

# KitchenAid

## STAND MIXER

5K45 Series, 5KSM45 - 5KSM200 Series

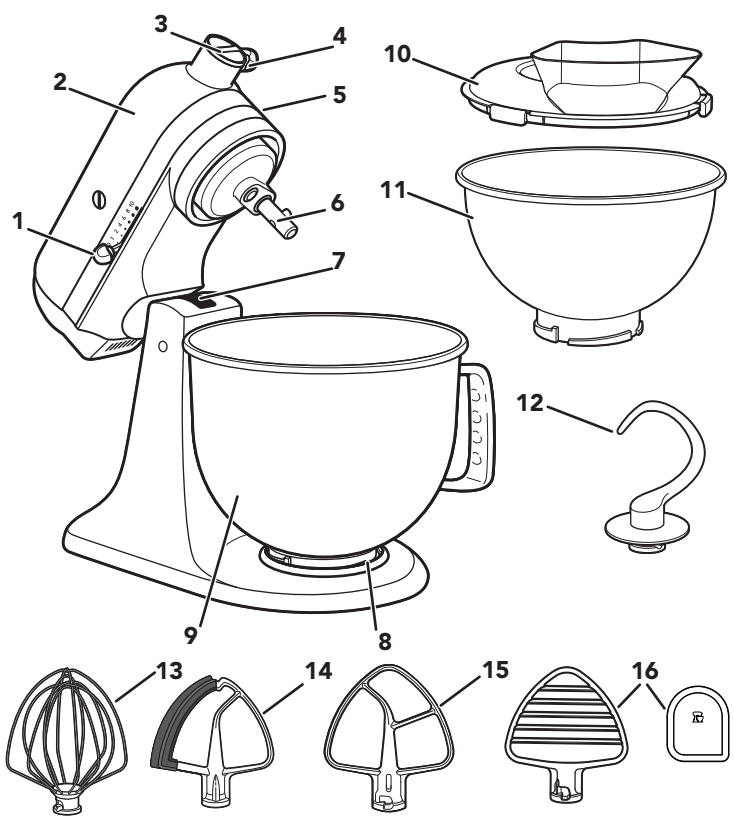
PRODUCT GUIDE



---

W11616368C

# PARTS AND FEATURES



- 1. Speed Control Lever
- 2. Motor Head
- 3. Attachment Hub
- 4. Attachment Knob
- 5. Motor Head Locking Lever (not shown)
- 6. Beater Shaft
- 7. Beater Height Adjustment Screw (not shown)

- 8. Bowl Clamping Plate
- 9. Bowl\*\*
- 10. Pouring Shield\*
- 11. 2.8 L (3 qt) Stainless Steel Bowl\*
- 12. Dough Hook
- 13. Wire Whip
- 14. Flex Edge Beater\*
- 15. Flat Beater\*
- 16. Pastry Beater\* and Scraper\*\*\*

\*\*The Bowl design, size and material depend on the Stand Mixer model.  
\*Included with select models only. Also available as optional accessory.  
\*\*\*Can also be used to scrape your Bowl.

# PRODUCT SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. European Union Only: This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- 5. 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.**
- 6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- 7. Turn the appliance off (0), then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.**
- 8. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/ or damage to the Stand Mixer.**
- 9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.**
- 10. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury to persons.**
- 11. Do not use the appliance outdoors.**
- 12. Do not let the cord hang over edge of table or counter.**
- 13. Do not let the cord contact hot surfaces, including the stove.**
- 14. Remove Flat Beater, Flex Edge Beater, Wire Whip, Dough Hook, or Pastry Beater from Stand Mixer before washing.**
- 15. If the supply cord is damaged, it must be replaced by KitchenAid, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**
- 16. Never leave the appliance unattended while it is in operation.**
- 17. To avoid product damage, do not use the Stand Mixer Bowls in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.**
- 18. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.**
- 19. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.**

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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

For complete details on product information, instructions and videos, including Guarantee information, visit

**[www.kitchenaid.co.uk/product-tips](http://www.kitchenaid.co.uk/product-tips)** ,

**[www.kitchenaid.ie/product-tips](http://www.kitchenaid.ie/product-tips)** , or **[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)** . For inquiries please write to **[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com)**.

### 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 VAC

**Frequency:** 50-60 Hz

**Power:**

300 W

For 5KSM125 - 5KSM200 Series

275 W

For 5K45, 5KSM45 up to 5KSM100 Series

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

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

# PRODUCT USAGE

## BEFORE FIRST USE

**IMPORTANT:** Fully tighten the Attachment Knob to prevent the Hub Cover from falling into the Bowl when mixing.

## SPEED CONTROL GUIDE

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

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

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

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

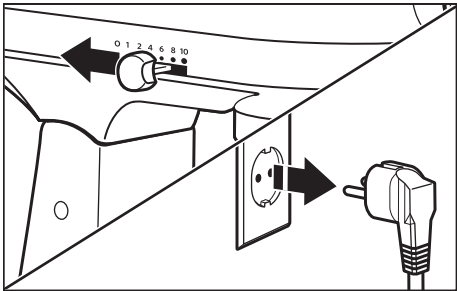
# ACCESSORY GUIDE

| ACCESSORIES                        | USE TO MIX                          | SUGGESTED ITEMS                                                                                                |
|------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Flat Beater*,<br>Flex Edge Beater* | Normal to heavy mixtures            | Cakes, creamed frostings, candies, cookies, pie pastry, shredding meats, biscuits, meat loaf, mashed potatoes. |
| Wire Whip                          | Mixtures that need air incorporated | Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies.                       |
| Dough Hook                         | Mixing and kneading yeast doughs    | Breads, rolls, pizza dough, buns, coffee cakes.                                                                |
| Pastry Beater*                     | Cut butter into flour               | For pie dough, biscuits and other pastries, mashing fruits and vegetables, and shredding meats.                |

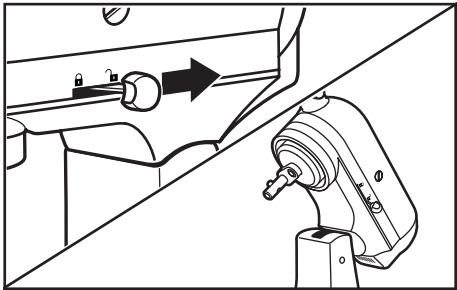
**NOTE:** Scraper\*\*\* assists in cleaning the Pastry Beater\*. It may also be useful in scraping ingredients from the Bowl.

## ATTACHING/REMOVING THE BOWL

1. **To attach Bowl:** Turn speed control to off (0). Unplug Stand Mixer.



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

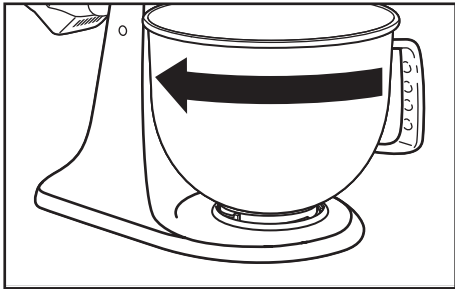


\*Included with select models only. Also available as optional accessory.

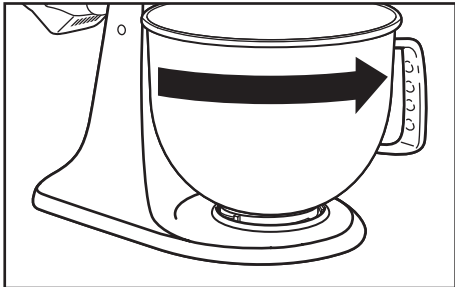
\*\*\*Can also be used to scrape your Bowl.

\*\*\*\* Locking option is available on select models.

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



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



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

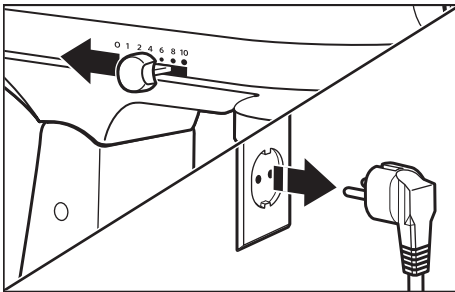
**ATTACHING/REMOVING THE FLAT BEATER\*, FLEX EDGE BEATER\*, WIRE WHIP, PASTRY BEATER\* OR DOUGH HOOK**

**⚠ WARNING**

**Injury Hazard**

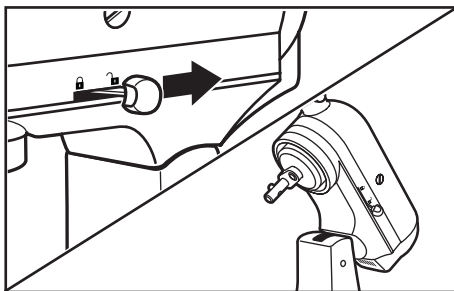
**Unplug mixer before touching beaters.**  
**Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.**

1. To attach accessory: Turn speed control to off (0). Unplug Stand Mixer.

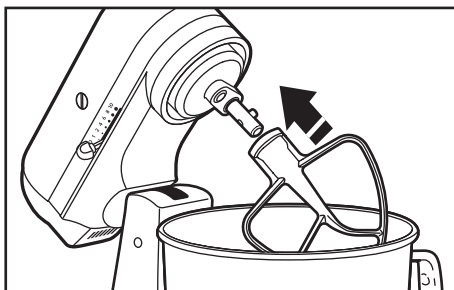


\*Included with select models only. Also available as optional accessory.

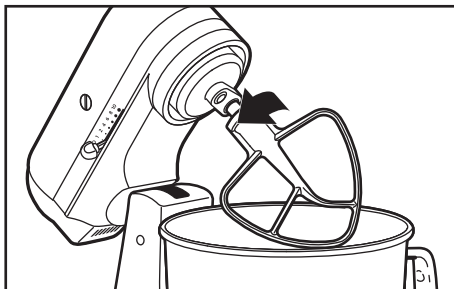
2. Unlock and lift the Motor Head. The lock\*\*\*\* engages automatically to keep the head locked in place.



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



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



\*\*\*\* Locking option is available on select models.

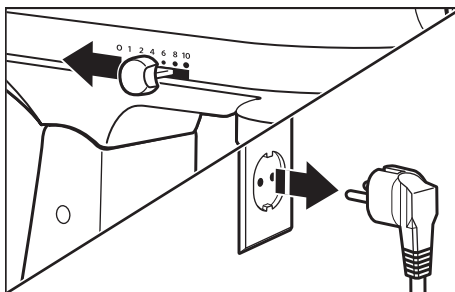


Scan code for more information

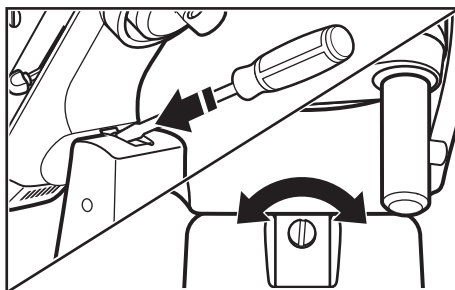
## BEATER TO BOWL CLEARANCE

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

1. Turn speed control to off (0). Unplug Stand Mixer.



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



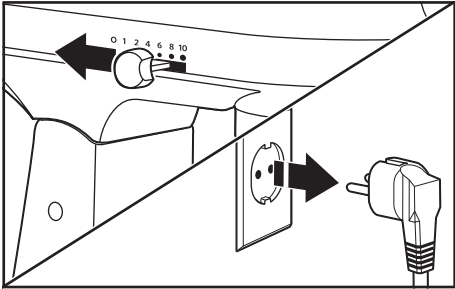
**NOTE:** When properly adjusted, the Flat Beater\* will not strike on the bottom or side of the Bowl. If the Flat Beater\* or the Wire Whip is so close that it strikes the bottom of the Bowl, coating may wear off the beater or wires on whip may wear.

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

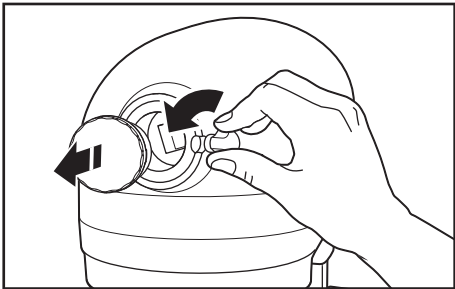
# OPTIONAL ATTACHMENTS

KitchenAid offers a wide range of optional attachments such as the Food Grinder or Pasta Makers. They may be attached to the Stand Mixer attachment power shaft, as shown here.

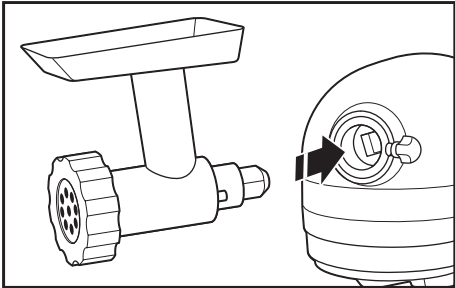
1. **To attach:** Turn the Speed Control Lever to off (0). Unplug Stand Mixer.



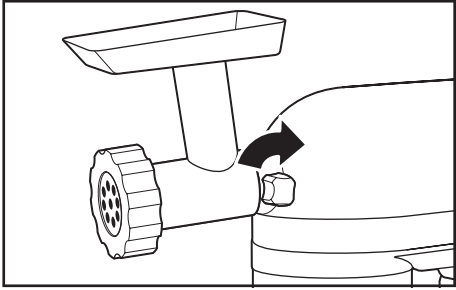
2. Loosen Attachment Knob by turning it counterclockwise. Remove Attachment Hub cover.



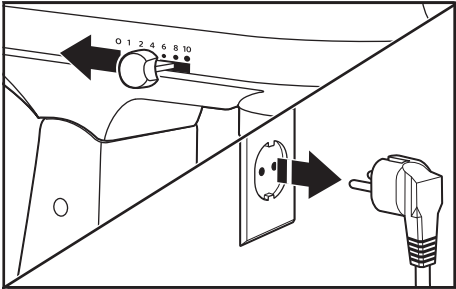
3. Insert attachment shaft housing into Attachment Hub, making certain that attachment power shaft fits into square Attachment Hub socket. It may be necessary to rotate attachment back and forth. When attachment is in proper position, the pin on the attachment will fit into the notch on the hub rim.



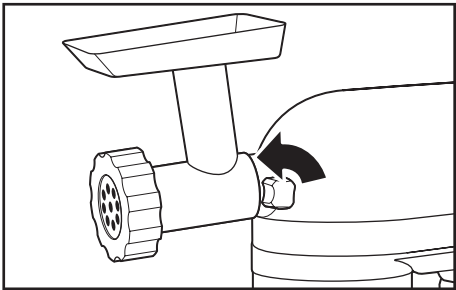
4. Tighten Attachment Knob by turning clockwise until attachment is completely secured to Stand Mixer.



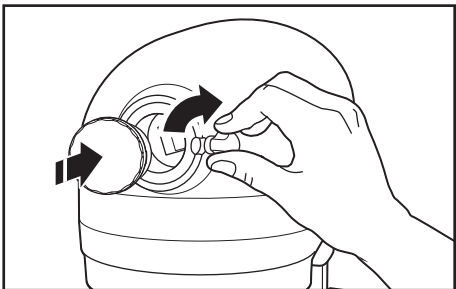
5. To remove: Turn Speed Control Lever to off (0). Unplug Stand Mixer.



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



7. Replace Attachment Hub cover.



8. Tighten Attachment Knob by turning it clockwise until Attachment Hub cover is completely secured to Stand Mixer.



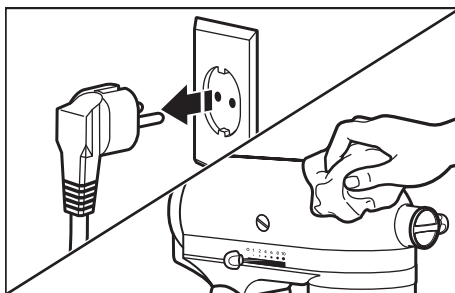
**IMPORTANT:** Fully tighten the Attachment Knob to prevent the Hub Cover from falling into the Bowl when mixing.

**NOTE:** See the Use and Care Guide of each specific attachment for recommended speed settings and operating times.

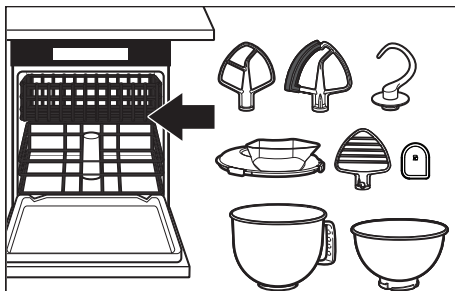
## CARE AND CLEANING

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

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



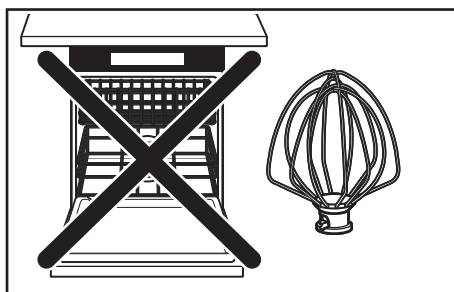
2. Bowls\*, Pouring Shield\*, Flat Beater\*, Flex Edge Beater\*, Pastry Beater\* and Scraper\*\*\* may be washed on the top rack in dishwasher. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store beaters on shaft.



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

\*\*\*Can also be used to scrape your Bowl.

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



## TROUBLESHOOTING

### **⚠ WARNING**

#### **Electrical Shock Hazard**



**Plug into an earthed outlet.**

**Do not remove earth prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

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

# ELECTRICAL EQUIPMENT WASTE DISPOSAL

## DISPOSAL OF PACKING MATERIAL

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

## RECYCLING THE PRODUCT

- This appliance is marked in compliance with law in the EU and UK covering, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

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

## DECLARATION OF CONFORMITY

### FOR UNITED KINGDOM

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

### FOR EUROPEAN UNION

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

## TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

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

KITCHENAID UK LIMITED Building 2 - First Floor Croyley Park Watford WD18 8YA United Kingdom. ("Guarantor") grants the end-customer, who is a consumer, a Guarantee pursuant to the following terms.

#### 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:

**Two Year full guarantee from date of purchase (Models 5K45 Series, 5KSM45 up to 100-series).**

**Five Year full guarantee from date of purchase (Models 5KSM125 up to 200 Series).**

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

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

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

- f) If the consumer wishes to make a claim under the Guarantee, the consumer has to contact the country specific KitchenAid service centres or the Guarantor directly at KITCHENAID UK LIMITED Building 2 - First Floor Croxley Park Watford WD18 8YA United Kingdom.

Email-Address U.K.: [CONSUMERCARE.UK@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.UK@kitchenaid.eu)

Email-Address IRELAND: [CONSUMERCARE.IE@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.IE@kitchenaid.eu)

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

#### **FOR SOUTH-AFRICA:**

##### **Our local KitchenAid Distributor:**

KitchenAid Africa

PO Box 52102

V&A Waterfront

Cape Town

8002

##### **Contact our distributor:**

**Telephone: +27 21 555 0700**

You can contact our Customer Service Centre for Small Domestic Appliances from 8.30 am to 1.00 pm and from 1.30 pm to 5.00 pm or write to us at the following address: [hello@kitchenaidafrica.com](mailto: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](http://www.kitchenaid.eu)
- For South-Africa: [www.kitchenaidafrica.com](http://www.kitchenaidafrica.com)
- For UAE: [www.KitchenAid-MEA.com](http://www.KitchenAid-MEA.com)

## **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](http://www.adviceguide.org.uk) or call 03454 04 05 06.

#### FOR IRELAND:

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

#### FOR SOUTH AFRICA:

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

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

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

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

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

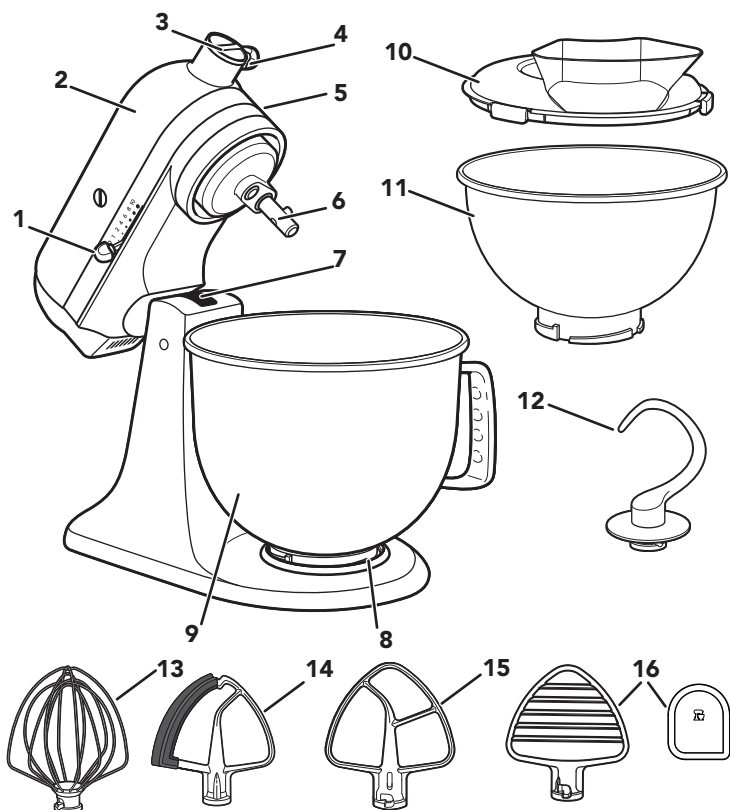
#### FOR UAE:

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

## PRODUCT REGISTRATION

Register your new KitchenAid appliance now: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# TEILE UND FUNKTIONEN



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

\*\*Design, Größe und Material der Schüssel hängen vom Küchenmaschinenmodell ab.

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

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

## Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

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

 **GEFAHR**

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

 **WARNUNG**

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

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

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Anleitungen. Bei falscher Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
2. Vermeiden Sie die Gefahr eines Stromschlags, indem Sie die Küchenmaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen.
3. 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: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

- 5.** 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.
- 6.** Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 7.** Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen aus (0) und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Zur Trennung vom Stromnetz ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
- 8.** Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Weder Hände, Haar, Kleidung sowie Pfannenwender oder andere Utensilien dürfen während des Betriebs Kontakt mit dem Rührer haben. So vermeiden Sie Verletzungen bzw. eine Beschädigung der Küchenmaschine.
- 9.** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zur nächsten Servicestelle.
- 10.** Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzung von Personen führen.
- 11.** Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- 12.** Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante der Arbeitsfläche hängen.
- 13.** Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen wie dem Herd in Kontakt kommt.
- 14.** Entfernen Sie vor der Reinigung den Flachrührer, Flexi-Rührer, Schneebeesen, Knethaken oder Feingebäck-Rührer von der Küchenmaschine.
- 15.** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von KitchenAid, seinem Kundendienst oder ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- 16.** Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.

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

## BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Vollständige Informationen zum Produkt, Anleitungen und Videos, einschließlich Garantiehinweise, finden Sie unter

**[www.KitchenAid.de](http://www.KitchenAid.de), [www.kitchenaid.at/produkttipps](http://www.kitchenaid.at/produkttipps) oder [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu).** Bei Fragen wenden Sie sich bitte an **[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com)**.

## ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

### **WARNUNG**

#### **Stromschlaggefahr**

**Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.**

**Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.**

**Keine Adapter benutzen.**

**Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.**

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



**Spannung:** 220–240 V

**Frequenz:** 50–60 Hz

**Leistung:**

300 W

Bei den Serien 5KSM125–5KSM200

275 W

Bei den Serien 5K45, 5KSM45 bis 5KSM100

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

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

## VERWENDUNG DES PRODUKTS

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

**WICHTIG:** Ziehen Sie die Feststellschraube ganz fest, damit die Abdeckung der Zubehörnabe bei der Nutzung nicht in die Schüssel fällt.

# LEITFADEN ZUR GESCHWINDIGKEITSREGELUNG

| GE-SCHW-INDIG-KEIT | EINSATZ-ZWECK                 | ZUBEHÖR                                                                | BESCHREIBUNG                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                  | Rühren                        | Flachrührer*,<br>Flexi-Rührer*                                         | Zum langsamen Unterrühren, Vermengen, Verrühren und zu Beginn aller Rührvorgänge. Verwenden Sie diese Stufe beim Hinzugeben von Mehl und trockenen Zutaten zum Teig sowie für die Zugabe von Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten. Die Geschwindigkeitsstufe 1 ist nicht zum Mischen oder Kneten von Hefeteig geeignet.     |
| 2                  | Langsames Mischen, Rühren     | Flachrührer*,<br>Flexi-Rührer*,<br>Knethaken,<br>Feingebäck-Rührer*    | 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                  | Mischen, Schlagen             | Flachrührer*,<br>Flexi-Rührer*,<br>Schneebeesen,<br>Feingebäck-Rührer* | Zum Mischen von mittelschweren Teigen, wie z. B. für Kekse. Zum Vermischen von Zucker und Backfett sowie für die Zugabe von Zucker zu Eiweiß für die Herstellung von Baisers. Mittlere Geschwindigkeitsstufe für Kuchen-Backmischungen. Zum Zerkleinern von Fleisch.                                                      |
| 6                  | Schlagen, Aufschäumen         |                                                                        | Zum mittelschnellen Rühren (Aufschäumen) oder Schlagen. Zum abschließenden Rühren von Kuchenteig, Donut-Teig und anderen Teigen. Hohe Geschwindigkeit für Kuchen-Backmischungen.                                                                                                                                          |
| 8                  | Schnelles Schlagen, Verrühren | Schneebeesen                                                           | Für Schlagsahne, Eiweiß und aufgekochte Glasuren.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 10                 | Schnelles Verrühren           |                                                                        | Zum Schlagen kleiner Mengen Schlagsahne, Eiweiß oder zum abschließenden Rühren von Stampfkartoffeln.                                                                                                                                                                                                                      |

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

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

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

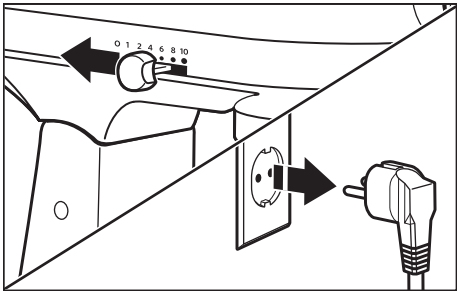
ZUBEHÖRANLEITUNG

| ZUBEHÖR                     | EINSATZ-ZWECK                               | VORGESCHLAGENE ZUTATEN                                                                                        |
|-----------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Flachrührer*, Flexi-Rührer* | Normale bis schwere Massen                  | Kuchen, Glasuren, Süßwaren, Kekse, Plätzchen, Geschnetzeltes, Gebäck, Hackbraten, Stampfkartoffeln.           |
| Schneebeesen                | Massen, in die Luft geschlagen werden muss  | Eier, Eiweiß, Schlagsahne, aufgekochte Glasuren, Biskuitkuchen, Mayonnaise, manche Süßwaren.                  |
| Knethaken                   | Zum Vermengen und Kneten von Hefeteigen     | Brot, Brötchen, Pizzateig, Burgerbrötchen, Kuchen.                                                            |
| Feingebäck-Rührer*          | Butter in Stücke geschnitten ins Mehl geben | Für Knetteig, Kekse und andere Backwaren, zum Stampfen von Obst und Gemüse sowie zum Zerkleinern von Fleisch. |

**HINWEIS:** Schaber\*\*\* hilft bei der Reinigung des Feingebäck-Rührers\*. Er lässt sich auch verwenden, um Zutaten aus der Schüssel zu schaben.

SCHÜSSEL ANBRINGEN/ENTFERNEN

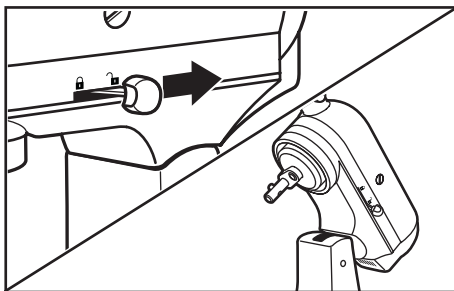
1. **Zum Befestigen der Schüssel:** Geschwindigkeit auf aus (0) stellen. Netzstecker der Küchenmaschine ziehen.



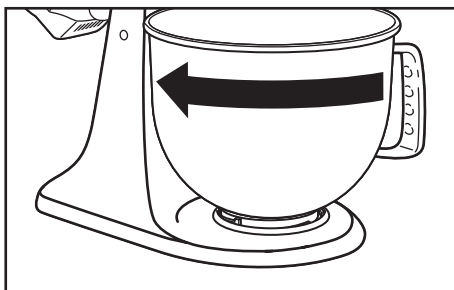
\*Nur bei ausgewählten Modellen enthalten. Auch als optionales Zubehör erhältlich.

\*\*\*Kann auch zum Ausschaben von Schüsseln verwendet werden.

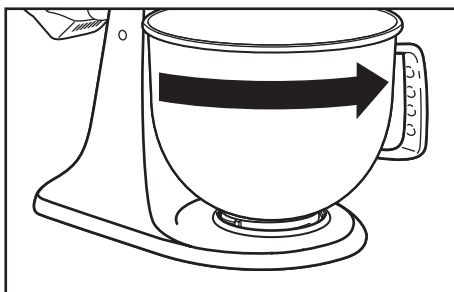
2. Entriegeln Sie den Motorkopf und heben Sie ihn an. Die Verriegelung\*\*\*\* rastet automatisch ein und fixiert den Motorkopf.



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



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



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

\*\*\*\*Ausgewählte Modelle verfügen über eine Verriegelungsoption.

# FLACHRÜHRER, FLEXI-RÜHRER\*, SCHNEEBESEN, FEINGEBÄCK- RÜHRER\* ODER KNETHAKEN ANBRINGEN/ENTFERNEN

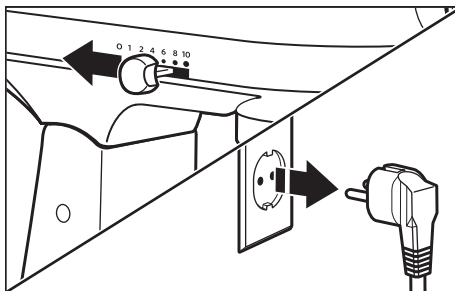
## ⚠ WARNUNG

### Verletzungsgefahr

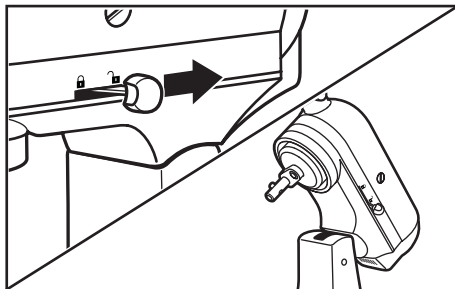
**Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.**

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

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



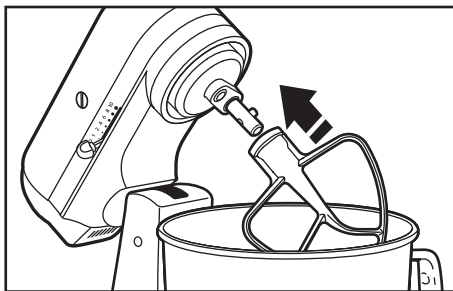
2. Entriegeln Sie den Motorkopf und heben Sie ihn an. Die Verriegelung\*\*\*\* rastet automatisch ein und fixiert den Motorkopf.



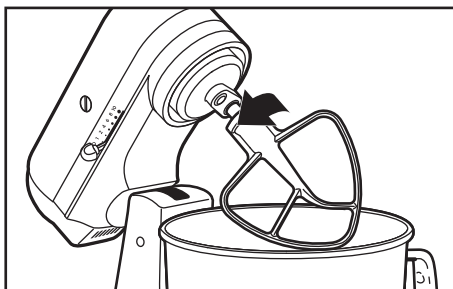
\* Nur bei ausgewählten Modellen enthalten. Auch als optionales Zubehör erhältlich.

\*\*\*\*Ausgewählte Modelle verfügen über eine Verriegelungsoption.

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



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



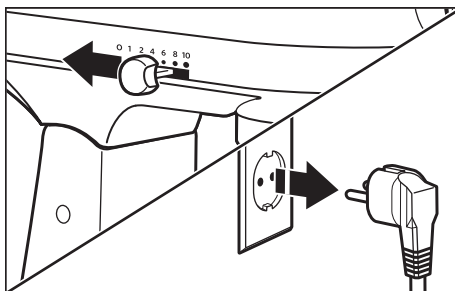
Scannen Sie den Code für weitere  
Informationen

## ABSTAND ZWISCHEN RÜHRER UND SCHÜSSEL

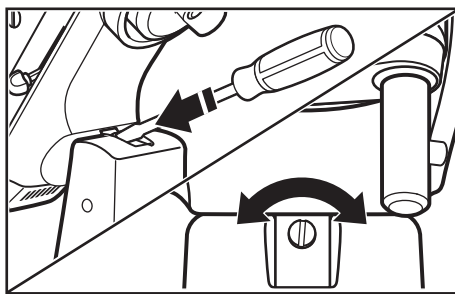
Ihre Küchenmaschine wird werkseitig so eingestellt, dass der Flachrührer\* knapp über dem Boden der Schüssel aufhört. Wenn der Flachrührer\* aus irgendeinem Grund den Boden der Schüssel berührt oder zu weit davon entfernt ist, können Sie den Abstand problemlos korrigieren.

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

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



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

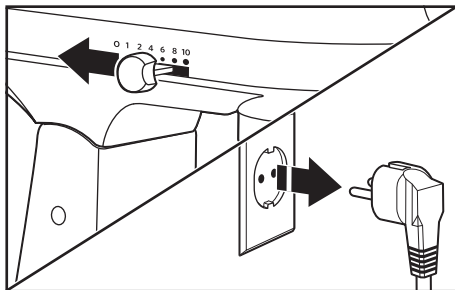


**HINWEIS:** Bei korrekter Einstellung schlägt der Flachrührer\* nicht gegen den Boden oder die Seiten der Schüssel. Wenn der Flachrührer\* oder der Schneebesen so nah am Boden der Schüssel ist, dass er dagegen schlägt, kann sich die Beschichtung des Rührers lösen oder die Rührelemente des Schneebesens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

## OPTIONALES ZUBEHÖR

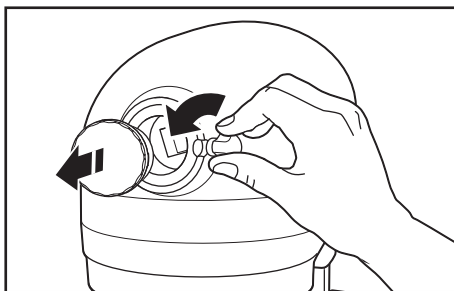
KitchenAid bietet eine breite Palette an optionalen Zubehöreilen, wie z. B. den Fleischwolf oder das Zubehör zur Pastaherstellung. Diese können Sie wie hier dargestellt an der Antriebswelle Ihrer Küchenmaschine anbringen.

1. **Zum Anbringen:** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf aus (0). Netzstecker der Küchenmaschine ziehen.

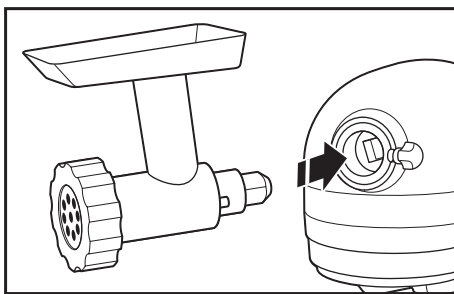


\*Nur bei ausgewählten Modellen enthalten. Auch als optionales Zubehör erhältlich.

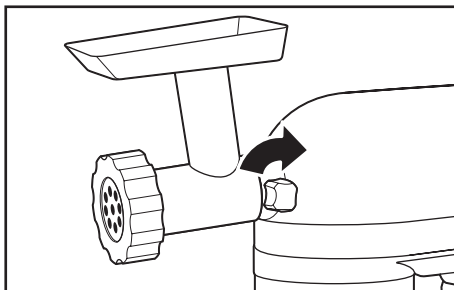
2. Lösen Sie die Feststellschraube, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. Entfernen Sie die Abdeckung der Zubehörnabe.



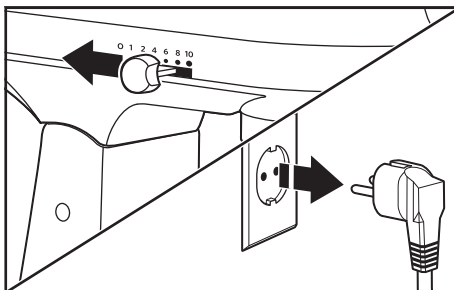
3. Setzen Sie die Antriebswelle des Zubehörs in die Zubehörnabe ein und stellen Sie sicher, dass die Antriebswelle fest im Vierkantsockel der Zubehörnabe sitzt. Möglicherweise müssen Sie das Zubehörteil vor und zurück drehen. Wenn das Zubehör in der richtigen Position sitzt, passt der Stift am Zubehör in die Aussparung am Rand der Zubehörnabe.



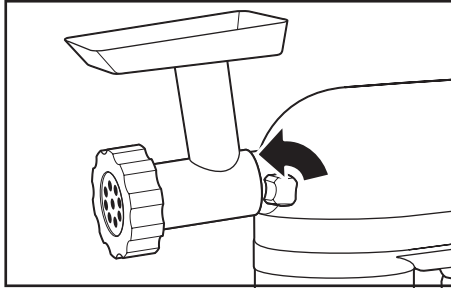
4. Drehen Sie die Feststellschraube im Uhrzeigersinn, bis das Zubehörteil fest an der Küchenmaschine sitzt.



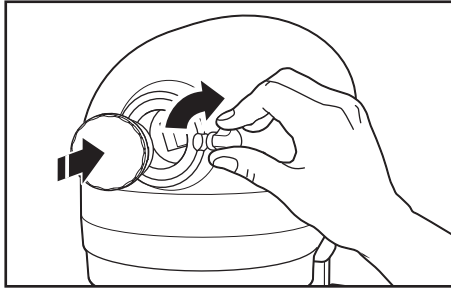
5. Zum Entfernen: Geschwindigkeitsregler in die Ausschaltposition (0) stellen. Netzstecker der Küchenmaschine ziehen.



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



7. Setzen Sie die Abdeckung der Zubehörnabe wieder auf.



8. Drehen Sie die Feststellschraube im Uhrzeigersinn, bis die Abdeckung der Zubehörnabe fest an der Küchenmaschine sitzt.



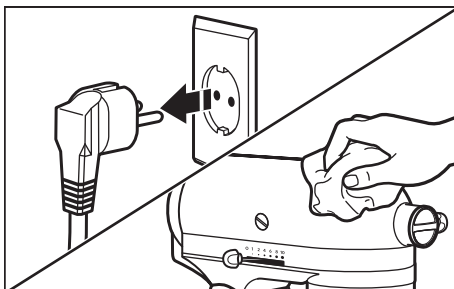
**WICHTIG:** Ziehen Sie die Feststellschraube ganz fest, damit die Abdeckung der Zubehörnabe bei der Nutzung nicht in die Schüssel fällt.

**HINWEIS:** Die empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen und Betriebszeiten finden Sie in der Bedienungs- und Pflegeanleitung des jeweiligen Zubehörteils.

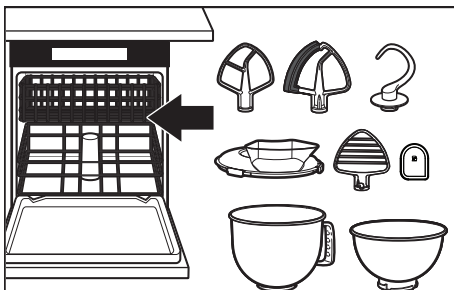
# PFLEGE UND REINIGUNG

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

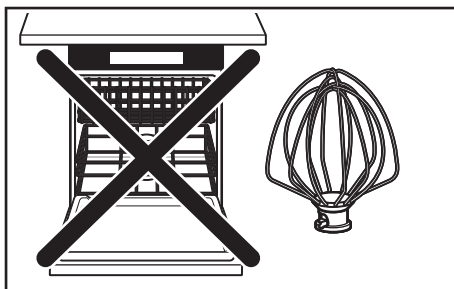
1. Stecken Sie die Küchenmaschine vor dem Reinigen immer aus. Wischen Sie die Küchenmaschine mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Haushaltsreiniger bzw. kommerzielle Reinigungsmittel. Wischen Sie die Zubehörnabe regelmäßig ab, um alle Rückstände zu entfernen, die sich dort ansammeln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



2. Schüsseln\*, Spritzschutz\*, Flachrührer\*, Flexi-Rührer\*, Feingebäck-Rührer\*, Schaber\*\*\* und Knethaken sind spülmaschinenfest (im Oberkorb). Oder in heißem Seifenwasser gründlich reinigen und anschließend abspülen und abtrocknen. Belassen Sie die Flachrührer zur Aufbewahrung nicht an der Welle.



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



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

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

# PROBLEMBEHEBUNG

## ⚠️ WARNUNG



### Stromschlaggefahr

**Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.**

**Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.**

**Keine Adapter benutzen.**

**Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.**

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

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

# ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

## ENTSORGEN DES VERPACKUNGSMATERIALS

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

## RECYCLING DES PRODUKTS

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen sie das Gerät gemäß den regionalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Hausgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die vorschriftsmäßige Entsorgung tragen sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.
- Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Hausabfall ist, sondern in einer geeigneten Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss. Sollten in ihrem Gerät Batterien und Akkumulatoren enthalten sein, finden sie bitte weitere Details in der Bedienungsanleitung.

Für Deutschland regelt das Elektrogesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

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

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

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup>
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel

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

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

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

### FÜR DIE EUROPÄISCHE UNION

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

# KITCHENAID GARANTIE (“GARANTIE”) BEDINGUNGEN

**für Deutschland - Belgien - die Schweiz - Österreich - Luxemburg**

## **FÜR DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH - LUXEMBURG:**

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

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

## **FÜR BELGIEN:**

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

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

## **FÜR DIE SCHWEIZ:**

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

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

### **1. UMFANG DER GARANTIE UND GARANTIEBEDINGUNGEN**

- a) Der Garantiegeber gewährt die Garantie für die unter 1.b) genannten Produkte, die ein Verbraucher von einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe innerhalb der Länder im Europäischen Wirtschaftsraum, in Moldau, Montenegro, Russland, Schweiz oder der Türkei gekauft hat.
- b) **NUR FÜR LUXEMBURG:** Die Garantie gilt nur insoweit, als sich das Produkt, für das die Dienstleistungen im Rahmen der Garantie angefordert werden, in einem der unter Artikel 1.a) oben aufgeführten Länder befindet.
- c) Die Garantiefrist hängt von dem jeweiligen Produkt ab und ist wie folgt:

**Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum (Modelle der Serie 5K45, 5KSM45 bis 100).**

**Fünf Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum (Modelle der Serie 5KSM125 – 200).**

- d) Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, d.h. dem Datum, an dem ein Verbraucher das Produkt bei einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe gekauft hat.
- e) Die Garantie bezieht sich auf die Mangelfreiheit des Produkts.
- f) Sollte während der Garantiefrist ein Mangel auftreten, so gewährt der Garantiegeber dem Verbraucher im Rahmen dieser Garantie die folgenden Leistungen nach Wahl des Garantiegebers:
  - Reparatur des mangelhaften Produkts oder Produktteils oder
  - Austausch des Produkts oder Produktteils. Sofern ein Produkt nicht mehr verfügbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, das Produkt gegen ein gleich- oder höherwertiges Produkt auszutauschen.

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

Email-Adresse **DEUTSCHLAND: [CONSUMERCARE.DE@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.DE@kitchenaid.eu)**

Email-Adresse **BELGIEN: [CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu)**

Email-Adresse **ÖSTERREICH: [CONSUMERCARE.AT@kitchenaid.eu](mailto: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](mailto:info@novissa.ch)

##### **Novissa Service Center**

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail-Adresse: [service@novissa.ch](mailto:service@novissa.ch)

#### **FÜR LUXEMBURG:**

##### **GROUP LOUISIANA S.A.**

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

E-Mail-Adresse: [myriam.grof@grlou.com](mailto:myriam.grof@grlou.com)

#### **NUR FÜR DEUTSCHLAND:**

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

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

## **2. EINSCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE**

- a) Die Garantie gilt nur für Produkte, die für private Zwecke genutzt werden. Wenn die Produkte für berufliche oder gewerbliche Zwecke verwendet werden, gilt die Garantie nicht.
- b) Die Garantie gilt nicht im Fall von normalem Verschleiß, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Verwendung, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, Gebrauch des Produkts bei falscher elektrischer Spannung, Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften, Gewaltanwendung (z.B. Schläge).
- c) Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt verändert oder umgebaut wurde, z.B. Umbauten von 120-V-Geräten zu 220-240-V-Geräten.
- d) Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
- e) **Nur für DEUTSCHLAND:** Weitergehende oder andere Ansprüche insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz sind soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist, ausgeschlossen.

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

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

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

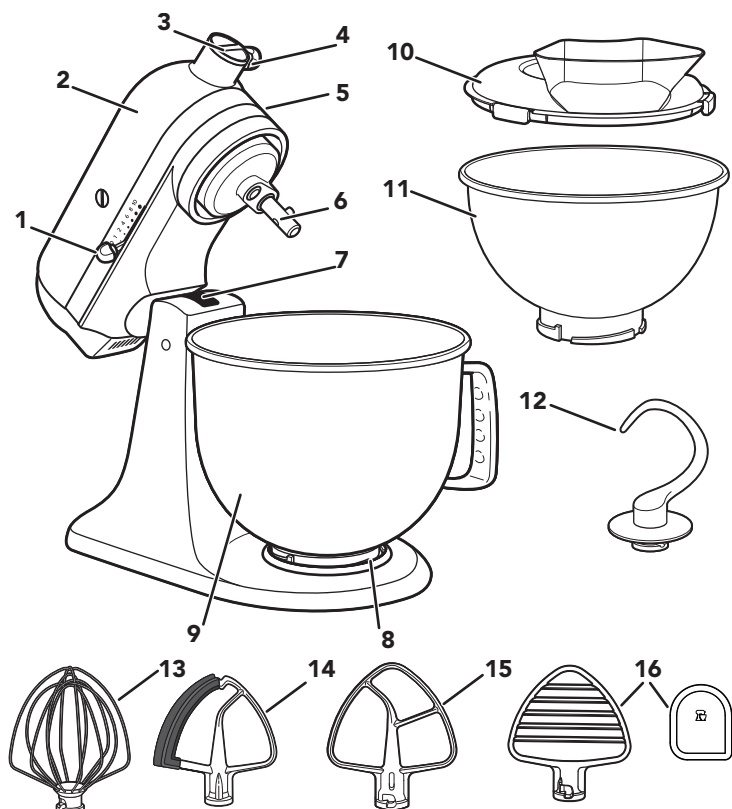
# **Produktregistrierung**

Registrieren Sie jetzt Ihr neues KitchenAid-Gerät: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

©2025 Alle Rechte vorbehalten.

KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine sind eingetragene Marken in den USA und anderen Ländern.

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Levier de contrôle de la vitesse
2. Tête du moteur
3. Moyeu de fixation
4. Vis de fixation
5. Levier de verrouillage de la tête du moteur (non illustré)
6. Arbre du batteur
7. Vis de réglage de la hauteur du batteur (non illustrée)

8. Plaque de serrage du bol
9. Bol\*\*
10. Le couvercle verseur/protecteur\*
11. Bol en acier inoxydable de 2,8 L\*
12. Crochet pétrisseur
13. Fouet à fils
14. Batteur à bord flexible\*
15. Batteur plat\*
16. Batteur à pâtisserie\* et spatule\*\*\*

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

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

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

## 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 : cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
5. Union européenne uniquement : cet appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers impliqués.
6. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. 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.
8. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles hors de portée du batteur durant le fonctionnement de l'appareil afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations du robot pâtissier multifonction.
9. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, une chute ou un quelconque endommagement de l'appareil. Rapportez l'appareil à l'établissement de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
10. L'utilisation d'ustensiles/d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures corporelles.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
12. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour obtenir des informations détaillées, des instructions et des vidéos sur les produits, notamment des informations sur la garantie, rendez-vous sur **[www.kitchenaid.fr/conseils-produits](http://www.kitchenaid.fr/conseils-produits)**, ou **[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**. Pour toute demande de renseignements, veuillez écrire à **[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com)**.

### **AVERTISSEMENT**

#### Risque d'électrocution

**Branchez l'appareil à une prise de terre.**

**Ne retirez pas la broche de mise à la terre.**

**N'utilisez pas d'adaptateur.**

**N'utilisez pas de rallonge.**

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



**Tension :** 220-240 VAC

**Fréquence :** 50-60 Hz

**Puissance :**

300 W

Pour les modèles des séries 5KSM125 - 5KSM200

275 W

Pour les modèles des séries 5K45, 5KSM45 à 5KSM100

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

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

## UTILISATION DU PRODUIT

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**IMPORTANT:** serrez complètement la vis de fixation pour empêcher le cache du moyeu de tomber dans le bol lors du mélange.

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

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

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

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

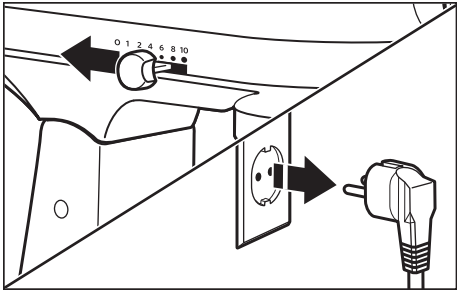
# GUIDE DES ACCESSOIRES

| ACCESSOIRES                                     | UTILISER POUR MÉLANGER                               | ÉLÉMENTS SUGGÉRÉS                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Batteur plat*,<br>batteur plat à bord flexible* | Préparations normales à épaisses                     | Gâteaux, glaçages crémeux, confiseries, cookies, pâte à tarte, viande hachée, biscuits, pain de viande, purée de pommes de terre. |
| Fouet à fils                                    | Mélanges nécessitant d'incorporer de l'air           | Œufs, blancs d'œufs, crème épaisse, glaçages bouillis, sponge cake, mayonnaise, certaines confiseries.                            |
| Crochet pétrisseur                              | Mélanger et pétrir différents types de pâtes levées. | Pains, roulés, pâte à pizza, petits pains, gâteaux au café.                                                                       |
| Batteur à pâtisserie*                           | Couper le beurre pour l'incorporer dans la farine    | Pour la pâte à tarte, les biscuits et autres pâtisseries, pour réduire les fruits et légumes en purée et hacher la viande.        |

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

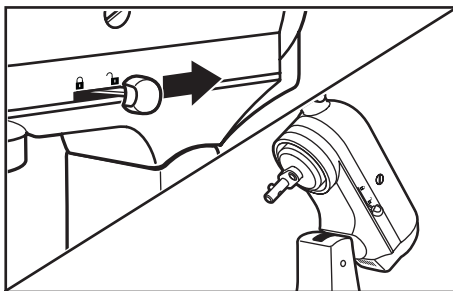
## FIXER/RETIRER LE BOL

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

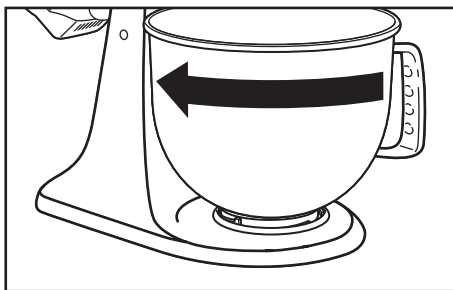


\*Inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.  
\*\*\* Peut également être utilisée pour racler votre bol.

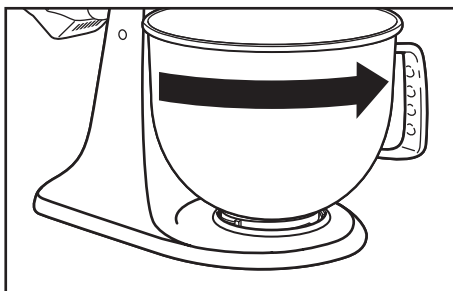
2. Déverrouillez et soulevez la tête du moteur. Le verrouillage\*\*\*\* s'enclenche automatiquement pour maintenir la tête en place.



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



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



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

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

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

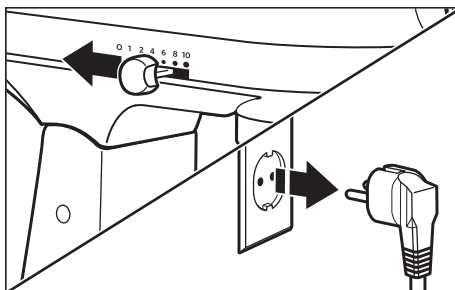
## **AVERTISSEMENT**

### Risque de blessures

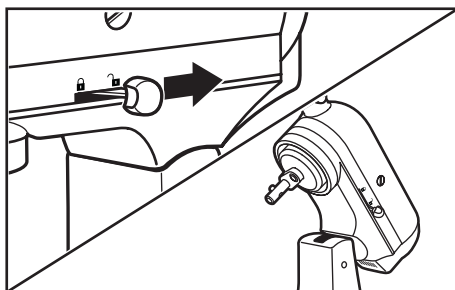
**Débranchez le batteur avant de toucher les fouets.**

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

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



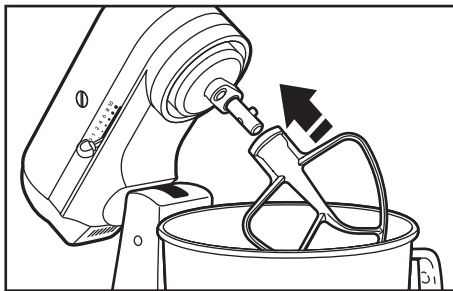
2. Déverrouillez et soulevez la tête du moteur. Le verrouillage\*\*\*\* s'enclenche automatiquement pour maintenir la tête en place.



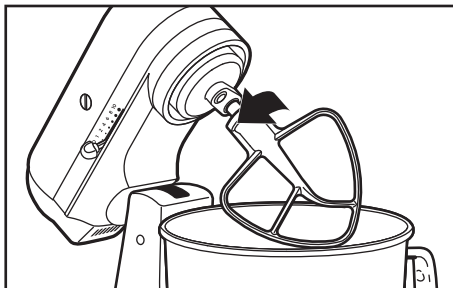
\*Inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

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

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



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



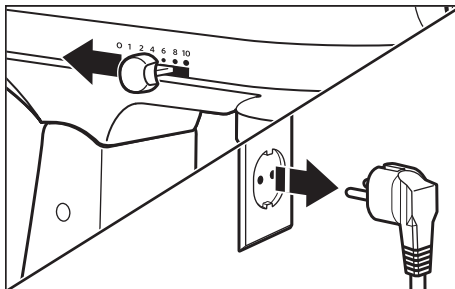
Scannez le code pour plus  
d'informations

## ESPACE ENTRE LE BATTEUR ET LE BOL

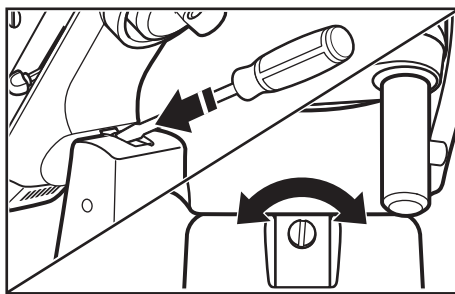
Le robot pâtissier multifonction est réglé en usine de sorte que le batteur plat\* se positionne juste au-dessus du fond du bol. Si, pour quelque raison que ce soit, le batteur plat\* touche le fond du bol ou est trop éloigné du bol, vous pouvez facilement corriger l'espace entre les deux.

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

1. Tournez le contrôle de la vitesse sur Arrêt (0). Débranchez le robot pâtissier multifonction.



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

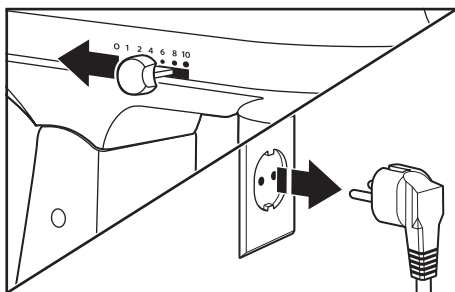


**REMARQUE :** lorsqu'il est correctement réglé, le batteur plat\* ne heurte pas le fond ni le côté du bol. Si le batteur plat\* et le fouet à fils sont trop proches du fond du bol et que des chocs se produisent, le revêtement peut user le batteur ou les fils du fouet.

## ACCESSOIRES EN OPTION

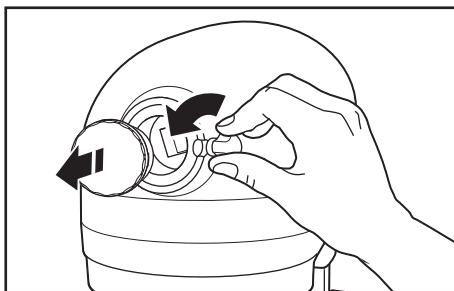
KitchenAid propose une large gamme d'accessoires en option, tels que le hachoir ou des machines à pâtes. Ils peuvent être fixés à l'arbre d'alimentation du robot pâtissier multifonction, comme illustré ici.

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

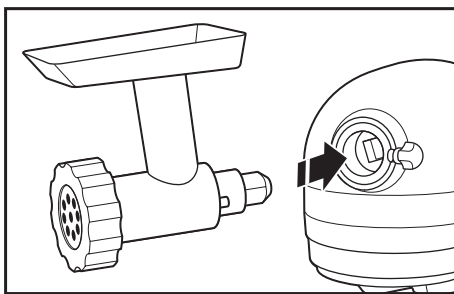


\*Inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

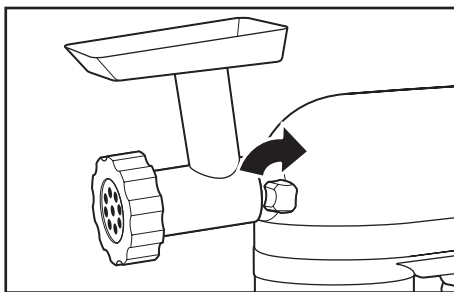
2. Desserrez la vis de fixation en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Enlevez le couvercle du moyeu de fixation.



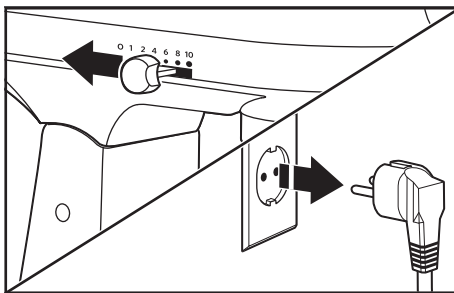
3. Insérez l'arbre de fixation dans le moyeu de fixation des accessoires en veillant à ce que l'arbre d'alimentation des accessoires rentre bien dans la douille carrée du moyeu. Il peut s'avérer nécessaire de faire pivoter l'accessoire d'avant en arrière. Lorsque l'accessoire est correctement positionné, sa goupille s'insère dans l'encoche sur le bord du moyeu.



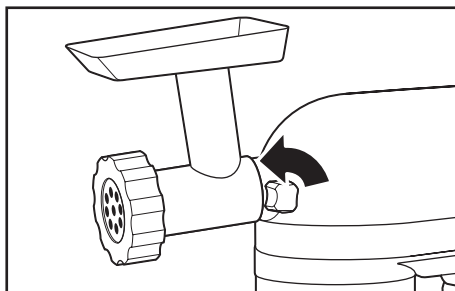
4. Serrez la vis de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit parfaitement fixé au robot pâtissier multifonction.



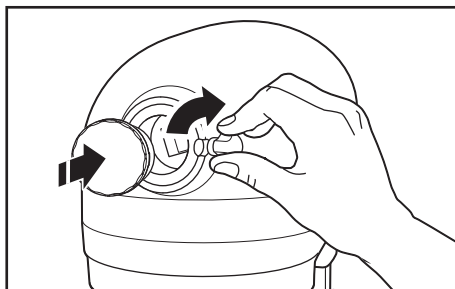
5. Pour retirer : Tournez le levier de contrôle de la vitesse sur la position Arrêt (0). Débranchez le robot pâtissier multifonction.



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.



7. Remettez le couvercle du moyeu de fixation en place.



8. Serrez la vis de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le cache du moyeu soit parfaitement fixé au robot pâtissier multifonction.



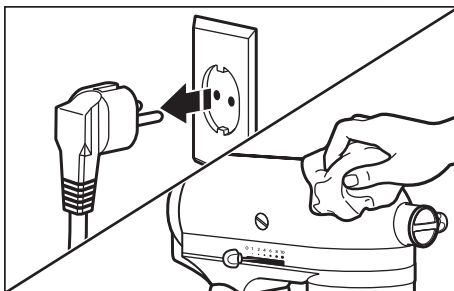
**IMPORTANT:** serrez complètement la vis de fixation pour empêcher le cache du moyeu de tomber dans le bol lors du mélange.

**REMARQUE :** vous trouverez les réglages recommandés pour la vitesse ainsi que les temps de fonctionnement dans le Guide d'utilisation et d'entretien de chaque accessoire.

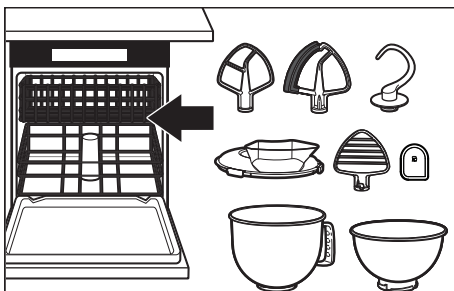
# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

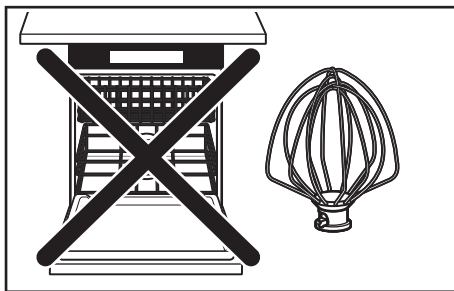
1. Veillez à toujours débrancher le robot pâtissier multifonction avant de le nettoyer. Essuyez le robot pâtissier multifonction avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de produits nettoyants ménagers ou commerciaux. Essuyez fréquemment l'arbre du batteur pour éliminer les résidus susceptibles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



2. Les bols\*, le couvercle verseur/protecteur\*, le batteur plat\*, le batteur plat à bord flexible\*, le batteur à pâtisserie\*, la spatule\*\*\* et le crochet pétrisseur passent au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. Ou nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude savonneuse et rincez-les complètement avant de les sécher. Ne stockez pas les batteurs sur l'arbre.



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



\*Inclus avec certains modèles uniquement. Également disponibles en tant qu'accessoire en option.

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

# DÉPANNAGE

## **AVERTISSEMENT**



### Risque d'électrocution

**Branchez l'appareil à une prise de terre.**

**Ne retirez pas la broche de mise à la terre.**

**N'utilisez pas d'adaptateur.**

**N'utilisez pas de rallonge.**

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

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

## TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

### RECYCLAGE DE L'EMBALLAGE

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

## RECYCLAGE DU PRODUIT

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément aux législations européenne et britannique concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).
- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.
- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

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



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

### POUR L'UNION EUROPÉENNE

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

## CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

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

### FRANCE :

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

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

### BELGIQUE :

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

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

## LA SUISSE :

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

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

## LE GRAND DUCHÉ DU LUXEMBOURG:

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

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

### 1. PORTÉE ET CONDITIONS DE LA GARANTIE

- a) Le Garant accorde la Garantie pour les produits mentionnés à la Section 1.b) qu'un consommateur a achetés auprès d'un vendeur ou d'une société du groupe KitchenAid dans les pays de l'Espace économique européen, la Moldavie, le Monténégro, la Russie, la Suisse ou la Turquie.
- b) **Pour le Luxembourg uniquement:**  
La garantie s'applique uniquement lorsque le produit pour lequel les services sont demandés conformément à la garantie se trouve dans l'un des pays énumérés à la Section 1.a) ci-dessus
- c) La période de Garantie dépend du produit acheté et est la suivante :

**Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat (Modèles des séries 5K45, 5KSM45 à 5KSM100).**

**Cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat (Modèles des séries 5KSM125 - 5KSM200).**

- 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](mailto:CONSUMERCARE.FR@kitchenaid.eu)

Adresse e-mail **BELGIQUE** : [CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu](mailto: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](mailto:info@novissa.ch)

##### **Novissa Service Center**

VEBO Genossenschaft

CH-4528 Zuchwil

Numéro de téléphone: 032 686 58 50

Adresse e-Mail: [service@novissa.ch](mailto: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@glou.com](mailto:myriam.grof@glou.com)

- h) Les frais de réparation, y compris les pièces de rechange, et les frais d'affranchissement pour la livraison d'un produit ou d'une pièce de produit sans défaut sont à la charge du Garant. Le Garant doit également prendre en charge les frais d'affranchissement pour le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit si le Garant ou le service après-vente de KitchenAid spécifique au pays a demandé le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit. Toutefois, le consommateur doit prendre en charge les coûts de l'emballage approprié pour le retour du produit défectueux ou de la pièce défectueuse.
- i) Pour pouvoir faire une réclamation au titre de la Garantie, le client doit présenter le reçu ou la facture de l'achat du produit.
- j) **Pour la FRANCE uniquement** : La Garantie est fournie gratuitement aux clients.

## 2. LIMITATIONS DE LA GARANTIE

- La Garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins privées et non à des fins professionnelles ou commerciales.
- 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).
- 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.
- 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](http://www.kitchenaid.fr) (France) - [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) - [www.grouplouisiana.com](http://www.grouplouisiana.com) (Luxembourg) - [www.kitchenaid.ch](http://www.kitchenaid.ch) (Suisse)

## 3. POUR LA FRANCE UNIQUEMENT:

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

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

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale éventuellement offerte.

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

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

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

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

Le produit est réputé conforme au contrat :

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

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

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

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

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

### Article 1641 du Code civil français

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

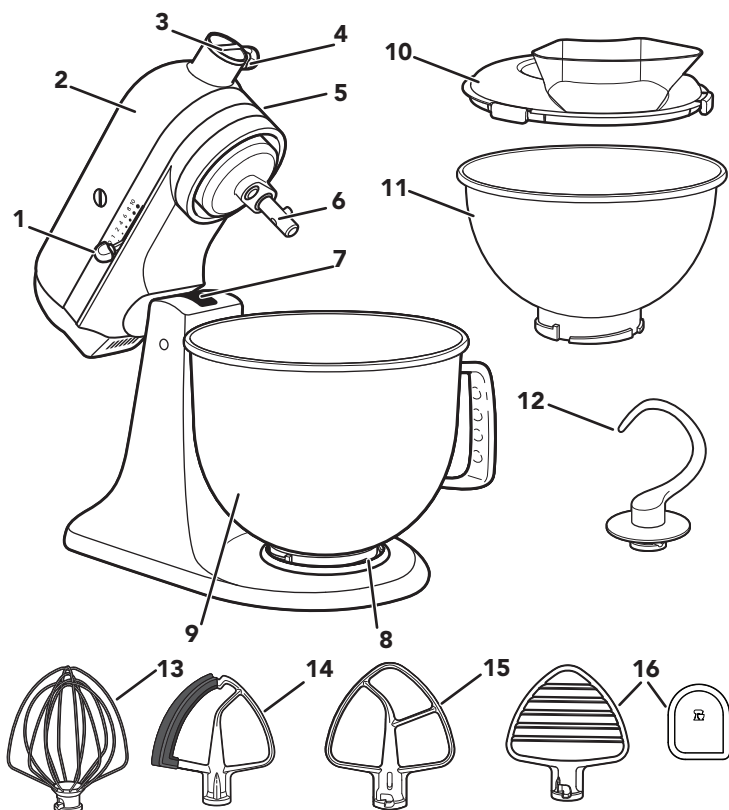
### Article 1648 § 1 du Code civil français

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

# ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Enregistrez votre nouvel appareil KitchenAid dès maintenant : [www.kitchenaid.eu/register](http://www.kitchenaid.eu/register)

# COMPONENTI E FUNZIONI



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

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

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

\*\*\*Utilizzabile anche per ripulire la ciotola.

# SICUREZZA DEL PRODOTTO

## La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

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



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

Tutti i messaggi sulla sicurezza sono segnalati dal simbolo di avvertimento e dal termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA".

Questi termini indicano quanto segue:

**! 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: questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.

5. Solo per l'Unione Europea: gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze inadeguate, solo se sono sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare.
6. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
7. Spegnerne l'apparecchio (0), quindi staccare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di applicare o rimuovere gli accessori e prima della pulizia. Per staccare la spina, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
8. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento, tenere mani, capelli, indumenti, ma anche spatole e altri utensili lontano dalla frusta per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni al robot da cucina.
9. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e dopo anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, la riparazione o la regolazione di funzionalità elettriche o meccaniche.
10. L'uso di accessori o utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni a persone.
11. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
12. Non lasciare il cavo di alimentazione sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
13. Non lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde, incluso il piano cottura.
14. Rimuovere la frusta piatta, la frusta con bordo flessibile, la frusta a fili, il gancio impastatore o la frusta da pasticceria dal robot da cucina prima del lavaggio.
15. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da KitchenAid, da personale di assistenza o da una persona con qualifica analoga per evitare rischi.
16. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

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

## **CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI**

Per informazioni complete su prodotti, istruzioni e video, comprese le informazioni sulla garanzia, visitare i siti Web

**[www.kitchenaid.it/suggerimenti-prodotti](http://www.kitchenaid.it/suggerimenti-prodotti)**, o

**[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**. Per qualsiasi domanda, scrivere a **[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com)**.

### **AVVERTENZA**



#### **Pericolo di scosse elettriche**

**Collegarlo a una presa con messa a terra.**

**Non rimuovere il polo di terra.**

**Non utilizzare adattatori.**

**Non utilizzare prolunghe.**

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

**Voltaggio:** 220-240 VCA

**Frequenza:** 50-60 Hz

**Potenza:**

300 W

Per i modelli 5KSM125 - 5KSM200

275 W

Per i modelli 5K45, 5KSM45 e 5KSM100

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

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

## UTILIZZO DEL PRODOTTO

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

**IMPORTANTE:** serrare completamente la manopola per evitare che il coperchio cada nella ciotola durante la miscelazione.

## GUIDA DEL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

| VELO-<br>CITÀ | AZIONE                                | ACCESSORIO                                                                                           | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1             | Mescolare                             | Frusta piatta*,<br>frusta con bordo<br>flessibile*                                                   | Per incorporare lentamente, amalgamare, ridurre in purea e avviare tutte le operazioni di miscelazione. Ideale per aggiungere la farina e gli ingredienti secchi all'impasto e i liquidi agli ingredienti secchi. Non utilizzare la velocità 1 per miscelare o lavorare impasti lievitati. |
| 2             | Miscelare<br>lentamente,<br>mescolare | Frusta piatta*,<br>frusta con bordo<br>flessibile*,<br>gancio impastatore,<br>frusta da pasticceria* | 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.                         |
| 4             | Miscelare,<br>sbattere                | Frusta piatta*,<br>frusta con bordo<br>flessibile*,<br>frusta a fili,<br>frusta da pasticceria*      | Per lavorare impasti di media densità, come i biscotti. Ideale per amalgamare lo zucchero e il grasso e per aggiungere lo zucchero agli albumi quando si preparano le meringhe. Velocità media adatta a impasti per torte. Per sfilacciare la carne.                                       |
| 6             | Sbattere,<br>amalgamare               |                                                                                                      | Per sbattere a velocità medio-alta (amalgamare) o montare. Ideale per terminare la preparazione di torte, doughnut e altri tipi di impasti. Velocità elevata adatta a impasti per torte.                                                                                                   |
| 8             | Sbattere<br>velocemente,<br>montare   | Frusta a fili                                                                                        | Ideale per panna montata, albumi e ghiaccia reale.                                                                                                                                                                                                                                         |
| 10            | Montare<br>velocemente                |                                                                                                      | Per montare piccole quantità di panna, albumi o per completare la preparazione del purè di patate.                                                                                                                                                                                         |

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

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

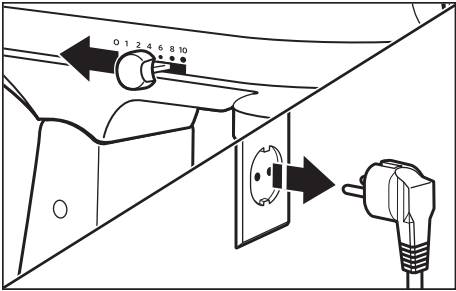
\*In dotazione solo con modelli selezionati. Disponibile anche come accessorio opzionale.

| ACCESSORI                                    | UTILIZZARE PER MISCELARE                     | ACCESSORI CONSIGLIATI                                                                                                       |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frusta piatta*, frusta con bordo flessibile* | Composti da normali a densi                  | Torte, glasse cremose, caramelle, frollini, pasta brisée, carne sfilacciata, biscotti, polpettone di carne, purè di patate. |
| Frusta a fili                                | Composti che necessitano di incorporare aria | Uova, albumi, panna intera, ghiaccia reale, pan di Spagna, maionese, alcuni tipi di caramelle.                              |
| Gancio impastatore                           | Miscelare e amalgamare impasti lievitati     | Pane, panini, impasto per pizza, pagnottine e torte.                                                                        |
| Frusta da pasticceria*                       | Tagliare il burro nella farina               | Per preparare impasti per torte, biscotti e altri dolci, ridurre in purea frutta e verdura e sfilacciare la carne.          |

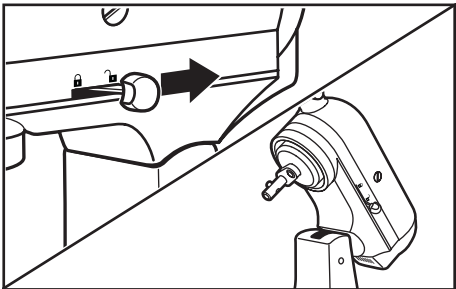
**NOTA:** la spatola\*\*\* aiuta a pulire la frusta da pasticceria\*. Può anche essere utile per rimuovere gli ingredienti dai lati della ciotola.

FISSAGGIO/RIMOZIONE DELLA CIOTOLA

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



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

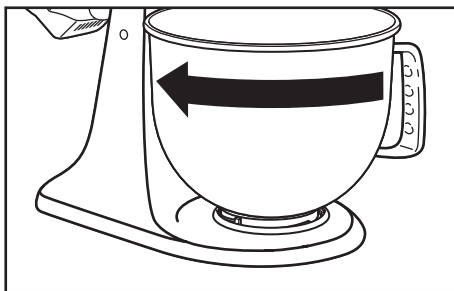


\*In dotazione solo con modelli selezionati. Disponibile anche come accessorio opzionale.

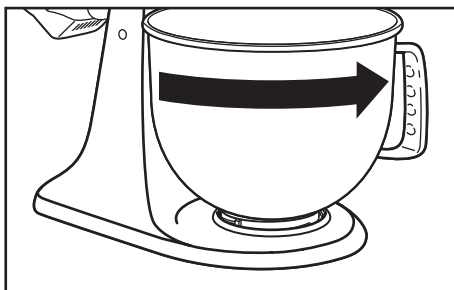
\*\*\*Utilizzabile anche per ripulire la ciotola.

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

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



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



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

# FISSAGGIO/RIMOZIONE DI FRUSTA PIATTA\*, FRUSTA CON BORDO FLESSIBILE\*, FRUSTA A FILI, FRUSTA DA PASTICCERIA\* O GANCIO IMPASTATORE

IT

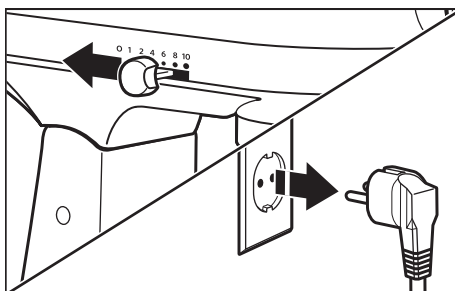
## **⚠️ AVVERTENZA**

### **Pericolo di lesioni**

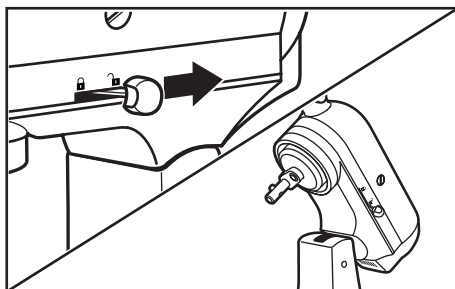
**Scollegare la spina del sbattitore prima di toccare le fruste.**

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

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



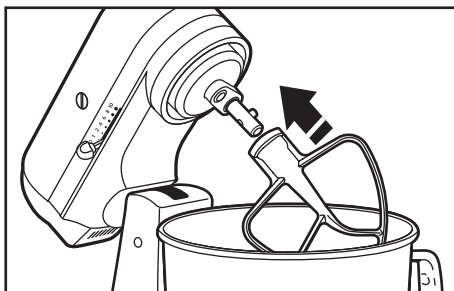
- 2. Sbloccare e sollevare la testa del motore. Il blocco\*\*\*\* si attiva automaticamente per mantenere la testa del motore bloccata in posizione.**



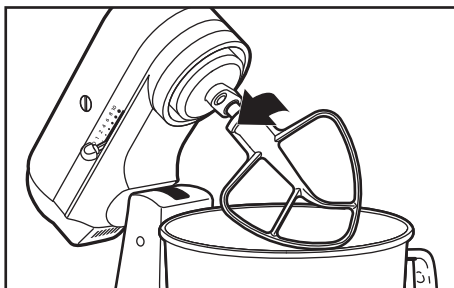
\*In dotazione solo con modelli selezionati. Disponibile anche come accessorio opzionale.

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

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



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



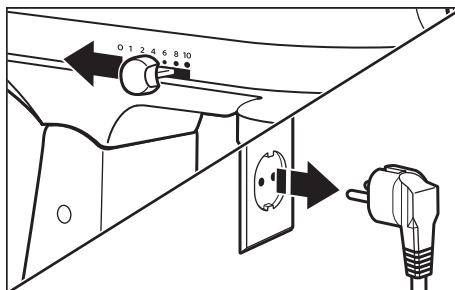
**Per ulteriori informazioni,  
eseguire la scansione del codice**

## **DISTANZA TRA LA FRUSTA E LA CIOTOLA**

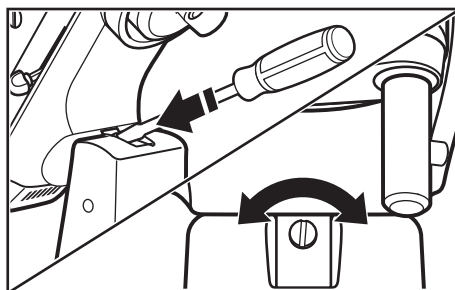
Il robot da cucina viene regolato in fabbrica in modo che la frusta piatta\* rimanga distanziata dal fondo della ciotola. Se, per qualsiasi motivo, la frusta piatta\* batte sul fondo della ciotola o si trova troppo lontano dalla ciotola, è possibile correggere facilmente la distanza.

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

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



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

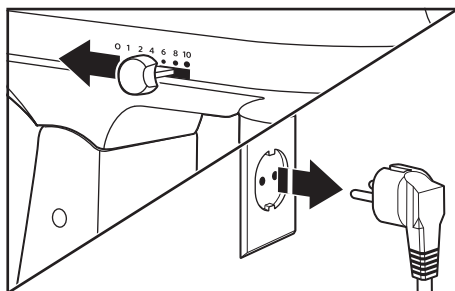


**NOTA:** una volta regolata correttamente, la frusta piatta\* non batterà sul fondo o sul lato della ciotola. Se la frusta piatta\* o la frusta a fili è talmente vicina da urtare il fondo della ciotola, il rivestimento potrebbe usurare la frusta o i fili sulla frusta.

## ACCESSORI OPZIONALI

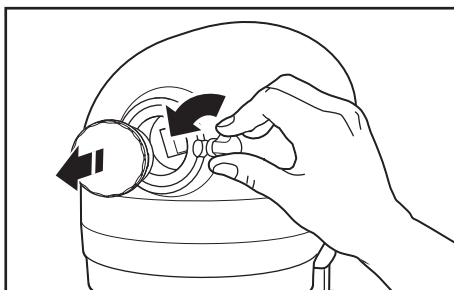
KitchenAid offre un'ampia gamma di accessori opzionali, come tritatutto o macchine per la pasta. Questi possono essere collegati all'apposito albero di alimentazione del robot da cucina, come mostrato qui.

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

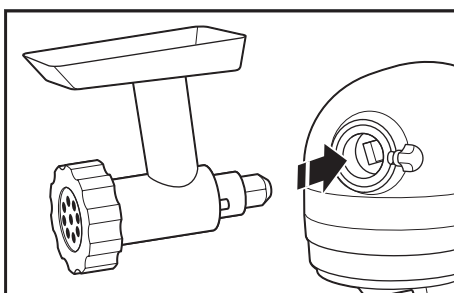


\*In dotazione solo con modelli selezionati. Disponibile anche come accessorio opzionale.

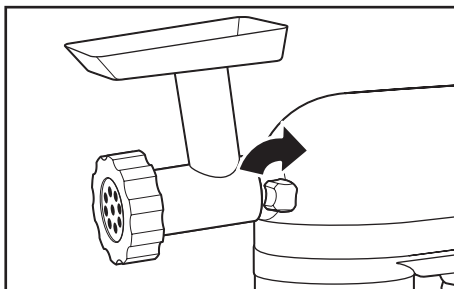
- 2.** Allentare la manopola dell'attacco ruotandola in senso antiorario. Rimuovere il coperchio dell'attacco.



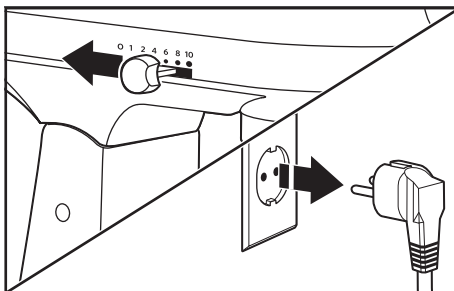
- 3.** Inserire il corpo dell'albero per accessori nell'apposito attacco, assicurandosi che l'albero di alimentazione sia collocato nella presa quadrata dell'attacco. Potrebbe essere necessario ruotare l'accessorio avanti e indietro. Quando l'accessorio è nella posizione corretta, il perno su di esso si inserisce nell'incavo sul bordo dell'attacco.



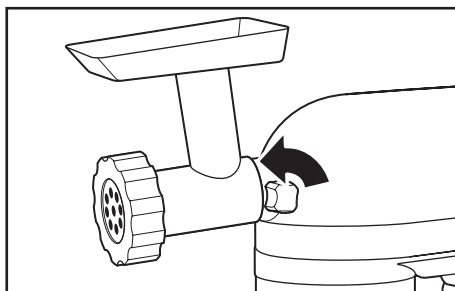
- 4.** Serrare la manopola ruotandola in senso orario fino a quando l'accessorio non è completamente fissato al robot da cucina.



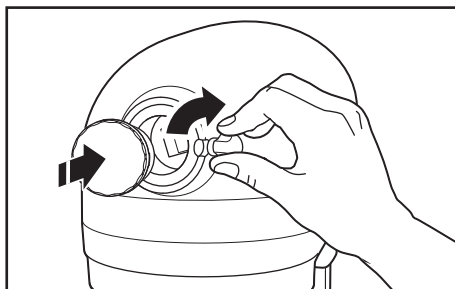
- 5.** Per rimuovere l'accessorio: Spostare la leva di controllo della velocità su (0). Scollegare il robot da cucina.



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



7. Sostituire il coperchio dell'attacco.



8. Serrare la manopola ruotandola in senso orario fino a quando il coperchio dell'accessorio non è completamente fissato al robot da cucina.



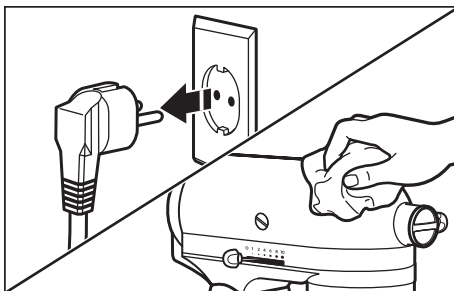
**IMPORTANTE:** serrare completamente la manopola per evitare che il coperchio cada nella ciotola durante la miscelazione.

**NOTA:** consultare la Guida per l'uso e la manutenzione di ogni accessorio specifico per le impostazioni di velocità e i tempi di funzionamento consigliati.

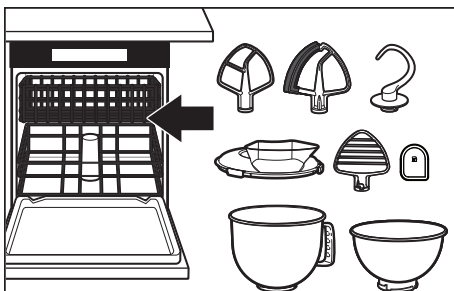
# MANUTENZIONE E PULIZIA

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

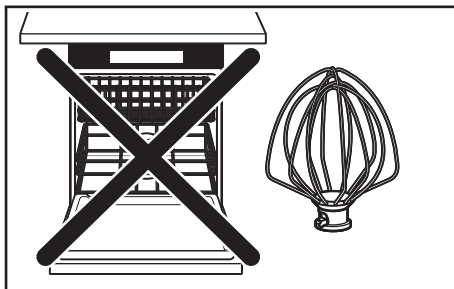
1. Accertarsi sempre di scollegare il robot da cucina prima di procedere alla pulizia. Pulire il robot da cucina con un panno morbido umido. Non utilizzare detergenti domestici o commerciali. Pulire spesso l'albero della frusta, rimuovendo eventuali residui che potrebbero accumularsi. Non immergere nell'acqua.



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



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



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

\*\*\*Utilizzabile anche per ripulire la ciotola.

## ⚠️ AVVERTENZA



### Pericolo di scosse elettriche

Collegarlo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

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

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

## SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

### SMALTIMENTO DEL MATERIALE DA IMBALLO

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

## RICICLAGGIO DEL PRODOTTO

- Questo apparecchio è conforme alla normativa dell'Unione Europea e del Regno Unito relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.
- Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

### PER L'UNIONE EUROPEA

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

## TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID

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

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

### 1. AMBITO E TERMINI DELLA GARANZIA

- a) Il Garante concede la Garanzia per i prodotti menzionati nella Sezione 1.b), acquistati da un consumatore presso un venditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid all'interno dei Paesi dello Spazio economico europeo, Moldavia, Montenegro, Svizzera o Turchia.
- b) La durata della Garanzia dipende dal prodotto acquistato ed è la seguente:  
**Due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto (Modelli serie 5K45, 5KSM45 fino alla serie 100).**  
**Cinque anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto (Modelli 5KSM125 - serie 200).**
- 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](mailto:CONSUMERCARE.IT@kitchenaid.eu) / Numero di telefono: **00 800 381 040 26**
- g) I costi di riparazione, inclusi i costi dei componenti di ricambio, e i costi di spedizione per la consegna di un prodotto o un componente privo di difetti saranno sostenuti dal Garante. Il Garante dovrà inoltre sostenere i costi di spedizione per la restituzione del prodotto o del componente difettoso, qualora il Garante o il centro di assistenza clienti KitchenAid richieda la restituzione del prodotto o del componente difettoso. Tuttavia, il consumatore dovrà sostenere i costi di un imballaggio idoneo alla restituzione del prodotto o del componente difettoso.
- h) Per poter presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, il consumatore deve presentare la ricevuta o la fattura attestante l'acquisto del prodotto.

## 2. LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

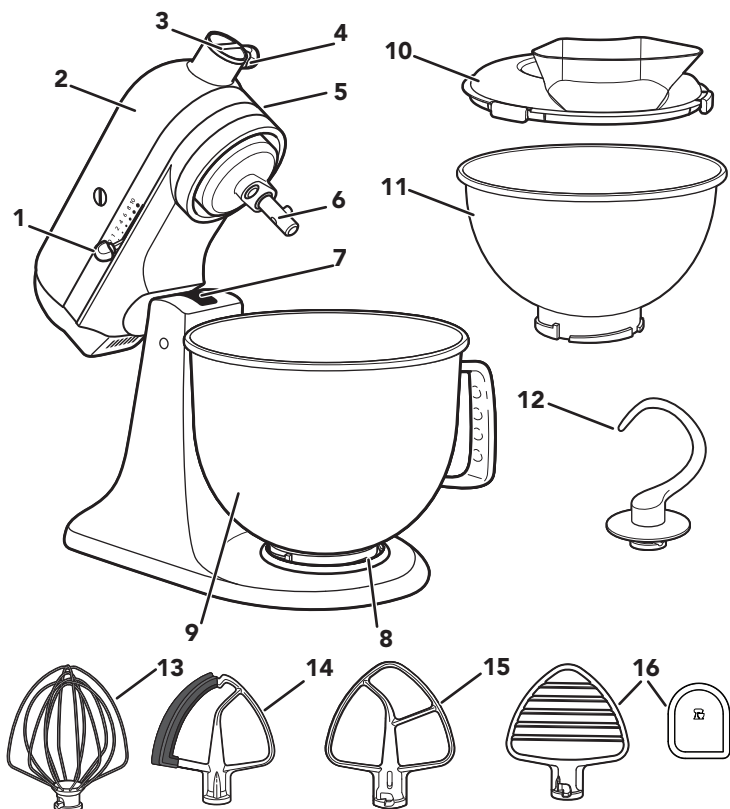
- a) La Garanzia si applica esclusivamente ai prodotti impiegati ad uso privato e non per scopi professionali o commerciali.
- b) La Garanzia non si applica in caso di danni causati da normale usura, uso improprio o scorretto, mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, uso del prodotto con tensione elettrica errata, installazione e funzionamento in violazione delle normative elettriche vigenti e utilizzo di forza (ad esempio, colpi).
- c) La Garanzia non si applica se il prodotto è stato modificato o convertito, ad esempio conversioni di apparecchi da 120 V in apparecchi da 220-240 V.
- d) La fornitura dei servizi di Garanzia non estende il periodo di Garanzia, né determina l'inizio di un nuovo periodo di Garanzia. Il termine del periodo di validità della Garanzia per i componenti di ricambio installati coincide con il termine del periodo di validità della Garanzia per l'intero prodotto.
- e) Ulteriori rivendicazioni, in particolare le richieste di indennizzo, sono escluse, a meno che la responsabilità non sia obbligatoria per legge.

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

## REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Registrare subito il nuovo apparecchio KitchenAid: [www.kitchenaid.it/supporto/registra-il-tuo-prodotto](http://www.kitchenaid.it/supporto/registra-il-tuo-prodotto)

# ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN



- |                                                                            |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1. Snelheidshendel                                                         | 8. Klemplaat voor kom                   |
| 2. Motorkop                                                                | 9. Kom**                                |
| 3. Accessoiresnaaf                                                         | 10. Schenkschild*                       |
| 4. Accessoireknop                                                          | 11. 2,8 L roestvrijstalen kom*          |
| 5. Vergrendelingshendel motorkop (niet afgebeeld)                          | 12. Kneedhaak                           |
| 6. As van menghaak                                                         | 13. Draadgarde                          |
| 7. Bijstellingsschroef voor hoogteafstelling van menghaak (niet afgebeeld) | 14. Platte menghaak met flexibele rand* |
|                                                                            | 15. Platte menghaak*                    |
|                                                                            | 16. Deeghaak* en schraper***            |

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

\*Alleen bij geselecteerde modellen meegeleverd. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire.

\*\*\*Kan ook worden gebruikt om je kom te schrapen.

## Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

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



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

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

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

 **GEVAAR**

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

 **WAARSCHUWING**

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

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

## BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

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

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

- 5.** Alleen voor de Europese Unie: Apparaten mogen gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren van het apparaat begrijpen.
- 6.** Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- 7.** Zet het apparaat uit (0) en trek de stekker uit het stopcontact als je het apparaat niet gebruikt, voordat je onderdelen plaatst of 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.
- 8.** Raak geen bewegende onderdelen aan. Houd handen, haar, kleding en spatels of ander gerei uit de buurt van de menghaak wanneer het apparaat in werking is. Zo verklein je de kans op persoonlijk letsel en/of schade aan de mixer/keukenrobot.
- 9.** Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of nadat het apparaat een storing heeft gehad, is gevallen of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende Servicecentrum voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.
- 10.** Het gebruik van accessoires die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsels veroorzaken.
- 11.** Gebruik het apparaat niet buiten.
- 12.** Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
- 13.** Laat het snoer niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals het fornuis.
- 14.** Verwijder de platte menghaak, menghaak met flexibele rand, draadgarde, kneedhaak of deeghaak van de mixer/keukenrobot voordat je deze schoonmaakt.
- 15.** Als het netsnoer beschadigd raakt, moet dit worden vervangen door KitchenAid, zijn vertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- 16.** Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.

17. Om schade aan het product te voorkomen mag je de kommen van de mixer/keukenrobot niet gebruiken in warme omgevingen, zoals een oven, magnetron of boven op een fornuis/kookplaat.
18. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je onderdelen bevestigt of verwijdt en voordat je het apparaat schoonmaakt.
19. Zie het gedeelte "Onderhoud en reiniging" voor instructies om de oppervlakken die in contact komen met voedsel te reinigen.
20. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
  - bed and breakfasts en vergelijkbare omgevingen.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Ga voor volledige productinformatie, instructies, video's en garantie-informatie naar **[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**. Voor vragen kun je schrijven naar **[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com)**.

## ELEKTRISCHE VEREISTEN

### **WAARSCHUWING**



#### **Gevaar voor elektrische schokken**

**Steek de stekker in een geaard stopcontact.**

**Verwijder de aardpen niet.**

**Gebruik geen adapter.**

**Gebruik geen verlengsnoer.**

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

**Voedingsspanning:** 220 - 240 VAC

**Frequentie:** 50-60 Hz

**Voeding:**

300 W

Voor de series 5KSM125 - 5KSM200

275 W

Voor de series 5K45, 5KSM45 tot 5KSM100

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

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

## HET PRODUCT GEBRUIKEN

### VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

**BELANGRIJK:** Draai de hulpstukknop helemaal aan om te voorkomen dat het naafdeksel in de kom valt tijdens het mixen.

## RICHTLIJNEN VOOR SNELHEIDINSTELLINGEN

| SNEL-HEID | ACTIE                                 | ACCESSOIRE                                                                               | BESCHRIJVING                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Roeren                                | Platte menghaak*,<br>platte menghaak met<br>flexibele rand*                              | Om langzaam te roeren, te mengen, te pureren en alle mixmethoden te beginnen. Gebruik om bloem en droge ingrediënten aan het beslag toe te voegen en om vloeistoffen aan droge ingrediënten toe te voegen. Gebruik snelheid 1 niet om gistdeeg te mixen of te kneden.  |
| 2         | Langzaam mengen, roeren               | Platte menghaak*,<br>platte menghaak met<br>flexibele rand*,<br>kneedhaak,<br>deeghaak*  | Om langzaam te mengen, te pureren en sneller te roeren. Gebruik deze snelheid om gistdeeg, zwaar beslag en suikergoed te mengen en te kneden, om aardappelen of andere groenten te pureren, om bakvet in het meel te versnijden en om dun of spattend beslag te mixen. |
| 4         | Mengen, kloppen                       | Platte menghaak*,<br>platte menghaak met<br>flexibele rand*,<br>draadgarde,<br>deeghaak* | Om halfzwaar beslag, zoals dat van koekjes, te mixen. Gebruik deze snelheid om suiker en bakvet te mengen en om suiker toe te voegen aan eiwitten voor schuimgebakjes. Middelmatige snelheid voor cakemengsels. Voor het malen van vlees.                              |
| 6         | Kloppen, opschuimen                   |                                                                                          | Voor matig snel kloppen (schuimen) of stijfslaan. Gebruik deze snelheid om cake-, donut- en ander beslag te mengen. Hoge snelheid voor cakemengsels.                                                                                                                   |
| 8         | Op hoge snelheid stijfkloppen/kloppen | Draadgarde                                                                               | Om room, eiwitten en gekookt suikerglazuur stijf te slaan.                                                                                                                                                                                                             |
| 10        | Snel stijfkloppen                     |                                                                                          | Om kleine hoeveelheden room of aardappelpuree op het einde stijf te slaan.                                                                                                                                                                                             |

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

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

\*Alleen bij geselecteerde modellen meegeleverd. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire.

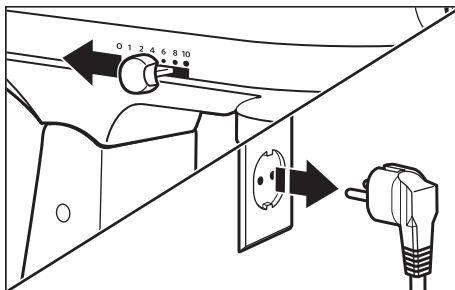
## ACCESSOIRESGIDS

| ACCESSOIRES                                                 | OM TE MENGEN                                         | GESCHIKT VOOR                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Platte menghaak*,<br>platte menghaak<br>met flexibele rand* | Normale tot<br>zware mengsels                        | Cakes, geschuimd suikerglazuur, snoepgoed,<br>koekjes, taartdeeg, gemalen vlees, biscuitdeeg,<br>gehaktbrood, aardappelpuree. |
| Draadgarde                                                  | Mengsels waarin<br>lucht moet<br>worden<br>opgenomen | Eieren, eiwitten, slagroom, gekookt suikerglazuur,<br>luchtig biscuitgebak, mayonaise, bepaald<br>suikergoed.                 |
| Kneedhaak                                                   | Om gistdeeg te<br>mengen en te<br>knenen             | Broden, broodjes, pizzadeeg, koffiebroodjes.                                                                                  |
| Deeghaak*                                                   | Boter door<br>bloem mengen                           | Voor taartdeeg, koekjes en ander gebak, het<br>pureren van fruit en groenten, en het malen van<br>vlees.                      |

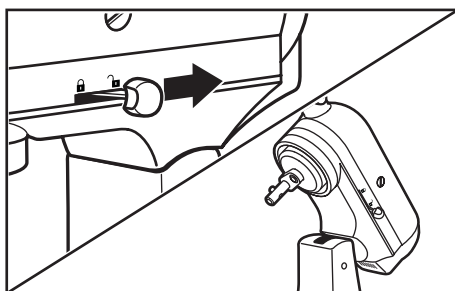
**NOTA:** Schraper\*\*\* helpt bij het schoonmaken van de deeghaak\*. De schraper is ook handig om ingrediënten uit de kom te schrapen.

## DE KOM BEVESTIGEN/VERWIJDEREN

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



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

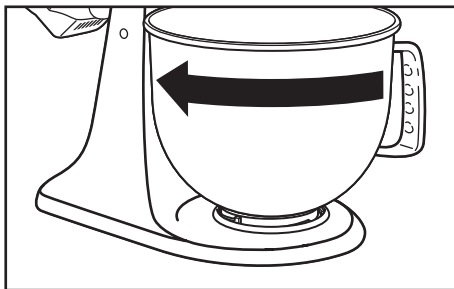


\*Alleen bij geselecteerde modellen meegeleverd. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire.

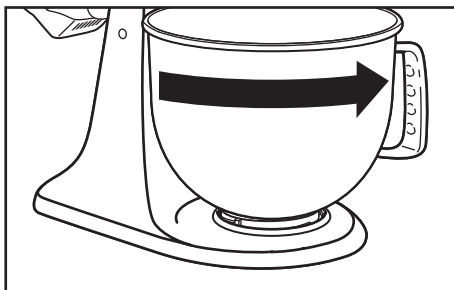
\*\*\*Kan ook worden gebruikt om je kom schoon te schrapen.

\*\*\*\*De vergrendelingsoptie is beschikbaar op geselecteerde modellen.

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



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



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

# BEVESTIGEN/VERWIJDEREN VAN DE PLATTE MENGHAAK\*, PLATTE MENGHAAK MET FLEXIBELE KANT\*, DRAADGARDE, DEEGHAAK\* OF KNEEDHAAK

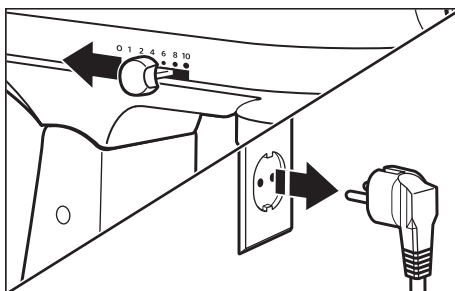
## **WAARSCHUWING**

### Gevaar voor verwondingen

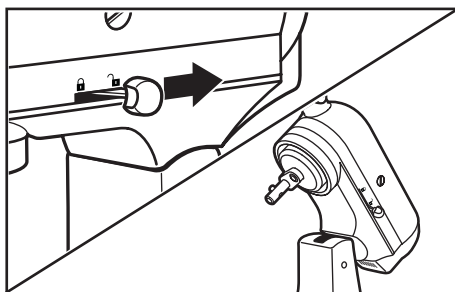
Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gardes aanraakt.

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

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



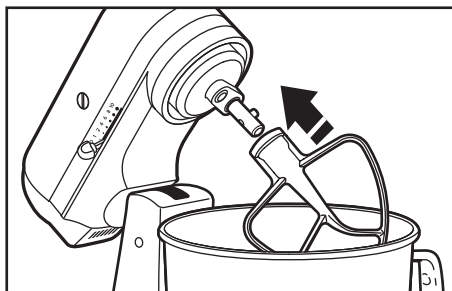
2. Ontgrendel de motorkop en klap hem omhoog. De vergrendeling\*\*\*\* klikt automatisch vast om de motorkop te vergrendelen.



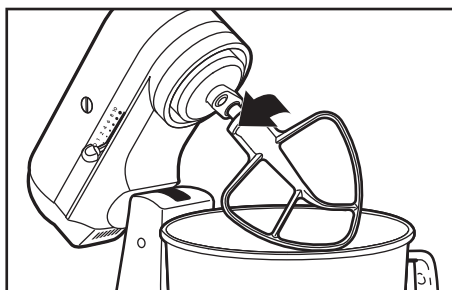
\*Alleen bij geselecteerde modellen meegeleverd. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire.

\*\*\*\*De vergrendelingsoptie is beschikbaar op geselecteerde modellen.

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



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



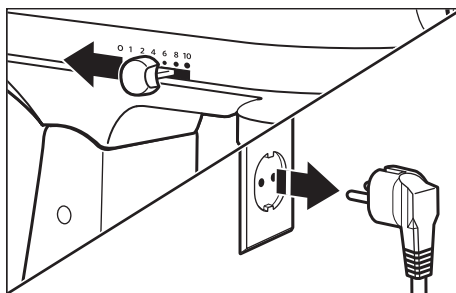
Scan de code voor meer  
informatie

## VRIJE RUIMTE TUSSEN MENGHAAK EN KOM

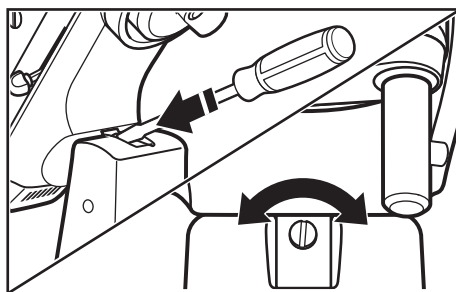
Je mixer/keukenrobot is afgesteld in de fabriek, zodat de platte menghaak\* net boven de bodem van de kom hangt. Als de platte menghaak om één of andere reden\* de bodem van de kom raakt of te hoog boven de bodem hangt, kun je de vrije ruimte makkelijk corrigeren.

\*Alleen bij geselecteerde modellen meegeleverd. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire.

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



2. Til de motorkop op. Draai de schroef licht tegen de wijzers van de klok in (links) om de platte menghaak\*, op te heffen of met de wijzers van de klok mee (rechts) om de platte menghaak\*. Stel zodanig af dat de platte menghaak\* net boven de bodem van de kom hangt. Als de schroef te ver wordt gedraaid, klikt de vergrendelingshendel van de kom mogelijk niet vast.



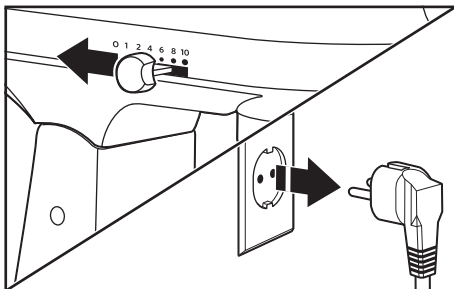
**NOTA:** Een naar behoren afgestelde platte menghaak\* zal de bodem of de zijken van de kom niet raken. Als de platte menghaak\* of de draadgarde echter zo dicht hangt dat deze de bodem van de kom raakt, dan kan de deklaag van de menghaak wegslijten of kunnen de draden op de garde afslijten.

\*Alleen bij geselecteerde modellen meegeleverd. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire.

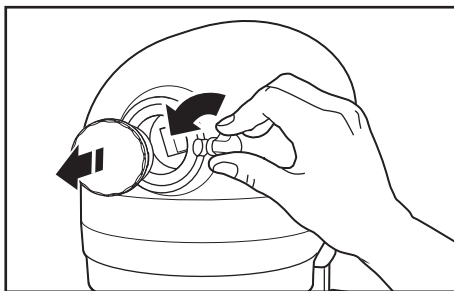
## OPTIONELE ACCESSOIRES

KitchenAid biedt een breed assortiment optionele accessoires, zoals voedselmolens en pastamakers. Deze kunnen aan de hulpstukvoedingsas worden bevestigd, zoals hier wordt weergegeven.

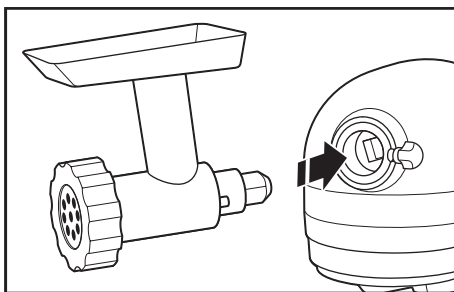
1. **Om te bevestigen:** Zet de snelheidsregelaar op uit (0). Trek de stekker van de mixer/keukenrobot uit het stopcontact.



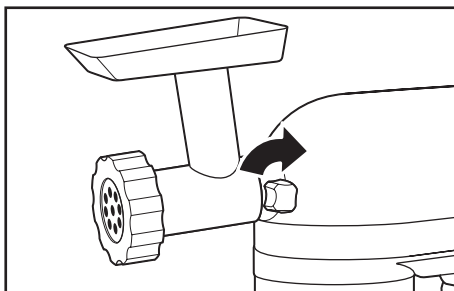
2. Maak de hulpstukknop los door er tegen de wijzers van de klok in aan te draaien. Verwijder het deksel van de hulpstuknaaf.



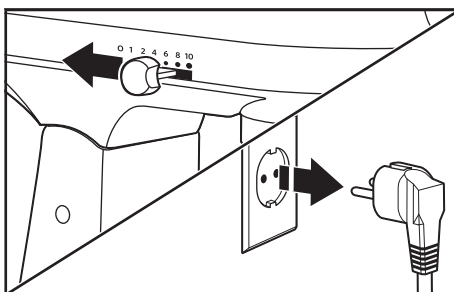
3. Plaats het hulpstuk in de hulpstuknaaf en zorg ervoor dat de hulpstukvoedingsas in de vierkante hulpstuknaafbus past. Het kan nodig zijn om het hulpstuk wat heen en weer te draaien. Wanneer het hulpstuk in de juiste positie staat, past de pen op het hulpstuk in de uitsparing op de naafrand.



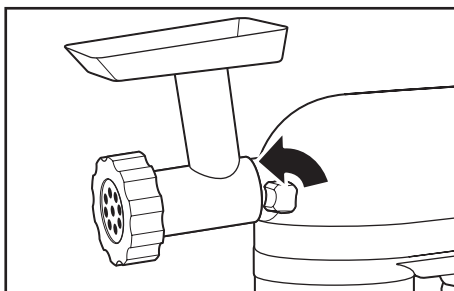
4. Draai de hulpstukknop vast door er met de wijzers van de klok mee aan te draaien tot het hulpstuk aan de mixer bevestigd is.



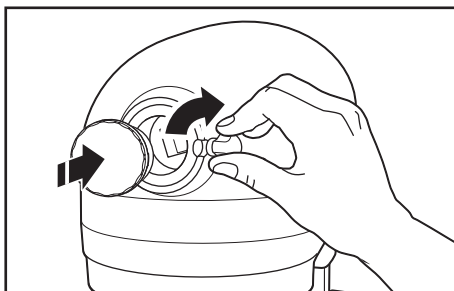
5. Om te verwijderen: Zet de snelheidshendel uit (0). Trek de stekker van de mixer/keukenrobot uit het stopcontact.



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.



7. Plaats het deksel van de hulpstuknaaf terug.



8. Draai de hulpstukknop vast door deze rechtersom te draaien tot het naafdeksel helemaal vastzit op de mixer.



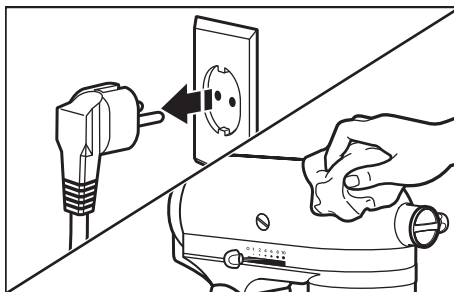
**BELANGRIJK:** Draai de hulpstukknop helemaal aan om te voorkomen dat het naafdeksel in de kom valt tijdens het mixen.

**NOTA:** Zie de Gebruiks- en onderhoudshandleiding van elk specifiek accessoire voor de aanbevolen snelheidsinstellingen en gebruikstijden.

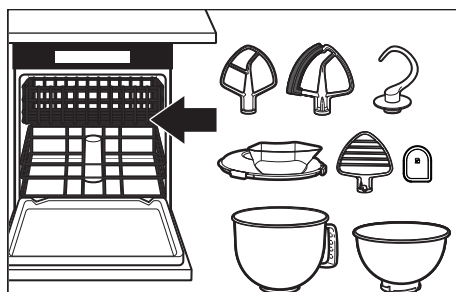
## ONDERHOUD EN REINIGING

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

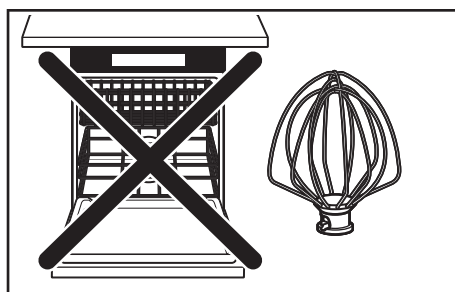
1. Trek de stekker van de mixer/keukenrobot vóór reiniging altijd uit het stopcontact. Veeg de mixer/keukenrobot schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen huishoudelijke/commerciële schoonmaakmiddelen. Veeg de as van de menghaak regelmatig schoon en verwijder daarbij alle resten die zich kunnen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



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



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



\*Alleen bij geselecteerde modellen meegeleverd. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire.

\*\*\*Kan ook worden gebruikt om je kom te schrapen.

## ⚠️ WAARSCHUWING

### Gevaar voor elektrische schokken



**Steek de stekker in een geaard stopcontact.**

**Verwijder de aardpen niet.**

**Gebruik geen adapter.**

**Gebruik geen verlengsnoer.**

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

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

## AFGEDANKTE ELEKTRISCHE APPARATUUR

### AFGEDANKT VERPAKKINGSMATERIAAL

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

## PRODUCTRECYCLAGE

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de wetgeving in Europa en het Verenigd Koninkrijk inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, help je mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparaten.

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

## CONFORMITEITSVERKLARING

### VOOR DE EUROPESE UNIE

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

## VOORWAARDEN KITCHENAID GARANTIE

### 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:

**Twee jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum (Modellen serie 5K45 , 5KSM45 tot 5KSM100 series).**

**Vijf jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum (Modellen 5KSM125 - 200 Series).**

- 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](mailto:CONSUMERCARE.BE@Kitchenaid.eu)
- Nederland: E-mailadres: [CONSUMERCARE.NL@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.NL@kitchenaid.eu)
- Telefoonnummer België en Nederland: **00 800 381 040 26**
- g) De reparatiekosten, inclusief reserveonderdelen, en de verzendkosten voor de levering van een niet-defect product of productonderdeel komen voor rekening van de Garantieverlener. De Garantieverlener zal ook de verzendkosten voor het retourneren van het defecte product of productonderdeel vergoeden als de Garantieverlener of het landspecifieke servicecentrum van KitchenAid heeft verzocht het defecte product of het defecte productonderdeel te retourneren. De consument draagt echter wel de kosten van de juiste verpakking voor het retourneren van het defecte product of het defecte productonderdeel.
- h) Om aanspraak te kunnen maken op de Garantie, moet de klant de bon of factuur van de aankoop van het product voorleggen.

## 2. BEPERKINGEN VAN DE GARANTIE

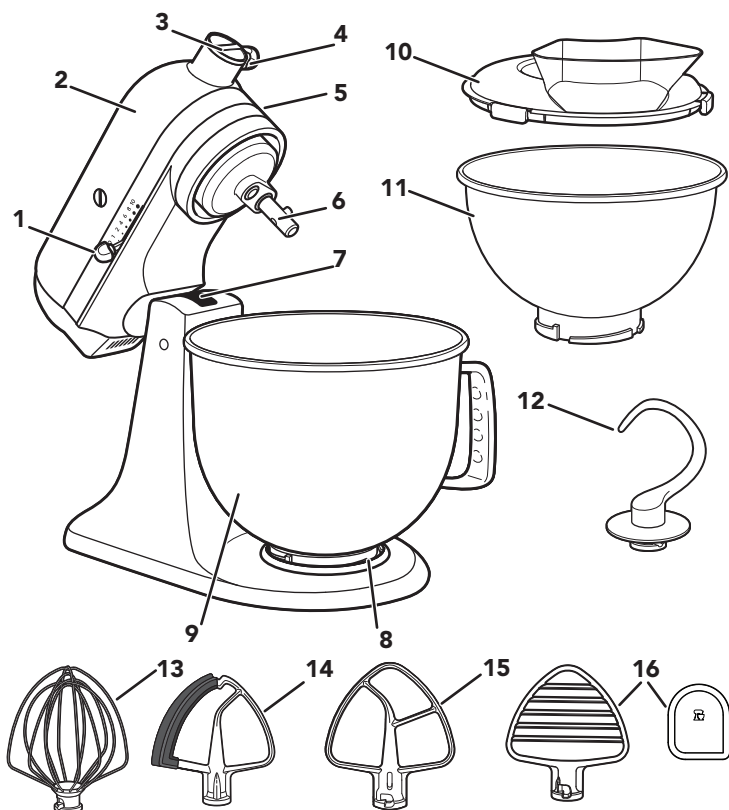
- a) De Garantie geldt alleen voor producten die voor privédoeleinden worden gebruikt en niet voor producten die voor professionele of commerciële doeleinden worden gebruikt.
- b) De Garantie is niet van toepassing in geval van normale slijtage, onjuist gebruik of misbruik, het niet opvolgen van de gebruiksinstructies, het gebruik van het product bij de verkeerde elektrische spanning, installatie en bediening in strijd met de geldende elektrische voorschriften en het gebruik van kracht of geweld (bijv. slaan).
- c) De Garantie is niet van toepassing als het product is gewijzigd of geconverteerd, bijvoorbeeld wanneer het is geconverteerd van een 120V-product naar een 220-240V-product.
- d) Het verlenen van Garantieservice verlengt de Garantieperiode niet en het start evenmin een nieuwe Garantieperiode. De Garantieperiode voor geïnstalleerde reserveonderdelen eindigt met de Garantieperiode voor het gehele product.

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

# PRODUCTREGISTRATIE

Registreer nu je nieuwe KitchenAid apparaat: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# COMPONENTES Y FUNCIONES



1. Palanca de control de velocidad

2. Cabezal del motor

3. Toma de fijación

4. Mando de fijación

5. Palanca de bloqueo del cabezal del motor (no se muestra)

6. Eje del batidor

7. Tornillo de ajuste de altura del batidor (no se muestra)

8. Placa de sujeción del bol

9. Bol\*\*

10. El escudo vertedor\*

11. Bol de acero inoxidable de 2.8 l (3 cuartos)\*

12. Gancho amasador

13. Batidor de varillas

14. Batidor de borde flexible\*

15. Batidor plano\*

16. Batidor de masa\* y raspador de masa\*\*\*

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

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

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

## 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. Solo Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

- 5.** Solo Unión Europea: Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva.
- 6.** Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
- 7.** Apague el aparato (0) y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté utilizándose, antes de montar y desmontar las piezas, y de su limpieza. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación.
- 8.** Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de la cuchilla las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio mientras está en funcionamiento, para reducir el riesgo de daños a las personas o al robot de cocina.
- 9.** No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha caído o presenta algún daño. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen o reparen, o realicen los ajustes eléctricos o mecánicos pertinentes.
- 10.** El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- 11.** No utilice el aparato al aire libre.
- 12.** No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
- 13.** No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la estufa.
- 14.** Retire el batidor plano, el batidor de borde flexible, el batidor de varillas, el gancho amasador o el batidor de masa de la batidora del robot de cocina antes de lavarlo.
- 15.** Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo KitchenAid, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
- 16.** No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
- 17.** Para evitar daños en el producto, no utilice los boles del robot de cocina en zonas de altas temperaturas, como un horno, un microondas o una encimera.

18. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.
19. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
20. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
  - Zonas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales
  - Granjas
  - Por clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales de otro tipo
  - Hostales en los que se ofrecen desayunos

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para obtener toda la información del producto, las instrucciones y los vídeos, incluida la información sobre la garantía, visite [www.kitchenaid.es/consejos-sobre-productos](http://www.kitchenaid.es/consejos-sobre-productos) o [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu). Para enviar consultas, escriba a [contacto@whirlpool.com](mailto:contacto@whirlpool.com).

### REQUISITOS ELÉCTRICOS

#### ⚠ ADVERTENCIA

##### Peligro de descarga eléctrica

Enchufe el aparato a una toma con conexión a tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

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



**Voltaje:** 220-240 V CA

**Frecuencia:** 50-60 Hz

**Potencia:**

300 W

Para las series 5KSM125 - 5KSM200

275 W

Para las series 5K45, 5KSM45 hasta 5KSM100

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

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

## USO DEL PRODUCTO

### ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

**IMPORTANTE:** Apriete completamente el mando de fijación para evitar que la tapa de la toma caiga en el bol al mezclar.

### GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

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

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

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

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

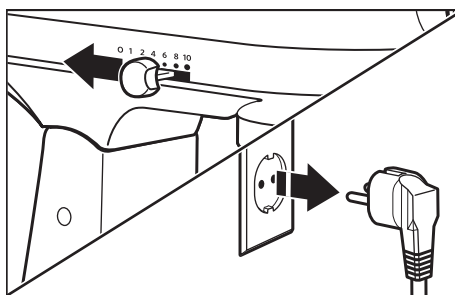
## GUÍA DE ACCESORIOS

| ACCESORIOS                                 | SE UTILIZA PARA MEZCLAR                 | ALIMENTOS SUGERIDOS                                                                                                    |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Batidor plano*, batidor de borde flexible* | Para mezclas densas y normales          | Tartas, glaseados cremosos, dulces, cookies, masa de pastel, carne picada, galletas, pastel de carne, puré de patatas. |
| Batidor de varillas                        | Para mezclas que necesitan aire         | Huevos, claras de huevo, nata para montar, glaseados duros, bizcochos, mayonesa, algunos caramelos.                    |
| Gancho amasador                            | Para mezclar y amasar masas de levadura | Panes, panecillos, masa de pizza, bollos, pasteles de café.                                                            |
| Batidor de masa*                           | Incorporar la mantequilla a la harina   | Para la masa de pasteles, galletas y otros dulces, triturar frutas y verduras y picar carne.                           |

**NOTA:** La rasqueta\*\*\* ayuda a limpiar el batidor plano\*. También puede resultar útil para raspar los ingredientes del bol.

## ACOPLAR/RETIRAR EL BOL

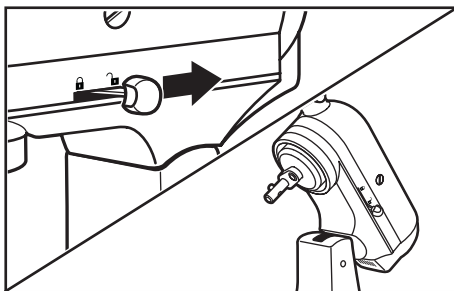
- 1. Para acoplar el bol:** gire el control de velocidad a la posición de apagado (0).  
Desenchufe el robot de cocina.



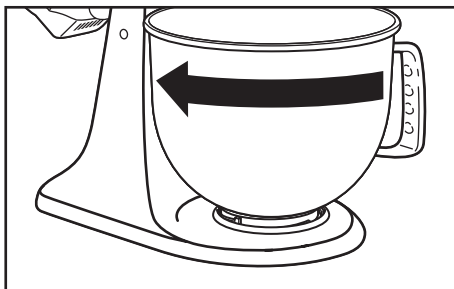
\*Incluido solo en modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.

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

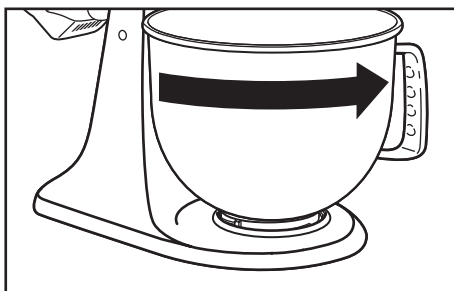
2. Desbloquee y levante el cabezal del motor. El bloqueo\*\*\*\* se acopla automáticamente para fijar el cabezal en su lugar.



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



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



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

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

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

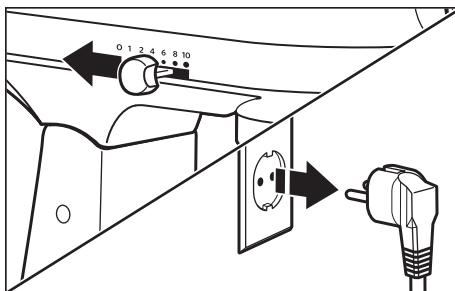
## ⚠ ADVERTENCIA

### Riesgo de resultar herido

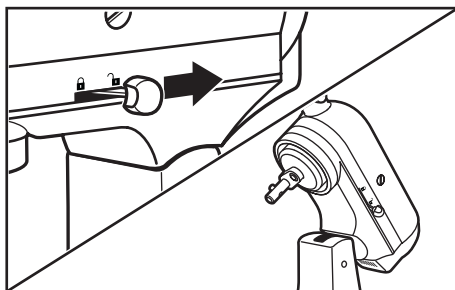
**Desenchufe la batidora de varillas antes de tocar los batidores.**

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

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



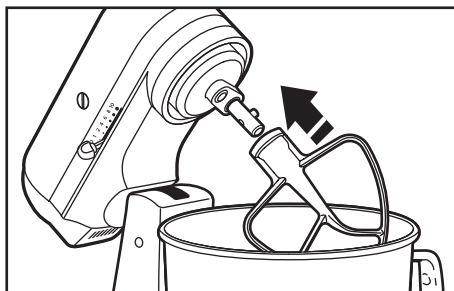
- 2. Desbloquee y levante el cabezal del motor. El bloqueo\*\*\*\* se acopla automáticamente para fijar el cabezal en su lugar.**



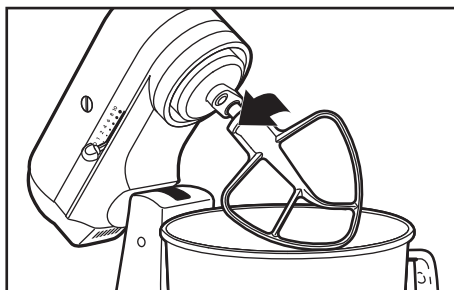
\*Incluido solo en modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.

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

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



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



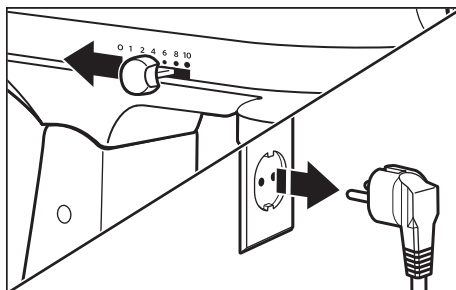
**Escanee el código para obtener  
más información**

## **DISTANCIA ENTRE EL BATIDOR Y EL BOL**

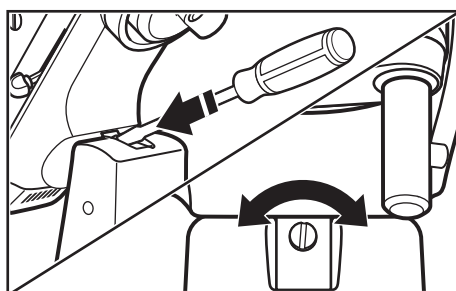
El robot de cocina viene ajustado de fábrica para que el batidor plano\* mantenga la distancia con la parte inferior del bol. Si, por cualquier razón, el batidor plano\* toca la parte inferior del bol o está demasiado lejos del mismo, puede corregir la distancia fácilmente.

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

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



2. Levante el cabezal del motor. Gire el tornillo ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj (izquierda) para levantar el batidor plano\* o en el sentido de las agujas del reloj (derecha) para bajarlo\*. Realice el ajuste con el batidor plano\* para mantener la distancia con la superficie del bol. Si ajusta demasiado el tornillo, la palanca de bloqueo no encajará en su sitio.

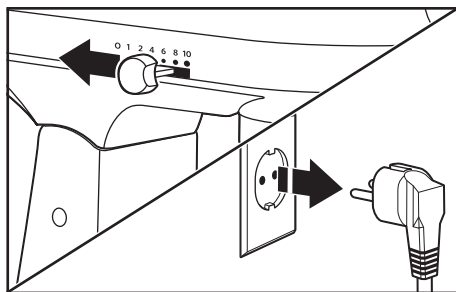


**NOTA:** Si se ajusta correctamente, el batidor plano\* no debe tocar la parte inferior ni el lateral del bol. Si el batidor plano\* o el batidor de varillas están cerca de golpear la parte inferior del bol, es posible que se desgasten por el uso o que el recubrimiento se deteriore.

## ACCESORIOS OPCIONALES

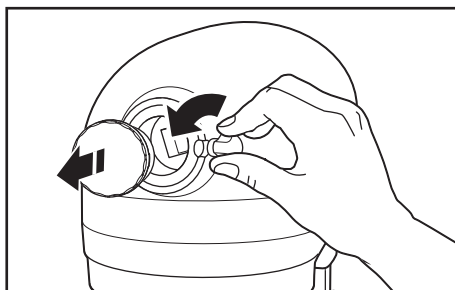
KitchenAid ofrece una amplia variedad de accesorios opcionales como el picador de alimentos o máquinas de pasta. Se pueden acoplar al eje de potencia del accesorio del robot de cocina, como se indica aquí.

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

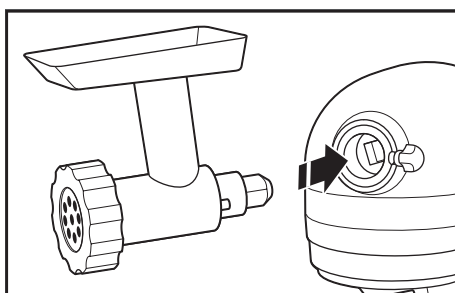


\*Incluido solo en modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.

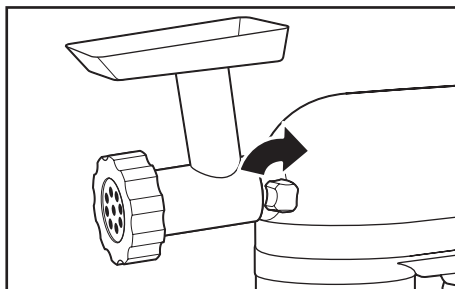
2. Afloje el mando de fijación girándolo hacia la izquierda. Retire la tapa de la toma de accesorios.



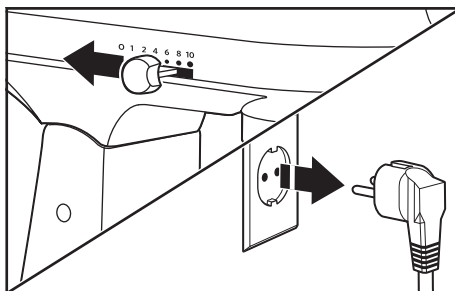
3. Inserte el eje del accesorio en la toma de accesorios, asegurándose de que el eje de potencia del accesorio encaja en la toma cuadrada de accesorios. Es posible que sea necesario girar el accesorio hacia atrás y hacia delante. Cuando el accesorio esté en la posición correcta, la clavija del accesorio encajará en la muesca del borde de la toma.



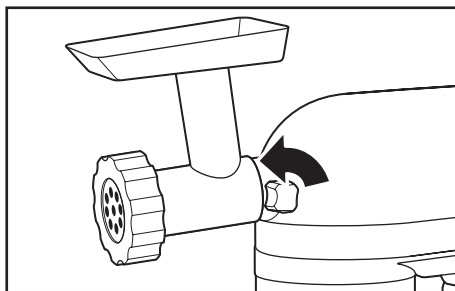
4. Apriete el mango de fijación girándolo hacia la derecha hasta que el accesorio esté completamente acoplado al robot de cocina.



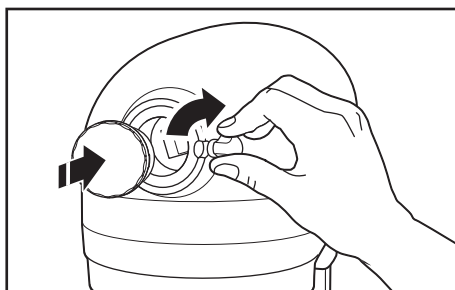
5. Para extraer: Gire la palanca de control de velocidad a la posición (0). Desenchufe el robot de cocina.



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



7. Vuelva a colocar la tapa de la toma de accesorios.



8. Apriete el mango de fijación girándolo hacia la derecha hasta que la tapa de la toma de accesorios esté completamente acoplada al robot de cocina.



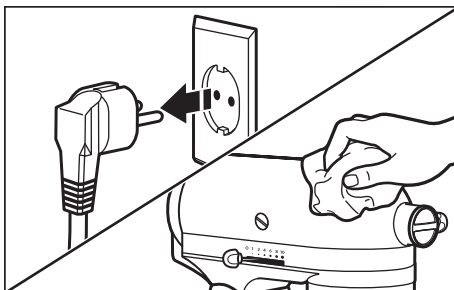
**IMPORTANTE:** Apriete completamente el mando de fijación para evitar que la tapa de la toma caiga en el bol al mezclar.

**NOTA:** Para obtener información sobre ajustes de velocidad y tiempos de funcionamiento recomendados, consulte la Guía de uso y cuidado de cada accesorio específico.

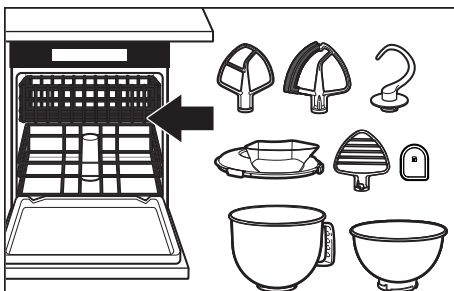
# CUIDADO Y LIMPIEZA

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

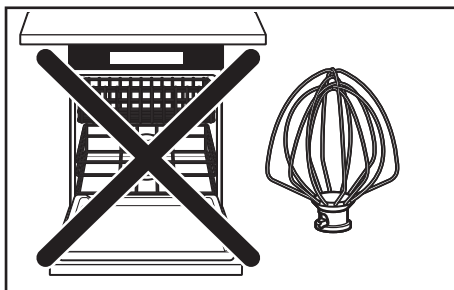
1. Desenchufe siempre el robot de cocina antes de limpiarlo. Límpielo con un paño suave y húmedo. No utilice productos de limpieza domésticos ni comerciales. Limpie el eje del batidor a menudo para eliminar cualquier residuo que pueda acumularse. No lo sumerja en agua.



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



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



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

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

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## ⚠ ADVERTENCIA



### Peligro de descarga eléctrica

**Enchufe el aparato a una toma con conexión a tierra.**

**No retire la clavija de conexión a tierra.**

**No utilice un adaptador.**

**No utilice un cable alargador.**

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

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

## TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

### TRATAMIENTO DEL MATERIAL DEL PAQUETE

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

## RECICLAJE DEL PRODUCTO

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la legislación de la UE, la cobertura del Reino Unido y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- El reciclaje correcto de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.
- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuo doméstico normal, sino que debe entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

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

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

### PARA LA UNIÓN EUROPEA

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

## CONDICIONES DE GARANTÍA DE KICHENAID (EN LO SUCESIVO, LA “GARANTÍA”)

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

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

### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

- a) El Garante concede la Garantía para los productos mencionados en la sección 1.b) que el consumidor haya adquirido de un vendedor o a una empresa de KitchenAid-Group en alguno de los países del Espacio Económico Europeo, Moldavia, Montenegro, Rusia, Suiza o Turquía.
- b) El periodo de garantía varía en función del producto adquirido, tal y como se indica a continuación:

**Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra (Modelos de las series 5K45 y 5KSM45 hasta la serie 100).**

**Cinco años de garantía completa a partir de la fecha de compra (Modelos 5KSM125 - Serie 200).**

- c) El periodo de garantía comienza en la fecha de compra, es decir, el día en que el consumidor adquirió el producto de un distribuidor o de una empresa de KitchenAid-Group.
- d) La Garantía cubre la naturaleza no defectuosa del producto.
- e) De conformidad con la presente Garantía y a su entera discreción, el Garante proporcionará al consumidor los siguientes servicios en caso de que el defecto se produzca en el periodo de garantía estipulado:
  - Reparación del producto o de la pieza defectuosos
  - Sustitución del producto o de la pieza defectuosos Si un producto ya no está disponible, el Garante podrá cambiar dicho producto por otro de igual o mayor valor.
- f) Si el consumidor quisiera realizar alguna reclamación relacionada con la Garantía, deberá ponerse en contacto con el centro de servicio técnico de KitchenAid del país en cuestión en [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) o directamente con el Garante en la dirección postal de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.

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

## 2. LIMITACIONES DE GARANTÍA

- a) La Garantía será únicamente válida para los productos utilizados con fines privados y no con fines profesionales ni comerciales.
- b) La Garantía no es válida en caso de que el defecto sea debido al desgaste normal, al uso inadecuado o abusivo, al incumplimiento de las instrucciones de uso, al uso incorrecto del producto a una tensión eléctrica incorrecta, a la instalación o funcionamiento sin cumplir con las normativas eléctricas aplicables o tras el uso de fuerza (p. ej.: golpes).
- c) La Garantía no es válida si el producto ha sido modificado o transformado en algún modo para su funcionamiento, por ejemplo, si se ha convertido un producto de 120 V a otro de 220-240 V.
- d) La prestación de servicios de Garantía no amplía su duración estipulada ni supone el inicio de uno nuevo. El periodo de garantía de las piezas de repuesto instaladas es el mismo que el del producto en sí.

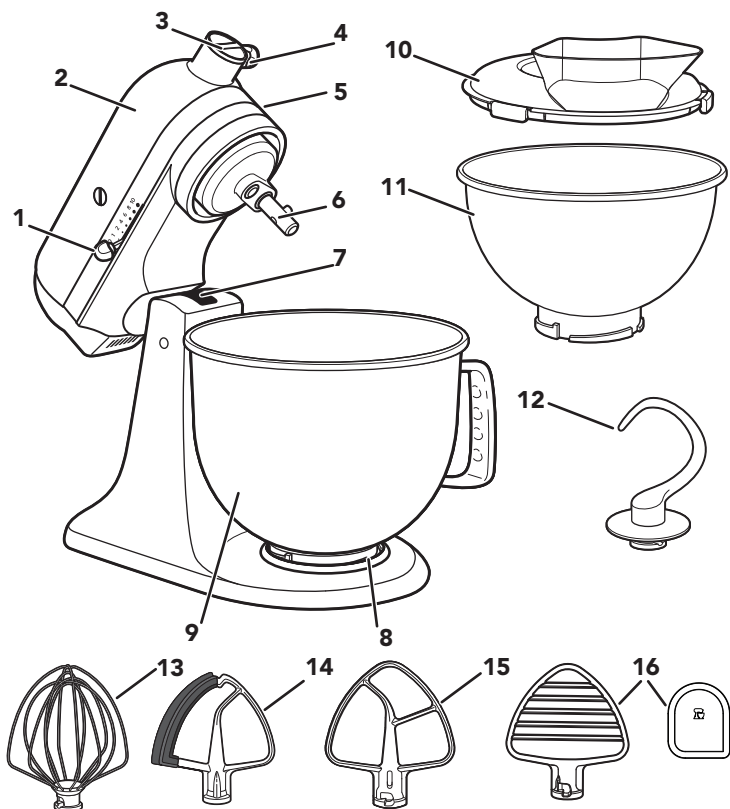
Tras el vencimiento del periodo de garantía o para aquellos productos para los que la garantía ya no es válida, los centros de atención al cliente de KitchenAid siguen estando a disposición de los consumidores para cualquier pregunta o información adicional. Tiene a su disposición información adicional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

# REGISTRO DEL PRODUCTO

Registre su nuevo aparato KitchenAid ahora: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)



# PEÇAS E CARATERÍSTICAS



1. Alavanca de controlo de velocidade

2. Cabeça do motor

3. Estrutura de fixação de acessórios

4. Manípulo de fixação de acessórios

5. Alavanca de bloqueio da cabeça do motor (não aparece na ilustração)

6. Eixo do batedor

7. Parafuso de ajuste da altura do batedor (não aparece na ilustração)

8. Placa de fixação da taça

9. Taça\*\*

10. Tampa antissalpícos\*

11. Taça de 2,8 L (3 qt) em aço inoxidável\*

12. Batedor de gancho

13. Pinha

14. Batedor plano com borda flexível\*

15. Batedor plano\*

16. Batedor de massas\* e espátula\*\*\*

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

\*Incluída apenas em modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional.

\*Incluído apenas em modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional.

\*\*\*Também pode ser utilizada para raspar a taça.

## 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 elétricos, deve respeitar sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:**

1. Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho poderá resultar em ferimentos.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe a batedeira em água ou noutro líquido.
3. 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 Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

- 5.** 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.
- 6.** Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brinquem com o aparelho.
- 7.** 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.
- 8.** Evite tocar nas peças em movimento. Para evitar o risco de ferimentos e/ou evitar danificar o aparelho, mantenha as mãos, o cabelo, a roupa, as espátulas e outros utensílios afastados do batedor durante o funcionamento da batedeira.
- 9.** Não utilize nenhum aparelho com uma ficha ou um cabo danificado após a ocorrência de um mau funcionamento ou caso o aparelho tenha sofrido alguma queda ou tenha sido de algum modo danificado. Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado elétrica ou mecanicamente.
- 10.** A utilização de acessórios não recomendados nem vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choques elétricos ou ferimentos em pessoas.
- 11.** Não utilize o aparelho ao ar livre.
- 12.** Não deixe o cabo pendurado na beira da mesa ou da bancada.
- 13.** Não deixe que o cabo entre em contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.
- 14.** Retire o batedor plano, o batedor plano com borda flexível, a pinha, o batedor de gancho ou o batedor de massas da batedeira antes da lavagem.
- 15.** Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pela KitchenAid, pelo seu agente de assistência técnica ou por técnicos com qualificações semelhantes para evitar qualquer perigo.
- 16.** Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.

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

## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

Para detalhes completos acerca de informações do produto, instruções e vídeos, incluindo informações acerca da Garantia, acesse a **[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**. Para pedidos de informação, pode enviar-nos um e-mail para **[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com)**.

## REQUISITOS ELÉTRICOS

### **AVISO**

#### Perigo de choque elétrico



Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não remova o pino com ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize cabos de extensão.

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

**Tensão:** 220-240 VemCA

**Frequência:** 50-60 Hz

**Potência:**

300 W

Para as séries 5KSM125 - 5KSM200

275 W

Para as séries 5K45, 5KSM45 até 5KSM100

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

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

## UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

**IMPORTANTE:** aperte completamente o manípulo de fixação para evitar que a tampa da estrutura caia na taça quando misturar.

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

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

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

\*Incluído apenas em modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional.

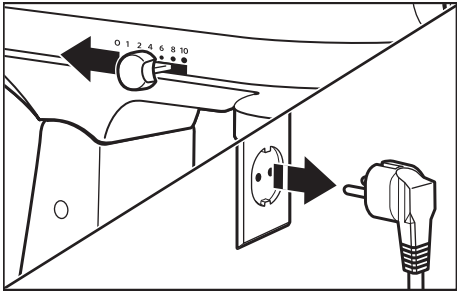
# GUIA DE ACESSÓRIOS

| ACESSÓRIOS                                              | UTILIZADO PARA MISTURAR                              | INGREDIENTES SUGERIDOS                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Batedor plano*,<br>batedor plano com<br>borda flexível* | Misturas<br>normais a<br>pesadas                     | Bolos, coberturas para bolos, doces, bolachas,<br>massa para tartes, carne desfiada, biscoitos, rolo<br>de carne, puré de batata. |
| Pinha                                                   | Para misturas<br>que precisam de<br>ar incorporado   | Ovos, claras de ovo, natas gordas, coberturas<br>para bolos, pão-de-ló, maionese, alguns tipos de<br>doces.                       |
| Batedor de gancho                                       | Para misturar e<br>amassar<br>massas com<br>fermento | Pães, pãezinhos, massa de pizza, pães de leite,<br>bolos de café.                                                                 |
| Batedor de<br>massas*                                   | Cortar a<br>manteiga e<br>colocar na<br>farinha      | Para massa para tarte, biscoitos e outros pastéis,<br>purés de frutas e legumes e carne desfiada.                                 |

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

## FIXAR/REMOVER A TAÇA

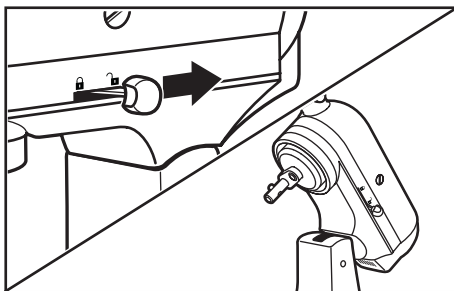
1. **Para fixar a taça:** rode o controlo de velocidade para a posição desligada (0). Desligue a ficha da batedeira.



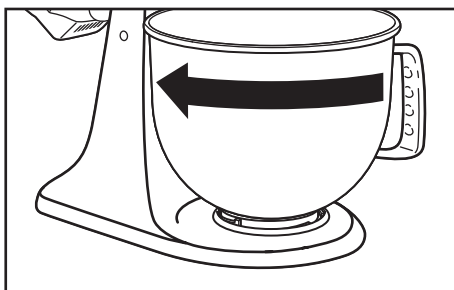
\*Incluído apenas em modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional.

\*\*\*Também pode ser utilizada para raspar a taça.

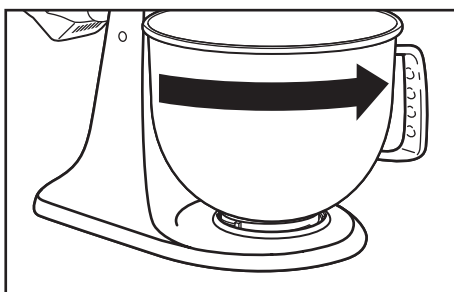
2. Desbloqueie e levante a cabeça do motor. O bloqueio\*\*\*\* engata automaticamente para manter a cabeça bloqueada no lugar.



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



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



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

\*\*\*\* A opção de bloqueio está disponível apenas em modelos selecionados.

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

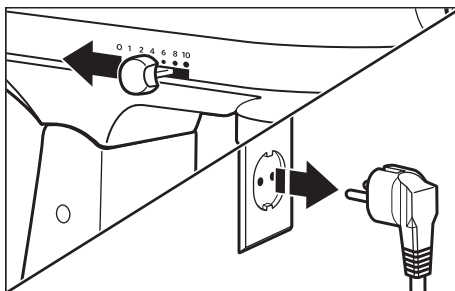
## ⚠️ AVISO

### Perigo de ferimento

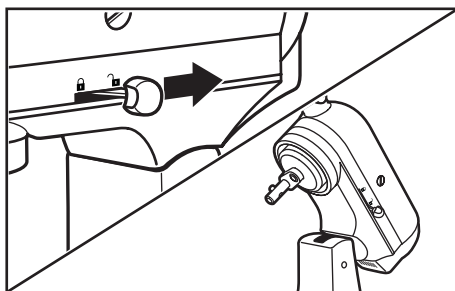
**Desligue a batedeira da tomada antes de mexer nos acessórios.**

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

1. **Para fixar o acessório:** Rode o controlo de velocidade para a posição desligada (0).  
Desligue a ficha da batedeira.



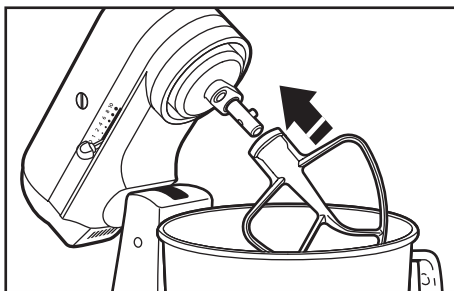
2. Desbloqueie e levante a cabeça do motor. O bloqueio\*\*\*\* engata automaticamente para manter a cabeça bloqueada no lugar.



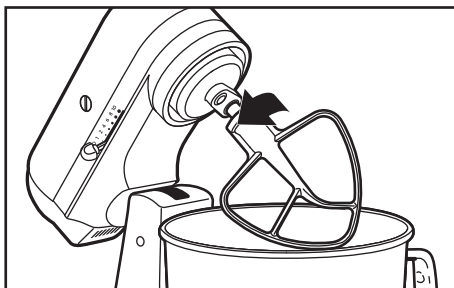
\*Incluído apenas em modelos seleccionados. Também disponível como acessório opcional.

\*\*\*\* A opção de bloqueio está disponível apenas em modelos seleccionados.

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



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



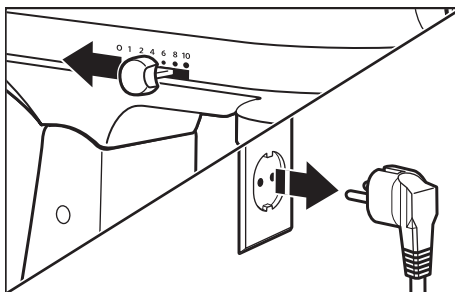
**Leia o código para obter mais informações**

## ESPAÇO ENTRE A TAÇA E O BATEDOR

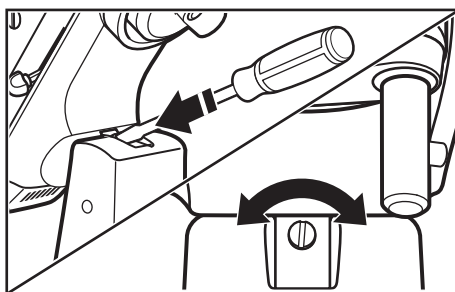
A batedeira é ajustada na fábrica para que o batedor plano\* fique quase a tocar no fundo da taça. Se, por qualquer motivo, o batedor plano\* tocar no fundo da taça ou estiver demasiado afastado da taça, é possível corrigir facilmente essa distância.

\*Incluído apenas em modelos seleccionados. Também disponível como acessório opcional.

1. Rode o controlo de velocidade para a posição desligada (0). Desligue a ficha da batedeira.



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

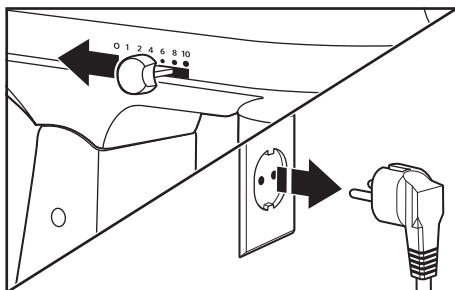


**NOTA:** se estiver corretamente ajustado, o batedor plano\* não tocará nem no fundo nem nos lados da taça. Se o batedor plano\* ou a pinha tocarem no fundo da taça, o revestimento do batedor ou dos arames da pinha poderá sofrer desgaste.

## ACESSÓRIOS OPCIONAIS

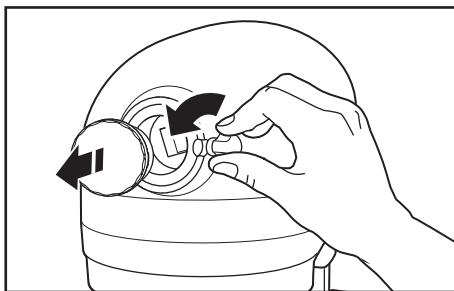
A KitchenAid dispõe de uma vasta gama de acessórios opcionais, como picadores de alimentos ou máquinas de fazer massa. Estes acessórios podem ser fixados no eixo para acessórios da batedeira, conforme ilustrado aqui.

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

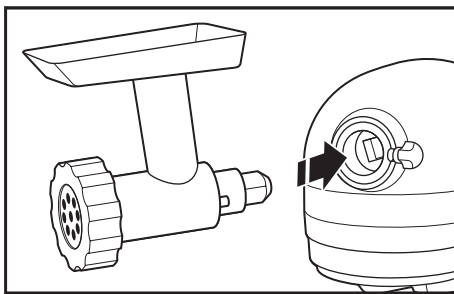


\*Incluído apenas em modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional.

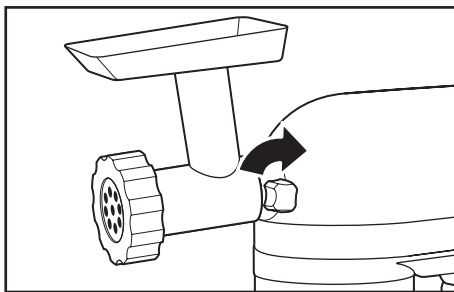
2. Desaperte o manípulo de fixação de acessórios rodando-o para a esquerda. Retire a tampa da estrutura de fixação de acessórios.



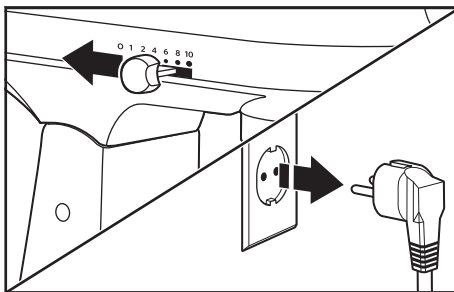
3. Insira o eixo do acessório na estrutura de fixação de acessórios, certificando-se de que o eixo do acessório entra no encaixe de fixação de acessórios quadrado. Pode ser necessário rodar o acessório para a frente e para trás. Quando o acessório estiver na posição correta, o pino no acessório encaixa no entalhe do rebordo da estrutura.



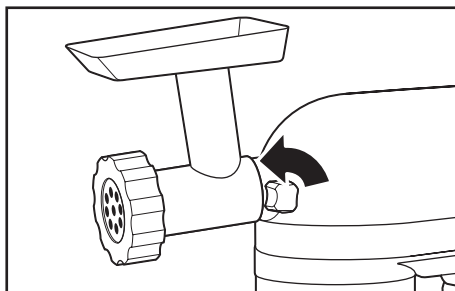
4. Aperte o manípulo de fixação de acessórios rodando-o para a direita até o acessório ficar completamente fixo à batedeira.



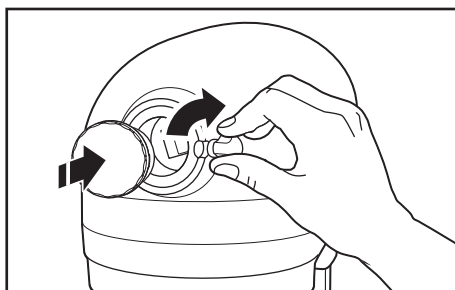
5. Para remover: deslize a alavanca de controlo de velocidade para a posição OFF (0). Desligue a ficha da batedeira.



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.



7. Volte a colocar a tampa da estrutura de fixação de acessórios.



8. Aperte o manípulo de fixação de acessórios rodando-o para a direita até a tampa da estrutura de fixação de acessórios ficar completamente fixa à bateadeira.



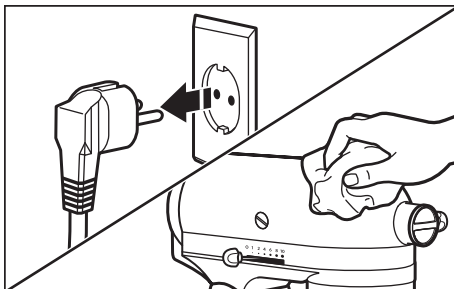
**IMPORTANTE:** aperte completamente o manípulo de fixação para evitar que a tampa da estrutura caia na taça quando misturar.

**NOTA:** consulte o Guia de utilização e manutenção de cada acessório para conhecer as respectivas recomendações para regulação da velocidade e tempo de funcionamento.

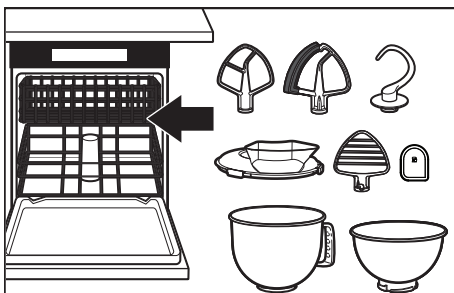
# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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

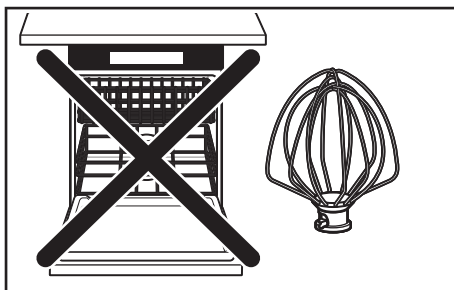
1. Certifique-se sempre de que desliga a ficha da batedeira antes de efetuar a limpeza. Limpe a batedeira com um pano macio e húmido. Não utilize produtos de limpeza domésticos/comerciais. Limpe o eixo da batedeira com frequência para remover todos os resíduos acumulados. Não mergulhe em água.



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



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



\*Incluído apenas em modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional.

\*\*\*Também pode ser utilizada para raspar a taça.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

## ⚠️ AVISO



### Perigo de choque elétrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não remova o pino com ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize cabos de extensão.

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

| PROBLEMA                                           | SOLUÇÃO                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Se a batedeira aquecer durante a utilização        | As cargas pesadas não devem ultrapassar a velocidade 2. Com cargas pesadas e tempos de mistura longos, poderá não conseguir tocar confortavelmente na parte superior da unidade. Isto é normal. |
| Se a batedeira emitir um odor forte                | Isto é comum nos motores elétricos, especialmente enquanto são novos.                                                                                                                           |
| Se o batedor plano atingir a taça                  | Interrompa o funcionamento da batedeira. Consulte a secção "Distância entre o batedor e a taça" e ajuste a distância entre o batedor e a taça.                                                  |
| Se a batedeira não funcionar, verifique o seguinte | A ficha da batedeira está ligada na tomada elétrica?                                                                                                                                            |
|                                                    | O fusível do circuito ao qual ligou a batedeira está em bom estado? Se tiver um quadro elétrico, certifique-se de que o circuito está fechado.                                                  |
|                                                    | Desligue a batedeira durante 10 a 15 segundos e, em seguida, volte a ligá-la. Se a batedeira continuar a não ligar, deixe-a arrefecer durante 30 minutos antes de voltar a ligá-la.             |
| Se não for possível resolver o problema            | Consulte a secção "Termos de Garantia da KitchenAid ("Garantia")". Não devolva a batedeira ao revendedor. Os revendedores não fornecem assistência.                                             |

## ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

### ELIMINAR O MATERIAL DE EMBALAGEM

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

## RECICLAR O PRODUTO

- Este aparelho está classificado de acordo com a legislação Europeia e do Reino Unido sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).
- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.
- O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico, devendo sim ser depositado no centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

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

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

### PARA A UNIÃO EUROPEIA

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

## TERMOS DE GARANTIA DA KITCHENAID ("GARANTIA")

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

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

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

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

### 1. ÂMBITO E TERMOS DA GARANTIA

- O Garantidor concede a Garantia para os produtos referidos na secção 1.b) que um consumidor tenha adquirido a um vendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid nos países do Espaço Económico Europeu, na Moldávia, no Montenegro, na Suíça ou na Turquia.
- O período de Garantia depende do produto adquirido e de acordo com o seguinte:

**Dois anos de garantia total a partir da data de aquisição (Modelos da série 5K45 e 5KSM45 até à série 100).**

**Cinco anos de garantia total a partir da data de aquisição (Modelos 5KSM125 da série 200).**

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

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

## 2. LIMITAÇÕES DA GARANTIA

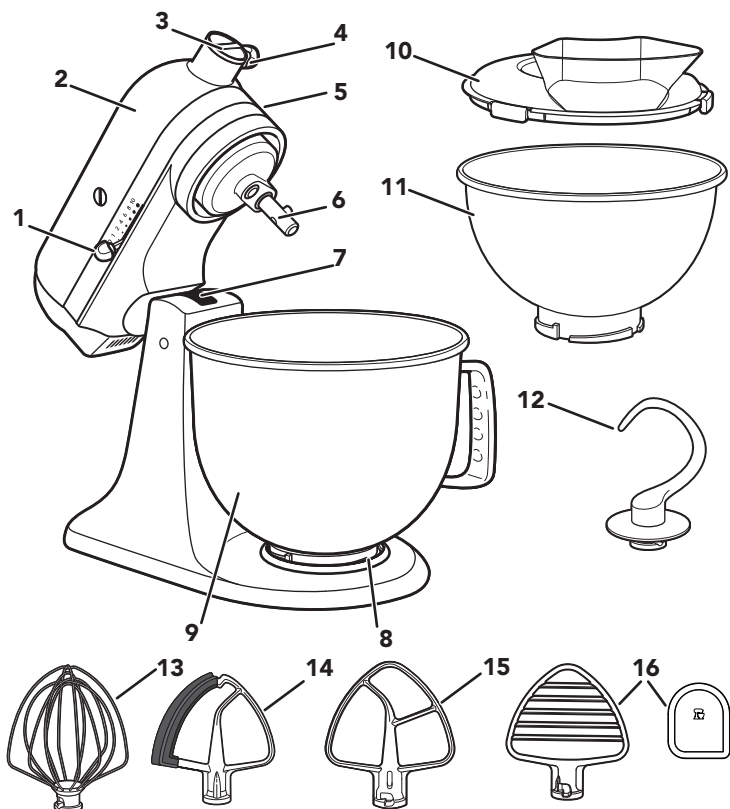
- a) A Garantia aplica-se apenas a produtos utilizados para fins privados e não para fins profissionais ou comerciais.
- b) A Garantia não se aplica em caso de desgaste normal, utilização indevida ou abusiva, incumprimento das instruções de utilização, utilização do produto com uma tensão elétrica incorreta, 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](http://www.kitchenaid.eu)

# REGISTO DO PRODUTO

Registe já o seu novo aparelho KitchenAid: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



1. Μοχλός ελέγχου ταχύτητας
2. Κεφαλή μοτέρ
3. Υποδοχή εξαρτήματος
4. Κουμπί εξαρτήματος
5. Μοχλός κλειδώματος κεφαλής μοτέρ (δεν φαίνεται)
6. Άξονας αναδευτήρα
7. Βίδα ρύθμισης ύψους αναδευτήρα (δεν φαίνεται)

8. Βάση στερέωσης κάδου
9. Κάδος\*\*
10. Προστατευτικό ροής υγρών\*
11. Κάδος 2,8 λίτρων από ανοξείδωτο ασάλι\*
12. Γάντζος ζύμης
13. Συρμάτινο χτυπητήρι
14. Αναδευτήρας με εύκαμπτο άκρο\*
15. Αναδευτήρας\*
16. Αναδευτήρας ζύμης\* και σπάτουλα\*\*\*

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

\*Περιλαμβάνεται μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα. Διατίθεται και ως προαιρετικό αξεσουάρ.

\*\*\*Μπορείτε επίσης να τη χρησιμοποιήσετε για να ξύσετε τα υλικά από τον κάδο.

# ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

Στο συγκεκριμένο εγχειρίδιο παρέχονται πολλά μηνύματα ασφαλείας καθώς επίσης και πάνω στην ίδια τη συσκευή. 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 θανάσιου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες.

**! ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

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

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

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες. Η μη ορθή χρήση της συσκευής ενδέχεται να οδηγήσει σε τραυματισμό.
2. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το επιτραπέζιο μίξερ σε νερό ή 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: Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
5. Μόνο για την Ευρωπαϊκή Ένωση: Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
6. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
7. Να απενεργοποιείτε τη συσκευή (0) και να την αποσυνδέετε από την πρίζα όταν δεν 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.
8. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Κρατήστε χέρια, μαλλιά και ρούχα, καθώς επίσης και σπάτουλες και άλλα εργαλεία, μακριά από τον αναδευτήρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, προκειμένου να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ατόμων ή/και ζημιάς στο επιτραπέζιο μίξερ.
9. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές με φθαρμένο καλώδιο ή βύσμα ή μετά από δυσλειτουργία, πτώση ή οποιαδήποτε άλλη βλάβη. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
10. Η χρήση εξαρτημάτων/αξεσουάρ που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να οδηγήσει στην πρόκληση πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού ατόμων.
11. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
12. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
13. Μην αφήνετε το καλώδιο να έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένης της ηλεκτρικής κουζίνας.
14. Αφαιρέστε από το επιτραπέζιο μίξερ τον αναδευτήρα, τον αναδευτήρα με το εύκαμπτο άκρο, το συρμάτινο χτυπητήρι, τον γάντζο ζύμης και τον αναδευτήρα ζύμης πριν τα πλύνετε.

15. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από την KitchenAid, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, για την αποφυγή κινδύνου.
16. Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ λειτουργεί.
17. Για να αποφύγετε ζημιά στο προϊόν, μην χρησιμοποιείτε το επιτραπέζιο μίξερ κοντά σε περιοχές με υψηλή θερμοκρασία όπως σε έναν φούρνο, σε φούρνο μικροκυμάτων ή σε μάτια κουζίνας.
18. Πρέπει να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, καθώς και πριν την καθαρίσετε.
19. Ανατρέξτε στην ενότητα "Φροντίδα και καθαρισμός" για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
20. Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
  - σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας,
  - σε αγροικίες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλους χώρους διαμονής,
  - σε πανσιόν.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Για πλήρεις λεπτομέρειες σχετικά με τις πληροφορίες, τις οδηγίες και τα βίντεο για το προϊόν, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών εγγύησης, επισκεφθείτε τη διεύθυνση **[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)** . Για ερωτήματα, επικοινωνήστε με τη διεύθυνση **[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com)**.

## ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας



Συνδέστε το σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρέσετε τους ακροδέκτες γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

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

**Τάση:** 220-240 VAC

**Συχνότητα:** 50-60 Hz

**Ισχύς:**

300 W

Για τη σειρά 5KSM125 - 5KSM200

275 W

Για τη σειρά 5K45, 5KSM45 έως 5KSM100

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

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

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Σφίξτε καλά το κουμπί ρύθμισης, για να μην πέσει το κάλυμμα της υποδοχής μέσα στον κάδο κατά την ανάμειξη.

ΟΔΗΓΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

| ΤΑΧΥ-ΤΗΤΑ | ΕΝΕΡΓΕΙΑ                   | ΑΞΕΣΟΥΑΡ                                                                             | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Ανακάτεμα                  | Αναδευτήρας*, Αναδευτήρας με εύκαμπτο άκρο*                                          | Για αργό ανακάτεμα, συνδυασμό υλικών, πολτοποίηση, έναρξη όλων των διαδικασιών ανάμειξης. Χρησιμοποιήστε την για να προσθέσετε αλεύρι και ξηρά συστατικά σε ζύμες και για να προσθέσετε υγρά στα ξηρά συστατικά. Μην χρησιμοποιείτε την ταχύτητα 1 για να ανακατέψετε ή να ζυμώσετε ζύμες με μαγιά.                       |
| 2         | Ανακάτεμα με αργή ανάμειξη | Αναδευτήρας*, Αναδευτήρας με εύκαμπτο άκρο*, Γάντζος ζύμης, Αναδευτήρας ζύμης*       | Για αργή ανάμειξη, πολτοποίηση, γρηγορότερο ανακάτεμα. Χρησιμοποιήστε την για την ανάμειξη και τη ζύμωση ζυμών με μαγιά, για βαριά μείγματα και ζαχαρωτά. Για την πολτοποίηση πατάτας ή άλλων λαχανικών, για να τεμαχίσετε μαγειρικά λίπη στο αλεύρι, για το ανακάτεμα λεπτόρρευστων μειγμάτων ή μειγμάτων που πιτσιλάνε. |
| 4         | Ανάμειξη, χτύπημα          | Αναδευτήρας*, Αναδευτήρας με εύκαμπτο άκρο*, Συρμάτινο χτυπητήρι, Αναδευτήρας ζύμης* | Για ημι-παχύρευστα μείγματα, όπως ζύμη για cookies. Χρησιμοποιήστε αυτήν την ταχύτητα για να αναμείξετε τη ζάχαρη και τα μαγειρικά λίπη και για να προσθέσετε ζάχαρη σε ασπράδια αυγών όταν φτιάχνετε μαρέγκες. Μέση ταχύτητα για τα μείγματα για κέικ. Για τον τεμαχισμό κρεάτων.                                        |
| 6         | Χτύπημα, παρασκευή κρέμας  |                                                                                      | Για μεσαίο-γρήγορο χτύπημα ή παρασκευή κρέμας. Χρησιμοποιήστε την για την ολοκλήρωση παρασκευής μείγματος για κέικ, ντόνατ και άλλων ζυμών. Υψηλή ταχύτητα για τα μείγματα για κέικ.                                                                                                                                      |
| 8         | Γρήγορο χτύπημα, Ανακάτεμα | Συρμάτινο χτυπητήρι                                                                  | Για παρασκευή κρέμας, χτύπημα ασπραδιού αβγού και μαρέγκας.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 10        | Γρήγορο αφράτεμα           |                                                                                      | Για χτύπημα μικρής ποσότητας κρέμας, ασπράδι αβγού ή τελικό χτύπημα πουρέ πατάτας.                                                                                                                                                                                                                                        |

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

\*Περιλαμβάνεται μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα. Διατίθεται και ως προαιρετικό αξεσουάρ.

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

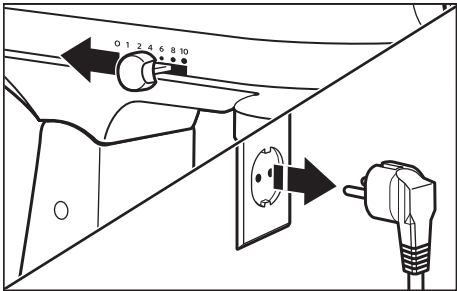
ΟΔΗΓΟΣ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

| ΑΞΕΣΟΥΑΡ                                    | ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΓΙΑ                            | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ                                                                                                |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Αναδευτήρας*, Αναδευτήρας με εύκαμπτο άκρο* | Κανονικά ως βαριά μείγματα.                   | Κέικ, κρεμώδες γλάσο, ζαχαρωτά, μαλακά μπισκότα, σφολιάτες, ρολό με κιμά, μπισκότα, ρολό κρέατος, πουρές πατάτας. |
| Συρμάτινο χτυπητήρι                         | Μείγματα που χρειάζονται αέρα.                | Αυγά, ασπράδια αυγού, κρέμα γάλακτος, βραστό γλάσο, παντεσπάνι, μαγιονέζα, κάποια γλυκίσματα.                     |
| Γάντζος ζύμης                               | Ανάμειξη και ζύμωμα ζύμης με μαγιά.           | Ψωμάκια, στρογγυλά ψωμάκια, ζύμη πίτσας, καρβελάκια, βουτήματα.                                                   |
| Αναδευτήρας ζύμης*                          | Για προσθήκη τεμαχισμένου βουτύρου στο αλεύρι | Για ζύμη για πίτες, μπισκότα και άλλες σφολιάτες, πολτοποίηση φρούτων και λαχανικών και τεμαχισμό κρεάτων.        |

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

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ

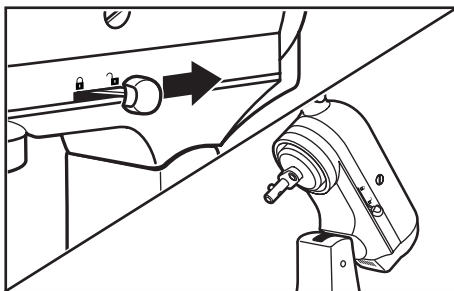
1. Για να τοποθετήσετε τον κάδο: Γυρίστε τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης (0). Αποσυνδέστε το επιτραπέζιο μίξερ από την πρίζα.



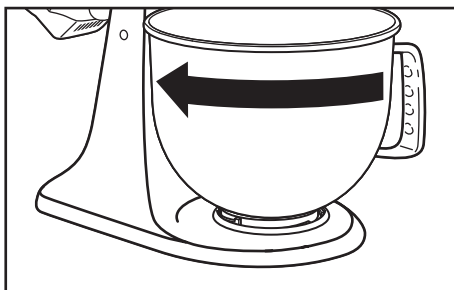
\*Περιλαμβάνεται μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα. Διατίθεται και ως προαιρετικό αξεσουάρ.

\*\*\*Μπορείτε επίσης να τη χρησιμοποιήσετε για να ξύσετε τα υλικά από τον κάδο.

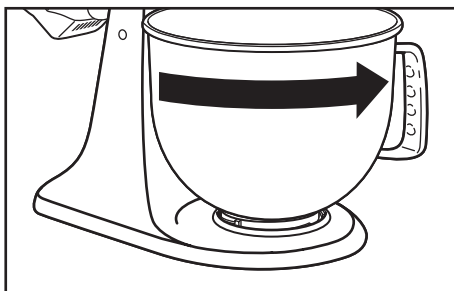
2. Απασφαλίστε και ανασηκώστε την κεφαλή του μοτέρ. Το κλειδωμα\*\*\*\* ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθεί η κεφαλή στη θέση της.



3. Τοποθετήστε τον κάδο στην επιφάνεια συγκράτησης του κάδου. Περιστρέψτε με προσοχή τον κάδο δεξιόστροφα.



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



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

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

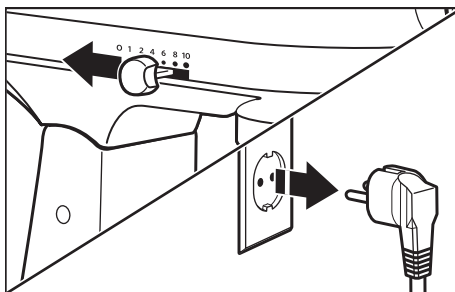
## ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

### Κίνδυνος τραυματισμού

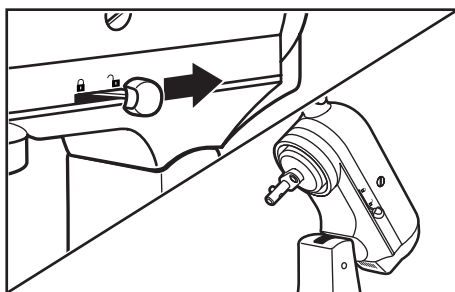
Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αγγίξετε τον αναδευτήρα.

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

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



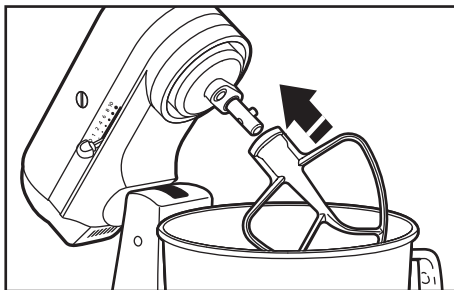
2. Απασφαλίστε και ανασηκώστε την κεφαλή του μοτέρ. Το κλειδωμα\*\*\*\* ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθεί η κεφαλή στη θέση της.



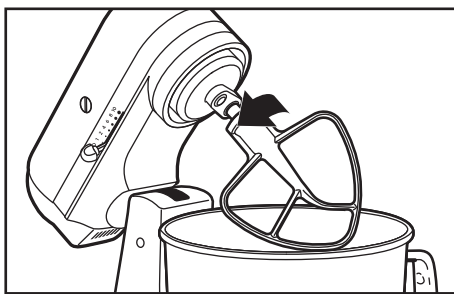
\*Συμπεριλαμβάνεται μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα. Διατίθεται και ως προαιρετικό αξεσουάρ.

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

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



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



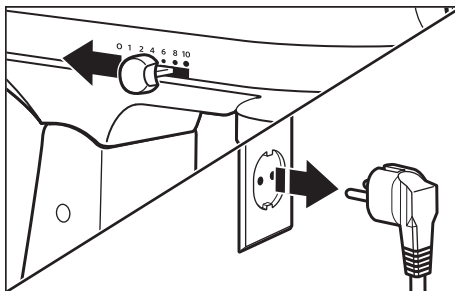
Σαρώστε τον κωδικό για  
περισσότερες πληροφορίες

## ΑΠΟΣΤΑΣΗ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΔΟ

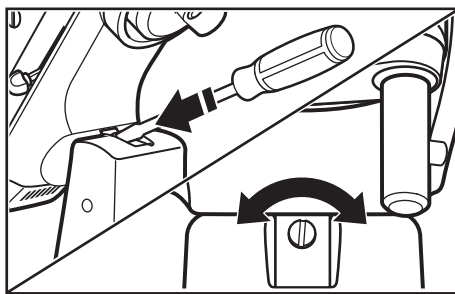
Το επιτραπέζιο μίξερ ρυθμίζεται στο εργοστάσιο έτσι ώστε ο αναδευτήρας\* να καθαρίζει τα υλικά από τον πυθμένα του κάδου. Αν, για οποιονδήποτε λόγο, ο αναδευτήρας\* χτυπάει τον πυθμένα του κάδου ή είναι πάρα πολύ μακριά από τον κάδο, μπορείτε να διορθώσετε εύκολα την απόστασή του.

\*Περιλαμβάνεται μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα. Διατίθεται και ως προαιρετικό αξεσουάρ.

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



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

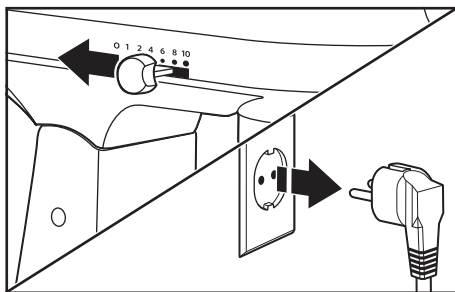


**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν έχει ρυθμιστεί σωστά, ο αναδευτήρας\* δεν χτυπάει στον πυθμένα ή στα τοιχώματα του κάδου. Αν ο αναδευτήρας\* ή το συρμάτινο χτυπητήρι είναι τόσο κοντά που χτυπάνε στον πυθμένα του κάδου, η επίστρωση του αναδευτήρα ή τα σύρματα στο χτυπητήρι ενδέχεται να υποστούν φθορά.

## ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

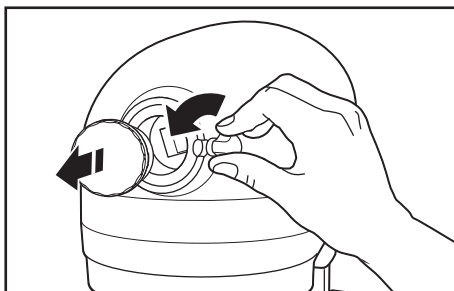
Η KitchenAid προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία προαιρετικών εξαρτημάτων, όπως εξαρτήματα άλεσης τροφίμων και μηχανές παρασκευής ζυμαρικών. Μπορείτε να τα τοποθετήσετε στον άξονα τροφοδοσίας εξαρτημάτων του μίξερ με βάση, όπως φαίνεται εδώ.

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

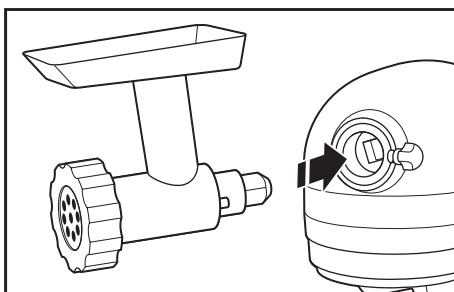


\*Περιλαμβάνεται μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα. Διατίθεται και ως προαιρετικό αξεσουάρ.

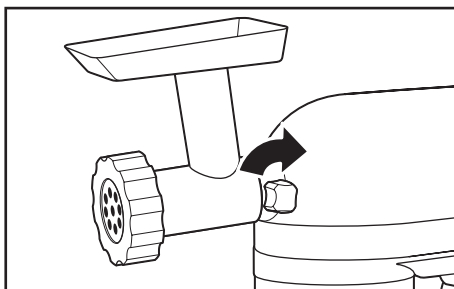
2. Χαλαρώστε το κουμπί εξαρτήματος περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα. Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής εξαρτημάτων.



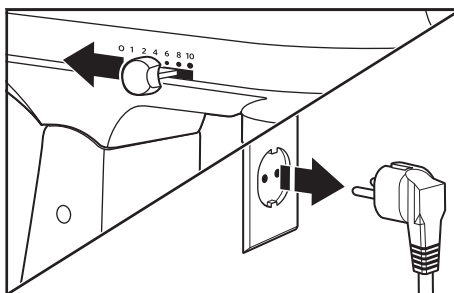
3. Τοποθετήστε τον άξονα του εξαρτήματος στην υποδοχή εξαρτημάτων και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας τροφοδοσίας εξαρτημάτων εφαρμόζει στην τετράγωνη υποδοχή εξαρτήματος. Μπορεί να είναι απαραίτητο να περιστρέψετε το εξάρτημα μπρος και πίσω. Όταν το εξάρτημα βρεθεί στη σωστή θέση, η ακίδα θα εφαρμόσει στην εγκοπή στην άκρη της υποδοχής του εξαρτήματος.



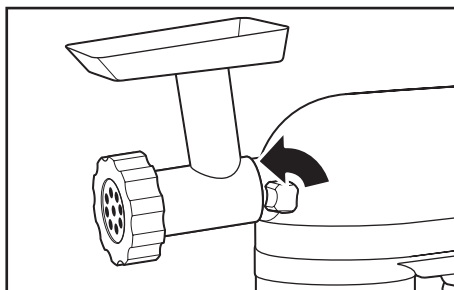
4. Σφίξτε το κουμπί εξαρτήματος στρέφοντάς το δεξιόστροφα μέχρι το εξάρτημα να στερεωθεί πολύ καλά στο επιτραπέζιο μίξερ.



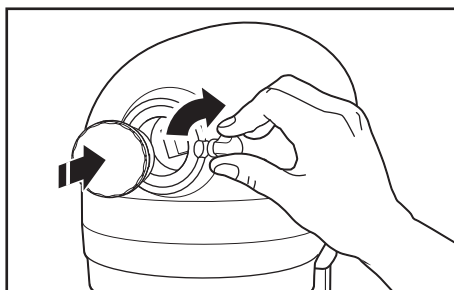
5. Για να τα αφαιρέσετε: Γυρίστε τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης (0). Αποσυνδέστε το επιτραπέζιο μίξερ από την πρίζα.



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



7. Αντικαταστήστε το κάλυμμα της υποδοχής εξαρτημάτων.



8. Σφίξτε το κουμπί ρύθμισης στρέφοντάς το δεξιόστροφα μέχρι το κάλυμμα της υποδοχής εξαρτημάτων να στερεωθεί πολύ καλά στο επιτραπέζιο μίξερ.



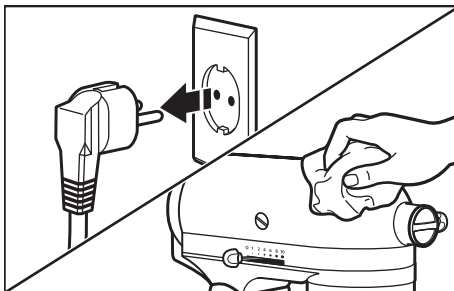
**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Σφίξτε καλά το κουμπί ρύθμισης, για να μην πέσει το κάλυμμα της υποδοχής μέσα στον κάδο κατά την ανάμειξη.

**ΣΗΜΕΪΩΣΗ:** Δείτε τον Οδηγό χρήσης και φροντίδας για κάθε εξάρτημα ξεχωριστά, για τις προτεινόμενες ρυθμίσεις ταχύτητας και τους χρόνους λειτουργίας.

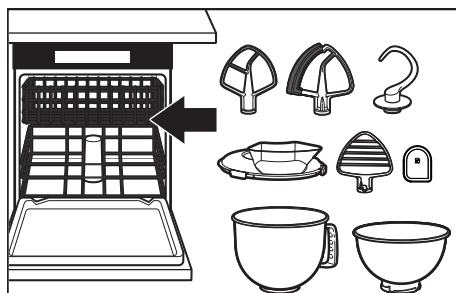
## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

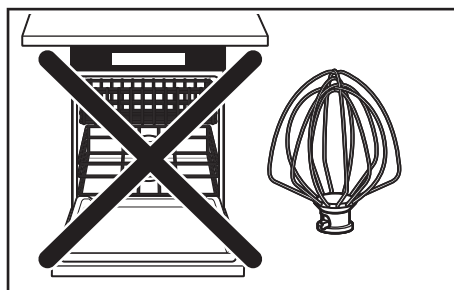
1. Να βεβαιώνετε πάντα ότι έχετε αποσυνδέσει το επιτραπέζιο μίξερ από την πρίζα πριν το καθαρίσετε. Σκουπίστε το επιτραπέζιο μίξερ με ένα μαλακό και νωπό πανί. Μην χρησιμοποιείτε τα οικιακά/κοινής χρήσης καθαριστικά. Να σκουπίζετε συχνά τον άξονα του αναδευτήρα, αφαιρώντας οποιοδήποτε υπόλειμμα μπορεί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



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



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



\*Περιλαμβάνονται μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα. Διατίθενται και ως προαιρετικό αξεσουάρ.

\*Περιλαμβάνεται μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα. Διατίθεται και ως προαιρετικό αξεσουάρ.

\*\*\*Μπορείτε επίσης να τη χρησιμοποιήσετε για να ξύσετε τα υλικά από τον κάδο.

⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Συνδέστε το σε γειωμένη πρίζα.
- Μην αφαιρέσετε τους ακροδέκτες γείωσης.
- Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.
- Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να επιφέρει θάνατο, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

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

# ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

## ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

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

## ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Αυτή η συσκευή διαθέτει σήμανση σύμφωνα με τη νομοθεσία στην ΕΕ και στο ΗΒ περί της Απόρριψης Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (WEEE).
- Εξασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη του προϊόντος.
- Το σύμβολο  που φέρει το προϊόν ή τα συνοδευτικά έγγραφα υποδηλώνει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται στο πλαίσιο των οικιακών απορριμμάτων, αλλά πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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

## ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

### ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

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

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

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

- 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:

**Διετής πλήρης εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς (Μοντέλα της σειράς 5K45, 5KSM45 έως και 100).**

**Πενταετής πλήρης εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς (Μοντέλα της σειράς 5KSM125, έως και 200).**

- c) Η Περίοδος της Εγγύησης ξεκινάει την ημερομηνία αγοράς, δηλ. την ημερομηνία κατά την οποία ένας καταναλωτής αγόρασε το προϊόν από έναν αντιπρόσωπο ή μια εταιρεία του Ομίλου KitchenAid.
- d) Η Εγγύηση καλύπτει την χωρίς ελαττώματα λειτουργία του προϊόντος.
- e) Ο Εγγυητής παρέχει στον καταναλωτή τις ακόλουθες υπηρεσίες δυνάμει της παρούσας Εγγύησης, κατ' επιλογή του Εγγυητή, σε περίπτωση που προκύψει ελάττωμα στη διάρκεια ισχύος της Εγγύησης:
- Επισκευή του ελαττωματικού προϊόντος ή του εξαρτήματος προϊόντος ή
  - Αντικατάσταση του ελαττωματικού προϊόντος ή του εξαρτήματος προϊόντος. Εάν ένα προϊόν δεν είναι πλέον διαθέσιμο, ο Εγγυητής δικαιούται να ανταλλάξει το προϊόν με ένα προϊόν ίσης ή υψηλότερης αξίας.
- f) Εάν ο καταναλωτής επιθυμεί να απαιτήσει αποζημίωση δυνάμει της Εγγύησης, θα πρέπει να επικοινωνήσει με τα κέντρα επισκευών της KitchenAid για τη συγκεκριμένη χώρα, στη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) (Διεύθυνση email: [vrettos@sarafidisgroup.gr](mailto: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

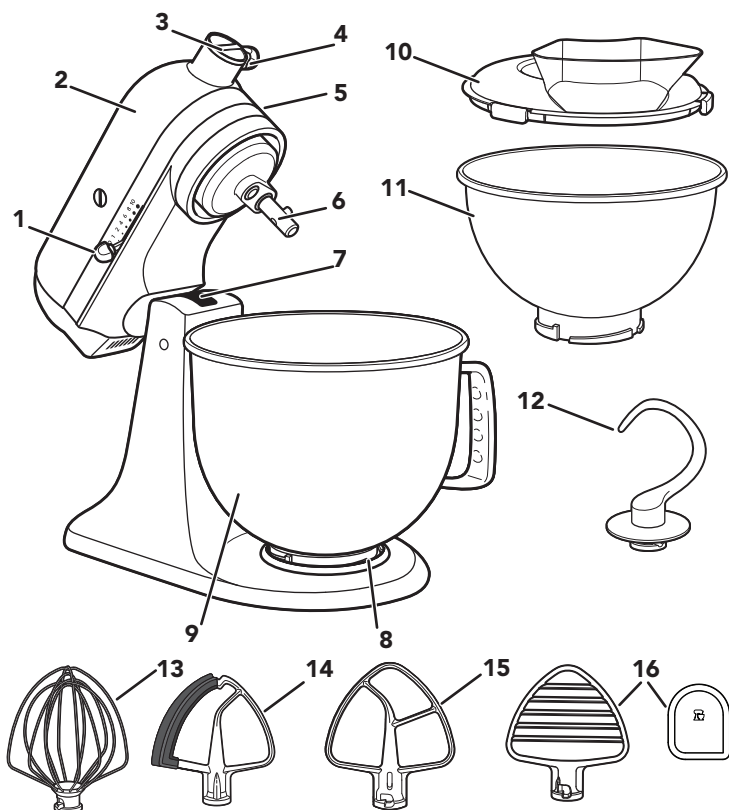
- a) Η Εγγύηση ισχύει μόνο για προϊόντα που χρησιμοποιούνται για ιδιωτικούς σκοπούς και όχι για επαγγελματικούς ή εμπορικούς σκοπούς.
- b) Η Εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση φυσιολογικής φθοράς, ακατάλληλης χρήσης ή κατάχρησης, αδυναμίας τήρησης των οδηγιών χρήσης, χρήσης του προϊόντος σε λανθασμένη τιμή 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](http://www.kitchenaid.eu)

# ΔΗΛΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Δηλώστε τώρα τη νέα σας συσκευή KitchenAid: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# DELAR OCH FUNKTIONER



1. Hastighetsreglage
2. Motorhuvud
3. Frontfäste till delar
4. Vred till delar
5. Låsspak för motorhuvudet (visas inte)
6. Blandaraxel
7. Justeringsskruv för blandarens höjd (visas inte)

8. Skålfäste
9. Skål\*\*
10. Stängskydd\*
11. 2,8 l skål i rostfritt stål\*
12. Degkrok
13. Ballongvisp
14. Flatblandare av metall med silikonvinge\*
15. Flatblandare\*
16. Degblandare\* och skraparen\*\*\*

\*\*Skålens utformning, storlek och material beror på köksmaskinsmodell.

\*Medföljer endast utvalda modeller. Finns även som valfritt tillbehör.

\*\*\*Kan också användas för att skrapa din skål.

# PRODUKTSÄKERHET

## Din och andras säkerhet är mycket viktig.

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



Varningssymbolen ser ut så här.

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

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

 **FARA**

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

 **VARNING**

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

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

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

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

1. Läs alla instruktioner. Om apparaten används felaktigt kan det leda till personskador.
2. Undvik elektriska stötar genom att aldrig lägga köksmaskinen i vatten eller annan vätska.
3. 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 EU: Den här apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn.

5. Endast EU: Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, och av personer utan erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras i en säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå.
6. Se till att barn inte leker med apparaten.
7. Stäng av (0) apparaten och koppla sedan loss den från eluttaget när den inte används, före montering eller demontering av delar och före rengöring. Koppla loss den genom att ta tag i stickkontakten och dra ut den ur eluttaget. Dra aldrig i själva nätsladden.
8. Undvik kontakt med rörliga delar. Se till att händer, hår och kläder samt degskrapor och andra redskap inte kommer i närheten av blandaren när den är igång för att minska risken för personskador och skador på köksmaskinen.
9. Använd aldrig en apparat med skadad nätsladd eller stickkontakt, som inte fungerar korrekt eller som har tappats eller har skadats på något sätt. Returnera apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning eller reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
10. Användning av tillbehör eller delar som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
11. Använd inte apparaten utomhus.
12. Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkanter.
13. Se till att sladden inte kommer i kontakt med varma ytor, inklusive spisen.
14. Ta bort flatblandaren, flatblandaren av metall med silikonvinge, ballongvispen, degkroken eller degblandaren från köksmaskinen innan du rengör den.
15. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av KitchenAid, dess serviceagent eller annan kvalificerad person för att undvika fara.
16. Lämna aldrig produkten obevakad när den är i drift.
17. För att undvika att produkten skadas ska du inte använda köksmaskinens skålar i områden med hög värme, till exempel i en ugn, mikrovågsugn eller på en spis.
18. Låt apparaten svalna helt innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör den.

19. I avsnittet "Skötsel och rengöring" finns instruktioner för hur du rengör ytor som varit i kontakt med livsmedel.
20. Den här apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, till exempel:
- i personalkök i affärer, på kontor och i andra arbetsmiljöer;
  - på bondgårdar
  - på hotell eller motell och i andra typer av bostadsmiljöer eller
  - i miljöer av bed and breakfast-typ.

## SPARA DE HÄR INSTRUKTIONERNA

Fullständig information om produkter, instruktioner och videor, inklusive garantiinformation finns på [www.kitchenaid.se/produkttips](http://www.kitchenaid.se/produkttips), [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu). Kontakta oss på [contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com) om du har några frågor.

### KRAV PÅ ELEKTRISK UTRUSTNING

#### **VARNING**

##### Risk för elektriska stötar



Anslut till ett jordat uttag.

Ta inte bort jordstiftet.

Använd inte en adapter.

Använd inte en förlängningskabel.

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

**Spänning:** 220–240 VAC

**Frekvens:** 50–60 Hz

**Effekt:**

300 W

För 5KSM125 - 5KSM200-serien

275 W

För 5K45, 5KSM45 till 5KSM100-serien

**OBS!** Kontakta en behörig elektriker om stickkontakten inte passar i vägguttaget. Modifiera inte stickkontakten pngot sätt. Använd inte en adapter.

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

# PRODUKTANVÄNDNING

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

**VIKTIGT:** Dra åt vredet för delar ordentligt för att förhindra att frontfästet faller ned i skålen när du blandar.

## GUIDE TILL HASTIGHETSREGLERING

| HASTIGHET | ÅTGÄRD                  | TILLBEHÖR                                                                                          | BESKRIVNING                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Rör om                  | Flatblandare*,<br>flatblandaren av metall<br>med silikonvinge*                                     | För långsam omrörning, blandning, mosning och i första början med alla blandningar. Använd den här hastigheten när du tillsätter mjöl och torra ingredienser i smet eller när du tillsätter vätskor till torra ingredienser. Använd inte hastighet 1 för att blanda eller knåda jäsdeggar.        |
| 2         | Långsam blandning       | Flatblandare*,<br>flatblandaren av metall<br>med silikonvinge*,<br>degkroken,<br>degblandaren*     | 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, i början när du mosar potatis eller andra grönsaker, för att fördela matfett i mjöl eller blanda tunnare smet som gärna skvätter. |
| 4         | Blandning, knådning     | Flatblandare*,<br>flatblandaren av metall<br>med silikonvinge*,<br>ballongvispen,<br>degblandaren* | Använd den här hastigheten vid blandning av halvtjock smet, t.ex. kaksmet. Använd den här hastigheten för att blanda socker och matfett samt för att tillsätta socker i äggvitor för att göra maräng. Medelhastighet för kaksmet. För att strimla kött.                                           |
| 6         | Knåda, göra krämer      |                                                                                                    | Använd den här hastigheten för medelsnabb vispning (blandning) eller vispning. Använd för tårtsmet, munkar och annan typ av smet. Hög hastighet för kaksmet.                                                                                                                                      |
| 8         | Snabbvispning, vispning | Ballongvisp                                                                                        | Använd för att vispa grädde, äggvitor eller glasyr och frosting.                                                                                                                                                                                                                                  |
| 10        | Snabbvispning           |                                                                                                    | Använd den här hastigheten för att vispa mindre mängder av grädde eller äggvita eller för att vispa potatismos.                                                                                                                                                                                   |

\*Medföljer endast utvalda modeller. Finns även som valfritt tillbehör.

**OBS!** Du kan ställa hastighetsreglaget mellan de hastigheter som är angivna i tabellen ovan för att välja hastighet 3, 5, 7 och 9 om du vill finjustera. För att lättare kunna flytta hastighetsreglaget lyfter du det uppåt något när du för det över inställningarna i endera riktning.

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

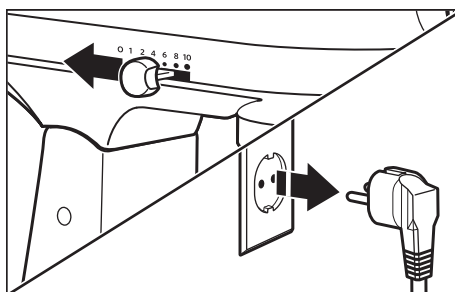
## TILLBEHÖRSGUIDE

| TILLBEHÖR                                                         | ANVÄND-<br>NINGSOMRÅ-<br>DE           | EXEMPEL                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Flatblandare*,<br>flatblandaren av<br>metall med<br>silikonvinge* | Normala till<br>tyngre<br>blandningar | Tårter, frosting och glasyr, karamellsmet, kakor,<br>pajdeg, strimlat kött, köttfärslimpa, potatismos.   |
| Ballongvisp                                                       | Blandningar som<br>behöver få in luft | Ägg, äggvitor, tjock grädde, frosting, glasyr,<br>sockerkakor, majonnäs, vissa typer av<br>karamellsmet. |
| Degkrok                                                           | Blanda och<br>knåda jäsdeggar         | Bröd, frallor, pizzadeg, bullar, kaffebröd.                                                              |
| Degblandare*                                                      | Fördela smör i<br>mjöl                | För pajdeg, kakor och andra bakverk, mosa frukt<br>och grönsaker och strimla kött.                       |

**OBS** Skrapan\*\*\* hjälper till att rengöra degblandaren\*. Den kan även användas för att skrapa ingredienser ur skålen.

## SÄTTA FAST OCH TA BORT SKÅLEN

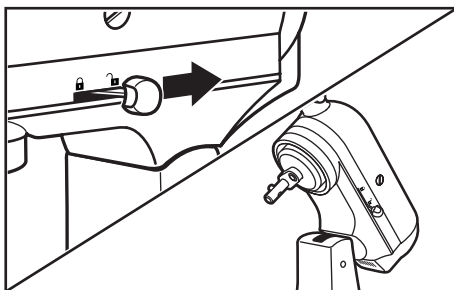
- Så här fäster du skålen:** Vrid hastighetsreglaget till läget av (0). Koppla ur köksmaskinen.



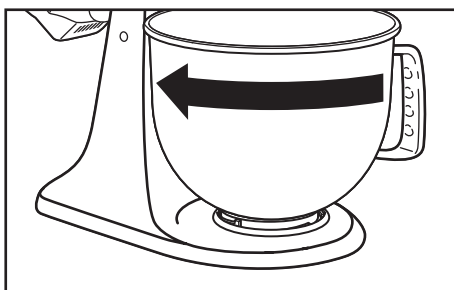
\*Medföljer endast utvalda modeller. Finns även som valfritt tillbehör.

\*\*\*Kan också användas för att skrapa din skål.

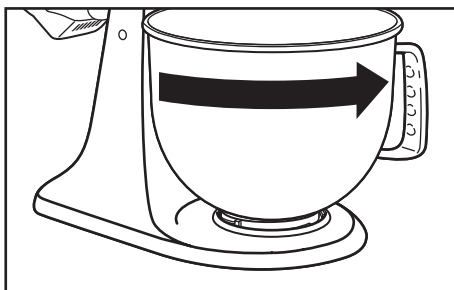
2. Lås upp och lyft upp motorhuvudet. Låsfunktionen\*\*\*\* aktiveras automatiskt för att låsa fast huvudet.



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



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



**OBS!** Motorhuvudet ska alltid vara i låst läge när du använder köksmaskinen.

\*\*\*\* Låsalternativet finns på utvalda modeller.

# SÄTTA FAST OCH TA BORT FLATBLANDAREN\*, FLATBLANDAREN AV METALL MED SILIKONVINGE\*, BALLONGVISPEN, DEGBLANDAREN\* OCH DEGKROKEN

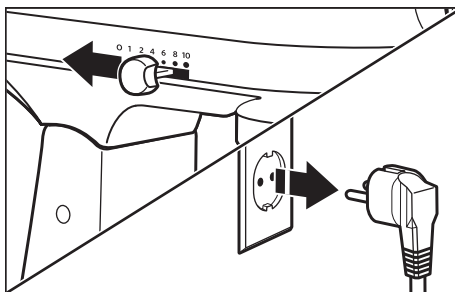
## ! VARNING

### Risk för personskada

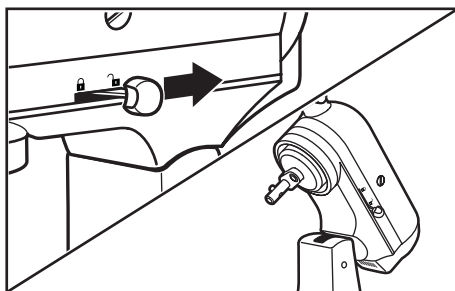
Dra ur elvispens sladd innan visparna berörs.

Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.

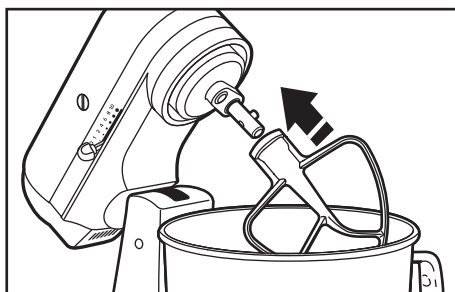
1. Så här sätter du fast tillbehör: Vrid hastigheten till av (0). Koppla ur köksmaskinen.



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



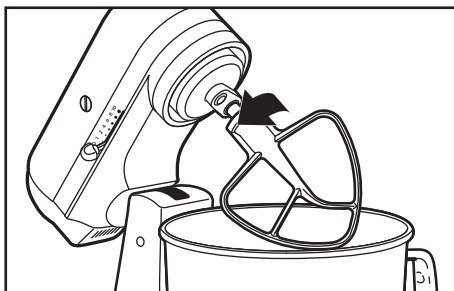
3. Skjut på tillbehöret på blandaraxeln och tryck det uppåt så långt som möjligt. Vrid sedan tillbehöret åt höger så att det hakas fast över stiftet på axeln.



\*Medföljer endast utvalda modeller. Finns även som valfritt tillbehör.

\*\*\*\* Låsalternativet finns på utvalda modeller.

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

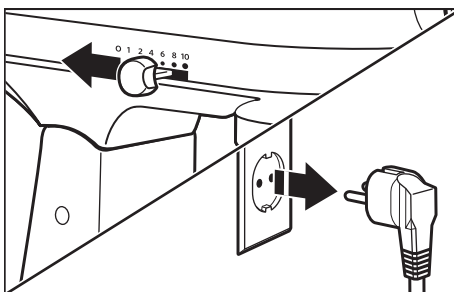


Skanna koden för mer information

## FRITT UTRYMME MELLAN BLANDARE OCH SKÅL

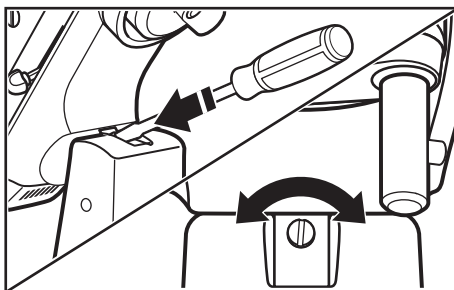
Köksmaskinen justeras på fabriken så att flatblandaren\* precis når botten av skålen. Om flatblandaren av någon anledning\* slår i botten av skålen eller sitter för långt över botten av skålen kan du justera avståndet.

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



\*Medföljer endast utvalda modeller. Finns även som valfritt tillbehör.

2. Lyft motorhuvudet. Vrid skruven något moturs (åt vänster) för att höja flatblandaren\* och medurs för att sänka flatblandaren\*. Justera flatblandaren\* så att den precis går över kanten av skålen. Om du överjusterar skruven kan det hända att låsspaken inte går att låsa på plats.

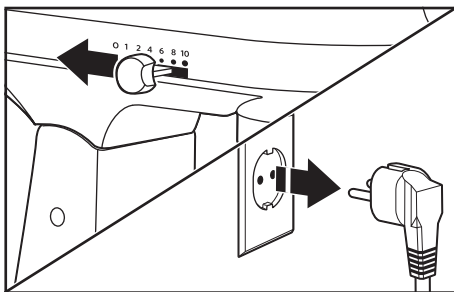


**OBS!** När flatblandaren\* är korrekt justerad kommer den inte att slå i botten eller sidan av skålen. Om flatblandaren\* eller ballongvispen är så nära att de träffar botten av skålen kan det orsaka slitage av beläggningen på flatblandaren och slitage på vispen.

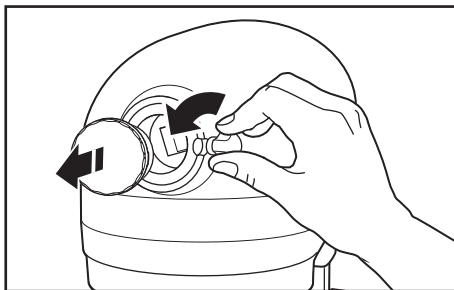
## EXTRA DELAR

KitchenAid erbjuder ett brett utbud av extra delar, t.ex. köttkvarn och pastamaskin. De kan anslutas på köksmaskinens drivaxel, så som visas här.

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

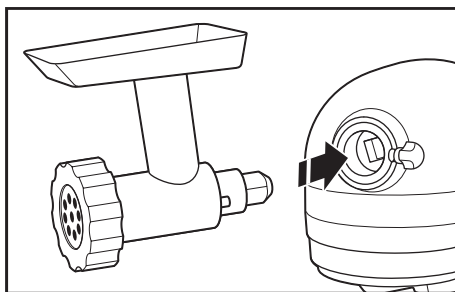


2. Lossa vredet för delar genom att vrida det moturs. Ta bort skyddet på frontfästet.

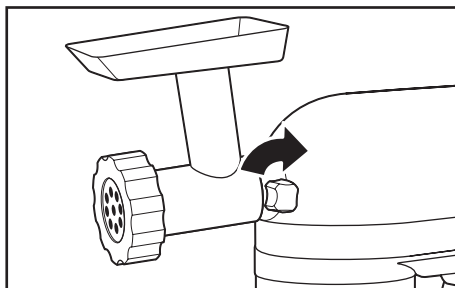


\*Medföljer endast utvalda modeller. Finns även som valfritt tillbehör.

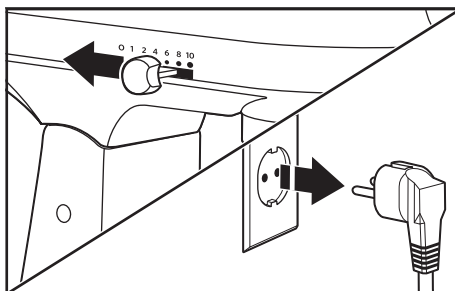
3. För in delens drivaxel i frontfästet och se till att redskapets drivaxel passas in i det fyrkantiga urtaget på frontfästet. Du kan behöva vicka på delen fram och tillbaka. När delen sitter i rätt läge passar delens stift in i urtaget på frontfästet.



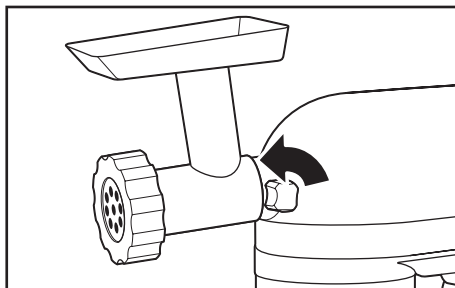
4. Dra åt vredet för delar genom att vrida det medurs tills delen sitter fast ordentligt i köksmaskinen.



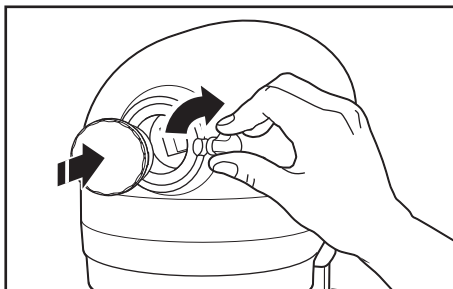
5. Ta bort: Vrid hastighetsreglaget till av (0). Koppla ur köksmaskinen.



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



7. Sätt tillbaka skyddet på frontfästet.



8. Dra åt vredet för delar genom att vrida det medurs tills skyddet på frontfästet sitter fast ordentligt i köksmaskinen.



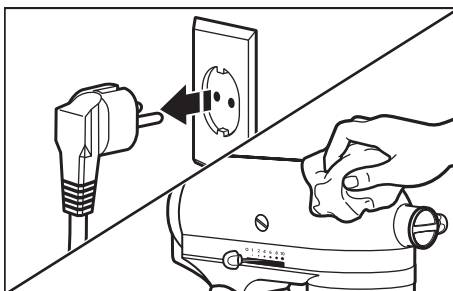
**VIKTIGT:** Dra åt vredet för delar ordentligt för att förhindra att frontfästet faller ned i skålen när du blandar.

**OBS!** I bruks- och skötselanvisningarna för respektive del finns information om rekommenderade hastighetsinställningar och användningstider.

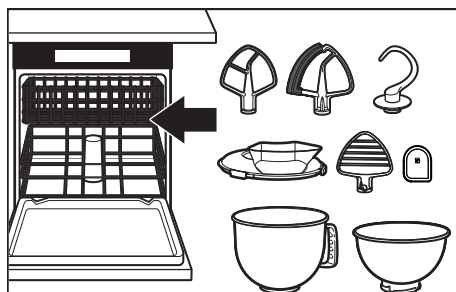
## SKÖTSEL OCH RENGÖRING

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

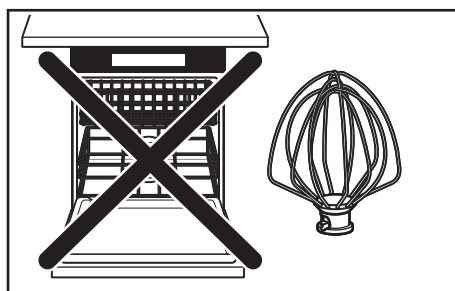
1. Se alltid till att koppla ur köksmaskinen innan du rengör den. Torka av köksmaskinen med en mjuk, fuktig trasa. Använd inte hushållsrengöringsmedel. Torka av blandaraxeln ofta och ta bort eventuella beläggningar som kan ansamlas. Sänk inte ned den i vatten.



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



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



\*Medföljer endast utvalda modeller. Finns även som valfritt tillbehör.

\*\*\*Kan även användas till att skrapa skålen.

## ⚠ VARNING

### Risk för elektriska stötar



Anslut till ett jordat uttag.

Ta inte bort jordstiftet.

Använd inte en adapter.

Använd inte en förlängningskabel.

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

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

## AVFALLSHANTERING AV ELEKTRISK UTRUSTNING

### SOPSORTERING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

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

## ÅTERVINNING AV PRODUKTEN

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

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

## FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

### FÖR EU

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

## GARANTIVILLKOR FÖR KITCHENAID ("GARANTI")

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

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

- Upp till sex månader: Eventuella defekter som uppstår inom sex månader antas i allmänhet ha funnits vid leveranstillfället och i de flesta fall har du rätt att få din produkt reparerad, levererad på nytt eller få ersättning för reparation eller upphävande av köpet. Du kan också ha rätt att hålla inne betalningen eller få skadestånd.
- Upp till tre år: När ett fel uppstår måste du meddela säljaren om detta inom rimlig tid och visa att felet fanns när produkten levererades (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](http://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:

**Två års fullständig garanti från inköpsdatumet (Modeller i 5K45-serien, 5KSM45 upp till 100-serien).**

**Fem års fullständig garanti från inköpsdatumet (Modeller i 5KSM125 – 200-serien).**

- 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](mailto:CONSUMERCARE.SE@kitchenaid.eu)/ telefonnummer: 00 800 381 040 26

- g) Kostnaderna för reparation, inklusive reservdelar samt portokostnader för leverans av en felfri produkt eller produktdel ska betalas av garantiutfärdaren. Garantiutfärdaren ska också betala portokostnaderna för retur av den defekta produkten eller produktdelen om den defekta produkten om garantiutfärdaren eller den landsspecifika kundtjänsten för KitchenAid begär att den defekta produkten eller produktdelen returneras. Kunden ska dock betala kostnader för lämplig förpackning för retur av den defekta produkten eller produktdelen.
- h) För att kunna göra anspråk enligt garantin måste kunden visa upp kvitto eller faktura för inköp av produkten.

## 2. BEGRÄNSNINGAR AV GARANTIN

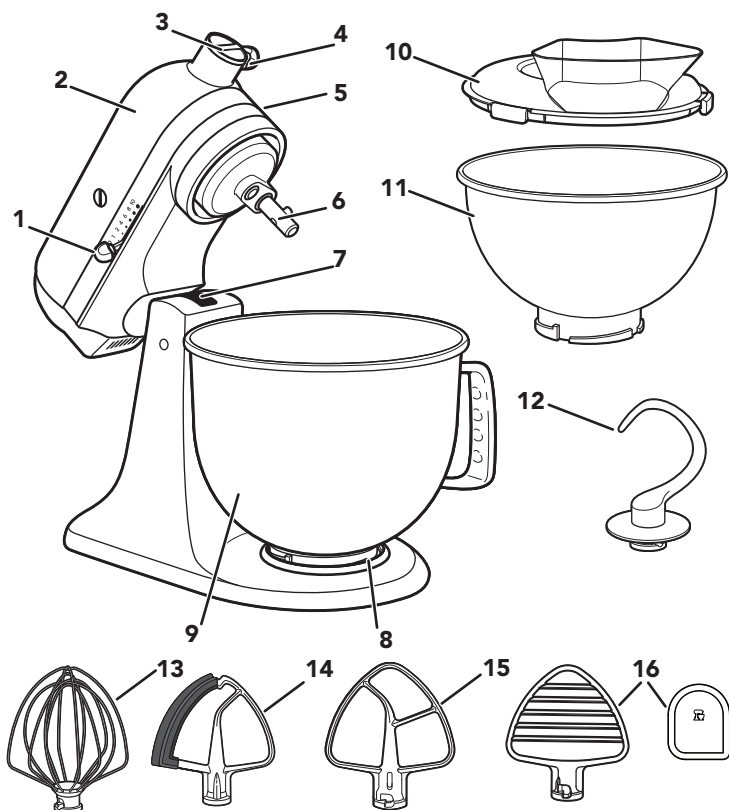
- a) Garantin gäller endast produkter som används för privat bruk och inte för yrkesmässiga eller kommersiella ändamål.
- b) Garantin gäller inte vid normalt slitage, felaktig eller olämplig användning, underlåtenhet att följa anvisningarna för användning, användning av produkten vid fel elektrisk spänning, installation och drift i strid med gällande elektriska föreskrifter och hårdhant 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](http://www.kitchenaid.eu)

# PRODUKTREGISTRERING

Registrera din nya KitchenAid-apparat nu: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# DELER OG FUNKSJONER



1. Hastighetsspak
2. Motorhode
3. Tilbehørsfeste
4. Tilbehørsbryter
5. Motorhode (låsespak vises ikke)
6. Vispeaksel
7. Skruer for justering av vispehøyde (ikke vist)

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

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

\*Følger kun med enkelte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilbehør.

\*\*\*Kan også brukes til å skrape bollen.

## Din og andres sikkerhet er svært viktig.

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



Dette er varselsymbolet.

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

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

 **FARE**

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

 **ADVARSEL**

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

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

## VIKTIGE FORHOLDSREGLER

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

1. Les gjennom alle instruksjoner. Feil bruk av apparatet kan føre til personskader.
2. Kjøkkenmaskinen må ikke senkes i vann eller annen væske for å beskytte mot faren for elektrisk støt.
3. Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått veiledning i å bruke apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.
4. Kun EU: Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparat og ledning utilgjengelig for barn.
5. Kun EU: Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har blitt innført i eller fått anvisninger om sikker bruk av apparatet, og forstår farene vedrørende bruken.

6. Barn bør være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
7. Slå av apparatet (0) og trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk, før montering, ved demontering av deler eller før rengjøring. For å koble fra drar du i støpselet og trekker det ut av stikkontakten. Ikke trekk i strømledningen.
8. Unngå kontakt med deler i bevegelse. Hold hender, hår og klær, så vel som slikkepotter og andre hjelpemidler, borte fra vispen under bruk, for å redusere faren for personskade eller skade på kjøkkenmaskinen.
9. Ikke bruk apparater med skadet ledning eller støpsel, etter at apparatet har hatt funksjonssvikt, eller hvis det har falt ned eller blitt skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller elektrisk eller mekanisk justering.
10. Bruk av valgfritt tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskade.
11. Må ikke brukes utendørs.
12. Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken.
13. Ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater, inkludert komfyren.
14. Fjern flatvisp, visp med fleksibel kant, ballongvisp, deigkrok eller deigvisp fra kjøkkenmaskinen før du vasker den.
15. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av KitchenAid, serviceagenten eller lignende kvalifiserte personer for å unngå å utgjøre en fare.
16. La aldri apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
17. For å unngå skade på produktet må du ikke bruke kjøkkenmaskinens boller i områder med høy varme, for eksempel en ovn, mikrobølgeovn eller på en komfyrtopp.
18. La apparatet avkjøles helt før du setter på eller tar av deler, og før du rengjør apparatet.
19. Se avsnittet Vedlikehold og rengjøring for anvisninger om rengjøring av overflatene i kontakt med mat.

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

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

## TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

Hvis du vil ha fullstendig informasjon om produktinformasjon, instruksjoner og videoer, inkludert garantiinformasjon, kan du gå til **[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**. Du kan sende henvendelser til **[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com)**.

### KRAV TIL STRØMFORSYNING

#### **ADVARSEL**

Fare for elektrisk sjokk



Koble til et jordet uttak.

Ikke fjern jordingstannen.

Ikke bruk en adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

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

**Spenning:** 220–240 VAC

**Frekvens:** 50–60 Hz

**Effekt:**

300 W

for 5KSM125–5KSM200-serien

275 W

for 5K45, 5KSM45 og opptil 5KSM100-serien

**MERK:** Hvis støpselet ikke passer i stikkontakten, m du ta kontakt med en faglært elektriker. Støpselet m ikke p noen mte forandres. Ikke bruk dobbeltkontakt.

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

# BRUK AV PRODUKTET

## FØR FØRSTE GANGS BRUK

**VIKTIG:** Trekk til tilbehørsbryteren helt for å hindre at tilbehørsfestede kselet faller ned i bollen når kjøkkenmaskinen brukes.

## VEILEDNING FOR HASTIGHETSKONTROLL

| HA-<br>STIG-<br>HET | HANDLING                 | TILBEHØR                                                             | BESKRIVELSE                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                   | Rør                      | Flatvisp*,<br>visp med fleksibel kant*                               | For langsom røring, blanding, knusing, start av alle mikseprosedyrer. Brukes til å tilsette mel og tørre ingredienser i røren, og tilsette væske til tørre ingredienser. Ikke bruk hastighet 1 til å blande eller elte gjærdeig. |
| 2                   | Sakte<br>miksing         | Flatvisp*,<br>visp med fleksibel kant*,<br>elteknok,<br>deigvisp*    | For sakte miksing, knusing, raskere røring. Bruk til å blande og elte gjærdeig, tunge rører og sukkertøy, begynne å mose poteter eller andre grønnsaker, blande matfett i mel og blande tynne eller sprutende rører.             |
| 4                   | Miksing,<br>visping      | Flatvisp*,<br>visp med fleksibel kant*,<br>ballongvisp,<br>deigvisp* | For blanding av halvtunge rører, for eksempel cookies. Brukes til å blande sukker og matfett, og til å tilsette sukker i eggehvite for marengs. Middels hastighet til kakeblandinger. For å strimle kjøtt.                       |
| 6                   | Visping,<br>skumming     |                                                                      | For middels rask visping (skumming) eller pisking. Brukes til å blande ulike rører, eksempelvis til kake og smultringer. Høy hastighet til kakeblandinger.                                                                       |
| 8                   | Rask visping,<br>pisking | Ballongvisp                                                          | Til pisking av krem, eggehviter og kokte glasurer.                                                                                                                                                                               |
| 10                  | Rask pisking             |                                                                      | Til å piske små mengder krem, eggehviter eller til sluttpisking av potetmos.                                                                                                                                                     |

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

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

\*Følger kun med enkelte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilbehør.

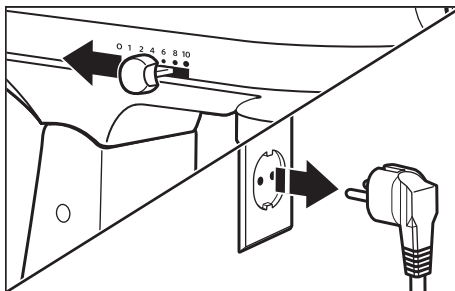
## TILBEHØRSVEILEDNING

| TILBEHØR                                  | BRUK TIL Å<br>BLANDE                | FORESLÅTTE MATVARER                                                                                           |
|-------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Flatvisp*,<br>visp med fleksibel<br>kant* | For normale til<br>tunge blandinger | Kaker, kremede glasurer, sukkertøy, cookies,<br>kakebunner, strimlet kjøtt, kjeks, kjøttpudding,<br>potetmos. |
| Ballongvisp                               | Blandinger som<br>trenger luft      | Egg, eggehviter, krem, kokte glasurer,<br>sukkerkaker, majones, noen sukkertøy.                               |
| Eltekrok                                  | For å blande og<br>elte gjærdeig    | Brød, rundstykker, pizzadeig, boller, kaffekaker.                                                             |
| Deigvisp*                                 | Kutte smør inn i<br>mel             | For paideig, kjeks og andre bakverk, mosing av<br>frukt og grønnsaker og strimling av kjøtt.                  |

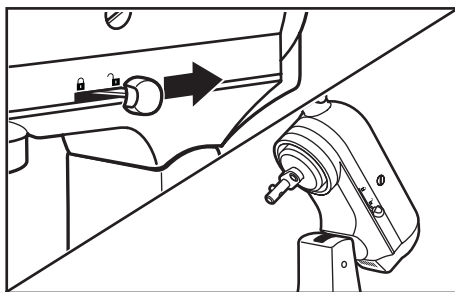
**MERK:** Skraper\*\*\* kan brukes til å rengjøre deigvispen\* Den kan også brukes til å skrape ingredienser fra bollen.

## FESTE/FJERNE BOLLEN

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



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

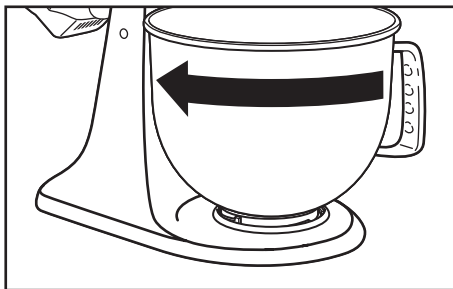


\*Følger kun med enkelte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilbehør.

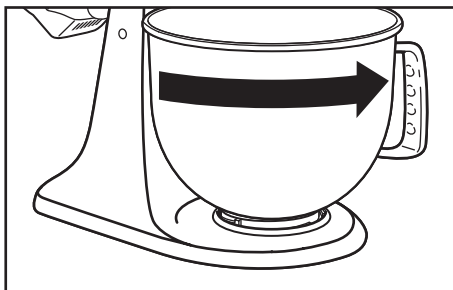
\*\*\*Kan også brukes til å skrape bollen.

\*\*\*\* Låsealternativet er tilgjengelig på utvalgte modeller.

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



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



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

**FESTE/FJERNE FLATVISPEN, VISPEN MED FLEKSIBEL KANT\*, BALLONGVISPEN, DEIGVISPEN\* OG ELTEKROKEN**

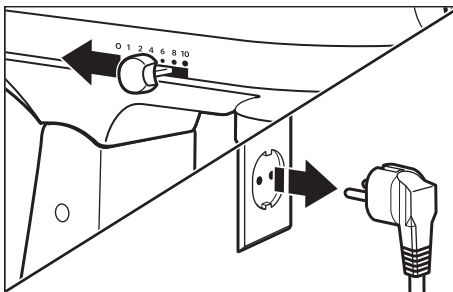
## ⚠ ADVARSEL

**Fare for skade**

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

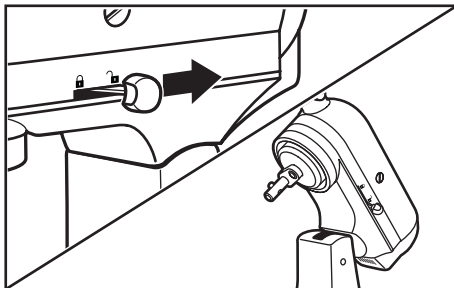
**Hvis dette ikke gjøres kan det føre til brudd i bein, kuttskader eller blåmerker.**

1. Slik fester du tilbehør: Vri hastighetsspaken til av (0). Trekk ut støpselet til kjøkkenmaskinen.

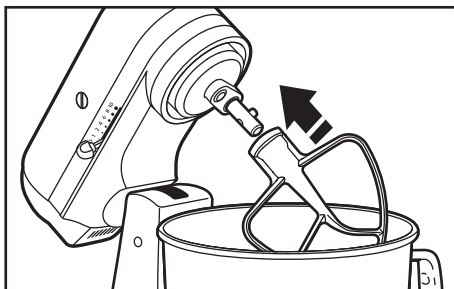


\*Følger kun med enkelte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilbehør.

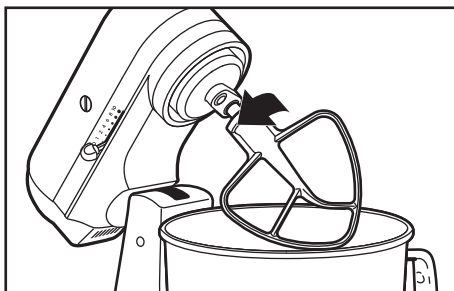
2. Lås opp og løft motorhodet. Låsen\*\*\*\* aktiveres automatisk for å holde hodet på plass.



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



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



\*\*\*\* Låsealternativet er tilgjengelig på utvalgte modeller.

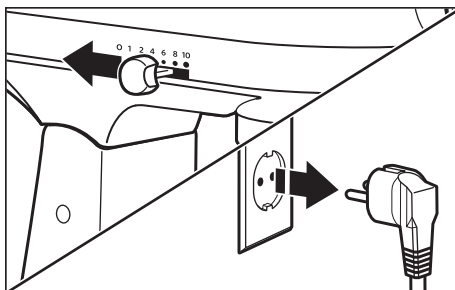


Skann kode for mer informasjon

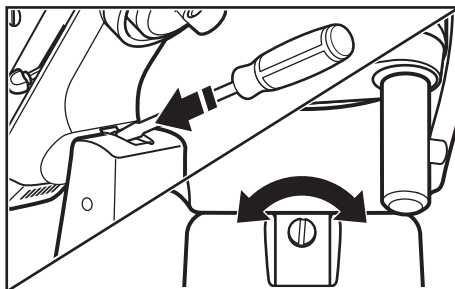
## KLARING MELLOM VISP OG BOLLE

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

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



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



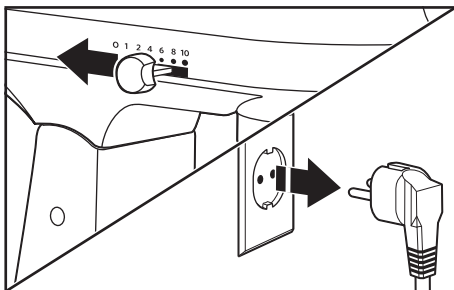
**MERK:** Når den er riktig justert, vil ikke flatvispen\* treffe bunnen eller sidene av bollen. Hvis flatvispen\* eller ballongvispen er så nær at den treffer bunnen av bollen, kan belegget slites av flatvispen, eller trådene på ballongvispen kan bli slitt.

\*Følger kun med enkelte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilbehør.

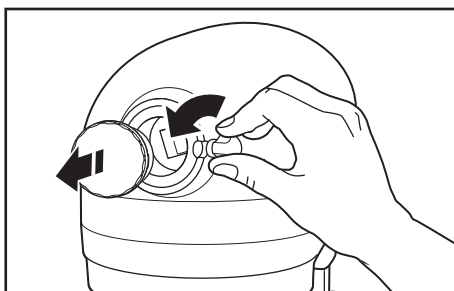
## TILLEGGSUTSTYR

KitchenAid tilbyr et bredt utvalg av tilleggsutstyr som kjøttkvernen eller pastamaskinen. De kan kobles til kjøkkenmaskinens tilbehørsaksel, som vist her.

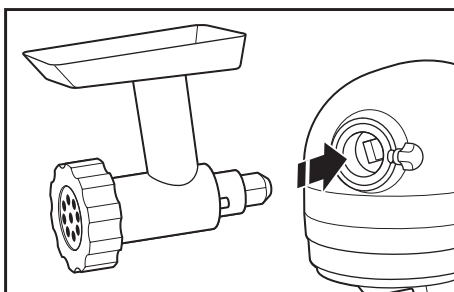
- 1. Slik kobler du til:** Vri hastighetsspaken til av (0). Koble fra kjøkkenmaskinen.



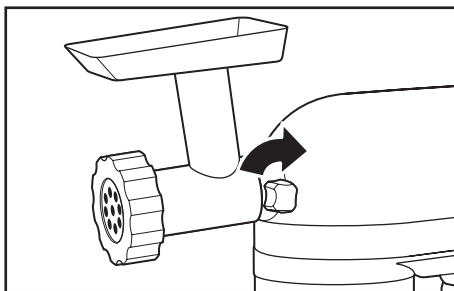
- 2. Løsne tilbehørsbryteren ved å vri den mot klokken. Fjern dekselet til tilbehørsfestet.**



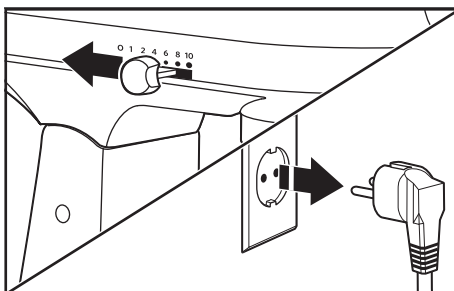
- 3. Sett tilbehørets akselhus inn i tilbehørsfestet, og sørg for at tilbehørsakselen passer inn i den firkantede kontakten på tilbehørsfestet. Det kan være nødvendig å dreie tilbehøret frem og tilbake. Når tilbehøret er i riktig posisjon, vil tapen på tilbehøret passe i hakket på festekanten.**



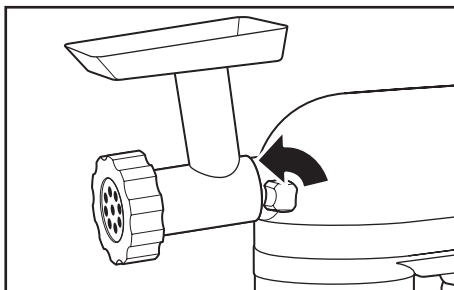
4. Trekk tilbehørsbryteren ved å dreie den med klokken til tilbehøret er helt festet til kjøkkenmaskinen.



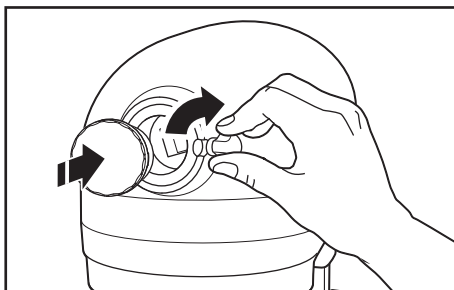
5. Slik fjerner du: Vri hastighetsspaken til av (0). Koble fra kjøkkenmaskinen.



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



7. Sett på plass dekselet til tilbehørsfestet.



8. Trekk til tilbehørsbryteren ved å dreie den med klokken til tilbehørsfestedekselet er helt festet til kjøkkenmaskinen.



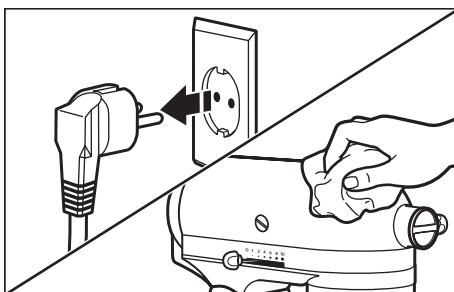
**VIKTIG:** Trekk til tilbehørsbryteren helt for å hindre at tilbehørsfestedekselet faller ned i bollen når kjøkkenmaskinen brukes.

**MERK:** Du finner informasjon om anbefalte hastighetsinnstillinger og brukstider i bruksanvisningen for hvert tilbehør.

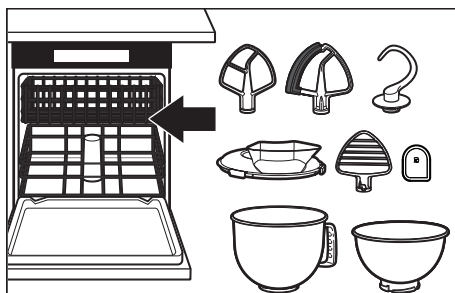
## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

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

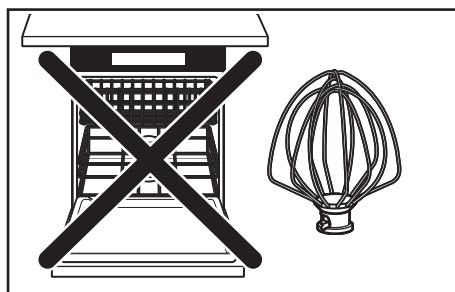
1. Sørg alltid for å koble fra kjøkkenmaskinen før rengjøring. Tørk av kjøkkenmaskinen med en myk, fuktig klut. Ikke bruk rengjøringsmidler. Tørk av vispeakselen ofte, og fjern eventuelle rester som hopper seg opp. Ikke senk den i vann.



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



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



\*Følger kun med enkelte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilbehør.

\*\*\*Kan også brukes til å skrape bollen.

## ⚠ ADVARSEL



### Fare for elektrisk sjokk

**Koble til et jordet uttak.**

**Ikke fjern jordingstannen.**

**Ikke bruk en adapter.**

**Ikke bruk skjøteledning.**

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

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

## KASSERING AV ELEKTRISK UTSTYR

### KASSERING AV INNPAKNINGSMATERIALET

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

## GJENVINNING AV PRODUKTET

- Dette apparatet er merket i samsvar med lovgivning i EU og Storbritannia som omhandler kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).
- Ved å sikre at dette produktet blir kassert på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse som ellers kunne forårsakes av u hensiktsmessig avfallshåndtering av dette produktet.
- Symbolet  på produktet eller på den vedlagte dokumentasjonen indikerer at det ikke skal behandles som husholdningsavfall, men tas med til en egnet innsamlingsstasjon for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

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

## SAMSVARSERKLÆRING

### EU

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

## VILKÅR FOR KITCHENAID GARANTIE ( «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/](http://www.forbrukerradet.no/)

### 1. GARANTIENS OMFANG OG VILKÅR

- a) Garantisten gir Garantien for produktene nevnt under del 1.b), som en forbruker har kjøpt fra en selger eller et selskap i KitchenAid-Group i landene innen Det europeiske økonomiske samarbeidsområdet, Moldova, Montenegro, Russland, Sveits eller Tyrkia.
- b) Garantiperioden avhenger av det innkjøpte produktet og er som følger:
  - To års full garanti fra kjøpsdato (Modellene 5K45-serien, 5KSM45 opptil 100-serien).**
  - Fem års full garanti fra kjøpsdato (Modellene 5KSM125–200-serien).**
- c) Garantiperioden begynner fra kjøpsdatoen. Det vil si datoen da en forbruker kjøpte produktet fra en forhandler eller et selskap i KitchenAid-Group.
- d) Garantien dekker produktets defektfrie funksjon.
- e) Garantisten skal gi forbrukeren følgende tjenester under denne garantien, i henhold til Garantistens valg, dersom det oppstår en feil i garantiperioden:
  - Reparasjon av det defekte produktet eller den defekte produktdelen, eller
  - Erstatning av det defekte produktet eller den defekte produktdelen. Hvis et produkt ikke lenger er tilgjengelig, har Garantisten rett til å bytte ut produktet med et produkt av lik eller høyere verdi.
- f) Hvis forbrukeren ønsker å reise et krav under garantien, må forbrukeren kontakte det landsspesifikke KitchenAidservicesenteret eller Garantisten direkte på KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium;

E-postadresse: [CONSUMERCARE.NO@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.NO@kitchenaid.eu) /

Telefonnummer: 00 800 381 040 26

- g) Reparasjonskostnadene, inkludert reservedeler og leveringskostnader av det defektfrie produktet eller den defektfrie produktdelen, skal dekkes av Garantisten. Garantisten skal også dekke leveringskostnadene for retur av det defekte produktet eller den defekte produktdelen hvis Garantisten eller det landsspesifikke KitchenAid-kundeservicesenteret ba om retur av det defekte produktet eller den defekte produktdelen. Forbrukeren skal imidlertid dekke kostnadene ved hensiktsmessig innpakning for returen av det defekte produktet eller den defekte produktdelen.
- h) For å kunne reise et krav under garantien må forbrukeren fremvise kvitteringen eller fakturaen for kjøpet av produktet.

## 2. GARANTIENS BEGRENSNINGER

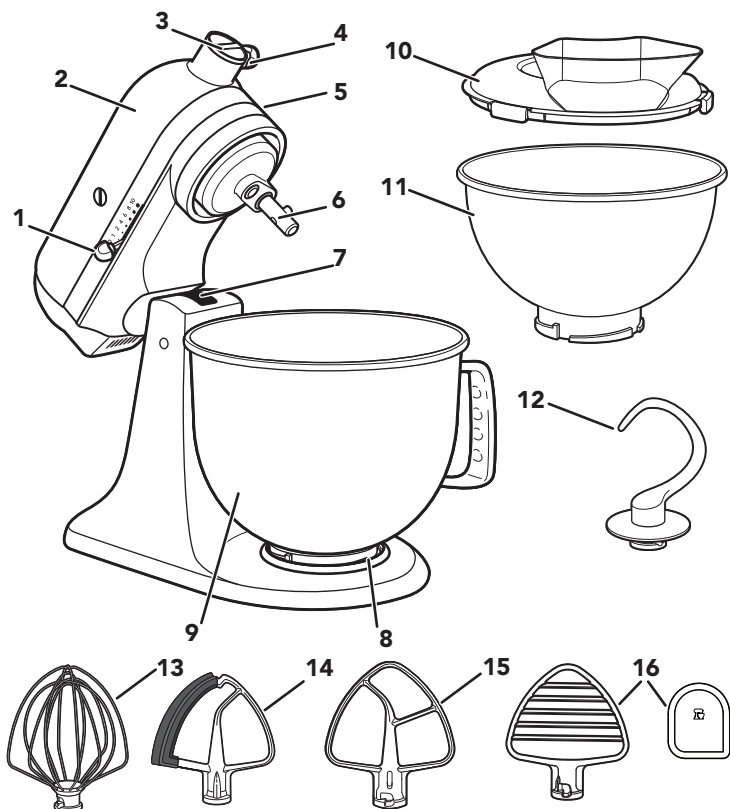
- a) Garantien gjelder bare for produkter som brukes til private formål, og ikke til profesjonelle eller kommersielle formål.
- b) Garantien gjelder ikke ved normal slitasje, feil eller ødeleggende bruk, manglende overholdelse av instruksjonene for bruk, bruk av produktet ved feil elektrisk spenning, 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](http://www.kitchenaid.eu)

# PRODUKTREGISTRERING

Registrer det nye KitchenAid-apparatet ditt nå: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# OSAT JA OMINAISUUDET



1. Nopeudensäätövipu

2. Moottoripää

3. Lisävarusteiden kiinnityspää

4. Lisävarusteiden kiinnitysnappi

5. Moottoripään lukitusvipu (ei näy kuvassa)

6. Vatkaimen runko

7. Vatkaimen korkeudensäätöruuvi (ei kuvassa)

8. Kulhon pidikelaatta

9. Kulho\*\*

10. Roiskesuoja\*

11. 2,8 l Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho\*

12. Taikinakoukku

13. Lankavispilä

14. Vatkain silikonireunalla\*

15. Vatkain\*

16. Taikinasekoitin\* ja taikinakaavin\*\*\*

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

\*Vain tietyissä malleissa. Saatavana myös valinnaisena lisävarusteena.

\*\*\*Voidaan käyttää myös kulhon kaavintaan.

# TUOTTEEN TURVALLISUUS

## Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

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



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

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

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

 **VAARA**

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.

 **VAROITUS**

Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

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

## TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

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

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Suojaudu sähköiskuilta. Älä upota yleiskonetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. 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: Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
5. 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.
6. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.

7. Aseta laite sammuta -asentoon (0) ja irrota se virtalähteestä, kun laitetta ei käytetä, ennen osien kokoamista tai purkamista ja ennen puhdistusta. Irrota laite virtalähteestä vetämällä pistokkeesta. Älä koskaan vedä virtajohdosta.
8. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Pidä kädet, hiukset, vaatteet ja lastat sekä muut työvälineet kaukana vatkaimesta käytön aikana, jotta vältät henkilövahingot ja yleiskoneen vahingoittumisen.
9. Älä käytä mitään sähkölaitetta, jossa on viallinen sähköjohto tai pistoke, tai sen jälkeen, kun laitteeseen on tullut vika tai se on pudonnut tai vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkistusta, korjausta tai sähköistä tai mekaanista säätöä varten.
10. Muiden kuin KitchenAidin suosittelemien tai myymien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
11. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
12. Tarkista, ettei johto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
13. Älä anna johdon koskettaa kuumia pintoja, kuten hellaa.
14. Irrota vatkain, silikonireunainen vatkain, lankavispilä, taikinakoukku tai taikinavatkain yleiskoneesta ennen pesua.
15. Jos virtajohto on vahingoittunut, vaarojen välttämiseksi sen saa vaihtaa vain KitchenAid, valtuutettu huoltoliike tai vastaava pätevä henkilö.
16. Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta ilman valvontaa.
17. Tuotteen vahinkojen välttämiseksi älä käytä yleiskoneen kulhoja uunissa, mikroaaltouunissa tai liedellä lämmittämiseen.
18. Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen kuin asennat tai irrotat osia tai puhdistat laitteen.
19. Kohdassa Hoito ja puhdistus on ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.

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

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

## SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Lisää tuotetietoa, ohjeita ja videoita, mukaan lukien takuutiedot, on osoitteessa **[www.kitchenaid.fi/tuotevinkit](http://www.kitchenaid.fi/tuotevinkit)**, **[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**. Mahdolliset kysymykset voi lähettää osoitteeseen **[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com)**.

### SÄHKÖVAATIMUKSET

#### **VAROITUS**

##### Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusnastaa.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

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

**Jännite:** 220–240 VAC

**Taajuus:** 50–60 Hz

**Teho:**

300 W

Sarjat 5KSM125–5KSM200

275 W

Sarjat 5K45, 5KSM45–5KSM100

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

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

# TUOTTEEN KÄYTTÄMINEN

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

**TÄRKEÄÄ:** Kiristä lisävarusteiden kiinnitysruuvi kunnolla, jotta kiinnityspään kansi ei putoa kulhoon sekoituksen aikana.

## NOPEUDEN VALINTAOPAS

| NO-<br>PEUS | TOIMINTO                                 | LISÄVARUSTE                                                                                   | KUVAUS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1           | Sekoitus                                 | Vatkain*,<br>silikonireunainen<br>yleiskoneen vatkain*                                        | Hitaaseen hämmäntämiseen,<br>aineiden yhdistämiseen,<br>soseuttamiseen ja kaiken<br>sekoittamisen aloittamiseen. Käytä<br>jauhojen ja kuivien aineiden<br>lisäämiseen taikinaan ja nesteiden<br>lisäämiseen kuiviin aineisiin. Älä<br>käytä nopeutta 1 hiivataikinoiden<br>sekoittamiseen tai vaivaamiseen.                                       |
| 2           | Hidas<br>sekoitus                        | Vatkain*,<br>silikonireunainen<br>yleiskoneen vatkain*,<br>taikinakoukku,<br>taikinasekoitin* | Hitaaseen sekoittamiseen,<br>soseuttamiseen, nopeampaan<br>hämmäntämiseen. Käytä<br>hiivataikinoiden, paksujen taikinoiden<br>tai karkkimassan sekoittamiseen ja<br>vaivaamiseen, alkuvaiheessa<br>perunoiden ja muiden vihannesten<br>soseuttamiseen, rasvan ja jauhun<br>sekoittamiseen ja ohuiden ja<br>roiskuvien taikinoiden sekoittamiseen. |
| 4           | Sekoittami-<br>nen,<br>vatkaaminen       | Vatkain*,<br>silikonireunainen<br>yleiskoneen vatkain*,<br>lankavispilä,<br>taikinasekoitin*  | Keskipaksujen taikinoiden, kuten<br>keksitaikinoiden, sekoittamiseen.<br>Käytä sokerin ja rasvan<br>sekoittamiseen ja sokerin<br>lisäämiseen munanvalkuaisiin<br>marenkia valmistaessasi.<br>Keskinopeus kakkutaikinoihin. Lihan<br>raastaminen.                                                                                                  |
| 6           | Vatkaami-<br>nen,<br>vaahdotta-<br>minen |                                                                                               | Keskinopeaan vatkaamiseen<br>(vaahdottamiseen) tai vispaamiseen.<br>Käytä kakku-, munkki- tai muiden<br>taikinoiden viimeistelyyn. Suuri<br>nopeus kakkutaikinoihin.                                                                                                                                                                              |
| 8           | Nopea<br>vatkaaminen,<br>vispaaminen     | Lankavispilä                                                                                  | Kerman, munanvalkuaisien ja<br>italialaisen marengin vispaamiseen.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 10          | Nopea<br>vispaaminen                     |                                                                                               | Pienten kerma- ja<br>munanvalkuaismäärien<br>vispaamiseen tai perunamuusin<br>viimeistelyyn.                                                                                                                                                                                                                                                      |

\*Vain tietyissä malleissa. Saatavana myös valinnaisena lisävarusteena.

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

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

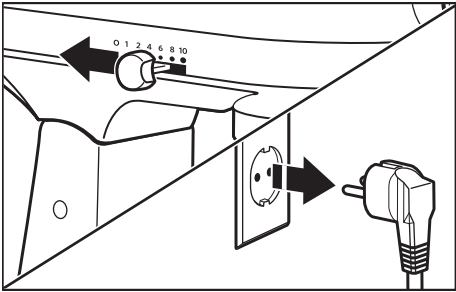
LISÄVARUSTEOPAS

| LISÄVARUSTEET                                    | KÄYTTÖKOH-DE                               | ESIMERKKEJÄ                                                                                                       |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vatkain*, silikonireunainen yleiskoneen vatkain* | Normaalit ja paksut seokset                | Kakut, kermakuorrutteen, makeiset, keksit, piirakkataikina, lihan raastaminen, teelevät, lihamureke, perunamuusi. |
| Lankavispilä                                     | Seokset, joihin tarvitaan ilmaa            | Kananmunat, munanvalkuaiset, vispikerma, italialainen marenki, sokerikakkupohja, majoneesi ja jotkin karkit.      |
| Taikinakoukku                                    | Hiivataikinan sekoittaminen ja vaivaaminen | Leivät, sämpylät, pizzataikina, pullat, kahvileivät.                                                              |
| Taikinasekoitin*                                 | Kylmän voin sekoittaminen jauhoihin        | Piirakkataikinat, teelevät ja muut leivonnaiset; hedelmien ja vihannesten soseuttaminen ja lihan raastaminen.     |

**HUOMAUTUS:** Taikinakaavin\*\*\* auttaa taikinasekoittimen puhdistamisessa\*. Se voi olla hyödyllinen myös raaka-aineiden kaapimisessa kulhosta.

KULHON KIINNITTÄMINEN/IRROTTAMINEN

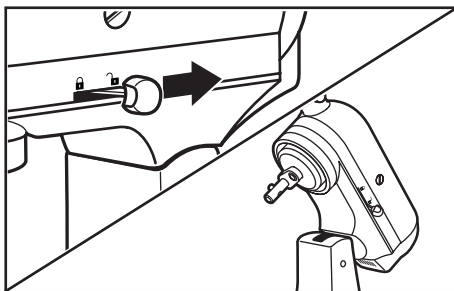
1. **Kulhon kiinnittäminen:** Käännä nopeudensäädin asentoon (0). Irrota yleiskone virtalähteestä.



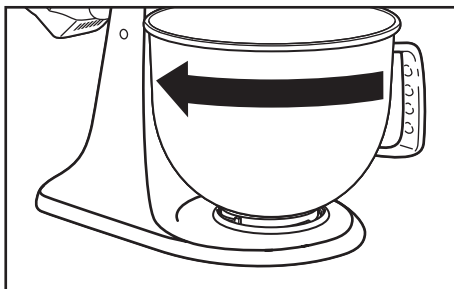
\*Vain tietyissä malleissa. Saatavana myös valinnaisena lisävarusteena.

\*\*\*Voidaan käyttää myös kulhon kaavintaan.

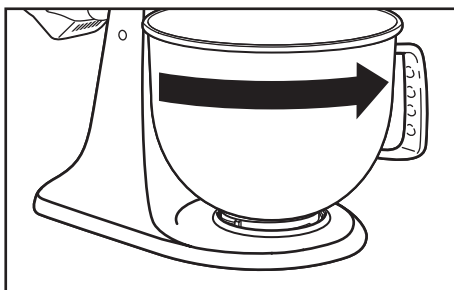
2. Avaa moottoripään lukitus ja nosta moottoripäätä. Lukitus\*\*\*\* kytkeytyy automaattisesti, jotta pää pysyy lukittuna paikallaan.



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



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



**HUOMAUTUS:** Moottoripään on oltava aina lukitussa asennossa yleiskoneita käytettäessä.

\*\*\*\*Lukitustoiminto on käytettävissä tietyissä malleissa.

# VATKAIMEN\*, SILIKONIREUNAISEN VATKAIMEN\*, LANKAVISPILÄN, TAIKINAVATKAIMEN\* TAI TAIKINAKOUKUN KIINNITTÄMINEN/IRROTTAMINEN

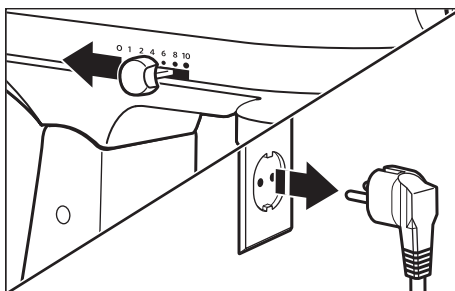
## VAROITUS

### Loukkaantumisriski

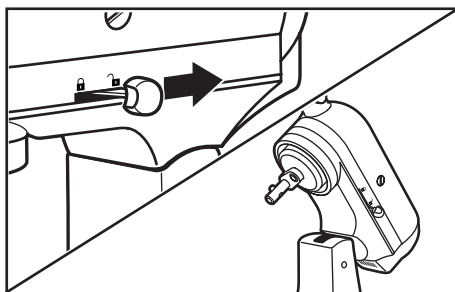
**Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaimia.**

**Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.**

1. **Lisävarusteen kiinnittäminen:** Käännä nopeudensäädin asentoon (0). Irrota pistoke pistorasiasta.



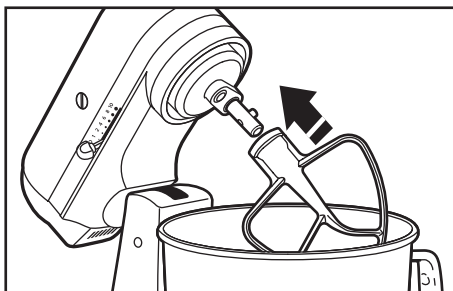
2. Avaa moottoripään lukitus ja nosta moottoripäätä. Lukitus\*\*\*\* kytkeytyy automaattisesti, jotta pää pysyy lukittuna paikallaan.



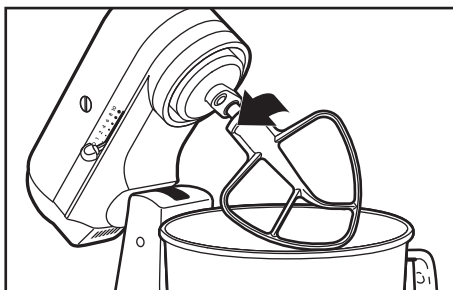
\*Vain tietyissä malleissa. Saatavana myös valinnaisena lisävarusteena.

\*\*\*\*Lukitustoiminto on käytettävissä tietyissä malleissa.

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



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



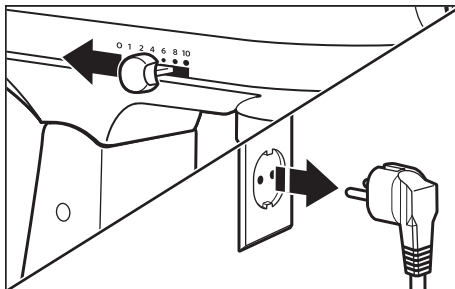
Katso lisätietoja skannaamalla  
koodi

## VATKAIMEN JA KULHON VÄLINEN ETÄISYYS

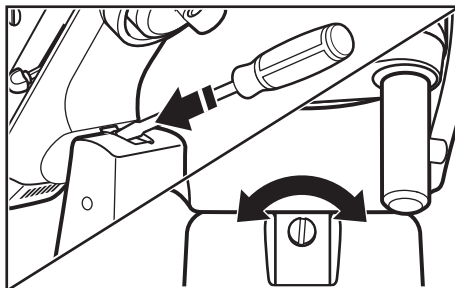
Yleiskone on säädetty tehtaalla siten, että vatkain\* jää hieman irti kulhon pohjasta. Jos vatkain jostain syystä\* osuu kulhon pohjaan tai jää liian kauas kulhosta, voit helposti korjata etäisyyttä.

\*Vain tietyissä malleissa. Saatavana myös valinnaisena lisävarusteena.

1. Käännä nopeudensäädin asentoon (0). Irrota yleiskone virtalähteestä.



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

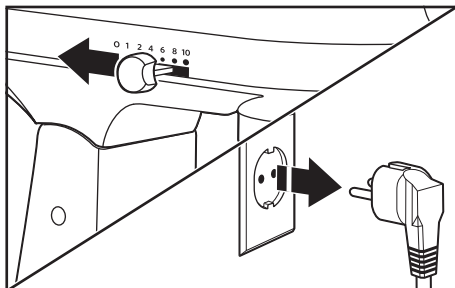


**HUOMAUTUS:** Oikein säädettynä vatkaain\* ei osu kulhon pohjaan tai sivuihin. Jos vatkaain\* tai lankavispilä osuu kulhon pohjaan, vatkaimen pinnoitus tai vispilän langat voivat kulua.

## VALINNAISET LISÄVARUSTEET

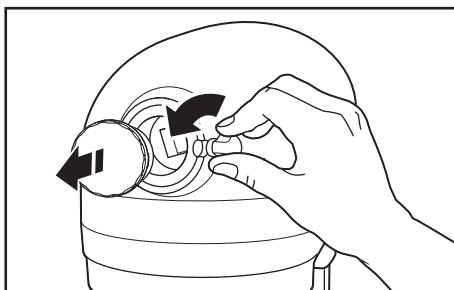
KitchenAid tarjoaa laajan valikoiman valinnaisia lisävarusteita, kuten vihannes- ja lihapuristimia tai pastakoneita. Ne voidaan kiinnittää yleiskoneen lisävarusteiden virtarunkoon, joka näkyy kuvassa.

1. **Kiinnitys:** Sammuta laite kääntämällä nopeudensäätövipu asentoon 0. Irrota yleiskone virtalähteestä.

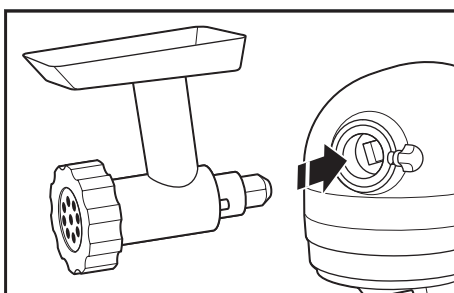


\*Vain tietyissä malleissa. Saatavana myös valinnaisena lisävarusteena.

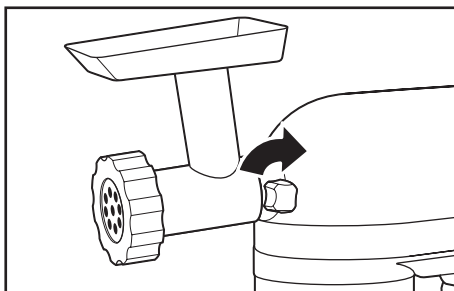
2. Avaa lisävarusteiden kiinnitysruuvia kiertämällä sitä vastapäivään. Poista kiinnityspään kansi.



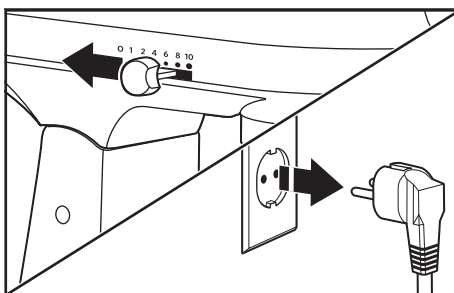
3. Aseta lisävarusteiden kiinnitysrunko kiinnityspäähän ja varmista, että lisävarusteiden kiinnitysrunko sopii lisävarusteiden kiinnityspään neliömuotoiseen koloon. Lisävarustetta on ehkä käännettävä edestakaisin. Kun lisävaruste on oikeassa asennossa, lisävarusteen tappi sopii kiinnityspään reunassa olevaan koloon.



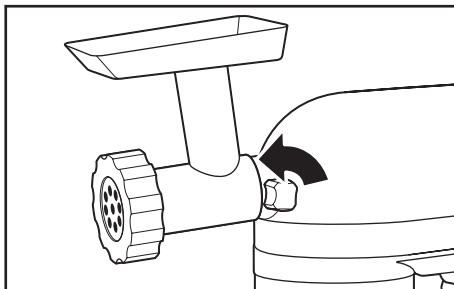
4. Kiristä lisävarusteiden kiinnitysruuvia myötäpäivään kääntämällä, kunnes lisävaruste on kiinnitetty yleiskoneeseen.



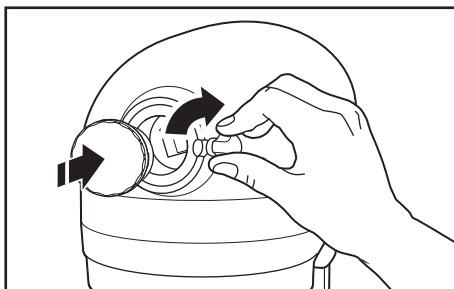
5. Irrottaminen: Käännä nopeudensäätövipu asentoon "0". Irrota yleiskone virtalähteestä.



6. Avaa lisävarusteiden kiinnitysnuppia kiertämällä sitä vastapäivään. Kääntelee lisävarustetta hieman edestakaisin vetäessäsi sitä ulos.



7. Aseta lisävarusteiden kiinnityspään kansi takaisin paikalleen.



8. Kiristä lisävarusteiden kiinnitysnuppia myötäpäivään kääntämällä, kunnes lisävarusteiden kiinnityspään kansi on kiinnitetty yleiskoneeseen.



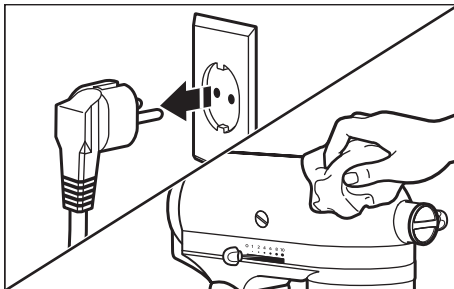
**TÄRKEÄÄ:** Kiristä lisävarusteiden kiinnitysnuppi kunnolla, jotta kiinnityspään kansi ei putoa kulhoon sekoituksen aikana.

**HUOMAUTUS:** Katso suositellut nopeusasetukset ja käyttöajat kunkin lisävarusteen käyttö- ja huolto-oppaasta.

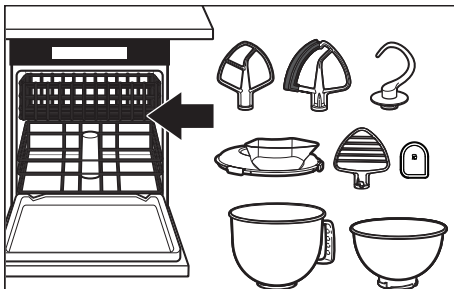
# HOITO JA PUHDISTUS

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

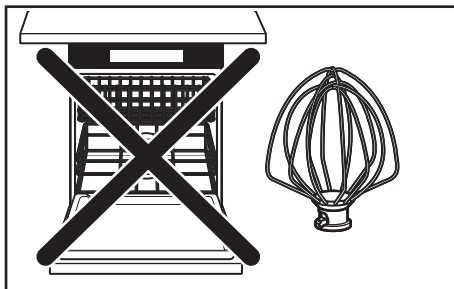
1. Irrota yleiskone aina virtalähteestä ennen puhdistamista. Pyyhi yleiskoneen ulkopinta pehmeällä ja kostealla liinalla. Älä käytä kotitalous- tai ammattikäyttöön tarkoitettuja puhdistusaineita. Pyyhi vatkaimen akseli säännöllisesti ja poista kaikki kertyneet jäämät. Älä upota veteen.



2. Kulhot\*, roiskesuoja\*, vatkain\*, silikonireunainen yleiskoneen vatkain\*, taikinasekoitin\* ja taikinakaavin\*\*\* ja taikinakoukku voidaan pestä astianpesukoneen ylätasolla. Voit myös puhdistaa ne huolellisesti kuumassa saippuavedessä ja huuhdella ne ennen kuivaamista. Älä säilytä vatkaimia runkoon kiinnitettynä.



**TÄRKEÄÄ:** Vain mallien 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 ja 5KSM193 lankavispilä on konepesun kestävä. Kaikki muut mallit: Pese lankavispilä kuumalla saippuavedellä ja huuhtelee huolellisesti ennen kuivaamista. Älä säilytä lankavispilää runkoon kiinnitettynä.



\*Vain tietyissä malleissa. Saatavana myös valinnaisena lisävarusteena.

\*\*\*Voidaan käyttää myös kulhon kaavintaan.

**VAROITUS**



**Sähköiskun vaara**

- Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä irrota maadoitusnastaa.
- Älä käytä sovitinta.
- Älä käytä jatkojohtoa.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa kuoleman, tulipalon tai sähköiskun.

| ONGELMA                                                 | RATKAISU                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jos yleiskone kuumenee käytön aikana                    | Raskaita seoksia tulisi sekoittaa korkeintaan nopeudella 2. Jos kuorma on raskas ja käyttöaika pitkä, yleiskoneen yläosaan ei välttämättä voi koskea. Tämä on normaalia.           |
| Jos yleiskoneesta tulee pistävä haju                    | Tämä on yleistä etenkin uusilla sähkömoottoreilla.                                                                                                                                 |
| Jos vatkein osuu kulhoon                                | Pysäytä yleiskone. Katso ohje kohdasta "Vatkaimen ja kulhon välinen etäisyys" ja säädä vatkaimen ja kulhon väliä.                                                                  |
| Jos yleiskoneesi ei käynnisty, tarkista seuraavat asiat | Onko yleiskone kytketty virtalähteeseen?                                                                                                                                           |
|                                                         | Onko yleiskoneen virtapiiriin sulake toimintakunnossa? Jos virtapiirissä on suojakatkaisin, varmista, että virta on kytkettynä.                                                    |
|                                                         | Sammuta yleiskone 10–15 sekunnin ajaksi ja käynnistä se sitten uudelleen. Jos yleiskone ei vielä käynnisty, anna sen jäähtyä 30 minuutin ajan ennen kuin käynnistät sen uudelleen. |
| Jos ongelmaa ei saada korjattua                         | Katso lisätietoja kohdasta "KitchenAid-takuuehdot ("Takuu"). Älä palauta yleiskonetta jälleenmyyjälle, sillä jälleenmyyjällä ei ole huoltopalvelua.                                |

SÄHKÖLAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

PAKKAUSMATERIAALIN HÄVITTÄMINEN

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

## TUOTTEEN KIERRÄTTÄMINEN

- Tämä laite on EU:n ja Yhdistyneen kuningaskunnan sähkö- ja elektroniikkaromua (WEEE) koskevan lainsäädännön mukainen.
- Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.
- Tuotteessa tai sen dokumentaatioissa oleva symboli  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. merkitsee, että sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

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

## VAATIMUSTENMUKAISUUSLAUSEKE

### EUROOPAN UNIONI

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

## KITCHENAID TAKUUEHDOT (“TAKUU”)

KitchenAid Europa, Inc., jonka osoite on Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (“Takuun antaja”) myöntää loppuasiakkaalle, joka on kuluttaja, seuraavien ehtojen mukaisen Takuun.

Takuu täydentää loppukäyttäjän lakisääteisiä takuuoikeuksia suhteessa tuotteen myyjään eikä rajoita niitä eikä vaikuta niihin, Suomen kuluttajansuojalain mukaisesti (38/1978).

### 1. TAKUUN LAAJUUS JA EHDOT

- Takuun antaja myöntää takuun takuunsaajan tuotteille, jotka on mainittu osassa 1.b) ja jotka kuluttaja on ostanut KitchenAid-Groupiin kuuluvalla myyjältä tai yritykseltä Euroopan talousalueen maassa, Moldovassa, Montenegrossa, Venäjällä, Sveitsissä tai Turkissa.
- Takuuaika määrittyy ostetun tuotteen mukaan seuraavasti:
 

**Kahden vuoden täysi takuu ostopäivästä lukien (mallit: 5K45-sarja, 5KSM45–5KSM100).**

**Viiden vuoden täysi takuu ostopäivästä lukien (mallit: 5KSM125–200).**
- Takuuaika alkaa ostopäivästä eli päivästä, jolloin kuluttaja osti tuotteen KitchenAid-Groupiin kuuluvalla myyjältä tai yritykseltä.
- Takuu kattaa tuotteen virheettömyyden.
- 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.
- 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](mailto:CONSUMERCARE.FI@kitchenaid.eu) puhelin: 00 800 381 040 26
- Takuun antaja vastaa korjauskuluista, kuten varaosista ja virheettömän tuotteen tai tuotteen osan toimituskuluista. Lisäksi Takuun antaja vastaa viallisen tuotteen tai tuotteen osan palautuskuluista, jos Takuun antaja tai maakohtainen KitchenAidasiakaspalvelukeskus on pyytänyt viallisen tuotteen tai tuotteen osan palauttamista.
- Asiakkaan on esitettävä tuotteen ostokuitti tai -lasku voidakseen tehdä takuuvaatimuksen.

## 2. TAKUUN RAJOITUKSET

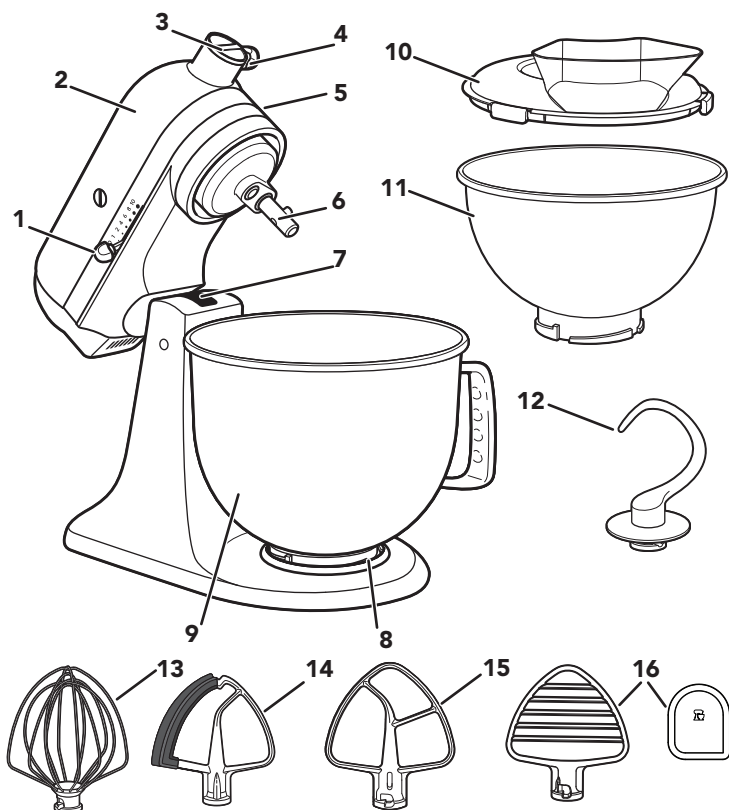
- a) Takuu koskee ainoastaan tuotteiden yksityiskäyttöä, ei ammatikäyttöä eikä kaupallista käyttöä.
- b) Takuu ei kata normaalia kulumista, virheellistä käyttöä tai väärinkäyttöä, käyttöohjeiden laiminlyöntiä, tuotteen käyttöä väärällä jännitteellä, asennusta ja käyttöä sovellettavien sähkövaatimusten vastaisesti eikä liiallisen voiman käyttöä (kuten iskuja).
- c) Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on muokattu tai muunnettu esimerkiksi 120 voltin tuotteesta 220–240 voltin tuotteeksi.
- d) Takuuhuollot eivät jatku Takuuajan jälkeen eikä takuuhuollosta ala uusi Takuuaika. Asennettujen varaosien Takuuaika päättyy koko tuotteen Takuuajan päättyessä.

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

# TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Rekisteröi uusi KitchenAid-laitteesi nyt: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# DELE OG FUNKTIONER



1. Hastighedsreguleringsgreb
2. Motorhoved
3. Tilbehørsmuffe
4. Tilbehørsknap
5. Låsearm til motorhoved (ikke vist)
6. Piskerisets aksel
7. Justeringsskrue til piskerisets højde (ikke vist)

8. Spændeplade til skål
9. Skål\*\*
10. Hældetud\*
11. 2,8 l skål i rustfrit stål\*
12. Dejkrog
13. Trådpiskeris
14. Fladpisker med fleksibel kant\*
15. Fladpisker\*
16. Dejmixer\* og dejskraber\*\*\*

\*\*Skålens design, størrelse og materiale afhænger af køkkenmaskinemodellen.

\*Medfølger kun til udvalgte modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.

\*\*\*Kan også bruges til at skrabe din skål.

## Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på apparatet. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne.



Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette symbol advarer om mulige farer, der kan være livsfarlige eller kvæste dig selv og andre.

Alle sikkerhedsanvisninger vil blive beskrevet efter sikkerhedsadvarsels- symbolet samt efter ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

 **FARE**

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

 **ADVARSEL**

**Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne.**

Alle sikkerhedsanvisninger fortæller dig, hvori den potentielle fare består, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis anvisningerne ikke følges.

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

**Når du bruger elektriske apparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsanvisninger, herunder:**

1. Læs alle instrukser. Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må køkkenmaskinen ikke anbringes i vand eller anden væske.
3. 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: Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.

5. 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.
6. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
7. Sluk for apparatet (0) og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, før montering eller afmontering af dele samt før rengøring. Tag fat i stikket og træk det ud af stikkontakten for at frakoble maskinen. Træk aldrig i ledningen.
8. Undgå at komme i berøring med de bevægelige dele. Sørg for at holde hænder, hår, tøj samt grydeskeer og andre redskaber i god afstand af piskeriset under brugen for at minimere risikoen for personskade og/eller beskadigelse af køkkenmaskinen.
9. Brug ikke apparatet med hverken ledning eller stik, der er beskadiget, eller efter apparatet har vist fejlfunktion eller har været tabt eller er beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til det nærmeste autoriserede servicecenter, så det kan blive undersøgt, repareret eller justeret.
10. Brug af tilbehørsdele/tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
11. Brug ikke apparatet udendørs.
12. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
13. Lad ikke ledningen komme i kontakt med varme overflader, f. eks. komfuret.
14. Fjern fladpisker, fladpisker med fleksibel kant, trådpiskeris, dejkrog eller mørdejspisker fra køkkenmaskinen, før de vaskes.
15. Eventuel udskiftning af ledningen skal foretages af KitchenAid, vores teknikere eller af en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare for personskade.
16. Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.
17. For at undgå produktskade må du ikke bruge køkkenmaskinens blandingsskåle i områder med høj varme som f.eks. i en ovn eller mikroovn eller på et komfur.
18. Lad apparatet køle helt af, før du tager dele af eller på, og før du rengør apparatet.

19. Der henvises til afsnittet "Vedligeholdelse og rengøring" vedrørende anvisninger om rengøring af overflader, der kommer i kontakt med levnedsmidler.
20. Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug samt til brug:
- i personalekøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdspladser
  - i landkøkkener
  - af gæster på hoteller, moteller og i lignende omgivelser
  - på bed and breakfast-lignende steder

## GEM DENNE VEJLEDNING

Du finder alle produktoplysninger, instruktioner og videoer, herunder garantioplysninger, på **[www.kitchenaid.dk/produkttips](http://www.kitchenaid.dk/produkttips)**, **[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**. Ved spørgsmål bedes du skrive til **[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com)**.

### ELEKTRISKE KRAV

|                                                                                  |                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>⚠ ADVARSEL</b>                                                                       |
|                                                                                  | <b>Fare for elektrisk stød</b>                                                          |
|                                                                                  | Tilslut til en stikkontakt med jordforbindelse.                                         |
|                                                                                  | Fjern ikke jordstikket.                                                                 |
|                                                                                  | Brug ikke en adapter.                                                                   |
|                                                                                  | Brug ikke forlængerledninger.                                                           |
|                                                                                  | Hvis disse instruktioener ikke følges, kan det medføre død, brand eller elektrisk stød. |

**Spænding:** 220-240 VAC

**Frekvens:** 50-60 Hz

**Effekt:**

300 W

Til serierne 5KSM125-5KSM200

275 W

Til serierne 5K45, 5KSM45 til og med 5KSM100

**BEMRK:** Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal en kvalificeret elektriker kontaktes.

Forsøg ikke at ændre stikket p nogen mde. Brug ikke en adapter.

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

# PRODUKTANVENDELSE

## FØR FØRSTE BRUG

**VIGTIGT:** Spænd tilbehørsknappen helt for at forhindre, at dækslet falder ned i skålen under brug.

## VEJLEDNING TIL HASTIGHEDSSTYRING

| HASTIGHED | HANDLING                        | TILBEHØRSDEL                                                                  | BESKRIVELSE                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Omrøring                        | Fladpisker*,<br>fladpisker med fleksibel kant*                                | Til langsom omrøring, sammenblanding, mosning og start af alle blandingsprocedurer. Bruges til at tilsætte mel og tørre ingredienser til dej samt til at tilsætte væsker til tørre ingredienser. Brug ikke hastighed 1 til at blande eller ælte gærdej. |
| 2         | Langsom omrøring                | Fladpisker*,<br>fladpisker med fleksibel kant*,<br>dejkrog,<br>Dejmixer*      | Til langsom blanding, mosning og hurtigere omrøring. Brug til blanding og æltning af gærdej, tung dej og søde sager, start af mosning af kartofler eller andre grøntsager, iblanding af fedtstof i mel og blanding af tynd eller stænkende dej.         |
| 4         | Blanding, piskning              | Fladpisker*,<br>fladpisker med fleksibel kant*,<br>trådpiskeris,<br>dejmixer* | Til blanding af halvtung dej, f.eks. til småkager. Brug til at blande sukker og fedtstof og til at tilsætte sukker til æggeghvider til marengs. Medium hastighed til kageblandinger. Til rivning af kød.                                                |
| 6         | Piskning, oppiskning            |                                                                               | Til mellemhurtig piskning (oppiskning) eller sammenpiskning. Bruges til at færdiggøre blanding af kagedej, doughnutdej og andre slags dej. Høj hastighed til kageblandinger.                                                                            |
| 8         | Hurtig piskning, sammenpiskning | Trådpiskeris                                                                  | Til piskning af fløde, æggeghvider og kogt glasur.                                                                                                                                                                                                      |
| 10        | Hurtig piskning                 |                                                                               | Til piskning af små mængder fløde, æggeghvider eller til færdigpiskning af kartoffelmos.                                                                                                                                                                |

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

\*Medfølger kun til udvalgte modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.

\*Medfølger kun til udvalgte modeller. Fås også som valgfrit tilbehør..

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

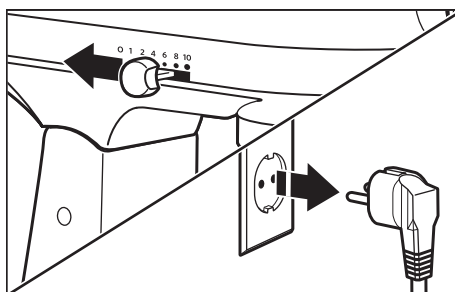
## TILBEHØRSVEJLEDNING

| TILBEHØRSDELE                               | BRUGES TIL AT BLANDE                       | ANBEFALEDE PRODUKTER                                                                          |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fladpisker*, fladpisker med fleksibel kant* | Normale eller tunge blandinger             | Kager, cremet glasur, bolsjer, småkager, tærtedej, kødstrimler, kiks, farsbrød, kartoffelmos. |
| Trådpiskeris                                | Blandinger, hvor der skal indarbejdes luft | Æg, æggehvinder, fløde, kogt glasur, kagebunde, mayonnaise, visse typer søde sager.           |
| Dejkrog                                     | Blanding og æltning af gærdej              | Brød, rundstykker, pizzadej, boller, kager.                                                   |
| Dejmixer*                                   | Bland smør i mel                           | Til tærtedej, kiks og andet bagværk, mosning af frugt og grøntsager samt rivning af kød.      |

**BEMÆRK:** Skraber\*\*\* hjælper med at rengøre dejmixeren\* Den kan også være nyttig til at skrabe ingredienser ud af skålen.

## MONTERING/AFMONTERING AF SKÅLEN

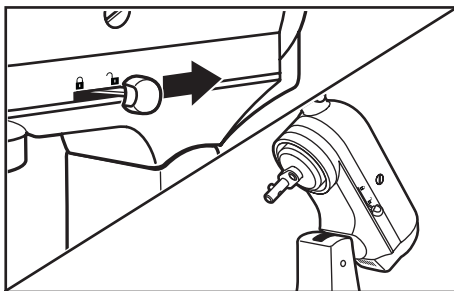
- Sådan monteres skålen:** Drej hastighedskontrollen til fra (0). Tag stikket til køkkenmaskinen ud.



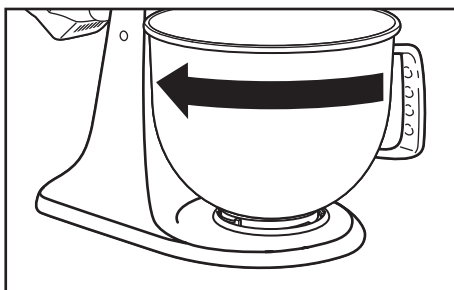
\*Medfølger kun til udvalgte modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.

\*\*\*Kan også bruges til at skrabe skålen.

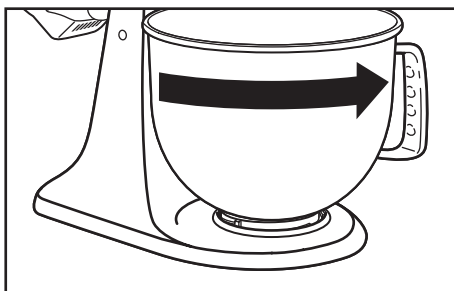
2. Lås motorhovedet op, og løft det. Låsen\*\*\*\* aktiveres automatisk for at låse hovedet på plads.



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



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



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

\*\*\*\*Udvalgte modeller fås med låsemekanisme.

# MONTERING/AFMONTERING AF FLADPISKER\*, FLADPISKER MED FLEKSIBEL KANT\*, TRÅDPISKERIS, DEJMIXER\* ELLER DEJKROG

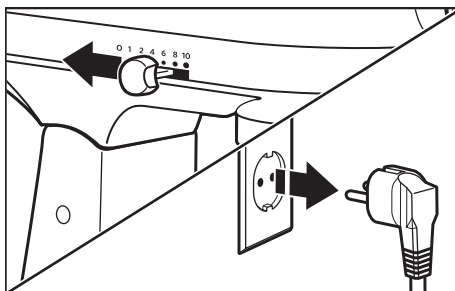
## ⚠ ADVARSEL

### Risiko for kvæstelser

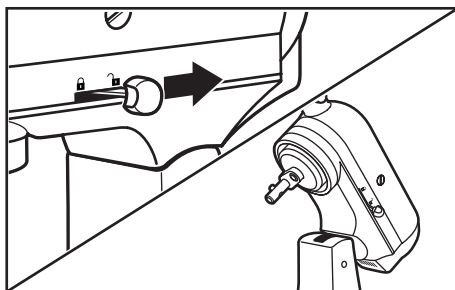
Træk stikket ud af stikkontakten, før du rører ved piskerisene.

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

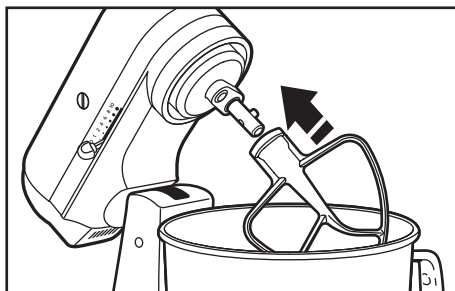
1. **Sådan monteres tilbehør:** Drej hastighedskontrollen over på fra (0). Tag stikket til køkkenmaskinen ud.



2. Lås motorhovedet op, og løft det. Låsen\*\*\*\* aktiveres automatisk for at låse hovedet på plads.



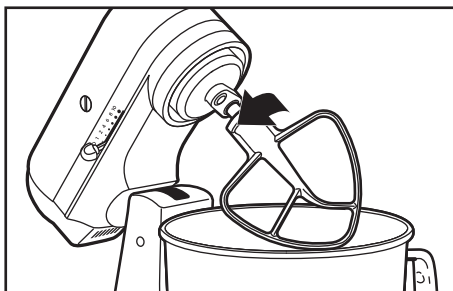
3. Sæt tilbehøret på piskerisets aksel, og tryk det så langt opad som muligt. Drej derefter tilbehøret mod højre, og fastgør tilbehøret over stiften på akslen.



\*Kun inkluderet med udvalgte modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.

\*\*\*\* Udvalgte modeller fås med låsemekanisme.

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

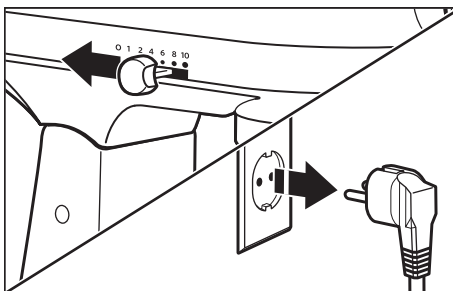


Scan kode for at få flere  
oplysninger

## AFSTAND MELLEM PISKER OG SKÅL

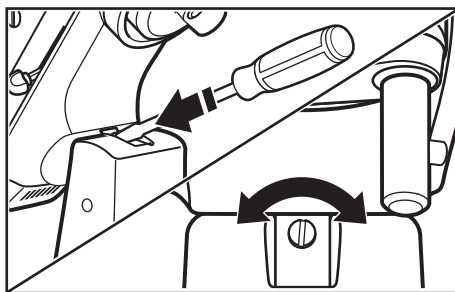
Din køkkenmaskine er justeret fra fabrikken, så fladpiskeren\* lige akkurat ikke rører skålens bund. Hvis fladpiskeren\* af en eller anden grund rammer bunden af skålen eller er for langt væk fra skålen, kan du nemt korrigere afstanden.

1. Drej hastighedskontrollen over på fra (0). Tag stikket til køkkenmaskinen ud.



\*Medfølger kun til udvalgte modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.

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

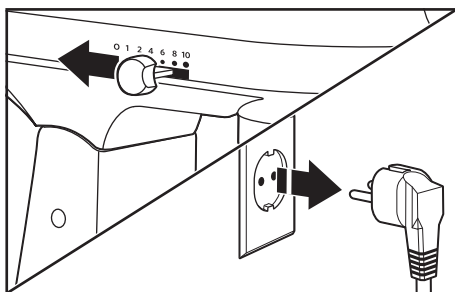


**BEMÆRK:** Når den er korrekt justeret, rammer fladpiskeren\* ikke bunden eller siden af skålen. Hvis fladpiskeren\* eller trådpiskeriset er så tæt på, at de rammer bunden af skålen, kan det medføre slitage på fladpiskerens belægning eller trådpiskerisets træde.

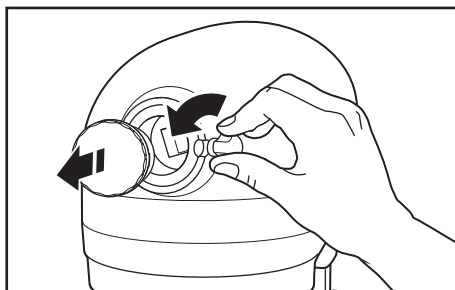
## VALGFRIT TILBEHØR

KitchenAid tilbyder en bred vifte af ekstra tilbehør såsom kødhakkere eller redskaber til pastaframstilling. De kan fastgøres til køkkenmaskinens aksel, som vist her.

1. **Sådan sætter du tilbehør på køkkenmaskinen:** Drej hastigheden til off (0). Tag stikket til køkkenmaskinen ud.

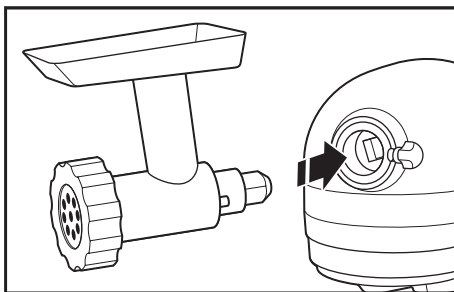


2. Løsn tilbehørsknappen ved at dreje den mod uret. Fjern dækslet over tilbehørsmuffen.

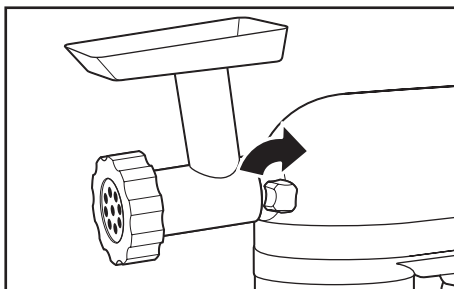


\*Medfølger kun til udvalgte modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.

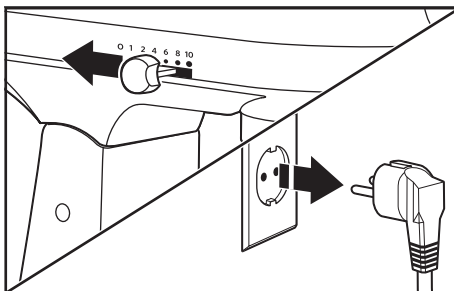
3. Sæt skaftet på tilbehørets hus ind i tilbehørsmuffen, og sørg for, at køkkenmaskinens aksel passer ind i den firkantede tilbehørsmuffe. Det kan være nødvendigt at dreje tilbehøret frem og tilbage. Når tilbehøret er i den korrekte position, passer stiften på tilbehøret ind i hakket på muffens kant.



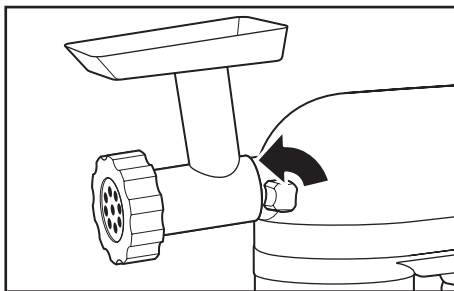
4. Spænd tilbehørsknappen ved at dreje den med uret, indtil tilbehøret er helt fastgjort til køkkenmaskinen.



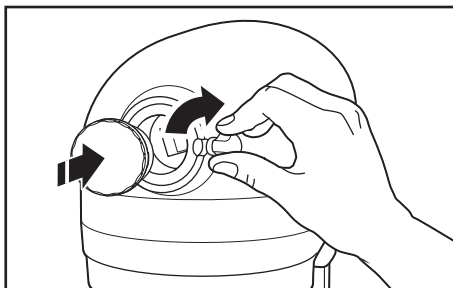
5. Sådan fjerner du tilbehøret: Drej hastighedskontrollen over på fra (0). Tag stikket til køkkenmaskinen ud.



6. Løsn tilbehørsknappen ved at dreje den mod uret. Drej tilbehøret lidt frem og tilbage, mens du trækker det ud.



7. Udskift dækslet til tilbehørsmuffen.



8. Spænd tilbehørsknappen ved at dreje den med uret, indtil dækslet til tilbehøret er helt fastgjort til køkkenmaskinen.



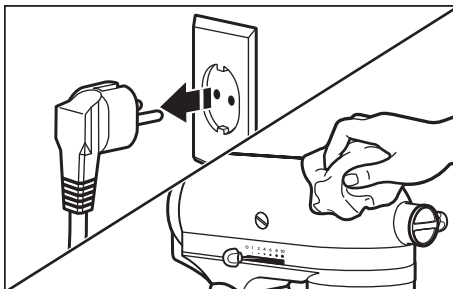
**VIGTIGT:** Spænd tilbehørsknappen helt for at forhindre, at dækslet falder ned i skålen under brug.

**BEMÆRK:** Se Vejledning til anvendelse og vedligehold for hvert specifikt tilbehør for at få oplysninger om anbefalede hastighedsindstillinger og driftstider.

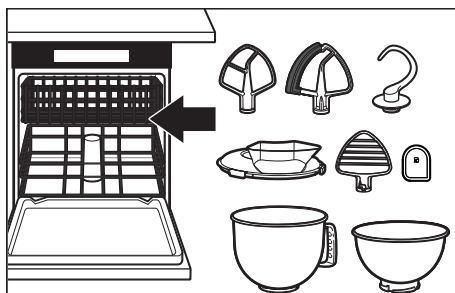
## VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

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

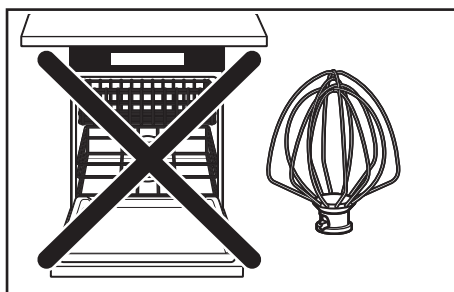
1. Sørg altid for at frakoble køkkenmaskinen før rengøring. Tør køkkenmaskinen af med en fugtig, blød klud. Brug ikke rengøringsmidler til husholdningsbrug/erhvervsbrug. Tør piskerisets aksel af med jævne mellemrum, og fjern eventuelle rester, der måtte samle sig. Må ikke nedsænkes i vand.



2. Skåle\*, plastskærm\*, fladpisker\*, fladpisker med fleksibel kant\*, dejmixer\* og skraber\*\*\* og dejkrog kan vaskes på øverste hylde i opvaskemaskinen. Eller rengør dem grundigt i varmt sæbevand, og skyl dem grundigt, før de tørrer. Opbevar ikke piskeris på akslen.



**VIGTIGT:** Trådpiskeriset tåler kun opvaskemaskine til modellerne 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 og 5KSM193. For alle andre modeller gælder: Rengør grundigt i varmt vand med opvaskemiddel, og skyl grundigt før tørring. Opbevar ikke trådpiskeriset på akslen.



\*Medfølger kun til udvalgte modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.

\*\*\*Kan også bruges til at skrabe skålen.

# FEJLFINDING

## ⚠ ADVARSEL



### Fare for elektrisk stød

Tilslut til en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke jordstikket.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledninger.

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

| PROBLEM                                                            | LØSNING                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hvis køkkenmaskinen bliver varm under brug                         | Tunge belastninger bør ikke overstige hastighed 2. Ved tunge belastninger med længere blandingstid er det muligvis ikke behageligt at røre ved toppen af enheden. Dette er normalt. |
| Hvis køkkenmaskinen afgiver en skarp lugt                          | Dette er almindeligt med elektriske motorer, især når de er nye.                                                                                                                    |
| Hvis fladpiskeren rammer skålen                                    | Stop køkkenmaskinen. Se afsnittet "Afstand mellem piskeris og skål", og juster afstanden mellem piskeris og skål.                                                                   |
| Hvis din køkkenmaskine ikke fungerer, skal du kontrollere følgende | Er køkkenmaskinen tilsluttet?                                                                                                                                                       |
|                                                                    | Fungerer sikringen i kredsløbet til køkkenmaskinen? Hvis du har en afbryderboks, skal du sørge for, at kredsløbet er lukket.                                                        |
|                                                                    | Sluk for køkkenmaskinen i 10-15 sekunder, og tænd den derefter igen. Hvis køkkenmaskinen stadig ikke starter, skal du lade den køle af i 30 minutter, før du tænder den igen.       |
| Hvis problemet ikke kan afhjælpes                                  | Se afsnittet "Vilkår for KitchenAids garanti ("Garanti")". Send ikke køkkenmaskinen retur til forhandleren. Forhandlere udfører ingen reparationer.                                 |

## BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE APPARATER

### BORTSKAFFELSE AF INDPAKNINGSMATERIALER

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

## GENBRUG AF PRODUKTET

- Dette apparat er markeret som overholdende lovgivning i EU og Storbritannien relateret til affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kan være resultatet af uensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.
- Symbolet  på produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke skal behandles som husholdningsaffald, men skal afleveres på et passende indsamlingscenter, hvor elektrisk og elektronisk udstyr genanvendes.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

## OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

### FOR DEN EUROPÆISKE UNION

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

## VILKÅR FOR KITCHENAIDS GARANTI ("GARANTI")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien ("Garant") giver slutkunden, som er forbruger, en Garanti i henhold til følgende vilkår.

Garantien gælder ud over og begrænser ikke slutkundens lovbestemte garantirettigheder over for sælgeren af produktet. I henhold til den danske købelov (Lbkg 2014-02-17 nr. 140) og den danske forbrugeraftalelov har forbrugeren ret til inden for en periode på 2 år at give meddelelse om mangler, i hvilket fald forbrugeren har ret til enten at kræve reparation eller udskiftning af et defekt produkt. I de første 6 måneder efter købet anses en defekt for at være eksisterende på købstidspunktet, medmindre sælgeren beviser andet.

### 1. GARANTIENS OMFANG OG BETINGELSER

- a) 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:

**To års fuld garanti fra købsdatoen (Modeller i 5K45-serien, 5KSM45 op til 100-serien).**

**Fem års fuld garanti fra købsdatoen (Modeller i serien 5KSM125 - 200).**

- c) Garantiperioden begynder på købsdatoen, dvs. den dato, hvor en forbruger købte produktet hos en forhandler eller et firma i KitchenAid-gruppen.
- d) Garantien dækker produktets fejlfrie beskaffenhed.
- e) 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
  - 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](mailto: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.

## 2. BEGRÆNSNINGER AF GARANTIEN

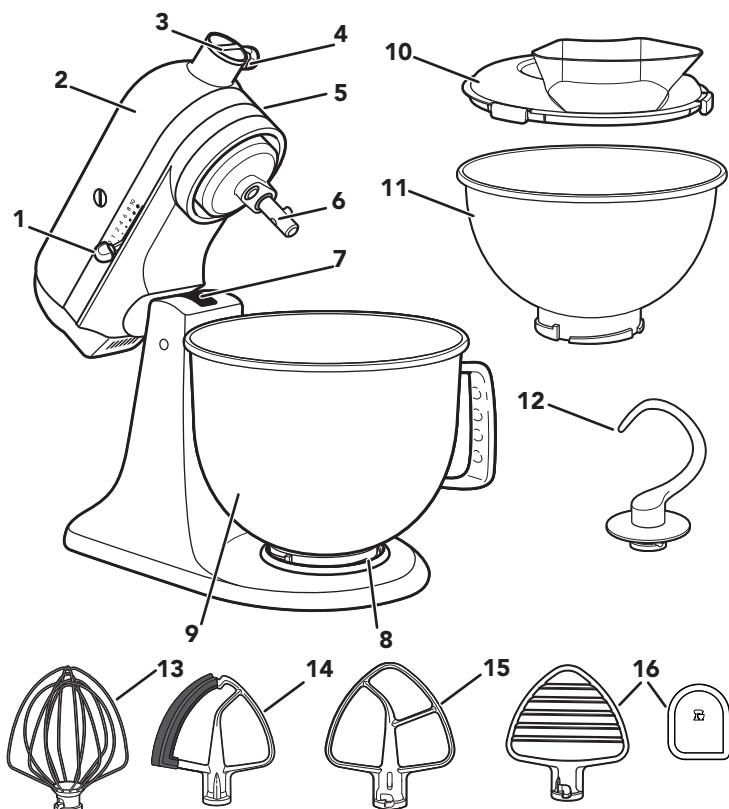
- a) Garantien gælder kun for produkter, der anvendes til private formål og ikke til erhvervsmæssige eller kommercielle formål.
- b) Garantien gælder ikke ved normal slitage, forkert brug eller misbrug, manglende overholdelse af brugsvejledningen, brug af produktet ved forkert elektrisk spænding, installation og drift i strid med gældende elektriske bestemmelser og brug af kraft (f.eks. slag).
- c) Garantien gælder ikke, hvis produktet er blevet ændret eller konverteret, f.eks. fra 120 V-produkter til 220-240 V-produkter.
- d) Tjenesteydelser i henhold til Garantien forlænger ikke garantiperioden og indleder heller ikke en ny garantiperiode. Garantien ophører efter udløbet af den oprindelige garantiperiode. Garantiperioden for installerede reservedele udløber med garantiperioden for hele produktet.

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

# PRODUKTREGISTRERING

Registrer dit nye KitchenAid-apparat nu: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# HLUTAR OG EIGINLEIKAR



1. Hraðastillir
2. Mótorhaus
3. Öxulgat fylgihluta
4. Fylgihlutahnúður
5. Læsisstöng mótorauss (ekki sýnd)
6. Hræraraskaft
7. Skrúfa til að stilla hæð þeytara (ekki sýnd)

8. Klemmuplata fyrir skál
9. Skál\*\*
10. Hellivörn\*
11. 2,8 L skál úr ryðfríu stáli\*
12. Deigkrókur
13. Vírþeytari
14. Hrærari með sveigjanlegri brún\*
15. Flatur hrærari\*
16. Deighrærari\* og sleikja\*\*\*

\*\*Hönnun, stærð og efni skálarinnar fara eftir gerð hrærivélarinnar.

\*Fylgir eingöngu með ákveðnum módelum. Fæst einnig sem valkvæmur fylgihlutur.

\*\*\*Er einnig hægt að nota til að skafa skálina.

## Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

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



Þetta er öryggisviðvörðunartákn.

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

Öllum öryggisviðvörðunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

**! HÆTTA**

**Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.**

**! VIÐVÖRUN**

**Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.**

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, segja þér hvernig draga á úr hættu á meiðslum og segja þér hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

## MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

**Við notkun raftækja ætti alltaf að fylgja grundvallaröryggisráðstöfunum, þar á meðal:**

1. Lesa allar leiðbeiningar. Röng notkun heimilistækis kann að leiða til líkamstjóns.
2. Til að verjast hættunni af raflosti skal ekki setja hrærivélina í vatn eða annan vökva.
3. Ekki er ætlast til að einstaklingar (að meðtöldum 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. Aðeins Evrópusambandið: Börn mega ekki nota þetta tæki. Geymdu heimilistækið og snúru þess þar sem börn ná ekki til.
5. Aðeins Evrópusambandið: Einstaklingar sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað heimilistæki, ef þeir hafa verið undir eftirlit eða fengið leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja.

6. Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
7. Slökkvið á tækinu (0) og takið úr sambandi við innstungu þegar það er ekki í notkun áður en það er sett saman eða tekið í sundur og áður en það er hreinsað. Taktu í klónna og togaðu úr innstungunni til að taka úr sambandi. Togaðu aldrei í rafmagnssnúruna.
8. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast. Til að koma í veg fyrir slys og/eða skemmdir á hrærivélinni á að halda höndum, hári og fatnaði, sem og sleikjum og öðrum áhöldum, frá hrærararannum þegar hann er í notkun.
9. Ekki nota neitt tæki með skemmdri snúru eða kló, eða eftir að það hefur bilað, eða dottið eða verið skemmt á einhvern hátt. Skilaðu heimilistækinu til næstu viðurkenndu þjónustumiðstöðvar til skoðunar, viðgerðar eða stillingar á rafmagns- eða vélrænum búnaði.
10. Notkun aukahluta/fylgihluta, sem KitchenAid mælir ekki með eða selur, getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum á fólki.
11. Ekki nota tækið utanhúss.
12. Ekki láta snúruna hanga fram af borði eða bekk.
13. Ekki láta snúruna snerta heitt yfirborð, þar á meðal eldavél.
14. Takið flata hrærarann, hræra með sveigjanlegri brún, víraþeytara, deigkrók eða deighræra úr hrærivélinni áður en þeir eru þvegnir.
15. Ef snúran er skemmd verða KitchenAid, þjónustuaðili þeirra, eða svipað hæfur einstaklingur að skipta um hana til að koma í veg fyrir hættu.
16. Skildu heimilistækið aldrei eftir án eftirlits á meðan það er í notkun.
17. Til að koma í veg fyrir skemmdir á vörunni má aldrei nota hrærivélarskálarnar nálægt miklum hita, svo sem í ofni, örbylgjuofni eða á eldavél.
18. Leyfðu heimilistækinu að kólna alveg áður en hlutir eru settir á eða teknir af og áður en tækið er hreinsað.
19. Skoðaðu kaflann „Umhirða og hreinsun“ fyrir leiðbeiningar um hreinsun á flötum þar sem matvæli hafa verið.

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

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

## GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Hægt er að finna ítarlegar vöruupplýsingar, leiðbeiningar og myndbönd, þar á meðal upplýsingar um ábyrgð með því að fara á **[www.kitchenaid.ie/product-tips](http://www.kitchenaid.ie/product-tips)**, eða **[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**. Sendið skriflegar fyrirspurnir til **[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com)**.

### KRÖFUR UM RAFMAGN

|                                                                                  |                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>⚠ VÍÐVÖRUN</b>                                                                               |
|                                                                                  | <b>Hætta á raflosti</b>                                                                         |
|                                                                                  | <b>Settu í samband við jarðtengda innstungu.</b>                                                |
|                                                                                  | <b>Ekki fjarlægja jarðtenginguna.</b>                                                           |
|                                                                                  | <b>Ekki nota millistykki.</b>                                                                   |
|                                                                                  | <b>Ekki nota framlengingarsnúru.</b>                                                            |
|                                                                                  | <b>Ef ekki er farið eftir þessum leiðbeiningum getur það leitt til dauða, elds eða rafloss.</b> |

Spenna: 220-240 VAC

Tíðni: 50-60 Hz

Afl:

300 W

Fyrir 5KSM125 - 5KSM200 gerðir

275 W

Fyrir 5K45, 5KSM45 upp að 5KSM100 gerðum

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

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

# NOTKUN VÖRUNNAR

## FYRIR FYRSTU NOTKUN

**MIKILVÆGT:** Herðið hnappinn á fylgihlutunum vel til að koma í veg fyrir að lokið detti ofan í skálina þegar vélin er í gangi.

## LEIÐBEININGAR FYRIR HRAÐASTILLI

| HRAÐI | AÐGERÐ                | FYLGIHLOTUR                                                                            | LÝSING                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Hræra                 | Flatur hrærari*,<br>Hrærari með<br>sveigjanlegri brún*                                 | Til að hræra hægt, blanda saman, stappa, byrja á öllum hræringum. Notist til að bæta hveiti og þurrefnum við deigið og til að bæta vökva við þurrefni. Ekki nota hraðastillingu 1 til að blanda eða hnoða gerdeig.                               |
| 2     | Hæg blöndun           | Flatur hrærari*,<br>Hrærari með<br>sveigjanlegri brún*,<br>Deigkrókur,<br>Deighrærari* | Fyrir hægblöndun, stöppun og hraðari hræringu. Notist til að blanda og hnoða gerdeig, þykkar deigblöndur og sætindi, byrja að stappa kartöflur eða annað grænmeti, blanda fitu út í deig, blanda saman þunnt deig sem skvettist auðveldlega til. |
| 4     | Blöndun, hræring      | Flatur hrærari*,<br>Hrærari með<br>sveigjanlegri brún*,<br>Þeytari,<br>Deighrærari*    | Til að blanda miðlungsþykkt deig, svo sem kökudeig. Notist til að blanda saman sykur og feiti og til að hræra sykur út í eggjahvítur til að gera marengs. Hálfur hraði fyrir kökudeig. Til að rífa niður kjöt.                                   |
| 6     | Hræring, þykking      |                                                                                        | Til að hræra miðlungsþratt (þykking) eða þeyta. Notað til að klára að blanda saman kökudeig, kleinuhringjadeig eða annað deig. Hár hraði fyrir kökudeig.                                                                                         |
| 8     | Hröð hræring, þeyting | Víraþeytari                                                                            | Til að þeyta rjóma, eggjahvítur og soðinn glassúr.                                                                                                                                                                                               |
| 10    | Hröð þeyting          |                                                                                        | Til að þeyta lítið magn af rjóma, eggjahvítum eða til að klára að þeyta kartöflumús.                                                                                                                                                             |

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

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

\*Fylgir eingöngu með ákveðnum módelum. Fæst einnig sem valkvæmur fylgihlutur.

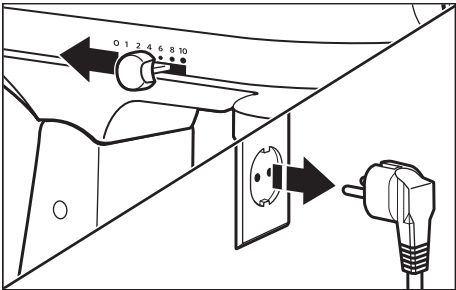
LEIÐBEININGAR FYRIR FYLGIHLUTI

| FYLGHIHLUTIR                                        | NOTIST TIL AÐ BLANDA SAMAN         | RÁÐLAGÐIR HLUTIR                                                                        |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Flatur hrærari*,<br>Hrærari með sveigjanlegri brún* | Venjulegar til þykkar blöndur.     | Kökur, glassúr, sætindi, smákökur, bökudeig, rífið kjöt, kex, kjöthleifur, kartöflumús. |
| Víraþeytari                                         | Blöndur sem þarf að bæta lofti við | Egg, eggjahvítur, rjómi, soðinn glassúr, svampbotnar, majónes, sum sætindi.             |
| Deigkrókur                                          | Til að blanda og hnoða gerdeig.    | Brauð, bollur, pizzadeig, rúnstykki, tekökur.                                           |
| Deighrærari*                                        | Smjörteninga út í hveiti           | Fyrir bökudeig, kex og annað sætabrauð, mauka ávexti og grænmeti og rífa niður kjöt.    |

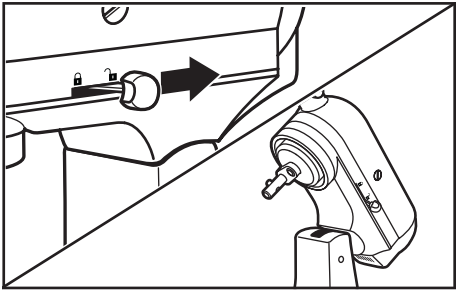
**ATHUGIÐ:** Sleikja\*\*\* hjálpar við að þrifa deighrærarann\*. Hún getur líka verið nytsamleg til að taka hráefnin úr skálinni.

SKÁLIN FEST Á/TEKIN AF

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

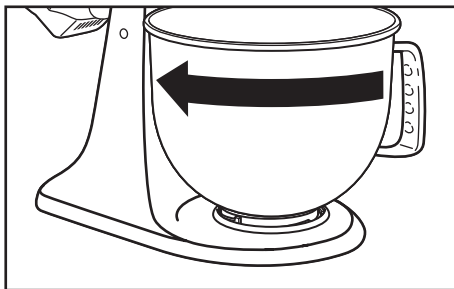


2. Aflæstu og lyftu mótórháusnum. Lásinn\*\*\*\* læsist sjálfkrafa til að halda háusnum á sínum stað.

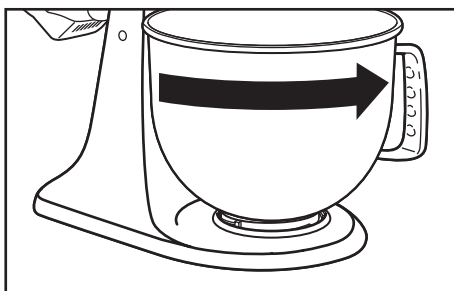


\*Fylgir eingöngu með ákveðnum módelum. Fæst einnig sem valkvæmur fylgihlutur.  
\*\*\*Er einnig hægt að nota til að skafa skálina.  
\*\*\*\*Lás fæst í völdum módelum.

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



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



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

# TIL AÐ FESTA/FJARLÆGJA FLATA HRÆRARANN\*, HRÆRARA MEÐ SVEIGJANLEGRI BRÚN\*, VÍRAÞEYTARA, DEIGHRÆRARA EÐA DEIGKRÓK

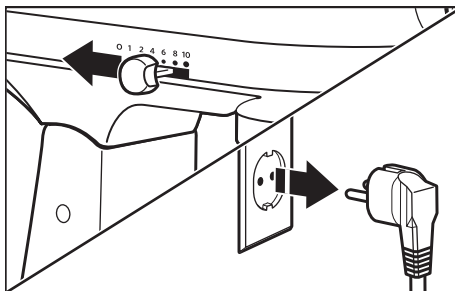
## ⚠VIÐVÖRUN

### Slysaþætta

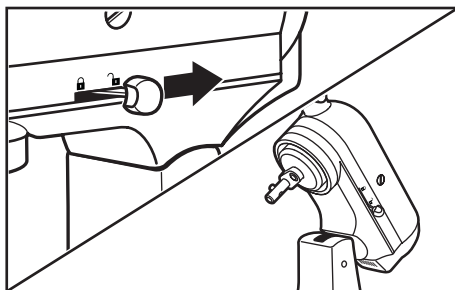
Taktu vélina úr sambandi áður en komið er við þeytarar.

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

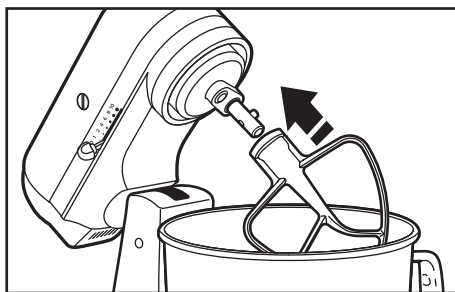
1. Til að festa fylgihlut á: Stilltu hraðastillinn á slökkt (0). Taktu hrærivélina úr sambandi.



2. Aflæstu og lyftu mótorausnum. Lásinn\*\*\*\* læsist sjálfkrafa til að halda hausnum á sínum stað.



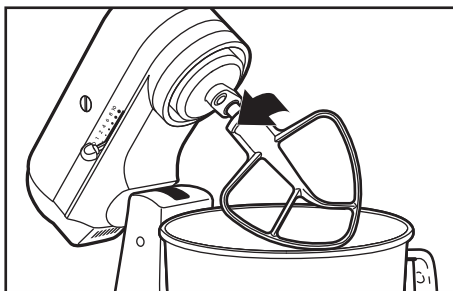
3. Settu fylgihlutinn á hræraraskaftið og þrýstu upp eins langt og hægt er. Snúðu síðan fylgihlutnum til hægri og kræktu honum yfir pinnann á skaftinu.



\*Fylgir eingöngu með ákveðnum módelum. Fæst einnig sem valkvæmur fylgihlutur.

\*\*\*\*Lás fæst í völdum módelum.

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

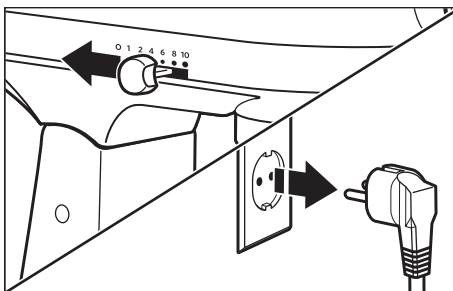


Skannaðu kóða fyrir nánari  
upplýsingar

## FJARLÆGD Á MILLI HRÆRARA OG SKÁLAR

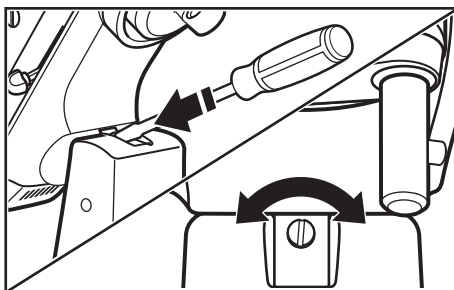
Hrærivélin er stillt í verksmiðjunni þannig að flati hrærarinn\* fari rétt yfir botn skálarinnar. Ef, af einhverjum ástæðum, flati hrærarinn\*snertir botn skálarinnar eða er of langt frá skálinni af einhverri ástæðu, geturðu auðveldlega stillt fjarlægðina.

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



\*Fylgir eingöngu með ákveðnum módelum. Fæst einnig sem valkvæmur fylgihlutur.

2. Lyftu mótorhausnum. Snúðu skrúfunni aðeins rangsælis (til vinstri) til að hækka flata hrærarann\* eða réttisælis (til hægri) til að lækka flata hrærarann\*. Stilltu flata hrærarann\* þannig að hann fari rétt yfir yfirborð skálarinnar. Ef þú stillir skrúfunu of mikið er ekki víst að læsistöngin læsist á sínum stað.

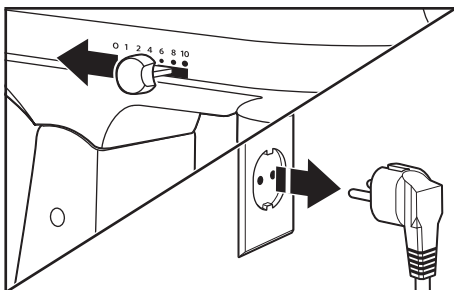


**ATHUGIÐ:** Þegar flati hrærarinn\* er rétt stilltur snertir hann ekki botn eða hliðar skálarinnar. Ef flati hrærarinn\* eða þeytarinn eru það nálægt að þeir snerta botn skálarinnar getur húðunin máðst af hræranum eða slit myndast á vírunum á þeytaranum.

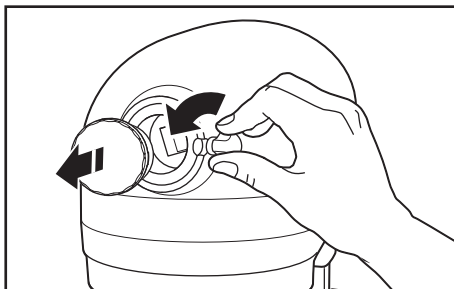
## VALKVÆÐIR FYLGIHUTIR

KitchenAid býður upp á mikið úrval af valkvæðum fylgihlutum, svo sem hakkavélum og pastavélum. Hægt er að festa þá á fylgihlutadriðskaft hrærvélarinnar, eins og sýnt er hérna.

1. **Til að tengja:** Stilltu hraðastillinn á slökkt (0). Taktu hrærvélina úr sambandi.

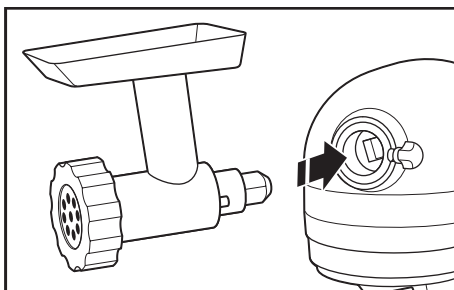


2. Losaðu fylgihlutahnúðinn með því að snúa honum rangsælis. Fjarlægðu hlífina fyrir öxulgati fylgihluta.

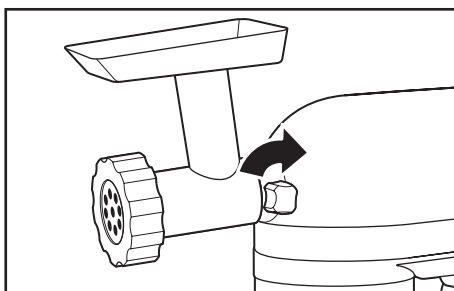


\*Fylgir eingöngu með ákveðnum módelum. Fæst einnig sem valkvæmur fylgihlutur.

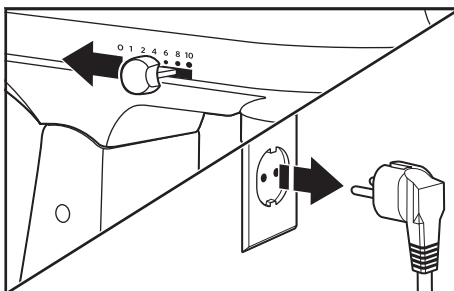
3. Settu skaft fylgihlutarins inn í öxulgat fylgihluta og gættu þess að skaftið passi inn í ferningslaga falsinn. Mögulega þarf að snúa fylgihlutnum fram og til baka. Þegar fylgihlutarinn er á réttum stað mun pinninn á fylgihlutnum passa í raufina á brún öxulgatsins.



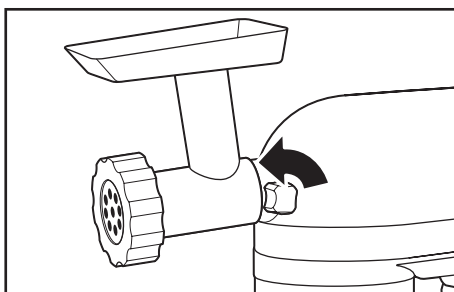
4. Hertu fylgihlutahnúðinn með því að snúa réttisælis þar til fylgihlutarinn er fullkomlega festur við hrærivélina.



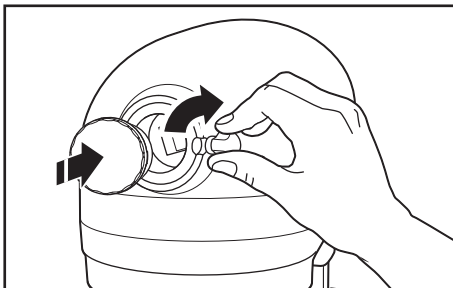
5. Til að fjarlægja: Settu hraðastillinn á slökkt (0). Taktu hrærivélina úr sambandi.



6. Losaðu fylgihlutahnúðinn með því að snúa honum rangsælis. Snúðu fylgihlutnum aðeins fram og til baka á meðan þú togar hann út.



7. Settu hlíf fyrir öxulgat fylgihluta á aftur.



8. Hertu hnappinn á fylgihlutunum með því að snúa réttisælis þar til fylgihluturinn er fullkomlega festur við hrærivélina.



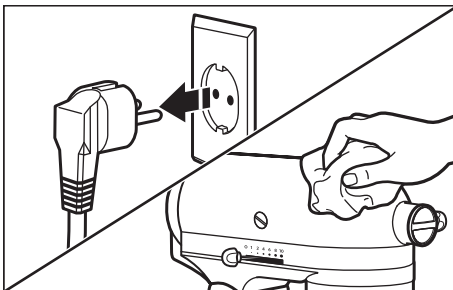
**MIKILVÆGT:** Herðið hnappinn á fylgihlutunum vel til að koma í veg fyrir að lokið detti ofan í skálina þegar vélin er í gangi.

**ATHUGIÐ:** Sjá leiðbeiningar um notkun og umhirðu fyrir hvern fylgihlut til að fá ráðlagðar hraðastillingar og notkunartíma.

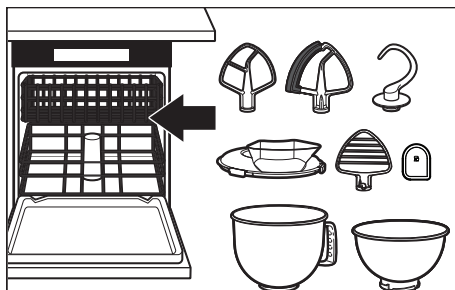
## UMHIRÐA OG HREINSUN

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

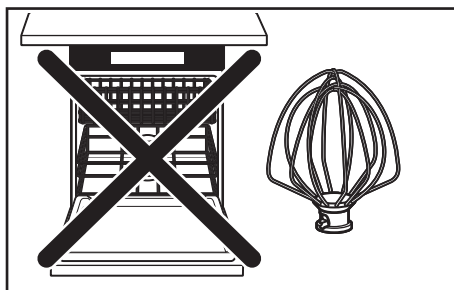
1. Gættu þess að taka hrærivélina alltaf úr sambandi fyrir hreinsun. Strjúktu af hrærivélinni með mjúkum og rökum klút. Ekki nota nein hreinsiefni. Strjúktu reglulega af hræraraskaftinu til að fjarlægja allar leifar sem kunna að safnast upp. Ekki setja á kaf í vatn.



2. Skálar\*, hellivörn\*, flatur hrærari\*, hrærari með sveigjanlegri brún\*, deighrærari\* og sleikja\*\*\* og deigkrókur mega fara í efri grindina í uppþvottavél. Einnig má þvo þessa fylgihluti vandlega upp úr heitu sápuvatni og skola alveg áður en þeir eru þurrkaðir. Ekki geyma hrærara á skaftinu.



**MIKILVÆGT:** Víraþeytarann má eingöngu þvo í uppþvottavél fyrir 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 og 5KSM193. Fyrir öll önnur módel: Þvoðu hann vandlega upp úr heitu sápuvatni og skolaðu alveg áður en þú þurrkar. Ekki geyma þeytarann á skaftinu.



\*Fylgir eingöngu með ákveðnum módelum. Fæst einnig sem valkvæmur fylgihlutur.

\*\*\*Er einnig hægt að nota til að skafa skálina.



**VIÐVÖRUN**

Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengda innstungu.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

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

| VANDAMÁL                                             | LAUSN                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ef hrærivélin hitnar við notkun                      | Við mikið álag ætti ekki að fara yfir hraða 2. Við mikið álag og langan notkunartíma er mögulegt að þú getir ekki snert toppinn á hrærivélinni. Þetta er eðlilegt.                  |
| Ef hrærivélin gefur frá sér sterka lykt              | Þetta er algengt hjá rafmagnsmótorum, sérstaklega þegar þeir eru nýjir.                                                                                                             |
| Ef flati hrærarinn snertir skálina                   | Stoppaðu hrærivélina. Sjá hlutann „Bil á milli hrærara og skálar“ og stilltu síðan fjarlægðina á milli hrærara og skálar.                                                           |
| Ef hrærivélin virkar ekki skaltu athuga eftirfarandi | Er hrærivélin í sambandi við rafmagn?                                                                                                                                               |
|                                                      | Er öryggið á rafrásinni fyrir hrærivélina í lagi? Ef þú ert með lekaliðabox skaltu gæta þess að liðinn sé lokaður.                                                                  |
|                                                      | Slökktu á hrærivélinni í 10-15 sekúndur og kveiktu síðan á henni aftur. Ef hrærivélin fer enn ekki í gang skaltu leyfa henni að kólna í 30 mínútur áður en kveikt er á henni aftur. |
| Ef ekki er hægt að lagfæra það sem er að             | Sjá hlutann „Ábyrgðarskilmálar KitchenAid („Ábyrgð“)“. Ekki fara með hrærivélina aftur til söluaðila þar sem þeir veita ekki þjónustu.                                              |

FÖRGUN RAFBÚNAÐARÚRGANGS

FÖRGUN UMBÚÐAEFNIS

Umbúðaefnisins af ábyrgð og er merkt með endurvinnslutákninu ♻. Því verður að farga hinum ýmsu hlutum umbúðaefnisins af ábyrgð og í fullri fylgni við reglugerðir staðaryfirvalda sem stjórna förgun úrgangs.

## ENDURVINNSLA VÖRUNNAR

- Merkingar á þessu tæki eru í samræmi við lög í ESB og Bretlandi um raf- og rafeindabúnaðarúrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).
- Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem annars gætu orsakast af óviðeigandi meðhöndlun við förgun þessarar vöru.
- Táknid  á vörunni eða á meðfylgjandi skjölum gefur til kynna að ekki skuli meðhöndla hana sem heimilisúrgang, heldur verði að fara með hana á viðeigandi söfnunarstöð fyrir endurvinnslu raf- og rafeindabúnaðar.

Fyrir ítarlegri upplýsingar um meðhöndlun, endurheimt og endurvinnslu þessarar vöru skaltu vinsamlegast hafa samband við bæjarstjórnarskrifstofur í þínum heimabæ, heimilisorpförgunarþjónustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.

## SAMRÆMISYFIRLÝSING

### FYRIR EVRÓPUSAMBANDIÐ

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

## ÁBYRGÐARSKILMÁLAR KITCHENAID („ÁBYRGÐ“)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgíu („ábyrgðaraðili“) veitir lokakaupanda, sem er neytandi, ábyrgð samkvæmt eftirfarandi skilmálum.

Ábyrgðin er viðbót við lögbundin ábyrgðaréttindi lokakaupanda gagnvart seljanda vörunnar og hefur engar takmarkanir eða áhrif á þau. Í stuttu máli kemur fram í lögum nr. 48/2003 um neytendakaup að vörur verði að vera í því ástandi sem þeim er lýst, hæfar fyrir tilgang sinn og af fullnægjandi gæðum. Ef í ljós kemur að varan er gölluð verður neytandi að tilkynna seljanda um gallann án óþarfa tafa. Neytandi hefur aldrei skemmti 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](http://www.neytendastofa.is) eða með því að hringja í 00354 510 1100.

#### 1. UMFANG OG SKILMÁLAR ÁBYRGÐARINNAR

- Ábyrgðaraðili veitir ábyrgð á vörnum 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.
- Ábyrgðartímabilið fer eftir vörunni sem er keypt og er sem hér segir:  
**Full ábyrgð í tvö ár frá kaupdegi (Módel 5K45 gerðir, 5KSM45 upp að 100-vörulínunni).**  
**Full ábyrgð í fimm ár frá kaupdegi (Módel 5KSM125 - 200-vörulínunni).**
- Ábyrgðartímabilið hefst á kaupdegi, þ.e. daginn sem kaupandi keypti vöruna frá söluaðila eða fyrirtæki frá KitchenAidsamsteypunni.
- 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 vörnunni eða íhlutnum, eða
  - Skipti á gölluðu vörnunni eða íhlutnum fyrir nýja. Ef varan er ekki lengur í boði er ábyrgðaraðila heimilt að skipta út vörnunni 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](mailto:sala@rafland.is) (Netfang: [sala@rafland.is](mailto:sala@rafland.is) ; Símanúmer **+354 520 7900**) eða beint við ábyrgðaraðilann í KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgíu.
- g) Ábyrgðaraðili skal bera kostnað vegna viðgerðar ásamt varahlutum og sendingarkostnað vegna afhendingar á gallalausri vöru eða íhlut. Ábyrgðaraðili skal einnig bera sendingarkostnað vegna skila á gölluðu vörnunni eða íhlutnum ef ábyrgðaraðiliinn eða innlendi KitchenAid þjónustuaðiliinn bað um að gölluðu vörnunni eða íhlutnum yrði skilað. Hins vegar skal neytandi bera kostnað vegna viðeigandi umbúða fyrir örugg skil á gölluðu vörnunni eða íhlutnum.
- h) Neytandi verður að framvísa kvittun eða reikning sem sönnun fyrir kaupum á vörnunni 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 vörnunni 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.

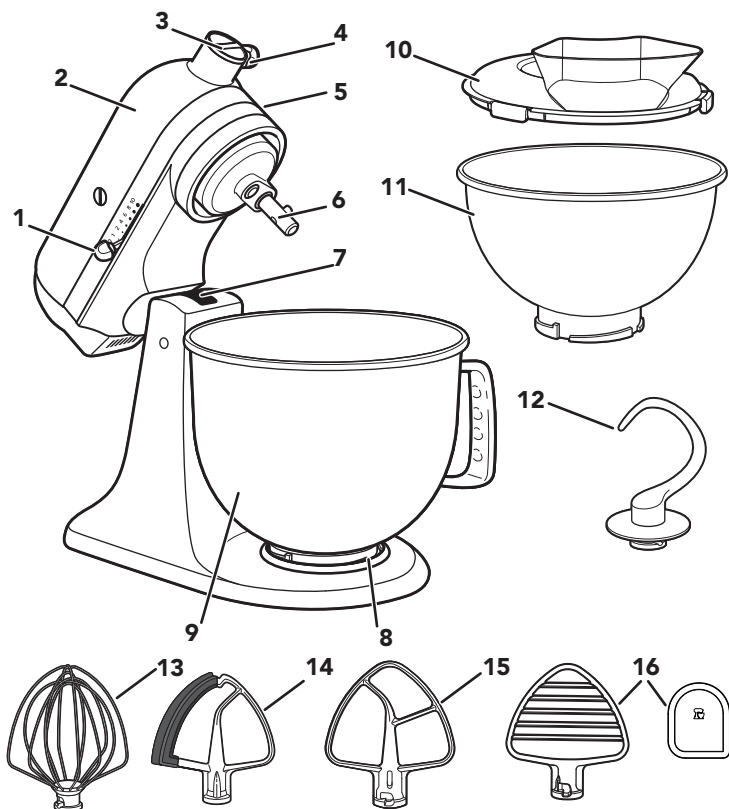
Þjónustuaðilar KitchenAid geta enn aðstoðað neytendur með spurningar og veitingu upplýsinga eftir að ábyrgðin er útrunnin, eða fyrir vörur sem falla ekki undir ábyrgð. Hægt er að nálgast frekari upplýsingar á vefsíðu okkar: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

# VÖRUSKRÁNING

Skráðu nýja KitchenAid tækið þitt núna: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# CZĘŚCI I FUNKCJE

PL



1. Dźwignia sterowania prędkością
2. Głowica z silnikiem
3. Gniazdo przystawkowe
4. Śruba przystawek
5. Dźwignia blokująca głowicę z silnikiem (nie pokazano)
6. Wał mieszadła
7. Śruba regulacji wysokości mieszadła (nie pokazano)

8. Płyta zaciskowa dzieży
9. Dzieża\*\*
10. Osłona dzieży z podajnikiem\*
11. Dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności 2,8 l\*
12. Hak
13. Różga
14. Mieszadło Flex ze zgarniaczem\*
15. Mieszadło płaskie\*
16. Zgarniacz do ciasta\* i skrobaczka\*\*\*

\*\*Kształt, rozmiar i materiał dzieży zależą od modelu miksera stojącego.

\*Dostępna tylko w wybranych modelach. Dostępny również jako wyposażenie dodatkowe.

\*\*\*Można jej także użyć do wyczyszczenia dzieży.

# PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

## Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i je przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: "NIEBEZPIECZEŃSTWO" i "UWAGA". Te słowa oznaczają, że:



**NIEBEZPIECZEŃSTWO**

istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



**UWAGA**

istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

## WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

**Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych zasad:**

1. Należy przeczytać wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Nie zanurzać miksera stojącego w wodzie i innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem.
3. 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: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
5. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z nim związane.
6. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
7. Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy je wyłączyć (0), a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda, należy ją chwycić i wyciągnąć. Zabrania się ciągnięcia za przewód.
8. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Nie zbliżać dłoni, włosów, odzieży, a także szpatulek i innych przyborów kuchennych do mieszadła podczas pracy, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia miksera stojącego.
9. Zabrania się używania urządzeń, których kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nastąpiła awaria urządzenia, bądź jeżeli zostało ono upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Należy zwrócić urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy albo regulacji mechanicznej lub elektrycznej.
10. Stosowanie akcesoriów i przystawek niezalecanych lub niesprzedawanych przez KitchenAid może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała.
11. Zabrania się używania urządzenia na wolnym powietrzu.
12. Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
13. Nie dopuszczać do kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami, takimi jak np. piec.
14. Przed umyciem należy odłączyć od miksera stojącego mieszadło płaskie, mieszadło Flex ze zgarniaczem, drucianą trzepaczkę, hak do ciasta lub zgarniacz do ciasta.

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

## NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

Szczegółowe informacje, instrukcje i filmy na temat produktu, w tym informacje na temat gwarancji, znajdziesz na stronie **[www.KitchenAid.pl](http://www.KitchenAid.pl)**, **[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**. Pytania można przysyłać na adres **[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com)**.

**UWAGA****Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym**

**Podłącz wtyczkę do gniazda z uziemieniem.**

**Nie usuwać bolca uziemiającego.**

**Nie używać rozgałęziacza.**

**Zabrania się używania kabli przedłużających.**

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

**Napięcie:** 220–240 V, prąd zmienny

**Częstotliwość:** 50-60 Hz

**Moc:**

300 W

Seria 5KSM125 – 5KSM200

275 W

Seria 5K45, 5KSM45 do 5KSM100

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

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

## UŻYTKOWANIE PRODUKTU

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

**WAŻNE:** mocno dokręć śrubę przystawki, aby pokrywa nie wpadła do miski podczas miksovania.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

| PRĘD-KOŚĆ | DZIAŁANIE                          | AKCESORIUM                                                                                          | OPIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Mieszanie                          | Mieszadło płaskie*,<br>mieszadło FLEX ze<br>zgarniaczem*                                            | Do powolnego mieszania, łączenia składników, rozcierania i rozpoczynania wszystkich procedur mieszania. Służy do dodawania mąki i suchych składników do rzadkiego ciasta oraz dodawania płynów do suchych składników. Nie używać prędkości 1 do mieszania lub wyrabiania ciasta drożdżowego.          |
| 2         | Mieszalnik do powolnego miksowania | Mieszadło płaskie*,<br>mieszadło FLEX ze<br>zgarniaczem*,<br>hak do ciasta,<br>zgarniacz do ciasta* | Do powolnego miksowania, rozcierania i szybkiego mieszania. Służy do mieszania i zagniatania ciast drożdżowych, gęstych ciast na wypieki oraz słodczy, rozpoczynania rozgniatania ziemniaków i innych warzyw, dodawania tłuszczu stałego do mąki oraz mieszania rzadkich lub rozpryskujących się mas. |
| 4         | Mieszanie, ubijanie                | Mieszadło płaskie*,<br>mieszadło FLEX ze<br>zgarniaczem*,<br>różga,<br>zgarniacz do ciasta*         | Do miksowania średnio gęstej masy, takiej jak na ciastka. Służy do łączenia cukru z tłuszczem stałym oraz dodawania cukru do białek jaj na bezy. Średnia prędkość dla mieszanek na ciasta. Do mielenia mięs.                                                                                          |
| 6         | Ubijanie, ucieranie                |                                                                                                     | Do średnio szybkiego ucierania lub ubijania. Służy do zakończenia mieszania ciasta, ciasta na pączki i innych rzadkich ciast. Wysoka prędkość dla mieszanek na ciasta.                                                                                                                                |
| 8         | Szybkie ubijanie                   | Różga                                                                                               | Do ubijania śmietany, białek i gorącego lukru.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 10        | Szybkie ubijanie                   |                                                                                                     | Do ubijania małych ilości śmietany, białek jaj lub do ostatecznego ucierania tłuczonych ziemniaków.                                                                                                                                                                                                   |

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

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

\*Dostępne tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie opcjonalne.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

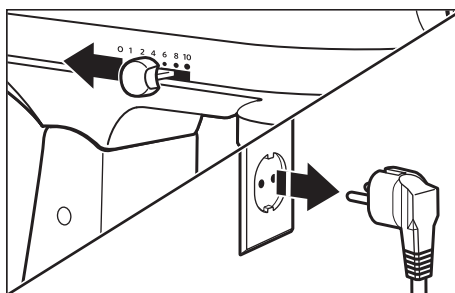
PL

| AKCESORIA                                          | STOSOWANIE DO MIKSOWANIA                  | SUGEROWANE PRODUKTY                                                                                                   |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mieszadło płaskie*, mieszadło FLEX ze zgarniaczem* | Normalne i ciężkie masy                   | Ciasta, spieniony lukier, cukierki, ciastka, ciasto na placek, mielone mięso, herbatniki, klopsy, tłuczone ziemniaki. |
| Różga                                              | Mieszanki, które wymagają napowietrzenia  | Jaja, białka jaj, gęsta śmietana, gorący lukier, biszkopty, majonez, niektóre cukierki.                               |
| Hak                                                | Mieszanie i wyrabiania ciasta drożdżowego | Pieczywo, drożdżówki, ciasto na pizzę, bułki, ciasta kawowe.                                                          |
| Zgarniacz do ciasta*                               | Do wkrajania masła do mąki                | na ciasto, herbatniki i inne wypieki, do rozgniatacia owoców i warzyw oraz rozdrabniania mięsa.                       |

**UWAGA:** Skrobaczka\*\*\* pomaga w czyszczeniu zgarniacza do ciasta\* Może być również przydatna do wyskrobania składników z dzieży.

## ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE DZIEŻY

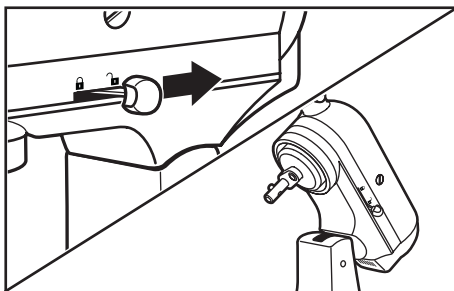
- Zakładanie dzieży:** ustaw pokrętkę sterowania prędkością na pozycji wyłączonej (0). Odłącz wtyczkę miksera stojącego.



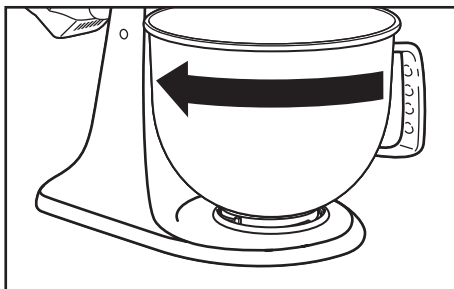
\*Dostępne tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie opcjonalne.

\*\*\*Może być również używana do czyszczenia dzieży.

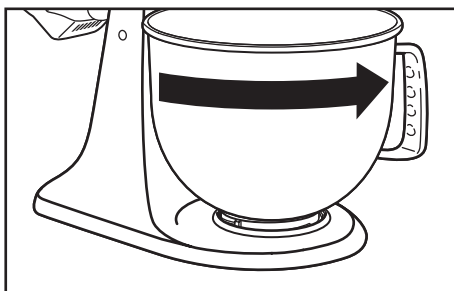
2. Odblokuj i podnieś głowicę z silnikiem. Blokada\*\*\*\* włącza się automatycznie, utrzymując głowicę na miejscu.



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



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



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

\*\*\*\*Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

# ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE MIESZADŁA PŁASKIEGO\*, MIESZADŁA FLEX ZE ZGARNIACZEM\*, RÓZGI, ZGARNIACZA DO CIASTA\* LUB HAKA

PL

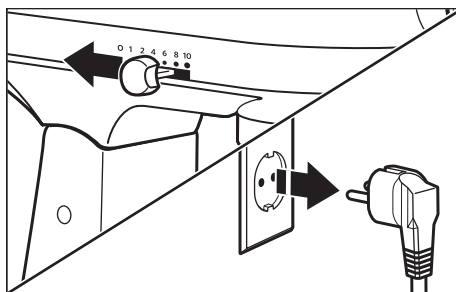
## ! UWAGA

**Niebezpieczeństwo okaleczenia.**

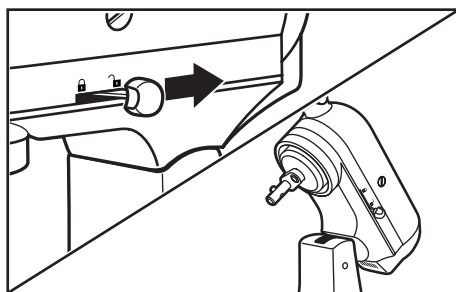
**Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.**

**Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.**

1. **Aby podłączyć akcesorium:** Obrócić pokrętkę sterowania prędkością w położenie wyłączone (0). Wyłączyć mikser stojący z prądu.



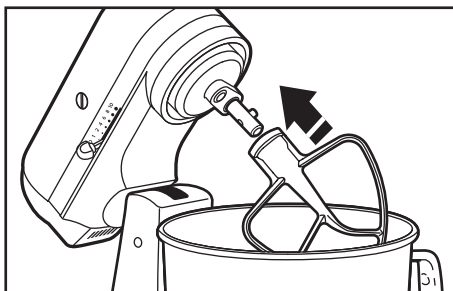
2. Odblokować i podnieść głowicę z silnikiem. Blokada\*\*\*\* włącza się automatycznie, utrzymując głowicę na miejscu.



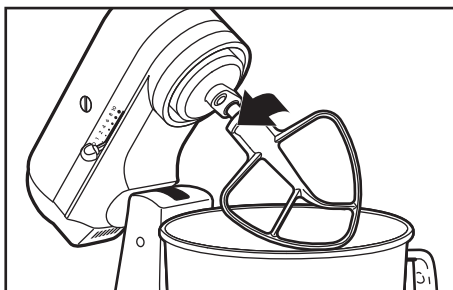
\*Dostępny tylko w wybranych modelach. Dostępny również jako wyposażenie dodatkowe.

\*\*\*\*Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

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



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



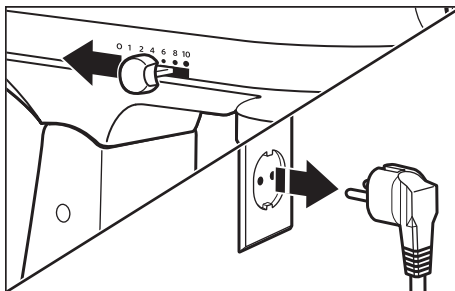
Zeskanuj kod, aby uzyskać więcej informacji

## PRZEŚWIT MIĘDZY MIESZADŁEM A DZIEŻĄ

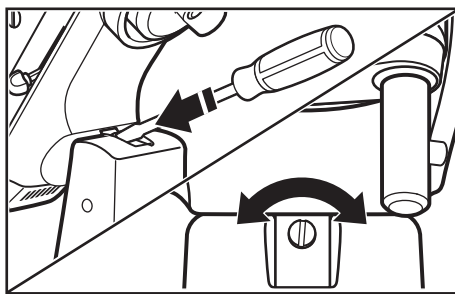
Mikser stojący jest fabrycznie wyregulowany w taki sposób, że mieszadło płaskie\* po prostu czyści dno dzieży. Jeśli z jakiegoś powodu mieszadło \* zetknie się z dnem dzieży lub znajdzie się zbyt daleko od niej, można łatwo skorygować prześwit.

\*Dostępne tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie opcjonalne.

1. Obrócić pokrętkę sterowania prędkością w położenie wyłączone (0). Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.



2. Podnieść głowicę z silnikiem. Obrócić śrubę lekko w lewo, co pozwoli unieść mieszadło płaskie\*, albo w prawo, aby je opuścić. Wyreguluj pozycję mieszadła płaskiego\*, aby oczyszczało powierzchnię dzieży. Jeśli śruba zostanie nadmiernie dokręcona, dźwignia blokująca może nie zablokować się na swoim miejscu.

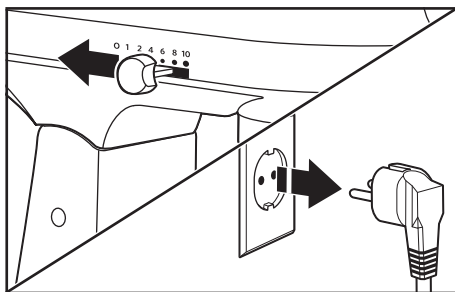


**UWAGA:** prawidłowo ustawione mieszadło płaskie\* nie będzie uderzać w dno ani boki dzieży. Jeśli mieszadło płaskie\* lub różga znajdują się tak blisko dna dzieży, że w nie uderzają, powłoka mieszadła lub druty różgi mogą ulec zużyciu.

## OPCJONALNE PRZYSTAWKI

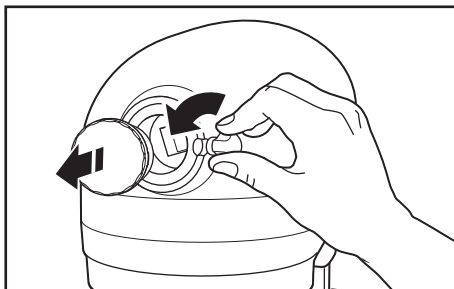
Firma KitchenAid oferuje szeroką gamę opcjonalnych przystawek, takich jak maszynki do mielenia lub maszynki do makaronu. Można je przymocować do wału napędowego przystawki miksera stojącego, jak pokazano na rysunku.

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

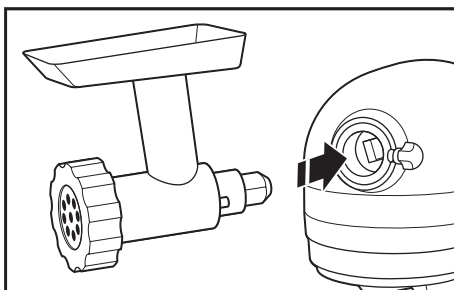


\*Dostępne tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie opcjonalne.

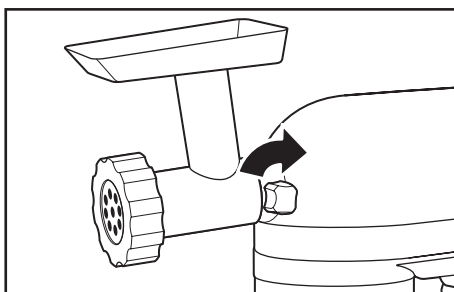
2. Poluzować śrubę przystawek, obracając ją w lewo. Zdjąć zaślepkę z gniazda przystawek.



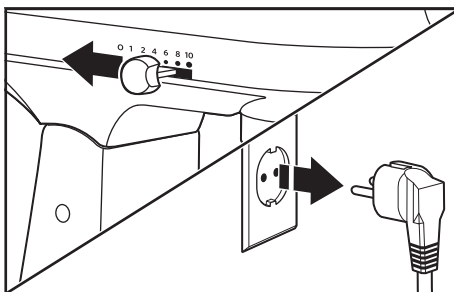
3. Umieścić obudowę wału przystawki w gnieździe przystawkowym, upewniając się, że wał napędowy przystawki pasuje do kwadratowego gniazda przystawkowego. Może być konieczne obracanie przystawki do przodu i do tyłu. Gdy przystawka znajdzie się we właściwym położeniu, kołek na przystawce wpasuje się w wycięcie na obrzeżu gniazda.



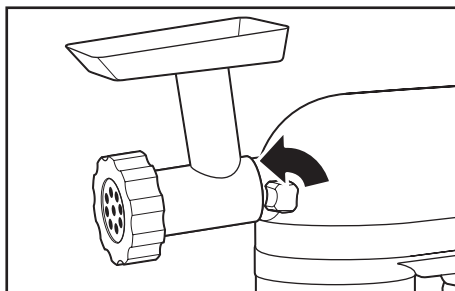
4. Dokręcić śrubę przystawki, obracając ją w prawo, aż przystawka zostanie dobrze przymocowana do miksera stojącego.



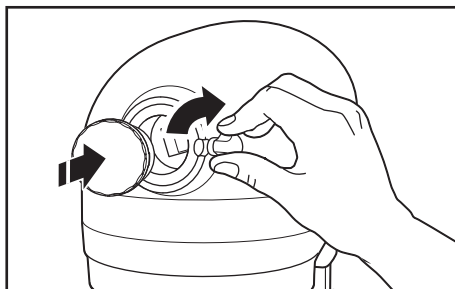
5. Aby zdjąć: Obróć dźwignię sterowania prędkością w położenie wyłączone (0). Odłącz wtyczkę miksera stojącego.



6. Poluzować śrubę przystawek, obracając ją w lewo. Podczas wyciągania obracać przystawkę lekko w jedną i drugą stronę.



7. Wymienić zaślepkę gniazda przystawek.



8. Dokręć śrubę przystawki, obracając ją w prawo, aż pokrywa do montażu przystawek zostanie dobrze przymocowana do miksera stojącego.



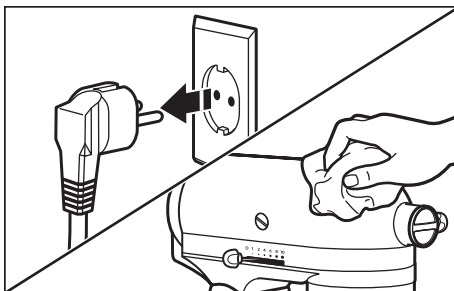
**WAŻNE:** mocno dokręć śrubę przystawki, aby pokrywa nie wpadła do miski podczas miksowania.

**UWAGA:** zalecane ustawienia prędkości i czas pracy podano w instrukcji obsługi każdej przystawki.

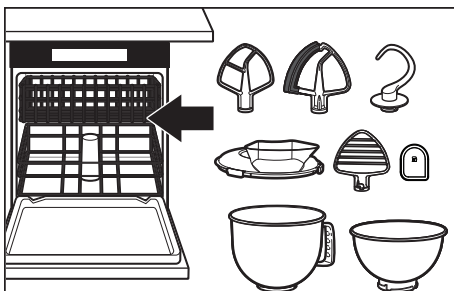
# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**WAŻNE:** przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.

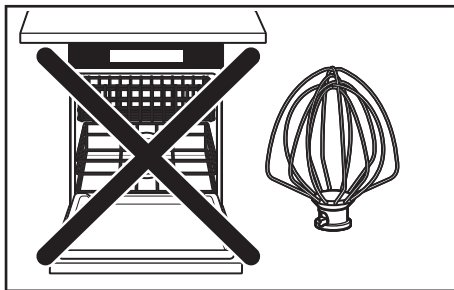
1. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć mikser stojący. Wyrzucić mikser stojący miękką, wilgotną ściereczką. Nie stosować środków czyszczących do użytku domowego/komercyjnego. Często wycierać wał mieszadła, usuwając wszelkie nagromadzone pozostałości. Nie zanurzać w wodzie.



2. Dzieże\*, osłona dzieży z podajnikiem\*, mieszadło płaskie\*, mieszadło FLEX ze zgarniaczem\*, zgarniacz do ciasta\* i skrobaczka\*\*\* oraz hak do ciasta mogą być myte w zmywarce na górnej półce. Ewentualnie przed osuszeniem wyczyścić dokładnie w gorącej wodzie z dodatkiem mydła i dokładnie wypłukać. Nie przechowywać mieszadeł na wale.



**WAŻNE:** różgę można myć w zmywarce tylko w przypadku modeli 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 i 5KSM193. W przypadku wszystkich pozostałych modeli: przed osuszeniem umyć dokładnie w gorącej wodzie z dodatkiem mydła i dokładnie wypłukać. Nie przechowywać różgi na wale.



\*Dostępne tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie opcjonalne.

\*\*\*Może być używana do czyszczenia dzieży.

## ⚠ UWAGA



### Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

**Podłącz wtyczkę do gniazda z uziemieniem.**

**Nie usuwać bolca uziemiającego.**

**Nie używać rozgałęziacza.**

**Zabrania się używania kabli przedłużających.**

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

| PROBLEM                                                                        | ROZWIĄZANIE                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jeśli mikser stojący nagrzewa się podczas pracy                                | Przetwarzanie dużych obciążeń nie powinno odbywać się z prędkością większą niż 2. Przy dużych obciążeniach i dłuższych okresach miksowania dotknięcie górnej części urządzenia może nie być komfortowe. Jest to zjawisko normalne. |
| Jeśli mikser stojący wydziela nieprzyjemny zapach                              | Jest to typowe zjawisko w przypadku silników elektrycznych, zwłaszcza nowych.                                                                                                                                                      |
| Jeśli mieszadło płaskie uderza w dzieżę                                        | Zatrzymać mikser stojący. Zajrzeć do rozdziału „Prześwit między mieszadłem a dzieżą”. Wyregulować prześwit między mieszadłem a dzieżą.                                                                                             |
| Jeśli mikser stojący przestanie działać, należy sprawdzić następujące elementy | Czy wtyczka miksera stojącego jest włożona do gniazda?                                                                                                                                                                             |
|                                                                                | Czy bezpiecznik topikowy w obwodzie miksera stojącego jest sprawny? Jeżeli zainstalowano skrzynkę z wyłącznikami automatycznymi, należy upewnić się, że obwód jest zamknięty.                                                      |
|                                                                                | Wyłączyć mikser stojący na 10-15 sekund, a następnie włączyć go ponownie. Jeśli mikser stojący nadal się nie uruchamia, należy odczekać 30 minut, aż ostygnie, a następnie ponownie go uruchomić.                                  |
| Jeśli problemu nie udaje się rozwiązać                                         | Patrz rozdział „Warunki gwarancji KitchenAid” („Gwarancja”). Nie należy zwracać miksera stojącego do sprzedawcy detalicznego. Sprzedawcy detaliczni nie świadczą usług serwisowych.                                                |

# UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

## UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego wykonano opakowanie, nadaje się do recyklingu i jest oznaczony odpowiednim symbolem ♻️. Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

## RECYKLING PRODUKTU

- Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z prawem obowiązującym w UE i Wielkiej Brytanii – dyrektywą w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.
- Symbol  umieszczony na urządzeniu lub towarzyszącej mu dokumentacji oznacza, że urządzenia nie należy traktować jak odpady komunalne, lecz musi zostać oddany do odpowiedniego punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu recyklingu.

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

# DEKLARACJA ZGODNOŚCI

## DLA UŻYTKOWNIKÓW W UNII EUROPEJSKIEJ

Urządzenie zostało zaprojektowane, wytworzone i dystrybuowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zawartymi w dyrektywach: Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/UE, dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE, dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/UE, dyrektywa RoHS 2011/65/UE i poprawki do nich.

# WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia („Gwarant”) zapewnia użytkownikowi końcowemu, czyli klientowi, prawo do Gwarancji na poniższych warunkach.

Gwarancja jest stosowana dodatkowo i nie wyklucza, nie ogranicza i nie zawiesza ustawowych praw gwarancyjnych użytkownika końcowego wynikających z postanowień ustawowej gwarancji dotyczących defektów sprzedawanego przedmiotu, ani nie wpływa na nie w żaden sposób.

### 1. ZAKRES I WARUNKI GWARANCJI

- 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.
- Okres obowiązywania Gwarancji zależy od zakupionego produktu i jest następujący:  
**Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu (Modele serii 5K45, 5KSM45 do serii 100).**  
**Pięć lat pełnej gwarancji od daty zakupu (Modele 5KSM125 – seria 200).**
- Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu, tj. w dniu, w którym klient zakupił produkt u sprzedawcy lub w firmie należącej do KitchenAid-Group.
- 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](http://www.kitchenaid.pl)
- (numer telefonu: 22 812 56 64) lub bezpośrednio z Gwarantem, pisząc na adres KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.
- g) Koszt naprawy, łącznie z wymienionymi częściami, oraz koszty wysyłki produktu pozbawionego wad ukrytych lub jego części, ponosi Gwarant. Gwarant ponosi również koszty wysyłki za zwrot wadliwego produktu lub części produktu, jeżeli Gwarant lub centrum obsługi KitchenAid w danym kraju zażądał zwrotu wadliwego produktu lub części produktu, o ile nie obejmuje to okoliczności, w których wadę należy usunąć w miejscu, w którym produkt znajdował się w momencie jej ujawnienia.
- h) Gwarant odpowiada na roszczenie klienta i wykonuje swoje zobowiązania nie później niż [...]

## 2. OGRANICZENIA GWARANCJI

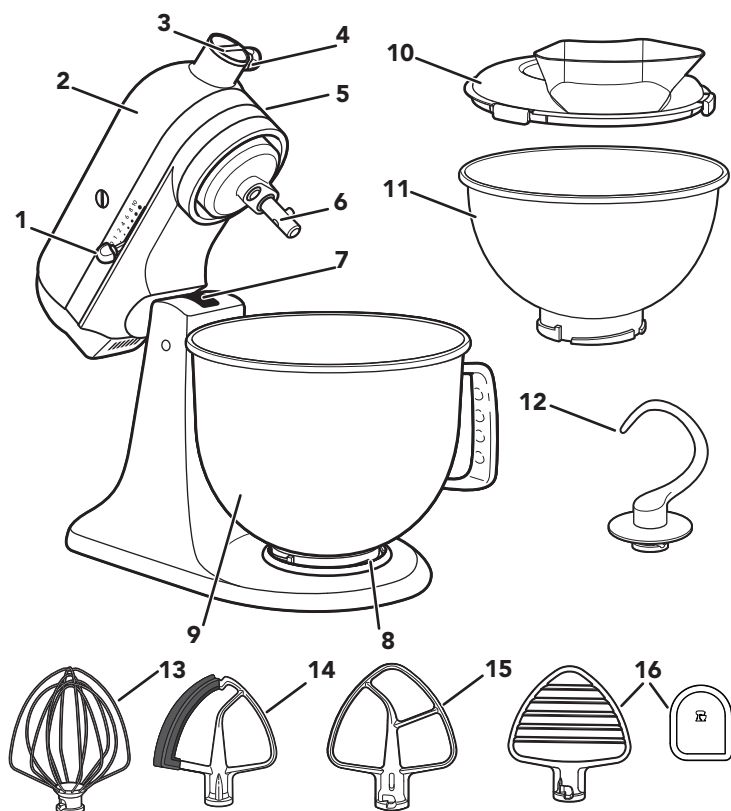
- a) Gwarancja ma zastosowanie wyłącznie do produktów wykorzystywanych do celów prywatnych, a nie do celów zawodowych lub komercyjnych.
- b) Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku normalnego zużycia, nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, używania produktu przy nieprawidłowym napięciu elektrycznym, montażu i eksploatacji z naruszeniem obowiązujących przepisów elektrycznych oraz używania siły (np. uderzenia).
- c) Gwarancja nie obowiązuje, jeżeli produkt został zmodyfikowany lub przekształcony, np. z produktów 120 V na produkty 220–240 V.

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

# REJESTRACJA PRODUKTU

Zarejestruj swoje urządzenie KitchenAid na stronie: <http://www.kitchenaid.eu/registers>

# SOUČÁSTI A FUNKCE



- |                                                     |                                  |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Ovladač rychlosti                                | 8. Upínací deska pro mísu        |
| 2. Hlava motoru                                     | 9. Mísa**                        |
| 3. Upínací hlavice                                  | 10. Nalévací štít*               |
| 4. Šroub k nastavení                                | 11. 2,8l mísa z nerezové oceli*  |
| 5. Zajišťovací páčka hlavy motoru (není na obrázku) | 12. Hnětací hák                  |
| 6. Hřídel šlehače                                   | 13. Šlehací metla                |
| 7. Šroub pro úpravu výšky šlehače (není na obrázku) | 14. Šlehač s pružným okrajem*    |
|                                                     | 15. Plochý šlehač*               |
|                                                     | 16. Šlehač na těsto* a stěrka*** |

\*\*Vzhled, velikost a materiál mísy závisí na modelu kuchyňského robotu.

\*Součástí pouze vybraných modelů. K dostání také jako doplňkové příslušenství.

\*\*\*Lze také použít k seškrábání potravin z mísy.

## Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i Váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtěte a vždy je dodržujte.



Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „VAROVÁNÍ“. Tato slova mají následující význam:

**! NEBEZPEČÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

**! UPOZORNĚNÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**Používáte-li elektrické spotřebiče, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření včetně těch následujících:**

1. Přečtěte si všechny pokyny. Nesprávné použití spotřebiče může mít za následek zranění osoby.
2. Nikdy neponořujte kuchyňský robot do vody ani jiné kapaliny; vyhněte 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 je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k použití spotřebiče.
4. Pouze Evropská unie: Tento spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte spotřebič a jeho přírodní kabel mimo dosah dětí.

- 5.** Pouze Evropská unie: Tento spotřebič smí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí používat pouze za podmínky, že nejsou bez dozoru či byly poučeny o jeho bezpečném používání a uvědomují si možná nebezpečí.
- 6.** Na děti je nutno dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- 7.** 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.
- 8.** Nedotýkejte se pohybujících se částí. Během provozu šlehače udržíte ruce, vlasy, části oděvů, stěrky a další náčiní v bezpečné vzdálenosti od šlehače, abyste se vyvarovali zranění osob nebo poničení kuchyňského robota.
- 9.** Nespouštějte spotřebič, má-li poškozený přívodní kabel nebo zástrčku, nefunguje dobře, upadl na zem či je nějak poškozený. Odneste ho do nejbližšího autorizovaného servisu, kde ho zkontrolují a opraví nebo seřídí.
- 10.** Použití nástavců a příslušenství, které nedoporučuje nebo neprodává společnost KitchenAid, může vést ke vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob.
- 11.** Nepoužívejte přístroj v exteriéru.
- 12.** Nenechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky.
- 13.** Kabel se nesmí dotýkat horkých povrchů, včetně sporáku.
- 14.** Před mytím z kuchyňského robota odejměte plochý šlehač, šlehač s pružným okrajem, šlehací metlu, hnětací hák nebo šlehač na těsto.
- 15.** Aby se předešlo vzniku nebezpečí, poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze společnost KitchenAid, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací.
- 16.** Při použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- 17.** Abyste předešli poničení výrobku, nepoužívejte mísy kuchyňských robotů na místech s vysokou teplotou, jako je trouba, mikrovlnná trouba nebo sporák.
- 18.** Před nasazením či sejmutím součástí a před čistěním přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.
- 19.** V části „Údržba a čistění“ se seznámte s pokyny k čistění povrchů, které jsou v kontaktu s potravinami.

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

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

## TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Úplné informace o produktu, pokyny a videa včetně informací o záruce najdete na webové stránce **www.KitchenAid.eu**. Dotazy pište na adresu **contact@whirlpool.com**.

### ELEKTROTECHNICKÉ POŽADAVKY

#### **UPOZORNĚNÍ**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte přístroj do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte zemnicí kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

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



**Napětí:** 220-240 V stř.

**Frekvence:** 50–60 Hz

**Výkon:**

300 W

Pro řady 5KSM125 – 5KSM200

275 W

Pro řady 5K45, 5KSM45 až 5KSM100

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

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

## POUŽITÍ PRODUKTU

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

**DŮLEŽITÉ:** Úplně utáhněte šroub nástavce, aby kryt hlavice nespadl do mísy při mixování.

# NÁVOD K OVLÁDÁNÍ RYCHLOSTI

| RY-<br>CHLO-<br>ST | POHYB                                    | PŘÍSLUŠENSTVÍ                                                                        | POPIS                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                  | Míchání                                  | Plochý šlehač*,<br>šlehač s pružným<br>okrajem*                                      | Pro pomalé promíchávání, mísení,<br>šťouchání a začínání všech procesů,<br>kdy dochází k míchání. Používejte<br>k přidávání mouky a suchých přísad<br>do těsta a k přidávání tekutin<br>k suchým přísadám. Nepoužívejte<br>rychlost 1 k míchání nebo hnětení<br>kynutých těst. |
| 2                  | Pomalé<br>míchání<br>a promíchá-<br>vání | Plochý šlehač*,<br>šlehač s pružným<br>okrajem*,<br>hnětací hák,<br>šlehač na těsto* | Pro pomalé míchání, šťouchání<br>a rychlejší promíchávání. Používejte<br>k míchání a hnětení kynutého těsta,<br>těžkého těsta a sladkostí,<br>počátečnímu šťouchání brambor<br>nebo jiné zeleniny, krájení másla do<br>mouky a míchání tenkých nebo<br>řidkých těst.           |
| 4                  | Míchání,<br>šlehání                      | Plochý šlehač*,<br>šlehač s pružným<br>okrajem*,<br>hnětací hák,<br>šlehač na těsto* | Pro míchání polotěžkých těst, např.<br>na sušenky. Používejte k míchání<br>cukru a tuku a k přidávání cukru<br>k bílkům na sníh. Střední rychlost pro<br>směsi na dort. K drcení masa.                                                                                         |
| 6                  | Šlehání                                  |                                                                                      | Pro středně rychlé šlehání (tření).<br>Používejte k dokončení míchání těsta<br>např. na dort nebo koblihy. Vysoká<br>rychlost pro směsi na dort.                                                                                                                               |
| 8                  | Rychlé<br>šlehání                        | Šlehací metla                                                                        | Pro šlehačku, bílky a polevy bez<br>ztužených tuků.                                                                                                                                                                                                                            |
| 10                 | Rychlé<br>šlehání                        |                                                                                      | Při šlehání malého množství šlehačky,<br>vaječných bílků nebo pro závěrečné<br>šlehání bramborové kaše.                                                                                                                                                                        |

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

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

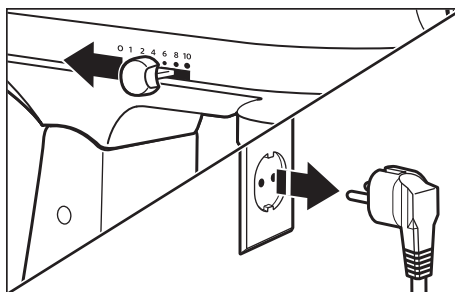
\*Součástí pouze vybraných modelů. K dostání také jako doplňkové příslušenství.

| PŘÍSLUŠENSTVÍ                             | POUŽÍVEJTE K MÍCHÁNÍ                         | DOPORUČENÉ POTRAVINY                                                                                       |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plochý šlehač*, šlehač s pružným okrajem* | Pro běžné až tuhé směsi                      | Dorty, krémové polevy, sladkosti, sušenky, těsto na koláč, drcené maso, sušenky, sekaná, bramborová kaše.  |
| Šlehací metla                             | Směsi, do kterých je třeba zapracovat vzduch | Vejce, bílky, smetana ke šlehání, polevy bez ztužených tuků, piškotové dorty, majonéza, některé sladkosti. |
| Hnětací hák                               | Pro míchání a hnětení kynutých těst          | Chléb, rohlíky, těsto na pizzu, housky, buchty ke kávě.                                                    |
| Šlehač na těsto*                          | Nakrájejte máslo do mouky                    | Na těsto na koláče, sušenky a jiné pečivo, lisování ovoce a zeleniny a drcení masa.                        |

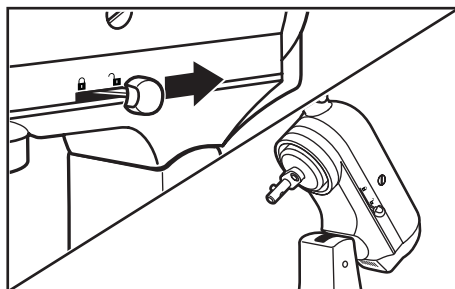
**POZNÁMKA:** Štěrka\*\*\* se používá k čištění šlehače na těsto\*. Lze ji také použít k seškrábání surovin z mísy.

## PŘIPEVNĚNÍ/ODEJMUTÍ MÍSY

- 1. Chcete-li mísu připevnit:** Nastavte ovladač rychlosti na rychlost (0). Odpojte kuchyňský robot ze zásuvky.



- 2. Odjistěte a zvedněte hlavu motoru. Zámek\*\*\*\* se spustí automaticky, díky čemuž bude hlava motoru zajištěna na místě.**

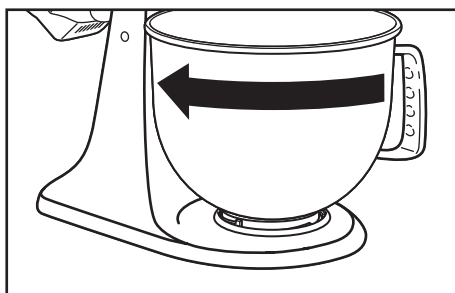


\*Součástí pouze vybraných modelů. K dostání také jako doplňkové příslušenství.

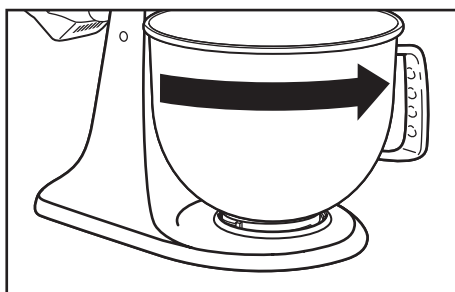
\*\*\*Lze použít k seškrábání potravin z mísy.

\*\*\*\*Možnost zajištění je dostupná u vybraných modelů.

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



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



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

# PŘIPEVNĚNÍ/ODEJMUTÍ PLOCHÉHO ŠLEHAČE\*, ŠLEHAČE S PRUŽNÝM OKRAJEM\*, ŠLEHACÍ METLY, ŠLEHAČE NA TĚSTO\* NEBO HNĚTACÍHO HÁKU

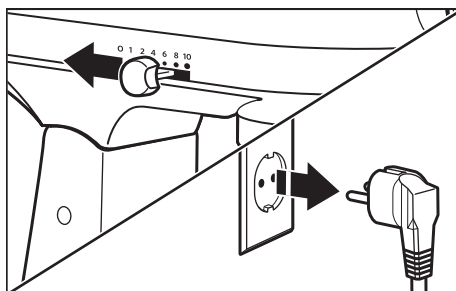
## ⚠ UPOZORNĚNÍ

### Riziko zranění

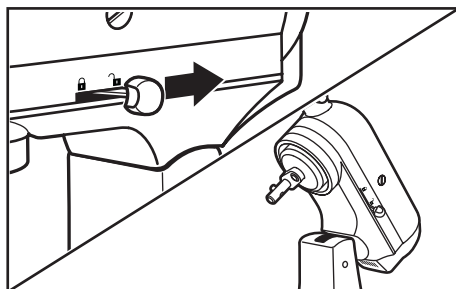
**Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.**

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

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



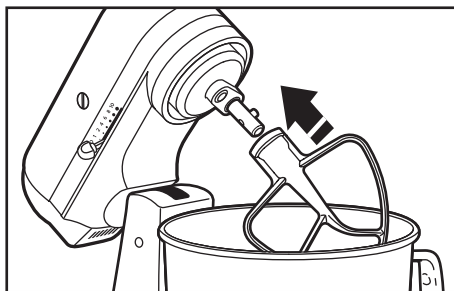
2. Odjistěte a zvedněte hlavu motoru. Zámek\*\*\*\* se spustí automaticky, díky čemuž bude hlava motoru zajištěna na místě.



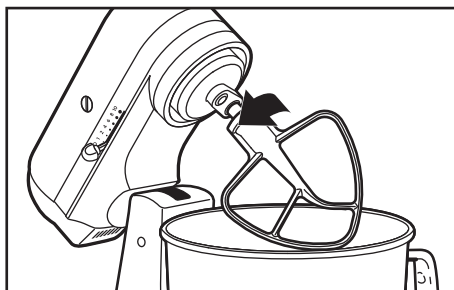
\*Součástí pouze vybraných modelů. K dostání také jako doplňkové příslušenství.

\*\*\*\*Možnost zajištění je dostupná u vybraných modelů.

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



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



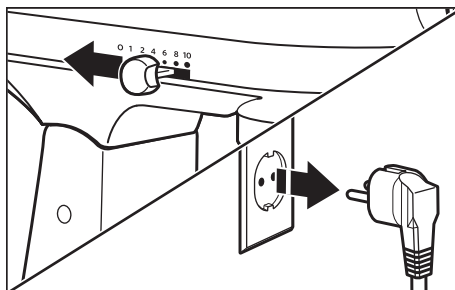
**Pro více informací naskenujte kód**

## MEZERA MEZI ŠLEHAČEM A MÍSOU

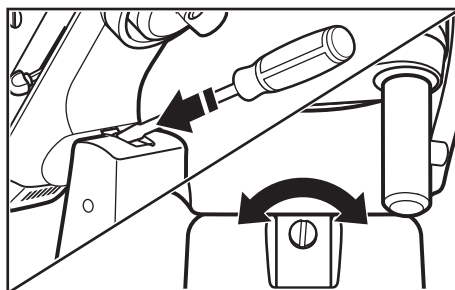
Váš kuchyňský robot byl ve výrobě seřízen tak, aby plochý šlehač\* končil těsně nade dnem mísy. Pokud se plochý šlehač z jakéhokoliv důvodu\* dotýká dna mísy nebo je od něj moc daleko, vzdálenost lze jednoduše upravit.

\*Součástí pouze vybraných modelů. K dostání také jako doplňkové příslušenství.

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



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

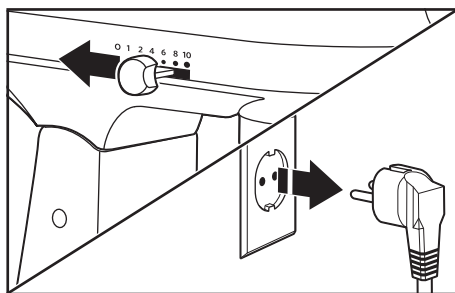


**POZNÁMKA:** Řádně nastavený plochý šlehač\* se nedotýká dna ani stran mísy. Pokud se plochý šlehač\* či šlehací metla dotýká dna mísy, může dojít k opotřebení šlehače nebo drátů metly.

## DOPLŇKOVÉ NÁSTAVCE

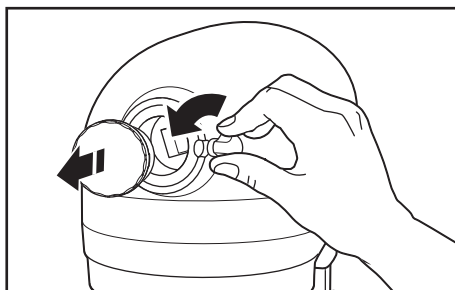
Společnost KitchenAid nabízí širokou škálu volitelných nástavců, jako jsou mlýnky na potraviny nebo nástavce na výrobu těstovin. Lze je připevnit k hnací hřídeli na nástavce na kuchyňském robotu, viz zde.

1. **Přípevnění:** Otočte ovladač rychlosti do polohy OFF (0). Odpojte kuchyňský robot ze zásuvky.

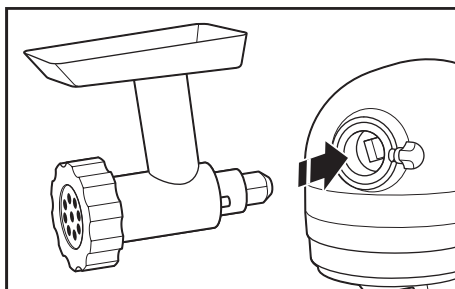


\*Součástí pouze vybraných modelů. K dostání také jako doplňkové příslušenství.

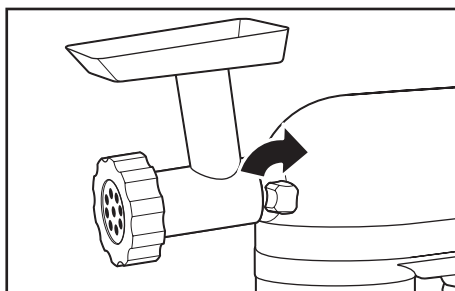
2. Šroub k nastavci povolíte otočením proti směru hodinových ručiček. Sejměte kryt upínací hlavice.



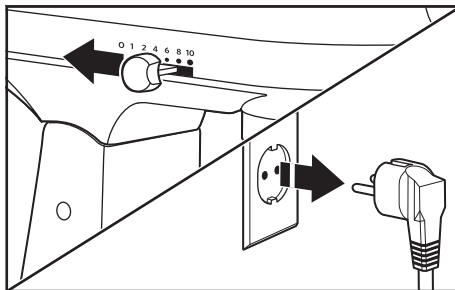
3. Vložte kryt hřídele na nastavce do upínací hlavice a ujistěte se, že hřídel lze vložit do hranatého otvoru upínací hlavice. Může být nutné otočit nastavcem ze strany na stranu. Je-li nástavec řádně umístěn, výstupek na něm zapadne do zářezu na kraji hlavice.



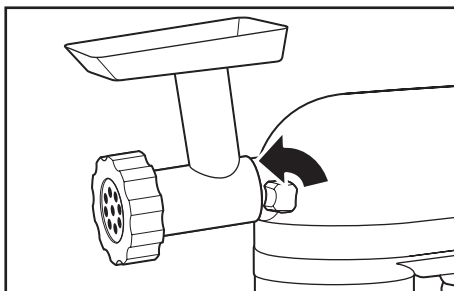
4. Utahujte šroub k nastavci otáčením po směru hodinových ručiček, dokud nástavec zcela nepřipevníte ke kuchyňskému robotu.



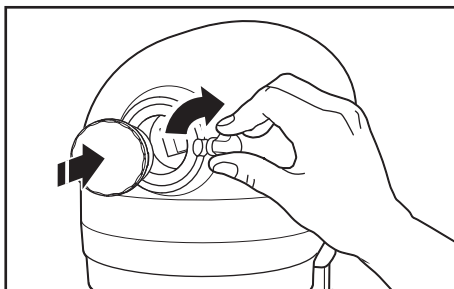
5. Odebrání: Ovladač rychlosti vypněte (0). Odpojte kuchyňský robot ze zásuvky.



6. Šroub k nastavci povolíte otočením proti směru hodinových ručiček. Nastavcem při vytahování lehce otáčeje ze strany na stranu.



7. Vyměňte kryt upínací hlavice.



8. Utahujte šroub k nastavci otáčením po směru hodinových ručiček, dokud kryt upínací hlavice zcela nepřípevníte ke kuchyňskému robotu.



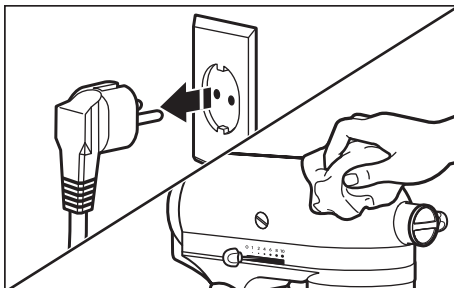
**DŮLEŽITÉ:** Úplně utáhněte šroub nastavce, aby kryt hlavice nespadl do mísy při mixování.

**POZNÁMKA:** Chcete-li zjistit doporučená nastavení rychlosti a dobu používání, přečtěte si Návod k použití a údržbě každého konkrétního nastavce.

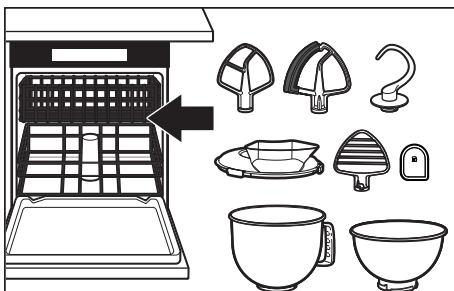
# ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

**DŮLEŽITÉ:** Před nasazením či sejmutím součástí a před čištěním přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.

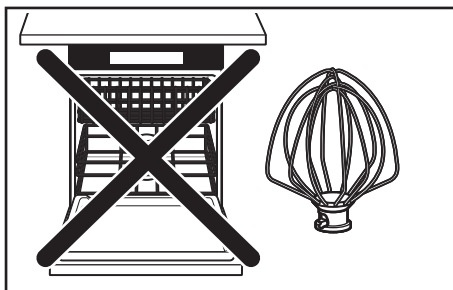
1. Před čištěním se vždy ujistěte, že jste kuchyňský robot vypojili ze zásuvky. Kuchyňský robot očistěte měkkým navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte komerční čisticí prostředky nebo prostředky pro domácnost. Hřídel šlehače často otírejte, abyste odstranili všechny nahromaděné zbytky. Neponořujte výrobek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



2. Mísy\*, nalévací štít\*, plochý šlehač\*, šlehač s pružným okrajem\*, šlehač na těsto\* a stěrku\*\*\* a hnětací hák lze mýt v horním koši myčky. Nebo je důkladně umyjte v horké vodě se saponátem a před osušením je důkladně opláchněte. Nenechávejte šlehače připojené k hřídeli.



**DŮLEŽITÉ:** Šlehací metlu lze mýt v myčce pouze u modelů 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 a 5KSM193. Ostatní modely: důkladně je umyjte v horké vodě se saponátem a před osušením je důkladně opláchněte. Nenechávejte šlehací metlu připojenou k hřídeli.



\*Součástí pouze vybraných modelů. K dostání také jako doplňkové příslušenství.

\*\*\*Lze také použít k seškrábání potravin z mísy.

## ⚠ UPOZORNĚNÍ

**Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**



**Zapojte přístroj do uzemněné zásuvky.**

**Neodstraňujte zemnicí kolík.**

**Nepoužívejte adaptér.**

**Nepoužívejte prodlužovací kabel.**

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

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

## LIKVIDACE ELEKTRICKÉHO ODPADU

### LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Balící materiál je recyklovatelný a označený symbolem ♻, recyklace. Různé části obalu je tedy nutno zlikvidovat odpovědně a v souladu s místními zákonnými předpisy o likvidaci odpadů.

## RECYKLACE PRODUKTU

- Tento spotřebič je označen v souladu se směrnicí v EU a Velké Británii o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).
- Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.
- Symbol  na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Blíží informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku si vyžádejte od místních úřadů, služby likvidace domovních odpadů nebo prodejny, kde jste produkt koupili.

## PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

### PRO EVROPSKOU UNII

Tento spotřebič byl navržen, vyroben a distribuován v souladu s bezpečnostními požadavky směrnic ES: Směrnice o nízkém napětí 2014/35/EU, Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU, Směrnice o ekodesignu 2009/125/EC, Směrnice o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS) 2011/65/EU, a následujícími dodatky.

## PODMÍNKY ZÁRUKY SPOLEČNOSTI KITCHENAID („ZÁRUKA“)

Společnost KitchenAid Europa, Inc. na adrese Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgie („poskytovatel záruky“) poskytuje koncovému zákazníkovi, kterým je spotřebitel, záruku podle následujících podmínek.

Tato záruka doplňuje a nijak nezkracuje ani neovlivňuje práva ze záruky náležející ze zákona koncovému zákazníkovi ve vztahu k 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 kupujícími. 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](http://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:

**Dva roky plné záruky od data nákupu (Modely řady 5K45, 5KSM45 až 100).**

**Pět let plné záruky od data nákupu (Modely řady 5KSM125 – 200).**

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 zachovávají 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 částí, nebo
- výměnu vadného výrobku nebo jeho částí. Pokud již výrobek není dostupný, má poskytovatel záruky právo namísto předemtného 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](http://www.kitchenaid.eu) (e-mailová adresa: [info@kitchenaid.cz](mailto:info@kitchenaid.cz); telefonní číslo: +420 517 346 256) nebo přímo na poskytovatele záruky na adrese KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgie.

g) Náklady na opravu včetně náhradních dílů a poštovné za přepravu bezvadného výrobku nebo jeho části hradí poskytovatel záruky. Poskytovatel záruky hradí také poštovné za vrácení vadného výrobku nebo jeho části, jestliže poskytovatel záruky nebo středisko služeb zákazníkům společnosti KitchenAid v příslušné zemi požádá o vrácení tohoto vadného výrobku nebo jeho části. Spotřebitel však hradí náklady na vhodný obal pro vrácení vadného výrobku nebo jeho části.

h) Při reklamaci podle této záruky musí spotřebitel předložit účtenku nebo fakturu za nákup výrobku.

## 2. OMEZENÍ ZÁRUKY

- a) Tato záruka se vztahuje pouze na výrobky určené pro soukromé účely, a nikoli na výrobky pro profesionální či komerční použití.
- b) Záruka neplatí v případě běžného opotřebení, nevhodného použití či zneužití výrobku, při nedodržení pokynů k použití, při použití výrobku s napájením nesprávným napětím, v případě instalace nebo provozu v rozporu s příslušnými elektrotechnickými předpisy a v případech, kdy došlo k použití síly (např. úderů).
- c) Záruka neplatí, pokud došlo k pozměnění nebo úpravě výrobku, např. přestavbě výrobků určených pro napětí 120 V na výrobky pro napětí 220–240 V.
- d) Prováděním záručního servisu se záruční doba neprodlužuje ani nezačíná běžet nová záruční doba. Záruční doba na instalované náhradní díly končí se skončením záruční doby na celý výrobek.

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

# REGISTRACE VÝROBKU

Zaregistrujte svůj nový spotřebič KitchenAid již teď: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# PARÇALAR VE ÖZELLİKLER



1. Hız Kontrol Kolu
2. Motor Başlığı
3. Aparat Yuvası
4. Aparat Düğmesi
5. Motor Başlığı Kilitleme Kolu (gösterilmiyor)
6. Çırpıcı Mili
7. Çırpıcı Yükseklik Ayarlama Vidası (gösterilmiyor)

8. Kase Kelepçeleme Plakası
9. Kase\*\*
10. Dökme Koruması\*
11. 2,8 L (3 qt) Paslanmaz Çelik Kase\*
12. Hamur Çengeli
13. Tel Çırpıcı
14. Esnek Kenarlı Çırpıcı\*
15. Düz Çırpıcı\*
16. Hamur Karıştırıcı\* ve Spatula\*\*\*

\*\*Kase tasarımı, boyutu ve malzemesi Stand Mikser modeline bağlıdır.

\*Yalnızca belirli modellerle birlikte verilir. İsteğe bağlı aksesuar olarak da mevcuttur.

\*\*\*Kasenizi sıyırmak için de kullanılabilir.

## Hem sizin hem de başkalarının güvenliği oldukça önemlidir.

Bu kılavuzda ve cihazınız üzerinde oldukça önemli güvenlik mesajları bulunmaktadır. Daima tüm güvenlik mesajlarını okuyun ve bu mesajlara uyun.



Bu, güvenlik uyarısı simgesidir.

Bu simge, sizin veya başkalarının ölmesine ya da yaralanmasına neden olabilecek olası tehlikeler konusunda sizi uyarmaktadır.

Tüm güvenlik mesajlarının ardından güvenlik uyarı simgesi ve "TEHLİKE" ya da "UYARI" kelimesi gelecektir. Bu kelimeler aşağıdaki anlamları taşımaktadır:

**TEHLİKE**

**Talimatları derhal izlememeniz halinde, ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

**UYARI**

**Talimatları izlememeniz halinde, ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

Tüm güvenlik mesajları, size olası tehlikenin ne olduğu, yaralanma olasılığının nasıl düşürülebileceği ve talimatların izlenmemesi halinde neler olabileceği konusunda sizi bilgilendirecektir.

## ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

**Elektrikli ev aletleri kullanılırken aşağıdakileri içeren temel güvenlik önlemlerinin daima uygulanması gerekir:**

1. Tüm talimatları okuyun. Mutfak aletinin yanlış kullanımı kişisel yaralanmalara neden olabilir.
2. Elektrik çarpması riskine karşı korunmak için Stand Mikseri suya veya başka bir sıvıya sokmayın.
3. Bu cihazın; gözetim altında olmadıkları veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımıyla talimatlar verilmediği sürece fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler (çocuklar dahil) veya deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılması uygun değildir.
4. Sadece Avrupa Birliği: Bu cihaz, çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihazı ve kablolarını çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutun.

5. Sadece Avrupa Birliđi: Cihazlar, fiziksel, duyuusal veya zihinsel kapasiteleri kısıtlı kiřiler ya da deneyimi ve bilgisi bulunmayan kiřiler tarafından, bu kiřiler gözetim altında tutulduđu veya cihazın guvenli kullanımı hakkında önceden bilgilendirildiđi ve ilgili tehlikeleri anlamaları sađlandığı taktirde kullanılabilir.
6. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
7. Parçaları takıp çıkarmadan ve temizlik iřlemlerinden önce cihazı kapalı (0) ayarına getirerek kapatın, ardından kullanılmıyorsa fiřini prizden ekin. Fiři prizden çekmek için fiři tutun ve prizden çıkarın. Asla gu kablосundan tutarak çekmeyin.
8. Hareketli parçalara temas etmekten kaçının. Kiřilerin yaralanma ve/veya Stand Mikserin hasar görme riskini azaltmak için ellerinizi, saçınızı, giysilerinizi ve spatulalar ile diđer aletleri çalıřtıđı sırada ırpıcıdan uzak tutun.
9. Kablосu veya fiři hasarlı olan veya arıza yapan ya da düřürülen veya herhangi bir řekilde hasar gören bir cihazı çalıřtırmayın. Cihazı incelenmesi, onarılması veya elektriksel ya da mekanik ayarlamalarının yapılması için size en yakın Yetkili Servis Merkezine götürün.
10. KitchenAid tarafından önerilmeyen veya satılmayan aksesuarların/aparatların kullanılması yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.
11. Cihazı açık havada kullanmayın.
12. Kablonun masa veya tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyin.
13. Kabloyu, ocak dahil olmak üzere sıcak yüzeylere temas ettirmeyin.
14. Düz ırpıcı, Esnek Kenarlı ırpıcı, Tel ırpıcı, Hamur engeli veya Hamur Karıřtırıcıyı yıkamadan önce Stand Mikserden ıkarın.
15. Elektrik kablосu hasarlıysa tehlikeli durumları önlemek için KitchenAid, servis yetkilisi veya benzer yetkiye sahip kiřiler tarafından deđiřtirilmelidir.
16. Cihaz kullanımdayken, asla gözetimsiz durumda bırakmayın.
17. Ürünün zarar görmesini önlemek için Stand Mikser Kasesini fırın, mikrodalga veya ocak gibi yüksek ısı yayan alanlarda kullanmayın.

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

## BU TALİMATLARI SAKLAYIN

Garanti bilgileri de dahil olmak üzere ürün bilgileri, talimatlar ve videolar hakkındaki tüm ayrıntılar için [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu) adresini ziyaret edin. Sorularınız için lütfen [contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com) adresine yazın.

### ELEKTRİK GEREKSİNİMLERİ

#### ⚠ UYARI

##### Elektrik Çarpması Tehlikesi



**Fişi topraklı bir prize takın.**

**Topraklı ucu çıkarmayın.**

**Adaptör kullanmayın.**

**Uzatma kablosu kullanmayın.**

**Bu talimatlara uyulmaması ölüm, yangı veya elektrik çarpmasına yol açabilir.**

**Gerilim:** 220-240 VAC

**Frekans:** 50-60 Hz

**Güç:**

300 W

5KSM125 - 5KSM200 Serisi için

275 W

5K45, 5KSM45 ila 5KSM100 Serisi için

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

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

# ÜRÜN KULLANIMI

## İLK KULLANIM ÖNCESİNDE

**ÖNEMLİ:** Karıştırma sırasında Yuva Kapağının Kaseye düşmesini önlemek için Aparat Düşmesini iyice sıkın.

## HIZ KONTROL KILAVUZU

| HIZ | HAREKET                 | AKSESUAR                                                                         | AÇIKLAMA                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Karıştırma              | Düz Çırpıcı*,<br>Esnek Kenarlı Çırpıcı*                                          | Yavaş karıştırma, birleştirme, ezme ve tüm karıştırma prosedürlerini başlatmak için. Hamura un ve kuru malzemeler eklemek ve kuru malzemelere sıvı eklemek için kullanın. Maya hamuru karıştırmak veya yoğurmak için hız 1'i kullanmayın.           |
| 2   | Yavaş karıştırma işlemi | Düz Çırpıcı*,<br>Esnek Kenarlı Çırpıcı*,<br>Hamur Çengeli,<br>Hamur Karıştırıcı* | Yavaş karıştırma, ezme, daha hızlı karıştırma için. Mayalı hamurları, ağır hamur ve şekerleme malzemelerini karıştırmak, patates veya diğer sebzeleri ezmeye başlamak, katı yağı un haline getirmek ve ince veya sulu hamur yoğurmak için kullanın. |
| 4   | Karıştırma, Çırpma      | Düz Çırpıcı*,<br>Esnek Kenarlı Çırpıcı*,<br>Tel Çırpıcı,<br>Hamur Karıştırıcı*   | 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. Et tiftiklemek için.                                        |
| 6   | Çırpma, Krema yapma     |                                                                                  | Orta hızlı çırpma (krema yapma) veya çırpma için. Kek, çörek ve diğer hamurları karıştırmak için kullanın. Kek karışımları için yüksek hız.                                                                                                         |
| 8   | Hızlı çırpma, Çırpma    | Tel Çırpıcı                                                                      | Krem şanti, yumurta beyazı ve kaynatılmış şekerli karışımlar için.                                                                                                                                                                                  |
| 10  | Hızlı çırpma            |                                                                                  | Düşük miktarlarda krema ve yumurta beyazı çırpma veya patates püresini son kez çırpma için.                                                                                                                                                         |

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

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

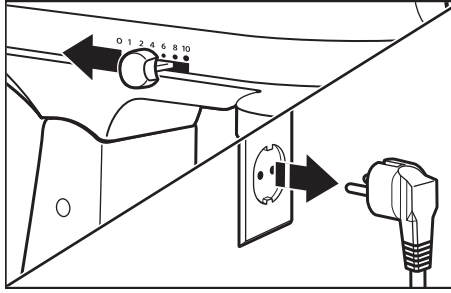
\*Yalnızca belirli modellerle birlikte verilir. İsteğe bağlı aksesuar olarak da mevcuttur.

| AKSESUARLAR                                | KULLANILABI-<br>LECEK<br>KARIŞIMLAR                 | ÖNERİLEN MALZEMELER                                                                                                    |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Düz Çırpıcı*,<br>Esnek Kenarlı<br>Çırpıcı* | Normal ve<br>yoğun karışımlar<br>için               | Kekler, pasta kremaları, şekerler, kurabiyeler, tart<br>hamuru, tiftiklenmiş et, bisküviler, köfte, patates<br>püresi. |
| Tel Çırpıcı                                | Havayla<br>birleşmesi<br>gerekli<br>karışımlar      | Yumurta, yumurta beyazı, yoğun krema,<br>kaynatılmış şeker karışımları, pandispanya,<br>mayonez, bazı şekerlemeler.    |
| Hamur Çengeli                              | Mayalı hamurları<br>karıştırmak ve<br>yoğurmak için | Ekmekler, çörekler, pizza hamuru, poğaçalar,<br>kahveli kekler.                                                        |
| Hamur Karıştırıcı*                         | Tereyağını unun<br>içine kesin                      | Tart hamuru, bisküvi ve diğer hamur işleri ile<br>meyve ve sebzeleri ezmek ve etleri parçalamak<br>için.               |

**NOT:** Spatula\*\*\* Hamur Karıştırıcıyı temizlenmesine yardımcı olur\*. Ayrıca malzemeleri Kaseden sıyırmak için de kullanılabilir.

## KASENİN TAKILMASI/ÇIKARILMASI

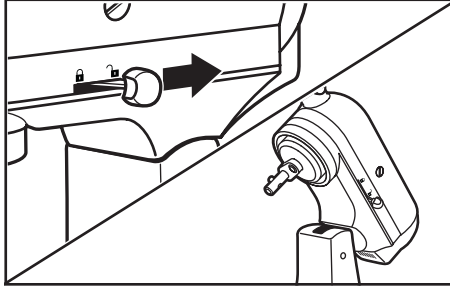
- Kaseyi takmak için:** Hız kontrolünü kapalı (0) konumuna getirin. Stand Mikseri fişten çıkarın.



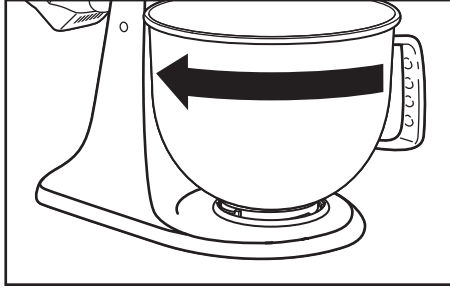
\*Yalnızca belirli modellerle birlikte verilir. İsteğe bağlı aksesuar olarak da mevcuttur.

\*\*\*Kasenizi sıyırmak için de kullanılabilir.

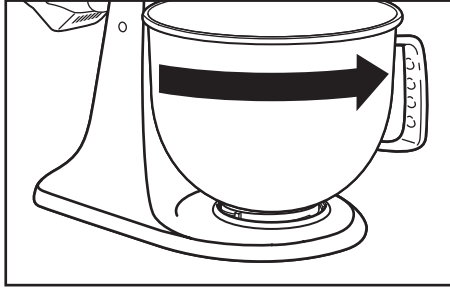
2. Motor Başlığının kilidini açın ve kaldırın. Kilit\*\*\*\*, başlığı sabitlemek için otomatik olarak devreye girer.



3. Kaseyi Kase Kelepçeleme Plakasının üzerine yerleştirin. Kaseyi saat yönünde (sağ) yavaşça çevirin.



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



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

\*\*\*\* Kilitleme seçeneği belirli modellerde mevcuttur.

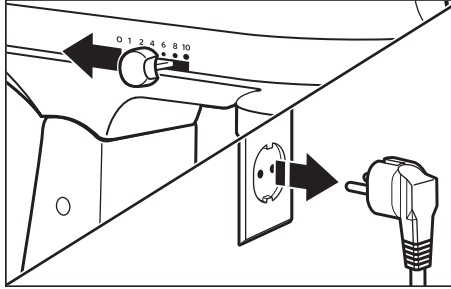
## ⚠UYARI

### Yaralanma Tehlikesi

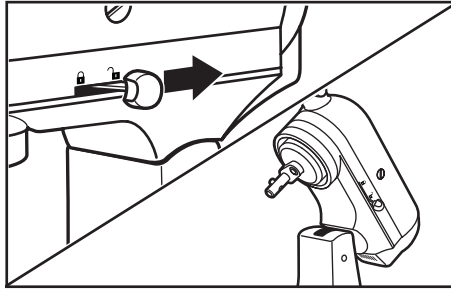
Çırpıcılara dokunmadan önce mikseri prizden çekin.

Bu hususa dikkat edilmediğinde, kemik kırığı, kesik veya morluk oluşabilir.

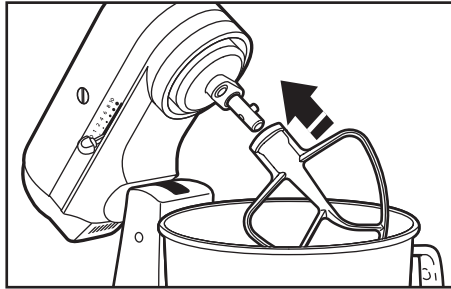
1. **Aksesuarı takmak için:** Hız kontrolünü kapalı (0) konumuna getirin. Stand Mikseri fişten çıkarın.



2. Motor Başlığının kilidini açın ve kaldırın. Kilit\*\*\*\*, başlığı sabitlemek için otomatik olarak devreye girer.



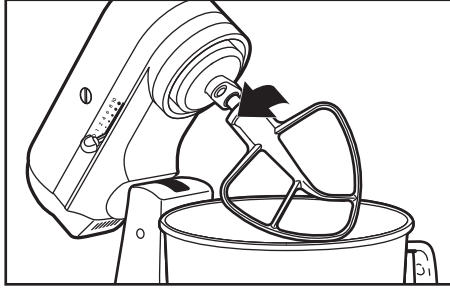
3. Aksesuarı Çırpıcı Miline takın ve mümkün olduğu kadar yukarı bastırın. Ardından aksesuarı sağa doğru döndürerek milin üzerindeki pimin üzerine takın.



\*Yalnızca belirli modellerle birlikte verilir. İsteğe bağlı aksesuar olarak da mevcuttur.

\*\*\*\* Kilitleme seçeneği belirli modellerde mevcuttur.

4. **Aksesuarı çıkarmak için:** 1. ve 2. adımları tekrarlayın. Aksesuarı olabildiğince yukarı doğru bastırın ve sola çevirin. Ardından aksesuarı Çırpıcı Milinden çekin.

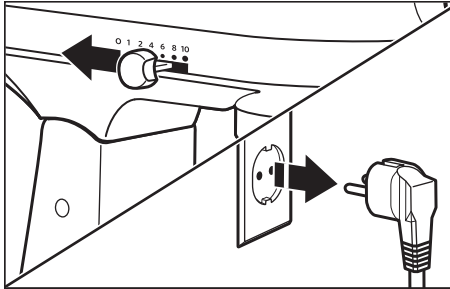


**Daha fazla bilgi için kodu tarayın**

## ÇIRPICI İLE KASE ARASINDAKİ BOŞLUĞUN AYARLANMASI

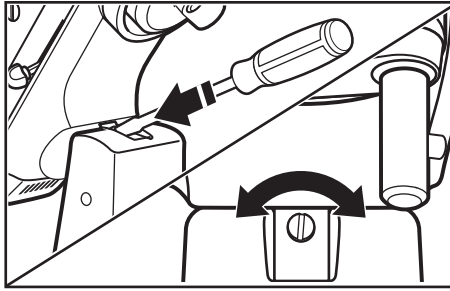
Stand Mikseriniz fabrikada Düz Çırpıcı\* Kasenin dibini sıyrarak şekilde ayarlanmıştır. Düz Çırpıcı\* herhangi bir nedenle Kasenin dibine çarparsa veya Kaseden çok uzaktaysa boşluğu kolayca düzeltebilirsiniz.

1. Hız kontrolünü kapalı (0) konumuna getirin. Stand Mikseri fişten çıkarın.



\*Yalnızca belirli modellerle birlikte verilir. İsteğe bağlı aksesuar olarak da mevcuttur.

2. Motor Başlığını kaldırın. Düz Çırpıcıyı yükseltmek için vidayı yavaşça saat yönünün tersine (sol) çevirin\* veya Düz Çırpıcıyı indirmek için saat yönünde (sağa) çevirin\*. Düz Çırpıcıyla ayarlama yapın\*Kasenin yüzeyini sıyrarak biçimde ayarlayın. Vidayı fazla ayarladığınızda Kilitleme Kolu yerine oturmaz.

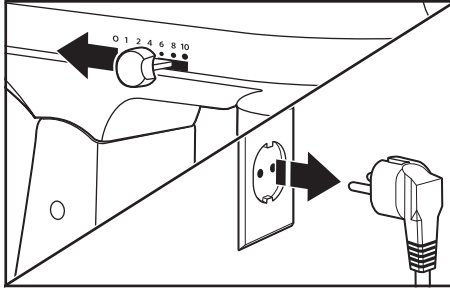


**NOT:** Düzgün ayarlandığında Düz Çırpıcı\*Kasenin altına veya yanına çarpmaz. Düz Çırpıcı\* veya Tel Çırpıcı, Kasenin dibine çarpacak kadar yakınsa çırpıcının kaplaması aşınabilir veya çırpıcı üzerindeki teller aşınabilir.

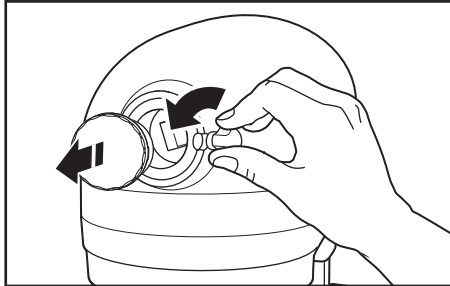
## İSTEĞE BAĞLI APARATLAR

KitchenAid, Gıda Öğütücü veya Makarna Makineleri gibi çok çeşitli isteğe bağlı aparatlar sunar. Bunlar, burada gösterildiği gibi Stand Mikser aparat güç miline takılabilir.

1. **Takmak için:** Hız Kontrol Kolu kapalı (0) konumuna getirin. Stand Mikseri fişten çıkarın.

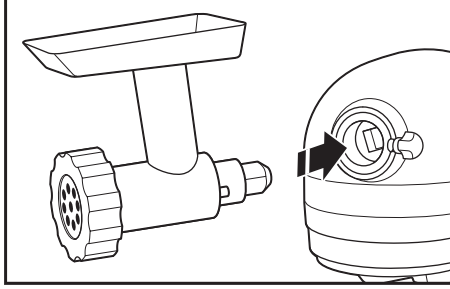


2. Aparat Düğmesini saat yönünün tersine çevirerek gevşetin. Aparat Yuvasının kapağını çıkarın.

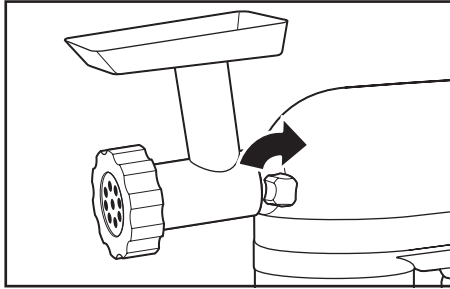


\*Yalnızca belirli modellerle birlikte verilir. İsteğe bağlı aksesuar olarak da mevcuttur.

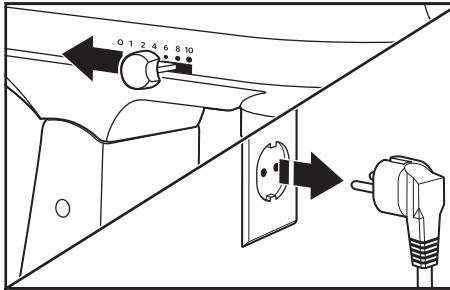
3. Aparat milinin uç kısmını Aparat Yuvasına takın ve aparat güç milinin kare Aparat Yuvası soketine oturduğundan emin olun. Aparatın ileri geri döndürülmesi gerekebilir. Aparat doğru konumda olduğunda aparattaki pim, yuvanın kenarındaki çentiğe oturur.



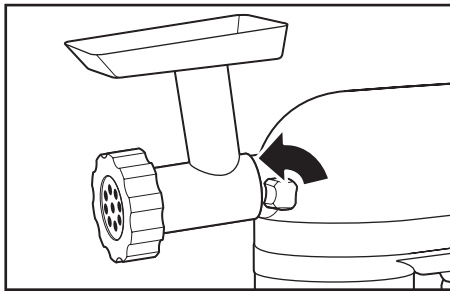
4. Aparat Düğmesini, aparat Stand Miksere tamamen sabitlenene kadar saat yönünde çevirerek sıkın.



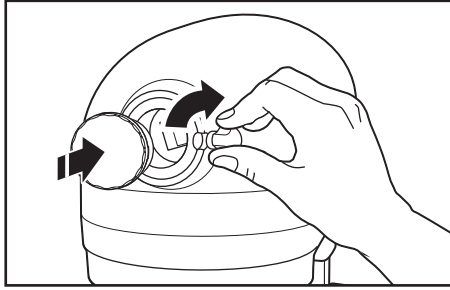
5. Çıkarmak için: Hız Kontrol Kolunu kapalı (0) konumuna getirin. Stand Mikseri fişten çıkarın.



6. Aparat Düğmesini saat yönünün tersine çevirerek gevşetin. Aparatı dışarı çekerken hafifçe ileri geri döndürün.



7. Aparat Yuvasının kapağını yerine takın.



8. Aparat Düğmesini, Aparat Yuvası kapağı Stand Miksere tamamen sabitlenene kadar saat yönünde çevirerek sıkın.



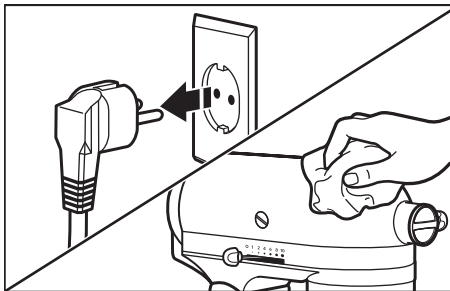
**ÖNEMLİ:** Karıştırma sırasında Yuva Kapağının Kaseye düşmesini önlemek için Aparat Düğmesini iyice sıkın.

**NOT:** Her bir aparata yönelik önerilen hız ayarları ve çalışma süreleri için Kullanım ve Bakım Kılavuzuna bakın.

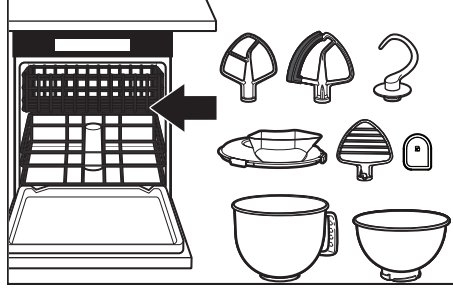
## BAKIM VE TEMİZLİK

**ÖNEMLİ:** Parçaları takıp çıkarırken veya temizleme işleminden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.

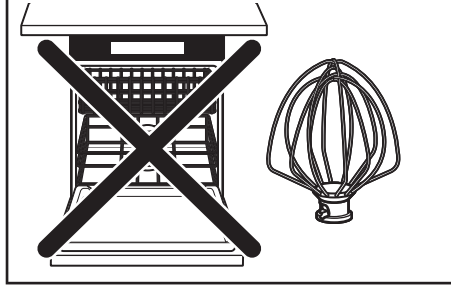
1. Temizlemeden önce Stand Mikseri her zaman fişten çıkarın. Stand Mikseri yumuşak ve nemli bir bezle silin. Ev temizlik ürünleri/kimyasal temizlik maddeleri kullanmayın. Çırpıcı Milini sık sık silin ve birikmiş olabilecek kalıntıları temizleyin. Suya batırmayın.



2. Kaseler\*, Dökme Koruması\*, Düz Çırpıcı\*, Esnek Kenarlı Çırpıcı\*, Hamur Karıştırıcı\*, Spatula\*\*\* Hamur Çengeli bulaşık makinesinin üst rafında yıkanabilir. Alternatif olarak, sıcak ve sabunlu suda iyice temizleyin ve kurutmadan önce tamamen durulayın. Çırpıcıları mile takılı bırakmayın.



**ÖNEMLİ:** Tel Çırpıcı, yalnızca 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 ve 5KSM193 modelleri için bulaşık makinesinde yıkanabilir. Diğer modeller için: Sıcak ve sabunlu suda iyice yıkayın ve kurutmadan önce tamamen durulayın. Tel Çırpıcıyı mile takılı bırakmayın.



\*Yalnızca belirli modellerle birlikte verilir. İsteğe bağlı aksesuar olarak da mevcuttur.

\*\*\*Kaseniizi sıyırmak için de kullanılabilir.

## ⚠ UYARI



### Elektrik Çarpması Tehlikesi

**Fişi topraklı bir prize takın.**

**Topraklı ucu çıkarmayın.**

**Adaptör kullanmayın.**

**Uzatma kablosu kullanmayın.**

**Bu talimatlara uyulmaması ölüm, yangı veya elektrik çarpmasına yol açabilir.**

| SORUN                                                           | ÇÖZÜM                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stand Mikser kullanım sırasında ısınıyorsa                      | Ağır malzemelerde hız 2 ayarı aşılmamalıdır. Ağır malzemelerin uzun süreli karıştırıldığı işlemlerde ünitenin üst kısmına rahatça dokunamayabilirsiniz. Bu normaldir. |
| Stand Mikser keskin bir koku yayıyorsa                          | Bu, özellikle yeni elektrik motorlarında normaldir.                                                                                                                   |
| Düz Çırpıcı Kaseye çarpıyorsa                                   | Stand Mikseri durdurun. "Çırpıcı ile Kase Arasındaki Boşluğun Ayarlanması" bölümüne bakın ve çırpıcı ile Kase arasındaki boşluğu ayarlayın.                           |
| Stand Mikseriniz çalışmıyorsa lütfen aşağıdakileri kontrol edin | Stand Mikser fişe takılı mı?                                                                                                                                          |
|                                                                 | Stand Miksere elektrik veren devrenin sigortası çalışır durumda mı? Sigorta kutunuz varsa devrenin kapalı olduğundan emin olun.                                       |
|                                                                 | Stand Mikseri 10-15 saniyelğine kapatın ve ardından tekrar açın. Stand Mikser çalışmadıysa tekrar çalıştırmadan önce 30 dakika soğumasını bekleyin.                   |
| Sorun düzeltilemiyorsa                                          | "KitchenAid Garantisi Hükümleri ("Garanti")" bölümüne bakın. Stand Mikseri perakende satıcıya iade etmeyin; perakende satıcılar teknik servis hizmeti vermemektedir.  |

## ELEKTRİKLİ EKİPMAN ATIK TASFİYESİ

### AMBALAJ MATERYALİNİN ATILMASI

Ambalaj malzemesi geri dönüştürülebilir olup geri dönüşüm sembolü ♻ ile işaretlenmiştir. Bu nedenle ambalajın farklı kısımlarının sorumlu bir şekilde, atık tasfiyesini yöneten yerel yönetim düzenlemelerine tamamen uygun olarak tasfiye edilmesi gerekmektedir.

# ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMESİ

- Bu cihaz; Elektrikli ve Elektronik Atık Ekipman Direktifi (WEEE) dahil AB ve Birleşik Krallık'taki yasalarla uyumlu olarak işaretlenmiştir.
- Bu ürünün doğru bir şekilde tasfiye edilmesini sağlayarak bu ürünün uygunsuz şekilde atığa ayrılmasından kaynaklanan, çevre ve insan sağlığının maruz kalacağı olası olumsuz sonuçları önlemiş olacaksınız.
- Ürün veya birlikte verilen belgeler üzerindeki  simgesi, bu ürünün ev atığı olarak işlem görmemesi, elektrikli ve elektronik ekipmanın geri dönüşüm için toplandığı uygun bir merkeze götürülmesi gerektiğini göstermektedir.

Bu ürünün işlem görmesi, geri kazandırılması ve geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel kurumlara, ev atığı tasfiye hizmetleri veya ürünü satın aldığınız mağaza ile irtibata geçin.

## UYGUNLUK BEYANI

### AVRUPA BİRLİĞİ İÇİN

Bu cihaz aşağıdaki EC Direktiflerinin güvenlik gerekliliklerine uygun şekilde tasarlanmış, oluşturulmuş ve dağıtılmıştır: 2014/35/AB sayılı Düşük Gerilim Direktifi, 2014/30/AB sayılı Elektromanyetik Uyumluluk Direktifi, 2009/125/EC sayılı Ecodesign Direktifi, 2011/65/AB sayılı RoHS (Tehlikeli Maddelerin Sınırlandırılması) Direktifi ve müteakip değişiklikler.

## KITCHENAID 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

- 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.
- Garanti süreleri satın alınan ürüne bağlıdır ve aşağıdaki şekildedir:

**Satın alma tarihinden itibaren geçerli olmak üzere İki Yıl tam garanti (5K45 Serisi, 5KSM45 - 100 Serisi Modeller).**

**Satın alma tarihinden itibaren geçerli olmak üzere Beş Yıllık tam garanti (5KSM125 - 200 Serisi Modeller).**

- Garanti süresi, satın alma tarihinde, yani bir tüketicinin ürünü bir KitchenAid-Group bayisinden veya şirketinden satın aldığı tarihte başlar.
- Garanti, ürünün hatasız niteliğini kapsar.
- Garanti süresi boyunca bir kusur meydana gelirse Garanti Veren, tüketiciciye bu Garanti kapsamında kendi tercihinine 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.
- Tüketici, Garanti kapsamında bir talepte bulunmak isterse [www.kitchenaid.com.tr](http://www.kitchenaid.com.tr) (Telefon numarası: +90 312 397 35 17) adresinde bulunan ülkeye özel KitchenAid servis merkezleri veya doğrudan KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belçika adresinde bulunan Garanti Veren ile iletişime geçmelidir.

#### İTHALATÇI BİLGİSİ:

İPEK GIDA DTM. ELK. EŞYA TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.

Macun Mah. Batı Bulvarı ATB İş Mrkz.

No:1 C Blok 49

Yenimahalle/ANKARA 06105

SSHYB Tarih/No: 27.07.2017 / 52253

+90 312 397 83 70

- g) Yedek parçalar da dahil olmak üzere onarım maliyetleri ve hatasız bir ürün veya ürün parçasının teslimatı için posta masrafları Garanti Veren tarafından karşılanacaktır. Garanti Veren veya ülkeye özgü KitchenAid müşteri hizmetleri merkezi kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesini talep ederse Garanti Veren ayrıca kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesine ilişkin posta maliyetlerini de karşılayacaktır.
- h) Garanti kapsamında bir talepte bulunabilmek için tüketicinin, ürünü satın aldığını gösteren makbuzunu veya faturasını ibraz etmesi gerekir.

## 2. GARANTİNİN SINIRLANDIRILMASI

- a) Garanti, yalnızca özel amaçlar için kullanılan ürünler için geçerlidir; profesyonel veya ticari amaçlar için kullanılan ürünler için geçerli değildir.
- b) Garanti; normal aşınma ve yıpranma, yanlış veya kötü amaçlı kullanım, kullanım talimatlarına uyulmaması, ürünün yanlış elektrik voltajında kullanılması, geçerli elektrik yönetmeliklerine aykırı kurulum ve çalıştırma ile güç kullanma (ör. kaseler) durumunda geçerli değildir.
- c) Garanti, değiştirilmiş veya dönüştürülmüş ürünler (ör. 120 V ürünlerin 220-240 V ürünlere dönüştürülmesi) için geçerli değildir.
- d) Garanti hizmetlerinin sağlanması, Garanti süresini uzatmaz ve yeni bir Garanti süresi başlatmaz. Takılan yedek parçaların garanti süresi, komple ürün için geçerli Garanti süresi ile sona erer.

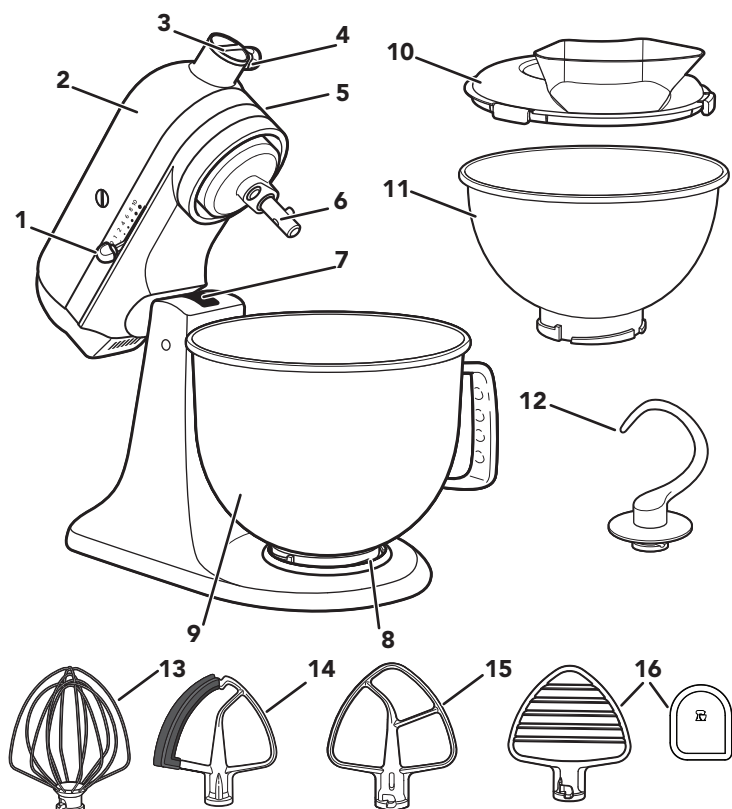
KitchenAid müşteri hizmetleri merkezleri, Garanti süresinin sona ermesinden sonra veya Garanti'nin geçerli olmadığı ürünler için soru sorma ve bilgi alma amacıyla son müşteri tarafından kullanılabilir. Web sitemizden daha fazla bilgiye erişebilirsiniz:

[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

# ÜRÜN KAYDI

Yeni KitchenAid cihazınızı hemen kaydedin: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# ДЕТАЛІ ТА ФУНКЦІЇ



- |                                                      |                                           |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1. Важіль керування швидкістю                        | 8. Підставка для фіксації чаші            |
| 2. Головка двигуна                                   | 9. Чаша**                                 |
| 3. Втулка кріплення                                  | 10. Захисний щиток*                       |
| 4. Ручка кріплення                                   | 11. Чаша із нержавіючої сталі 2,8 л*      |
| 5. Важіль блокування головки двигуна (не показано)   | 12. Насадка-гачок для тіста               |
| 6. Вал збовтувача                                    | 13. Дротяний вінчик                       |
| 7. Гвинт регулювання висоти збовтувача (не показано) | 14. Збовтувач із гнучкою кромкою*         |
|                                                      | 15. Плаский збовтувач*                    |
|                                                      | 16. Кондитерський збовтувач* і скребок*** |

\*\* Конструкція, розмір і матеріал виготовлення чаші залежать від моделі планетарного міксера.

\*Входить до комплекту лише деяких моделей. Також пропонується як додатковий аксесуар.

\*\*\*Можна також використовувати для зіскрібання суміші із чаші.

## Дуже важливо, щоб ви та інші особи перебували в безпеці.

Ми підготували низку важливих повідомлень стосовно безпеки, які містяться в цьому посібнику та зазначені на вашому пристрої. Завжди читайте всі повідомлення стосовно безпеки й дотримуйтеся їх.



Цей символ указує на попередження стосовно безпеки.

Він повідомляє про потенційну небезпеку, яка може призвести до вашого травмування або травмування інших осіб або смерті.

Усі повідомлення стосовно безпеки супроводжуються знаком попередження, а також словом «НЕБЕЗПЕЧНО» або «ПОПЕРЕДЖЕННЯ». Ці слова означають наступне:

**⚠ НЕБЕЗПЕЧНО**

**Ви можете загинути або отримати тяжкі травми, якщо негайно не виконаєте дії, зазначені в інструкції.**

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

**Ви можете загинути або отримати тяжкі травми, якщо не виконаєте дії, зазначені в інструкції.**

В усіх повідомленнях міститься інформація щодо потенційної небезпеки, способів знизити ризик травмування, а також наслідків, які можуть виникнути через недотримання інструкції.

## ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

**Під час використання електричних приладів необхідно вживати базових заходів безпеки, зокрема описаних далі.**

1. Ознайомтеся з усіма інструкціями. Неправильне використання пристрою може призвести до травмування.
2. Щоб не допустити ураження електричним струмом, не ставте планетарний міксер у воду чи іншу рідину.
3. Цей пристрій не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом чи знаннями. Такі особи можуть уживати даний пристрій лише під наглядом чи після інструктажу особи, відповідальної за їхню безпеку.

4. Лише для Європейського союзу: цей пристрій заборонено використовувати дітям. Тримайте пристрій та його шнур у місці, недосяжному для дітей.
5. Лише для Європейського союзу: особи зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися приладом, якщо за ними здійснюється нагляд або їм надано інструкції стосовно безпечного використання обладнання та вони розуміють пов'язані із цим загрози.
6. Стежте, щоб діти не гралися з пристроєм.
7. Вимикайте прилад установлюйте вимикач у положення вимкнення (0) і від'єднуйте його від мережі живлення, коли не використовуєте його, а також перш ніж установлювати чи знімати частини або чистити прилад. Щоб відключити пристрій від електромережі, витягніть штепсель із розетки. У жодному разі не тягніть за шнур.
8. Уникайте рухомих частин. Під час роботи тримайте руки, волосся, частини одягу, а також лопатки й інше кухонні приладдя подалі від збовтувача, щоб зменшити ризик травмування чи пошкодження планетарного міксера.
9. Не експлуатуйте пристрій із пошкодженням шнуром живлення чи штепселем, а також за наявності неполадок і після падіння чи пошкодження. Принесіть пристрій до найближчого авторизованого сервісного центру для огляду, ремонту чи налаштування електричної або механічної частини.
10. Використання аксесуарів чи насадок, не схвалених компанією KitchenAid або придбаних в інших виробників, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом чи травмування.
11. Не використовуйте пристрій на вулиці.
12. Не допускайте, щоб шнур живлення звисав через край столу чи робочої поверхні.
13. Не допускайте контакту шнура живлення з гарячими поверхнями, зокрема з плитою.
14. Перед миттям демонтуйте із планетарного міксера плаский збовтувач, збовтувач із гнучкими кромками, дротяний вінчик, насадку-гачок для тіста або кондитерський збовтувач.

15. Якщо шнур живлення пошкоджений, з міркувань безпеки його необхідно замінити. Це може робити тільки компанія KitchenAid, її сервісний агент або особи, які мають відповідну кваліфікацію.
16. У жодному разі не залишайте пристрій, що працює, без нагляду.
17. Щоб уникнути пошкодження виробу, не ставте чаші планетарного міксера в місця з високою температурою, зокрема в духовку, мікрохвильову піч або на поверхню плити.
18. Перш ніж установлювати чи знімати деталі або чистити прилад, дайте йому повністю охолонути.
19. Інструкції із чищення поверхонь, що контактують із продуктами харчування, див. в розділі «Догляд і чищення».
20. Цей пристрій призначений для побутового використання, зокрема в таких умовах:
  - на кухнях для персоналу в магазинах, офісах і на інших підприємствах;
  - у фермерських будинках;
  - у готелях, мотелях та інших закладах готельного типу (для використання клієнтами);
  - у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданків.

## ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

Щоб ознайомитися з детальною інформацією про виріб, інструкціями й відео, зокрема інформацією про гарантію, завітайте на вебсторінку **[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**. Запитання надсилайте на адресу електронної пошти:

**[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com)**.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ



#### Ризик ураження електричним струмом

Під'єднуйте прилад до заземленої розетки.

Не видаляйте штир заземлення.

Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувальний шнур.

Недотримання цих інструкцій може призвести до смерті, пожежі або ураження електричним струмом.

**Напруга:** 220–240 В змін. струму

**Частота:** 50–60 Гц

**Потужність:**

300 Вт

Для серії 5KSM125–5KSM200

275 Вт

Для серії 5K45 від 5KSM45 до 5KSM100

**ПРИМІТКА.** Якщо вилка не підходить до розетки, зверніться до кваліфікованого електрика. Не намагайтеся модифікувати штепсель у жодний спосіб. Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувальний шнур. Якщо шнур живлення занадто короткий, зверніться до кваліфікованого електрика або технічного фахівця сервісної служби, щоб він установив розетку поблизу приладу.

## ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

### ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

**УВАГА:** щоб запобігти падінню кришки втулки кріплення з чаші під час змішування, повністю затягніть ручку кріплення.

| ШВИДКІСТЬ | ДІЯ                           | ПРИЛАДДЯ                                                                                             | ОПИС                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Перемішування                 | Плаский збовтувач*, збовтувач із гнучкою кромкою*                                                    | Для повільного змішування, перемішування, збивання й на початку всіх операцій змішування. Використовується для додання борошна й сухих інгредієнтів до суміші, а також для додання рідини до сухих інгредієнтів. Не використовуйте швидкість 1 для перемішування або збивання дріжджового тіста.                               |
| 2         | Повільне перемішування        | Плаский збовтувач*, збовтувач із гнучкою кромкою*, насадка-гачок для тіста, кондитерський збовтувач* | Для повільного змішування, збивання, швидкого перемішування. Використовується для перемішування та збивання дріжджового тіста, щільних і кондитерських сумішей, на початку перебивання картопляного пюре або інших овочів, для додання жиру-розпушувача до борошна, а також для змішування не дуже щільних або рідких сумішей. |
| 4         | Перемішування, збивання       | Плаский збовтувач*, збовтувач із гнучкою кромкою*, дротяний вінчик, кондитерський збовтувач*         | Для змішування сумішей помірно щільності, наприклад для печива. Використовується для поєднання цукру й жиру-розпушувача, а також для додання цукру до яєчних білків для меренг. Середня швидкість для тістечок. Для подрібнення м'яса.                                                                                         |
| 6         | Збовтування, готування кремів |                                                                                                      | Для помірно-швидкого збовтування (креми) або збивання вершків. Використовується для кінцевого збивання тіста для тістечок, випічки та інших сумішей. Висока швидкість для тістечок.                                                                                                                                            |
| 8         | Швидке збовтування, збивання  | Дротяний вінчик                                                                                      | Для збивання вершків, яєчних білків і гарячої глазурі.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 10        | Швидке збивання               |                                                                                                      | Для збивання невеликої кількості вершків, яєчних білків або кінцевого збивання картопляного пюре.                                                                                                                                                                                                                              |

\*Входить до комплекту лише деяких моделей. Також пропонується як додатковий аксесуар.

**ПРИМІТКА.** Важіль керування швидкістю можна встановлювати між наведеними вище позиціями для отримання швидкості 3, 5, 7 або 9, якщо потрібне більш точне налаштування. Щоб важіль керування швидкістю рухався легко, піднімайте його трохи вгору, коли пересуваєте цей важіль у будь-якому напрямку.

**УВАГА.** Щоб не пошкодити планетарний міксер, не використовуйте для приготування дріжджового тіста швидкість, вищу за рівень 2.

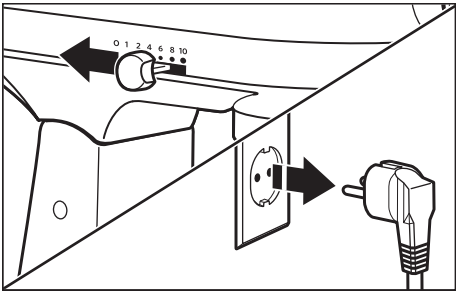
ПОСІБНИК ІЗ ПРИЛАДДЯ

| ПРИЛАДДЯ                                          | ЩО МОЖНА ЗМІШУВАТИ                             | ПРОПОНОВАНІ ПРОДУКТИ                                                                                                             |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Плаский збовтувач*, збовтувач із гнучкою кромкою* | Звичайні та щільні суміші                      | Кекси, вершкова глазур, цукерки, печиво, тісто для пісочних пирогів, подрібнення м'яса, бісквіти, м'ясний хліб, картопляне пюре. |
| Дротяний вінчик                                   | Суміші, насичені повітрям                      | яйця, яєчні білки, жирні вершки, гаряча глазур, бісквіти, майонез, деякі види цукерок.                                           |
| Насадка-гачок для тіста                           | Перемішування та вимішування дріжджового тіста | Хліб, рулети, тісто для піци, кекси, булочки.                                                                                    |
| Кондитерський збовтувач*                          | Додання масла до борошна                       | тісто для пирогів, печиво та інша випічка, перебивання фруктів та овочів, подрібнення м'яса.                                     |

**ПРИМІТКА.** Скребок\*\*\* Можна використовувати для очищення кондитерського збовтувача\* Крім того, ним зручно вишкрібати інгредієнти із чаші.

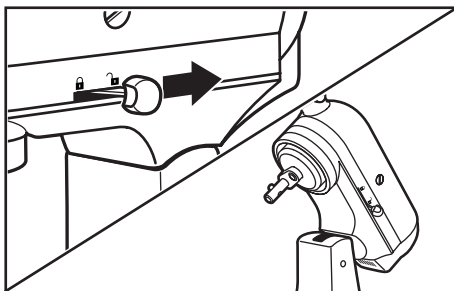
УСТАНОВЛЕННЯ Й ЗНЯТТЯ ЧАШІ

1. **Установлення чаші:** поверніть важіль керування швидкістю в положення вимкнення (0). Від'єднайте планетарний міксер.

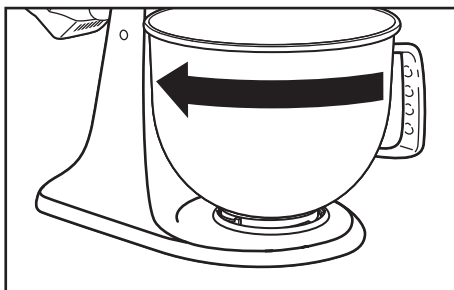


\*Входить до комплекту лише деяких моделей. Також пропонується як додатковий аксесуар.  
\*\*\*Можна також використовувати для зіскрібання суміші із чаші.

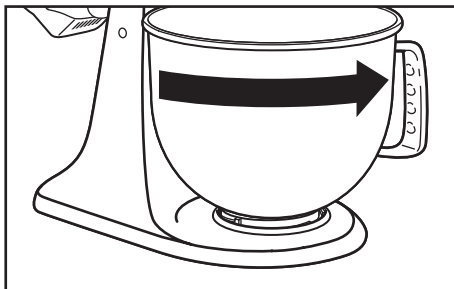
2. Розблокуйте й підійміть головку мотора. Блокування\*\*\*\* автоматично застосовується задля втримання головки в потрібному положенні.



3. Установіть чашу на підставку для фіксації чаші. Обережно поверніть чашу за годинниковою стрілкою (управо).



4. **Порядок зняття чаші.** Повторіть кроки 1 і 2. Обережно поверніть чашу проти годинникової стрілки (уліво).



**ПРИМІТКА.** Під час використання планетарного міксера головка мотора має завжди перебувати в заблокованому положенні.

\*\*\*\*Можливість блокування передбачено лише в деяких моделях.

# УСТАНОВЛЕННЯ Й ЗНЯТТЯ ПЛАСКОГО ЗБОВТУВАЧА\*, ЗБОВТУВАЧА З ГНУЧКОЮ КРОМКОЮ\*, ДРОТЯНОГО ВІНЧИКА, КОНДИТЕРСЬКОГО ЗБОВТУВАЧА\* ЧИ ГАЧКА ДЛЯ ТІСТА

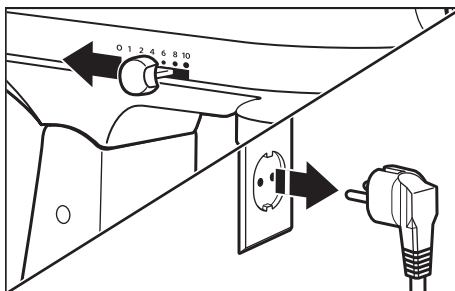
## ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

### Ризик травмування

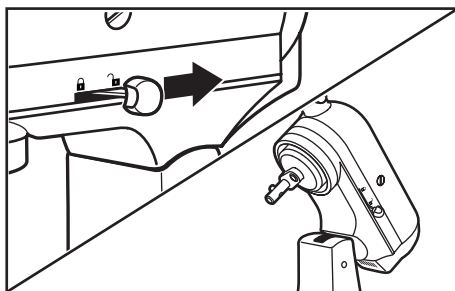
Від'єднуйте міксер від електромережі, перш ніж знімати збовтувачі.

Невиконання цієї вимоги може призвести до переломів, порізів або забоїв.

1. **Установлення насадки.** Установіть важіль керування швидкістю в положення вимкнення (0). Від'єднайте планетарний міксер.



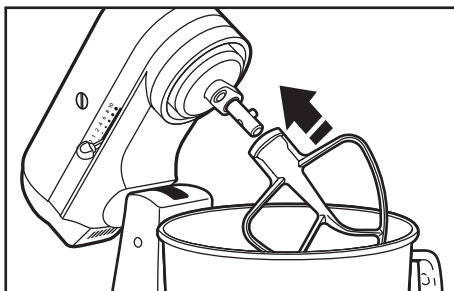
2. Розблокуйте й підійміть головку мотора. Блокування\*\*\*\* автоматично застосовується задля втримання головки в потрібному положенні.



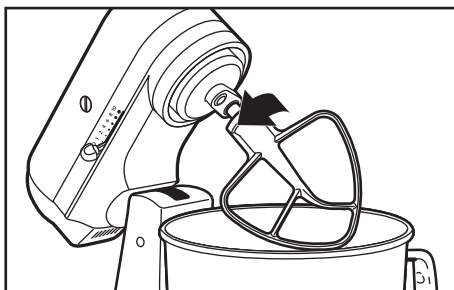
\* Входить до комплекту лише деяких моделей. Також пропонується як додатковий аксесуар.

\*\*\*\*Можливість блокування передбачено лише в деяких моделях.

3. Установіть приладдя на вал збовтувача й посуньте до упору вгору. Потім поверніть приладдя праворуч і надіньте на штифт на валу.



4. **Зняття насадки.** Повторіть кроки 1 і 2. Посуньте приладдя вгору якомога далі й поверніть ліворуч. Потім стягніть приладдя з вала збовтувача.



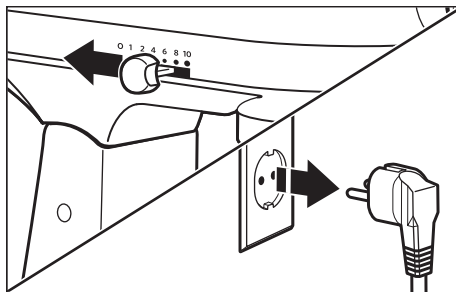
Для отримання додаткової  
інформації відскануйте код

## ЗАЗОР МІЖ ЗБОВТУВАЧЕМ І ЧАШЕЮ

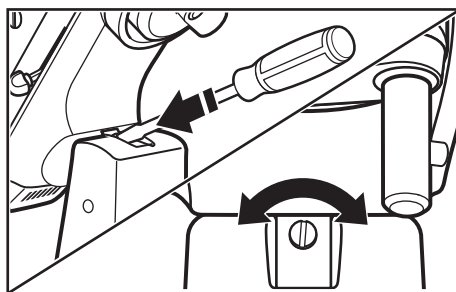
Планетарний міксер налаштований виробником таким чином, щоб проміжок між плоским збовтувачем\* і дном чаші був мінімальним. Якщо з якоїсь причини плоский збовтувач\* торкається дна чаші або відходить від нього надто далеко, цей зазор можна легко скоригувати.

\*Входить до комплекту лише деяких моделей. Також пропонується як додатковий аксесуар.

1. Установіть важіль керування швидкістю в положення вимкнення (0). Від'єднайте планетарний міксер.



2. Підніміть головку мотора. Трохи поверніть гвинт проти годинникової стрілки (ліворуч), щоб підняти плаский збовтувач,\* чи за годинниковою стрілкою (праворуч), щоб опустити плаский збовтувач.\* Відрегулюйте плаский збовтувач\* таким чином, щоб зазор між ним і поверхнею чаші був мінімальним. Якщо затягнути гвинт надто сильно, важіль блокування може не стати на своє місце.



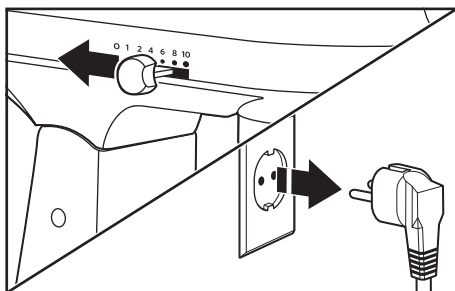
**ПРИМІТКА.** За умови належного налаштування плаский збовтувач\* не торкається ані дна, ані стінок чаші. Якщо плаский збовтувач\* або дротяний вінчик установлено таким чином, що вони торкаються дна чаші, це може призвести до пошкодження покриття на збовтувачі або дротів на вінчику.

\*Входить до комплекту лише деяких моделей. Також пропонується як додатковий аксесуар.

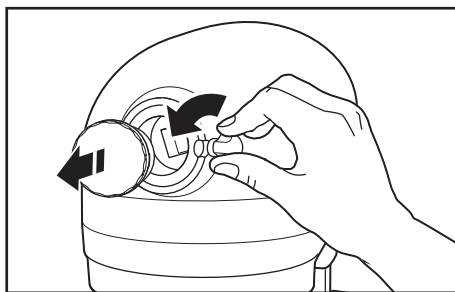
## ДОДАТКОВІ ПРИСТОСУВАННЯ

Компанія KitchenAid пропонує широкий асортимент додаткових пристосувань, як-от подрібнювачі або насадки «сплетниці». Вони можуть бути прикріплені до приводного вала планетарного міксера, як показано на рисунку.

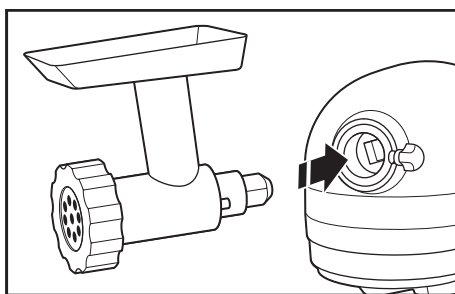
- 1. Установлення:** Установіть важіль керування швидкістю в положення OFF (0). Від'єднайте планетарний міксер.



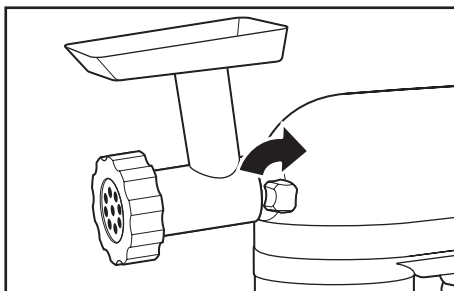
- 2.** Від'єднайте ручку кріплення, повертаючи її проти годинникової стрілки. Зніміть кришку втулки кріплення.



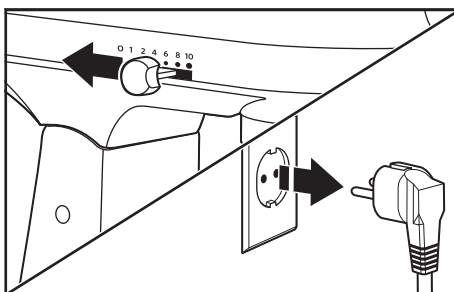
- 3.** Вставте корпус вала насадки у втулку кріплення, переконавшись, що приводний вал увійшов у квадратний паз втулки кріплення. За потреби поверніть насадку вперед-назад. Шпонка на насадці ввійде в паз на ободі втулки, якщо вона знаходиться в правильному положенні.



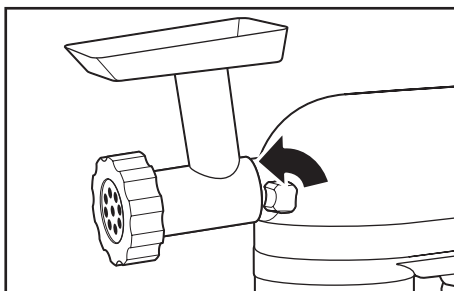
4. Затягніть ручку кріплення, повертаючи її за годинниковою стрілкою, так, щоб насадка повністю зафіксувалася на планетарному міксері.



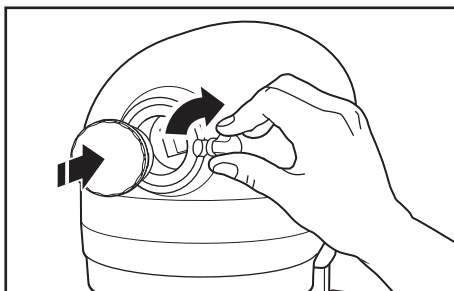
5. Зняття: Установіть важіль керування швидкістю в положення вимкнення (0). Від'єднайте планетарний міксер.



6. Від'єднайте ручку кріплення, повертаючи її проти годинникової стрілки. Повертайте насадку вперед-назад, поволі витягуючи її.



7. Замініть кришку втулки кріплення.



8. Затягніть ручку кріплення, повертаючи її за годинниковою стрілкою, так, щоб кришка втулки кріплення повністю зафіксувалася на планетарному міксері.



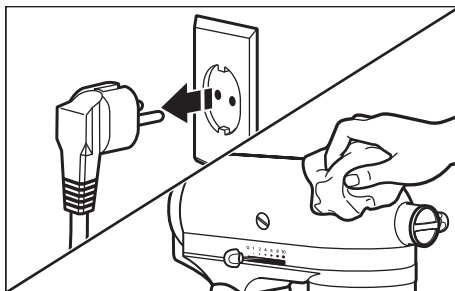
**УВАГА:** щоб запобігти падінню кришки втулки кріплення з чаші під час змішування, повністю затягніть ручку кріплення.

**ПРИМІТКА:** Рекомендовані налаштування швидкості й час роботи кожної конкретної насадки дивіться у відповідному посібнику з використання та обслуговування.

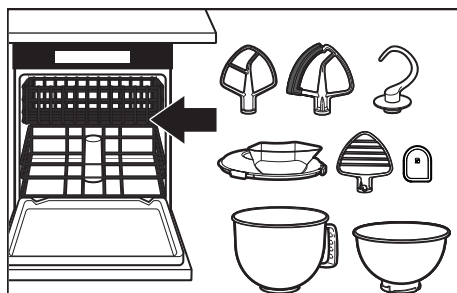
## ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

**УВАГА:** перш ніж установлювати чи знімати деталі або чистити прилад, дайте йому повністю охолонути.

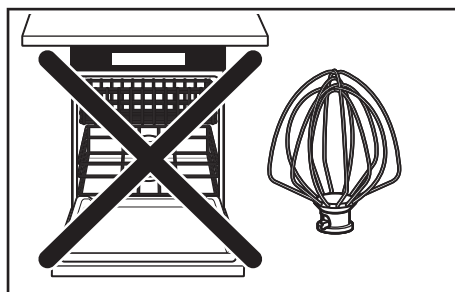
1. Перед чищенням завжди від'єднуйте планетарний міксер від мережі живлення. Протріть планетарний міксер м'якою вологою серветкою. Не використовуйте побутові або промислові засоби чищення. Протирайте вал збовтувача достатньо часто для видалення залишків, які можуть накопичуватися. Не занурюйте пристрій у воду.



2. Чаші\* і захисний щиток\*, плоский збовтувач\*, збовтувач із гнучкою кромкою\*, кондитерський збовтувач\*, скребок\*\*\* та насадку-гачок для тіста можна мити на верхній полиці посудомийної машини. Їх також можна ретельно очистити в гарячій воді з мильною піною й ретельно промити перед сушінням. Не залишайте збовтувачі на валу.



**УВАГА.** Дротяний вінчик придатний для чищення в посудомийних машинах лише в моделях 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 і 5KSM193. Інформація для всіх інших моделей: їх можна ретельно очистити в гарячій пінистій воді й повністю промити перед сушінням. Не залишайте дротяний вінчик на валу.



\*Входить до комплекту лише деяких моделей. Також пропонується як додатковий аксесуар.

\*\*\*Можна також використовувати для зіскрібання суміші із чаші.

## ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ



### Ризик ураження електричним струмом

Під'єднуйте прилад до заземленої розетки.

Не видаляйте штир заземлення.

Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувальний шнур.

Недотримання цих інструкцій може призвести до смерті, пожежі або ураження електричним струмом.

| ПРОБЛЕМА                                                               | РІШЕННЯ                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Планетарний міксер нагрівається під час використання                   | Під час вимішування сумішей у великих об'ємах швидкість не повинна перевищувати рівень 2. У разі тривалого високого навантаження верхня частина пристрою може ставати надто гарячою на дотик. Це нормально. |
| Якщо з планетарного міксера чутно різкий запах                         | Це нормальне явище для електродвигунів, зокрема нових.                                                                                                                                                      |
| Плаский збовтувач торкається чаші                                      | Зупиніть планетарний міксер. Перегляньте розділ «Зазор між збовтувачем і чашею» та відрегулюйте збовтувач так, щоб забезпечити належний зазор із чашею.                                                     |
| Якщо планетарний міксер не працює, перевірте наведені праворуч аспекти | Планетарний міксер увімкнений у розетку?                                                                                                                                                                    |
|                                                                        | Запобіжник у ланцюзі планетарного міксера справний? Якщо у вас є коробка автоматичного вимикача, переконайтеся, що ланцюг не перерваний.                                                                    |
|                                                                        | Вимкніть планетарний міксер на 10–15 секунд, а потім увімкніть знову. Якщо планетарний міксер досі не запускається, дозвольте йому охолонути протягом 30 хвилин, перш ніж вмикати знову.                    |
| Якщо проблему не вдається вирішити                                     | Див. розділ «Умови гарантії KitchenAid ("Гарантія")». Не несіть планетарний міксер у магазин: магазини не відповідають за обслуговування приладів.                                                          |

## УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ЕЛЕКТРООБЛАДНАННЯ

### УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ

Пакувальний матеріал підлягає вторинній переробці й позначений відповідним символом – ♻. Різні частини упаковки необхідно утилізувати відповідально та згідно з усіма нормами й правилами місцевих органів влади, що відповідають за поводження з відходами.

## ПЕРЕРОБКА ВИРОБУ

- Цей прилад маркований згідно із законодавством ЄС і Великої Британії, а також Директивою ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).
- Забезпечивши правильну утилізацію виробу, ви допоможете попередити можливі негативні наслідки для довкілля та здоров'я людей, які могли б виникнути в разі неналежного поводження з відходами цього виробу.
- Символ  на виробі або в супроводжувальних документах указує, що цей пристрій не слід викидати разом із побутовими відходами; здайте його у відповідний центр збору відходів для утилізації електричного та електронного обладнання.

Для отримання більш докладної інформації про обробку, відновлення та переробку цього виробу зверніться до відділення у вашому місті, місцевої служби з утилізації побутових відходів чи магазину, де ви придбали свій виріб.

## СЕРТИФІКАТ ВІДПОВІДНОСТІ

### ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ КРАЇН ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ

Цей прилад розроблений, сконструйований і продається відповідно до вимог безпеки таких директив ЄС: Директива 2014/35/EU щодо низьковольтного електричного обладнання; Директива 2014/30/EU щодо електромагнітної сумісності; Директива 2009/125/EC щодо екологічного дизайну; Директива 2011/65/EU щодо обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному й електронному обладнанні (RoHS) із подальшими оновленнями.

## УМОВИ ГАРАНТІЇ KITCHENAID («ГАРАНТІЯ»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (Бельгія) («Гарант») надає кінцевому клієнту, який є споживачем, Гарантію з наведеними далі умовами.

Ця Гарантія є додатковою й не обмежує та не впливає на дію передбаченої законодавством гарантії кінцевого клієнта, яку має забезпечити продавець виробу.

### 1. ОБЛАСТЬ ДІЇ Й УМОВИ ГАРАНТІЇ

- a) Гарант надає Гарантію на виробу, указані в Розділі 1.b), які споживач купує в продавця чи компанії, які належать до групи компаній KitchenAid, на території країн Європейської економічної зони, Молдови, Чорногорії, Росії, Швейцарії, Туреччини або України.
- b) Терміни дії Гарантії залежать від придбаного виробу й наведені нижче.

**Два роки повної гарантії від дати придбання (Моделі серії 5K45, 5KSM45–5KSM100).**

**П'ятирічна повна гарантія, дія якої починається з дати придбання (Моделі серії 5KSM125–5KSM200).**

Додаткові аксесуари для планетарних міксерів, блендерів, тостерів, кухонних комбайнів, кухонних машин і занурювальних блендерів: 2-річна Гарантія.

- c) Термін дії Гарантії починається з дати придбання, тобто з дати, коли споживач придбав виріб у дилера чи компанії, які належать до групи компаній KitchenAid.
- d) Гарантія поширюється на виробу без дефектів.
- e) Гарант надає споживачеві наведені далі послуги за цією Гарантією на власний вибір, якщо дефект виник під час терміну дії Гарантії:
  - ремонт дефектного виробу чи його деталей;
  - заміна дефектного виробу чи його деталей; якщо виробництво виробу припинилося, Гарант має право замінити його на виріб еквівалентної або вищої вартості.
- f) Якщо споживач бажає подати скаргу за цією Гарантією, він повинен звернутися до сервісного центру KitchenAid у своїй країні або безпосередньо до Гаранта. Контактна інформація Гаранта: KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (Бельгія); Товариство з обмеженою відповідальністю "КИІВСЬКА ДІЛОВА РУСЬ" 01030, м. Київ, вул. Богдана Хмельницького, 6.44, т/ф 044- 581-58-90 <https://trapeza.com.ua/>
- g) Гарант оплачує ремонт, зокрема запасні частини й поштові витрати на доставку бездефектного виробу. Гарант також оплачує поштові витрати на повернення дефектного виробу чи його частин, якщо Гарант чи центр обслуговування клієнтів KitchenAid у певній країні подали запит на повернення дефектного виробу чи його частин. Зверніть увагу, що в разі повернення дефектного виробу чи його частин належне пакування оплачується споживачем.

h) Для подання скарги за цією Гарантією споживач зобов'язаний надати чек або рахунок, що підтверджують придбання відповідного виробу.

## 2. ОБМЕЖЕННЯ ГАРАНТІЇ

- a) Гарантія поширюється на вироби, які використовувалися в особистих цілях, і не поширюється на вироби, які використовувалися в професійній чи комерційній діяльності.
- b) Гарантія не поширюється на випадки нормального зносу, неналежну чи неправомірну експлуатацію, несправності, що виникли внаслідок недотримання інструкцій з експлуатації, підключення виробу до джерела живлення з невідповідною напругою, недотримання застосованих електротехнічних норм під час установлення чи експлуатації або застосування надмірної сили (наприклад, ударів).
- c) Гарантія не поширюється на вироби, конструкцію яких було змінено. Наприклад, якщо робочу напругу виробу було змінено зі 120 В до 220–240 В.
- d) У разі надання послуг за цією Гарантією термін дії Гарантії не подовжується. Новий термін дії Гарантії також не починається. Термін дії Гарантії на встановлені запасні частини завершується одночасно з терміном дії Гарантії на весь виріб.
- e) Подальші чи інші скарги, зокрема вимоги про компенсацію, не розглядатимуться, якщо це не вимагається законодавством.

Кінцевий клієнт може звернутися в центри обслуговування клієнтів KitchenAid для отримання інформації про вироби, термін дії Гарантії на які завершився, а також про вироби, на які Гарантія не надається. З додатковою інформацією можна ознайомитися на нашому веб-сайті: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## РЕЄСТРАЦІЯ ВИРОБУ

Зареєструйте свій новий прилад KitchenAid просто зараз: [www.kitchenaid.eu/register](http://www.kitchenaid.eu/register)

# ЧАСТИ И ФУНКЦИИ



1. Лост за избор на скорост
2. Глава на мотора
3. Накрайник за приставки
4. Топчеста дръжка за приставки
5. Заклучващ лост за главата на мотора (не е показан)
6. Вал на бъркалката
7. Винт за регулиране на височината на бъркалката (не е показан)

8. Фиксираща поставка на купата
9. Купа\*\*
10. Предпазител за наливане\*
11. Купа 2,8 л (3 qt) от неръждаема стомана\*
12. Кука за тесто
13. Телена бъркалка
14. Бъркалка с гъвкави ръбове\*
15. Плоска бъркалка\*
16. Бъркалка за месене на тесто\* и стъргалка\*\*\*

\*\*Дизайнът, размерът и материалът на купата зависят от модела настолен миксер.

\*Само за избрани модели. Предлага се и като допълнителен аксесоар.

\*\*\*Може също да се използва, за да изстържете купата.

## Вашата безопасност и тази на другите хора е много важна.

Предоставили сме много важни съобщения за безопасност в това ръководство и на Вашия уред. Винаги четете и спазвайте всички съобщения за безопасност.



Това е символа за сигнал за безопасност.

Този символ Ви предупреждава за потенциални опасности, които могат да убият или наранят, вас или други хора.

Всички съобщения за безопасност ще следват символа за безопасност и една от думите "ОПАСНОСТ" или "ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ." Тези думи означават:

**! ОПАСНОСТ**

Може да бъдете убити или сериозно наранени, ако не спазите веднага инструкциите.

**! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Може да бъдете убити или сериозно наранени, ако не спазите инструкциите.

Всички съобщения за безопасност ще ви посочат, каква е потенциалната опасност, как да намалите вероятността за нараняване и какво може да се случи, ако не се спазват инструкциите.

## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

При използване на електрически уреди винаги трябва да бъдат спазвани основни предпазни мерки, включително следните:

1. Прочетете всички инструкции. Неправилното използване на уреда може да доведе до телесно нараняване.
2. За да се предпазите от риск от токов удар, не поставяйте настолния миксер във вода или друга течност.
3. Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, освен ако не са под наблюдение или не са им дадени указания за използване на уреда от лице, което е отговорно за тяхната безопасност.

4. Само за Европейския съюз: Този уред не трябва да се използва от деца. Съхранявайте уреда и неговия кабел извън обсега на деца.
5. Само за Европейския съюз: Уредите могат да се използват от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор или са им дадени указания за използването на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности.
6. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
7. Изключете (0) уреда, след това извадете щепсела от контакта, когато не се използва, преди сглобяване или разглобяване на части, както и преди почистване. За да извадите щепсела от контакта, хванете щепсела и го извадете от контакта. Никога не дърпайте захранващия кабел.
8. Избягвайте допир с движещи се части. По време на работа пазете настрана от бъркалките вашите ръце, коса, дрехи, а също и шпатули и други прибори, за да се намали рискът от нараняване на лица и/или повреда на настолния миксер.
9. Не използвайте уред с повреден кабел или щепсел, уред, който е претърпял неизправности, или уред, който е бил изпуснат или повреден по някакъв начин. Върнете уреда в най-близкия упълномощен сервизен център за преглед, ремонт или електрическо или механично регулиране.
10. Употребата на аксесоари/приставки, които не са препоръчани или не се продават от KitchenAid, може да предизвика пожар, токов удар или нараняване на хора.
11. Не използвайте уреда на открито.
12. Не оставяйте захранващият кабел да виси над ръба на маса или работен плот.
13. Не позволявайте кабелът да влиза в контакт с горещи повърхности, включително печката.
14. Преди да измиете настолния миксер трябва да отстраните плоската бъркалка, бъркалките с гъвкави ръбове, телената бъркалка, куката за тесто или бъркалката за месено на тесто.

15. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от KitchenAid, негов сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне всякаква опасност.
16. Никога не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
17. За да избегнете повреда на продукта, не използвайте купите на настолния миксер на места с висока температура, като фурна, микровълнова фурна или котлон.
18. Оставете уредът да изстине напълно преди поставяне или изваждане на частите и преди почистване.
19. За указания за почистване на повърхностите, които влизат в контакт с храна, направете справка с раздел „Грижи и почистване“.
20. Този уред е предназначен за употреба в домакинството и подобни приложения, например:
  - кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
  - ферми;
  - от клиенти в хотели, мотели и други видове жилищни среди;
  - къщи за гости, предлагащи настаняване и закуска.

## ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

За пълни подробности относно информацията за продукта, инструкциите и видеоклиповете, включително информацията за гаранцията, посетете **[www.kitchenaid.co.uk/product-tips](http://www.kitchenaid.co.uk/product-tips)**, **[www.kitchenaid.ie/product-tips](http://www.kitchenaid.ie/product-tips)** или **[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**. За запитвания, моля, пишете на **[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com)**.

## ИЗИСКВАНИЯ, СВЪРЗАНИ С ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



#### Опасност от токов удар

Включете в заземен контакт.

Не премахвайте заземителния щифт.

Не използвайте адаптер.

Не използвайте удължителен кабел.

Неспазване на тези инструкции може да доведе до смърт, пожар или токов удар.

**Напрежение:** 220 – 240 VAC

**Честота:** 50 – 60 Hz

**Мощност:**

300 W

За серии 5KSM125 – 5KSM200

275 W

За серии 5K45, 5KSM45 до 5KSM100

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако щепселът не пасва на контакта, свържете се с квалифициран електротехник. Не модифицирайте щепсела по никакъв начин. Не използвайте адаптер.

Не използвайте удължителен кабел. Ако захранващият кабел е прекалено къс, помолете квалифициран електротехник или сервизен техник да монтира контакт близо до уреда.

## УПОТРЕБА НА ПРОДУКТА

### ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

**ВАЖНО:** затегнете докрай топчестата дръжка за приставки, за да предотвратите падането на капака на накрайника в купата при смесване.

# РЪКОВОДСТВО ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА СКОРОСТТА

| СКО-РОСТ | ДЕЙСТВИЕ                                                       | АКСЕСОАР                                                                                    | ОПИСАНИЕ                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Разбъркване                                                    | Плоска бъркалка*, бъркалка с гъвкави ръбове*                                                | За бавно разбъркване, комбиниране, мачкане, започване на всички процедури по смесване. Използвайте за добавяне на брашно и сухи съставки към тесто и добавяне на течности към сухи съставки. Не използвайте скорост 1 за смесване или омесване на тесто с мая. |
| 2        | Бавно смесване и разбъркване                                   | Плоска бъркалка*, бъркалка с гъвкави ръбове*, кука за тесто, бъркалка за месене на тесто*   | За бавно смесване, разбъркване, по-бързо разбъркване. Използвайте за смесване и омесване на тесто с мая, гъсти теста и тесто за бонбони; мачкане на картофи или други зеленчуци; омесване на ронливо маслено тесто, на леко или течно тесто.                   |
| 4        | Смесване, разбиване                                            | Плоска бъркалка*, бъркалка с гъвкави ръбове*, телена бъркалка, бъркалка за месене на тесто* | За смесване на не много гъсто тесто, като за бисквити. Използвайте за комбиниране на захар и мазнина за тестени сладкиши и добавяне на захар към яйчени белтъци за целувки (меренге). Средна скорост за смеси за торти. За наклъцване на месо.                 |
| 6        | Разбиване, разбиване до крем                                   |                                                                                             | За среднобързо разбиване с бъркалка (кремообразна смес) или разбиване с телена бъркалка. Използвайте за завършване на смеси за торта, понички и други теста. Висока скорост за смеси за сладкиши.                                                              |
| 8        | Бързо разбиване с плоска бъркалка, разбиване с телена бъркалка | Телена бъркалка                                                                             | За разбиване на сметана, яйчени белтъци и глазури.                                                                                                                                                                                                             |
| 10       | Бързо разбиване с телена бъркалка                              |                                                                                             | За разбиване на малки количества сметана, яйчени белтъци или за финално разбиване на картофено пюре.                                                                                                                                                           |

\*Само за избрани модели. Предлага се и като допълнителен аксесоар.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Лостът за избор на скоростта може да бъде настроен на скоростите, посочени в горната таблица, за да се постигнат скорости 3, 5, 7 и 9, ако се изисква по-фина настройка. За да придвижите лоста за избор на скоростта с лекота, повдигнете леко нагоре, докато го премествате през настройките в която и да е посока.

**ВАЖНО:** Не превишавайте скорост 2 при приготвяне на тесто с мая, тъй като това може да причини повреда на настолния миксер.

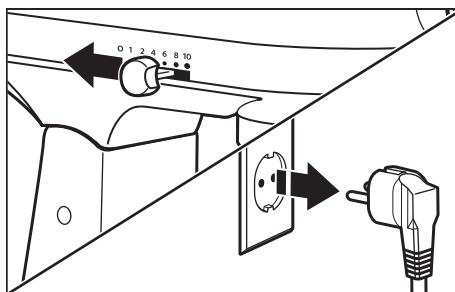
## РЪКОВОДСТВО ЗА АКСЕСОАРИ

| АКСЕСОАРИ                                          | ИЗПОЛЗВАЙТЕ ЗА СМЕСВАНЕ НА                | ПРЕДЛОЖЕНИ ПРОДУКТИ                                                                                       |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Плоска бъркалка*,<br>бъркалка с<br>гъвкави ръбове* | За нормални до<br>гъсти смеси             | Торти, глазури, бонбони, бисквитки, тесто за пай, накълцано месо, курабии, месен хляб, картофено пюре.    |
| Телена бъркалка                                    | Въздушни<br>смеси                         | Яйца, яйчени белтъци, сметана, глазури, пандишпанови блатове, майонеза, някои бонбони.                    |
| Кука за тесто                                      | За смесване и<br>месене на<br>теста с мая | Хлебчета, рула, тесто за пица, питки, кексчета за кафе.                                                   |
| Бъркалка за<br>месене на тесто*                    | Натрошете<br>маслото с<br>брашното        | За тесто за пай, бисквити и други сладкиши, за намачкване на плодове и зеленчуци и за накълцване на месо. |

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Със стъргалката\*\*\* можете да почистите бъркалката за месене на тесто\* Може да я използвате и при изстъргване на съставки от купата.

## ПРИКРЕПЯНЕ/ОТСТРАНЯВАНЕ НА КУПАТА

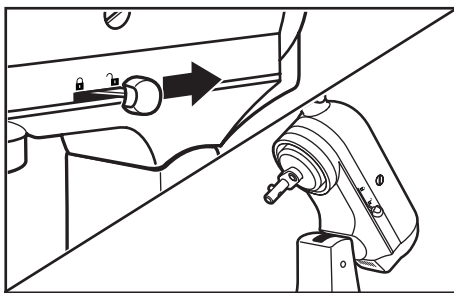
- 1. За да прикрепите купата:** Поставете лоста за избор на скоростта в изключено положение (0). Изключете настолния миксер от контакта.



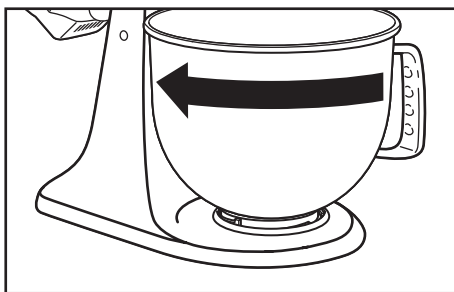
\*Само за избрани модели. Предлага се и като допълнителен аксесоар.

\*\*\*Може също да се използва, за да изстържете купата.

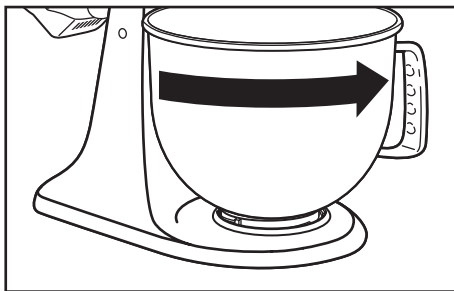
2. Отключете и повдигнете главата с двигателя. Фиксаторът\*\*\*\* се задейства автоматично, за да запази главата заключена на място.



3. Поставете купата върху фиксиращата поставка на купата. Завъртете внимателно купата по посока на часовниковата стрелка (надясно).



4. **За да свалите купата:** Повторете стъпки 1 и 2. Завъртете купата внимателно по посока, обратна на часовниковата стрелка (наляво).



**ЗАБЕЛЕЖКА:** Главата на мотора трябва винаги да е в заключено положение, когато използвате настолния миксер.

\*\*\*\*Опцията за заключване е налична за избрани модели.

# ПРИКРЕПЯНЕ/ПРЕМАХВАНЕ НА ПЛОСКАТА БЪРКАЛКА\*, БЪРКАЛКАТА С ГЪВКАВИ РЪБОВЕ\*, ТЕЛЕНАТА БЪРКАЛКА, БЪРКАЛКАТА ЗА МЕСЕНЕ НА ТЕСТО\* ИЛИ КУКАТА ЗА ТЕСТО

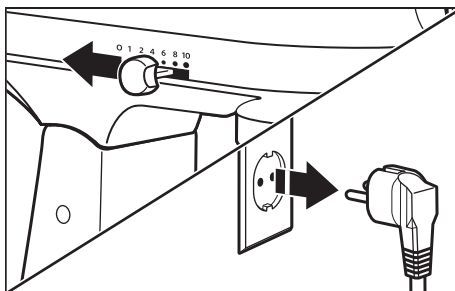
## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

### Опасност от нараняване

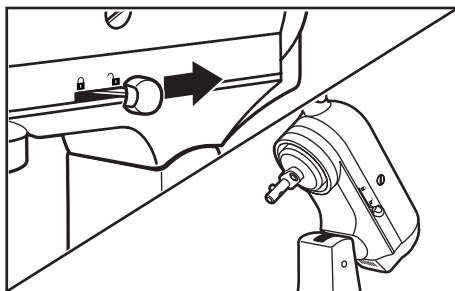
Изключете миксера от контакта, преди да пипате бъркалките.

Не спазването на това указание може да доведе до счупване на кости, порязване или контузии.

1. **За да прикрепите аксесоар:** Поставете лоста за избор на скоростта в изключено положение (0). Изключете настолния миксер от контакта.



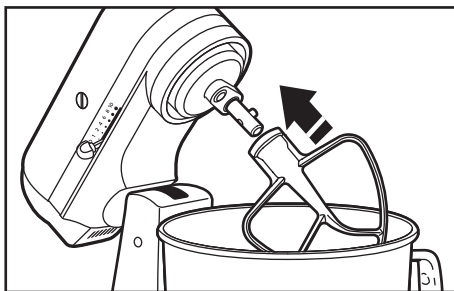
2. Отключете и повдигнете главата с двигателя. Фиксаторът\*\*\*\* се задейства автоматично, за да запази главата заключена на място.



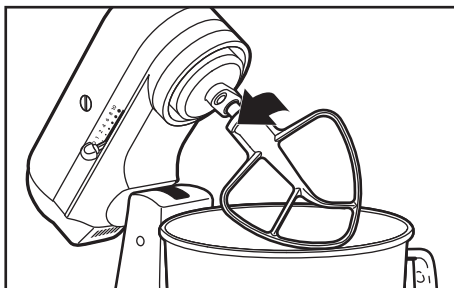
\* Само за избрани модели. Предлага се и като допълнителен аксесоар.

\*\*\*\*Опцията за заключване е налична за избрани модели.

3. Плъзнете приставката върху вала и натиснете нагоре, доколкото е възможно. След това завъртете приставката надясно, закачайки приставката над щифта на вала.



4. **За да премахнете аксесоар:** Повторете стъпки 1 и 2. Натиснете приставката нагоре, доколкото е възможно, и завъртете наляво. След това издърпайте приставката от вала.



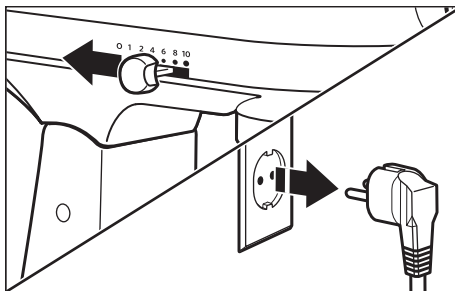
Сканирайте кода за повече  
информация

## РАЗСТОЯНИЕ МЕЖДУ БЪРКАЛКАТА И КУПАТА

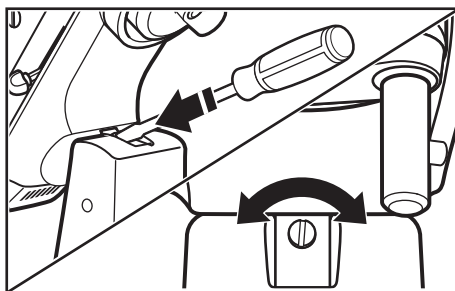
Вашият настолен миксер е настроен фабрично, така че плоската бъркалка\* да минава по дъното на купата, без да го докосва. Ако по някаква причина плоската бъркалка\* удря дъното на купата или е твърде далеч от купата, можете лесно да коригирате разстоянието.

\*Само за избрани модели. Предлага се и като допълнителен аксесоар.

1. Поставете лоста за избор на скоростта в изключено положение (0). Изключете настолния миксер от контакта.



2. Повдигнете главата на мотора. Завъртете леко винта по посока, обратна на часовниковата стрелка (наляво), за да повдигнете плоската бъркалка\*, или по посока на часовниковата стрелка (надясно), за да спуснете плоската бъркалка\*. Настройте плоската бъркалка\* така, че само да минава по дъното на купата, без да го докосва. Ако пренастроите винта, заключващият лост на купата може да не се застопори на мястото си.



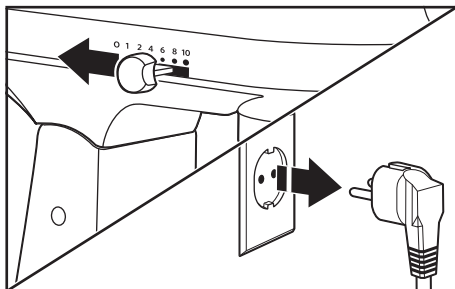
**ЗАБЕЛЕЖКА:** Когато е правилно настроена, плоската бъркалка\* няма да удря по дъното или страните на купата. Ако плоската бъркалка\* или телената бъркалка е толкова близко, че удря дъното на купата, покритието на плоската бъркалка или телта на телената бъркалка може да се износи.

\*Само за избрани модели. Предлага се и като допълнителен аксесоар.

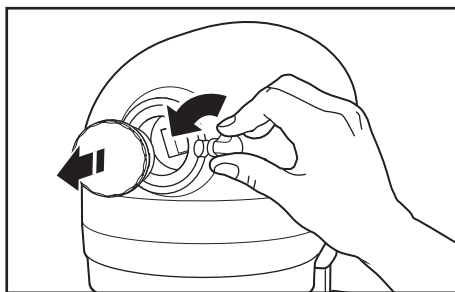
## ДОПЪЛНИТЕЛНИ ПРИСТАВКИ

KitchenAid предлага широка гама от допълнителни приставки, като мелнички за храна или машини за паста. Те могат да бъдат прикрепени към захранващия вал за приставки на настолния миксер, както е показано тук.

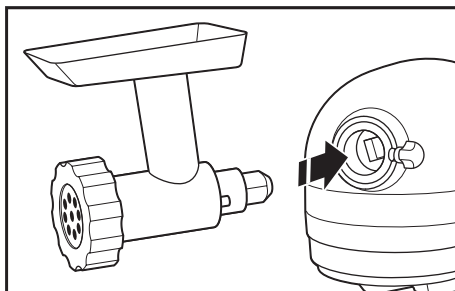
- 1. За да прикрепите:** Завъртете лоста за избор на скоростта до изключено положение (0). Изключете настолния миксер от контакта.



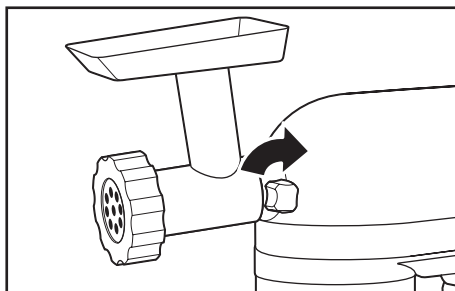
- 2.** Разхлабете топчестата дръжка за приставки, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка. Махнете капака на накрайника за приставки.



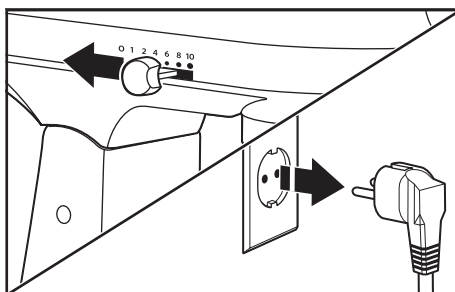
- 3.** Поставете корпуса на вала на приставката в накрайника за приставки, като се уверите, че захранващият вал на приставката влиза правилно в квадратното гнездо на накрайника за приставки. Може да се наложи да завъртите приставката напред и назад. Когато приставката е в правилно положение, щифтът на приставката ще се побере в отвора на ръба на накрайника.



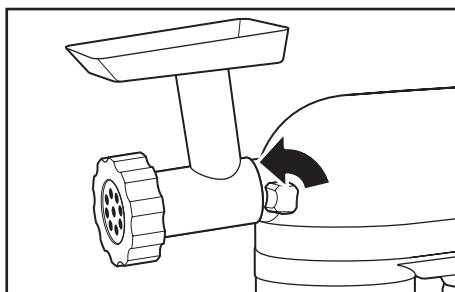
4. Затегнете топчестата дръжка за приставки, като я завъртите по часовниковата стрелка, докато приставката е сигурно захваната към настолния миксер.



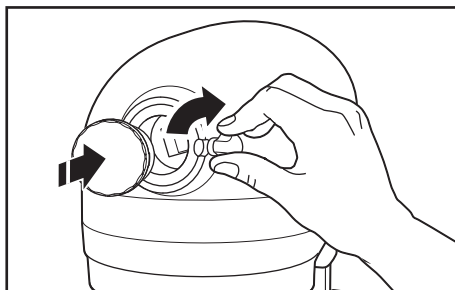
5. За да премахнете: Завъртете лоста за избор на скоростта до положение off (Изкл.) (0). Изключете настолния миксер от контакта.



6. Разхлабете топчестата дръжка за приставки, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка. Завъртете приставката леко напред и назад, докато издърпвате.



7. Поставете отново капака на накрайника за приставки.



8. Затегнете топчестата дръжка за приставки, като я завъртите по часовниковата стрелка, докато капакът на накрайника за приставки е напълно фиксиран към настолния миксер.



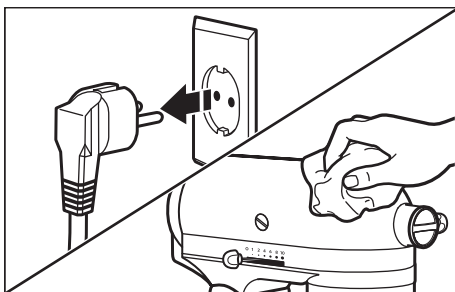
**ВАЖНО:** затегнете докрай топчестата дръжка за приставки, за да предотвратите падането на капак на накрайника в купата при смесване.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Вижте ръководството за употреба и грижа за всяка конкретна приставка за препоръчителни настройки за скорост и време на работа.

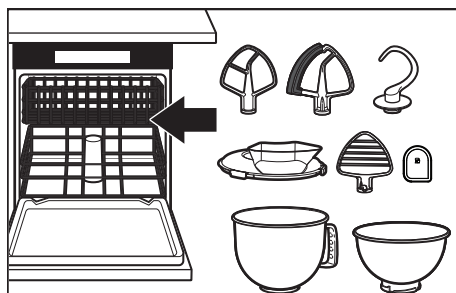
## ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

**ВАЖНО:** Оставете уредът да изстине напълно преди поставяне или изваждане на частите и преди почистване.

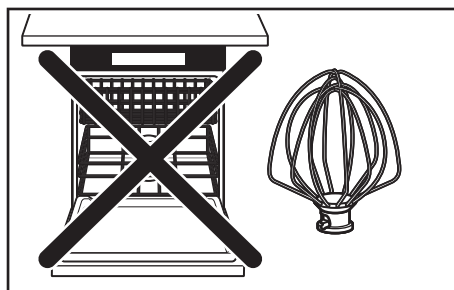
1. Винаги изваждайте щепсела на настолния миксер от контакта преди почистване. Почистете настолния миксер с мека, влажна кърпа. Не използвайте домакински/професионални почистващи препарати. Избърсвайте често вала на бъркалката, премахвайки всякакви остатъци, които може да са се натрупали. Не потапяйте във вода.



2. Купите\*, предпазителят за наливане\*, плоската бъркалка\*, бъркалка с гъвкави ръбове\*, бъркалката за месене на тесто\* и стъргалката\*\*\*, и куката за тесто са подходящи за миене в съдомиялна машина на горния рафт. Или почиствайте старателно в гореща пенлива вода и изплаквайте напълно преди изсушаване. Не съхранявайте бъркалките върху вала.



**ВАЖНО:** Телената бъркалка може да се мие в съдомиялна машина само за модели 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 и 5KSM193. За всички останали модели: Измийте старателно в гореща пенлива вода и изплакнете напълно преди изсушаване. Не съхранявайте телената бъркалка на вала.



\*Само за избрани модели. Предлага се и като допълнителен аксесоар.

\*\*\*Може също да се използва, за да изстържете купата.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

### Опасност от токов удар



Включете в заземен контакт.

Не премахвайте заземителния щифт.

Не използвайте адаптер.

Не използвайте удължителен кабел.

Неспазване на тези инструкции може да доведе до смърт, пожар или токов удар.

| ПРОБЛЕМ                                                   | РЕШЕНИЕ                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ако настолният миксер загрява по време на употреба        | Големите количества не трябва да надвишават скорост 2. При големи натоварвания с удължено време за смесване е възможно да не можете да докоснете комфортно горната част на уреда. Това е нормално. |
| Ако настолният миксер излъчва остра миризма:              | Това е често срещано при електромоторите, особено когато са нови.                                                                                                                                  |
| Ако плоската бъркалка удря купата                         | Спрете настолния миксер. Вижте раздела „Разстояние между бъркалката и купата“ и коригирайте разстоянието между купата и бъркалката.                                                                |
| Ако настолният миксер не работи, моля, проверете следното | Настолният миксер включен ли е в контакта?                                                                                                                                                         |
|                                                           | Работи ли изправно предпазителят във веригата към настолния миксер? Ако имате ел. кутия с прекъсвачи, се уверете, че веригата е затворена.                                                         |
|                                                           | Изключете настолния миксер за 10 – 15 секунди, след което го включете отново. Ако настолният миксер все още не стартира, оставете го да се охлади за 30 минути, преди да го включите отново.       |
| Ако не можете да коригирате проблема,                     | Вижте раздел „Гаранционни условия на KitchenAid („Гаранция“). Не връщайте настолния миксер на търговеца – той не предоставя сервизно обслужване.                                                   |

## ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКО ОБОРУДВАНЕ

### ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИЯ МАТЕРИАЛ

Опаковъчният материал може да се рециклира и е маркиран със символа ♻️ за рециклиране. Затова различните части на опаковката трябва да бъдат изхвърляни отговорно и в пълно съответствие с наредбите на местните власти, управляващи изхвърлянето на отпадъците.

## РЕЦИКЛИРАНЕ НА ПРОДУКТА

- Този уред е обозначен в съответствие със закон, който важи за Европейския съюз и Обединеното кралство, относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО).
- Като се уверите, че уредът е изхвърлен по правилен начин, вие помагате да се избегне евентуално отрицателно влияние върху околната среда и човешкото здраве, които в други случаи биха могли да бъдат причинени при неправилно изхвърляне на уреда
- Символът  поставен върху уреда или придружаващата го документация, указва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а трябва да бъде предаден в специализиран център за събиране с цел рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

За по-подробна информация за третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с местния градски офис, службата за изхвърляне на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.

## ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

### ЗА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Този уред е проектиран, конструиран и разпространен в съответствие с изискванията за безопасност на директивите на ЕО: Директива за електрическо оборудване с ниско напрежение 2014/35/ЕС, Директива за електромагнитна съвместимост 2014/30/ЕС, Директива за екодизайн 2009/125/ЕО, Директива за ограничаване на опасните вещества в електрическо и електронно оборудване (RoHS) 2011/65/ЕС и последващите изменения.

## ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ НА KITCHENAID („ГАРАНЦИЯ“)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Белгия („Гарант“) предоставя на крайния потребител, който е клиент, Гаранция съгласно следните условия.

Гаранцията се прилага в допълнение на и не ограничава или засяга законоустановените гаранционни права на крайния потребител спрямо продавача на продукта.

### 1. ОБХВАТ И УСЛОВИЯ НА ГАРАНЦИЯТА

- а) Гарантът предоставя Гаранцията за продуктите, упоменати в раздел 1.b), които даден клиент е закупил от продавач или компания на KitchenAid-Group в рамките на държавите от Европейското икономическо пространство, Молдова, Черна гора, Русия, Швейцария или Турция.

- б) Гаранционният срок зависи от закупения продукт и е, както следва:

**Двегодишна пълна гаранция, считано от датата на закупуване (Модели от серия 5K45, 5KSM45 до серия 100).**

**Петгодишна пълна гаранция, считано от датата на закупуване (Модели от серия 5KSM125 – серия 200).**

- с) Гаранционният срок започва да тече от датата на закупуване, т.е. датата, на която даден клиент е закупил продукта от дистрибутор или компания на KitchenAid-Group.
- д) Гаранцията покрива продукт, чийто характер не представлява дефект.
- е) Гарантът предоставя на клиента следните услуги по настоящата Гаранция, по избор на Гаранта, ако възникне дефект по време на гаранционния срок:
  - Ремонт на дефектния продукт или част от продукта или.
  - Замяна на дефектния продукт или част от продукта. Ако даден продукт вече не е наличен, Гарантът има право да замени продукта с продукт с равна или по-висока стойност.

- f) Ако клиентът желае да предяви претенция по Гаранцията, той трябва да се свърже със специфичните за отделната държава сервизни центрове на KitchenAid.

**SC KITCHEN SHOP SRL**

Str. Sinaia 53-53B

077175, Stefanestii De Jos, Ilfov

имейл адрес: [info@kitchenshop.bg](mailto:info@kitchenshop.bg)

телефонен номер: +359877175203

или с Гаранта директно на KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Белгия.

- g) Разходите за ремонт, включително резервни части, и пощенските разходи за доставката на бездефектен продукт или част от продукта се поемат от Гаранта. Гарантът също така поема пощенските разходи за връщането на продукта без дефект или част от продукта, ако Гарантът или специфичният за отделната държава сервизен център на KitchenAid поиска връщането на дефектния продукт или част от продукта. Клиентът обаче поема разходите по подходящото опаковане за връщането на дефектния продукт или част от продукта.
- h) За да може да предяви претенция по Гаранцията, клиентът трябва да представи квитанцията или фактурата за закупуването на продукта.

## 2. ОГРАНИЧЕНИЯ НА ГАРАНЦИЯТА

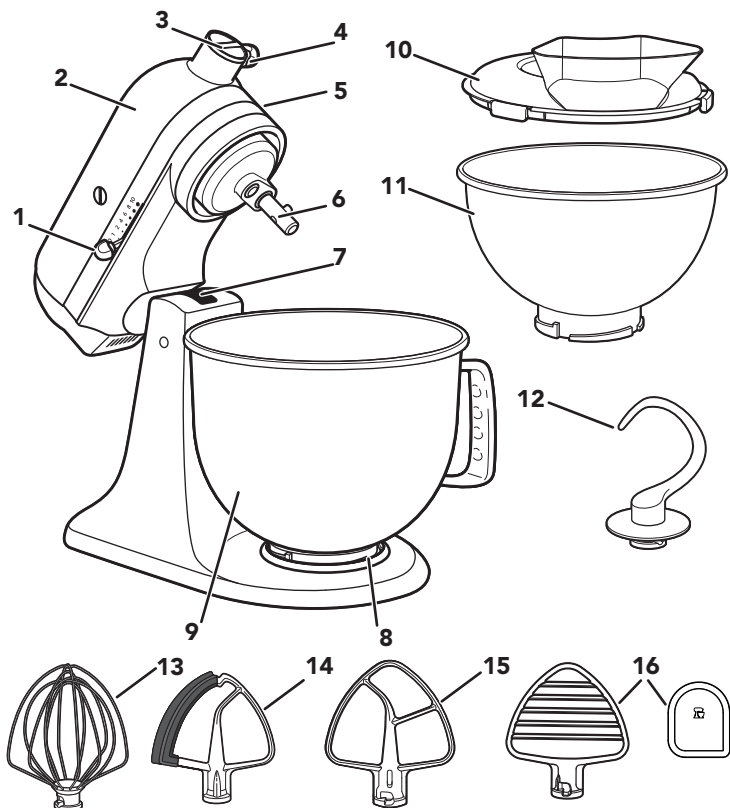
- a) Гаранцията се прилага само за продукти, използвани за лични нужди, а не за професионални или търговски цели.
- b) Гаранцията не се прилага в случай на нормално износване, неподходящо или неправомерно използване, неспазване на инструкциите за употреба, използване на продукта при неправилно електрическо напрежение, монтаж и експлоатация в нарушение на приложимите разпоредби за електрическите уреди и използването на сила (напр. удари).
- c) Гаранцията не се прилага, ако продуктът е бил модифициран или преустроен, напр. преустройство на продукти, работещи на 120 V, в продукти, работещи на 220-240 V.
- d) Предоставянето на услуги по Гаранцията нито удължава гаранционния срок, нито стартира започването на нов гаранционен срок. Гаранционният срок за монтирани резервни части изтича с гаранционния срок за целия продукт.
- e) Допълнителни или други претенции, по-специално искове за вреди, се изключват, освен ако не са задължителни по закон.

След изтичането на гаранционния срок или за продукти, за които не се прилага Гаранцията, центровете за обслужване на клиенти на KitchenAid продължават да са на разположение на крайния потребител за въпроси и информация. Повече информация можете да намерите на нашия уебсайт: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

# РЕГИСТРАЦИЯ НА ПРОДУКТ

Регистрирайте своя нов уред на KitchenAid с ера: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# OSAD JA FUNKTSIOONID



1. Kiiruse kontrollhoob

2. Mootoripea

3. Lisatarviku jaotur

4. Kinnitusnupp

5. Mootoripea lukustushoob (ei ole pildil)

6. Segaja völli

7. Segaja kõrgust reguleeriv kruvi  
(ei ole pildil)

8. Kausi kinnitusalus

9. Kauss\*\*

10. Pritsmekaitse\*

11. 2,8 l roostevabast terasest kauss\*

12. Tainakonks

13. Traatvispel

14. Elastse servaga klopits\*

15. Segamismõla\*

16. Tainasegaja\* ja kaabits\*\*\*

\*\*Kausi disain, suurus ja materjal sõltuvad lauamikseri mudelist.

\*Komplektis ainult valitud mudelitel. Võimalik osta ka eraldi.

\*\*\*Saab kasutada ka kausi puhtaks kraapimiseks.

## Sinu ja teiste ohutus on ülimalt olulised.

Oleme nii juhendis kui ka seadmel kasutanud võimalikult palju ohutussõnumeid. Loe need läbi ja järgi neid alati.



See on ohusümbol.

Sümbol annab märku võimalikust ohust, mis võib põhjustada sinu või teiste surma või vigastuse.

Kõigil ohutussõnumitel on ohusümbol ja sõna „OHT“ või „HOIATUS“. Need sõnad tähistavad järgnevat.

**⚠ OHT**

Võid saada surma või tugevalt vigastada, kui sa ei järgi kohe juhiseid.

**⚠ HOIATUS**

Võid saada surma või tugevalt vigastada, kui sa ei järgi juhiseid.

Kõik ohutussõnumid ütlevad, milline on potentsiaalne oht, kuidas vähendada vigastuste tõenäosust ja mis juhtub, kui juhiseid ei järgita.

## OLULISED OHUTUSJUHISED

**Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida peamiseid ohutusnõudeid, sealhulgas järgmiseid.**

1. Lugege läbi kõik juhised. Seadme väärkasutus võib põhjustada kehavigastusi.
2. Kaitske ennast elektrilöögi eest ja ärge asetage lauamikserit vette ega mis tahes muusse vedelikku.
3. Seda seadet ei tohi kasutada piiratud sensoorsete, füüsiliste või vaimsete võimetega (sh lapsed) ega vajalike kogemuste ja teadmisteta isikud, välja arvatud juhul kui nende ohutuse eest vastutav isik neid juhendab või seadme kasutamist jälgib.
4. Ainult Euroopa Liidus: lapsed ei tohi seda seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitekaabel laste käeulatusesest väljas.
5. Ainult Euroopa Liidus: piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või vajalike kogemuste ja teadmisteta isikud tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või pärast seda, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
6. Lapsi tuleb jälgida, et nad seadmega mängima ei hakkaks.

7. Enne osade paigaldamist või äravõtmist ja enne seadme puhastamist lülitage seade välja (0) ja eemaldage pistik pistikupesast, kui seade ei ole kasutuses. Lahtiühendamiseks hoidke pistikust kinni ja tõmmake pistikupesast välja. Ärge tõmmake kunagi toitekaablist.
8. Vältige kokkupuudet liikuvate osadega. Kehavigastuste ja/või lauamikseri kahjustamise vältimiseks hoidke käed, juuksed, rõivad, pannilabidad ja muud söögiriistad töötavatest tarvikutest eemal.
9. Ärge kasutage mis tahes seadet, kui selle toitekaabel või pistik on kahjustunud, seadme töös esineb tõrkeid, kui see on maha kukkunud või muul moel kahjustada saanud. Viige seade ülevaatamiseks, parandamiseks või seadistamiseks lähimasse volitatud teeninduskeskusesse.
10. Selliste lisatarvikute kasutamine, mida KitchenAid ei ole soovitanud või müünud, võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või kehavigastuse.
11. Ärge kasutage seadet välitingimustes.
12. Ärge laske toitekaablil üle laua või tööpinna serva ripputa.
13. Ärge laske toitekaablil puutuda vastu kuumi pindu, sh vastu ahju.
14. Enne pesemist eemaldage lauamikserilt segamismõla, elastse servaga klopits, traatvispel, tainakonks ja tainasegaja.
15. Ohu vältimiseks peab kahjustada saanud toitekaabli välja vahetama KitchenAid, teeninduskeskuse klienditeenindaja või vastava väljaõppe saanud isik.
16. Ärge jätke kunagi seadet töötamise ajal järelvalveta.
17. Toote kahjustumise vältimiseks ärge kasutage lauamikseri kausse kuumades tingimustes, sh ahjus, mikrolaineahjus või pliidi peal.
18. Enne osade kinnitamist, eemaldamist ja enne seadme puhastamist laske seadmel täielikult maha jahtuda.
19. Juhised toiduga kokkupuutuvate pindade puhastamiseks leiate osast „Hooldus ja puhastamine”.

**20.** Seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes kohtades, nagu:

- töötajate köökides poodides, kontorites ja teistes töökohtades;
- talumajapidamistes;
- klientidele hotellides, motellides ja teistes majutusasutustes;
- hommikusöögiga majutusasutustes.

## HOIDKE NEED JUHISED ALLES

Tooteinfo, juhiste ja videote, sealhulgas garantiiteabe täielike üksikasjade saamiseks külastage veebilehte

**[www.kitchenaid.co.uk/product-tips](http://www.kitchenaid.co.uk/product-tips),**

**[www.kitchenaid.ie/product-tips](http://www.kitchenaid.ie/product-tips) või [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu).**

Päringute korral võtke ühendust meiliaadressil

**[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com).**

### ELEKTRISÜSTEEMI NÕUDED

#### HOIATUS

##### Elektrilöögioht

Ühendage pistik maandatud pistikupesasse.

Ärge eemaldage maanduskontakti.

Ärge kasutage adapterit.

Ärge kasutage pikendusjuhet.

Nende juhiste eiramine võib põhjustada surma, tulekahju või elektrilöögi.



**PINGE:** 220–240 VAC

**Sagedus:** 50–60 Hz

##### Võimsus:

300 W

5KSM125–5KSM200 seeria puhul

275 W

seeriatega 5K45, 5KSM45 kuni 5KSM100 puhul

**MÄRKUS:** kui pistik ei sobi pistikupesasse, võtke ühendust kvalifitseeritud elektrikuga. Ärge mingil juhul modifitseerige pistikut. Ärge kasutage adapterit.

Ärge kasutage pikendusjuhet. Kui toitekaabel on liiga lühike, siis laske kvalifitseeritud elektrikul või hooldustehnikul uus pistikupesa seadmele lähemale paigaldada.

# TOOTE KASUTAMINE

## ENNE ESIMEST KASUTAMIST

**TÄHTIS:** keerake kinnitusnupp tugevasti kinni, et vältida jaoturi katte kaussi kukkumist segamise ajal.

## KIIRUSE REGULEERIMINE

| KIIRUS | TEGEVUS                         | TARVIK                                                            | KIRJELDUS                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Segamine                        | Segamismõla*, elastse servaga klopits*                            | Aeglaseks segamiseks, koostisosade sidumiseks, pudrustamiseks ja kõikide segamistoimingute alustamiseks. Kasutage jahu ja teiste kuivade koostisainete lisamiseks tainale või vedelike lisamiseks kuivale segule. Ärge kasutage 1. kiiruseeadistust pärmitaina segamiseks ega sõtkumiseks. |
| 2      | Aeglane segamine                | Segamismõla*, elastse servaga klopits*, tainakonks, tainasegaja*  | Aeglaseks segamiseks ja pudrustamiseks ning kiireks segamiseks. Kasutage pärmitainaste, tihkemade segude ja suhkruvaaba segamiseks ja sõtkumiseks; kartulite või teiste juurviljade purustamise alustamiseks; rasvaine ja jahu hakkimiseks; vedelamate või pitsivate tainaste segamiseks.  |
| 4      | Segamine, kloppimine            | Segamismõla*, elastse servaga klopits*, traatvispel, tainasegaja* | Pooltihkete tainaste (nt küpsisetaina) segamiseks. Kasutage suhkrut ja rasvaine hakkimiseks ning suhkrut lisamiseks munavalgetele. Keskmise kiirus koogisegude valmistamisel. Liha ribastamiseks.                                                                                          |
| 6      | Kloppimine, kreemi valmistamine |                                                                   | Keskmise kiirusega kloppimiseks (kreemi valmistamiseks) või vahustamiseks. Kasutage koogi-, sõõriku- ja teiste tainasegude segamise lõpetamiseks. Suur kiirus koogisegude valmistamisel.                                                                                                   |
| 8      | Kiire kloppimine, vahustamine   | Traatvispel                                                       | Koore, munavalgete ja keeduglasuuri vahustamiseks.                                                                                                                                                                                                                                         |
| 10     | Kiire vahustamine               |                                                                   | Väikeses koguses koore ja munavalgete vahustamiseks või kartulipudru lõplikuks segamiseks.                                                                                                                                                                                                 |

**MÄRKUS:** kui soovite kiirust täpsemalt reguleerida, saab kiiruse kontrollhooba libistada ka ülaltoodud tabelis väljatoodud kiiruste vahepeale. Nii saate kasutada ka kiiruseid 3, 5, 7 ja 9. Selleks, et kiiruse kontrollhoob kergemini libiseks, tõstke seda liigutades õrnalt ülespoole.

\*Komplektis ainult valitud mudelitel. Võimalik osta ka eraldi.

**TÄHTIS:** pärmitaina valmistamisel ärge ületage 2. kiiruseseadistust, kuna see võib lauamikserit kahjustada.

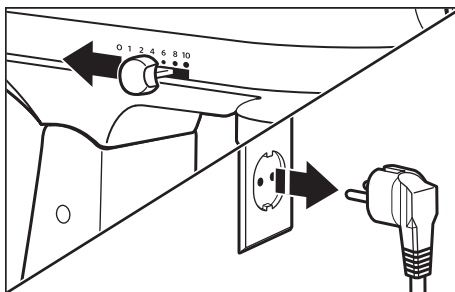
## TARVIKUTE JUHEND

| TARVIKUD                               | KASUTAMINE                                   | SOOVITATUD                                                                                                     |
|----------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Segamismõla*, elastse servaga klopits* | Tavaliste kuni tihkete segude valmistamiseks | Koogid, kreemjad glasuurid, suhkruvaap, küpsised, pirukad, liha ribastamine, pikkpoiss, kartulipuder.          |
| Traatvispel                            | Õhuliseks vahustamiseks                      | Munad, munavalged, röske koor, keeduglasuur, biskviittainas, majonees, mõned suhkruvaabad.                     |
| Tainakonks                             | Pärmitaina segamiseks ja sõtkumiseks         | Saiad, leivad, pitsatainas, kuklid, kohvikook.                                                                 |
| Tainasegaja*                           | Tükeldage või jahu sisse:                    | pirukataigna, küpsiste ja muude küpsetiste jaoks; puu- ja köögiviljade pudrustamiseks ning liha ribastamiseks. |

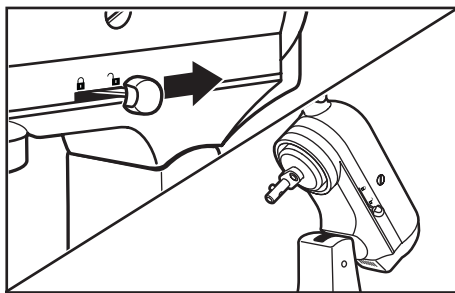
**MÄRKUS:** Kaabits\*\*\* aitab tainasegajat puhastada\* See on kasulik ka koostisainete eemaldamisel kausist.

## KAUSI KINNITAMINE/EEMALDAMINE

- Kausi kinnitamiseks** keerake kiiruse kontrollhoob asendisse (0) (väljas). Eemaldage lauamikser vooluvõrgust.



- Lukustage mootoripea lahti ja tõstke see üles. Lukustus\*\*\*\* rakendub automaatselt ja hoiab mootoripea kohale lukustatuna.

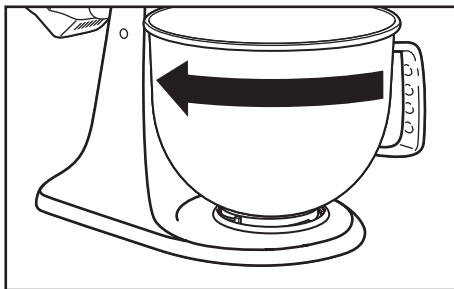


\*Komplektis ainult valitud mudelitel. Võimalik osta ka eraldi.

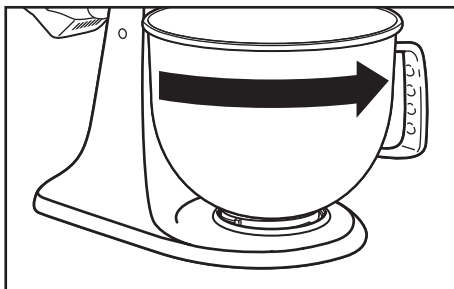
\*\*\*Saab kasutada ka kausi puhtaks kraapimiseks.

\*\*\*\* Lukustamise võimalus on saadaval valitud mudelitel.

3. Asetage kauss selle kinnitusalusale. Keerake kaussi õrnalt päripäeva (paremale).



4. **Kausi eemaldamine.** Korrake samme 1 ja 2. Keerake kaussi õrnalt vastupäeva (vasakule).



**MÄRKUS:** lauamikseri kasutamise ajal peab mootoripea alati lukustatud olema.

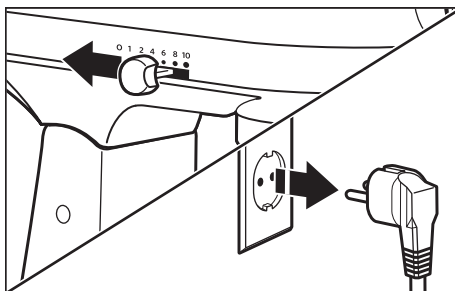
## ⚠ HOIATUS

### Vigastuste oht

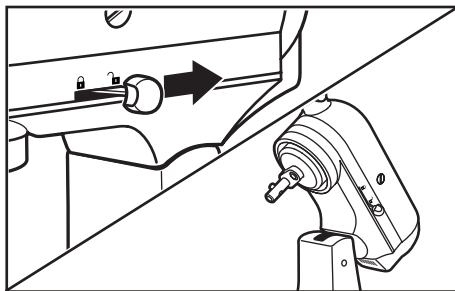
Enne klopitsate puudutamist tõmmake mikseri pistik pistikupesast välja.

Selle hoiatuse eiramine võib kaasa tuua murtud luud, sisselõiked või muljumishaavad.

1. **Lisatarviku kinnitamiseks:** Keerake kiiruse reguleerimine välja (0). Eemaldage lauamikser vooluvõrgust.



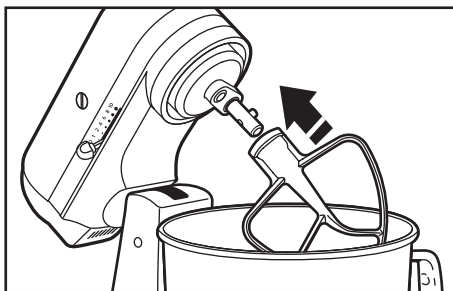
2. Lukustage mootoripea lahti ja tõstke see üles. Lukustus\*\*\*\* rakendub automaatselt ja hoiab mootoripea kohale lukustatuna.



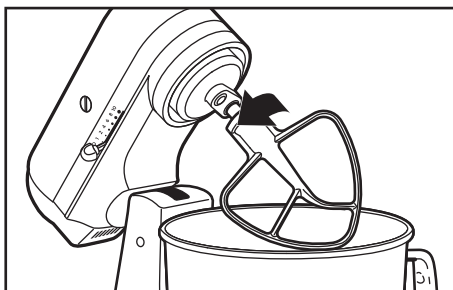
\*Komplektis vaid valitud mudelitel. Võimalik osta ka eraldi.

\*\*\*\* Lukustamise võimalus on saadaval valitud mudelitel.

3. Libistage tarvik segaja völli ja suruge maksimaalselt üles. Seejärel keerake tarvikut paremale, kinnitades selle völli oleva tihvti külge.



4. **Lisatarviku eemaldamiseks:** Korrake samme 1 ja 2. Suruge tarvik maksimaalselt üles ja keerake vasakule. Seejärel tõmmake segaja völli küljest ära.



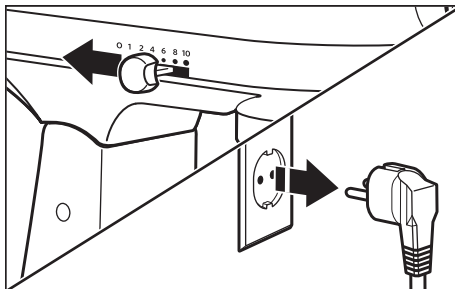
Lisateabe saamiseks skannige  
kood

## SEGAJA KAUGUS KAUSIST

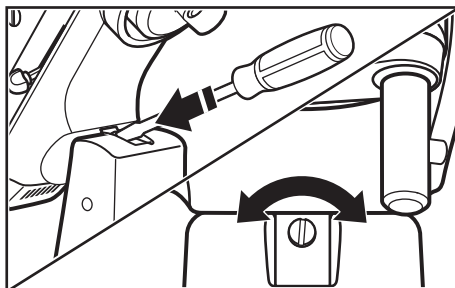
Teie lauamikser reguleeritakse tehases nii, et segamismöla\* asetseb kausi põhjast pisut kõrgemal. Kui segamismöla\* peaks mingil põhjusel puutuma vastu kausi põhja või jääma kausi põhjast liiga kaugemale, saab seda hõlpsalt seadistada.

\*Komplektis ainult valitud mudelitel. Võimalik osta ka eraldi.

1. Keerake kiiruse reguleerimine välja (0). Eemaldage lauamikser vooluvõrgust.



2. Tõstke mootoripead. Keerake kruvi veidi vastupäeva (vasakule), et tõsta segamismõla\*, või päripäeva (paremale), et langetada segamismõla\* Reguleerige segamismõla\* nii, et see jääks kausi pinnast vaid pisut kõrgemale. Kui keerate kruvi liiga tugevalt, ei pruugi lukustushoob oma kohale lukustuda.

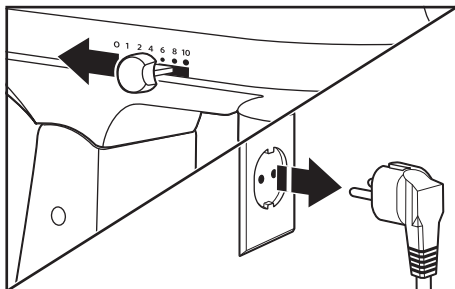


**MÄRKUS:** õigesti reguleerituna ei puutu segamismõla\* vastu kausi põhja ega külgi. Kui segamismõla\* või traatvispel on nii lähedal, et puutuvad vastu kausi pinda, võivad kuluda nii mõla kattekiht kui ka vispli traadid.

## VALIKULISED LISATARVIKUD

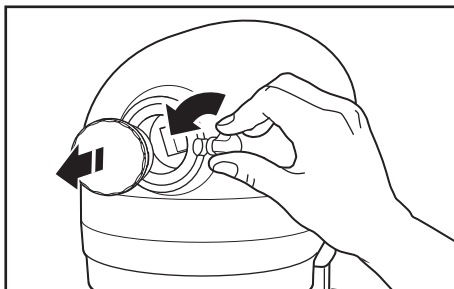
KitchenAid pakub laia valikut lisatarvikuid, sh toiduveskid või pastavalmistajad. Need saab paigaldada lauamikseri võllile nii nagu siin on näidatud.

1. **Kinnitamiseks:** Keerake kiiruse kontrollhoob välja (0). Eemaldage lauamikser vooluvõrgust.

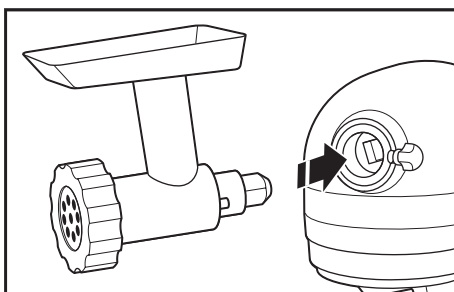


\*Komplektis ainult valitud mudelitel. Võimalik osta ka eraldi.

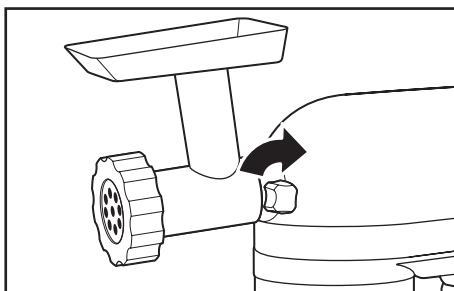
2. Kinnitusnupu vabastamiseks keerake seda vastupäeva. Eemaldage tarvikujaoturi kate.



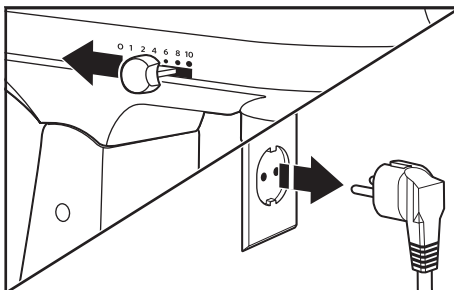
3. Sisestage tarvik tarvikujaoturisse, veendudes, et tarviku völli sobitaks täpselt tarvikujaoturi kandilisse pessa. Vajaduse korral liigutage tarvikut edasi-tagasi. Kui tarvik on õiges asendis, läheb tarvikus olev eend täpselt jaoturi serval olevasse sälku.



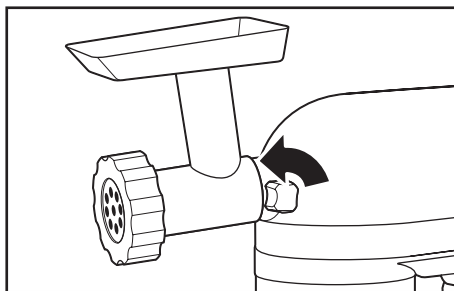
4. Kinnitusnupu kinni keeramiseks keerake seda päripäeva, kuni tarvik on kindlalt mikseri külge kinnitatud.



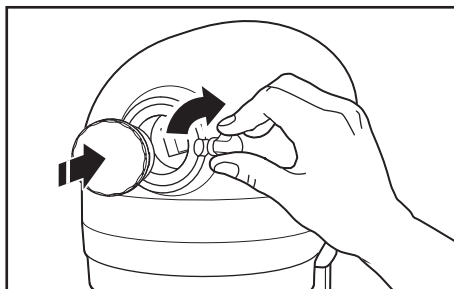
5. Eemaldamiseks: Keerake kiiruse kontrollhoob välja (0). Eemaldage lauamikser vooluvõrgust.



6. Kinnitusnupu vabastamiseks keerake seda vastupäeva. Tarviku väljatõmbamisel liigutage seda veidi edasi-tagasi.



7. Asetage tarvikujaoturi kate tagasi.



8. Kinnitusnupu kinni keeramiseks keerake seda päripäeva, kuni tarvikujaoturi kate on kindlalt mikseri külge kinnitatud.



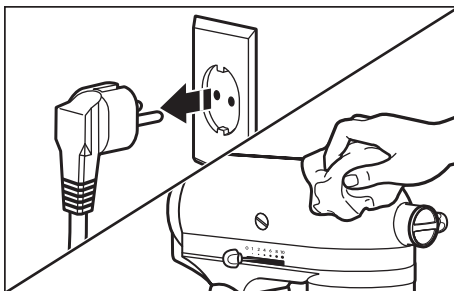
**TÄHTIS:** keerake kinnitusnupp tugevasti kinni, et vältida jaoturi katte kaussi kukkumist segamise ajal.

**MÄRKUS:** lisateavet lisatarvikute soovituslike kiiruseseadistuste ja tööaegade kohta leiate lisatarvikute kasutus- ja hooldusjuhenditest.

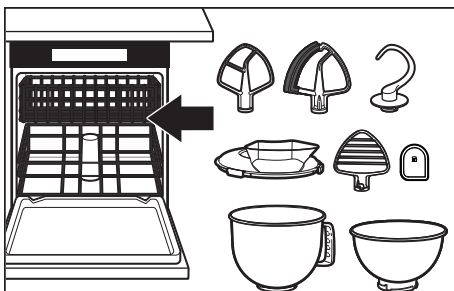
# HOOLDUS JA PUHAŠTAMINE

**TÄHTIS:** Enne osade kinnitamist, eemaldamist ja enne seadme puhastamist laske seadmel täielikult maha jahtuda.

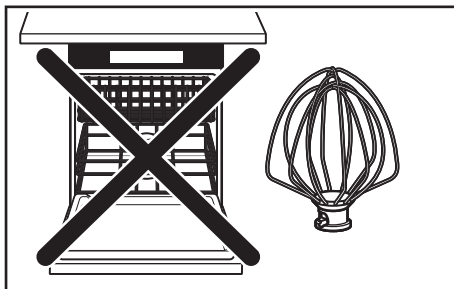
1. Enne lauamikseri puhastamist tõmmake selle pistik seinakontaktist välja. Puhastage lauamikseri pehme niiske lapiga. Ärge kasutage majapidamises/tööstuses kasutatavaid puhastusvahendeid. Puhastage regulaarselt segaja võlli sinna koguneda võinud jäätmetest. Ärge asetage alust vette.



2. Kausid\*, valamiskaitse\*, segamismõla\*, elastse servaga klopits\*, tainasegaja\* ja kaabits\*\*\* ja tainakonks sobivad pesemiseks nõudepesumasina ülemisel restil. Teine võimalus on pesta neid kuumas seebivees, loputades hoolikalt enne kuivama panekut. Ärge hoiustage segajaid võlli külge kinnitatuna.



**TÄHTIS:** traatvisplit võib nõudepesumasinas pesta vaid mudelite 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 ja 5KSM193 puhul. Kõigi teiste mudelite puhul: peske kuumas seebivees ja loputage hoolikalt enne kuivama panemist. Ärge hoiustage traatvisplit võlli külge kinnitatuna.



\*Komplektis ainult valitud mudelitel. Võimalik osta ka eraldi.

\*\*\*Saab kasutada ka kausi puhtaks kraapimiseks.



## ⚠️ HOIATUS

**Elektrilöögioht**

Ühendage pistik maandatud pistikupessa.

Ärge eemaldage maanduskontakti.

Ärge kasutage adapterit.

Ärge kasutage pikendusjuhet.

Nende juhiste eiramine võib põhjustada surma, tulekahju või elektrilöögi.

| PROBLEEM                                                        | LAHENDUS                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kui lauamikser kasutamise ajal kuumeneb                         | Suuremal koormusel ei tohiks ületada 2. kiiruseseadistust. Suurema koormuse korral ja pikemaajalisel segamisel võib seadme ülemine osa muutuda nii kuumaks, et seda ei saa puudutada. See on normaalne. |
| Kui lauamikseri eraldub teravat lõhna                           | See on elektrimootorite puhul normaalne, eriti kui seade on uus.                                                                                                                                        |
| Kui segamismõla puutub vastu kaussi                             | Lülitage lauamikser välja. Lugege jaotist „Segaja kaugus kausist“ ja kohandage segamismõla kõrgust.                                                                                                     |
| Kui lauamikser ei käivitu, siis kontrollige järgmisteid aspekte | Kas lauamikser on toitevõrku ühendatud?                                                                                                                                                                 |
|                                                                 | Kas pistikupesa kaitse on töökorras? Kui teil on automaatkaitseklapp, siis veenduge, et vooluring oleks suletud.                                                                                        |
|                                                                 | Lülitage lauamikser 10–15 sekundiks välja, seejärel lülitage see uuesti sisse. Kui lauamikser ikka ei käivitu, laske sel 30 minutit jahtuda ja proovige uuesti.                                         |
| Probleemi jätkumisel                                            | lugege jaotist „KitchenAidi garantiitingimused“ („Garantii“). Ärge tagastage lauamikseri edasimüüjale, kuna nemad ei paku vastavat teenust.                                                             |

# ELEKTRISEADMETE JÄÄTMETE KASUTUSELT KÕRVALDAMINE

## PAKKEMATERJALI KÕRVALDAMINE

Pakkematerjal on ümbertöödeldav ja tähistatud ümbertöödeldava materjali sümboliga ♻️. Seetõttu tuleb pakendi erinevad osad kasutuselt kõrvaldada vastutustundlikult ja jäätmekäitlust reguleerivaid kohalikke eeskirju järgides.

## TOOTE RINGLUSSE VIIMINE

- Seade kannab tähistust kooskõlas EL-i ja UK elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid (WEEE) käsitlevate seadustega.
- Tagades seadme nõuetekohase kasutuselt kõrvaldamise, aitate vältida selle ebasobivast kõrvaldamisest tekkida võivaid negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.
- Tootel või selle dokumentides sisalduv sümbol  näitab, et toodet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid see tuleb viia elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

Kui soovite saada lisateavet toote käitlemise, utiliseerimise ja ümbertöötlemise kohta, pöörduge kohaliku olmeprügi äraveoga tegeleva ettevõtte või kaupluse poole, kust toote ostsite.

## VASTAVUSDEKLARATSIOON

### EUROOPA LIIDUS

See seade on välja töötatud, konstrueeritud ja turustatud kooskõlas ELi direktiivide ohutusnõuetega: madalpingedirektiiv 2014/35/EL, elektromagnetilise ühilduvuse direktiiv 2014/30/EL, ökodisaini direktiiv 2009/125/EÜ, RoHS-direktiiv 2011/65/EL ning järgnevad muudatused.

## KITCHENAIDI GARANTII (EDASPIDI: GARANTII) TINGIMUSED

Ettevõtte KitchenAid Europa Inc., asukohaga Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia, (**garant**) pakub oma lõppkliendist tarbijatele garantiid, mis vastab allpool loetletud tingimustele.

Garantii kehtib lisaks lõppkliendi seadusjärgsetele õigustele toote müüja ees ning ei piira ega mõjuta neid mingil määral.

### 1. GARANTII ULATUS JA TINGIMUSED

- Garant annab garantii toodetele, mis on loetletud jaotises 1.b ja mis on ostetud Euroopa Majanduspiirkonnas, Moldovas, Montenegros, Venemaal, Šveitsis või Türgis asuvalt müüjalt või sealselt KitchenAid-Groupi kuuluvalt ettevõttelt.
- Garantiiperiood sõltub ostetud tootest ja need on järgmised:

**kaheaastane täielik garantii alates ostukuupäevast (5K45 seeria ja 5KSM45 kuni 100 seeria mudelid).**

**viieaastane täielik garantii alates ostukuupäevast (5KSM125 mudelid – 200 seeria).**

- Garantiiperiood hakkab kehtima alates ostukuupäevast, st sellest kuupäevast, mil tarbija oma toote müüjalt või KitchenAid-Groupi kuuluvalt ettevõttelt ostis. Kui müüja peab toote tarbijani transportima, hakkab garantiiperiood kehtima sellest hetkest, mil toode tarbijani jõuab.
- Garantii katab garantii alla kuuluvate toodete defektivaba toimimise.
- Garantiiperioodi ajal tekkiva vea korral peab garant pakkuma tarbijale käesolevas garantii väljatoodud teenuseid, mille seast teeb garant oma valiku. Need valikud on järgmised:
  - vigase toote või tooteosa parandamine või
  - vigase toote või tooteosa asendamine. Kui toode ei ole enam saadaval, peab garant vahetama vigase toote samaväärse või kõrgema väärtusega toote vastu.
- Kui tarbija soovib garantii alusel kaebuse esitada, peab tarbija võtma ühendust vastava riigi KitchenAidi teeninduskeskusega või otse garantiga;

**HOME DECOR**

Valukoja 8

11415 TALLINN

ESTONIA

Tel.: +372 5550 9561

**info@kitchen.ee**

saates kirja aadressile KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.

- Garant peab katma parandusega seotud kulud, sh varuosade puhul, ja defektivaba toote või tooteosa tarnekulud. Lisaks peab garant katma defektse toote või tooteosa tarnekulud, kui garant või vastava riigi KitchenAidi klienditeeninduskeskus selle defektse toote või tooteosa tagastamist nõuab. Samas peab tarbija kandma ise defektse toote või tooteosa garandile tarnimisega seotud pakendamise kulud.

h) Kui tarbija soovib selle garantii alusel kaebust esitada, peab tal olema ette näidata toote ostmist tõendav kviitung või arve.

## 2. GARANTII PIIRANGUD

- a) See garantii kehtib ainult nendele toodetele, mida on kasutatud isiklikuks otstarbeks ja mitte professionaalsetel või kaubanduslikel eesmärkidel.
- b) Garantii ei kehti juhtudel, kui toote kahjustused on tingitud järgmistest asjaoludest: loomulik kulumine, väärkasutamine või hoolimatu kasutamine, kasutusjuhiste mittejärgmine, toote kasutamine vale pingega, elektriieskirjade rikkumine seadme paigaldamisel ja kasutamisel, jõu kasutamine (nt löömine).
- c) Garantii ei kehti siis, kui toodet on muudetud või täiustatud, nt 120 V toode on muudetud 220–240 V tooteks.
- d) Garantiiteenuseid pakutakse ainult garantiiperioodi ajal ja nende läbiviimine ei tähenda uue garantiiperioodi kehtima hakkamist. Paigaldatud varuosade garantiiperiood lõpeb koos toote garantiiperioodiga.

Kui garantiiperiood on lõppenud või kui tegemist on tootega, millele garantii ei kehti, saavad lõppkliendid küsimuste esitamiseks ja teabe saamiseks ikka KitchenAidi klienditeeninduskeskuse poole pöörduda. Lisateavet leiab ka meie veebisaidilt: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

# TOOTE REGISTREERIMINE

Registreerige oma uus KitchenAidi seade kohe: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)



- |                                                |                                               |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. ידית לשינוי מהירות                          | 8. משטח מייצב                                 |
| 2. ראש המנוע                                   | 9. קערה**                                     |
| 3. נקודת חיבור לאביזרים                        | 10. מגן מזיגה*                                |
| 4. כפתור לחיבור אביזרים                        | 11. קערה מנירוסטה בנפח של 2.8 ליטר (3 קוורט)* |
| 5. ראש המנוע (ידית הנעילה לא מוצגת)            | 12. וו ליש                                    |
| 6. ציר המערבל                                  | 13. מקצף                                      |
| 7. בורג לשינוי הגובה של אביזר הערבול (לא מוצג) | 14. אביזר ערבול עם קצה גמיש*                  |
|                                                | 15. וו גיטרה*                                 |
|                                                | 16. מקצף בצק* ומרית***                        |

\*\*העיצוב והגודל של הקערה והחומר שממנו היא עשויה משתנים בהתאם לדגם של המיקסר השולחני.  
\*נכלל בדגמים נבחרים בלבד. אפשר גם לרכוש בנפרד כאביזר אופציונלי.  
\*\*\*מתאימה גם להסרת מרכיבים מדפנות הקערה.

## בטיחותך ובטיחותם של אחרים חשובות לנו.

המדריך והמכשיר כוללים מספר רב של הוראות בטיחות חשובות. הקפד לקרוא את כל הוראות הבטיחות ולהישמע להן.

זהו הסמל של התרעת הבטיחות.

הסמל הזה מתריע מפני סכנות אפשריות שעלולות לפגוע ואף להרוג אותך ואחרים.

ליד כל הוראות הבטיחות יופיע סמל התרעת הבטיחות עם המילה "סכנה" או "אזהרה". משמעות המונח:



אי ציות להוראות באופן מדיעולול לגרום למוות או פציעה קשה.

**סכנה**

אי ציות להוראות עלול לגרום למוות או פציעה קשה.

**אזהרה**

בכל הוראות הבטיחות רשום מהי הסכנה, איך למזער את הסכנה לפציעה ומה עלול לקרות אם לא תציית להוראות.

## אמצעי בטיחות חשובים

**בזמן השימוש במכשירי חשמל, חשוב להקפיד ליישם כללי בטיחות בסיסיים ולפעול לפי ההוראות הבאות:**

1. יש לקרוא את כל ההוראות. שימוש לא נכון במכשיר עלול לגרום לפציעות.
2. אין לשים את המיקסר במים או בכל נוזל אחר. מגע של גוף המכשיר במים או בנוזלים אחרים עלול לגרום להתחשמלות.
3. אנשים (או ילדים) עם מגבלות פיזיות, נפשיות או חושיות ואנשים שאין להם את הניסיון או הידע הנדרש יכולים להשתמש במכשיר רק תחת השגחה או אם הם קיבלו הוראות לשימוש בו ממבוגר אחראי ששומר על ביטחונם.
4. עבור האיחוד האירופי בלבד: מכשיר זה אסור לשימוש בידי ילדים. יש להרחיק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים.
5. עבור האיחוד האירופי בלבד: מותר לאנשים עם מגבלות פיזיות, נפשיות או חושיות ולאנשים שאין להם ניסיון או ידע להשתמש במכשיר אם הם נמצאים תחת השגחה או אם הם קיבלו הוראות לשימוש בטיחותי במכשיר והם מבינים את הסכנות.
6. יש להשגיח על ילדים ולמנוע מהם לשחק עם המכשיר.
7. יש להעביר את המכשיר למצב כבוי (0) ולנתק אותו מהשקע כשאינו בשימוש, לפני פירוק או הרכבה של חלקים ולפני הניקוי. כדי לנתק את המכשיר מהחשמל, יש לאחוז בתקע ולמשוך אותו החוצה מהשקע. אין למשוך בכבל עצמו.

8. אין לגעת בחלקים נעים. יש להרחיק ידיים, שיער, בגדים, וגם מריות וכלי מטבח אחרים מהמקצף במהלך הפעולה כדי לצמצם את הסיכון לפציעה של אנשים ו/או לנזק למיקסר.
9. אין להפעיל את המכשיר אם נגרם נזק לכבל החשמל או לתקע או לאחר תקלה, נפילה או כל נזק אחר. במקרים כאלה, צריך לקחת אותו לבדיקה, תיקון או כוונן חשמלי או מכני במרכז השירות המורשה הקרוב.
10. השימוש באביזרים נלווים שחברת KitchenAid אינה מוכרת או ממליצה עליהם עלול לגרום לדליקה, להתחשמלות או לפציעות.
11. אין להשתמש במכשיר בשטח פתוח.
12. חשוב להקפיד שכבל החשמל לא ישתלשל מקצה של שולחן או משטח שיש.
13. אין לאפשר מגע של הכבל עם משטחים חמים, כולל הכיריים.
14. יש לנתק מהמיקסר השולחני את וו הגיטרה, אביזר הערבול עם הקצה הגמיש, המקצף, וו הלישה ומקצף הבצק.
15. אם כבל החשמל נפגם, יש לפנות ל-KitchenAid, לסוכן שמספק שירות או לגורם מוסמך אחר כדי להחליף אותו באופן בטיחותי.
16. אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן שהוא פועל.
17. כדי שהמכשיר לא יינזק, אין להשתמש בקערות בקרבת מקור חום כמו תנור, מיקרוגל או כיריים חמים.
18. חשוב לחכות שהמכשיר יתקרר לחלוטין לפני פירוק או הרכבה של חלקים, ולפני ניקוי המכשיר.
19. ההוראות לניקוי של משטחים שבאים במגע עם מזון מפורטות בקטע "תחזוקה וניקוי".
20. המכשיר מיועד לשימוש בסביבה ביתית ובמקומות דומים, למשל:
  - מטבחונים בחנויות, במשרדים ובסביבות עבודה אחרות;
  - בתי משק חקלאי;
  - פינות בישול לאורחים בבתי מלון, באכסניות ובסוגים אחרים של סביבות מגורים;
  - פינות בישול בצימרים.

## חשוב לשמור את ההוראות

לקבלת פרטים מלאים על מידע המוצר, הוראות וסרטונים, כולל פרטי אחריות, יש לבקר בכתובת [www.kitchenaid.co.uk/product-tips](http://www.kitchenaid.co.uk/product-tips),  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu) או [www.kitchenaid.ie/product-tips](http://www.kitchenaid.ie/product-tips), יש לשלוח שאלות לכתובת [contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com).

## אזהרה

### סכנת התחשמלות

יש לחבר את המכשיר לשקע עם הארקה.

אין להסיר את חיבור ההארקה.

אין להשתמש במתאם.

אין להשתמש בכבל מאריך.

פעולה בניגוד להוראות אלה עלולה לגרום למוות, לדליקה או להתחשמלות.



מתח חשמלי: 220-240 וולט

תדר: 50-60 הרץ

עוצמה:

300 ואט

עבור סדרה 5KSM200 - 5KSM125

275 ואט

עבור סדרה 5K45, 5KSM45 עד 5KSM100

**הערה:** אם התקע לא נכנס לשקע, יש לפנות לחשמלאי מוסמך. אין לשנות את התקע בשום צורה. אין להשתמש במתאם.

אין להשתמש בכבל מאריך. אם כבל החשמל קצר מדי, יש לפנות לחשמלאי מוסמך או לטכנאי שירות להתקנת שקע בקרבת המכשיר.

## שימוש במוצר

### לפני השימוש הראשון

**חשוב:** יש להדק היטב את כפתור חיבור האביזרים כדי למנוע מכיסוי נקודת החיבור ליפול לתוך הקערה בזמן הערבול.

### הוראות לשליטה במהירות

| מהירות | פעולה             | אביזר                                                         | תיאור                                                                                                                                                                                                      |
|--------|-------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | ערבוב             | ו גיטרה*,<br>אביזר ערבול עם קצה גמיש*                         | מהירות שמתאימה לערבול איטי, להטמעת חומרים ולהתחלה של כל פעולת ערבול. אפשר להשתמש בו כדי להוסיף קמח ורכיבים יבשים לבלילה וכדי להוסיף נזלים לרכיבים יבשים. אין להשתמש במהירות 1 כדי להכין או ללוש בצק שמרים. |
| 2      | ערבול וערבוב איטי | ו גיטרה*,<br>אביזר ערבול עם קצה גמיש*,<br>ו לישא,<br>ו ערבול* | ערבוב איטי, הטמעה, ערבול מהיר. מיועדים להכנה וללישה של בצקי שמרים, של בלילות סמיכות וממתקים, להכנת פירה מתפוחי אדמה או מירקות אחרים, להוסיף חמאה לקמח, לערב בלילות דלילות או כאלה שיש סיכוי שיותזו מהקערה. |

\*מגיע רק עם דגמים מסוימים. ניתן לרכישה גם כאביזר אופציונלי.

| מהירות | פעולה             | אביזר                                             | תיאור                                                                                                                                                                |
|--------|-------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4      | ערבוב, הקצפה      | אביזר ערבול עם קצה גמיש*,<br>מקצץ,<br>ו/או ערבול* | לערבול של בלילות סמיכות למחצה כמו בצקים לעוגיות. מיועדים לערבוב חמאה וסוכר ולהוספת סוכר לחלבונים להכנת מרגג. במהירות בינונית אפשר להכין בלילות לעוגות. לגירור בשרים. |
| 6      | הקצפה, הקרמה      |                                                   | ערבוב במהירות בינונית עד גבוהה (הקרמה) או להקצפה. מתאימים לשלבי הסיום להכנת בלילות לעוגות סופגניות ועוד. במהירות גבוהה אפשר להכין בלילות לעוגות.                     |
| 8      | ערבוב מהיר, הקצפה | מקצץ                                              | הכנת קצפת, הקצפת חלבונים והכנת ציפויים.                                                                                                                              |
| 10     | הקצפה מהירה       |                                                   | מתאים להכנת כמויות קטנות של קצפת, להקצפת כמות קטנה של ביצים או להחלקה של מרקם הפירה בסיום ההכנה.                                                                     |

**הערה:** אפשר להציב את הידיית לשינוי המהירות בין המהירויות שרשומות בטבלה שלעיל, כדי להפעיל את המיקסר במהירויות 3, 5, 7 ו-9 במקרים שבהם השינוי במהירות צריך להיות עדין יותר. כדי להזיז בקלות את הידיית לשינוי מהירות, יש להרים אותה מעט ולהעביר אותה לכיוון של אחת מהגדרות המהירות.

**חשוב:** אין לעבור את מהירות 2 כשמיכנים בצקי שמרים. ניסיון להכין אותם במהירות גבוהה יותר עשוי לגרום נזק למיקסר.

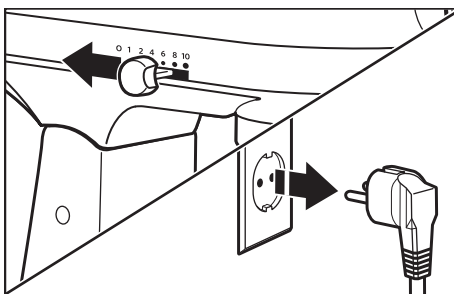
## מדריך אביזרים

| אביזרים                                  | מיועד לערבוב                    | פריטים מומלצים                                                                                  |
|------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ו/או גיטרה*,<br>אביזר ערבול עם קצה גמיש* | תערובות בסמיכות רגילה עד גבוהה. | בלילות לעוגות, קרמים לציפוי, ממתקים, עוגיות, בצק לפאי, גירור בשרים, ביסקוויטים, קציץ בשר, פירה. |
| מקצץ                                     | תערובות שצריך להכניס בהן אוויר  | ביצים, חלבונים, שמנת לקצפת, ציפויים מבושלים, עוגות ספוג, מיוזן, סוגים מסוימים של ממתקים.        |
| ו/או לישה                                | הכנה ולישה של בצקי שמרים.       | לחמים, לחמניות, בצק לפיצצה, עוגות קפה.                                                          |
| מקצץ בצק*                                | שילוב חמאה בקמח                 | לבצק לפאי, לעוגיות ולמאפים אחרים, להכנת מחית מפירות ומירקות ולגירור בשרים.                      |

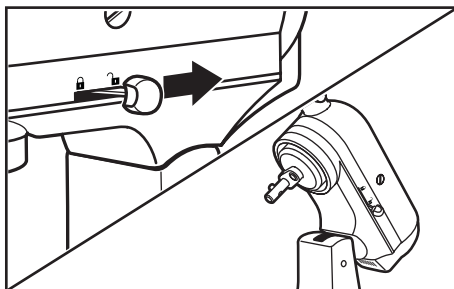
**הערה:** מרית\*\*\* מסייעת בשמירה על ו/או הערבול\*. היא שימושית גם בהסרת מרכיבים מדפנות הקערה.

\*מגיע רק עם דגמים מסוימים. ניתן לרכישה גם כאביזר אופציונלי.  
 \*\*\*ניתן להשתמש בה כדי לגרד את הקערה.

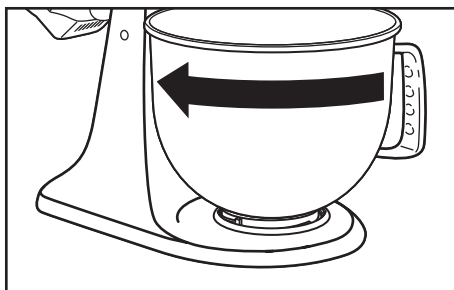
1. כדי לחבר קערה:מכוונים את המהירות ל-0). מנתקים את המיקסר מהחשמל.



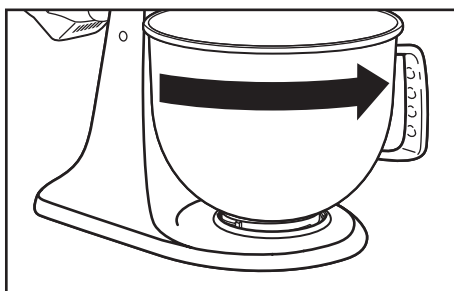
2. משחררים את ראש המנוע ומרימים אותו. המנעול\*\*\*\* משתלב אוטומטית כדי שהראש יהיה נעול.



3. מציבים את הקערה על המשטח המייצב. מסובבים אותה בעדינות בכיוון השעון (ימין).



4. להסרת הקערה: יש לחזור על שלבים 1 ו-2. הזיזו את הקערה בעדינות נגד כיוון השעון (שמאל).



הערה: ראש המנוע חייב להיות במצב נעול כשמשתמשים במיקסר.

\*\*\*\* אפשרות הנעילה קיימת בדגמים נבחרים.

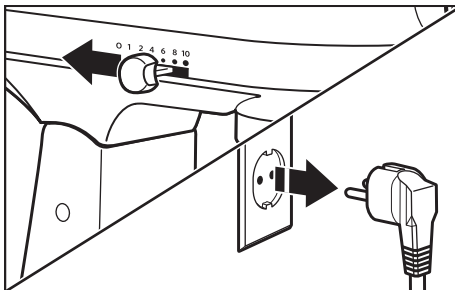
## ⚠ אזהרה

### סכנת פציעה

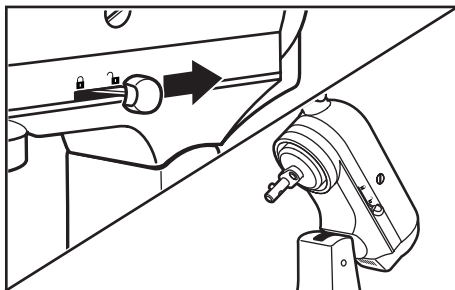
נתק את המיקסר לפני שאתה נוגע במטרפה או בוו.

אי ציות להוראות האלה עלול לגרום לשבירת עצמות, חתכים או פציעות אחרות.

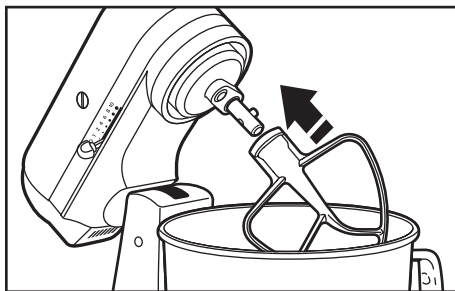
1. לחיבור אביזר: מסובבים את ידית שינוי המהירות למצב כבוי (0). יש לנתק את מערבול המעמד.



2. משחררים את ראש המנוע ומרימים אותו. המנוע \*\*\*\* משתלב אוטומטית כדי שהראש יהיה נעול.

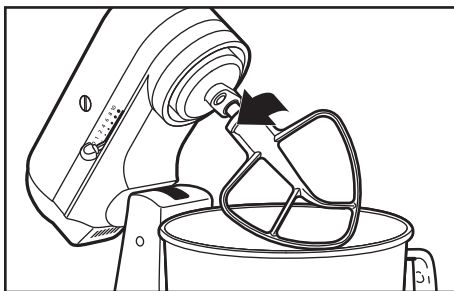


3. מחליקים את האביזר על ציר המערבל ודוחפים אותו כמה שאפשר כלפי מעלה. לאחר מכן, מסובבים את האביזר ימינה ומחברים אותו מעל לפין שעל הציר.



\* כלול בדגמים נבחרים בלבד. אפשר גם לרכוש בנפרד כאביזר אופציונלי.  
\*\*\*\* אפשרות הנעילה קיימת בדגמים נבחרים.

**4. להסרת אביזר:** חוזרים על שלבים 1 ו-2. לוחצים את האביזר כמה שאפשר כלפי מעלה ומסובבים אותו שמאלה. לאחר מכן מושכים ומסירים אותו מציר המערבל.

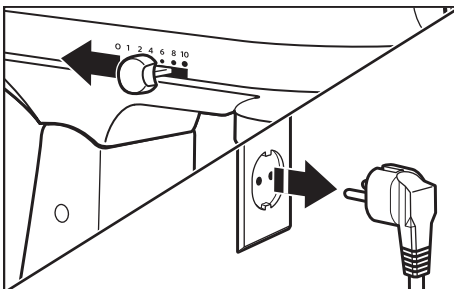


למידע נוסף, יש לסרוק את הקוד

### המרווח בין הוו הקערה

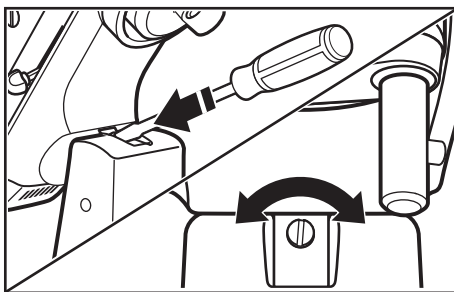
המיקסר מכוון במפעל, כך שוו הגיטרה\* כמעט נוגעת בתחתית הקערה. אם, מכל סיבה שהיא, וו הגיטרה\* נוגע בתחתית הקערה או רחוק ממנה מדי, אפשר לשנות את המרווח בקלות.

1. מסובבים את ידית שינוי המהירות למצב כבוי (0). מנתקים את המיקסר מהחשמל.



\*נכלל בדגמים נבחרים בלבד. אפשר גם לרכוש בנפרד כאביזר אופציונלי.  
\*כלול בדגמים נבחרים בלבד. זמין גם כאביזר אופציונלי.

2. מרימים את ראש המנוע. מסובבים את הבורג מעט נגד כיוון השעון (שמאלה) כדי להעלות את וו הגיטרה\* או בכיוון השעון (ימינה) כדי להנמיך את וו הגיטרה\*. מבצעים כוונון של וו הגיטרה\*, כך שהוא כמעט ייגע בתחתית הקערה. אם מזיזים את הבורג יותר מדי, ייתכן שידית הנעילה לא תינעל במקום.

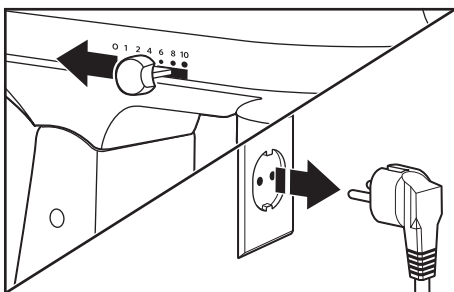


**הערה:** כאשר הוא מכוון כראוי, וו הגיטרה\* לא יפגע בתחתית או בצדדים של הקערה. אם וו הגיטרה\* או המקצף קרובים לקערה ועלולים לפגוע בתחתית שלה, הפגיעות ישחקו את הציפוי של וו הגיטרה או את הפסים של המקצף.

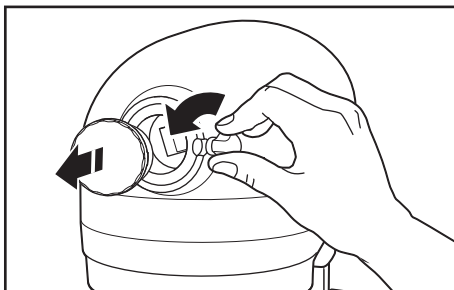
## אביזרים אופציונליים

יש ל-KitchenAid מגוון רחב של אביזרים אופציונליים, כמו מטחנות מזון או מכונות פסטה. אפשר לחבר אותם לציר להנעת אביזרים של המיקסר, כפי שמוצג בהמשך.

1. **לחיבור:** מסובבים את הידית לשינוי מהירות למצב כבוי (0). מנתקים את המיקסר מהחשמל.

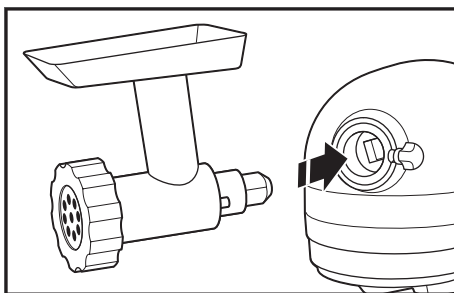


2. סובב את הכפתור לחיבור אביזרים נגד כיוון השעון כדי לשחרר אותו. מסירים את הכיסוי מנקודת חיבור האביזרים.

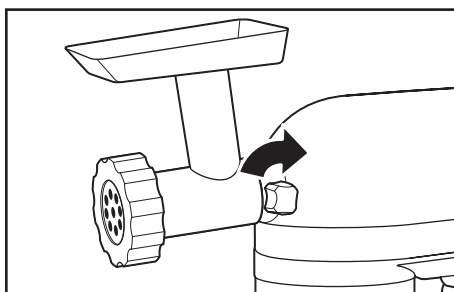


\*נכלל בדגמים נבחרים בלבד. זמין גם כאביזר אופציונלי.  
 \*נכלל בדגמים נבחרים בלבד. אפשר גם לרכוש בנפרד כאביזר אופציונלי.  
 \*מגיע רק עם דגמים מסוימים. זמין גם כאביזר אופציונלי.  
 \*כלול בדגמים נבחרים בלבד. זמין גם כאביזר אופציונלי.

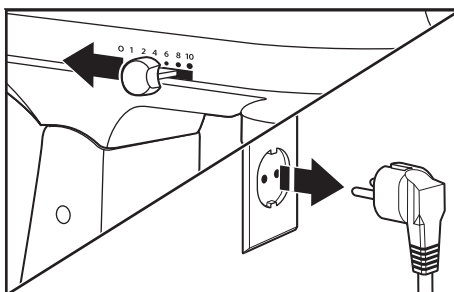
3. מכניסים את הציר לחיבור גוף האביזר לתוך נקודת החיבור, חשוב להקפיד שציר ההנעה של האביזר יכנס לתוך הפתח הרבוע בנקודת החיבור. ייתכן שתצטרכו לסובב את האביזר קצת כדי שזה יקרה. כשהאביזר נמצא במיקום הנכון, הפין שעליו נכנס לפתח שבשולי נקודת החיבור.



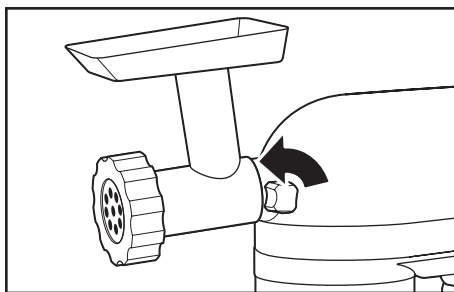
4. מסובבים את הכפתור לחיבור אביזרים בכיוון השעונו עד שהאביזר מחובר במהודק למיקסר.



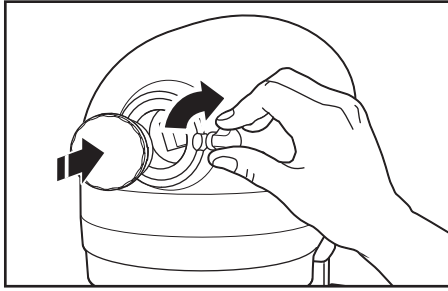
5. להסרה: מסובבים את ידית שינוי המהירות למצב כבוי (0). מנתקים את המיקסר מהחשמל.



6. סובב את הכפתור לחיבור אביזרים נגד כיוון השעון כדי לשחרר אותו. סובב את האביזר קלות ימינה ושמאלה תוך כדי משיכתו החוצה.



7. מחזירים את הכיסוי למקומו על נקודת החיבור.



8. מסובבים את כפתור חיבור האביזרים בכיוון השעון עד שכיסוי נקודת החיבור מהודק לחלוטין למיקסר.



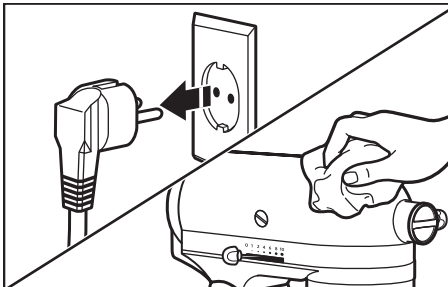
**חשוב:** יש להדק היטב את כפתור חיבור האביזרים כדי למנוע מכיסוי נקודת החיבור ליפול לתוך הקערה בזמן הערבול.

**הערה:** ניתן לעיין במדריך השימוש והטיפול של כל אביזר ספציפי להגדרות מהירות וזמני פעולה מומלצים.

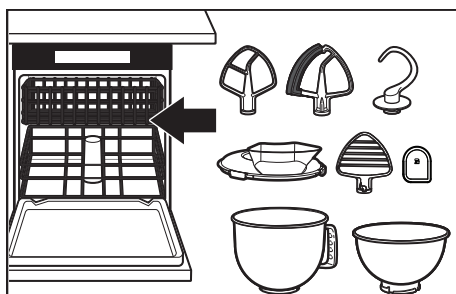
## תחזוקה וניקוי

**חשוב:** חשוב לחכות שהמכשיר יתקרר לחלוטין לפני פירוק או הרכבה של חלקים, ולפני הניקוי.

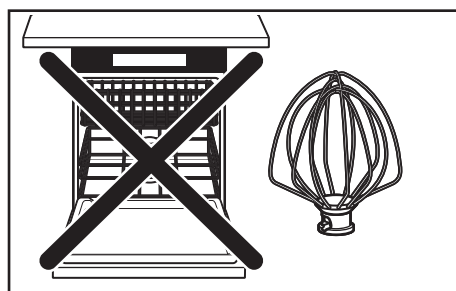
1. יש לנתק את המיקסר מהחשמל לפני שמנקים אותו. מנגבים את המיקסר במטלית לחה. אין להשתמש בחומרי ניקוי רגילים/מסחריים. חשוב לנגב את ציר המערבל בתדירות גבוהה כדי להסיר ממנו שאריות שעשויות להצטבר עליו. אין לטבול את המוצר במים.



2. קערות\*, מגן מזיגה\*, וו גיטרה\*, אביזר ערבול עם קצה גמיש\*, וו ערבול\* ומרית\*\*\* ניתן לשטוף את וו הלישה במדף העליון במדיח הכלים. אפשר גם לנקות אותם ביסודיות במי סבון חמים, לשטוף היטב ולייבש. אין להשאיר אביזרים על הצייר.



**חשוב:** המקצף בטוח לשטיפה במדיח כלים רק בדגמים 5KSM180, 5KSM185, 5KSM200 ו-5KSM193. עבור כול הדגמים האחרים: יש לשטוף אותם ביסודיות במי סבון חמים, לנקות היטב ולייבש. אין להשאיר את המקצף על הצייר.



\* כלולות בדגמים נבחרים בלבד. ניתן לרכישה גם כאביזר אופציונלי.  
\* נכלל בדגמים נבחרים בלבד. ניתן לרכישה גם כאביזר אופציונלי.  
\*\*\* ניתן להשתמש בה גם להסרת מרכיבים מדפנות הקערה.

## אזהרה

### סכנת התחשמלות

יש לחבר את המכשיר לשקע עם הארקה.

אין להסיר את חיבור ההארקה.

אין להשתמש במתאם.

אין להשתמש בכבל מאריך.

פעולה בניגוד להוראות אלה עלולה לגרום למוות, לדליקה או להתחשמלות.



| הבעיה                                            | הפתרון                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| אם המיקסר השולחני מתחמם בזמן השימוש              | בכמויות גדולות אין לחרוג ממירות 2. כשמכניסים למיקסר כמויות גדולות ומפעילים אותו להרבה זמן, ייתכן שלא ניתן יהיה לגעת בחלק העליון של המוצר. זו תופעה רגילה לחלוטין. |
| אם נודף מהמיקסר ריח חזק                          | זה מצב נפוץ במכשירים שמופעלים במנוע חשמלי, במיוחד אם הם חדשים.                                                                                                    |
| אם זו הגיטרה פוגע בקערה                          | עוצרים את המיקסר. יש לעיין בסעיף "המרווח בין הוו לקערה" ולהתאים את המרווח לפי ההוראות.                                                                            |
| אם המיקסר השולחני שלך לא פועל, זה מה שצריך לבדוק | האם המיקסר השולחני מחובר לחשמל?                                                                                                                                   |
|                                                  | האם הפקק שמפעיל את המעגל החשמלי שאליו המיקסר השולחני מחובר במצב תקין? אם יש ארון חשמל בבית, יש לוודא שהמעגל סגור.                                                 |
|                                                  | יש לכבות את המיקסר השולחני למשך 10-15 שניות ולאחר מכן להפעיל אותו מחדש. אם המיקסר השולחני עדיין לא פועל, יש להניח לו להתקרר למשך 30 דקות ורק אז להפעיל אותו מחדש. |
| אם לא ניתן לפתור את הבעיה:                       | אפשר לעיין בסעיף "תנאי האחראיות של KitchenAid ("אחריות")". אין להחזיר את המיקסר לחנות שבה הוא נקנה – החנויות לא מספקות שירות.                                     |

## השלכה של ציוד חשמלי

### השלכה של חומרי האריזה

חומרי האריזה ניתנים למחזור ומסומנים בסמל ♻️. המחזור. החלקים השונים של חומרי האריזה מחייבים בסילוק אחראי תוך ציות מלא לתקנות של הרשויות המקומיות החלות בנוגע לסילוק פסולת.

### מיחזור המוצר

- מוצר זה מסומן בהתאם להנחיית האיחוד האירופי ובריטניה לגבי פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE).
  - באמצעות הבטחת סילוק מתאים של מכשיר זה תסייע במניעת השלכות שליליות על הסביבה ובריאות האנשים, העולות להיגרם כתוצאה מטיפול לקוי בפסולת מכשיר זה.
  - הסמל ♻️ שמופיע על המוצר עצמו או על המסמכים הנלווים אליו מעיד שאין להתייחס אליו כאל פסולת ביתית ויש לקחת אותו למרכז איסוף מתאים למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני.
- כדי לקבל מידע מפורט יותר על הטיפול, ההנצלה והמיחזור של המוצר, אפשר לפנות לרשויות המקומיות, לשירות איסוף הפסולת הביתית הרלוונטי או לחנות שבה המוצר נרכש.

מכשיר זה תוכנן, נבנה והופץ בהתאם לתקנות התאימות EC: תאימות מתח נמוך 2014/35/EU, תאימות אלקטרומגנטית 2014/30/EU, תאימות אקולוגית 2009/125/EC, תאימות חומרים מסוכנים 2011/65/EU ותיקונים נלווים.

## תנאי האחריות של KitchenAid (להלן "האחריות")

KitchenAid Europa Inc., שכתובתה Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (להלן "החברה המספקת את האחריות") מספקת ללקוחות הקצה הצרכנים אחריות בהתאם לתנאים הבאים.

האחריות תקפה בנוסף לזכויות האחריות שניתנות ללקוחות הקצה על פי חוק הממוכרים/היבואנים של המוצר, והיא לא מגבילה אותן או משפיעה עליהן בכל דרך. זכויות אלה מפורטות בכתב האחריות שהיוצא נותן ללקוח.

### 1. היקף האחריות ותנאיה

- החברה המספקת את האחריות תונת אחריות למוצרים המצויים בסעיף 1.1. בהצרכן רכש ממפיץ או מחברה מקבוצת KitchenAid במדינות ששייכות לאזור הכלכלי האירופי, בישראל, במולדובה, במונטנגרו, ברוסיה, בשווייץ או בטורקיה
- תקופת האחריות תלוי במצב שנרכש, לפי הפירוט שלהלן:

**אחריות מלאה לשנתיים מתאריך הרכישה (גמים מסדרת 5K45, סדרות 54MSK5 עד 100).**

**אחריות מלאה לחמש שנים מתאריך הרכישה (דגמים מסדרות 521MSK5 עד 200).**

(c) תקופת האחריות מתחילה בתאריך הרכישה, כלומר, התאריך שבו הצרכן רכש את המוצר מספק או מחברה מקבוצת KitchenAid.

(d) האחריות מכסה מוצרים שאינם פגומים.

(e) אם המוצר ייפגם בזמן תקופת האחריות, החברה המספקת אותה יכולה לתת לצרכן את השירותים הבאים, לבחירתו:

- תיקון של המוצר או של החלק הפגום, או
- החלפת המוצר של החלק הפגום, אם המוצר הרלוונטי כבר לא זמין למכירה, החברה המספקת את האחריות רשאית להחליף אותו במוצר שווה ערך או במוצר שערךו גדול יותר מזה של המוצר המקורי.

(f) צרכן שרוצה להגיש תביעה במסגרת האחריות צריך לפנות למרכזי השירות של KitchenAid במדינה הרלוונטית או לפנות ישירות ל-KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium;

תכתב אימייל / מספר טלפון: 26 040 381 800 00

(g) החברה המספקת את האחריות תישא בעלויות התיקון, כולל בעלויות של חלקי חילוף, ובעלויות המשלוח לצרכן (במקרים רלוונטיים) של מוצר או חלק שאינם פגום. החברה המספקת את האחריות תישא גם בעלויות המשלוח להחזרת המוצר הפגום או החלק הפגום לחזקתה, אם החברה או נציגי מרכז השירות של KitchenAid במדינה הרלוונטית יבקשו מהצרכן לשלוח אותם. עם זאת, הצרכן הוא שיישא בעלויות האריזה לצורכי משלוח של המוצר או של החלק הפגום.

(h) כדי שצרכן יוכל להגיש תביעה במסגרת האחריות, עליו להציג קבלה או חשבונית של רכישת המוצר.

### 2. הגבלות על האחריות

(a) האחריות תקפה רק למוצרים שנעשה בהם שימוש פרטי ולא עבור מוצרים שנעשה בהם שימוש מקצועי או שימוש למטרות מסחריות.

(b) האחריות אינה תקפה במקרים של בלאי רגיל, במקרים של שימוש שגוי או שימוש שמזיק למוצר, בהפעלת המוצר שלא בהתאם להוראות השימוש, בחיבור המוצר למקור מתח חשמלי שאינם מתאים להפעלתו, בהרכבה ובהפעלה של המוצר בניגוד לתקנות הרלוונטיות לשימוש בחשמל ובמקרה של שימוש בכוון (למשל מכות).

(c) האחריות אינה תקפה אם המוצר עבר כל שינוי או המרה, למשל שינוי של מוצר שמוטאם להפעלה במתח חשמלי של 120 וולט כך שאפשר יהיה להפעיל אותו במתח חשמלי של 220-240 וולט.

(d) תקופת האחריות לא תתארך או תתחדש במידה והצרכן קיבל שירות במסגרת האחריות. תקופת האחריות על חלקי חילוף שמגיעים עם המוצר מסתיימת כשמתאימת תקופת האחריות שניתנה למוצר כולו.

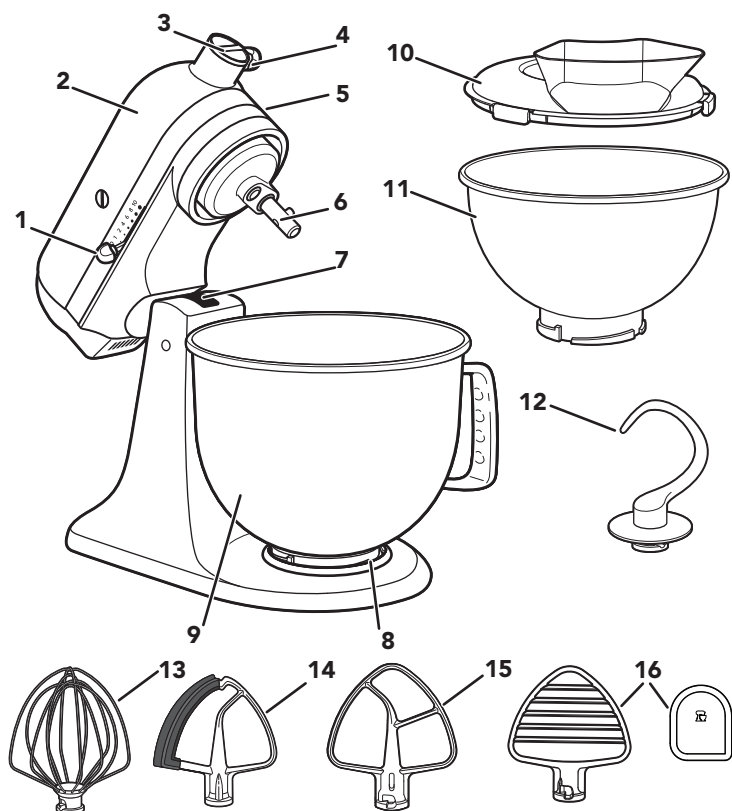
לקוחות הקצה מזמנים לפנות למרכזי השירות של KitchenAid יש להם שאלות או שהם רוצים לקבל מידע על המוצר גם אחרי שהאחריות מסתיימת וגם לגבי מוצרים שאינם עליהם אחריות. מידע נוסף פורסם באתר שלנו שכתובתו: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## רישום מוצרים

רשום את מוצר KitchenAid החדש שלך עכשיו: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

**אחריות מלאה לשנתיים מתאריך הרכישה (דגמים מסדרת 5K45, סדרות 54MSK5 עד 001).**

# DIJELOVI I ZNAČAJKE



1. Ručica za upravljanje brzinom
2. Glava motora
3. Pogon priključnog otvora
4. Ručica priključnog otvora
5. Ručica za zaključavanje glave motora (nije prikazana)
6. Osovina mutilice
7. Vijak za podešavanje visine mutilice (nije prikazan)

8. Stezna ploča za zdjelu
9. Zdjela\*\*
10. Zaštita od prskanja prilikom ulijevanja\*
11. Zdjela od nehrđajućeg čelika zapremnine 2,8 l\*
12. Kuka za tijesto
13. Žičana pjenjača
14. Mutilica s fleksibilnim rubom\*
15. Ravna mutilica\*
16. Mutilica za pecivo\* i strugač\*\*\*

\*\*Dizajn i veličina zdjele te materijal od kojeg je napravljena ovise o modelu samostojećeg miksera.

\*Samo uz odabrane modele. Dostupno i kao dodatni pribor.

\*\*\*Može poslužiti i za struganje zdjele.

## Vaša sigurnost i sigurnost drugih osoba vrlo su važne.

U ovom priručniku i na vašem uređaju naveli smo dosta važnih sigurnosnih poruka. Uvijek pročitajte sve sigurnosne poruke i pridržavajte ih se.



Ovo je simbol poruke sa sigurnosnim upozorenjem.

Ovaj simbol upozorava na moguće opasnosti zbog kojih biste vi ili druge osobe mogli izgubiti život ili zadobiti ozljede.

Uz sve sigurnosne poruke doći će simbol upozorenja ili riječi „OPASNOST” ili „UPOZORENJE”. Te riječi znače sljedeće:

**⚠ OPASNOST**

Možete izgubiti život ili zadobiti ozbiljne ozljede ako se odmah ne počnete pridržavati uputa.

**⚠ UPOZORENJE**

Možete izgubiti život ili zadobiti ozbiljne ozljede ako se ne budete pridržavali uputa.

Sve sigurnosne poruke navest će moguću opasnost, savjetovati vas kako možete smanjiti mogućnost ozljede i otkriti što se može dogoditi ne budete li se pridržavali uputa.

## VAŽNE MJERE SIGURNOSTI

**Pri upotrebi električnih aparata treba se uvijek pridržavati osnovnih mjera opreza i sigurnosti, uključujući i one koje slijede.**

1. Pročitajte sve upute. Pogrešna upotreba aparata može dovesti do tjelesnih ozljeda.
2. Kako biste se zaštitili od opasnosti strujnog udara, samostojeći mikser nemojte stavljati u vodu ni druge tekućine.
3. Ovaj aparat nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, odnosno osoba bez iskustva i znanja, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadzire ili ne uputi u upotrebu aparata.
4. Samo za Europsku uniju: Ovim se aparatom ne smiju koristiti djeca. Držite ovaj aparat i njegov kabel izvan dohvata djece.

- 5.** Samo za Europsku uniju: aparatima se mogu koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, odnosno bez iskustva i znanja ako ih se nadzire ili uputi u sigurnu upotrebu aparata te ako shvaćaju opasnosti u vezi s njim.
- 6.** Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju aparatom.
- 7.** Isključite aparat (0) i iskopčajte utikač iz utičnice kad se njime ne služite, prije sastavljanja ili rastavljanja dijelova te prije čišćenja. Kako biste ga iskopčali, uhvatite utikač i izvucite ga iz utičnice. Nemojte povlačiti kabel za napajanje.
- 8.** Nemojte dodirivati dijelove u pokretu. Prilikom rada ruke, kosu i odjeću te lopatice i drugi pribor držite podalje od mutilice kako biste smanjili rizik od ozljeđivanja osoba i/ili oštećenja samostojećeg miksera.
- 9.** Aparat nemojte upotrebljavati ako mu je oštećen kabel ili utikač odnosno nakon kvara, ako je aparat pao ili se na bilo koji način oštetio. Vratite aparat u najbliži ovlašteni servisni centar na pregled, popravak ili električnu ili mehaničku prilagodbu.
- 10.** Upotreba pribora ili priključaka koje KitchenAid ne preporučuje ili ne prodaje može prouzročiti požar, strujni udar ili ozljede.
- 11.** Aparat nemojte upotrebljavati na otvorenom prostoru.
- 12.** Pripazite da kabel ne visi preko ruba stola ili pulta.
- 13.** Nemojte dopustiti da kabel dodiruje vruće površine, uključujući štednjak.
- 14.** Prije pranja uklonite ravnu mutilicu, mutilicu s fleksibilnim rubom, žičanu pjenjaču, spiralnu kuku za tijesto ili mutilicu za pecivo od samostojećeg miksera.
- 15.** Ako se kabel za napajanje oštetio, mora ga zamijeniti KitchenAid, njegov servisni zastupnik ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.
- 16.** Aparat nikad ne ostavljajte bez nadzora dok je u radu.
- 17.** Da biste izbjegli oštećenje proizvoda, zdjele samostojećeg miksera nemojte upotrebljavati na mjestima s visokom temperaturom, na primjer u pećnicama, mikrovalnim pećnicama ili na štednjaku.
- 18.** Pustite aparat da se potpuno ohladi prije stavljanja ili skidanja dijelova te prije njegova čišćenja.
- 19.** Upute o čišćenju površina u dodiru s hranom pogledajte u odjeljku „Održavanje i čišćenje”.

**20.** Ovaj aparat namijenjen je upotrebi u kućanstvu i sličnim primjenama kao što su:

- prostori za kuhanje za osoblje u prodavaonicama, uredima ili drugim radnim sredinama;
- seoska domaćinstva;
- hoteli, moteli i slične smještajne jedinice za potrebe gostiju;
- pansioni.

## SAČUVAJTE OVE UPUTE

Sve pojedinosti i podatke o proizvodu, upute i videozapise, uključujući informacije o jamstvu potražite na web-mjestu **[www.kitchenaid.co.uk/product-tips](http://www.kitchenaid.co.uk/product-tips)**, **[www.kitchenaid.ie/product-tips](http://www.kitchenaid.ie/product-tips)** ili **[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**. Ako imate bilo kakve upite, obratite se na adresu **[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com)**.

### PREDUVJETI ZA ELEKTRIČNU STRUJU

#### **UPOZORENJE**

Opasnost od strujnog udara



Utaknite utikač u uzemljenu utičnicu.

Nemojte uklanjati jezičac za uzemljenje.

Nemojte upotrebljavati adapter.

Nemojte upotrebljavati produžni kabel.

**Nepriдрžavanje ovih uputa može uzrokovati smrt, požar ili strujni udar.**

**Napon:** ~ 220 – 240 VAC

**Frekvencija:** 50 – 60 Hz

**Napajanje:**

300 W

za serije 5KSM125 – 5KSM200

275 W

za serije 5K45, 5KSM45 do 5KSM100

**NAPOMENA:** ako utikač ne odgovara utičnici, obratite se kvalificiranom električaru. Nemojte ni na koji način mijenjati utikač. Nemojte upotrebljavati adapter.

Nemojte upotrebljavati produžni kabel. Ako je kabel za napajanje prekratak, kvalificirani električar ili servisni tehničar treba ugraditi utičnicu u blizini aparata.

# UPOTREBA PROIZVODA

## PRIJE PRVE UPOTREBE

**VAŽNO:** ručicu priključnog otvora zategnite do kraja da biste spriječili da poklopac priključnog otvora padne u posudu tijekom miješanja.

## VODIČ ZA KONTROLU BRZINE

| BRZI-NA | RADNJA                                    | PRIBOR                                                                                            | OPIS                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | Miješanje                                 | Ravna mutilica*,<br>mutilica s fleksibilnim<br>rubom*                                             | Za polagano miješanje, povezivanje, pasiranje i početak svih postupaka miješanja. Upotrebljava se za dodavanje brašna i suhih sastojaka tijestu i za dodavanje tekućina suhim sastojcima. Brzinu 1 nemojte upotrebljavati za miješanje ili miješenje dizanog tijesta.             |
| 2       | Polagano miješanje                        | Ravna mutilica*,<br>mutilica s fleksibilnim<br>rubom*,<br>kuka za tijesto,<br>mutilica za pecivo* | Za polagano miješanje, pasiranje i brže miješanje. Upotrebljava se za miješanje i miješenje dizanog tijesta, gustog tijesta, za početak izrade pirea od krumpira ili drugog povrća, za dodavanje masnoće brašnu te za miješanje rijetkog tijesta.                                 |
| 4       | Miješanje,<br>tučenje                     | Ravna mutilica*,<br>mutilica s fleksibilnim<br>rubom*,<br>žičana pjenjača,<br>mutilica za pecivo* | Za miješanje srednje gustog tijesta kao što je tijesto za kolačiće. Upotrebljava se za povezivanje šećera i dodavanje masnoće te za dodavanje šećera bjelanjcima prilikom izrade snijega od bjelanjaka. Srednja brzina za miješanje gotovih mješavina za kolače. Za ribanje mesa. |
| 6       | Tučenje,<br>pjenjenje                     |                                                                                                   | Za srednje brzo tučenje (pjenjenje) ili izradu snijega. Upotrebljava se za miješanje tijesta za torte i krafne te drugih tijesta. Velika brzina za miješanje gotovih mješavina za kolače.                                                                                         |
| 8       | Brzo tučenje,<br>izrada<br>snijega        | Žičana pjenjača                                                                                   | Za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjaka i kuhanih glazura.                                                                                                                                                                                                                |
| 10      | Izrada<br>pjenjačom<br>velikom<br>brzinom |                                                                                                   | Za tučenje malih količina vrhnja, bjelanjaka ili za konačno miješanje pirea od krumpira.                                                                                                                                                                                          |

\*Samo uz odabrane modele. Dostupno i kao dodatni pribor.

**NAPOMENA:** ako je potrebno preciznije podešavanje brzine, za postizanje brzina 3, 5, 7 i 9 ručicu za upravljanje brzinom postavite na neku od brzina prikazanih na prethodnom grafikonu. Ručicu za upravljanje brzinom lakše ćete pomaknuti ako je malo podignete kada je u bilo kojem smjeru pomičete preko postavki.

**VAŽNO:** za pripremu dizanog tijesta nemojte upotrebljavati brzinu veću od brzine 2 jer time možete oštetiti samostojeći mikser.

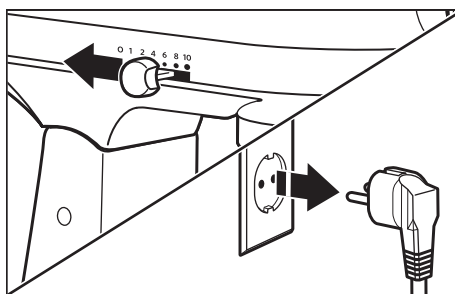
## VODIČ ZA PRIBOR

| PRIBOR                                          | NAMJENA                                  | PREDLOŽENI SASTOJCI                                                                                                              |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ravna mutilica*, mutilica s fleksibilnim rubom* | Za smjese od normalnih do gustih         | torte/kolači, kremaste glazure, slatkiši, kolačići, keksi, ribano meso, prhko tijesto, smjese za mesne štruce, pire od krumpira. |
| Žičana pjenjača                                 | Za smjese kojima je potreban zrak        | Jaja, bjelanjci, guste kreme, kuhane glazure, biskviti, majoneza, neki slatkiši.                                                 |
| Kuka za tijesto                                 | Za miješanje i miješenje dizanog tijesta | Kruh, žemlje, tijesto za pizzu, peciva i kolači.                                                                                 |
| Mutilica za pecivo*                             | Za rezanje maslaca u brašno              | za tijesto za pite, kekse i ostala peciva, drobljenje voća i povrća te ribanje mesa.                                             |

**NAPOMENA:** strugač\*\*\* pomaže pri čišćenju mutilice za pecivo\*. Može biti koristan i pri struganju sastojaka sa zdjele.

## PRIČVRŠĆIVANJE/UKLANJANJE ZDJELE

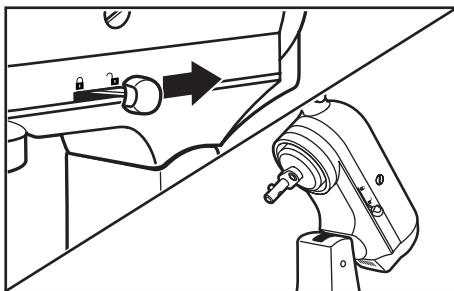
- Pričvršćivanje zdjele:** kontrolu brzine postavite na isključeno „0“. Samostojeći mikser iskopčajte iz utičnice.



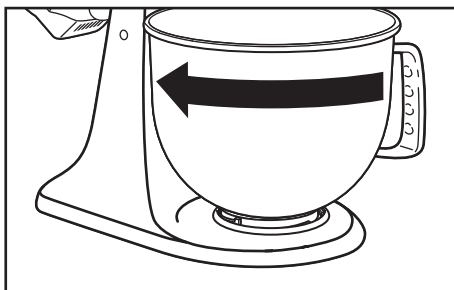
\*Samo uz odabrane modele. Dostupno i kao dodatni pribor.

\*\*\*Može poslužiti i za struganje zdjele.

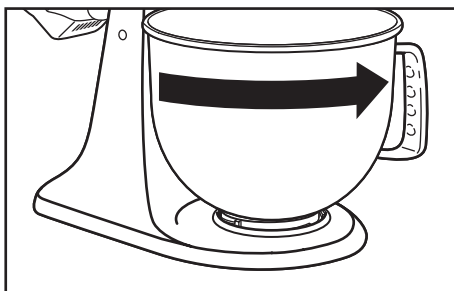
2. Otključajte i podignite glavu motora. Brava\*\*\*\* se automatski zaključava i drži glavu na mjestu.



3. Zdjelu postavite na steznu ploču za zdjelu. Zdjelu nježno zakrenite u smjeru kazaljke na satu (udesno).



4. **Uklanjanje zdjele:** ponovite 1. i 2. korak. Zdjelu pažljivo zakrenite suprotno od kazaljke na satu (lijevo).



**NAPOMENA:** tijekom upotrebe samostojećeg miksera glava motora uvijek mora biti zaključana.

\*\*\*\* Mogućnost zaključavanja dostupna je na odabranim modelima.

# PRIČVRŠĆIVANJE/UKLANJANJE RAVNE MUTILICE\*, MUTILICE S FLEKSIBILNIM RUBOM\*, ŽIČANE PJENJAČE, MUTILICE ZA PECIVO\* ILI KUKE ZA TIJESTO

HR

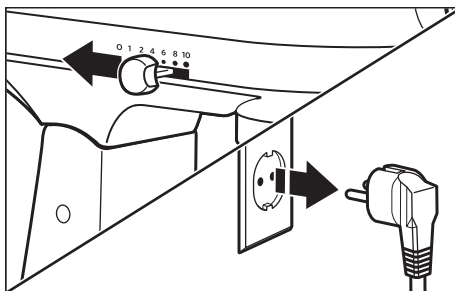
## ! UPOZORENJE

### Opasnost od ozljede

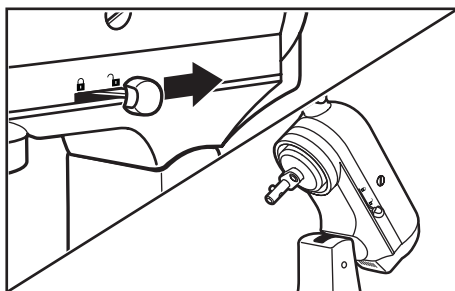
Utikač miksera izvucite iz električne utičnice prije nego što dotaknete mlatilice.

Nepridržavanje ovih uputa može dovesti do lomova kostiju, posjekotina ili nastanka modrica.

1. **Pričvršćivanje pribora:** Kontrolu za brzinu pomaknite u položaj Isključeno (0). Iskopčajte samostojeći mikser.



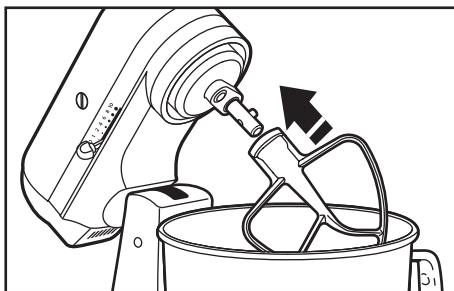
2. Otključajte i podignite glavu motora. Brava\*\*\*\* se automatski zaključava i drži glavu na mjestu.



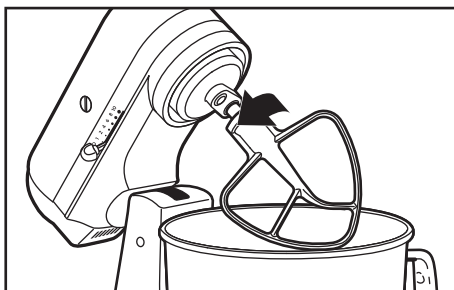
\*Samo uz odabrane modele. Dostupno i kao dodatni pribor.

\*\*\*\* Mogućnost zaključavanja dostupna je na odabranim modelima.

3. Pribor postavite na osovinu mutilice i gurnite ga prema gore do kraja. Pribor zatim okrenite udesno i prikvačite ga na spojnicu na osovini.



4. **Uklanjanje pribora:** ponovite 1. i 2. korak. Pribor gurnite do kraja prema gore i okrenite ulijevo. Pribor zatim povucite prema dolje s osovine mutilice.



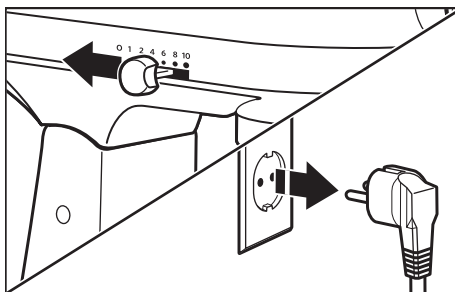
Skenirajte kôd kako biste saznali  
više

## RAZMAK IZMEĐU MUTILICE I ZDJELE

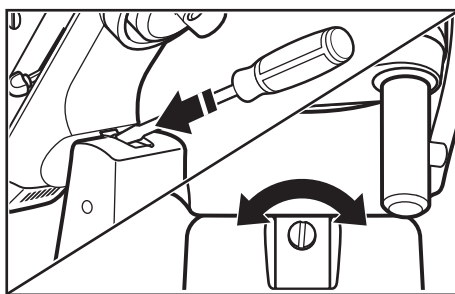
Samostojeći mikser tvornički je podešen tako da se ravna mutilica\* nalazi neposredno iznad dna zdjele. Ako ravna mutilica\* iz bilo kojeg razloga dotakne dno zdjele ili je predaleko od njega, možete podesiti razmak između mutilice i zdjele.

\*Samo uz odabrane modele. Dostupno i kao dodatni pribor.

1. Kontrolu za brzinu pomaknite u položaj Isključeno (0). Samostojeći mikser iskopčajte iz utičnice.



2. Podignite glavu motora. Vijak malo okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (ulijevo) kako biste podigli ravnu mutilicu\* ili u smjeru kazaljke na satu (udesno) kako biste ravnu mutilicu spustili\*. Ravnu mutilicu\* postavite tako da se nalazi neposredno iznad površine zdjele. Ako vijak previše pomaknete, ručica za zaključavanje možda neće sjesti na svoje mjesto.

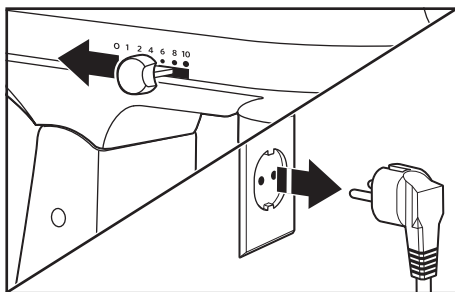


**NAPOMENA:** pravilno postavljena ravna mutilica\* neće udarati o dno ni bočne strane zdjele. Ako su ravna mutilica\* ili žičana pjenjača toliko blizu dnu zdjele da ga udaraju, mogu istrošiti premaz na mutilici ili žice na pjenjači.

## DODATNI PRIBOR

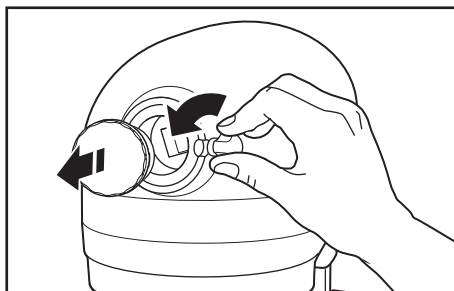
KitchenAid u ponudi ima širok raspon dodatnog pribora kao što su nastavak za mljevenje hrane ili nastavci za izradu tjestenine. Mogu se pričvrstiti za pogonsku osovinu dodatka za samostojeći mikser kako je ovdje prikazano.

1. **Pričvršćivanje:** ručicu za upravljanje brzinom okrenite u položaj Isključeno (0). Samostojeći mikser iskopčajte iz utičnice.

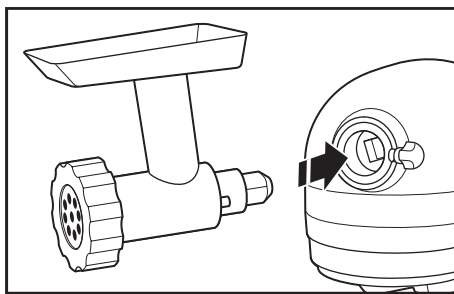


\*Samo uz odabrane modele. Dostupno i kao dodatni pribor.

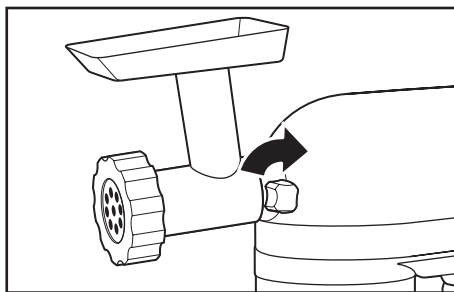
2. Kako biste olabavili ručicu priključnog otvora, okrećite je u smjeru suprotnom od kazaljki na satu. Uklonite poklopac priključnog otvora.



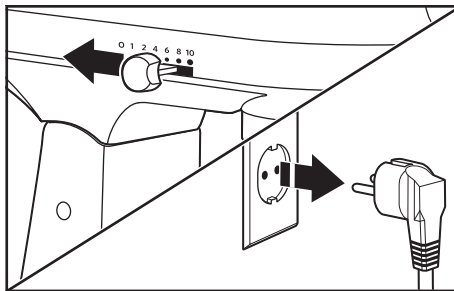
3. Osovinu kućišta dodatka umetnite u otvor za dodatak i pri tome pazite da pogonska osovinica dodatka odgovara četvrtastom utoru otvora za dodatak. Dodatak ćete možda morati okretati lijevo – desno. Kada dodatak sjedne na svoje mjesto, spojnica na dodatku poravnat će se s utorom na rubu mehanizma.



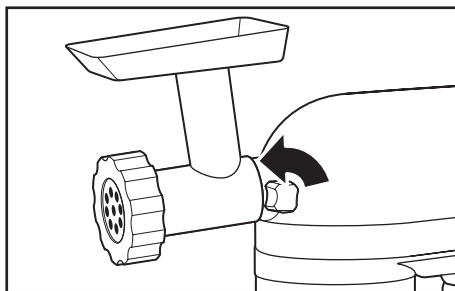
4. Ručicu priključnog otvora stegnite u smjeru kazaljki na satu tako da je dodatak potpuno pričvršćen na samostojeći mikser.



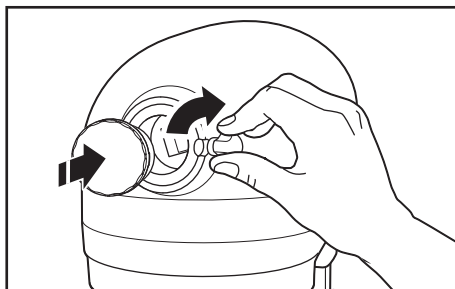
5. Uklanjanje: Ručicu za upravljanje brzinom pomaknite u položaj Isključeno (0). Samostojeći mikser iskopčajte iz utičnice.



6. Kako biste olabavili ručicu priključnog otvora, okrećite je u smjeru suprotnom od kazaljki na satu. Dok ga izvlačite, dodatak lagano okrećite lijevo – desno.



7. Vratite poklopac priključnog otvora.



8. Ručicu priključnog otvora stegnite u smjeru kazaljki na satu tako da je poklopac priključnog otvora potpuno pričvršćen na samostojeći mikser.



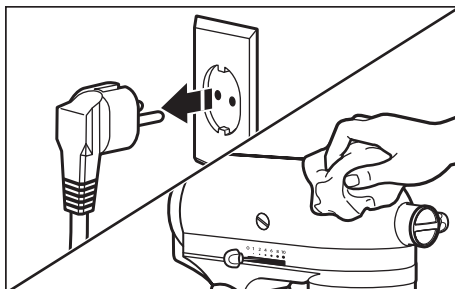
**VAŽNO:** ručicu priključnog otvora zategnite do kraja da biste spriječili da poklopac priključnog otvora padne u posudu tijekom miješanja.

**NAPOMENA:** preporučene postavke brzine i vrijeme rada potražite u uputama za upotrebu i održavanje konkretnog dodatka.

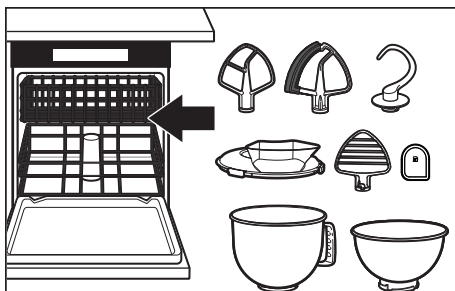
# ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

**VAŽNO:** pustite aparat da se potpuno ohladi prije stavljanja ili skidanja dijelova te prije njegova čišćenja.

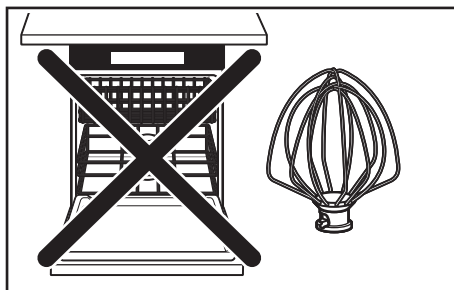
1. Samostojeći mikser prije čišćenja uvijek iskopčajte iz utičnice. Samostojeći mikser obrišite mekom, vlažnom krpom. Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje kućanstva. Osovinu mutilice često brišite kako biste uklonili sve ostatke koji se na njoj nakupljaju. Nemojte je uranjati u vodu.



2. Zdjele\*, zaštita od prskanja prilikom ulijevanja\*, ravna mutilica\*, mutilica s fleksibilnim rubom\*, mutilica za pecivo\* i strugač\*\*\* i kuka za tijesto mogu se prati na gornjoj polici u perilici posuđa. Ili ih temeljito operite vrućom vodom i deterdžentom i prije sušenja dobro isperite. Mutilice nemojte odlagati na osovini miksera.



**VAŽNO:** žičana pjenjača prikladna je za pranje u perilici posuđa samo za modele 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 i 5KSM193. Za sve ostale modele: temeljito operite u vrućoj vodi s deterdžentom te potpuno isperite prije sušenja. Žičanu pjenjaču nemojte odlagati na osovini miksera.



\*Samo uz odabrane modele. Dostupno i kao dodatni pribor.

\*\*\*Može poslužiti i za struganje zdjele.

## ⚠ UPOZORENJE



### Opasnost od strujnog udara

Utaknite utikač u uzemljenu utičnicu.

Nemojte uklanjati jezičac za uzemljenje.

Nemojte upotrebljavati adapter.

Nemojte upotrebljavati produžni kabel.

Nepridržavanje ovih uputa može uzrokovati smrt, požar ili strujni udar.

| PROBLEM                                             | RJEŠENJE                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ako se samostojeći mikser zagrije tijekom upotrebe  | Velika opterećenja ne smiju prekoračiti brzinu 2. Ako je uređaj pod velikim opterećenjem ili je vrijeme miješanja dugo, gornja strana uređaja može postati vruća. To je normalna pojava. |
| Ako samostojeći mikser ispušta oštar miris          | to je normalna pojava kod električnih motora, pogotovo novih.                                                                                                                            |
| Ako ravna mutilica udara o zdjelu                   | Isključite samostojeći mikser. Pogledajte odjeljak „Razmak između mutilice i zdjele” i podesite razmak između mutilice i zdjele.                                                         |
| Ako samostojeći mikser ne radi, provjerite sljedeće | Je li samostojeći mikser uključen u utičnicu?                                                                                                                                            |
|                                                     | Je li osigurač strujnog kruga na koji je samostojeći mikser priključen u redu? Ako imate razvodnu kutiju, provjerite nije li osigurač iskočio.                                           |
|                                                     | Isključite samostojeći mikser na 10 do 15 sekundi pa ga zatim ponovo uključite. Ako se samostojeći mikser ne uključi, pustite ga da se hladi 30 minuta, a zatim ga ponovno uključite.    |
| Ako se problem se ne može riješiti                  | Pogledajte odjeljak „Uvjeti jamstva tvrtke KitchenAid („Jamstvo”)”. Samostojeći mikser nemojte vraćati trgovcu – trgovci ne obavljaju servisiranje.                                      |

## ODLAGANJE ELEKTRIČNE OPREME NA OTPAD

### ODLAGANJE AMBALAŽNOG MATERIJALA

Ambalažni materijal može se reciklirati i označen je simbolom recikliranja ♻. Stoga razne dijelove ambalaže morate odložiti na odgovoran način i uz potpuno poštovanje uredbi lokalnih tijela vlasti koje uređuju odlaganje otpada.

## RECIKLIRANJE PROIZVODA

- Ovaj aparat sadrži oznaku u skladu sa zakonom o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO) u Europskoj uniji i Ujedinjenom Kraljevstvu.
- Osiguravajući pravilno odlaganje ovog proizvoda pomoći ćete u sprječavanju potencijalno negativnih posljedica po okoliš i ljudsko zdravlje, koje bi se inače mogle prouzročiti neprikladnim rukovanjem otpadom od ovog proizvoda.
- Simbol  na proizvodu ili na pratećoj dokumentaciji pokazuje da se s njim ne smije postupati kao s otpadom iz kućanstva, nego ga se mora odnijeti u odgovarajući sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Kako biste dobili detaljnije informacije o obradi, upotrebi i recikliranju ovog proizvoda molimo javite se u svoj lokalni gradski ured, u komunalno poduzeće za zbrinjavanje otpada ili u prodavaonicu u kojoj ste proizvod kupili.

## DEKLARACIJA O USKLAĐENOSTI

### ZA EUROPSKU UNIJU

Aparat je dizajniran, izrađen i distribuiran u skladu sa sigurnosnim propisima zakonodavstva Europske unije: Direktiva o niskom napon 2014/35/EU, Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU, Direktiva o ekološkom dizajnu 2009/125/EC, Direktiva RoHS 2011/65/EU i sljedećim dopunama.

## UVJETI JAMSTVA TVRTKE KITCHENAID („JAMSTVO”)

Tvrtka KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgija („**Davatelj jamstva**”) pruža krajnjem kupcu, odnosno potrošaču, Jamstvo u skladu sa sljedećim uvjetima.

Jamstvo se primjenjuje zajedno sa zakonskim jamstvenim pravima na koja krajnji potrošač ima pravo u odnosu na prodavatelja proizvoda i ne ograničava ih ili utječe na njih.

### 1. OPSEG I UVJETI JAMSTVA

- a) Davatelj jamstva daje Jamstvo za proizvode navedene u odjeljku 1.b) koje je potrošač kupio od prodavatelja ili tvrtke iz grupe KitchenAid-Group u državama Europskog gospodarskog područja, Moldaviji, Crnoj Gori, Rusiji, Švicarskoj ili Turskoj.
- b) Razdoblje trajanja Jamstva ovisi o kupljenom proizvodu i iznosi:

**Puno dvogodišnje jamstvo od datuma kupnje (modeli serija 5K45, 5KSM45 do serije 100).**

**Puno petogodišnje jamstvo od datuma kupnje (modeli serija 5KSM125 – serije 200).**

- c) Razdoblje trajanja Jamstva počinje na datum kupnje, tj. na datum na koji je potrošač kupio proizvod od prodavatelja ili tvrtke iz grupe KitchenAid-Group.
- d) Jamstvo jamči da će proizvod raditi bez kvarova.
- e) U slučaju da tijekom razdoblja trajanja Jamstva dođe do kvara proizvoda Davatelj jamstva potrošaču će pružiti sljedeće usluge iz ovog Jamstva i to prema izboru Davatelja jamstva:
  - Popravak neispravnog proizvoda ili dijela proizvoda ili
  - Zamjenu neispravnog proizvoda ili dijela proizvoda. Ako proizvod više nije dostupan, Davatelj jamstva proizvod može zamijeniti drugim proizvodom iste ili veće vrijednosti.

- f) Ako potrošač želi podnijeti zahtjev u skladu s pravima iz Jamstva, potrošač se treba obratiti servisnom centru tvrtke KitchenAid u državi u kojoj se nalazi:

**C. DUISBERG KG**

Porschestrasse 11

A-1230 Wien

na telefonski broj: +385 98 218987

**Obratite se našem centru za korisnike**

**Pušić d.o.o.**

Vodnjanska ulica 26, 10000, Zagreb

Croatia

na adresu e-pošte: [pusic@pusic.hr](mailto:pusic@pusic.hr)

na telefonski broj: +3851 3028-226 / +3851 3012-090

ili se obratiti Davatelju jamstva izravno na adresu KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgija.

- g) Troškove popravka, uključujući rezervne dijelove i poštarinu potrebnu za dostavu ispravnog proizvoda ili dijela proizvoda snosi Davatelj jamstva. Davatelj jamstva snosit će i troškove poštarine potrebne za povrat neispravnog proizvoda ili dijela proizvoda ako Davatelj jamstva ili servisni centar tvrtke KitchenAid u toj državi zatraži povrat neispravnog proizvoda ili dijela proizvoda. Međutim, troškove odgovarajuće ambalaže i poštarine za slanje neispravnog proizvoda ili dijela proizvoda snosi potrošač.
- h) Da bi mogao podnijeti zahtjev u skladu s pravima iz Jamstva, potrošač mora imati potvrdu ili račun za kupljeni proizvod.

## 2. OGRANIČENJA JAMSTVA

- a) Jamstvo se primjenjuje samo na proizvode koji se upotrebljavaju za privatne svrhe i ne primjenjuje se za proizvode koji se upotrebljavaju u profesionalne ili komercijalne svrhe.
- b) Jamstvo se ne primjenjuje u slučaju normalnog trošenja proizvoda, nepravilne ili grube upotrebe, nepridržavanja uputa o upotrebi, upotrebe proizvoda pri pogrešnom električnom naponu, montiranja i upotrebe proizvoda na način koji krši primjenjive propise o električnim instalacijama te u slučaju upotrebe sile (npr. udaraca).
- c) Jamstvo se ne primjenjuje ako je proizvod izmijenjen ili pretvoren, npr. iz proizvoda namijenjenog za upotrebu pri naponu od 120 V u proizvod za upotrebu pri naponu od 220 – 240 V.
- d) Pružanje usluga iz Jamstva ne produljuje razdoblje trajanja jamstva niti započinje novo razdoblje trajanja jamstva. Razdoblje trajanja Jamstva za ugrađene rezervne dijelove završava s razdobljem trajanja Jamstva za cijeli proizvod.
- e) Daljnji ili drugi zahtjevi, posebice zahtjevi za nadoknadom štete, isključuju se, osim ako odgovornost za njih nije propisana zakonom.

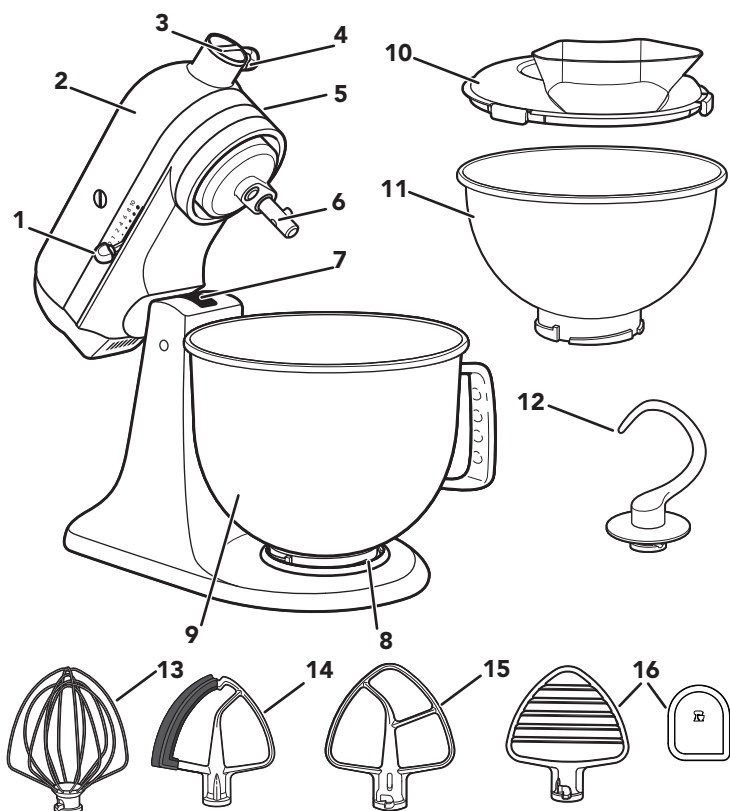
Servisni centri tvrtke KitchenAid potrošačima stoje na raspolaganju za sva pitanja i informacije i nakon isteka razdoblja trajanja Jamstva te za proizvode na koje se Jamstvo ne primjenjuje. Dodatne su informacije dostupne i na našem

web-mjestu: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

# REGISTRACIJA PROIZVODA

Registrirajte svoj novi KitchenAid uređaj odmah: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# ALKATRÉSZEK ÉS JELLEMZŐK



1. Sebességszabályozó kar
2. Motorfej
3. Tartozéksatlakozó
4. Tartozékfej gombja
5. Motorfejlezáró kar (nem látszik)
6. Keverőtartozék-csatlakozó
7. Krémkeverő magasságát beállító csavar (nem látszik)

8. Tálrögzítő talp
9. Tál\*\*
10. Beöntőgaratos védőkarima\*
11. 2,8 literes rozsdamentes acél tál \*
12. Dagasztókar
13. Huzalos habverő
14. Hajlékony élű krémkeverő\*
15. Lapos krémkeverő\*
16. Tésztakeverő\* és spatula\*\*\*

\*\* A tál kialakítása, mérete és anyaga a robotgép modelljétől függ.

\*Csak bizonyos modellek tartalmazzák. Opcionális tartozékként is elérhető.

\*\*\*A tál kikaparásához is használható.

## Az Ön és mások biztonsága rendkívül fontos.

Számos fontos biztonsági üzenetet helyeztünk el ebben a kézikönyvben és a készüléken. Mindig olvassa el az összes biztonsági üzenetet, és tartsa be azokat.



Ez egy biztonsági figyelmeztető jel.

Ez a jel azokra a potenciális veszélyekre figyelmezteti Önt, amelyek Ön vagy mások halálos vagy súlyos sérülését okozhatják.

Minden biztonsági üzenet követi a biztonsági figyelmeztető jel, valamint a „VESZÉLY” vagy a „VIGYÁZAT” szó. Ezek a szavak a következőket jelentik:

**! VESZÉLY**

Halálos vagy súlyos sérülést szenvedhet, ha nem követi azonnal az utasításokat.

**! VIGYÁZAT**

Halálos vagy súlyos sérülést szenvedhet, ha nem követi az utasításokat.

Minden biztonsági üzenet közli, mi a potenciális veszély, közli, hogyan lehet csökkenteni a sérülés esélyét, és közli, mi történhet, ha az utasításokat nem tartják be.

## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

**Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, ezen belül az alábbiakat:**

1. Olvassa el az összes utasítást. A készülék helytelen használata személyi sérülést okozhat.
2. Az áramütés kockázatának elkerülése érdekében ne helyezze a robotgépet vízbe vagy egyéb folyadékba.
3. Korlátozott fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek számára (a gyermekeket is beleértve) a készülék használata kizárólag felügyelet mellett, vagy abban az esetben javasolt, ha a biztonságukért felelős személy elmagyarázta a készülék használatát.
4. Csak az Európai Unió: Gyermekek nem használhatják a készüléket. Tartsa a készüléket és a tápkábelt gyermekektől elzárt helyen.

5. Csak az Európai Unió: Csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő tapasztalatok vagy ismeretek nélküli személyek számára a készülékek használata csak úgy lehetséges, ha felügyelet alatt vannak, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is.
6. A gyermekek folyamatos felügyeletével biztosítsa, hogy ne játszhassanak a készülékkel.
7. Kapcsolja ki (0) a készüléket, és húzza ki a vezetéket az aljzatból, amikor nem használja, tisztítás előtt, illetve amikor alkatrészeket szerel ki- és be a készülékbe. A kihúzásnál erősen fogja meg, majd húzza ki a dugaszt az aljzatból. Soha ne a hálózati tápkábelt húzza.
8. Ne érjen a mozgó alkatrészekhez. Ügyeljen rá, hogy működés közben ne érhesse kéz, haj, ruha, spatula vagy egyéb evőeszköz a krémkeverőhöz; ezzel csökkentheti a személyi sérülés és/vagy a robotgép károsodásának veszélyét.
9. Ne működtesse a készüléket sérült vezetékekkel vagy dugóval, ha a készülék meghibásodott, leesett vagy bármilyen módon károsodott. Vigye vissza a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizbe vizsgálatra, javításra vagy motorbeállításra.
10. A nem a KitchenAid által ajánlott vagy értékesített tartozékok/ kiegészítők használata tüzet, áramütést vagy személyi sérülést okozhat.
11. A készüléket ne használja a szabadban.
12. Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal széléről vagy a konyhapultról.
13. Ne hagyja, hogy a tápkábel forró felületekhez, többek közt a tűzhelyhez érjen.
14. A mosogatás előtt távolítsa el a lapos krémkeverő, hajlékony élű krémkeverő, huzalos habverő, dagasztókar vagy tésztakeverő tartozékot a robotgépről.
15. Ha a hálózati tápkábel megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében a cseréjét a KitchenAidnek, a vevőszolgálat munkatársának vagy egy hasonlóan szakképzett személynek kell elvégeznie.
16. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a működésben lévő készüléket.

17. A termék károsodásának elkerülése érdekében ne használja a robotgépet nagy hőt kibocsátó eszközök, például sütő és mikrohullámú sütő környezetében vagy tűzhelyen.
18. Az alkatrészek leszerelése, csatlakoztatása, illetve a készülék tisztítása előtt várja meg, hogy az alkatrészek lehűljenek.
19. Az élelmiszerekkel érintkező felületek tisztítására vonatkozó utasításokért lapozza fel az „Ápolás és tisztítás” című részt.
20. Ez a készülék háztartási használatra és hasonló alkalmazásokra szolgál, mint például:
  - üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben található személyzeti konyhákban;
  - mezőgazdasági épületekben;
  - ügyfelek részére szállodákban, motelekben és más szállás típusú környezetekben;
  - panziókban.

## ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST

A termékadatokkal, az útmutatókkal és a videókkal kapcsolatos részletes tudnivalók, a garanciainformációkat is beleértve, a **[www.kitchenaid.co.uk/product-tips](http://www.kitchenaid.co.uk/product-tips)** , **[www.kitchenaid.ie/product-tips](http://www.kitchenaid.ie/product-tips)** , vagy **[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)** oldalakon érhetők el. Kérdéseivel kérjük, forduljon az ügyfélszolgálathoz: **[contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com)**.

### ⚠ VIGYÁZAT



#### Áramütés veszélye

Csatlakoztassa egy földelt aljzatba.

Ne távolítsa el a földelővillát.

Ne használjon adaptert.

Ne használjon hosszabbító kábelt.

Az itt leírt utasítások be nem tartása halált, tüzet vagy áramütést eredményezhet.

**Feszültség:** Kb. 220–240 VAC

**Frekvencia:** 50–60 Hz

**Teljesítmény:**

300 W:

5KSM125–5KSM200 sorozat

275 W:

5K45, 5KSM45-től az 5KSM100 sorozatig

**MEGJEGYZÉS:** Ha a dugó nem illik az aljzatba, forduljon képesített villanyszerelőhöz. Semmilyen módosítást ne hajtson végre a dugón. Ne használjon adaptert.

Ne használjon hosszabbító kábelt. Ha a tápkábel túl rövid, megfelelően képzett villanyszerelővel vagy technikussal szereltesse fel egy aljzatot a készülék közelében.

## A TERMÉK HASZNÁLATA

### AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

**FONTOS:** Húzza meg teljesen a tartozékfej gombját, hogy a tartozékfej fedele ne essen a táliba keverés közben.

# ÚTMUTATÓ A SEBESSÉGSZABÁLYOZÓHOZ

| SE-<br>BES-<br>SÉG | MŰVELET                           | TARTOZÉK                                                                                 | LEÍRÁS                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                  | Keverés                           | Lapos krémkeverő*,<br>Hajlékony élű<br>krémkeverő*                                       | Lassú keveréshez, elegyítéshez,<br>pürésítéshez; bármilyen keverés<br>megkezdéséhez. Használja liszt és<br>száraz hozzávalók hozzáadásakor,<br>illetve amikor folyadékot önt a száraz<br>hozzávalókhoz. Ne használja 1.<br>sebességfokozatban kelt tészta<br>keveréséhez vagy dagasztásához. |
| 2                  | Lassú<br>keverés                  | Lapos krémkeverő*,<br>Hajlékony élű<br>krémkeverő*,<br>Dagasztókar,<br>tésztakeverő*     | Lassú keveréshez, pürésítéshez és<br>gyorsabb keveréshez. Kelt tészta<br>keveréséhez és dagasztásához, sűrű<br>tésztákhoz és cukorkákhoz, zöldség-<br>és krumplipüré készítésének<br>megkezdéséhez, zsiradék liszthez<br>keveréséhez, illetve híg és<br>kifróccsenő tészták kikeveréséhez.   |
| 4                  | Mixelés,<br>krémkeverés           | Lapos krémkeverő*,<br>Hajlékony élű<br>krémkeverő*,<br>Huzalos habverő,<br>tésztakeverő* | Közepesen sűrű, például sütitészták<br>keveréséhez. Cukor és zsiradékok<br>összekeveréséhez, illetve cukor<br>tojásfehérjébe keveréséhez habcsók<br>készítésekor. Közepes sebesség<br>tortakeverékek készítésekor.<br>Húsaprításhoz.                                                         |
| 6                  | Habverés,<br>krémésítés           |                                                                                          | Közepes-gyors keveréshez<br>(krémésítéshez) és habveréshez.<br>Torta, fánk és más tészták készre<br>keveréséhez. Nagy sebesség<br>tortakeverékek készítésekor.                                                                                                                               |
| 8                  | Gyors<br>krémkeverés,<br>habverés | Huzalos habverő                                                                          | Tejszín és tojásfehérje felveréséhez<br>és főtt mázak készítéséhez.                                                                                                                                                                                                                          |
| 10                 | Gyors<br>habverés                 |                                                                                          | Kis mennyiségű krém vagy<br>tojásfehérje felveréséhez, vagy<br>krumplipüré készre keveréséhez.                                                                                                                                                                                               |

**MEGJEGYZÉS:** Ha finomabb beállításra van szükség, a 3-as, 5-ös, 7-es és 9-es sebességfokozatot úgy érheti el, hogy a sebességszabályozó kart a fenti táblázatban szereplő fokozatok közé állítja. A sebességszabályozó kar könnyen mozgatható, ha enyhén megemeli, miközben enyhén fölfelé húzza a sebességfokozatok közötti váltás közben.

**FONTOS:** Kelt tészta készítésekor ne lépje túl a 2-es sebességfokozatot, mert azzal károsíthatja a robotgépet.

\*Csak bizonyos modellek tartalmazzák. Opcionális tartozékként is elérhető.

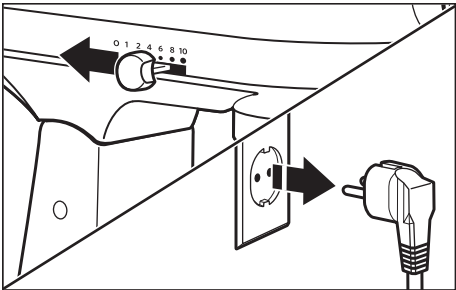
# TARTOZÉK-ÚTMUTATÓ

| TARTOZÉKOK                                         | KEVERÉSHEZ                                | AJÁNLOTT ELEMÉK                                                                                              |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lapos krémkeverő*,<br>Hajlékony élű<br>krémkeverő* | Normál – sűrű<br>keverékek                | Torták, krémes mázak, cukorkák, sütik,<br>pitéleszták, aprított húсок, kekszek, fasírt,<br>krumplipüré.      |
| Huzalos habverő                                    | Levegős<br>keverékekhez                   | Tojás, tojásfehérje, sűrű krém, főtt máz, piskóta,<br>majonéz, bizonyos cukorkák.                            |
| Dagasztókar                                        | Kelt tészták<br>keverése és<br>dagasztása | Kenyér, zsemle, pizzatészta, buci, kávéütemény.                                                              |
| Tésztakeverő*                                      | Vágjon vaját a<br>lisztbe                 | Pitélesztához, kekszekhez és más<br>péksüteményekhez, gyümölcs és zöldség<br>pürésítéséhez és húsaprításhoz. |

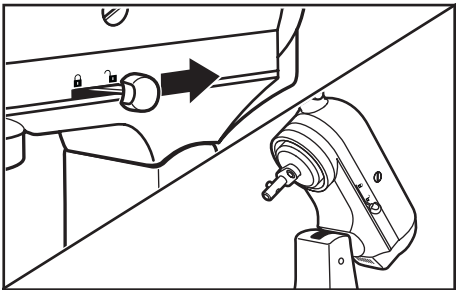
**MEGJEGYZÉS:** A spatula\*\*\* segít a tésztakeverő tisztításában\* A hozzávalók kikaparásánál is hasznos lehet.

## A TÁL CSATLAKOZTATÁSA/ELTÁVOLÍTÁSA

1. **A tál rögzítése:** Állítsa a sebességszabályozót kikapcsolt (0) állásba. Húzza ki a robotgépet az aljzatból.



2. Reteszelve ki, és emelje fel a motorfejet. A zár\*\*\*\* automatikusan lezár, hogy rögzítse a fejet.

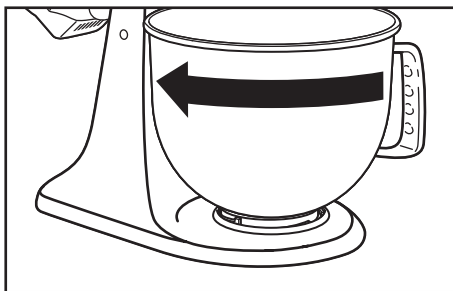


\*Csak bizonyos modellek tartalmazzák. Opcionális tartozékként is elérhető.

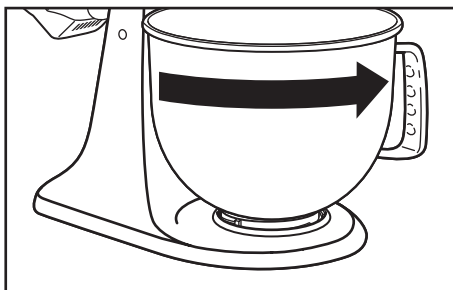
\*\*\*A tál kikaparásához is használható.

\*\*\*\* Bizonyos modellek zárolási funkcióval is el vannak látva.

3. Helyezze a tálat a tálrögíztő talpra. Finoman fordítsa el a tálat az óramutató járásával megegyező irányban (jobbra).



4. **A keverőtál eltávolítása:** Ismételje meg az 1. és a 2. lépést. Fordítsa el a tálat az óramutató járásával ellentétes irányban (balra).



**MEGJEGYZÉS:** A robotgép használata közben a motorfejnek mindig zárt pozícióban kell lennie.

# A LAPOS KRÉMKEVERŐ\*, A HAJLÉKONY ÉLŰ KRÉMKEVERŐ\*, A HUZALOS HABVERŐ, A TÉSZTAKEVERŐ\* ÉS A DAGASZTÓKAR RÖGZÍTÉSE/ELTÁVOLÍTÁSA

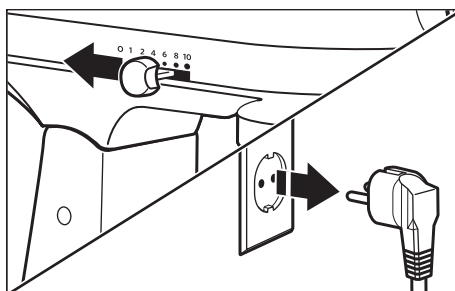
## ⚠ VIGYÁZAT

### Sérülésveszély

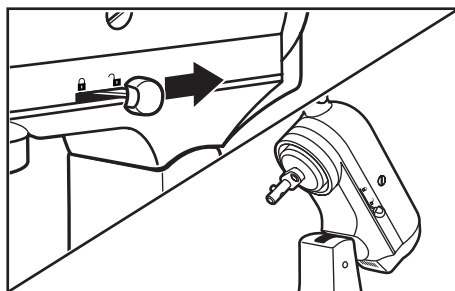
Húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt a keverőfejekhez érne.

Ennek elmulasztása csonttörést, vágási sérüléseket vagy zúzódásokat eredményezhet.

1. **Tartozék csatlakoztatása:** Állítsa a sebességszabályozót kikapcsolt (0) állásba. Húzza ki a robotgépet az aljzatból.



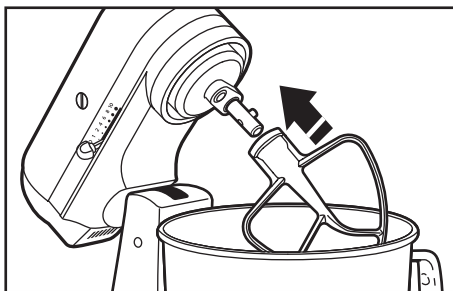
2. Reteszelve ki, és emelje fel a motorfejet. A zár\*\*\*\* automatikusan lezár, hogy rögzítse a fejet.



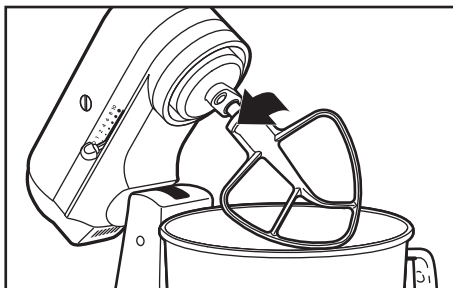
\*Csak bizonyos modellek tartalmazzák. Opcionális tartozékként is elérhető.

\*\*\*\* Bizonyos modellek zárolási funkcióval is el vannak látva.

3. Csúsztassa a tartozékot a keverőtengelyre, és nyomja felfelé, amennyire lehet. Ezután jobbra fordítva akassza a tartozékot a csatlakozón található tűskére.



4. **Tartozék eltávolítása:** Ismételje meg az 1. és a 2. lépést. Nyomja fölfelé a tartozékot amennyire lehetséges, majd fordítsa el balra. Ezután húzza le a tartozékot a keverőtengelyről.



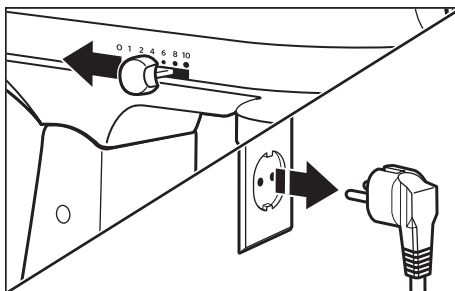
További információért olvassa be  
a kódot

## A HABVERŐ ÉS A TÁL EGYMÁSHOZ IGAZÍTÁSA

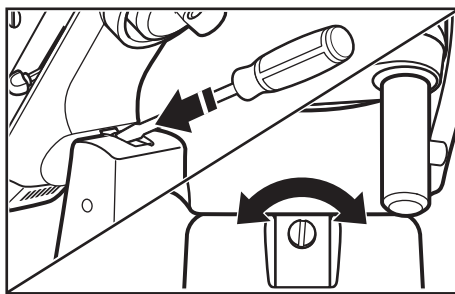
A robotgép gyárilag úgy van beállítva, hogy a lapos krémkeverő\* éppen érintkezzen a tál aljával. Ha bármilyen okból a lapos krémkeverő\* a tál aljához ütközik vagy túl messze van tőle, könnyen megigazíthatja.

\*Csak bizonyos modellek tartalmazzák. Opcionális tartozékként is elérhető.

1. Állítsa a sebességszabályozót kikapcsolt (0) állásba. Húzza ki a robotgépet az aljzatból.



2. Emelje fel a motorfejet. A lapos krémkeverő megemeléséhez finoman fordítsa el a csavart az óramutató járásával ellentétes irányba (balra)\*, leengedéséhez pedig az óramutató járásával megegyező irányba (jobbra)\*. A beállítást úgy végezze el\*, hogy a lapos krémkeverő éppen érintse a tál felszínét. Ha túlhúzza a csavart, előfordulhat, hogy a zárókar nem záródik a helyére.

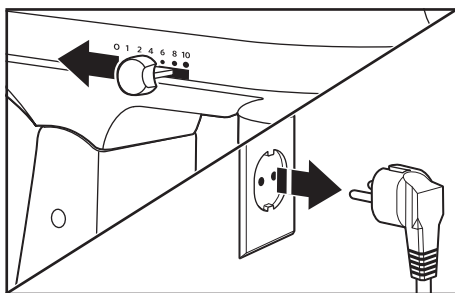


**MEGJEGYZÉS:** Megfelelő beállítás esetén\* a lapos krémkeverő nem ütközik a tál aljához vagy oldalához. Megfelelő beállítás esetén\* olyan közel van a tál aljához, hogy nekiütközik, lekaphat a keverő bevonata, vagy elhasználódhatnak a habverő huzalai.

## OPCIONÁLIS TARTOZÉKOK

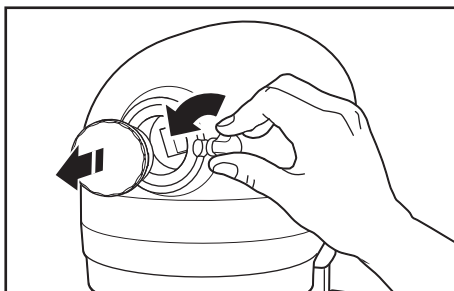
A KitchenAid számos opcionális tartozékot – például darálót és tésztavágót – kínál. Ezek az ábrán bemutatottak szerint csatlakoztathatók a robotgép tartozék-erőátviteli tengelyéhez.

1. **Csatlakoztatáshoz:** Állítsa a sebességszabályozó kart ki (0) állásba. Húzza ki a robotgépet az aljzatból.

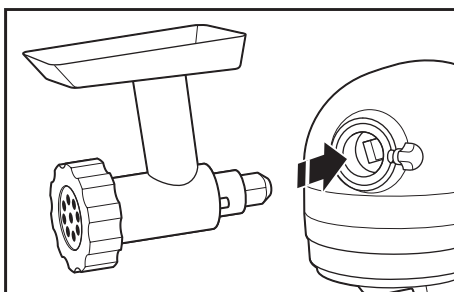


\*Csak bizonyos modellek tartalmazzák. Opcionális tartozékként is elérhető.

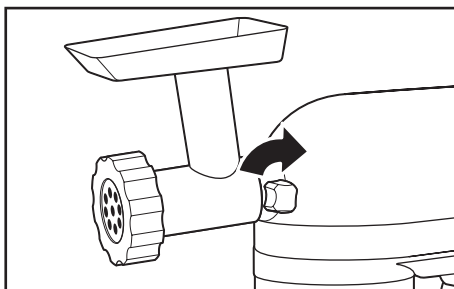
2. Az óramutató járásával ellentétes irányba elfordítva lazítsa ki a tartozékfej gombját. Távolítsa el a tartozékfej fedelét.



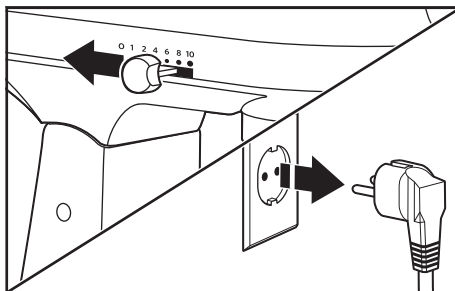
3. Helyezze a tartozék tengelyházát a tartozékcsatlakozóba, és győződjön meg róla, hogy a tartozék erőátviteli tengelye pontosan illeszkedik a tartozékcsatlakozó négyzet alakú foglatatába. Elképzelhető, hogy a tartozékot előre-hátra kell forgatnia. A tartozék akkor van megfelelő pozícióban, amikor a rajta található tűske pontosan illeszkedik a tartozékfej peremén lévő vájatba.



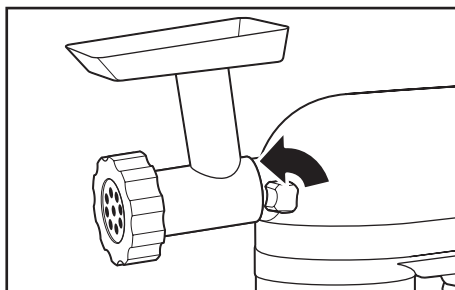
4. Húzza a tartozékfej gombját az óramutató járásával megegyező irányban mindaddig, amíg a tartozék nem rögzül teljesen a robotgéphez.



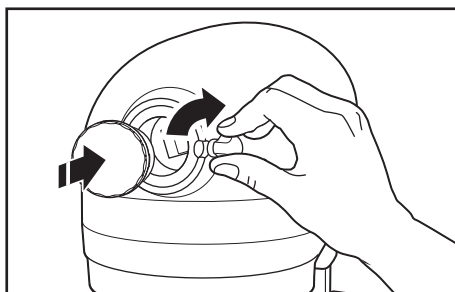
5. Eltávolításhoz: Állítsa a sebességszabályozó kart ki (0) állásba. Húzza ki a robotgépet az aljzatból.



6. Az óramutató járásával ellentétes irányba elfordítva lazítsa ki a tartozékfej gombját. Húzás közben finoman forgassa előre-hátra a tartozékot.



7. Helyezze vissza a tartozékfej fedelét.



8. Húzza a tartozékfej gombját az óramutató járásával megegyező irányban mindaddig, amíg a tartozékfej fedele nem rögzül teljesen a robotgéphez.



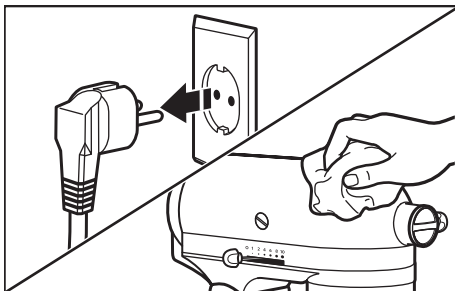
**FONTOS:** Húzza meg teljesen a tartozékfej gombját, hogy a tartozékfej fedele ne essen a tálba keverés közben.

**MEGJEGYZÉS:** Az egyes tartozékok használatához megfelelő sebességfokozatokkal és működési idővel kapcsolatos további részleteket az adott tartozék használati és ápolási útmutatójában talál.

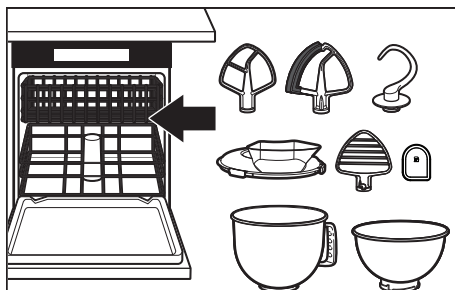
## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

**FONTOS:** Az alkatrészek leszerelése, csatlakoztatása, illetve a készülék tisztítása előtt várja meg, hogy az alkatrészek lehűljenek.

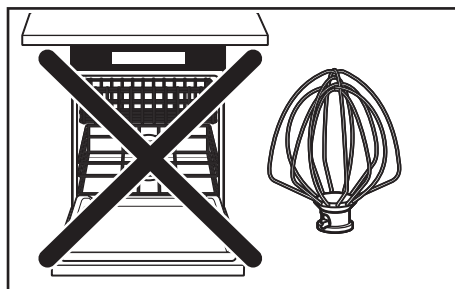
1. Tisztítás előtt mindig húzza ki a robotgép tápvezetékét az elektromos aljzatból. Törölje tisztára a robotgépet puha, nedves ruhával. Ne használjon háztartási vagy kereskedelmi célra szánt tisztítószerket. Az esetlegesen felgyülemlett maradék eltávolítása érdekében rendszeresen törölje le a keverőtengelyt. Ne merítse vízbe.



2. Tálak\* és védőkarima\* Lapos krémkeverő\* Hajlékony élű krémkeverő\*, a tésztakeverő\*, a spatula,\*\* és a dagasztókar a mosogatógép felső kosarában mosható. Vagy alaposan mossa el meleg, szappanos vízzel, és szárítás előtt teljesen öblítse el. A krémkeverőket ne tartsa a csatlakozón.



**FONTOS:** A huzalos habverő csak az 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 és 5KSM193 típus esetében mosható mosogatógépben. Minden egyéb típus esetében: Alaposan mossa el meleg, szappanos vízzel, és szárítás előtt teljesen öblítse el. A huzalos habverőt ne tartsa a csatlakozón.



\*Csak bizonyos modellek tartalmazzák. Opcionális tartozékként is elérhető.

\*\*\*Can also be used to scrape your Bowl.

**⚠ VIGYÁZAT****Áramütés veszélye**

**Csatlakoztassa egy földelt aljzatba.**

**Ne távolítsa el a földelővillát.**

**Ne használjon adaptert.**

**Ne használjon hosszabbító kábelt.**

**Az itt leírt utasítások be nem tartása halált, tüzet vagy áramütést eredményezhet.**

| PROBLÉMA                                             | MEGOLDÁS                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ha a robotgép használat közben felmelegszik          | Komoly terhelés esetén ne lépje át a 2. sebességfokozatot. Nagy terhelés és hosszabb keverés esetén előfordulhat, hogy kellemetlen érzés megérinteni a robotgép tetejét. Ez normális jelenség. |
| Ha a robotgépnek furcsa szaga van                    | Ez jellemző az elektromos motorokra, különösen amikor még újak.                                                                                                                                |
| Ha a lapos krémkeverő a tálhoz ütődik                | Állítsa le a robotgépet. A krémkeverő és a tál egymáshoz igazításához olvassa el a „A krémkeverő és a tál egymáshoz igazítása” című részt.                                                     |
| Ha a robotgép nem működik, ellenőrizze az alábbiakat | Csatlakoztatva van a robotgép az elektromos aljzathoz?                                                                                                                                         |
|                                                      | A robotgéphez használt áramkör biztosítóka megfelelően működik? Ha rendelkezik elektromos elosztódobozzal, ellenőrizze, hogy az áramkör nincs-e megszakítva.                                   |
|                                                      | Kapcsolja ki a robotgépet 10-15 másodpercre, majd ismét kapcsolja be. Ha a robotgép még mindig nem működik, 30 percig hagyja hűlni, mielőtt ismét bekapcsolná.                                 |
| Ha a problémát nem sikerül kijavítani                | Lásd a „KitchenAid Garanciális feltételek („Garancia”)” című részt. Ne vigye vissza a robotgépet a kereskedőhöz, mivel a kereskedő nem nyújt szervizszolgáltatásokat.                          |

## Az elektromos berendezés hulladékkezelése

### A CSOMAGOLÓANYAG ÁRTALMATLANÍTÁSA

A csomagolóanyag újrahasznosítható, és szerepel rajta az újrahasznosítást jelző szimbólum ♻. Ezért a csomagolás különböző részeinek hulladékkezeléséről felelősen, a helyi, hulladékártalmatlanítással foglalkozó hatósági rendeleteknek teljes mértékben megfelelően kell gondoskodni.

## A TERMÉK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA

- Ez a készülék az Európai Unió és az Egyesült Királyság elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvei (WEEE) szerinti jelölést hordozza.
- hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

A termék kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon a lakóhelye szerinti polgármesteri hivatalhoz, a háztartási hulladékok kezelését végző társasághoz vagy ahhoz az üzemhez, ahol a terméket vásárolta.

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

### EURÓPAI UNIÓ

Ezt a készüléket a következő EK-irányelveiben foglalt biztonsági követelményeknek megfelelően tervezték, gyártották és forgalmazzák: 2014/35/EU (alacsony feszültségről szóló irányelv), 2014/30/EU (elektromágneses összeférhetőségről szóló irányelv), 2009/125/EK (környezetbarát tervezésről szóló irányelv), 2011/65/EU (egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról szóló RoHS-irányelv), és ezek kiegészítései.

## KITCHENAID GARANCIÁLIS FELTÉTELEK („GARANCIA”)

A KitchenAid Europa Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (a továbbiakban: „Garanciavállaló”) az alábbi feltételek szerint ad Garanciát a fogyasztónak minősülő végfelhasználónak:

A Garancia a végfelhasználó által a termék értékesítőjével szemben érvényesíthető, jogszabály szerint kötelező jótállás és garanciális jogok kiegészítéseként értelmezendő, és sem nem korlátozza, sem nem befolyásolja ezeket.

#### 1. A GARANCIA HATÓKÖRE ÉS FELTÉTELEI

- A Garanciavállaló a Garanciát azokra az 1.b) pont alatt említett termékekre vállalja, amelyeket a fogyasztó valamely értékesítőtől vagy a KitchenAid Csoport valamely vállalatától vásárolta az Európai Gazdasági Térség valamely országában, Moldovában, Montenegróban, Oroszországban, Svájcban vagy Törökországban.
- A garanciális időtartam a vásárolt terméktől függ, az alábbiak szerint:

**Teljes körű garancia a vásárlás dátumától számított két évig (Modellek: 5K45-ös sorozat, 5KSM45-ös sorozattól a 100-as sorozatig).**

**Teljes körű garancia a vásárlás dátumától számított öt évig (Modellek: 5KSM125-ös sorozattól a 200-as sorozatig).**

- A garanciális időszak a vásárlás dátumával veszi kezdetét, tehát attól a naptól, amikor valamely fogyasztó a terméket egy értékesítőtől vagy a KitchenAid Csoport valamely vállalatától megvásárolta.
- A Garancia a termék hibátlan állapotára vonatkozik.
- A Garanciavállaló saját döntése alapján az alábbi szolgáltatásokat köteles biztosítani a fogyasztó számára a jelen Garancia értelmében, amennyiben a garanciális időszak alatt meghibásodás lépne fel:
  - A meghibásodott termék vagy termékalkatrész javítása, vagy
  - A meghibásodott termék vagy termékalkatrész cseréje. Amennyiben egy termék már nem áll rendelkezésre, a Garanciavállaló jogosult valamely azonos vagy magasabb értékű termékre cserélni a meghibásodott terméket.
- Ha a fogyasztó szeretne keresetet indítani a Garancia hatálya alatt, forduljon az adott ország KitchenAid szervizközpontjához: Duisberg Kft. 1105 Budapest, Gergely utca 13-15, telefonszám: +36 70 519 4000, vagy pedig közvetlenül a Garanciavállalóhoz: KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium.
- A javítás költségeit, a pótalkatrészeket is beleértve, valamint a hibátlan termék vagy termékalkatrész kiszállításának postai költségeit a Garanciavállaló köteles állni. A Garanciavállaló emellett köteles viselni a meghibásodott termék vagy termékalkatrész visszajuttatásának postai költségeit is, amennyiben a Garanciavállaló vagy az adott ország KitchenAid ügyfélszolgálat a meghibásodott termék vagy termékalkatrész visszaküldése mellett döntött. Ezzel szemben a fogyasztó köteles viselni a meghibásodott termék vagy termékalkatrész visszaküldéséhez szükséges megfelelő csomagolás költségeit.
- A fogyasztó köteles bemutatni a termék vásárlását igazoló nyugtát vagy számlát annak érdekében, hogy keresetet indíthasson a Garancia hatálya alatt.

## 2. KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS

- a) A Garancia kizárólag személyes célokra használt termékekre vonatkozik, és nem vonatkozik professzionális vagy kereskedelmi célokra használt termékekre.
- b) A Garancia nem vonatkozik a normális jelenségként tekintendő elhasználódás vagy kopás, a nem megfelelő használat vagy visszaélés, a használati utasítások betartásának hiánya, a termék nem megfelelő elektromos feszültség melletti használata, a vonatkozó elektromossági előírások megsértésével végzett telepítés és működtetés, valamint erőszakos használat (pl. ütések) esetére.
- c) A Garancia érvényét veszti, amennyiben a terméket módosították vagy átalakították, pl. 120 volttal működő termékeket 220–240 volttal működő termékekké.
- d) A garanciális szolgáltatások iránti igény kizárólag a garanciális időszakon belül érvényesíthető, és az igénybe vételt követően nem veszi kezdetét új garanciális időszak. A beszerelt pótalkatrészekre vonatkozó garanciális időszak a teljes termékre vonatkozó garanciális időszakkal véget ér.

A garanciális időszak lejártát követően, illetve azon termékekkel kapcsolatban, amelyekre nem vonatkozik a Garancia, a végfelhasználó kérdés esetén vagy további információ kérése céljából ugyanúgy fordulhat a KitchenAid ügyfélszolgálati központokhoz. További információkat webhelyünkön is talál: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

# TERMÉKREGISZTRÁCIÓ

Regisztrálja KitchenAid készülékét most: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# DALYS IR FUNKCIJOS



1. Greičio valdymo svirtelė
2. Variklio galvutė
3. Priedų įvorė
4. Priedų rankenėlė
5. Variklio galvutės fiksavimo svirtelė (nerodoma)
6. Maišytuvo velenas
7. Maišytuvo aukščio reguliavimo sraigtas (nerodomas)

8. Dubens fiksavimo plokštelė
9. Dubuo\*\*
10. Pylimo apsauginis skydelis\*
11. 2,8 l nerūdijančiojo plieno dubuo\*
12. Tešlos kablys
13. Plakimo šluotelė
14. Maišytuvas su lanksčia briauna\*
15. Plokščias maišytuvas\*
16. Tešlos plakiklis\* ir grandiklis\*\*\*

\*\*Dubens dizainas, dydis ir medžiaga priklauso nuo pastatomo plaktuvo modelio.

\*Pateikiama tik su rinktiniais modeliais. Taip pat galima įsigyti kaip papildomą priedą.

\*\*\*Taip pat galima naudoti dubeniui nugrandyti.

## Jūsų ir kitų asmenų sauga yra itin svarbi.

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikėme daugybę svarbių saugos pranešimų. Visada perskaitykite ir laikykitės visų saugos pranešimų.



Tai saugos perspėjamasis simbolis.

Šiuo simboliu perspėjama apie galimus pavojus, galinčius lemti jūsų ir kitų asmenų žūtį ar sužalojimą.

Visi saugos pranešimai bus pateikti su saugos perspėjamuoju simboliu ir žodžiu „PAVOJUS“ arba „ĮSPĖJIMAS“. Tų žodžių reikšmė:

**⚠ PAVOJUS**

**Galite žūti arba būti sunkiai sužaloti, jei nedelsdami nesilaikysite instrukcijų.**

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

**Galite žūti arba būti sunkiai sužaloti, jei nesilaikysite instrukcijų.**

Visuose saugos pranešimuose bus nurodytas galimas pavojus, kaip sumažinti sužalojimo tikimybę, taip pat kas gali nutikti, nesilaikant instrukcijų.

## SVARBIOS ATSARGUMO PRIEMONĖS

**Naudojant elektros prietaisus būtina visada laikytis pagrindinių atsargumo priemonių, įskaitant nurodytas toliau.**

1. Perskaitykite visas instrukcijas. Netinkamai naudojant prietaisą galima susižaloti.
2. Norėdami apsisaugoti nuo elektros smūgio pavojaus, neikiškite pastatomo plaktuvo į vandenį ar kitą skystį.
3. Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai arba protiniai gebėjimai yra sumažėję, taip pat – asmenims, neturintiems patirties ir žinių, nebent tokius asmenis prižiūri arba išmoko naudotis prietaisu už jų saugumą atsakingas asmuo.
4. Tik Europos Sąjungai: Šio prietaiso negali naudoti vaikai. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.

5. Tik Europos Sąjungai: asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai arba protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kurie neturi patirties ir žinių, gali naudoti buitinius prietaisus, jei tokie asmenys yra prižiūrimi arba jiems pateikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta galimus pavojus.
6. Vaikus būtina prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.
7. Išjunkite (0) prietaisą ir atjunkite nuo elektros tinklo, kai jo nenaudojate, prieš montuodami arba išmontuodami dalis, taip pat prieš jį valydami. Norėdami atjungti prietaiso maitinimą, suimkite maitinimo kištuką ir ištraukite iš maitinimo lizdo. Niekada netraukite už maitinimo laido.
8. Saugokitės, kad neprisiliestumėte prie judančių dalių. Naudodami pastatomą plaktuvą, laikykite rankas, plaukus, drabužius, taip pat menteles ir kitus įrankius atokiai nuo veikiančio prietaiso, kad sumažintumėte pavojų susižaloti ar sužaloti kitus ir (arba) sugadinti prietaisą.
9. Nenaudokite jokio prietaiso, jei pažeistas maitinimo laidas ar kištukas, arba įvykus prietaiso gedimui, jei jis buvo numestas ar kitaip apgadintas. Gražinkite prietaisą į artimiausią įgaliojantį techninės priežiūros centrą apžiūrai, remontui arba elektriniam arba mechaniniam reguliavimui.
10. Naudojant „KitchenAid“ nerekomenduojamus ar neparduodamus priedus, gali kilti gaisras, galima patirti elektros smūgį arba susižaloti.
11. Nenaudokite šio prietaiso lauke.
12. Neleiskite laidui kabėti nuo stalo ar stalviršio krašto.
13. Pasirūpinkite, kad laidas nesiliestų prie įkaitusių paviršių, įskaitant viryklę.
14. Prieš plaudami, nuo pastatomo plaktuvo nuimkite plokščią plakiklį, maišytuvą su lanksčia briauna, vielinę šluotelę, tešlos kablį ar tešlos plakiklį.
15. Jei maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus jį turi pakeisti „KitchenAid“, jos techninę priežiūrą vykantis atstovas ar analogišką kvalifikaciją turintis asmuo.
16. Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
17. Siekdami išvengti gaminio pažeidimų, nenaudokite pastatomo plaktuvo dubenų tokiose vietose, kur yra didelis karštis, pvz., orkaitėje, mikrobangų krosnelėje ar ant viryklės.
18. Prieš uždėdami arba nuimdami dalis ir prieš valydami prietaisą, palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.

19. Su maistu besiliečiančių paviršių valymo instrukcijos pateikiamos skyriuje „Priežiūra ir valymas“.
20. Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose vietose, pavyzdžiui:

- parduotuvių, biurų ar kitų darbo vietų personalo virtuvėse;
- kaimo sodybose;
- viešbučių, motelių ir kitų tipų apgyvendinimo patalpų klientams;
- nakvynę su pusryčiais siūlančiose įstaigose.

## IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

Išsami informacija apie gaminį, instrukcijos ir vaizdo įrašai, įskaitant informaciją apie garantiją, pateikta adresu

[www.kitchenaid.co.uk/product-tips](http://www.kitchenaid.co.uk/product-tips),

[www.kitchenaid.ie/product-tips](http://www.kitchenaid.ie/product-tips), ir [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu).

Klausimus galima siųsti adresu [contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com).

### REIKALAVIMAI ELEKTROS ĮRANGAI

## ⚠ IŠPĖJIMAS



### Elektros smūgio pavojus

Prijunkite prie žeminto lizdo.

Nepašalinkite žeminimo šakutės.

Nenaudokite adapterio.

Nenaudokite ilginimo laido.

Neatsižvelgus į šiuos nurodymus gali būti mirtinai sužaloti žmonės, kilti gaisras ar elektros smūgio pavojus.

Įtampa: 220–240 V KS

Dažnis: 50–60 Hz

Galia:

300 W

– 5KSM125–5KSM200 serijoms

275 W

– 5K45, 5KSM45 iki 5KSM100 serijoms

**PASTABA.** Jei kištukas netelpa į lizdą, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. Nemodifikuokite kištuko. Nenaudokite adapterio.

Nenaudokite ilginimo laido. Jei maitinimo laidas per trumpas, tegul kvalifikuotas elektrikas arba priežiūros meistras sumontuoja elektros lizdą šalia prietaiso.

# GAMINIO NAUDOJIMAS

## PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

**SVARBU:** Priveržkite priedų rankenėlę iki galo, kad maišymo metu įvorės dangtelis neįkristų į dubenį.

## GREIČIO VALDYMO VADOVAS

| GREI-TIS | VEIKSMAS                        | PRIEDAS                                                                                             | APRAŠYMAS                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Pamaišymas                      | Plokščias maišytuvas*, maišytuvas su lanksčia briauna*                                              | Lėtam pamaišymui, ingredientų sumaišymui, sutrynimui ir kitoms maišymo procedūroms pradėti. Naudokite miltams ir sausiems ingredientams įmaišyti į tešlą, taip pat skysčiams įpilti į sausus ingredientus. Nenaudokite 1 greičio mielinei tešlai maišyti arba minkyti. |
| 2        | Lėtas maišymas                  | Plokščias maišytuvas*, maišytuvas su lanksčia briauna*, tešlos kablys, tešlos plakiklis*            | Lėtam maišymui, sutrynimui, greitesniam pamaišymui. Naudokite norėdami maišyti ir minkyti mielines tešlas, tirštas tešlas bei saldumynus, pradėti trinti bulves ar kitas daržoves, pridėti riebalų į miltus ir maišyti skystas ar besitaškancias tešlas.               |
| 4        | Maišymas, išplakimas            | Plokščias maišytuvas*, maišytuvas su lanksčia briauna*, vielinė plakimo šluotelė, tešlos plakiklis* | Pusiau tirštų tešlų maišymui, tokių kaip, sausainių tešla. Naudokite cukrui ir riebalams sumaišyti, taip pat cukrui pridėti į kiaušinių baltymus, jeigu gaminate morengus. Vidutinis greitis pyragų mišiniams. Plėšyti mėsai.                                          |
| 6        | Išplakimas, išmaišymas iki putų |                                                                                                     | Vidutiniškai greitam išplakimui (iki putų) arba suplakimui. Naudokite pyragų, spurgų ir kitų tešlų maišymui užbaigti. Didelis greitis pyragų mišiniams.                                                                                                                |
| 8        | Greitas išplakimas, suplakimas  | Plakimo šluotelė                                                                                    | Plaktos grietinėlės gamybai, kiaušinių baltymams ir virtiems glajams.                                                                                                                                                                                                  |
| 10       | Greitas suplakimas              |                                                                                                     | Šluotele išmaišyti mažą kiekį grietinėlės, kiaušinio baltymų arba atlikti galutinį trintų bulvių maišymą.                                                                                                                                                              |

**PASTABA.** Jeigu reikalingas tikslesnis reguliavimas, greičio valdymo svirtelę galima nustatyti tarp anksčiau pateiktoje schemoje išvardintų greičių, kad pasiektumėte 3, 5, 7 ir 9 greičius. Norėdami lengvai judinti greičio valdymo svirtelę, judindami ją lengvai kelkite palei nustatymus bet kuria kryptimi.

\*Pateikiama tik su rinktiniais modeliais. Taip pat galima įsigyti kaip papildomą priedą.

**SVARBU.** Ruošdami mielines tešlas neviršykite 2 greičio, nes taip galite sugadinti pastatomą plaktuvą.

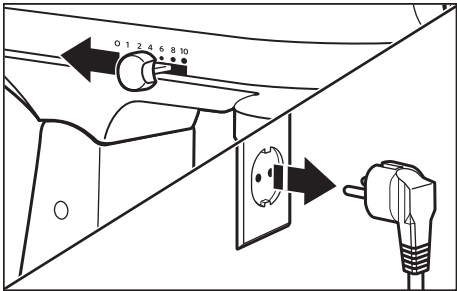
PRIEDŲ VADOVAS

| PRIEDAI                                                | NAUDOTI MAIŠANT                       | REKOMENDUOJAMI PRODUKTAI                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plokščias maišytuvas*, Maišytuvas su lanksčia briauna* | Įprastiniams ir sunkiems mišiniams    | Pyragams, kreminiams glajams, saldumynams, sausainiams, pyragaičiams, plėšytai mėsai, biskvitams, maltiniams, bulvių košėms.         |
| Plakimo šluotelė                                       | Mišiniams, kurių viduje turi būti oro | Kiaušiniams, kiaušinių baltymams, riebiai grietinėlei, virtiems glajams, biskvitiniams pyragams, majonezui, kai kuriems saldumynams. |
| Tešlos kablys                                          | Mielinei tešlai maišyti ir minkyti    | Duona, bandelės, picos tešla, pyragėliai, pyragaičiai.                                                                               |
| Tešlos plakiklis*                                      | Įpjaustyti sviestą į miltus           | Minkštai pyrago tešlai, biskvitams ir kitiems pyragaičiams, trintiems vaisiams ir daržovėms bei plėšytai mėsai.                      |

**PASTABA.** Grandiklis\*\*\* padeda išvalyti tešlos plakiklį\*. Jis taip pat gali būti naudingas, kai reikia išgrandyti dubenyje esančius sudedamųjų dalių likučius.

DUBENS PRITVIRTINIMAS / NUĖMIMAS

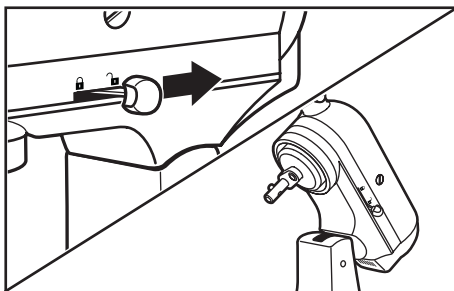
1. **Norėdami pritvirtinti dubenį:** pasukite greičio valdymo svirtelę į padėtį „išjungti“ (0). Ištraukite pastatomą plaktuvą iš elektros lizdo.



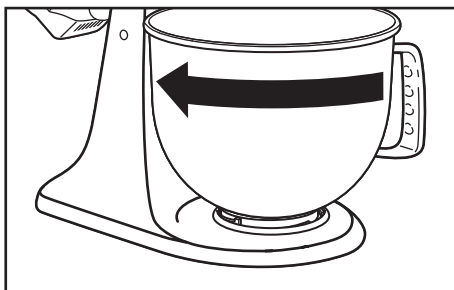
\*Pateikiama tik su rinktiniais modeliais. Taip pat galima įsigyti kaip papildomą priedą.

\*\*\*Taip pat galima naudoti dubeniui nugrandyti.

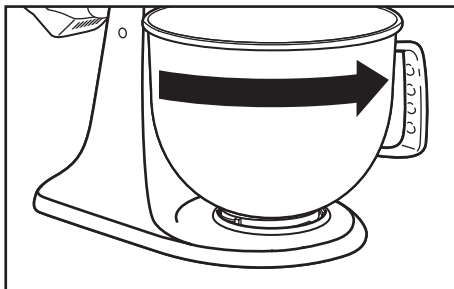
2. Atblokuokite ir pakelkite variklio galvutę. Užraktas\*\*\*\* įsijungia automatiškai, kad galvutė liktų užblokuota vietoje.



3. Pastatykite dubenį ant dubens fiksavimo plokštelės. Švelniai pasukite dubenį pagal laikrodžio rodyklę (dešinėn).



4. **Dubens nuėmimas:** Pakartokite 1 ir 2 veiksmus. Švelniai pasukite dubenį prieš laikrodžio rodyklę (kairėn).



**PASTABA.** Naudojant pastatomą plaktuvą, variklio galvutė visada turi būti užblokuotoje padėtyje.

\*\*\*\* Tam tikruose modeliuose galima užblokavimo parinktis.

# PLOKŠČIO MAIŠYTUVO\*, MAIŠYTUVO SU LANKŠČIA BRIAUNA\*, PLAKIMO ŠLUOTELĖS, TEŠLOS PLAKIKLIO\* AR TEŠLIOS KABLIO PRITVIRTINIMAS / NUĖMIMAS

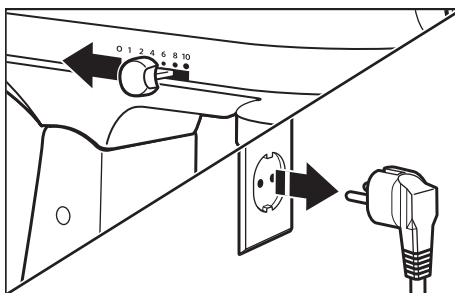
## ⚠️ ĮSPĖJIMAS

### Sužalojimo pavojus

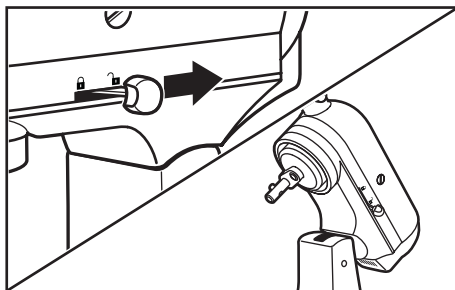
Prieš liesdami šluoteles, atjunkite maišytuvo kištuką.

To nepadarius galima patirti kaulų lūžių, gali atsirasti įpjovimų ar sumušimų.

1. **Kad pritvirtintumėte priedą:** Pasukite greičio valdymo svirtelę į padėtį „išjungti“ (0). Atjunkite pastatomą plaktuvą.



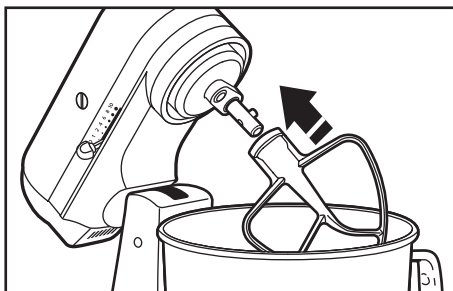
2. Atblokuokite ir pakelkite variklio galvutę. Užraktas\*\*\*\* įsijungia automatiškai, kad galvutė liktų užblokuota vietoje.



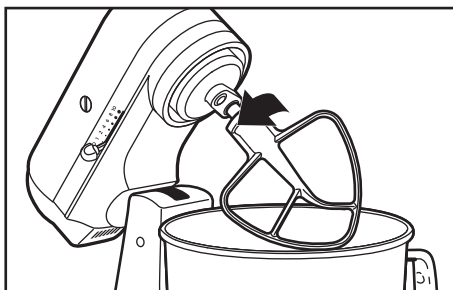
\*Pateikiama tik su rinktiniais modeliais. Taip pat galima įsigyti kaip papildomą priedą.

\*\*\*\* Tam tikruose modeliuose galima užblokavimo parinktis.

3. Įkiškite priedą į maišytuvo veleną ir paspauskite kiek įmanoma aukščiau. Tada pasukite priedą dešinėn, užkabindami priedą virš kaiščio, esančio ant veleno.



4. **Kad nuimtumėte priedą:** Pakartokite 1 ir 2 veiksmą. Paspauskite priedą kiek įmanoma aukščiau ir pasukite į kairę. Tada patraukite priedą nuo maišytuvo veleno.



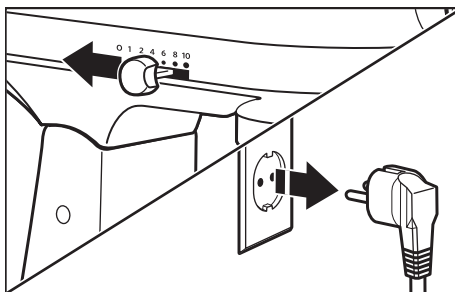
Nuskaitykite kodą, kad gautumėte  
daugiau informacijos

## TARPAS TARP PLAKTUVO IR DUBENS

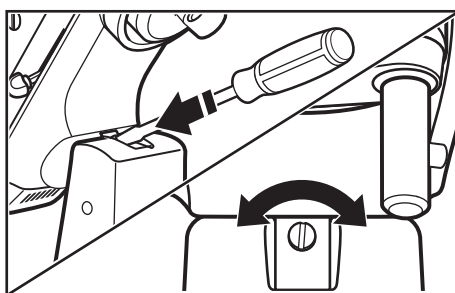
Jūsų pastatomas plaktuvas gamykloje sureguliuojamas taip, kad tarp plokščio maišytuvo\* ir dubens dugno būtų mažas tarpas. Jei plokščias maišytuvas\* siekia dubens dugną arba yra per toli nuo jo, galite nesunkiai šį tarpą pakoreguoti.

\*Pateikiama tik su rinktiniais modeliais. Taip pat galima įsigyti kaip papildomą priedą.

1. Pasukite greičio valdymo svirtelę į padėtį „išjungti“ (0). Ištraukite pastatomą plaktuvą iš elektros lizdo.



2. Pakelkite variklio galvutę. Norėdami pakelti plokščią maišytuvą, švelniai pasukite sraigta prieš laikrodžio rodyklę (į kairę)\*, o norėdami plokščią maišytuvą nuleisti – pagal laikrodžio rodyklę (į dešinę)\*. Sureguliuokite plokščią maišytuvą\* palikdami mažą tarpą tarp jo ir dubens. Jeigu per stipriai užversite sraigta, fiksavimo svirtelė gali neužsiblokuoti.

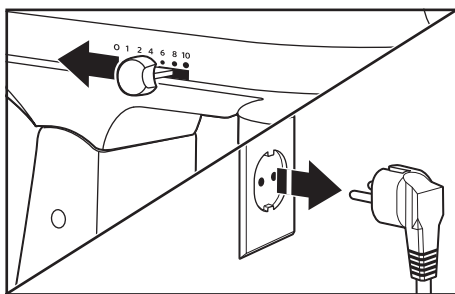


**PASTABA.** Tinkamai suregulius, plokščias maišytuvas\* nesitransų į dubens dugną ar jo šoną. Jei plokščias maišytuvas\* arba plakimo šluotelė yra taip arti, kad trankosi į dubens dugną, maišytuvo danga ar šluotelės dalys gali nusidėvėti.

## PASIRINKTINIAI PRIEDAI

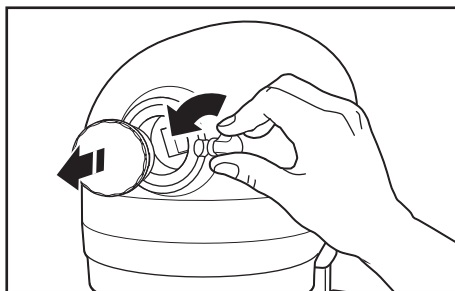
„KitchenAid“ siūlo platų papildomų priedų asortimentą, pvz., maisto trintuvus ir makaronų gaminimo įtaisus. Jie gali būti pritvirtinami prie pastatomo plaktuvo priedų maitinimo veleno taip, kaip parodyta.

1. **Kad pritvirtintumėte:** pasukite greičio valdymo svirtelę į padėtį „off“ (0) (išjungti). Ištraukite pastatomą plaktuvą iš elektros lizdo.

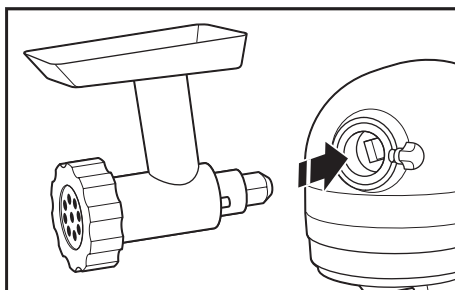


\*Pateikiama tik su rinktiniais modeliais. Taip pat galima įsigyti kaip papildomą priedą.

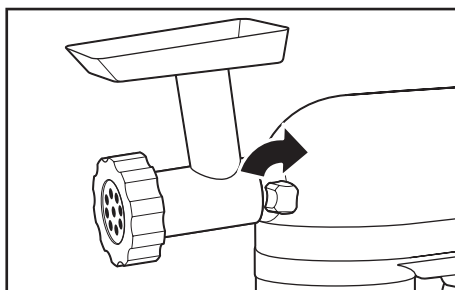
2. Atlaisvinkite priedų rankenėlę pasukdami ją prieš laikrodžio rodyklę. Nuimkite priedų įvorės dangtelį.



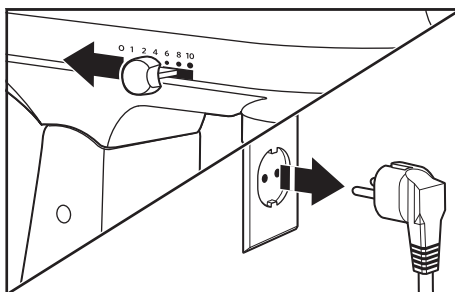
3. Priedų veleno korpusą įstatykite į priedų įvorę, įsitikinkite, kad priedų maitinimo velenas telpa į kvadratinį priedų įvorės lizdą. Gali reikėti pasukinėti priedą pirmyn ir atgal. Kai priedas bus tinkamoje padėtyje, priedo smeigė tilps į griovelį, esantį ant įvorės krašto.



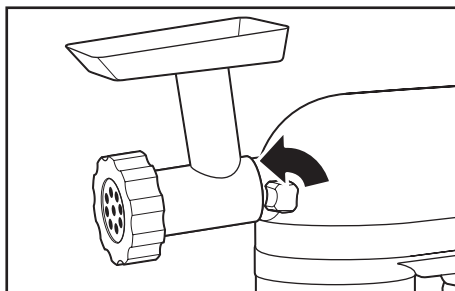
4. Priveržkite priedų rankenėlę sukdami ją pagal laikrodžio rodyklę, kol priedas visiškai prisitvirtins prie pastatomo plaktuvo.



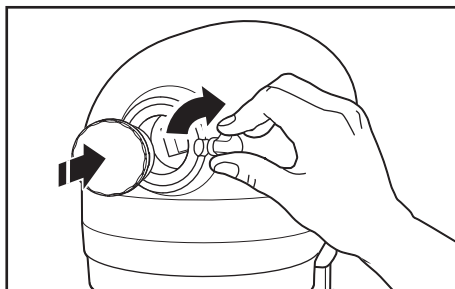
5. Kad nuimtumėte: Pasukite greičio valdymo svirtelę į padėtį „off“ (0) (išjungti). Ištraukite pastatomą plaktuvą iš elektros lizdo.



6. Atlaisvinkite priedų rankenėlę pasukdami ją prieš laikrodžio rodyklę. Ištraukdami priedą, švelniai sukinėkite jį pirmyn ir atgal.



7. Uždėkite priedų įvorės dangtelį.



8. Priveržkite priedų rankenėlę sukdami ją pagal laikrodžio rodyklę, kol priedų įvorės dangtelis visiškai prisitvirtins prie pastatomo plaktuvo.



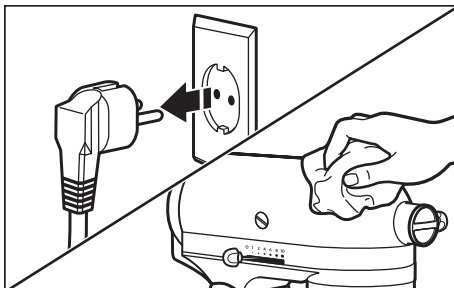
**SVARBU:** Priveržkite priedų rankenėlę iki galo, kad maišymo metu įvorės dangtelis neįkristų į dubenį.

**PASTABA:** rekomenduojamus greičio parametrus ir veikimo laiką rasite kiekvieno konkretaus priedo naudojimo ir priežiūros vadovuose.

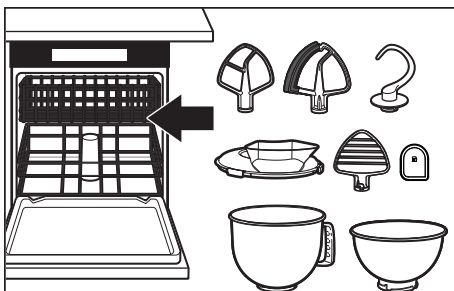
# PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

**SVARBU.** Prieš uždėdami arba nuimdami dalis ir prieš valydami prietaisą, palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.

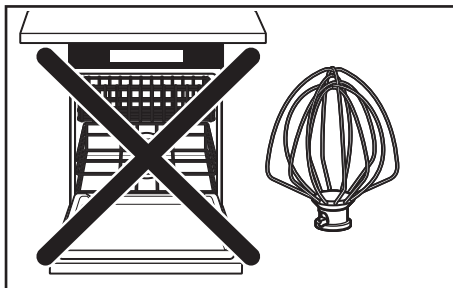
1. Prieš valydami pastatomą plaktuvą, visada įsitikinkite, kad kištukas ištrauktas iš elektros lizdo. Valykite pastatomą plaktuvą minkšta, drėgna šluoste. Nenaudokite buitinių / komercinių valymo priemonių. Dažnai valykite maišytuvo veleną, kad pašalintumėte bet kokius susikaupusius likučius. Nemerkite į vandenį.



2. Dubenis\*, pylimo apsaugą\*, plokščią plaktuvą\*, maišytuvą su lanksčia briauna\*, tešlos plakiklį\*, grandiklį\*\*\* ir tešlos kablį galima plauti viršutinėje indaplovės lentynoje. Arba kruopščiai išplaukite juos karštame, muiliname vandenyje ir išskalaukite prieš išdžiovindami. Nelaikykite maišytuvų ant veleno.



**SVARBU.** Vielinę plakimo šluotelę galima plauti indaplovėje tik tuo atveju, jei ji priklauso modeliams 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 ir 5KSM193. Visų kitų modelių atveju: Kruopščiai išplaukite ją karštame, muiliname vandenyje ir išskalaukite prieš išdžiovindami. Nelaikykite plakimo šluotelės ant veleno.



\*Pateikiama tik su rinktiniais modeliais. Taip pat galima įsigyti kaip papildomą priedą.

\*\*\*Taip pat galima naudoti dubeniui nugrandyti.

## ⚠️ ĮSPĖJIMAS

### Elektros smūgio pavojus



Prijunkite prie žeminto lizdo.

Nepašalinkite žeminimo šakutės.

Nenaudokite adapterio.

Nenaudokite ilginimo laido.

Neatsižvelgus į šiuos nurodymus gali būti mirtinai sužaloti žmonės, kilti gaisras ar elektros smūgio pavojus.

| PROBLEMA                                                                 | SPRENDIMAS                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jei naudojimo metu pastatomas plaktuvas įkaista                          | Didelės apkrovos neturėtų viršyti 2 greičio. Esant didelėms apkrovoms ir maišant ilgesnį laiką, gali būti nepatogu liesti įrenginio viršutinę dalį. Tai yra normalu.  |
| Jei pastatomas plaktuvas skleidžia aštrų kvapą                           | tai būdinga elektriniams varikliams, ypač kai jie yra nauji.                                                                                                          |
| Jei plokščias maišytuvas siekia dubenį                                   | sustabdykite pastatomą plaktuvą. Žr. skyrių „Tarpas tarp maišytuvo ir dubens“ ir sureguliuokite tarpą tarp jų.                                                        |
| Jei pastatomas plaktuvas neveikia, patikrinkite toliau nurodytus dalykus | Ar pastatomas maišytuvas yra prijungtas prie maitinimo tinklo?                                                                                                        |
|                                                                          | Ar pastatomo maišytuvo grandinės saugiklis nėra perdegęs? Jei turite automatinį jungiklį skydą, patikrinkite, ar grandinė uždara.                                     |
|                                                                          | Išjunkite pastatomą plaktuvą 10–15 sek., tada vėl jį įjunkite. Jei pastatomas plaktuvas vis tiek neįsijungia, prieš jungdami dar kartą, leiskite jam 30 min. atvėsti. |
| Jeigu problemos negalima ištaisyti,                                      | Žr. skyrių „KitchenAid“ garantijos sąlygos („Garantija“). Negrąžinkite pastatomo maišytuvo pardavėjui.                                                                |

## ELEKTROS ĮRANGOS ATLIEKŲ ŠALINIMAS

### PAKUOTĖS MEDŽIAGŲ ŠALINIMAS

Pakuotės medžiaga perdirbama ir pažymėta specialiu perdirbimo simboliu ♻️. Pakuotės dalis reikia šalinti atsakingai ir visiškai laikantis vietos valdžios nuostatų, reguliuojančių atliekų šalinimą.

## GAMINIO PERDIRBIMAS

- Šis prietaisas pažymėtas remiantis Europos Sąjungoje ir Jungtinėje Karalystėje galiojančiais įstatymais, apimančiais direktyvos dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEJA) nuostatas.
- Užtikrindami, kad šis gaminys būtų šalinamas tinkamai, padėsite išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai, kurios galimos netinkamai tvarkant šio gaminio atliekas.
- Ant gaminio ar prie jo pridėdamos dokumentacijos esantis simbolis  reiškia, kad jo negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis, bet reikia pristatyti į atitinkamą elektros ir elektroninės įrangos surinkimo centrą perdirbti.

Norėdami gauti išsamesnės informacijos apie šio gaminio tvarkymą, išmetimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietinę miesto tarnybą, buitinių atliekų šalinimo paslaugų teikėją ar parduotuvių, kurioje įsigijote gaminį.

## ATITIKTIES DEKLARACIJA

### EUROPOS SĄJUNGAJ

Šis buitinis prietaisas suprojektuotas, pagamintas ir platinamas vadovaujantis saugos reikalavimais, numatytais EB direktyvose: Žemos įtampos direktyvoje 2014/35/ES, Elektromagnetinio suderinamumo direktyvoje 2014/30/ES, Ekologinio projektavimo direktyvoje 2009/125/EB, RoHS direktyvoje 2011/65/ES ir vėlesniuose pakeitimuose.

## „KITCHEN AID“ GARANTIJOS (TOLIAU – „GARANTIJA“) SĄLYGOS

„KitchenAid Europa Inc.“, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgija (toliau – garantas) suteikia garantiją galutiniam klientui, kuris yra vartotojas, pagal toliau nurodytas sąlygas.

Garantiją taikoma kartu su teisės aktų nustatytais garantinėmis galutinio kliento teisėmis gaminio pardavėjo atžvilgiu ir jų neriboja bei nepažeidžia.

#### 1. GARANTIJOS TAIKymo SRITIS IR SĄLYGOS

- a) Garantą suteikia garantiją 1 dalies b punkte nurodytiems gaminiams, kuriuos vartotojas įsigijo iš pardavėjo arba „KitchenAid-Group“ bendrovės Europos ekonominės erdvės šalyse, Moldovoje, Juodkalnijoje, Rusijoje, Šveicarijoje arba Turkijoje.
- b) Garantijos laikotarpis priklauso nuo įsigyto gaminio ir yra toks, kaip nurodyta toliau:

**Visapusė dviejų metų garantija nuo įsigijimo datos (Modeliai: 5K45 serija, 5KSM45 iki 100 serijos).**

**Visapusė penkerių metų garantija nuo pirkimo datos (Modeliai: 5KSM125–200 serija).**

- c) Modelio numeris nurodytas ant įsigyto gaminio [•].
- d) Garantijos laikotarpis skaičiuojamas nuo įsigijimo datos, t. y. dienos, kurią vartotojas įsigijo gaminį iš prekiautojo arba „KitchenAid-Group“ bendrovės.
- e) Garantija padeda užtikrinti, kad gaminys neturėtų defektų.
- f) Pagal šią garantiją garantas pasirinktinai teikia vartotojui toliau nurodytas paslaugas, jei garantijos laikotarpiu aptinkamas defektas ir dėl jo pateikiama pretenzija:
  - sugedusio gaminio arba gaminio dalies remontas arba
  - sugedusio gaminio arba gaminio dalies pakeitimas. Jei gaminys nebeprineamas, garantas turi teisę pakeisti jį vienodos arba didesnės vertės gaminiu.
- g) Jei vartotojas pageidauja pateikti pretenziją pagal garantiją, jis turi susisiekti su konkrečios šalies „KitchenAid“ klientų aptarnavimo centru arba kreiptis tiesiogiai į garantą;

**HOME DECOR**

Valukoja 8

11415 TALLINN

ESTONIA

Tel.: +370 671 35 380

[info@kitchen.ee](mailto:info@kitchen.ee)

adresu „KitchenAid Europa, Inc.“ Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium.

- h) Remonto išlaidas, įskaitant atsarginių dalių tiekimą, ir pašto išlaidas, susijusias su gaminio ar gaminio dalies be defektų pristatymu, padengia garantas. Garantą taip pat padengia pašto išlaidas, susijusias su sugedusio gaminio ar gaminio dalies grąžinimu, jei garantas arba konkrečios šalies „KitchenAid“ klientų aptarnavimo centras paprašė grąžinti sugedusį gaminį ar gaminio dalį. Tačiau vartotojas padengia atitinkamos pakuotės, kurioje grąžinamas sugedęs gaminys ar gaminio dalis, išlaidas.
- i) Norėdamas pateikti pretenziją pagal garantiją, vartotojas turi pateikti gaminio įsigijimo kvitą arba sąskaitą faktūrą.

## 2. GARANTIJOS TAIKymo APRIBOJIMAI

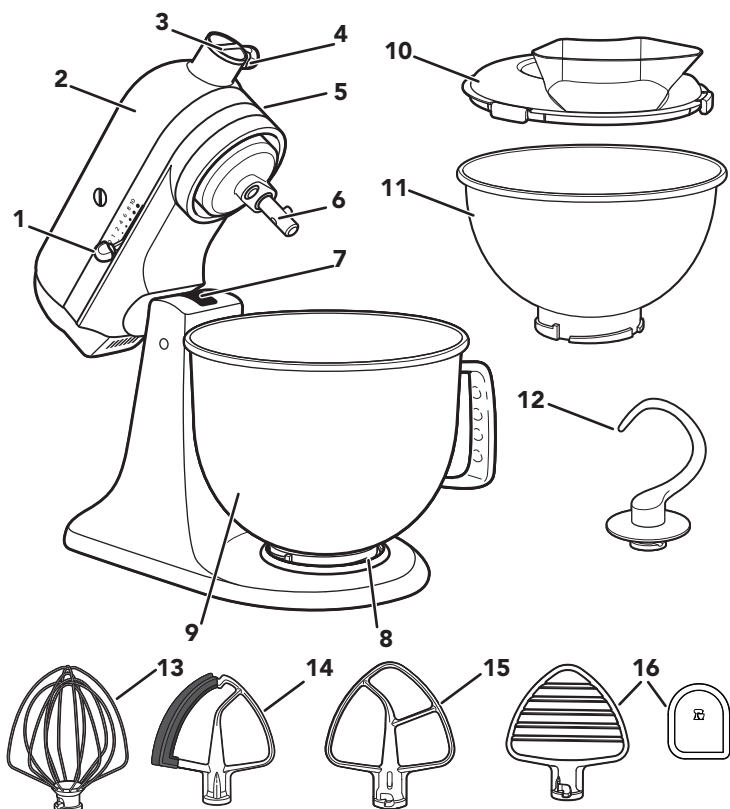
- a) Garantija taikoma tik asmeniniams, o ne profesiniams ar komerciniams tikslais naudojamiems gaminiams.
- b) Garantija netaikoma įprasto nusidėvėjimo, netinkamo ar piktnaudžiaujamo naudojimo, naudojimo instrukcijos nesilaikymo, gaminio naudojimo esant netinkamai elektros įtampai, taip pat diegimo ir veikimo pažeidžiant galiojančias taisykles dėl elektros energijos bei jėgos naudojimo (pvz., smūgių) atvejais.
- c) Garantija netaikoma, jei gaminys buvo modifikuotas arba pakeistas, pvz., 120 V gaminių pakeitimo 220–240 V gaminiais atveju.
- d) Teikiant paslaugas pagal garantiją, garantijos laikotarpis nėra pratęsiamas ir nepradedamas naujas garantijos laikotarpis. Įdiegtų atsarginių dalių garantijos laikotarpis baigiasi kartu su viso gaminio garantijos laikotarpiu.
- e) Papildomos arba kitos pretenzijos, ypač reikalavimai atlyginti žalą, nenagrinėjami.

Pasibaigus garantijos laikotarpiui arba gaminių, kuriems netaikoma garantija, atveju „KitchenAid“ klientų aptarnavimo centrai ir toliau gali atsakyti į galutinių klientų klausimus ir suteikti informacijos. Daugiau informacijos taip pat galima rasti mūsų svetainėje [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

# GAMINIO REGISTRACIJA

Savo naują „KitchenAid“ prietaisą užregistruokite dabar: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# DAĻAS UN FUNKCIJAS



1. Ātruma izvēles svira
2. Motora galva
3. Piederumu mezglis
4. Piederumu poga
5. Motora galvas fiksēšanas svira (nav parādīta)
6. Putotāja vārpsta
7. Putotāja augstuma regulēšanas skrūve (nav parādīta)

8. Bļodas nofiksēšanas plāksne
9. Bļoda\*\*
10. Liešanas aizsargs\*
11. 2,8 l (3 kv.) Nerūsējošā tērauda bļoda\*
12. Mīklas āķis
13. Stieplu putojamā slotiņa
14. Lokano malu putotājs\*
15. Plakanais putotājs\*
16. Mīklas mīcītājs\* un skrāpis\*\*\*

\*\*Bļodas forma, izmērs un materiāls ir atkarīgi no miksera uz statīva modeļa.

\*Ietverts komplektācijā tikai atsevišķiem modeļiem. Pieejams arī kā izvēles piederums.

\*\*\*Var izmantot arī bļodas iztīrīšanai.

## Jūsu un citu personu drošība ir ļoti svarīga.

Šajā ierīces rokasgrāmatā esam snieguši daudz svarīgu drošības ziņojumu. Vienmēr izlasiet un ievērojiet visus drošības ziņojumus.



Šis ir drošības brīdinājuma simbols.

Šis simbols brīdina par iespējamu bīstamību, kas var izraisīt jūsu un citu personu traumas vai nāvi.

Visi drošības ziņojumi seko pēc drošības brīdinājuma simbola un vārda "BĪSTAMI" vai "BRĪDINĀJUMS". Šie vārdi nozīmē:

**⚠ BĪSTAMI**

Ja nekavējoties neizpildīsiet norādījumus, var iestāties jūsu nāve vai rasties smaga trauma.

**⚠ BRĪDINĀJUMS**

Ja neizpildīsiet norādījumus, var iestāties jūsu nāve vai rasties smaga trauma.

Visos drošības ziņojumos būs ietverta informācija par iespējamo bīstamību, lai norādītu, kā samazināt traumu iespējamību un kas var notikt norādījumu neievērošanas gadījumā.

## SVARĪGI AIZSARGPASĀKUMI

Izmantojot elektroierīces, vienmēr ir jāievēro drošības pamatpasākumi, tostarp tālāk norādītie.

1. Izlasiet visus norādījumus. Nepareizi lietojot ierīci, varat gūt traumas.
2. Lai nodrošinātu aizsardzību pret elektriskās strāvas triecienu, neievietojiet mikseri uz statīva ūdenī vai citā šķidrumā.
3. Šo ierīci nav paredzēts lietot personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, bez pieredzes vai zināšanām, ja vien šīs personas tiek uzraudzītas vai persona, kas atbildīga par šīs personas drošību, ir sniegusi ierīces lietošanas norādes.
4. Tālāk minētais ir spēkā tikai Eiropas Savienībā. Bērni nedrīkst izmantot šo ierīci. Glabāji ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.

5. Tālāk minētais ir spēkā tikai Eiropas Savienībā. Ierīces var izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes/zināšanām, ja šīs personas tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces drošu lietošanu un personas izprot visus iespējamus apdraudējumus.
6. Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
7. Izslēdziet ierīci (0), pēc tam atvienojiet kontaktdakšu no kontaktrozetes, ja to nelietosit, kā arī pirms daļu salikšanas, izjaukšanas un pirms tīrīšanas. Lai atvienotu kontaktdakšu, satveriet to un izraujiet no kontaktrozetes. Nekad neraujiet aiz strāvas vada.
8. Nepieskarieties kustīgajām detaļām. Lietošanas laikā nodrošiniet, ka rokas, mati, apģērbs, kā arī lāpstiņas un citi virtuves rīki neatrodas putotāja tuvumā, lai mazinātu traumu gūšanas un/vai miksera ar statīvu bojājuma risku.
9. Neizmantojiet nevienu ierīci, ja tai ir bojāts kabelis vai kontaktdakša, kā arī tad, ja ierīce nedarbojas pareizi, ir nokritusi vai jebkādā citā veidā bojāta. Nogādājiet ierīci tuvākajā pilnvarotajā apkalpošanas centrā pārbaudei, remontam vai elektriskai vai mehāniskai korekcijai.
10. Lietojot piederumus/pievienojamierīces, ko neiesaka vai nepiedāvā KitchenAid, var tikt izraisīts ugunsgrēks, saņemts elektriskās strāvas trieciens vai gūtas traumas.
11. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
12. Neļaujiet kabelim nokarāties pāri galda vai virtuves virsmas malai.
13. Neļaujiet kabelim saskarties ar karstām virsmām, tostarp plīti.
14. Pirms mazgāšanas noņemiet plakano putotāju, lokano malu putotāju, stieplu putojamo slotiņu, mīklas āķi vai mīklas mīcītāju no miksera uz statīva.
15. Ja barošanas vads ir bojāts, uzņēmumam KitchenAid, ražotāja pārstāvim vai kvalificētai personai tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu.
16. Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā darbojas.
17. Lai izvairītos no izstrādājuma bojājumiem, neizmantojiet miksera blodas vietās, kur ir ļoti karsts, piemēram, krāsnīs, mikroviļņu krāsnīs vai uz plīts virsmas.
18. Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms uzliekat vai noņemat detaļas, kā arī pirms ierīces tīrīšanas.

19. Norādījumus par saskarē ar ēdienu nonākušo virsmu tīrīšanu skatiet sadaļā “Apkope un tīrīšana”.

20. Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājstaiņniecībās un līdzīgās vietās, piemēram:

- darbinieku virtuvēs veikalos, birojos vai citā darba vidē;
- lauku mājās;
- klientiem viesnīcās, moteļos un citā dzīvojamā vidē;
- pansijas tipa iestādēs.

## SAGLABĀJIET ŠOS LIETOŠANAS NORĀDĪJUMUS

Lai iegūtu pilnīgu informāciju par izstrādājumu, instrukcijas un videoklipus, tostarp informāciju par garantijām, apmeklējiet vietni [www.kitchenaid.co.uk/product-tips](http://www.kitchenaid.co.uk/product-tips), [www.kitchenaid.ie/product-tips](http://www.kitchenaid.ie/product-tips), vai [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu). Jautājumu gadījumā, lūdzu, rakstiet uz [contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com).

### ELEKTROTĪKLA PRASĪBAS

#### **BRĪDINĀJUMS**

##### Elektriskās strāvas trieciena risks

Pievienojiet zemētā kontaktligzdā.

Nenoņemiet zemējumu.

Neizmantojiet adapteri.

Neizmantojiet pagarinātāju.

Šo norādījumu neievērošana var izraisīt nāvi, ugunsgrēku vai elektriskās strāvas triecienu.



**Spriegums:** 220–240 VAC

**Frekvence:** 50–60 Hz

**Jauda:**

300 W

Sērijai 5KSM125–5KSM200

275 W

Sērijai 5K45, 5KSM45 līdz 5KSM100

**PIEZĪME:** ja kontaktspraudnis nav piemērots kontaktligzdai, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. Nepārveidojiet kontaktspraudni. Neizmantojiet adapteri.

Neizmantojiet pagarinātāju. Ja strāvas vads ir pārāk īss, lūdziet, lai kvalificēts elektriķis vai servisa tehniķis uzstāda kontaktligzdu netālu no ierīces.

# IZSTRĀDĀJUMA LIETOŠANA

## PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

**SVARĪGI.** Pilnībā pievelciet piederuma pogu, lai maisīšanas laikā mezgla vāks neiekristu blīdā.

## ĀTRUMA REGULĒŠANAS VADLĪNIJAS

| ĀTRUMS | DARBĪBA                              | PIEDERUMS                                                                              | APRAKSTS                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Maisīšana                            | Plakanais putotājs*, lokano malu putotājs*                                             | Lēnai maisīšanai, sajaukšanai, saspiešanai un visu sajaukšanas darbību uzsākšanai. Izmantojiet, lai mīklai pievienotu miltus un citas sausās sastāvdaļas, kā arī lai sausajām sastāvdaļām pievienotu šķidrumus. Neizmantojiet 1. ātrumu rauga mīklu iejaukšanai vai mīcīšanai. |
| 2      | Lēnas sajaukšanas maisītājs          | Plakanais putotājs*, lokano malu putotājs*, mīklas āķis, mīklas mīcītājs*              | Lēnai sajaukšanai, saspiešanai, ātrākai maisīšanai. Izmantojiet, lai sajauktu un mīcītu rauga mīklu, biezu mīklu un konfekšu masu, sāktu gatavot kartupeļu vai citu dārzeņu biezeni, iejauktu miltos taukvielas, kā arī lai sajauktu šķidru mīklu.                             |
| 4      | Sajaukšana, putošana                 | Plakanais putotājs*, lokano malu putotājs*, stieplu putojamā slotiņa, mīklas mīcītājs* | Vidēji biezu mīklu, piemēram, cepumu mīklu, sajaukšanai. Izmantojiet cukura un neizkusušu taukvielu sajaukšanai un cukura pievienošanai olbaltumiem olbaltuma cepumu pagatavošanai. Vidējs ātrums kūku masas sajaukšanai. Dažādu veidu gaļas smalcināšanai.                    |
| 6      | Putošana, krēmveida masas gatavošana |                                                                                        | Vidēji ātrai mīcīšanai (krēma kulšanai) vai putošanai. Izmantojiet noslēguma posmā, sajaucot mīklu kūkām, virtuļiem un cita veida mīklu. Liels ātrums kūku masas pagatavošanai.                                                                                                |
| 8      | Ātra putošana, kulšana               | Stieplu putojamā slotiņa                                                               | Putukrējuma, olbaltuma un vārītu glazūru saputošanai.                                                                                                                                                                                                                          |
| 10     | Ātra putošana                        |                                                                                        | Neliela daudzuma krēma, olbaltuma saputošanai vai kartupeļu biezeņa noslēdzošajai saputošanai.                                                                                                                                                                                 |

**PIEZĪME:** papildus tabulā norādītajiem ātrumiem ar ātruma izvēles sviru var iestatīt 3., 5., 7. un 9. ātrumu, ja ir vajadzīga precīzāka ātrumu iestatīšana. Lai varētu bīdīt ātruma izvēles sviru viegli, bīdīšanas laikā starp iestatījumiem abos virzienos nedaudz to paceliet uz augšu.

\*Ietverts tikai atsevišķu modeļu komplektācijā. Pieejams arī kā izvēles piederums.

**SVARĪGI:** gatavojot rauga mīklu, nepārsniedziet 2. ātrumu, pretējā gadījumā var sabojāt mikseri uz statīva.

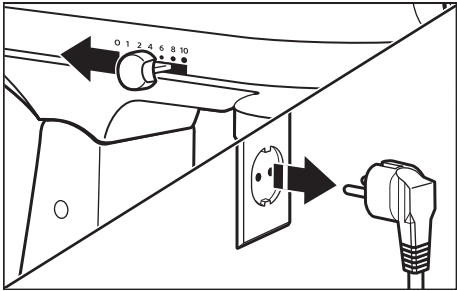
PIEDERUMU VADLĪNIJAS

| PIEDERUMI                                  | PIELIETOJUMS                      | IETEIKTIE PRODUKTI                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plakanais putotājs*, lokano malu putotājs* | Normāli līdz biezi maisījumi      | Kūkām, krēmveida glazūrām, konfekšu masai, cepumiem, pīrāgu mīklai, dažādu veidu gaļas smalcināšanai, biskvītiem, “viltotā zaķa” masai, kartupeļu biezenim. |
| Stieplu putojamā slotiņa                   | Maisījumi, kuros jāiejauc gaiss   | Olas, olbaltumi, biezs krēms, vārītas glazūras, porainas tortes, majonēze, atsevišķas konfektes.                                                            |
| Mīklas āķis                                | Rauga mīklu jaukšana un maisīšana | Maize, rullīši, pīcas mīkla, maizītes, kafijas kūka.                                                                                                        |
| Mīklas mīcītājs*                           | Sviesta iemaisīšana miltos        | Pīrāgu mīklai, cepumiem un citiem konditorejas izstrādājumiem, augļu un dārzeņu biezeņu pagatavošanai un dažādu veidu gaļas smalcināšanai.                  |

**PIEZĪME:** skrāpis\*\*\* palīdz notīrīt mīklas mīcītāju\*. Tas var būt noderīgs arī sastāvdaļu izņemšanai no trauka.

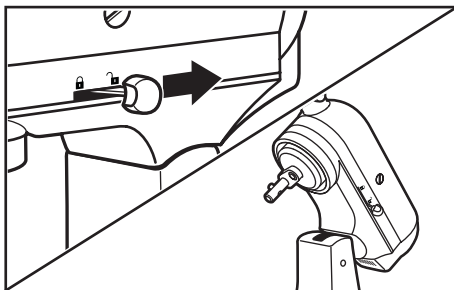
BLŌDAS UZLIKŠANA/NOŅĒMŠANA

1. **Blōdas uzlikšana:**pagrieziēt ātruma izvēles sviru izslēgtā pozīcijā (0). Atvienojiet mikseri no barošanas.

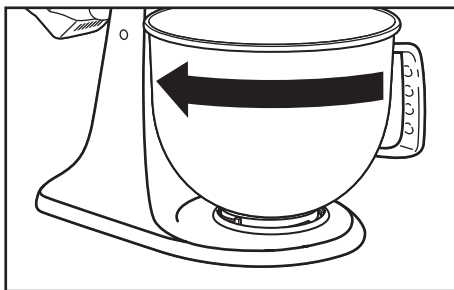


\*Ietverts tikai atsevišķu modeļu komplektācijā. Pieejams arī kā izvēles piederums.  
\*\*\*Var izmantot arī blōdas iztīrīšanai.

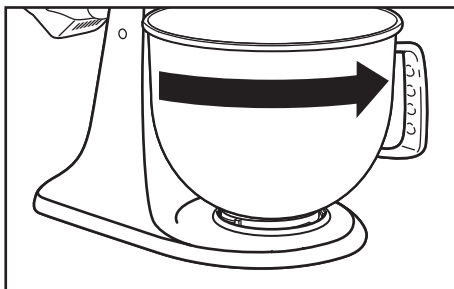
2. Atbloķējiet un paceliet motora galvu. Fiksētājs\*\*\*\* darbojas automātiski, nofiksējot galvu bloķētā pozīcijā.



3. Novietojiet bļodu uz tās nofiksēšanas plāksnes. Uzmanīgi pagriežiet bļodu pulksteņrādītāju kustības virzienā (pa labi).



4. **Lai noņemtu bļodu:** Atkārtojiet 1. un 2. darbību. Uzmanīgi pagriežiet bļodu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (pa kreisi).



**PIEZĪME.** Vienmēr, kad tiek lietots statīva mikseris, motora galvai ir jābūt fiksētai bloķētā pozīcijā.

\*\*\*\* Fiksēšanas iespēja ir pieejama noteiktiem modeļiem.

# PLAKANĀ PUTOTĀJA\*, LOKANO MALU PUTOTĀJA\*, STIEPĻU PUTOJAMĀS SLOTIŅAS, MĪKLAS MĪCĪTĀJA\* VAI MĪKLAS ĀĶA UZLIKŠANA/NOŅEMŠANA

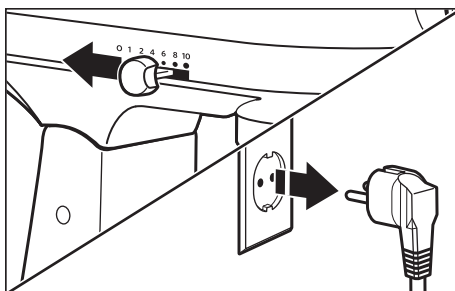
## ⚠ BRĪDINĀJUMS

### Traumas risks

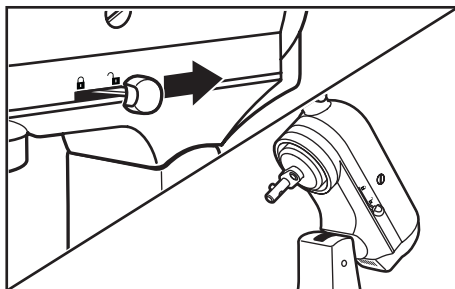
Lai varetu rīkoties ar uzgaļiem, atslēdziet mikseri no stravas.

Preteja gadījuma ir iespējami kaulu lūzumi, sagriešanas vai zilumi.

1. Lai pievienotu piederumu: Pagrieziet ātruma izvēles sviru izslēgtā pozīcijā (0). Atvienojiet mikseri uz statīva no strāvas padeves.



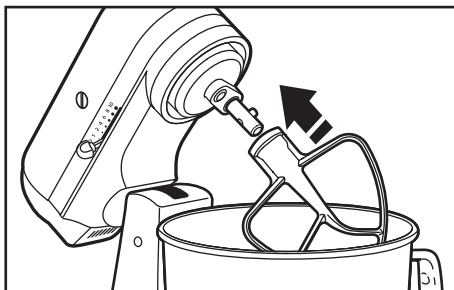
2. Atbloķējiet un paceliet motora galvu. Fiksētājs\*\*\*\* darbojas automātiski, nofiksējot galvu bloķētā pozīcijā.



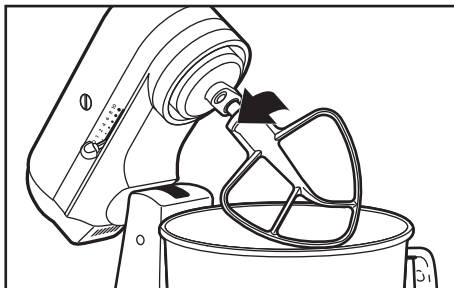
\*Ietverts tikai atsevišķu modeļu komplektācijā. Pieejams arī kā izvēles piederums.

\*\*\*\* Fiksēšanas iespēja ir pieejama noteiktiem modeļiem.

3. Uzlieciet piederumu uz putotāja vārpstas un spiediet uz augšu tik tālu, cik iespējams. Tad pagrieziet piederumu pa labi, aizāķējot to pāri vārpstas tapai.



4. **Lai noņemtu piederumu:** Atkārtojiet 1. un 2. darbību. Spiediet piederumu uz augšu tik tālu, cik iespējams, un pagrieziet pa kreisi. Pēc tam izvelciet piederumu no putotāja vārpstas.



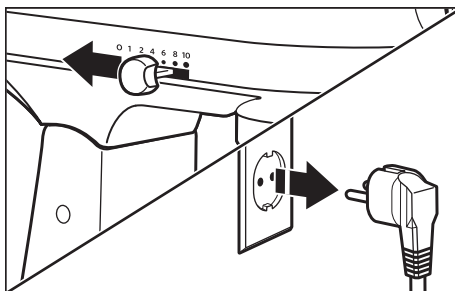
Lai iegūtu vairāk informācijas,  
skenējiet kodu

## ATTĀLUMS NO PUTOTĀJA LĪDZ BĻODAI

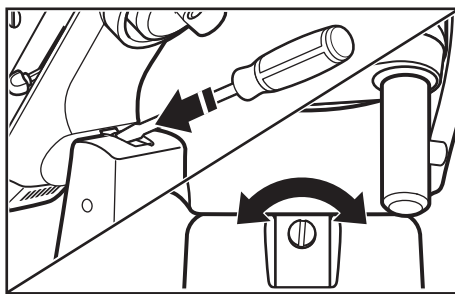
Statīva mikseris ir noregulēts rūpnīcā, tādēļ plakanaiss putotājs\* notīra tikai bļodas dibenu. Ja kāda iemesla dēļ plakanaiss putotājs\* pieskaras bļodas dibenam vai atrodas pārāk tālu no tā, šo attālumu var viegli koriģēt.

\*Ietverts tikai atsevišķu modeļu komplektācijā. Pieejams arī kā izvēles piederums.

1. Pagrieziet ātruma izvēles sviru izslēgtā pozīcijā (0). Atvienojiet mikseri no barošanas.



2. Paceliet motora galvu. Nedaudz pagrieziet skrūvi pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (pa kreisi), lai paceltu plakano putotāju,\* vai pulksteņrādītāju kustības virzienā (pa labi), lai nolaistu plakano putotāju\*. Noregulējiet plakano putotāju\*, lai tas tikai nedaudz būtu atstatu no bļodas virsmas. Ja pārāk spēcīgi noregulēsiet skrūvi, bļodas fiksēšanas svira var nenofiksēties paredzētajā pozīcijā.

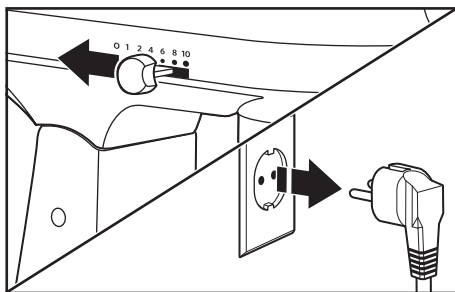


**PIEZĪME.** Ja plakana putotājs ir pareizi noregulēts,\* tas nepieskarsies bļodas dibenam vai sāniem. Ja plakana putotājs\* vai stieplu putotājs atrodas tik tuvu, ka pieskaras bļodas dibenam, putotāja pārklājums vai stieples var nodilt.

## PAPILDPIEDERUMI

KitchenAid piedāvā plašu klāstu izvēles piederumu, piemēram, pārtikas produktu smalcināšanas vai makaronu gatavošanas ierīces. Tās var uzstādīt uz miksera piederumu piedziņas vārpstas, kā parādīts attēlā.

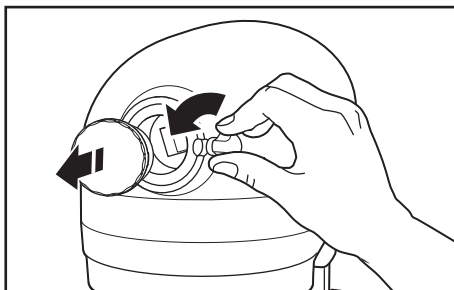
1. **Lai pievienotu piederumu:** Pagrieziet ātruma izvēles sviru izslēgtā pozīcijā (0). Atvienojiet mikseri no barošanas.



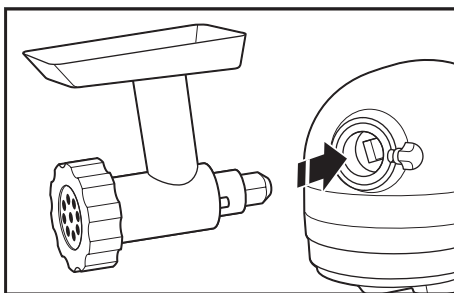
\*Ietverts tikai atsevišķu modeļu komplektācijā. Pieejams arī kā izvēles piederums.

\*tikai atsevišķiem modeļiem. Pieejams arī kā izvēles piederums.

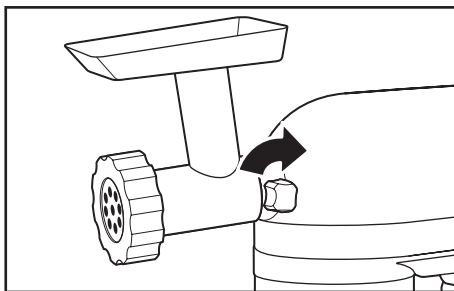
2. Atbrīvojiet piederumu pogu, griežot to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam. Noņemiet piederumu mezgla vāku.



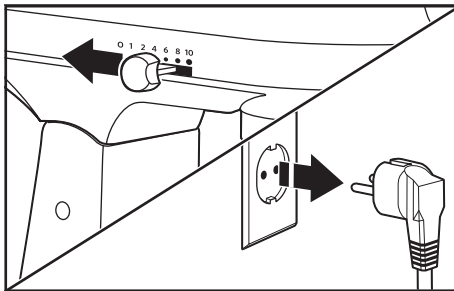
3. Ievietojiet piederuma vārpstas korpusu piederumu mezglā, pārliecinoties, vai piederuma piedziņas vārpsta iegulst piederumu mezgla kvadrātveida ligzdā. Var būt nepieciešams dažādos virzienos pagriezt piederumu. Kad piederums atrodas pareizā pozīcijā, tā tapa iegulst mezgla malas ierobā.



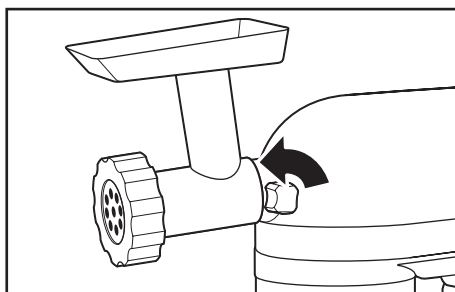
4. Pievelciet piederumu pogu, pagriežot to pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz piederums ir pilnībā piestiprināts mikserim.



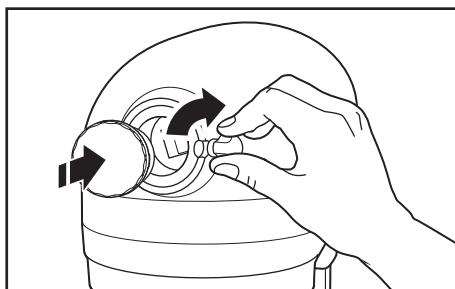
5. Lai noņemtu piederumu: Pagrieziet ātruma izvēles sviru izslēgtā pozīcijā (0). Atvienojiet mikseri no barošanas.



6. Atbrīvojiet piederumu pogu, griežot to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam. Velkot uz āru, nedaudz pagriežiet piederumu uz priekšu un atpakaļ.



7. Nomainiet piederumu mezgla vāku.



8. Pievelciet piederuma pogu, pagriežot to pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz piederuma vāks ir pilnībā piespiņināts mikserim.



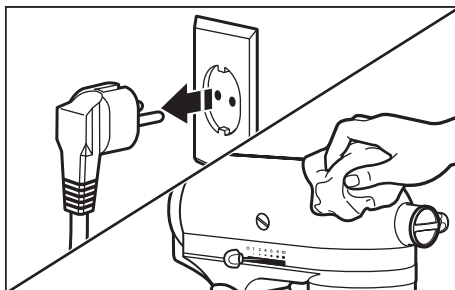
**SVARĪGI.** Pilnībā pievelciet piederuma pogu, lai maisīšanas laikā mezgla vāks neiekristu bļodā.

**PIEZĪME.** Izlasiet katra attiecīgā piederuma lietošanas un apkopes rokasgrāmatu, lai uzzinātu par ieteicamajiem ātruma iestatījumiem un darbības laiku.

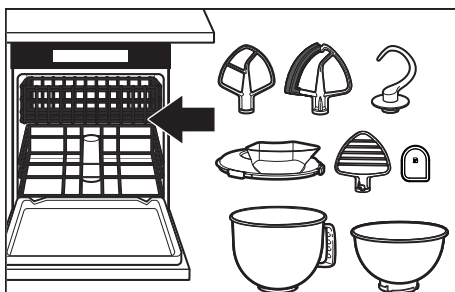
# APKOPE UN TĪRĪŠANA

**SVARĪGI:** ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms uzliekat vai noņemat detaļas, kā arī pirms ierīces tīrīšanas.

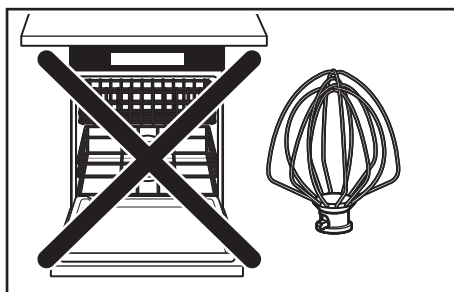
1. Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet mikseri no barošanas. Noslaukiet mikseri ar mitru drānu. Neizmantojiet sadzīves/komerciālus tīrīšanas līdzekļus. Bieži slaukiet putotāja vārpstu, lai notīrītu jebkādas atliekas, kas tur varētu būt sakrājušās. Neiegremdējiet ūdenī.



2. Bļodas\*, liešanas aizsargu\*, plakano putotāju\*, lokano malu putotāju\*, mīklas mīcītāju\*, skrāpi\*\*\* un mīklas āķi var mazgāt trauku mazgājamās mašīnas augšējā plauktā. Vai arī rūpīgi tos nomazgājiēt karstā ziepjūdenī un pirms nožāvēšanas noskalojiēt. Neglabājiēt putotājus vārpstā.



**SVARĪGI:** trauku mazgājamā mašīnā var mazgāt tikai modeļu 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 un 5KSM193 stieplu putojamās slotiņas. Visiem citiem modeļiem: rūpīgi nomazgājiēt stieplu putotāju karstā ziepjūdenī un pirms nožāvēšanas noskalojiēt. Neglabājiēt stieplu putojamo slotiņu uz vārpstas.



\*Ietvertas tikai atsevišķu modeļu komplektācijā. Pieejamas arī kā izvēles piederums.

\*\*\*Var izmantot arī bļodas iztīrīšanai.

## ⚠ BRĪDINĀJUMS

### Elektriskās strāvas trieciena risks



Pievienojiet zemētā kontaktligzdā.

Nenoņemiet zemējumu.

Neizmantojiet adapteri.

Neizmantojiet pagarinātāju.

Šo norādījumu neievērošana var izraisīt nāvi, ugunsgrēku vai elektriskās strāvas triecieni.

| PROBLĒMA                                                     | RISINĀJUMS                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ja mikseris ar statīvu lietošanas laikā saskars              | Lielas slodzes apstākļos neizmantojiet ātrumu, kas ir lielāks par 2. ātrumu. Ilgstoši lietojot ierīci lielas slodzes apstākļos, var būt neiespējami pieskarties ierīces augšējai daļai. Tas ir normāli. |
| No statīva miksera ir jūtama kodīga smaka                    | Šāda smaka ir bieži jūtama elektromotoru gadījumā, jo īpaši tad, ja šie motori ir jauni.                                                                                                                |
| Ja plakanais putotājs pieskaras bļodai                       | apturiet mikseri. Skatiet sadaļu "Attālums starp putotāju un bļodu" un noregulējiet attālumu starp putotāju un bļodu.                                                                                   |
| Ja mikseris ar statīvu nedarbojas, pārbaudiet tālāk norādīto | Vai mikseris ar statīvu ir pievienots elektrotīklam?                                                                                                                                                    |
|                                                              | Vai tās elektriskās ķēdes drošinātājs, kurā pievienots mikseris ar statīvu, ir darba kārtībā? Ja jums ir jaudas slēdzis, pārliecinieties, ka ķēde ir noslēgta.                                          |
|                                                              | Izslēdziet mikseri uz statīva uz 10–15 sekundēm un pēc tam to atkal ieslēdziet. Ja statīva mikseri joprojām neizdodas iedarbināt, atļaujiet tam 30 minūtes atdzist un tikai tad iedarbiniet to.         |
| Ja problēmu nevar novērst                                    | skatiet norādījumus sadaļā "KitchenAid garantijas nosacījumi ("Garantija)". Neatgrieziet mikseri ar statīvu mazumtirgotājam, jo tas nesniedz remonta pakalpojumus.                                      |

## ELEKTROIEKĀRTU UTILIZĒŠANA

### IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĒŠANA

Iepakojuma materiāls ir pārstrādājams, un tas ir atzīmēts ar pārstrādes simbolu ♻. Tāpēc dažādās iepakojuma daļas ir jāutilizē atbilstīgi, pilnībā ievērojot vietējo iestāžu noteikumus par atkritumu iznīcināšanu.

## IZSTRĀDĀJUMA PĀRSTRĀDE

- Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES un Apvienotās Karalistes tiesību aktiem par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).
- Nodrošinot šī izstrādājuma pareizu utilizēšanu, jūs palīdzēsiet novērst iespējamu negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību, kas var tikt radīta, nepareizi apejoties ar šī izstrādājuma radītajiem atkritumiem.
- Simbols  uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajā dokumentācijā norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst izmest kā sadzīves atkritumus un tas jānogādā atbilstošā savākšanas centrā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei.

Lai saņemtu detalizētu informāciju par šā izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar pilsētas domi, sadzīves atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzēju vai veikalu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

## ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA

### EIROPAS SAVIENĪBAI

Šī ierīce ir izstrādāta, konstruēta un izplatīta saskaņā ar drošības prasībām, kas noteiktas šajās EK direktīvās: Zemsprieguma direktīva 2014/35/ES, Direktīva par elektromagnētisko savietojamību 2014/30/ES, Ekodizaina direktīva 2009/125/EK, ROHS direktīva 2011/65/ES un tās grozījumos.

## KITCHENAID GARANTIJAS (“GARANTIJA”) NOSACĪJUMI

KitchenAid Europa Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Beļģija («**Garantijas devējs**») gala klientam, kurš ir patērētājs, piešķir garantiju saskaņā ar šādiem noteikumiem.

Garantija tiek piemērota papildus un neierobežo vai neietekmē gala klienta likumā noteiktās garantijas tiesības pret produkta pārdevēju.

### 1. GARANTIJAS PIEMĒROŠANAS JOMA UN NOTEIKUMI

- a) Garantijas devējs piešķir garantiju produktiem, kas minēti 1.b sadaļā un ko patērētājs ir iegādājies no pārdevēja vai KitchenAid grupas uzņēmuma Eiropas Ekonomikas zonas valstīs, Moldovā, Melnkalnē, Krievijā, Šveicē vai Turcijā.

- b) Garantijas laiks ir atkarīgs no iegādātā produkta un ir šāds:

**Pilna divu gadu garantija no iegādes datuma (Modeļi: sērija 5K45, 5KSM45–100).**

**Pilna piecu gadu garantija no iegādes datuma (Modeļi: sērija 5KSM125–200).**

- c) Garantijas laiks sākas pirkuma dienā, t.i., dienā, kad patērētājs iegādājās produktu no izplatītāja vai KitchenAid grupas uzņēmuma.

- d) Garantija attiecas uz nodrošinājumu, ka izstrādājumam nav defektu.

- e) Ja garantijas laikā rodas defekts, garantijas devējs sniedz patērētājam šādus garantijas pakalpojumus pēc garantijas devēja izvēles:

- bojātā izstrādājuma vai izstrādājuma daļas remonts vai
- bojātā izstrādājuma vai izstrādājuma daļas nomaina. Ja izstrādājums vairs nav pieejams, garantijas devējam ir tiesības aizstāt izstrādājumu ar tādas pašas vai lielākas vērtības izstrādājumu.

- f) Ja patērētājs vēlas iesniegt ar garantiju saistītu prasību, patērētājam ir jāsazinās ar attiecīgās valsts KitchenAid servisa centru vai tieši ar garantijas;

**HOME DECOR**

Valukoja 8

11415 TALLINN

ESTONIA

Tel.: +371 2 0220275

[info@kitchen.ee](mailto:info@kitchen.ee)

devēju adresē KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Beļģija.

- g) Remonta izmaksas, tostarp rezerves daļu un pasta pakalpojumu izmaksas, kas saistītas ar izstrādājuma bez defektiem vai izstrādājuma daļas piegādi, sedz garantijas devējs. Garantijas devējs sedz arī izdevumus par bojātā izstrādājuma vai izstrādājuma daļas atgriešanu, ja garantijas devējs vai attiecīgās valsts KitchenAid klientu apkalpošanas centrs ir pieprasījis bojātā izstrādājuma vai izstrādājuma daļas atgriešanu. Tomēr patērētājam ir jāsedz izmaksas par piemērotu iepakojumu bojātā izstrādājuma vai izstrādājuma daļas atgriešanai.
- h) Lai varētu iesniegt prasību saskaņā ar garantiju, patērētājam jāuzrāda izstrādājuma pirkuma kvīts vai rēķins.

## 2. GARANTIJAS IEROBEŽOJUMI

- a) Garantija attiecas tikai uz izstrādājumiem, ko izmanto personiskiem mērķiem, nevis profesionāliem vai komerciāliem mērķiem.
- b) Garantija neattiecas uz normālu nodilumu vai nolietojumu, nepareizu vai ļaunprātīgu izmantošanu, lietošanas instrukciju neievērošanu, izstrādājuma lietošanu ar nepareizu elektrisko spriegumu, uzstādīšanu un darbināšanu, pārkāpjot piemērojamos elektriskos noteikumus, un spēka (piemēram, sitieni) pielietošanu.
- c) Garantija nav spēkā, ja izstrādājumam ir veikta izmaiņas vai tas ir pārveidots, piemēram, 120 V paredzēts izstrādājums par izstrādājumu, ko darbina ar 220-240 V.
- d) Garantijas pakalpojumu sniegšana nepagarina garantijas laiku, kā arī nesāk jaunu garantijas periodu. Uzstādīto rezerves daļu garantijas laiks beidzas reizē ar visa izstrādājuma garantijas laiku.

Pēc garantijas laika beigām un saistībā ar izstrādājumiem, uz kuriem garantija neattiecas, gala lietotāji joprojām var vērsties KitchenAid klientu servisa centros, lai uzdotu jautājumus vai saņemtu informāciju. Papildinformācija ir pieejama arī mūsu tīmekļa vietnē: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

# IZSTRĀDĀJUMA REĢISTRĀCIJA

Reģistrējiet savu jauno KitchenAid ierīci tūlīt: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# COMPONENTE ȘI CARACTERISTICI



1. Manetă pentru controlul vitezei
2. Cap motor
3. Ax de atașare
4. Buton ax de atașare
5. Manetă blocare cap motor (nu este ilustrată)
6. Ax paletă
7. Șurub de reglare a înălțimii paletelor (nu este ilustrat)

8. Placă de fixare a bolului
9. Bol\*\*
10. Ecranul pentru turnare\*
11. Bol de 2,8 l (3 qt) din oțel inoxidabil\*
12. Cârlig pentru aluat
13. Tel cu fire
14. Paletă cu margine flexibilă\*
15. Paletă\*
16. Paletă pentru patiserie\* și racletă\*\*\*

\*\*Designul, dimensiunea și materialul bolului depind de modelul mixerului cu suport.

\*Inclus numai cu modelele selectate. De asemenea disponibil ca accesoriu opțional.

\*\*\*Se poate folosi și pentru a răzui bolul.

## Siguranța dvs. și a celorlalți este foarte importantă.

Am furnizat multe mesaje de siguranță importante în acest manual și pe aparatul dvs. Citiți și respectați întotdeauna toate mesajele de siguranță.



Acesta este simbolul de alertă privind siguranță.

Acest simbol vă avertizează asupra potențialelor pericole care pot cauza decesul sau rănirea dvs. sau a altora.

Toate mesajele de siguranță vor urma după simbolul de alertă de siguranță și cuvântul „PERICOL” sau „AVERTISMENT”. Aceste cuvinte înseamnă:

**⚠ PERICOL**

**Puteți să muriți sau să vă răniți grav dacă nu urmați imediat instrucțiunile.**

**⚠ AVERTISMENT**

**Puteți să muriți sau să vă răniți grav dacă nu urmați instrucțiunile.**

Toate mesajele de siguranță vă vor spune care este pericolul potențial, cum să reduceți șansele de rănire și ce se poate întâmpla dacă instrucțiunile nu sunt respectate.

## MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE

**La utilizarea aparatelor electrice, trebuie respectate întotdeauna precauțiile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:**

1. Citiți toate instrucțiunile. Utilizarea incorectă a aparatului poate duce la leziuni corporale.
2. Pentru a vă proteja de riscul de electrocutare, nu puneți mixerul cu suport în apă sau într-un alt lichid.
3. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de siguranța lor.
4. Numai în Uniunea Europeană: Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.

5. Numai în Uniunea Europeană: Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în mod sigur și înțeleg pericolele implicate.
6. Copiii trebuie supravegheați pentru a asigura faptul că nu se joacă cu aparatul.
7. Opriți aparatul (0), apoi scoateți-l din priză atunci când nu este în uz, înainte de asamblarea sau dezasamblarea componentelor și înainte de curățare. Pentru scoatere din priză, apucați ștecărul și trageți din priză. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare.
8. Evitați contactul cu piesele în mișcare. Țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea, precum și spatulele și alte ustensile departe de paletă în timpul funcționării, pentru a reduce riscul de rănire a persoanelor și/sau deteriorare a mixerului cu suport.
9. Nu utilizați niciun aparat care are cablul sau ștecărul deteriorat sau dacă aparatul se defectează, a căzut sau a fost deteriorat în orice fel. Returnați aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat în vederea examinării, reparării sau reglării electrice ori mecanice.
10. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau comercializate de către KitchenAid poate provoca incendii, electrocutări sau rănirea persoanelor.
11. Nu utilizați aparatul în exterior.
12. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului de bucătărie.
13. Nu lăsați cablul să atingă suprafețe fierbinți, inclusiv aragazul.
14. Scoateți paleta, paleta cu margine flexibilă, telul cu fire, cârligul pentru aluat sau paleta pentru patiserie din mixerul cu suport înainte de a le spăla.
15. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de KitchenAid, de reprezentantul de service sau de persoane calificate în mod similar, pentru a evita pericolele.
16. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timp ce funcționează.
17. Pentru a evita deteriorarea produsului, nu utilizați bolurile mixerului cu suport în zone cu căldură ridicată, cum ar fi un cuptor, cuptor cu microunde sau pe o plită.

18. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a adăuga sau scoate componente și înainte de curățare.
19. Consultați secțiunea „Îngrijirea și curățarea” pentru instrucțiuni privind curățarea suprafețelor care vin în contact cu alimentele.
20. Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare, cum ar fi:
  - zone de bucătărie destinate angajaților din magazine, birouri și alte medii de lucru;
  - ferme;
  - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
  - medii de tip pensiune.

## PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Pentru detalii complete privind informații despre produs, instrucțiuni și videoclipuri, inclusiv informații despre garanție, vizitați [www.kitchenaid.co.uk/product-tips](http://www.kitchenaid.co.uk/product-tips), [www.kitchenaid.ie/product-tips](http://www.kitchenaid.ie/product-tips), sau [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu). Pentru întrebări, vă rugăm să scrieți la [contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com).

### CERINȚE ELECTRICE

#### AVERTISMENT

##### Pericol de electrocutare



Conectați la o priză cu împământare.

Nu scoateți pinul de împământare.

Nu utilizați adaptor.

Nu utilizați prelungitor.

Nerespectarea acestor instrucțiuni pot duce la deces, incendiu sau electrocutare.

**Tensiune:** 220-240 V c.a.

**Frecvență:** 50-60 Hz

**Putere:**

300 W

Pentru seriile 5KSM125 - 5KSM200

275 W

Pentru seriile 5K45, 5KSM45 până la 5KSM100

**NOTĂ:** dacă ștecărul nu se potrivește în priză, contactați un electrician calificat. Nu modificați ștecărul în niciun fel. Nu utilizați adaptor.

Nu utilizați prelungitor. În cazul în care cablul de alimentare este prea scurt, solicitați unui electrician calificat sau unui tehnician de service să instaleze o priză lângă aparat.

# UTILIZAREA PRODUSULUI

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**IMPORTANT:** strângeți complet butonul axului de atașare pentru a preveni căderea capacului în bol în timpul amestecării.

## GHID PENTRU CONTROLUL VITEZEI

| VITE-<br>ZĂ | FUNCȚIE                                     | ACCESORIU                                                                                        | DESCRIERE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1           | Amestecare                                  | Paletă*,<br>paletă cu margine<br>flexibilă*                                                      | Pentru amestecare lentă, combinare,<br>pentru a face piure, începerea tuturor<br>procedurilor de mixare. Se utilizează<br>pentru adăugarea făinii și<br>ingredientelor uscate în aluat și<br>pentru adăugarea lichidelor la<br>ingredientele uscate. Nu utilizați<br>treapta 1 de viteză pentru a<br>amesteca sau frământa aluaturi cu<br>drojdie. |
| 2           | Amestecare<br>lentă                         | Paletă*,<br>paletă cu margine<br>flexibilă*,<br>cârlig pentru aluat,<br>paletă pentru patiserie* | Pentru mixare lentă, pasare,<br>amestecare mai rapidă. Se utilizează<br>pentru amestecarea și frământarea<br>aluaturilor cu drojdie a compozițiilor<br>dense și a dulciurilor; începerea<br>pasării cartofilor sau a altor legume;<br>introducerea grăsimii în făină;<br>amestecarea compozițiilor mai puțin<br>dense sau apoase.                  |
| 4           | Mixare,<br>batere                           | Paletă*,<br>paletă cu margine<br>flexibilă*,<br>tel cu fire,<br>paletă pentru patiserie*         | Pentru mixarea compozițiilor<br>semidense, precum cea pentru<br>fursecuri. Se utilizează pentru<br>combinarea zahărului cu grăsimea și<br>pentru adăugarea zahărului la<br>alușurile de ou pentru bezele.<br>Viteză medie pentru compozițiile<br>pentru prăjituri. Pentru mărunțirea<br>cărni.                                                     |
| 6           | Batere,<br>prepararea<br>cremelor           |                                                                                                  | Pentru baterea ingredientelor<br>(omogenizarea) sau amestecare la<br>viteză medie-mare. Se utilizează<br>pentru finalizarea mixării<br>compozițiilor pentru prăjituri, gogoși<br>și a altor compoziții. Viteză mare<br>pentru compozițiile pentru prăjituri.                                                                                       |
| 8           | Batere,<br>amestecare<br>cu telul<br>rapidă | Tel cu fire                                                                                      | Pentru baterea frișcăi, albușurilor de<br>ou și pentru glazuri fierte.                                                                                                                                                                                                                                                                             |

\*Inclus numai cu modelele selectate. De asemenea disponibil ca accesoriu opțional.

| VITE-ZĂ | FUNCȚIE                      | ACCESORIU   | DESCRIERE                                                                                                      |
|---------|------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10      | Prepararea rapidă a cremelor | Tel cu fire | Pentru baterea unor cantități mici de frișcă, albușuri de ou sau pentru baterea finală a piureului de cartofi. |

**NOTĂ:** maneta pentru controlul vitezei poate fi setată între vitezele enumerate în tabelul de mai sus pentru a obține treptele de viteză 3, 5, 7 și 9, în caz că este nevoie de o reglare mai fină. Pentru a mișca cu ușurință maneta pentru controlul vitezei, trageți-o ușor în sus în timp ce o mișcați între setări în orice direcție.

**IMPORTANT:** nu depășiți treapta 2 de viteză când preparați aluaturi cu drojdie deoarece acest lucru poate deteriora mixerul cu suport.

## GHIDUL ACCESORIILOR

| ACCESORII                             | FOLOȘIȚI PENTRU A AMESTECA                         | PREPARATE SUGERATE                                                                                                                              |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paletă*, paletă cu margine flexibilă* | Amestecuri normale până la dense                   | Prăjituri, glazuri cremoase, dulciuri, fursecuri, foitaj pentru plăcinte, carne mărunțită, biscuiți, ruladă din carne tocată, piure de cartofi. |
| Tel cu fire                           | Compoziții în care trebuie să încorporați aer      | Ouă, albușuri de ou, smântână grasă, glazuri fierte, checuri, maioneză, anumite dulciuri.                                                       |
| Cârlig pentru aluat                   | Amestecarea și frământarea aluaturilor cu drojdie. | Pâine, rulouri, aluat de pizza, chifle, checuri.                                                                                                |
| Paletă pentru patiserie*              | Încorporarea untului în făină                      | Pentru aluat de plăcintă, biscuiți și alte produse de patiserie, zdrobire fructe și legume și mărunțire carne.                                  |

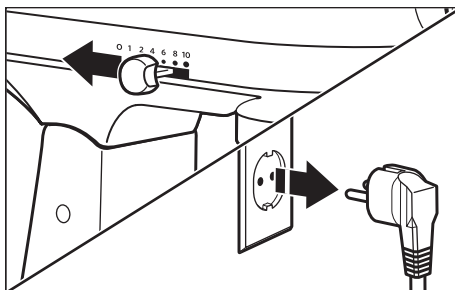
**NOTĂ:** racleta\*\*\* ajută la curățarea paletelor pentru patiserie\*. Poate fi utilă și pentru îndepărtarea ingredientelor din bol.

\*Inclus numai cu modelele selectate. De asemenea disponibil ca accesoriu opțional.

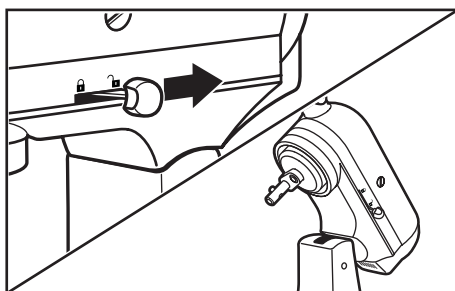
\*\*\*Se poate folosi și pentru a răzuir bolul.

## ATAȘAREA/SCOATEREA BOLULUI

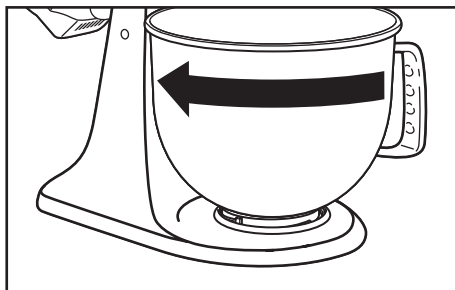
1. **Pentru a atașa bolul:** rotiți butonul de control al vitezei la oprit (0). Scoateți din priză mixerul cu suport.



2. Deblocați și ridicați capul motorului. Elementul de blocare\*\*\*\* se activează automat pentru a menține capul blocat în poziție.

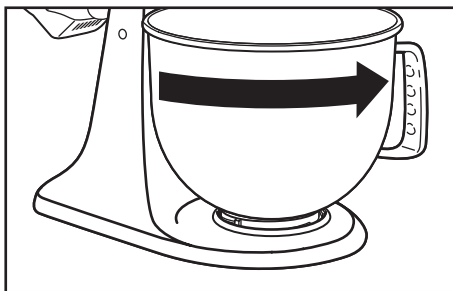


3. Așezați bolul pe placa de fixare a bolului. Rotiți ușor bolul în direcția acelor de ceasornic (dreapta).



\*\*\*\* Opțiunea de blocare este disponibilă la modelele selectate.

- 4. Pentru scoaterea bolului:** Repetați pașii 1 și 2. Rotiți ușor bolul în sens invers acelor de ceasornic (stânga).



**NOTĂ:** capul motorului trebuie să fie întotdeauna în poziția blocată când utilizați mixerul cu suport.

**ATAȘAREA/SCOATEREA PALETEI\*, A PALETEI CU MARGINE FLEXIBILĂ\*, A TELULUI CU FIRE, A PALETEI PENTRU PATISERIE\* SAU A CÂRLIGULUI PENTRU ALUAT**

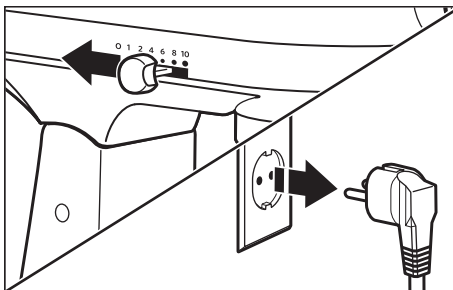
## **⚠️ AVERTISMENT**

### **Pericol de rănire**

**Scoateți mixerul din priză înainte de a atinge telurile.**

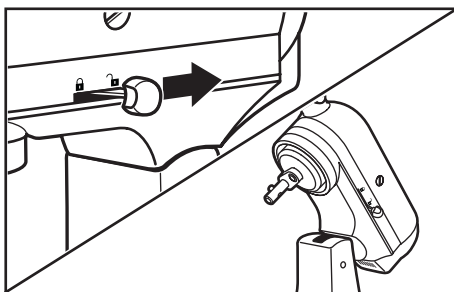
**Nerespectarea poate duce la oase rupte, tăieturi sau vânătăi.**

- 1. Pentru a atașa accesoriul:** Rotiți butonul de control al vitezei la oprit (0). Scoateți mixerul cu suport din priză.

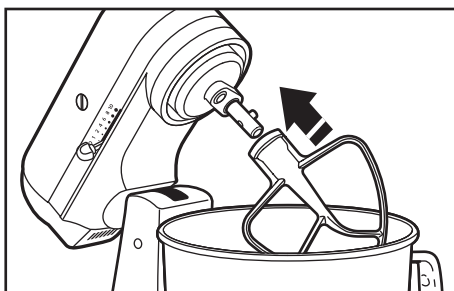


\*Inclus numai cu modelele selectate. De asemenea disponibil ca accesoriu opțional.

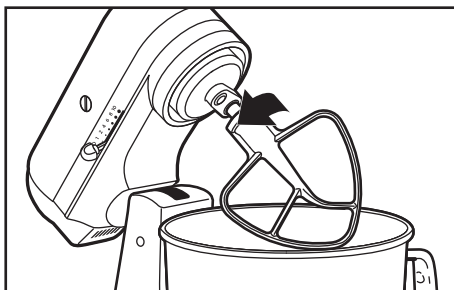
2. Deblocați și ridicați capul motorului. Elementul de blocare\*\*\*\* se activează automat pentru a menține capul blocat în poziție.



3. Puneți accesoriul pe axul paletelor și apăsați în sus cât de mult posibil. Apoi, rotiți accesoriul spre dreapta, fixându-l peste pinul de pe ax.



4. **Pentru a scoate accesoriul:** Repetați pașii 1 și 2. Apăsați accesoriul în sus cât de mult posibil și rotiți spre stânga. Apoi scoateți accesoriul de pe axul telului.



\*\*\*\* Opțiunea de blocare este disponibilă la modelele selectate.

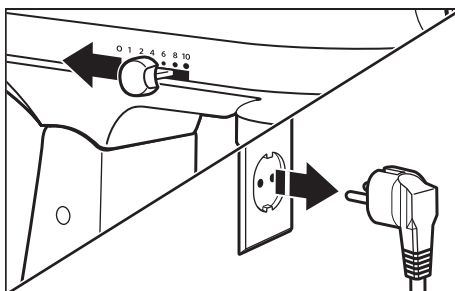


Scanați codul pentru mai multe informații

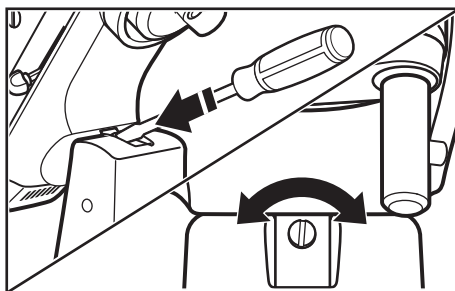
## DISTANȚA DINTRE PALETĂ ȘI BOL

Mixerul cu suport este reglat din fabrică astfel încât paleta\* doar să se apropie de fundul bolului. Dacă, din orice motiv, paleta\* lovește fundul bolului sau este prea departe de bol, puteți ajusta cu ușurință această distanță.

1. Rotiți butonul de control al vitezei la oprit (0). Scoateți din priză mixerul cu suport.



2. Ridicați capul motorului. Rotiți șurubul ușor în sens invers acelor de ceasornic (stânga) pentru a ridica paleta\* sau în sensul acelor de ceasornic (dreapta) pentru a coborî paleta\*. Reglați paleta\*, astfel încât doar să se apropie de suprafața bolului. Dacă strângeți șurubul prea tare, este posibil ca maneta de blocare să nu se blocheze corespunzător.



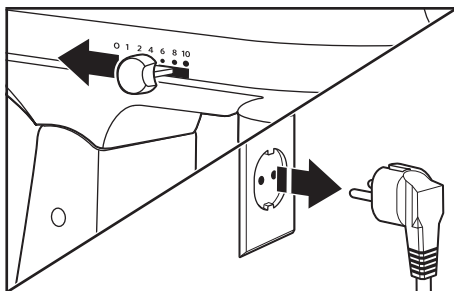
\*Inclus numai cu modelele selectate. De asemenea disponibil ca accesoriu opțional.

**NOTĂ:** atunci când este reglată corespunzător, paleta\* nu va lovi fundul sau lateralele bolului. Dacă paleta\* sau telul cu fire este atât de aproape încât lovește fundul bolului, este posibil ca învelișul paletei să se tocească sau firele telului să se uzeze.

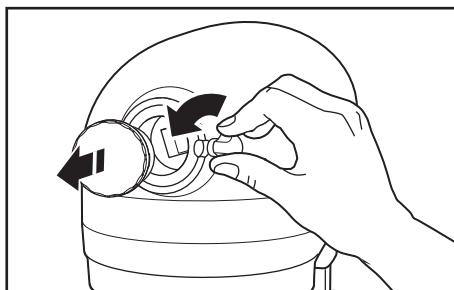
## ACCESORII OPȚIONALE

KitchenAid oferă o gamă largă de accesorii opționale, cum ar fi mașina de tocat sau aparate de făcut paste. Pot fi atașate la arborele de atașare al mixerului cu suport, astfel cum este indicat aici.

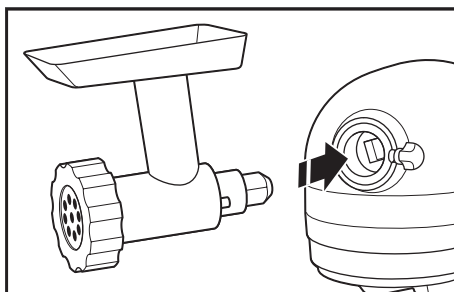
- 1. Pentru a atașa:** Mutați maneta pentru controlul vitezei la poziția oprit (0). Scoateți din priză mixerul cu suport.



- 2.** Slăbiți butonul de atașare rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic. Scoateți capacul axului de atașare.

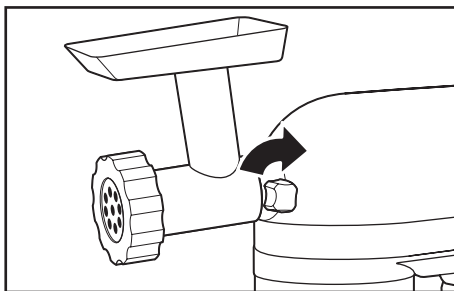


- 3.** Introduceți carcasa arborelui de atașare în axul de atașare, asigurându-vă că arborele de atașare se potrivește în suportul pătrat al axului de atașare. Poate fi necesar să rotiți accesoriul înainte și înapoi. Când accesoriul este în poziția corectă, pinul se va potrivi în creștătura de pe marginea axului.

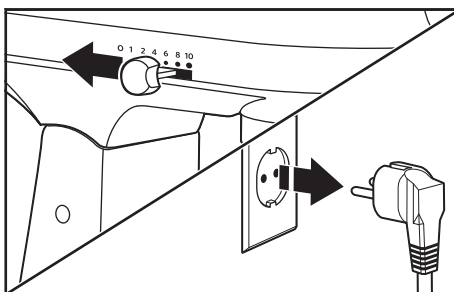


\*Inclus numai cu modelele selectate. De asemenea disponibil ca accesoriu opțional.

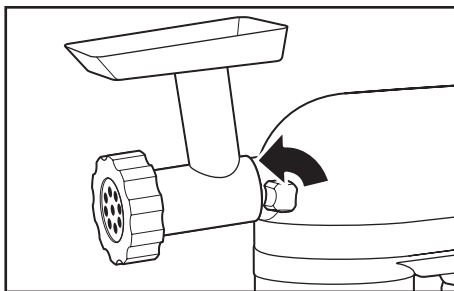
4. Strângeți butonul axului de atașare rotindu-l în sensul acelor de ceasornic până când accesoriul este fixat complet pe mixerul cu suport.



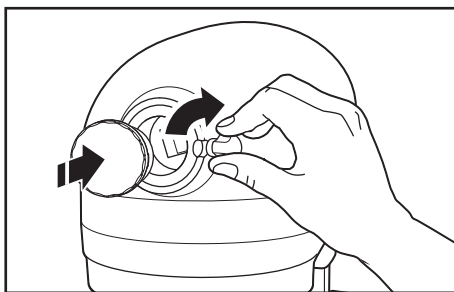
5. Pentru a scoate: Mutați maneta pentru controlul vitezei la poziția oprit (0). Scoateți din priză mixerul cu suport.



6. Slăbiți butonul de atașare rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic. Rotiți ușor accesoriul înainte și înapoi în timp ce îl scoateți.



7. Puneți la loc capacul axului de atașare.



8. Strângeți butonul axului de atașare rotindu-l în sensul acelor de ceasornic până când capacul axului este fixat complet pe mixerul cu suport.



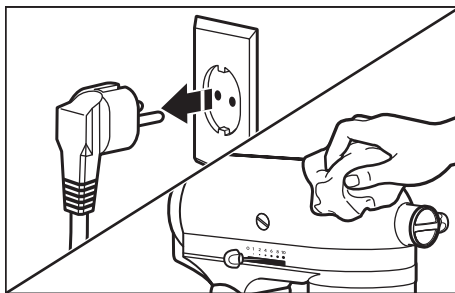
**IMPORTANT:** strângeți complet butonul axului de atașare pentru a preveni căderea capacului în bol în timpul amestecării.

**NOTĂ:** consultați Ghidul de utilizare și îngrijire al fiecărui accesoriu pentru a vedea setările de viteză și timpii de funcționare recomandați.

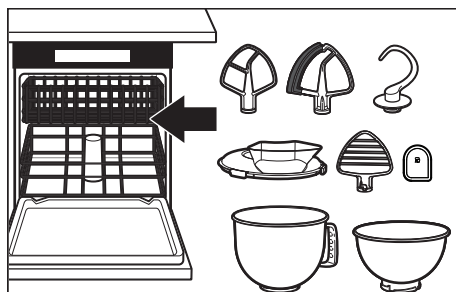
## ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

**IMPORTANT:** lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a adăuga sau scoate componente și înainte de curățare.

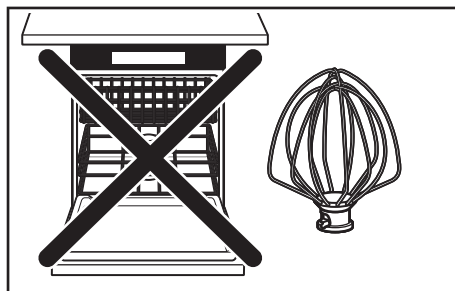
1. Întotdeauna scoateți din priză mixerul cu suport înainte de a-l curăța. Ștergeți mixerul cu suport cu o lavetă moale și umedă. Nu utilizați agenți de curățare casnici/din comerț. Ștergeți axul paletei frecvent, înlăturând orice reziduu care se strânge. Nu scufundați în apă.



2. Bolurile\*, scutul pentru turnare\*, paleta\*, paletă cu margine flexibilă\*, paleta pentru patiserie\* și racleta\*\*\* și cârligul pentru aluat pot fi spălate pe raftul superior în mașina de spălat vase. Sau curățați-le bine în apă fierbinte cu detergent și clătiți-le complet înainte de uscare. Nu păstrați paletele pe ax.



**IMPORTANT:** telul cu fire se poate spăla în mașina de spălat vase numai pentru modelele 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 și 5KSM193. Pentru toate celelalte modele: Curățați-l bine în apă fierbinte cu detergent și clătiți-l complet înainte de uscare. Nu păstrați telul cu fire pe ax.



\*Inclus numai cu modelele selectate. De asemenea disponibil ca accesoriu opțional.

\*\*\*Se poate folosi și pentru a răzui bolul.

## ⚠️ AVERTISMENT



### Pericol de electrocutare

**Conectați la o priză cu împământare.**

**Nu scoateți pinul de împământare.**

**Nu utilizați adaptor.**

**Nu utilizați prelungitor.**

**Nerespectarea acestor instrucțiuni pot duce la deces, incendiu sau electrocutare.**

| PROBLEMĂ                                                           | SOLUȚIE                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dacă mixerul cu suport se încălzește în timpul utilizării          | Compozițiile dense nu trebuie să depășească viteza 2. La compoziții dense cu perioade de amestecare îndelungate, este posibil să nu puteți atinge în mod confortabil partea de sus a aparatului. Acest lucru este normal. |
| Dacă mixerul cu suport emite un miros puternic                     | Acesta este un lucru normal pentru motoarele electrice, mai ales atunci când sunt noi.                                                                                                                                    |
| Dacă paleta lovește bolul                                          | Opriti mixerul cu suport. Consultați secțiunea „Distanța dintre paletă și bol” și reglați distanța dintre paletă și bol.                                                                                                  |
| Dacă mixerul cu suport nu mai funcționează, verificați următoarele | Este mixerul cu suport în priză?                                                                                                                                                                                          |
|                                                                    | Siguranța electrică din circuitul mixerului cu suport funcționează corect? Dacă aveți un întrerupător de circuit electric, asigurați-vă că acel circuit este închis.                                                      |
|                                                                    | Opriti mixerul cu suport pentru 10-15 secunde, apoi reporniți-l. Dacă mixerul cu suport tot nu pornește, lăsați-l să se răcească 30 de minute înainte de a-l reporni.                                                     |
| Dacă problema nu poate fi rezolvată                                | Consultați secțiunea „Termenii garanției KitchenAid („Garanția”)”. Nu returnați mixerul cu suport distribuitorului; distribuitorii nu asigură lucrări de service.                                                         |

## ELIMINAREA DEȘEURILOR DE ECHIPAMENTE ELECTRICE

### ELIMINAREA MATERIALELOR DE AMBALARE

Materialele de ambalare sunt reciclabile și sunt marcate cu simbolul reciclării ♻️. Diferitele componente ale ambalajului trebuie eliminate în mod responsabil, respectând reglementările autorităților locale privind eliminarea deșeurilor.

## RECICLAREA PRODUSULUI

- Acest aparat este prevăzut cu un marcaj conform cu legile din UE și Regatul Unit privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).
- Prin eliminarea corectă a acestui produs, veți ajuta la prevenirea posibilelor efecte negative asupra mediului și sănătății umane, care ar putea fi cauzate de manevrarea necorespunzătoare a deșeurilor acestui produs.
- Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc arată că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice.

Pentru informații mai detaliate despre tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați primăria locală, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

### PENTRU UNIUNEA EUROPEANĂ

Acest aparat a fost proiectat, construit și distribuit în conformitate cu cerințele de siguranță ale directivelor CE: Directiva 2014/35/UE privind tensiunea joasă, Directiva 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică, Directiva 2009/125/CE privind proiectarea ecologică, Directiva 2011/65/UE RoHS și modificările ulterioare.

## TERMENII GARANȚIEI KITCHENAID („GARANȚIA”)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia („garantul”) acordă clientului final, care este un consumator, o garanție în baza condițiilor de mai jos.

Garanția se aplică în plus față de drepturile legale de garanție ale clientului final oferite de vânzătorul produsului și nu limitează sau afectează aceste drepturi.

#### 1. DOMENIUL DE APLICARE ȘI CONDIȚIILE GARANȚIEI

- a) Garantul acordă garanția pentru produsele menționate la punctul 1.b), pe care un consumator le-a achiziționat de la un vânzător sau de la o companie a Grupului KitchenAid din țările Spațiului Economic European, Moldova, Muntenegru, Elveția sau Turcia.
- b) Perioada de garanție depinde de produsul achiziționat și este după cum urmează:

**Doi ani de garanție de la data achiziționării (Modelele din seria 5K45, seriile 5KSM45 până la 100).**

**Cinci ani de garanție de la data achiziționării (Modelele din seriile 5KSM125 - 200).**

- c) Perioada de garanție începe la data livrării produsului, adică data la care un consumator a primit produsul achiziționat de la un distribuitor sau de la o companie a Grupului KitchenAid.
- d) Garanția acoperă caracterul lipsit de defecte al produsului.
- e) Garantul furnizează consumatorului următoarele servicii în temeiul prezentei garanții, la alegerea garantului, în cazul în care intervine o defecțiune în perioada de garanție:
  - Repararea produsului defect sau a piesei de produs defecte sau
  - Înlocuirea produsului defect sau a piesei de produs defecte. În cazul în care un produs nu mai este disponibil, garantul are dreptul de a schimba produsul cu unul care are o valoare egală sau mai mare.
- f) În cazul în care consumatorul dorește să facă o cerere în temeiul garanției, consumatorul trebuie să contacteze centrele de service KitchenAid din țara respectivă sau garantul;

#### **Kitchenshop**

Str. Sinaia 53-53B

077175, STEFANESTII DE JOS, ILFOV

Pentru întrebări generale despre electrocasnicele mici, vă rugăm să apelați :

0722 677 096

direct la adresa KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.

- g) Costurile de reparare, inclusiv piesele de schimb, și costurile poștale pentru livrarea unui produs sau a unei piese de produs fără defecte sunt suportate de garant. Garantul suportă, de asemenea, costurile poștale pentru returnarea produsului defect sau a piesei de produs defecte în cazul în care garantul sau centrul de service pentru clienți KitchenAid Europa din țara respectivă a solicitat returnarea produsului defect sau a piesei de produs defecte.

h) Pentru a putea face o cerere în temeiul garanției, consumatorul trebuie să prezinte chitanța sau factura achiziției produsului.

## 2. LIMITĂRILE GARANȚIEI

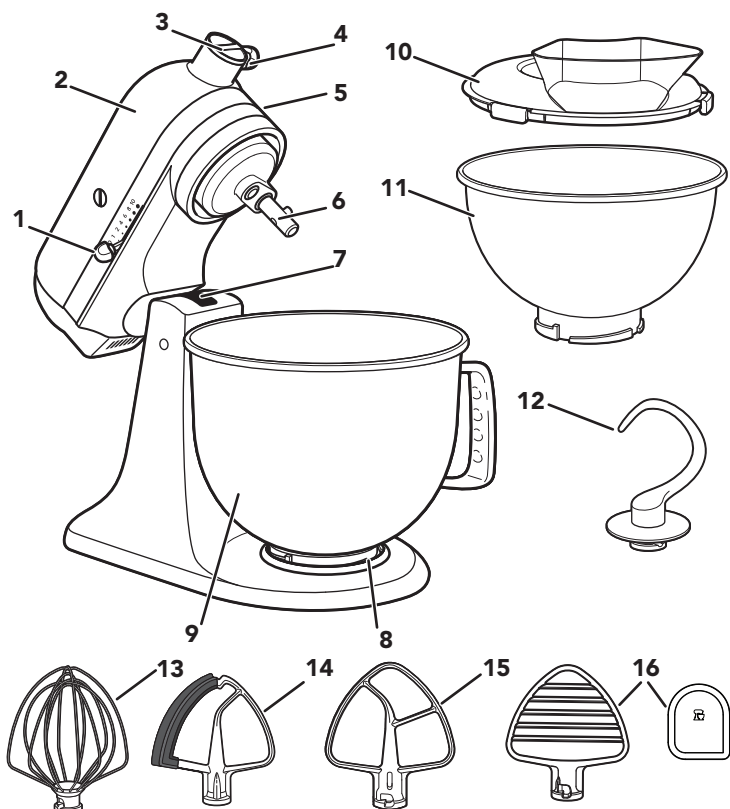
- a) Garanția se aplică numai produselor utilizate în scopuri private și nu în scopuri profesionale sau comerciale.
- b) Garanția nu se aplică în cazul uzurii normale, al utilizării necorespunzătoare sau abuzive, al nerespectării instrucțiunilor de utilizare, al utilizării produsului la o tensiune electrică greșită, al instalării și al funcționării cu încălcarea reglementărilor electrice aplicabile și al utilizării forței (de exemplu, lovituri).
- c) Garanția nu se aplică în cazul în care produsul a fost modificat sau transformat, de exemplu, transformări de la produse de 120 V la produse de 220-240 V.

După expirarea perioadei de garanție sau, în cazul produselor pentru care nu se aplică garanția, centrele de service pentru clienți KitchenAid sunt încă disponibile clienților finali pentru întrebări și informații. Mai multe informații sunt disponibile și pe site-ul nostru web: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

# ÎNREGISTRAREA PRODUSULUI

Înregistrați noul dvs. aparat KitchenAid acum: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# KOMPONENTY A FUNKCIE



1. Páčka na ovládanie rýchlosti
2. Hlavica motora
3. Hrdlo na nadstavce
4. Koliesko na nadstavce
5. Zaisťovacia páčka hlavice motora (nie je zobrazená)
6. Hriadeľ miešacej metličky
7. Skrutka na nastavenie výšky miešacej metličky (nie je zobrazená)
8. Upínacia platňa
9. Misa\*\*
10. Veko na pridávanie ingrediencií\*
11. 2,8 l (3 qt) Misa z nehrdzavejúcej ocele\*
12. Hák na cesto
13. Drôtená metla
14. Pružná miešacia metla so záberom po okrajoch\*
15. Plochá miešacia metla\*
16. Miešacia metlička na cesto\* a škrabka\*\*\*

\*\*Tvar, veľkosť a materiál misy závisia od modelu kuchynského robota.

\*Dodáva sa len s vybranými modelmi. Dostupné aj ako voľiteľné príslušenstvo.

\*\*\*Možno použiť aj na zoškrabanie zvyškov z misy.

# BEZPEČNOSŤ VÝROBKU

## Vaša bezpečnosť a bezpečnosť ostatných osôb je veľmi dôležitá.

V tejto príručke a na svojom spotrebiči nájdete veľa dôležitých bezpečnostných výstrah. Výstrahy si prečítajte a všetky ich dodržiavajte.



Toto je výstražný bezpečnostný symbol.

Upozorňuje vás na potenciálne nebezpečenstvá, ktoré môžu spôsobiť smrteľné alebo vážne zranenia vám alebo iným osobám.

Všetky bezpečnostné výstrahy bude sprevádzať výstražný bezpečnostný symbol a slovo „NEBEZPEČENSTVO“ alebo „VAROVANIE“. Význam uvedených slov:



**NEBEZPEČENSTVO**

**Ak pokyny nedodržíte okamžite, môže to spôsobiť smrteľný alebo vážny úraz.**



**VAROVANIE**

**Halálós vagy súlyos sérülést szenvedhet, ha nem követi az utasításokat.**

Ak nedodržíte pokyny, môže to spôsobiť smrteľný alebo vážny úraz.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

**Pri používaní elektrických spotrebičov sa musia vždy dodržiavať základné bezpečnostné pokyny vrátane nasledovných:**

1. Prečítajte si všetky pokyny. Nesprávne používanie spotrebiča môže mať za následok telesné poranenie.
2. Aby ste zabránili riziku poranenia elektrickým prúdom, neponárajte kuchynský robot do vody alebo inej kvapaliny.
3. Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne pokyny týkajúce sa používania spotrebiča.
4. Platí len pre Európsku úniu: Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič a jeho kábel uchováajte mimo dosahu detí.

5. Platí len pre Európsku úniu: Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo dostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a chápu riziká spojené s jeho používaním.
6. Deti musia byť pod dozorom, aby sa so spotrebičom nehrali.
7. Keď spotrebič nepoužívate, pred montážou a demontážou komponentov a čistením spotrebič vypnite (0) a odpojte od elektrickej zásuvky. Pri odpájaní spotrebiča uchopte zástrčku a odpojte ju od elektrickej zásuvky. Nikdy neťahajte za napájací kábel.
8. Nedotýkajte sa pohyblivých častí. Počas prevádzky udržiavajte ruky, vlasy, oblečenie a taktiež stierky a iné kuchynské náradie mimo miešacej metličky, aby ste zabránili poraneniu osôb a/alebo poškodeniu kuchynského robota.
9. Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, ak spotrebič nefunguje správne alebo vám spadne, prípadne sa iným spôsobom poškodí. Spotrebič odneste do najbližšieho autorizovaného servisného zariadenia za účelom kontroly, opravy alebo elektrickej či mechanickej úpravy.
10. Používanie príslušenstva alebo nadstavcov, ktoré spoločnosť KitchenAid neodporúča alebo nepredáva, môže spôsobiť požiar, poranenie elektrickým prúdom alebo iné telesné zranenia.
11. Nepoužívajte spotrebič v exteriéri.
12. Kábel nenechajte prevísať cez okraj stola alebo pultu.
13. Dávajte pozor, aby sa kábel nedostal do kontaktu s horúcimi povrchmi vrátane sporáka.
14. Pred umývaním vyberte plochú miešaciu metličku, miešaciu metličku s flexi stierkou, drôtenú metlu, hák na cestu alebo miešaciu metličku na cestu z kuchynského robota.
15. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný pracovník KitchenAid alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
16. Nikdy nenechávajte spotrebič počas prevádzky bez dozoru.
17. Nepoužívajte misy kuchynského robota vo veľmi horúcom prostredí, ako je rúra, mikrovlnná rúra alebo na varnej doske. Zabráňte tak poškodeniu produktu.

18. Pred čistením a pred pripojením alebo odoberaním častí nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
19. Pokyny týkajúce sa čistenia povrchov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, nájdete v časti „Starostlivosť a čistenie“.
20. Tento spotrebič je určený na používanie v domácnosti alebo podobné využitie v prostredí, ako napr:
- kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách alebo iných pracovných prostrediach;
  - farmy;
  - klientmi v hoteloch, motelloch a iných prostrediach poskytujúcich ubytovanie;
  - zariadenia typu „bed and breakfast“.

## TIETO POKYNY SI USCHOVAJTE

Podrobné informácie o produktoch, pokyny a videá vrátane informácií o záruke nájdete na stránke

[www.kitchenaid.co.uk/product-tips](http://www.kitchenaid.co.uk/product-tips) ,

[www.kitchenaid.ie/product-tips](http://www.kitchenaid.ie/product-tips) , alebo [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu) .

Prípadné otázky zasielajte na adresu [contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com).

### POŽIADAVKY NA ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

#### **VAROVANIE**

**Nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom**

**Zapojte do uzemnenej zásuvky.**

**Neodstraňujte uzemňovací kolík.**

**Nepoužívajte adaptér.**

**Nepoužívajte predlžovací kábel.**

**Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok smrť, požiar alebo zásah elektrickým prúdom.**



**Napätie:** 220 – 240 V AC

**Frekvencia:** 50 – 60 Hz

**Výkon:**

300 W

pre modely série 5KSM125 – 5KSM200

275 W

pre modely série 5K45, 5KSM45 až 5KSM100

**POZNÁMKA:** Ak sa zástrčka nedá zasunúť do zásuvky, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Žiadnym spôsobom neupravujte zástrčku. Nepoužívajte adaptér.

Nepoužívajte predlžovací kábel. Ak je napájací kábel príliš krátky, poverte kvalifikovaného elektrikára alebo servisného technika inštaláciou zásuvky blízko spotrebiča.

# POUŽÍVANIE VÝROBKU

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

**DÔLEŽITÉ:** Koliesko na nadstavec úplne dotiahnite, aby ste pri miešaní zabránili pádu krytu hrdla do misy.

## SPRIEVODXA POUŽÍVANÍM OVLÁDAČA RÝCHLOSTI

| RÝCH-<br>LOST' | ČINNOSŤ                           | PRÍSLUŠENSTVO                                                                                                             | OPIS                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1              | Miešanie                          | Plochá miešacia metla*,<br>miešacia metlička s flexi<br>stierkou*                                                         | Na pomalé miešanie, zmiešavanie,<br>tvorbu pyrú a začiatok všetkých typov<br>mixovania. Určené na pridávanie<br>múky a suchých prísad do cesta<br>a pridávanie tekutín do suchých<br>prísad. Rýchlosť 1 nepoužívajte na<br>miešanie alebo miesenie kysnutých<br>ciest.           |
| 2              | Pomalé<br>mixovanie<br>a miešanie | Plochá miešacia metla*,<br>miešacia metlička s flexi<br>stierkou*,<br>háč na cesto,<br>miešacia metlička na<br>cesto*     | Na pomalé mixovanie, tvorbu pyrú a<br>rýchlejšie miešanie. Určené na<br>miešanie a miesenie kysnutých ciest,<br>hustého cesta a cukroviniek;<br>počiatočné rozpučenie zemiakov<br>alebo inej zeleniny; nakrájanie tuku<br>do múky; mixovanie riedkeho alebo<br>frkajúceho cesta. |
| 4              | Mixovanie,<br>šľahanie            | Plochá miešacia metla*,<br>miešacia metlička s flexi<br>stierkou*,<br>drôtená metlička,<br>miešacia metlička na<br>cesto* | Na mixovanie polohustého cesta, ako<br>napríklad na sušienky. Určené na<br>zmiešanie cukru a tuku a na pridanie<br>cukru do bielok pri príprave snehovej<br>peny. Stredná rýchlosť na koláčové<br>zmesi. Na sekanie mäsa.                                                        |
| 6              | Šľahanie,<br>príprava<br>krémov   |                                                                                                                           | Na rýchle šľahanie (prípravu krémov)<br>pri strednej rýchlosti. Určené na<br>záverečné mixovanie koláčov, šišiek<br>a iného cesta. Vysoká rýchlosť na<br>koláčové zmesi.                                                                                                         |
| 8              | Rýchle<br>šľahanie                | Drôtená metla                                                                                                             | Na šľahanie šľahačky, bielok a<br>varených poliev.                                                                                                                                                                                                                               |
| 10             | Rýchle<br>šľahanie                |                                                                                                                           | Na šľahanie menšieho množstva<br>smotany, bielok alebo na záverečné<br>šľahanie zemiakovej kaše.                                                                                                                                                                                 |

**POZNÁMKA:** Páčku na ovládanie rýchlosti možno nastaviť na hodnoty medzi rýchlosťami uvedenými na schéme vyššie a dosiahnuť tak rýchlosti 3, 5, 7 a 9, ak je potrebná jemnejšia úprava rýchlosti. Aby sa páčka na ovládanie rýchlosti pohybovala ľahko, pri zmene nastavenia jedným či druhým smerom ju zľahka nadvihnite.

**DÔLEŽITÉ:** Ak pripravujete kysnuté cesto, neprekračujte rýchlosť 2, pretože môže dôjsť k poškodeniu kuchynského robota.

\*Dodáva sa len s vybranými modelmi. Dostupná aj ako voliteľné príslušenstvo.

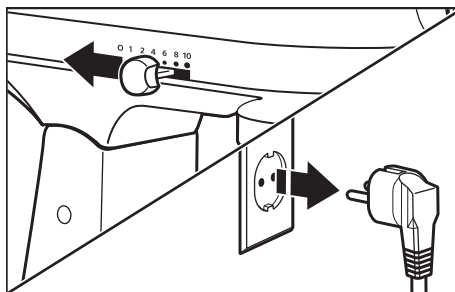
# SPRIEVODCA PRÍSLUŠENSTVOM

| PRÍSLUŠENSTVO                                               | URČENÉ NA MIEŠANIE                  | ODPORÚČANÉ POLOŽKY                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plochá miešacia metla*, miešacia metlička s flexí stierkou* | Obyčajné až husté zmesi             | Torty, krémové plevy, cukrovinky, sušienky, cesto na koláče, sekanie mäsa, keksíky, mleté mäso, pučené zemiaky. |
| Drôtená metla                                               | Zmesi, ktoré majú obsahovať vzduch  | Vajíčka, bielka, plnotučná smotana, varené plevy, piškótové koláče, majonéza, niektoré cukrovinky.              |
| Hák na cesto                                                | Miešanie a miesenie kysnutých ciest | Chlieb, rožky, pizzové cesto, žemle, kávové koláčiky.                                                           |
| Miešacia metlička na cesto*                                 | Pridávanie kusov masla do múky      | Na cesto na koláče, keksíky alebo iné pečivo, pučenie ovocia a zeleniny a sekanie mäsa.                         |

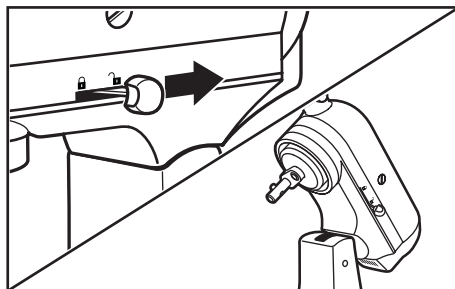
**POZNÁMKA:** Škrabka\*\*\* pomáha pri čistení miešacej metličky na cesto\*. Rovnako môže byť užitočná pri odstraňovaní surovín z misy.

## PRIPOJENIE/ODSTRÁNENIE MISY

- 1. Pripojenie misky:** Ovládanie rýchlosti otočte do polohy vyp (0). Odpojte kuchynský robot.



- 2. Odistite hlavu motora a zdvihnite ju. Zámka\*\*\*\* sa zapája automaticky, aby ostala hlavica pevne na mieste.**

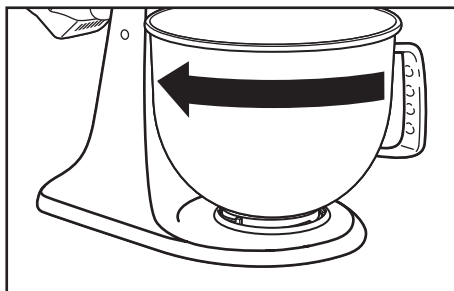


\*Dodáva sa len s vybranými modelmi. Dostupná aj ako voliteľné príslušenstvo.

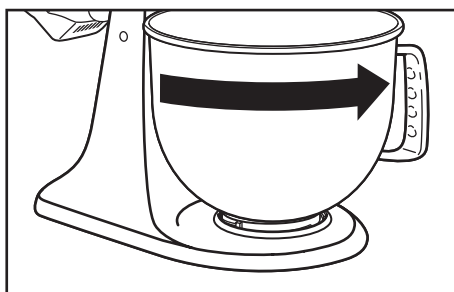
\*\*\*Možno použiť aj na zoškrabanie zvyškov z misy.

\*\*\*\* Možnosť zamykania je dostupná na vybraných modeloch.

3. Misu položte na upínaciu platňu. Misu jemne otočte v smere hodinových ručičiek (doprava).



4. **Odstránenie misy:** Opakujte kroky 1 a 2. Misu jemne otočte proti smeru hodinových ručičiek (doľava).



**POZNÁMKA:** Hlavica motora musí byť pri používaní kuchynského robota vždy v zaistenej pozícii.

# PRIPOJENIE/ODSTRÁNENIE PLOCHEJ MIEŠACEJ METLIČKY\*, MIEŠACEJ METLIČKY S FLEXI STIERKOU\*, DRÔTENEJ METLIČKY, MIEŠACEJ METLIČKY NA CESTO\* ALEBO HÁKU NA CESTO

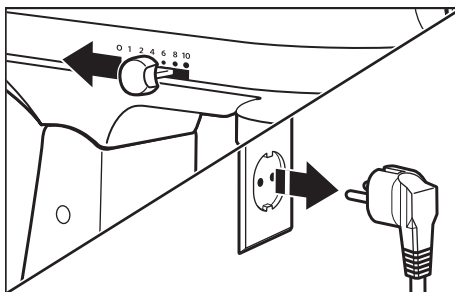
## !VAROVANIE

### Nebezpečenstvo úrazu

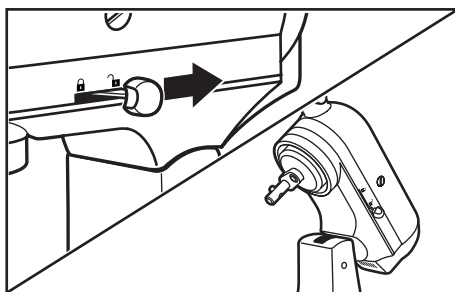
Odpojte mixér pred tým, než sa dotknete šlahacov.

Nedodržanie tohto pokynu môže spôsobiť zlomeniny, rezné rany alebo podliatiny.

1. **Pripájanie príslušenstva:** Ovládanie rýchlosti otočte do polohy vyp (0). Odpojte kuchynský robot z napájania.



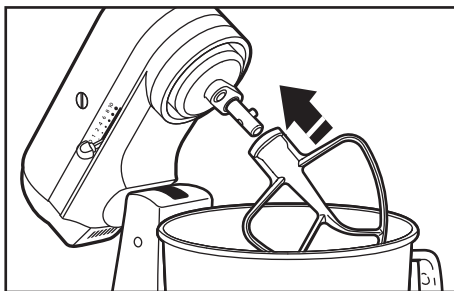
2. Odistite hlavu motora a zdvihnite ju. Zámka\*\*\*\* sa zapája automaticky, aby ostala hlavica pevne na mieste.



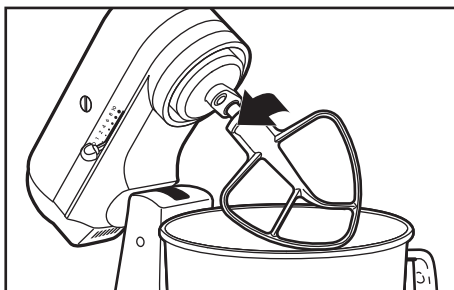
\*Dodáva sa len s vybranými modelmi. Dostupné aj ako voliteľné príslušenstvo.

\*\*\*\* Možnosť zamykania je dostupná na vybraných modeloch.

3. Príslušenstvo nasadíte na hriadeľ miešacej metličky a zatlačíte čo najviac nahor. Potom príslušenstvo otočíte doprava a zaistíte ho na čape na hriadeľi.



4. **Odpájanie príslušenstva:** Opakujte kroky 1 a 2. Stlačte príslušenstvo čo najviac nahor a otočte ho doľava. Potom príslušenstvo vytiahnite z hriadeľa miešacej metličky.



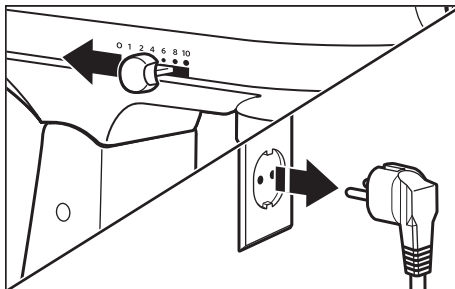
Pre viac informácií naskenujte  
kód.

## MEDZERA MEDZI METLIČKOU A MISKOU

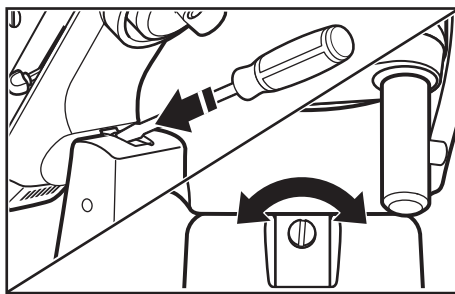
Váš kuchynský robot je od výroby nastavený tak, že medzi plochou miešacou metličkou\* a dnom misky sa nachádza medzera. Ak však plochá miešacia metlička\* z akéhokoľvek dôvodu udiera do dna misky alebo sa od neho nachádza príliš ďaleko, medzeru môžete jednoducho napraviť.

\*Dodáva sa len s vybranými modelmi. Dostupná aj ako voliteľné príslušenstvo.

1. Ovládanie rýchlosti otočte do polohy vyp. (0). Odpojte kuchynský robot.



2. Zdvihnite hlavicu motora. Miernym otáčaním skrutky proti smeru hodinových ručičiek (doľava) zdvihnete plochú miešaciu metličku\* alebo v smere hodinových ručičiek (doprava) spustíte plochú miešaciu metličku\*. Nastavte plochú miešaciu metličku\* tak, aby bola medzi ňou a povrchom misy primeraná medzera. Ak skrutku nadmerne utiahnete, zaistovacia páčka sa nemusí zaistiť na mieste.

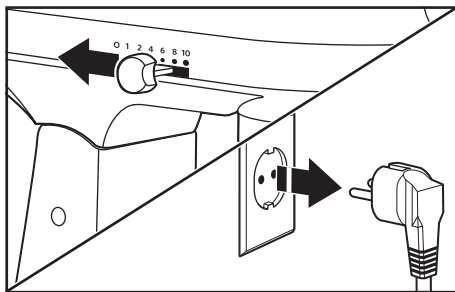


**POZNÁMKA:** Keď je plochá miešacia metlička správne nastavená,\* nebude narážať na dno ani do steny misy. Ak je plochá miešacia metlička\* alebo drôtená metlička tak blízko, že naráža na dno misy, môže dôjsť k odretiu náteru metličky alebo k opotrebovaniu drôtov.

## VOLITEĽNÉ NADSTAVCE

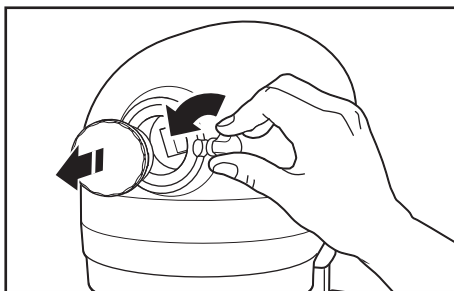
Spoločnosť KitchenAid ponúka široký sortiment voliteľných nadstavcov, ako sú mlynček na potraviny či strojek na cestoviny. Dajú sa pripevniť k hnaciemu hriadeľu kuchynského robota, ako je zobrazené na obrázku.

1. **Pripevnenie:** Otočte páčku na ovládanie rýchlosti do polohy vyp. (0). Odpojte kuchynský robot.

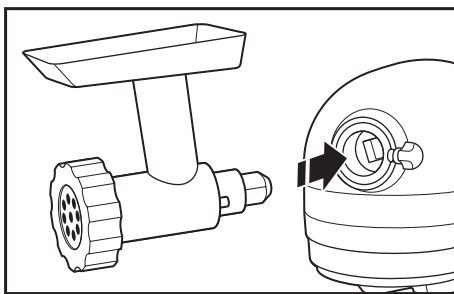


\*Dodáva sa len s vybranými modelmi. Dostupná aj ako voliteľné príslušenstvo.

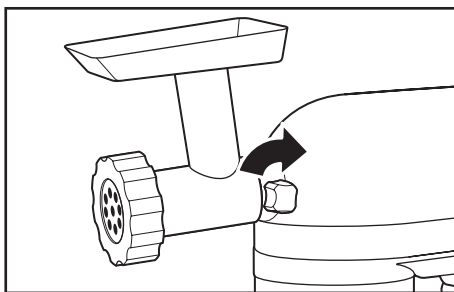
2. Koliesko na nastavac uvoľníte otáčaním v protismere hodinových ručičiek. Odstráňte kryt pripájacieho otvoru.



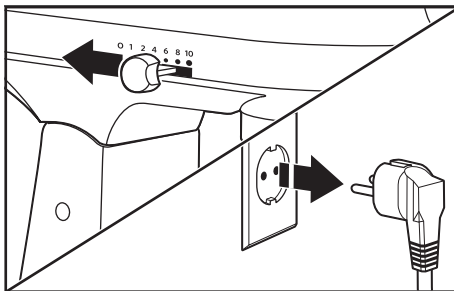
3. Nasadíte kryt hriadeľa nastavca na hrdlo na nastavce a uistíte sa, že napájací hriadeľ nastavca pasuje do hranatého lôžka hrdla na nastavce. Možno bude potrebné pootočiť nastavac dozadu a dopredu. Keď je nastavac v správnej polohe, kolík na nastavci zapadne do drážky na okraji hrdla.



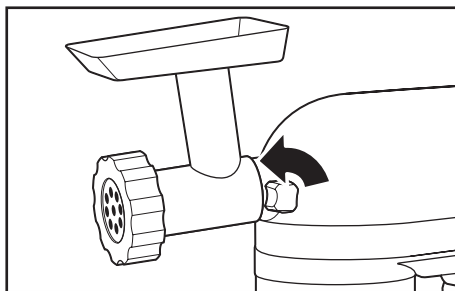
4. Koliesko na nastavac utiahnite otáčaním v smere hodinových ručičiek tak, aby došlo k bezpečnému upevneniu nastavca na kuchynskom robote.



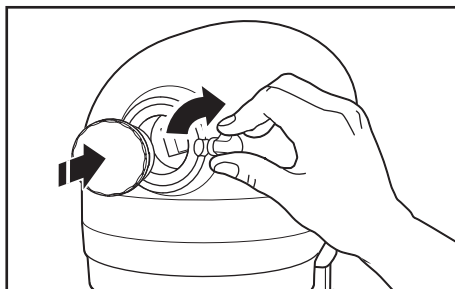
5. Odpojenie: Otočte páčku na ovládanie rýchlosti do polohy vyp. (0). Odpojte kuchynský robot.



6. Koliesko na nadstavec uvoľníte otáčaním v protismere hodinových ručičiek. Nadstavec vyťahujte jemným otáčavým pohybom dopredu a dozadu.



7. Vymeňte kryt hrdla na nadstavce.



8. Koliesko na nadstavec utiahnite otáčaním v smere hodinových ručičiek tak, aby došlo k bezpečnému upevneniu krytu hrdla na nadstavce na kuchynskom robote.



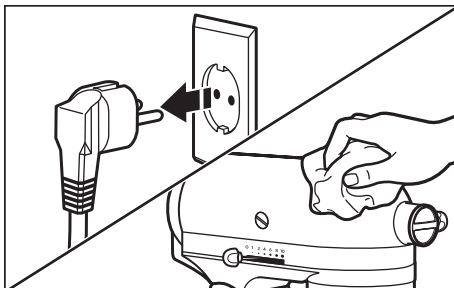
**DÔLEŽITÉ:** Koliesko na nadstavec úplne dotiahnite, aby ste pri miešaní zabránili pádu krytu hrdla do misy.

**POZNÁMKA:** Pozrite si sprievodcu používaním a starostlivosťou pre konkrétny nadstavec, kde nájdete odporúčané nastavenia rýchlostí a prevádzkové časy.

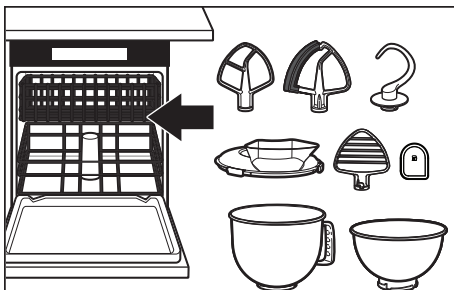
# STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

**DÔLEŽITÉ:** Pred čistením a pred pripojením alebo odpojením komponentov nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

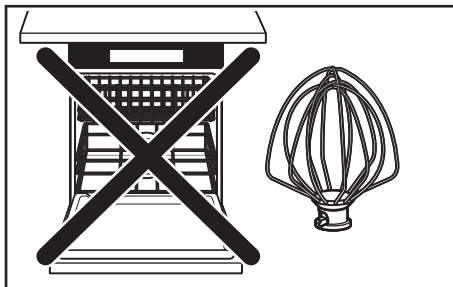
1. Pred čistením vždy kuchynského robota odpojte. Telo kuchynského robota utrite mäkkou, vlhkou handričkou. Nepoužívajte prípravky na čistenie domácnosti ani komerčné čistiace prostriedky. Pravidelne utierajte hriadeľ miešacej metličky a odstraňujte nahromadené zvyšky potravín. Neponárajte do vody.



2. Misy\*, veko na pridávanie ingrediencií\*, plochá miešacia metlička\*, miešacia metlička s flexi stierkou\*, miešacia metlička na cesto\* a škrabka\*\*\* a hák na cesto je možné umývať v hornej priehradke umývačky riadu. Prípadne ich môžete umyť v horúcej mydlovej vode a pred osušením ich dôkladne opláchnuť. Metličky neuchovávajte na hriadeľi.



**DÔLEŽITÉ:** Drôtená metlička sa dá umývať v umývačke riadu iba pri modeloch 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 a 5KSM193. Pre všetky ostatné modely: Dôkladne ich umyte v horúcej mydlovej vode a pred osušením ich dôkladne opláchnite. Drôtenú metličku neuskladňujte nasadenú na hriadeľi.



\*Dodáva sa len s vybranými modelmi. Dostupná aj ako voliteľné príslušenstvo.

\*\*\*Možno použiť aj na zoškrabanie zvyškov z misy.

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

## VAROVANIE



**Nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom**

**Zapojte do uzemnenej zásuvky.**

**Neodstraňujte uzemňovací kolík.**

**Nepoužívajte adaptér.**

**Nepoužívajte predĺžovací kábel.**

**Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok smrť, požiar alebo zásah elektrickým prúdom.**

| PROBLÉM                                                      | RIEŠENIE                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ak počas používania dochádza k zahriatiu kuchynského robota  | Pri vysokej záťaži by sa nemala prekročiť rýchlosť 2. Pri vysokej záťaži a dlhšej dobe mixovania sa môže stať, že nebude možné dotknúť sa hornej časti spotrebiča. Je to normálne. |
| Ak z kuchynského robota vychádza prenikavý zápach            | Pri elektrických motoroch je to bežné, najmä keď sú nové.                                                                                                                          |
| Ak plochá miešacia metlička naráža na dno                    | Zastavte kuchynský robot. Pozrite si časť „Medzera medzi metličkou a misou“ a nastavte priechodnosť metličky v mise.                                                               |
| Ak kuchynský robot nefunguje, skontrolujte nasledujúce veci: | Je kuchynský robot pripojený k zásuvke?                                                                                                                                            |
|                                                              | Je poistka v obvode, ktorý napája kuchynský robot, funkčná?<br>Ak máte prerušovač, uistite sa, že je obvod zatvorený.                                                              |
|                                                              | Vypnite kuchynský robot na 10 – 15 sekúnd a potom ho znova zapnite. Ak sa kuchynský robot stále nespustí, nechajte ho 30 minút vychladnúť a potom znova zapnite.                   |
| Ak problém pretrváva                                         | Prečítajte si časť „Podmienky záruky spoločnosti KitchenAid („Záruka“)“. Kuchynský robot nevracajte do maloobchodu – maloobchody servis neposkytujú.                               |

## LIKVIDÁCIA ODPADOVÉHO MATERIÁLU ELEKTRICKÉHO ZARIADENIA

### LIKVIDÁCIA OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obalový materiál možno recyklovať a je označený symbolom recyklácie ♻. S rôznymi časťami balenia preto musí byť zodpovedne naložené v úplnom súlade s predpismi miestnych orgánov o likvidácii odpadu.

## RECYKLÁCIA VÝROBKU

- Tento spotrebič je označený v súlade s právnymi predpismi EÚ a Spojeného kráľovstva o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).
- Zabezpečením správnej likvidácie tohto produktu pomôžete zabrániť potenciálnym negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by v opačnom prípade mohla spôsobiť nesprávna likvidácia odpadu z tohto produktu.
- Symbol  na výrobku alebo na sprievodnej dokumentácii označuje, že tento výrobok sa nesmie vyhadzovať spolu s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do príslušného zberného strediska na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia.

Bližšie informácie o spracovaní, obnove a recyklácii tohto produktu vám poskytne váš mestský úrad, miestne služby na likvidáciu domového odpadu alebo obchod, v ktorom ste produkt zakúpili.

## VYHLÁSENIE O ZHODE

### PLATÍ PRE EURÓPSKU ÚNIU

Toto zariadenie bolo navrhnuté, vyrobené a distribuované v súlade s požiadavkami na bezpečnosť smerníc ES: smernice o nízkom napätí 2014/35/EÚ, smernice o elektromagnetickej kompatibiliti 2014/30/EÚ, smernice o ekodizajne 2009/125/ES, smernice o obmedzení používania určitých nebezpečných látok 2011/65/EÚ a neskorších zmien a doplnení.

## PODMIENKY ZÁRUKY SPOLOČNOSTI KITCHENAID (ĎALEJ LEN „ZÁRUKA“)

Spoločnosť KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium („poskytovateľ záruky“), poskytuje koncovému zákazníkovi, ktorý je zákazníkom, záruku podľa nasledujúcich podmienok.

Záruka sa uplatňuje navyše a neobmedzuje ani neovplyvňuje zákonné záručné práva koncového zákazníka voči predajcovi produktu.

### 1. ROZSAH A PODMIENKY ZÁRUKY

- Poskytovateľ záruky udeľuje záruku na výrobky uvedené v časti 1.b), ktoré zákazník kúpil od predajcu alebo spoločnosti skupiny KitchenAid-Group v krajinách Európskeho hospodárskeho priestoru, Moldavska, Čiernej Hory, Ruska, Švajčiarska alebo Turecka.
- Záručná doba závisí od zakúpeného produktu a je nasledovná:
  - Dvojročná kompletná záruka platná od dátumu zakúpenia (Modely série 5K45, 5KSM45 až 100).**
  - Päťročná kompletná záruka platná od dátumu zakúpenia (Modely série 5KSM125 – 200).**
- Záručná doba začína dňom zakúpenia, t. j. dňom, keď si zákazník zakúpil produkt od predajcu alebo spoločnosti skupiny KitchenAid-Group.
- Záruka sa vzťahuje na bezchybnosť produktu.
- Ak sa počas záručnej doby vyskytne chyba, poskytovateľ záruky poskytne zákazníkovi nasledujúce služby v rámci tejto záruky podľa výberu poskytovateľa záruky:
  - oprava chybného produktu alebo jeho časti alebo
  - výmena chybného produktu alebo jeho časti. Ak už produkt nie je k dispozícii, poskytovateľ záruky je oprávnený produkt vymeniť za produkt rovnakej alebo vyššej hodnoty.
- Ak si zákazník želá uplatniť nárok na základe záruky, musí sa obrátiť na centrá služieb spoločnosti KitchenAid špecifické pre danú krajinu.

**LUBOS VYMAZAL**

**MAGNUM**

BRNENSKA 444/37

682 01 VYSKOV

e-mailová adresa: [info@KitchenAid.cz](mailto:info@KitchenAid.cz)

telefónne číslo: 420517346256

alebo priamo na poskytovateľa záruky na adrese KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium.

- g) Náklady na opravu vrátane nákladov na náhradné diely a poštovné za dodanie bezchybného produktu alebo časti produktu znáša poskytovateľ záruky. Poskytovateľ záruky znáša aj náklady na poštovné za vrátenie chybného produktu alebo časti produktu, ak poskytovateľ záruky alebo centrum služieb pre zákazníkov spoločnosti KitchenAid špecifické pre danú krajinu požiadalo o vrátenie chybného produktu alebo časti produktu. Zákazník však znáša náklady na príslušné obaly na vrátenie chybného produktu alebo časti produktu.
- h) Aby si zákazník mohol uplatniť nárok na základe záruky, musí predložiť doklad o zakúpení produktu alebo faktúru.

## 2. OBMEDZENIA ZÁRUKY

- a) Záruka sa vzťahuje iba na produkty používané na súkromné účely a nie na profesionálne alebo komerčné účely.
- b) Záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebovanie, nesprávne alebo nevhodné použitie, nedodržanie návodu na používanie, použitie produktu pri nesprávnom elektrickom napätí, inštaláciu a prevádzku v rozpore s platnými elektrickými predpismi a na použitie sily (napr. údery).
- c) Záruka sa nevzťahuje na produkt, ktorý bol upravený alebo zmenený, napr. zmena z 120 V produktov na 220 – 240 V produkty.
- d) Poskytovanie záručných služieb nepredlžuje záručnú dobu ani neznamená začiatok novej záručnej doby. Záručná doba na nainštalované náhradné diely končí záručnou dobou na celý produkt.
- e) Ďalšie alebo iné nároky, najmä nároky na náhradu škody, sú vylúčené, pokiaľ zodpovednosť nie je povinná zo zákona.

Po uplynutí záručnej doby alebo pre produkty, na ktoré sa záruka nevzťahuje, sú koncovému zákazníkovi v prípade otázok a poskytnutia informácií stále k dispozícii centrá služby pre zákazníkov spoločnosti KitchenAid. Ďalšie informácie sú k dispozícii aj na našej webovej stránke: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

# REGISTRÁCIA VÝROBKU

Zaregistrujte si svoj nový spotrebič KitchenAid hneď teraz na stránke: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# DELI IN FUNKCIJE

15



1. Ročica za nadzor hitrosti
2. Motorna glava
3. Priključek za nastavke
4. Gumb za nastavke
5. Zaklepna ročica motorne glave (ni prikazana)
6. Gred stepalnika
7. Vijak za nastavitve višine stepalnika (ni prikazan)

8. Vpenjalna plošča za skledo
9. Skleda\*\*
10. Zaščita za nalivanje\*
11. 2,8-litrska skleda iz nerjavnega jekla\*
12. Kavelj za testo
13. Žična metlica
14. Stepalnik z mehkim robom\*
15. Ploski stepalnik\*
16. Stepalnik za testo\* in lopatica\*\*\*

\*\*Oblika, velikost in material skleda so odvisni od modela kuhinjskega robota.

\*Priloženo samo izbranim modelom. Na voljo tudi kot izbirni dodatek.

\*\*\*Z njo lahko tudi strgate po skledi.

## **Vaša varnost in varnost drugih ljudi sta zelo pomembni.**

V tem priročniku in na vašem aparatu smo poskrbeli za številna pomembna varnostna sporočila. Vedno preberite in upoštevajte vsa varnostna sporočila.



To je simbol varnostnega opozorila.

Ta simbol vas opozarja na potencialne nevarnosti, ki so lahko vzrok za smrt ali poškodovanje vas in drugih oseb.

Vsa varnostna sporočila sledijo simbolu varnostnega opozorila in besedi "NEVARNOST" ali "OPOZORILO". Te besede pomenijo:

**! NEVARNOST**

**Če takoj ne sledite navodilom, se lahko pripeti nesreča s smrtjo ali hudimi poškodbami.**

**! OPOZORILO**

**Če ne sledite navodilom, se lahko pripeti nesreča s smrtjo ali hudimi poškodbami.**

Vsa varnostna sporočila vam povedo, kakšna je potencialna nevarnost, kako zmanjšati možnost poškodbe in kaj se lahko zgodi, če navodil ne upoštevate.

## **POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI**

**Pri uporabi električnih aparatov vedno izvedite osnovne varnostne ukrepe, med drugim naslednje:**

- 1.** Preberite vsa navodila. Pri napačni uporabi aparata lahko pride do telesnih poškodb.
- 2.** Da se zaščitite pred električnim udarom, kuhinjskega robota ne dajajte v vodo ali drugo tekočino.
- 3.** Aparata ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ter osebe s premalo izkušnjami in znanja, razen če aparat uporabljajo pod nadzorom ali po navodilih osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- 4.** Samo Evropska unija: aparata ne smejo uporabljati otroci. Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok.
- 5.** Samo Evropska unija: aparat smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ter osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če ga uporabljajo pod nadzorom ali so seznanjene z navodili za uporabo aparata in s tem povezanimi tveganji.

6. Otroke je treba nadzorovati in tako zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.
7. Aparat po uporabi, pred namestitvijo ali odstranitvijo delov in pred čiščenjem izklopite (0) in nato izključite iz vtičnice. Izdelek izključite tako, da primete vtič in tega izvlečete iz vtičnice. Nikoli ne vlecite za napajalni kabel.
8. Ne dotikajte se premikajočih se delov. Ko aparat deluje, držite dlani, lase in oblačila ter tudi lopatice in druge pripomočke stran od stepalnikov, da zmanjšate nevarnost telesnih poškodb in/ali poškodb kuhinjskega robota.
9. Ne uporabljajte aparata s poškodovanim kablom ali vtičem, aparata, ki ni pravilno deloval, je padel ali se kakor koli poškodoval. Aparat vrnite v najbližji pooblaščen servis, da ga pregledajo, popravijo ali prilagodijo električne in mehanske dele.
10. Pri uporabi dodatkov/nastavkov, ki jih ne priporoča ali prodaja KitchenAid, lahko pride do požara, električnega udara ali telesne poškodbe.
11. Aparata ne uporabljajte na prostem.
12. Kabel ne sme viseti preko roba mize ali pulta.
13. Kabel se ne sme dotakniti vroče površine, vključno s štedilnikom.
14. Pred pomivanjem kuhinjskega robota z njega odstranite ploski stepalnik, stepalnik z mehкими robovi, žično metlico, kavelj za testo oz. stepalnik za testo.
15. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati KitchenAid, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete tveganjem.
16. Ko aparat deluje, ga ne puščajte brez nadzora.
17. Skled kuhinjskega robota ne uporabljajte na mestih z visoko temperaturo, kot so pečica, mikrovalovna pečica ali kuhinjska plošča, da preprečite poškodbe izdelka.
18. Pred nameščanjem ali odstranjevanjem delov in pred čiščenjem počakajte, da se aparat popolnoma ohladi.
19. Za navodila glede čiščenja površin, ki pridejo v stik s hrano, glejte razdelek "Nega in čiščenje".

**20.** Aparat je namenjen samo za gospodinjsko in podobno uporabo, npr.:

- v čajnicah trgovin, pisarn in drugih delovnih okolij;
- na turističnih kmetijah;
- za goste v hotelih, motelih in podobnih bivalnih okoljih;
- v prenočiščih z zajtrkom.

## SHRANITE NAVODILA

Za vse podrobnosti o izdelku, navodila in videoposnetke, vključno z informacijami o garanciji, obiščite

**[www.kitchenaid.co.uk/product-tips](http://www.kitchenaid.co.uk/product-tips)**,

**[www.kitchenaid.ie/product-tips](http://www.kitchenaid.ie/product-tips)**, ali **[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**. Za vprašanja se obrnite na **[nacontact@whirlpool.com](mailto:nacontact@whirlpool.com)**.

### ELEKTRIČNE ZAHTEVE

#### **⚠ OPOZORILO**

**Nevarnost električnega udara**



**Priključite v ozemljeno vtičnico.**

**Ne odstranjujte ozemljitvenega kontakta.**

**Ne uporabljajte adapterja.**

**Ne uporabljajte podaljška.**

**Zaradi neupoštevanja teh navodil lahko pride do smrti, požara ali električnega udara.**

**Napetost:** 220–240 VAC

**Frekvenca:** 50–60 Hz

**Moč:**

300 W

Za serije 5KSM125–5KSM200

275 W

Za serije 5K45, 5KSM45–5KSM100

**OPOMBA:** če se vtič ne prilega vtičnici, se obrnite na usposobljenega električarja. Vtiča nikakor ne spreminjajte. Ne uporabljajte adapterja.

Ne uporabljajte podaljška. Če je napajalni kabel prekratek, naj vam usposobljen električar ali servisni tehnik namesti vtičnico blizu aparata.

## UPORABA IZDELKA

### PRED PRVO UPORABO

**POMEMBNO:** gumb za nastavke privijte do konca. Tako preprečite, da bi pokrov priključka padel v skledo med miksanjem.

# NAVODILA ZA NASTAVITEV HITROSTI

| HI-TROST | DEJANJE              | DODATEK                                                                                     | OPIS                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Mešanje              | Ploski stepalnik*,<br>Stepalnik z mehkim robom*                                             | Za počasno mešanje, piriranje in začetek vseh postopkov miksanja. Uporablja se za dodajanje moke in suhih sestavin zmesi ter dodajanje tekočin suhim sestavinam. Za miksanje ali gnetenje kvašenega testa ne uporabljajte hitrosti 1.                               |
| 2        | Počasno miksanje     | Ploski stepalnik*,<br>Stepalnik z mehkim robom*,<br>kavelj za testo,<br>stepalnik za testo* | Za počasno miksanje, piriranje, hitrejša mešanje. Uporablja se za miksanje in gnetenje kvašenega testa, gostega testa in mase za bonbone, začetek piriranje krompirja ali druge zelenjave, umešavanje maščobe v moko ter za miksanje redkega testa ali tekočih mas. |
| 4        | Miksanje, stepanje   | Ploski stepalnik*,<br>stepalnik z mehkim robom*,<br>Žična metlica,<br>stepalnik za testo*   | Za miksanje srednje gostega testa, kot je testo za piškote. Uporablja se za mešanje sladkorja in maščobe ter dodajanje sladkorja beljakom za beljakovo peno. Srednja hitrost za tortne biskvite. Za trganje mesa.                                                   |
| 6        | Stepanje, umešavanje |                                                                                             | Za srednje hitro stepanje (umešavanje). Uporablja se za končanje miksanja tortnih biskvitov, testa za krofe in drugega testa. Visoka hitrost za tortne biskvite.                                                                                                    |
| 8        | Hitro stepanje       | Žična metlica                                                                               | Za stepanje smetane, beljakov in glazur.                                                                                                                                                                                                                            |
| 10       | Hitro stepanje       |                                                                                             | Za stepanje manjše količine smetane, beljakov ali končno stepanje pire krompirja.                                                                                                                                                                                   |

**OPOMBA:** za natančnejšo nastavitev hitrosti lahko ročico za nadzor hitrosti nastavite med hitrosti, navedene v zgornji tabeli, in sicer na 3, 5, 7 in 9. Za lažje premikanje ročice za nadzor hitrosti jo rahlo dvignite, ko jo premikate skozi nastavitve v obeh smereh.

**POMEMBNO:** za pripravo kvašenega testa ne uporabljajte hitrosti, večje od 2, sicer se lahko kuhinjski robot poškoduje.

\*Priloženo samo izbranim modelom. Na voljo tudi kot izbirni dodatek.

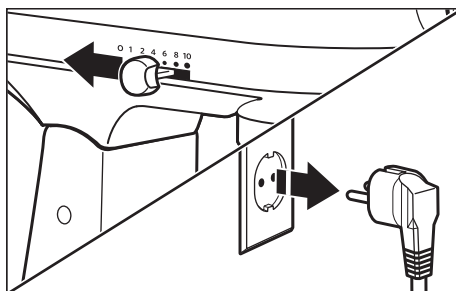
## VODIČ PO DODATKIH

| DODATKI                                         | UPORABITE ZA MIKSANJE                | PREDLOGI ŽIVIL                                                                                           |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ploski stepalnik*,<br>Stepalnik z mehkim robom* | Normalne do goste zmesi              | Torte, kreme, masa za bonbone, piškoti, testo za pite, trganje mesa, kolači, mesna štruca, pire krompir. |
| Žična metlica                                   | Zmesi, v katere želite umešati zrak  | Jajca, beljaki, sladka smetana, glazure, biskviti, majoneza, nekateri bonboni.                           |
| Kavelj za testo                                 | Miksanje in gnetenje kvašenega testa | Kruh, štručke, testo za pico, čajno pecivo.                                                              |
| Stepalnik za testo*                             | Narežite maslo v moko                | Za testo za pite, piškote in drugo pecivo, piriranje sadja in zelenjave ter trganje mesa.                |

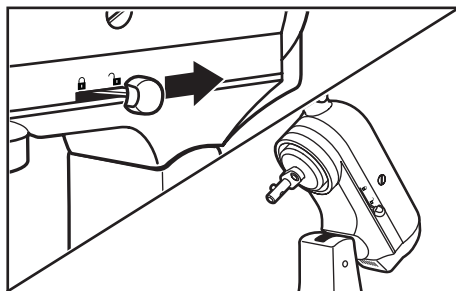
**OPOMBA:** lopatica\*\*\* vam je v pomoč pri čiščenju stepalnika za testo\* spustite. Z njo lahko tudi postrgate sestavine iz sklede.

## NAMESTITEV/ODSTRANITEV SKLEDE

- 1. Namestitev sklede:** gumb za hitrost nastavite na izklop (0). Kuhinjskega robota izključite iz vtičnice.



- 2. Motorno glavo odklenite in dvignite.** Zaklep\*\*\*\* se samodejno vklopi, da ostane glava zaklenjena na mestu.

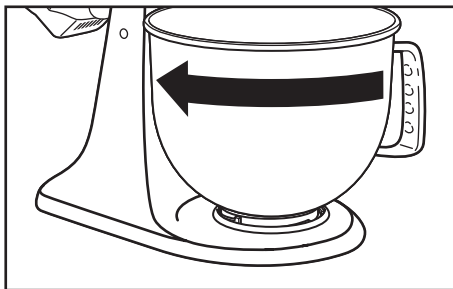


\*Priloženo samo izbranim modelom. Na voljo tudi kot izbirni dodatek.

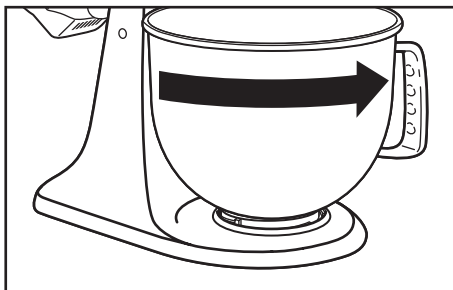
\*\*\*Z njo lahko tudi strgate po skledi.

\*\*\*\* Možnost zaklepanja je na voljo pri izbranih modelih.

3. Skledo postavite na vpenjalno ploščo. Skledo previdno obrnite v desno.



4. **Odstranitev skled:** ponovite 1. in 2. korak. Skledo previdno obrnite v levo.



**OPOMBA:** med uporabo kuhinjskega robota mora biti motorna glava vedno v zaklenjenem položaju.

# NAMESTITEV/ODSTRANITEV PLOŠKEGA STEPALNIKA\*, STEPALNIKA Z MEHKIM ROBOM\*, ŽIČNE METLICE, STEPALNIKA ZA TESTO\* ALI KAVLJA ZA TESTO

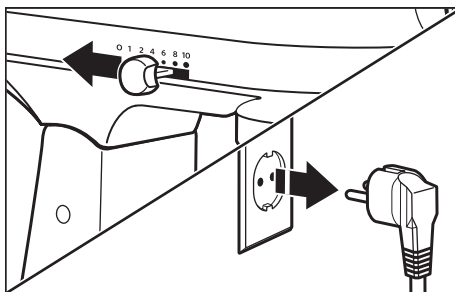
## ⚠ OPOZORILO

### Nevarnost telesne poškodbe

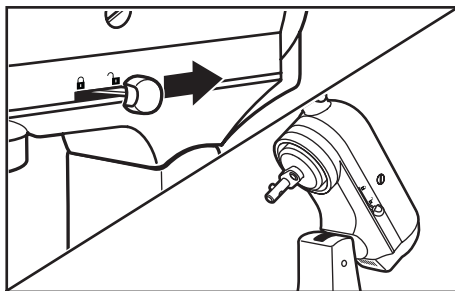
Mešalnik izključite iz omrežja, preden se dotaknete metlic.

Ce tega ne storite, lahko pride do zloma kosti, ureznin ali zmeckanin.

1. **Namestitev dodatka:** Gumb za hitrost nastavite na izklop (0). Kuhinjskega robota izključite iz vtičnice.



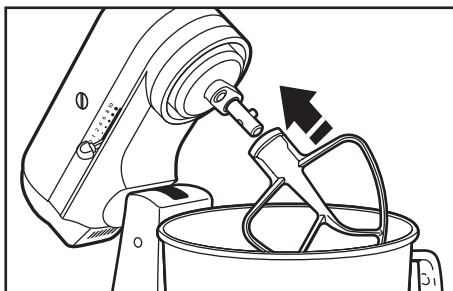
2. Motorno glavo odklenite in dvignite. Zaklep\*\*\*\* se samodejno vklopi, da ostane glava zaklenjena na mestu.



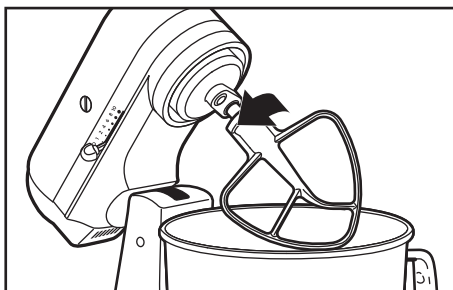
\*Priloženo samo izbranim modelom. Na voljo tudi kot izbirni dodatek.

\*\*\*\* Možnost zaklepanja je na voljo pri izbranih modelih.

3. Vstavite dodatek na gred stepalnika in potisnite do konca navzgor. Nato dodatek obrnite v desno, da ga zataknete za zatič na gredi.



4. **Odstranitev dodatka:** ponovite 1. in 2. korak. Dodatek potisnite do konca navzgor in obrnite v levo. Nato povlecite dodatek z gredi stepalnika.



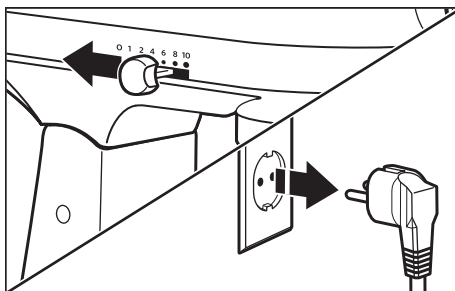
Za več informacij optično  
preberite kodo

## RAZMIK MED STEPALNIKOM IN SKLEDO

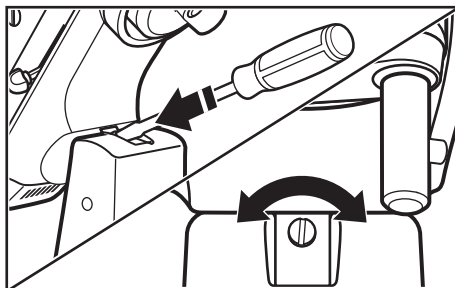
Kuhinjski robot je tovarniško nastavljen tako, da se ploski stepalnik\* skoraj dotika dna sklede. Če se ploski stepalnik\* iz katerega koli razloga dotika dna sklede ali je preveč odmaknjen od dna sklede, lahko razmik enostavno popravite.

\*Priloženo samo izbranim modelom. Na voljo tudi kot izbirni dodatek.

1. Gumb za hitrost nastavite na izklop (0). Kuhinjskega robota izključite iz vtičnice.



2. Dvignite motorno glavo. Obrnite vijak rahlo v levo, da ploski stepalnik\* dvignete, oz. v desno, da ploski stepalnik\* spustite. Ploski stepalnik\* nastavite tako, da se skoraj dotika površine skled. Če boste vijak preveč obrnili, se zaklepna ročica morda ne bo zaklenila na mesto.

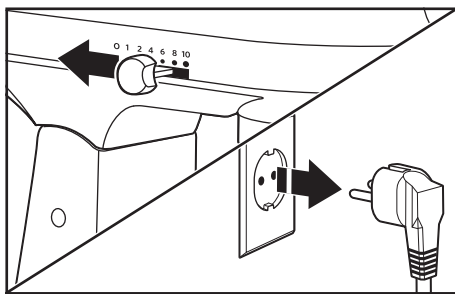


**OPOMBA:** ko je ploski stepalnik\* nastavljen pravilno, ne udarja ob dno ali stranico skled. Če ploski stepalnik\* ali žična metlica udarja ob dno skled, se lahko odrgne premaz stepalnika oz. obrabijo žice na metlici.

## DODATNI NASTAVKI

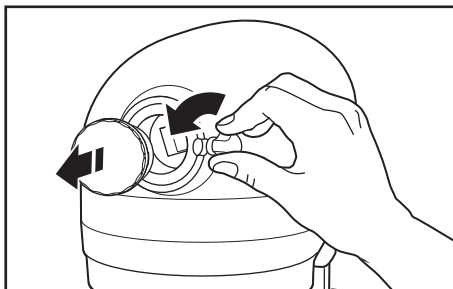
KitchenAid ponuja široko paleto dodatnih nastavkov, kot so nastavki za mletje ali pripravo testenin. Namestite jih lahko na pogonska gred za nastavke na kuhinjskem robotu, kot je prikazano na spodnji sliki.

1. **Namestitev:** ročico za nadzor hitrosti obrnite v položaj za izklop (0). Kuhinjskega robota izključite iz vtičnice.

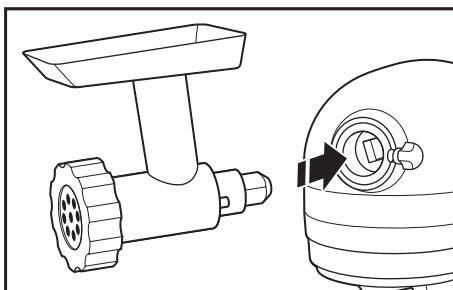


\*Priloženo samo izbranim modelom. Na voljo tudi kot izbirni dodatek.

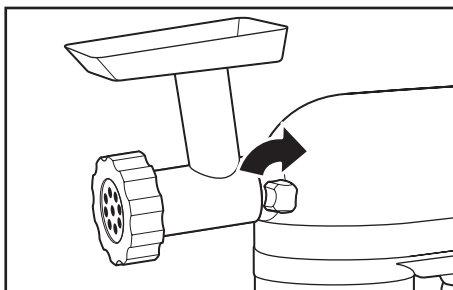
2. Odvijte gumb za nastavke v levo. Odstranite pokrov priključka za nastavke.



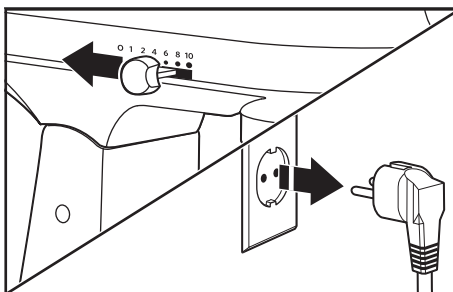
3. V priključek za nastavke vstavite ohišje gredi nastavka in se pri tem prepričajte, da se pogonska gred za nastavke prilega kvadratnemu priključku za nastavke. Morda boste morali nastavek obračati levo in desno. Ko je nastavek na pravem mestu, se zatič na nastavku prilega zarezi na robu priključka.



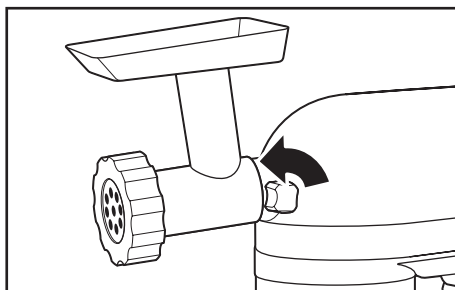
4. Privijajte gumb za nastavke v desno, dokler ni nastavek trdno pričvrščen na kuhinjskem robotu.



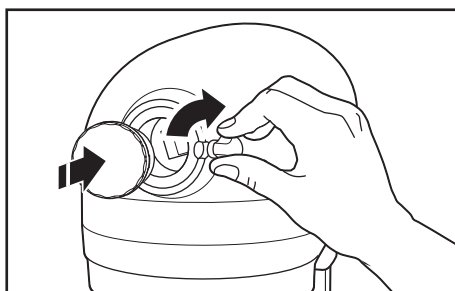
5. Odstranitev: ročico za nadzor hitrosti obrnite v položaj za izklop (0). Kuhinjskega robota izključite iz vtičnice.



6. Odvijte gumb za nastavke v levo. Ko nastavek vlečete ven, ga rahlo obračajte levo in desno.



7. Namestite pokrov priključka za nastavke.



8. Privijajte gumb za nastavke v desno, dokler ni pokrov priključka za nastavke trdno pričvrščen na kuhinjskem robotu.



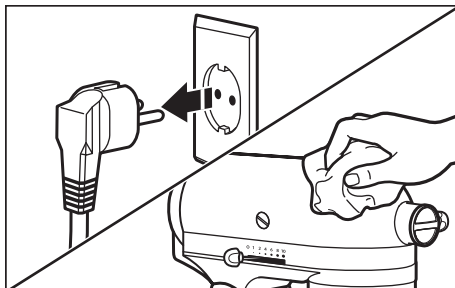
**POMEMBNO:** gumb za nastavke privijte do konca. Tako preprečite, da bi pokrov priključka padel v skledo med miksanjem.

**OPOMBA:** priporočene nastavitve hitrosti in časi delovanja so na voljo v Navodilih za uporabo in nego posameznega nastavka.

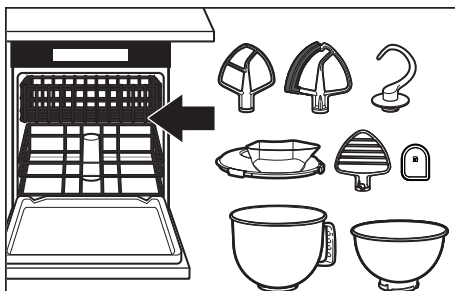
# NEGA IN ČIŠČENJE

**POMEMBNO:** pred nameščanjem ali odstranjevanjem delov in pred čiščenjem aparata počakajte, da se ta popolnoma ohladi.

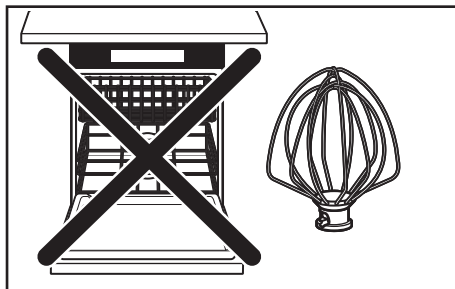
1. Pred čiščenjem se vedno prepričajte, da je kuhinjski robot izključen iz vtičnice. Kuhinjskega robota obrišite z mehko, vlažno krpo. Ne uporabljajte gospodinjskih/komercialnih čistil. Redno brišite držalo stepalnika, da odstranite morebitne ostanke hrane. Ne potaplajte v vodo.



2. Sklede\*, zaščito za nalivanje\*, ploski stepalnik\*, stepalnik z mehkim robom\*, stepalnik za testo\* in lopatico\*\*\* ter kavelj za testo lahko pomijete v zgornji košari pomivalnega stroja. Lahko pa jih temeljito pomijete v vroči milnici, popolnoma sperete in posušite. Stepalnikov ne hranite na gredi.



**POMEMBNO:** žična metlica je za pomivanje v pomivalnem stroju primerna samo pri modelih 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 in 5KSM193. Pri vseh drugih modelih: temeljito jo pomijete v vroči milnici in jo pred sušenjem popolnoma sperite. Žične metlice ne hranite na gredi.



\*Priloženo samo izbranim modelom. Na voljo tudi kot izbirni dodatek.

\*\*\*Z njo lahko tudi strgate po skledi.

# ODPRAVLJANJE TEŽAV

## ⚠ OPOZORILO

### Nevarnost električnega udara



**Priključite v ozemljeno vtičnico.**

**Ne odstranjujte ozemljitvenega kontakta.**

**Ne uporabljajte adapterja.**

**Ne uporabljajte podaljška.**

**Zaradi neupoštevanja teh navodil lahko pride do smrti, požara ali električnega udara.**

| TEŽAVA                                            | REŠITEV                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Če se kuhinjski robot med uporabo segreje         | Velikih količin ne obdelujte pri hitrostih, večjih od 2. Pri dolgotrajnejšem miksanju velikih količin morda dotik zgornjega dela aparata ne bo prijeten. To jo normalno.     |
| Če kuhinjski robot oddaja neprijeten vonj         | To je običajno pri električnih motorji, zlasti novih.                                                                                                                        |
| Če se ploski stepalnik dotika skled               | Ustavite kuhinjskega robota. Glejte razdelek "Razmik med stepalnikom in skledo" in nastavite razmik med stepalnikom in skledo.                                               |
| Če kuhinjski robot ne deluje, preverite naslednje | Je kuhinjski robot priključen na vtičnico?                                                                                                                                   |
|                                                   | Varovalka v tokokrogu, ki vodi do kuhinjskega robota, brezhibno deluje? Če imate omarico z varovalkami, se prepričajte, da je tokokrog sklenjen.                             |
|                                                   | Izklopite kuhinjski robot za 10–15 sekund in ga nato znova vklopite. Če se kuhinjski robot še vedno ne zažene, počakajte 30 minut, da se ohladi, preden ga ponovno vklopite. |
| Če težave ne uspete odpraviti                     | Glejte razdelek "Pogoji garancije družbe KitchenAid ("garancija)". Kuhinjskega robota ne vračajte trgovcu, saj ne nudi servisa.                                              |

## ODSTRANJEVANJE ODPADNE ELEKTRIČNE OPREME

### ODLAGANJE EMBALAŽE

Embalažo je možno reciklirati in je označena s simbolom recikliranja ♻. Različne dele embalaže je zato treba odložiti odgovorno in povsem v skladu s predpisi lokalnih organov o odlaganju odpadkov.

## RECIKLIRANJE IZDELKA

- Aparat je označen v skladu z evropsko zakonodajo in zakonodajo Združenega kraljestva o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).
- S pravilnim odlaganjem izdelka boste prispevali k zmanjšanju negativnih posledic za okolje in človekovo zdravje, do katerih bi lahko prišlo zaradi nepravilnega odlaganja.
- Simbol  na izdelku oz. priloženi dokumentaciji označuje, da izdelka ni dovoljeno zavreči skupaj z gospodinjstvi odpadki, temveč ga je treba odnesti v ustrezen zbirni center za recikliranje električne in elektronske opreme.

Za podrobnejše informacije o obdelavi, predelavi in recikliranju izdelka se obrnite na lokalne oblasti, lokalni zbirni center za odpadke ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

## IZJAVA O SKLADNOSTI

### ZA EVROPSKO UNIJO

Ta aparat je bil zasnovan, izdelan in distribuiran v skladu z varnostnimi zahtevami naslednjih direktiv ES: direktiva 2014/35/EU o nizki napetosti, direktiva 2014/30/EU o elektromagnetni združljivosti, direktiva 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi izdelkov, direktiva RoHS 2011/65/EU in poznejših sprememb.

## POGOJI GARANCIJE DRUŽBE KITCHENAID ("GARANCIJA")

Družba KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgija (»izdajatelj garancije«) izdaja končnemu uporabniku, ki je potrošnik, garancijo v skladu z naslednjimi pogoji.

Garancija velja poleg zakonsko določenih garancijskih pravic končnega uporabnika do prodajalca izdelka in jih ne omejuje ali vpliva nanje.

### 1. OBSEG IN POGOJI GARANCIJE

- Izdajatelj garancije izdaja garancijo za izdelke, ki so navedeni pod točko 1.b) in jih je potrošnik kupil pri prodajalcu ali družbi iz skupine KitchenAid v državah Evropskega gospodarskega prostora, v Moldaviji, Črni gori, Rusiji, Švici ali Turčiji.
- Garancijsko obdobje je odvisno od kupljenega izdelka in je naslednje:

**polna garancija dve leti od datuma nakupa (modeli serije 5K45 in 5KSM45–100).**

**polna garancija pet let od datuma nakupa (modeli serij 5KSM125–200).**

- Garancijsko obdobje se začne z datumom nakupa, tj. datumom, na katerega je potrošnik kupil izdelek pri trgovcu ali družbi iz skupine KitchenAid.
- Garancija krije naravo izdelka brez napake.
- Izdajatelj garancije po svoji izbiri zagotavlja potrošniku naslednje storitve v okviru te garancije, če se napaka pojavi med garancijskim obdobjem:
  - popravilo okvarjenega izdelka oz. dela izdelka; ali
  - zamenjavo okvarjenega izdelka oz. dela izdelka. Če izdelek ni več na voljo, ima izdajatelj garancije pravico, da izdelek zamenja z izdelkom enake ali višje vrednosti.
- Če želi potrošnik podati garancijski zahtevek, se mora obrniti na servisni center družbe KitchenAid v posamezni državi.

#### C. DUISBERG KG

Reichenstrasse 11

40300 Witten

telefonska številka: +385 98 218987

**Obrnite se na naš center za pomoč strankam:**

**Filco d.o.o.**

Letališka cesta 3,

1000 Ljubljana

telefonska številka : + 386 1 777 3000

ali neposredno na izdajatelja garancije na naslovu KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgija.

- Stroške popravila, vključno z nadomestnimi deli, in stroške pošiljanja za dostavo izdelka oz. dela izdelka brez napake krije izdajatelj garancije. Izdajatelj garancije nosi tudi stroške pošiljanja za vračilo okvarjenega izdelka oz. dela izdelka, če izdajatelj garancije ali servisni center družbe KitchenAid v posamezni državi zahteva vračilo okvarjenega izdelka oz. dela izdelka. Stroške ustrezne embalaže za vračilo okvarjenega izdelka oz. nadomestnega dela nosi potrošnik sam.

h) Če želi potrošnik podati garancijski zahtevek, mora posredovati račun ali potrdilo o nakupu izdelka.

## 2. OMEJITVE GARANCIJE

- a) Garancija velja samo za izdelke, ki se uporabljajo v zasebne namene in ne v profesionalne ali komercialne namene.
  - b) Garancija ne velja za običajno obrabo, v primerih nepravilne ali neprimerne uporabe, neupoštevanja navodil za uporabo, uporabe izdelka pri napačni električni napetosti, namestitve in uporabe, ki kršita veljavne električne predpise, in uporabe sile (npr. udarcev).
  - c) Garancija ne velja, če je izdelek spremenjen ali predelan, npr. predelave izdelkov z napetostjo 120 V na izdelke z napetostjo 220–240 V.
  - d) Zaradi izvajanja garancijskih storitev se garancijsko obdobje ne podaljša, prav tako ne začne teči novo garancijsko obdobje. Garancijsko obdobje za nameščene nadomestne dele se konča z garancijskim obdobjem za celotni izdelek.
  - e) Nadaljnji ali drugi zahtevki, zlasti odškodninski zahtevki, so izključeni, razen če je odgovornost obvezna v skladu z zakonodajo.
- Po poteku garancijskega obdobja ali za izdelke, za katere garancija ne velja, se lahko končni uporabniki še vedno obrnejo na servisne centre družbe KitchenAid, če imajo kakšna vprašanja ali potrebujejo informacije. Dodatne informacije so na voljo tudi na našem spletnem mestu: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu).

# REGISTRACIJA IZDELKA

Registrirajte svoj novi KitchenAid aparat zdaj: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

# DELOVI I KARAKTERISTIKE



- |                                                          |                                           |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1. Poluga za kontrolu brzine                             | 8. Ploča za pritiskanje posude            |
| 2. Glava motora                                          | 9. Posuda**                               |
| 3. Priključni mehanizam                                  | 10. Zaštita od prskanja*                  |
| 4. Dugme dodatka                                         | 11. Posuda od nerđajućeg čelika od 2,8 l* |
| 5. Poluga za zaključavanje glave motora (nije prikazana) | 12. Kuka za testo                         |
| 6. Osovina mešalice                                      | 13. Žičana mešalica                       |
| 7. Prsten za podešavanje visine mešalice (nije prikazan) | 14. Mešalica sa fleksibilnom ivicom*      |
|                                                          | 15. Ravna mešalica*                       |
|                                                          | 16. Mešalica za peciva* i strugalica***   |

\*\*Dizajn, veličina i materijal posude zavise od modela stonog miksera.

\*Dostavlja se samo uz određene modele. Dostupno i kao opcionalna dodatna oprema.

\*\*\*Takođe može da se koristi za struganje posude.

## Vaša i bezbednost drugih ljudi je veoma važna.

U ovom priručniku i na uređaju dali smo brojne važne napomene o bezbednosti. Uvek pročitajte i pridržavajte se svih napomena o bezbednosti.



Ovo je simbol koji upozorava na bezbednost.

Ovaj simbol vas upozorava na potencijalne opasnosti koje mogu da usmrte ili povrede vas ili druge ljude.

Sve napomene o bezbednosti se nalaze iza simbola koji upozorava na bezbednost ili iza reči „OPASNOST“ ili „UPOZORENJE“. Ove reči znače:

**⚠ OPASNOST**

**Ako odmah ne počnete da pratite uputstva, možete poginuti ili biti ozbiljno povređeni.**

**⚠ UPOZORENJE**

**Možete poginuti ili biti ozbiljno povređeni ako ne pratite uputstva.**

Sve napomene o bezbednosti će vam ukazati na moguću opasnost i dati predlog kako da smanjite rizik od povreda, i upozoriti na eventualne posledice nepoštovanja uputstva.

## VAŽNE MERE OPREZA

**Kada koristite električne aparate, uvek se pridržavajte osnovnih mera opreza, uključujući sledeće:**

1. Pročitajte sva uputstva. Pogrešna upotreba aparata može da dovede do telesnih povreda.
2. Da biste se zaštitili od rizika od električnog udara, nemojte da stavljate stoni mikser u vodu ili druge tečnosti.
3. Nije predviđeno da ovaj aparat koriste lica (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili su im data uputstva u vezi sa korišćenjem aparata od strane lica zaduženog za njihovu bezbednost.
4. Samo za Evropsku uniju: Ovaj aparat ne smeju da koriste deca. Držite aparat i kabl za napajanje van domašaja dece.

5. Samo za Evropsku uniju: aparate mogu da koriste lica sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su im data uputstva u vezi sa korišćenjem aparata na bezbedan način i ako razumeju povezane opasnosti.
6. Deca moraju da budu pod nadzorom kako biste se uverili da se ne igraju sa aparatom.
7. Isključite uređaj (0), zatim izvadite utikač iz utičnice kada se aparat ne koristi, pre sklapanja ili rasklapanja delova i pre čišćenja. Da biste izvukli utikač iz utičnice, uhvatite utikač i povucite ga iz utičnice. Nikada nemojte povlačiti kabl za napajanje.
8. Izbegavajte dodir sa delovima koji se pomeraju. Držite ruke, kosu i odeću, kao i varjače i drugi pribor dalje od mešalice i dodatne opreme tokom rada da biste smanjili rizik od povrede lica i/ili oštećenja ručnog miksera.
9. Nemojte rukovati aparatom čiji su kabl za napajanje ili utikač oštećeni ili nakon što dođe do kvara aparata ili se aparat ispusti ili ošteti na bilo koji način. Vratite aparat najbližem ovlašćenom servisnom centru na pregled, popravku ili električno ili mehaničko prilagođavanje.
10. Upotreba dodataka/pribora koje ne preporučuje ili ne prodaje kompanija KitchenAid može da izazove požar, strujni udar ili povrede.
11. Nemojte koristiti aparat napolju.
12. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne ploče.
13. Nemojte dozvoliti da kabl dodiruje vruće površine, uključujući šporet.
14. Uklonite ravnu mešalicu, mešalicu sa fleksibilnom ivicom, žičanu mešalicu, kuku za testo ili mešalicu za peciva sa stonog miksera pre pranja.
15. Ako je kabl za napajanje oštećen, KitchenAid, njegov servisni zastupnik ili slično kvalifikovano lice moraju da ga zamene da bi se izbegla opasnost.
16. Nikada nemojte da ostavljate aparat uključen bez nadzora.
17. Da biste sprečili oštećenje proizvoda, ne koristite posude stonog miksera na jako zagrejanim mestima poput pećnica, mikrotalasnih pećnica ili ploča za štednjak.
18. Pustite da se aparat potpuno ohladi pre stavljanja ili skidanja delova i pre čišćenja.

19. Uputstva za čišćenje površina u dodiru sa hranom potražite u odeljku „Održavanje i čišćenje“.
20. Ovaj aparat namenjen je za korišćenje u domaćinstvu i za slične primene kao što su:
- kuhinjske prostorije za zaposlene u radnjama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
  - seoske kuće;
  - od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
  - okruženja poput noćenja sa doručkom.

## SAČUVAJTE OVO UPUTSTVO

Za potpune detalje o podacima o proizvodu, uputstvima i video snimcima, uključujući i podatke o Garanciji, posetite stranice [www.kitchenaid.co.uk/product-tips](http://www.kitchenaid.co.uk/product-tips), [www.kitchenaid.ie/product-tips](http://www.kitchenaid.ie/product-tips), ili [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu). Za upite pišite na [contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com).

### ELEKTRIČNI ZAHTEVI

#### **UPOZORENJE**



##### Opasnost od strujnog udara

Priključite utikač u uzemljenu utičnicu.

Ne uklanjajte uzemljenu električnu utičnicu.

Ne koristite adapter.

Ne koristite produžni kabl.

Nepoštovanje uputstava za upotrebu može da izazove smrt, požar ili strujni udar.

**Napon:** 220–240 VAC

**Frekvencija:** 50–60 Hz

**Napajanje:**

300 W

Za serije 5KSM125–5KSM200

275 W

Za serije 5K45, 5KSM45 do 5KSM100

**NAPOMENA:** Ako utikač ne odgovara utičnici, obratite se kvalifikovanom električaru. Ni na koji način ne pokušavajte da modifikujete utikač. Ne koristite adapter.

Ne koristite produžni kabl. Ako je kabl za napajanje isuviše kratak, potrebno je da se obratite kvalifikovanom električaru ili serviseru koji će instalirati priključak u blizini uređaja.

# KORIŠĆENJE PROIZVODA

## PRE PRVE UPOTREBE

**VAŽNO:** potpuno zategnite pričvršno dugme kako biste sprečili da poklopac priključnog mehanizma padne u posudu tokom mešanja.

## VODIČ ZA KONTROLU BRZINE

| BRZI-NA | POSTUPAK                       | DODATNI PRIBOR                                                                                      | OPIS                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | Mešanje                        | Ravna mešalica*,<br>mešalica sa fleksibilnom<br>ivicom*                                             | Za sporo mešanje, kombinovanje sastojaka, pasiranje i počinjanje svih postupaka mešanja. Koristite da biste dodali brašno i suve sastojke u smesu, kao i da biste dodali tečnosti u suve sastojke. Ne koristite brzinu 1 da biste mešali sastojke ili mesili kvasna testa. |
| 2       | Sporo mešanje                  | Ravna mešalica*,<br>mešalica sa fleksibilnom<br>ivicom*,<br>kuka za testo,<br>mešalica za peciva*   | Za sporo mešanje, pasiranje, brže mešanje. Koristite da biste mesili i gnječili kvasno testo, teške smese i slatkiše, počeli da pasirate krompir ili drugo povrće, dodali masnoću u brašno i umesili retke ili prskajuće smese.                                            |
| 4       | Mešanje,<br>mućenje            | Ravna mešalica*,<br>mešalica sa fleksibilnom<br>ivicom*,<br>žičana mešalica,<br>mešalica za peciva* | Za mešanje poluteških smesa poput smesa za kolačiće. Koristite za kombinovanje šećera i masnoće i dodavanje šećera u belanca za puslice. Srednja brzina za mešavine za kolače. Za rendanje mesa.                                                                           |
| 6       | Tučenje,<br>mućenje<br>kremova |                                                                                                     | Za srednje brzo tučenje (mućenje kremova) ili mućenje. Koristite da biste dovršili mešanje smesa za kolače, krofne i slično. Visoka brzina za mešavine za kolače.                                                                                                          |
| 8       | Brzo<br>mućenje,<br>lupanje    | Žičana mešalica                                                                                     | Za mućenje krema, belanaca i kuvanih glazura.                                                                                                                                                                                                                              |
| 10      | Brzo<br>mućenje                |                                                                                                     | Za lupanje malih količina pavlake, belanaca ili za završno mućenje pire krompira.                                                                                                                                                                                          |

**NAPOMENA:** Poluga za kontrolu brzine može da se podesi između brzina navedenih u gornjoj tabeli da bi se postigle brzine 3, 5, 7 i 9 ako je potrebno preciznije podešavanje. Da biste sa lakoćom pokretali polugu za kontrolu brzine, podignite je neznatno prilikom menjanja podešavanja u oba smera.

**VAŽNO:** Ne prekoračujte brzinu 2 prilikom pripreme kvasnog testa kako ne biste oštetili stoni mikser.

\*Dostavlja se samo uz određene modele. Takođe dostupno kao opcioni dodatni pribor.

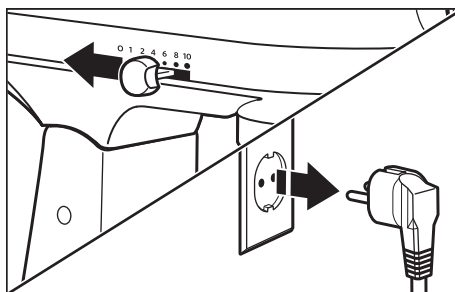
## VODIČ ZA DODATNI PRIBOR

| DODATNI PRIBOR                                          | KORIŠTITE ZA MEŠANJE                                            | PREDLOŽENI SASTOJCI                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ravna mešalica*,<br>mešalica sa<br>fleksibilnom ivicom* | Za mešavine čija<br>je gustina<br>između<br>normalne i velike   | Kolači, kremaste glazure, slatkiši, kolačići, pecivo<br>za pitu, rendano meso, keksi, mesne vekne, pire<br>krumpir. |
| Žičana mešalica                                         | Mešavine u<br>kojima treba da<br>se zadrži vazduh               | Jaja, belanca, pavlaka, kuvani krem, biskvitni<br>kolači, majonez, pojedini slatkiši.                               |
| Kuka za testo                                           | Mešanje<br>sastojaka za<br>kvasno testo i<br>njegovo<br>mešenje | Hleb, kifle, testo za picu, zemičke, čajno pecivo.                                                                  |
| Mešalica za peciva*                                     | Isecite maslac u<br>brašno                                      | za testo za pite, kekse i ostala peciva, pasiranje<br>voća i povrća te rendanje mesa.                               |

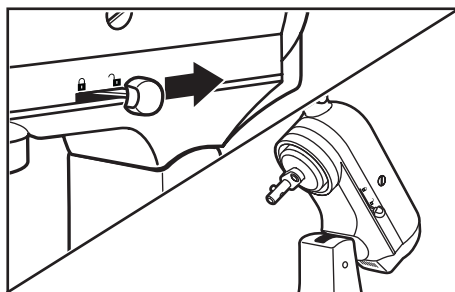
**NAPOMENA:** Strugalica\*\*\* pomaže pri čišćenju mešalice za peciva\*. Može da se koristi i za struganje sastojaka sa posude.

## POSTAVLJANJE/UKLANJANJE POSUDE

- 1. Da biste pričvrstili posudu:** Podesite kontrolu brzine na isključeno (0). Isključite stoni mikser iz utičnice.



- 2. Otključajte i podignite glavu motora. Brava\*\*\*\* se automatski zaključava i drži glavu na mestu.**

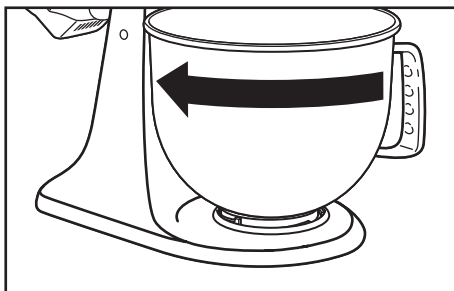


\*Dostavlja se samo uz određene modele. Takođe dostupno kao opcioni dodatni pribor.

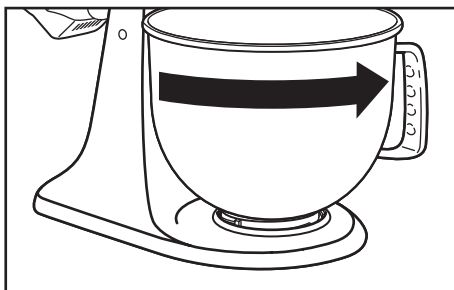
\*\*\*Takođe može da se koristi za struganje posude.

\*\*\*\*Opcija zaključavanja je dostupna na izabranim modelima.

3. Postavite posudu na ploču za pritiskanje posude. Nežno okrenite posudu u smeru kretanja kazaljke na satu (desno).



4. **Da biste uklonili posudu:** Ponovite 1. i 2. korak. Nežno okrenite posudu u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu (levo).



**NAPOMENA:** Glava motora treba uvek da bude u zaključanom položaju kada koristite stoni mikser.

# PRIČVRŠĆIVANJE/UKLANJANJE RAVNE MEŠALICE\*, MEŠALICE SA FLEKSIBILNOM IVICOM\*, ŽIČANE MEŠALICE, MEŠALICE ZA PECIVA\* ILI KUKE ZA TESTO

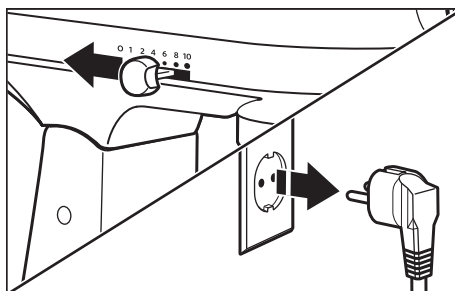
## ⚠ UPOZORENJE

### Opasnost od povrede

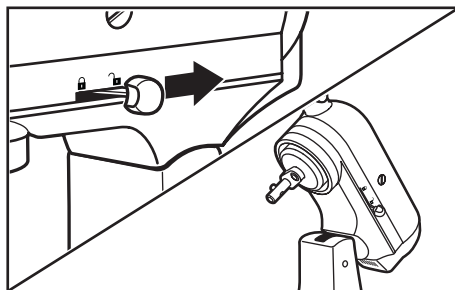
Isključite mikser iz uticnice pre nego što dodirnete žice.

Ako to ne uradite, može doći do loma kostiju, posekotine ili modrica.

1. **Da biste pričvrstili dodatni pribor:** Okrenite polugu za kontrolu brzine u položaj isključeno (0). Isključite stoni mikser iz utičnice.



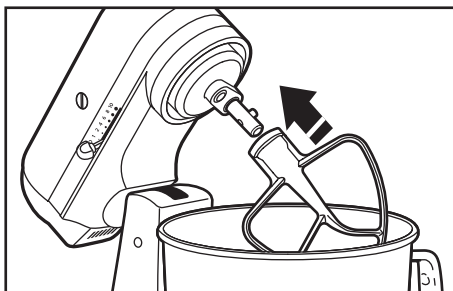
2. Otključajte i podignite glavu motora. Brava\*\*\*\* se automatski zaključava i drži glavu na mestu.



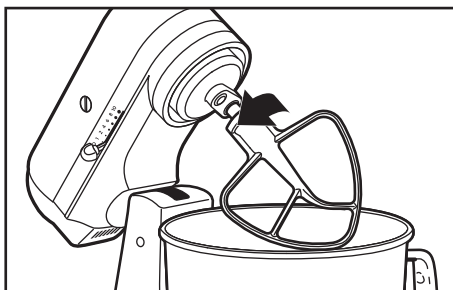
\*Dostavlja se samo uz određene modele. Dostupno i kao opcionalna dodatna oprema.

\*\*\*\* Opcija zaključavanja je dostupna na izabranim modelima.

3. Kliznim pokretom spustite dodatak na osovinu mešalice i pritisnite ga nagore što je više moguće. Zatim okrenite dodatak udesno tako da ga zakačite na iglicu na osovini.



4. **Da biste uklonili dodatni pribor:** Ponovite 1. i 2. korak. Pritisnite dodatni pribor nagore što je više moguće i okrenite ga ulevo. Zatim izvucite dodatak iz osovine mešalice.



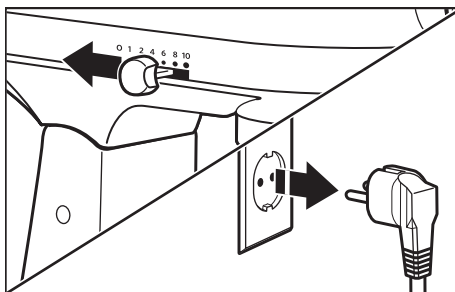
Skenirajte kôd i saznajte više

## ODSTOJANJE MEŠALICE OD POSUDE

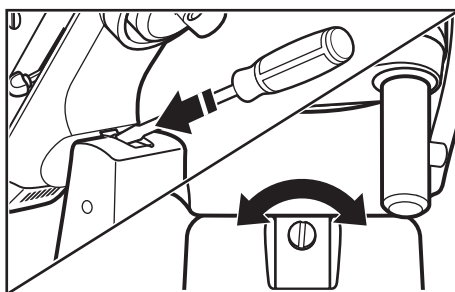
Stoni mikser je fabrički podešen tako da je ravna mešalica\* na minimalnom odstojanju od dna posude. Ukoliko iz bilo kog razloga ravna mešalica\* udara o dno posude ili je suviše udaljena od posude, lako možete da podesite odstojanje.

\*Dostavlja se samo uz određene modele. Takođe dostupno kao opcioni dodatni pribor.

1. Okrenite polugu za kontrolu brzine u položaj isključeno (0). Isključite stoni mikser iz utičnice.



2. Podignite glavu motora. Lagano okrenite zavrtnj u smeru suprotnom od kazaljke na satu (nalevo) da biste podigli ravnu mešalicu\* ili u smeru kazaljke na satu (nadesno) da biste spustili ravnu mešalicu\*. Podesite ravnu mešalicu\*, tako da skuplja sa dna posude. Ako previše zategnete ili otpustite vijak, poluga za zaključavanje se možda neće pravilno zaključati na mestu.

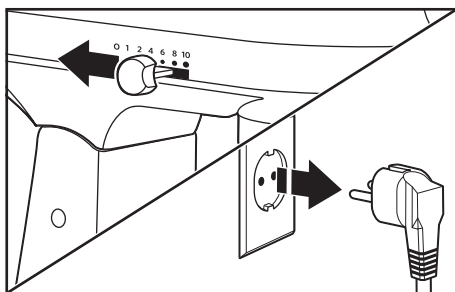


**NAPOMENA:** Kada je pravilno podesite, ravna mešalica\* neće udarati o dno ili zidove posude. Ako je ravna mešalica\* ili žičana mešalica previše blizu tako da udaraju o dno posude, može doći do habanja premaza na ravnoj mešalici ili trošenja žica na žičanoj mešalici.

## OPCIONI PRIBOR

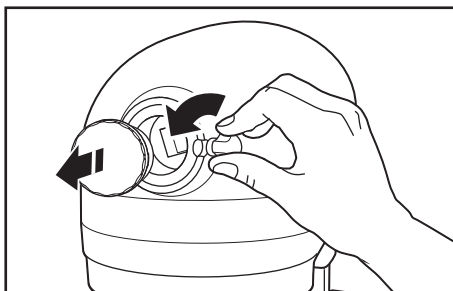
KitchenAid nudi široku paletu opcionog dodatnog pribora poput mlina za hranu ili aparata za testeninu. Njih je moguće pričvrstiti na pogonsku osovinu za dodatke na stonom mikseru, kao što je prikazano ovde.

1. **Da biste pričvrstili:** Okrenite polugu za kontrolu brzine u položaj isključeno (0). Isključite stoni mikser iz utičnice.

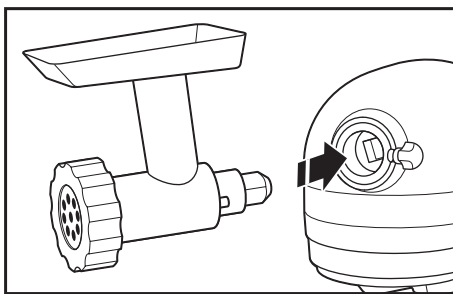


\*Dostavlja se samo uz određene modele. Takođe dostupno kao opcioni dodatni pribor.

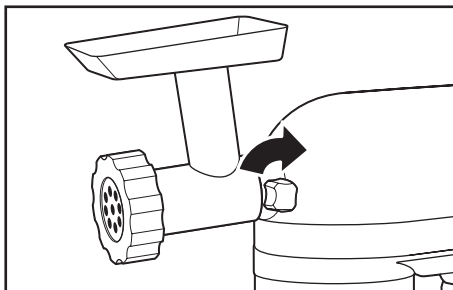
2. Olabavite pričvršno dugme okretanjem u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu. Skinite poklopac priključnog mehanizma.



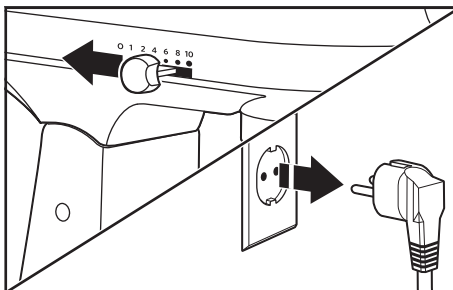
3. Umetnite kućište osovine dodatka u priključni mehanizam, pazeći da pogonska osovina dodatka ulegne u kvadratnu utičnicu priključnog mehanizma. Možda će biti potrebno da okrećete dodatak prema nazad i prema napred. Kada je dodatak u ispravnom položaju, iglica na dodatku će upasti u urez na ivici priključnog mehanizma.



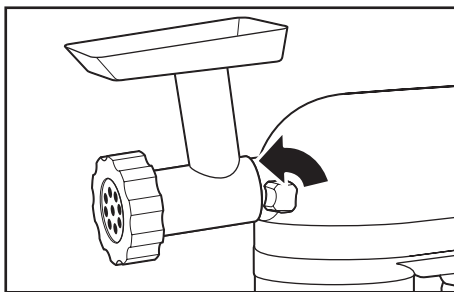
4. Zategnite pričvršno dugme okretanjem u smeru kretanja kazaljke na satu tako da dodatak bude čvrsto fiksiran na stoni mikser.



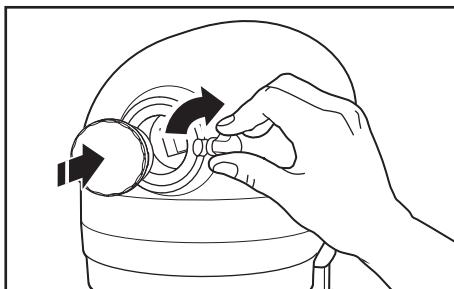
5. Da biste uklonili: Okrenite polugu za kontrolu brzine u položaj isključeno (0). Isključite stoni mikser iz utičnice.



6. Olabavite pričvršno dugme okretanjem u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu. Lagano okrećite dodatak ka napred i ka nazad dok ga izvlačite.



7. Zamenite poklopac priključnog mehanizma.



8. Zategnite pričvršno dugme okretanjem u smeru kretanja kazaljke na satu tako da poklopac priključnog mehanizma bude čvrsto fiksiran na stoni mikser.



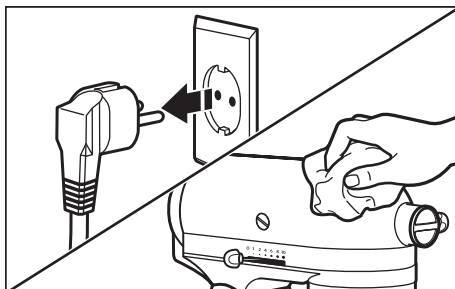
**VAŽNO:** potpuno zategnite pričvršno dugme kako biste sprečili da poklopac priključnog mehanizma padne u posudu tokom mešanja.

**NAPOMENA:** Potražite informacije o preporučenim postavkama brzine i vremenu rada u vodičima za korišćenje i održavanje pojedinačnih dodataka.

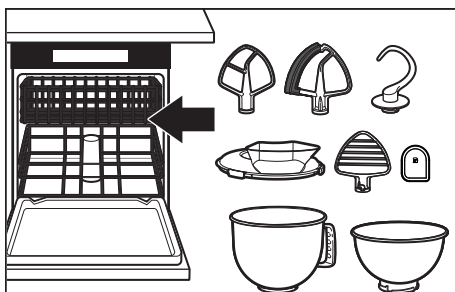
# ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

**VAŽNO:** Pustite da se aparat potpuno ohladi pre stavljanja ili skidanja delova i pre čišćenja.

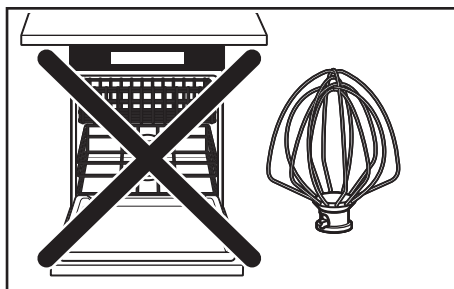
1. Obavezno isključite stoni mikser iz utičnice pre čišćenja. Obrišite stoni mikser mekom vlažnom krpom. Ne koristite kućna ni komercijalna sredstva za čišćenje. Često brišite osovinu mešalice kako biste uklonili nakupljene ostatke. Ne potapajte u vodu.



2. Posude\*, zaštita od prskanja\*, ravna mešalica\*, mešalica sa fleksibilnom ivicom\*, mešalica za peciva\* i strugalica\*\*\* i kuka za testo mogu se prati na najvišoj polici u mašini za sudove. Takođe možete temeljno da ih operete toplom vodom i sapunicom i da ih potom potpuno isperete pre sušenja. Nemojte držati mešalice na osovini.



**VAŽNO:** Žičana mešalica bezbedna je za pranje u mašini za sudove samo za modele 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 i 5KSM193. Za sve ostale modele: Operite je temeljno u toploj vodi sa deterdžentom i isperite detaljno pre sušenja. Nemojte držati žičanu mešalicu na osovini.



\*Dostavlja se samo uz određene modele. Takođe dostupno kao opcioni dodatni pribor.

\*\*\*Takođe može da se koristi za struganje posude.

# REŠAVANJE PROBLEMA

## UPOZORENJE



### Opasnost od strujnog udara

Priključite utikač u uzemljenu utičnicu.

Ne uklanjajte uzemljenu električnu utičnicu.

Ne koristite adapter.

Ne koristite produžni kabl.

Nepoštovanje uputstava za upotrebu može da izazove smrt, požar ili strujni udar.

| PROBLEM                                         | REŠENJE                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ako se stoni mikser zagreje tokom korišćenja    | Velika opterećenja ne smeju da pređu brzinu 2. Pri velikom opterećenju i produženom vremenu mešanja, možda nećete moći da neometano dodirujete gornji deo jedinice. Ovo je sasvim normalno. |
| Ako stoni mikser ispušta oštar miris            | Ovo je česta pojava kod elektromotora, naročito kada su novi.                                                                                                                               |
| Ako ravna mešalica udara o zidove posude        | Zaustavite stoni mikser. Pogledajte odeljak „Odstojanje mešalice od posude“ i podesite odstojanje mešalice od posude.                                                                       |
| Ako vaš stoni mikser ne radi, proverite sledeće | Da li je stoni mikser uključen u napajanje?                                                                                                                                                 |
|                                                 | Da li je osigurač u strujnom kolu koje vodi do stonog miksera funkcionalan? Ako imate razvodnu kutiju sa osiguračima, uverite se da je strujno kolo zatvoreno.                              |
|                                                 | Isključite stoni mikser na 10–15 sekundi, pa ga ponovo uključite. Ako stoni mikser i dalje ne radi, ostavite ga da se hladi 30 minuta pre nego što ga ponovo uključite.                     |
| Ako nije moguće rešiti problem                  | Pogledajte odeljak „Uslovi garancije kompanije KitchenAid („Garancija“)“. Nemojte vraćati stoni mikser prodavcu u maloprodaji – oni ne pružaju servisiranje.                                |

## ODLAGANJE ELEKTRIČNE OPREME U OTPAD

### ODLAGANJE AMBALAŽE

Ambalaža je od materijala koji može u potpunosti da se reciklira i označena je simbolom za reciklažu ♻. Različiti delovi ambalaže stoga moraju da se odlažu odgovorno i uz puno poštovanje propisa lokalnih organa vlasti kojima se reguliše odlaganje otpada.

## RECIKLIRANJE PROIZVODA

- Ovaj aparat sadrži oznaku u skladu sa zakonom o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (OEEO) u Evropskoj uniji i Ujedinjenom Kraljevstvu.
- Ako obezbedite pravilno odlaganje ovog proizvoda, pomoći ćete u sprečavanju mogućih neželjenih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi koje bi, u suprotnom, bile izazvane neodgovarajućim rukovanjem otpadom nastalim od ovog proizvoda.
- Simbol  na proizvodu ili pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da proizvod ne treba tretirati kao otpad iz domaćinstva, već da se mora odneti u odgovarajući centar za prikupljanje reciklažne električne i elektronske opreme.

Za više informacija o načinu postupanja sa ovim proizvodom, njegovom ponovnom iskorišćenju i recikliranju, obratite se lokalnoj kancelariji gradske uprave, službi za odlaganje otpada iz domaćinstva ili prodavnicu u kojoj ste kupili proizvod.

## IZJAVA O USKLAĐENOSTI

### ZA EVROPSKU UNIJU

Ovaj uređaj je dizajniran, konstruisan i distribuiran u skladu sa bezbednosnim zahtevima direktiva EZ: Direktiva o niskom naponu 2014/35/EU, Direktiva o elektromagnetnoj kompatibilnosti 2014/30/EU, Direktiva o ekološkom dizajnu 2009/125/EC, Direktiva RoHS 2011/65/EU i sledeći amandmani.

## USLOVI GARANCIJE KOMPANIJE KITCHENAID („GARANCIJA“)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgija („Garant“) pruža krajnjem kupcu, odnosno potrošaču, Garanciju prema ispod navedenim uslovima.

Garancija važi naporedo sa zakonskim garantnim pravima krajnjeg kupca u odnosu na prodavca proizvoda i ona ne ograničava ta prava i ne utiče na njih.

### 1. OPSEG I USLOVI GARANCIJE

- a) Garant pruža Garanciju na proizvode pomenute u odeljku 1.b) koje je potrošač kupio od nekog prodavca ili preduzeća iz grupacije KitchenAid-Group u zemljama Evropskog ekonomskog prostora, Moldaviji, Crnoj Gori, Rusiji, Švajcarskoj ili Turskoj.

- b) Period Garancije zavisi od kupljenog proizvoda i iznosi:

**Dve godine pune garancije od datuma kupovine (modeli serije 5K45, 5KSM45 do serije 100).**

**Pet godina pune garancije od datuma kupovine (modeli serije 5KSM125 – serije 200).**

- c) Period Garancije počinje datumom kupovine, tj. na dan kada je potrošač kupio proizvod od distributera ili preduzeća iz grupacije KitchenAid-Group.
- d) Garancija jamči da proizvod nema nedostataka.
- e) Garant potrošaču pruža sledeće usluge u skladu sa ovom Garancijom, po izboru Garanta, ako se nedostatak javi tokom perioda Garancije:
- Popravka proizvoda ili nekog njegovog dela sa nedostatkom, ili
  - Zamena proizvoda ili nekog njegovog dela sa nedostatkom. Ako dati proizvod više nije dostupan, Garant ima pravo na zamenу proizvoda drugim proizvodom jednake ili veće vrednosti.

- f) Ako potrošač želi da ostvari prava prema Garanciji, potrošač mora da se obrati servisnom centru kompanije KitchenAid u odgovarajućoj zemlji.

**C.DUISBERG KG**  
Porschestrasse 11  
A-1230 Wien  
broj telefona: +385 98 218987

**Kontaktirajte naš centar za korisnike:**

**Bure Soft d.o.o.**  
Jovana Boskovića 77,  
Zemun, 11000 Beograd  
Serbia  
imejl adresa: [blazo.djukic@buresoft.com](mailto:blazo.djukic@buresoft.com)  
broj telefona: +381648898029

ili direktno Garantu na adresu KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgija.

- g) Troškove popravke, uključujući rezervne delove i poštanske troškove dostave proizvoda ili dela proizvoda bez nedostataka snosi Garant. Takođe, Garant snosi i poštanske troškove vraćanja proizvoda ili dela proizvoda sa nedostatkom ako Garant ili servisni centar kompanije KitchenAid u datoj zemlji zatraži vraćanje proizvoda ili dela proizvoda sa nedostatkom. Međutim, potrošač snosi troškove odgovarajućeg pakovanja proizvoda ili dela proizvoda sa nedostatkom radi vraćanja.
- h) Da bi mogao da ostvari prava po osnovu ove Garancije, potrošač mora da priloži fiskalni isečak ili fakturu kao dokaz o kupovini proizvoda.

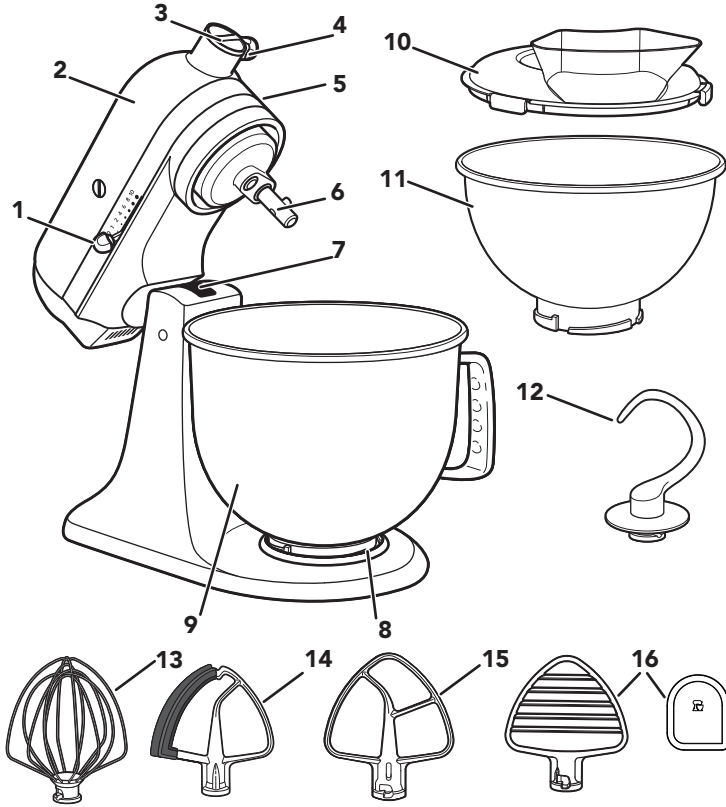
## 2. OGRANIČENJA GARANCIJE

- a) Garancija važi samo za proizvode koji se koriste u lične svrhe, dakle ne i u profesionalne ili komercijalne svrhe.
- b) Garancija ne pokriva redovno habanje, nepravilnu ili nasilničku upotrebu, nepoštovanje uputstava za upotrebu, korišćenje proizvoda na neodgovarajućem naponu struje, postavljanje i korišćenje nasuprot važećim propisima u pogledu električne mreže, kao i upotrebu sile (npr. udarce).
- c) Garancija ne važi ako je proizvod modifikovan ili konvertovan, npr. konvertovan sa 120 V tako da radi na 220–240 V.
- d) Pružanje usluga po osnovu Garancije ne produžava period Garancije i ne pokreće novi period Garancije. Period Garancije na ugrađene rezervne delove ističe po isteku perioda Garancije na ceo proizvod.
- e) Izuzeti su dodatni i drugi garantni zahtevi, a posebno odštetni zahtevi, osim ako je takva odgovornost nužno propisana zakonom.

Po isteku perioda Garancije ili u slučaju proizvoda za koje Garancija ne važi, servisni centri kompanije KitchenAid su i dalje dostupni krajnjem kupcu ako ima pitanja ili mu trebaju informacije. Dodatne informacije su dostupne i na našem veb-sajtu: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

# REGISTRACIJA PROIZVODA

Registrujte svoj novi aparat KitchenAid odmah: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)



- |                                          |                                                    |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1. ذراع التحكم في السرعة                 | 8. صفيحة تثبيت الوعاء                              |
| 2. رأس الموتور                           | 9. الوعاء**                                        |
| 3. القطعة المحورية للملحقات              | 10. الغطاء الواقي للسكب*                           |
| 4. مقبض القطعة المحورية للملحقات         | 11. وعاء من الستانلس ستيل سعة 2,8 لترات (3 كوارت)* |
| 5. رأس المحرك (ذراع القفل غير ظاهرة)     | 12. خفافة العجين                                   |
| 6. عمود أداة الخفق                       | 13. المخفقة السلكية                                |
| 7. برغي ضبط ارتفاع أداة الخفق (غير ظاهر) | 14. أداة الخفق المزودة بحافة مرنة*                 |
|                                          | 15. أداة الخفق المسطحة*                            |
|                                          | 16. أداة خفق المعجنات* والمكشطة***                 |

\*\*يعتمد تصميم الوعاء وحجمه ومادة صنعه على طراز الخلاط الثابت.  
\*متوفر مع طرازات محددة فقط. متوفرة أيضًا كأكسسوار اختياري.  
\*\*\*يمكن استخدامها أيضًا لكشط المكونات عن الوعاء.

## سلامتك وسلامة الآخرين مهمان للغاية.

لقد قدمنا العديد من رسائل السلامة الهامة في هذا الدليل وعلى الجهاز. اقرأ دائماً كل رسائل السلامة واتبعها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

ينبهك هذا الرمز إلى المخاطر المحتملة التي قد تؤدي إلى وفاتك أو التسبب بأذى لك وللآخرين. تأتي كل رسائل السلامة بعد رمز تنبيه السلامة وكلمة "خطر" أو "تحذير". وتعني هذه الكلمات:



قد تتعرض للوفاة أو لإصابة خطيرة إذا لم تتبع التعليمات على الفور.

**خطر**

قد تتعرض للوفاة أو لإصابة خطيرة إذا لم تتبع التعليمات.

**تحذير**

نُشرج كل رسائل السلامة الخطر المحتمل، وتُعلمك بكيفية تقليل احتمال الإصابة، وبما قد يحدث إذا لم يتم اتباع التعليمات.

## إجراءات وقائية مهمة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع إجراءات السلامة الأساسية دائماً والتي تتضمن ما يلي:

1. اقرأ كل التعليمات. قد يؤدي الاستخدام الخاطئ للجهاز إلى وقوع إصابات شخصية.
2. للحماية من خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضع الخلاط الثابت في الماء أو أي سائل آخر.
3. إن هذا الجهاز غير معد للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو المفتقرين إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يوفر لهم الإشراف أو التعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
4. الاتحاد الأوروبي فقط: هذا الجهاز لا يجب أن يستخدمه الأطفال. احتفظ بالجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال.
5. الاتحاد الأوروبي فقط: يستطيع استخدام الأجهزة الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتعليمات لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة.
6. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
7. أوقف تشغيل الجهاز (0)، ثم افصله عن مأخذ التيار عند عدم استخدامه، وقبل تجميع الأجزاء أو تفكيكها وقبل تنظيفه. وفصل الجهاز عن التيار، أمسك بالقابس واجذبه بعيداً عن مأخذ التيار. وتجنب جذبه من سلك الكهرباء.

8. 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 الضرر بالخلاط الثابت.
9. لا تشغّل أي جهاز به سلك أو قابس تالف، أو بعد تعطله أو تعرّضه للسقوط أو التلف بأي شكل. وأعد الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد لفحصه أو إصلاحه أو تعديله كهربائيًا أو ميكانيكيًا.
10. قد يتسبب استخدام الأكسسوارات/الملحقات التي لا توصي بها KitchenAid، أو التي لا تتبعها، بنشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية أو وقوع إصابة للأشخاص.
11. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
12. لا تدع السلك يتدلى من حافة الطاولة أو المنضدة.
13. لا تدع السلك يلامس الأسطح الساخنة، بما في ذلك الفرن.
14. قم بإزالة أداة الخفق المسطحة أو أداة الخفق المزودة بحافة مرنة أو المخفقة السلكية أو خفاقة العجين أو أداة خفق المعجنات من الخلاط الثابت قبل الغسيل.
15. في حال تلف سلك إمداد الطاقة، يجب استبداله من قبل KitchenAid أو وكيل خدمة معتمد لديها أو فرد مؤهل بالمستوى نفسه لتفادي أي خطر.
16. لا تترك الجهاز أبدًا من دون مراقبة في أثناء تشغيله.
17. لتفادي تلف المنتج، لا تستخدم أوعية الخلاط الثابت في أماكن ساخنة للغاية، مثل الفرن أو المايكروويف أو الموقد.
18. اترك الجهاز حتى يبرد بالكامل قبل وضع الأجزاء فيه أو إزالتها منه، وقبل تنظيفه.
19. راجع قسم "العناية والتنظيف" للاطلاع على تعليمات تنظيف الأسطح الملامسة للطعام.
20. هذا الجهاز مصمم للاستخدام في المنزل والاستخدامات المماثلة مثل:
  - المطابخ المعدة للموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
  - البيوت الريفية؛
  - من قبل نزلاء الفنادق والموتيلات والبيئات السكنية من نوع آخر؛
  - البيئات التي توفر الإقامة والإفطار.

## احتفظ بهذه التعليمات

للحصول على التفاصيل الكاملة حول معلومات المنتج والتعليمات ومقاطع الفيديو، بما في ذلك معلومات الضمان، تفضل بزيارة [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu). للاستفسارات، يُرجى مراسلتنا عبر البريد الإلكتروني [contact@whirlpool.com](mailto:contact@whirlpool.com).

## تحذير

### طر صدمة كهربائية

قم بتوصيل السلك بمأخذ كهرباء مؤرض.

لا تقم بإزالة سن التأريض.

ولا تستخدم أحد المهابنات.

لا تستخدم سلك إطالة.

قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى الوفاة أو نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية.



الجهد: 220-240 فولت تيار متردد

التردد: 50-60 هرتز

الطاقة:

300 واط

للسلاسلات 5KSM125 - 5KSM200

275 واط

للطرازات 5K45 و 5KSM100 إلى 5KSM100

**ملاحظة:** إذا لم يتلاءم القابس مع مأخذ التيار، فاتصل بفني كهرباء مؤهل. لا تقم بتعديل القابس بأي شكل من الأشكال. ولا تستخدم أحد المهابنات.

لا تستخدم سلك إطالة. إذا كان سلك إمداد الطاقة قصير للغاية، اطلب فني كهرباء أو موظف خدمة مؤهل لتثبيت مأخذ بالقرب من الجهاز.

## استخدام المنتج

### قبل الاستخدام للمرة الأولى

أمر مهم: شُدّ مقبض التثبيت بالكامل لمنع غطاء المحور من السقوط في الوعاء أثناء الخلط.

### دليل التحكم بالسرعة

| الوصف                                                                                                                                                                                                          | الأكسسوار                                                                                         | الإجراء                  | السرعة |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------|
| للتحريك البطيء والدمج والهرس والبدء بكل عمليات المزج. استخدمها لإضافة الدقيق والمكونات الجافة إلى المخيض ولإضافة السوائل إلى المكونات الجافة. لا تستخدم السرعة 1 لخلط العجائن التي تحتوي على الخميرة أو عجنها. | أداة الخفق المسطحة*،<br>وأداة الخفق المزودة بحافة مرنة*                                           | التحريك                  | 1      |
| للمزج البطيء والهرس والتحرك الأسرع. استخدمها لمزج عجائن الخميرة والخلطات الكثيفة والحلويات وعجنها والبدء بهرس البطاطس أو الخضار الأخرى، ومزج السمن مع الدقيق، ومزج الخلطات الخفيفة أو القابلة للطرطشة.         | أداة الخفق المسطحة*،<br>وأداة الخفق المزودة بحافة مرنة*،<br>وخفاقة العجين،<br>وأداة خفق المعجنات* | التحريك البطيء<br>والمزج | 2      |

\*متوفرة مع طرازات محددة فقط. متوفرة أيضًا كأكسسوار اختياري.

| الوصف                                                                                                                                                                    | الأكسسوار                                                                                         | الإجراء              | السرعة |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------|
| لمزج الخلطات المتوسطة الكثافة، مثل خلطة الكوكيز. استخدمها لمزج السكر مع السمن وإضافة السكر إلى بياض البيض لتحضير الميرينغ. سرعة متوسطة لخلطات قوالب الحلوى. لبشر اللحوم. | أداة الخفق المسطحة*،<br>وأداة الخفق المزودة بحافة مرنة*،<br>وخفاقة العجين،<br>وأداة خفق المعجنات* | المزج والخلط         | 4      |
| للخلط متوسط السرعة (المزج بالقشدة) أو الخفق. استخدمها لإنهاء مزج قوالب الحلوى والكعكات المحلاة وغيرها من الخلطات. سرعة عالية لخلطات قوالب الحلوى.                        |                                                                                                   | الخلط والمزج بالقشدة | 6      |
| لخفق الكريمة وبياض البيض والكريمة المصنوعة مع شراب السكر الساخن.                                                                                                         | المخففة السليكية                                                                                  | الخلط السريع والخفق  | 8      |
| لخفق كميات صغيرة من الكريمة أو زلال البيض أو الخفق النهائي للبطاطس المهروسة.                                                                                             |                                                                                                   | الخفق السريع         | 10     |

**ملاحظة:** يمكن ضبط ذراع التحكم بالسرعة بين السرعات المدرجة في الجدول أعلاه للحصول على السرعات 3 و5 و7 و9 عند الحاجة إلى ضبط أدق. لتحريك ذراع التحكم بالسرعة بسهولة، ما عليك سوى رفعها قليلاً إلى الأعلى عند تحريكها عبر الإعدادات في أي من الاتجاهين.

**أمر مهم:** لا تتخطَ السرعة 2 عند تحضير عجائن الخميرة، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بالخلط الثابت.

#### دليل الأكسسوارات

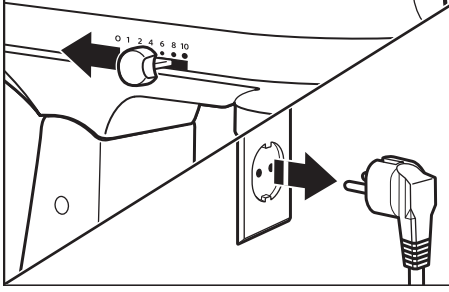
| الأكسسوارات                                             | الاستخدام لمزج                             | العناصر المقترحة                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| أداة الخفق المسطحة*،<br>وأداة الخفق المزودة بحافة مرنة* | الخلطات العادية إلى الكثيفة                | قوالب الحلوى والكريمات المقشودة والحلويات والكوكيز وعجينة الفطائر وبشر اللحوم والبسكويت واللحم والبطاطس المهروسة.       |
| المخففة السليكية                                        | الخلطات التي تتطلب إدخال الهواء            | البيض وبياض البيض والكريمة الكثيفة والكريمات المصنوعة مع شراب السكر الساخن والكعكات الإسفنجية والمايونيز وبعض الحلويات. |
| خفاقة العجين                                            | خلط العجائن التي تحتوي على الخميرة وعجنها. | الخبز وفطائر الخبز وعجينة البيتزا وأرغفة الخبز والكعكات التي يتم تناولها مع القهوة.                                     |
| أداة خفق المعجنات*                                      | تُقَطع الزبدة فوق الطحين                   | لعجينة الفطيرة والبسكويت والمعجنات الأخرى ولهرس الفاكهة والخضار ولبشر اللحوم.                                           |

**ملاحظة:** تساعد المكشطة\*\*\* في تنظيف أداة خفق المعجنات\*. وقد تكون مفيدة أيضاً في كشط المكونات من الوعاء.

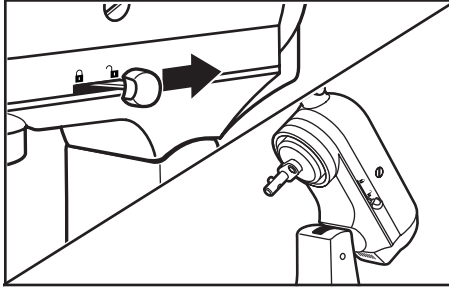
\*متوفرة مع طرازات محددة فقط. متوفرة أيضاً كأكسسوار اختياري.  
\*\*\*يمكن استخدامها أيضاً لكشط المكونات عن الوعاء.

## تركيب الوعاء وإزالته

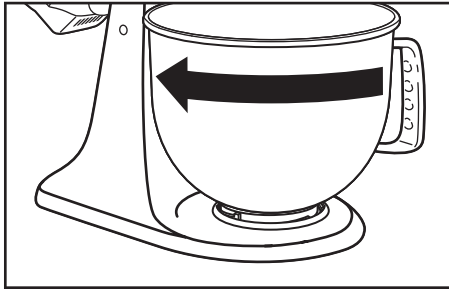
1. لتركيب الوعاء: أدير ذراع التحكم بالسرعة إلى "0"، وافصل الخلاط الثابت عن الكهرباء.



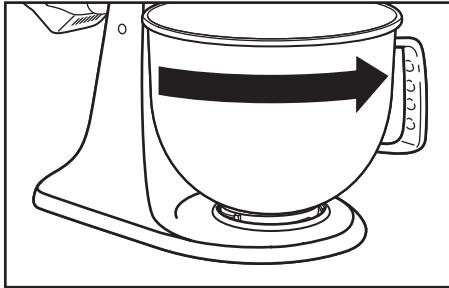
2. قم بإلغاء قفل رأس المحرك وارفعه. يتم تعشيق القفل \*\*\*\* تلقائيًا للحفاظ على ثبات الرأس في مكانه.



3. ضع الوعاء على لوحة تثبيت الوعاء، وأديره برفق باتجاه عقارب الساعة (إلى اليسار).



4. لإزالة الوعاء: كزّر الخطوتين 1 و 2. أدير الوعاء برفق بعكس اتجاه عقارب الساعة (إلى اليمين).



**ملاحظة:** يجب أن يكون رأس المحرك دائمًا في وضع القفل عند استخدام الخلاط الثابت.

\*\*\*\* يتوفر خيار القفل في طرازات محددة.

تركيب أداة الخفق المسطحة\* أو أداة الخفق المزودة بحافة مرنة\* أو المخفقة السلكية أو أداة خفق المعجنات\* أو خفاقة العجين وإزالتها

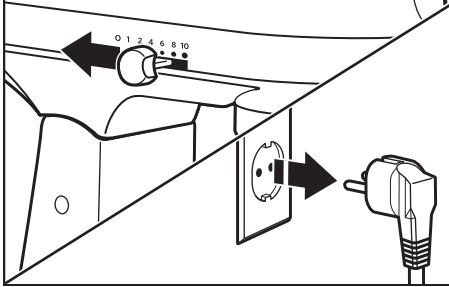
## ⚠ تحذير

### خطر الإصابة

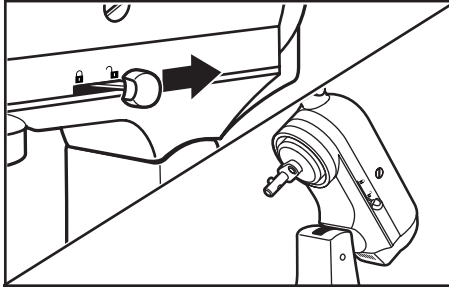
افصلي الخلاط قبل ملاسة المخفقة.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في حدوث كسر للعظام أو حدوث قطع أو كدمات.

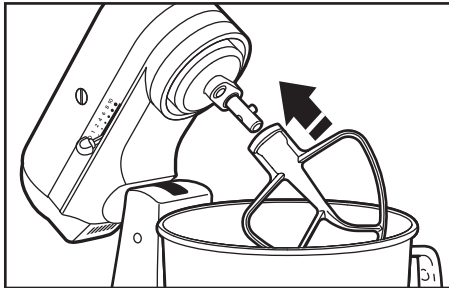
1. لتركيب الأكسسوار: اضبط مفتاح التحكم بالسرعة إلى إيقاف التشغيل (0). افصل الخلاط الثابت عن مأخذ الطاقة.



2. قم بإلغاء قفل رأس المحرك وارفعه. يتم تعشيق القفل \*\*\*\* تلقائياً للحفاظ على ثبات الرأس في مكانه.

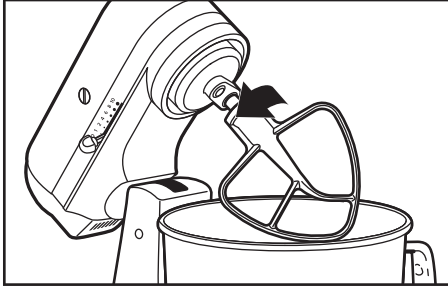


3. أدخل الأكسسوار في عمود أداة الخفق وادفعه إلى الأعلى قدر الإمكان. وأدر الأكسسوار إلى اليمين لتثبيته على الدبوس على العمود.



\*متوفران مع طرازات محددة فقط. متوفرة أيضاً كأكسسوار اختياري.  
\*\*\*\* يتوفر خيار القفل في طرازات محددة.

4. **إزالة الأكسسوار:** كرّر الخطوتين 1 و2. ادفع الأكسسوار نحو الأعلى قدر الإمكان وأدره إلى اليسار، واسحبه من عمود أداة الخفق.

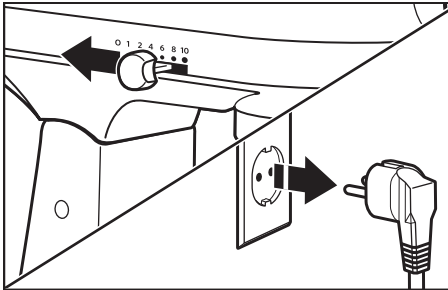


مسح الرمز للحصول على مزيد من المعلومات

#### المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء

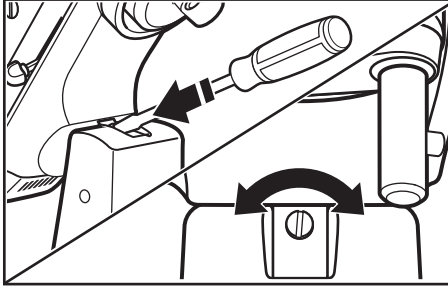
يتم ضبط الخلاط الثابت في المصنع، بحيث تكون أداة الخفق المسطّحة\* بعيدة عن أسفل الوعاء. في حال، لأي سبب كان، لامست أداة الخفق المسطّحة\* أسفل الوعاء أو كانت بعيدة جدًا عن الوعاء، يمكنك تصحيح ذلك بسهولة.

1. اضبط مفتاح التحكم بالسرعة إلى إيقاف التشغيل (0). وافصل الخلاط الثابت عن الكهرباء.



\*متوفرة مع طرازات محددة فقط. متوفرة أيضًا كأكسسوار اختياري.

2. ارفع رأس المحرك. وأدر البرغي قليلاً بعكس اتجاه عقارب الساعة (إلى اليسار) لرفع أداة الخفق المسطحة\* أو باتجاه عقارب الساعة (إلى اليمين) لخفضها\*. اضبط أداة الخفق المسطحة\* بحيث تبقى بعيدة عن سطح الوعاء. إذا قمت بتدوير المسمار أكثر من اللازم، فقد لا يؤدي ذلك إلى تثبيت ذراع القفل في مكانه.

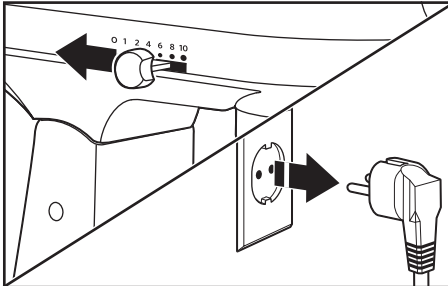


**ملاحظة:** لن تلامس أداة الخفق المسطحة\* أسفل الوعاء أو جانبيه عند ضبطها بشكل صحيح. في حال اقتراب أداة الخفق المسطحة\* أو المخففة السلكية للغاية إلى حد ملامستها أسفل الوعاء، فقد يتلف ذلك طلاء أداة الخفق أو يعرض أسلاك المخففة للتلف.

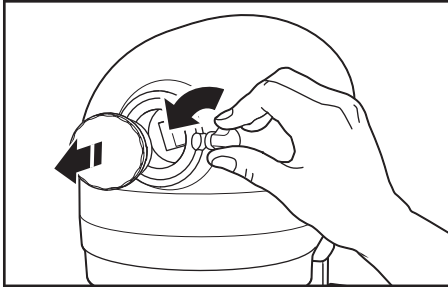
### الملحقات الاختيارية

تقدم KitchenAid مجموعة واسعة من الملحقات الاختيارية، مثل مطاحن الطعام أو أدوات تحضير الباستا. ويمكن توصيلها بعمود إمداد الطاقة الملحق بالخلاط الثابت، كما هو معروض.

1. **للتوصيل:** اضبط ذراع التحكم في السرعة على إيقاف التشغيل (0). وافصل الخلاط الثابت عن الكهرباء.

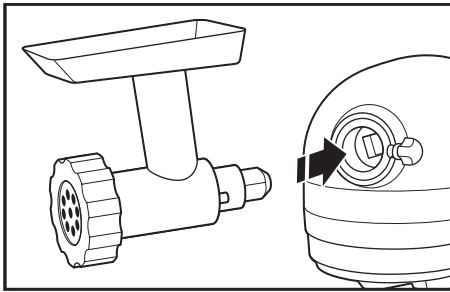


2. قم بإرخاء مقبض الملحق عن طريق تدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة. أزل غطاء القطعة المحورية للملحقات.

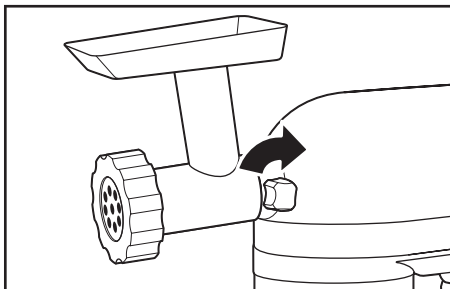


\*متوفرة مع طرازات محددة فقط. متوفرة أيضاً كأكسسوار اختياري.

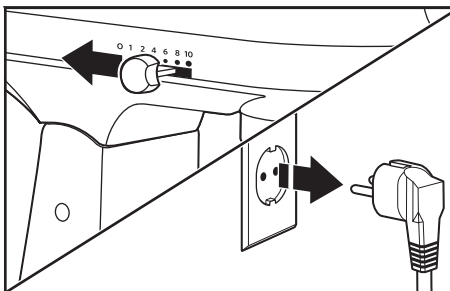
3. أدخل مبيت عمود القطعة المحورية للملحقات في القطعة المحورية للملحقات، مع الحرص على ملاءمته للتجويف المرتفع للقطعة المحورية للملحقات. قد يكون من الضروري تدوير الملحق يميناً ويساراً. عندما يتم تركيب الملحق في مكانه الصحيح، سيتلاءم الدبوس على الملحق مع الثغرة على حافة القطعة المحورية.



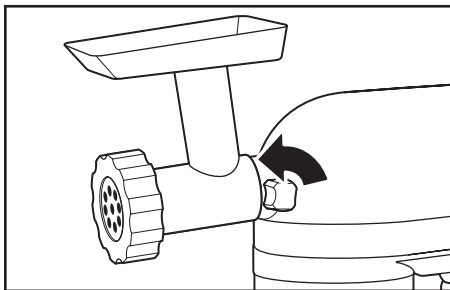
4. شدّ مقبض القطعة المحورية للملحقات عبر تدويره باتجاه عقارب الساعة إلى حين إحكام تثبيت الملحق بالخلط الثابت.



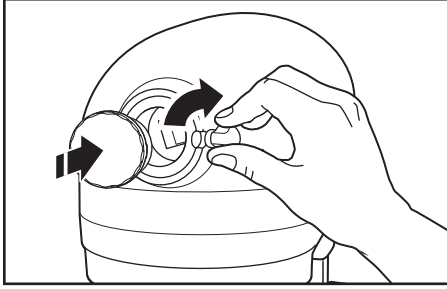
5. للإزالة: اضبط ذراع التحكم بالسرعة على إيقاف التشغيل (0). وافصل الخلط الثابت عن الكهرباء.



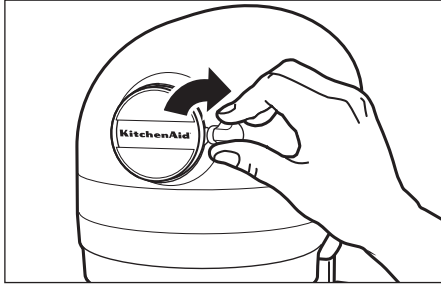
6. قم بإرخاء مقبض الملحق عن طريق تدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة. أدر الملحق قليلاً إلى اليمين واليسار أثناء سحبه إلى الخارج.



7. استبدل غطاء القطعة المحورية للملحقات،



8. شدّ مقبض القطعة المحورية للملحقات عبر تدويره باتجاه عقارب الساعة إلى حين إحكام تثبيت غطاء القطعة المحورية بالخلاط الثابت.

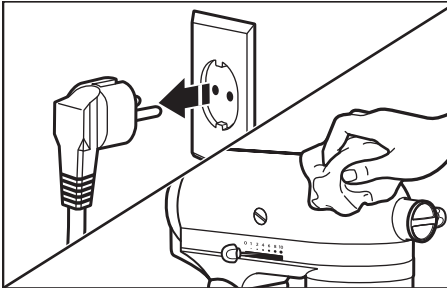


**أمر مهم:** شدّ مقبض التثبيت بالكامل لمنع غطاء المحور من السقوط في الوعاء أثناء الخلط.  
**ملاحظة:** راجع دليل الاستخدام والعناية الخاص بكل ملحق محدد للاطلاع على إعدادات السرعة وأوقات التشغيل الموصى بها.

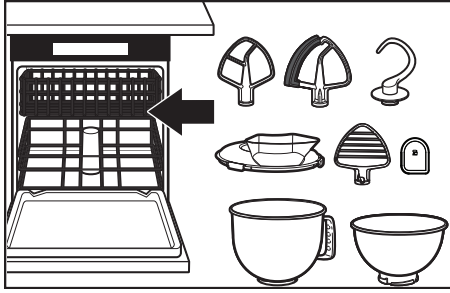
## العناية والتنظيف

**أمر مهم:** اترك الجهاز حتى يبرد بالكامل قبل وضع الأجزاء فيه أو إزالتها منه، وقبل تنظيفه.

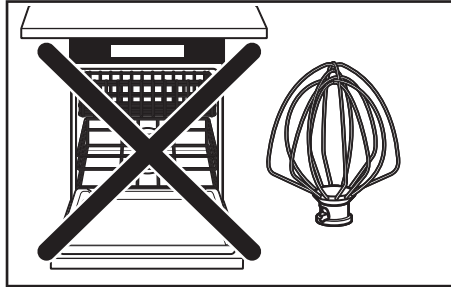
1. احرص دائمًا على فصل الخلاط الثابت عن الكهرباء قبل تنظيفه. وامسحه بواسطة قطعة قماش ناعمة ورطبة. لا تستخدم المنظفات المنزلية/التجارية. امسح عمود أداة الخفق بشكل متكرر وأزل أي رواسب قد تتراكم عليه. ولا تغمر الخلاط الثابت بالماء.



2. يمكن غسل الأوعية\*، والغطاء الواقى\*، وأداة الخفق المسطحة\*، وأداة الخفق المزودة بحافة مرنة\*، وأداة خفق المعجنات\* والمكشطة\*\*\* وخفاقة العجين في الرف العلوي من الجلاية. أو احرص على تنظيفها جيدًا في ماء راغ ساخن وشطفها كليًا قبل تجفيفها. تجنب تخزين أداة الخفق على العمود.



أمر مهم: لا يمكن غسل المخففة السلكية في الجلاية إلا للطرازات 5KSM200 و5KSM180 و5KSM185 و5KSM193. لكل الطرازات الأخرى: اغسلها جيدًا في ماء راغ ساخن وشطفها كليًا قبل تجفيفها. تجنب عدم تخزين المخففة السلكية على العمود.



## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

### ⚠ تحذير

#### طر صدمة كهربائية

قم بتوصيل السلك بأخذ كهرباء مؤرّض.

لا تقم بإزالة سن التأسيس.

ولا تستخدم أحد المهابيات.

لا تستخدم سلك إطالة.

قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى الوفاة أو نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية.



| المشكلة                                  | الحل                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| في حال سخن الخلاط الثابت أثناء الاستخدام | يجب ألا يتم خلط مكونات ثقيلة بسرعة أعلى من السرعة 2، لدى خلط مكونات ثقيلة ومزجها لفترات طويلة، قد لا تتمكن من لمس أعلى الوحدة بشكل مريح. ويُعد هذا طبيعيًا. |
| إذ أصدر الخلاط الثابت رائحةً حادة        | هذا الأمر شائع في المحركات الكهربائية، ولا سيما عندما تكون جديدة.                                                                                           |

\*متوفرة مع طرازات محددة فقط. متوفرة أيضًا كأكسسوار اختياري.  
\*\*\*يمكن استخدامها أيضًا لكشط المكونات عن الوعاء.

| المشكلة                                              | الحل                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| في حال اصطدام أداة الخفق المسطحة بالوعاء             | أوقف تشغيل الخلاط الثابت. راجع قسم "المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء" واضبط المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء.                                     |
| هل الخلاط الثابت متصل بالكهرباء؟                     | هل يعمل مصهر الدائرة الكهربائية للخلاط الثابت بشكل طبيعي؟ إذا كان لديك صندوق قاطع دائرة، فتأكد من أن الدائرة مغلقة.                                           |
| في حال لم يعمل الخلاط الثابت، الرجاء التحقق من الآتي | أوقف تشغيل الخلاط الثابت بين 10 ثوان و 15 ثانية، ثم أعد تشغيله. في حال تعذر تشغيل الخلاط الثابت على الرغم من ذلك، اتركه ليبرد لمدة 30 دقيقة قبل إعادة تشغيله. |
| إذا تعذر تصويب المشكلة                               | راجع قسم "شروط ضمان KitchenAid ("الضمان")". لا تُعد الخلاط الثابت إلى بائع التجزئة، فيباعو التجزئة لا يوفرن خدمة الصيانة.                                     |

## التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية

### التخلص من مواد التغليف

إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير وتم وضع رمز إعادة التدوير عليها. وبالتالي يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسؤولة مع الامتثال التام للأنظمة المتعلقة بالتخلص من النفايات الصادرة عن الهيئة المحلية.

### إعادة تدوير المنتج

- هذا الجهاز مع قوانين الاتحاد الأوروبي والمملكة المتحدة التي تغطي نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).
  - بالتأكد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، ستساعد في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان التي قد تنتج أيضًا من التخلص بشكل غير صحيح من هذا المنتج.
  - يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة به إلى أنه يجب عدم التخلص منه باعتباره من النفايات المنزلية، بل يجب تسليمه إلى مركز تجميع مناسب خاص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.
- للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واستعادته وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه المنتج.

## إعلان المطابقة

### للاتحاد الأوروبي

تم تصميم هذا الجهاز وتوزيعه بالتوافق مع متطلبات السلامة بحسب توجيهات المجلس الأوروبي: توجيه الجهد المنخفض 2009/125/EC وتوجيه التوافق الكهرومغناطيسي 2014/30/EU وتوجيه التصميم البيئي 2009/125/EC وتوجيه حظر استخدام مواد خطيرة معينة في المعدات الكهربائية والإلكترونية (RoHS) 2011/65/EU والتعديلات المنحلة عليها.

## شروط ضمان KitchenAid ("الضمان")

للمملكة المتحدة وأيرلندا وجنوب أفريقيا والإمارات العربية المتحدة

تمتص KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("الضمان") العميل النهائي الذي يعتبر مستهلكًا، ضمانًا وفقًا للشروط التالية.

### 1. نطاق الضمان وشروطه

- (a) يمنح الضمان الضمان للمنتجات المذكورة في القسم 1. (ب) والتي اشتراها مستهلك من بائع أو شركة من مجموعة KitchenAid ضمن البلدان التالية: المملكة المتحدة أو أيرلندا أو جنوب أفريقيا أو الإمارات العربية المتحدة.
- (b) تستند مدة الضمان إلى المنتج الذي تم شراؤه وتكون على الشكل التالي:

ضمان كامل لمدة سنتين من تاريخ الشراء (100 قلسلسلدا في أغل 5KSM45 قلسلسلدا نجو 5K45 قلسلسلدا زرط)

ضمان كامل لمدة خمس سنوات من تاريخ الشراء (200 قلسلسلدا - 5KSM125 زرط)

(c) تبدأ مدة الضمان في تاريخ الشراء، أي في التاريخ الذي اشترى فيه المستهلك المنتج من تاجر أو شركة من مجموعة KitchenAid.

(d) يغطي الضمان طبيعة المنتج الخالية من العيوب.

(e) يتعين على الضمان تزويد المستهلك بالخدمات التالية بموجب هذا الضمان، بحسب اختيار الضمان، في حال حدوث خلل في المنتج أثناء فترة الضمان:

■ إصلاح المنتج أو الجزء المعيب منه، أو

■ استبدال المنتج أو الجزء المعيب منه. إذا لم يعد المنتج متوفرًا، فيحق للضمان تبديل المنتج بمنتج آخر يعادله قيمةً أو بقيمة أعلى.

(f) إذا أراد المستهلك تقديم مطالبة بموجب الضمان، فيتعين على المستهلك الاتصال بمراكز خدمة KitchenAid الخاصة بالبلد أو بالضمان مباشرة على العنوان KitchenAid Europa Inc., Nijverheidslaan 3, 1853 Strombeek-Bever, Belgium.

عنوان البريد الإلكتروني في المملكة المتحدة: [CONSUMERCARE.UK@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.UK@kitchenaid.eu)

عنوان البريد الإلكتروني في أيرلندا: [CONSUMERCARE.IE@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.IE@kitchenaid.eu)

رقم الهاتف المجاني في المملكة المتحدة وأيرلندا: 00 800 381 040 26

بالنسبة إلى جنوب أفريقيا:

الموزع المحلي لدينا من KitchenAid:

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

اتصل بالموزع لدينا:

الهاتف: +27 0700 555 21 27

يمكنك الاتصال بمركز خدمة الزبائن المعني بالأجهزة المنزلية الصغيرة من الساعة 8:30 صباحًا حتى الساعة 1:00 من بعد الظهر ومن الساعة 1:30 حتى الساعة 5:00 من بعد الظهر أو مراسلتنا على البريد الإلكتروني على العنوان التالي: [hello@kitchenaidafrica.com](mailto:hello@kitchenaidafrica.com)

بالنسبة إلى الإمارات العربية المتحدة:

الغافدي للإلكترونيات AL GHANDI ELECTRONICS.

ص.ب. رقم 9098،

دبي، الإمارات العربية المتحدة

رقم الهاتف المجاني: +971 4 2570007

(g) يتحمل الضمان تكاليف الإصلاح، بما في ذلك قطع الغيار، وأي رسوم بريد (إن توفرت) لتسليم منتج أو جزء من منتج خالٍ من العيوب. يتحمل الضمان أيضًا رسوم البريد لإعادة المنتج المعيب أو الجزء المعيب منه في حال طلب الضمان أو مركز خدمة عملاء KitchenAid الخاص بكل بلد إعادة المنتج المعيب أو الجزء المعيب من المنتج. ولكن، يتحمل المستهلك تكاليف تغليف المنتج المناسب لإعادة المنتج المعيب أو الجزء المعيب من المنتج.

(h) بهدف التمكن من تقديم مطالبة بموجب الضمان، يتعين على المستهلك تقديم الإصال أو الفاتورة التي حصل عليها عند شراء المنتج.

## 2. حدود الضمان

(a) لا ينطبق الضمان إلا على المنتجات المستخدمة لأغراض خاصة وليس لأغراض مهنية أو تجارية.

(b) لا ينطبق الضمان في حال البلى والاستعمال العادي، والاستخدام غير الصحيح أو سوء الاستخدام، والفشل في اتباع إرشادات الاستخدام، واستخدام المنتج على فولطية كهربائية غير صحيحة، والتآكل 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 120 فولت إلى منتجات بجهد 220-240 فولت.

(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) **بالنسبة إلى جنوب أفريقيا والإمارات العربية المتحدة فقط:** 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 للعمل النهائي للإجابة عن الأسئلة وتقديم المعلومات.

تتوفر معلومات إضافية أيضًا على الموقع الإلكتروني الخاص بنا:

■ بالنسبة إلى المملكة المتحدة وأيرلندا [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

■ بالنسبة إلى جنوب أفريقيا: [www.kitchenaidafrica.com](http://www.kitchenaidafrica.com)

■ بالنسبة إلى الإمارات العربية المتحدة: [www.KitchenAid-MEA.com](http://www.KitchenAid-MEA.com)

## بالنسبة إلى المملكة المتحدة:

ينطبق الضمان بالإضافة إلى حقوق الكفالة القانونية للمعمل النهائي بمواجهة بائع المنتج، كما لا يحد منها أو يؤثر فيها. باختصار، ينص قانون حقوق المستهلك لعام 2015 على ضرورة أن تفي المنتجات غرضها وتكون جودتها مرضية، كما هو موضح. في خلال مدة عمر المنتج المتوقعة، تتوكل حقوقك القانونية ما يلي:

■ لغاية 30 يومًا: في حال كان المنتج لديك معيبًا، فيملك استرجاع أموالك فورًا.

■ لغاية ستة أشهر: في حال تعذر إصلاح المنتج لديك أو استبداله، فيحق لك استرجاع أموالك بالكامل في معظم الحالات.

■ لغاية ست سنوات: في حال لم يدم المنتج لديك لفترة مقبولة من الوقت، فيحق لك استرجاع بعض من أموالك.

تخضع هذه الحقوق لبعض الاستثناءات. للحصول على معلومات مفصلة، يرجى زيارة موقع Citizens Advice الإلكتروني [www.adviceguide.org.uk](http://www.adviceguide.org.uk) أو الاتصال على الرقم 03454 04 05 06.

## بالنسبة إلى أيرلندا:

ينطبق الضمان بالإضافة إلى حقوق الكفالة القانونية للمعمل النهائي بمواجهة بائع المنتج، كما لا يحد منها أو يؤثر فيها، بغيا اللوائح التنظيمية في المجتمعات الأوروبية (بعض جوانب بيع سلع المستهلك والضمانات المرتبطة للعام 2003 (المادة التشريعية رقم 11/2003)) وغيرها من التشريعات التي تحكم بيع السلع الاستهلاكية.

## بالنسبة إلى جنوب أفريقيا:

ينطبق الضمان بالإضافة إلى حقوق الكفالة القانونية للمعمل النهائي بمواجهة بائع المنتج، كما لا يحد منها أو يؤثر فيها. باختصار، ينص قانون حماية المستهلك لعام 2008 على ضرورة أن تكون المنتجات: (i) وافية لغرضها ضمن حدود المنطق؛ و(ii) في حالة تشغيلية سليمة وعالية الجودة وخالية من العيوب؛ و(iii) قابلة للاستخدام ومعقولة لفترة معقولة من الوقت، مع الأخذ بعين الاعتبار الاستخدام المخصص له وكل الظروف المحيطة و(iv) ممثلة لأي معايير سارية أو أي لوائح تنظيمية عامة أخرى.

في خلال مدة عمر المنتج المتوقعة وفي حال عدم شراء المنتجات عبر الإنترنت، تخوّلك حقوقك القانونية ما يلي:

- يحق لك استرجاع أموالك إذا لم تستعك لك الفرصة لفحص المنتج قبل التسليم وإذا رفضت تسليم المنتج على أساس أن نوعه وجودته لم يأتيا كما كان متوقفاً أو لم يتوافقا مع المواصفات، إلى حد معقول.
  - ضمن مدة 5 أيام عمل بعد التسليم: يمكنك أن تلغي عملية الشراء التي أجريتها وتطالب باسترجاع أموالك في حال تم الشراء نتيجة تسويق مباشر.
  - ضمن مدة 10 أيام عمل بعد التسليم: يحق لك استرجاع أموالك بالكامل في حال تبين أن المنتج غير ملائم لغرض محدد عرضه عليك الضامن بشكل خاص.
  - ضمن مدة 15 أيام عمل بعد التسليم: يحق لك استرجاع أموالك في حالات التالية: (i) لم يتم تسليم المنتج إليك؛ أو (ii) إذا قمت بإعادة المنتج إلى الضامن.
  - ضمن مدة 6 أشهر بعد التسليم: سوف يحق لك استرجاع أموالك أو استبدال المنتج في حال كان المنتج معيّباً أو فشل في التشغيل تبعاً للشروط المتعلقة بمواصفاته.
- عند شراء منتج عبر الإنترنت، ستخضع حقوقك القانونية لقانون الاتصالات والمعاملات الإلكترونية لعام 2002، وسيحق لك ما يلي:
- ضمن مدة 7 أشهر بعد إتمام المعاملة أو بعد التسليم: يمكنك إلغاء عملية الشراء بدون أي سبب وبدون عقوبة.
  - ضمن مدة 30 يوماً من تاريخ إلغاء المعاملة: يحق لك استرداد المبلغ المدفوع إذا كنت قد دفعته بالفعل.
  - ستتحمل فقط مسؤولية التكاليف المباشرة المترتبة عن إعادة المنتج إلى الضامن.

## بالنسبة إلى الإمارات العربية المتحدة:

ينطبق الضمان بالإضافة إلى حقوق الكفالة القانونية للمعمل النهائي بمواجهة بائع المنتج، كما لا يحد منها أو يؤثر فيها.

## تسجيل المنتج

سجل جهاز KitchenAid الجديد الآن: [www.kitchenaid.eu/registers](http://www.kitchenaid.eu/registers)

## NOTES

## NOTES

## NOTES

## NOTES

## NOTES

## NOTES



# KitchenAid

©2025 All rights reserved.

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