



5KSM3311



KitchenAid







English	5
Deutsch	21
Français	37
Italiano	53
Nederlands	69
Español	85
Português	101
Ελληνικά	117
Svenska	133
Norsk	149
Suomi	165
Dansk	181
Íslenska	197
Русский	213
Polski	229
Český	245
Türkçe	261
العربية	1





TABLE OF CONTENTS

PARTS AND FEATURES6

STAND MIXER SAFETY7

 Important safeguards7

 Electrical requirements10

 Electrical equipment waste disposal11

USING THE STAND MIXER.....11

 Choosing the right accessory11

 Speed control guide12

 Assembling the STAND MIXER13

 Operating the STAND MIXER15

 Disassembling the STAND MIXER16

 Optional attachments17

CARE AND CLEANING18

 Cleaning the STAND MIXER18

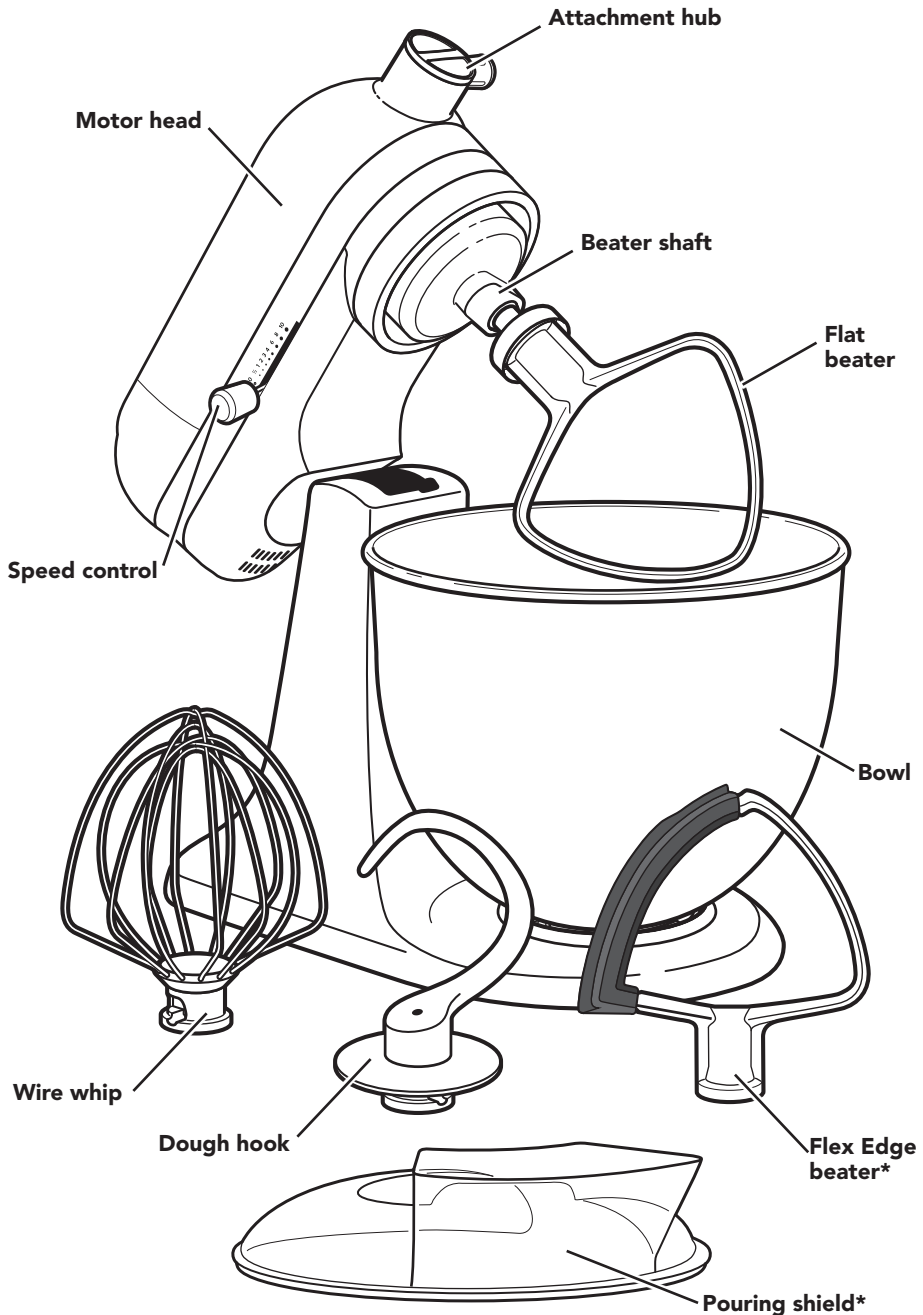
TROUBLESHOOTING19

WARRANTY AND SERVICE20



PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES





STAND MIXER 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.



STAND MIXER SAFETY

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. Children shall not play with the appliance.
6. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
7. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
8. Turn the appliance OFF, 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.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair, or adjustment.
10. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter.
12. Remove the flat beater, wire whip, or spiral dough hook from the Stand Mixer before washing.
13. Do not use the Stand Mixer outdoors.
14. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
15. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.





STAND MIXER SAFETY

16. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, or other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels, and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.


SAVE THESE INSTRUCTIONS



STAND MIXER SAFETY

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50-60 Hz

Wattage: 250 Watts

NOTE: The power rating for your Stand Mixer is printed on the serial plate.

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

The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load (power). Other recommended attachments may draw significantly less power.






STAND MIXER SAFETY

ELECTRICAL EQUIPMENT WASTE DISPOSAL

Disposal of packing material


The packing material is 100% 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.

Scrapping the product

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

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

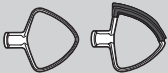




- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

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.

USING THE STAND MIXER

CHOOSING THE RIGHT ACCESSORY

ACCESSORY	USE TO MIX:	DESCRIPTION:
FLAT BEATER FLEX EDGE BEATER* 	Normal to heavy mixtures	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, biscuits, pie pastry, meatloaf, mashed potatoes
WIRE WHIP 	Mixtures that need air incorporated	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies
DOUGH HOOK 	Mixing and kneading yeast doughs	Breads, rolls, pizza dough, buns

*Accessory sold separately















USING THE STAND MIXER

SPEED CONTROL GUIDE

All speeds have the Soft Start feature which automatically starts the Stand Mixer at a lower speed to help avoid ingredient splash-out and “flour puff” at start-up, then quickly increases to the selected speed for optimal performance.

NOTE: The speed control can be set between the speeds listed in the chart to obtain speeds 1, 3, 5, 7, and 9 if a finer adjustment is required. Do not exceed Speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.

SPEED	ACCESSORY	ACTION:	DESCRIPTION:
1/2		STIR	For starting all mixing procedures, slow stirring, combining, and mashing. 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.
1			
2	 	SLOW MIXING	For slow mixing, mashing, and faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters, and candies; start mashing potatoes or other vegetables; cut shortening into flour; mix thin or splashy batters.
4	 	MIXING, BEATING	For mixing semi-heavy batters, such as cookies. Use to combine sugar and shortening, and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes.
6	 	BEATING, CREAMING	For medium-fast beating (creaming), or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8		FAST BEATING, WHIPPING	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10		FAST WHIPPING	For whipping small amounts of cream, or egg whites; for final whipping of mashed potatoes.

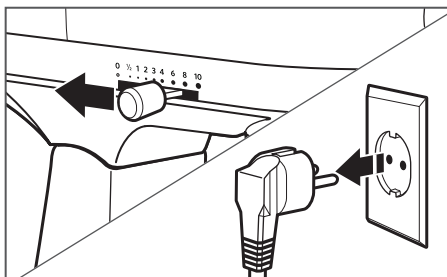
NOTE: To move the speed control lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.



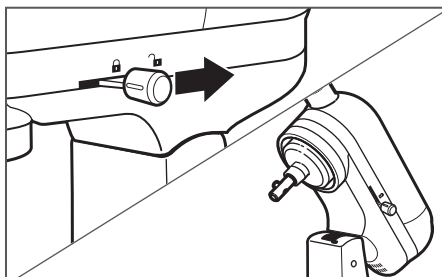


USING THE STAND MIXER

ASSEMBLING THE STAND MIXER

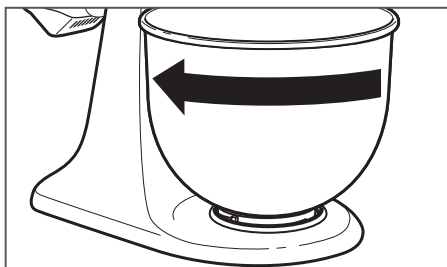


1 Check to be sure that the Stand Mixer is unplugged, and the speed control is turned to "0".

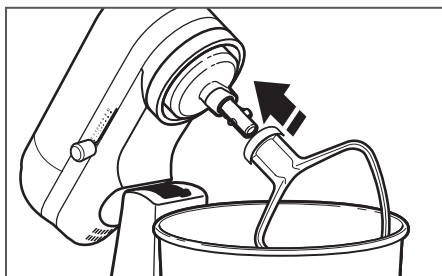


2 **Raise the motor head:** Slide the locking lever to the unlock position and lift the motor head. Once lifted, slide the locking lever to the lock position to keep the motor head up.

NOTE: To move the speed control lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.



3 **Attach the bowl:** Place the bowl on the bowl clamping plate and gently turn it in a clockwise direction to lock it into place.

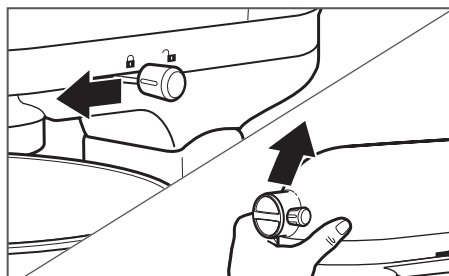


4 **Attach any accessory:** Slip the accessory onto the beater shaft and press upward as far as possible. Turn the accessory counterclockwise to hook the accessory over the pin on the shaft.



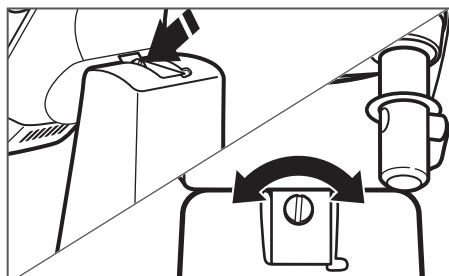


USING THE STAND MIXER

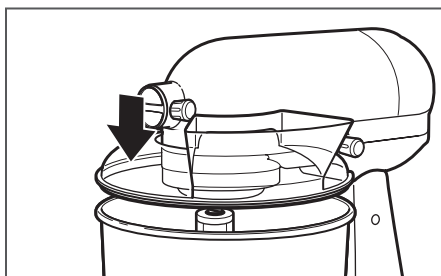


5

Lower the motor head: Slide the locking lever to the unlock position and guide the motor head down. Make sure motor head is completely down, then slide the locking lever to the lock position. Before mixing, test lock by attempting to raise the motor head.



(OPTIONAL) To adjust beater to bowl clearance: Tilt the motor head back; then turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower the beater. Adjust the beater so that it just clears the surface of the bowl. If you over adjust the screw, the bowl lock lever may not lock into place.



(OPTIONAL) Place the pouring shield*: Slide the pouring shield* from the front of the Stand Mixer over the bowl until the pouring shield* is centered. The bottom rim of the pouring shield* fits inside of the bowl. The pouring chute will be just to the right of the attachment hub as you face the Stand Mixer.

IMPORTANT: Your Stand Mixer is adjusted at the factory so that 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 easily correct the clearance.

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





USING THE STAND MIXER

OPERATING THE STAND MIXER

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

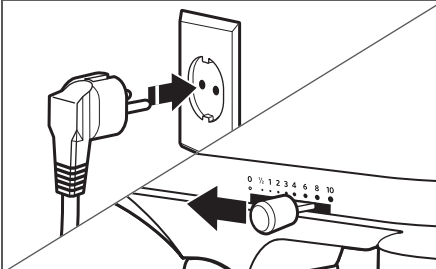
⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

- Plug into an earthed outlet.
- Do not remove earth prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.

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



1 Plug the Stand Mixer into an earthed outlet. Always set the speed control lever on lowest speed to start, then gradually increase speed to avoid splashing ingredients. See the "Speed control guide" to select the best speed for your recipe.

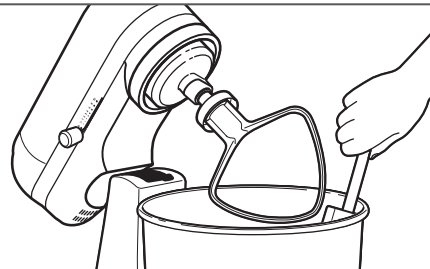
NOTE: To move the speed control lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.

⚠ WARNING

Injury Hazard

- Unplug mixer before touching beaters.

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

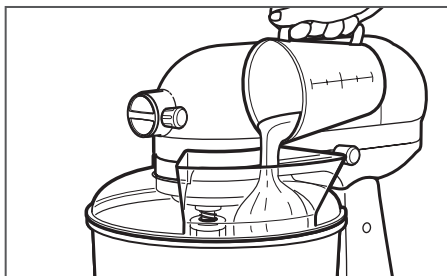


2 Do not scrape the bowl while the Stand Mixer is operating. The bowl and beaters are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient.





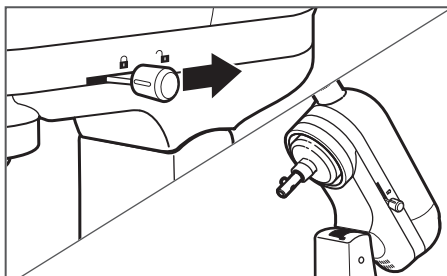
USING THE STAND MIXER



(OPTIONAL) Pour ingredients into the bowl through the pouring chute.

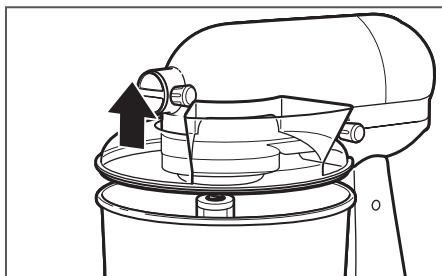
NOTE: The pouring shield* can be used to avoid ingredients splashing out of the bowl when mixing as well as to easily pour ingredients in the bowl while mixing.

DISASSEMBLING THE STAND MIXER



1

Raise the motor head: Check to be sure that the Stand Mixer is unplugged, and the speed control is turned to "0"; then slide the locking lever to the unlock position and lift the motor head. Once lifted, slide the locking lever to the lock position to keep the motor head up.

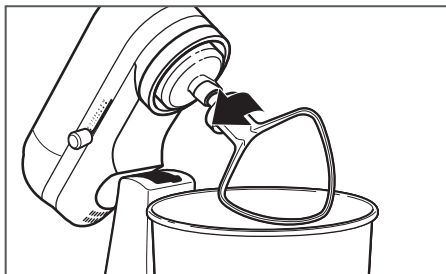


(OPTIONAL) Remove the pouring shield*: Lift the front of the pouring shield* clear of the rim of the bowl, and pull away from the Stand Mixer.



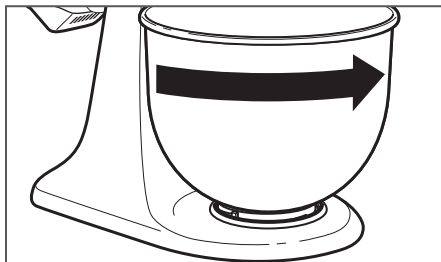


USING THE STAND MIXER



2

Remove the accessory: Turn the speed control to "0", unplug the Stand Mixer, and tilt the motor head back; then, press the accessory upward as far as possible, then turn the accessory clockwise and pull it away from the beater shaft.

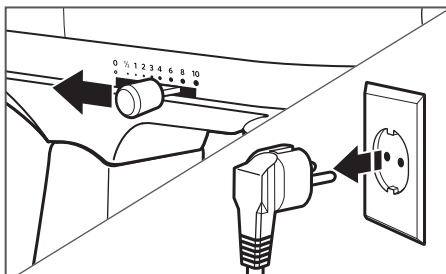


3

Remove the bowl: Gently turn the bowl counterclockwise to release it from the bowl clamping plate.

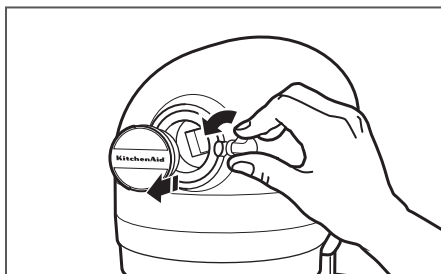
OPTIONAL ATTACHMENTS

KitchenAid offers a wide range of optional attachments such as the spiralizer, pasta cutters, or food grinders that may be attached to the Stand Mixer attachment power shaft as shown here.



1

Check to be sure that the Stand Mixer is unplugged, and the speed control is turned to "0".

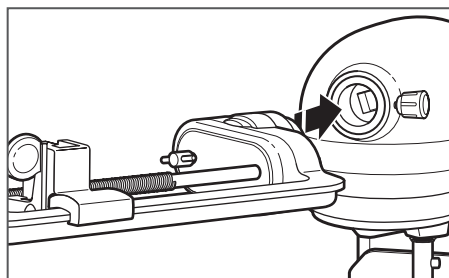


2

Turn the attachment knob counterclockwise to remove attachment hub cover.

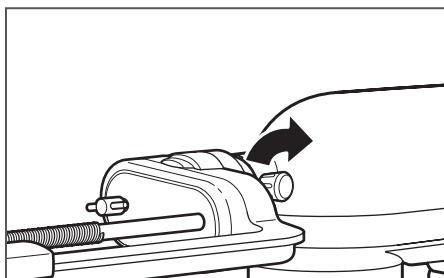


USING THE STAND MIXER



3

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



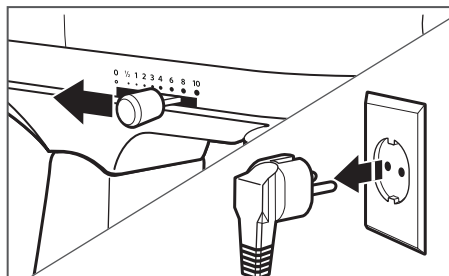
4

Tighten the attachment knob by turning it clockwise until the attachment is completely secured to the Stand Mixer. See the Instructions manual that came with your attachment for detailed directions on using the attachment.

CARE AND CLEANING

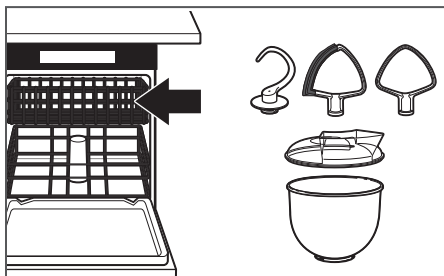
CLEANING THE STAND MIXER

IMPORTANT: Do not wash the wire whip in the dishwasher. Do not immerse the Stand Mixer body in water or other liquids. These parts should be hand washed.



1

Turn the Stand Mixer off and unplug before cleaning. Wipe the stand mixer body with a soft, damp cloth. Do not use household/commercial cleaners. Wipe off the beater shaft frequently to remove any accumulation of residue. Do not immerse in water.



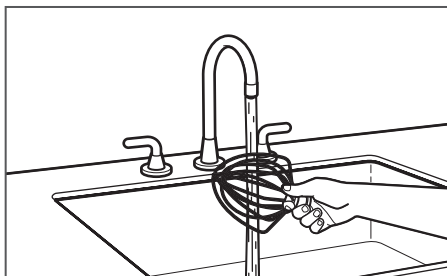
2

The bowl, flat beater, dough hook, flex-edge beater, and pouring shield* (top shelf only) may be washed in a dishwasher; or, clean them thoroughly in hot, sudsy water and rinse completely before drying. Do not store beaters on the shaft.





CARE AND CLEANING



- 3** The wire whip is not dishwasher safe. Clean it thoroughly in hot, sudsy water and rinse completely before drying. Do not store the wire whip on the 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.

If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate, please check the following:

1. The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
2. The Stand Mixer may emit a pungent odor, especially when new. This is common with electric motors.
3. If the flat beater hits the bowl, stop the Stand Mixer. See the "Assembling the Stand Mixer" section and adjust the beater to bowl clearance.
4. Is the Stand Mixer plugged in?
5. 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.
6. 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 "Warranty and service" section. Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.



WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID STAND MIXER WARRANTY

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Middle East and Africa: 5KSM3311 Five years full warranty from date of purchase.	The replacement parts and repair labour costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorised KitchenAid Service Centre.	A. Repairs when Stand Mixer is used for operations other than normal household food preparation. B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes.

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

CUSTOMER SERVICE

In U.K. and Ireland:

For any questions, or to find the nearest KitchenAid Authorised Service Centre, please find our contact details below.

NOTE: All service should be handled locally by an Authorised KitchenAid Service Centre.

General hotline number:  00800 3810 4026

In other countries:

For all product related questions and after sales matters, please contact your dealer to obtain the name of the nearest Authorised KitchenAid Service/Customer Centre.

For more information, visit our website at:

www.KitchenAid.co.uk

www.KitchenAid.eu

©2019 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.





INHALTSVERZEICHNIS

TEILE UND MERKMALE	22
SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE	23
Wichtige Sicherheitshinweise	23
Elektrische Anforderungen	26
Entsorgung von Elektrogeräten	27
VERWENDEN DER KÜCHENMASCHINE.....	27
Empfehlungen zur Wahl des Zubehörs	27
Auswählen der richtigen Geschwindigkeit	28
Montieren der Küchenmaschine.....	29
Bedienen der Küchenmaschine	31
Demontieren der Küchenmaschine	32
Optionales Zubehör.....	33
PFLEGE UND REINIGUNG	34
Reinigen der Küchenmaschine	34
PROBLEMBEBEHUNG.....	35
GARANTIE UND KUNDENDIENST.....	36

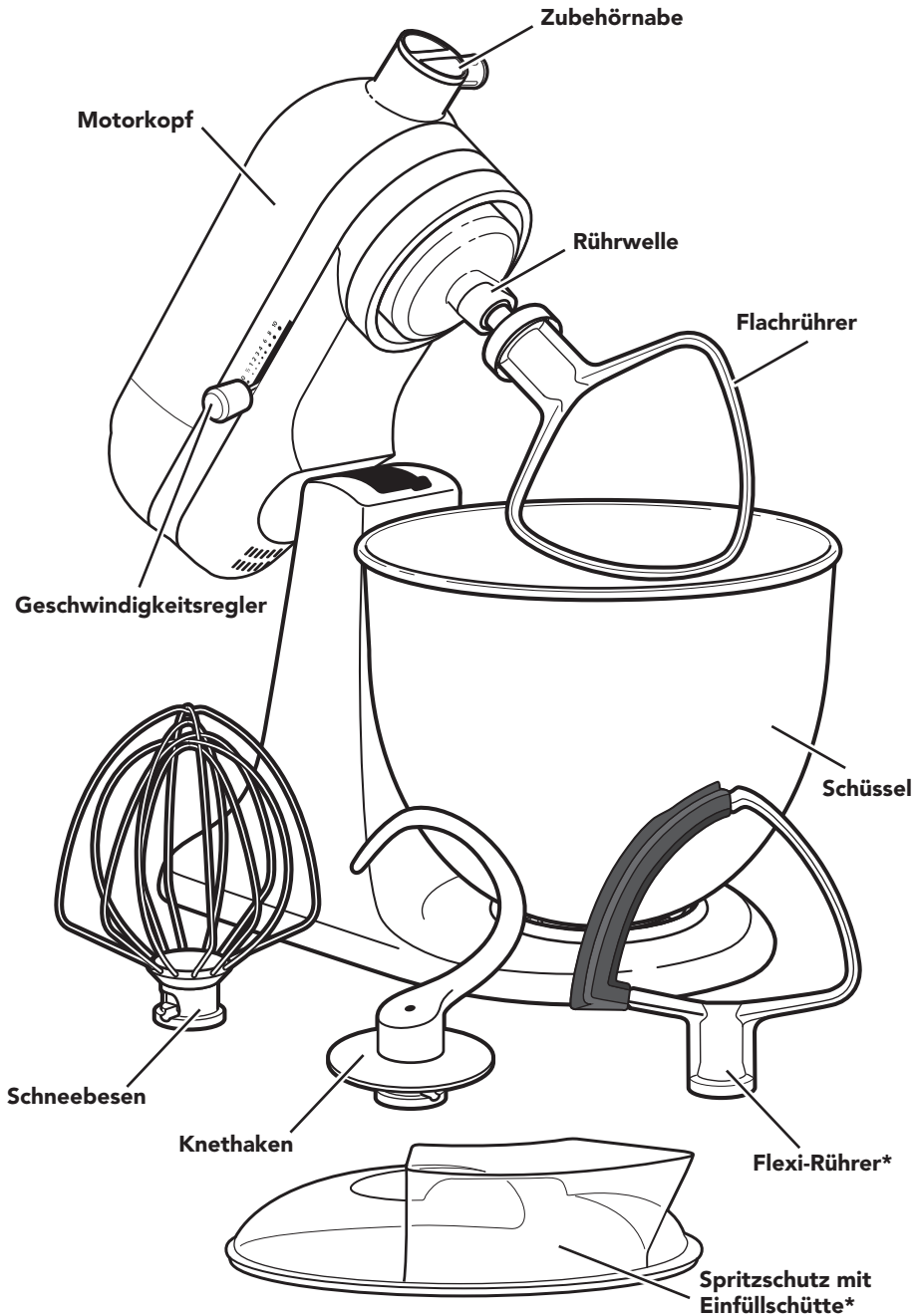
DEUTSCH





TEILE UND MERKMALE

TEILE UND ZUBEHÖR





SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

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 Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Die Küchenmaschine nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten stellen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
3. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten 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.



SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

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. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
6. Kinder müssen sorgsam beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
7. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Weder Hände, Haar, Kleidung sowie Spachtel oder andere Utensilien dürfen während des Einsatzes der Küchenmaschine Kontakt mit dem Rührer haben. Auf diese Weise können Verletzungen sowie eine Beschädigung der Küchenmaschine vermieden werden.
8. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen aus (OFF) und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Zur Trennung vom Stromnetz nehmen Sie den Stecker und ziehen Sie diesen heraus. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten Servicestelle.
10. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder von ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
11. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
12. Den Flachrührer, den Schneebesen und den Knethaken vor der Reinigung von der Küchenmaschine abnehmen.





SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

13. Die Küchenmaschine nicht im Freien verwenden.
14. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
15. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
16. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
17. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:
 - Mitarbeiter-Küchenbereichen in Läden, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
 - landwirtschaftlichen Betrieben;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Unterkünften;
 - Frühstückspensionen oder ähnliche Unterkünfte.

**HEBEN SIE DIESE
ANLEITUNG GUT AUF**



SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

Spannung: 220-240 Volt

Frequenz: 50-60 Hertz

Leistung: 250 Watt

HINWEIS: Die Leistungsaufnahme der Küchenmaschine ist auf dem Typenschild des Geräts angegeben.

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

Die maximale Leistungsaufnahme gilt bei Verwendung des Zubehörs, das die meiste Energie benötigt. Es ist möglich, dass andere Zubehörteile eine wesentlich geringere Leistungsaufnahme erfordern.






SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Entsorgen des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % 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.


Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

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

- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen.

Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.





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

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

VERWENDEN DER KÜCHENMASCHINE

EMPFEHLUNGEN ZUR WAHL DES ZUBEHÖRS

ZUBEHÖR	GEEIGNET FÜR:	BESCHREIBUNG:
FLACHRÜHRER FLEXI-RÜHRER* 	Normale bis schwere Mischungen	Kuchen, Kuchenguss, Süßwaren, Plätzchen, Pastetenteig, Gebäck, Hackfleisch, Stampfkartoffeln
SCHNEEBESEN 	Mischungen, die Luft enthalten müssen	Eier, Eiweiß, Schlagsahne (Doppelrahm), gekochter Kuchenguss, Biskuits, Mayonnaise, einige Süßwaren
KNETHAKEN 	Mischen und Kneten von Hefeteig	Brote, Brötchen, Pizzateig

* Zubehör separat erhältlich









VERWENDEN DER KÜCHENMASCHINE

AUSWÄHLEN DER RICHTIGEN GESCHWINDIGKEIT

Für alle Geschwindigkeiten wird die Funktion Soft Start angeboten, bei der die Küchenmaschine automatisch mit einer niedrigeren Geschwindigkeit anläuft, damit keine Zutaten verspritzt werden oder Mehl herausstiebt. Danach wird die Geschwindigkeit schnell bis zur für optimale Leistung erforderlichen Sollgeschwindigkeit erhöht.

HINWEIS: Mit den Zwischeneinstellungen 1, 3, 5, 7 und 9 kann bei Bedarf eine Feinabstufung erzielt werden. Bei Hefeteigen höchstens mit Drehzahlstufe 2 arbeiten, sonst könnte die Küchenmaschine beschädigt werden.

GESCHWINDIGKEIT	ZUBEHÖR	VORGANG:	BESCHREIBUNG:
1/2		RÜHREN	Zum (langsamen) Umrühren und Vermengen sowie zu Beginn aller Rührvorgänge. Zum Hinzufügen von Mehl und trockenen Zutaten zum Teig sowie für die Zugabe von Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten. Die Geschwindigkeit 1 nicht zum Mischen oder Kneten von Hefeteig verwenden.
1			
2		LANGSAMES MISCHEN	Zum langsamen Mischen, Vermengen und zum schnelleren Umrühren. 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, zum Mischen von dünnen oder flüssigen Teigen.
4		MISCHEN UND SCHLAGEN	Zum Mischen von mittelschweren Teigen, beispielsweise für Kekse. Zum Vermischen von Zucker und Backfett sowie für die Zugabe von Zucker zu Eiweiß für die Herstellung von Baisers. Mittlere Geschwindigkeit für Kuchenfertigmischungen.
6		VERRÜHREN UND SCHLAGEN	Zum mittelschnellen Rühren (Aufschäumen) oder Schlagen. Zum abschließenden Rühren von Kuchenteig, Doughnut-Teig und anderen Teigen. Hohe Geschwindigkeit für Kuchenfertigmischungen.
8		SCHNELLES VERRÜHREN UND SCHLAGEN	Zum Schlagen von Schlagsahne, Eiweiß und aufgekochten Zuckergüssen.
10		SCHNELLES SCHLAGEN	Zum Schlagen kleiner Mengen Schlagsahne und Eiweiß oder zum abschließenden Rühren von Kartoffelbrei.

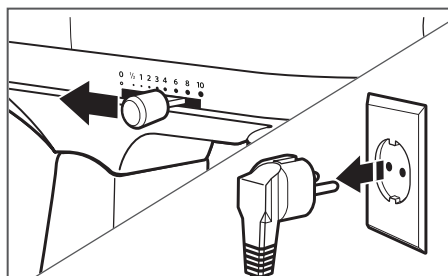
HINWEIS: Der Geschwindigkeitsregler lässt sich leichter einstellen, wenn Sie ihn beim Verschieben ein wenig anheben.



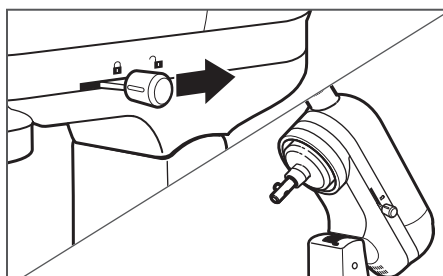


VERWENDEN DER KÜCHENMASCHINE

MONTIEREN DER KÜCHENMASCHINE



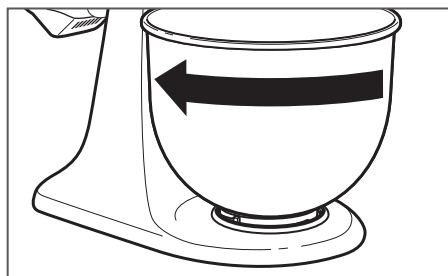
- 1** Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker der Küchenmaschine gezogen ist und der Geschwindigkeitsregler auf „0“ steht.



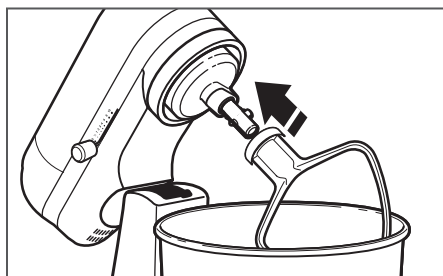
- 2** **Anheben des Motorkopfes:** Schieben Sie den Verriegelungshebel in die geöffnete Stellung und heben Sie den Motorkopf an. Schieben Sie den Verriegelungshebel nach dem Anheben in die verriegelte Stellung, damit der Motorkopf in der angehobenen Position verbleibt.

DEUTSCH

HINWEIS: Der Geschwindigkeitsregler lässt sich leichter einstellen, wenn Sie ihn beim Verschieben ein wenig anheben.



- 3** **Anbringen der Schüssel:** Stellen Sie die Schüssel auf die Schüsselverriegelungsplatte und drehen Sie sie langsam im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

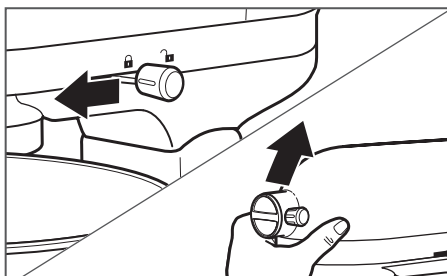


- 4** **Anbringen des Zubehörs:** Schieben Sie das Zubehör auf die Rührwelle und drücken Sie es so weit wie möglich nach oben. Drehen Sie es dann nach gegen den Uhrzeigersinn, sodass es über den Stift an der Welle gleitet.

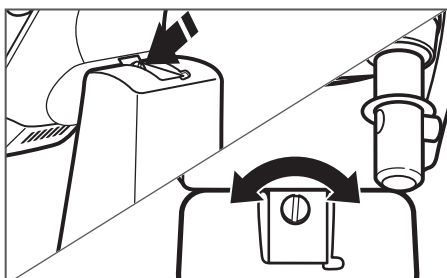




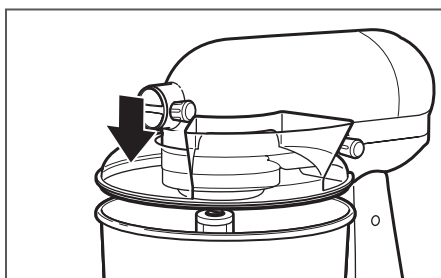
VERWENDEN DER KÜCHENMASCHINE



5 **Senken des Motorkopfes:** Schieben Sie den Verriegelungshebel in die geöffnete Stellung und führen Sie den Motorkopf nach unten. Stellen Sie sicher, dass der Motorkopf vollständig abgesenkt ist; schieben Sie den Verriegelungshebel dann in die verriegelte Stellung. Prüfen Sie die korrekte Verriegelung vor dem Mischen, indem Sie versuchen, den Motorkopf anzuheben.



(OPTIONAL:) Einstellen des Abstands zwischen Schüssel und Flachrührer: Heben Sie den Motorkopf an und drehen Sie die Schraube ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (nach links), um den Rührer anzuheben. Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) senkt den Rührer ab. Stellen Sie den Flachrührer so ein, dass er den Boden der Schüssel beim Drehen gerade eben nicht berührt. Wird die Schraube zu weit gedreht, rastet der Verriegelungshebel der Rührschüssel möglicherweise nicht ein.



(OPTIONAL:) Anbringen des Spritzschutzes mit Einfüllschütte*: Schieben Sie den Spritzschutz mit Einfüllschütte* von der Vorderseite der Küchenmaschine über die Schüssel, bis der Spritzschutz mit Einfüllschütte* mittig sitzt. Der untere Rand des Spritzschutzes* muss sich in der Schüssel befinden. Die Einfüllschütte befindet sich von vorn gesehen ein wenig rechts neben der Zubehörnabe.

WICHTIG: Die Küchenmaschine ist ab Werk so eingestellt, dass der Flachrührer den Boden der Schüssel nicht ganz berührt. Falls aus irgendeinem Grund der Flachrührer den Boden der Schüssel berührt oder zu weit vom Boden entfernt ist, lässt sich der Abstand leicht korrigieren.

HINWEIS: Bei richtiger Einstellung berührt der Flachrührer weder den Boden noch die Schüsselwände. Befinden sich Flachrührer oder Schneebesens so dicht am Boden der Schüssel, dass sie anstoßen, können sich die Drähte des Schneebesens oder die Beschichtung des Flachrührers abnutzen.

* Zubehör separat erhältlich



VERWENDEN DER KÜCHENMASCHINE

BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE

HINWEIS: Die Küchenmaschine erwärmt sich während des Betriebs. Bei schweren Mischungen mit langer Rührdauer kann die Oberseite des Gerätes heiß werden. Das ist normal.

⚠️ WARNUNG



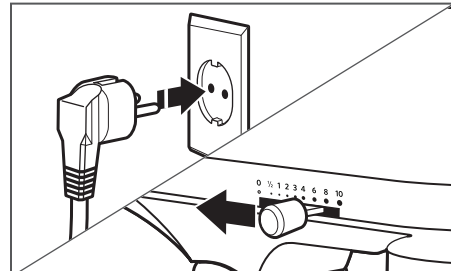
Stromschlaggefahr

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

⚠️ WARNUNG

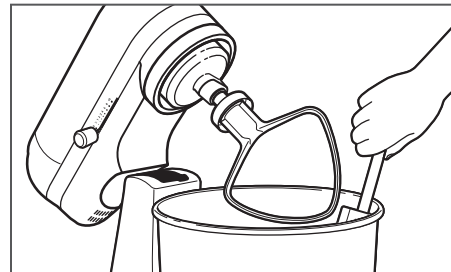
Verletzungsgefahr

- Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.
- Andernfalls können Knochenbrüche, Schnitt- oder andere Verletzungen verursacht werden.



- 1 Stecken Sie den Stecker des Standmixers in eine geerdete Steckdose. Wählen Sie zu Beginn stets die kleinste Geschwindigkeitsstufe und steigern Sie die Geschwindigkeit nur langsam, um ein Spritzen der Zutaten zu verhindern. Hinweise zur optimalen Geschwindigkeitsstufe für Ihr Rezept finden Sie unter „Auswählen der richtigen Geschwindigkeit“.

HINWEIS: Der Geschwindigkeitsregler lässt sich leichter einstellen, wenn Sie ihn beim Verschieben ein wenig anheben.

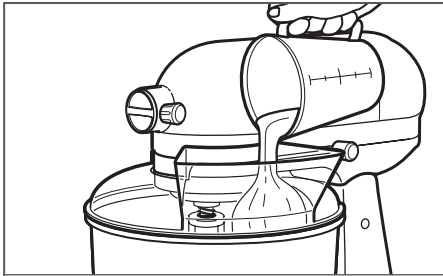


- 2 Die Schüssel nicht auskratzen, während die Küchenmaschine in Betrieb ist. Schüssel und Rührer sind so konstruiert, dass sie ohne allzu häufiges Abkratzen ein gründliches Rühren gewährleisten. Während des Rührvorgangs ist es in der Regel ausreichend, die Schüssel ein- oder zweimal auszukratzen.

DEUTSCH



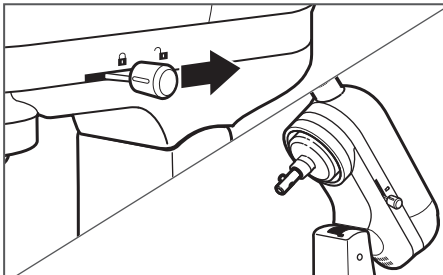
VERWENDEN DER KÜCHENMASCHINE



(OPTIONAL:) Zutaten über die Einfüllschütte in die Schüssel geben.

HINWEIS: Verwenden Sie den Spritzschutz*, damit keine Zutaten während des Mixens aus der Schüssel spritzen. Die integrierte Einfüllschütte ermöglicht ein kontrolliertes Hinzugeben von Zutaten während des Mixens.

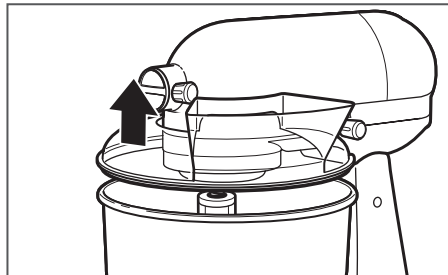
DEMONTIEREN DER KÜCHENMASCHINE



Anheben des Motorkopfes:

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker der Küchenmaschine gezogen ist und der Geschwindigkeitsregler auf „0“ steht. Schieben Sie dann den Verriegelungshebel in die geöffnete Stellung und heben Sie den Motorkopf an. Schieben Sie den Verriegelungshebel nach dem Anheben in die verriegelte Stellung, damit der Motorkopf in der angehobenen Position verbleibt.

1



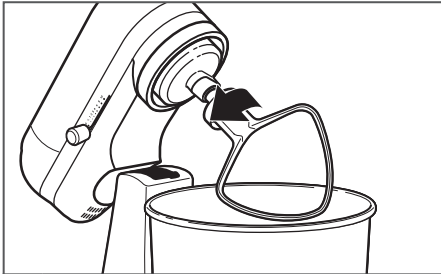
(OPTIONAL:) Entfernen des Spritzschutzes mit Einfüllschütte*:

Heben Sie die Vorderseite des Spritzschutzes mit Einfüllschütte* über die Höhe des Schüsselrandes an und ziehen Sie ihn von der Küchenmaschine weg.

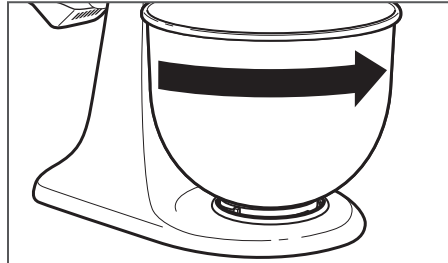




VERWENDEN DER KÜCHENMASCHINE



2 Entfernen des Zubehörs: Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“, ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine und heben Sie den Motorkopf an. Drücken Sie anschließend das Zubehör möglichst weit nach oben und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis Sie es nach unten von der Rührwelle ziehen können.

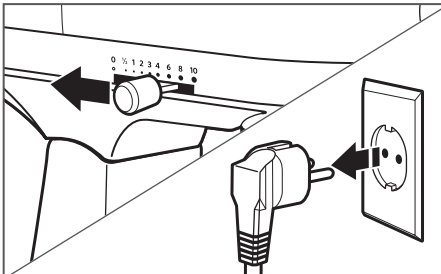


3 Entnehmen der Schüssel: Drehen Sie die Schüssel vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn, bis sie von der Schüsselverriegelungsplatte gelöst ist.

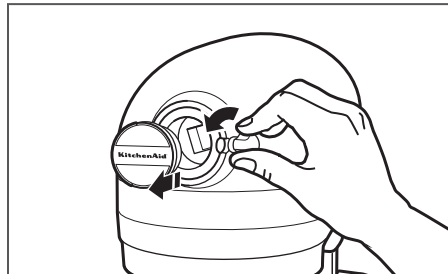
DEUTSCH

OPTIONALES ZUBEHÖR

KitchenAid bietet vielfältiges Zubehör an, beispielsweise einen Spiralschneider, einen Nudelvorsatz oder einen Fleischwolf. Alle Zubehörteile lassen sich wie abgebildet mit der Antriebswelle der Küchenmaschine verbinden.



1 Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker der Küchenmaschine gezogen ist und der Geschwindigkeitsregler auf „0“ steht.

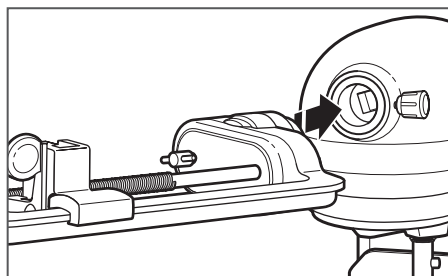


2 Drehen Sie den Zubehörschraube gegen den Uhrzeigersinn, um die Abdeckung abzunehmen.



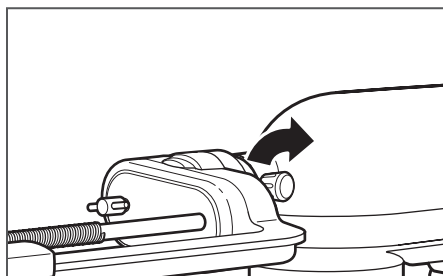


VERWENDEN DER KÜCHENMASCHINE



3

Setzen Sie das Zubehör in die Zubehörnabe ein. Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle des Zubehörs in die quadratische Aufnahme der Nabe einrastet. Möglicherweise müssen Sie das Zubehör leicht hin und her drehen. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehör in die Kerbe am Rand der Anschlusshülse ein.



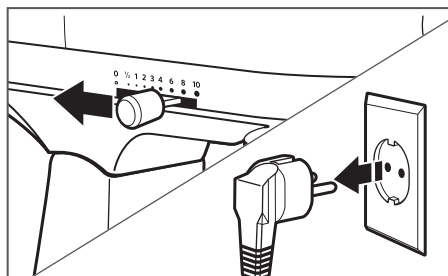
4

Ziehen Sie die Zubehörschraube im Uhrzeigersinn fest an, bis das Zubehör sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist. Detaillierte Anleitungen zum Verwenden des Zubehörs finden Sie in der mit diesem gelieferten Bedienungsanleitung.

PFLEGE UND REINIGUNG

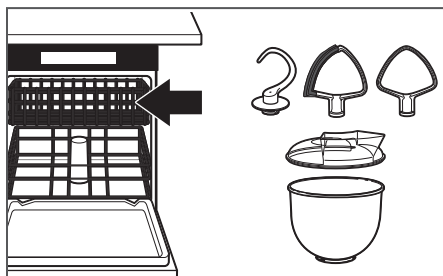
REINIGEN DER KÜCHENMASCHINE

WICHTIG: Waschen Sie den Schneebesen nicht in der Geschirrspülmaschine. Tauchen Sie die Küchenmaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Diese Teile müssen von Hand gespült werden.



1

Schalten Sie vor dem Reinigen die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. Wischen Sie die Küchenmaschine mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kommerziellen oder Haushaltsreiniger. Wischen Sie die Rührwelle häufig ab, damit sich keine Rückstände ansammeln. Nicht ins Wasser tauchen.



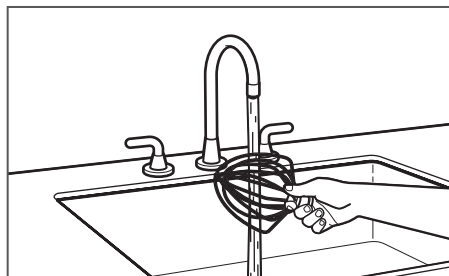
2

Schüssel, Flachrührer, Knethaken, Flexi-Rührer und Spritzschutz mit Einfüllschütte* können im Oberkorb einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Natürlich können Sie sie auch von Hand mit heißem Seifenwasser spülen und anschließend klar abspülen und abtrocknen. Rührbesen nicht auf der Welle lagern.





PFLEGE UND REINIGUNG



3

Der Schneebesen ist nicht spülmaschinenfest. Sie können ihn auch mit heißem Seifenwasser reinigen und vor dem Abtrocknen gründlich abspülen. Schneebesen nicht auf der Welle lagern.

PROBLEMBEHEBUNG

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

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

Wenn die Küchenmaschine nicht mehr funktioniert oder Fehlfunktionen aufweist, prüfen Sie folgende Fehlerquellen:

1. Die Küchenmaschine erwärmt sich während des Betriebs. Bei starker Belastung und längerer Rührzeit kann die Oberseite der Küchenmaschine so heiß sein, dass sie nicht mehr berührt werden kann. Das ist normal.

2. Die Küchenmaschine kann einen unangenehmen Geruch entwickeln, insbesondere, wenn sie noch neu ist. Dies ist bei Elektromotoren normal.
3. Wenn der Flachrührer den Boden der Schüssel berührt, die Küchenmaschine abschalten. Lesen Sie den Abschnitt „Montieren der Küchenmaschine“ und stellen Sie den Abstand zwischen Rührer und Schüssel ein.
4. Ist die Küchenmaschine mit dem Stromnetz verbunden?
5. Ist die Sicherung im Stromkreis für die Küchenmaschine in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.
6. Schalten Sie die Küchenmaschine aus und nach etwa 10 bis 15 Sekunden wieder ein. Hilft dies nicht, lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, ehe Sie einen erneuten Einschaltversuch unternehmen.

Wenn das Problem weiterhin besteht, lesen Sie den Abschnitt „Garantie und Kundendienst“. Bringen Sie die Küchenmaschine nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.



GARANTIE UND KUNDENDIENST

GARANTIE FÜR DIE KITCHENAID-KÜCHENMASCHINE

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Nahe Osten und Afrika: 5KSM3311 Fünf Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid- Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen, wenn die Küchenmaschinen, nicht für die normale Speisenzubereitung im Haushalt verwendet wird. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

KUNDENDIENST

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS: Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Rufnummer für allgemeine Fragen:  00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:
www.Kitchenaid.eu

©2019 Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine sind in den USA und anderen Ländern Markenzeichen.





TABLE DES MATIÈRES

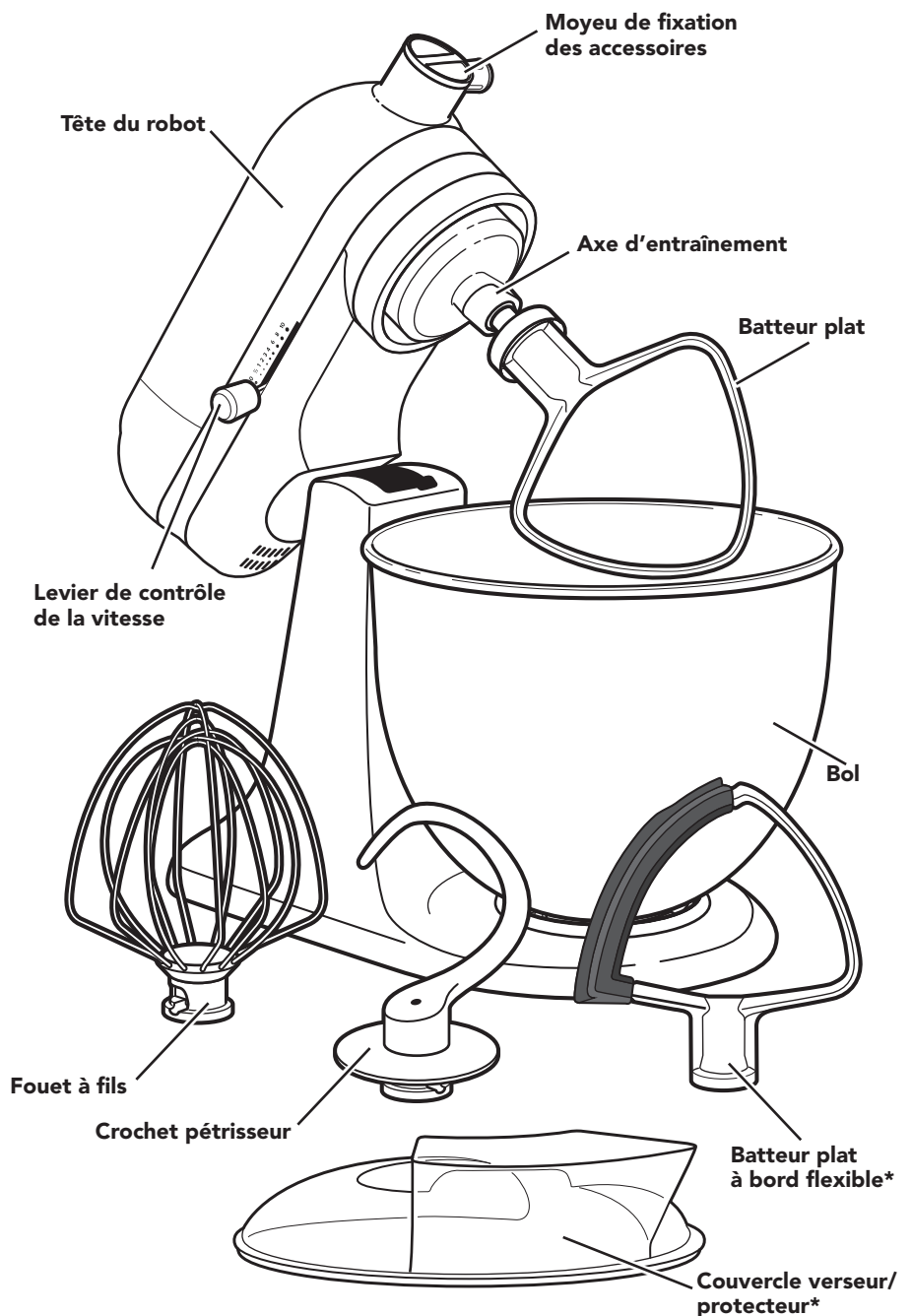
PIÈCES ET FONCTIONS	38
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION.....	39
Consignes de sécurité importantes.....	39
Alimentation	42
Traitement des déchets d'équipements électriques	43
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION	43
Choix du bon accessoire	43
Guide de sélection des vitesses	44
Assemblage du robot pâtissier multifonction	45
Fonctionnement du robot pâtissier multifonction.....	47
Démontage du robot pâtissier multifonction.....	48
Accessoires en option.....	49
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	50
Nettoyage du robot pâtissier multifonction.....	50
DÉPANNAGE	51
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE.....	52

FRANÇAIS



PIÈCES ET FONCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES



*Accessoire vendu séparément



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

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.

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

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 sur socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les 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.



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

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. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
6. Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart du robot pâtissier multifonction lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations de l'appareil.
8. Mettez l'appareil hors tension, 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.
9. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, s'il est tombé ou a été de quelque manière endommagé. Rapportez l'appareil au centre de service technique agréé le plus proche qui l'examinera, le réparera ou le réglera.
10. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien d'entretien ou des personnes présentant une qualification similaire pour éviter tout risque.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

11. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
12. Retirez le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur avant de nettoyer le robot pâtissier multifonction.
13. N'utilisez pas le robot pâtissier multifonction à l'extérieur.
14. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
15. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
16. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
17. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes:
 - espace cuisine du personnel dans les magasins, bureaux ou autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

ALIMENTATION

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

Tension : 220-240 Volts

Fréquence : 50-60 Hertz

Puissance : 250 Watts

REMARQUE : la puissance nominale de votre robot pâtissier multifonction est indiquée sur la plaque du numéro de série.

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

La puissance maximale est déterminée en fonction de l'accessoire consommant le plus d'énergie. D'autres accessoires recommandés peuvent consommer beaucoup moins d'énergie.






PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Recyclage de l'emballage


L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant . 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 à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

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



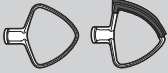


- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

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

FRANÇAIS

UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

CHOIX DU BON ACCESSOIRE

ACCESSOIRE	POUR MÉLANGER :	DESCRIPTION :
BATTEUR PLAT BATTEUR PLAT À BORD FLEXIBLE* 	Pour les préparations normales à épaisses	Gâteaux, glaçages à la crème, bonbons, cookies, biscuits, pâte à tarte, pains de viande, purée de pommes de terre
FOUET À FILS 	Pour des mélanges aérés	Oeufs, blancs d'œufs, crème épaisse, glaçages, biscuits de Savoie, mayonnaise, certains bonbons
CROCHET PÉTRISSEUR 	Pour mélanger et pétrir des pâtes levées	Pain, pizza, brioche

*Accessoire vendu séparément











UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

GUIDE DE SÉLECTION DES VITESSES

Toutes les vitesses disposent de la fonction Soft Start (démarrage progressif) qui démarre automatiquement le robot pâtissier multifonction à basse vitesse, afin d'éviter les éclaboussures et le "nuage de farine" à la mise en marche, et augmente ensuite rapidement la vitesse à celle sélectionnée pour un rendement optimal.

REMARQUE : il est possible de régler le levier de contrôle de la vitesse entre les vitesses figurant dans le tableau (vitesses 1, 3, 5, 7 et 9) si un ajustement plus précis est nécessaire. Afin de ne pas endommager le robot pâtissier multifonction, ne dépassez pas la vitesse 2 lorsque vous préparez des pâtes levées.

VITESSE	ACCESSOIRE	ACTION :	DESCRIPTION :
1/2		REMUER	Pour démarrer en douceur, mélanger lentement, amalgamer et réduire en purée. Utilisez cette vitesse pour ajouter de la farine ou des ingrédients secs dans une pâte et pour ajouter des liquides dans des ingrédients secs. N'utilisez pas la vitesse 1 pour mélanger ou pétrir des pâtes levées.
1			
2		MÉLANGER LENTEMENT	Pour mélanger lentement et réduire en purée. Utilisez cette vitesse pour mélanger et pétrir les pâtes levées, les pâtes épaisses et les pâtes à bonbon, commencer à réduire en purée des pommes de terre et d'autres légumes, incorporer la matière grasse à la farine, mélanger les pâtes liquides.
4		MÉLANGER, BATTRE	Pour mélanger les pâtes semi-épaisses comme celles des biscuits. Utilisez cette vitesse pour travailler le sucre et la matière grasse et pour ajouter le sucre aux blancs d'œufs pour la confection de meringues. Vitesse moyenne pour les préparations pour gâteau.
6		BATTRE, RENDRE CRÉMEUX	Pour battre à vitesse moyenne-élevée (en crème) ou fouetter. Utilisez cette vitesse pour finir de mélanger les préparations pour gâteau, les pâtes à beignets et d'autres pâtes. Vitesse élevée pour les préparations pour gâteau.
8		BATTRE RAPIDEMENT, FOUETTER	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et les glaçages.
10		FOUETTER RAPIDEMENT	Pour fouetter de petites quantités de crème ou de blancs d'œufs ou aérer en fin de mélange une purée de pommes de terre.

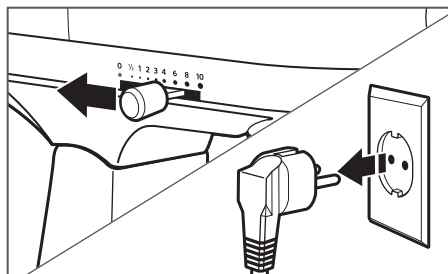
REMARQUE : pour déplacer le levier de contrôle de la vitesse plus facilement vers la droite ou la gauche, soulevez-le légèrement.





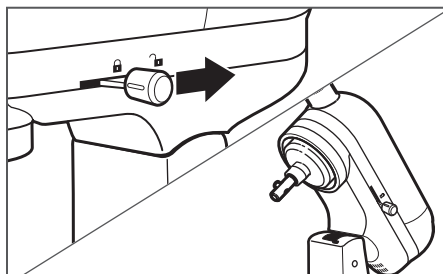
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

ASSEMBLAGE DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION



1

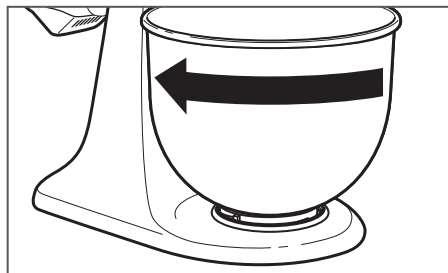
Vérifiez que le robot pâtissier multifonction est débranché et que le levier de contrôle de la vitesse est sur "0".



2

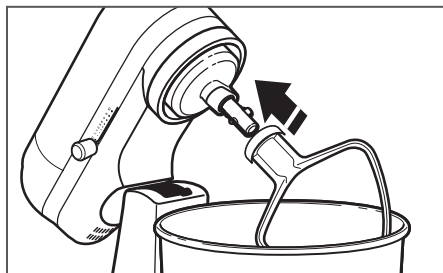
Levez la tête du robot : poussez le levier de verrouillage en position de déverrouillage et soulevez la tête. Puis, poussez le levier de verrouillage en position de verrouillage pour que la tête reste levée.

REMARQUE : pour déplacer le levier de contrôle de la vitesse plus facilement vers la droite ou la gauche, soulevez-le légèrement.



3

Fixez le bol : placez le bol sur la plaque de verrouillage et fixez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.



4

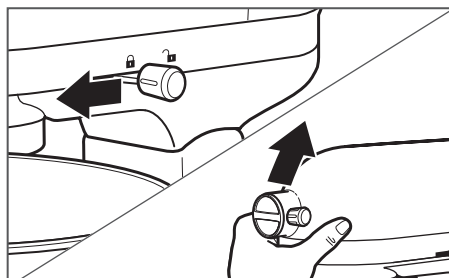
Fixez un accessoire : placez l'accessoire sur l'axe d'entraînement et poussez-le vers le haut autant que possible. Tournez l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur la goupille de l'axe.

FRANÇAIS



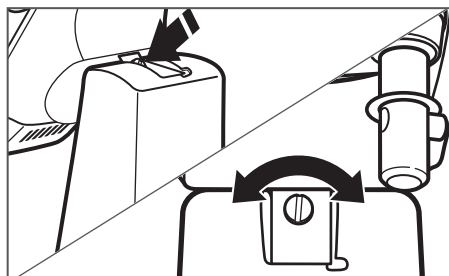


UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

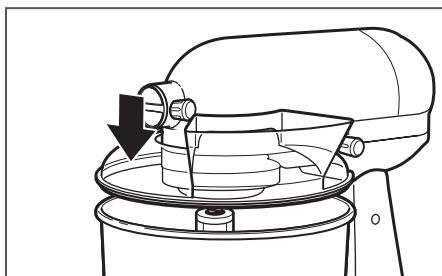


5

Baissez la tête du robot : poussez le levier de verrouillage en position de déverrouillage et baissez la tête. Assurez-vous que la tête du robot est complètement baissée puis poussez le levier en position de verrouillage. Avant de mélanger, testez le verrouillage en essayant de lever la tête du robot.



(FACULTATIF) Réglez le jeu entre le batteur et le bol : basculez la tête du moteur vers l'arrière, puis tournez légèrement la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la gauche) pour remonter le batteur, ou dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) pour l'abaisser. Réglez la hauteur du batteur plat jusqu'à ce qu'il soit au ras du fond du bol. Si vous ajustez la vis de manière excessive, le levier de verrouillage du bol pourrait ne pas se verrouiller.



(FACULTATIF) Installez le couvercle verseur/protecteur* : glissez le couvercle verseur/protecteur* sur le bol depuis l'avant du robot pâtissier multifonction, jusqu'à ce qu'il soit centré. Le bord inférieur du couvercle verseur/protecteur doit se positionner parfaitement sur le bol. Le bec verseur se trouve juste à la droite du moyeu de fixation des accessoires si vous êtes en face du robot pâtissier multifonction.

IMPORTANT : votre robot pâtissier multifonction est réglé en usine de manière à ce que le batteur plat se trouve au ras du fond du bol. Si, pour quelque raison que ce soit, le batteur plat heurte le fond du bol ou si l'espace qui les sépare est trop important, le jeu entre les deux peut être corrigé facilement.

REMARQUE : lorsque sa hauteur est correctement réglée, le batteur plat ne heurte pas le fond ni les parois du bol. Si le batteur plat ou le fouet à fils est réglé de telle façon qu'il heurte le fond du bol, le revêtement du batteur plat risque d'être abîmé et les fils métalliques du fouet à fils risquent d'être usés prématurément.



UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

FONCTIONNEMENT DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

REMARQUE : le robot pâtissier multifonction peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. En cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que le dessus de l'appareil chauffe. Cela est normal.

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

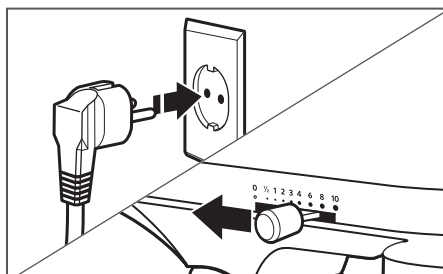
Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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



FRANÇAIS

- 1 Brancher le robot pâtissier multifonction à une prise avec mise à la terre. Pour commencer, placez toujours le levier de contrôle de la vitesse sur la position la plus basse, puis augmentez-la progressivement afin d'éviter les éclaboussures. Reportez-vous à la section « Guide de sélection des vitesses » pour sélectionner la vitesse de mélange optimale.

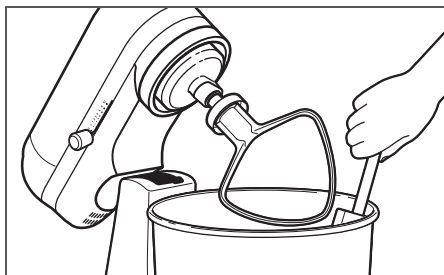
REMARQUE : pour déplacer le levier de contrôle de la vitesse plus facilement vers la droite ou la gauche, soulevez-le légèrement.

AVERTISSEMENT

Risque de blessures

Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

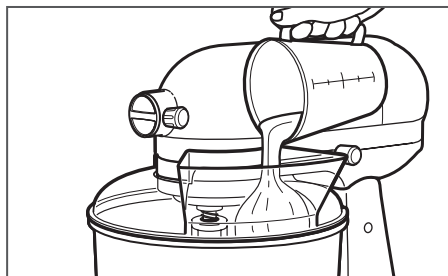
Si vous ne respectez pas ces consignes, vous risquez des fractures, des coupures ou des ecchymoses.



- 2 Ne raclez pas le bol pendant que le robot pâtissier multifonction fonctionne. Le bol et les accessoires sont conçus pour assurer un mélange efficace. En général, il suffit de raclez le bol une ou deux fois durant le mélange.



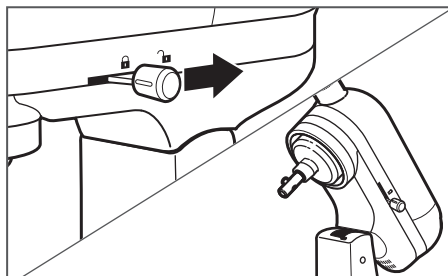
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION



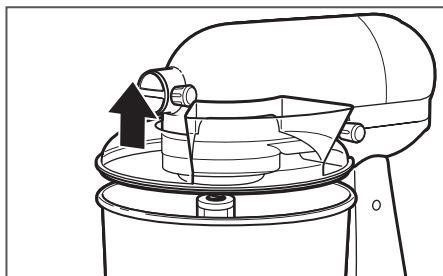
(FACULTATIF) Versez les ingrédients dans le bol par le bec verseur.

REMARQUE : utilisez le couvercle verseur/protecteur* pour éviter les éclaboussures lors du mélange et pour verser facilement les ingrédients dans le bol tout en mélangeant.

DÉMONTAGE DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION



1 **Levez la tête du robot :** vérifiez que le robot pâtissier multifonction est débranché et que le levier de contrôle de la vitesse est sur "0", puis poussez le levier de verrouillage en position de déverrouillage et soulevez la tête du robot. Puis, poussez le levier de verrouillage en position de verrouillage pour que la tête reste levée.

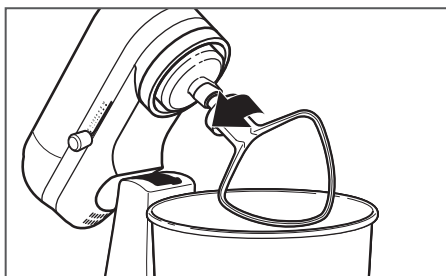


(FACULTATIF) Retirez le couvercle verseur/protecteur* : soulevez l'avant du couvercle verseur/protecteur* hors du bord du bol et retirez-le du robot pâtissier multifonction.



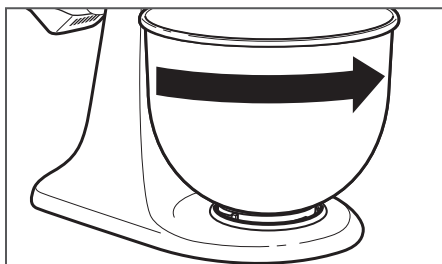


UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION



2

Retirez l'accessoire : placez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 », débranchez le robot pâtissier multifonction et faites basculer sa tête vers l'arrière. Puis, poussez l'accessoire vers le haut autant que possible, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le de l'axe d'entraînement.



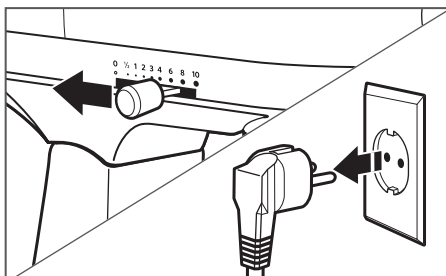
3

Retirez le bol : tournez doucement le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la plaque de verrouillage.

FRANÇAIS

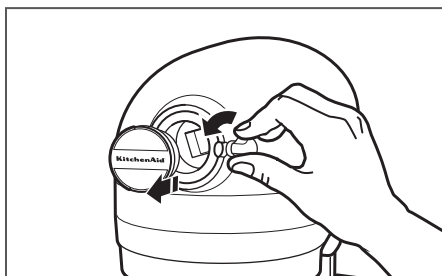
ACCESSOIRES EN OPTION

KitchenAid dispose d'un large éventail d'accessoires en option tels que le taille-légumes en spirale, les rouleaux découpeurs de pâte ou le hachoir. Ils peuvent être reliés à l'arbre de commande des accessoires du robot pâtissier multifonction, comme illustré ci-après.



1

Vérifiez que le robot pâtissier multifonction est débranché et que le levier de contrôle de la vitesse est sur "0".



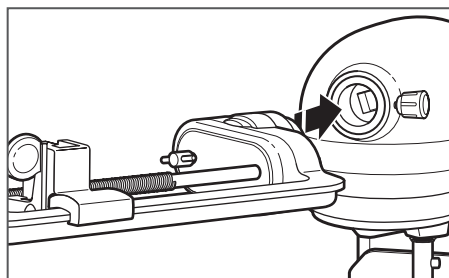
2

Tournez la vis de fixation des accessoires dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez le couvercle de moyeu de fixation.



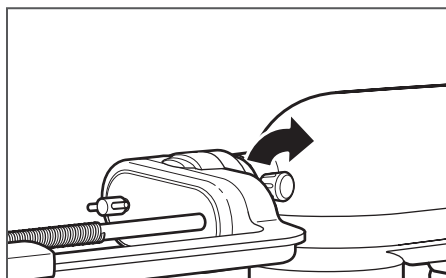


UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION



3

Insérez l'accessoire dans le moyeu de fixation des accessoires, en vous assurant que l'arbre de commande s'emboîte bien dans l'embase carrée du moyeu de fixation. Il peut être nécessaire de faire pivoter l'accessoire vers l'avant et l'arrière. S'il est bien placé, le pignon situé sur l'accessoire s'emboîte dans l'encoche sur le rebord du moyeu.



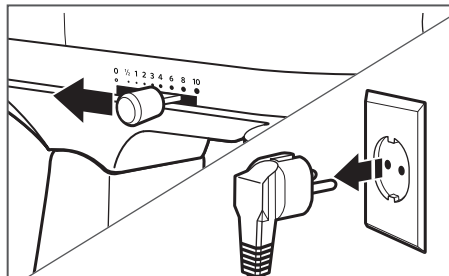
4

Serrez la vis de fixation des accessoires en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit complètement fixé au robot pâtissier multifonction. Consultez le manuel d'utilisation fourni avec votre accessoire pour connaître les instructions détaillées relatives à son utilisation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

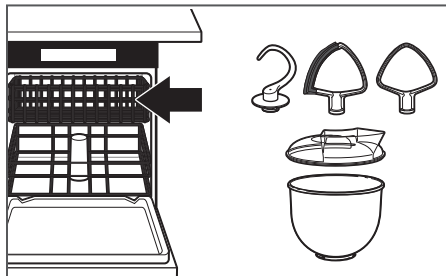
NETTOYAGE DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

IMPORTANT : ne lavez pas le fouet à fils au lave-vaisselle. Ne plongez pas le corps du robot pâtissier multifonction dans l'eau ni dans tout autre liquide. Lavez-les à la main.



1

Éteignez le robot pâtissier multifonction et débranchez-le avant de le nettoyer. Nettoyez le corps du robot pâtissier multifonction à l'aide d'un chiffon humide doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage domestiques/commerciaux. Essayez régulièrement l'axe d'entraînement pour enlever tout résidu de nourriture pouvant s'accumuler. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.



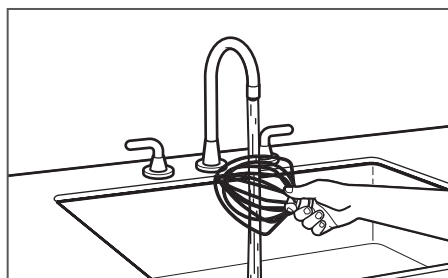
2

Le bol, le batteur plat, le crochet pétrisseur, le batteur plat à bord flexible* et le couvercle verseur/protecteur* (partie supérieure uniquement) peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer soigneusement à l'eau chaude savonneuse, puis les rincer complètement et les sécher. Ne laissez pas les accessoires sur l'axe d'entraînement.





ENTRETIEN ET NETTOYAGE



3

Ne lavez pas le fouet à fils au lave-vaisselle. Nettoyez-le soigneusement à l'eau chaude savonneuse puis rincez-le complètement et essuyez-le. Ne laissez pas le fouet à fils sur l'axe d'entraînement.

FRANÇAIS

DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

Si votre robot pâtissier multifonction fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout, vérifiez les points suivants :

1. Le robot pâtissier multifonction peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que le dessus de l'appareil devienne très chaud. Cela est normal.

2. Le robot pâtissier multifonction peut dégager une odeur forte, particulièrement lorsqu'il est encore neuf. Ceci est fréquent avec les moteurs électriques.
3. Si le batteur plat heurte le bol, arrêtez le robot pâtissier multifonction. Consultez la section "Assemblage du robot pâtissier multifonction" et réglez le jeu entre le batteur plat et le bol.
4. Le robot pâtissier multifonction est-il branché ?
5. Le fusible du circuit électrique relié au robot pâtissier multifonction fonctionne-t-il normalement ? Vérifiez votre disjoncteur et assurez-vous que le circuit est fermé.
6. Débranchez le robot pâtissier multifonction et attendez 10 à 15 secondes avant de le remettre en marche. S'il 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, consultez la section "Garantie et service après-vente". Ne retournez pas le robot pâtissier multifonction à votre vendeur ; celui-ci ne fournit pas de services de réparation.



GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION KITCHENAID

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : 5KSM3311 Cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du robot pâtissier multifonction pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour toute question ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Assistance téléphonique:  00800 3810 4026

Pour plus d'informations, consultez notre site Internet :
www.kitchenaid.eu

©2019 Tous droits réservés. KITCHENAID et le design du batteur sur socle sont des marques déposées aux États-Unis et ailleurs.





SOMMARIO

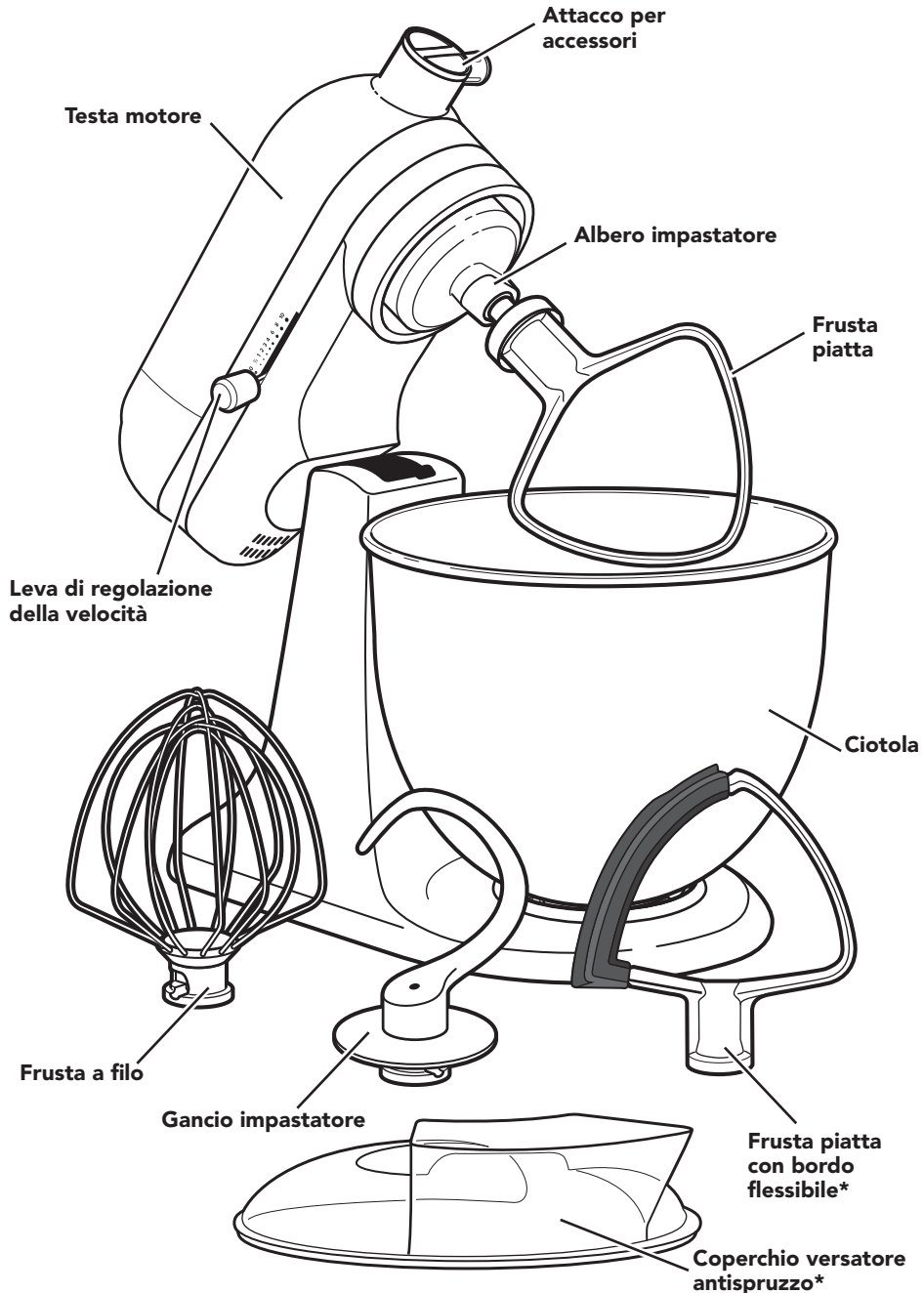
COMPONENTI E FUNZIONI.....	54
SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA.....	55
Precauzioni importanti.....	55
Requisiti elettrici.....	58
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica.....	59
USO DEL ROBOT DA CUCINA.....	59
Scelta dell'accessorio corretto.....	59
Guida al controllo della velocità.....	60
Montaggio del robot da cucina.....	61
Funzionamento del robot da cucina.....	63
Smontaggio del robot da cucina.....	64
Accessori opzionali.....	65
MANUTENZIONE E PULIZIA.....	66
Pulizia del robot da cucina.....	66
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	67
GARANZIA E ASSISTENZA.....	68

ITALIANO



COMPONENTI E FUNZIONI

COMPONENTI E ACCESSORI





SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA

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.

ITALIANO

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza 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. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua o 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.



SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA

5. Solo per l'Unione Europea: Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
6. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
7. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dalle fruste per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni al robot da cucina.
8. Spegnerne l'apparecchio, 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.
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.
10. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da personale di assistenza o da una persona con qualifica analoga per evitare rischi.
11. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
12. Prima di procedere al lavaggio, rimuovere la frusta piatta, la frusta a filo o il gancio impastatore dal robot da cucina.





SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA

13. Non utilizzare il robot da cucina all'aperto.
14. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
15. L'utilizzo di accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
16. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
17. 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.

ITALIANO


CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI



SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA

REQUISITI ELETTRICI

⚠ AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica
Collegare solo a una presa con messa a terra.
Non rimuovere lo spinotto di terra.
Non utilizzare adattatori.
Non utilizzare prolunghe.
Il mancato rispetto di queste avvertenze può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

Voltaggio: 220-240 Volt

Frequenza: 50-60 Hertz

Potenza: 250 Watt

NOTA: la potenza nominale del robot da cucina è riportata sulla piastra con il numero di serie.

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.

Il valore nominale massimo si basa sull'accessorio che assorbe maggiore potenza. Altri accessori consigliati possono assorbire una potenza elettrica notevolmente inferiore.






SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA ELETTRICA

Smaltimento del materiale da imballo


Il materiale da imballo è contrassegnato dal simbolo  ed è 100% riciclabile. Di conseguenza, le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento del prodotto

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

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



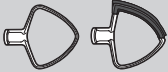


- Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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

ITALIANO

USO DEL ROBOT DA CUCINA

SCELTA DELL'ACCESSORIO CORRETTO

ACCESSORIO	PER MISCELARE	DESCRIZIONE
FRUSTA PIATTA FRUSTA PIATTA CON BORDO FLESSIBILE* 	Composti da normali a densi	Dolci, glasse a base di panna, dolcetti, biscotti, biscottini, impasti per torte, polpettone, purè di patate
FRUSTA A FILO 	Composti da montare	Uova, albumi, panna densa, glassa cotta, pandispagna, maionese, alcuni dolcetti
GANCIO IMPASTATORE 	Mescolare e impastare la pasta lievitata	Pane, panini, pizza, focacce

*Accessorio venduto separatamente












USO DEL ROBOT DA CUCINA

GUIDA AL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

Tutte le velocità sono dotate della funzione Soft Start che consente di avviare il robot da cucina a una velocità ridotta per evitare che all'accensione gli ingredienti fuoriescano e la farina si sollevi; in seguito la velocità aumenterà rapidamente fino a raggiungere quella selezionata per garantire la prestazione migliore.

NOTA: la leva di regolazione della velocità può essere posizionata tra le velocità indicate nella tabella per ottenere le velocità 1, 3, 5, 7 e 9 nel caso in cui sia necessaria una regolazione più approfondita. Non selezionare una velocità superiore alla 2 per impastare pasta lievitata onde evitare di danneggiare l'apparecchio.

VELOCITÀ	ACCESSORIO	AZIONE:	DESCRIZIONE:
1/2		AMALGAMARE	Per avviare qualsiasi tipo di procedura di impasto, amalgamare lentamente, incorporare gli ingredienti e ridurre in purea.
1			Da utilizzare per aggiungere farina e ingredienti secchi alla pastella e per aggiungere liquidi a ingredienti secchi. Non utilizzare la velocità 1 per mescolare o lavorare impasti lievitati.
2	 	MESCOLARE LENTAMENTE	Per mescolare lentamente, ridurre in purea, amalgamare più velocemente. Da utilizzare per mescolare e lavorare impasti lievitati, pastelle dense e dolcetti, per ridurre in purea patate e altre verdure, sminuzzare il grasso da pasticceria, mescolare pastelle morbide o liquide.
4	 	MESCOLARE, SBATTERE	Per mescolare pastelle mediamente dense, come quelle dei biscotti. Da utilizzare per incorporare zucchero e grasso da pasticceria e per aggiungere zucchero agli albumi per le meringhe. Velocità media per impasti di torte.
6	 	SBATTERE, MONTARE A NEVE	Per sbattere a velocità medio-alta (montare a neve) o frustare. Da utilizzare nella fase finale di preparazione di impasti per torte, ciambelle e altre pastelle. Velocità elevata per impasti di torte.
8		SBATTERE VELOCEMENTE, FRUSTARE	Per montare panna, albumi e glasse cotte.
10		FRUSTARE VELOCEMENTE	Per montare piccole quantità di panna o albumi; per la fase finale di preparazione del purè di patate.

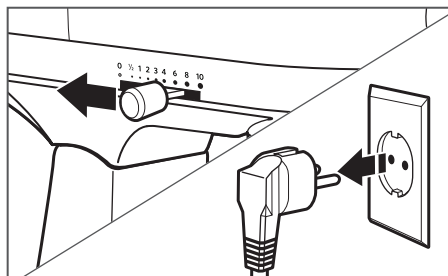
NOTA: per muovere la leva di regolazione della velocità senza difficoltà, sollevarla leggermente quando la si sposta da un'impostazione all'altra in entrambe le direzioni.





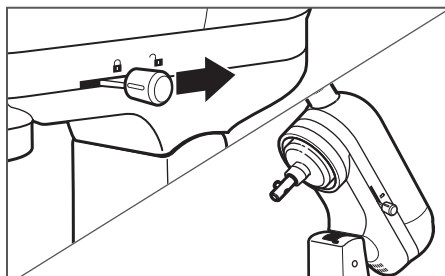
USO DEL ROBOT DA CUCINA

MONTAGGIO DEL ROBOT DA CUCINA



1

Accertarsi che il robot da cucina non sia collegato alla presa di corrente e che la leva di regolazione della velocità sia su "0".

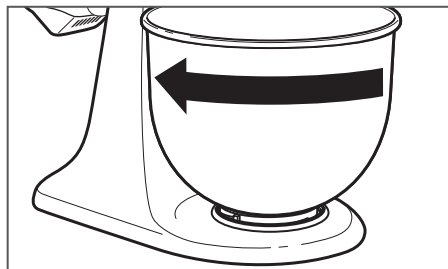


2

Sollevere la testa motore: portare la leva di blocco nella posizione di sblocco e sollevare la testa motore. Una volta sollevata, portare la leva di blocco nella posizione di blocco per tenere sollevata la testa motore.

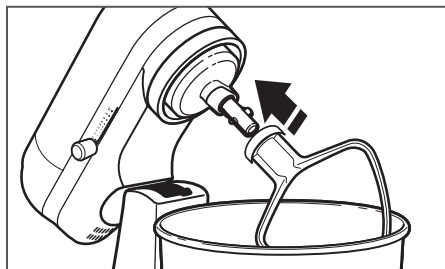
NOTA: per muovere la leva di regolazione della velocità senza difficoltà, sollevarla leggermente quando la si sposta da un'impostazione all'altra in entrambe le direzioni.

ITALIANO



3

Collegare la ciotola: posizionare la ciotola sul piatto di bloccaggio e ruotarla delicatamente in senso orario per bloccarla in posizione.



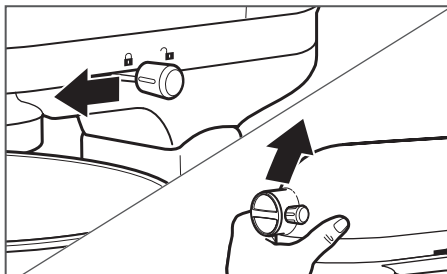
4

Collegare qualsiasi accessorio: inserire l'accessorio nell'albero impastatore e premere il più possibile verso l'alto. Quindi ruotare l'accessorio in senso orario per agganciarlo al perno dell'albero impastatore.



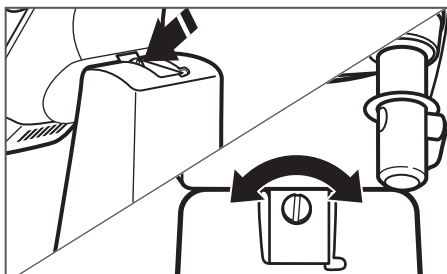


USO DEL ROBOT DA CUCINA

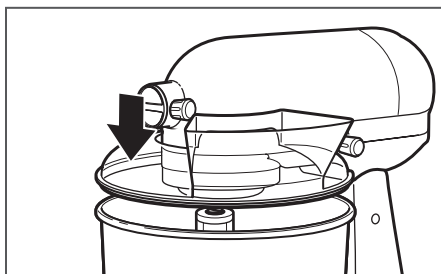


5

Abbassare la testa motore: portare la leva di blocco nella posizione di sblocco e abbassare delicatamente la testa motore. Assicurarsi che la testa motore sia completamente abbassata, quindi far scorrere la leva di blocco nella posizione di blocco. Prima di utilizzare il robot, assicurarsi che la testa motore sia bloccata.



(OPZIONALE) Per regolare la distanza tra la frusta e la ciotola: inclinare all'indietro la testa motore; ruotare leggermente la vite in senso antiorario (sinistra) per sollevare la frusta oppure in senso orario (destra) per abbassare la frusta. Regolare la frusta in modo che rimanga appena sollevata rispetto al fondo della ciotola. Se si serra eccessivamente la vite, la leva di blocco della ciotola potrebbe non incastrarsi perfettamente.



(OPZIONALE) Posizionare il coperchio versatore antispruzzo*: portare il coperchio versatore antispruzzo* dalla parte anteriore del robot da cucina sopra la ciotola fino a centrarlo del tutto. Il bordo inferiore del coperchio versatore antispruzzo* deve aderire alla ciotola. Guardando il robot da cucina frontalmente, l'imbroccatura di riempimento si trova a destra dell'attacco per accessori.

IMPORTANTE: secondo le regolazioni di fabbrica, la frusta piatta del robot da cucina deve risultare appena sollevata rispetto al fondo della ciotola. Se per un qualsiasi motivo la frusta piatta tocca il fondo della ciotola o è troppo sollevata, è facile correggere la distanza.

NOTA: se regolata adeguatamente la frusta piatta non tocca il fondo né le pareti della ciotola. Se la frusta piatta o la frusta a filo è troppo vicina e tocca il fondo della ciotola può accadere che il rivestimento o il metallo delle fruste possano consumarsi e staccarsi.






USO DEL ROBOT DA CUCINA

FUNZIONAMENTO DEL ROBOT DA CUCINA

NOTA: il robot da cucina potrebbe scaldarsi durante l'utilizzo. Nel caso di grandi quantità e tempo di impasto prolungato, è possibile che la parte superiore dell'apparecchio si surriscaldi. Si tratta di un fenomeno normale.

⚠ AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

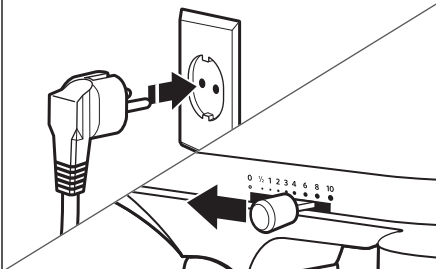
Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghhe.

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



1 Collegare la spina del robot da cucina a una presa con messa a terra. Per cominciare, impostare sempre la leva di regolazione della velocità sulla velocità minima, quindi aumentare gradualmente la velocità per evitare la fuoriuscita degli ingredienti. Consultare la sezione "Guida al controllo della velocità" per selezionare la migliore velocità di impasto.

ITALIANO

NOTA: per muovere la leva di regolazione della velocità senza difficoltà, sollevarla leggermente quando la si sposta da un'impostazione all'altra in entrambe le direzioni.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di lesioni

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

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

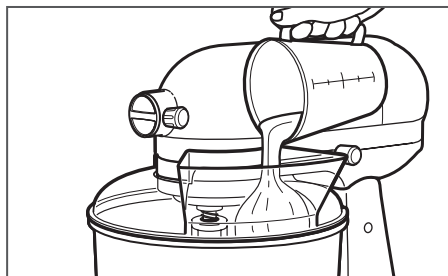


2 Evitare di toccare la ciotola quando il robot da cucina è in funzione. La ciotola e le fruste sono state progettate per impastare accuratamente senza bisogno di smuovere spesso l'impasto nella ciotola. In genere, è sufficiente smuovere l'impasto una o due volte durante il mixaggio.





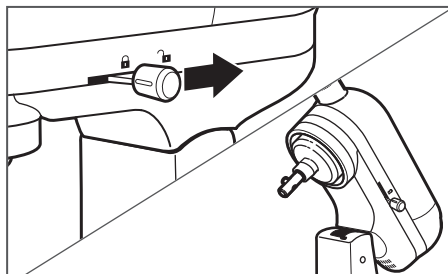
USO DEL ROBOT DA CUCINA



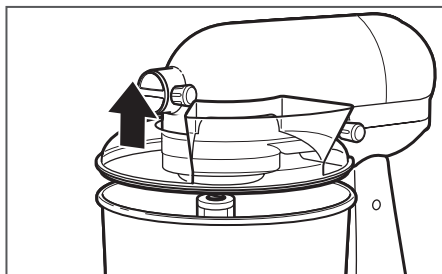
(OPZIONALE) Versare gli ingredienti nella ciotola attraverso l'imboccatura di riempimento.

NOTA: è possibile utilizzare il coperchio versatore antispruzzo* sia per evitare che gli ingredienti fuoriescano dalla ciotola durante l'uso del robot da cucina, sia per versare in modo semplice gli ingredienti nella ciotola mentre si impasta.

SMONTAGGIO DEL ROBOT DA CUCINA



1 **Sollevare la testa motore:** accertarsi che il robot da cucina non sia collegato alla presa di corrente e che la leva di regolazione della velocità sia su "0"; quindi portare la leva di blocco nella posizione di sblocco e sollevare la testa motore. Una volta sollevata, portare la leva di blocco nella posizione di blocco per tenere sollevata la testa motore.

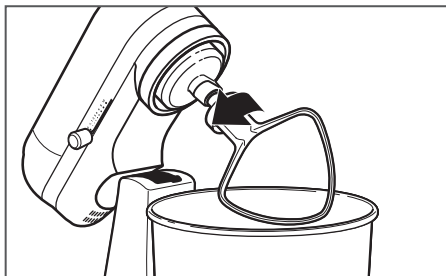


(OPZIONALE) **Rimuovere il coperchio versatore antispruzzo*:** sollevare il coperchio versatore antispruzzo* dal bordo della ciotola e allontanarlo dal robot da cucina.



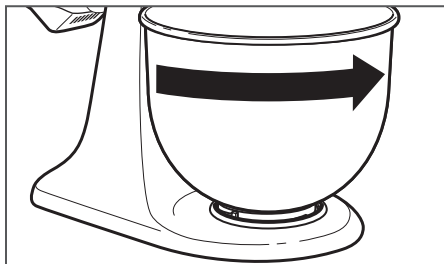


USO DEL ROBOT DA CUCINA



2

Rimuovere l'accessorio: ruotare la leva di regolazione della velocità su "0", scollegare il robot da cucina dalla presa di corrente e inclinare all'indietro la testa motore; quindi spingere l'accessorio più in alto possibile e ruotarlo in senso orario per allontanarlo dall'albero impastatore.



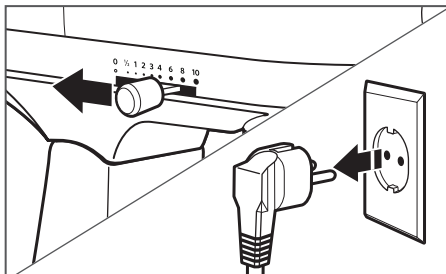
3

Rimuovere la ciotola: ruotare delicatamente la ciotola in senso antiorario per rilasciarla dal relativo piatto di bloccaggio.

ITALIANO

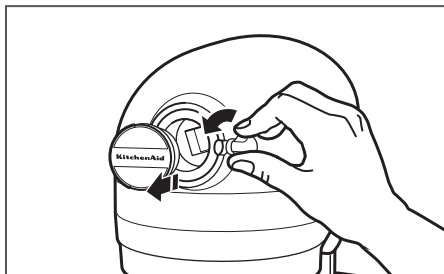
ACCESSORI OPZIONALI

KitchenAid offre un'ampia gamma di accessori opzionali, come affettatore a spirale, tagliapasta o tritatutto, che possono essere montati all'albero di trasmissione per accessori del robot da cucina, come mostrato qui.



1

Accertarsi che il robot da cucina non sia collegato alla presa di corrente e che la leva di regolazione della velocità sia su "0".



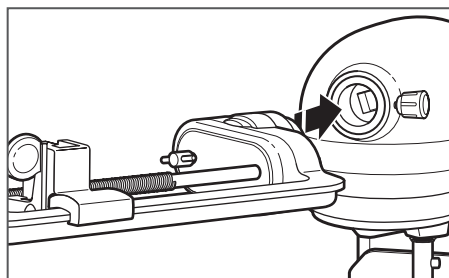
2

Per rimuovere il coperchio dell'attacco per accessori, ruotare la manopola di sicurezza per accessori in senso antiorario.



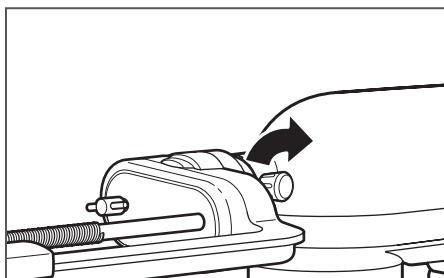


USO DEL ROBOT DA CUCINA



3

Inserire l'accessorio nell'attacco per accessori, assicurandosi che l'albero di trasmissione dell'utensile si incastrì bene nell'alloggiamento quadrato dell'attacco. Potrebbe essere necessario ruotare l'accessorio in avanti e all'indietro. Quando l'accessorio si trova nella posizione giusta, il perno situato sull'utensile si incastrerà nella tacca posta sul bordo dell'attacco.



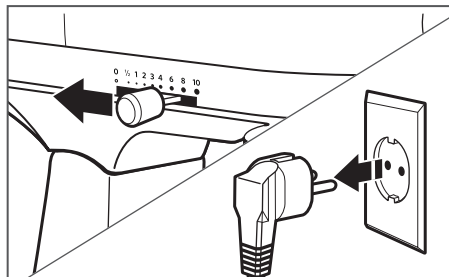
4

Serrare la manopola dell'accessorio ruotandola in senso orario fino a quando l'accessorio non sia completamente fissato al robot da cucina. Consultare il manuale delle istruzioni in dotazione all'accessorio per indicazioni dettagliate sul suo utilizzo.

MANUTENZIONE E PULIZIA

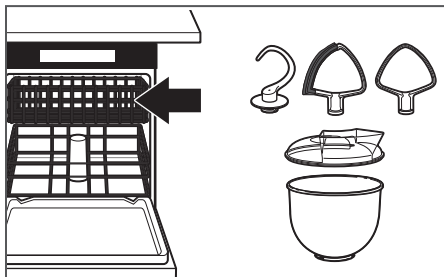
PULIZIA DEL ROBOT DA CUCINA

IMPORTANTE: non lavare la frusta a filo in lavastoviglie. Non immergere il corpo del robot da cucina in acqua o in altri liquidi. Queste parti devono essere lavate a mano.



1

Spegnerò il robot da cucina e scollegarlo dalla presa di corrente prima di pulirlo. Pulire il corpo del robot da cucina con un panno morbido inumidito. Non utilizzare detergenti per la casa/professionali. Pulire l'albero impastatore con regolarità per rimuovere ogni accumulo di residui. Non immergere in acqua.



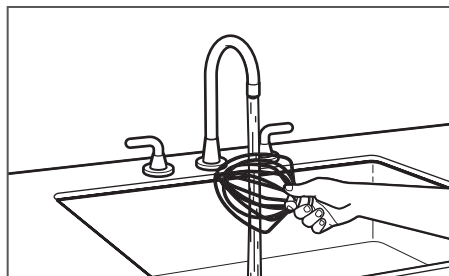
2

È possibile lavare in lavastoviglie la ciotola, la frusta piatta, il gancio impastatore, la frusta piatta con bordo flessibile e il coperchio versatore antispruzzo* (solo ripiano superiore); in alternativa, lavarli bene con acqua calda e sapone e sciacquarli a fondo prima di asciugarli. Non lasciare le fruste inserite sull'albero impastatore.





MANUTENZIONE E PULIZIA



3

Non lavare la frusta a filo in lavastoviglie. Lavarla bene con acqua calda e sapone e sciacquarla a fondo prima di asciugarla. Non lasciare la frusta a filo inserita sull'albero impastatore.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

ITALIANO

! AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

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

Se il robot da cucina dovesse funzionare male o non funzionare affatto, controllare quanto segue:

1. Il robot da cucina potrebbe scaldarsi durante l'utilizzo. Nel caso di grandi quantità e funzionamento prolungato è possibile che la parte superiore dell'apparecchio si tratta di un fenomeno normale.

2. È possibile che il robot da cucina emani un odore pungente, soprattutto se nuovo: questo fenomeno si verifica spesso nei motori elettrici.
3. Se la frusta piatta striscia contro la ciotola, spegnere il robot da cucina. Vedere la sezione "Montaggio del robot da cucina" e regolare la distanza tra la frusta e la ciotola.
4. La spina del robot da cucina è collegata alla presa di corrente?
5. Il fusibile nel circuito a cui è attaccato il robot da cucina funziona correttamente? Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.
6. Spegnere il robot da cucina per 10-15 secondi, poi riaccenderlo. Se il robot da cucina ancora non si avvia, lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di riaccenderlo.

Se non è possibile risolvere il problema, consultare la sezione "Garanzia e assistenza". Non restituire il robot da cucina al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.



GARANZIA E ASSISTENZA

GARANZIA DEL ROBOT DA CUCINA KITCHENAID

Durata della garanzia	KitchenAid si fa carico del pagamento di	KitchenAid non si fa carico del pagamento di
Europa, Medio Oriente e Africa: 5KSM3311 cinque anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il robot da cucina viene usato per attività diverse dalla normale preparazione domestica degli alimenti. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

SERVIZIO CLIENTI

Per qualsiasi dubbio, o per avere informazioni sul centro di assistenza autorizzato KitchenAid più vicino, utilizzare i contatti di seguito.

NOTA: qualsiasi tipo di assistenza deve essere gestita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.

N. assistenza generica:  00800 3810 4026

Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito web all'indirizzo:

www.KitchenAid.eu

©2019 Tutti i diritti riservati. KITCHENAID e il design del Robot da cucina sono marchi registrati negli USA e negli altri paesi.





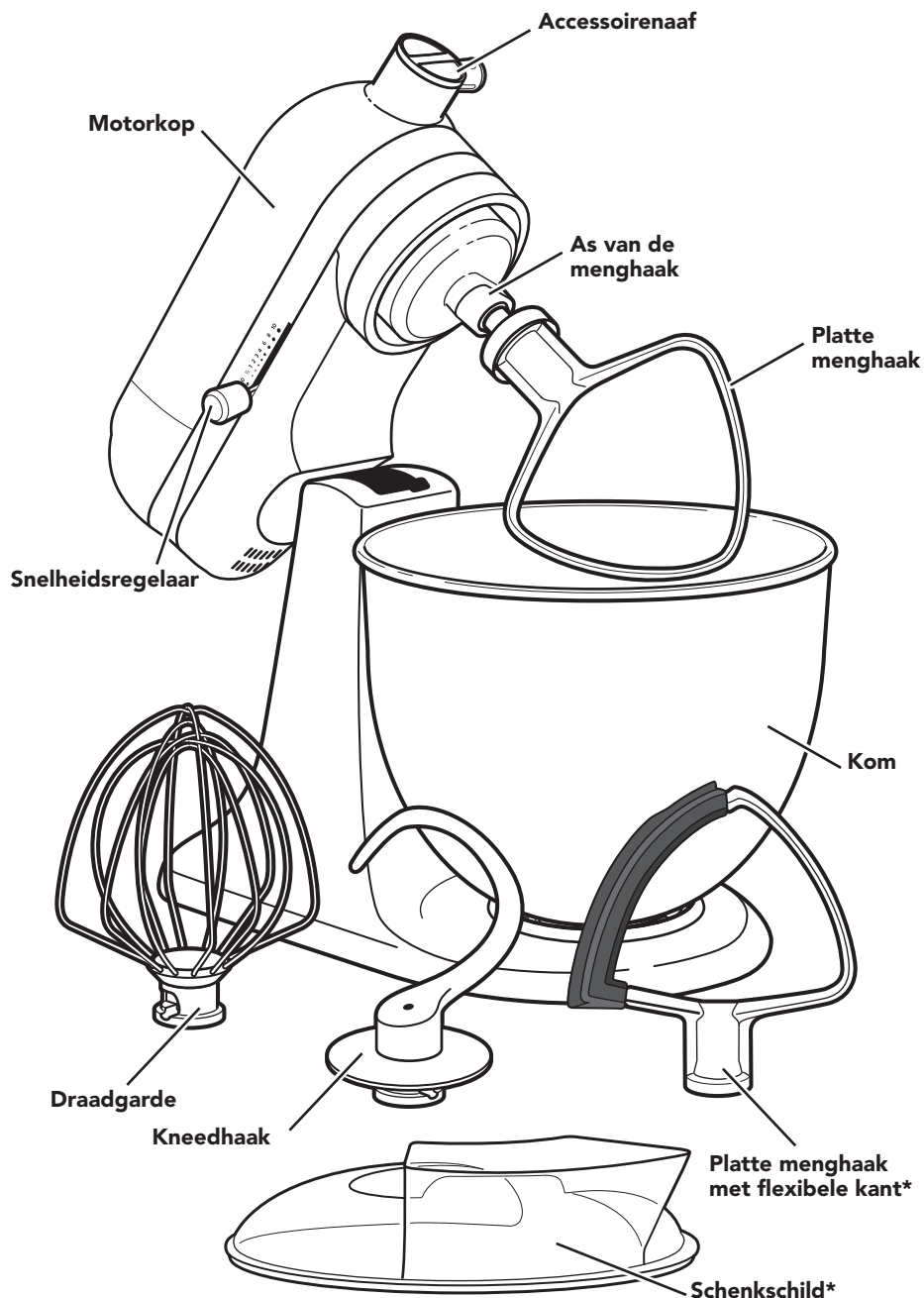
INHOUDSTAFEL

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN	70
VEILIGHEID VAN DE MIXER/KEUKENROBOT	71
Belangrijke voorzorgen.....	71
Elektrische vereisten.....	74
Afgedankte elektrische apparatuur.....	75
GEBRUIK VAN DE MIXER/KEUKENROBOT	75
Het juiste accessoire/toebehoren kiezen	75
Richtlijnen voor de snelheidsinstelling	76
Montage van de mixer/keukenrobot.....	77
Bediening van de mixer/keukenrobot.....	79
Demontage van de mixer/keukenrobot.....	80
Optionele accessoires/toebehoren	81
ONDERHOUD EN REINIGING.....	82
Reiniging van de mixer/keukenrobot.....	82
PROBLEEMOPLOSSING.....	83
GARANTIE EN SERVICE.....	84



ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES/TOEBEHOREN





VEILIGHEID VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

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



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

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

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



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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

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

BELANGRIJKE VOORZORGEN

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

1. Alle instructies lezen. Verkeerd gebruik van het
apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. De mixer/keukenrobot niet in water of andere
vloeistoffen dompelen om het risico van 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.



VEILIGHEID VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

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. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
6. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
7. Raak geen bewegende onderdelen aan. Houd handen, haar, kleding en spatels of ander gerei uit de buurt van de platte menghaak wanneer het apparaat in werking is. Zo verkleint u de kans op persoonlijk letsel en/of schade aan de mixer/keukenrobot.
8. Zet het apparaat UIT en trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen plaatst of verwijderd en voordat u 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.
9. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of nadat het apparaat een storing heeft gehad, gevallen is of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar het dichtstbijzijnde geautoriseerde onderhoudscentrum voor onderzoek, reparatie of afstelling.
10. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
11. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
12. Verwijder de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak van de mixer/keukenrobot voordat u deze afwast.





VEILIGHEID VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

13. Gebruik de mixer/keukenrobot nooit buiten.
14. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.
15. Het gebruik van accessoires/toebehoren die niet door KitchenAid aanbevolen of verkocht worden, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
16. Zie het deel “Onderhoud en reiniging” voor instructies om de oppervlakken die in contact komen met voedsel te reinigen.
17. 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-breakfast-omgevingen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



VEILIGHEID VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

ELEKTRISCHE VEREISTEN

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

Voedingsspanning: 220-240 volt

Frequentie: 50-60 hertz

Vermogen: 250 watt

OPMERKING: Het elektrische vermogen van de mixer/keukenrobot staat op het plaatje.

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 maximale vermogen is gebaseerd op het accessoires/toebehoren dat de meeste stroom nodig heeft. Het is mogelijk dat andere aanbevolen accessoires/toebehoren aanzienlijk minder stroom nodig hebben.





VEILIGHEID VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

AFGEDANKTE ELEKTRISCHE APPARATUUR

Afgedankt verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal kan voor 100% gerecycleerd worden en is voorzien van het recyclagesymbool . De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoorde wijze en in overeenstemming met de desbetreffende lokale voorschriften worden weggevoerd.

Dumping van het product

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

- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u 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 wordt u verzocht contact op te nemen met uw lokale gemeentehuis, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

GEBRUIK VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

HET JUISTE ACCESSOIRE/TOEBEHOREN KIEZEN

ACCESSOIRE/ TOEBEHOREN	GEBRUIKEN VOOR HET MIXEN VAN:	BESCHRIJVING:
PLATTE MENGHAAK MET FLEXIBELE KANT* 	Normale tot zware mengsels	Cakes, romig glazuur, snoepjes, koekjes, biscuitjes, taartdeeg, gehaktbrood, aardappelpuree
DRAADGARDE 	Mengsels die luchtig moeten worden gemaakt	Eieren, eiwitten, volle room, gekookt suikerglazuur, biscuitdeeg, mayonaise, bepaald suikergoed
KNEEDHAAK 	Mixen en kneden van gistdeeg	Broden, broodjes, pizzadeeg, koffiebroodjes

*Afzonderlijk verkocht accessoire/toebehoren















GEBRUIK VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

RICHTLIJNEN VOOR DE SNELHEIDSINSTELLING

Bij alle snelheden wordt gebruik gemaakt van het Soft Start-mechanisme. Dit zorgt ervoor dat de mixer/keukenrobot op een lagere snelheid start en vervolgens aanzienlijk versnelt voor een optimale prestatie. Hiermee wordt voorkomen dat ingrediënten rondspatten of meel opstuift bij het opstarten.

OPMERKING: De snelheidsregelaar kan worden ingesteld tussen de snelheden van de tabel voor het bepalen van de snelheden 1, 3, 5, 7 en 9 indien een preciezere afstelling nodig is. Overschrijd snelheid 2 niet bij de bereiding van gistdeeg. Bij een hogere snelheidsinstelling zou de mixer/keukenrobot schade kunnen oplopen.

SNELHEID	ACCESSOIRE/ TOEBEHOREN	HANDELING:	BESCHRIJVING:
1/2	 	ROEREN	Om alle mixmethoden te beginnen, langzaam te roeren, te mengen en te pureren. Gebruik deze snelheid om meel en droge ingrediënten toe te voegen aan het beslag, en om vloeistoffen toe te voegen aan droge ingrediënten. Gebruik snelheid 1 niet om gistdeeg te mengen of te kneden.
1			
2	 	LANGZAAM MENGEN	Om langzaam te mengen, te pureren en sneller te roeren. Gebruik deze stand om gistdeeg, zwaar beslag en suikergoed te mengen en te kneden, om aardappelen of andere groenten te pureren, om bakvet in het meel te versnijden, om dun of spattend beslag te mixen.
4	 	MENGEN, KLOPPEN	Om halfzwaar beslag zoals dat van koekjes te mixen. Gebruik deze snelheid om suiker en bakvet te mengen, en om suiker toe te voegen aan eiwitten voor schuimgebakjes. Middelmatische snelheid voor cakemengsels.
6	 	KLOPPEN, SCHUIMEN	Voor matig-snel kloppen (schuimen) of stijfslaan. Gebruik deze snelheid om cakes, donuts en ander beslag te mengen. Hoge snelheid voor cakemengsels.
8		SNEL KLOPPEN, STIJFKLOPPEN	Om room, eiwitten en gekookt suikerglazuur stijf te kloppen.
10		SNEL STIJFKLOPPEN	Om kleine hoeveelheden room of eiwitten stijf te kloppen; om aardappelpuree op het einde nog stijf te kloppen.

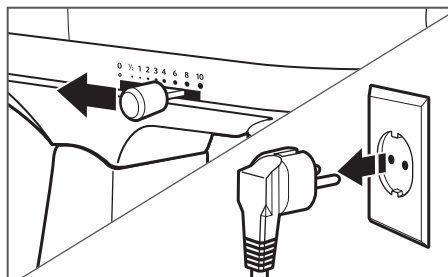
OPMERKING: Om de snelheidsregelaar gemakkelijk te verplaatsen, tilt u deze enigszins op terwijl u in beide richtingen van de ene naar de andere stand gaat.





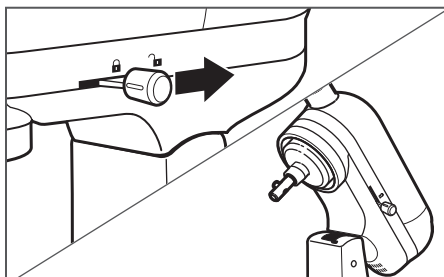
GEBRUIK VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

MONTAGE VAN DE MIXER/KEUKENROBOT



1

Controleer om er zeker van te zijn dat de stekker van de mixer/keukenrobot niet in het stopcontact zit en de snelheidsregelaar op "0" staat.

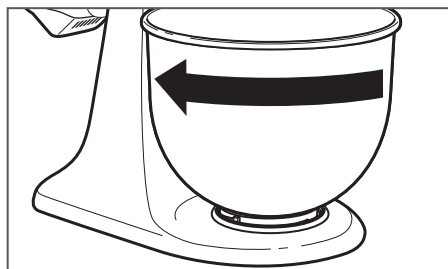


2

Breng de motorkop omhoog:

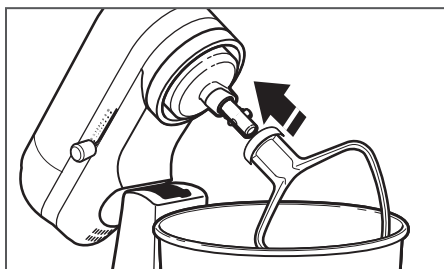
Schuif de vergrendeling in de stand "ontgrendelen" en breng de motorkop omhoog. Schuif de vergrendeling, zodra de motorkop omhoog staat, in de stand "vergrendelen" om ervoor te zorgen dat de motorkop omhoog blijft staan.

OPMERKING: Om de snelheidsregelaar gemakkelijk te verplaatsen, tilt u deze enigszins op terwijl u in beide richtingen van de ene naar de andere stand gaat.



3

Bevestig de kom: Plaats de kom op de grendelplaat voor de kom en draai de kom voorzichtig met de klok mee op zijn plaats vast.



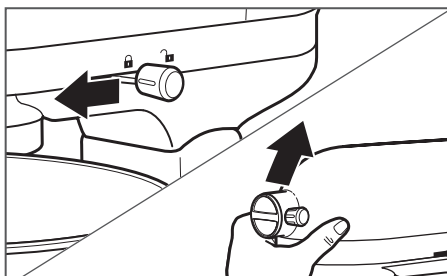
4

Bevestig een accessoire/toebehoren:

Schuif het accessoire/toebehoren op de as van de menghaak en duw hem daarbij zo ver mogelijk naar boven. Draai het accessoire/toebehoren tegen de klok in om het over de pen op de as te haken.



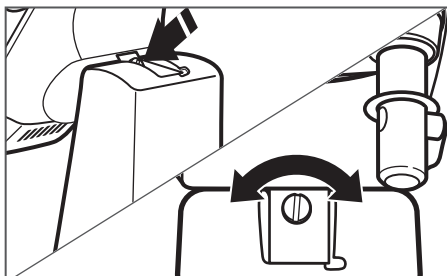
GEBRUIK VAN DE MIXER/KEUKENROBOT



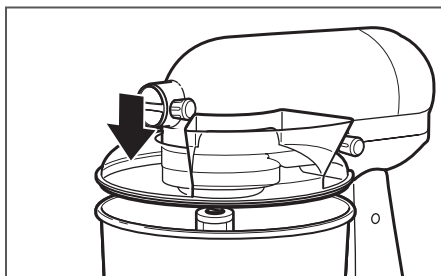
5

Breng de motorkop omlaag:

Schuif de vergrendeling in de stand "ontgrendelen" en breng de motorkop omlaag. Zorg ervoor dat de motorkop volledig naar beneden staat en schuif de vergrendeling naar de stand "vergrendelen". Test vóór u begint te mengen de vergrendeling door te proberen de motorkop omhoog te bewegen.



(OPTIONEEL) Om de speling tussen de platte menghaak en de kom in te stellen: Kantel de motorkop naar achteren; draai daarna de schroef iets tegen de klok in (naar links) om de platte menghaak omhoog te brengen, of met de klok mee (naar rechts) om de platte menghaak te laten zakken. Stel de platte menghaak zodanig af dat deze de bodem van de kom net niet raakt. Als u de schroef te ver draait, kan het gebeuren dat de vergrendelingshendel van de kom niet op zijn plaats vergrendelt.



(OPTIONEEL) Bevestig het schenkschild*: Schuif het schenkschild* vanaf de voorkant van de mixer/keukenrobot over de kom totdat het schenkschild* in het midden zit. De onderste rand van het schenkschild* moet in de kom passen. De vultrechter bevindt zich nu rechts van de accessoirenaaf als u voor de mixer/keukenrobot staat.

BELANGRIJK: Uw mixer/keukenrobot is in de fabriek zodanig afgesteld dat de platte menghaak de bodem van de kom net niet raakt. Indien de platte menghaak echter om een of andere reden de bodem van de kom wel raakt of zich te ver van de bodem bevindt, kan de speling eenvoudig worden gecorrigeerd.

OPMERKING: Als de platte menghaak goed is afgesteld, zal deze de bodem of de zijkanten van de kom niet raken. Als de platte menghaak of de draadgarde echter te dicht bij de kom is afgesteld en de bodem wel raakt, kan de toplaag van de menghaak afslijten, of kunnen de draden van de garde slijten.





GEBRUIK VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

OPMERKING: De mixer/keukenrobot kan tijdens het gebruik warm worden. Bij een zware belasting en een langere mixtijd wordt de bovenkant van het apparaat mogelijk heet. Dit is normaal.

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

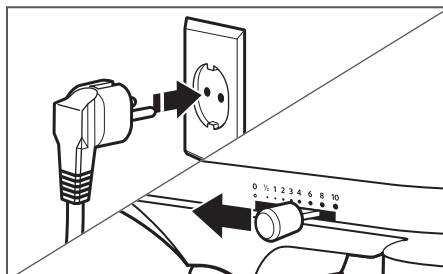
In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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



Sluit de staande mixer aan op een geaard stopcontact. De snelheidsregelaar dient altijd op de laagste snelheid te worden gezet om het apparaat te starten.

- 1 Verhoog daarna geleidelijk aan de snelheid om te voorkomen dat de ingrediënten uit de kom spatten. Raadpleeg de "Richtlijnen voor de snelheidsinstelling" om de beste snelheid voor uw recept te selecteren.

NEDERLANDS

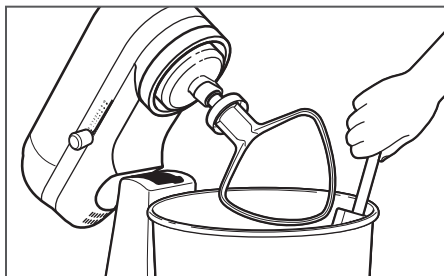
OPMERKING: Om de snelheidsregelaar gemakkelijk te verplaatsen, tilt u deze enigszins op terwijl u in beide richtingen van de ene naar de andere stand gaat.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor verwondingen

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

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

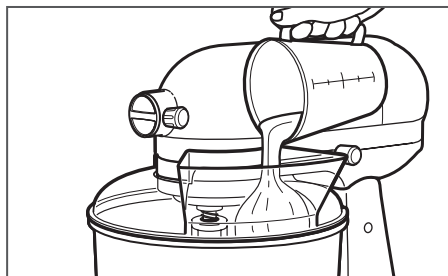


- 2 Schraap de wand van de kom niet schoon wanneer de mixer/keukenrobot in werking is. De kom en de platte menghaken zijn ontworpen om grondig te mixen, zonder regelmatig te moeten schrapen. Het is meestal voldoende om tijdens het mixen de kom één of twee keer te schrapen.





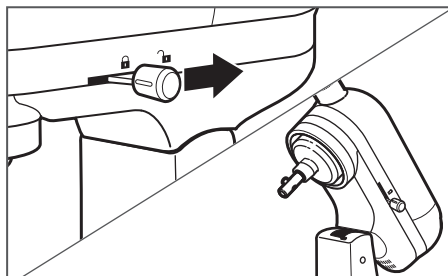
GEBRUIK VAN DE MIXER/KEUKENROBOT



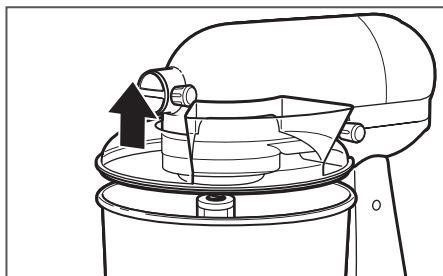
(OPTIONEEL) Giet de ingrediënten via de vultrechter in de kom.

OPMERKING: Het schenkschild* kan worden gebruikt om te vermijden dat ingrediënten uit de kom spatten tijdens het mixen, en om gemakkelijk ingrediënten in de kom te gieten tijdens het mixen.

DEMONTAGE VAN DE MIXER/KEUKENROBOT



1 **Breng de motorkop omhoog:** Controleer om er zeker van te zijn dat de stekker van de mixer/keukenrobot niet in het stopcontact zit en de snelheidsregelaar op "0" staat; schuif vervolgens de vergrendeling naar de stand "ontgrendelen" en breng de motorkop omhoog. Schuif de vergrendeling, zodra de motorkop omhoog staat, in de stand "vergrendelen" om ervoor te zorgen dat de motorkop omhoog blijft staan.

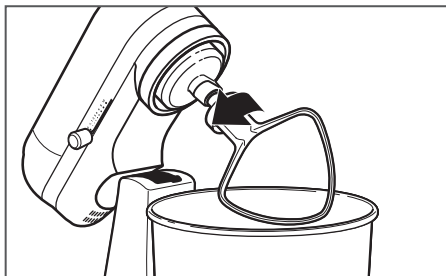


(OPTIONEEL) Verwijder het schenkschild*: Licht de voorkant van het schenkschild* uit de komrand en trek deze naar voren van de mixer/keukenrobot weg.

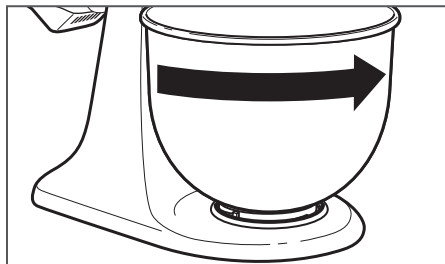




GEBRUIK VAN DE MIXER/KEUKENROBOT



2 **Verwijder het accessoire/toebehoren:** Zet de snelheidsregelaar op "0", haal de stekker van de mixer/keukenrobot uit het stopcontact en kantel de motorkop naar achteren; druk vervolgens het accessoire/toebehoren zo ver mogelijk naar boven, draai het met de klok mee en trek het van de as.

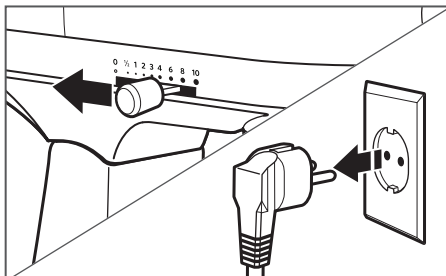


3 **Verwijder de kom:** Draai de kom voorzichtig tegen de klok in om deze van de grendelplaat van de kom te verwijderen.

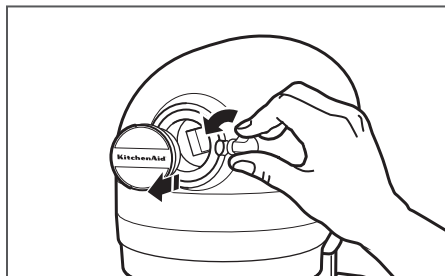
OPTIONELE ACCESSOIRES/TOEBEHOREN

KitchenAid biedt een breed scala aan optionele accessoires/toebehoren zoals de spiraalsnijder, pastasnijders of voedselmolens. Deze optionele accessoires/toebehoren kunnen zoals hieronder afgebeeld op de aandrijfas voor optionele accessoires/toebehoren van de mixer/keukenrobot worden bevestigd.

NEDERLANDS



1 Controleer om er zeker van te zijn dat de stekker van de mixer/keukenrobot niet in het stopcontact zit en de snelheidsregelaar op "0" staat.

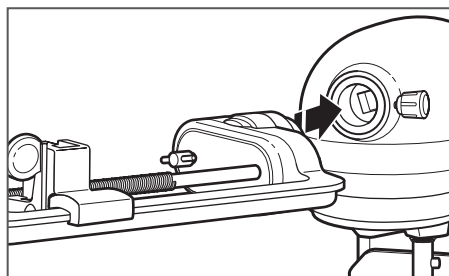


2 Draai de accessoireknop tegen de klok in om de accessoirenaaf te verwijderen.



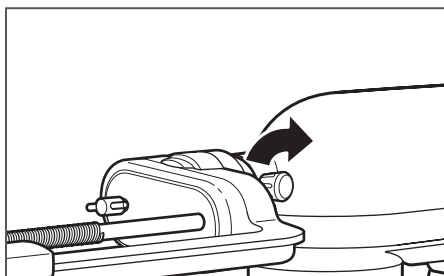


GEBRUIK VAN DE MIXER/KEUKENROBOT



3

Plaats het accessoire/toebehoren in de accessoirenaaf en zorg ervoor dat de aandrijfas in de vierkante accessoirenaafbus past. Het kan eventueel nodig zijn om het accessoire/toebehoren heen en weer te bewegen. Wanneer het in de juiste positie staat, zal de pen op het accessoire/toebehoren in de uitsparing op de naafrand passen.



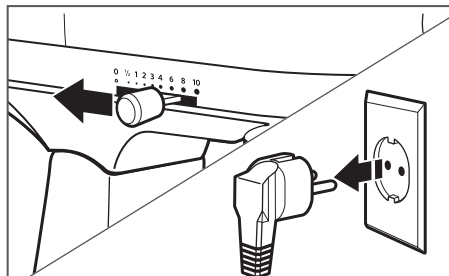
4

Draai de accessoireknop vast door deze met de klok mee te draaien tot het accessoire/toebehoren goed aan de mixer/keukenrobot is bevestigd. Raadpleeg de handleiding van uw accessoire/toebehoren voor gedetailleerde aanwijzingen over het gebruik ervan.

ONDERHOUD EN REINIGING

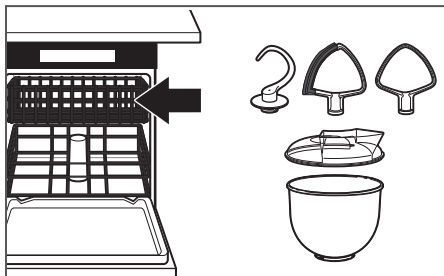
REINIGING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

BELANGRIJK: Was de draadgarde niet af in de vaatwasmachine. Dompel de behuizing van de mixer/keukenrobot niet onder in water of andere vloeistoffen. Deze onderdelen moeten met de hand worden afgewassen.



1

Schakel de mixer/keukenrobot uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Veeg de behuizing van de mixer/keukenrobot af met een zachte en vochtige doek. Gebruik geen huishoudelijke/commerciële schoonmaakmiddelen. Veeg de as van de menghaak regelmatig schoon om alle mogelijke resten die zich daar ophopen te verwijderen. Niet in water onderdompelen.



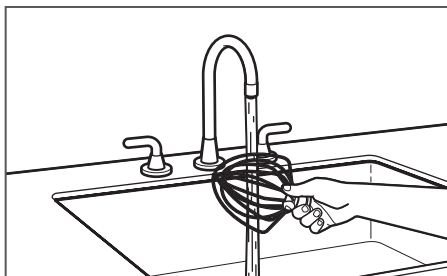
2

De kom, de platte menghaak, de deeghaak, de platte menghaak met flexibele kant en het schenkschild* (alleen in de bovenste lade) zijn vaatwasbestendig; u kunt ze ook grondig schoonmaken in heet zeepsop en zorgvuldig afspoelen voordat u ze afdroogt. Bewaar geen standaard toebehoren op de as.





ONDERHOUD EN REINIGING



3

De draadgarde is niet vaatwasbestendig. Maak deze grondig schoon in heet water met zeepsop en spoel zorgvuldig af, voordat u het standaardaccessoire/-toebehoren afdroogt. Bewaar de draadgarde niet op de as.

PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

Als uw mixer/keukenrobot slecht of helemaal niet werkt, controleer dan het volgende:

1. De mixer/keukenrobot kan tijdens het gebruik warm worden. Het is mogelijk dat u bij een zware belasting en een langere mixtijd de bovenkant van het apparaat niet kunt aanraken zonder dat deze heet aanvoelt. Dit is normaal.

2. De mixer/keukenrobot kan eventueel een doordringende geur afgeven, vooral wanneer hij nieuw is. Dat is gebruikelijk bij elektromotoren.
3. Als de platte menghaak de kom raakt, schakel het apparaat dan uit. Raadpleeg "Montage van de mixer/keukenrobot" en pas de speling tussen de platte menghaak en de kom aan.
4. Zit de stekker van de mixer/keukenrobot in het stopcontact?
5. Is de zekering in het circuit naar de mixer/keukenrobot in orde? Hebt u een zekeringkast, controleer dan of het circuit gesloten is.
6. Zet de mixer/keukenrobot 10-15 seconden uit en vervolgens weer aan. Als de mixer/keukenrobot nog steeds niet start, laat hem dan 30 minuten afkoelen voordat u hem opnieuw aanzet.

Als het probleem niet kan worden opgelost, raadpleeg het hoofdstuk "Garantie en service". Retourneer de mixer/keukenrobot niet naar de winkel. De verkoper biedt geen onderhoudsservice.

NEDERLANDS



GARANTIE EN SERVICE

GARANTIE VOOR KITCHENAID MIXER/KEUKENROBOT

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Europa, het Midden-Oosten en Afrika: 5KSM3311 Vijf jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.	Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer de mixer/keukenrobot gebruikt is voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik of installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

KLANTENCONTACT

Indien u nog vragen hebt of de dichtstbijzijnde KitchenAid geautoriseerde dienst-naverkoop/ after sales service zoekt, kunt u onderstaande contactpersonen raadplegen.

OPMERKING: Alle service moet plaatselijk worden afgehandeld door een erkend KitchenAid Servicecentrum.

Algemeen gratis oproepnummer:  00800 3810 4026

In andere landen: Neem voor alle productgerelateerde vragen en after-saleskwesties contact op met uw dealer om de naam van het dichtstbijzijnde erkende KitchenAid Service-/Klantcentrum te verkrijgen.

Bezoek onze website voor meer informatie:
www.KitchenAid.eu

©2019 Alle rechten voorbehouden. KITCHENAID en het ontwerp van de Staande mixer zijn handelsmerken in de Verenigde Staten en andere landen.





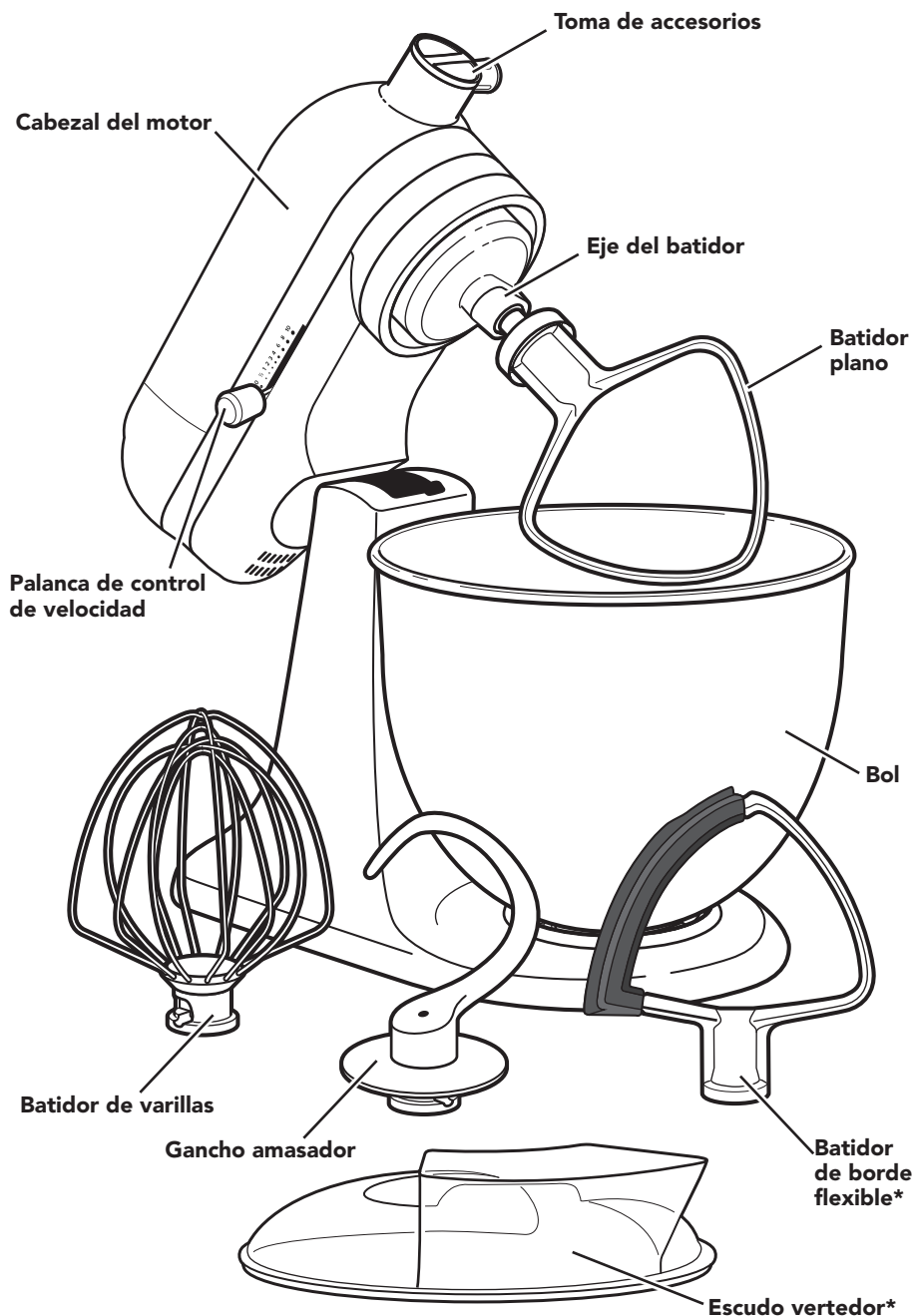
ÍNDICE

COMPONENTES Y FUNCIONES	86
SEGURIDAD DEL ROBOT DE COCINA	87
Medidas de seguridad importantes	87
Requisitos eléctricos	90
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos	91
UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA.....	91
Elección del accesorio adecuado	91
Guía de control de la velocidad	92
Montaje del robot de cocina	93
Funcionamiento del robot de cocina	95
Desmontaje del robot de cocina	96
Accesorios opcionales	97
CUIDADO Y LIMPIEZA	98
Limpieza del robot de cocina	98
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	99
GARANTÍA Y SERVICIO	100



COMPONENTES Y FUNCIONES

COMPONENTES Y ACCESORIOS





SEGURIDAD DEL ROBOT DE COCINA

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 protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la batidora de pie en agua o en cualquier 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.

ESPAÑOL



SEGURIDAD DEL ROBOT DE COCINA

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. No permita que los niños jueguen con el aparato.
6. Los niños deben ser supervisados a fin de que no jueguen con el aparato.
7. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados del batidor las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio durante su utilización, para reducir el riesgo de daños a las personas y/o a la batidora de pie.
8. Apague el aparato 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.
9. No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado o después de que se haya caído o dañado o de que no funcione de manera correcta. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más próximo para que sea examinado, reparado o ajustado.
10. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
11. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
12. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador del robot de cocina antes de lavarlos.
13. No utilice el robot de cocina en exteriores.
14. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
15. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.





SEGURIDAD DEL ROBOT DE COCINA

16. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos.
17. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo bed and breakfast.

Medidas Importantes de Seguridad requeridas para el cumplimiento de las regulaciones en Chile:

18. Este aparato no está destinado al uso de personas (incluyendo niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dadas instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
19. Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio pos venta o por personal calificado, similar con el fin de evitar un peligro.
20. El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe en materia.
21. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
22. Esta batidora puede ser utilizada de forma permanente por tiempo indefinido.

Advertencias de Seguridad:

23. Este aparato no está destinado al uso de personas (incluyendo niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dadas instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.



SEGURIDAD DEL ROBOT DE COCINA

24. Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio pos venta o por personal calificado, similar con el fin de evitar un peligro.
25. El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe en materia.
26. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

Recomendación de Uso:

27. Esta batidora puede ser utilizada de forma permanente por tiempo indefinido.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

REQUISITOS ELÉCTRICOS

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

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

Voltaje: 220-240 voltios

Frecuencia: 50-60 hercios

Potencia: 250 vatios

NOTA: La potencia de salida de su robot de cocina está impreso en la placa de serie.

No utilice un cable de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, encargue la instalación de una toma de corriente cerca del aparato a un técnico cualificado o técnico de servicio.

La potencia de servicio máxima viene determinada por el accesorio que requiere mayor carga (potencia).

Otros accesorios recomendados pueden requerir una potencia mucho menor.






SEGURIDAD DEL ROBOT DE COCINA

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

Tratamiento del material del paquete


El material del paquete es 100 % reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica . Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

Cómo desechar el producto

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

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

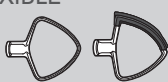




- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

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.

UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA

ELECCIÓN DEL ACCESORIO ADECUADO

ACCESORIO	USO:	DESCRIPCIÓN:
BATIDOR PLANO BATIDOR DE BORDE FLEXIBLE* 	Para mezclas normales a densas	Tartas, recubrimientos glaseados, dulces, galletas, masa para pasteles, panecillos, carne picada, puré de patatas
BATIDOR DE VARILLAS 	Para mezclas que requieren la incorporación de aire	Huevos, claras de huevo, nata para montar, merengues italianos, bizcochos, mayonesa, algunos dulces
GANCHO AMASADOR 	Para mezclar y amasar masas de levadura	Pan, panecillos, masa de pizza, bollos

ESPAÑOL

*Accesorio vendido por separado







UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA

GUÍA DE CONTROL DE LA VELOCIDAD

Todas las velocidades están dotadas de la función Soft Start, en virtud de la cual el robot de cocina comienza a funcionar automáticamente a una velocidad reducida para evitar que los ingredientes salpiquen o “salgan por los aires” y, a continuación, se incrementa rápidamente hasta alcanzar la velocidad seleccionada para conseguir un rendimiento óptimo.

NOTA: Si se necesita un ajuste más preciso, puede fijarse la palanca de control de velocidad entre las velocidades indicadas en la tabla de arriba para obtener las velocidades 1, 3, 5, 7 y 9. Utilice solo hasta la velocidad 2 para preparar masas de levadura, de lo contrario, podría ocasionar daños al robot de cocina.

VELOCIDAD	ACCESORIO	ACCIÓN:	DESCRIPCIÓN:
1/2		REMOVER	Para iniciar todos los procedimientos de mezclado, remover lentamente, combinar y hacer puré. Utilícela para agregar harina e ingredientes secos a la mezcla, así como para añadir líquidos a ingredientes secos. No utilice la velocidad 1 para mezclar o amasar masas de levadura.
1			
2		MEZCLAR A VELOCIDAD LENTA	Para mezclar a velocidad lenta, hacer puré y remover a mayor velocidad. Utilícela para mezclar y amasar masas de levadura, mezclas densas y dulces, comenzar el puré de patatas u otras verduras, mezclar mantequilla y harina, batir mezclas finas o líquidas.
4		MEZCLAR, BATIR	Para batir mezclas semidensas, como las de las galletas. Utilícela para combinar azúcar y mantequilla, así como para agregar azúcar a las claras de huevo para la preparación de merengues. Velocidad media para masas de pastel.
6		BATIR, HACER CREMAS	Para batir a una velocidad media alta (hacer cremas) o montar. Se emplea para finalizar la masa de pasteles, rosquillas u otras mezclas. Velocidad elevada para masas de pastel.
8		BATIR A GRAN VELOCIDAD, MONTAR	Para montar cremas, claras de huevo y merengues italianos.
10		MONTAR A GRAN VELOCIDAD	Para montar cantidades pequeñas de crema, claras de huevo o para acabar de montar el puré de patatas.

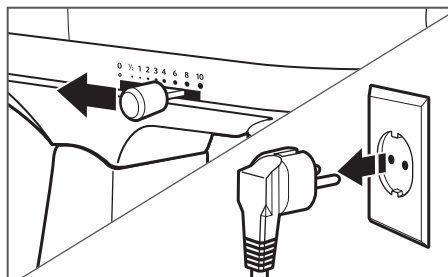
NOTA: Para deslizar fácilmente la palanca de control de la velocidad, levántela ligeramente al desplazarla hacia una u otra dirección.





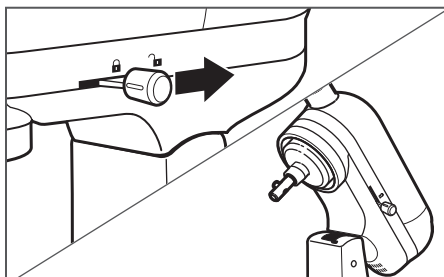
UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA

MONTAJE DEL ROBOT DE COCINA



1

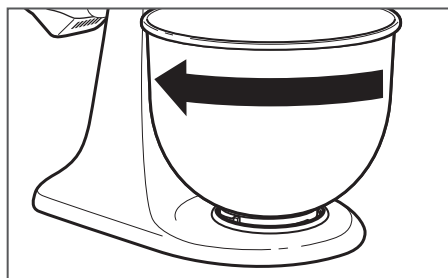
Asegúrese de que el robot de cocina está desenchufado y que la palanca de control de la velocidad está en la posición "0".



2

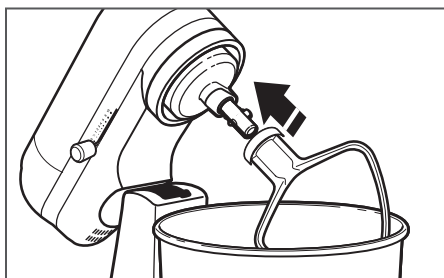
Para elevar el cabezal del motor:
Deslice la palanca aseguradora hasta la posición de desbloqueo y levante el cabezal. Una vez elevado, deslice la palanca aseguradora hasta la posición de bloqueo para mantenerlo elevado.

NOTA: Para deslizar fácilmente la palanca de control de la velocidad, levántela ligeramente al desplazarla hacia una u otra dirección.



3

Para montar el bol: Coloque el bol en la placa de fijación y gírelo suavemente hacia la derecha hasta que quede encajado.



4

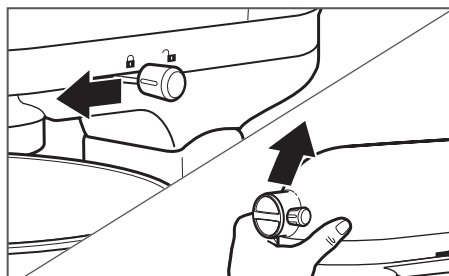
Para montar los accesorios:
Deslice el accesorio sobre el eje del mismo y presione hacia arriba lo más posible. A continuación, gírelo hacia la derecha hasta engancharlo en el pasador del eje.

ESPAÑOL

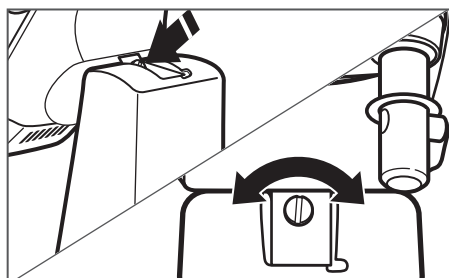




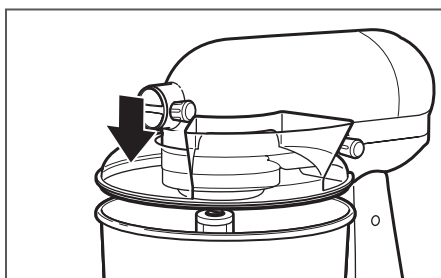
UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA



5 Para bajar el cabezal del motor:
Deslice la palanca aseguradora hasta la posición de desbloqueo y baje con cuidado el cabezal. Asegúrese de que el cabezal del motor está completamente bajado y, a continuación, deslice la palanca aseguradora hasta la posición de bloqueo. Antes de mezclar, intente levantar el cabezal para comprobar que está bloqueado.



(OPCIONAL) Para ajustar la distancia entre el batidor y el bol: Incline hacia atrás el cabezal del motor; a continuación, gire el tornillo ligeramente hacia la izquierda para elevar el batidor, o hacia la derecha para bajarlo. Ajústelo de modo que sobresalga ligeramente de la superficie del bol. Si aprieta demasiado el tornillo, puede que la palanca aseguradora no se ajuste en su lugar.



(OPCIONAL) Para montar el escudo vertedor*: Deslice el escudo vertedor* desde la parte delantera del robot de cocina hasta dejarlo centrado sobre el bol. El borde inferior del escudo vertedor* debe encajar dentro del bol. El conducto para verter debe quedar a la derecha de la toma de accesorios (mirando de frente al robot de cocina).

IMPORTANTE: El robot de cocina viene ajustado de fábrica, de manera que el batidor plano no llega del todo al fondo del bol. Si, por cualquier motivo, el batidor plano golpea el fondo del bol o está demasiado alejado del bol, puede corregir fácilmente la distancia.

NOTA: Si se ajusta de forma adecuada, el batidor plano no golpeará el fondo ni las paredes del bol. Si el batidor plano o el batidor de varillas están tan cerca que golpean el fondo del bol, puede que se desgasten el recubrimiento o las varillas del batidor.



UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA

FUNCIONAMIENTO DEL ROBOT DE COCINA

NOTA: El robot de cocina se puede calentar durante su uso. Con cargas pesadas que requieren un tiempo de batido prolongado, la parte superior de la unidad puede calentarse bastante. Esto es normal.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

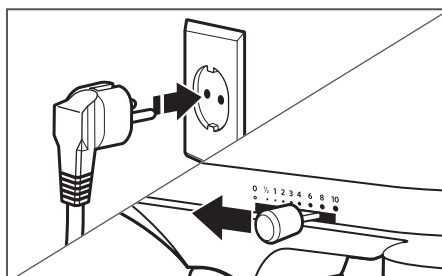
Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

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



1

Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra. Para comenzar, y a fin de evitar que los ingredientes salpiquen fuera del bol, sitúe la palanca de control de la velocidad en la velocidad más baja y, a continuación, aumente la velocidad gradualmente. Consulte la "Guía de control de la velocidad" para seleccionar la velocidad adecuada para su receta.

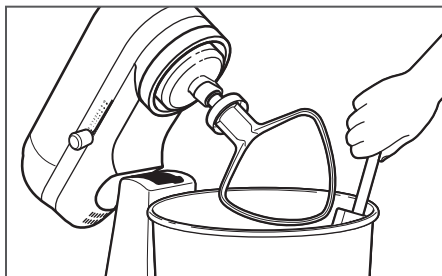
NOTA: Para deslizar fácilmente la palanca de control de la velocidad, levántela ligeramente al desplazarla hacia una u otra dirección.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.

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



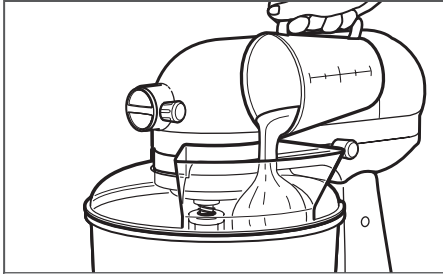
2

No raspe el bol mientras el robot de cocina esté en funcionamiento. El bol y los batidores están diseñados para proporcionar una mezcla homogénea, sin que se tenga que raspar con frecuencia. Normalmente es suficiente con raspar el bol una o dos veces cuando se mezcle.

ESPAÑOL



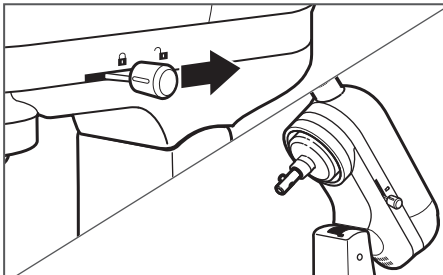
UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA



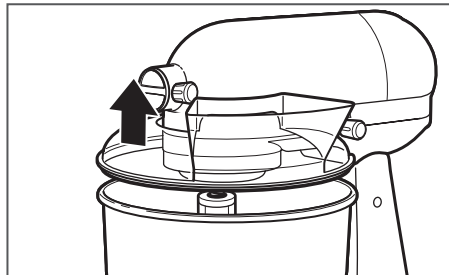
(OPCIONAL) Vierta los ingredientes en el bol por el conducto para verter.

NOTA: Utilice el escudo vertedor* para evitar que los ingredientes salpiquen fuera del bol durante el proceso, así como para verter ingredientes en el bol durante el mismo.

DESMONTAJE DEL ROBOT DE COCINA



1 **Para elevar el cabezal del motor:** Asegúrese de que el robot de cocina está desenchufado y que la palanca de control de la velocidad está en la posición "0"; a continuación, deslice la palanca aseguradora hasta la posición de desbloqueo y levante el cabezal. Una vez elevado, deslice la palanca aseguradora hasta la posición de bloqueo para mantenerlo elevado.

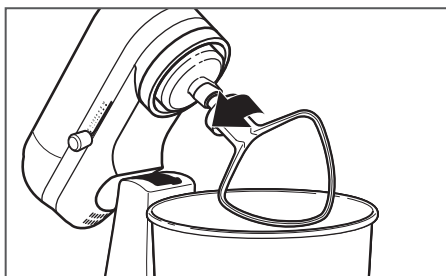


(OPCIONAL) Para desmontar el escudo vertedor*: Levante la parte delantera del escudo vertedor*, separándolo del borde del bol, y aléjelo del robot de cocina.

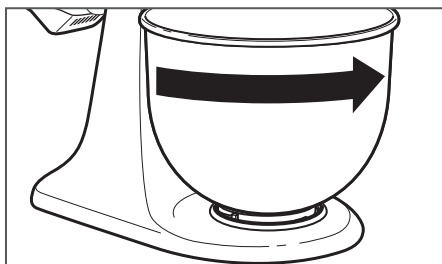




UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA



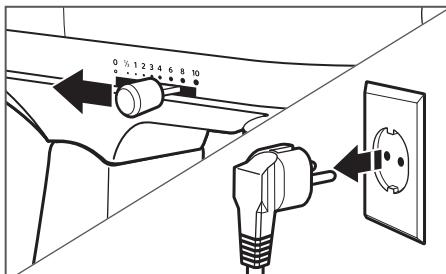
2 **Para desmontar los accesorios:** Coloque la palanca de control de la velocidad en la posición "0", desenchufe el robot de cocina e incline hacia atrás el cabezal del motor; a continuación, presione el accesorio hacia arriba tanto como sea posible y gírelo hacia la derecha y aléjelo del eje del batidor.



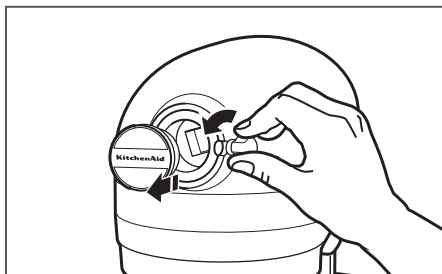
3 **Para retirar el bol:** Gírelo con cuidado hacia la izquierda y sáquelo de la placa de fijación.

ACCESORIOS OPCIONALES

KitchenAid ofrece una amplia gama de accesorios opcionales, como el cortador en espiral, los rodillos cortantes para pasta o la picadora de alimentos, que pueden montarse en el eje de transmisión de accesorios del robot de cocina como se muestra aquí.



1 Asegúrese de que el robot de cocina está desenchufado y que la palanca de control de la velocidad está en la posición "0".



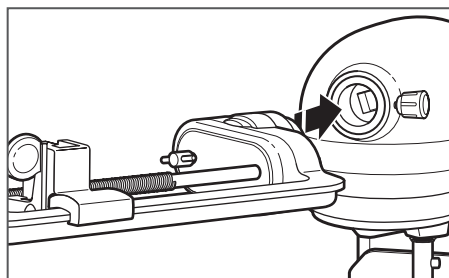
2 Gire el botón de fijación en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la tapa de la toma de accesorios.

ESPAÑOL



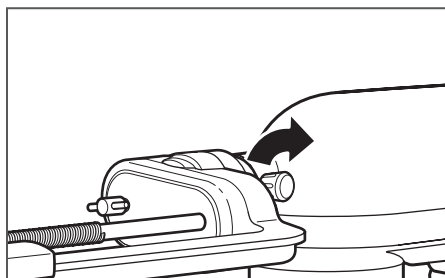


UTILIZACIÓN DEL ROBOT DE COCINA



3

Inserte el accesorio en la toma de accesorios, asegurándose de que el eje de transmisión del accesorio encaja en el receptáculo cuadrado de la toma de accesorios. Es posible que deba sacar el accesorio, girarlo y volver a insertarlo hasta que localice la posición correcta. Cuando el accesorio está en la posición correcta, el pasador del accesorio encajará en la muesca del borde de la toma.



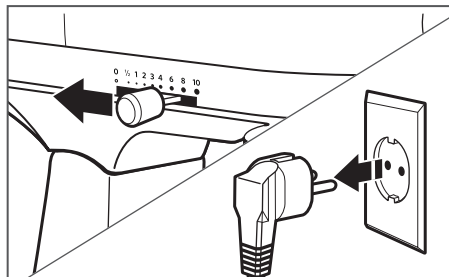
4

Apriete la tuerca de accesorio girándola hacia la derecha hasta que el accesorio quede completamente fijado al robot de cocina. Consulte el manual de instrucciones que viene con el accesorio para obtener instrucciones detalladas sobre el uso del mismo.

CUIDADO Y LIMPIEZA

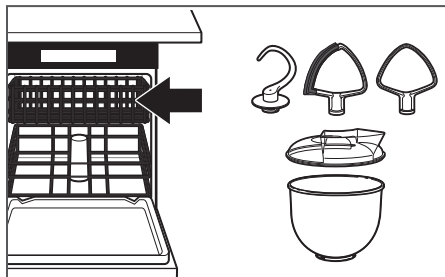
LIMPIEZA DEL ROBOT DE COCINA

IMPORTANTE: No lave el batidor de varillas en el lavavajillas. No sumerja el cuerpo del robot de cocina en agua ni en ningún otro líquido. Estas piezas deben lavarse a mano.



1

Apague el robot de cocina y desenchúfelo antes de limpiarlo. Limpie el cuerpo del robot de cocina con un trapo suave húmedo. No utilice productos de limpieza domésticos/comerciales. Limpie asiduamente con un paño el eje del batidor para eliminar cualquier residuo que se pueda acumular. No lo sumerja en agua.



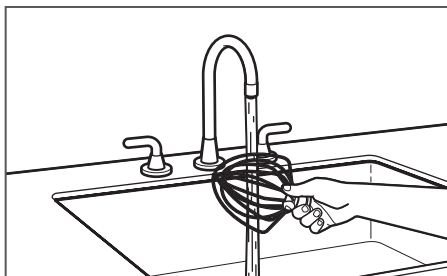
2

El bol, el batidor plano, el gancho amasador, el batidor de borde flexible y el escudo vertedor* (solo la bandeja superior) son aptos para el lavavajillas. También puede lavarlos a fondo en agua caliente con jabón y enjuagarlos completamente antes de secarlos. No deje puestos los batidores en el eje.





CUIDADO Y LIMPIEZA



3

El batidor de varillas no es apto para el lavavajillas. Lávelo a fondo en agua caliente jabonosa y enjuáguelo completamente antes de secarlo. No deje puesto el batidor de varillas en el eje.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

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

Si su robot de cocina funciona incorrectamente o no funciona, por favor compruebe lo siguiente:

1. El robot de cocina se puede calentar durante su uso. Con cargas pesadas durante períodos de mezclado prolongados es posible que no pueda tocar cómodamente la parte superior de la unidad. Esto es normal.

2. El robot de cocina puede desprender un olor acre, sobre todo cuando es nuevo. Es algo habitual cuando se trata de motores eléctricos.

3. Si el batidor plano golpea el bol, detenga el robot de cocina. Véase la sección "Montaje del robot de cocina" y ajuste la distancia entre el batidor y el bol.

4. ¿Está enchufado el robot de cocina?

5. ¿Está en funcionamiento el fusible del circuito del robot de cocina? Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.

6. Apague el robot de cocina entre 10 y 15 segundos y, a continuación, vuelva a encenderlo. Si el robot de cocina no se pone en marcha, deje que se enfríe durante unos 30 minutos antes de volverlo a encender.

Si el problema no puede corregirse, consulte la sección "Garantía y servicio". No devuelva el robot de cocina al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.

ESPAÑOL





GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL ROBOT DE COCINA KITCHENAID

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
<p>Europa, Oriente Medio y África: 5KSM3311 Cinco años de garantía completa a partir de la fecha de compra.</p>	<p>Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica KitchenAid autorizado puede realizar las reparaciones.</p>	<p>A. Reparaciones cuando el robot de cocina se dedique a usos distintos de la preparación de alimentos en casa.</p> <p>B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o instalación/ utilización sin respetar la normativa local sobre instalaciones eléctricas.</p>

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

PLANIFICACIÓN DEL SERVICIO

Cualquier reparación se debería realizar, en un ámbito local, por un centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid. Contacte con el distribuidor al que le compró la unidad para obtener el nombre del centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid más cercano.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Para obtener más información, visite nuestro sitio web en:
www.KitchenAid.eu

©2019 Reservados todos los derechos. KITCHENAID y el diseño de la batidora de pie son marcas registradas en EE.UU. y en otros países.





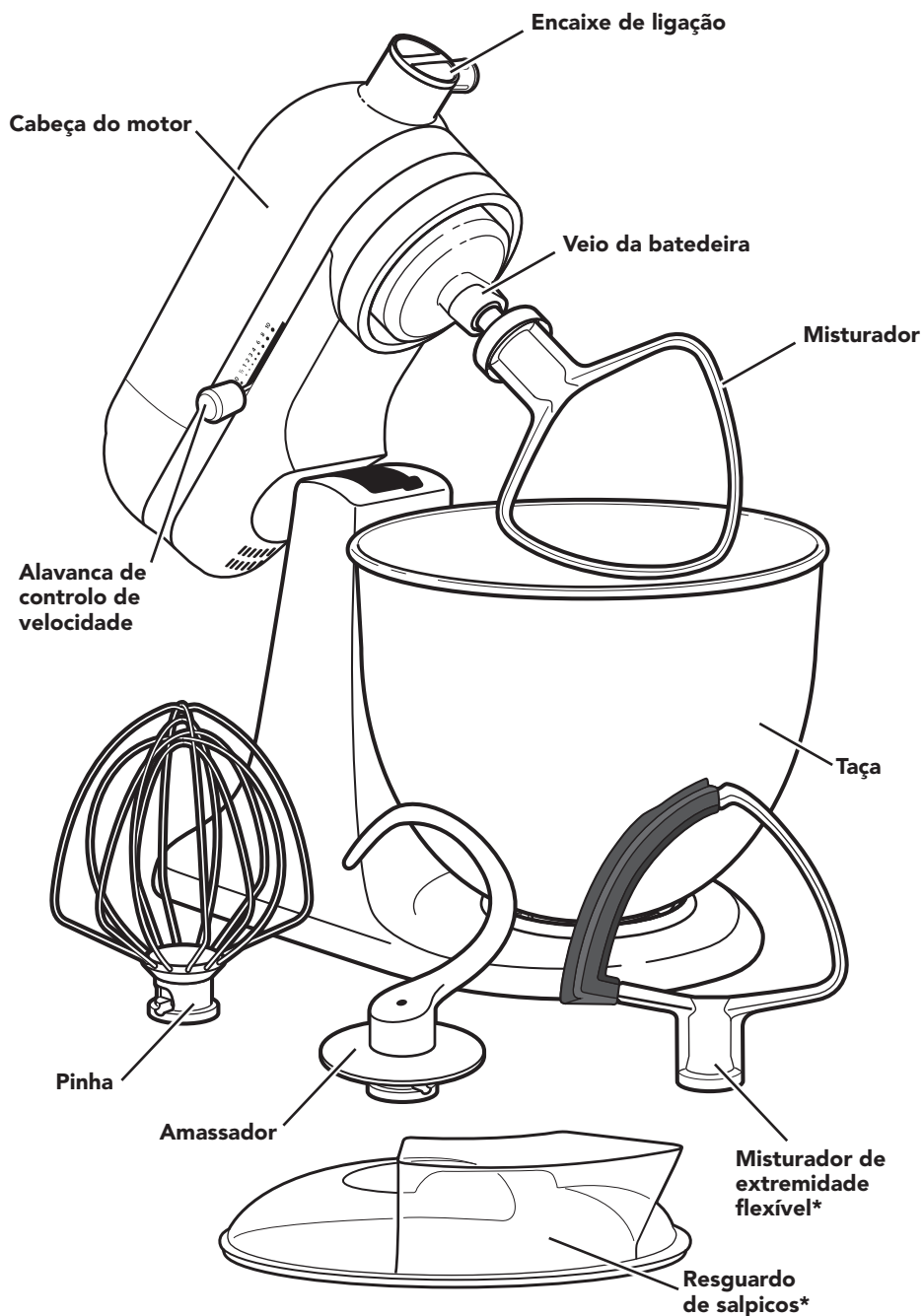
ÍNDICE

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS	102
SEGURANÇA DA BATEDEIRA	103
Instruções de segurança importantes	103
Requisitos elétricos.....	106
Eliminação de equipamentos elétricos.....	107
UTILIZAR A BATEDEIRA	107
Escolher o acessório adequado.....	107
Guia de controlo de velocidade	108
Montar a Batedeira.....	109
Funcionamento da Batedeira	111
Desmontar a Batedeira.....	112
Acessórios opcionais	113
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	114
Limpar a Batedeira	114
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	115
GARANTIA E ASSISTÊNCIA	116



PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

PEÇAS E ACESSÓRIOS





SEGURANÇA DA BATEDEIRA

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

Este manual e o electrodoméstico 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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de aparelhos elétricos exige que sejam sempre respeitadas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho poderá originar ferimentos pessoais.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não coloque a Batedeira em água ou qualquer outro líquido.
3. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
4. Apenas União Europeia: Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

PORTUGUÊS





SEGURANÇA DA BATEDEIRA

5. Apenas 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. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.
6. Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brinquem com o aparelho.
7. Evite tocar nas peças em movimento. Quando o misturador estiver em funcionamento, mantenha as mãos, o cabelo, a roupa, as espátulas e outros utensílios afastados, para evitar o risco de ferimentos e/ou danos na Batedeira.
8. Desligue o aparelho, a seguir 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 para retirar da tomada. Nunca puxe pelo cabo de alimentação.
9. Não utilize nenhum aparelho com o cabo ou a ficha danificados, após um mau funcionamento ou no caso de ele ter sofrido alguma queda ou ter sido de algum modo danificado. Devolva o aparelho ao Centro de Assistência Autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.
10. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, seu agente de assistência ou pessoal com qualificações semelhantes para evitar um perigo.
11. Não deixe o cabo elétrico pendurado na beira da mesa ou da bancada.
12. Remova o misturador, a pinha ou o amassador da batedeira antes de os lavar.
13. Não utilize a Batedeira no exterior.





SEGURANÇA DA BATEDEIRA

14. Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
15. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque elétrico ou ferimentos.
16. Consulte a secção “Manutenção e limpeza” para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contacto com os alimentos.
17. Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito doméstico e também:
 - em zonas de cozinha destinadas ao pessoal de lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
 - explorações agrícolas;
 - por clientes de hotéis, motéis e outros estabelecimentos residenciais;
 - em hospedarias.


GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



SEGURANÇA DA BATEDEIRA

REQUISITOS ELÉTRICOS

⚠ AVISO



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada ligada à terra.

Não retire o pino de terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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

Tensão: 220-240 Volts

Frequência: 50-60 Hertz

Potência: 250 Watts

NOTA: A potência nominal da Batedeira encontra-se inscrita na chapa do número de série.

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

A potência máxima é baseada no acessório com o maior consumo de energia. Os outros acessórios recomendados podem consumir muito menos energia.






SEGURANÇA DA BATEDEIRA

ELIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

Eliminar o material de embalagem


O material de embalagem é 100% reciclável e devidamente rotulado com o símbolo de reciclagem . Consequentemente, os vários componentes da embalagem devem ser eliminados de forma responsável e de acordo com os regulamentos locais para a eliminação de desperdícios.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU sobre destruição 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.

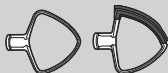




- O símbolo  no produto ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico, devendo sim ser depositado no centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

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

UTILIZAR A BATEDEIRA

ESCOLHER O ACESSÓRIO ADEQUADO

ACESSÓRIO	UTILIZE PARA MISTURAR:	DESCRIÇÃO:
MISTURADOR MISTURADOR DE EXTREMIDADE FLEXÍVEL* 	Preparados normais a pesados	Bolos, coberturas para bolos, doces, bolachas, massa para tartes, biscoitos, rolo de carne, puré de batata
PINHA 	Preparados que precisam de ar incorporado	Ovos, claras de ovo, natas gordas, coberturas para bolos cozinhadas, pão-de-ló, maionese, alguns tipos de doces
AMASSADOR 	Misturar e amassar massa levedada.	Pães de forma, pães redondos, base para pizza

PORTUGUÊS

*Acessório vendido separadamente





UTILIZAR A BATEDEIRA

GUIA DE CONTROLO DE VELOCIDADE

Todas as velocidades têm a função Soft Start, que inicia automaticamente o funcionamento da Batedeira a uma velocidade mais baixa de forma a impedir que os ingredientes sejam projetados durante o arranque e, em seguida, atinge rapidamente a velocidade selecionada, proporcionando um desempenho ideal.

NOTA: A alavanca de controlo de velocidade pode ser posicionada entre as velocidades listadas na tabela, permitindo assim definir as velocidades 1, 3, 5, 7 e 9, se necessitar de efetuar um ajuste mais preciso da velocidade. Não exceda a velocidade 2 quando estiver a preparar massa levedada, uma vez que pode causar danos na Batedeira.

VELOCIDADE	ACESSÓRIO	AÇÃO:	DESCRIÇÃO:
1/2		MEXER	Para iniciar todos os processos de mistura, misturar de forma lenta, combinar e esmagar. Utilize para adicionar farinha ou ingredientes secos à massa e adicionar líquidos e ingredientes secos. Não utilize a velocidade 1 para misturar ou amassar massa de pão levedada.
1			
2	 	MISTURA LENTA	Para misturar lentamente, esmagar e mexer mais rapidamente. Utilize para misturar e amassar massa levedada, massas pesadas e doces, para começar a esmagar batatas ou outros vegetais, para misturar matérias gordas na farinha e para misturar massas cruas finas ou líquidas.
4	 	MISTURAR, BATER	Para misturar massas semi-pesadas, como bolachas. Utilize para misturar açúcar e matérias gordas e para adicionar açúcar às claras para merengues. Velocidade média para preparados de bolos.
6	 	FAZER NATAS OU BATER	Velocidade média para bater natas. Utilize para concluir preparados de bolos, biscoitos e outras massas. Velocidade elevada para preparados de bolos.
8		BATER A GRANDE VELOCIDADE	Para bater natas, claras e coberturas para bolos.
10		BATER A ALTA VELOCIDADE	Para bater pequenas quantidades de natas, claras ou para terminar a preparação de puré de batata.

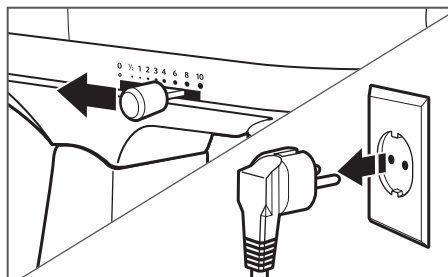
NOTA: Para mover a alavanca de controlo de velocidade de forma fácil, levante-a ligeiramente ao alternar entre definições.





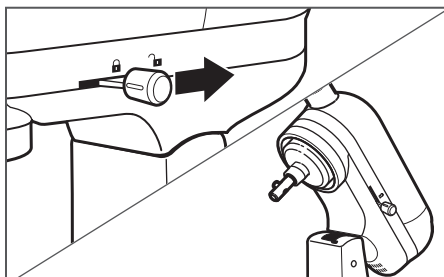
UTILIZAR A BATEDEIRA

MONTAR A BATEDEIRA



1

Certifique-se de que a Batedeira está desligada da tomada e que a alavanca de controlo de velocidade está na posição "0".

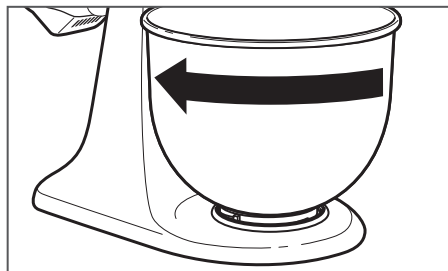


2

Levantar a cabeça do motor:

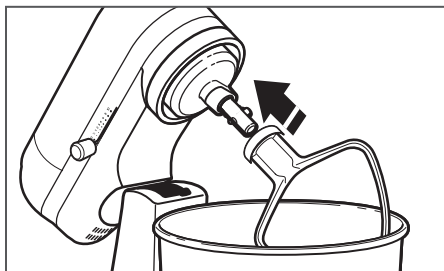
Faça deslizar a alavanca de bloqueio para a posição desbloquear e levante a cabeça do motor. Após levantada, deslize a alavanca de bloqueio para a posição bloquear para manter a cabeça do motor elevada.

NOTA: Para mover a alavanca de controlo de velocidade de forma fácil, levante-a ligeiramente ao alternar entre definições.



3

Montar a taça: Coloque a taça na placa de fixação da taça e rode-a ligeiramente para a direita até encaixar.



4

Montar qualquer acessório:

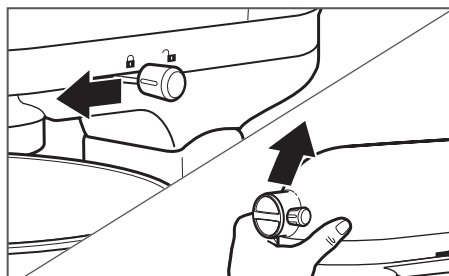
Encaixe o acessório no veio da batedeira e empurre-o o mais para cima possível. Rode o acessório para a direita, encaixando-o no pino existente no veio.

PORTUGUÊS





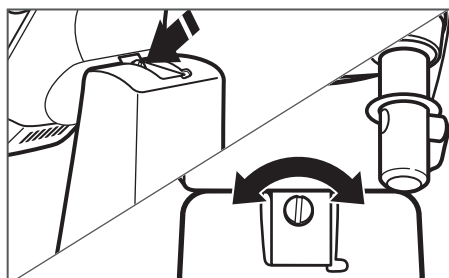
UTILIZAR A BATEDEIRA



5

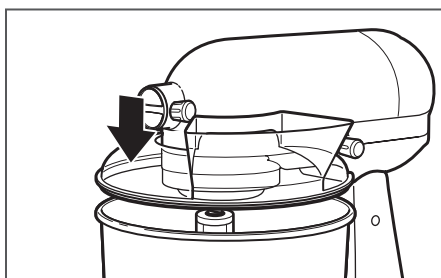
Descer a cabeça do motor:

Faça deslizar a alavanca de bloqueio para a posição desbloquear e desça a cabeça do motor. Certifique-se de que a cabeça do motor está completamente para baixo e, em seguida, deslize a alavanca de bloqueio para a posição bloquear. Antes de utilizar a Batedeira, tente levantar a cabeça do motor para se certificar de que esta está bloqueada.



(OPCIONAL) Para ajustar a distância entre o misturador e a taça:

Incline a cabeça do motor para trás e, em seguida, rode o parafuso ligeiramente para a esquerda para elevar o misturador ou para a direita para o baixar. Ajuste o misturador de forma a que este fique próximo do fundo da taça, sem lhe tocar. Se apertar demasiado o parafuso, o manípulo da taça pode ficar mal colocado.



(OPCIONAL) Colocar o resguardo de salpicos*

Faça deslizar o resguardo de salpicos* sobre a taça, a partir da parte frontal da Batedeira, até o resguardo de salpicos* ficar centrado. O rebordo inferior do resguardo de salpicos* cabe dentro da taça. A calha de entrada está situada à direita do encaixe para acessórios.

IMPORTANTE: A Batedeira é ajustada na fábrica de modo a que o misturador fique próximo da taça, sem lhe tocar. Se, por qualquer motivo, o misturador tocar no fundo da taça ou estiver demasiado afastado da taça, pode alterar facilmente esta distância.

NOTA: Se estiver corretamente ajustado, o misturador não tocará nem no fundo, nem nos lados da taça. Se o misturador ou a pinha tocarem no fundo da taça, poderão danificar o revestimento do misturador ou as varas da pinha.






UTILIZAR A BATEDEIRA

FUNCIONAMENTO DA BATEDEIRA

NOTA: A Batedeira pode aquecer durante o funcionamento. Em situações de utilização intensiva com períodos de mistura prolongados, a parte superior da unidade poderá aquecer. Isto é normal.

⚠ AVISO



Perigo de choque eléctrico

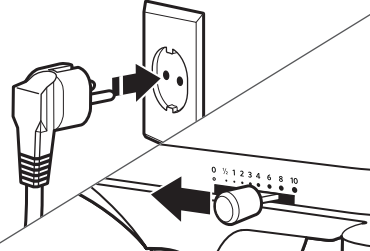
Ligue a uma tomada ligada à terra.

Não retire o pino de terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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



1 Ligue a batedeira a uma tomada com ligação à terra. Deverá iniciar sempre a operação da batedeira na velocidade mais baixa, aumentando-a gradualmente de forma evitar salpicos. Consulte o “Guia de controlo de velocidade” para seleccionar a velocidade mais adequada à sua receita.

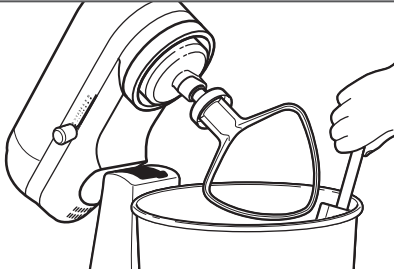
NOTA: Para mover a alavanca de controlo de velocidade de forma fácil, levante-a ligeiramente ao alternar entre definições.

⚠ AVISO

Perigo de ferimento

Desligue a batedeira da tomada antes de mexer nos acessórios.

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

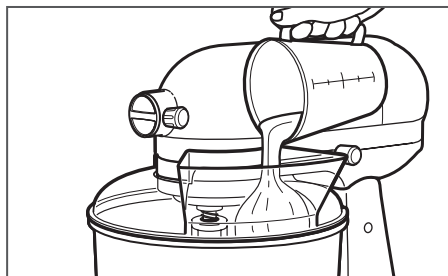


2 Não raspe a taça enquanto a Batedeira estiver a funcionar. A taça e os misturadores foram concebidos para permitir uma mistura uniforme sem raspagem frequente. Raspar a taça uma ou duas vezes durante a mistura é normalmente suficiente.





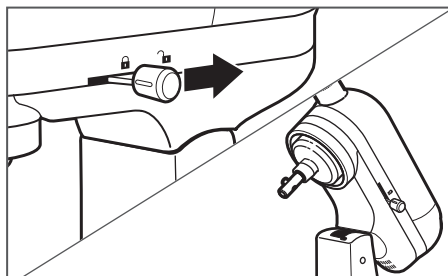
UTILIZAR A BATEDEIRA



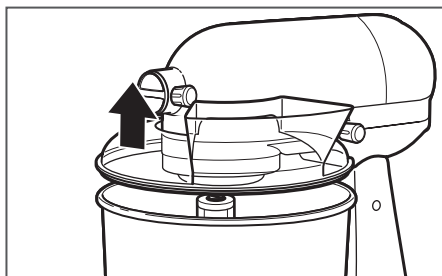
(OPCIONAL) Verta ingredientes na taça utilizando a calha de entrada.

NOTA: O resguardo de salpicos* pode ser utilizado para evitar salpicos e para ajudar a verter ingredientes na taça durante a mistura.

DESMONTAR A BATEDEIRA



1 **Levantar a cabeça do motor:** Certifique-se de que a Batedeira está desligada da tomada e que a alavanca de controlo de velocidade está na posição "0". Em seguida, deslize a alavanca de bloqueio para a posição desbloquear e levante a cabeça do motor. Após levantada, deslize a alavanca de bloqueio para a posição bloquear para manter a cabeça do motor elevada.

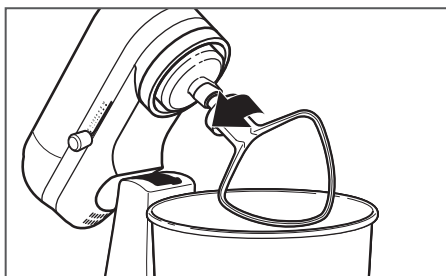


(OPCIONAL) Remover o resguardo de salpicos*: Levante a parte frontal do resguardo de salpicos* do rebordo inferior da taça e remova-o da Batedeira.



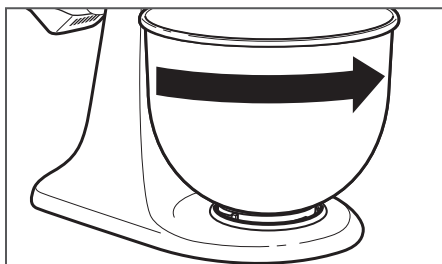


UTILIZAR A BATEDEIRA



2

Remover o acessório: Coloque a alavanca de controlo de velocidade na posição "0", desligue a Batedeira da tomada e incline a cabeça do motor para trás. Em seguida, empurre o acessório o mais para cima possível e remova-o do veio da batedeira.

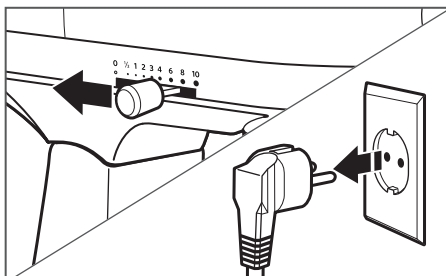


3

Remover a taça: Rode a taça cuidadosamente para a esquerda para a desencaixar da placa de fixação da taça.

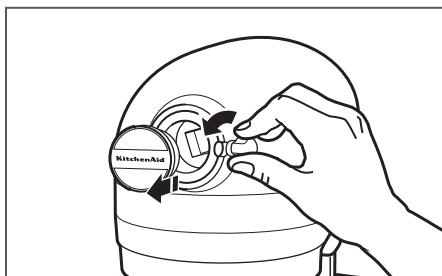
ACESSÓRIOS OPCIONAIS

A KitchenAid oferece uma vasta gama de acessórios opcionais, como o acessório de corte em parafuso, os cortadores de massa ou o triturador de carne, que podem ser montados no veio de transmissão da Batedeira conforme ilustrado.



1

Certifique-se de que a Batedeira está desligada da tomada e que a alavanca de controlo de velocidade está na posição "0".



2

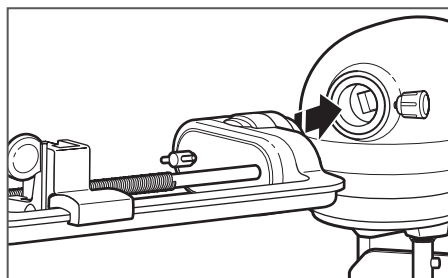
Rode o botão de fixação para a esquerda para remover a tampa do encaixe para acessórios.

PORTUGUÊS



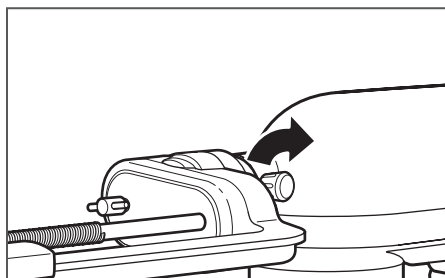


UTILIZAR A BATEDEIRA



3

Insira o acessório no encaixe para acessórios, certificando-se de que o veio de transmissão encaixa no orifício quadrado do encaixe para acessórios. Poderá necessitar de rodar o acessório para a frente e para trás. Quando estiver na posição correta, o pino existente no acessório irá encaixar no entalhe existente no bordo do encaixe.



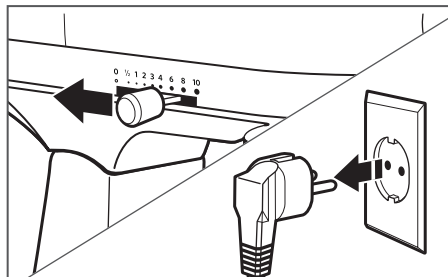
4

Aperte o parafuso de fixação rodando-o para a direita até que o acessório esteja totalmente fixo à Batedeira. Consulte o Manual de instruções fornecido com o acessório para obter instruções de utilização detalhadas.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

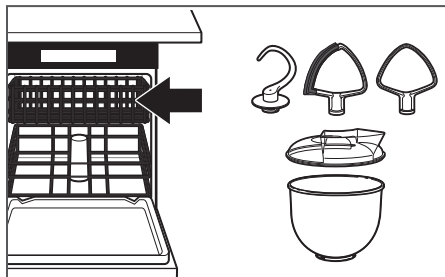
LIMPAR A BATEDEIRA

IMPORTANTE: A pinha não pode ser lavada na máquina de lavar loiça. Não mergulhe o corpo da Batedeira em água ou quaisquer outros líquidos. Estas peças devem ser lavadas manualmente.



1

Desligue a Batedeira e desligue o aparelho da tomada antes de proceder à limpeza. Limpe o corpo da Batedeira com um pano macio húmido. Não utilize detergentes industriais/domésticos. Limpe o veio da batedeira frequentemente para remover qualquer acumulação de resíduos. Não coloque na água.



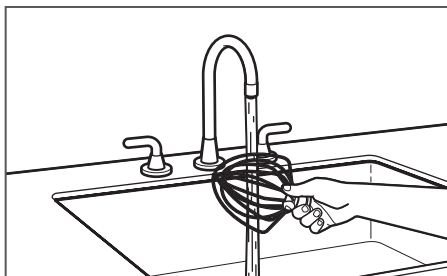
2

A taça, o misturador, o amassador, o misturador de extremidade flexível e o resguardo de salpicos* podem ser lavados na máquina de lavar loiça (apenas no tabuleiro superior); alternativamente, poderá lavá-los cuidadosamente em água tédida com detergente líquido e enxaguar cuidadosamente antes de secar. Não deixe os acessórios no veio.





MANUTENÇÃO E LIMPEZA



3

A pinha não deverá ser lavada na máquina de lavar loiça. Lave-o cuidadosamente em água tépida com detergente líquido e passe por água antes de secar. Não deixe a pinha no veio.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠ AVISO



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada ligada à terra.

Não retire o pino de terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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

Se a Batedeira funcionar incorretamente ou não funcionar, verifique o seguinte:

1. A Batedeira pode aquecer durante o funcionamento. Em situações de utilização intensiva, com períodos de mistura prolongados, a parte superior da Batedeira poderá ser desconfortável ao toque. Isto é normal.

2. A Batedeira poderá emitir um odor forte, especialmente enquanto é nova. Esta situação é normal nos motores eléctricos.
3. Se o misturador tocar na taça, pare a Batedeira. Consulte a secção "Montar a Batedeira" e ajuste a distância entre o misturador e a taça.
4. A Batedeira está ligada à tomada?
5. O fusível do circuito eléctrico de alimentação da Batedeira está em bom estado? Se tiver uma caixa de disjuntores, verifique se o circuito está fechado.
6. Desligue a Batedeira durante 10-15 segundos e volte a ligá-la. Se a Batedeira ainda não funcionar, deixe-a arrefecer durante 30 minutos antes de a voltar a ligar.

Se o problema não ficar resolvido, consulte a secção "Garantia e assistência". Não entregue a Batedeira ao revendedor; este não fornece assistência.

PORTUGUÊS





GARANTIA E ASSISTÊNCIA

GARANTIA DA BATEDEIRA KITCHENAID

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Europa, Médio Oriente e África: 5KSM3311 Cinco anos de garantia total a partir da data de aquisição.	As peças de substituição e os custos de mão-de-obra relacionados com a reparação de defeitos de materiais ou fabrico. A assistência tem de ser fornecida por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid.	A. Reparções quando a Batedeira foi utilizada para operações além das normais na preparação de alimentos em casa. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento elétrico local.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

CENTROS DE ASSISTÊNCIA

No Reino Unido e na Irlanda:

Para qualquer questão ou para localizar o centro de assistência autorizado KitchenAid, consulte os detalhes de contacto em baixo.

NOTA: Toda a assistência deve ser feita localmente por um centro de assistência autorizado KitchenAid.

Número de contacto geral:  00800 3810 4026

Noutros países:

Para todas as questões relacionadas com o produto e com o pós-venda, contacte o seu representante para obter o nome do centro de assistência ao cliente KitchenAid autorizado.

Para mais informações, visite o nosso Web site em:
www.kitchenaid.eu

Estas instruções também se encontram disponíveis no Web site:
www.kitchenaid.eu

©2019 Todos os direitos reservados. KITCHENAID e o desenho da batedeira de bancada são marcas registadas nos Estados Unidos e fora deles.





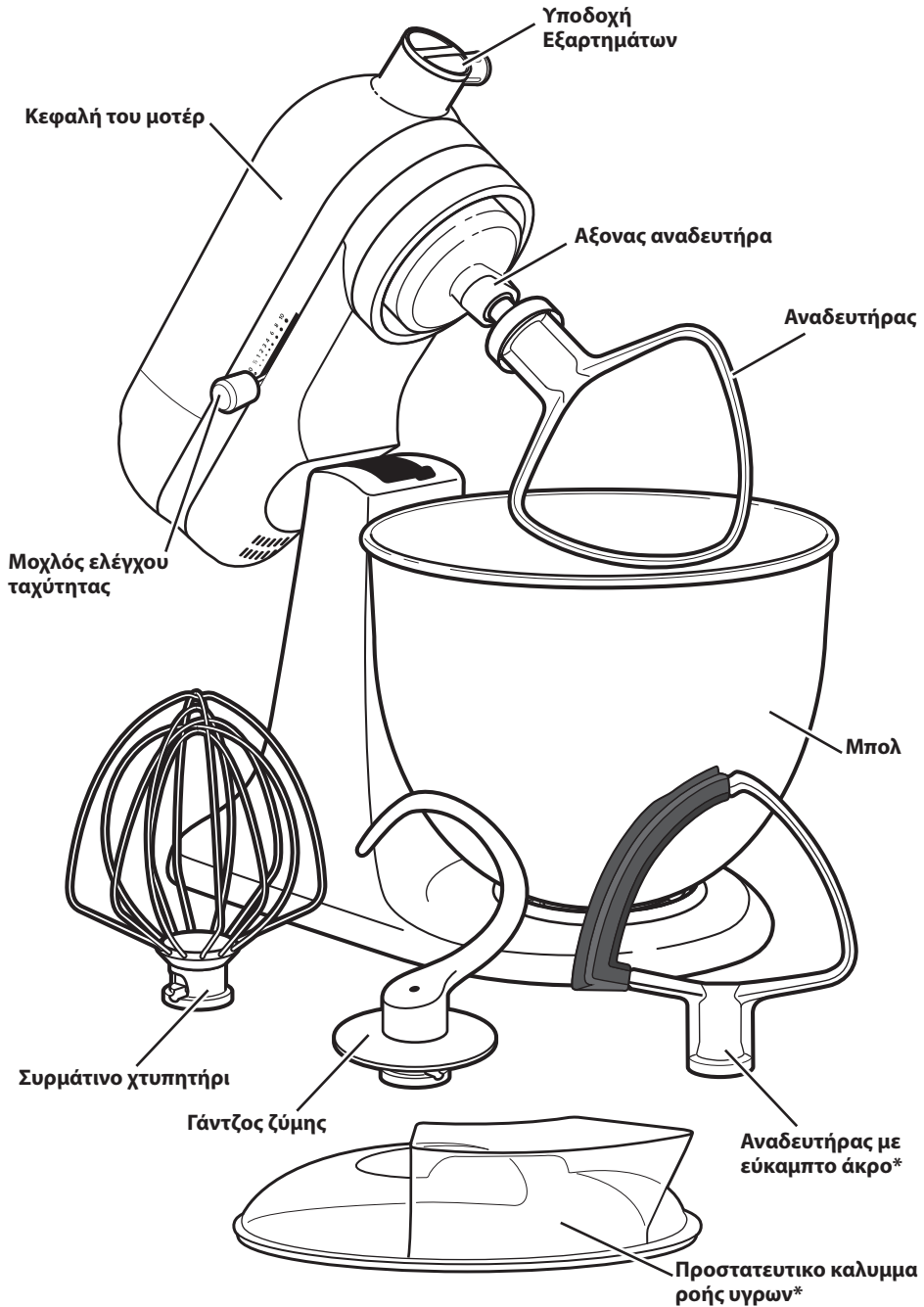
ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	118
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ.....	119
Σημαντικά μέτρα ασφάλειας.....	119
Ηλεκτρικές απαιτήσεις	122
Απόρριψη χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού εξοπλισμού	123
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ	123
Επιλέξτε το κατάλληλο εξάρτημα.....	123
Οδηγός ελέγχου ταχύτητας.....	124
Συναρμολόγηση του μίξερ με βάση.....	125
Λειτουργία του μίξερ με βάση.....	127
Αποσυναρμολόγηση του μίξερ με βάση	128
Προαιρετικά εξαρτήματα.....	129
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ.....	130
Καθαρισμός του μίξερ με βάση	130
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	131
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE.....	132



ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

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:



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



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

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες. Η μη ορθή χρήση της συσκευής ενδέχεται να οδηγήσει σε τραυματισμό.
2. Για να προστατευτείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε το μίξερ στο νερό ή σε 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.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

5. Μόνο για την Ευρωπαϊκή Ένωση: Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
6. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
7. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Κρατήστε χέρια, μαλλιά και ρούχα, καθώς επίσης και σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από τον αναδευτήρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, προκειμένου να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ατόμων ή/και ζημιάς στο μίξερ.
8. Απενεργοποιείτε τη συσκευή και αποσυνδέετε την 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.
9. Μη 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 ρύθμιση.
10. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο συντήρησης ή άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν κίνδυνοι.
11. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
12. Αφαιρέστε τον αναδευτήρα, το συρμάτινο χτυπητήρι ή το γάντζο ζύμης από το μίξερ με βάση πριν από τον καθαρισμό.





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

13. Μην χρησιμοποιείτε το μίξερ με βάση σε εξωτερικούς χώρους.
14. Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ λειτουργεί.
15. Η χρήση των εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή που δεν πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να οδηγήσουν στην πρόκληση πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.
16. Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός» για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
17. Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας;
 - αγροικίες;
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλους χώρους διαμονής;
 - σε πανδοχεία τύπου «bed and breakfast».


ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φικ σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

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

Τάση: 220-240 Volt

Συχνότητα: 50-60 Hertz

Ισχύς σε watt: 250 Watt

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ισχύς του μίξερ με βάση βρίσκεται τυπωμένη στη σειριακή πλάκα.

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

Η μέγιστη ισχύς καθορίζεται από τη χρήση του πρόσθετου εξαρτήματος που αντλεί το μέγιστο φορτίο (ισχύ). Αλλα συνιστώμενα εξαρτήματα μπορεί να αντλήσουν σημαντικά λιγότερη δύναμη.






ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Απόρριψη της συσκευασίας


Το υλικό της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμο και φέρει το σύμβολο ανακύκλωσης . Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και με πλήρη συμμόρφωση με τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με τη διάθεση των απορριμμάτων.

Απόρριψη του προϊόντος

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

- 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.

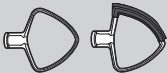




- Το σύμβολο  που φέρει το προϊόν ή τα συνοδευτικά έγγραφα υποδηλώνει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται στο πλαίσιο των οικιακών απορριμμάτων, αλλά πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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 όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ

ΕΞΑΡΤΗΜΑ	ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΑΜΙΞΕΤΕ ΤΑ ΕΞΗΣ:	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:
ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ ΜΕ ΕΥΚΑΜΠΤΟ ΑΚΡΟ* 	Κανονικά έως σκληρά μίγματα	Κέικ, γλάσο με κρέμα, ζαχαρωτά, μπισκότα, κουλούρια, ζύμη για τάρτες, κιμά πουρές πατάτας
ΣΥΡΜΑΤΙΝΟ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ 	Μίγματα που απαιτούν την ενσωμάτωση αέρα	Αυγά, ασπράδια αυγών, βαριές κρέμες, βραστά τρόφιμα, αφράτα κέικ, μαγιονέζα, μερικά είδη ζαχαρωτών
ΓΑΝΤΖΟΣ ΖΥΜΗΣ 	Ανάμειξη και ζύμωμα ζύμης με μαγιά	Ψωμί, φρατζόλες, ζύμη πίτσας, βουτήματα

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

*Το εξάρτημα πωλείται ξεχωριστά







ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

ΟΔΗΓΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Όλες οι ταχύτητες έχουν τη λειτουργία σταδιακής εκκίνησης που ξεκινάει αυτόματα τη λειτουργία του μίξερ με βάση με χαμηλή ταχύτητα έτσι ώστε να αποτρέπεται το πιτσίσισμα υλικών ή αλευριού στο ξεκίνημα, ενώ στη συνέχεια αυξάνεται γρήγορα στην επιλεγμένη ταχύτητα για να έχετε την καλύτερη απόδοση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο μοχλός ελέγχου ταχύτητας μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ των ταχυτήτων που αναφέρονται στο διάγραμμα, ώστε να επιτύχετε τις ταχύτητες 1, 3, 5, 7 και 9 εάν απαιτείται λεπτότερη ρύθμιση. Μην υπερβείτε την Ταχύτητα 2 κατά την προετοιμασία της ζύμης με μαγιά, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο μίξερ με βάση.

ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΕΞΑΡΤΗΜΑ	ΕΝΕΡΓΕΙΑ:	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:
1/2		ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ	Για το ξεκίνημα όλων των ειδών ανάμειξης, για αργό ανακάτεμα, απλό συνδυασμό υλικών και για δημιουργία πουρέδων. Χρησιμοποιείστε αυτή την ταχύτητα για να προσθέσετε το αλεύρι και τα ξηρά υλικά στο μείγμα και για να προσθέσετε υγρά στα ξηρά συστατικά. Μην χρησιμοποιήσετε την Ταχύτητα 1 για να αναμίξετε ή να ζυμώσετε το μείγμα ζύμης.
1			
2		ΑΡΓΗ ΑΝΑΜΕΙΞΗ	Για αργή ανάμειξη, πολτοποίηση, γρηγορότερο ανακάτεμα. Χρησιμοποιείστε αυτή την ταχύτητα για να αναμίξετε και να ζυμώσετε το μίγμα ζύμης ή για βαριά μίγματα και γλυκά, για να πολτοποιήσετε πατάτες ή άλλα λαχανικά, για περιορισμένο αριθμό υλικών στο αλεύρι, ή για να ετοιμάσετε ελαφριά ή υγρά μίγματα.
4		ΑΝΑΜΕΙΞΗ, ΧΤΥΠΗΜΑ	Για ανάμειξη μιγμάτων μέτριας πυκνότητας, όπως τα μπισκότα. Χρησιμοποιείστε την για να συνδυάσετε κατάλληλα τη ζάχαρη και τα λίπη ζαχαροπλαστικής και για να προσθέσετε ζάχαρη σε ασπράδια αυγών όταν φτιάχνετε μαρέγκες. Μέση ταχύτητα για τα μίγματα για κέικ.
6		ΧΤΥΠΗΜΑ, ΚΡΕΜΑ	Για μέσης ταχύτητας γρήγορο χτύπημα (κρέμα) ή απλό ανακάτεμα. Χρησιμοποιείστε την για να ολοκληρώσετε την ανάμειξη κέικ, ντόνατς και άλλων μιγμάτων. Υψηλή ταχύτητα για τα μίγματα κέικ.
8		ΓΡΗΓΟΡΟ ΧΤΥΠΗΜΑ, ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ	Για χτύπημα κρέμας, ασπραδιού αυγών και για βρασμένες μαρέγκες.
10		ΓΡΗΓΟΡΟ ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ	Για χτύπημα μικρών ποσοτήτων κρέμας ή ασπραδιών αυγών ή για το τελικό χτύπημα του πουρέ πατάτας.

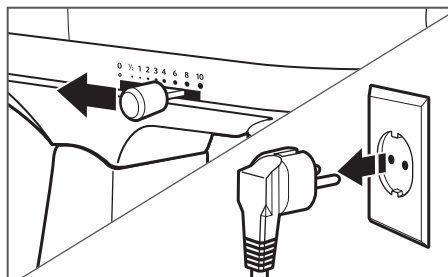
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για εύκολη μετακίνηση του μοχλού ελέγχου ταχύτητας, ανασηκώστε τον ελαφρά καθώς τον μετακινείτε από ρύθμιση σε ρύθμιση προς κάθε κατεύθυνση.





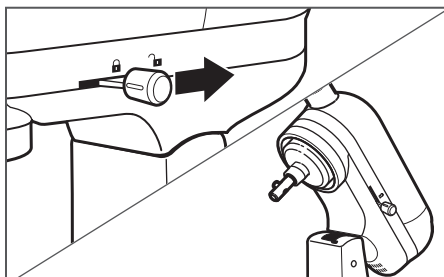
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ



1

Ελέγξτε ότι το μίξερ βάσης δεν είναι στην πρίζα και ότι ο μοχλός ελέγχου ταχύτητας είναι γυρισμένος στο «0».

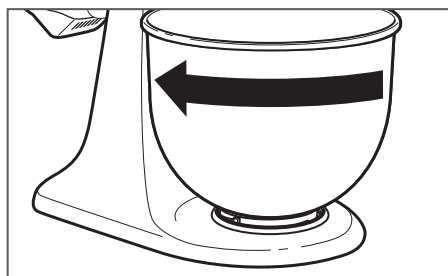


2

Ανύψωση της κεφαλής του μοτέρ:

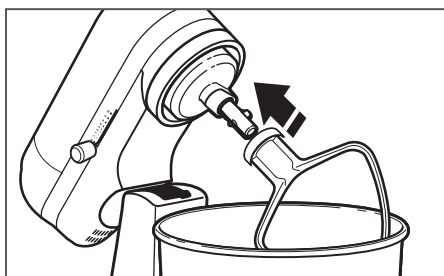
Σπρώξτε το μοχλό ασφάλισης στη θέση απασφάλισης και ανυψώστε την κεφαλή. Μόλις έρθει σε όρθια θέση, σπρώξτε το μοχλό ασφάλισης στη θέση ασφάλισης ώστε η κεφαλή να παραμείνει ανυψωμένη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για εύκολη μετακίνηση του μοχλού ελέγχου ταχύτητας, ανασηκώστε τον ελαφρά καθώς τον μετακινείτε από ρύθμιση σε ρύθμιση προς κάθε κατεύθυνση.



3

Προσαρτήστε το μπολ: Τοποθετήστε το μπολ στη βάση στερέωσης του μπολ και περιστρέψτε το μαλακά προς τα δεξιά για να ασφαλίσει στη σωστή θέση.



4

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων:

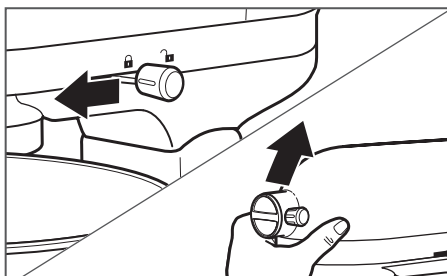
Προσαρμόστε το εξάρτημα επάνω στον άξονα ανάδευσης και πιέστε προς τα πάνω όσο το δυνατόν περισσότερο. Περιστρέψτε το εξάρτημα προς τα αριστερά, κουμπώνοντας το εξάρτημα πάνω από την ακίδα που βρίσκεται στον άξονα.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

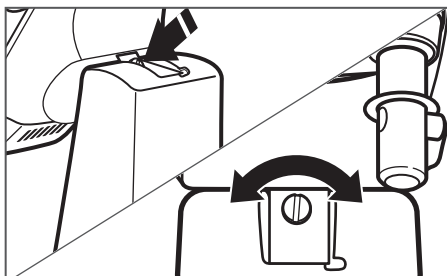




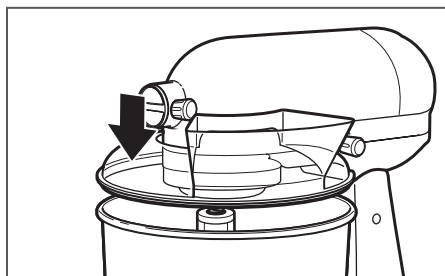
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ



5 Χαμήλωμα της κεφαλής του μοτέρ:
Σπρώξτε το μοχλό ασφάλισης στη θέση απασφάλισης και χαμηλώστε την κεφαλή. Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή του μοτέρ είναι εντελώς κατεβασμένη, και στη συνέχεια σπρώξτε το μοχλό ασφάλισης στην θέση ασφάλισης. Πριν προχωρήσετε στην ανάμειξη, ελέγξτε ότι έχει ασφαλιστεί προσπαθώντας να ανυψώσετε την κεφαλή του μοτέρ.



(ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ) Ρύθμιση της απόστασης του χτυπητηριού από το μπολ: Γείρατε ελαφρά προς τα πίσω την κεφαλή του μοτέρ και περιστρέψτε ελαφρά τη βίδα αριστερόστροφα για να σηκωθεί το χτυπητήρι ή δεξιόστροφα για να το χαμηλώσετε. Ρυθμίστε το χτυπητήρι στην ελάχιστη απόσταση που απαιτείται για να μην αγγίζει την επιφάνεια του μπολ. Εάν έχετε ρυθμίσει τη βίδα περισσότερο από το κανονικό, ο μοχλός κλειδώματος του μπολ μπορεί να μην ασφαρίζει στη θέση του.



(ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ) Τοποθέτηση του προστατευτικού καλύμματος ροής υγρών*: Σπρώξτε το προστατευτικό κάλυμμα ροής υγρών* από το μπροστινό μέρος του μίξερ βάσης πάνω από το μπολ, μέχρι να κεντραριστεί. Το κάτω χείλος του προστατευτικού καλύμματος ροής υγρών* εφαρμόζει στο εσωτερικό του μπολ. Το στόμιο ροής θα βρίσκεται στα δεξιά του εξαρτήματος προσαρμογής, όπως κοιτάτε το μίξερ με βάση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Το συγκεκριμένο μίξερ με βάση ρυθμίζεται στο εργοστάσιο με τέτοιο τρόπο ώστε το χτυπητήρι αλλά και μόνο να καθαρίζει τη βάση του μπολ. Εάν, για οποιοδήποτε λόγο, το χτυπητήρι χτυπήσει τη βάση του μπολ ή είναι πάρα πολύ μακριά από αυτό, μπορείτε εύκολα να διορθώσετε την απόσταση του.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν είναι σωστά τοποθετημένο, το επίπεδο χτυπητήρι δεν πρέπει να χτυπάει στον πυθμένα ή στα τοιχώματα του μπολ. Εάν το επίπεδο χτυπητήρι ή το συρμάτινο χτυπητήρι είναι τόσο κοντά ώστε να χτυπάνε στον πυθμένα του μπολ, μπορεί να φθαρεί η εξωτερική επιφάνεια στο επίπεδο χτυπητήρι ή να χαλάσουν τα σύρματα του συρμάτινου χτυπητηριού.



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

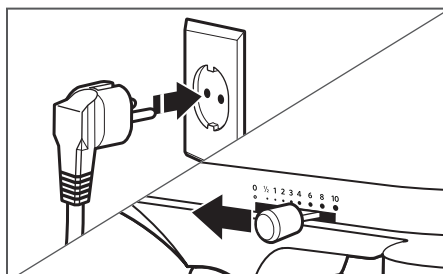
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το μίξερ ενδέχεται να ζεσταθεί κατά τη διάρκεια χρήσης του. Εάν χρησιμοποιείτε βαριά μείγματα για εκτεταμένα χρονικά διαστήματα ανάμειξης, το επάνω μέρος της μονάδας μπορεί να θερμανθεί αρκετά. Αυτό είναι φυσιολογικό.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

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



1

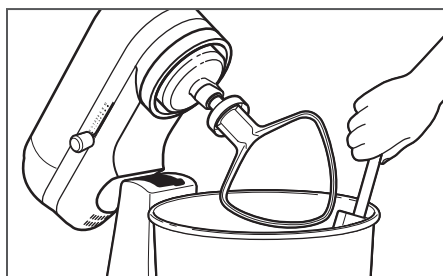
Συνδέστε το μίξερ βάσης σε γειωμένη πρίζα. Όταν ξεκινάτε, να θέτετε πάντα τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη χαμηλότερη ταχύτητα και, κατόπιν, να αυξάνετε βαθμιαία την ταχύτητα για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών. Ανατρέξτε στον «Οδηγό ελέγχου ταχύτητας» και επιλέξτε την κατάλληλη ταχύτητα για τη συνταγή σας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για εύκολη μετακίνηση του μοχλού ελέγχου ταχύτητας, ανασηκώστε τον ελαφρά καθώς τον μετακινείτε από ρύθμιση σε ρύθμιση προς κάθε κατεύθυνση.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

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



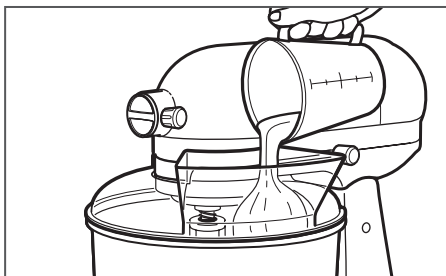
2

Μην ξύνετε το μπολ, ενώ το μίξερ βρίσκεται σε λειτουργία. Το μπολ και τα χτυπητήρια είναι σχεδιασμένα για να παρέχουν λεπτομερή ανάμειξη χωρίς συχνή αφαίρεση υπολειμμάτων τροφών από τα τοιχώματα. Μία ή δύο φορές κατά τη διάρκεια της ανάμειξης είναι συνήθως ικανοποιητικό.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



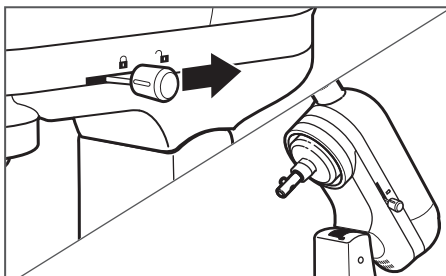
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ



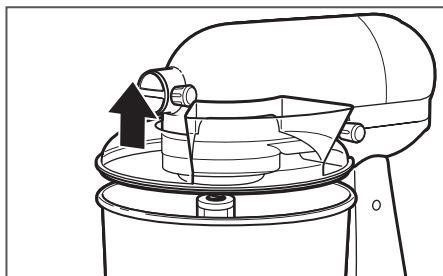
(ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ) Βάλτε τα υλικά μέσα στο μπολ από το στόμιο ροής υγρών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιήστε το προστατευτικό κάλυμμα ροής υγρών* για να αποφύγετε το πισίλισμα των υλικών εκτός του μπολ, όταν ανακατεύετε, καθώς και για να προσθέτετε υγρά υλικά στο μπολ ενώ ανακατεύετε.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ



Ανύψωση της κεφαλής του μοτέρ:
Ελέγξτε ότι το μίξερ βάσης δεν είναι στην πρίζα και ότι ο μοχλός ελέγχου ταχύτητας είναι γυρισμένος στο «0».
1 Στη συνέχεια, σπρώξτε το μοχλό ασφάλισης στη θέση απασφάλισης και ανυψώστε την κεφαλή. Μόλις έρθει σε όρθια θέση, σπρώξτε το μοχλό ασφάλισης στη θέση ασφάλισης ώστε η κεφαλή να παραμείνει ανυψωμένη.

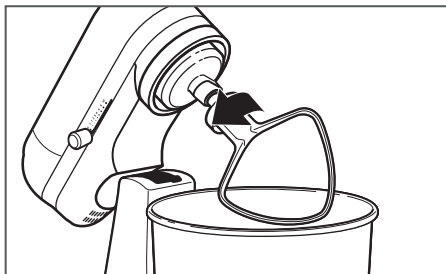


(ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ) Αφαίρεση του προστατευτικού καλύμματος ροής υγρών*: Σηκώστε το μπροστινό μέρος του προστατευτικού καλύμματος ροής υγρών* μακριά από το χείλος του μπολ και τραβήξτε το μακριά από το μίξερ βάσης.

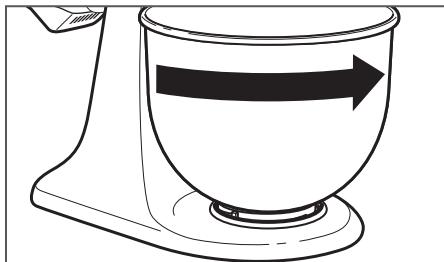




ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ



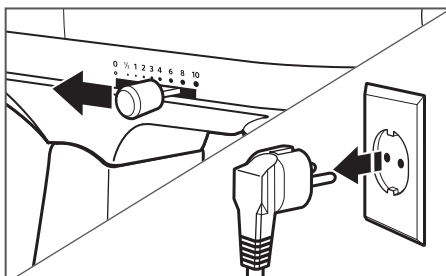
2 Αφαίρεση του εξαρτήματος: Στρέψτε το μοχλό ελέγχου ταχύτητας στο «0», βγάλτε από την πρίζα στο μίξερ με βάση και σπρώξτε προς τα πίσω το κεφάλι του μοτέρ. Στη συνέχεια, πιέστε προς τα πάνω το εξάρτημα, όσο πιο πολύ γίνεται, περιστρέψτε το εξάρτημα προς τα δεξιά και τραβήξτε το μακριά από τον άξονα του αναδευτήρα.



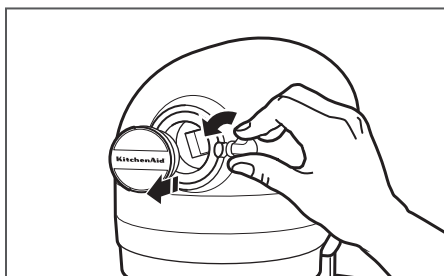
3 Αφαίρεση του μπολ: Περιστρέψτε μαλακά το μπολ προς τα αριστερά για να απελευθερώσετε το μπολ από τη βάση στερέωσης.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Η KitchenAid προσφέρει μεγάλη ποικιλία προαιρετικών πρόσθετων εξαρτημάτων, όπως είναι οι κόφτες σπινάλ, οι κόφτες ζυμαρικών και τα εξαρτήματα άλεσης τροφίμων, τα οποία προσαρτώνται στον άξονα περιστροφής πρόσθετων εξαρτημάτων του μίξερ βάσης, όπως φαίνεται στο παρόν.



1 Ελέγξτε ότι το μίξερ βάσης δεν είναι στην πρίζα και ότι ο μοχλός ελέγχου ταχύτητας είναι γυρισμένος στο «0».

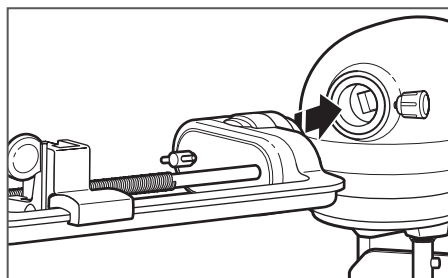


2 Περιστρέψτε το κουμπί στερέωσης αριστερόστροφα για να αφαιρέσετε το κάλυμμα υποδοχής εξαρτημάτων.



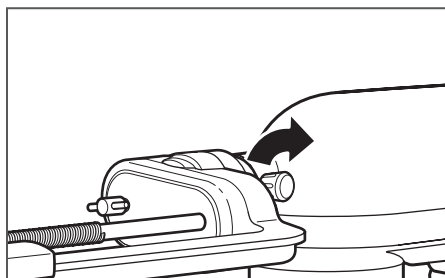


ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ



3

Τοποθετήστε το πρόσθετο εξάρτημα στην υποδοχή εξαρτημάτων και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας περιστροφής του εξαρτήματος εφαρμόζει στην τετράγωνη υποδοχή. Μπορεί να είναι απαραίτητο να περιστρέψετε το εξάρτημα εμπρός-πίσω. Όταν αυτό βρεθεί στην κατάλληλη θέση, η ακίδα του πρόσθετου εξαρτήματος θα εφαρμόσει στην εγκοπή του χείλους της υποδοχής.



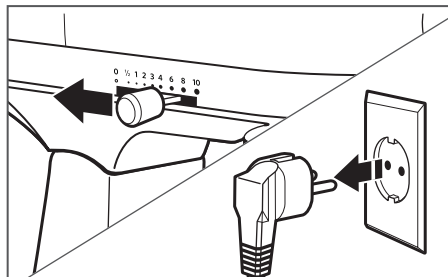
4

Σφίξτε το κουμπί πρόσθετων εξαρτημάτων περιστρέφοντας το δεξιόστροφα έως ότου το πρόσθετο εξάρτημα να στερεωθεί με ασφάλεια στο μίξερ βάσης. Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο οδηγιών που συνοδεύει το πρόσθετο εξάρτημα για λεπτομερείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση του.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

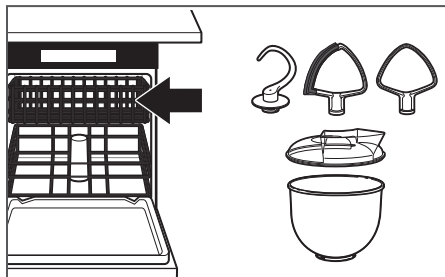
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην πλένετε το συρμάτινο χτυπητήρι σε πλυντήριο πιάτων. Μην βυθίζετε το μίξερ με βάση σε νερό ή άλλα υγρά. Αυτά τα μέρη πρέπει να πλένονται στο χέρι.



1

Απενεργοποιήστε το μίξερ με βάση και αποσυνδέστε το από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό. Να σκουπίζετε το κυρίως σώμα του μίξερ με ένα μαλακό, υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε τα ευρείας χρήσης οικιακά καθαριστικά. Να σκουπίζετε συχνά τον άξονα του αναδευτήρα απομακρύνοντας τα υπολείμματα. Μην το βυθίζετε στο νερό.



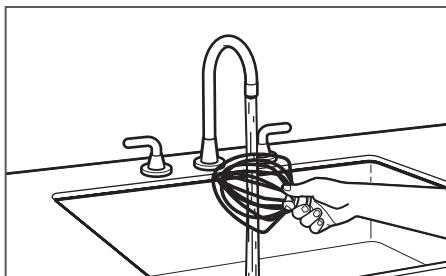
2

Το μολ, το επίπεδο χτυπητήρι, ο γάντζος ζύμης, ο αναδευτήρας με εύκαμπτο άκρο και το προστατευτικό κάλυμμα ροής υγρών* (μόνο στο πάνω ράφι) μπορούν να πλένονται σε πλυντήριο πιάτων ή να καθαρίζονται επιμελώς με ζεστό νερό και σαπούνι, και να ξεπλένεται καλά πριν από το στέγνωμα. Μην αφήνετε τους αναδευτήρες πάνω στον άξονα.





ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



3

Το συρμάτινο χτυπητήρι δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε τα καλά με ζεστό νερό και σαπούνι και ξεπλύνετε εντελώς πριν τα στεγνώσετε. Μην αφήνετε το συρμάτινο χτυπητήρι πάνω στον άξονα.

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φικ σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

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

Σε περίπτωση που το μίξερ δεν λειτουργεί σωστά ή δεν λειτουργεί καθόλου, ελέγξτε αν:

1. Το μίξερ ενδέχεται να ζεσταθεί κατά τη διάρκεια χρήσης του. Εάν χρησιμοποιείτε βαριά μείγματα για εκτεταμένα χρονικά διαστήματα ανάμειξης, μπορεί να μην είστε σε θέση να αγγίξετε την κορυφή της μονάδας. Αυτό είναι φυσιολογικό.

2. Το μίξερ με βάση ενδέχεται να εκπέμψει μια έντονη μυρωδιά, ειδικά όταν είναι τελείως καινούριο. Αυτό συμβαίνει συνήθως με τα ηλεκτρικά μωτέρ.
3. Στην περίπτωση που ο αναδευτήρας χτυπάει το μπολ, σταματήστε το μίξερ. Ανατρέξτε στην ενότητα «Συναρμολόγηση του μίξερ με βάση» και προσαρμόστε την απόσταση που πρέπει να απέχει το χτυπητήρι από το μπολ.
4. Το μίξερ είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.
5. Η ασφάλεια του κυκλώματος του μίξερ λειτουργεί. Εάν έχετε πίνακα με διακόπτες, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.
6. Κλείστε το μίξερ με βάση για 10-15 δευτερόλεπτα, και κατόπι ανοίξτε το. Εάν το μίξερ με βάση δεν αρχίσει να λειτουργεί, αφήστε να κρυσώσει για 30 λεπτά πριν το θέσετε πάλι σε λειτουργία.

Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα, συμβουλευτείτε την ενότητα «Εγγύηση και service». Μην επιστρέψετε το μίξερ με βάση στο κατάστημα λιανικής πώλησης. Τα καταστήματα λιανικής πώλησης δεν παρέχουν σέρβις.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ





ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE

ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ KITCHENAID

Χρονική διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δε θα πληρώσει για:
Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική: 5KSM3311 5 χρόνια πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς.	Την αντικατάσταση ανταλλακτικών και την εργασία επισκευής για επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Το service πρέπει να παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο υπηρεσιών της KitchenAid.	A. Επισκευές όταν το μίξερ με βάση χρησιμοποιείται για λειτουργίες διαφορετικές από την συνηθισμένη οικιακή προετοιμασία φαγητού. B. Ζημιά ως αποτέλεσμα ατυχήματος, αλλαγών, κακής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης / λειτουργίας που δεν συμμορφώνεται με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

KENTRA SERVICE

Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται από τα κατά τόπους εξουσιοδοτημένα κέντρα service της KitchenAid. Επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε τη συσκευή προκειμένου να μάθετε το όνομα του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου service της KitchenAid.

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας στη διεύθυνση:
www.KitchenAid.eu

©2019 Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Η ονομασία KITCHENAID και ο σχεδιασμός του μίξερ βάσης αποτελούν εμπορικά σήματα στις Η.Π.Α. και σε άλλες χώρες.





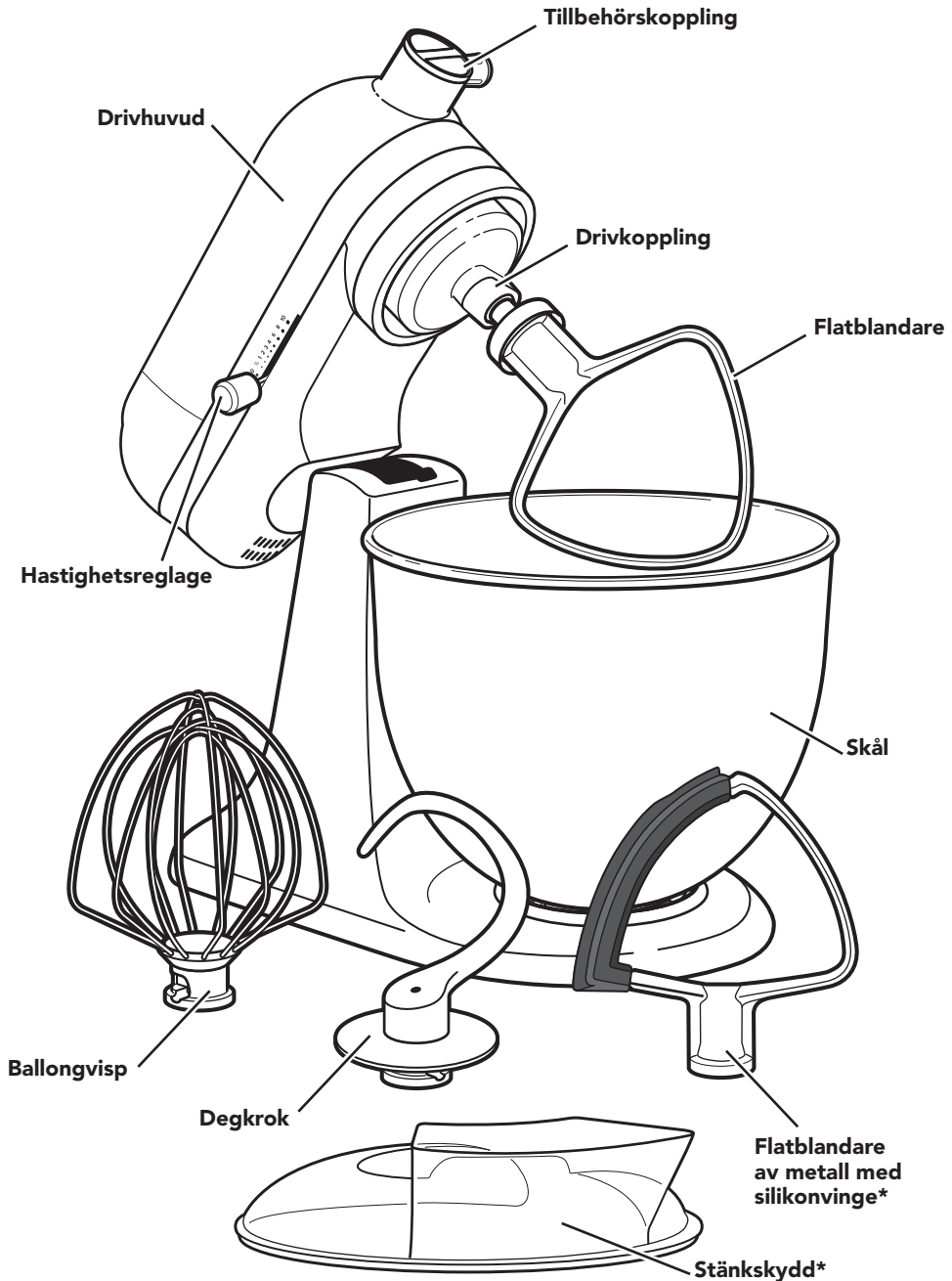
INNEHÅLLSFÖRTECKNING

DELAR OCH FUNKTIONER	134
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR KÖKSMASKINEN	135
Viktiga säkerhetsföreskrifter	135
Krav på elektrisk utrustning	138
Avfallshantering av elektrisk utrustning	139
ANVÄNDA KÖKSMASKINEN	139
Välja rätt tillbehör	139
Guide för hastighetsinställning	140
Montering av din köksmaskin	141
Arbeta med köksmaskinen	143
Ta isär köksmaskinen	144
Tillbehör (tillval)	145
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	146
Rengöra köksmaskinen	146
FELSÖKNING	147
GARANTI OCH SERVICE	148



DELAR OCH FUNKTIONER

DELAR OCH TILLBEHÖR





SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR KÖKSMASKINEN

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

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



Varningssymbolen ser ut så här.

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

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

! FARA

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

! VARNING

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

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

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

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

1. Läs alla instruktioner. Om apparaten används felaktigt kan det leda till personskada.
2. Undvik risk för elektriska stötar genom att inte placera köksmaskinen i vatten eller i andra vätskor.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inkl. barn) med reducerad fysisk, känslomässig eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte fått vägledning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
4. Endast EU: Denna apparat får inte användas av barn. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn.

SVENSK





SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR KÖKSMASKINEN

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. Barn får inte leka med apparaten.
6. Se till att barn inte leker med apparaten.
7. Undvik kontakt med rörliga delar. Se till att händer, hår, kläder liksom degskrapor och andra tillbehör inte kommer i närheten av blandaren/vispen under drift för att minska risken för personskador och/eller skador på köksmaskinen.
8. Stäng AV apparaten och koppla sedan loss den från eluttaget när den inte används, före montering eller demontering av delar och före rengöring. För att koppla loss den, ta tag i stickkontakten och dra ut den ur eluttaget. Dra aldrig i själva nätkabeln.
9. Använd aldrig en apparat med skadad nätkabel eller stickkontakt, eller när apparaten inte fungerar korrekt, har tappats eller har skadats på något sätt. Returnera apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller justering.
10. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller någon annan kvalificerad person för att undvika säkerhetsrisker.
11. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
12. Ta bort flatblandaren, ballongvispen eller degkroken från köksmaskinens stativ före diskning.
13. Använd inte köksmaskinen utomhus.
14. Lämna aldrig produkten obebakad när den är i drift.





SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR KÖKSMASKINEN

15. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
16. Se avsnittet “Skötsel och rengöring” för instruktioner på hur du rengör de ytor som vidrör livsmedel.
17. Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, såsom:
 - ersonalkök i affärer, på kontor eller i andra arbetsmiljöer.
 - Bondgårdar.
 - Hotell- och motellrum och andra boendemiljöer.
 - Bed & breakfast-miljöer.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER






SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR KÖKSMASKINEN

KRAV PÅ ELEKTRISK UTRUSTNING

! VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningsladd.

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

Spänning: 220-240 Volt

Frekvens: 50-60 Hertz

Motoreffekt: 250 Watt

OBS: Märkeffekten för din köksmaskin är tryckt på serieplattan.

Använd inte förlängningskabel. Om nätkabeln är för kort, låt en kvalificerad elektriker eller servicetekniker installera ett eluttag nära apparaten.

Märkeffekten avser användning med det tillbehör som kräver mest effekt. Andra rekommenderade tillbehör kan kräva betydligt lägre effekt.






SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR KÖKSMASKINEN

AVFALLSHANTERING AV ELEKTRISK UTRUSTNING

Sopsortering av förpackningsmaterialet


Förpackningsmaterialet består av 100 % återvinningsbart material och är märkt med återvinningssymbolen . De olika beståndsdelarna bör därför sopsorteras i enlighet med anvisningarna på den lokala återvinningsstationen.

Kassering av produkten

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

- Genom att sedan slänga denna produkt på ett riktigt sätt bidrar du till att värna om miljö och hälsa.

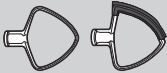



- Om symbolen  finns på produkten eller i den medföljande dokumentationen får den inte slängas i hushållssoporna utan måste lämnas till återvinningsstationen och sorteras som elskrot.

Mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du få från lokala myndigheter, avfallsentreprenör eller från butiken där du köpte produkten.

ANVÄNDA KÖKSMASKINEN

VÄLJA RÄTT TILLBEHÖR

TILLBEHÖR	ANVÄND FÖR ATT BLANDA:	BESKRIVNING:
FLATBLANDARE FLATBLANDARE AV METALL MED SILIKONVINGE* 	Normala till kraftiga blandningar	Kakor, glasyr, godis, småkakor, kex, pajdeg, köttfärslimpa, potatismos
BALLONGVISP 	Blandningar som kräver att luft kommer in	Ägg, äggvitor, vispgrädde, varm glasyr, sockerkaka, majonnäs, vissa typer av godis
DEGKROK 	Blanda och knåda jäsdegar	Bröd, småfranskor, pizzadeg, bullar

*Tillbehöret säljs separat





ANVÄNDA KÖKSMASKINEN

GUIDE FÖR HASTIGHETSINSTÄLLNING

Alla hastigheter har funktionen Soft Start som automatiskt startar köksmaskinen vid en lägre hastighet för att förhindra att ingredienserna stänker ut och att "mjölpuffar" uppstår vid igångkörningen: sedan ökar hastigheten snabbt till inställd hastighet för optimal prestanda.

OBS: Hastighetsreglaget kan ställas in till lägen mellan hastigheterna som anges i listan, för att uppnå hastigheterna 1, 3, 5, 7 och 9 om man vill göra en finjustering. Använd högst hastighet 2 för jäsdeg, annars kan du skada köksmaskinen.

HASTIGHET	TILLBEHÖR	ÅTGÄRD:	BESKRIVNING:
1/2			
1		OMRÖRNING	Vid början av alla arbetsuppgifter, långsam omrörning, inblandning och mosning. Används för att tillsätta mjöl och torra ingredienser till smeten och för att tillsätta vätskor till torra ingredienser. Använd inte hastighet 1 för att blanda eller för att knåda jäsdeg.
2		LÅNGSAM BLANDNING	För långsam blandning, mosning, snabbare omrörning. Används för att blanda och knåda jäsdeg, tjocka smetar och godis, börja mosa potatis eller grönsaker, blanda matfett i mjöl, blanda tunna eller stänkande smetar.
4		BLANDNING, LÅNGSAM VISPNING	För blandning av halvtjocka smetar, såsom kaksmet. Används för att blanda socker och matfett och för att tillsätta socker till äggvitor för att göra maränger. Medelhastighet för kakmixar.
6		MEDELSNABB VISPNING, GRÄDD-SÄTTNING	För medelsnabb vispning (grädd-sättning) eller snabb vispning. Används för slutfärdig bearbetning av kakmixar, munksmet och andra smetar. Hög hastighet för kakmixar.
8		SNABB VISPNING	För vispgrädd, äggvitor och kokta glasyrer.
10		HÅRD VISPNING	För vispning av små mängder grädd, äggvitor eller för slutvispning av potatismos.

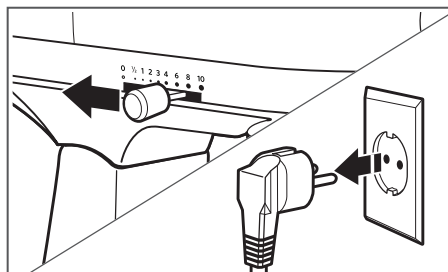
OBS: Lyft hastighetsreglaget lätt uppåt för att enklare flytta det mellan inställningarna i de olika riktningarna.



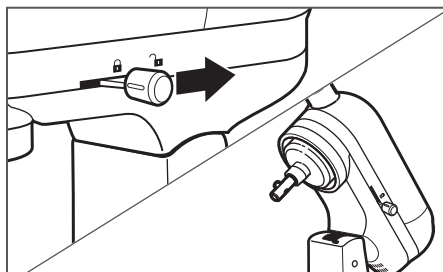


ANVÄNDA KÖKSMASKINEN

MONTERING AV DIN KÖKSMASKIN

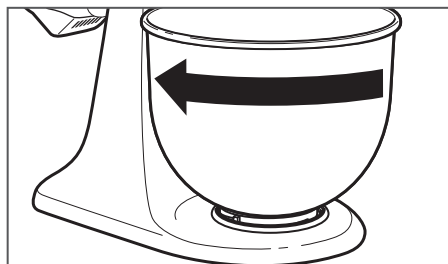


- 1** Kontrollera att köksmaskinen är urkopplad och att hastighetsreglaget är inställt på "0".

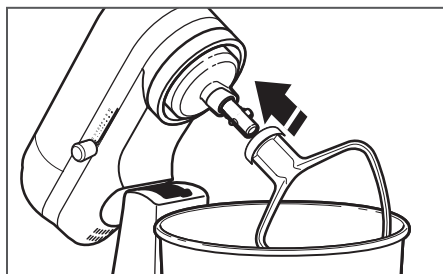


- 2** **Höj drivhuvudet:** För säkerhets-spärren till upplåsningläget och lyft upp drivhuvudet. När du lyft upp drivhuvudet för du säkerhetsspärren till låsläget för att hålla kvar drivhuvudet i det läget.

OBS: Lyft hastighetsreglaget lätt uppåt för att enklare flytta det mellan inställningarna i de olika riktningarna.



- 3** **Sätta fast skålen:** Placera skålen på skålhållaren och vrid den försiktigt medurs tills den låser fast.

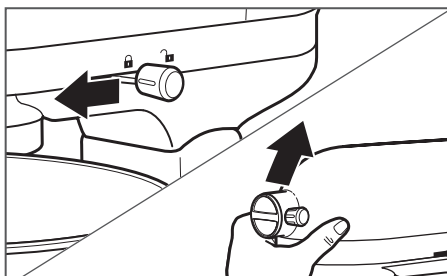


- 4** **Sätta fast ett tillbehör:** Trä på tillbehöret på drivkopplingen och tryck upp det så långt som möjligt. Vrid tillbehöret moturs för att haka fast det över stiftet på drivkopplingens skaft.



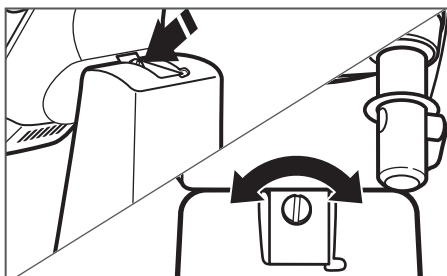


ANVÄNDA KÖKSMASKINEN

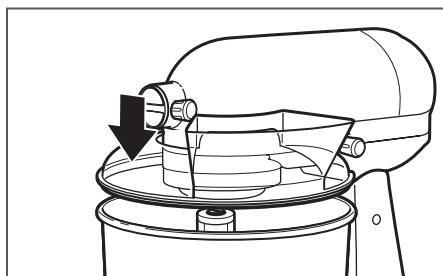


5

Sänka drivhuvudet: För säkerhets-spärren till upplåsningläget och sänk ned drivhuvudet. Se till att drivhuvudet är helt nedfällt och för sedan säkerhets-spärren till låsläget. Före användning bör man testa låsningen genom att försöka fälla upp drivhuvudet.



(VALFRITT) Justera avståndet mellan blandare och skål: Luta drivhuvudet bakåt och vrid sedan skruven lätt moturs (vänster) för att lyfta blandaren eller medurs (höger) för att sänka den. Justera blandaren så att den precis undviker att gå emot skålen. Om du skruvar för långt, kan inte låsarmen låsas i avsett läge.



(VALFRITT) Placera stänkskyddet*: För stänkskyddet* över skålen från framsidan av köksmaskinen tills skyddet* är centrerat. Nederkanten på stänkskyddet* ska passa inuti skålen. Hällpipen ska vara precis till höger om tillbehörskopplingen när du står vänd mot köksmaskinen.

VIKTIGT: Din köksmaskin är fabriksinställd så att flatblandaren nätt och jämt snuddar vid skålens botten. Om flatblandaren av någon orsak slår i skålens botten eller är för långt ifrån skålen så är det enkelt att justera avståndet.

OBS: När flatblandaren är korrekt inställd så ska den inte slå i skålens botten eller sidor. Om flatblandaren eller ballongvispen är så nära att den slår i skålens botten kan eventuell beläggning på flatblandaren eller ballongvispen slitas.



ANVÄNDA KÖKSMASKINEN

ARBETA MED KÖKSMASKINEN

OBS: Köksmaskinen kan bli varm under drift. Vid tung belastning då du mixar under en längre tid, kan det hända att enheten blir varm på ovansidan. Detta är helt normalt.

⚠ VARNING



Risk för elektriska stötar

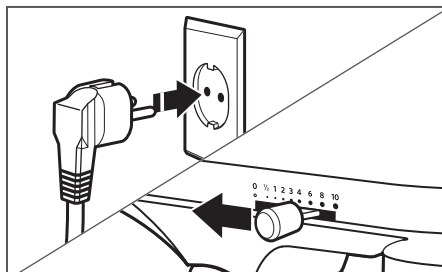
Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningsladd.

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



1 Anslut stavmixern till ett jordat uttag. Börja alltid med hastighetsreglaget på den lägsta hastigheten och öka gradvis hastigheten, så undviker du stänk. Se avsnittet "Guide för hastighetsinställning" för att välja de bästa blandningshastigheterna för ditt recept.

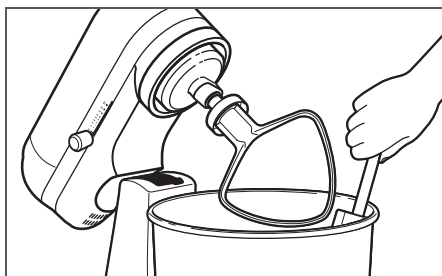
OBS: Lyft hastighetsreglaget lätt uppåt för att enklare flytta det mellan inställningarna i de olika riktningarna.

⚠ VARNING

Risk för personskada

Dra ur köksmaskinens sladd innan visparna berörs.

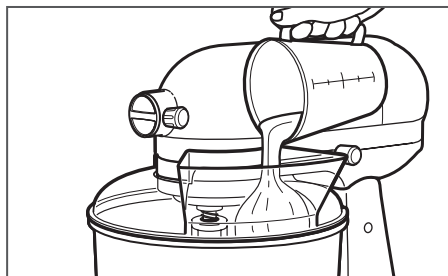
Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.



2 Skrapa inte skålens insida när köksmaskinen är igång. Skålen och blandarna är konstruerade för att blanda ordentligt utan att kräva ständig skrapning. Skrapning av skålen en eller två gånger under blandning räcker oftast.



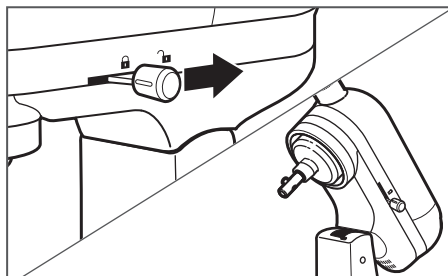
ANVÄNDA KÖKSMASKINEN



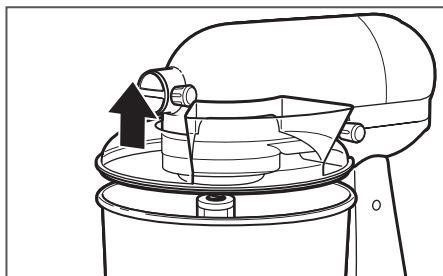
(VALFRITT) Häll ingredienserna i skålen via hällpipen.

OBS: Stänkskyddet* kan användas när du vill slipa stänk från ingredienserna i skålen när du blandar. Det är också praktiskt när du häller i ingredienser medan du blandar.

TA ISÄR KÖKSMASKINEN



1 **Höj drivhuvudet:** Kontrollera att köksmaskinen är urkopplad och att hastighetsreglaget är inställt på "0". För sedan säkerhetsspärr till upplåsningsläget och lyft drivhuvudet. När du lyft upp drivhuvudet för du säkerhetsspärr till låsläget för att hålla kvar drivhuvudet i det läget.

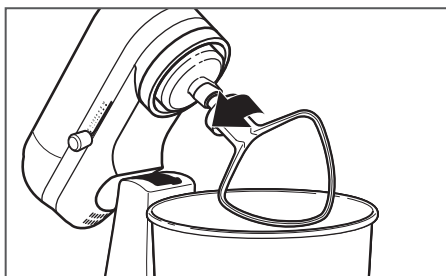


(VALFRITT) Ta bort stänkskyddet*: Lyft stänkskyddets* framdel från kanten på skålen och lossa det från köksmaskinen.

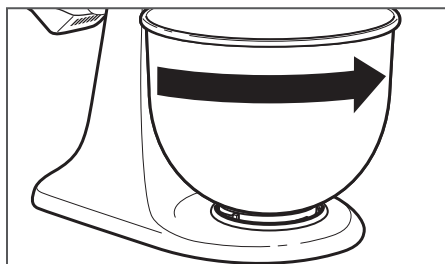




ANVÄNDA KÖKSMASKINEN



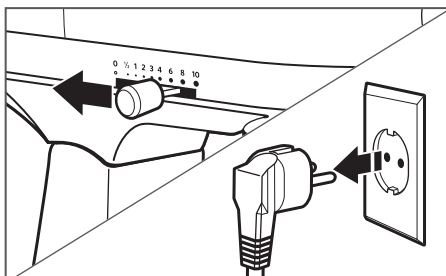
2 **Ta av tillbehöret:** Vrid hastighetsreglaget till "0", koppla ur köksmaskinen och luta drivhuvudet bakåt. Tryck sedan tillbehöret så långt uppåt som möjligt, vrid det medurs och avlägsna det från drivkopplingen.



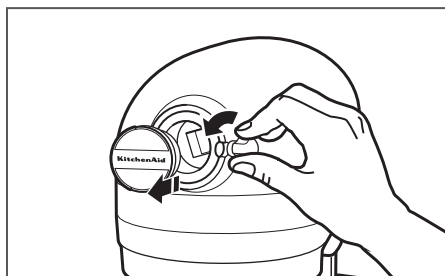
3 **Ta av skålen:** Vrid skålen försiktigt moturs för att lossa den från skålhallaren.

TILLBEHÖR (TILLVAL)

KitchenAid erbjuder ett brett utbud av valfria tillbehör, som spiralizern, pastaskärarna och livsmedelskvarnen som kan monteras på köksmaskinen tillbehörsuttag enligt bilden.



1 Kontrollera att köksmaskinen är urkopplad och att hastighetsreglaget är inställt på "0".

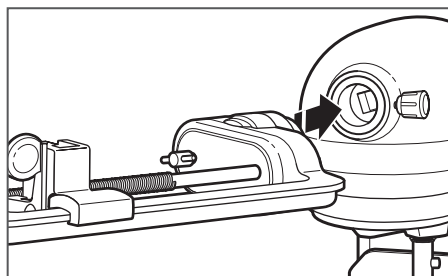


2 Vrid tillsatsvredet motsols när du vill ta bort höljet till tillbehörskopplingen.



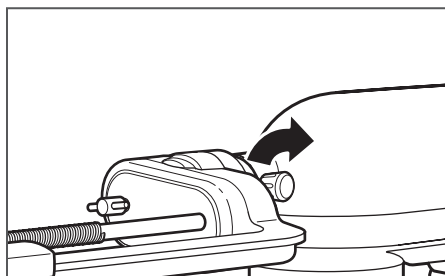


ANVÄNDA KÖKSMASKINEN



3

För in tillbehöret i tillbehörskopplingen och se till att tillbehöret passar in i det fyrkantiga kopplingsuttaget. Du kan behöva vrida tillbehöret fram och tillbaka. När tillbehöret sitter i rätt läge passar pinnen på tillbehöret in i skåran på kopplingens kant.



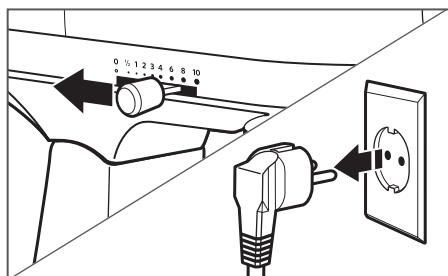
4

Dra åt tillbehörsskruven genom att vrida den medurs tills tillbehöret sitter helt fast i köksmaskinen. Se bruksanvisningen som medföljde tillbehöret för detaljerade anvisningar om hur du använder tillbehöret.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

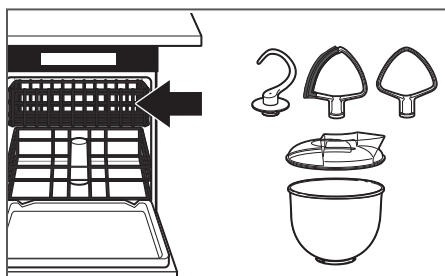
RENGÖRA KÖKSMASKINEN

VIKTIGT: Diska inte ballongvispen i diskmaskin. Sänk inte ner köksmaskinen i vatten eller andra vätskor. Dessa delar bör diskas för hand.



1

Stäng av köksmaskinen och dra ut kontakten ur uttaget innan du rengör den. Torka av köksmaskinen med en mjuk, fuktig trasa. Använd inte rengöringsmedel avsedda för hushåll eller industri. Torka av drivkopplingen ofta för att undvika att livsmedelsrester ansamlas. Sänk inte ner köksmaskinen i vatten.



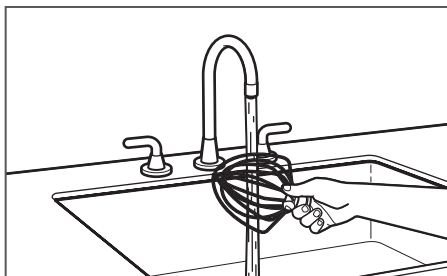
2

Skålen, flatblandaren, degkroken, flatblandaren av metall med silikonvinge och stänkskyddet* (endast övre hyllan) kan diskas i diskmaskin. Du kan också rengöra dem grundligt med diskmedel i varmt vatten och skölja dem noggrant innan de får torka. Förvara inte vispar/blandare på drivkopplingen.





SKÖTSEL OCH RENGÖRING



- 3** Ballongvispen tål inte maskindisk. Du kan handdiska i varmt vatten med diskmedel och sedan skölja av noga innan torkning. Förvara inte ballongvispen på drivkopplingen.

FELSÖKNING

⚠ VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningsladd.

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

Om det blir fel på köksmaskinen eller om den inte fungerar kontrolleras följande:

1. Köksmaskinen kan bli varm under drift. Under tungt arbete med långa blandningstider kan det vara obehagligt att röra maskinens överdel. Detta är helt normalt.
2. Köksmaskinen kan avge en stickande lukt, särskilt när den är ny. Detta är vanligt för elektriska motorer.
3. Stanna köksmaskinen om flatblandaren slår i skålen. Se avsnittet "Montering av din köksmaskin" och justera avståndet mellan blandare och skål.
4. Sitter köksmaskinens kontakt i uttaget?
5. Är säkringen för köksmaskinens uttag hel? Se till att kretsens huvudbrytare är tillslagen, om sådan finns.
6. Stäng av köksmaskinen under 10 till 15 sekunder och sätt sedan på den igen. Om köksmaskinen fortfarande inte startar låter du den svalna under 30 minuter innan du sätter på den igen.

Om du inte kan komma till rätta med problemet, se avsnittet för "Garanti och service". Lämna inte in köksmaskinen till återförsäljaren – de tillhandahåller inte service.

SVENSK





GARANTI OCH SERVICE

GARANTI FÖR KITCHENAID KÖKSMASKINER

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: 5KSM3311 Fem års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer om köksmaskinen används för andra ändamål än normal matberedning i hemmet. B. Skador till följd av olyckor, förändringar, felaktig användning, ovarsam hantering eller installation/användning som inte uppfyller lokala elsäkerhetsföreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

SERVICECENTER

All service måste utföras lokalt av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter. Kontakta återförsäljaren för enheten för att få namnet på närmaste auktoriserade KitchenAid servicecenter.

KUNDTJÄNST

Allmänt direktnummer:  00800 3810 4026

Om du vill ha mer information ska du besöka vår webbplats på:
www.KitchenAid.eu

©2019 Alla rättigheter förbehålls. KITCHENAID och designen på stativblandaren är varumärken i USA och på andra platser.





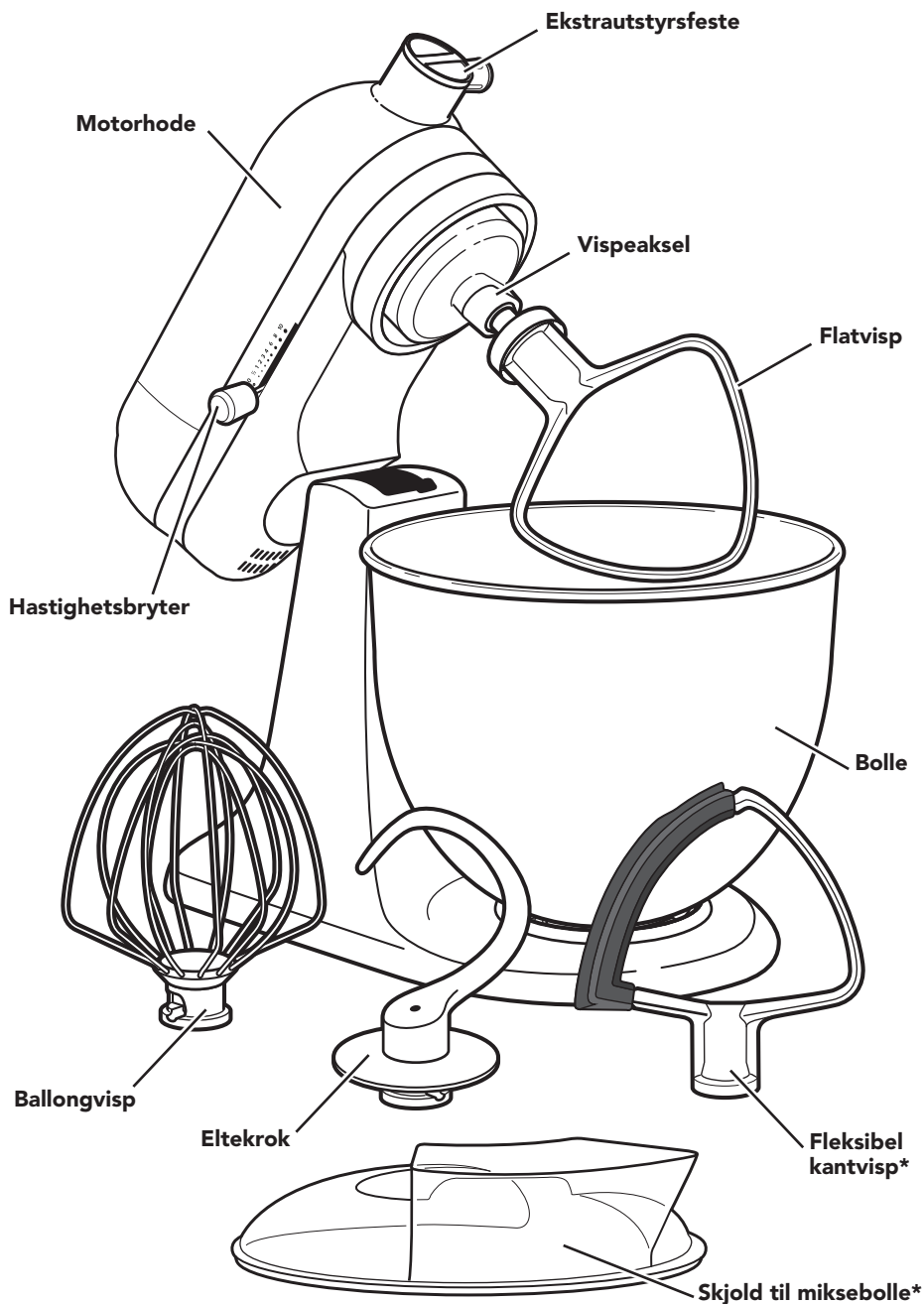
INNHOLDSFORTEGNELSE

DELER OG FUNKSJONER	150
SIKKERHETSREGLER FOR KJØKKENMASKIN	151
Viktige forhåndsregler	151
Krav til strømforsyning.....	154
Kassering av elektrisk utstyr	155
BRUKE KJØKKENMASKINEN	155
Velge riktig tilbehør	155
Råd om hastighetsstyring	156
Montering av kjøkkenmaskinen.....	157
Drift av kjøkkenmaskinen.....	159
Demontering av kjøkkenmaskinen	160
Valgfritt ekstrautstyr	161
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	162
Rengjøre kjøkkenmaskinen	162
FEILSØKING	163
GARANTI OG SERVICE	164



DELER OG FUNKSJONER

DELER OG TILLEGGSUTSTYR





SIKKERHETSREGLER FOR KJØKKENMASKIN

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 FORHÅNDSREGLER

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

1. Les gjennom alle instruksjoner. Feil bruk av apparatet kan føre til personskader.
2. For å beskytte mot elektrisk støt, sett aldri kjøkkenmaskinen i vann eller andre væsker.
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 Den europeiske union: Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparat og ledning utilgjengelig for barn.



SIKKERHETSREGLER FOR KJØKKENMASKIN

5. Kun Den europeiske union: Apparatene kan brukes personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har blitt innført i eller fått anvisninger om sikker bruk av apparatet, og forstår farene vedrørende bruken. Barn skal ikke leke med apparatet.
6. Hold oppsyn med barn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
7. Unngå kontakt med deler i bevegelse. Hold hender, hår og klær, så vel som slikkepotter og andre hjelpemidler, borte fra bakevispen når den er i drift, for å redusere faren for personskade og/eller skade på kjøkkenmaskinen.
8. Slå AV apparatet, trekk ut ledningen når apparatet ikke er i bruk før montering eller demontering av deler og før rengjøring. For å koble fra, dra i pluggen og trekk ut av stikkontakten. Ikke trekk i strømledningen.
9. Ikke bruk apparater med en/et skadet ledning eller støpsel, etter feilfunksjoner på apparatet, eller hvis det faller ned eller er blitt skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller justering.
10. Hvis strømledningen skades må den skiftes ut av produsenten, serviceavdelingen eller lignende kvalifiserte personer for å unngå risiko.
11. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk.
12. Fjern flatvispen, ballongvispen eller eltekroken fra kjøkkenmaskinen før de vaskes.
13. Ikke bruk kjøkkenmaskinen utendørs.
14. La aldri apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.





SIKKERHETSREGLER FOR KJØKKENMASKIN

15. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
16. Se avsnittet "Pleie og rengjøring" for anvisninger om rengjøring av overflatene i kontakt med mat.
17. Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende omgivelser, som:
 - i kjøkkenområder på arbeidsplasser, i butikker eller kontorer;
 - gårder;
 - av klienter på hoteller, moteller og andre innkvarteringssteder;
 - pensjonatliggende miljøer.

**TA VARE PÅ DENNE
BRUKSANVISNINGEN**



SIKKERHETSREGLER FOR KJØKKENMASKIN

KRAV TIL STRØMFORSYNING

! ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble til jordet kontakt.

Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

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

Spenning: 220-240 volt

Frekvens: 50-60 hertz

Wattforbruk: 250 watt

MERK: Kjøkkenmaskinens nominelle effekt er trykket på serieplaten.

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

Makseffekten avgjøres av ekstrautstyret som bruker mest strøm. Annet anbefalt ekstrautstyr kan trekke betydelig mindre strøm.






SIKKERHETSREGLER FOR KJØKKENMASKIN

KASSERING AV ELEKTRISK UTSTYR

Kassering av innpakningsmaterialet

Innpakningsmaterialet er 100 % resirkulerbart, og er merket med resirkuleringssymbolet .


De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte, og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.

Kassering av produktet

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

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



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

For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

BRUKE KJØKKENMASKINEN

VELGE RIKTIG TILBEHØR

TILBEHØR	BRUK FOR Å BLANDE:	BESKRIVELSE:
FLATVISP FLEKSIBEL KANTVISP* 	Normale til tunge blandinger	Kaker, kremet glasurl, sukkertøy, småkaker, kjeks, paideig, kjøttpudding, potetmos
BALLONGVISP 	Blandinger som skal ha blandet inn luft	Egg, eggehviter, kremfløte, pisket glasur, sukkerbrødkaker, majones, noen sukkertøy
ELTEKROK 	Blanding og elting av gjærdeig	Brød, rundstykker, pizzadeig, boller

*Tilbehør som selges separat












BRUKE KJØKKENMASKINEN

RÅD OM HASTIGHETSSTYRING

Alle hastighetene har Soft Start-funksjon som automatisk starter kjøkkenmaskinen på en lavere hastighet for å unngå at ingrediensene spruter ut og tørre ingredienser blåses opp når maskinen starter, for deretter å raskt øke hastigheten til det som er valgt.

MERK: Hastighetsnivået kan stilles inn på de hastighetene som er nevnt på oversikten for å oppnå hastighetene 1, 3, 5, 7 og 9, dersom en finere justering er påkrevet. Ikke overskrid Hastighet 2 når du behandler gjærdeig, siden dette kan forårsake skader på kjøkkenmaskinen.

HASTIGHET	TILBEHØR	HANDLING:	BESKRIVELSE:
1/2		RØRE	For oppstart av blandingsprosedyrer, sakte røring, kombinerer og mosing. Bruk til å blande inn mel og tørre ingredienser i røre, og for å blande væske inn i tørre ingredienser. Ikke bruk hastighet 1 til å blande eller elte gjærdeig.
1			
2		LANGSOM MIKSING	For sakte blanding, mosing, raskere røring. Bruk den for å blande og elte gjærdeig, tunge rører og desserter, starte mosing av poteter eller andre grønnsaker, skjære bakefett inn i mel, mikse tynne eller våte rører.
4		MIKSING, PISKING	For blanding av halvtunge rører, som f.eks. småkaker. Bruk den til å blande sukker og fett, og til å tilsette sukker til eggehviter for marengs. Middels hastighet til kakeblanding.
6		VISPING, KREMPISKING	For middels rask pisking (kremfløte) eller visping. Bruk den for å avslutte en kakeblanding, smultringer og annen type røre. Høy hastighet for kakeblanding.
8		RASK VISPING, KREMPISKING	For stivpisking av krem, eggehviter og pisket glasur.
10		RASK PISKING	For pisking av små mengder krem eller eggehviter, eller til avsluttende pisking av potetmos.

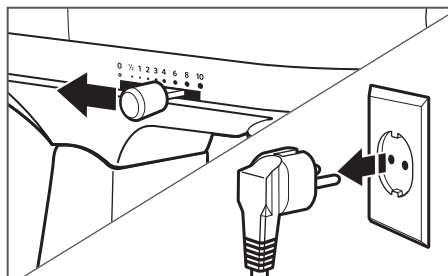
MERK: For enkelt å kunne bevege hastighetsbryteren, løft litt oppover mens du flytter den mellom innstillingene i den ene eller andre retningen.



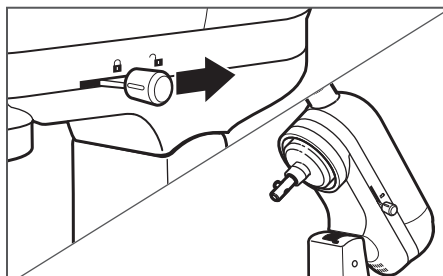


BRUKE KJØKKENMASKINEN

MONTERING AV KJØKKENMASKINEN

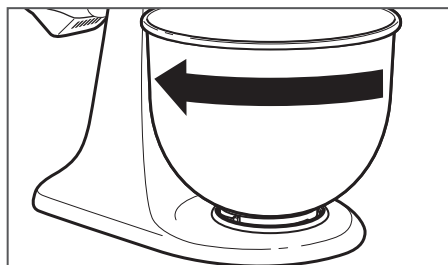


- 1** Sørg for at kjøkkenmaskinen er trukket ut av støpselet, og at hastighetsbryteren står på «0».

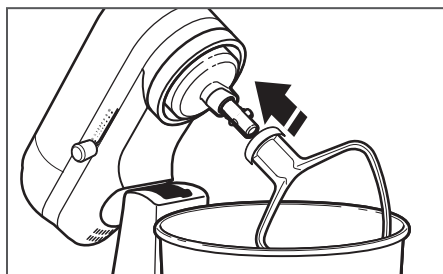


- 2** Hev motorhodet: Skyv låsespaken til opplåst posisjon og løft motorhodet. Når du har løftet det, dra låsespaken til låst posisjon for å holde motorhodet oppe.

MERK: For enkelt å kunne bevege hastighetsbryteren, løft litt oppover mens du flytter den mellom innstillingene i den ene eller andre retningen.



- 3** Fest bollen: Plasser bollen på bolleholderen og vri den forsiktig med klokken for å låse den på plass.

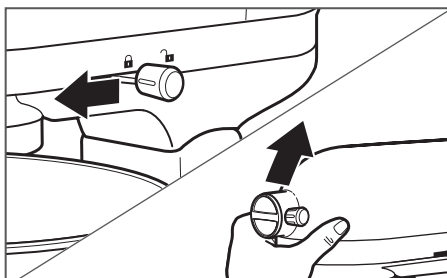


- 4** Fest tilbehør: Før tilbehøret inn i vispeakselen, og trykk oppover så langt du klarer. Vri tilbehøret mot klokken for å hekte det på tappen på akselen.



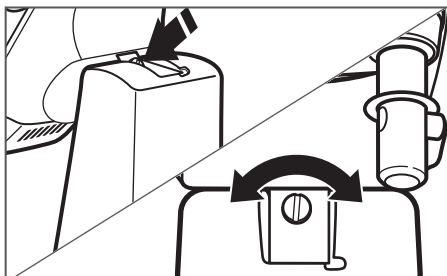


BRUKE KJØKKENMASKINEN

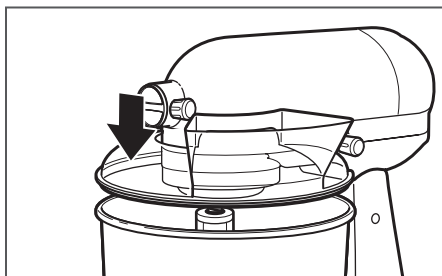


5

Senk motorhodet: Skyv låsespaken til opplåst posisjon og før motorhodet ned. Sørg for at motorhodet er helt nede, og skyv låsespaken til låst posisjon. Før du mikser, tester du låsen ved å prøve å løfte motorhodet.



(VALGFRITT) For å justere avstanden mellom visp og bolle: Vipp motorhodet bakover, og vri deretter skruen lett mot klokken (venstre) for å heve vispen, eller med klokken (høyre) for å senke vispen. Juster vispen, slik at den så vidt går over overflaten av bollen. Hvis du justerer skruen for mye, er det ikke sikkert bollens låsespake låses på plass.



(VALGFRITT) Plasser skjold til miksebolle*: Skyv skjoldet til miksebolle* fra fremsiden av kjøkkenmaskinen inn over bollen til skjoldet er midtstilt. Den nederste kanten av skjoldet* passer inn i bollen. Hellesjakten skal være til høyre for ekstrautstyrsfestet når du står vendt mot kjøkkenmaskinen.

VIKTIG: Kjøkkenmaskinen er justert på fabrikken slik at flatvispen akkurat går klar av bunnen i bollen. Dersom flatvispen av en eller annen grunn skulle berøre bunnen av bollen eller er for langt fra bunnen, er det enkelt å korrigerer avstanden.

MERK: Når den er riktig justert, vil ikke flatvispen slå mot bollens bunn eller sider. Hvis flatvispen eller ballongvispen slår mot bunnen av bollen, kan det bli slitt av belegget på flatvispen eller ballongvispen.



BRUKE KJØKKENMASKINEN

DRIFT AV KJØKKENMASKINEN

NORSK

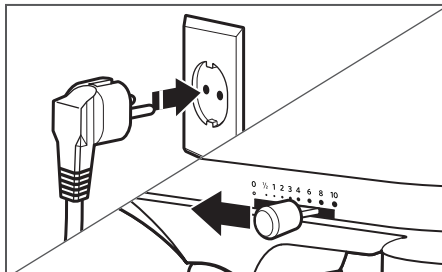
MERK: Kjøkkenmaskinen kan bli varm under bruk. Under tung last med langvarig miksetid, kan toppen av enheten bli varm. Dette er normalt.

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

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



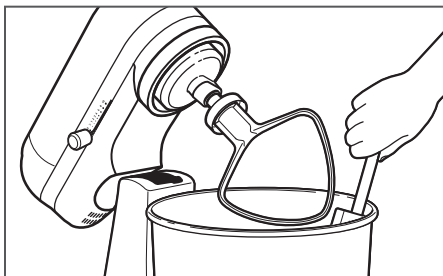
- 1 Koble den stående mikseren til et jordet uttak. Sett alltid hastighetsbryteren på den laveste hastigheten ved oppstart, for så gradvis å øke hastigheten for å unngå søling av ingredienser. Se «Råd om hastighetsstyring» for å velge den hastigheten som passer best for oppskriften.

MERK: For enkelt å kunne bevege hastighetsbryteren, løft litt oppover mens du flytter den mellom innstillingene i den ene eller andre retningen.

⚠ ADVARSEL

Fare for skade

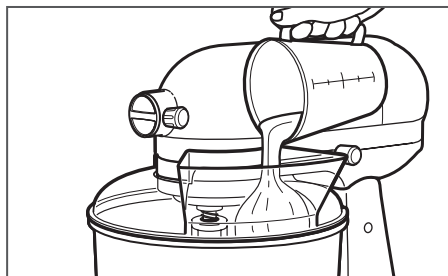
- Trekk ut stikkkontakten før du berører vispene.
- Hvis dette ikke gjøres kan det føre til brudd i bein, kuttskader eller blåmerker.



- 2 Du må ikke skrape bollen mens kjøkkenmaskinen er i gang. Bollen og vispene er konstruert for å sikre grundig blanding uten at det må skrapes ofte. Skraping av bollen én eller to ganger under blandedeprosessen er som oftest tilstrekkelig.



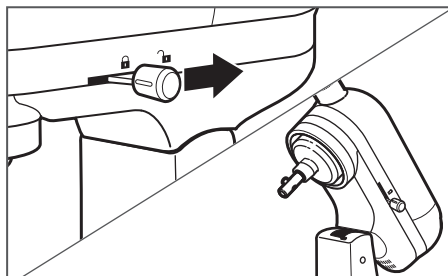
BRUKE KJØKKENMASKINEN



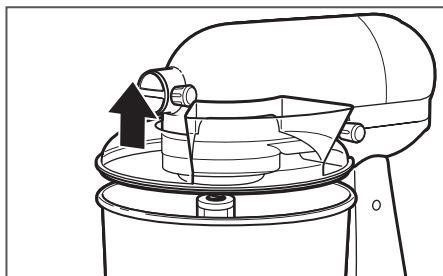
(VALGFRITT) Hell ingredienser i bollen gjennom trakten.

MERK: Skjoldet* kan brukes til å unngå at ingredienser spruter ut av bollen under miksing, i tillegg til å helle ingredienser ned i bollen mens du mikser.

DEMONTERING AV KJØKKENMASKINEN



1 **Hev motorhodet:** Sørg for at kjøkkenmaskinen er trukket ut av støpselet, og at hastighetsbryteren står på «0». Vri deretter låsebryteren til opplåst posisjon og løft motorhodet. Når du har løftet det, dra låsespaken til låst posisjon for å holde motorhodet oppe.

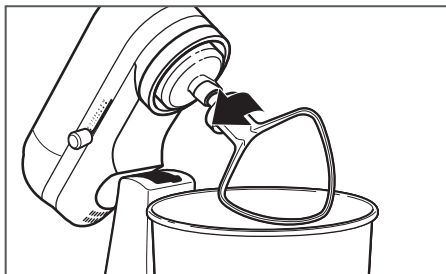


(VALGFRITT) **Fjern skjold til miksebolle*:** Løft fremre kanten av skjoldet til miksebollen* av kanten på bollen, og dra vekk fra kjøkkenmaskinen.

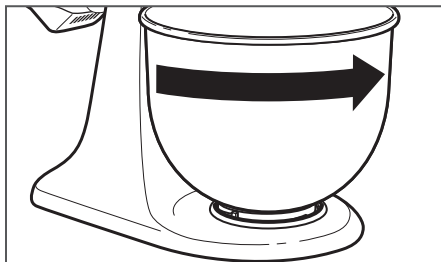




BRUKE KJØKKENMASKINEN



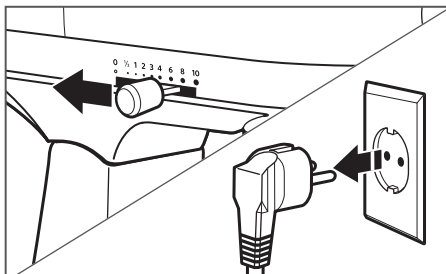
- 2** **Fjern tilbehøret:** Sett hastighetsbryteren på «0», trekk kjøkkenmaskinen ut av støpselet og vipp motorhodet bakover. Trykk tilbehøret så langt opp som mulig, vri tilbehøret med klokken og dra det vekk fra vispeakselen.



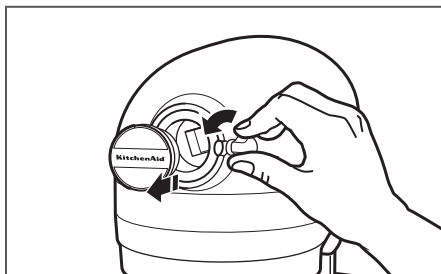
- 3** **Fjern bollen:** Vri bollen forsiktig mot klokken for å løsne den fra bolleholderen.

VALGFRITT EKSTRAUTSTYR

KitchenAid tilbyr en rekke valgfritt ekstrautstyr, som for eksempel spiralkniv, pastakniver eller matkvern, som kan festes til ekstrautstyrets drivaksel i kjøkkenmaskinen, som vist her.



- 1** Sørg for at kjøkkenmaskinen er trukket ut av støpselet, og at hastighetsbryteren står på «0».

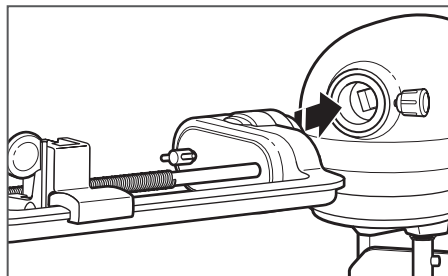


- 2** Vri tilbehørsknotten mot klokken for å fjerne ekstrautstyrsdekselet.



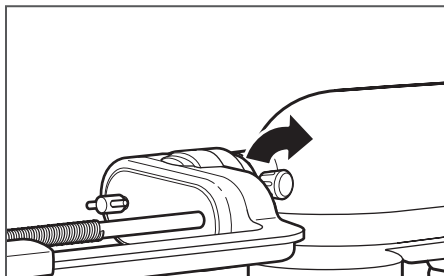


BRUKE KJØKKENMASKINEN



3

Før inn ekstrautstyret i mikserens innvendige sokkel, og kontroller at drivakselen og sokkelen er i festet. Det kan være nødvendig å rotere ekstrautstyret litt til den ene og den andre siden. Når det er ordentlig på plass, skal stiften på ekstrautstyret passe inn i hakket på sokkelkanten.



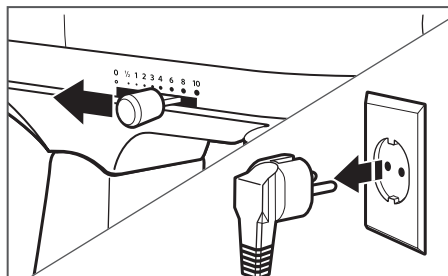
4

Stram utstyrsknotten ved å vri den med klokken til ekstrautstyret er godt festet på kjøkkenmaskinen. Se brukermanualen som fulgte med ekstrautstyret ditt for å få detaljerte instruksjoner om hvordan du bruker utstyret.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

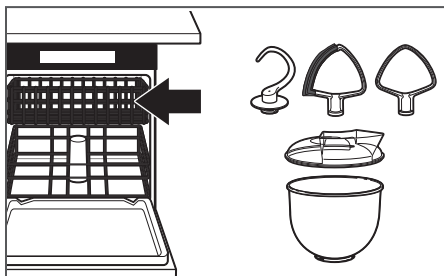
RENGJØRE KJØKKENMASKINEN

VIKTIG: Ikke vask ballongvispen i oppvaskmaskinen. Ikke sett kjøkkenmaskinen i vann eller andre væsker. Disse delene skal vaskes for hånd.



1

Slå kjøkkenmaskinen av og trekk ut støpselet før du vasker maskinen. Tørk kjøkkenmaskinen med en myk, fuktig klut. Ikke bruk noen form for rengjøringsmidler. Tørk av vispeakselen ofte for å fjerne eventuelle oppsamlede rester. Dypp aldri maskinen i vann.



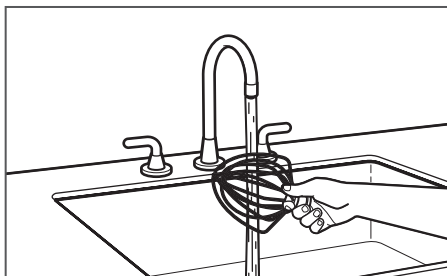
2

Bollen, flatvispen, eltekroken, den fleksible kantvispen og skjoldet til miksebollen* (kun øverste hylle) kan vaskes i oppvaskmaskinen, eller vask dem grundig i varmt såpevann og skyll godt av før du tørker dem. Ikke oppbevar vispene tilkoblet maskinen.





VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



- 3** Ballongvispen er ikke egnet for oppvaskmaskin. Rengjør den grundig i varmt såpevann og skyll godt før du tørker den. Ikke oppbevar ballongvispene tilkoblet maskinen.

FEILSØKING

! ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

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

Hvis kjøkkenmaskinen fungerer dårlig eller ikke starter, kontroller dette først:

1. Kjøkkenmaskinen kan bli varm under bruk. Når den går med stor belastning over lang tid, kan det være ubehagelig å berøre toppen av maskinen. Dette er normalt.
2. Kjøkkenmaskinen kan avgi en skarp lukt, spesielt når den er ny. Dette er normalt for elektriske motorer.
3. Hvis flatvispen treffer bollen, stopp kjøkkenmaskinen. Se «Montering av kjøkkenmaskinen», og juster avstanden mellom vispen og bollen.
4. Er ledningen til kjøkkenmaskinen koblet til?
5. Er sikringen i strømkursen som kjøkkenmaskinen er koblet til, i orden? Hvis du har en overbelastningsbryter, kontroller at kretsen er lukket.
6. Slå av kjøkkenmaskinen i 10-15 sekunder, og slå den på igjen. Hvis kjøkkenmaskinen fortsatt ikke vil starte, lar du den kjøle seg ned i 30 minutter før du prøver igjen.

Hvis problemet ikke løses, se avsnittet «Garanti og service». Ikke send kjøkkenmaskinen tilbake til forhandleren. Forhandlerne utfører ikke service.



GARANTI OG SERVICE

GARANTI FOR KITCHENAID KJØKKENMASKIN

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: 5KSM3311 Fem års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner når kjøkkenmaskinen blir brukt til annet enn vanlig matlaging. B. Skade som er resultat av uhell, endringer, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

SERVISESENTRER

All service bør utføres lokalt av et servicesenter som er autorisert av KitchenAid. Kontakt forhandleren som du kjøpte maskinen fra for å få navnet på ditt nærmeste servicesenter som er autorisert av KitchenAid.

KUNDESERVICE

Direktelinje hovednummer:  00800 3810 4026

Hvis du vil ha mer informasjon, kan du besøke nettstedet vårt på:
www.KitchenAid.eu

©2019 Alle rettigheter reservert. KITCHENAID og designet til den stående mikseren er varemerker i USA og andre land.





SISÄLLYSLUETTELO

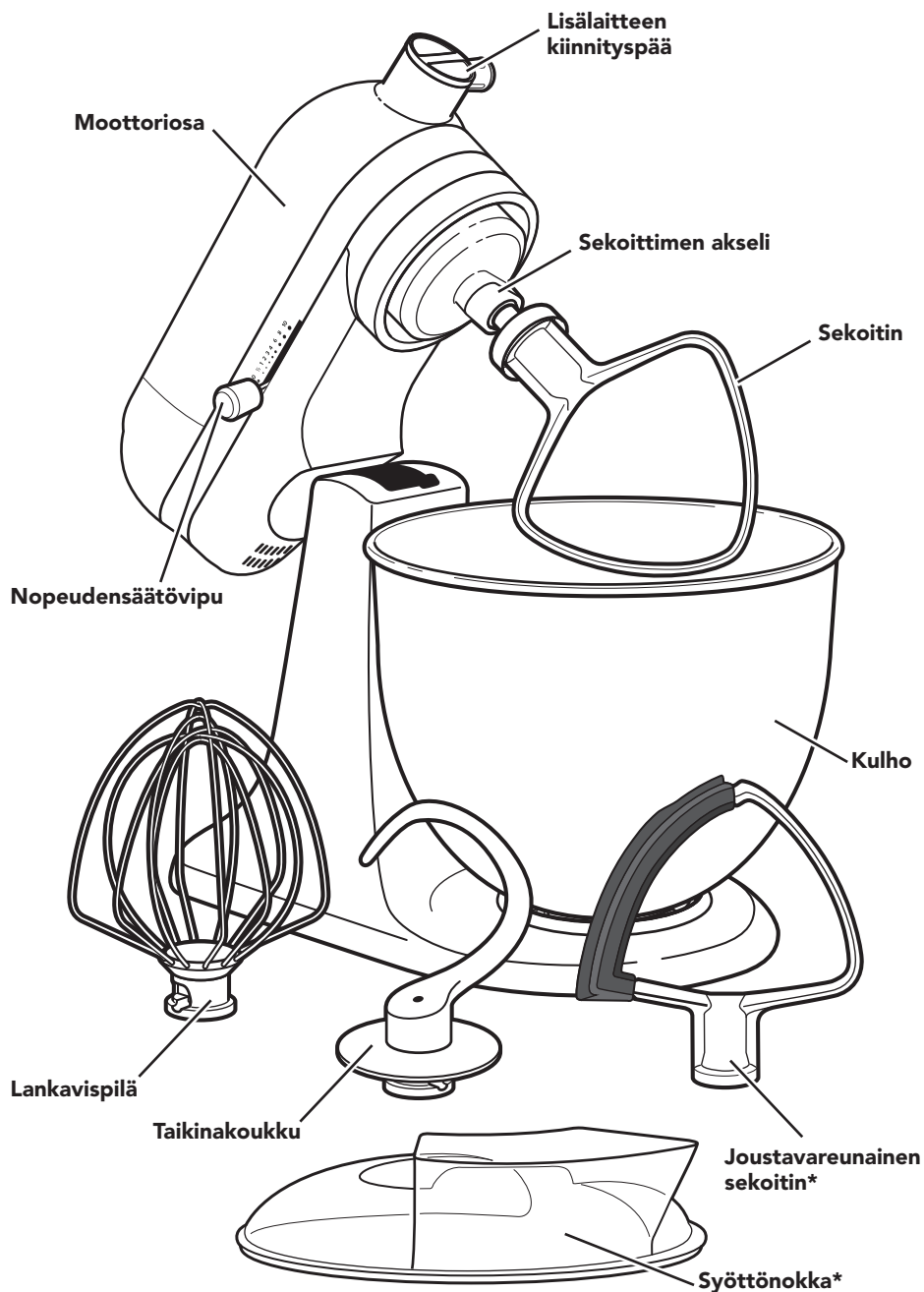
OSAT JA OMINAISUUDET	166
YLEISKONEEN TURVALLISUUS	167
Tärkeät turvatoimenpiteet	167
Sähkövaatimukset	170
Sähkölaitteiden hävittäminen	171
YLEISKONEEN KÄYTTÖ	171
Oikean lisävarusteen valitseminen	171
Nopeudensäätöohje	172
Yleiskoneen kokoaminen	173
Yleiskoneen toiminta	175
Yleiskoneen purkaminen	176
Valinnaiset lisälaitteet	177
HOITO JA PUHDISTUS	178
Yleiskoneen puhdistaminen	178
VIANETSINTÄ	179
TAKUU JA HUOLTO	180

SUOMI



OSAT JA OMINAISUUDET

OSAT JA LISÄVARUSTEET





YLEISKONEEN 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.

SUOMI

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

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

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Älä upota yleiskonetta veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun vaaran vuoksi.
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.



YLEISKONEEN TURVALLISUUS

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. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
6. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
7. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Pidä kädet, hiukset, vaatteet ja lastat sekä muut työvälineet kaukana sekoittimesta käytön aikana, jotta vältät henkilövahingot ja/tai yleiskoneen vahingoittumisen.
8. Sammuta laite ja irrota johto pistorasiasta kun laitetta ei käytetä, ennen osien kokoamista tai purkamista ja ennen puhdistusta. Irrota johto pistorasiasta vetämällä pistokkeesta. Älä vedä virtajohdosta.
9. Älä käytä mitään sähkölaitetta, jossa on viallinen sähköjohto tai pistoke, tai sen jälkeen, kun laitteeseen on tullut vika tai se on vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkistusta, korjausta tai säätöä varten.
10. Jos virtajohto on vahingoittunut, vaarojen välttämiseksi sen saa vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava pätevä henkilö.
11. Tarkista, ettei liitosjohto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
12. Irrota sekoitin, lankavispilä tai taikinakoukku yleiskoneesta ennen pesemistä.
13. Älä käytä yleiskonetta ulkona.
14. Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta ilman valvontaa.





YLEISKONEEN TURVALLISUUS

15. Muiden kuin KitchenAid-yhtiön suosittelemien tai myymien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
16. Kohdassa Huolto ja puhdistus on ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.
17. Tämä laite on tarkoitettu kotitalouksiin ja vastaaviin tarkoituksiin, esim:
 - henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa tai muissa työympäristöissä;
 - maatilat;
 - hotellien ja motellien asiakaskäyttöön ja muihin asuinympäristöihin;
 - aamiaismajoituskäyttöön.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET



YLEISKONEEN TURVALLISUUS

SÄHKÖVAATIMUKSET

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

Jännite: 220-240 voltia

Taajuus: 50-60 hertsiä

Teho: 250 wattia

HUOM.: Yleiskoneen teholuokitus on painettu sarjanumerokilpeen.

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

Suurin luokitus on määritelty käyttämällä lisälaitetta, joka vaatii eniten sähköä (tehoa). Muut suositellut lisälaitteet saattavat tarvita huomattavasti vähemmän tehoa.






YLEISKONEEN TURVALLISUUS

SÄHKÖLAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat 100 % kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätys-symbolilla . Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säädösten mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

- Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EU Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu (WEEE) mukaisesti.

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

- Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa



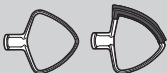

oleva symboli  merkitsee, että

sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

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

YLEISKONEEN KÄYTTÖ

OIKEAN LISÄVARUSTEEN VALITSEMINEN

LISÄVARUSTE	KÄYTTÖ-KOhteet:	KUVAUS:
SEKOITIN JOUSTAVAREUNAINEN SEKOITIN* 	Normaaleista raskaisiin seoksiin	Kakut, kermaiset kuorrutukset, makeiset, keksit, pikkuleivät, piirakat, lihamureke, perunamuusi
LANKAVISPIÄ 	Ilmaviin seoksiin	Kananmunat, munanvalkuaiset, paksu kerma, keitetyt kuorrutukset, sokerikakut, majoneesit, jotkut makeiset
TAIKINAKOUKKU 	Hiivataikinoiden sekoittamiseen ja alustamiseen	Leivät, sämpylät, pizzataikina

*Lisävaruste myydään erikseen





YLEISKONEEN KÄYTTÖ

NOPEUDENSÄÄTÖOHJE

Kaikissa nopeuksissa on Soft Start -toiminto, joka käynnistää yleiskoneen automaattisesti pienellä nopeudella ja kasvattaa nopeuden valitulle tasolle, jotta ainesosat eivät roiskuisi yli eivätkä aiheuttaisi "jauhopilveä".

HUOM.: Nopeudensäätövipu voidaan asettaa taulukon mukaisiin nopeuksiin nopeuksien 1, 3, 5, 7 ja 9 saavuttamiseksi, jos vaaditaan hienosäätöä. Älä ylitä nopeutta 2, kun teet hiivataikinoita, koska se voi aiheuttaa vaurioita yleiskoneelle.

NOPEUS	LISÄVARUSTE	TEHTÄVÄ:	KUVAUS:
1/2		HÄMMENNYS	Kaikkien sekoitusten aloittamiseen, hitaaseen hämmennykseen, ainesosien yhdistämiseen ja muusin valmistukseen. Käytä lisättäessä jauhoja ja kuivia aineita taikinaan sekä lisättäessä nesteitä kuiviin aineisiin. Älä käytä nopeutta 1 hiivataikinoiden sekoittamiseen tai alustamiseen.
1			
2	 	HIDAS SEKOITTAMINEN	Hitaaseen sekoittamiseen, muusin valmistukseen, nopeampaan hämmentämiseen. Käytä tätä nopeutta hiivataikinoiden alustamiseen, raskaiden taikinoiden ja karamellien sekoittamiseen, peruna- tai vihannesmuusien valmistuksen aloittamiseen, kovan rasvan lisäämiseen jauhoihin sekä kevyiden tai roiskuvien taikinoiden sekoittamiseen.
4	 	SEKOITTAMINEN, VATKAAMINEN	Keskiraskaiden taikinoiden, esimerkiksi pikkuleipätaikinoiden, sekoittamiseen. Käytä sokerin ja rasvan sekoittamiseen sekä sokerin ja munanvalkuaisten vaahdottamiseen marenkeja valmistettaessa. Keskinopeus kakkujen sekoitusta varten.
6	 	VATKAAMINEN, VAAHDOTUS	Käytä keskinopeaan vatkaamiseen (vaahdottamiseen) tai vispaamiseen. Käytä kakku-, donitsi- ja muiden taikinoiden sekoittamisen loppuvaiheessa. Suuri nopeus kakkujen sekoitusta varten.
8		NOPEA VATKAAMINEN, VISPAAMINEN	Käytä kermavaahdon, munanvalkuaisten ja keitettyjen kuorrutusten vispaamiseen.
10		NOPEA VISPAAMINEN	Käytä pienten kermamäärien tai munanvalkuaisten vispaamiseen sekä perunasoseen loppuvispaamiseen.

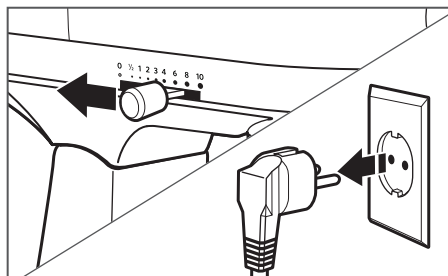
HUOM.: Nopeudensäätövivun käyttäminen on helppoa, kun nostat vipua hieman samalla kun työntät sitä jompaankumpaan suuntaan.



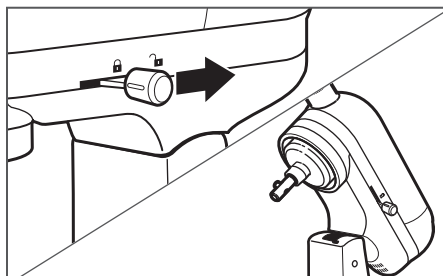


YLEISKONEEN KÄYTTÖ

YLEISKONEEN KOKOAMINEN

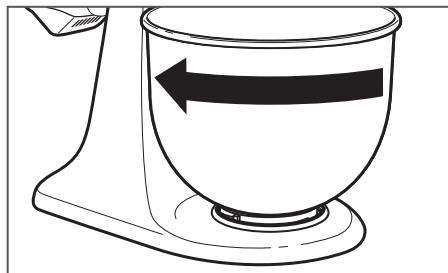


- 1** Varmista, että yleiskoneen virtajohto on irrotettu pistorasiasta ja nopeudensäätövipu on 0-asennossa.

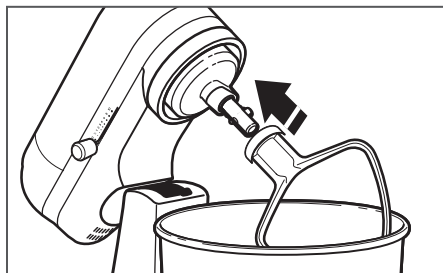


- 2** **Moottoriosan nostaminen:** Liu'uta lukitusvipu vapautusasentoon ja nosta moottoriosaa. Kun osa on nostettu, liu'uta lukitusvipu lukitusasentoon, jotta moottoriosa pysyy yläasennossa.

HUOM.: Nopeudensäätövivun käyttäminen on helppoa, kun nostat vipua hieman samalla kun työntät sitä jompaankumpaan suuntaan.



- 3** **Kulhon kiinnittäminen:** Aseta kulhon kiinnitysalustalle ja käännä kulhoa varovasti myötäpäivään, jolloin se lukittuu paikoilleen.

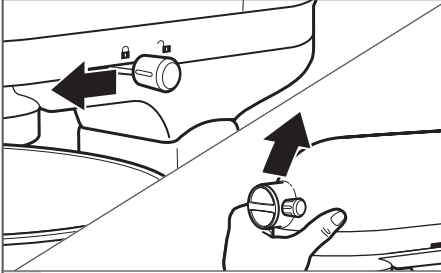


- 4** **Lisävarusteiden kiinnittäminen:** Työnnä lisävaruste sekoittimen akselille ja työnnä ylöspäin niin pitkälle kuin mahdollista. Käännä sitten lisävarustetta vastapäivään, jolloin lisävaruste kiinnittyy akselin tappiin.

SUOMI

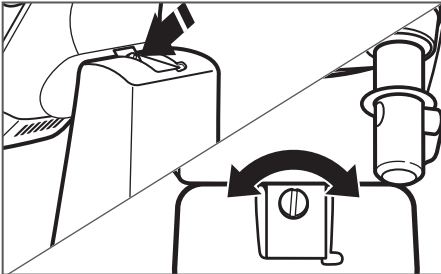


YLEISKONEEN KÄYTTÖ

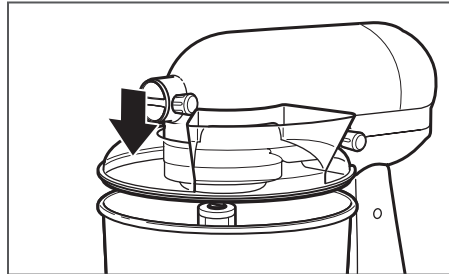


5

Moottoriosan laskeminen: Liu'uta lukitusvipu vapautusasentoon ja laske moottoriosaa alas. Varmista, että moottoriosaa on täysin alasennessa, ja liu'uta lukitusvipu lukitusasentoon. Testaa lukitusta ja yritä nostaa moottoriosaa ennen sekoittamisen aloittamista.



(VALINNAINEN) Sekoittimen ja kulhon välisen etäisyyden säätäminen: Kallista moottoriosaa taaksepäin ja käännä ruuvia hieman vastapäivään (vasemmalle) sekoittimen nostamiseksi tai myötäpäivään (oikealle) sekoittimen laskemiseksi. Säädä väli niin, että sekoitin on juuri ja juuri irti kulhon pohjasta. Jos käännät ruuvia liikaa, kulhon lukitusvipu ei ehkä lukitu kunnolla.



(VALINNAINEN) Syöttönokan* asettaminen: Liu'uta syöttönokkaa* yleiskoneen etuosasta kulhon yli, kunnes syöttönokka* on keskellä. Syöttönokan* alareunan tulee olla kulhon sisällä. Syöttökouru on tällöin lisälaitteen kiinnityspään oikealla puolella yleiskonetta edestäpäin katsottaessa.

TÄRKEÄÄ: Yleiskone on säädetty tehtaalla niin, että sekoitin ylettyy melkein kulhon pohjaan asti. Jos sekoitin jostain syystä osuu kulhon pohjaan tai on liian kaukana pohjasta, voit korjata sen etäisyyttä helposti.

HUOM.: Kun sekoitin on säädetty oikein, se ei kosketa pohjaa eikä kulhon kylkiä. Jos sekoitin tai lankavispilä on niin lähellä kulhon pohjaa, että se koskettaa sitä, sekoittimen pinnoite voi kulua pois ja lankavispilän langat voivat kulua.

YLEISKONEEN KÄYTTÖ

YLEISKONEEN TOIMINTA

HUOM.: Yleiskone saattaa lämmentä käytön aikana. Raskaassa, pitkässä sekoituksessa laitteen kansi voi kuumentua. Tämä on täysin normaalia.

VAROITUS



Sähköiskun vaara

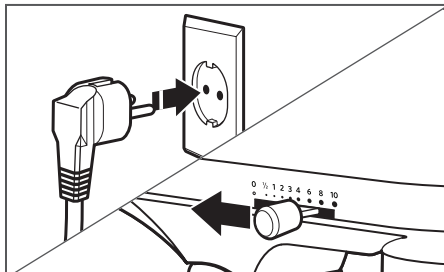
Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.



1 Laita jalustasekoittimen pistoke maadoitettuun pistorasiaan. Säädä nopeudensäätövipu aina pienimmälle nopeudelle käynnistyksessä ja lisää nopeutta asteittain varoen roiskuttamasta aineksia. Valitse paras nopeus reseptillesi nopeudensäätöohjeen avulla.

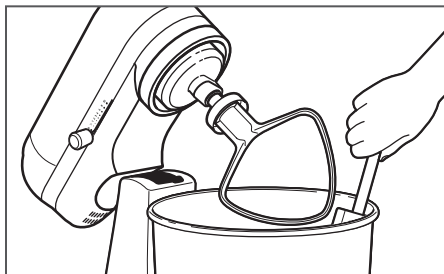
HUOM.: Nopeudensäätövivun käyttäminen on helppoa, kun nostat vipua hieman samalla kun työntät sitä jompaankumpaan suuntaan.

VAROITUS

Loukkaantumiseriski

Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaisimia.

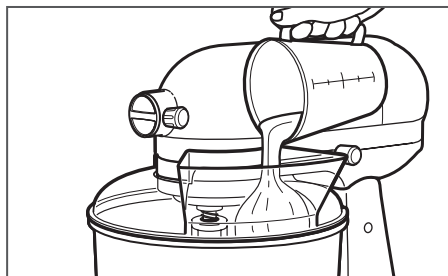
Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.



2 Älä kaavi kulhoa yleiskoneen ollessa käynnissä. Kulho ja sekoittimet on suunniteltu niin, että sekoittaminen on perusteellista ilman toistuvaa kaapimista. Kulhon kaapiminen kerran tai kahdesti sekoittamisen aikana riittää yleensä.



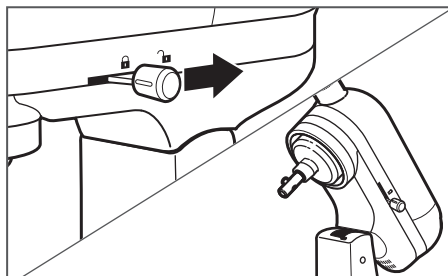
YLEISKONEEN KÄYTTÖ



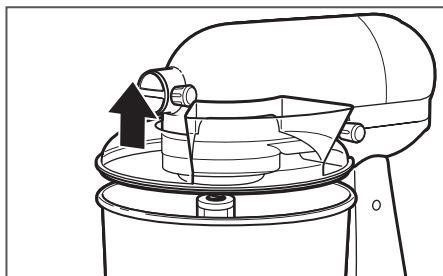
(VALINNAINEN) Kaada ainesosat kulhoon syöttökourun kautta.

HUOM.: Syöttönokkaa* käyttämällä voit estää aineksia roiskumasta ulos kulhosta sekoitettaessa sekä kaataa aineksia helposti kulhoon sekoituksen aikana.

YLEISKONEEN PURKAMINEN



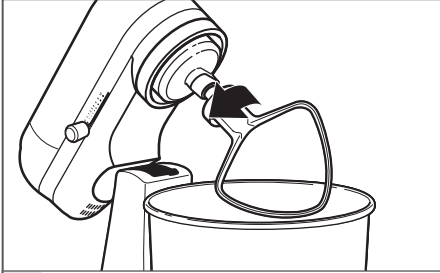
1 **Moottoriosan nostaminen:** Varmista, että yleiskoneen virtajohto on irrotettu pistorasiasta ja nopeudensäätövipu on 0-asennossa. Liu'uta sitten lukitusvipu vapautusasentoon ja nosta moottoriosaa. Kun osa on nostettu, liu'uta lukitusvipu lukitusasentoon, jotta moottoriosaa pysyy yläasennossa.



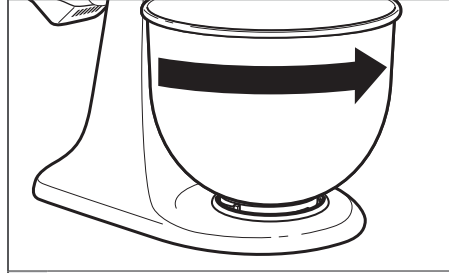
(VALINNAINEN) Syöttönokan* irrottaminen: Nosta syöttönokan* etuosa irti kulhon reunasta ja vedä se pois yleiskoneesta.



YLEISKONEEN KÄYTTÖ



- 2** **Lisävarusteiden irrottaminen:** Käännä nopeudensäätövipu 0-asentoon, irrota yleiskoneen pistoke pistorasiasta ja kallista moottoriosaa taaksepäin. Paina lisävarustetta ylöspäin niin paljon kuin mahdollista, käännä sitä myötäpäivään ja vedä se irti sekoittimen akselista.

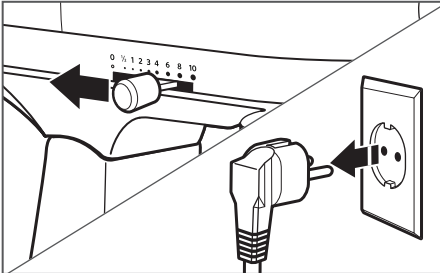


- 3** **Kulhon irrottaminen:** Käännä kulhoa varovasti vastapäivään, jolloin se irtaa kulhon kiinnitysalustalta.

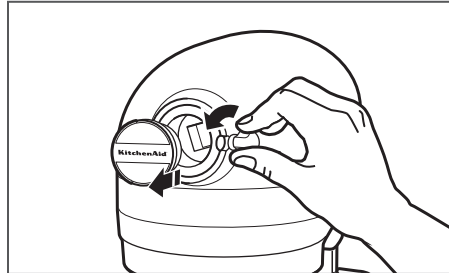
SUOMI

VALINNAISET LISÄLAITTEET

KitchenAid tarjoaa laajan valikoiman valinnaisia lisälaitteita, kuten spiraalileikkureita, pastaleikkureita ja lihamyllyjä, jotka voidaan kiinnittää yleiskoneen käyttöakseliin tässä esitetyn mukaisesti.

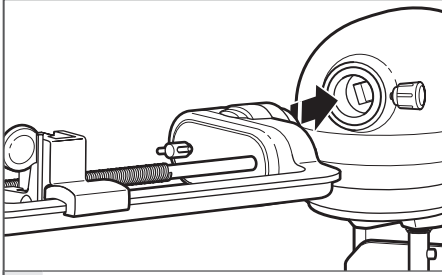


- 1** Varmista, että yleiskoneen virtajohto on irrotettu pistorasiasta ja nopeudensäätövipu on 0-asennossa.

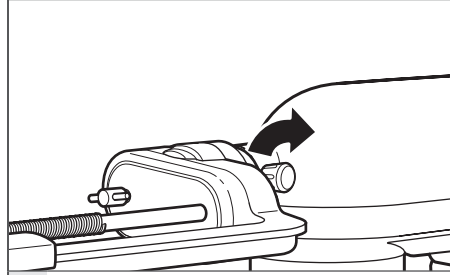


- 2** Irrota lisälaitteen kiinnityspään kansi kääntämällä lisälaitenuppi vastapäivään.

YLEISKONEEN KÄYTTÖ



3 Työnnä lisälaite kiinnityspäähän ja varmista, että lisälaitteen voimansiirtoakseli sopii neliömäiseen kiinnityspäähän. Lisälaitetta saattaa joutua pyörittämään edestakaisin. Kun se on oikeassa asennossa, lisälaitteen kiinnitystappi sopii kiinnityspään reunassa olevaan koloon.

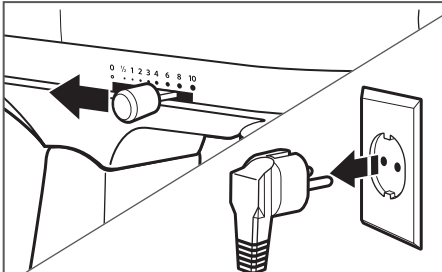


4 Kiristä lisälaitteen kiinnitysnuppia kiertämällä sitä myötäpäivään, kunnes lisälaite on kunnolla kiinni yleiskoneessa. Katso lisälaitteen tarkat ohjeet lisälaitteen mukana tulleesta käyttöohjeesta.

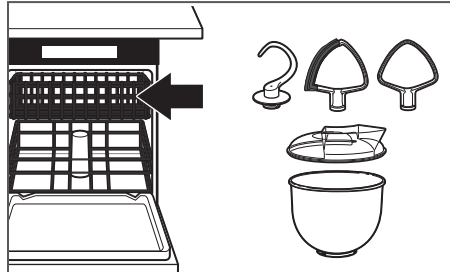
HOITO JA PUHDISTUS

YLEISKONEEN PUHDISTAMINEN

TÄRKEÄÄ: Älä pese lankavispilää tiskikoneessa. Älä upota yleiskoneen runkoa veteen tai muihin nesteisiin. Nämä osat on pestävä käsin.



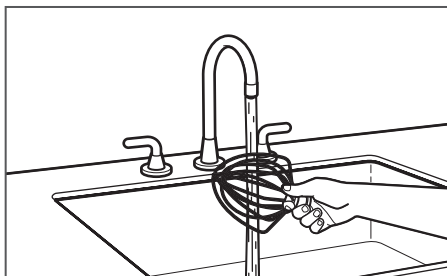
1 Kytke virta pois yleiskoneesta ja irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta. Pyyhi yleiskoneen runko pehmeällä, kostealla liinalla. Älä käytä kotitalous-/kaupallisia puhdistusaineita. Poista sekoittimen akseliin mahdollisesti tarttuneet ruoantähteet pyyhkimällä se säännöllisesti. Älä upota laitetta veteen.



2 Kulho, sekoitin, taikinakoukku, joustavareunainen sekoitin ja syöttönokka* (vain yläosa) voidaan pestä astianpesukoneessa. Ne voidaan myös puhdistaa kuumassa pesuainevedessä. Huuhto ne huolellisesti ennen kuivausta. Älä säilytä tarvikkeita kiinnitettynä akseliin.



HOITO JA PUHDISTUS



3

Lankavispilä ei kestä konepesua. Puhdista se perusteellisesti vaahtoavassa vedessä ja huuhtelee huolellisesti ennen kuivausta. Älä säilytä lankavispilää kiinnitettynä akseliin.

VIANETSINTÄ

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

Jos yleiskoneesi toimii väärin tai se käynnistyy, tarkista seuraavat seikat:

1. Yleiskone saattaa lämmetä käytön aikana. Ison annoksen ja pitkän sekoittamisajan aikana laitteen yläosan koskettaminen saattaa tuntua epämiellyttävän kuumalta. Tämä on täysin normaalia.
2. Yleiskoneesta saattaa lähteä kitkerää hajua erityisesti silloin, kun laite on uusi. Se on tavallinen ilmiö sähkömoottoreita käytettäessä.
3. Jos sekoitin osuu kulhoon, pysäytä yleiskone. Katso luku "Yleiskoneen kokoaminen" ja säädä sekoittimen ja kulhon välinen etäisyys.
4. Onko yleiskone kiinni pistorasiassa?
5. Onko yleiskoneen pistorasiaan liittyvä sulake kunnossa? Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.
6. Sammuta yleiskone 10–15 sekunniksi ja käynnistä se uudelleen. Jos yleiskone ei lähde käyntiin, anna sen viilentyä 30 minuutin ajan ennen uudelleen käynnistämistä.

Jos ongelmaa ei saada korjattua, katso luku "Takuu ja huolto". Älä palauta yleiskonetta jälleenmyyjälle, sillä jälleenmyyjä ei tarjoa huoltopalvelua.



TAKUU JA HUOLTO

KITCHENAID-YLEISKONEEN TAKUU

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: 5KSM3311 Viiden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.	A. Korjausta, joka yleiskoneelle on aiheutunut muusta toiminnasta kuin ruoanlaitosta normaalissa kotitalouskäytössä. B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai paikallisista sähköasennussäädöksistä poikkeavan asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja.

KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

HUOLTOLIIKKEET

Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueenne valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä. Ottakaa yhteyttä myyjään, jolta hankitte laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun KitchenAid huoltoliikkeen yhteystiedot.

ASIAKASPALVELU

Yleinen asiakaspalvelunumero:  00800 3810 4026

Lisätietoja on verkkosivustossa:
www.KitchenAid.eu

©2019 Kaikki oikeudet pidätetään. KITCHENAID ja Stand Mixer -yleiskoneen muotoilu ovat tavaramerkkejä sekä Yhdysvalloissa että muualla.





INDHOLD

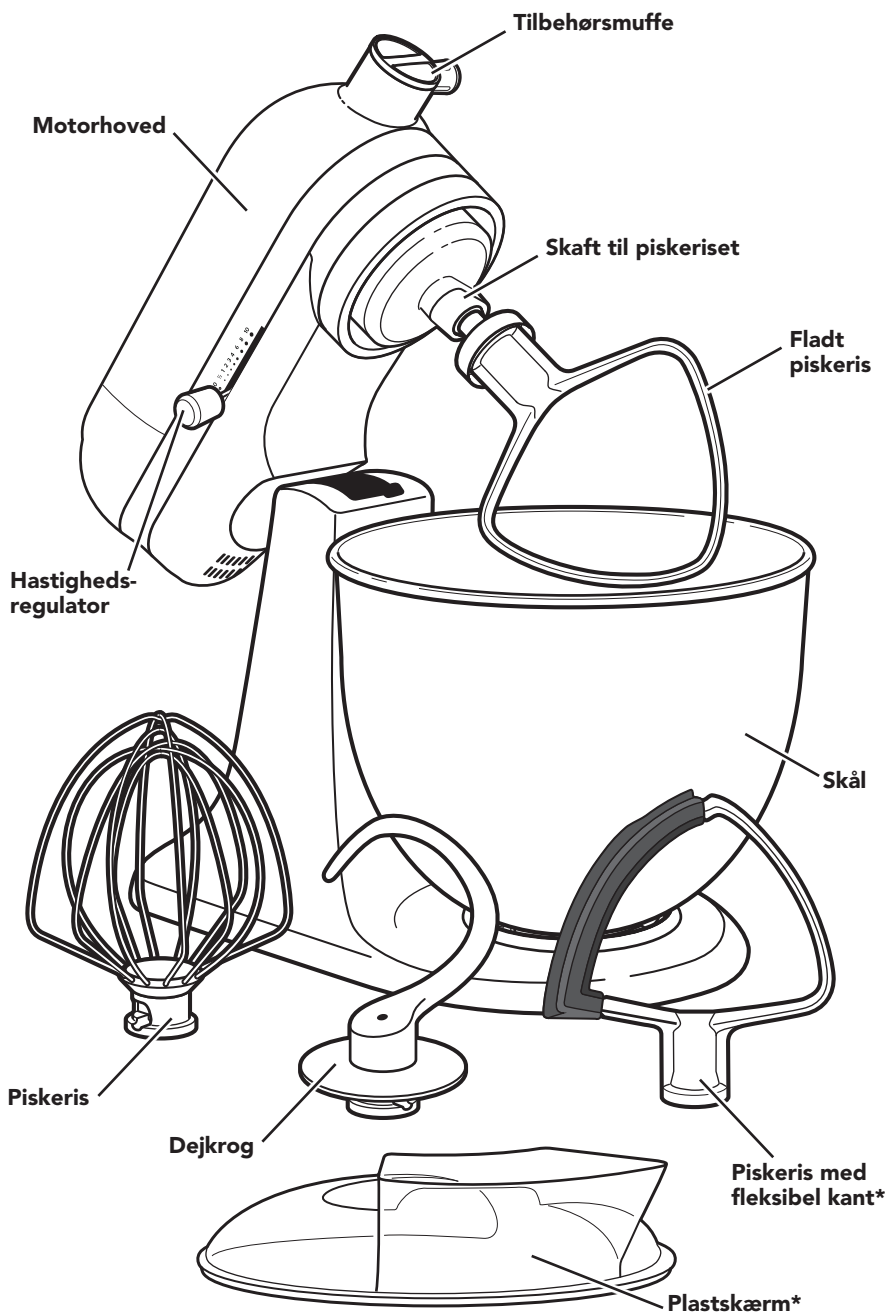
DELE OG FUNKTIONER.....	182
SIKKER BRUG AF MIXEREN.....	183
Vigtige sikkerhedsanvisninger	183
Elektriske krav.....	186
Bortskaffelse af elektriske apparater	187
BRUG AF MIXEREN	187
Sådan vælges det rigtige tilbehør.....	187
Oversigt over hastigheder.....	188
Samling af mixeren	189
Betjening af mixeren.....	191
Afmontage af mixeren.....	192
Valgfrit tilbehør	193
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	194
Rengøring af mixeren	194
FEJLFINDING.....	195
GARANTI OG SERVICE	196

DANSK



DELE OG FUNKTIONER

DELE OG TILBEHØR





SIKKER BRUG AF MIXEREN

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på apparatet. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne.



Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette symbol advarer om mulige farer, der kan være livsfarlige eller kvæste dig selv og andre.

Alle sikkerhedsanvisninger vil blive beskrevet efter sikkerhedsadvarselssymbolet samt efter ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

 **FARE**

Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke straks følger instruktionerne.

 **ADVARSEL**

Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne

Alle sikkerhedsanvisninger fortæller dig, hvori den potentielle fare består, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis anvisningerne ikke følges.

DANSK

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsanvisninger, herunder:

1. Læs alle instruktioner. Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må mixeren 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. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.



SIKKER BRUG AF MIXEREN

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. Børn må ikke lege med apparatet.
6. Børn skal overvåges, så de ikke leger med apparatet.
7. Undgå at komme i berøring med de bevægelige dele. Sørg for at holde hænder, hår, tøj samt grydeskeer og andre redskaber i god afstand af piskeriset under brugen for at minimere risikoen for personskade og/eller beskadigelse af mixeren.
8. Sluk for apparatet 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 håndmixeren. Træk aldrig gennem ledningen.
9. Brug ikke apparatet med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, eller efter at apparatet har vist fejlfunktion, eller har været faldet ned eller er beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til det nærmeste autoriserede servicecenter, så det kan blive undersøgt, repareret eller justeret.
10. Eventuel udskiftning af ledningen skal foretages af en autoriseret tekniker eller af en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare for personskade.
11. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
12. Afmonter flade piskeris, piskeriset eller dejkrogen inden rengøring af mixeren.
13. Brug ikke mixeren udendørs.
14. Lad aldrig maskinen være uden opsyn, når den er i brug.





SIKKER BRUG AF MIXEREN

15. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektrisk stød eller personskaade.
16. Der henvises til afsnittet ”Vedligeholdelse og rengøring” vedrørende anvisninger om rengøring af overflader, der kommer i kontakt med levnedsmidler.
17. Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug samt til brug:
 - i køkkenet på arbejdspladser, kontorer eller forretninger;
 - landbrugsejendomme;
 - på hoteller, moteller og ferielejligheder til brug for den enkelte gæst;
 - på steder med bed & breakfast.

DANSK

GEM DENNE VEJLEDNING



SIKKER BRUG AF MIXEREN

ELEKTRISKE KRAV

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskaade, brand eller elektrisk stød.

Spænding: 220-240 Volt

Frekvens: 50-60 Hertz

Wattforbrug: 250 Watt

BEMÆRK: Mixerens effekt er angivet på typeskiltet.

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

Maksimal effekt beregnes efter det tilbehør, som har det største strømforbrug. Strømforbruget for andet tilbehør kan være væsentligt lavere.





SIKKER BRUG AF MIXEREN

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE APPARATER


Bortskaffelse af indpakningsmaterialer

Indpakningsmaterialet er 100 % genanvendeligt og er mærket med genbrugssymbolet . De forskellige indpakningsdele skal derfor bortskaffes på forsvarlig vis og i fuld overensstemmelse med lokale miljøreger for bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af produktet

- Dette produkt er mærket efter EU-direktiv 2012/19/EU om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt, er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kan være resultatet af uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.



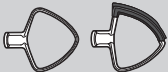


- Symbolet  på produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke skal behandles som husholdningsaffald, men skal afleveres på et passende indsamlingscenter, hvor elektrisk og elektronisk udstyr genanvendes.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovations-selskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

DANSK

BRUG AF MIXEREN

SÅDAN VÆLGES DET RIGTIGE TILBEHØR

TILBEHØR	BRUG TIL AT BLANDE:	BESKRIVELSE:
FLADT PISKERIS PISKERIS MED FLEKSIBEL KANT* 	Almindelige til tunge blandinger	Kager, cremede glasurer, slik, småkager, kiks, tærtedej, farsbrød, kartoffelmos
PISKERIS 	Blandinger, som skal indeholde luft	Æg, æggehvinder, fløde, opbagte glasurer, sandkager, mayonnaise, nogle sliktyper
DEJKROG 	Røre og ælte gærdeje	Brød, rundstykker, pizzadej, boller

*Tilbehør sælges separat












BRUG AF MIXEREN

OVERSIGT OVER HASTIGHEDER

Alle hastighedsindstillingerne har Soft Start-funktion, som automatisk starter mixeren ved en lavere hastighed for at forhindre stænk og "melskyer" ved opstart, og som derefter hurtigt øger hastigheden i henhold til indstillingen.

BEMÆRK: Hastigheds-regulatoren kan indstilles mellem de trin, der er angivet i skemaet, for at opnå hastighederne 1, 3, 5, 7 og 9, hvis det er nødvendigt med en finere justering. Indstil ikke hastigheden på mere end 2 ved æltning af gærdej - højere hastighed kan medføre skader på mixeren.

HASTIGHED	TILBEHØR	HANDLING:	BESKRIVELSE:
1/2		OMRØRING	Alle blande procedurer startes med langsom omrøring, sammenblanding og mosning. Bruges når der skal tilsættes mel og tørre ingredienser til dej, og når der skal tilsættes væsker til tørre ingredienser. Hastighed 1 må ikke bruges til blanding eller æltning af gærdeje.
1			
2		LANGSOM ÆLTNING	Bruges til langsom blanding, mosning og hurtigere omrøring. Bruges til blanding og æltning af tunge gærdeje og desserter, til den første mosning af kartofler og andre grøntsager, tilsætning af fedtstof til mel, omrøring af tynde eller sprøjtende deje.
4		ÆLTNING, OMRØRING	Bruges til røring af mellemtunge deje som f.eks. småkager. Bruges til at blande sukker og fedtstof og til tilsætning af sukker til æggehviler, der skal bruges til marengs. Middel hastighed til kageblandinger.
6		OMRØRING, PISKNING TIL CREME	Bruges til mellemhurtig omrøring (af fløde) eller piskning. Bruges til at færdigrøre kagedeje, og andre deje. Høj hastighed til kagedeje.
8		HURTIG OMRØRING, PISKNING	Til piskning af flødeskum, æggehviler og glasurer.
10		HURTIG PISKNING	Til piskning af små mængder fløde eller æggehviler. Til den afsluttende piskning af kartoffelmos.

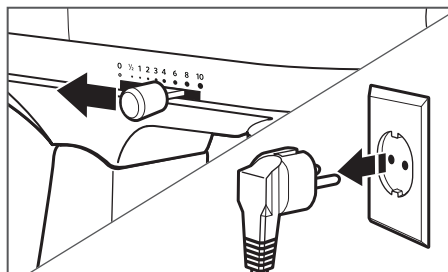
BEMÆRK: Det er nemt at flytte hastigheds-regulatoren ved at løfte den en anelse, mens du bevæger den igennem indstillingerne i den ene eller anden retning.



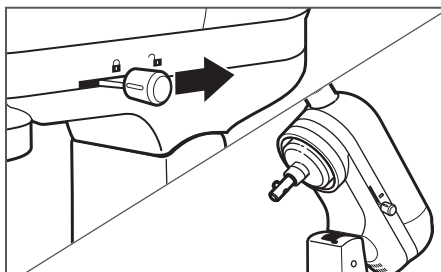


BRUG AF MIXEREN

SAMLING AF MIXEREN

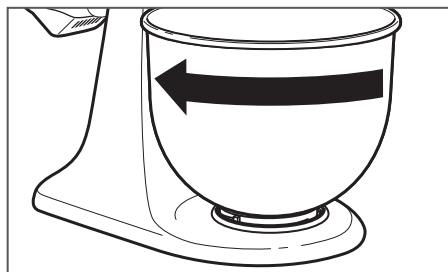


- 1** Kontrollér, at mixeren er frakoblet elstikket, og at hastighedsregulatoren er sat til "0".

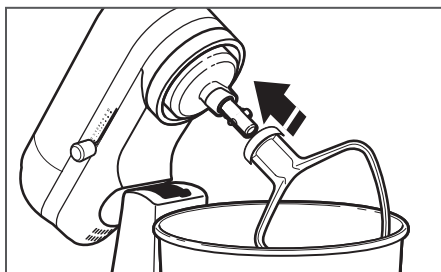


- 2** **Sådan løftes motorhovedet:** Hold låsearmen i lås op-positionen, og løft motorhovedet. Når motorhovedet er løftet, skubbes låsearmen til låst-positionen, så motorhovedet holdes oppe.

BEMÆRK: Det er nemt at flytte hastighedsregulatoren ved at løfte den en anelse, mens du bevæger den igennem indstillingerne i den ene eller anden retning.



- 3** **Sådan påsættes skålen:** Placer skålen på skålholderen, og drej den forsigtigt med uret for at låse den på plads.



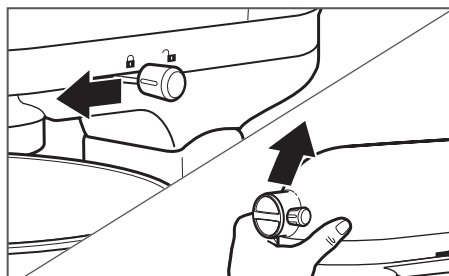
- 4** **Sådan påsættes tilbehør:** Sæt tilbehøret på piskerisets skaft og tryk opad, så meget som muligt. Drej tilbehøret til mod uret, så tilbehøret hænges over pinden på skaftet.

DANSK





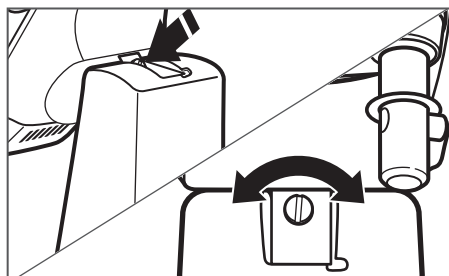
BRUG AF MIXEREN



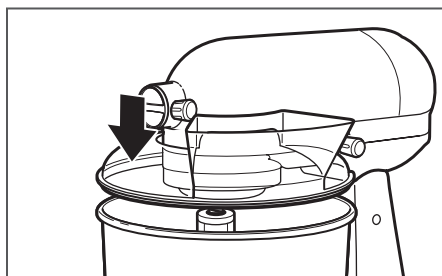
5

Sådan sænkes motorhovedet:

Skub låsearmen til lås op-positionen, og før motorhovedet ned. Sørg for, at motorhovedet er helt nede, og skub derefter låsearmen til låst-positionen. Før brug skal låsen afprøves ved at prøve at løfte motorhovedet.



(VALGFRIT) Sådan justeres afstanden mellem piskeris og skål: Vip motorhovedet tilbage. Derefter drejes skruen mod uret (venstre) for at løfte piskeriset, eller mod uret (højre) for at sænke piskeriset. Justér piskeriset, så det kun berører skålens overflade ganske let. Hvis skruen drejes for meget, kan det ske, at låsearmen ikke fastlåses i den korrekte position.



(VALGFRIT) Sådan placeres plastskærmen*: Skub plastskærmen* væk fra mixerens forside og over skålen, indtil plastskærmen* er centreret. Plastskærmens* nederste kant passer ind i skålen. Hældeslisken er lige til højre for tilbehørs muffen, når mixeren vender imod dig.

VIGTIGT: Mixeren er fra fabrikken indstillet således, at det flade piskeris lige netop er fri af skålens bund. Hvis det flade piskeris af en eller anden grund rører ved bunden af skålen eller er for langt over skålens bund, kan afstanden nemt indstilles således:

BEMÆRK: Det flade piskeris må ikke røre ved skålens bund eller sider, når den er korrekt indstillet. Såfremt det flade piskeris eller piskeriset er indstillet, så de rører skålens bund, kan belægningen på det flade piskeris blive slidt væk, og piskeriset kan blive slidt så det knækker.



BRUG AF MIXEREN

BETJENING AF MIXEREN

BEMÆRK: Mixeren kan blive varm under brug. Når mixeren bruges til store og langvarige opgaver kan den øverste del af enheden blive varm. Det er helt normalt.

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

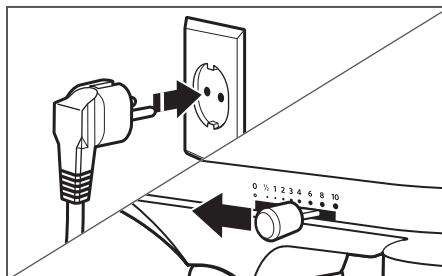
Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskade, brand eller elektrisk stød.



- 1 Sæt køkkenmaskinens stik i en stikkontakt med jordforbindelse. Start altid mixeren på lav hastighed og øg derefter hastigheden gradvist for at undgå sprøjt. Se "Oversigt over hastigheder" for at vælge den bedste hastighed til din opskrift.

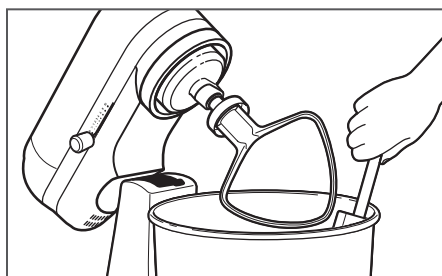
BEMÆRK: Det er nemt at flytte hastighedsregulatoren ved at løfte den en anelse, mens du bevæger den igennem indstillingerne i den ene eller anden retning.

⚠ ADVARSEL

Risiko for kvæstelser

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

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

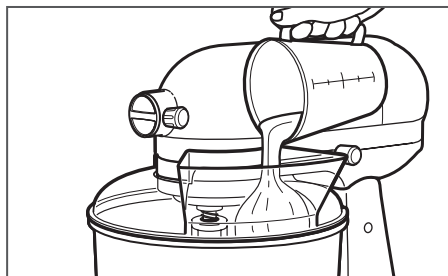


- 2 Skrab ikke skålen, mens mixeren kører. Skålen og piskerisene er beregnet til at sikre en grundig blanding, uden at der er behov for at skrabes skålen ofte. Det er som regel tilstrækkeligt at skrabes skålen en eller to gange, når der røres.

DANSK



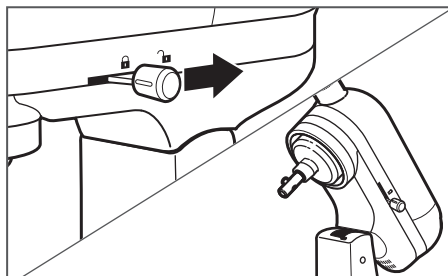
BRUG AF MIXEREN



(VALGFRIT) Hæld ingredienser i skålen via hældeslisken.

BEMÆRK: Plastskærmen* kan bruges til at undgå sprøjt fra skålen under brug. Plastskærmen gør det også nemmere at hælde ingredienser i skålen under brug.

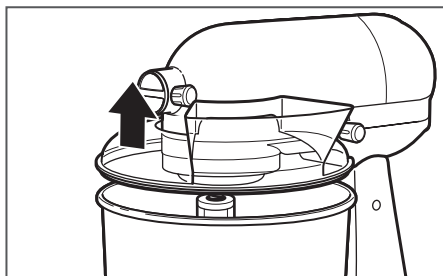
AFMONTERING AF MIXEREN



Sådan løftes motorhovedet:

Kontrollér, at mixerens elstik er taget ud af stikkontakten, og at hastigheds-regulatoren er sat til "0". Derefter skubbes låsearmen til låst op-positionen. Løft motorhovedet. Når motorhovedet er løftet, skubbes låsearmen til låst-positionen, så motorhovedet holdes oppe.

1

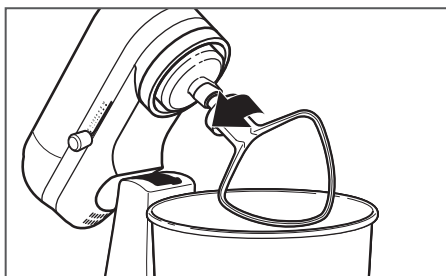


(VALGFRIT) Sådan tages plastskærmen* af: Løft forsiden af plastskærmen* af skålkanten, og træk den væk fra mixeren.

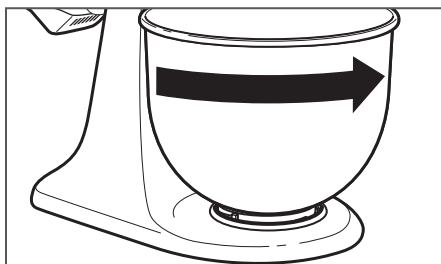




BRUG AF MIXEREN



- 2** **Sådan fjernes tilbehøret:** Drej hastigheds-regulatoren til "0", tag mixerens elstik ud af stikkontakten, og vip motorhovedet tilbage. Tryk derefter tilbehøret opad, så langt, som det kan komme. Drej tilbehøret med uret, og træk det væk fra piskerisets skaft.

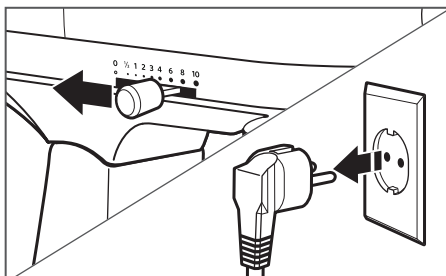


- 3** **Sådan tages skålen af:** Drej forsigtigt skålen mod uret for at løsne den fra skålholderen.

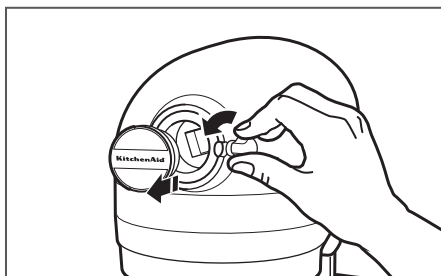
DANSK

VALGFRI TILBEHØR

KitchenAid har et bredt udvalg af valgfrit tilbehør som f.eks. vores spiralizer, pastavalser eller kødhakker. Alle kan påsættes mixerens tilbehørsdrivskaft som vist her.



- 1** Kontrollér, at mixeren er frakoblet stikkontakten, og at hastigheds-regulatoren er sat til "0".

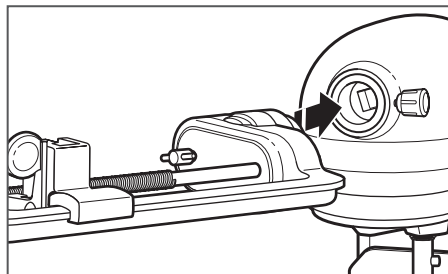


- 2** Drej tilbehørsskruen mod uret for at løsne og fjerne tilbehørsmuffen.



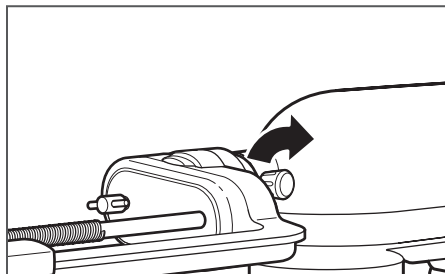


BRUG AF MIXEREN



3

Monter tilbehøret i tilbehørsuffen ved at skubbe drivskaftet ind i den firkantede tilbehørsuffe. Det kan være nødvendigt at dreje tilbehøret frem og tilbage. Når tilbehøret er i den korrekte position, passer tappen på tilbehøret i tapåbningen på kanten af tilbehørsuffen.



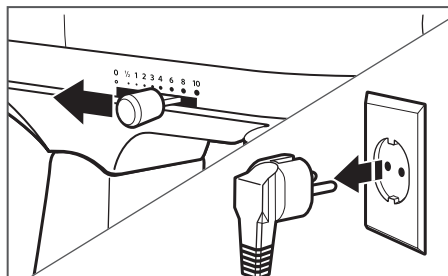
4

Spænd tilbehørsknappen ved at dreje den med uret, indtil tilbehøret sidder helt fast på mixeren. Detaljerede oplysninger om brug af tilbehøret kan findes i vejledningen, som fulgte med dit tilbehør.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

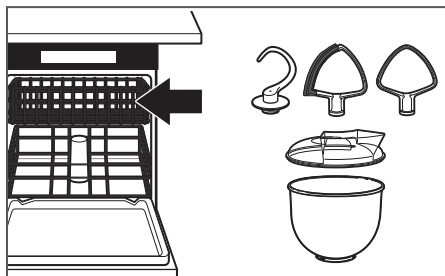
RENGØRING AF MIXEREN

VIGTIGT: Vask ikke piskeriset i opvaskemaskine. Nedsænk ikke mixeren i vand eller andre væsker. Disse dele skal vaskes op i hånden.



1

Sluk for mixeren og stikkontakten, og fjern elstikket fra stikkontakten før rengøring. Aftør mixeren med en blød, fugtig klud. Brug ikke rengøringsmidler. Aftør ofte piskerisets skaft for at fjerne ophobede madrester. Mixeren må ikke komme under/i vand.



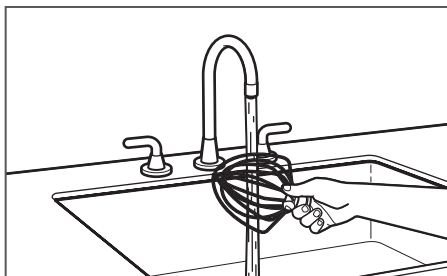
2

Skålen, det flade piskeris, dejkrogen, piskeriset med fleksibel kant og plastskærmen* (kun øverste kurv) kan vaskes op i opvaskemaskine. De kan også vaskes op i hånden i varmt sæbevand, og skylles grundigt, før de tørres. Opbevar ikke tilbehør på skaftet.





VEDLIGEHOELSE OG RENGØRING



- 3** Piskeriset tåler ikke maskinopvask. Rengør det i stedet grundigt i varmt sæbevand, og skyl grundigt før det tørres. Opbevar ikke piskeriset på skaftet.

DANSK

FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskade, brand eller elektrisk stød.

Hvis din mixer ikke fungerer, eller ikke fungerer korrekt, skal du kontrollere følgende:

1. Mixeren kan blive varm under brug. Ved tunge blandinger og længerevarende omrøring kan det være ubehageligt at røre ved mixerens øverste del. Det er helt normalt.

2. Mixeren kan udsende en stærk lugt, især når den er ny. Dette er helt almindeligt for eldrevne motorer.
3. Hvis det flade piskeris rammer skålen, skal mixeren standses. Se afsnittet "Samling af mixeren", og justér afstanden mellem piskeris og skål.
4. Er mixeren tilsluttet en stikkontakt?
5. Fungerer sikringen på den kreds, som mixeren er tilsluttet? Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre, at det er tilsluttet.
6. Sluk for mixeren i 10-15 sekunder, og tænd derefter igen. Hvis mixeren stadig ikke starter, kan du lade den afkøle i en halv time, inden du tænder den igen.

Hvis problemet ikke kan afhjælpes, se "Garanti og service" for flere oplysninger. Send ikke mixeren retur til forhandleren. Her udføres ingen reparationer.





GARANTI OG SERVICE

GARANTI FOR KITCHENAID MIXER

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: 5KSM3311 Fem års fuld garanti fra købsdatoen.	Reservedele og arbejdsløn ved reparation af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, hvis mixeren bruges til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning. B. Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/betjening, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

SERVICECENTRE

Al service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid servicecenter. Kontakt forhandleren, du har købt apparatet af, for at få navnet på det nærmeste autoriserede KitchenAid servicecenter.

KUNDESERVICE

Telefonnummer til kundesupport:  00800 3810 4026

Besøg vores websted for flere oplysninger:

www.KitchenAid.eu

©2019 Alle rettigheder forbeholdes. KITCHENAID og køkkenmaskinens design er varemærker i USA og andetsteds.





EFNISYFIRLIT

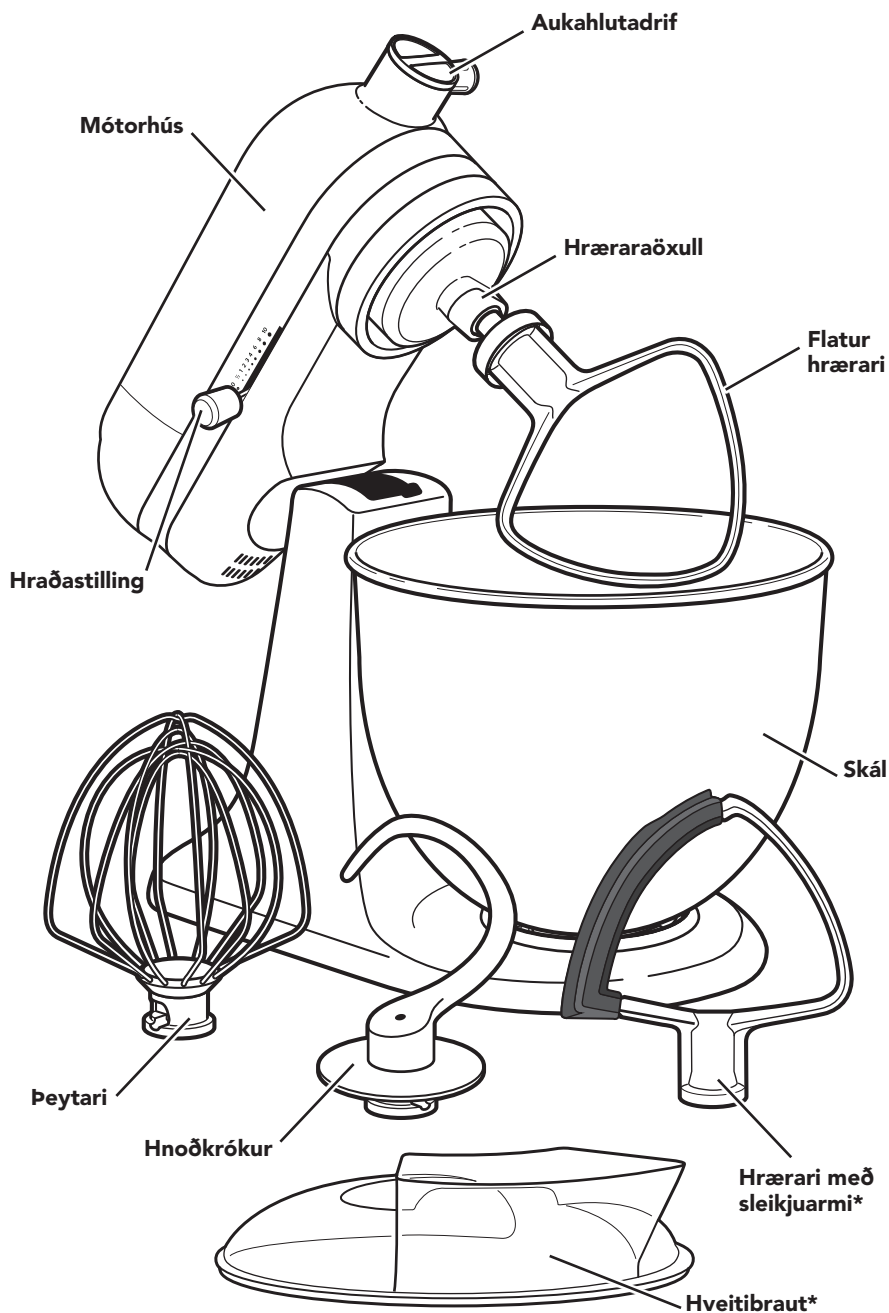
HLUTAR OG EIGINLEIKAR	198
ÖRYGGI BORÐHRÆRIVÉLAR	199
Mikilvæg öryggisatriði	199
Kröfur um rafmagn	202
Förgun rafbúnaðarúrgangs.....	203
BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ	203
Réttur fylgihlutur valinn	203
Leiðarvísí um hraðastýringu.....	204
Borðhrærivélin sett saman.....	205
Unnið með borðhrærivélinni.....	207
Borðhrærivélin tekin í sundur	208
Valkvæðir aukahlutir	209
UMHIRÐA OG HREINSUN	210
Borðhrærivélin hreinsuð	210
BILANALET	211
ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA	212

ÍSLENSKA



HLUTAR OG EIGINLEIKAR

HLUTAR OG FYLGIHLUTIR





ÖRYGGI BORDHRÆRIVÉLAR

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 dáðið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.

 **VIÐVÖRUN**

Þú getur dáðið 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.

ÍSLENSKA

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 forðast hættuna af raflosti skal ekki setja borðhrærivélina í vatn eða annan vökva.
3. Ekki er ætlast til að einstaklingar (ásamt börnum) sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað þetta tæki, nema þeir hafa verið undir eftirlit eða leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja.
4. Aðeins Evrópusambandið: Börn mega ekki nota þetta tæki. Geymið tæki og rafmagnssnúru þess þar sem börn ná ekki til.



ÖRYGGI BORDHRÆRIVÉLAR

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. Börn skulu ekki leika sér með tækið.
6. Börn skulu vera undir eftirliti til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
7. Forðast að snerta hluti sem hreyfast. Til að koma í veg fyrir slys og/eða skemmdir á borðhrærivélinni á að halda höndum, hári og fatnaði, sem og sleikjum og öðrum áhöldum, frá hræranum þegar vélin er í gangi.
8. Slökkið á tækinu og takið úr sambandi við úttak þegar það er ekki í notkun áður en það er sett saman eða tekið í sundur og áður en það er hreinsað. Takið í klónna og togið úr innstungunni til að taka tækið úr sambandi. Togið aldrei í rafmagnssnúruna.
9. Ekki skal nota nein tæki með skemmdar snúrur eða klær eða eftir að tækið hefur bilað, dottið eða skemmst á nokkurn annan hátt. Skilið tækinu til næsta viðurkenndrar þjónustumiðstöðvar til skoðunar, viðgerðar eða stillingar.
10. Ef snúran er skemmd verður að skipta um hana af framleiðanda eða þjónustuaðila eða svipuðum hæfum einstaklingi til að koma í veg fyrir hættu.
11. Ekki láta snúruna hanga fram af borði eða bekk.
12. Taka flata hrærarann, þeytarann eða hnoðkrókin af borðhrærivélinni fyrir þvott.
13. Ekki nota borðhrærivélina utanhúss.
14. Yfirgefið aldrei tækið eftirlitslaust þegar það er í notkun.





ÖRYGGI BORDHRÆRIVÉLAR

15. Notkun fylgihluta, sem KitchenAid mælir ekki með eða selur, getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.
16. Skoðaðu kaflann „Umhirða og hreinsun“ fyrir leiðbeiningar um þrif á yfirborði þar sem matvæli hafa verið.
17. Þetta tæki er ætlað til notkunar á heimilum eða svipaðri notkun, eins og:
 - kaffistofum fyrir starfsfólk í verslunum, skrifstofum eða öðrum vinnustöðum;
 - sveitabæjum;
 - af viðskiptavinum hótela, gistihúsa og annars íbúðarhúsnæðis;
 - rúm og morgunverður gerð umhverfi.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR


ÍSLENSKA



ÖRYGGI BORDHRÆRIVÉLAR

KRÖFUR UM RAFMAGN

!VIÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Stingið inn í jarðtengda innstungu.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosts.

Spenna: 220-240 volt

Tíðni: 50-60 hertz

Rafafli: 250 vött

ATH: Hámarksafli borðhræriverilarinnar er prentað á raðplötuna.

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

Hámarksafli er ákvarðað með notkun aukahluta sem skapa mesta álagið (afl). Aðrir ráðlagðir aukahlutir kunna að nota umtalsvert minni orku.






ÖRYGGI BORDHRÆRIVÉLAR

FÖRGUN RAFBÚNAÐARÚRGANGS

Förgun umbúðaefnis


Umbúðaeefnið er 100% endurvinnanlegt og er merkt með endurvinnslutákninu . Því verður að farga hinum ýmsu hlutum umbúðaefnisins af ábyrgð og í fullri fylgni við reglugerðir staðaryfirvalda sem stjórna förgun úrgangs.

Vörnni hent

- Merkingar á þessu tæki eru í samræmi við tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2012/19/ESB um raf- og rafeindabúnaðarúrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).

- Með því að tryggja að þessarar 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.



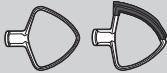


- Táknid  á vörnni eða á meðfylgjandi skjölum gefur til kynna að ekki skuli meðhöndla hana sem heimilisúrgang, heldur verði að fara með hana á viðeigandi söfnunarstöð fyrir endurvinnslu raf- og rafeindabúnaðar.

Fyrir ítarlegri upplýsingar um meðhöndlun, endurheimt og endurvinnslu þessarar vöru skaltu vinsamlegast hafa samband við bæjarstjórnarskrifstofur í þínum heimabæ, heimilissorpförgunarþjónustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.

ÍSLENSKA

BORDHRÆRIVÉLIN NOTUÐ

RÉTTUR FYLGIHLUTUR VALINN

FYLGHIHLUTUR	NOTA TIL AÐ BLANDA:	LÝSING:
FLATUR HRÆRARI HRÆRARI MEÐ SLEIKJUARMI* 	Venjulegar til þykkar blöndur	Kökur, kremaður glassúr, sælgæti, smákökur, kex, bökudeig, kjöthleifur, kartöflumús
ÞEYTARI 	Loftmiklar blöndur	Egg, eggjahvítur, þeyttur rjómi, soðinn glassúr, svampkökur, majónes, sumt sælgæti
HNOÐKRÓKUR 	Blanda og hnoða gerdeig	Brauð, snúðar, pítsudeig, rúnstykki

*Fylgihlutir seldir sér












BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ

LEIÐARVÍSI UM HRAÐASTÝRINGU

Allar hraðastillingar byrja sjálfkrafa með Soft Start-eiginleikanum, sem þýðir að borðhræri- vélin byrjar á hægum hraða þegar hún er sett í gang til að koma í veg fyrir skvettur og „hveitirok“ í byrjun. Hún eykur svo hraðann fljótlega upp í valinn hraða fyrir besta árangur.

ATH: Hægt er að velja hraðastillingar á milli hraðaþrepana sem taldar eru upp í töflunni til að fá hraða 1, 3, 5, 7 og 9 ef þörf er á finni stillingum. Ekki fara yfir Hraða 2 þegar verið er að útbúa gerdeig þar sem það getur valdið skemmdum á borðhrærivélinni.

HRAÐI	FYLGIHLUTUR	AÐGERÐ:	LÝSING:
1/2		HRÆRA	Til að byrja allar blöndunaraðgerðir, hæghræringu, sameiningu og stöppun. Notað til að bæta hveiti og þurrum efnum í deig og blanda vökva í þurr efni. Ekki nota Hraða 1 til að blanda eða hnoða gerdeig.
1			
2		HÆGBLÖNDUN	Fyrir hæghlöndun, stöppun og hraðari hræringu. Notað til að blanda og hnoða gerdeig, þykk deig og sælgæti; byrja að stappa kartöflur eða annað grænmeti; blanda feiti við hveiti; blanda þunnt deig sem kann að slettast.
4		BLÖNDUN, HRÆRING	Til að blanda milliþykk deig, svo sem kökudeig. Notað til að blanda sykri og feiti og til að bæta sykri út í eggjahvítur til að búa til marens. Miðlungshraði fyrir kökublöndur.
6		HRÆRING, KREMUN	Til að hræra á miðlungshraða (kremun) eða þeyta. Notað sem lokastig á kökudeig, kleinuhringi og önnur deig. Hæsti hraði fyrir kökudeig.
8		HRÖÐ HRÆRING, PEYTING	Til að þeyta rjóma, eggjahvítur og soðinn glassúr.
10		HRÖÐ PEYTING	Til að þeyta minni skammta af rjóma eða eggjahvítum; til að ljúka við kartöflumús.

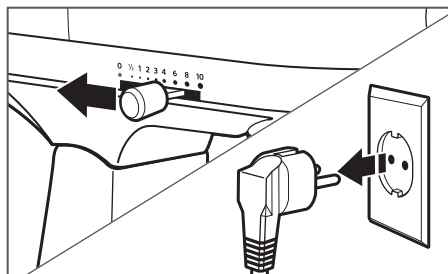
ATH: Til að hreyfa hraðastillinguna á auðveldan hátt skaltu lyfta lítilllega upp um leið og þú færir hana yfir stillingarnar í aðra hvora áttina.



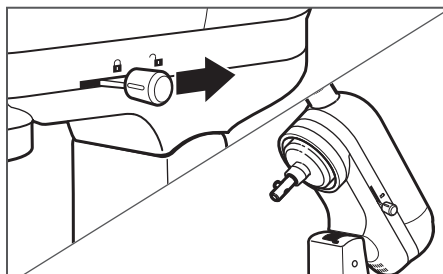


BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ

BORÐHRÆRIVÉLIN SETT SAMAN

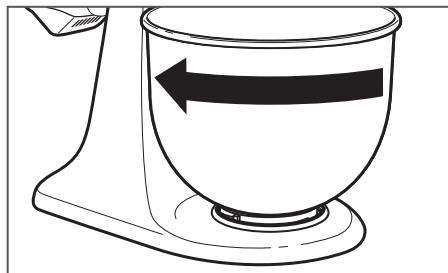


- 1** Athugaðu til að vera viss um að borðhrærivélin sé ekki í sambandi og að hraðastillirinn sé á „0“.

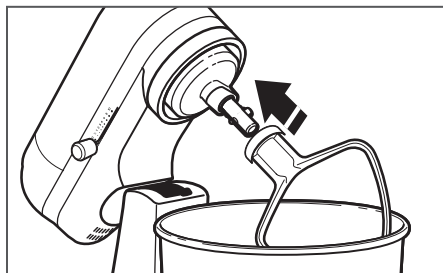


- 2** **Lyftu mótorausnum:** Renndu læsistönginni í aflæsa-stöðuna og lyftu mótorausnum. Þegar þú hefur lyft skaltu renna læsistönginni í læsa-stöðuna til að halda mótorausnum uppi.

ATH: Til að hreyfa hraðastillinguna á auðveldan hátt skaltu lyfta lítillega upp um leið og þú færir hana yfir stillingarnar í aðra hvora áttina.



- 3** **Tengdu skálina við:** Settu skálina niður á skálarfestinguna og snúðu henni varlega réttisælis til að læsa henni á sínum stað.



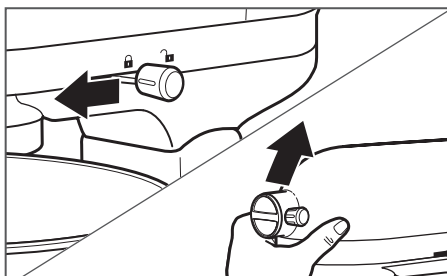
- 4** **Tengdu einhvern fylgihlut við:** Renndu fylgihlutnum upp á hrærara-öxulinn og þrýstu upp eins langt og mögulegt er. Snúðu síðan fylgihlutnum til hægri svo hann krækist yfir pinnann á öxlinum.

ÍSLENSKA



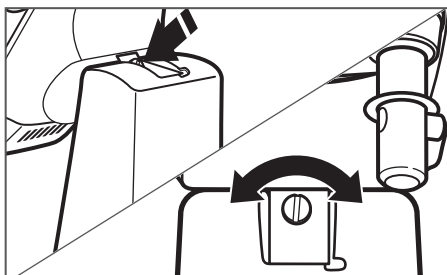


BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ

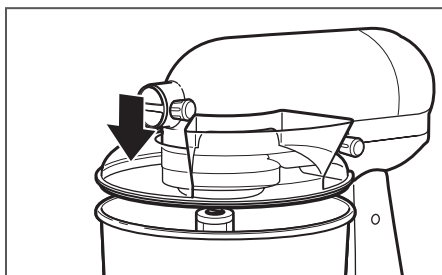


Láttu mótörhausinn síga:

Renndu læsistönginni í aflæsa-
stöðuna og stýrðu mótörhausnum
niður. Gakktu úr skugga um að
5 mótörhausinn sé alveg niðri, renndu
síðan læsistönginni í læsta stöðu.
Áður en þú byrjar að hræra skaltu
prófa lásinn með því að reyna að
lyfta mótörhausnum.



(VALKVÆTT) Til að stilla bilið á milli
hræra og skálar: Hallaðu mótör-
hausnum aftur, snúðu síðan skrúfunni
aðeins rangsælis (vinstri) til að lyfta
hræranum, eða réttisælis til að láta
hræran sýga. Stilltu hræran þannig
að hann sé rétt fyrir ofan yfirborð
skálarinnar. Ef skrúfan er ofstillt getur
verið að skálin læsist ekki.



(VALKVÆTT) Komdu hveitibrautinni*
fyrir: Renndu hveitibrautinni* yfir
skálinna framan frá á borðhrærivélinni
þar til hún er fyrir miðju. Neðri brún
hveitibrautarinnar* passar inn í skálinna.
Hveitirennan verður rétt hægra megin
við aukahlutadrifið þegar þú snýrð að
borðhrærivélinni.

MIKILVÆGT: Frá verksmiðju er borðhrærivélin stillt þannig að aðeins örlítið bil er á milli
flata hrærarans og botnsins á skálinni. Ef hrærarinn af einhverjum ástæðum snertir botn
skálarinnar eða hann er of langt frá botni má stilla bilið á auðvelda hátt.

ATH: Sé flati hrærarinn rétt stilltur, mun hann hvorki snerta botn né hliðar skálarinnar.
Ef flati hrærarinn eða þeytarinn eru svo nálægt að þeir rekist í botn skálarinnar kann
húðin að slitna af hræranum eða þeytarinn að slitna.



BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ

UNNIÐ MEÐ BORÐHRÆRIVÉLINNI

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

⚠ VIÐVÖRUN



Hætta á raflosti

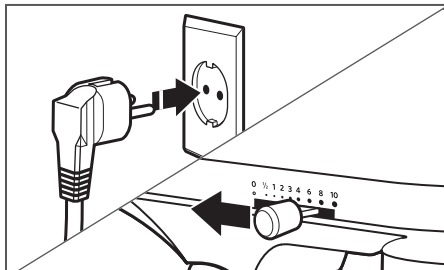
Stingið inn í jarðtengda innstungu.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosts.



1 Setjið borðhrærivélina í samband við jarðtengda innstungu. Settu alltaf hraðastillinguna á lágsta hraða til að byrja með, auktu síðan smátt og smátt hraðann, til að forðast að hraefnin skvettist. Sjá „Leiðarvísi um hraðastýringu“ til að velja bestu hraðana fyrir uppskriftina þína.

ATH: Til að hreyfa hraðastillinguna á auðveldan hátt skaltu lyfta lítilliga upp um leið og þú færir hana yfir stillingarnar í aðra hvora áttina.

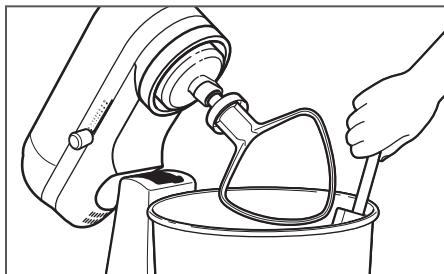
ÍSLENSKA

⚠ VIÐVÖRUN

Slyshætta

Taktu vélinu úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

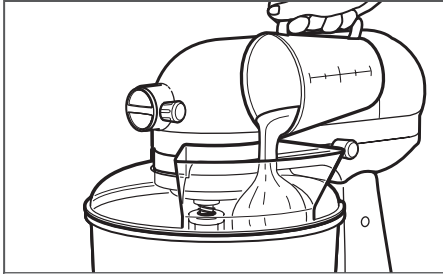
Misbrestur á að gera svo getur valdið beinbroti, skurðum eða mari.



2 Ekki skafa skálina á meðan borðhrærivélin er í gangi. Skálin og hrærararnir eru hönnuð til að veita rækilega blöndun án þess að oft þurfi að skafa. Yfirleitt nægir að skafa skálina einu sinni eða tvisvar meðan á blöndun stendur.



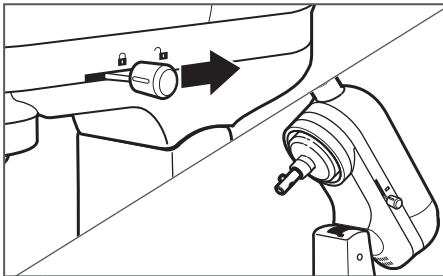
BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ



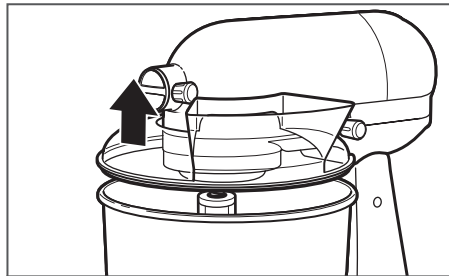
(VALKVÆTT) Helltu hráefnunum í skálina gegnum hveitirennuna.

ATH: Hægt er að nota hveitibrautina* til að forðast að hráefnin skvettist upp úr skálinni þegar verið er að hræra, ásamt því að geta á auðveldan hátt hellt hráefnum í skálina á meðan verið er að hræra.

BORÐHRÆRIVÉLIN TEKIN Í SUNDUR



1 Lyftu mótorausnum: Athugaðu til að vera viss um að borðhrærivélin sé ekki í sambandi og að hraðastillirinn sé á „0“, renndu síðan læsistönginni í aflæsa-stöðuna og lyftu mótorausnum. Þegar þú hefur lyft skaltu renna læsistönginni í læsa-stöðuna til að halda mótorausnum uppi.

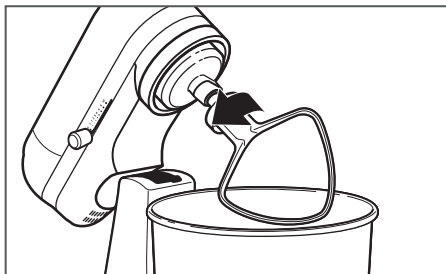


(VALKVÆTT) Fjarlægðu hveitibrautina*: Lyftu framhluta hveitibrautarinnar* upp af brún skálarinnar og togaðu hana frá borðhrærivélinni.



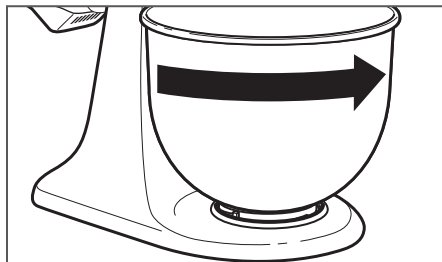


BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ



2

Fjarlægðu fylgihlutinn: Snúðu hraðastillingum á „0“, taktu borðhrærivélina úr sambandi og hallaðu mótorausnum aftur; ýttu síðan fylgihlutnum upp á við eins langt og hægt er, snúðu honum réttisælis og togaðu hann af hræraöxlinum.

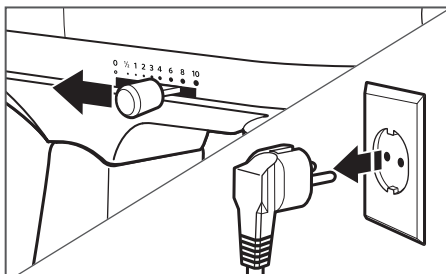


3

Fjarlægðu skálina: Snúðu skálinni varlega rangsælis til að losa hana af skálarfestingunni.

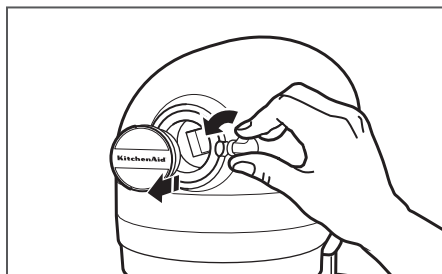
VALKVÆÐIR AUKAHLUTIR

KitchenAid býður upp á mikið úrval valkvæðra aukahluta eins og gormskurðarhnífa, pastaskera eða hakkavél, sem tengja má við aukahlutaöxul borðhrærivélarinnar eins og sýnt er hér.



1

Athugaðu til að vera viss um að borðhrærivélin sé ekki í sambandi og að hraðastillirinn sé á „0“.



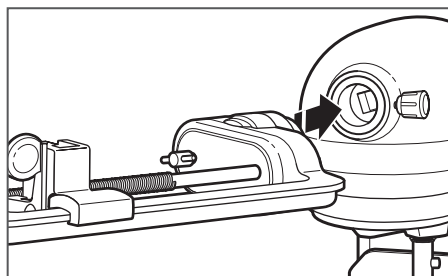
2

Snúðu aukahlutahnúðnum rangsælis til að fjarlægja hlíf fyrir aukahlutadrif.

ÍSLENSKA

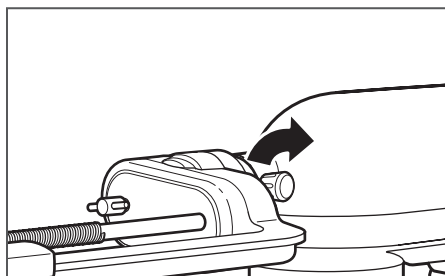


BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ



3

Settu aukahlutinn inn í aukahlutadrifið þannig að öruggt sé að öxullinn passi inn í ferhyrnu drifgrópina. Það gæti þurft að snúa aukahlutnum fram og til baka þegar aukahluturinn er í réttri stöðu passar pinninn á honum í skoruna á kanti drifsins.



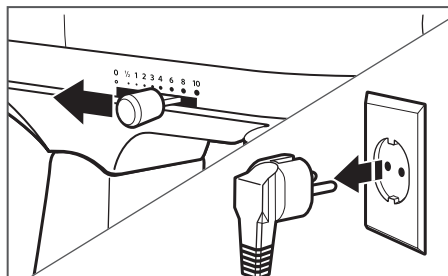
4

Hertu aukahlutahnúðið með því að snúa honum réttisælis þangað til aukahluturinn er alveg fastur við borðhrærivélina. Sjá leiðbeiningahandbókina sem kom með aukahlutnum til að fá ítarlegar leiðbeiningar um notkun aukahlutarins.

UMHIRÐA OG HREINSUN

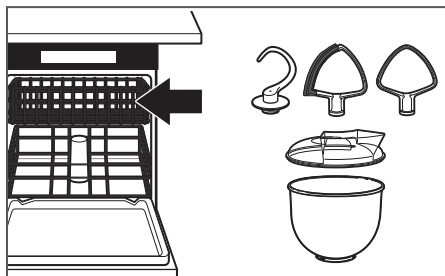
BORÐHRÆRIVÉLIN HREINSUÐ

MIKILVÆGT: Ekki þvo þeytarann í uppþvottavél. Ekki kaffæra skrokk borðhrærivélarinnar í vatni eða öðrum vökvum. Þessa hluti ætti að þvo í höndunum.



1

Slökktu á borðhrærivélinni og taktu hana úr sambandi fyrir hreinsun. Þurrkaðu skrokk borðhrærivélarinnar með mjúkum, rökum klút. Notaðu ekki hreinsiefni. Þurrkaðu oft af hræraraöxlinum til að fjarlægja alla uppsöfnun leifa. Kaffærðu ekki í vatni.



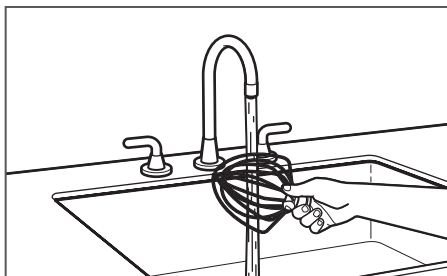
2

Þvo má skálina, flata hrærarann, hnoðkrókinn, hrærarann með sleikjuarminum og hveitibrautina* (aðeins í efstu grind) í uppþvottavél, en einnig má hreinsa þau vandlega í heitu sápuvatni og skola til fullnustu áður en þurrkað er. Ekki geyma hræra á öxlinum.





UMHIRÐA OG HREINSUN



3 Þeytarinn má ekki fara í uppþvottavél. Hreinsaðu hann vandlega í heitu sápuvatni og skolaðu fullkomlega fyrir þurrkun. Ekki geyma þeytarann á öxlinum.

BILANALET

! VIÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Stingið inn í jarðtengda innstungu.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosti.

Vinsamlegast athugaðu eftirfarandi ef borðhrævílin bilar eða virkar ekki:

1. Borðhrævílin getur hitnað við notkun. Ef álagið er mikið í langan tíma er ekki víst að þú getir snert við efsta hluta einingarinnar. Þetta er eðlilegt.
2. Borðhrævílin getur gefið frá sér sterka lykt, sérstaklega þegar hún er ný. Þetta á almennt við um rafmagnsmótora.
3. Ef flati hrærarinn rekst í skálina skal stöðva borðhrævílina. Sjá hlutann „Borðhrævílin sett saman“ og stilltu hrærarann að bili skálarinnar.
4. Er borðhrævílin í sambandi?
5. Er öryggjð fyrir innstunguna sem borðhrævílin notar í lagi? Gakktu úr skugga um að lekaliði hafi ekki slegið út.
6. Slökktu á borðhrævílinni í 10-15 sekúndur og kveiktu svo á henni aftur. Ef hún fer samt ekki í gang skal leyfa henni að kólna í 30 mínútur áður en kveikt er aftur á henni.

Ef ekki er hægt að laga vandamálið skaltu skoða hlutann „Ábyrgð og þjónusta“. Ekki fara með borðhrævílina aftur til söluaðila, söluaðilar veita ekki þjónustu.



ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA

ÁBYRGÐ FYRIR KITCHENAID BORDHRÆRIVÉL

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
Evrópa, Mið-Austurlönd og Afrika: 5KSM3311 Full ábyrgð í fimm ár frá kaupdegi.	Varahluti og viðgerðar-kostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Þjónustan skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila.	A. Viðgerðir þegar borðhrærivélin er notuð til annarra aðgerða en venjulegrar heimilismatreiðslu. B. Skemmdir sem verða fyrir slysi, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu.

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

ÞJÓNUSTUAÐILI

Öll þjónusta á hverjum stað skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila. Hafðu samband við þann söluaðila sem tækið var keypt af til að fá nafnið á næsta viðurkennda KitchenAid þjónustuaðila.

ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

Til að fá frekari upplýsingar skaltu heimsækja vefsvæði okkar á:

www.KitchenAid.eu

©2019 Allur réttur áskilinn. KITCHENAID og hönnun á borðhrærivélinni eru vörumerki í Bandaríkjunum og víðar.





СОДЕРЖАНИЕ

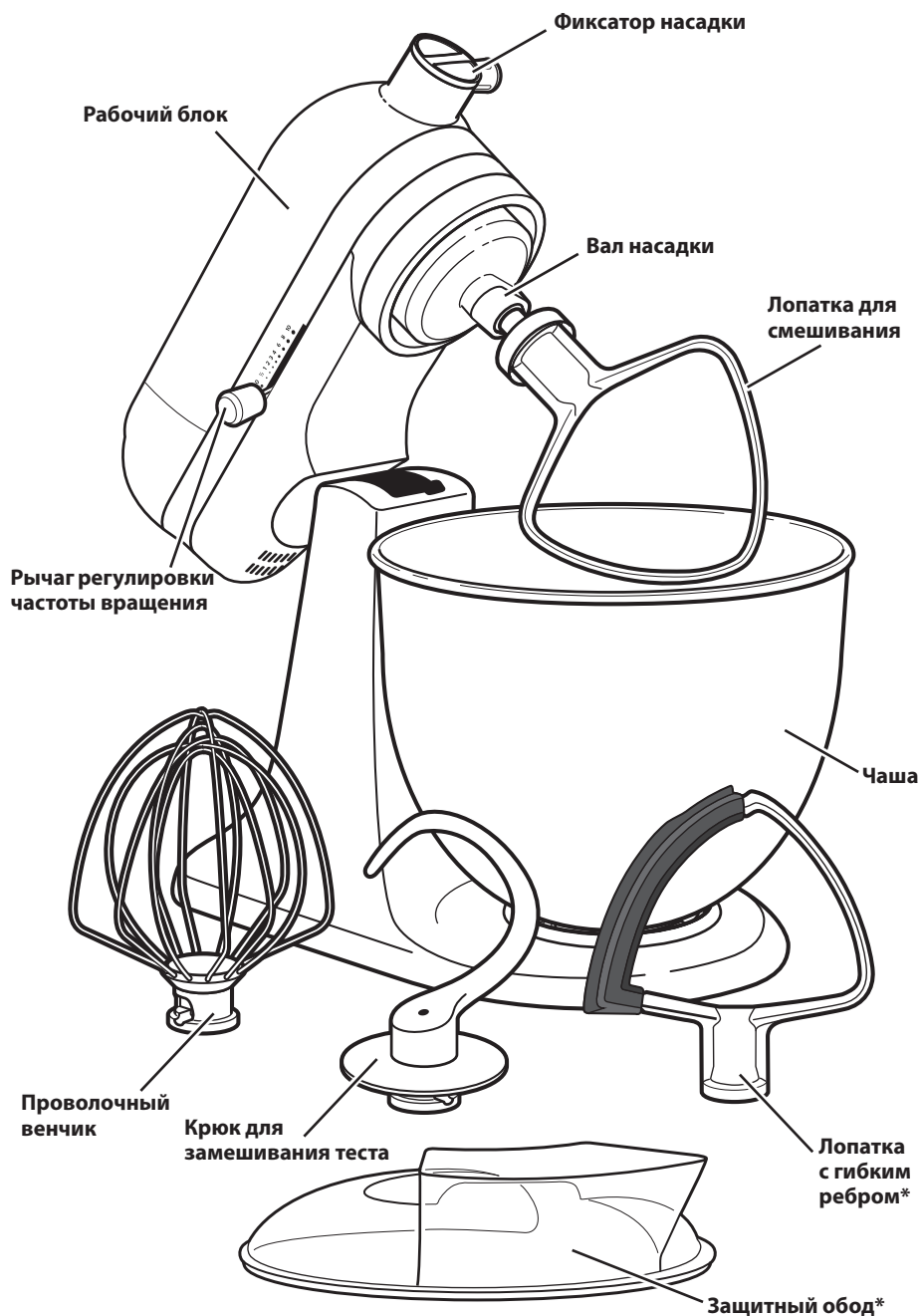
ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	214
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСТОЛЬНОГО	
МИКСЕРА	215
Меры предосторожности.....	215
Электрические требования.....	218
Утилизация отходов электрического оборудования	219
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА.....	219
Выбор аксессуаров.....	219
Руководство для регулировки частоты вращения.....	220
Сборка настольного миксера	221
Эксплуатация настольного миксера	223
Разборка настольного миксера.....	224
Дополнительные насадки	225
УХОД И ЧИСТКА	226
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	228

РУССКИЙ



ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:



ОПАСНОСТЬ

Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если немедленно не последуете инструкциям.



ВНИМАНИЕ

Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если не последуете инструкциям.

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:

1. Прочтите все инструкции. Неправильное использование устройства может привести к серьезным травмам.
2. Во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость.
3. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или не имеющими достаточного опыта и знаний, если они не были предварительно подготовлены или проинструктированы в отношении использования прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
4. Только для Европейского Союза: Данный прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его сетевой шнур в местах, недоступных для детей.



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

5. Только для Европейского Союза: Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо не имеющие надлежащего опыта использования и знаний, могут пользоваться электробытовыми приборами только в том случае, если они находятся под присмотром или проинструктированы по вопросу безопасного использования электробытового прибора и осознают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с прибором.
6. Следите за детьми и не допускайте, чтобы они играли с прибором.
7. Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями.
8. Выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания, если он не используется, а также перед тем, как снимать или устанавливать какие-либо его части, а также перед чисткой. Чтобы отсоединить прибор от сети, возьмитесь за вилку сетевого шнура и потяните за нее, чтобы вынуть из розетки. Никогда не тяните за сам шнур.
9. Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или вилкой или после возникновения неисправностей в работе прибора или его падения или любого другого повреждения. В этом случае верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
10. В случае повреждения сетевого шнура его замена должна осуществляться изготовителем, работником сервисного центра или другим работником с аналогичной квалификацией во избежание риска поражения электрическим током.
11. Не допускайте свисания шнура с края стола или с угла.
12. Снимайте лопатку для смешивания, проволочный венчик или крюк для замешивания теста с миксера перед мытьём.
13. Не используйте настольный миксер вне помещения.





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

14. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
15. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
16. Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, см. раздел «Уход и чистка».
17. Данный прибор предназначен для эксплуатации в быту и аналогичных условиях, например:
 - на кухнях для персонала в магазинах, офисных или других рабочих помещениях;
 - центрах агротуризма;
 - для использования клиентами в отелях, мотелях и других местах временного проживания;
 - в пансионатах типа Bed and Breakfast.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

РУССКИЙ



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

⚠ ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

- Подключите к заземленной розетке.**
- Не удаляйте заземляющий электрод.**
- Не используйте адаптер.**
- Не используйте удлинитель.**

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

Напряжение: 220-240 Вольт

Частота: 50-60 Герц

Мощность: 250 Ватт

ПРИМЕЧАНИЕ: Данные о номинальной мощности вашего миксера указаны на табличке с серийным номером.

Не используйте удлинители. Если сетевой шнур слишком короткий, обратитесь к квалифицированному электрику или специалисту сервисной службы для установки розетки рядом с прибором.

Номинальная мощность определяется при использовании насадки, требующей максимальной мощности. При использовании других рекомендуемых насадок миксер можно эксплуатировать при меньшей мощности энергии.






ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Утилизация упаковочных материалов


Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак . Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

Утилизация изделия

- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2012/19/EU по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.




- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство попадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

ВЫБОР АКСЕССУАРОВ

АКСЕССУАР	ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ:	ОПИСАНИЕ:
ЛОПАТКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ ЛОПАТКА С ГИБКИМ РЕБРОМ* 	Нормальные-густые смеси	Торты, сливочная глазурь, леденцы, печенье, выпечка, пироги, мясные рулеты, картофельное пюре
ПРОВОЛОЧНЫЙ ВЕНЧИК 	Смеси, требующие взбивания	Яйца, белки, густые сливки, отварная глазурь, бисквитные пирожные, майонез, некоторые виды леденцов
КРЮК ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА 	Смешивание ингредиентов и замешивание дрожжевого теста	Тесто для хлеба, булочек и пиццы

*Аксессуар продается отдельно

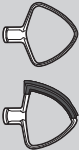







ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

РУКОВОДСТВО ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ЧАСТОТЫ ВРАЩЕНИЯ

Все скорости имеют функцию плавного пуска, которая при запуске автоматически начинает работать на нижней скорости, затем быстро возрастает до выбранной скорости для обеспечения оптимальной производительности. Функция необходима для предотвращения выплескивания ингредиентов и "расслоения теста".

ПРИМЕЧАНИЕ: Рычаг регулировки частоты вращения можно устанавливать в промежуточное положение между перечисленными в таблице скоростями, чтобы добиться вращения со скоростями 1, 3, 5, 7 и 9, при необходимости более точной регулировки. При подготовке дрожжевого теста не превышайте скорость 2, т.к. высокая скорость в этом случае может повлечь поломку настольного миксера.

СКОРОСТЬ	АКСЕССУАР	ДЕЙСТВИЕ:	ОПИСАНИЕ:
1/2		РАЗМЕШИВАНИЕ	Для любых видов смешивания, медленного помешивания, соединения ингредиентов и приготовления пюре. Используйте для добавления муки и сухих ингредиентов в жидкое тесто, а также для добавления жидкостей к сухим ингредиентам. Скорость 1 не следует использовать для смешивания или замешивания дрожжевого теста.
1			
2		МЕДЛЕННОЕ СМЕШИВАНИЕ	Для медленного смешивания, приготовления пюре, быстрого взбалтывания. Используйте для смешивания густых видов теста и карамельной массы, для приготовления пюре из картофеля и других овощей, добавления разрыхлителя в муку, смешивания размягченного или твердого сливочного масла, а также смешивания и приготовления дрожжевого теста.
4		СМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ	Для смешивания теста средней густоты, например, для домашнего печенья. Используйте для смешивания сахара и разрыхлителя и для добавления сахара в яичные белки при приготовлении меренг. Средняя скорость для кексовых смесей.
6		ВЗБИВАНИЕ, СЛИВКО-ВЗБИВАНИЕ	Для среднескоростного взбивания (взбивания сливок) лопаткой или венчиком. Используйте для завершающего этапа смешивания кексовых смесей, смесей для пончиков и других видов жидкого теста. Высокая скорость для кексовых смесей.
8		СКОРОСТНОЕ ВЗБИВАНИЕ, ВЗБИВАЛКОЙ ИЛИ ВЕНЧИКОМ	Для взбивания сливок, яичных белков и глазури, используя лопатку для смешивания или венчик.
10		СКОРОСТНОЕ ВЗБИВАНИЕ ВЕНЧИКОМ	Для взбивания венчиком небольшого количества сливок или яичных белков, а также взбивания картофельного пюре в конце приготовления.

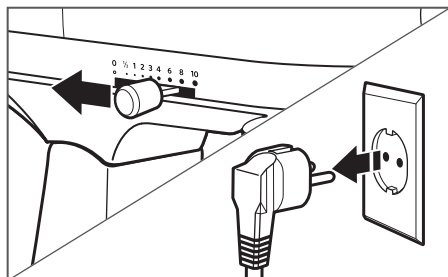
ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы легко передвигать рычаг регулировки частоты вращения, слегка приподнимайте его, когда перемещаете в любом направлении.





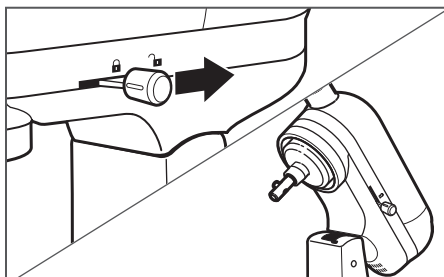
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

СБОРКА НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



1

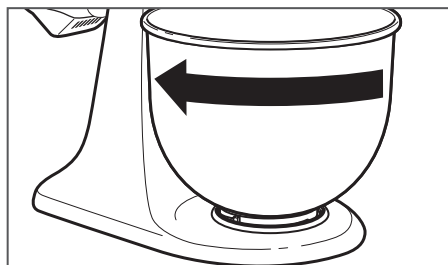
Убедитесь, что настольный миксер не включен в розетку, а рычаг регулировки частоты вращения установлен на «0».



2

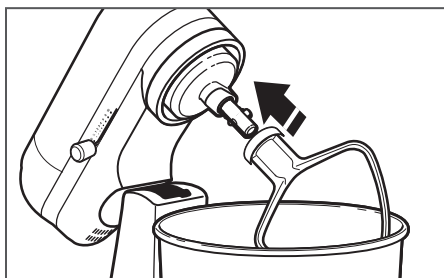
Поднимите рабочий блок: Установите блокирующий рычаг в положение «Открыть» (Unlock) и поднимите рабочий блок. После поднятия переведите блокирующий рычаг в положение «Заккрыть» (Lock), чтобы зафиксировать рабочий блок наверху.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы легко передвигать рычаг регулировки частоты вращения, слегка приподнимайте его, когда перемещаете в любом направлении.



3

Установите чашу: Поместите чашу на фиксатор и осторожно поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.



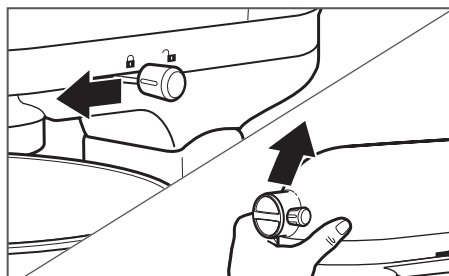
4

Присоедините одну из насадок: Наденьте насадку на вал насадки и нажмите на нее до максимальной фиксации. Затем поверните насадку против часовой стрелки, насаживая ее на штифт вала.

РУССКИЙ

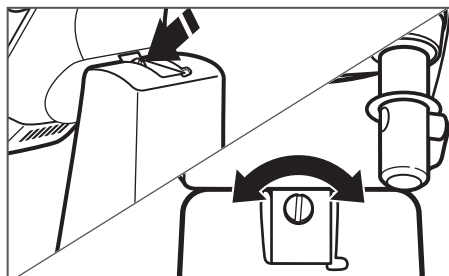


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

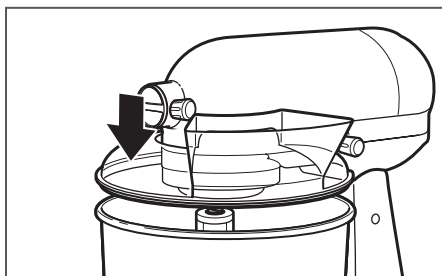


5

Опустите рабочий блок: Установите блокирующий рычаг в положение «Открыть» (Unlock) и направьте рабочий блок вниз. Убедитесь, что рабочий блок полностью опущен, затем переведите блокирующий рычаг в положение «Закрывать» (Lock). Перед началом работы проверьте блокировку – попробуйте поднять рабочий блок.



(НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО) Чтобы отрегулировать расстояние между насадкой и стенками чаши: Отведите рабочий блок назад, затем слегка поверните винт против часовой стрелки (влево), чтобы поднять насадку, или по часовой стрелке (вправо), чтобы опустить ее. Отрегулируйте насадку так, чтобы она находилась вблизи поверхности чаши. Если вы перекрутите винт, фиксатор чаши может не зафиксировать ее положение.



(НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО) Установите защитный обод*: Стоя лицом к настольному миксеру, поместите защитный обод* на чашу и установите его четко по центру чаши. Нижняя часть защитного обода* должна совпасть с чашей. Различный носик будет как раз справа от фиксатора насадок, если смотреть прямо на миксер.

ВНИМАНИЕ: Ваш миксер отрегулирован на заводе-изготовителе так, что лопатка для смешивания и венчик сразу устанавливаются в чаше с соблюдением нужного расстояния. Если же по какой-то причине лопатка для смешивания упирается в дно чаши или слишком удаляется от него, это расстояние можно отрегулировать.

ПРИМЕЧАНИЕ: Лопатка для смешивания не должна упираться о дно или в бок чаши после правильной регулировки. Если лопатка для смешивания или проволочный венчик отрегулирован на минимальном расстоянии, приводящим к контакту с дном чаши, покрытие может быть удалено с лопатки, а проволочные детали венчика могут износиться.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

ПРИМЕЧАНИЕ: Миксер может нагреваться при работе. При длительном использовании верхняя часть устройства может нагреваться. Это нормально.

⚠ ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.
 Не удаляйте заземляющий электрод.
 Не используйте адаптер.
 Не используйте удлинитель.
 Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.



1 Включите стационарный миксер в заземленную электрическую розетку. Перед началом работы всегда устанавливайте рычаг регулировки частоты вращения на минимальный уровень; во время работы постепенно увеличивайте скорость во избежание разбрызгивания ингредиентов. См. «Руководство для регулировки частоты вращения» для выбора оптимальной скорости.

РУССКИЙ

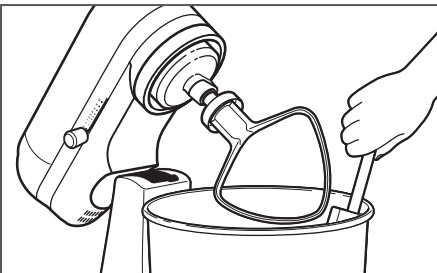
ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы легко передвигать рычаг регулировки частоты вращения, слегка приподнимайте его, когда перемещаете в любом направлении.

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

Невыполнение этого требования может привести к перелому кости, порезам или синякам.

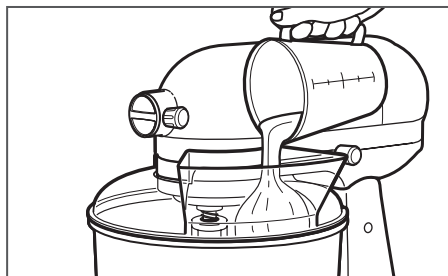


2 Не чистите чашу пока настольный миксер работает. Чаша и лопатки разработаны для обеспечения тщательного смешивания без частой очистки боковых сторон чаши. Одной или двух очисток при смешивании обычно бывает достаточно.





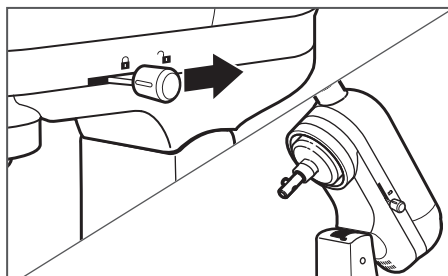
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



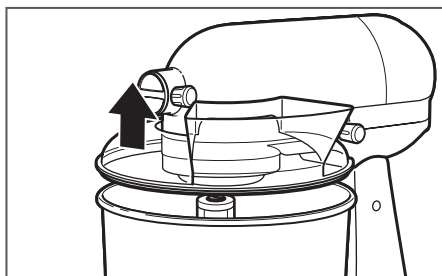
(НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО) Добавляйте ингредиенты в чашу через разливочный носик.

ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте защитный обод* для предотвращения разбрызгивания ингредиентов во время смешивания, а также для добавления жидких продуктов во время работы.

РАЗБОРКА НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



1 Поднимите рабочий блок: Убедитесь, что настольный миксер не включен в розетку, а рычаг регулировки частоты вращения установлен на «0», затем переведите блокирующий рычаг в положение «Открыть» (Unlock) и поднимите рабочий блок. После поднятия переведите блокирующий рычаг в положение «Закрыть» (Lock), чтобы зафиксировать рабочий блок наверху.

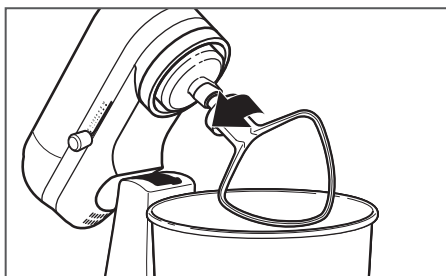


(НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО) Снимите защитный обод*: Снимите переднюю часть защитного обода* с чаши и потяните ее в направлении от миксера.



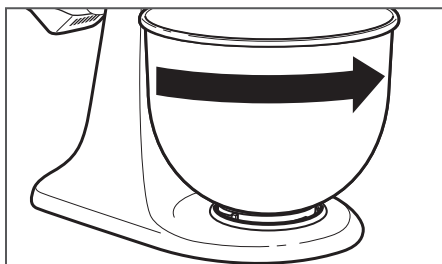


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



2

Отсоедините насадку: Установите рычаг регулировки частоты вращения на «0», отключите миксер от розетки и отведите рабочий блок назад; затем нажмите на насадку до упора, поверните ее по часовой стрелки и снимите с вала насадки.

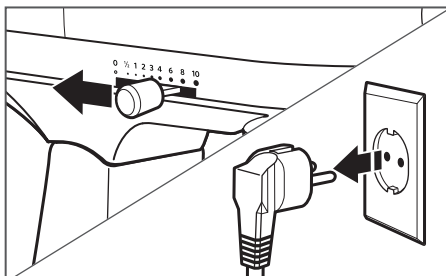


3

Снимите чашу: Аккуратно поверните чашу против часовой стрелки, чтобы снять ее с фиксатора.

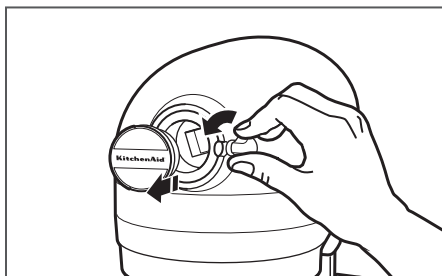
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ

KitchenAid предлагает широкий ассортимент дополнительных аксессуаров, таких как спиральный нож, ножи для нарезки пасты или мясорубка, которые можно присоединять к настольному миксеру, как показано на рисунке.



1

Убедитесь, что настольный миксер не включен в розетку, а рычаг регулировки частоты вращения установлен на «0».



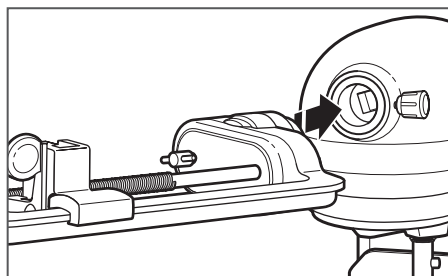
2

Поверните крепежный винт против часовой стрелки, чтобы отсоединить колпачок.

РУССКИЙ

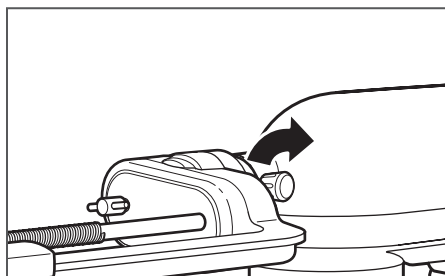


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



3

Вставьте насадку в фиксатор так, чтобы конец вала плотно вошел в квадратное отверстие фиксатора. Может потребоваться вращение насадки в ту или другую сторону. Когда насадка займет правильное положение, штифт на насадке войдет в паз на кромке соединительной втулки.



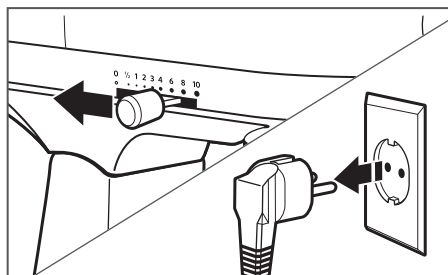
4

Затяните ручку крепления, повернув ее по часовой стрелке, чтобы насадка была полностью закреплена на миксере. Подробные инструкции по использованию насадки см. в руководстве по эксплуатации, прилагающемся к насадке.

УХОД И ЧИСТКА

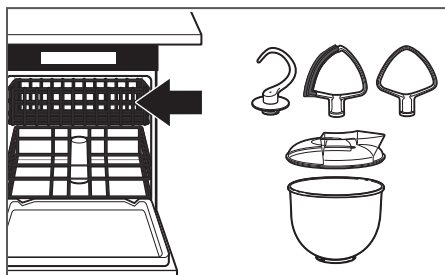
ЧИСТКА НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

ВНИМАНИЕ: Запрещается мыть проволочный венчик в посудомоечной машине. Не погружайте корпус миксера в воду или другие жидкости. Эти части необходимо мыть вручную.



1

Перед чисткой выключите настольный миксер (кнопка OFF) и отсоедините от сети. Протрите корпус миксера мягкой влажной тканью. Не используйте бытовые / коммерческие моющие средства. Регулярно протирайте вал насадки, чтобы на нем не скапливались остатки. Не погружайте миксер в воду.



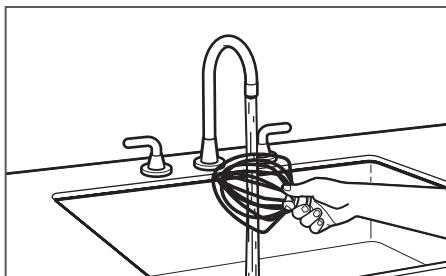
2

Чашу, лопатку для смешивания, крюк для замешивания теста, лопатку с гибким ребром и защитный обод* можно мыть в посудомоечной машине (только на верхней решетке); другой способ чистки — тщательно вымыть их в горячей мыльной воде и хорошо ополоснуть, а затем высушить. Венчики не следует хранить на валу.





УХОД И ЧИСТКА



3

Проволочный венчик не пригоден для мойки в посудомоечной машине. Вымойте его в горячей мыльной воде и тщательно сполосните перед тем, как сушить. Запрещается хранить проволочный венчик на валу.

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

Если ваш настольный миксер вышел из строя или не работает, проверьте следующее:

1. Миксер может нагреваться при работе. При высоких нагрузках и длительном смешивании прикосновение к верхней части прибора может быть неприятным. Это нормально.

2. Миксер может выделять резкий запах, особенно если он новый. Это обычное явление для электромоторов.
3. Если венчик или лопатка для смешивания контактируют с чашей, остановите миксер. Отрегулируйте расстояние между насадкой и стенками чаши в соответствии с инструкциями в разделе «Сборка настольного миксера».
4. Подсоединен ли миксер к розетке?
5. Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
6. Выключите настольный миксер на 10-15 секунд, затем снова включите. Если настольный миксер не работает, оставьте его остыть на 30 минут, затем включите миксер снова.

Если проблема не может быть решена, см. раздел «Гарантия и техническое обслуживание». Не возвращайте миксер продавцу — он не занимается сервисным обслуживанием.

РУССКИЙ



ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА KITCHENAID

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: 5KSM3311 Полная гарантия сроком на пять лет, начиная со дня покупки.	Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.	А. Ремонт в тех случаях, когда миксер используется для операций, отличающихся от обычного приготовления домашней пищи. В. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

ЦЕНТРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:

www.kitchenaid.eu

©2019 Все права защищены. KITCHENAID и эмблема с изображением стационарного миксера являются торговыми марками в США и во всем мире.





SPIS TREŚCI

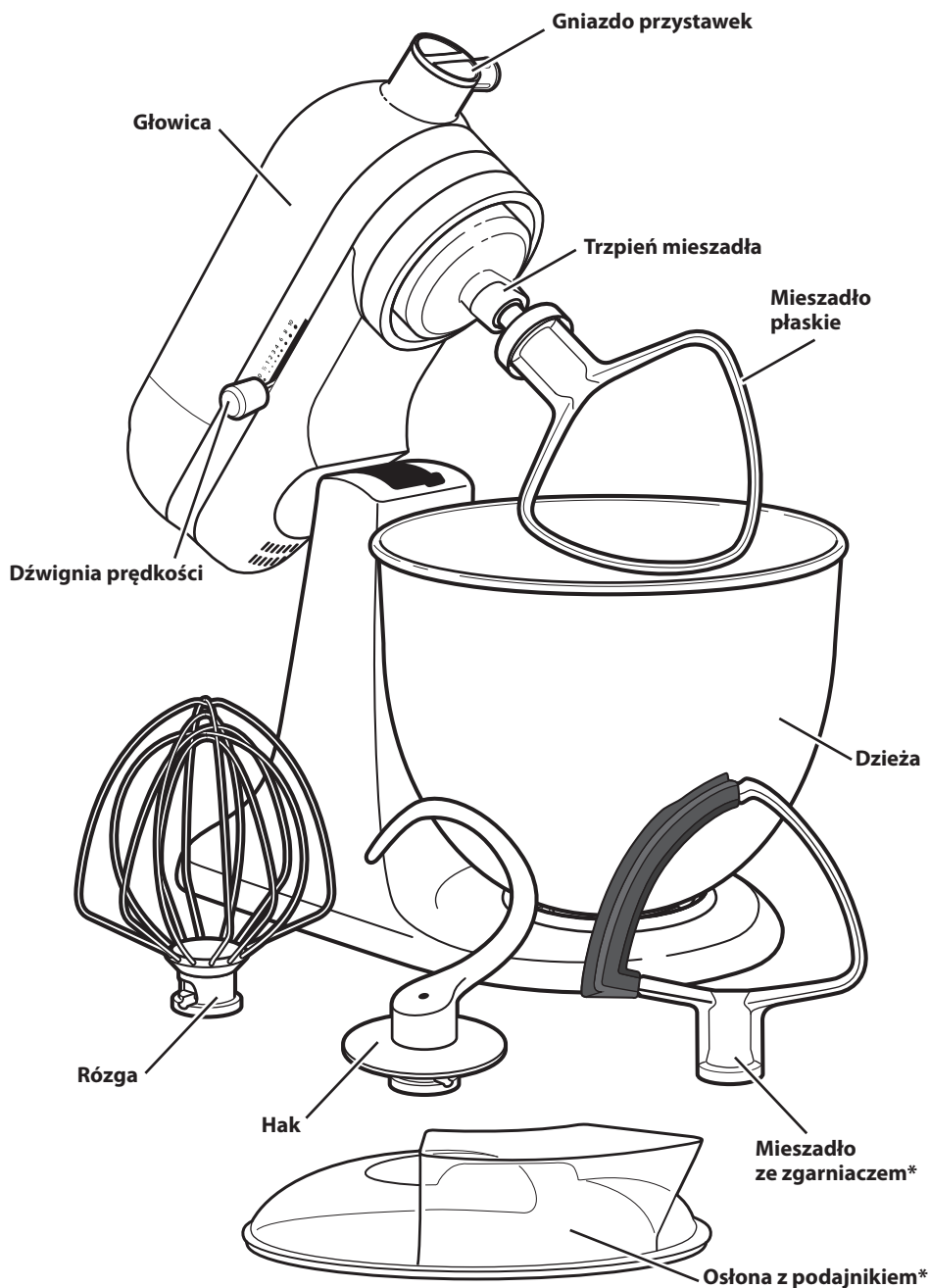
CZĘŚCI I FUNKCJE	230
MIKSER STOJĄCY — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	231
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.....	231
Wymagania elektryczne	234
Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego	235
UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO	235
Wybór odpowiedniego narzędzia	235
Wybór prędkości pracy	236
Przygotowanie miksera stojącego do pracy	237
Korzystanie z miksera stojącego.....	239
Demontaż miksera stojącego	240
Przystawki i akcesoria	241
MYCIE I KONSERWACJA	242
Mycie miksera stojącego	242
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	243
GWARANCJA I SERWIS	244

POLSKI



CZĘŚCI I FUNKCJE

CZĘŚCI I AKCESORIA





MIKSER STOJĄCY — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i je przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: "NIEBEZPIECZEŃSTWO" i "UWAGA".

Te słowa oznaczają, że:



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. W celu uniknięcia porażenia elektrycznego, nie zanurzać miksera stojącego w wodzie ani innych płynach.
3. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nie posiadające 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.

POLSKI





MIKSER STOJĄCY – PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
6. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
7. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Chronić ręce, włosy, luźne ubrania, a także trzymać z dala szpatuły i inne narzędzia kuchenne od obracającego się mieszadła. Pozwoli to zmniejszyć ryzyko odniesienia obrażeń oraz/lub uszkodzenia miksera.
8. Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy je **WYŁĄCZYĆ**, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda, należy ją chwycić i wyciągnąć. Zabrania się ciągnięcia za przewód.
9. Zabrania się używania jakichkolwiek urządzeń, w których kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nastąpiła awaria urządzenia, bądź jeżeli zostało ono upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Należy zwrócić urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
10. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, dla uniknięcia niebezpieczeństwa.
11. Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu.
12. Przed przystąpieniem do mycia urządzenia zdemontować mieszadło płaskie, różgę i hak.





MIKSER STOJĄCY – PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

13. Nie używać miksera stojącego i przystawek poza pomieszczeniami zamkniętymi.
14. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
15. Nie należy używać nieoryginalnych części, gdyż może to powodować obrażenia.
16. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w rozdziale „Pielęgnacja i czyszczenie”.
17. 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.

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ


POLSKI



MIKSER STOJĄCY – PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

⚠ UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączać do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50-60 Hz

Moc: 250 W

UWAGA: Moc bierna miksera stojącego oznaczona jest na tabliczce znamionowej urządzenia, znajdującej się pod jego podstawą.

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

Moc znamionowa jest zależna od przystawki, która wymaga największej mocy. Inne rekomendowane przystawki mogą wymagać poboru znacznie mniejszej mocy.






MIKSER STOJĄCY – PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO


Utylizacja opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie w 100% nadaje się do recyklingu oraz oznaczony jest odpowiednim symbolem . Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

Złomowanie urządzenia

- Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2012/19/EU w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WESE).
- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.

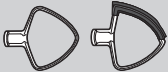




- Ten symbol  umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego. Przeciwnie, powinno być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych lub do sklepu, w którym zostało zakupione.

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO

WYBÓR ODPOWIEDNIEGO NARZĘDZIA

NARZĘDZIE	PRZEZNACZENIE:	OPIS:
MIESZADŁO PŁASKIE MIESZADŁO ZE ZGARNIACZEM* 	Od normalnych po gęste masy	Ciasta, maślane masy ucierane, ciasteczka i ciasto kruche, kotlety mielone, tłuczone ziemniaki
RÓZGA 	Masy wymagające napowietrzania	Jajka, białka jaj, śmietana, lukry na parze, ciasto biszkoptowe, majonez
HAK 	Mieszanie i wyrabianie ciasta drożdżowego	Ciasto na chleb, bułki, pizzę

POLSKI

*Elementy sprzedawane oddzielnie












UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO

WYBÓR PRĘDKOŚCI PRACY

Mikser płynnie przechodzi od prędkości mniejszych do większych dzięki czemu unikniemy rozchlapywania oraz pylenia składników, które wystąpić może przy gwałtownym zwiększeniu obrotów mieszadła.

UWAGA: Dźwignia prędkości może być ustawiona pomiędzy wymienionymi wartościami: prędkości 3, 5, 7 oraz 9 — jeśli konieczne jest bardziej precyzyjne ustawienie. Przy zagniataniu ciast drożdżowych nie przekraczać prędkości 2, ponieważ może to spowodować uszkodzenie miksera stojącego.

PRĘDKOŚĆ	NARZĘDZIE	ZASTOSOWANIE:	OPIS:
1/2		MIESZANIE WSTĘPNE	Do powolnego, wstępnego mieszania, łączenia i zacierania mas. Na tej prędkości dodaje się mąkę i inne suche produkty do ciasta i składniki płynne do suchych. Nie mieszać ani nie wyrabiać na tym biegu ciast drożdżowych.
1			
2		MIESZANIE WOLNE	Do wolnego mieszania i wyrabiania. Na tym biegu miesza się i wyrabia masy drożdżowe, masy gęste i ucierane. Stosuje się również w pierwszej fazie doprowadzania ziemniaków i innych warzyw do postaci purée oraz przy dodawaniu płynnego tłuszczu lub mąki do ciasta.
4		MIESZANIE, UBIJANIE	Do mieszania średnio gęstych mas, takich jak ciasta kruche. Na tym biegu rozciera się cukier z tłuszczem i dodaje cukier do białek na bezy. Średnia prędkość do ucierania ciast przygotowywanych z gotowych mieszanek sklepowych.
6		UBIJANIE	Do średnio szybkiego ubijania. Na tym biegu wykonuje się końcowe mieszanie ciast. Wysoka prędkość do ucierania ciast przygotowywanych z gotowych mieszanek sklepowych.
8		SZYBKIE UBIJANIE	Do ubijania śmietany, białek jaj, lukrów na parze.
10		B.SZYBKIE UBIJANIE	Do ubijania małych ilości śmietany, białek jaj lub do końcowej fazy przygotowania purée ziemniaczanego.

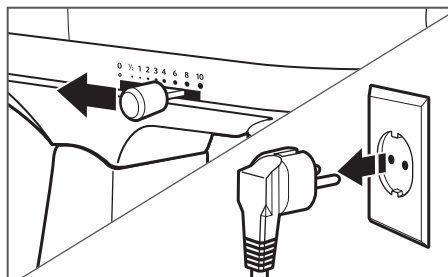
UWAGA: Aby wygodnie przesunąć dźwignię prędkości, warto ją delikatnie podnieść podczas przesuwania w wybranym kierunku.



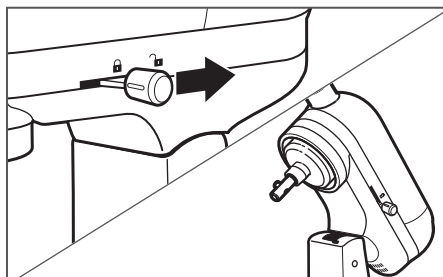


UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO

PRZYGOTOWANIE MIKSERA STOJĄCEGO DO PRACY

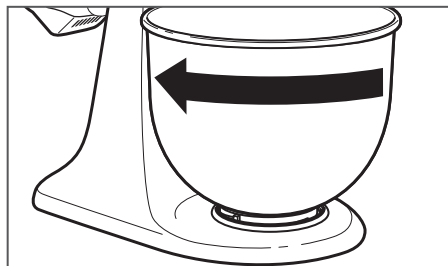


- 1** Należy upewnić się, że mikser stojący jest odłączony od zasilania, a dźwignia prędkości znajduje się w pozycji „0”.

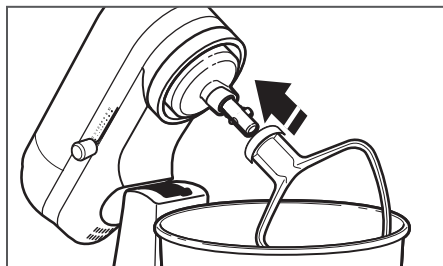


- 2** **Podnoszenie głowicy:** Przesunąć dźwignię blokady do symbolu odblokowania i przytrzymać. Podnieść głowicę. Aby utrzymać głowicę w tej pozycji, przy podniesionej głowicy przesunąć dźwignię blokady do symbolu zablokowania.

UWAGA: Aby wygodnie przesunąć dźwignię prędkości, warto ją delikatnie podnieść podczas przesuwania w wybranym kierunku.



- 3** **Montaż dzieży:** Umieścić dzieżę na kołnierzu z zaczepami i delikatnie przekręcić dzieżę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do momentu zatrzaśnięcia we właściwym miejscu.



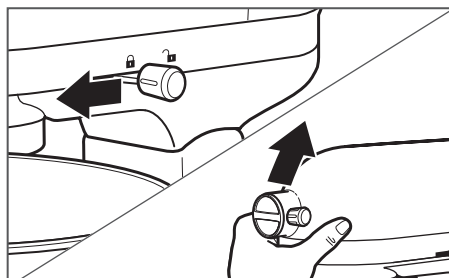
- 4** **Montaż dowolnego narzędzia:** Nasunąć narzędzie na trzpień mieszadła i wcisnąć maksymalnie do góry. Obrócić akcesorium zgodnie z ruchem wskazówek zegara, zahaczając je na sworzniu wałka.

POLSKI



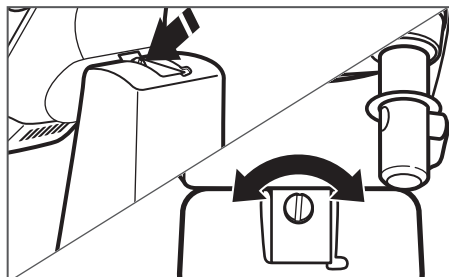


UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO

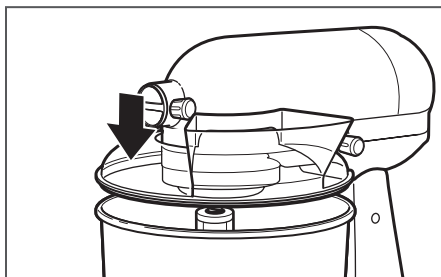


5

Opuszczanie głowicy: Przesunąć dźwignię blokady do symbolu odblokowania i przytrzymać. Opuścić głowicę. Upewnić się, że głowica jest całkowicie pochylona, następnie przesunąć dźwignię blokady do symbolu zablokowania. Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, czy głowica na pewno została zablokowana, poprzez próbę podniesienia jej do góry.



(OPCJONALNIE) Regulacja odległości mieszadła do dzieży: Uchylić głowicę do tyłu, następnie delikatnie przekręcić śrubę — w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w lewo), aby umieścić mieszadło wyżej lub w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (w prawo), aby obniżyć pozycję mieszadła. Wyregulować mieszadło tak, aby znajdowało się tuż nad powierzchnią dzieży. Zbyt mocne przekręcenie śruby uniemożliwi zablokowanie dźwigni blokady dzieży w pozycji roboczej.



(OPCJONALNIE) Zakładanie osłony z podajnikiem*: W przypadku używania osłony z podajnikiem*, nasunąć osłonę z podajnikiem* na dzieżę od przodu miksera stojącego, aż do wyśrodkowania. Dolny brzeg osłony z podajnikiem* powinien dobrze pasować do rantu dzieży. Podajnik znajdzie się wtedy po prawej stronie gniazda przystawek, patrząc od przodu miksera stojącego.

UWAGA: Mikser stojący domyślnie jest wyregulowany tak, aby odległość mieszadła płaskiego do dna dzieży była minimalna. Jeśli z jakichkolwiek przyczyn mieszadło płaskie uderza o dno dzieży lub przeciwnie, jest od niego zbyt oddalone, należy wykonać łatwą regulację odległości.

UWAGA: Dobrze ustawione mieszadło płaskie nie trze ani nie stuka o dno czy ścianki dzieży. Jeśli mieszadło płaskie lub różga znajdują się zbyt blisko dna dzieży i o nie uderzają, spowoduje to bardzo szybkie odpadanie powłoki mieszadła płaskiego oraz zużywanie się prętów różgi.



UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO

KORZYSTANIE Z MIKSERA STOJĄCEGO

UWAGA: Podczas pracy mikser stojący może się nagrzewać. Jest to naturalne zjawisko występujące podczas mieszania dużych ilości składników przez długi czas.

⚠ UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

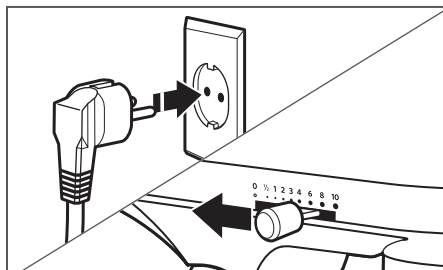
Podłączać do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.



1 Podłączyć wtyczkę miksera stojącego do gniazda elektrycznego z uziemieniem. Podczas rozpoczynania pracy dźwignia prędkości powinna być zawsze ustawiona na najmniejszą wartość („0”), następnie można powoli zwiększać prędkość, przesuując dźwignię prędkości w prawo. Więcej informacji o wyborze odpowiedniej prędkości do przepisu znajduje się w rozdziale „Wybór prędkości pracy”.

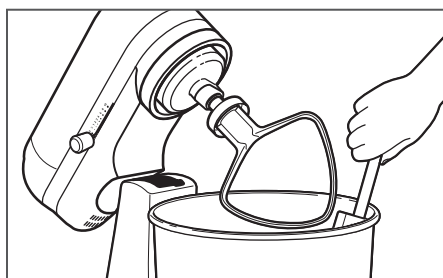
UWAGA: Aby wygodnie przesuwać dźwignię prędkości, warto ją delikatnie podnieść podczas przesuwania w wybranym kierunku.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

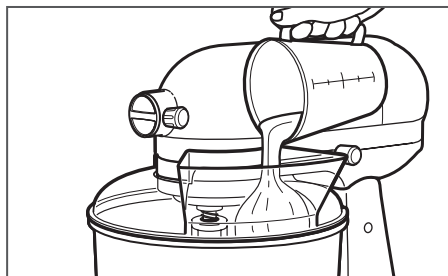


2 Nie korzystać ze szpatuły podczas pracy miksera stojącego. Dzieża i mieszadło są zaprojektowane z myślą o dokładnym mieszanii niewymagającym częstego zbierania składników ze ścianek dzieży. Jedno- lub dwukrotne zebranie składników szpatułą w zupełności wystarcza na jeden cykl mieszania.

POLSKI



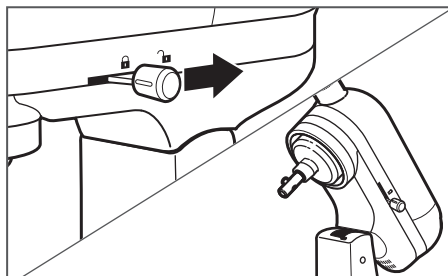
UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO



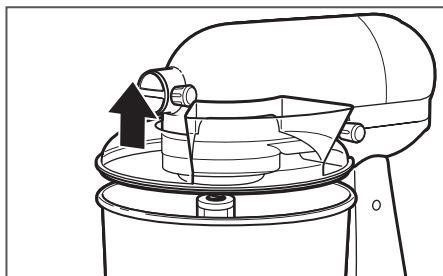
(OPCJONALNIE) Dodawać składniki do dzieży przez podajnik.

UWAGA: Osłonę z podajnikiem* stosować w celu uniknięcia rozpryskiwania mieszanych składników, jak również w celu łatwego dodawania składników do dzieży w trakcie mieszania.

DEMONTAŻ MIKSERA STOJĄCEGO



1 **Podnoszenie głowicy:** Upewnić się, że mikser stojący nie jest podłączony, a dźwignia prędkości jest ustawiona w pozycji „0”. Następnie przesunąć dźwignię blokady do symbolu odblokowania i podnieść głowicę. Aby utrzymać głowicę w tej pozycji, przy podniesionej głowicy przesunąć dźwignię blokady do symbolu zablokowania.

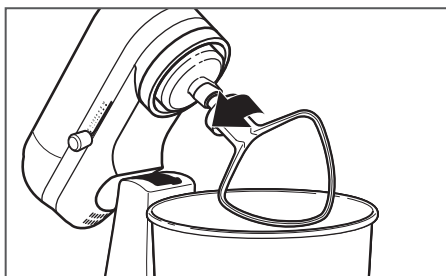


(OPCJONALNIE) Demontaż osłony z podajnikiem*: Podnieść i wyciągnąć z rantu dzieży miksera stojącego przednią część osłony z podajnikiem*.

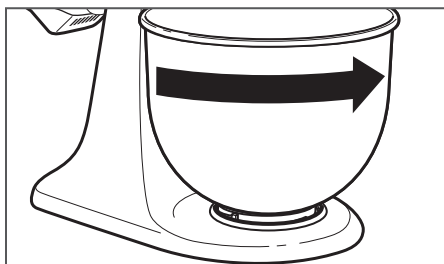




UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO



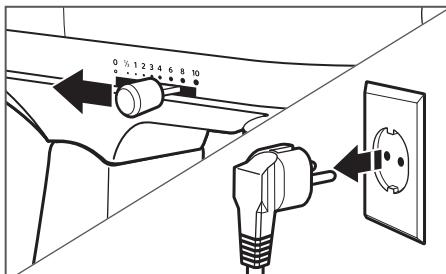
- 2** **Demontaż narzędzi miksera ręcznego:** Przesunąć dźwignię prędkości do pozycji „0”, odłączyć mikser stojący od zasilania, odchylić głowicę miksera do tyłu. Następnie docisnąć narzędzie w górę tak daleko, jak to możliwe, obrócić je zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zdjąć z trzpienia mieszadła.



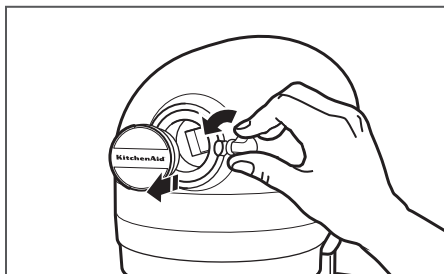
- 3** **Demontaż dzieży:** Delikatnie obracać dzież w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby można ją było wyjąć.

PRZYSTAWKI I AKCESORIA

Firma KitchenAid oferuje szeroki wybór opcjonalnych przystawek, takich jak spiralizer, wykrojniki do makaronu lub młynek*, które można zamontować w gnieździe przystawek miksera stojącego, jak pokazano na rysunku.



- 1** Należy upewnić się, że mikser stojący jest odłączony od zasilania, a dźwignia prędkości znajduje się w pozycji „0”.



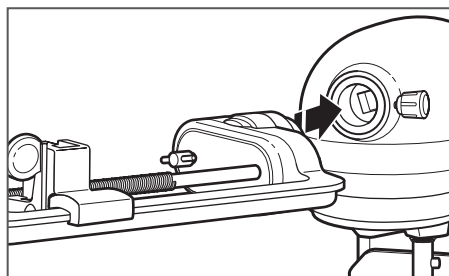
- 2** Odkręcić śrubę mocującą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć zaślepkę gniazda przystawek.

POLSKI



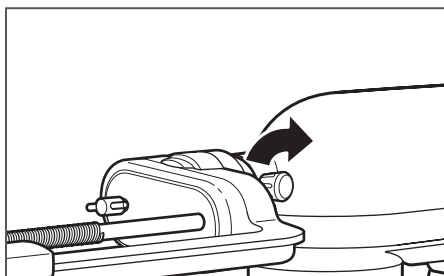


UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO



3

Włożyć tylną część mocującą przystawkę w otwór gniazda przystawek, upewniając się, że część mocująca pasuje do kwadratowego otworu w gnieździe. W celu dopasowania przystawki należy delikatnie nią obracać w obie strony wokół osi do momentu wskoczenia na miejsce. Przystawka znajdzie się w prawidłowej pozycji, gdy bolec znajdujący się z boku przystawki wejdzie do wyżłobienia na rancie gniazda przystawek.



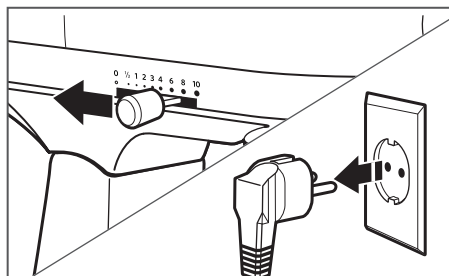
4

Przykręcić śrubę mocującą, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Upewnić się, że przystawka została dobrze przymocowana do miksera stojącego. Szczegółowe wskazówki dotyczące użytkowania przystawki znajdują się w dołączonej do niej instrukcji.

MYCIE I KONSERWACJA

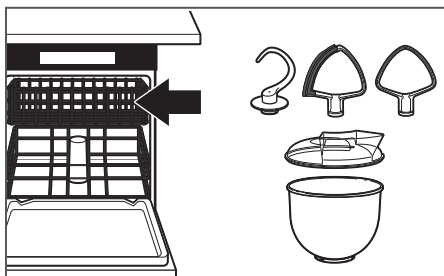
MYCIE MIKSERA STOJĄCEGO

UWAGA: Nie myć różgi w zmywarce. Nie zanurzać miksera stojącego w wodzie ani innych cieczach. Te części należy myć wyłącznie ręcznie.



1

Wyłączyć mikser stojący i odłączyć od gniazdko. Wycierać mikser stojący miękką, wilgotną ściereczką. Nie używać domowych/komercyjnych środków czyszczących. Trzpień mieszadła należy wycierać regularnie, aby nie zbierał się na nim brud. Nie zanurzać miksera stojącego w wodzie.



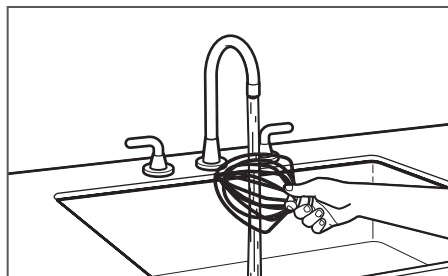
2

Dzieża, mieszadło płaskie, hak, mieszadło ze zgarniaczem oraz osłona z podajnikiem* mogą być myte na górnej półce zmywarki lub ręcznie w gorącej wodzie z mydłem. Oplukać przed wysuszeniem. Nie przechowywać mieszadeł zamontowanych na trzpieniu.





MYCIE I KONSERWACJA



3

Różgi nie można myć w zmywarce. Narzędzie to należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Po umyciu dokładnie osuszyć. Nie przechowywać różgi na trzpieniu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączać do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

Jeśli mikser stojący nie pracuje prawidłowo lub wcale, należy sprawdzić poniższe możliwości:

1. Podczas pracy mikser stojący może się nagrzewać. Przy dużym obciążeniu i długim cyklu mieszania górna część miksera może być gorąca. Jest to normalne zjawisko.

2. Nowy mikser stojący może wydawać ostry zapach. Jest to normalne zjawisko dla silników elektrycznych.
3. Jeśli mieszadło płaskie uderza o dzieżę, należy zatrzymać mikser. Informacje dotyczące regulacji odległości mieszadła do dzieży znajdują się w rozdziale „Przygotowanie miksera stojącego do pracy”.
4. Czy mikser stojący jest podłączony do zasilania?
5. Czy bezpiecznik zabezpieczający obwód elektryczny, do którego podłączony jest mikser stojący, funkcjonuje prawidłowo? Jeśli w Państwa domu jest tablica bezpiecznikowa, upewnij się, że obwód elektryczny jest zamknięty.
6. Wyłączyć mikser na 10-15 sekund, po czym włączyć go ponownie. Jeśli mikser stojący nadal nie działa, pozostawić go na 30 minut w celu wystudzenia. Włączyć ponownie.

Jeśli problemu nie udało się rozwiązać, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Gwarancja i serwis”. Miksera stojącego nie należy zwracać do punktu sprzedaży — sprzedawcy nie świadczą usług serwisowych.

POLSKI





GWARANCJA I SERWIS

GWARANCJA MIKSERA STOJĄCEGO KITCHENAID

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
Europa, Bliski Wschód, Afryka: 5KSM3311 Pięć lat pełnej gwarancji od daty zakupu.	Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.	A. Napraw wynikających z używania miksera stojącego niezgodnie z jego przeznaczeniem jako domowego urządzenia do przygotowywania żywności. B. Uszkodzeń powstałych na skutek wypadku, modyfikacji, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem albo instalacji/użytkowania niezgodnego z miejscowymi przepisami elektrycznymi.

KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTÓRNE.

SERWIS

**Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą witrynę internetową:
www.kitchenaid.pl**

©2019 Wszelkie prawa zastrzeżone. KITCHENAID oraz wzornictwo miksera stojącego są znakami towarowymi zastrzeżonymi w USA i innych krajach.





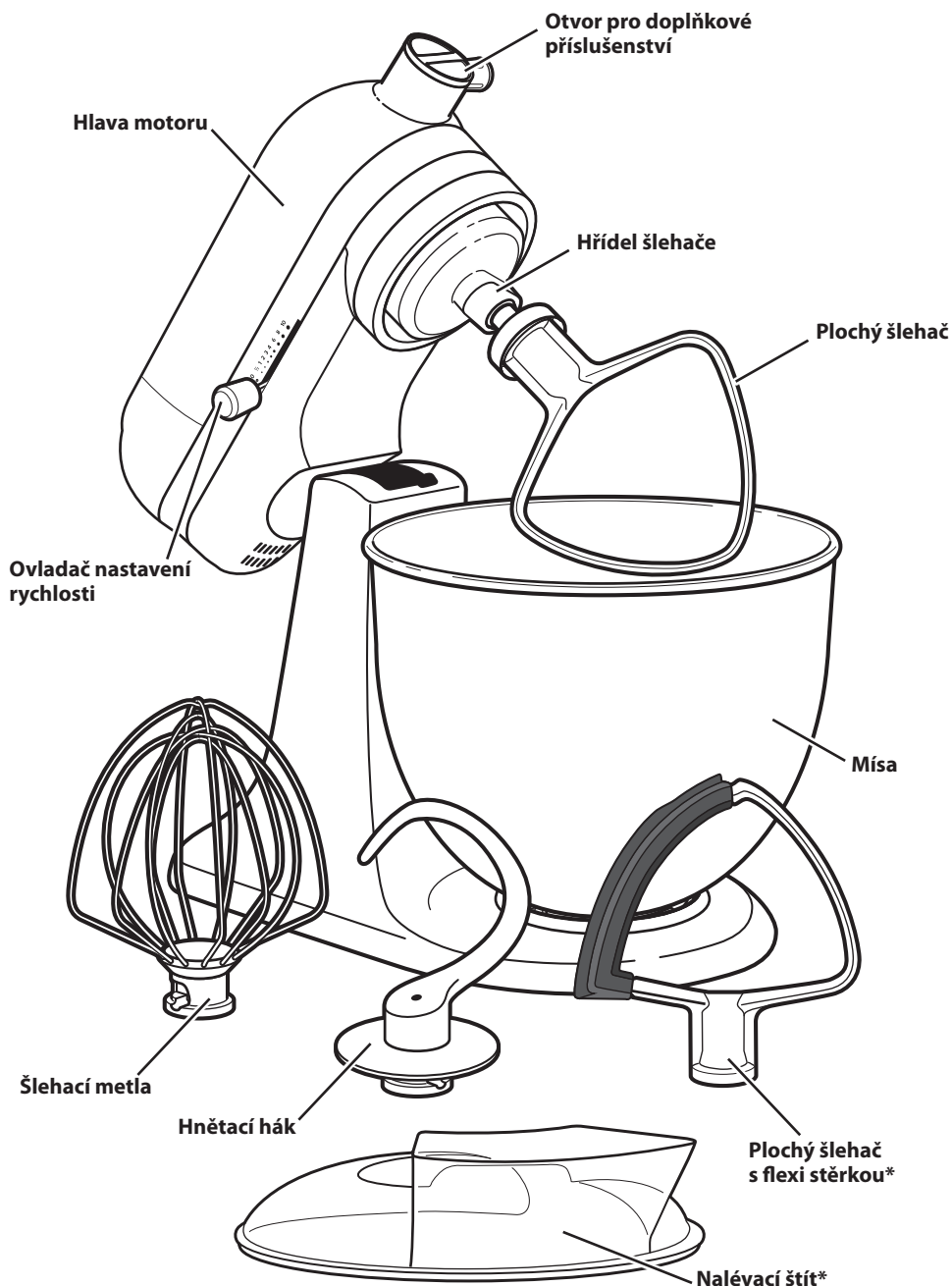
OBSAH

SOUČÁSTI A FUNKCE	246
BEZPEČNOST KUCHYŇSKÉHO ROBOTU	247
Důležité bezpečnostní pokyny	247
Elektrotechnické požadavky	250
Likvidace elektrického odpadu	251
POUŽITÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU	251
Volba správného příslušenství	251
Návod na nastavení rychlosti	252
Montáž kuchyňského robotu	253
Práce s kuchyňským robotem	255
Demontování kuchyňského robotu	256
Volitelná doplňková příslušenství	257
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	258
Čištění kuchyňského robotu	258
ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ	259
ZÁRUKA A SERVIS	260



SOUČÁSTI A FUNKCE

SOUČÁSTI A PŘÍSLUŠENSTVÍ





BEZPEČNOST KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i Váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtěte a vždy je dodržujte.



Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „VAROVÁNÍ“. Tato slova mají následující význam:

 **NEBEZPEČÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

 **VAROVÁNÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co by se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používáte-li elektrické spotřebiče, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření včetně těchto:

1. Přečtěte si všechny pokyny. Zneužití spotřebiče může mít za následek osobní zranění.
2. Nikdy neponořujte kuchyňský robot do vody ani jiné kapaliny; vyhnete se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud 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 přívodní kabel mimo dosah dětí.

ČESKY



BEZPEČNOST KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

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. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
6. Na děti je nutno dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
7. Nedotýkejte se pohybujících se částí. Dbejte na to, aby se do šlehače během provozu nedostaly ruce, vlasy, části oděvu, stěrky a další náčiní. Vyhněte se tak poškození kuchyňského robotu a také možnému úrazu.
8. Před sestavením, rozebráním nebo čištěním spotřebiče, či pokud se již nebude používat, ho vypněte a vypojte ze zásuvky. Pro odpojení uchopte zástrčku a vypojte ze zásuvky. Nikdy netahejte za napájecí kabel.
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. Kuchyňský robot nepoužívejte ve venkovním prostředí.
11. Nenechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky.
12. Před umýváním vždy vyjměte plochý šlehač, šlehací metlu či hnětací hák z kuchyňského robotu.
13. Kuchyňský robot nepoužívejte ve venkovním prostředí.
14. Při použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
15. Použití přídatného zařízení neschváleného výrobcem spotřebiče může vést k úrazům.





BEZPEČNOST KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

16. V sekci „Péče a čišťení“ se seznamte s pokyny o čišťení povrchu v kontaktu s potravinami.
17. Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a k podobným účelům jako např:
 - v kuchyňských koutech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích nebo jiných pracovištích;
 - ve venkovských ubytovacích zařízeních;
 - zákazníky v hotelích, motelech a ubytovacích zařízeních jiného typu;
 - ubytovacích zařízeních typu bed and breakfasts.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE



BEZPEČNOST KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

ELEKTROTECHNICKÉ POŽADAVKY

! UPOZORNĚNÍ



**Nebezpečí úrazu
elektrickým proudem**

**Zapojte do uzemněné zásuvky.
Neodstraňujte uzemňovací kolík.**

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

**Při nedodržení těchto pokynů hrozí
nebezpečí úmrtí, požáru nebo
zasažení elektrickým proudem.**

Napětí: 220-240 Voltů

Frekvence: 50-60 Hertz

Příkon: 250 Watt

POZNÁMKA: Výkon kuchyňského robotu je uveden na typovém štítku.

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

Maximální výkon závisí na doplňkovém příslušenství, které spotřebovává většinu energie. Jiná doporučená doplňková příslušenství mohou spotřebovávat výrazně méně energie.






BEZPEČNOST KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

LIKVIDACE ELEKTRICKÉHO ODPADU

Likvidace obalového materiálu


Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace . Různé části tohoto obalu je tedy nutno zlikvidovat odpovědně a plně v souladu s místními zákonnými předpisy o likvidaci odpadů.

Likvidace výrobku

- Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU 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 dvoru k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku si vyžádejte od místních úřadů, služby likvidace domovních odpadů nebo prodejny, kde jste produkt koupili.

POUŽITÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

VOLBA SPRÁVNÉHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

PŘÍSLUŠENSTVÍ	POUŽÍVÁ SE K MÍCHÁNÍ:	POPIS:
PLOCHÝ ŠLEHAČ PLOCHÝ ŠLEHAČ S FLEXI STĚRKOU* 	Pro normální až těžké směsi	Dorty, krémové polevy, zákusky, cukroví, sušenky, koláčový korpus, sekaná, bramborová kaše
ŠLEHACÍ METLA 	Směsi, které vyžadují provzdušnění	Žloutky, bílky, šlehačka, krémy, vařené polevy, bublaniny, majonéza, některé cukroví
HNĚTACÍ HÁK 	Míchání a hnětení kynutého těsta	Chlebové těsto, rohlíky, bulky, těsto na pizzu

ČESKY

*Příslušenství se prodává samostatně





POUŽITÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

NÁVOD NA NASTAVENÍ RYCHLOSTI

Všechny rychlosti jsou vybaveny funkcí Soft Start, která spouští kuchyňský robot při nižší rychlosti, takže při startu nedojde k rozstříkání přísad a vyfouknutí mouky. Rychlost se pak rychle zvyšuje až na rychlost zvolenou pro optimální výkon.

POZNÁMKA: Ovladač rychlosti lze nastavit mezi rychlosti uvedené v tabulce a tím docílíte rychlosti 1, 3, 5, 7 a 9, pokud budete potřebovat přesnější nastavení rychlosti. Při přípravě kynutého těsta nepřekračujte rychlost 2, neboť můžete způsobit poškození kuchyňského robotu.

POČET RYCHLOSTÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	ČINNOST:	POPIS:
1/2		MÍCHÁNÍ	Pro zahájení všech postupů mixování, pomalého míchání, smíchávání a rozmačkávání. Použijte při přidávání mouky a suchých přísad do litého těsta a tekutin do suchých přísad. K míchání nebo hnětení kynutého těsta nepoužívejte rychlost 1.
1			
2		POMALÉ MIXOVÁNÍ	K pomalému mixování, mačkání, rychlejšímu míchání. Použijte při mixování a hnětení kynutého těsta, tužšího litého těsta a sladkostí, na začátku rozmačkávání brambor nebo jiné zeleniny, na zapracování tuku do pečiva do mouky, míchání řídkých litých těst.
4		RYCHLÉ MIXOVÁNÍ	Na mixování středně těžkého litého těsta, jako např. těsta na sušenky. Použijte při tření cukru s tukem a při přidávání cukru do bílků na sních. Střední rychlost k mixování palačinek.
6		POMALÉ ŠLEHÁNÍ A VÝROBA KRÉMŮ	Na středně rychlé šlehání krémů nebo šlehačky. Použijte, když dokončujete mixování těsta na palačinky, koblihy nebo jiná litá těsta. Vysoká rychlost k mixování palačinek.
8		RYCHLÉ ŠLEHÁNÍ, NAŠLEHÁVÁNÍ	Na šlehání krémů, bílků a vařených plev.
10		RYCHLÉ NAŠLEHÁVÁNÍ	Na šlehání malého množství krémů nebo bílků; na závěrečné vyšlehání bramborové kaše.

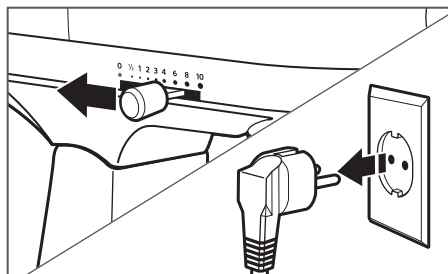
POZNÁMKA: K snadnému přesunutí ovladače nastavení rychlosti jej mírně nadzvedněte a přejeďte jím přes nastavení v kterémkoliv směru.



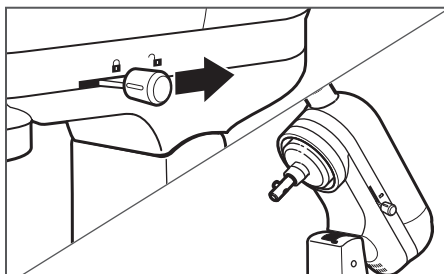


POUŽITÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

MONTÁŽ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

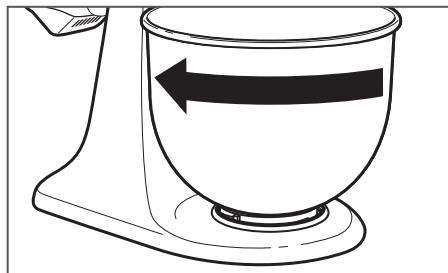


- 1** Ujistěte se, že je kuchyňský robot vytažen ze zásuvky a ovladač nastavení rychlosti je otočen do pozice „0“.

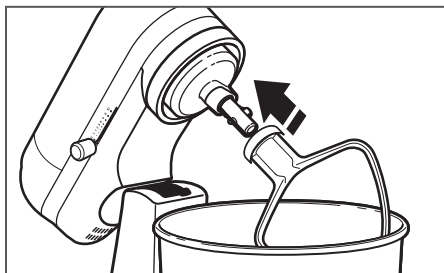


- 2** **Zvednutí hlavy motoru:** Posuňte zavírací páku do polohy „uvolněno“ a zvedněte hlavu motoru. Po zvednutí posuňte zavírací páku do polohy „uzavřeno“, abyste udrželi hlavu motoru nahoře.

POZNÁMKA: K snadnému přesunutí ovladače nastavení rychlosti jej mírně nadzvedněte a přejíždějte jím přes nastavení v kterémkoliv směru.



- 3** **Připojte mísu:** Umístěte mísu na úchytnou desku a jemně jí otočte ve směru hodinových ručiček, abyste ji upevnili na své místo.



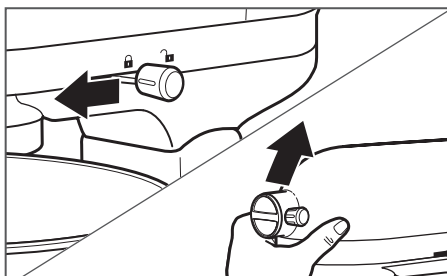
- 4** **Připojte jakékoliv příslušenství:** Nasadte příslušenství na hřídel šlehače a zatlačte nahoru, jak jen to je možné. Otočte příslušenstvím proti směru hodinových ručiček k uchycení příslušenství na kolík na hřídeli.

ČESKY



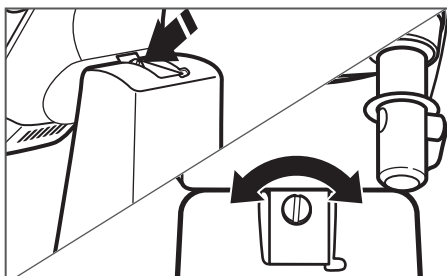


POUŽITÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

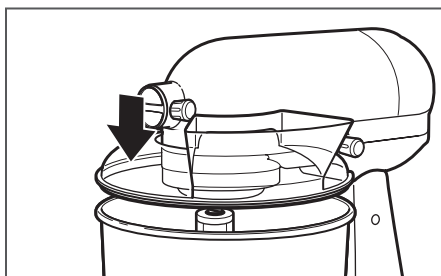


5

Snížení hlavy motoru: Posuňte zavírací páku do polohy „uvolněno“ a posuňte hlavu motoru směrem dolů. Ujistěte se, že je hlava zcela dole, pak posuňte zavírací páku do pozice „uzavřeno“. Než začnete mixovat, vyzkoušejte zvednout hlavu motoru, abyste otestovali, zda je uzamčená.



(VOLITELNÉ) Nastavování odstupu šlehače a mísy: Zakloňte hlavu motoru směrem dozadu; pak otočte šroubem mírně proti směru hodinových ručiček (doleva) k zvednutí šlehače, nebo po směru hodinových ručiček (doprava) ke snížení šlehače. Nastavte šlehač tak, aby těsně stíral povrch mísy. Pokud šroubem otočíte moc, může se stát, že zavírací páka mísy nezapadne na své místo.



(VOLITELNÉ) Nasazení nalévacího štítu*: Posuňte nalévací štít* z přední strany kuchyňského robotu přes mísu, dokud se nalévací štít* nevycentruje. Spodní okraj nalévacího štítu* zapadne dovnitř mísy. Při čelním pohledu na robot bude nálevka hned vpravo od otvoru pro doplňkové příslušenství.

DŮLEŽITÉ: Kuchyňský robot je nastaven již z továrny tak, že plochý šlehač přesně stírá dno mísy. Jestliže z jakéhokoliv důvodu šlehač naráží na dno mísy nebo je ode dna mísy příliš daleko, upravte rozestup mezi šlehačem a mísou takto.

POZNÁMKA: Když je kuchyňský robot správně nastaven, plochý šlehač nebude narážet na dno ani do stran mísy. Jestliže je plochý šlehač nebo šlehací metla nastavena tak blízko, že naráží o dno mísy, může se zničit povrch šlehače nebo dráty šlehací metly.



POUŽITÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM

POZNÁMKA: Robot se může během práce zahřívat. V případě velké zátěže s dlouhou dobou mixování může být horní strana na dotek horká. To je běžný jev.

⚠ UPOZORNĚNÍ



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

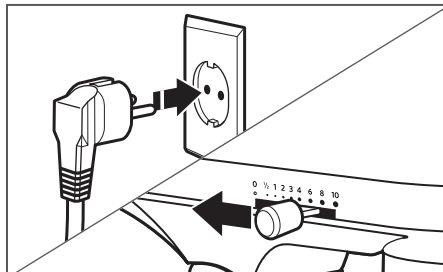
Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí úmrtí, požáru nebo zasažení elektrickým proudem.



1 Zapojte multifunkční kuchyňský robot do uzemněné zásuvky. Ovladač nastavení rychlosti vždy ze začátku nastavte na nižší rychlost, pak rychlost postupně zvyšujte, abyste se vyhnuli rozstříknutí přísad. K výběru nejvhodnější rychlosti pro váš recept použijte „Návod na nastavení rychlosti“.

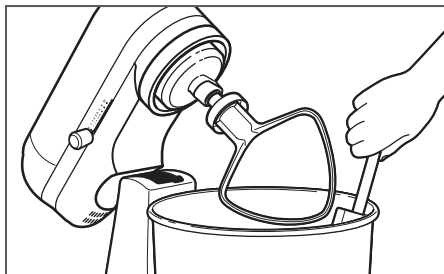
POZNÁMKA: K snadnému přesunutí ovladače nastavení rychlosti jej mírně nadzvedněte a přejíždějte jím přes nastavení v kterémkoliv směru.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Riziko zranění

Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.

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

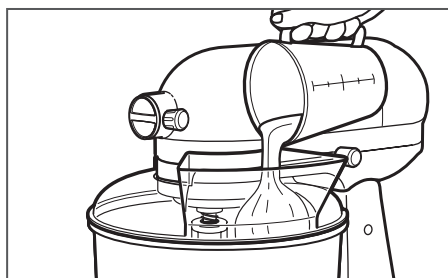


2 Nestírejte stěny mísy, když je kuchyňský robot v chodu. Mísa a šlehače jsou navrženy tak, aby zajistily důkladné mixování bez nutnosti častého stírání stěn mísy. Obvykle stačí stěny mísy setřít 1-2x v průběhu mixování.

ČESKY



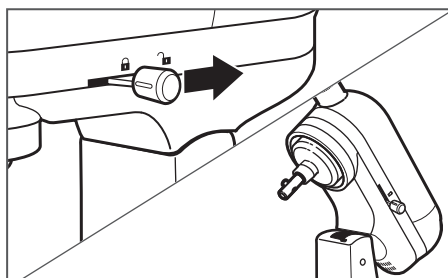
POUŽITÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU



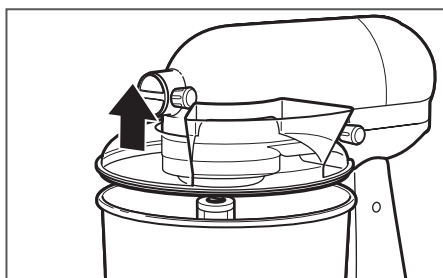
(VOLITELNÉ) Přísady do mísy nalévejte pomocí nálevky na štítu.

POZNÁMKA: Nalévací štít* lze použít, abyste zabránili stříkání surovin mimo mísu při mixování a abyste mohli snadno nalévat suroviny do mísy během mixování.

DEMONTOVÁNÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU



1 Zvednutí hlavy motoru: Ujistěte se, že je kuchyňský robot vytažen ze zásuvky a ovladač nastavení rychlosti je otočen do pozice „0“; pak posuňte zavírací páku do pozice „uzavřeno“ a zvedněte hlavu motoru. Po zvednutí posuňte zavírací páku do polohy „uzavřeno“, abyste udrželi hlavu motoru nahoře.

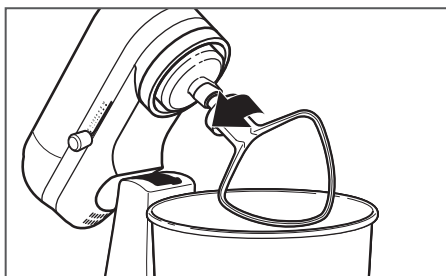


(VOLITELNÉ) Vyjmutí nalévacího štítu*. Zvedněte přední část nalévacího štítu* z okraje mísy a vytáhněte jej z kuchyňského robotu.

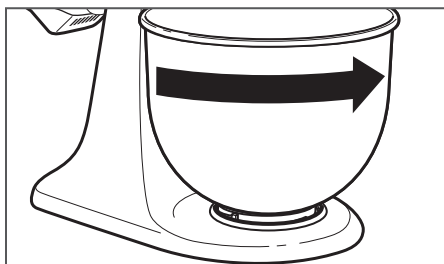




POUŽITÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU



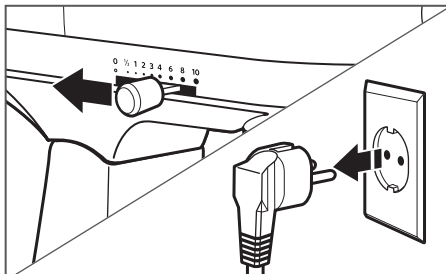
- 2** **Vyjmutí příslušenství:** Otočte ovladač nastavení rychlosti do pozice „0“, vytáhněte kuchyňský robot ze zásuvky a nakloňte hlavu motoru dozadu; pak zatlačte příslušenství směrem nahoru, jak je to jen možné, otočte příslušenství ve směru hodinových ručiček a vytáhněte jej z hřídele šlehače.



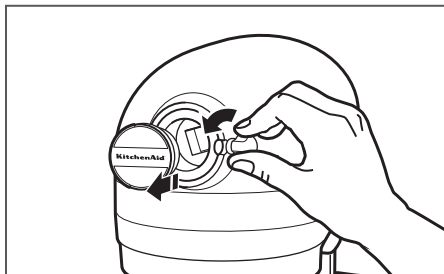
- 3** **Vyjmutí mísy:** Mírně otočte mísu proti směru hodinových ručiček a uvolněte ji z úchytné desky mísy.

VOLITELNÁ DOPLŇKOVÁ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Společnost KitchenAid nabízí širokou škálu doplňkového příslušenství, např. spiralizér, kráječe na těstoviny a mlýnek na maso, které lze připojit k hřídeli pohonu doplňkového příslušenství kuchyňského robotu, jak je zobrazeno zde.



- 1** Ujistěte se, že je kuchyňský robot vytažen ze zásuvky a ovladač nastavení rychlosti je otočen do pozice „0“.



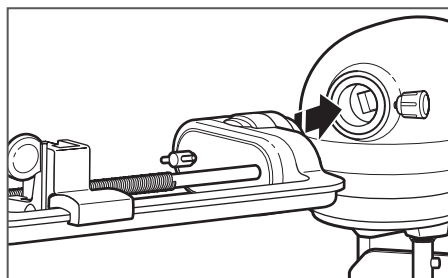
- 2** Otočte krytem proti směru hodinových ručiček a vyjměte kryt z otvoru pro připojení přídatného příslušenství.

ČESKY



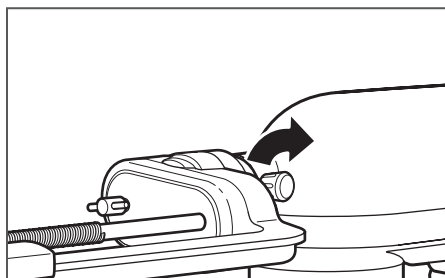


POUŽITÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU



3

Zasuňte doplňkové příslušenství do příslušného otvoru a ujistěte se, že hřídel pohonu doplňkového příslušenství zapadá do čtvercové zdířky otvoru pro doplňkové příslušenství. Možná bude třeba otočit doplňkovým příslušenstvím dozadu a dopředu. Až je doplňkové příslušenství ve správné pozici, kolík na doplňkovém příslušenství zapadne do zářezu na okraji otvoru.



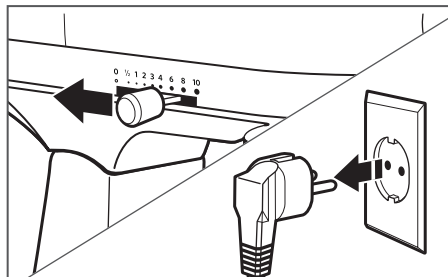
4

Utáhněte upevňovací šroub otočením ve směru hodinových ručiček, až bude doplňkové příslušenství dobře zajištěno v kuchyňském robotu. Viz manuál Pokyny, který jste obdrželi ke svému doplňkovému příslušenství, kde jsou uvedeny detailní pokyny k použití doplňkového příslušenství.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

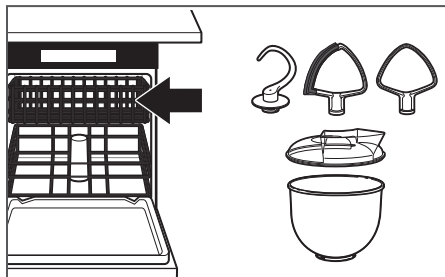
ČIŠTĚNÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

DŮLEŽITÉ: Šlehačí metlu nemyjte v myčce na nádobí. Neponořujte tělo kuchyňského robotu do vody nebo jiných tekutin. Tyto části by se měly mýt ručně.



1

Před čištěním kuchyňský robot vypněte a odpojte ho z elektrické sítě. Tělo kuchyňského robotu otřete měkkou navlhčenou utěrkou. Nepoužívejte komerční čisticí prostředky. Často otírejte hřídel šlehače, abyste odstranili jakékoliv nanášené zbytky. Kuchyňský robot neponořujte do vody.



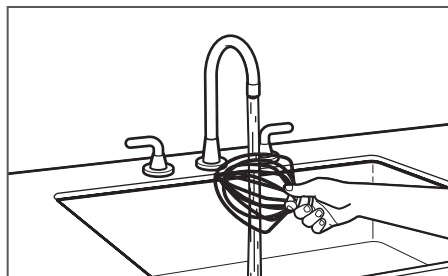
2

Mísu, plochý šlehač, hnětací hák, plochý šlehač s flexi stěrkou a nalévací štít* lze mýt v automatické myčce (pouze na horní polici) nebo je lze čistit v horké vodě se saponátem a před osušením důkladně opláchnout. Šlehače nenechávejte na hřídeli.





ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



3 Šlehačí metlu nelze mýt v myčce na nádobí. Pečlivě ji umyjte v teplé vodě se saponátem a před vysušením pečlivě opláchněte. Šlehačí metlu nechte na hřídeli.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

⚠ UPOZORNĚNÍ



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí úmrtí, požáru nebo zasažení elektrickým proudem.

Jestliže kuchyňský robot nepracuje tak, jak by měl, zkontrolujte následující:

1. Kuchyňský robot se může během práce zahřívat. V případě velké zátěže s dlouhou dobou mixování může být horní strana na dotek horká a dotek může být nepříjemný. To je běžný jev.
2. Kuchyňský robot může vydávat ostrý zápach, zvláště když je nový. To je u elektrických motorů naprosto běžné.
3. Jestliže plochý šlehač narazí na stěny nebo dno mísy, kuchyňský robot okamžitě vypněte. Podle kapitoly „Montáž kuchyňského robotu“ nastavte vzdálenost mezi šlehačem a mísou.
4. Je kuchyňský robot připojen k elektrické síti?
5. Je v pořádku pojistka obvodu, ke kterému je kuchyňský robot připojen? Pokud máte skříňku s jističí, přesvědčte se, že je obvod uzavřený.
6. Kuchyňský robot vypněte na 10-15 sekund a poté ho zase zapněte. Pokud kuchyňský robot stále nefunguje, nechte jej před dalším zapnutím 30 minut vychladnout.

Pokud problém nelze napravit, podívejte se do sekce „Záruka a servis“. Nevracejte kuchyňský robot prodejci, neposkytuje servisní služby.





ZÁRUKA A SERVIS

ZÁRUKA NA KUCHYŇSKÝ ROBOT KITCHENAID

Délka záruky:	KitchenAid uhradí:	KitchenAid neuhradí:
Evropa, Střední východ a Afrika: 5KSM3311 Pět let plná záruka od data prodeje.	Náhradní díly a náklady na práci při opravě vad materiálu nebo dílenského zpracování. Servis musí provést autorizované servisní středisko KitchenAid.	A. Opravy, pokud byl kuchyňský robot používán k jinému provozu, než je běžná domácí příprava jídla. B. Poškození vzniklé v důsledku nehody, úprav, nevhodného užití, zneužití nebo instalace či provozu, který je v rozporu s místními elektrotechnickými normami.

KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

ZÁKAZNICKÉ SLUŽBY

Pokud máte jakékoliv dotazy nebo chcete vyhledat nejbližší autorizované servisní středisko KitchenAid, použijte níže uvedené kontaktní údaje.

Veškerý servis musí provádět autorizované servisní středisko KitchenAid.

**Více informací naleznete na našich webových stránkách:
www.KitchenAid.eu**

©2019 Všechna práva vyhrazena. KITCHENAID a design stolního šlehače jsou ochranné známky v USA a jinde.





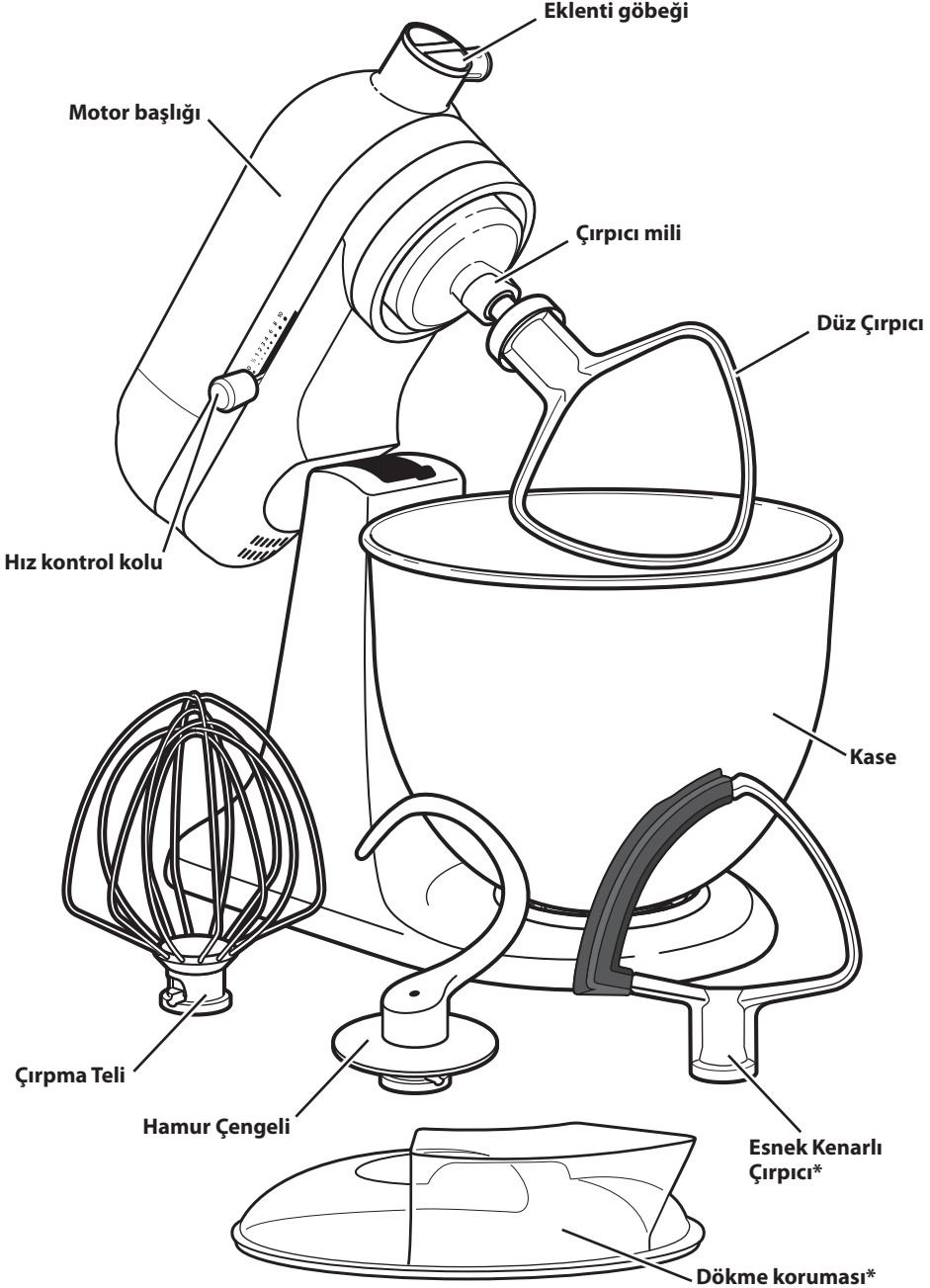
İÇİNDEKİLER

PARÇALAR VE ÖZELLİKLER	262
STANTLI MİKSER GÜVENLİĞİ	263
Önemli koruyucu tedbirler	263
Elektriksel gereklilikler	266
Elektrikli ekipman atık tasfiyesi	267
STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI	267
Doğru aksesuarın seçilmesi	267
Hız kontrol kılavuzu	268
Stantlı Mikserin Kurulması	269
Stantlı Mikserin Çalıştırılması	271
Stantlı Mikserin Demonte Edilmesi	272
İsteğe bağlı eklentiler	273
BAKIM VE TEMİZLEME	274
Stantlı Mikserin Temizlenmesi	274
SORUN GİDERME	275
GARANTİ VE SERVİS	276



PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

PARÇALAR VE AKSESUARLAR





STANTLI MİKSER GÜVENLİĞİ

Hem sizin hem de başkalarının güvenliği oldukça önemlidir.

Bu kılavuzda ve cihazınız üzerinde oldukça önemli güvenlik mesajları bulunmaktadır. Daima tüm güvenlik mesajlarını okuyun ve bu mesajlara uyun.



Bu, güvenlik uyarısı simgesidir.

Bu simge, sizin veya başkalarının ölmesine ya da yaralanmasına neden olabilecek olası tehlikeler konusunda sizi uyarmaktadır.

Tüm güvenlik mesajlarının ardından güvenlik uyarı simgesi ve "TEHLİKE" ya da "UYARI" kelimesi gelecektir. Bu kelimeler aşağıdaki anlamları taşımaktadır:

TEHLİKE

Talimatları **derhal** izlememeniz halinde, **ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

UYARI

Talimatları izlememeniz halinde, **ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

Tüm güvenlik mesajları, size olası tehlikenin ne olduğu, yaralanma olasılığının nasıl düşürülebileceği ve talimatların izlenmemesi halinde neler olabileceği konusunda sizi bilgilendirecektir.

ÖNEMLİ KORUYUCU TEDBİRLER

Elektrikli ev aletlerini kullanırken aşağıdakileri de içeren temel güvenlik tedbirlerinin daima gözetilmesi gerekmektedir:

1. Tüm talimatları okuyun. Mutfak aletinin yanlış kullanımı kişisel yaralanmalara neden olabilir.
2. Elektrik çarpması riskine karşı korunmak için Stantlı Mikseri suya veya başka bir sıvıya sokmayın.
3. Kendi güvenlikleri için, gözetim altında olmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında yetkili bir kişi tarafından önceden bilgilendirilmedikçe, bu cihazın fiziksel, duyuusal veya mental 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 kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.

TÜRKÇE





STANTLI MİKSER GÜVENLİĞİ

5. Sadece Avrupa Birliği: Cihazlar, fiziksel, duyuşal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler ya da deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, bu kişiler gözetim altında tutulduđu veya cihazın güvenli kullanımı hakkında önceden bilgilendirildiđi ve ilgili tehlikeleri anlamaları sađlandıđı taktirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
6. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak amacıyla gözetim altında tutulmalıdır.
7. Hareketli parçalara temas etmekten sakının. Kişilerin yaralanmasının ve/veya Stantlı Mikserin hasar görmesinin önlenmesi için ellerinizi, saçınızı, giysilerinizi ve spatulalar ile diđer aletleri çalıştıđı sırada mikserden uzak tutun.
8. Parçaları takmadan ve çıkartmadan önce ve temizlik işlemlerinden önce cihazı KAPATIN ve kullanılmıyorsa fişini prizden çekiniz. Fişi prizden çekmek için, fişten tutun ve prizden çıkartınız. Asla elektrik kablosundan tutarak çekmeyiniz.
9. Kablosu veya fişi hasarlı bir cihazı çalıştırmayınız veya cihaz arıza yaptıktan sonra ya da düşürülürse veya herhangi bir şekilde hasar görürse çalıştırmayınız. Cihazı, incelemesi, tamir etmesi veya ayarlaması için size en yakın Yetkili Servise götürünüz.
10. Eğer elektrik kablosu hasarlı ise, tehlikeden kaçınmak amacıyla imalatçı, yetkili servis veya benzer kalifiye kişiler tarafından deđiştirilmelidir.
11. Kablonun masa veya tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyin.
12. Stantlı Mikseri yıkamadan önce, düz çırpıcıyı, çırpma telini veya hamur çengelini Stantlı Mikserden çıkarın.
13. Stantlı Mikseri açık havada kullanmayın.
14. Cihaz kullanımdayken, asla gözetimsiz durumda bırakmayınız.





STANTLI MİKSER GÜVENLİĞİ

15. Önerilmeyen veya KitchenAid tarafından satılmayan eklentilerin kullanılması yangın, elektrik çarpması veya yaralanmaya neden olabilir.
16. Gıda ile temas eden yüzeylerin temizliği hakkında talimatlar için "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakınız.
17. Bu cihaz, evde ve aşağıdakiler gibi benzer uygulamalarda kullanım tasarlanmıştır:
 - mağazalar, ofisler veya diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfakları;
 - çiftlik evleri;
 - oteller, moteller ve diğer ikamet tipi ortamlarda müşteriler tarafından;
 - yatak ve kahvaltı odası tipi ortamlar.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN



STANTLI MİKSER GÜVENLİĞİ

ELEKTRİKSEL GEREKLİLİKLER

! UYARI



Elektrik Çarpması Tehlikesi

Topraklı bir prize takın.

Toprak hattını çıkarmayın.

Bir uyarlayıcı kullanmayın.

Bir uzatma kablosu kullanmayın.

Bu talimatların izlenmemesi, ölüme, yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir.

Gerilim: 220-240 Volt

Frekans: 50-60 Hertz

Elektrik Gücü Miktarı: 250 Watt

NOT: Stantlı Mikseriniz için güç derecesi, seri numarasının yer aldığı levha üzerinde bulunmaktadır.

Uzatma kablosu kullanmayınız. Eğer elektrik kablosu çok kısa ise, kalifiye bir elektrikçiye veya servis teknisyenine cihazın yakınına bir priz monte ettiriniz.

Maksimum derece, en yüksek düzeyde yük (güç) çeken eklentiye dayalıdır. Diğer önerilen eklentiler, çok daha az güç çekebilir.



STANTLI MİKSER GÜVENLİĞİ


ELEKTRİKLİ EKİPMAN ATIK TASFİYESİ

Ambalajlama materyalinin atılması

Ambalajlama materyali %100 geri dönüştürülebilir malzemeden yapılmış ve geri dönüşüm işareti ile işaretlenmiştir. Bu nedenle ambalajın farklı kısımlarının sorumlu bir şekilde, atık tasfiyesini yöneten yerel yönetim düzenlemelerine tamamen uygun olarak tasfiye edilmesi gerekmektedir.

Ürünün hurdaya çıkarılması

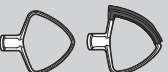


- Bu alet, 2012/19/EU sayılı Elektrikli ve Elektronik Atık Ekipman Avrupa Direktifi (WEEE) ile uyumlu olarak işaretlenmiştir.
- Bu ürünün doğru bir şekilde tasfiye edilmesini sağlayarak, bu ürünün uygunsuz şekilde atığa ayrılmasından kaynaklanan, çevreye ve insan sağlığının maruz kalacağı olası olumsuz 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 alınması 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.

STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI

DOĞRU AKSESUARIN SEÇİLMESİ

AKSESUAR	ŞUNLARI KARIŞTIRMAK İÇİN KULLANIN:	TANIM:
DÜZ ÇİRPİCİ ESNEK KENARLI ÇİRPİCİ* 	Normal ile ağır karışımlar	Pastalar, Kremalı pasta karışımları, Şekerler, Kurabiyeler, Bisküviler, Turta hamuru, Kıyma, Püre
ÇİRPMA TELİ 	Havanın içeride hapsolmesini gerektiren karışımlar	Yumurta, Yumurta beyazı, Kaymak, Kaynatılarak hazırlanan pasta karışımları, Sünger kekler, Mayonez, bazı şekerler
HAMUR ÇENGELİ 	Mayalı hamurların karıştırılması ve yoğrulması	Ekmekler, Küçük ekmekler, Pizza hamurları, Hamburger/Sandviç ekmekleri

TÜRKÇE

*Ayrı satılan aksesuar



STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI

HIZ KONTROL KILAVUZU

Tüm hızlarda, malzemelerin dışarı sıçramasını önlemeye yardımcı olmak ve başlangıçta “unun köpürmesini” önlemek için Stantlı Mikserde bir Yumuşak Başlatma özelliği bulunmaktadır; cihaz yavaş başlar ve daha sonra hızla en iyi performans için seçilmiş hıza çıkar.

NOT: Daha ince bir ayar gerektiğinde, hız kontrol kolu, 1, 3, 5, 7 ve 9 hızlarına ulaşılabilmesi için çizelgede listelenen hızlar arasında ayarlanabilir. Stantlı Mikserde hasar verebileceğinden mayalı hamur hazırlarken Hız 2'yi aşmayın.

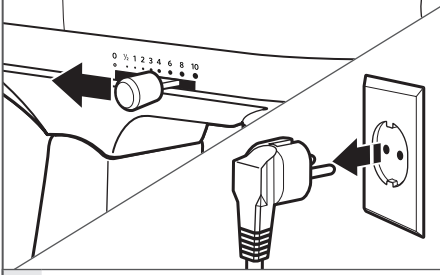
HIZ	AKSESUAR	EYLEM:	TANIM:
1/2		ÇIRPIN	Tüm karıştırma prosedürlerinin başında, yavaş karıştırma, birleştirme ve ezme için. Hamura un ve kuru malzemeleri eklemek ve kuru malzemelere sıvı eklemek için kullanın. Mayalı hamurları karıştırırken Hız 1'i kullanmayın.
1			
2		YAVAŞ KARIŞTIRMA	Yavaş karıştırma, ezme ve daha hızlı karıştırma için. Mayalı hamurları, yoğun hamurları ve şekerleri karıştırmak ve yoğurmak, patates veya diğer sebzeleri ezme işlemine başlamak, una katı yağ eklemek, ince veya sulu hamurları karıştırmak için kullanın.
4		KARIŞTIRMA, ÇIRPMA	Kurabiye hamuru gibi yarı yoğun hamurları karıştırmak için. Şeker ve katı yağı karıştırmak ve beze yapımı için yumurta beyazına şeker eklemek için kullanın. Kek karışımları için orta hız.
6		ÇIRPMA, KREMA HALİNE GETİRME	Orta-hızlı çırpma (krema haline getirme) veya çırpmak için. Kek, tatlı çörek ve diğer hamurları karıştırma işlemi bitirmek için. Kek karışımları için yüksek hız.
8		HIZLI ÇIRPMA, ÇIRPMA	Krema, yumurta beyazı ve kaynatılarak hazırlanan pasta karışımlarını çırpmak için.
10		HIZLI ÇIRPMA	Az miktarda krema veya yumurta beyazını çırpmak, patates püresini pürüzsüzleştirmek için.

NOT: Hız kontrol kolunu kolay hareket ettirmek için, kolu ayarlarda her iki yönde hareket ettirirken hafif yukarı kaldırın.

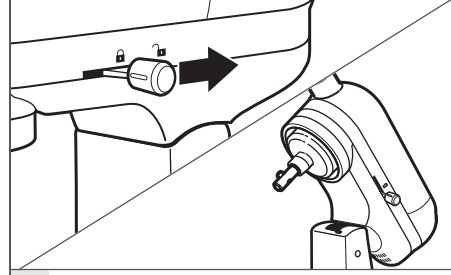


STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI

STANTLI MİKSERİN KURULMASI

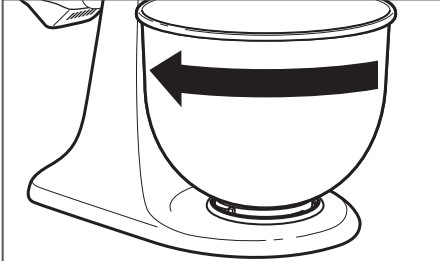


- 1** Stantlı Mikserin prizinin çıkarılmış olduğundan ve hız kontrol kolunun "0" konumunda olduğundan emin olun.

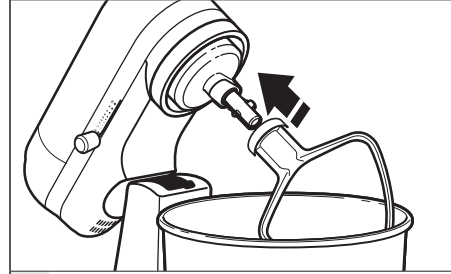


- 2** **Motor başlığını kaldırın:** Kilitleme kolunu kilit açık konuma getirin ve motor başlığını kaldırın. Kaldırdıktan sonra, kilitleme kolunu kilitli konuma getirin ve motor başlığını yukarıda tutun.

NOT: Hız kontrol kolunu kolay hareket ettirmek için, kolu ayarlarda her iki yönde hareket ettirirken hafif yukarı kaldırın.



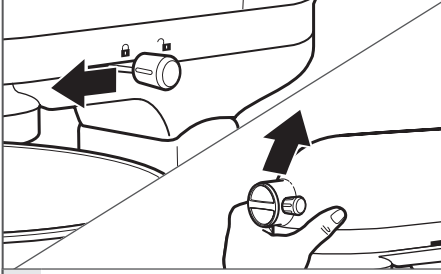
- 3** **Kasenin takılması:** Kaseyi, kase sabitleme plakasına yerleştirin ve yerine oturtmak için saat yönünde hafifçe çevirin.



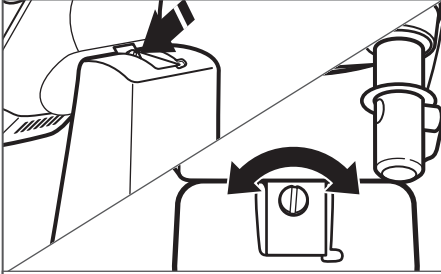
- 4** **Herhangi bir aksesuarın takılması:** Aksesuarı çırpıcı miline kaydırarak yerleştirin ve mümkün olduğunca yukarı doğru bastırın. Aksesuarı mil pimi üzerine geçirmek için saat yönünün tersine çevirin.



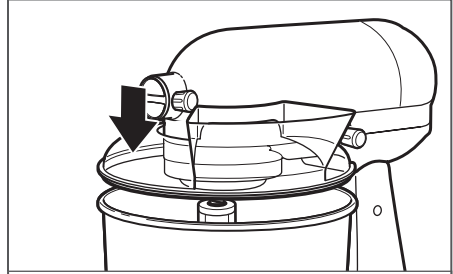
STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI



- 5** **Motor başlığını aşağı doğru indirin:** Kilitleme kolunu kilit açık konuma getirin ve motor başlığını aşağı doğru yönlendirin. Motor başlığının tamamen aşağıda olduğundan emin olun, ardından kilitleme kolunu kilitli konuma getirin. Karıştırma öncesinde, motor başlığını kaldırmaya çalışarak kilidi test edin.



- (İSTEĞE BAĞLI) Çırpıcı ile kase arasındaki boşluğu ayarlamak için:** Motor başlığını geriye doğru eğin ardından çırpıcıyı kaldırmak için vidayı hafifçe saat yönünün tersine (sol), indirmek içinse saat yönünde (sağ) çevirin, Çırpıcıyı kase yüzeyine temas etmeyecek şekilde ayarlayın. Vidayı fazla ayarlamazınız durumunda kase kilit kolu yerine sabitlenmeyebilir.



- (İSTEĞE BAĞLI) Dökme korumasını* yerleştirme:** Dökme korumasını* Stantlı Mikserin ön kısmından, Kase üzerinden, dökme korumasını* ortalanana kadar kaydırarak yerleştirin. Dökme korumasının* alt kenarı, kaseyin içine oturur. Dökme kanalı, yüzünüzü Stantlı Mikser'e döndüğünüzde eklenti göbeğinin sağında yer alacaktır.

ÖNEMLİ: Stantlı Mikseriniz, fabrikada düz çırpıcı kaseyin hemen üzerinde olacak şekilde ayarlanmış olarak gönderilir. Herhangi bir nedenle, düz çırpıcı kaseyin tabanına temas ederse ya da kaseden fazla uzaklaşırsa, açıklığı kolaylıkla ayarlayabilirsiniz.

NOT: Düz çırpıcı, uygun şekilde ayarlandığında kaseyin dibine veya kenarlarına çarpmayacaktır. Düz çırpıcı ya da çarpma teli kaseyin tabanına çarpacak şekilde yaklaşırsa, çırpıcı kaplaması çıkabilir ya da çarpma tellerinde aşınma oluşabilir.



STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI

STANTLI MİKSERİN ÇALIŞTIRILMASI

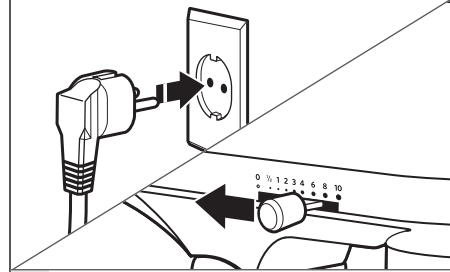
NOT: Stantlı Mikser, kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz uzun süre karıştırmada ağır yük altında kalırsa, cihazın üst kısmı ısınabilir. Bu normaldir.

⚠ UYARI



Elektrik Çarpması Tehlikesi

- Topraklı bir prize takın.**
- Toprak hattını çıkarmayın.**
- Bir uyarlayıcı kullanmayın.**
- Bir uzatma kablosu kullanmayın.**
- Bu talimatların izlenmemesi, ölüme, yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir.**



1

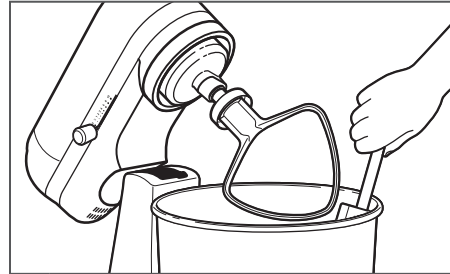
Tezgah Mikserini topraklı bir prize takınız. Malzemelerin sıçramasını önlemek için hız kontrol kolunu, başlangıçta her zaman en düşük hızı ayarlayın ve daha sonra da hızı kademeli olarak artırın. Tarifiniz için en iyi hızı seçmek için "Hız kontrol kılavuzuna" bakın.

NOT: Hız kontrol kolunu kolay hareket ettirmek için, kolu ayarlarda her iki yönde hareket ettirirken hafif yukarı kaldırın.

⚠ UYARI

Yaralanma Tehlikesi

- Çırpıcılara dokunmadan önce mikseri prizden çekin.**
- Bu hususa dikkat edilmediğinde, kemik kırığı, kesik veya morluk oluşabilir.**



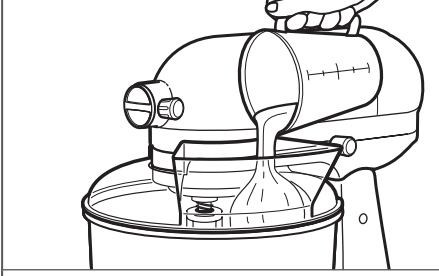
2

Stantlı Mikser çalışır konumdayken kaseyi sıyırmayın. Kase ve çırpıcılar, sıyırma işlemi olmadan derinlemesine karıştırma sağlayacak şekilde tasarlanmıştır. Karıştırma işlemi sırasında kaseenin bir veya iki defa sıyırılması genellikle yeterli olacaktır.

TÜRKÇE



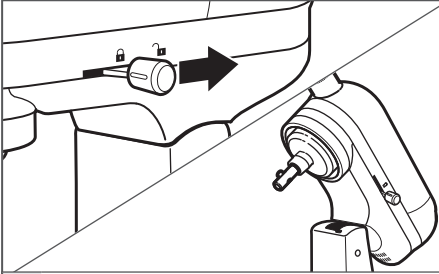
STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI



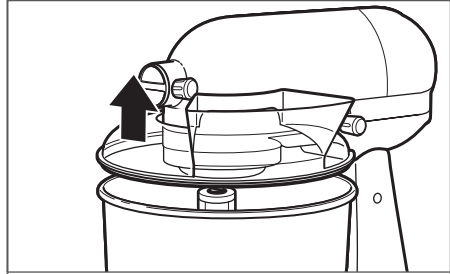
(İSTEĞE BAĞLI) Malzemeleri, dökme kanalı aracılığıyla kaseye dökün.

NOT: Karıştırma işlemi sırasında malzemelerin kaseden dışarı sıçramasını önlemek ya da karıştırma işlemi sırasında malzemeleri kaseye kolaylıkla yerleştirebilmek için dökme koruması* kullanılabilir.

STANTLI MİKSERİN DEMONTE EDİLMESİ



1 Motor başlığını kaldırın: Stantlı Mikserin prize takılı olmadığından ve hız kontrol kolunun "0" ayarına getirildiğinden emin olun, ardından kilitleme kolunu kaydırarak kilit açık konuma getirin ve motor başlığını kaldırın. Kaldırdıktan sonra, kilitleme kolunu kilitli konuma getirin ve motor başlığını yukarıda tutun.

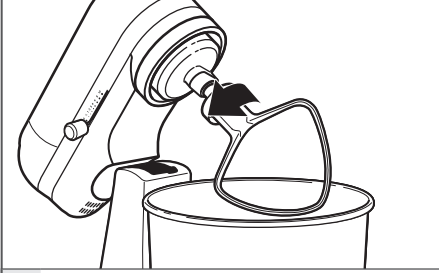


(İSTEĞE BAĞLI) Dökme korumasını* çıkarma: Dökme korumasının* ön kısmını kaseyin kenarından uzak olacak şekilde kaldırın ve Stantlı Mikserden uzağa doğru çekin.



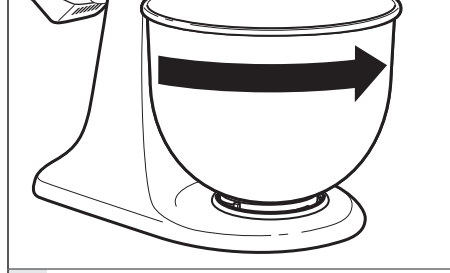


STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI



2

Aksesuarın çıkarılması: Hız kontrol kolunu "0" ayarına getirin, Stantlı Mikseri prizden çıkarın ve motor başlığını arkaya doğru itin, ardından aksesuarı mümkün olduğunca yukarı doğru bastırın, aksesuarı saat yönünde çevirin ve çırpıcı milinden uzağa doğru çekin.

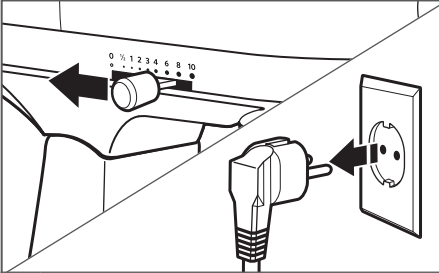


3

Kasenin çıkarılması: Kaseyi kase sabitleme plakasından çıkarmak için kaseyi hafifçe saat yönünün tersinde çevirin.

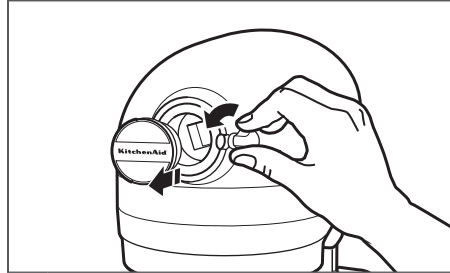
İSTEĞE BAĞLI EKLENTİLER

KitchenAid, sarmallaştırıcı, makarna kesici ve .yiyecek öğütücü gibi burada gösterilen şekilde Stantlı Mikser eklenti güç miline takılabilecek bir dizi isteğe bağlı eklenti sunmaktadır.



1

Stantlı Mikserin prizinin çıkarılmış olduğundan ve hız kontrol kolunun "0" konumunda olduğundan emin olun.

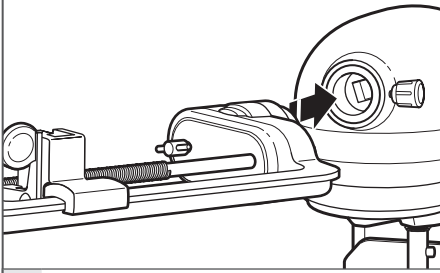


2

Eklenti göbeği kapağını çıkarmak için eklenti düğmesini saat yönü tersinde çevirin.

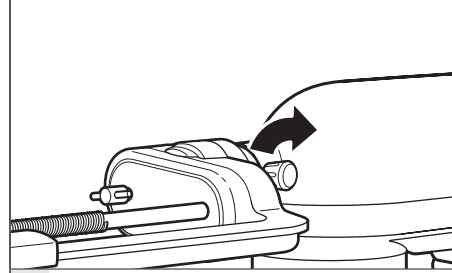


STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI



3

Ekleniyi, eklenti güç milinin eklenti kare göbek yuvasına oturduğundan emin olarak eklenti göbeğine takın. Ekleninin ileri geri çevrilmesi gerekebilir. Eklenti doğru konumda olduğunda, eklenti mili göbek kenarındaki çıkıntıya oturacaktır.



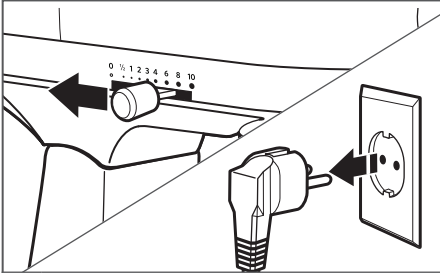
4

Ekleniyi tamamen Stantlı Mikser'e sabitleninceye kadar eklenti düğmesini saat yönünde çevirerek sıkın. Ekleninin kullanımı hakkında ayrıntılı talimatlar için eklentiniz ile birlikte gelen talimat kılavuzunu inceleyin.

BAKIM VE TEMİZLEME

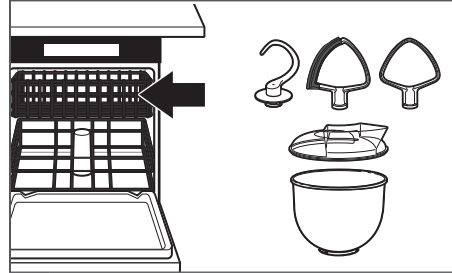
STANTLI MİKSERİN TEMİZLENMESİ

ÖNEMLİ: Çırpma telini bulaşık makinesinde yıkamayın. Stantlı Mikserin gövdesini suya ya da başka sıvılara daldırmayın. Bu parçalar elde yıkanmalıdır.



1

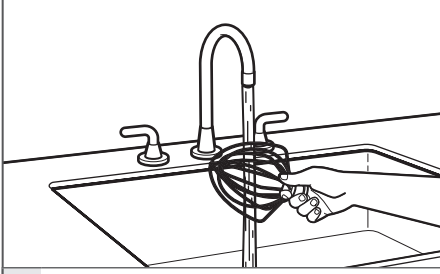
Temizleme işlemi öncesinde Stantlı Mikseri kapatıp fişini çıkartın. Stantlı Mikser gövdesini yumuşak, nemli bir bezle silin. Evde kullanıma uygun/ ticari temizleyiciler kullanmayın. Kalıntı birikimini önlemek için çırpıcı milini sıklıkla silin. Suya sokmayın.



2

Kase, düz çırpıcı, hamur çengeli, esnek kenarlı çırpıcı ve dökme koruması* (yalnızca üst raf) bulaşık makinesinde yıkanabilir ya da sıcak köpüklü suda temizlendikten sonra durularak kurumaya bırakılabilir. Çırpıcıları mil üzerinde saklamayın.

BAKIM VE TEMİZLEME



- 3** Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir. Bu parçayı sıcak, sabunlu suda yıkayın, durulayın veya kurumaya bırakın. Çırpma telini mil üzerinde saklamayın.

SORUN GİDERME

⚠ UYARI



Elektrik Çarpması Tehlikesi

- Topraklı bir prize takın.**
- Toprak hattını çıkarmayın.**
- Bir uyarlayıcı kullanmayın.**
- Bir uzatma kablosu kullanmayın.**
- Bu talimatların izlenmemesi, ölüme, yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir.**

Stantlı Mikseriniz arızalanır ya da çalışmazsa lütfen aşağıdaki kontrolleri yapın:

1. Stantlı Mikser, kullanım sırasında ısınabilir. Uzun süreli karıştırmalarda ve ağır yük altında cihazı üst kısmına rahatlıkla dokunamayabilirsiniz. Bu normaldir.
2. Stantlı Mikser, özellikle yeni alındığı zamanlarda keskin bir koku yayabilir. Bu, elektrikli motorlarda sık görülen bir durumdur.
3. Düz çırpıcının kaseye çarpması durumunda Stantlı Mikseri durdurun. "Stantlı Mikserin Kurulması" bölümüne bakın ve çırpıcı ile kase arasındaki açıklığı ayarlayın.
4. Stantlı Mikser takılı mı?
5. Stantlı Mikser devresindeki sigorta çalışır durumda mı? Bir devre kesici kutunuz varsa, devrenin kapalı olduğundan emin olun.
6. Stantlı Mikseri 10-15 saniyelğine kapatıp yeniden açın. Stantlı Mikser çalışmıyorsa yeniden çalıştırmadan önce 30 dakika soğumaya bırakın.

Sorunun düzeltilememesi halinde, "Garanti ve servis" bölümüne bakın. Stantlı Mikseri perakende satıcısına götürmeyin, perakende satıcılar servis sunmamaktadır.

GARANTİ VE SERVİS

KİTCHENAİD STANTLI MİKSER GARANTİSİ

Garanti Süresi:	KitchenAid tarafından Karşılancak Kısım:	KitchenAid tarafından Karşılancmayacak Kısım:
Avrupa, Orta Doğu ve Afrika: 5KSM3311 Satın alım tarihinden itibaren geçerli olmak üzere beş yıllık tam garanti.	Malzeme ya da işçilikteki kusurları düzeltmek için yedek parça ve onarım iş gücü maliyetleri. Servis işlemleri yetkili bir KitchenAid Hizmet Merkezi tarafından gerçekleştirilmelidir.	A. Stantlı Mikser normal ev tipi yiyecek hazırlama dışındaki işlemlerde kullanıldığında yapılacak onarımlar. B. Kazalar, değişiklikler, yanlış kullanım, suistimal veya yerel elektrik kanunları ile uyumsuz kurulum/çalıştırmadan kaynaklı hasarlar.

KITCHENAİD DOLAYLI HASARLAR İLE İLGİLİ OLARAK HERHANGİ BİR SORUMLULUK KABUL ETMEMEKTEDİR.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Herhangi bir sorunuz olursa ya da size en yakın KitchenAid Yetkili Hizmet Merkezini bulma konusunda yardıma ihtiyaç duyarsanız, aşağıda verilen irtibat bilgilerini kullanarak bizimle iletişime geçebilirsiniz.

NOT: Tüm servis işlemlerinin Yetkili bir KitchenAid Hizmet Merkezi tarafından yerel olarak gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

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

Servis işlemleri için:

+90 312 397 35 17 (ücretsiz hat) numarasını arayarak servis talebi oluşturabilirsiniz.

Daha fazla bilgi için, aşağıdaki adresten web sitemizi ziyaret edin:

www.KitchenAid.eu

Bu talimatlara, www.kitchenaid.eu adresinde bulunan web sitemizden de ulaşabilirsiniz.

©2019 Tüm hakları saklıdır. KITCHENAİD ve Tezgah Üstü Mikser tasarımı, ABD ve diğer ülkelerde bir ticari markadır.

الضمان والخدمة

ضمان الخلاط الثابت من KITCHENAID

مدة الضمان:	ستدفع KitchenAid مقابل:	لن تدفع KitchenAid مقابل:
أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا: 5KSM3311 ضمان كامل لمدة خمس سنوات من تاريخ الشراء.	قطع الغيار وتكاليف عمال التصليح لتصحيح عيوب في المواد أو التصنيع. يجب أن تقدم الخدمة من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.	A. عمليات التصليح عندما يُستخدم الخلاط الثابت لعمليات أخرى بخلاف تحضير الطعام المنزلي العادي. B. تلف ناتج عن حادث أو تبديل في الأجزاء أو استخدام خاطئ أو إساءة استخدام أو تركيب/تشغيل لا يتوافق مع القواعد الكهربائية المحلية.

لا تتحمل KITCHENAID أية مسؤولية عن الأضرار غير المباشرة.

خدمة العملاء

النسبة لكافة الأسئلة المتعلقة بالمنتج بعد إجراء عملية الشراء، الرجاء الاتصال بالموزع الخاص بك للحصول
المعتمد. KitchenAid على اسم أقرب مركز خدمة مركز خدمة عملاء.

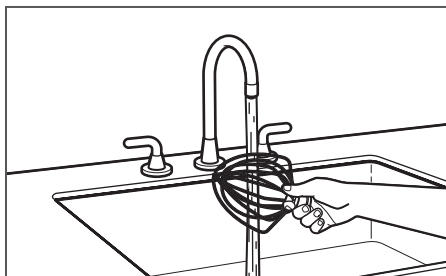
ملاحظة: يجب أن تتم جميع عمليات الخدمة محليًا من قبل مركز خدمة معتمد. KitchenAid

للحصول على المزيد من المعلومات، تفضل بزيارة موقعنا على الويب:

www.KitchenAid.eu

جميع الحقوق محفوظة © 2019. إن KITCHENAID وتصميم Stand Mixer هي علامات تجارية مسجلة في الولايات وفي بلدان
أخرى.

العناية والتنظيف



٣ المخففة ذات الأسلاك ضارة بغسالة الأواني. قومي بغسلها جيداً في ماء ساخن به صابون، ثم قومي بشطفها تماماً قبل تجفيفها. لا تقومي بتخزين المخففة ذات الأسلاك على العمود.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا تعطل الخلاط الثابت أو توقف عن العمل، فتتحققي مما يلي:

١. قد ترتفع درجة حرارة الخلاط الثابت أثناء الاستخدام. فنتيجة للمهام الصعبة والفترات الزمنية الطويلة المستغرقة في عملية الخلط، قد لا تستطيعين ملامسة الجزء العلوي من الوحدة بسهولة. وبعد ذلك أمراً عادياً.
 ٢. قد ينبعث من الخلاط الثابت رائحة نفاذة، خاصة عندما يكون جديداً. ويُعد ذلك أمراً شائعاً مع الأجهزة التي تعمل بمحرك كهربائي.
 ٣. إذا ارتطم المضرب المسطح بالكبة، فقومي بإيقاف الخلاط الثابت. راجعي قسم "تجميع الخلاط الثابت" وقومي بضبط المسافة بين المضرب والكبة.
 ٤. هل الخلاط الثابت متصل بالكهرباء؟
 ٥. هل الصمام الكهربائي (الفيزون) الموجود في الدائرة الكهربائية الموصلة للخلاط الثابت صالح للاستخدام؟ إذا كان هناك صندوق قاطع للدائرة الكهربائية، فتأكد من أن الدائرة مغلقة.
 ٦. قومي بإيقاف تشغيل الخلاط الثابت لمدة تتراوح من ١٠ إلى ١٥ ثانية، ثم أعيدي تشغيله مرة أخرى. وإذا استمر الخلاط الثابت لا يعمل، فاتركه حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة قبل إعادة تشغيله مرة أخرى.
- إذا تعذّر حل المشكلة، فراجعي قسم "الضمان والخدمة". لا تقومي بإعادة الخلاط الثابت إلى بائع التجزئة، حيث لا يباعي التجزئة لا يوفر خدمة الصيانة.

تحذير!



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

أدخل القابس في مأخذ التأسيس.

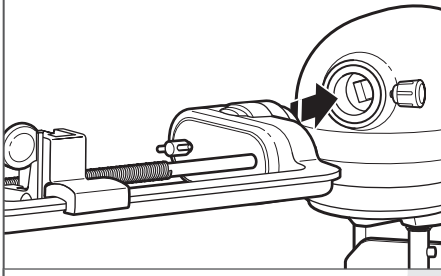
لا تقم بإزالة شوكة التأسيس.

ولا تستخدم أي أحد المهابنات.

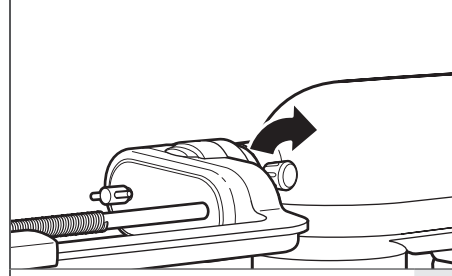
لا تستخدم سلك الامتداد.

قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.

استخدام الخلاط الثابت



٤ قومي بربط زر الملحق بإحكام عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تثبيت الملحق تمامًا بالخلاط الثابت. راجعي دليل الإرشادات المرفق مع الملحق للحصول على توجيهات مفصلة حول استخدام الملحق.

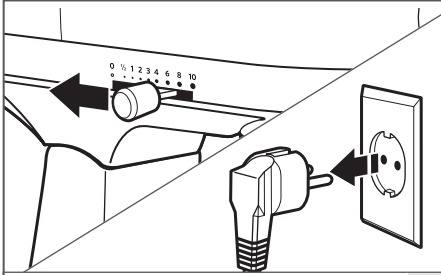


٣ قومي بتركيب الملحق في محور الملحق مع التأكد من تركيب عمود القدرة داخل الفتحة المربعة لمحور الملحق. قد يلزم تدوير الملحق من جانب إلى آخر. عندما يكون الملحق في الوضع الصحيح، سيذلل السن الموجود في الملحق داخل الفتحة الموجودة في إطار المحور.

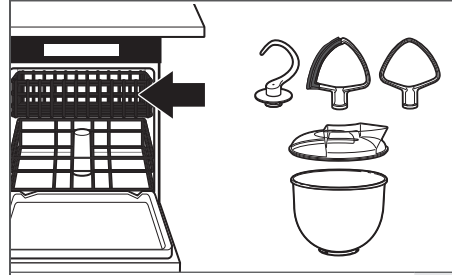
العناية والتنظيف

تنظيف الخلاط الثابت

هام: لا تغسلي المخففة ذات الأسلاك في غسالة الأواني. لا تعمري هيكل الخلاط الثابت في الماء أو أية سوائل أخرى. فهذه الأجزاء يجب غسلها يدويًا.



٢ يمكن أن يتم غسل الكبة ومضرب العجين والمضرب ذو الحافة المرنة ودرع الصب* في غسالة أواني (الرف العلوي فقط) أو تنظيفهم بشكل جيد في ماء دافئ مع صابون وشطفهم تمامًا قبل التجفيف. لا تقومي بتخزين المضرب على العمود.

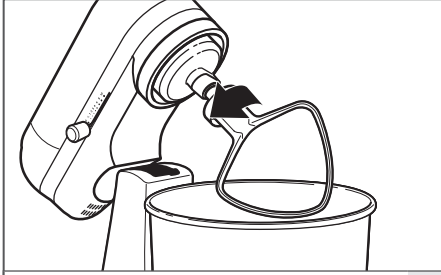


١ قومي بإيقاف تشغيل الخلاط الثابت وفصله عن مأخذ الطاقة قبل التنظيف. امسحي هيكل الخلاط الثابت باستخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة. لا تستخدم المنظفات المخصصة للاستخدام المنزلي أو التجاري. قومي بمسح عمود المضرب بشكل دوري لإزالة أية بقايا متراكمة. لا تعمريه في الماء.

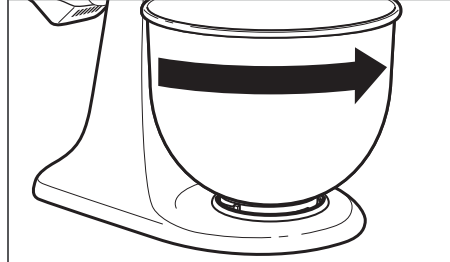
*ملحق يباع بشكل منفصل

14 | العناية والتنظيف

استخدام الخلاط الثابت



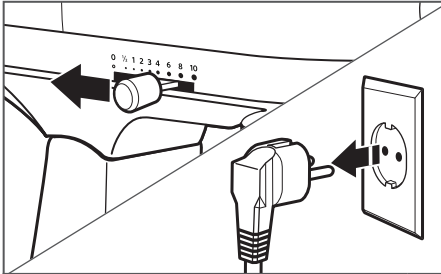
٣ إزالة الكبة: أدبري الكبة برفق عكس عقارب الساعة لتحريرها من قرص تثبيت الكبة.



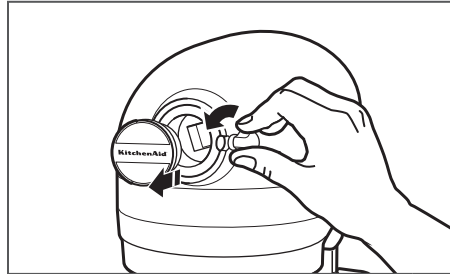
٢ إزالة الملحق: أدبري ذراع التحكم في السرعة إلى "0" وأفصلي قابس الخلاط الثابت عن الكهرباء وقومي بامالة رأس المحرك للخلف، ثم اضغطي على الملحق لأعلى بقدر الإمكان، وأدبري الملحق باتجاه عقارب الساعة، ثم اسحبيه للخارج من عمود المضرب.

ملحقات اختيارية

توفر KitchenAid نطاقاً كبيراً من الملحقات الاختيارية مثل أداة التقطيع الحلزوني أو مجموعة تقطيع المكرونة أو مطحنة الطعام والتي يمكن تركيبها بعمود القدر الخاص بملحق الخلاط الثابت كما هو موضح هنا.



٢ أدبري زر الملحق عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالة غطاء المحور الملحق.

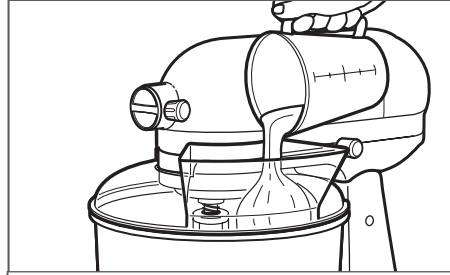


١ تأكدي من فصل قابس الخلاط الثابت عن الكهرباء وأن ذراع التحكم في السرعة تم تعيينه على "0".



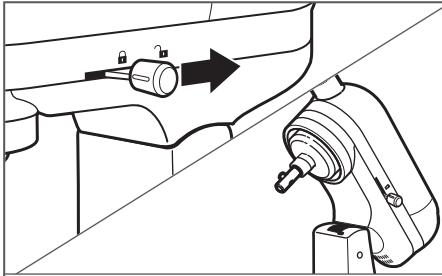
استخدام الخلاط الثابت

ملاحظة: يمكن استخدام درع الصب* لتجنب تناثر المكونات خارج الكبة أثناء الخلط، وأيضًا لصب المكونات بسهولة داخل الكبة أثناء الخلط.

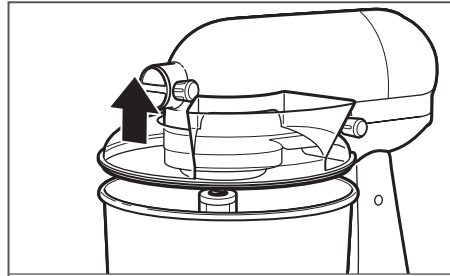


(اختياري) قومي بصب المكونات داخل الكبة عبر أنبوب الصب.

تفكيك الخلاط الثابت



(اختياري) إزالة درع الصب*: ارفعي مقدمة درع الصب* بعيدًا عن إطار الكبة، ثم اسحبيه للخارج من الخلاط الثابت.



رفع رأس المحرك: تأكدي من فصل قابس الخلاط الثابت عن الكهرباء، وأن ذراع التحكم في السرعة قد تم تعيينه على "0"، ثم قومي بإزاحة ذراع القفل إلى وضع إلغاء القفل وارفعي رأس المحرك. وبعد الرفع، قومي بإزاحة ذراع القفل إلى وضع القفل للاحتفاظ برأس المحرك لأعلى.

*ملحق يباع بشكل منفصل

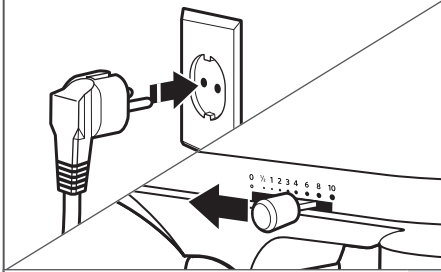
استخدام الخلاط الثابت | 12



استخدام الخلاط الثابت

تشغيل الخلاط الثابت

ملاحظة: قد ترتفع درجة حرارة الخلاط الثابت أثناء الاستخدام. وقد يصبح الجزء العلوي من الخلاط ساخناً مع الاستخدام الشاقة وأوقات الخلط الممتدة. ويعد ذلك أمرًا عاديًا.



١ صل قايِس الخلاط ذي القاعدة/المنصة بمأخذ التيار المؤرض. قومي دائماً بتعيين ذراع التحكم في السرعة على أقل سرعة للبدء، ثم قومي بزيادة السرعة تدريجيًا لتجنب تناثر المكونات. راجعي "دليل التحكم في السرعة" لتحديد أفضل سرعة لوصفك.

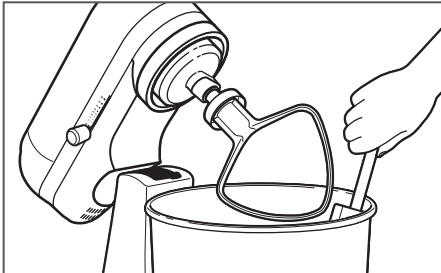
ملاحظة: لتحرير ذراع التحكم في السرعة بسهولة، ارفعيه لأعلى قليلاً مع تحريكه عبر الإعدادات في كلا الاتجاهين.

⚠ تحذير



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

أدخل القايِس في مأخذ التّأريض.
لا تقم بإزالة شوكة التّأريض.
ولا تستخدمني أحد المهائِنات.
لا تستخدمني سلك الامتداد.
قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.



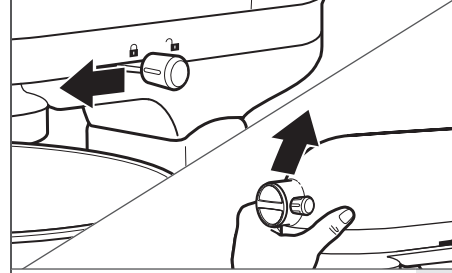
٢ لا تقومي بكشط الكبة أثناء تشغيل الخلاط الثابت. فقد تم تصميم الكبة والمضرب لتوفير خلط شامل بدون الكشط المتكرر. ويعد كشط الكبة مرة أو مرتين أثناء الخلط عادة أمرًا كافيًا.

⚠ تحذير

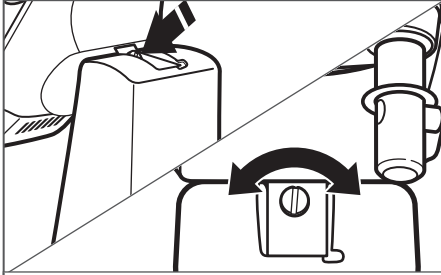
خطر الإصابة

افصلي الخلاط قبل ملامسة المخففة.
قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في حدوث كسر للعظام أو حدوث قطع أو كدمات.

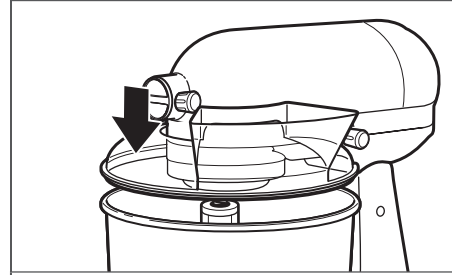
استخدام الخلاط الثابت



خفض رأس المحرك: قومي بإزاحة ذراع القفل إلى وضع إلغاء القفل مع توجيه رأس المحرك لأسفل. تأكدي من أن رأس المحرك باتت للأسفل تماماً، ثم قومي بإزاحة ذراع القفل إلى وضع القفل. قبل القيام بالخلط، افحصي القفل عن طريق محاولة رفع رأس المحرك.



(اختياري) وضع درع الصب*: قومي بإزاحة درع الصب من الجزء الأمامي من الخلاط الثابت على الكبة حتى يصبح درع الصب* في المنتصف. يجب أن تتم محاذاة الحافة السفلية لدرع الصب* مع الكبة. سيكون أنبوب الصب على يمين المحور الملحق تماماً عندما يكون الخلاط الثابت في مواجهتك.



(اختياري) لضبط ارتفاع المضرب عن الكبة: قومي بإمالة الرأس للخلف، ثم أديري البرغي البرغي قليلاً عكس اتجاه عقارب الساعة (لليمين) لرفع المضرب أو باتجاه عقارب الساعة (لليمين) لخفض المضرب. قومي بضبط المضرب بحيث يكون ملامساً بالكاد لسطح الكبة. إذا قمت بضبط المسمار بشكل زائد عن الحد، فقد لا يستقر ذراع قفل الكبة في مكانه.

هام: تم ضبط الخلاط الثابت في المصنع بحيث يمر المضرب المسطح فوق قاع الكبة تماماً. إذا كان المضرب المسطح، لأي سبب، يصطدم بقاع الكبة أو إذا كان بعيداً للغاية عن الكبة، يمكنك ضبط المسافة الصحيحة بينهما بسهولة.

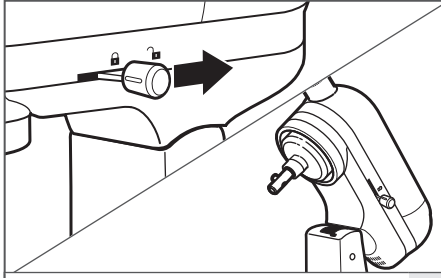
ملاحظة: عندما يتم ضبط المضرب المسطح بشكل صحيح، لن يصطدم المضرب بقاع الكبة أو جانبيها. إذا كان المضرب المسطح أو المخففة ذات الأسلاك قريبين للغاية بحيث يصطدمون بقاع الكبة، فقد يتعرض طلاء المضرب أو أسلاك المخففة إلى التآكل.

*ملحق يباع بشكل منفصل

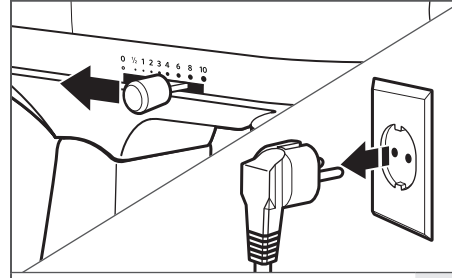
10 | استخدام الخلاط الثابت

استخدام الخلاط الثابت

تجميع الخلاط الثابت

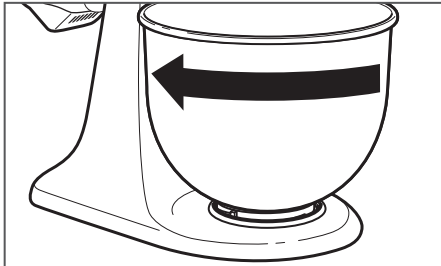


٢ رفع رأس المحرك: قومي بإزاحة ذراع القفل إلى وضع إلغاء القفل مع رفع رأس المحرك. وبعد الرفع، قومي بإزاحة ذراع القفل إلى وضع القفل للاحتفاظ برأس المحرك لأعلى.

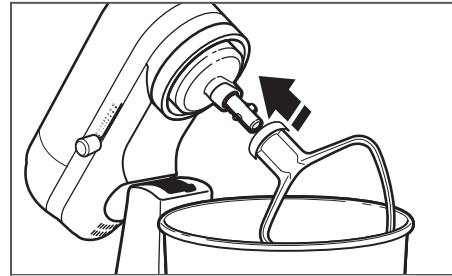


١ تأكدي من فصل قابس الخلاط الثابت عن الكهرباء وأن ذراع التحكم في السرعة تم تعيينه على "0".

ملاحظة: لتحرك ذراع التحكم في السرعة بسهولة، ارفعيه لأعلى قليلاً مع تحريكه عبر الإعدادات في كلا الاتجاهين.



٤ تركيب أي ملحق: اجعلي الملحق ينزلق فوق عمود المضرب واضغطي لأعلى بقدر الإمكان. ثم أديري الملحق عكس عقارب الساعة، لتثبيت الملحق فوق السن الموجود في العمود.



٣ تركيب الكبة: ضعي الكبة في قرص تثبيت الكبة، ثم أديريها باتجاه عقارب الساعة لقفليها في مكانها.

استخدام الخلاط الثابت

دليل التحكم في السرعة

تتميز جميع السرعات بميزة البدء الهادئ حيث يبدأ الخلاط الثابت تلقائيًا على سرعة أقل للمساعدة في تجنب تناثر المكونات و"تطاير الدقيق" عند بدء التشغيل، ثم تترادى السرعة بشكل سريع حتى تصل إلى مستوى السرعة المطلوب للحصول على أداء مثالي.

ملاحظة: يمكن تعيين ذراع التحكم في السرعة بين السرعات المدرجة في الجدول للحصول على سرعات ١ و ٣ و ٥ و ٧ و ٩ إذا تطلب الأمر ضبطًا أفضل. لا تتخطى السرعة ٢ عند إعداد عجائن الخميرة لأن هذا قد يؤدي إلى تلف الخلاط الثابت.


الوصف:	الإجراء:	الملحق	السرعة
لبدء جميع إجراءات الخلط والتقليب البيئي والمزج والهرس. تستخدم لإضافة الدقيق والمكونات الجافة إلى المخيض، وإضافة السوائل إلى المكونات الجافة. لا تستخدم السرعة ١ لخلط عجائن الخميرة أو عجنها.	التقليب		1/2
			1
للقيام بعمليات الخلط والهرس ببطء وللتقليب السريع. يستخدم لخلط أنواع المخيض الكثيفة والحلوى وخلط عجائن الخميرة وعجنها، لبدء هرس البطاطس أو الخضروات الأخرى، وخلط الزبد مع الدقيق، وخلط أنواع المخيض الرقيق أو الكثيف.	الخلط ببطء	 	2
لخلط أنواع المخيض متوسطة الكثافة مثل الكعك. يُستخدم لخلط السكر والزبد وإضافة السكر إلى بياض البيض لعمل المرغف. سرعة متوسطة لخلطات الكيك.	الخلط والضرب	 	4
للضرب بسرعة متوسطة (تكوين رغوة) أو للخفق. تستخدم لإنهاء خلط الكيك والكعك وأنواع المخيض الأخرى. سرعة عالية لخلطات الكيك.	الضرب وتكون رغوة	 	6
لخفق الكريمة وبياض البيض والمثلجات الصلبة.	الضرب السريع والخفق		8
لخفق كميات صغيرة من الكريمة أو بياض البيض أو للخفق النهائي للبطاطس المهروسة.	الخفق السريع		10

ملاحظة: لتحريك ذراع التحكم في السرعة بسهولة، ارفعيه لأعلى قليلاً مع تحريكه عبر الإعدادات في كلا الاتجاهين.

سلامة الخلاط الثابت

التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية

التخلص من مواد التغليف

إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة ١٠٠٪ ومميزة برمز إعادة التدوير  وبالتالي يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسؤولة مع الامتثال التام لقواعد التخلص من النفايات الخاصة بالهيئة المحلية.

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مؤشّر عليه بأنه يمثل لتوجيهات المجلس الأوروبي EU/19/2012 بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

- وبالتأكيد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، ستساعدان في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنتج بشكل آخر من خلال التعامل غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج.

استخدام الخلاط الثابت

اختيار الملحق المناسب

الملحق	يُستخدم لخلط:	الوصف:
المضرب المسطح مضرب ذو حافة مرنة* 	أنواع الخليط العادي والثقيل	الكيك والمثلجات الكريمة والحلوى والكعك المُلحى والبسكويت وعجينة الفطيرة وقالب اللحم المفروم والبطاطس المهروسة
المخفقة ذات الأسلاك 	لأنواع الخليط التي تحتاج إلى الخفق	البيض وبيض البيض والكريمة اللباني والمثلجات الصلبة والكيكة الاسفنجية والمايونيز وبعض أنواع الحلوى
مضرب العجين 	لخلط عجائن الخميرة وعجنها	الخبز والخبز الملفوف والبيتزا وقطع الخبز المستديرة



سلامة الخلاط الثابت

المتطلبات الكهربائية

الجهد الكهربائي بالفولت: ٢٢٠-٢٤٠ فولت

التردد: ٥٠-٦٠ هرتز

القوة الكهربائية بالواط: ٢٥٠ واط

ملاحظة: تتم طباعة معدل قوة الخلاط الثابت على لوحة الرقم التسلسلي.

لا تستخدم سلك إطالة. إذا كان سلك إمداد الطاقة قصير للغاية، قم بطلب فني كهرباء أو موظف خدمة مؤهل لتثبيت مأخذ بالقرب من الجهاز.

الحد الأقصى لمعدل القوة الكهربائية مبني على الملحق الذي يستهلك الحمل (الطاقة) الأكبر. بينما تعمل الملحقات الأخرى الموصى بها على استهلاك طاقة أقل بشكل ملحوظ.

تحذير !



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

أدخل القابس في مأخذ التأسيس.

لا تقم بإزالة شوكة التأسيس.

ولا تستخدم أي أحد المهابنات.

لا تستخدم سلك الامتداد.

قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.





سلامة الخلاط الثابت

١٥. أو التي KitchenAid قد يتسبب استخدام الملحقات التي لا توصي بها لا تتبعها في حدوث حريق، أو صدمة كهربائية، أو إصابة.
١٦. راجع باب لمعرفة التعليمات الخاصة بتنظيف الأسطح « العناية والتنظيف » الملامسة للغذاء.
١٧. هذا الجهاز مخصص للاستعمال في الاستخدامات المنزلية وما شابه ذلك، على سبيل المثال:
 - الأماكن المخصصة لإعداد الطعام في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
 - المنازل الريفية.
 - الاستخدام بواسطة العملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني.
 - البيئات التي توفر خدمات المبيت والإفطار.

احتفظي بهذه الإرشادات



سلامة الخلاط الثابت

٥. لاتحاد الأوروبي فقط: يستطيع استخدام الأجهزة الأشخا الذين يعانون من ص ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. ويجب ألا يعيبت الأطفال بالجهاز.
٦. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عيبتهم بالجهاز.
٧. تجنبي ملامسة الأجزاء المتحركة. وتجنبي وضع اليدين والشعر والملابس والملاعق والأواني الأخرى بالقرب من المضرب أثناء تشغيل الخلاط الثابت لتقليل مخاطر الإصابة الشخصية و/أو إتلاف الخلاط الثابت.
٨. قم بإيقاف تشغيل الجهاز، ثم افصله من مأخذ التيار عند عدم استخدامه، وقبل جميع الأجزاء أو تفكيكها وقبل التنظيف. لفصل القابس، امسك القابس، واسحبه من مأخذ التيار. لا تقم أبدا بسحب سلك الطاقة.
٩. لا تشغل الجهاز بسلك تيار أو قابس تالف أو بعد ظهور عطل في الجهاز، أو تعرض الجهاز للتلف بأي شكل. أعد الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد أو مركز فحص لفحصه أو إصلاحه أو إجراء تعديلات كهربائية فيه.
١٠. في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
١١. لا تدعي السلك يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة.
١٢. قومي بإزالة المضرب المسطح أو المخفقة ذات الأسلاك أو مضرب العجين من الخلاط الثابت قبل غسله.
١٣. لا تستخدمي الخلاط الثابت في الهواء الطلق.
١٤. لا تترك الجهاز أبدا بلا مراقبة أثناء تشغيله.

تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرئي دائماً رسائل السلامة والتزمي بها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

بينهك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.

ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضاً كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:



إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



ستخبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة، وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

إجراءات وقائية هامة

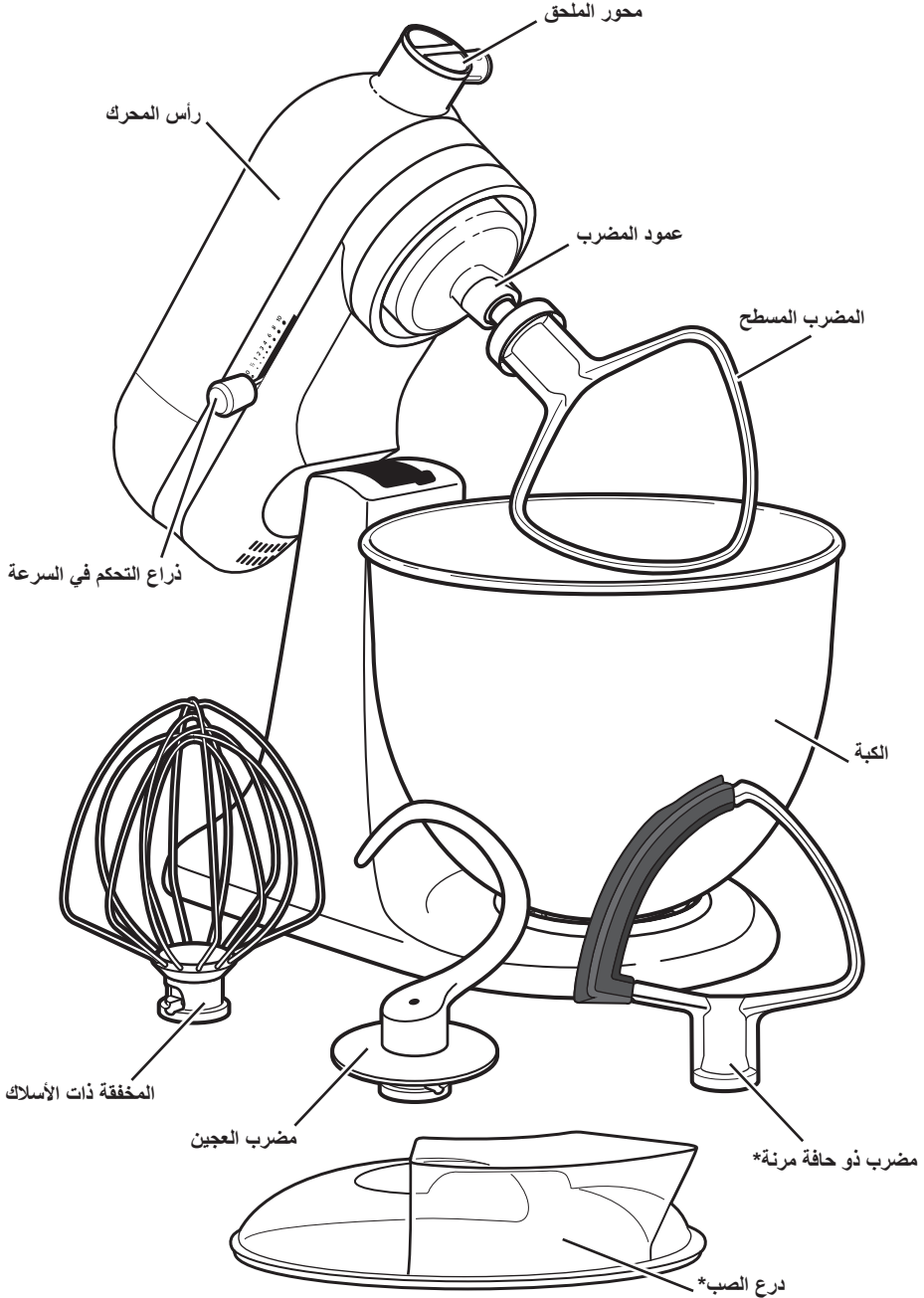
عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع إجراءات السلامة الأساسية دائماً، والتي تتضمن ما يلي:

1. اقرئي جميع الإرشادات. قد ينتج عن الاستخدام الخاطئ للجهاز حدوث إصابات شخصية.
2. لتجنب خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضعي الخلاط الثابت في الماء أو السوائل الأخرى.
3. هذا الجهاز غير معد لاستخدام الأشخا (بما في ذلك الأطفال) من ذوي ص القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو المفقوتين إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يوفر لهم الإشراف أو التوجيهات بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص يكون مسؤو عن سلامتهم.
4. الاتحاد الأوروبي فقط: هذا الجهاز لا يجب أن يستخدمه الأطفال. أبعد الجهاز، وسلكه بعيداً عن الأطفال.



الأجزاء والميزات

الأجزاء والملحقات



*ملحق يباع بشكل منفصل

الأجزاء والميزات | 2





جدول المحتويات

- 2.....الأجزاء والميزات
- 3.....سلامة الخلاط الثابت
- 3.....إجراءات وقائية هامة
- 6.....المتطلبات الكهربائية
- 7.....التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية
- 7.....استخدام الخلاط الثابت
- 7.....اختيار الملحق المناسب
- 8.....دليل التحكم في السرعة
- 9.....تجميع الخلاط الثابت
- 11.....تشغيل الخلاط الثابت
- 12.....تفكيك الخلاط الثابت
- 13.....ملحقات اختيارية
- 14.....العناية والتنظيف
- 14.....تنظيف الخلاط الثابت
- 15.....استكشاف الأخطاء وإصلاحها
- 16.....الضمان والخدمة





KitchenAid

©2019 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

W10747072E

01/19

