5KSM125, 5KSM175PS
5K45SS, 5KSM45

KitchenAid

English 5
Deutsch 23
Français 41
Italiano 59
Nederlands 77
Español 95
Português 113
Ελληνικά 131
Svenska 149
Norsk 167
Suomi 185
Dansk 203
Íslenska 221
Русский 239
Polski 257
Český 275
Türkçe 293
العربية 311

TABLE OF CONTENTS

PARTS AND FEATURES 6
Parts and accessories 6

STAND MIXER SAFETY 7
Important safeguards 7
Electrical requirements 9
Electrical equipment waste disposal 9

USING THE STAND MIXER 10
Speed control guide 10
Accessory guide 11
Attaching/removing the bowl 11
Lifting/lowering the motor head 12
Attaching/removing the flat beater, Flex Edge beater*, wire whip, or dough hook 12
Beater to bowl clearance 14
Placing/removing the pouring shield* 14
Using the pouring shield* 15
Operating the speed control 16
Optional attachments 16

TIPS FOR GREAT RESULTS 18
Egg whites 18
Whipped cream 18
Mixing tips 19

CARE AND CLEANING 20

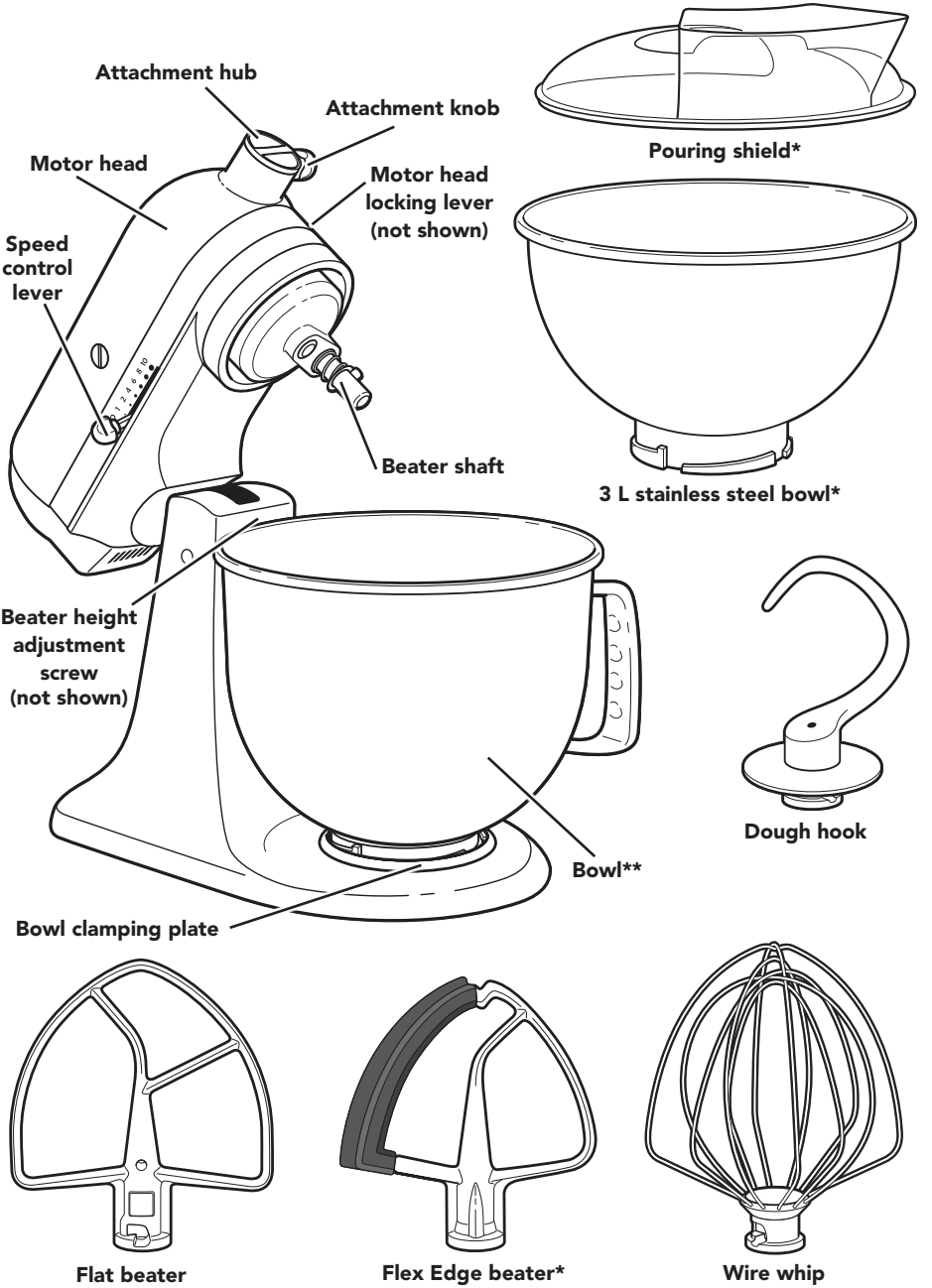
TROUBLESHOOTING 21

WARRANTY AND SERVICE 22

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

PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



* Included with select models only. Also available as optional accessory.
** The bowl design and material depend on the Stand Mixer model.

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.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. Unplug Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. Never leave the Stand Mixer unattended while it is in operation.

STAND MIXER SAFETY

5. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
6. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
7. Do not operate Stand Mixer with a damaged cord or plug or after the Stand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use the Stand Mixer outdoors.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
11. Remove flat beater, wire whip or dough hook from Stand Mixer before washing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

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.

Wattage:
300 Watts for models 5KSM125 and 5KSM175PS
275 Watts for models 5K45SS and 5KSM45

Voltage: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

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

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

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.

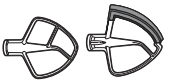
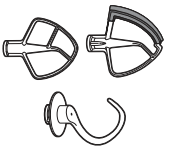
- The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection Centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

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

SPEED CONTROL GUIDE

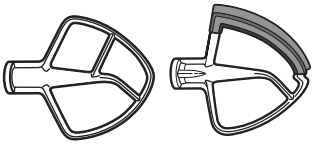
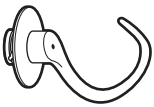
All speeds have the Soft Start feature which automatically starts the Stand Mixer at a lower speed to help avoid ingredient splash-out and "flour puff" at start-up, then quickly increases to the selected speed for optimal performance.

SPEED	ACTION	ATTACHMENT	DESCRIPTION
1	STIR		For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and to add liquids to dry ingredients. Do not use Speed 1 to mix or knead yeast doughs.
2	SLOW MIXING		For slow mixing, mashing, faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters and candies, start mashing potatoes or other vegetables, cut shortening into flour, 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, egg whites, or for final whipping of mashed potatoes.

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

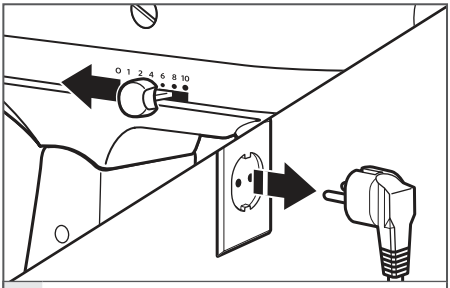
USING THE STAND MIXER

ACCESSORY GUIDE

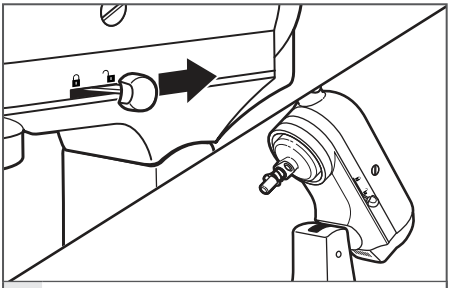
ACCESSORY		USES
Flat beater and Flex Edge beater* for normal to heavy mixtures:		Cakes, creamed frostings, candies, cookies, pie pastry, biscuits, meat loaf, mashed potatoes
Wire whip for mixtures that need air incorporated:		Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies
Dough hook for mixing and kneading yeast doughs:		Breads, rolls, pizza dough, buns

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

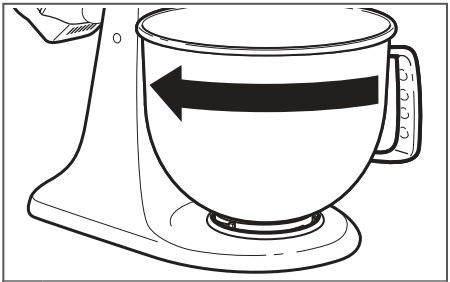
ATTACHING/REMOVING THE BOWL



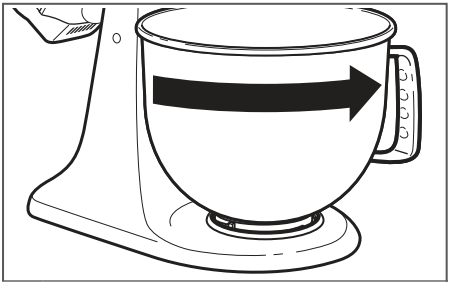
1 **To attach bowl:** Turn speed control to “0”. Unplug Stand Mixer.



2 Hold the locking lever in the UNLOCK position and tilt motor head back.



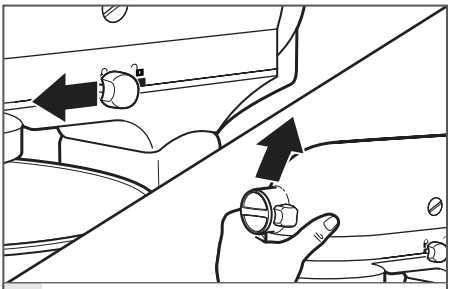
3 Place bowl on bowl clamping plate. Turn bowl gently in clockwise direction.



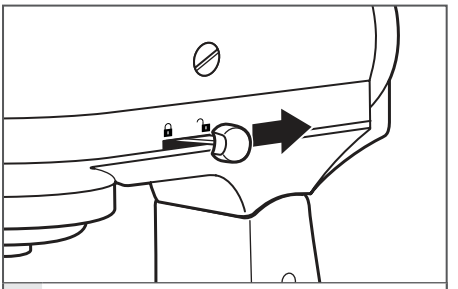
4 **To remove bowl:** Repeat steps 1 and 2. Turn bowl gently counterclockwise.

USING THE STAND MIXER

LIFTING/LOWERING THE MOTOR HEAD



1 **To lift motor head:** Push the locking lever to the UNLOCK position and lift the head. Once lifted, the lever will automatically go back in LOCK position to keep the head lifted.



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

NOTE: Motor head should always be in LOCK position when using the Stand Mixer.

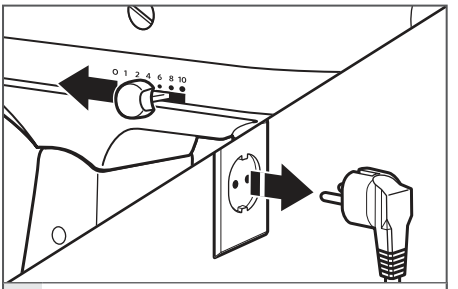
ATTACHING/REMOVING THE FLAT BEATER, FLEX EDGE BEATER*, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

⚠WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

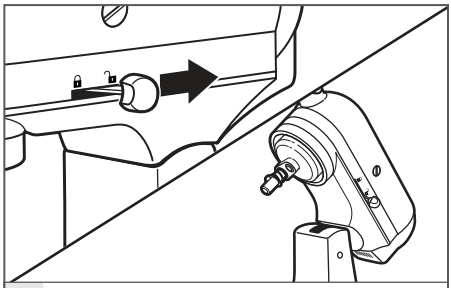
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.



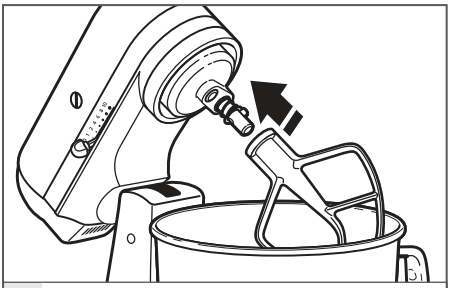
1 **To attach accessory:** Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.

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

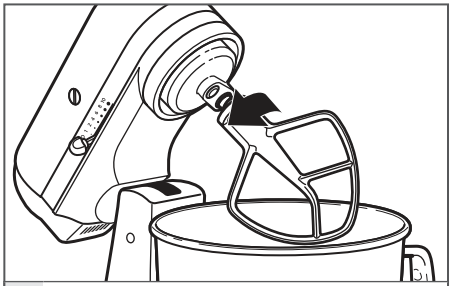
USING THE STAND MIXER



2 Hold the locking lever in the UNLOCK position and tilt motor head back.



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

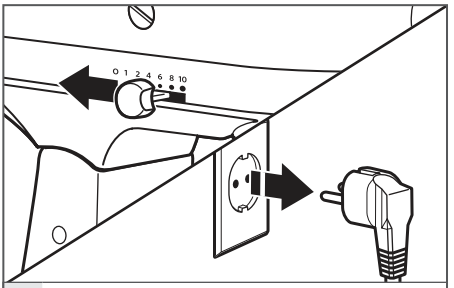


4 **To remove accessory:** Repeat steps 1 and 2. Press accessory upward as far as possible and turn to the left. Then pull accessory from the beater shaft.

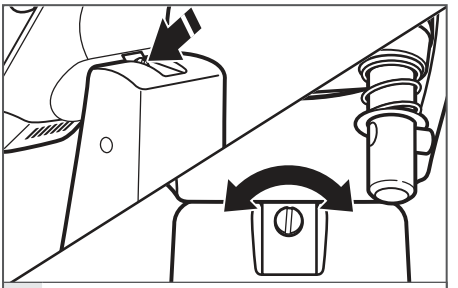
USING THE STAND MIXER

BEATER TO BOWL CLEARANCE

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



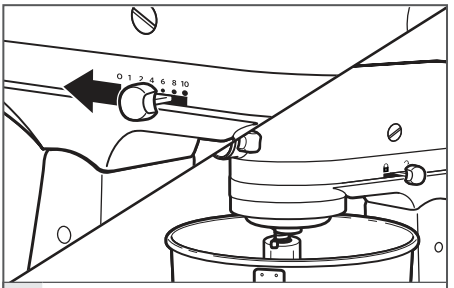
1 Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.



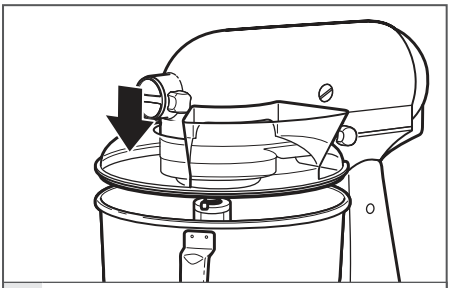
2 Lift motor head. Turn screw slightly counterclockwise (left) to raise flat beater or clockwise (right) to lower flat beater. Make adjustment with flat beater, so it just clears surface of bowl. If you over adjust the screw, the bowl lock lever may not lock into place.

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

PLACING/REMOVING THE POURING SHIELD*



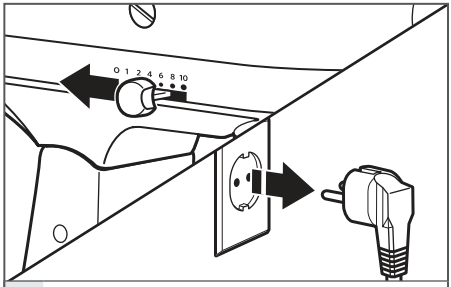
1 **To place pouring shield:** Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer. Attach your chosen accessory. See "Attaching/removing the flat beater, wire whip, or dough hook" section.



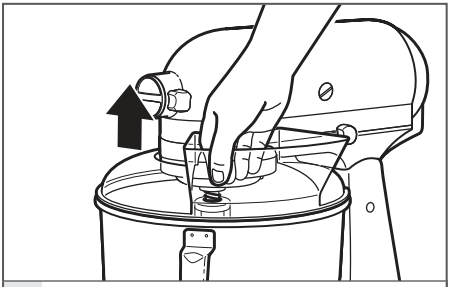
2 From the front of the Stand Mixer, slide the pouring shield over the bowl until the shield is centered. The bottom rim of the shield should fit within the bowl.

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

USING THE STAND MIXER



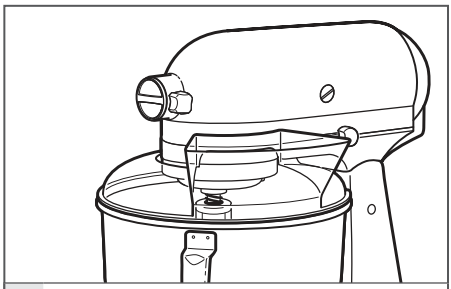
3 **To remove pouring shield:**
Turn speed control to "0".
Unplug Stand Mixer.



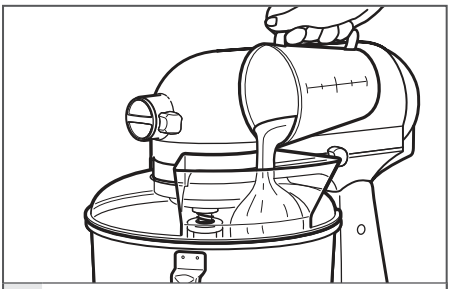
4 Lift the front of the pouring shield clear of the bowl rim and pull forward. Remove attachment and bowl.

USING THE POURING SHIELD*

Use the pouring shield to avoid having ingredients splashing out of the bowl when mixing, as well as to easily pour ingredients in the bowl while mixing.



1 For best results, rotate the shield so the motor head covers the U-shaped gap in the shield. The pouring chute will be just to the right of the attachment hub as you face the Stand Mixer.



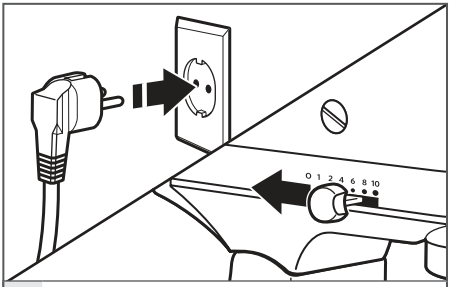
2 Pour the ingredients into the bowl through the pouring chute.

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

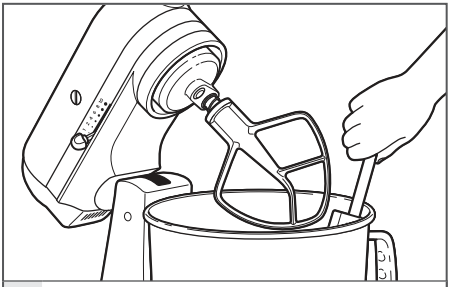
USING THE STAND MIXER

OPERATING THE SPEED CONTROL

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.



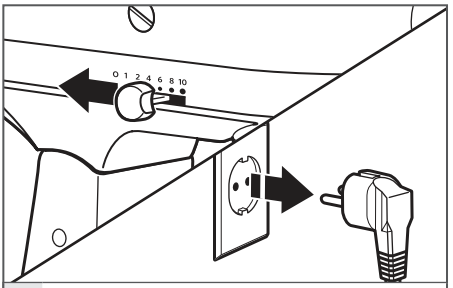
1 Plug Stand Mixer into proper electrical outlet. Always set speed control lever on lowest speed to start, then gradually increase speed to avoid splashing ingredients. See "Speed control guide" chart.



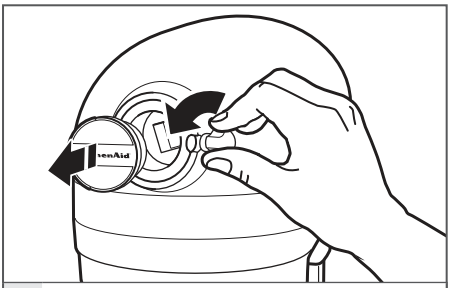
2 Do not scrape bowl while Stand Mixer is operating. The bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

OPTIONAL ATTACHMENTS

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

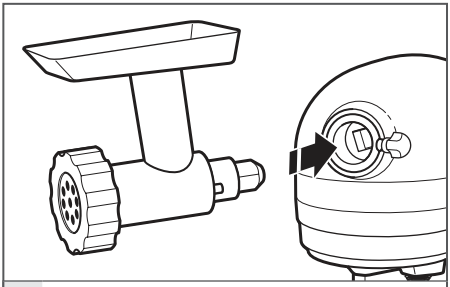


1 **To attach:** Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.

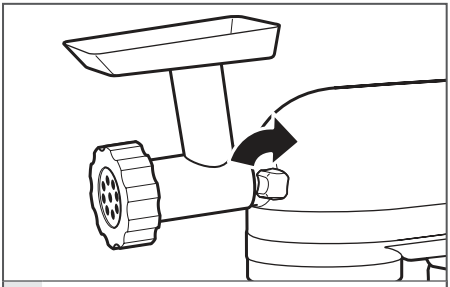


2 Loosen attachment knob by turning it counterclockwise. Remove attachment hub cover.

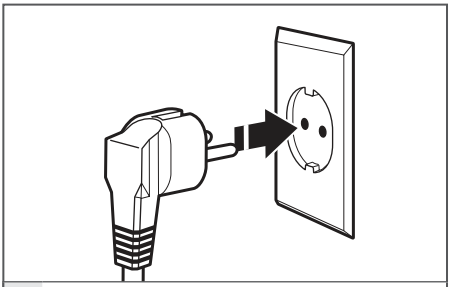
USING THE STAND MIXER



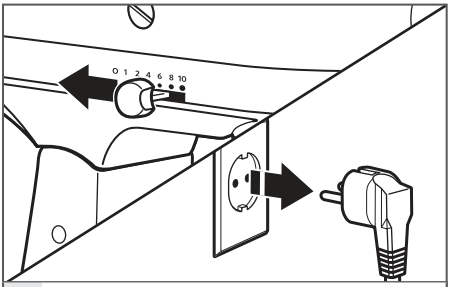
3 Insert attachment shaft housing into attachment hub, making certain that attachment power shaft fits into square attachment hub socket. It may be necessary to rotate attachment back and forth. When attachment is in proper position, the pin on the attachment will fit into the notch on the hub rim.



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

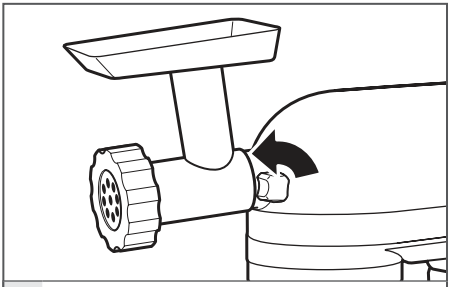


5 Plug into proper electrical outlet.

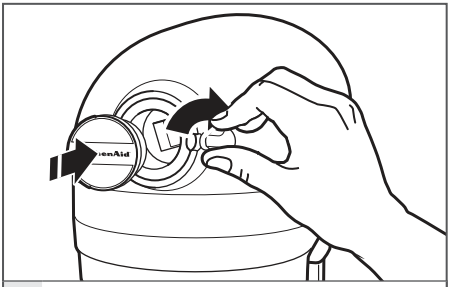


6 **To remove:** Turn speed control to “0”. Unplug Stand Mixer.

USING THE STAND MIXER



7 Loosen attachment knob by turning it counterclockwise. Rotate attachment slightly back and forth while pulling out.



8 Replace attachment hub cover. Tighten attachment knob by turning it clockwise.

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

TIPS FOR GREAT RESULTS

EGG WHITES

Place room temperature egg whites in clean, dry bowl. Attach bowl and wire whip. To avoid splashing, gradually turn to designated speed and whip to desired stage.

AMOUNT	SPEED
1 egg white	GRADUALLY to 10
2 or more egg whites	GRADUALLY to 8

Whipping stages

With your KitchenAid Stand Mixer, egg whites whip quickly. Avoid over whipping.

WHIPPED CREAM

Pour cold whipping cream into chilled bowl. Attach bowl and wire whip. To avoid splashing, gradually turn to designated speed and whip to desired stage.

AMOUNT	SPEED
less than 200 ml (3/4 cup)	GRADUALLY to 10
more than 200 ml (3/4 cup)	GRADUALLY to 8

Whipping stages

Watch cream closely during whipping. Because your KitchenAid Stand Mixer whips so quickly, there are just a few seconds between whipping stages.

TIPS FOR GREAT RESULTS

MIXING TIPS

Mixing time

Your KitchenAid Stand Mixer will mix faster and more thoroughly than most other electric mixers. Therefore, the mixing time in most recipes must be adjusted to avoid over beating.

To help determine the ideal mixing time, observe the batter or dough and mix only until it has the desired appearance described in your recipe, such as "smooth and creamy." To select the best mixing speeds, use the "Speed control guide" section.

Adding ingredients

The standard procedure to follow when mixing most batters, especially cake and cookie batters, is to add:

1/3 dry ingredients
1/2 liquid ingredients
1/3 dry ingredients
1/2 liquid ingredients
1/3 dry ingredients

Use Speed 1 until ingredients have been blended. Then gradually increase to desired speed.

Always add ingredients as close to side of bowl as possible, not directly into moving beater. The pouring shield can be used to simplify adding ingredients.

NOTE: If ingredients in very bottom of bowl are not thoroughly mixed, the beater is not far enough into the bowl. See the "Beater to bowl clearance" section.

Cake mixes

When preparing packaged cake mixes, use Speed 4 for medium speed and Speed 6 for high speed. For best results, mix for the time stated on the package directions.

Adding nuts, raisins, or candied fruits

Solid materials should be folded in the last few seconds of mixing on Speed 1. The batter should be thick enough to keep the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.

Liquid mixtures

Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after mixture has thickened.

Kneading yeast doughs

ALWAYS use the dough hook to mix and knead yeast doughs. Use Speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of any other speed creates high potential for unit failure.

Do not use recipes calling for more than 900 g (7 cups) all-purpose flour or 800 g (6 cups) whole-wheat flour when making dough in a 4.3 L bowl.

Do not use recipes calling for more than 1 kg (8 cups) all-purpose flour or 800 g (6 cups) whole-wheat flour when making dough in a 4.8 L bowl.

CARE AND CLEANING

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

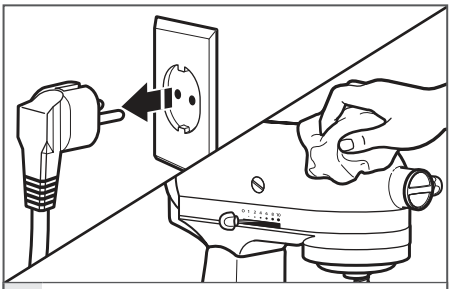
Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

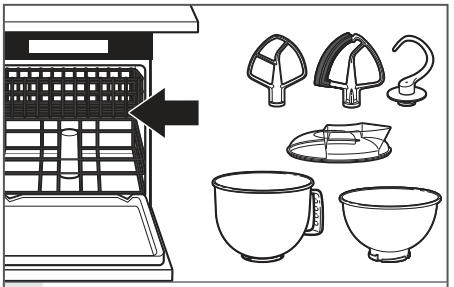
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

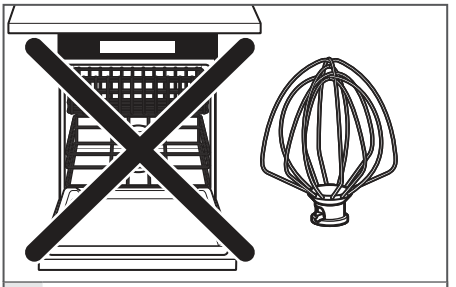
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



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



2 Bowl, pouring shield*, white flat beater, Flex Edge beater*, and white dough hook may be washed in a dishwasher. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying.
Do not store beaters on shaft.



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

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

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.

Please read the following before calling your service centre.

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 “Beater to bowl clearance” section.

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

- Is the Stand Mixer plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
- If the problem is not due to one of the above items, see the “Warranty and service” section.

WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID STAND MIXER WARRANTY

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Middle East and Africa: **For Artisan models 5KSM125 and 5KSM175PS: five years full warranty from date of purchase.** **For models 5K45SS and 5KSM45: two 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.

Contact number for U.K. and Northern Ireland:
Tollfree number 0800 988 1266 (calls from mobile phones are charged standard network rate) or call 0194 260 5504

Contact number for Ireland:
Tollfree number +44 (0) 20 8616 5148

E-mail contact for U.K. and Ireland:
Go to www.kitchenaid.co.uk, and click on the link "Contact Us" at the bottom of the page.

Address for U.K. and Ireland:
KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Number for general questions: 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

©2016 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the Stand Mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

INHALTSVERZEICHNIS

TEILE UND MERKMALE 24
Teile und Merkmale 24

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE 25
Wichtige Sicherheitshinweise 25
Elektrische Voraussetzungen 27
Entsorgung von Elektrogeräten 27

BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE 28
Auswählen der richtigen Geschwindigkeit 28
Zubehörübersicht 29
Anbringen und Entfernen der Schüssel 29
Heben und Senken des Motorkopfes 30
Anbringen und Entfernen von Flachrührer, Flexi-Rührer*, Schneebesen oder Knethaken 30
Abstand zwischen Schüssel und Flachrührer 32
Anbringen und Entfernen des Spritzschutzes mit Einfüllschütte* 32
Verwendung des Spritzschutzes mit Einfüllschütte* 33
Verwendung der Geschwindigkeitsregelung 34
Optionales Zubehör 34

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE 36
Eiweiß 36
Schlagsahne 36
Hinweise zum Rühren 37

PFLEGE UND REINIGUNG 38

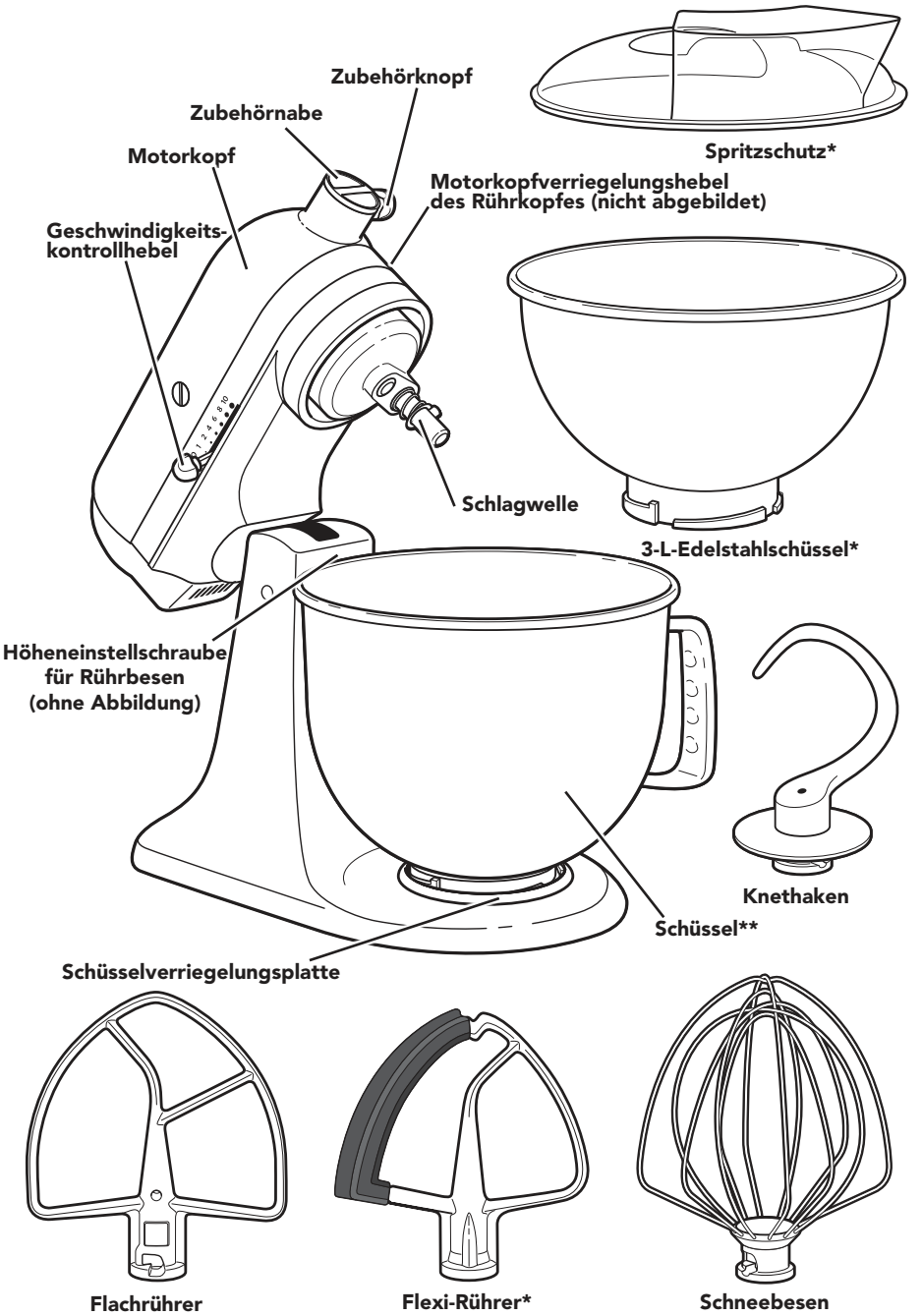
PROBLEMBEHEBUNG 39

GARANTIE UND KUNDENDIENST 40

* Nur im Lieferumfang bestimmter Modelle enthalten. Auch separat erhältlich.

TEILE UND MERKMALE

TEILE UND MERKMALE



* Nur im Lieferumfang bestimmter Modelle enthalten. Auch separat erhältlich.
** Design und Material der Schüssel richten sich nach dem Modell der 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 Hinweise.
2. Die Küchenmaschine nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten stellen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
3. Den Stecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht benötigt wird, bevor Teile an- oder abmontiert werden oder bevor die Küchenmaschine gereinigt wird.
4. Lassen Sie die Küchenmaschine während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt.

5. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch von unerfahrenen und unwissenden Personen verwendet werden, sofern diese das Gerät unter Aufsicht verwenden oder von einer anderen Person über die sichere Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und pflegen.
6. 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.
7. Die Küchenmaschine nicht betreiben, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder Fehlfunktionen aufgetreten sind, oder wenn die Küchenmaschine heruntergefallen ist oder beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.
8. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
9. Die Küchenmaschine nicht im Freien verwenden.
10. Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder über die Kante der Arbeitsplatte hängen lassen.
11. Den Flachrührer, den Schneebesen und den Knethaken vor der Reinigung von der Küchenmaschine abnehmen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

ELEKTRISCHE VORAUSSETZUNGEN

⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

Leistung:
300 W bei den Modellen 5KSM125 und 5KSM175PS
275 W bei den Modellen 5K45SS und 5KSM45

Spannung: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

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

Kein Verlängerungskabel benutzen. Falls das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von einem Fachmann eine zusätzliche Steckdose in der Nähe des Aufstellortes des Gerätes einbauen.

DEUTSCH

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 Folgen haben.

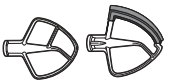
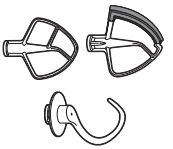
- Das Symbol am Produkt oder der beiliegenden Anleitung bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

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.

BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE

AUSWÄHLEN DER RICHTIGEN GESCHWINDIGKEIT

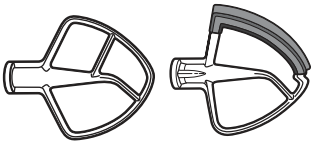
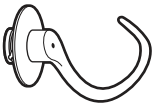
Für alle Geschwindigkeiten wird die Funktion Soft Start angeboten, bei der die Küchenmaschine automatisch mit einer niedrigeren Geschwindigkeit anläuft, damit keine Zutaten verspritzt werden oder Mehl herausstiebt. Danach wird die Geschwindigkeit schnell bis zur für optimale Leistung erforderlichen Sollgeschwindigkeit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

GESCHWINDIGKEIT	VORGANG	ZUBEHÖR	BESCHREIBUNG
1	RÜHREN		Zum 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.
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, Eiweiß oder zum abschließenden Rühren von Kartoffelbrei.

HINWEIS: Mit den Zwischeneinstellungen 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.

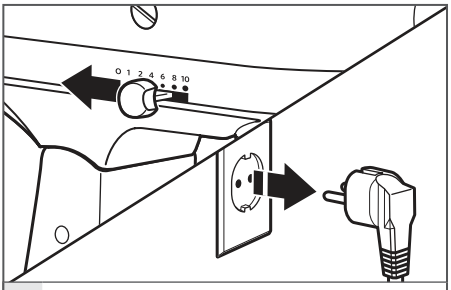
BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE

ZUBEHÖRÜBERSICHT

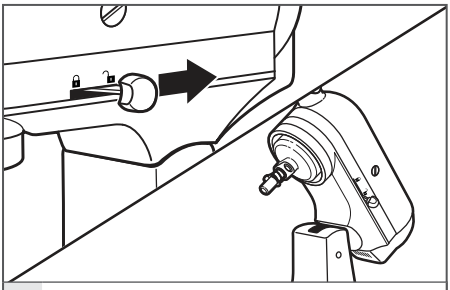
ZUBEHÖR		VERWENDUNG
Flachrührer und Flexi-Rührer* für normale bis schwere Mischungen:		Kuchen, Kuchenguss, Süßwaren, Plätzchen, Pastetenteig, Gebäck, Hackfleisch, Stampfkartoffeln
Schneebesen zum Schlagen von (Mischungen, die Luft enthalten müssen):		Eier, Eiweiß, Schlagsahne (Doppelrahm), gekochter Kuchenguss, Biskuits, Mayonnaise, einige Süßwaren
Knethaken zum Mischen und Kneten von Hefeteigen für:		Brote, Brötchen, Pizzateig

* Nur im Lieferumfang bestimmter Modelle enthalten. Auch separat erhältlich.

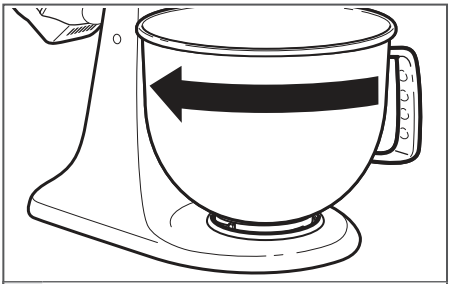
ANBRINGEN UND ENTFERNEN DER SCHÜSSEL



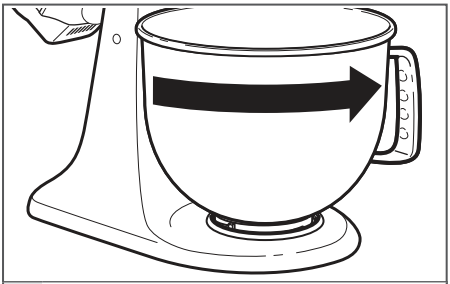
1 **Befestigen der Schüssel:**
Die Geschwindigkeitssteuerung auf „O" setzen. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.



2 Halten Sie den Verriegelungshebel in der geöffneten Stellung und kippen Sie den Motorkopf nach hinten.



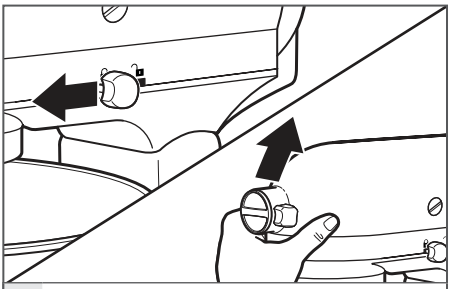
3 Setzen Sie die Schüssel auf die Schüsselverriegelungsplatte. Drehen Sie die Schüssel vorsichtig im Uhrzeigersinn.



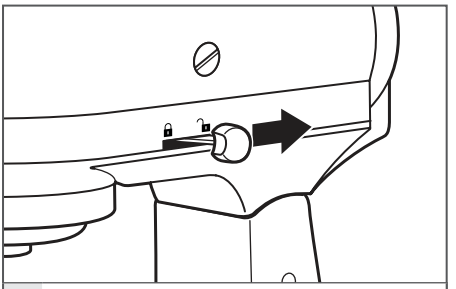
4 **Abnehmen der Schüssel:**
Wiederholen Sie dann die Schritte 1 und 2. Drehen Sie die Schüssel vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn.

BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE

HEBEN UND SENKEN DES MOTORKOPFES



1 **So heben Sie den Motorkopf:** Drücken Sie den Verriegelungshebel in die geöffnete Stellung und heben Sie den Motorkopf an. Sobald der Kopf angehoben ist, kehrt der Hebel in die geschlossene Stellung zurück, sodass der Kopf angehoben bleibt.



2 **So senken Sie den Motorkopf:** Drücken Sie den Verriegelungshebel in die geöffnete Stellung und senken Sie den Motorkopf vorsichtig ab. Der Verriegelungshebel kehrt nach dem Absenken des Kopfes automatisch in die geschlossene Stellung zurück. Prüfen Sie den Verschluss vor dem Mischen, indem Sie versuchen, den Motorkopf anzuheben.

HINWEIS: Beim Verwenden der Küchenmaschine muss sich der Motorkopf stets in der verriegelten Position befinden.

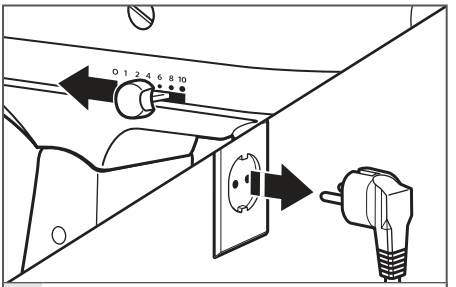
ANBRINGEN UND ENTFERNEN VON FLACHRÜHRER, FLEXI-RÜHRER*, SCHNEEBESEN ODER KNETHAKEN

⚠WARNUNG

Verletzungsgefahr

Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

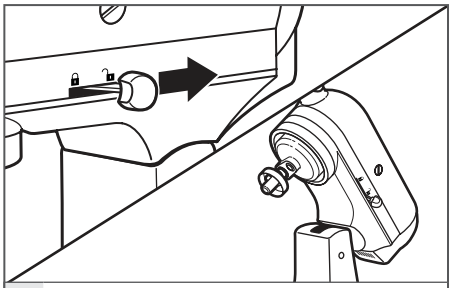
Andernfalls können Knochenbrüche, Schnitt- oder andere Verletzungen verursacht werden.



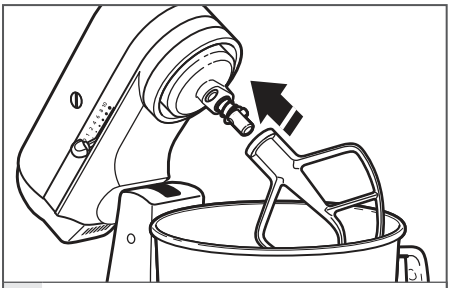
1 **So bringen Sie ein Werkzeug an:** Die Geschwindigkeitssteuerung auf „O" setzen. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.

* Nur im Lieferumfang bestimmter Modelle enthalten. Auch separat erhältlich.

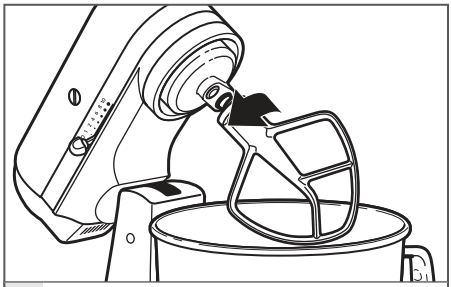
BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE



2 Halten Sie den Verriegelungshebel in der geöffneten Stellung und kippen Sie den Motorkopf nach hinten.



3 Schieben Sie das Werkzeug in die Rührwelle und drücken Sie es so weit wie möglich nach oben. Drehen Sie es dann nach rechts, sodass es über den Stift an der Welle gleitet.

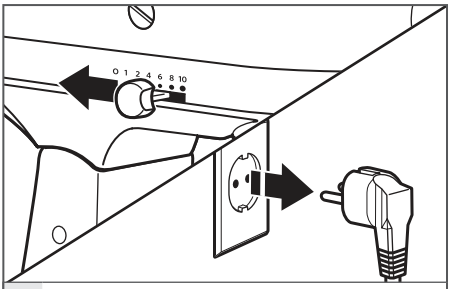


4 **So entfernen Sie ein Werkzeug:** Wiederholen Sie dann die Schritte 1 und 2. Drücken Sie das Werkzeug so weit wie möglich nach oben und drehen Sie es nach links. Ziehen Sie das Werkzeug nun aus der Rührwelle.

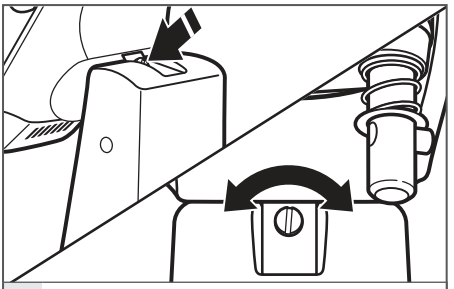
BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE

ABSTAND ZWISCHEN SCHÜSSEL UND FLACHRÜHRER

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.



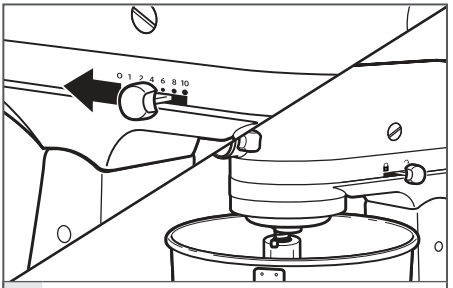
1 Die Geschwindigkeitssteuerung auf „O" setzen. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.



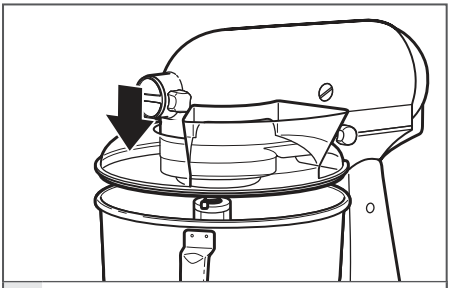
2 Den Rührkopf anheben. Die Schraube leicht entgegen dem Uhrzeigersinn (nach links) drehen, um den Flachrührer anzuheben, bzw. im Uhrzeigersinn (nach rechts) drehen um den Flachrührer abzusenken. Stellen Sie den Flachrührer so ein, dass er sich gerade noch über der Schüsseloberfläche befindet. Wird die Schraube zu weit gedreht, rastet der Verriegelungshebel der Rührschüssel möglicherweise nicht ein.

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

ANBRINGEN UND ENTFERNEN DES SPRITZSCHUTZES MIT EINFÜLLSCHÜTTE*



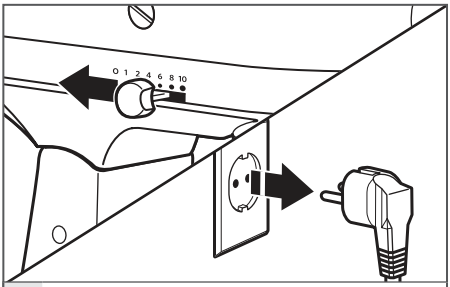
1 **So bringen Sie den Spritzschutz mit Einfüllschütte an:** Die Geschwindigkeitssteuerung auf „O" setzen. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine. Bringen Sie das gewünschte Werkzeug an (siehe Abschnitt „Anbringen und Entfernen von Flachrührer, Flexi-Rührer, Schneebesen oder Knethaken").



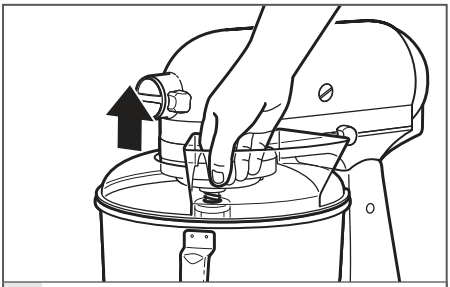
2 Den Spritzschutz von der Vorderseite der Küchenmaschine so auf die Schüssel schieben, dass er genau mittig sitzt. Der untere Rand des Spritzschutzes muss sich in der Schüssel befinden.

* Nur im Lieferumfang bestimmter Modelle enthalten. Auch separat erhältlich.

BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE



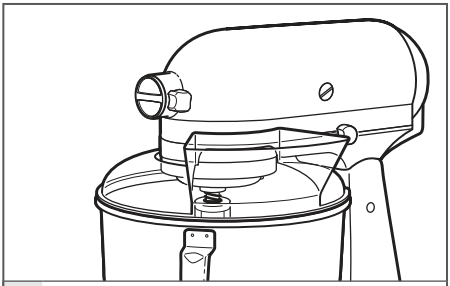
3 **Abnehmen des Spritzschutzes:** Die Geschwindigkeitssteuerung auf „O" setzen. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.



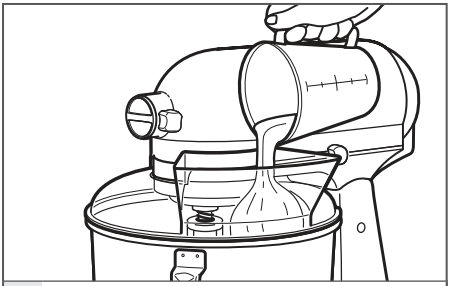
4 Die Vorderseite des Spritzschutzes vom Rand der Schüssel heben und nach vorn ziehen. Das Zubehör und die Rührschüssel entfernen.

VERWENDUNG DES SPRITZSCHUTZES MIT EINFÜLLSCHÜTTE*

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.



1 Für ein optimales Ergebnis den Spritzschutz drehen, bis der Motorkopf die U-förmige Aussparung des Spritzschutzes bedeckt. Die Einfüllschütte befindet sich von vorn gesehen ein wenig rechts neben der Zubehörnabe.



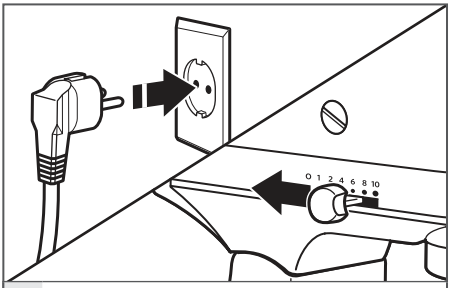
2 Die Zutaten über die Einfüllschütte in die Schüssel geben.

* Nur im Lieferumfang bestimmter Modelle enthalten. Auch separat erhältlich.

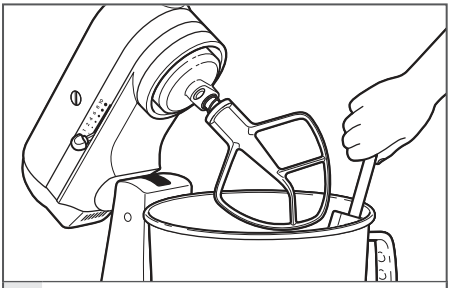
BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE

VERWENDUNG DER GESCHWINDIGKEITSREGELUNG

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



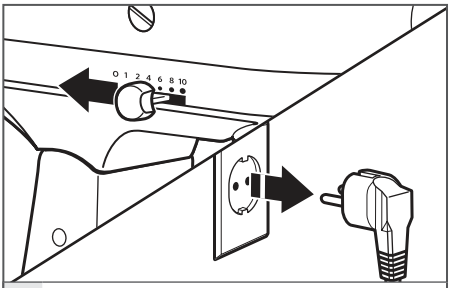
1 Die Küchenmaschine an eine geeignete Steckdose anschließen. Wählen Sie zu Beginn stets die kleinste Geschwindigkeitsstufe und steigern Sie die Geschwindigkeit nur langsam, um ein Spritzen der Zutaten zu verhindern. Beachten Sie die Hinweise zum Auswählen der richtigen Geschwindigkeit.



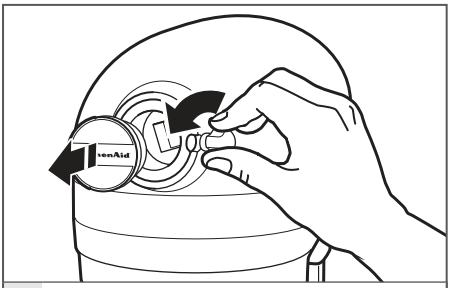
2 Die Schüssel nicht auskratzen, während die Küchenmaschine in Betrieb ist. Schüssel und Flachrührer sind so konstruiert, dass sie ohne allzu häufiges Abkratzen ein gründliches Rühren gewährleisten. Während des Rührvorgangs ist es in der Regel ausreichend, die Schüssel ein- oder zweimal auszukratzen.

OPTIONALES ZUBEHÖR

KitchenAid bietet vielfältiges Zubehör an, beispielsweise einen Fleischwolf und einen Nudelvorsatz. Sie können wie abgebildet an der Zubehörnabe der Küchenmaschine angebracht werden.

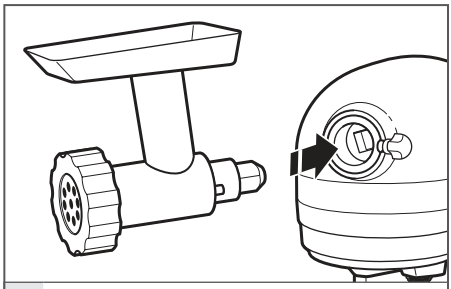


1 **So bringen Sie einen Vorsatz an:** Die Geschwindigkeitssteuerung auf „O" setzen. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.

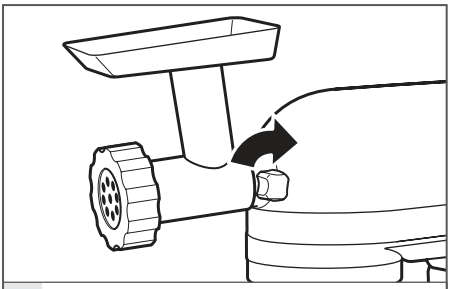


2 Den Zubehörknopf lösen. Dazu den Knopf nach links, gegen den Uhrzeigersinn drehen.

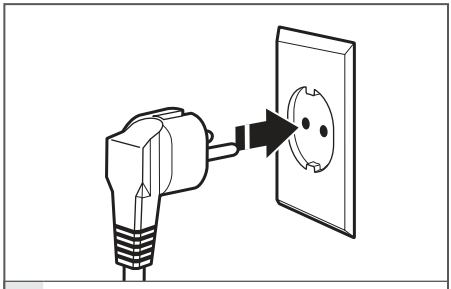
BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE



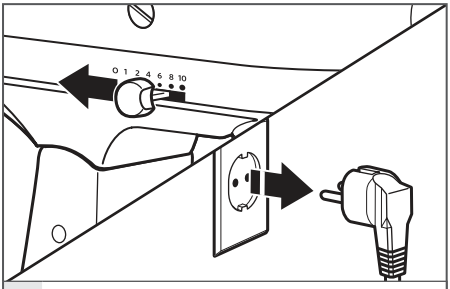
3 Entfernen Sie den Schutz der Zubehörnabe. Das Gehäuse für die Antriebswelle des Zubehörs in die Zubehörnabe einsetzen. Die Antriebswelle für das Zubehör muss fest in der quadratischen Zubehörnabe sitzen. Gegebenenfalls das Zubehör etwas hin und her drehen. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehör in die Kerbe am Rand der Anschlusshülse ein.



4 Den Zubehörknopf durch Drehung im Uhrzeigersinn festziehen, bis das Zubehör fest mit der Küchenmaschine verbunden ist.

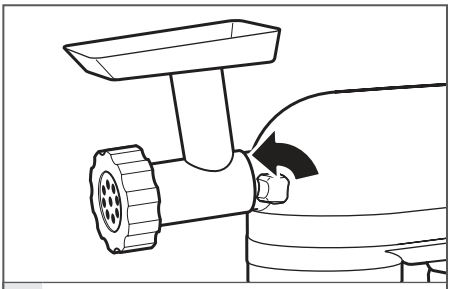


5 Die Küchenmaschine an eine geeignete Schutzkontakt-Steckdose anschließen.

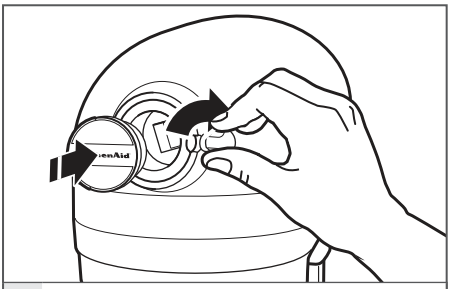


6 **Abnahme:** Die Geschwindigkeits-steuerung auf „O" setzen. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.

BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE



7	Den Zubehörknopf lösen. Dazu den Knopf nach links drehen. Das Zubehör leicht hin und her drehen und dabei abziehen.



8	Den Zubehörnabedeckel wieder herunterklappen. Den Zubehörknopf durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn festziehen.

HINWEIS: Die Bedienungs- und Pflegeanleitung des jeweiligen Zubehörteils enthält Tipps zu Geschwindigkeitsstufen und Verarbeitungsdauer.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

EIWEIß

Geben Sie die zimmertemperierten Eiweiße in die saubere, trockene Schüssel. Die Schüssel und den Schneebesen befestigen. Um ein Verspritzen zu vermeiden, die Sollgeschwindigkeit schrittweise erhöhen und die Schlagsahne schlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

MENGE	GESCHWINDIGKEITSSTUFE
1 Eiweiß NACH UND	NACH auf 10
2 oder mehr Eiweiß	NACH UND NACH auf 8

Konsistenz

Mit der KitchenAid-Küchenmaschine lässt sich Eiweiß schnell schlagen. Die Konsistenz ständig kontrollieren, damit das Eiweiß nicht zu steif wird.

SCHLAGSAHNE

Geben Sie kalte Schlagsahne in die gekühlte Schüssel. Die Schüssel und den Schneebesen befestigen. Um ein Verspritzen zu vermeiden, die Sollgeschwindigkeit schrittweise erhöhen und die Schlagsahne schlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

MENGE	GESCHWINDIGKEITSSTUFE
weniger als 200 ml	NACH UND NACH auf 10
mehr als 200 ml	NACH UND NACH auf 8

Konsistenz

Beim Schlagen die Schlagsahne genau beobachten. Da die KitchenAid-Küchenmaschine sehr schnell schlägt, dauert es nur einige Sekunden, bis die jeweilige Konsistenz erreicht ist.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

HINWEISE ZUM RÜHREN

Rührzeit

Ihre KitchenAid-Küchenmaschine rührt schneller und gründlicher als die meisten anderen elektrischen Küchengeräte. Daher muss die Rührzeit bei den meisten Rezepten angepasst werden, um z. B. ein Ausflocken zu vermeiden.

Bestimmen Sie die ideale Rührzeit, indem Sie den Rühr- oder Hefeteig beobachten und nur so lange rühren, bis die im Rezept beschriebene Konsistenz, beispielsweise „glatt und cremig", erreicht ist. Beachten Sie den „Leitfaden zur Geschwindigkeitssteuerung" zur Wahl der optimalen Geschwindigkeitsstufe.

Zugabe von Zutaten

Beim Rühren der meisten Teige, insbesondere von Kuchen- und Keksteig, sind die Zutaten in folgender Reihenfolge zuzugeben:

1/3 trockene Zutaten
1/2 flüssige Zutaten
1/3 trockene Zutaten
1/2 flüssige Zutaten
1/3 trockene Zutaten

Mit Geschwindigkeitsstufe 1 arbeiten, bis die Zutaten gemischt sind. Dann allmählich auf die Sollgeschwindigkeit erhöhen.

Die Zutaten immer so dicht wie möglich am Schüsselrand zugeben, nicht direkt auf den rotierenden Rührer. Der Spritzschutz erleichtert die Zugabe der Zutaten.

HINWEIS: Wenn die Zutaten am Boden der Schüssel nicht gründlich gemischt werden, befindet sich der Rührer nicht tief genug in der Schüssel. Weitere Hinweise finden Sie im Abschnitt „Abstand zwischen Schüssel und Flachrührer".

Kuchenfertigmischungen

Bei der Verarbeitung von Kuchenfertigmischungen Geschwindigkeitsstufe 4 (mittlere Geschwindigkeit) bzw. Geschwindigkeitsstufe 6 (hohe Geschwindigkeit) auswählen. Die besten Ergebnisse werden erreicht, wenn die auf der Packung angegebene Rührzeit eingehalten wird.

Zugabe von Nüssen, Rosinen oder kandierten Früchten

Feste Zutaten sollten während der letzten Sekunden auf Stufe 1 während des Rührens untergehoben werden. Der Teig muss so dick sein, dass die Nüsse oder Früchte beim Backen nicht auf den Boden der Form absinken. Klebrige Früchte mit Mehl bestäuben, um eine bessere Verteilung im Teig zu erreichen.

Mischen von Flüssigkeiten

Das Umrühren großer Mengen flüssiger Zutaten sollte bei niedrigen Geschwindigkeiten erfolgen, um ein Verspritzen zu vermeiden. Die Geschwindigkeit erst erhöhen, wenn die Mischung eingedickt ist.

Kneten von Hefeteig

IMMER den Knethaken zum Rühren und Kneten von Hefeteig verwenden. Zum Kneten und Rühren von Hefeteigen Geschwindigkeit 2 verwenden. Bei anderen Geschwindigkeitsstufen besteht die Gefahr, dass die Küchenmaschine ausfällt.

Verwenden Sie keine Rezepte mit einer Menge von mehr als 900 g Mehl (Typ 550) oder 800 g Vollweizenmehl beim Zubereiten von Teig mit einer 4,3-L-Küchenmaschine mit kippbarem Motorkopf.

Verwenden Sie keine Rezepte mit einer Menge von mehr als 1 kg Mehl (Typ 550) oder 800 g Vollweizenmehl beim Zubereiten von Teig mit einer 4,8-L-Küchenmaschine mit kippbarem Motorkopf.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

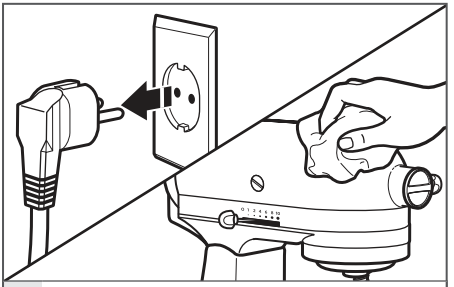
Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

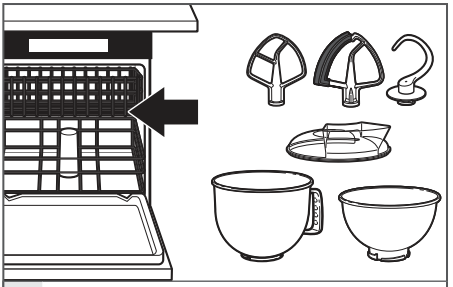
Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

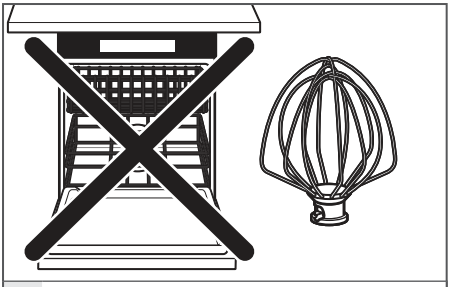
Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.



1 Immer den Netzstecker ziehen, ehe mit den Reinigungsarbeiten begonnen wird. Die Küchenmaschine mit einem feuchten weichen Tuch abwischen. Keine kommerziellen oder Haushaltreiniger verwenden. Die Rührerwelle regelmäßig abwischen und dort angesammelte Nahrungsmittelreste beseitigen. Nicht ins Wasser tauchen.



2 Schüssel, Spritzschutz*, weißer Flachrührer, Flexi-Rührer* und weißer Knethaken können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Sie können auch in heißem Wasser mit Zusatz von Spülmittel gereinigt werden. Die Flachrührer bei Nichtbenutzung nicht auf der Welle lassen.



3 **WICHTIG:** 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.

* Nur im Lieferumfang bestimmter Modelle enthalten. Auch separat erhältlich.

PROBLEMBEHEBUNG

⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

Bitte lesen Sie folgende Hinweise, ehe Sie den Kundendienst verständigen.

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. Weitere Hinweise finden Sie im Abschnitt „Abstand zwischen Schüssel und Flachrührer".

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

- Ist die Küchenmaschine mit dem Stromnetz verbunden?
- Ist die Sicherung im Stromkreis für die Küchenmaschine in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.
- 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.
- Lässt sich das Problem auf diese Weise nicht beheben, wenden Sie sich an eine der im Abschnitt „Garantie und Kundendienst" genannten Stellen.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

GARANTIE FÜR DIE KITCHENAID-KÜCHENMASCHINE

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: **Für die Artisan-Modelle 5KSM125 und 5KSM175PS: Fünf Jahre ab Kaufdatum.** **Für die Modelle 5K45SS und 5KSM45: Zwei 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 an Küchenmaschinen, die für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung eingesetzt werden.** **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.

Für Deutschland:

Hotline:
Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005
E-Mail-Kontakt
Besuchen Sie www.Kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt".
Adresse:
KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19
Postanschrift:
Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Rufnummer für allgemeine Fragen: 00800 3810 4026

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

©2016 Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine sind in den USA und anderen Ländern Markenzeichen.

TABLE DES MATIÈRES

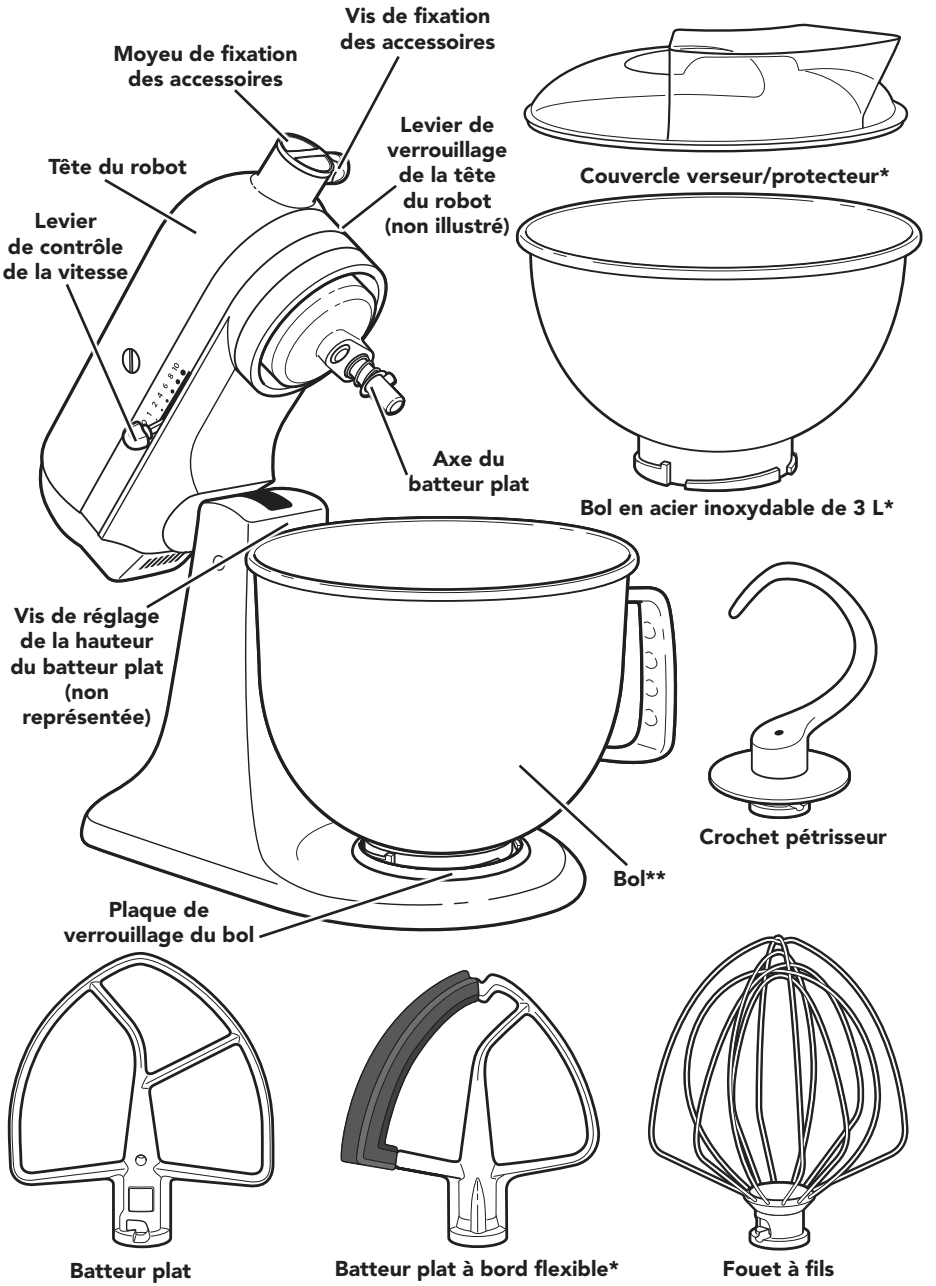
PIÈCES ET FONCTIONS....42
Pièces et fonctions....42
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER....43
Consignes de securité importantes....43
Alimentation....45
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques....45
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER....46
Guide de sélection des vitesses....46
Guide des accessoires....47
Fixation/retrait du bol....47
Soulever/baisser la tête du robot....48
Fixation/retrait du batteur plat, du batteur plat à bord flexible*, du fouet à fils ou du crochet pétrisseur....48
Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol....50
Positionner/retirer le couvercle verseur/protecteur*....50
Utilisation du couvercle verseur/protecteur*....51
Utilisation de la commande de vitesse....52
Accessoires en option....52
CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX....54
Blancs d'œufs....54
Crème fouettée....54
CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX....55
Conseils de mélange....55
ENTRETIEN ET NETTOYAGE....56
DÉPANNAGE....57
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE....58

FRANÇAIS

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

PIÈCES ET FONCTIONS

PIÈCES ET FONCTIONS



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

** Le design et le matériau du bol dépendent du modèle de robot pâtissier.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER

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 SECURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot pâtissier dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Débranchez le robot pâtissier lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
4. Ne laissez jamais le robot pâtissier sans surveillance en cours de fonctionnement.

5. Les enfants de huit ans et plus ainsi que les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans surveillance étroite.
6. 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 lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations de l'appareil.
7. N'utilisez pas le robot pâtissier si son cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. N'utilisez pas le robot pâtissier à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
11. Retirez le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur avant de nettoyer le robot pâtissier.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER

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.

Puissance :
300 W pour les modèles 5KSM125 et 5KSM175PS
275 W pour les modèles 5K45SS et 5KSM45

Tension : 220-240 V

Fréquence : 50-60 Hz

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

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

FRANÇAIS

MISE AU REBUT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Mise au rebut 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.

Mise au rebut du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/EU concernant l es 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 humaine.

- 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 équipement

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER

GUIDE DE SÉLECTION DES VITESSES

Toutes les vitesses disposent de la fonction « Soft Start » (démarrage progressif) qui démarre automatiquement le robot pâtissier à basse vitesse, afin d'éviter les éclaboussures et le « nuage de farine » à la mise en marche.

VITESSE	ACTION	ACCESSOIRES	DESCRIPTION
1	REMUER		Pour amalgamer, mélanger, lier, réduire en purée et démarrer en douceur toutes les opérations de mélange. 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.
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 mélanges à gâteaux.
6	BATTRE, RENDRE CRÉMEUX		Pour fouetter à vitesse moyenne et mixer le beurre en pommade. Utilisez cette vitesse pour finir de mélanger la pâte à gâteau, la pâte à beignets et d'autres pâtes. Vitesse élevée pour les mélanges à gâteaux.
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 et de blancs d'œufs ou aérer en fin de mélange une purée de pommes de terre.

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

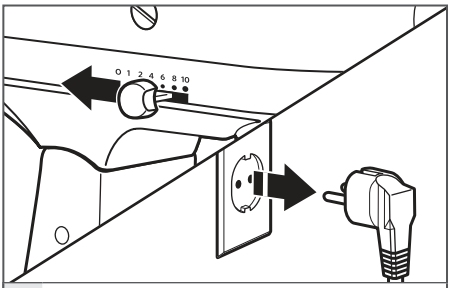
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER

GUIDE DES ACCESSOIRES

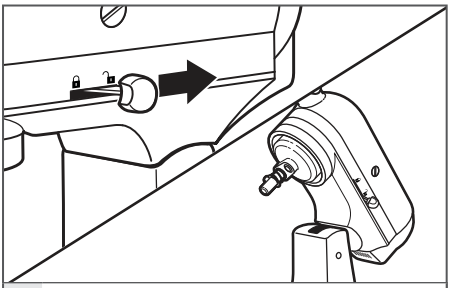
ACCESSOIRE		UTILISATIONS
Batteur plat et batteur plat à bord flexible* pour préparations normales à épaisses :		Gâteaux, glaçages à la crème, bonbons, cookies, pâte à tarte, biscuits, pains de viande, purée de pommes de terre
Fouet à fils pour mélanges aérés :		Œufs, blancs d'œufs, crème épaisse, glaçages, biscuits de Savoie, mayonnaise, certains bonbons
Crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir des pâtes levées :		Pain, pizza, brioche

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

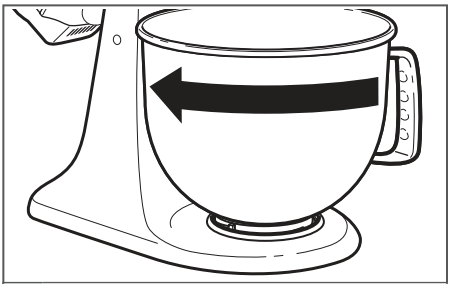
FIXATION/RETRAIT DU BOL



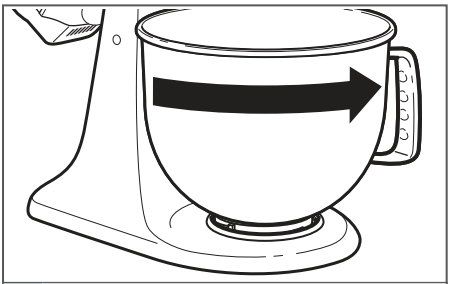
1 **Pour fixer le bol:** mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 ». Débranchez le robot pâtissier.



2 Maintenez le levier de verrouillage en position de déverrouillage et soulevez la tête.



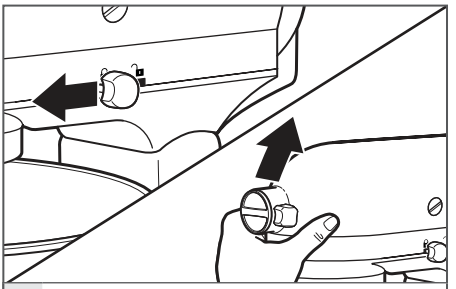
3 Placez le bol sur la plaque de verrouillage. Tournez délicatement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.



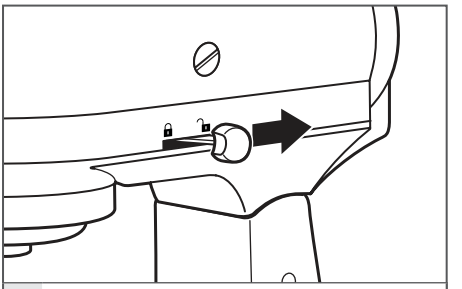
4 **Pour détacher le bol:** répétez les étapes 1 et 2. Tournez doucement le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER

SOULEVER/BAISSER LA TÊTE DU ROBOT



1 **Pour soulever la tête du robot :** poussez le levier de verrouillage en position de déverrouillage et soulevez la tête. Une fois soulevée, le levier revient automatiquement en position de verrouillage pour garder la tête dans cette position.



2 **Pour baisser la tête du robot :** poussez le levier de verrouillage en position de déverrouillage et ramenez doucement la tête vers le bas. Le levier revient automatiquement en position de verrouillage lorsque la tête est en bas. Avant de mélanger, testez le verrouillage en essayant de lever la tête du robot.

REMARQUE : la tête du robot doit toujours être en position de verrouillage lorsque le robot pâtissier est en cours d'utilisation.

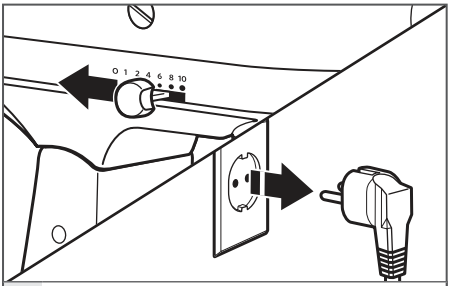
FIXATION/RETRAIT DU BATTEUR PLAT, DU BATTEUR PLAT À BORD FLEXIBLE*, DU FOUET À FILS OU DU CROCHET PÉTRISSEUR

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessures

Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

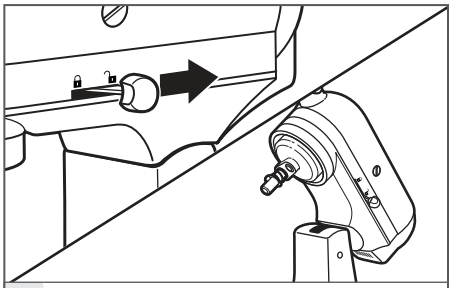
Si vous ne respectez pas ces consignes, vous risquez des fractures, des coupures ou des ecchymoses.



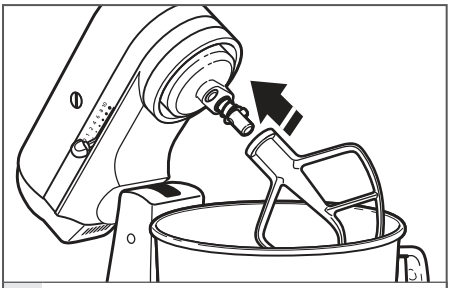
1 **Pour fixer l'accessoire :** mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 ». Débranchez le robot pâtissier.

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

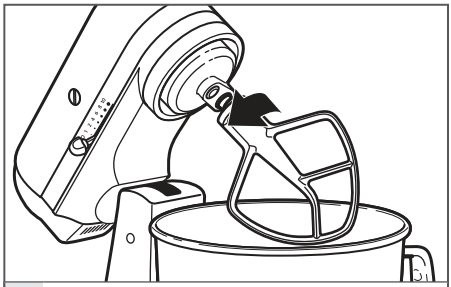
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER



2 Maintenez le levier de verrouillage en position de déverrouillage et soulevez la tête.



3 Placez l'accessoire sur son axe d'entraînement et poussez-le vers le haut autant que possible. Puis, tournez l'accessoire vers la droite pour le verrouiller sur la goupille de son axe.



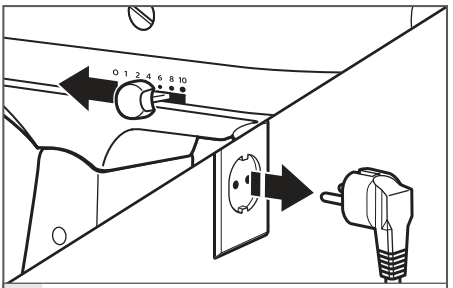
4 **Pour enlever les accessoires :** répétez les étapes 1 et 2. Poussez l'accessoire vers le haut autant que possible et tournez-le vers la gauche. Ensuite, retirez l'accessoire de l'axe d'entraînement.

FRANÇAIS

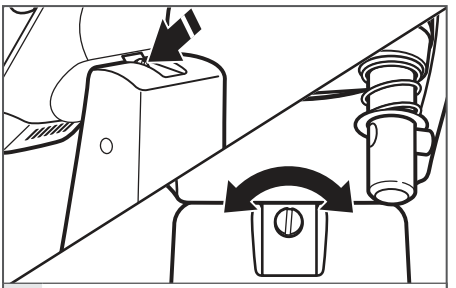
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER

RÉGLAGE DU JEU ENTRE LE BATTEUR PLAT ET LE BOL

Votre robot pâtissier 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 l'espace qui les sépare est trop important, le jeu entre les deux peut être corrigé facilement.



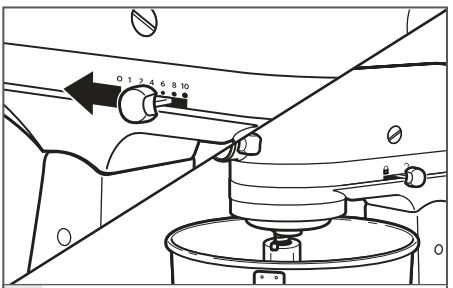
1 Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 ». Débranchez le robot pâtissier.



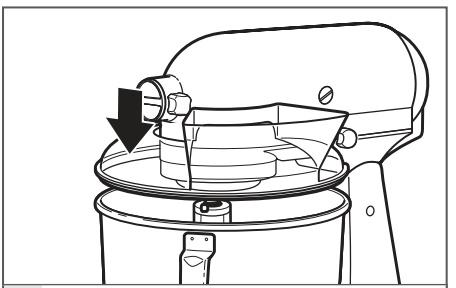
2 Levez la tête du robot. Tournez la vis légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la gauche) pour lever le batteur plat ou dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) pour abaisser le batteur plat. Réglez le batteur plat jusqu'à ce qu'il soit au ras du fond du bol. Si vous ajustez la vis de manière excessive, le levier de verrouillage du bol pourrait ne pas se verrouiller.

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.

POSITIONNER/RETIRER LE COUVERCLE VERSEUR/PROTECTEUR*



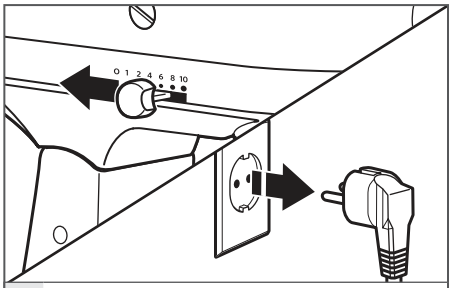
1 **Pour mettre en place le couvercle verseur/protecteur :** mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » Débranchez le robot pâtissier. Fixez l'accessoire souhaité. Consultez la section « Fixation/retrait du batteur plat, du batteur plat à bord flexible, du fouet à fils ou du crochet pétrisseur ».



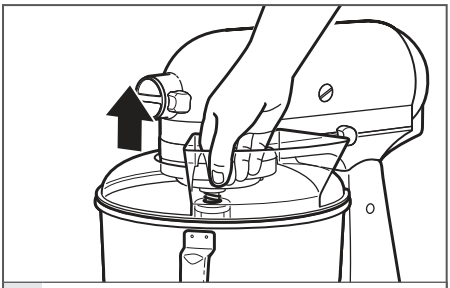
2 Depuis l'avant du robot pâtissier, faites glisser le couvercle verseur/protecteur sur le bol jusqu'à ce qu'il soit centré. Le bord inférieur du couvercle verseur/protecteur devrait s'ajuster au bol.

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

UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER



3 **Pour enlever le couvercle verseur/ protecteur :** mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 ». Débranchez le robot pâtissier.

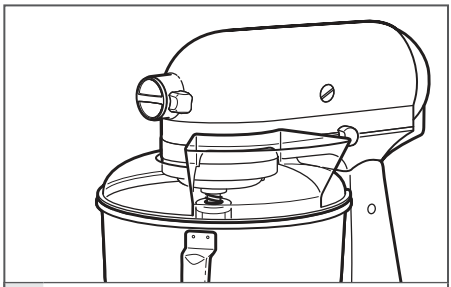


4 Soulevez l'avant du couvercle verseur/ protecteur du bord du bol et poussez-le vers l'avant. Enlevez l'accessoire ainsi que le bol.

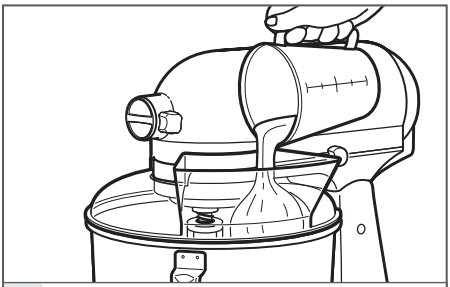
FRANÇAIS

UTILISATION DU COUVERCLE VERSEUR/PROTECTEUR*

Utilisez le couvercle verseur/protecteur pour éviter les éclaboussures lors du mélange, et pour verser facilement les ingrédients dans le bol tout en mélangeant.



1 Pour de meilleurs résultats, tournez le couvercle verseur/protecteur afin que la tête du robot couvre l'ouverture en « u » du couvercle verseur/protecteur. Le bec verseur se trouve juste à la droite du moyeu de fixation des accessoires si vous êtes en face du robot pâtissier.



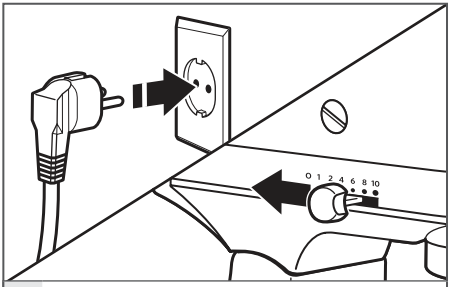
2 Versez les ingrédients dans le bol par le bec verseur.

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

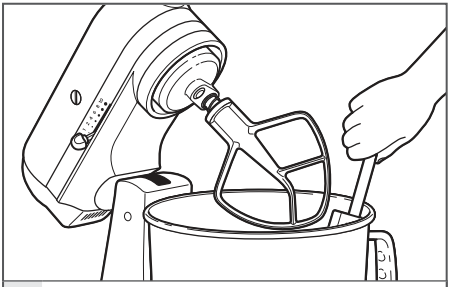
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER

UTILISATION DE LA COMMANDE DE VITESSE

REMARQUE : le robot pâtissier 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. Ceci est normal.



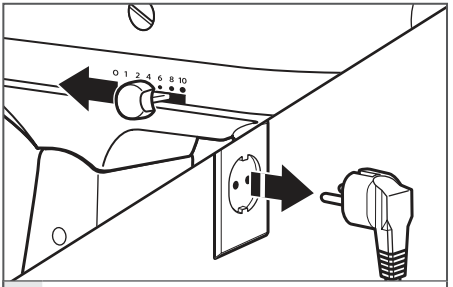
1 Branchez le robot pâtissier dans une prise électrique adéquate. Pour commencer, placez toujours le levier de contrôle de vitesse sur la position la plus basse, puis augmentez-la progressivement afin d'éviter les éclaboussures. Consultez le « Guide de sélection des vitesses ».



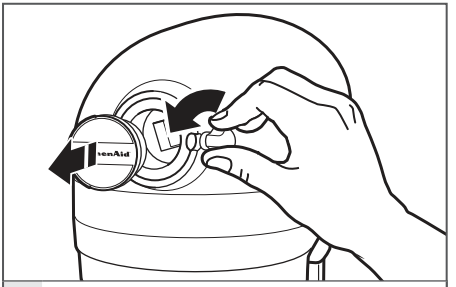
2 Ne raclez pas le bol pendant que le robot pâtissier fonctionne. Le bol et le batteur plat sont conçus pour assurer un mélange efficace. En général, il suffit de racler le bol une ou deux fois durant le mélange.

ACCESSOIRES EN OPTION

KitchenAid dispose d'un large éventail d'accessoires en option tels que les hachoirs ou la machine à pâtes. Ils peuvent être reliés à l'arbre de commande des accessoires du robot pâtissier, comme illustré ci-après.

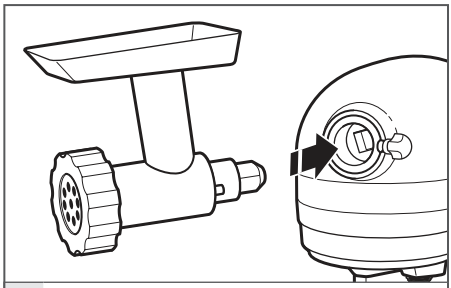


1 **Fixation :** mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 ». Débranchez le robot pâtissier.

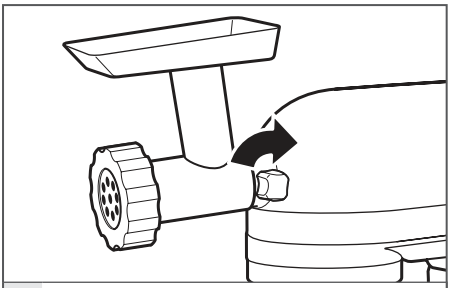


2 Desserrez la vis de fixation des accessoires en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Enlevez le couvercle du moyeu de fixation.

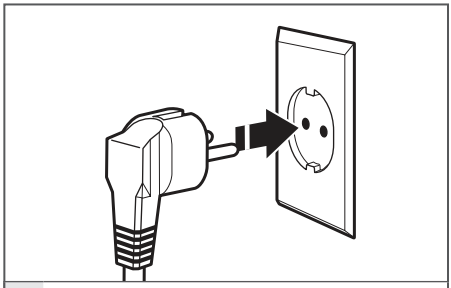
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER



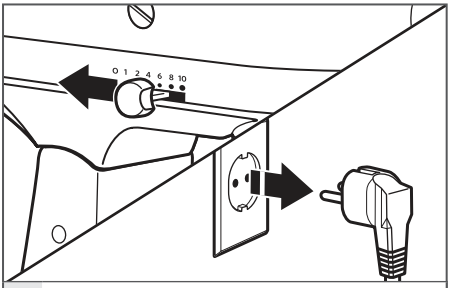
3 Insérez l'arbre de commande de l'accessoire dans le moyeu de fixation des accessoires, en vous assurant que l'arbre s'emboîte bien dans l'embase carrée du moyeu de fixation. Il peut s'avérer nécessaire de faire pivoter l'accessoire. S'il est bien placé, le pignon situé sur l'accessoire s'emboîte dans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



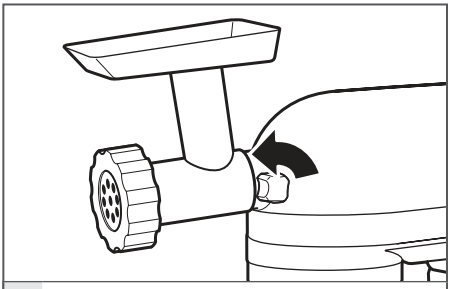
5 Branchez le robot pâtissier dans une prise électrique adéquate.



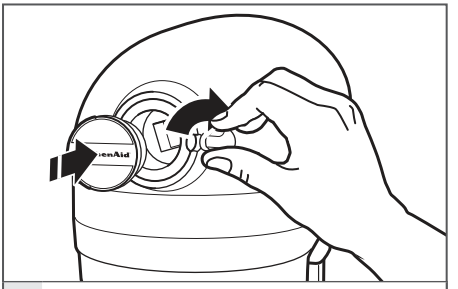
6 **Démontage :** mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 ». Débranchez le robot pâtissier.

FRANÇAIS

UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER



7 Desserrez la vis de fixation des accessoires en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Faites pivoter l'accessoire pour le retirer.



8 Replacez le couvercle du moyeu de fixation des accessoires. Serrez la vis de fixation des accessoires en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : reportez-vous au manuel d'utilisation et d'entretien de chaque accessoire pour les réglages de vitesse et les temps de fonctionnement recommandés.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

BLANCS D'ŒUFS

Placez les blancs d'œufs dans un bol sec et propre, à température ambiante. Fixez le bol et le fouet à fils. Pour éviter les éclaboussures, déplacez graduellement le bouton jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée et fouettez jusqu'à l'étape désirée.

QUANTITÉ	VITESSE
1 blanc d'œuf	graduellement jusqu'à 10
2 blanc d'œufs ou plus	graduellement jusqu'à 8

Étapes pour battre les blancs d'œufs

Grâce à votre robot pâtissier KitchenAid, les blancs d'œufs sont rapidement battus en neige. Soyez donc très attentif afin d'éviter de trop les travailler.

CRÈME FOUETTÉE

Versez la crème froide dans un bol refroidi. Fixez le bol et le fouet à fils. Pour éviter les éclaboussures, déplacez graduellement le bouton jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée et fouettez jusqu'à l'étape désirée.

QUANTITÉ	VITESSE
moins de 200 ml	graduellement jusqu'à 10
plus de 200 ml	graduellement jusqu'à 8

Étapes pour réaliser de la crème fouettée

Surveillez la crème de près durant l'opération. Le robot pâtissier KitchenAid fouette si rapidement que quelques secondes seulement séparent les différentes étapes, de liquide à très ferme.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

CONSEILS DE MÉLANGE

Temps de mélange

Votre robot pâtissier KitchenAid mélangera plus rapidement et plus efficacement que la plupart des autres robots électriques. Par conséquent, la durée de mélange indiquée dans la plupart des recettes doit être ajustée pour éviter de trop travailler vos préparations.

Pour déterminer le temps de mélange idéal, observez la pâte ou la préparation et mélangez jusqu'à obtenir l'apparence recherchée telle que décrite dans votre recette, par exemple un aspect « lisse et crémeux ». Reportez-vous à la section « Guide de sélection des vitesses » pour sélectionner la vitesse de mélange optimale.

Ajout d'ingrédients

Procédure standard à respecter lors du mélange de la plupart des pâtes, en particulier des pâtes à gâteaux et biscuits :

1/3 ingrédients secs
1/2 ingrédients liquides
1/3 ingrédients secs
1/2 ingrédients liquides
1/3 ingrédients secs

Utilisez la vitesse 1 jusqu'à ce que les ingrédients soient correctement mélangés. Augmentez ensuite progressivement la vitesse jusqu'à la position désirée.

Ajoutez toujours les ingrédients aussi près que possible des parois du bol et non pas directement dans la zone du batteur plat en mouvement. Vous pouvez utiliser le couvercle verseur/protecteur pour simplifier l'ajout des ingrédients.

REMARQUE : si les ingrédients qui se trouvent dans le fond du bol ne sont pas correctement mélangés, cela signifie que le batteur plat n'est pas suffisamment près du fond du bol. Consultez la section « Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol ».

Pâtes à gâteaux en sachet

Lorsque vous préparez des mélanges à gâteaux vendus dans le commerce, utilisez la 4e vitesse comme vitesse moyenne et la 6e vitesse comme vitesse élevée. Pour obtenir de meilleurs résultats, mélangez la pâte selon le temps indiqué sur l'emballage.

Ajout de noix, de raisins secs ou de fruits confits

En général, les matières solides doivent être incorporées au cours des dernières secondes de mélange à la vitesse 1. La pâte doit être suffisamment épaisse pour éviter que les fruits ou les noix ne tombent au fond du moule durant la cuisson. Les fruits collants doivent être saupoudrés de farine pour une meilleure répartition dans la pâte.

Mélanges liquides

Les préparations contenant de grandes quantités d'ingrédients liquides doivent être mélangées à basse vitesse afin d'éviter les éclaboussures. N'augmentez la vitesse qu'une fois le mélange épaissi.

Pétrissage des pâtes levées

Utilisez TOUJOURS le crochet pétrisseur et la vitesse 2 pour mélanger et pétrir les pâtes levées. L'utilisation de tout autre accessoire ou de toute autre vitesse peut endommager le robot.

Si vous disposez d'un robot muni d'un bol de capacité 4,3 L, n'utilisez pas de recettes qui requièrent plus de 900 g de farine tout usage ou 800 g de farine complète.

Si vous disposez d'un robot muni d'un bol de capacité 4,8 L, n'utilisez pas de recettes qui requièrent plus de 1 kg de farine tout usage ou 800 g de farine complète.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

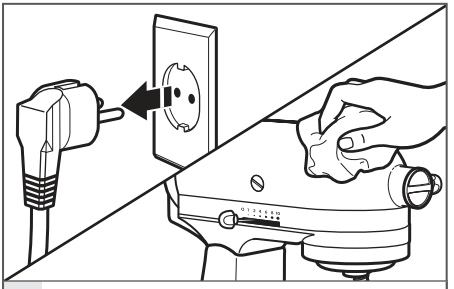
Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

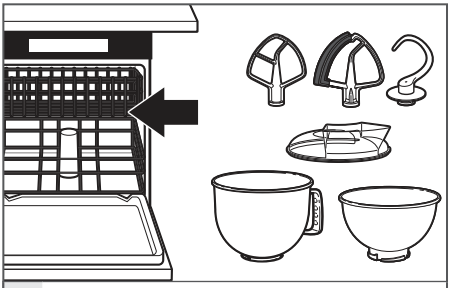
N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

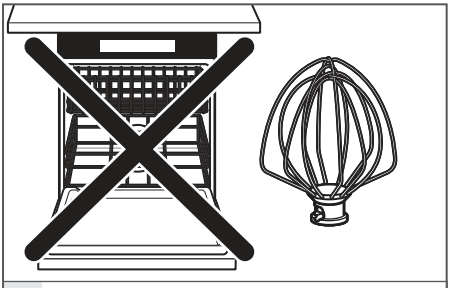
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.



1 Assurez-vous toujours de débrancher le robot pâtissier avant de le nettoyer. Nettoyez le robot pâtissier à l'aide d'un chiffon humide doux. N'utilisez pas de détergents. Essuyez fréquemment l'axe à accessoire du robot pour enlever tout résidu de nourriture pouvant s'accumuler. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.



2 Le bol, le couvercle verseur/protecteur*, le batteur plat blanc, batteur plat à bord flexible* et le crochet pétrisseur blanc peuvent être lavés dans un lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer soigneusement à l'eau chaude savonneuse, puis les rincer complètement avant de les sécher. Ne laissez pas les accessoires sur l'axe à accessoire du robot.



3 **IMPORTANT :** le fouet à fils n'est pas lavable au lave-vaisselle. Nettoyez-le soigneusement à l'eau chaude et savonneuse puis rincez-le complètement et essuyez-le. Ne laissez pas le fouet à fils sur l'axe à accessoire du robot.

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

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.

Veuillez lire les instructions suivantes avant d'appeler votre centre de service après-vente.

1. Le robot pâtissier 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. Ceci est normal.
2. Le robot pâtissier 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. Consultez la section « Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol ».

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

- Le robot est-il branché ?
- Le fusible du circuit électrique relié au robot fonctionne-t-il normalement ? Si vous disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Débranchez le robot 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 le problème n'est pas dû à l'une des raisons ci-dessus, reportez-vous à la section « Garantie et service après-vente ».

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE DU ROBOT PÂTISSIER KITCHENAID

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : **Pour les modèles Artisan 5KSM125 et 5KSM175PS :** **cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat.** **Pour les modèles 5K45SS et 5KSM45 :** **deux 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 pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique.** **B. Les réparations suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou une installation ou un fonctionnement non conforme avec les réglementations 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.

Pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg

N° vert gratuit :
pour la France : composez le 0800 600120
pour la Belgique : composez le 0800 93285
pour le Grand-Duché de Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :
pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page
pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10
Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :
NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Assistance téléphonique : 00800 3810 4026

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

©2016 Tous droits réservés. KITCHENAID et le design du batteur sur socle sont des marques déposées aux États-Unis et ailleurs.

SOMMARIO

COMPONENTI E FUNZIONI 60
Componenti e funzioni 60

SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA 61
Precauzioni importanti 61
Requisiti elettrici 63
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica 63

USO DEL ROBOT DA CUCINA 64
Guida al controllo della velocità 64
Guida all'uso degli accessori 65
Collegamento/Rimozione della ciotola 65
Sollevamento/Abbassamento della testa motore 66
Collegamento/Rimozione della frusta piatta, della frusta piatta con bordo flessibile*, della frusta a filo o del gancio impastatore 66
Distanza fra la frusta e la ciotola 68
Inserimento/Rimozione del coperchio versatore antispruzzo* 68
Uso del coperchio versatore antispruzzo* 69
Uso del controllo velocità 70
Accessori opzionali 70

SUGGERIMENTI UTILI 72
Albumi 72
Panna montata 72
Consigli per l'impasto 73

MANUTENZIONE E PULIZIA 74

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 75

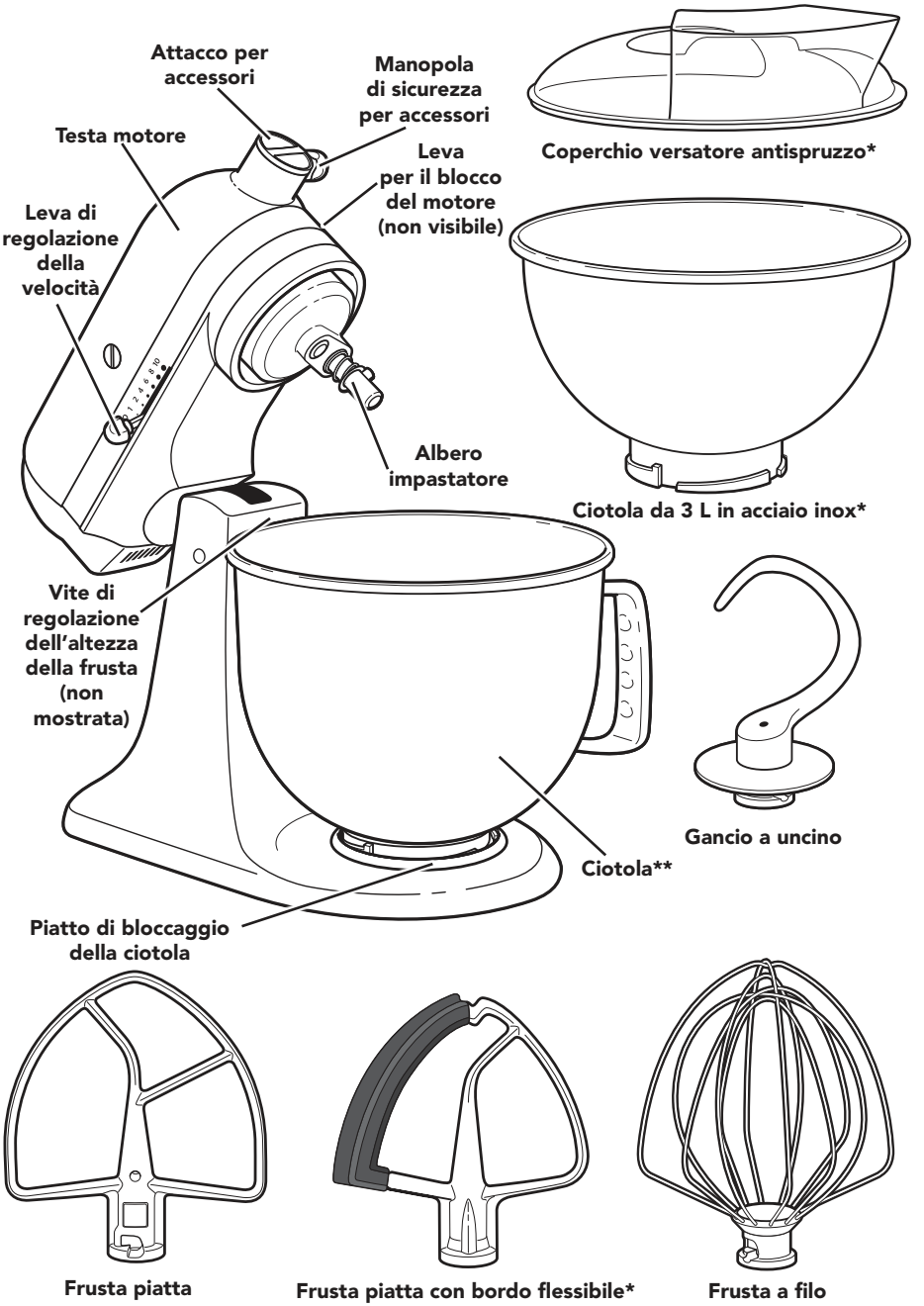
GARANZIA E ASSISTENZA 76

ITALIANO

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

COMPONENTI E FUNZIONI

COMPONENTI E FUNZIONI



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

** Il design e il materiale della ciotola dipendono dal modello di robot da cucina.

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.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. Se non viene utilizzato e prima di montare o smontare le parti o effettuare la pulizia, il robot da cucina deve essere scollegato dalla presa di corrente.
4. Non lasciare mai il robot da cucina incustodito durante il funzionamento.

5. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di bambini di età inferiore agli 8 anni e di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile che li informi sull'uso sicuro e sui potenziali rischi. Non lasciare che i bambini giochino né provvedano alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio senza supervisione.
6. 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.
7. Non mettere in funzione il robot da cucina se il cavo o la spina sono danneggiati, se si sono verificati dei malfunzionamenti o se l'apparecchio è caduto o si è in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche.
8. L'utilizzo di utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
9. Non utilizzare il robot da cucina all'aperto.
10. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
11. Prima di procedere al lavaggio, rimuovere la frusta piatta, la frusta in acciaio inossidabile o il gancio impastatore dal robot.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.

SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA

REQUISITI ELETTRICI

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Inserire la spina in una presa collegata all'impianto di messa a terra.

Non rimuovere il polo di messa a terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

Wattaggio:
300 W for models 5KSM125 and 5KSM175PS
275 W for models 5K45SS and 5KSM45

Voltaggio: 220-240 V

Frequenza: 50-60 Hz

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

Non utilizzare prolunghe. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, far installare una presa vicino all'apparecchio da un elettricista o un tecnico qualificato.

ITALIANO

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.

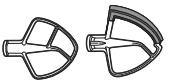
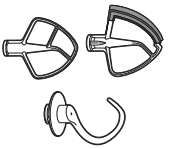
- Il simbolo riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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.

USO DEL ROBOT DA CUCINA

GUIDA AL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

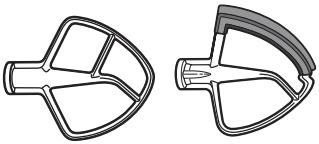
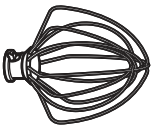
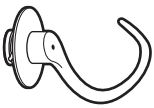
Tutte le velocità sono dotate della funzione Soft Start che consente di avviare il robot da cucina a una velocità ridotta per evitare che all'accensione gli ingredienti fuoriescano e la farina si sollevi; in seguito la velocità aumentera' rapidamente fino a raggiungere quella selezionata per garantire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

VELOCITÀ	AZIONE	ACCESSORIO	DESCRIZIONE
1	AMALGAMARE		Per amalgamare lentamente, mescolare, ridurre in purea, iniziare tutte le procedure per impastare. 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 selezionare per mescolare e impastare pasta lievitata, 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 mediamente sostenuta (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, albumi o nella fase finale di preparazione del purè di patate.

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

USO DEL ROBOT DA CUCINA

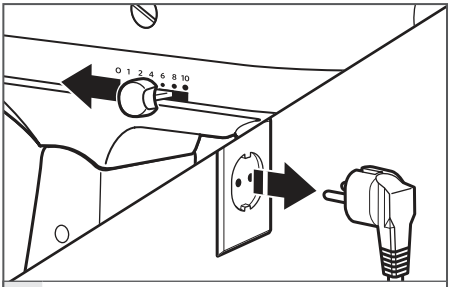
GUIDA ALL'USO DEGLI ACCESSORI

ACCESSORIO		IMPIEGHI
Frusta piatta e frusta piatta con bordo flessibile* per impasti normali o pesanti:		Dolci, glasse a base di panna, dolcetti, biscotti, impasti per torte, polpette, purè di patate
Frusta a filo per montare:		Uova, albumi, panna densa, glassa cotta, pandispagna, maionese, alcuni dolcetti
Gancio per mescolare e impastare pasta con il lievito:		Pane, panini, pizza, focacce

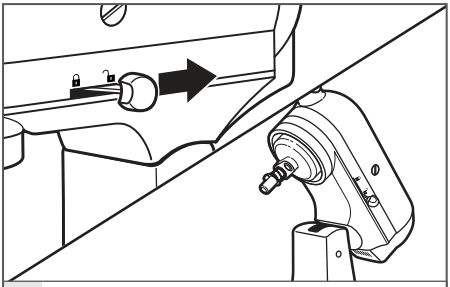
* In dotazione solo con determinati modelli. Disponibile anche come accessorio opzionale.

ITALIANO

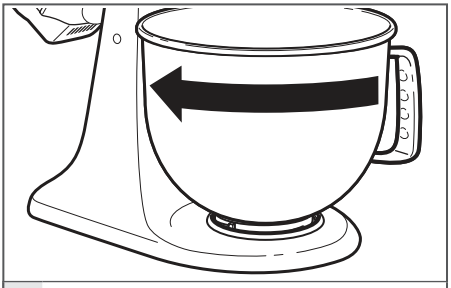
COLLEGAMENTO/RIMOZIONE DELLA CIOTOLA



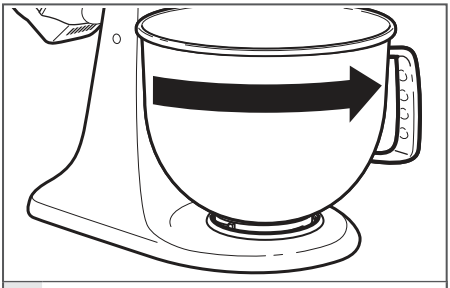
1 **Per collegare la ciotola:** Posizionare la leva di regolazione della velocità su "O". Scollegare la presa del robot da cucina.



2 Mantenere la leva di blocco motore nella posizione "sblocco" e inclinare all'indietro la testa del motore.



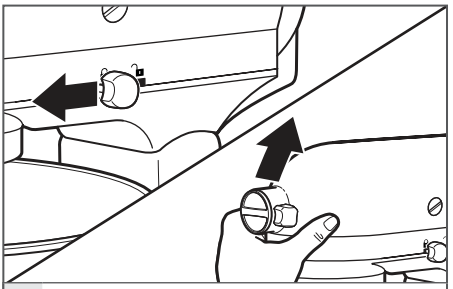
3 Mettere la ciotola sul piatto di bloccaggio. Ruotare leggermente la ciotola in senso orario.



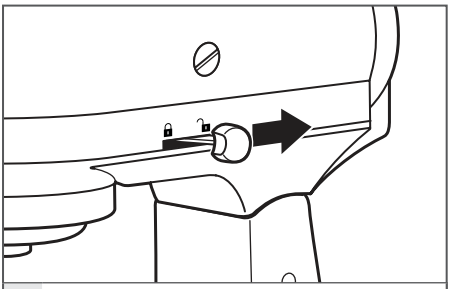
4 **Per rimuovere la ciotola:** Ripetere i passi 1 e 2. Ruotare leggermente la ciotola in senso antiorario.

USO DEL ROBOT DA CUCINA

SOLLEVAMENTO/ABBASSAMENTO DELLA TESTA MOTORE



1 **Per sollevare la testa motore:** portare la leva di blocco motore in posizione di sblocco e sollevare la testa del motore. Dopo aver sollevato la testa, la leva si sposterà automaticamente in posizione di blocco così da mantenere sollevata la testa del motore.



2 **Per abbassare la testa motore:** Portare la leva di blocco motore in posizione di sblocco e abbassare delicatamente la testa del motore. Quando la testa è abbassata, la leva di blocco si sposta automaticamente in posizione di blocco. Prima di utilizzare il robot, assicurarsi che la testa motore sia bloccata.

NOTA: Durante l'uso del robot da cucina, la testa motore deve essere tenuta sempre nella posizione di blocco.

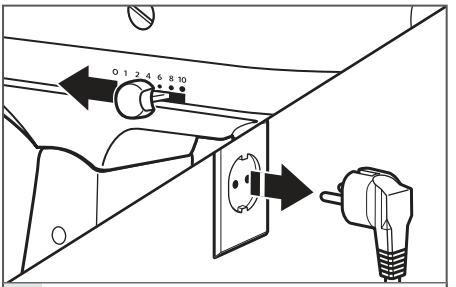
COLLEGAMENTO/RIMOZIONE DELLA FRUSTA PIATTA, DELLA FRUSTA PIATTA CON BORDO FLESSIBILE*, DELLA FRUSTA A FILO O DEL GANCIO IMPASTATORE

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di lesioni

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

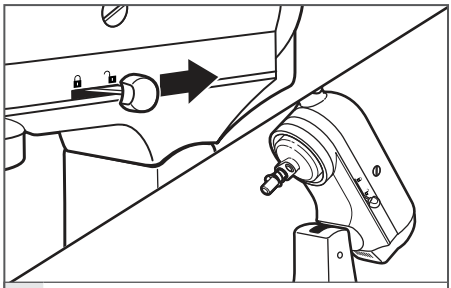
Il mancato rispetto di questa avvertenza comporta pericolo di fratture, tagli o contusioni.



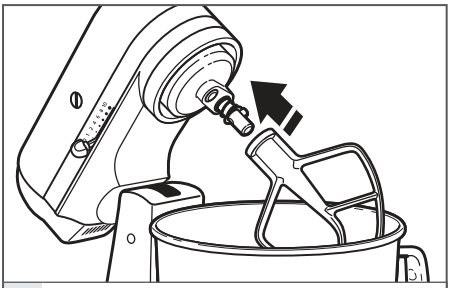
1 **Per collegare l'accessorio:** Posizionare la leva di regolazione della velocità su "O". Scollegare la presa del robot da cucina.

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

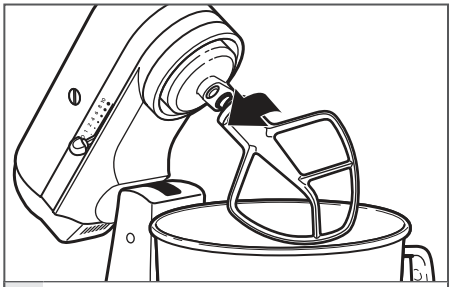
USO DEL ROBOT DA CUCINA



2 Mantenere la leva di blocco motore nella posizione “sblocco” e inclinare all’indietro la testa del motore.



3 Inserire l’accessorio nell’albero impastatore e premere il più possibile verso l’alto. Quindi ruotare l’accessorio verso destra, agganciando l’accessorio al perno dell’albero.



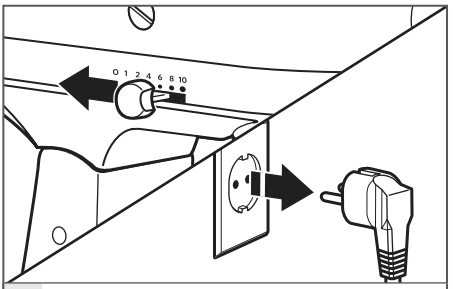
4 **Per rimuovere l’accessorio:** Ripetere i passi 1 e 2. Premere l’accessorio il più possibile verso l’alto e ruotarlo verso sinistra. Quindi estrarre l’accessorio dall’albero impastatore.

ITALIANO

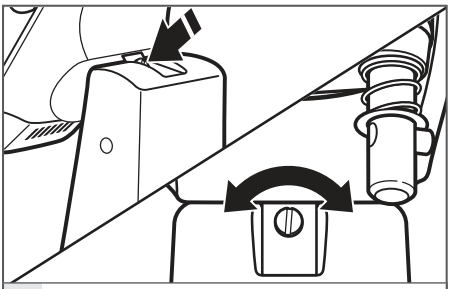
USO DEL ROBOT DA CUCINA

DISTANZA FRA LA FRUSTA E LA CIOTOLA

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 del recipiente o è troppo sollevata dal fondo è facile correggere la distanza.



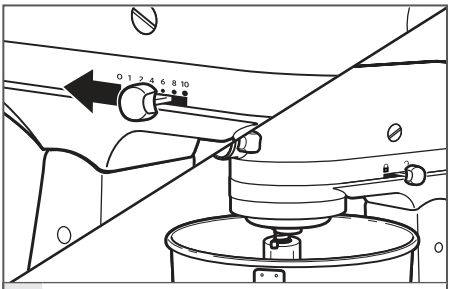
1 Posizionare la leva di regolazione della velocità su "O". Scollegare la presa del robot da cucina.



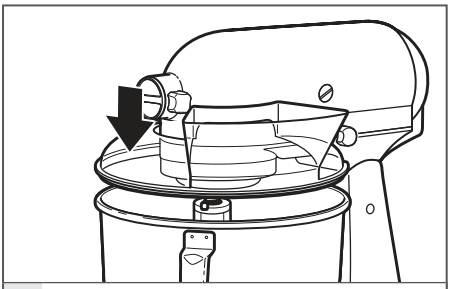
2 Sollevare la testa del motore. Ruotare leggermente la vite in senso antiorario (a sinistra) per sollevare la frusta piatta o in senso orario (destra) per abbassarla la frusta piatta. Effettuare la regolazione con la frusta piatta in modo che rimanga appena sollevata dalla ciotola. Se si serra eccessivamente la vite, la leva di bloccaggio della ciotola potrebbe non incastrarsi perfettamente.

NOTA: Se regolata adeguatamente la frusta piatta non tocca il fondo né la parete 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.

INSERIMENTO/RIMOZIONE DEL COPERCHIO VERSATORE ANTISPRUZZO*



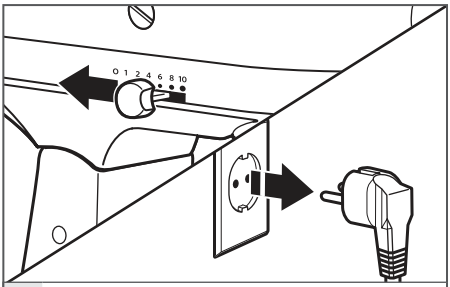
1 **Per installare il coperchio versatore antispruzzo:** Posizionare la leva di regolazione della velocità su "O". Scollegare la presa del robot da cucina. Collegare l'accessorio scelto. Vedere la sezione "Collegamento/ Rimozione della frusta piatta, della frusta piatta con bordo flessibile, della frusta a filo o del gancio impastatore".



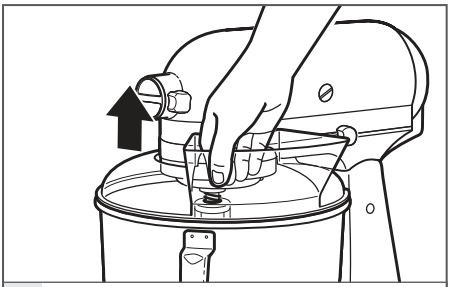
2 A partire dalla parte frontale del robot, far scivolare il coperchio versatore sulla ciotola fino a centrarlo del tutto. Il margine inferiore del coperchio dovrebbe aderire alla ciotola.

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

USO DEL ROBOT DA CUCINA



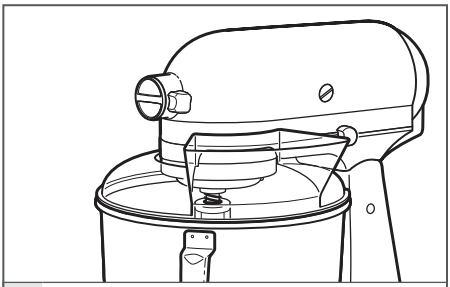
3 **Per rimuovere il coperchio versatore antispruzzo:** Posizionare la leva di regolazione della velocità su "O". Scollegare la presa del robot da cucina.



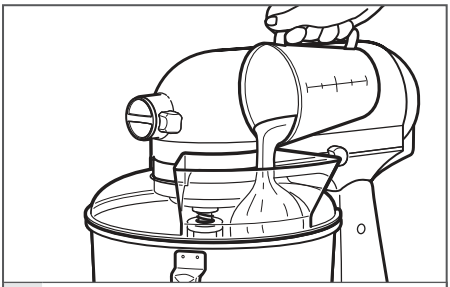
4 Sollevare il coperchio versatore dalla ciotola e spingere verso l'esterno. Rimuovere l'attacco e la ciotola.

USO DEL COPERCHIO VERSATORE ANTISPRUZZO*

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.



1 Per un migliore risultato, far ruotare il coperchio in modo che la sua apertura a "u" sia coperta dalla testa del motore. Guardando il robot da cucina frontalmente, l'imboccatura di riempimento si trova a destra dell'attacco per accessori.



2 Versare gli ingredienti nella ciotola attraverso il beccuccio.

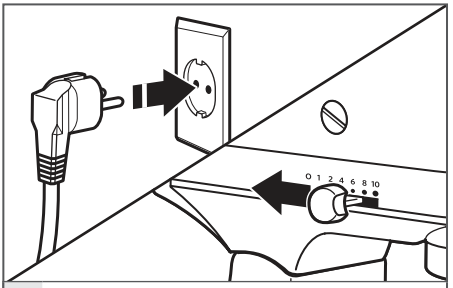
ITALIANO

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

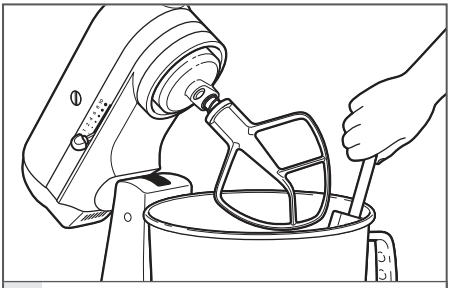
USO DEL ROBOT DA CUCINA

USO DEL CONTROLLO VELOCITÀ

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.



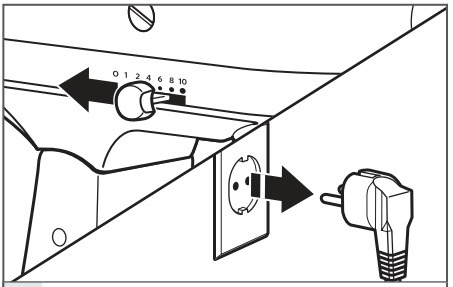
1 Inserire la spina del robot da cucina in una presa elettrica adeguata. Per cominciare, impostare sempre la leva di regolazione della velocità sulla velocità minima, quindi aumentare gradualmente la velocità per evitare la fuoriuscita degli ingredienti. Consultare la tabella "Guida al controllo della velocità".



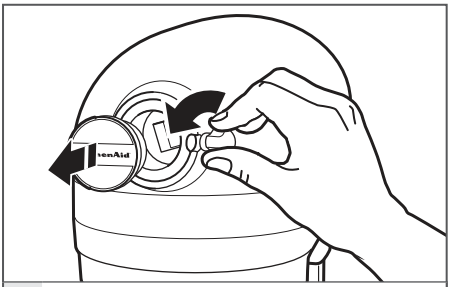
2 Evitare di toccare la ciotola quando il Robot è in funzione. La ciotola e la frusta sono stati progettati per impastare accuratamente senza bisogno di smuovere spesso l'impasto nella ciotola. In genere, è sufficiente smuovere l'impasto una o due volte durante il mixaggio.

ACCESSORI OPZIONALI

KitchenAid offre un'ampia gamma di accessori, come il tritatutto o gli utensili per pasta. Questi accessori possono essere collegati all'albero di trasmissione del robot da cucina, come mostrato.

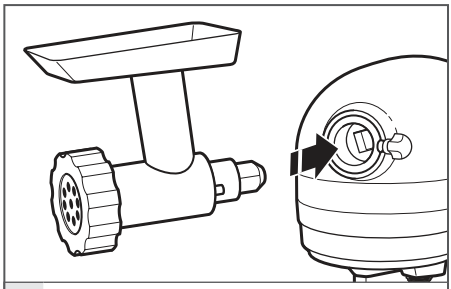


1 **Per collegare:** Posizionare la leva di regolazione della velocità su "O". Scollegare la presa del robot da cucina.

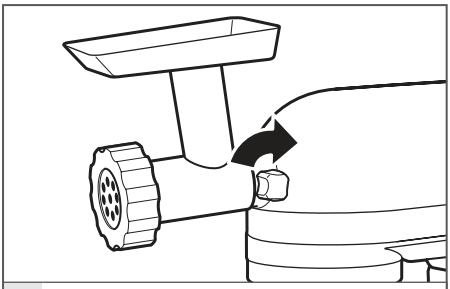


2 Allentare la leva dell'utensile ruotandolo in senso antiorario. Rimuovere la copertura dell'alloggiamento per accessori.

USO DEL ROBOT DA CUCINA

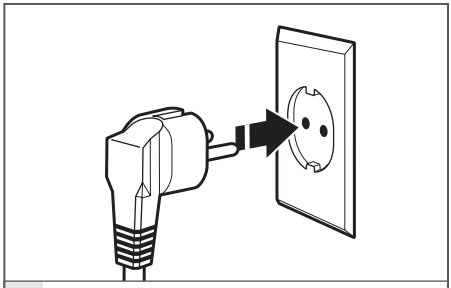


3 Inserire l'albero dell'utensile nel mozzo assicurandosi che l'albero motore dell'utensile si incastri bene nell'alloggiamento quadrato del mozzo. E possibile che si debba ruotare l'utensile avanti e indietro. Quando l'utensile si trova nella posizione giusta, il perno situato sull'utensile si incastrerà nella tacca posta sul bordo del mozzo.

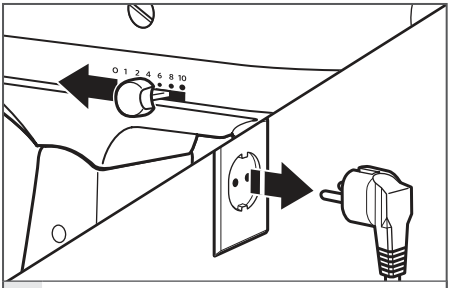


4 Stringere la leva per fissare l'utensile ruotandolo in senso orario finché l'utensile non sia completamente fissato al Robot da Cucina.

ITALIANO

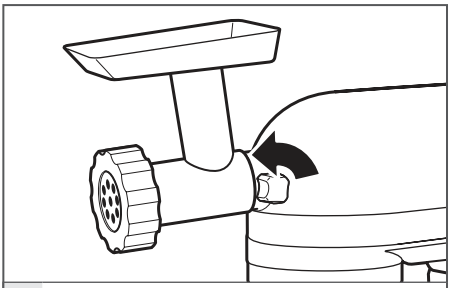


5 Inserire la spina in una presa elettrica adeguata.

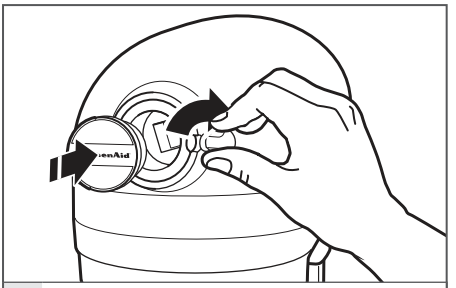


6 **Per rimuovere:** Posizionare la leva di regolazione della velocità su "O". Scollegare la presa del robot da cucina.

USO DEL ROBOT DA CUCINA



7 Allentare la leva dell'utensile ruotandolo in senso antiorario. Ruotare leggermente avanti e indietro l'utensile mentre lo si tira per estrarlo.



8 Richiudere il coperchio del mozzo. Stringere la leva utensile ruotandolo in senso orario.

NOTA: Per conoscere le impostazioni della velocità e i tempi di funzionamento, consultare la Guida di utilizzo e manutenzione del singolo accessorio.

SUGGERIMENTI UTILI

ALBUMI

Disporre gli albumi a temperatura ambiente nella ciotola pulita e asciutta. Inserire la ciotola e la frusta a filo. Per evitare fuoriuscite, raggiungere gradualmente la velocità specificata e montare fino a ottenere la consistenza desiderata.

QUANTITÀ	VELOCITÀ
1 albume	GRADUALMENTE fino a 10
2 o più albumi	GRADUALMENTE fino a 8

Vari gradi di consistenza

Il robot da cucina KitchenAid consente di montare gli albumi molto rapidamente. È quindi consigliabile osservarli attentamente per evitare di montarli eccessivamente.

PANNA MONTATA

Versare la panna da montare fredda nella ciotola precedemente raffreddata. Inserire la ciotola e la frusta a filo. Per evitare fuoriuscite, raggiungere gradualmente la velocità specificata e montare fino a ottenere la consistenza desiderata.

QUANTITÀ	VELOCITÀ
meno di 200 mL	GRADUALMENTE fino a 10
oltre 200 mL	GRADUALMENTE fino a 8

Vari gradi di consistenza

Quando si monta la panna è consigliabile osservarla attentamente. Poiché il robot da cucina KitchenAid monta gli ingredienti molto rapidamente, i vari gradi di consistenza differiscono solo per pochi secondi l'uno dall'altro.

SUGGERIMENTI UTILI

CONSIGLI PER L'IMPASTO

Tempo di impasto

Il robot da cucina KitchenAid impasta meglio e più velocemente di molti altri robot da cucina elettrici. Pertanto il tempo di impasto indicato nella maggior parte delle ricette deve essere adeguato per non mescolare troppo a lungo.

Per definire il tempo di impasto ideale, osservare la pastella o l'impasto e mescolare solo fino al momento in cui ha assunto l'aspetto desiderato come descritto dalla ricetta, ad es. "liscio e cremoso". Per selezionare la migliore velocità di impasto, consultare la sezione "Guida al controllo della velocità".

Aggiunta degli ingredienti

La procedura standard da seguire quando si mescolano la maggior parte delle pastelle, in particolare quelle per dolci e biscotti, prevede l'aggiunta:

1/3 di ingredienti asciutti
1/2 di ingredienti liquidi
1/3 di ingredienti asciutti
1/2 di ingredienti liquidi
1/3 di ingredienti asciutti

Selezionare la velocità 1 fino a ottenere un impasto omogeneo. Poi aumentare gradualmente fino alla velocità desiderata.

Quando si aggiungono gli ingredienti versarli sempre dal bordo della ciotola, non direttamente sulla frusta in movimento. Il coperchio versatore antispruzzo può essere usato per agevolare l'aggiunta degli ingredienti.

NOTA: se gli ingredienti sul fondo della ciotola non risultano ben mescolati, la frusta non è situata abbastanza in basso nella ciotola. Consultare "Distanza fra la frusta e la ciotola ".

Impasti per dolci

Quando si preparano impasti pronti per dolci, usare la velocità 4 per una velocità media e velocità 6 per una elevata. Per ottenere risultati ottimali impastare per il tempo indicato nelle istruzioni riportate sulla confezione.

Aggiunta di noci, uvetta o frutta candita

Gli ingredienti solidi dovrebbero essere aggiunti negli ultimi secondi di miscelazione a velocità 1. La pastella deve essere abbastanza densa da non consentire alla frutta o alle noci di cadere sul fondo della tortiera durante la cottura in forno. Affinché possano distribuirsi meglio nell'impasto, si consiglia di passare la frutta appiccicosa nella farina.

Impasti liquidi

Si consiglia di mescolare a velocità ridotta gli impasti contenenti grandi quantità di ingredienti liquidi per evitare che fuoriescano. Aumentare la velocità solo una volta ottenuta una miscela più densa.

Impastare pasta lievitata

Usare SEMPRE il gancio per mescolare e impastare la pasta lievitata: per mescolare o lavorare impasti lievitati, utilizzare la velocità 2. Con le altre velocità si corre il rischio di danneggiare il robot da cucina.

Non usare MAI ricette che richiedono oltre 900 g di farina comune o 800 g di farina integrale quando si utilizza un Robot da Cucina con corpo motore mobile con una capacità di 4,3 L.

Non usare MAI ricette che richiedono oltre 1,00 kg di farina comune o 800 g di farina integrale quando si utilizza un Robot da Cucina con corpo motore mobile con una capacità di 4,8 L.

MANUTENZIONE E PULIZIA

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

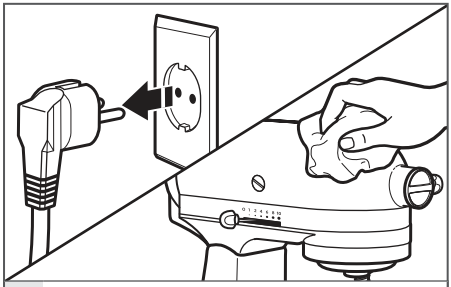
Inserire la spina in una presa collegata all'impianto di messa a terra.

Non rimuovere il polo di messa a terra.

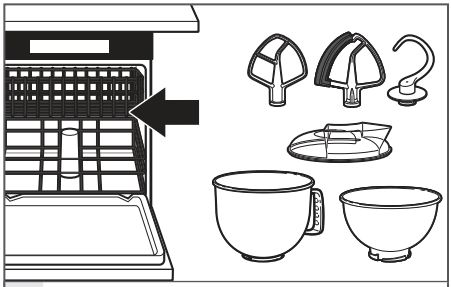
Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

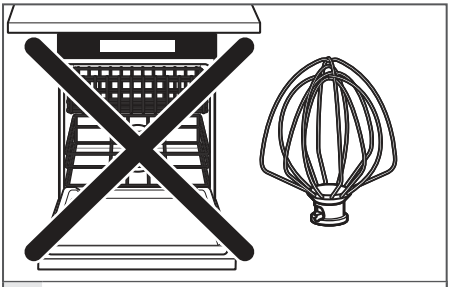
Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte, incendi o scosse elettriche.



1 Assicurarsi sempre di staccare la spina del Robot da Cucina prima di pulirlo. Pulire il Robot da Cucina con un panno morbido inumidito. Non utilizzare detergenti per la casa/ professionali. Pulire spesso l'albero impastatore,rimuovendo eventuali residui. Non immergerlo nell'acqua.



2 La ciotola, il coperchio versatore antispruzzo*, la frusta piatta bianca, frusta piatta con bordo flessibile* e il gancio per impastare possono essere lavati in lavastoviglie. In alternativa, lavarli bene con acqua calda e sapone e sciacquarli a fondo prima di asciugarli. Non lasciare le fruste inserite sull'albero motore.



3 **IMPORTANTE:** 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 motore.

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Inserire la spina in una presa collegata all'impianto di messa a terra.

Non rimuovere il polo di messa a terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

Si prega di leggere quanto segue prima di rivolgersi al proprio centro di assistenza.

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. E 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. Consultare "Distanza fra la frusta e la ciotola ".

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

- La spina del robot da cucina è collegata alla presa di corrente?
- 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.
- 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 il problema non è dovuto a uno dei punti precedenti, consultare la sezione "Garanzia e 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 : **Per i modelli Artisan 5KSM125 e 5KSM175PS: cinque anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.** **Per i modelli 5K45SS e 5KSM45 : due 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 è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi.** **B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conformi alle norme elettriche locali.**

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.

Numero verde (chiamata gratuita):

800 901243

Contatto e-mail: accedere al sito www.Kitchenaid.it e fare clic sul collegamento "Contattaci" nella parte inferiore della pagina.

Indirizzo:

KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11

N. assistenza generica: 00800 3810 4026

Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito web all'indirizzo: www.KitchenAid.eu

©2016 Tutti i diritti riservati. KITCHENAID e il design del Robot da cucina sono marchi registrati negli USA e negli altri paesi.

INHOUD

ONDERDELEN EN KENMERKEN 78
Onderdelen en kenmerken 78

VEILIG GEBRUIK VAN DE MIXER/KEUKENROBOT 79
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN 79
Elektrische vereisten 81
Afgedankte elektrische apparatuur 81

BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT 82
Richtlijnen voor de snelheidsinstelling 82
Gids voor accessoires 83
Bevestiging/verwijdering van de kom 83
De motorkop omhoog of omlaag brengen 84
Bevestiging/verwijdering van de platte menghaak, de platte menghaak met flexibele kant*, de draadgarde of de kneedhaak 84
Speling tussen platte menghaak en kom 86
Bevestiging/verwijdering van het schenkschild* 86
Gebruik van het schenkschild* 87
Bediening van de snelheidsregelaar 88
Optionele hulpstukken 88

TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN 90
Eiwitten 90
Slagroom 90
Mixtips 91

ONDERHOUD EN REINIGING 92

PROBLEEMOPLOSSING 93

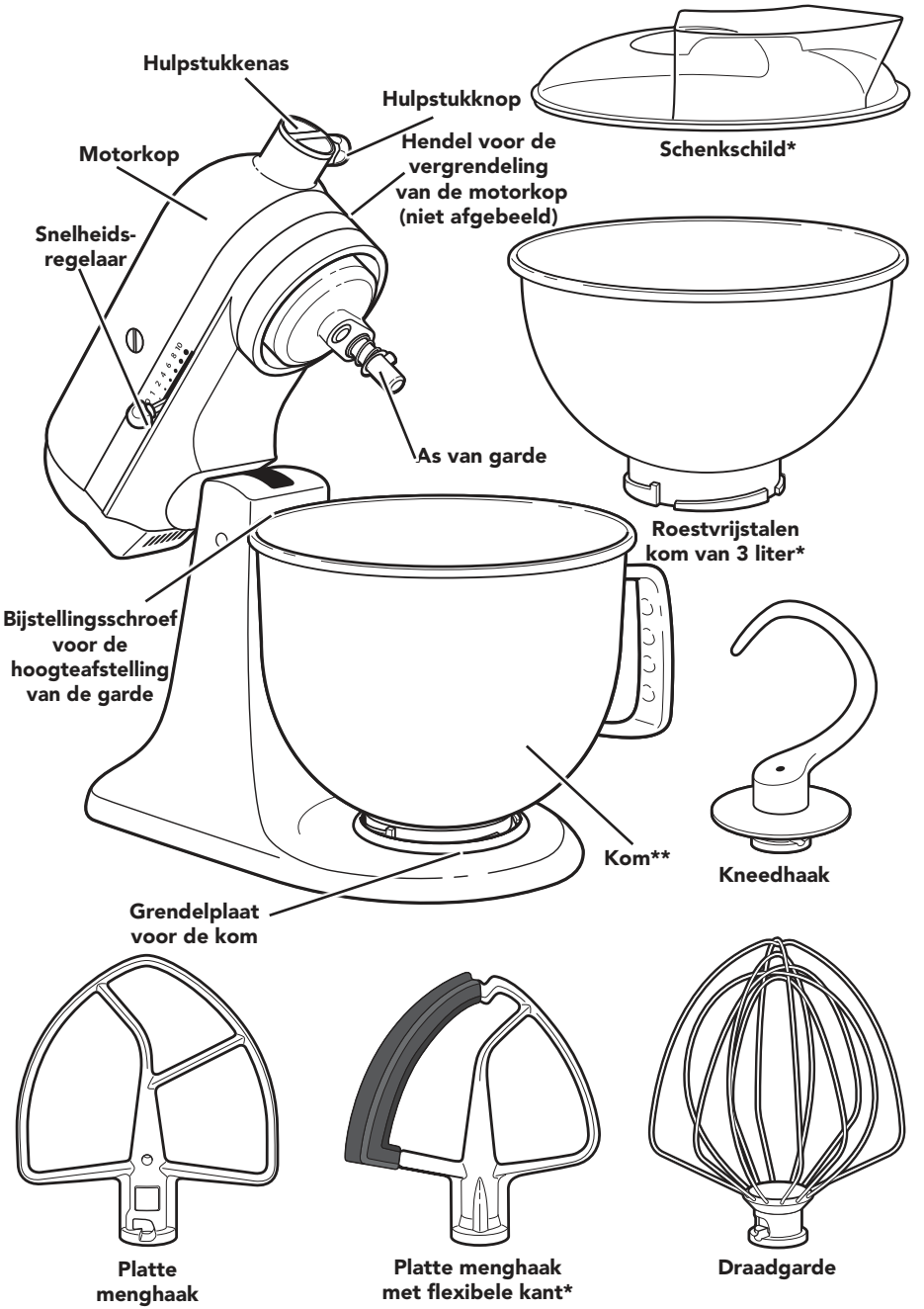
GARANTIE EN SERVICE 94

NEDERLANDS

* Enkel inbegrepen bij bepaalde modellen. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire/toebehoren.

ONDERDELEN EN KENMERKEN

ONDERDELEN EN KENMERKEN



* Enkel inbegrepen bij bepaalde modellen. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire/toebehoren.

** Het ontwerp en materiaal van de kom zijn afhankelijk van het Mixer/Keukenrobotmodel.

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 VOORZORGSMAATREGELEN

NEDERLANDS

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten er altijd basisveiligheidsvoorzorgen worden getroffen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. De Mixer/Keukenrobot niet in water of andere vloeistoffen dompelen om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Trek de netstekker van de Mixer/Keukenrobot uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
4. Laat de Mixer/Keukenrobot nooit onbeheerd achter terwijl hij in werking is.

5. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of zonder ervaring en kennis, indien ze worden bijgestaan of instructies hebben gekregen in verband met een veilig gebruik van het apparaat en indien ze de risico's ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
6. 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.
7. Gebruik nooit een apparaat met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker, na een defect van het apparaat, of nadat het apparaat gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
8. Het gebruik van toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
9. Gebruik de Mixer/Keukenrobot nooit buiten.
10. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
11. Verwijder de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak van de Mixer/Keukenrobot, voordat u hem afwast.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

VEILIG GEBRUIK VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

ELEKTRISCHE VEREISTEN

⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

Aansluiten op een geaard stopcontact.

Verwijder de aardpin niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

Wattage:
300 watt voor modellen 5KSM125 en 5KSM175PS
275 watt voor modellen 5K45SS en 5KSM45

Voedingsspanning: 220-240 volt

Hertz: 50-60 hertz

OPMERKING: Als de stekker niet in het stopcontact past, neem dan contact op met een erkende elektricien. Breng geen wijzigingen aan in de stekker. Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer. Als het elektriciteitssnoer te kort is, laat dan een erkende elektricien of monteur in de buurt van het apparaat een stopcontact installeren.

NEDERLANDS

AFGEDANKTE ELEKTRISCHE APPARATUUR

Afgedankte materiaalverpakking

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

Dumping van het product

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

- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, 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.

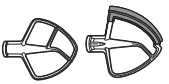
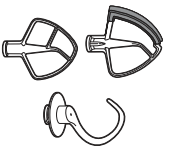
- Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparaten.

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recyclage van dit product wordt u verzocht om contact op te nemen met uw lokaal gemeentehuis, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

RICHTLIJNEN VOOR DE SNELHEIDSINSTELLING

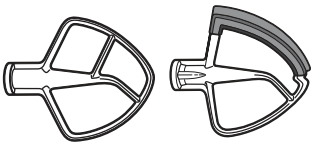
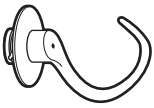
Bij alle snelheden wordt gebruik gemaakt van het Soft Start-mechanisme. Dit zorgt ervoor dat de Mixer/Keukenrobot op een lagere snelheid start en vervolgens aanzienlijk versnelt voor een optimale prestatie. Hiermee wordt voorkomen dat ingrediënten rondspatten of meel opstuift bij het opstarten.

SNELHEID	HANDELING	HULPSTUK	BESCHRIJVING
1	ROEREN		Om langzaam te roeren, te mengen, te pureren en alle mixmethoden te beginnen. 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.
2	LANGZAAM MENGEN		Om langzaam te mengen, te pureren en sneller te roeren. Gebruik deze snelheid om gistdeeg, zwaar beslag en suikergoed te mengen en te kneden, om aardappelen of andere groenten te pureren, om bakvet in het meel te versnijden, 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. Middelmatige 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, STIJFSLAAN		Om room, eiwitten en gekookt suikerglazuur stijf te slaan.
10	SNEL STIJFSLAAN		Om kleine hoeveelheden room of eiwitten stijf te slaan, of aardappelpuree op het einde stijf te slaan.

OPMERKING: De snelheidsregelaar kan worden ingesteld tussen de snelheden van de bovenstaande tabel voor het bepalen van de snelheden 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.

BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

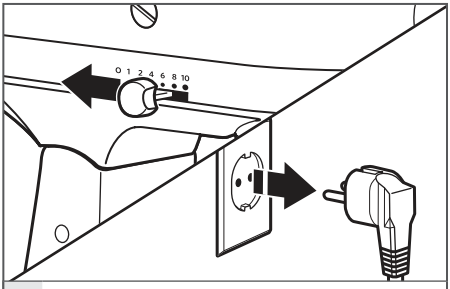
GIDS VOOR ACCESSOIRES

ACCESSOIRE		TE GEBRUIKEN VOOR
Platte menghaak en platte menghaak met flexibele kant*, voor normale tot zware mengsels:		Cakes, suikergoed, snoepjes, koekjes, taartdeeg, biscuitjes, gehaktbrood, aardappelpuree
Draadgarde voor mengsels die luchtig moeten worden gemaakt:		Eieren, eiwitten, volle room, gekookt suikerglazuur, biscuitdeeg, mayonaise, bepaald suikergoed
Kneedhaak voor het mixen en kneden van gistdeeg:		Broden, broodjes, pizzadeeg, koffiebroodjes

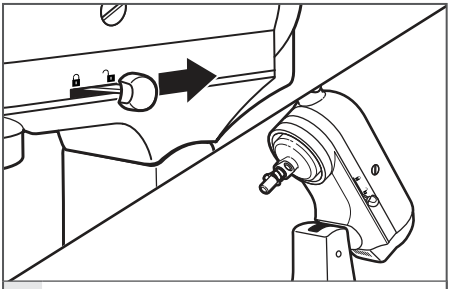
* Enkel inbegrepen bij bepaalde modellen. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire/ toebehoren.

NEDERLANDS

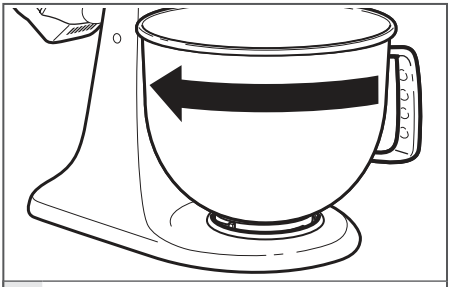
BEVESTIGING/VERWIJDERING VAN DE KOM



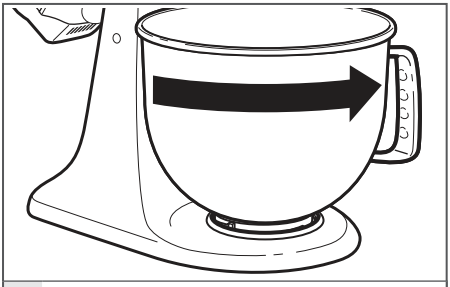
1 **Bevestiging van de kom:** Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT). Trek de stekker van de Mixer/Keukenrobot uit.



2 Hou de hendel in de stand "ontgrendelen" en kantel de motorkop naar achteren.



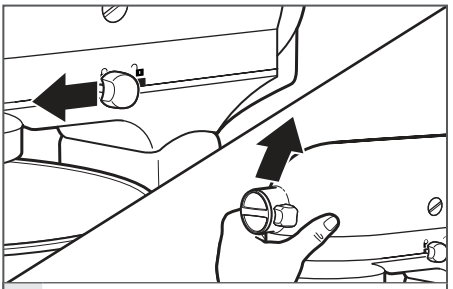
3 Plaats de kom op de grendelplaat. Draai de kom voorzichtig met de klok mee.



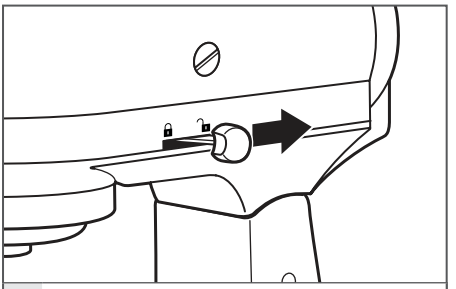
4 **Verwijdering van de kom:** Herhaal stap 1 en 2. Draai de kom voorzichtig tegen de klok in.

BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

DE MOTORKOP OMHOOG OF OMLAAG BRENGEN



1 **Om de motorkop omhoog te zetten:** Duw de hendel in de stand "ontgrendelen" en breng de motorkop omhoog. Eens de motorkop volledig omhoog is gebracht, zal de grendel zich automatisch terug in de stand "vergrendelen" zetten om de motorkop omhoog te houden.



2 **Om de motorkop omlaag te brengen:** Duw de hendel in de stand "ontgrendelen" en breng de motorkop zachtjes omlaag. De grendel zal zich automatisch terug in de stand "vergrendelen" zetten wanneer de motorkop volledig naar beneden is gebracht. Test vóór u begint te mengen de vergrendeling door te proberen de motorkop omhoog te bewegen.

OPMERKING: De Mixer/Keukenrobot mag enkel worden gebruikt wanneer de hendel in de stand "vergrendelen" staat.

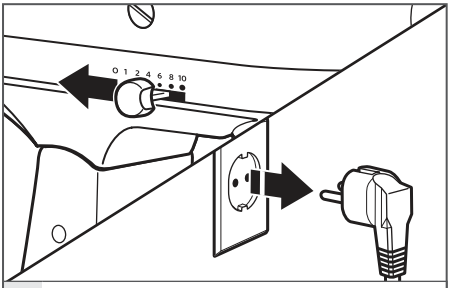
BEVESTIGING/VERWIJDERING VAN DE PLATTE MENGHAAK, DE PLATTE MENGHAAK MET FLEXIBELE KANT*, DE DRAADGARDE OF DE KNEEDHAAK

⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor verwondingen

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

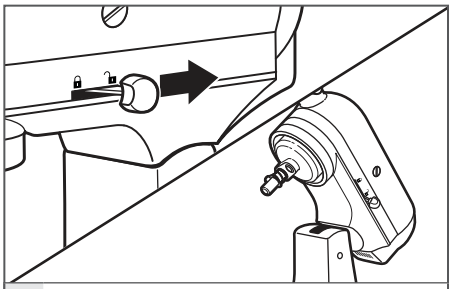
Als u dit niet doet, kan dit leiden tot botbreuken, snijwonden of kneuzingen.



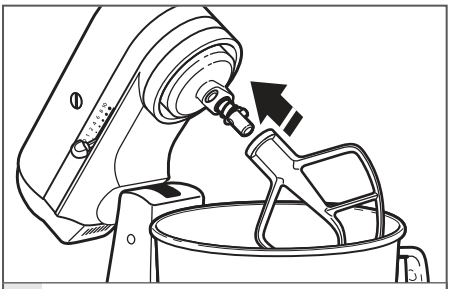
1 **Bevestiging van het accessoire:** Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT). Trek de stekker van de Mixer/Keukenrobot uit.

* Enkel inbegrepen bij bepaalde modellen. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire/toebehoren.

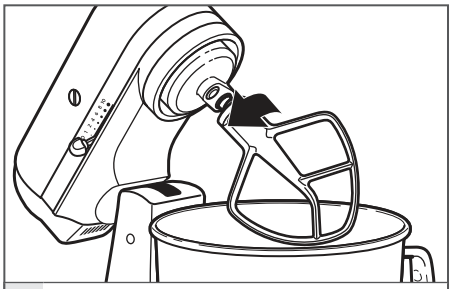
BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT



2 Hou de hendel in de stand "ontgrendelen" en kantel de motorkop naar achteren.



3 Schuif het accessoire op de as van de garde en duw hem daarbij zo ver mogelijk naar boven. Draai dan het accessoire naar rechts en haak het over de pen op de as.



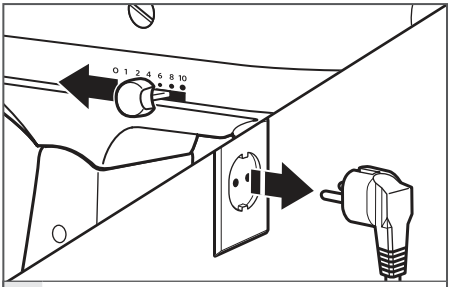
4 **Verwijdering van het accessoire:** Herhaal stap 1 en 2. Duw het accessoire zo ver mogelijk naar boven en draai naar links. Trek het accessoire dan van de as.

NEDERLANDS

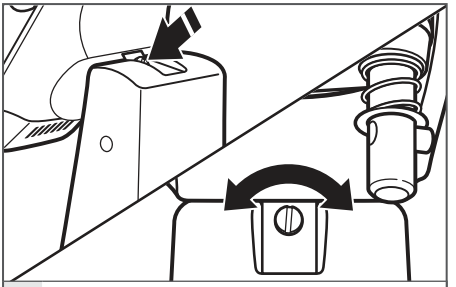
BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

SPELING TUSSEN PLATTE MENGHAAK EN KOM

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.



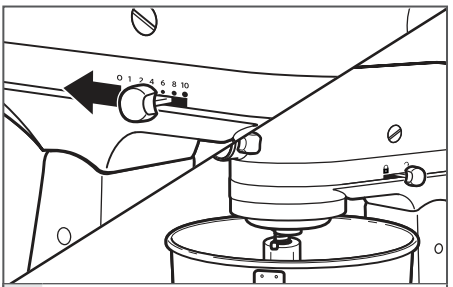
1 Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT). Trek de stekker van de Mixer/Keukenrobot uit.



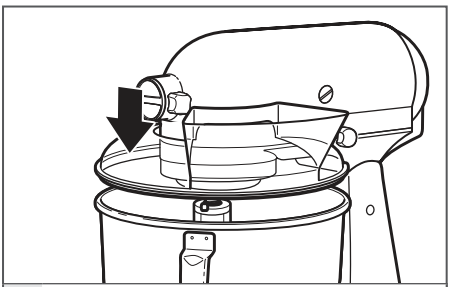
2 Zet de motorkop omhoog. Draai de schroef iets tegen de klok in (naar links) om de platte menghaak omhoog te brengen, of met de klok mee (naar rechts) om de platte menghaak te laten zakken. Stel de platte menghaak zodanig in dat deze de bodem van de kom net niet raakt. Als u de schroef te ver draait, kan het gebeuren dat de vergrendelingshendel van de kom niet op zijn plaats vergrendelt.

OPMERKING: Als de platte menghaak goed is afgesteld, zal deze de bodem of de zijkant 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.

BEVESTIGING/VERWIJDERING VAN HET SCHENKSCHILD*



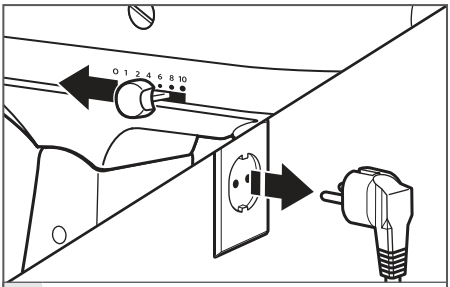
1 **Bevestiging van het schenkschild:** Zet de snelheidsregelaar op "0" (UIT). Trek de stekker van de Mixer/Keukenrobot uit. Bevestig een accessoire. Raadpleeg het onderdeel "Bevestiging/verwijdering van de platte menghaak, de platte menghaak met flexibele kant, de draadgarde of de kneedhaak".



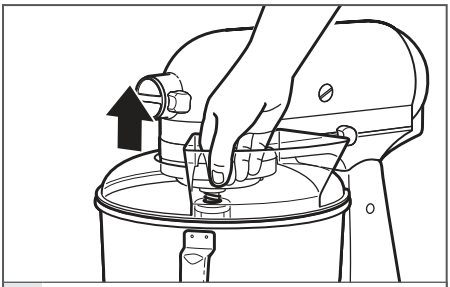
2 Schuif het schenkschild vanaf de voorkant van de Mixer/Keukenrobot over de kom, totdat het schild in het midden zit. De onderste rand van het schild moet in de kom passen.

* Enkel inbegrepen bij bepaalde modellen. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire/ toebehoren.

BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT



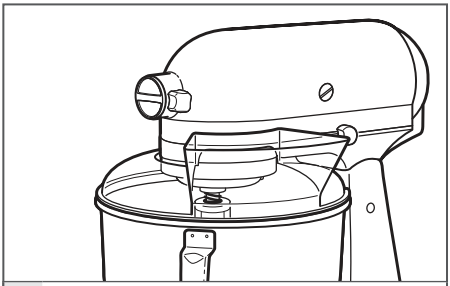
3 **Verwijdering van het schenkschild:** Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT). Trek de stekker van de Mixer/Keukenrobot uit.



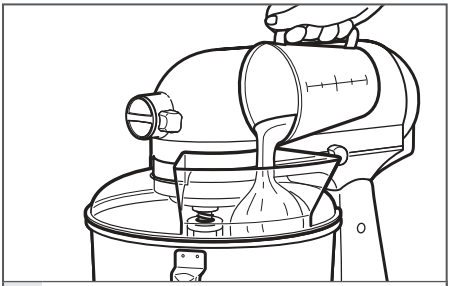
4 Licht de voorkant van het schenkschild uit de komrand en trek naar voren. Verwijder het hulpstuk en de kom.

GEBRUIK VAN HET SCHENKSCHILD*

Gebruik het schenkschild om te vermijden dat ingrediënten uit de kom spatten tijdens het mixen, en om gemakkelijk ingrediënten in de kom te gieten tijdens het mixen.



1 Voor de beste resultaten draait u het schild zo dat de motorkop het "u"-vormige opening in het schild bedekt. De vultrechter bevindt zich nu rechts van de hulpstuknaaf als u voor de Mixer/Keukenrobot staat.



2 Giet de ingrediënten via de vultrechter in de kom.

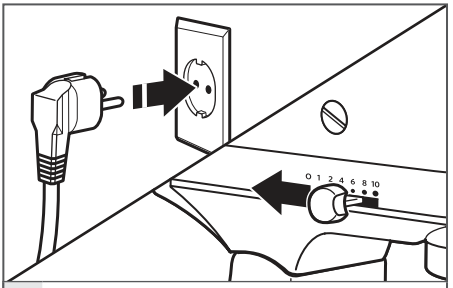
NEDERLANDS

* Enkel inbegrepen bij bepaalde modellen. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire/ toebehoren.

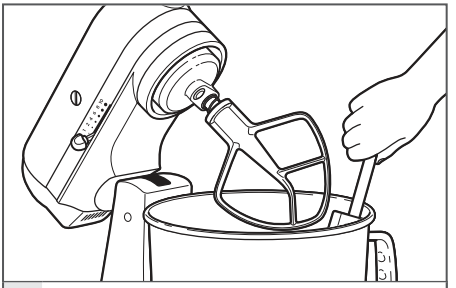
BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

BEDIENING VAN DE SNELHEIDSREGELAAR

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.



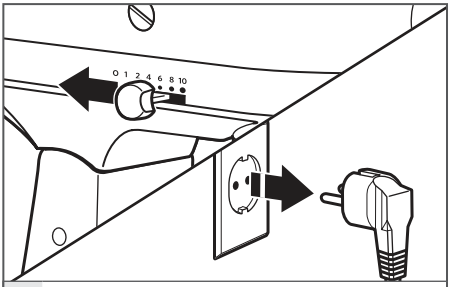
1 Steek de stekker van de Mixer/Keukenrobot in een daarvoor geschikt stopcontact. De snelheidsregelaar dient altijd op de laagste snelheid gezet te worden vóór het apparaat te starten. Verhoog dan geleidelijk aan de snelheid om te voorkomen dat de ingrediënten uit de kom spatten. Kijk in het overzicht in de "Richtlijnen voor de snelheidsinstelling"



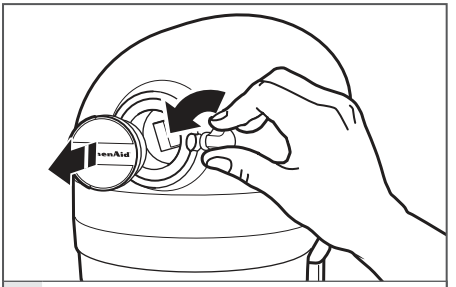
2 Schraap de wand van de kom niet schoon wanneer de Mixer/Keukenrobot in werking is. De kom en de platte menghaak zijn ontworpen om grondig te mixen, zonder regelmatig te moeten schrapen. Het is meestal voldoende om tijdens het mixen de kom één of twee keer te schrapen.

OPTIONELE HULPSTUKKEN

KitchenAid biedt een breed scala aan optionele hulpstukken zoals voedselmolens of pastamakers. Deze hulpstukken kunnen bevestigd worden op de aandrijfas voor hulpstukken, zoals hier getoond wordt.

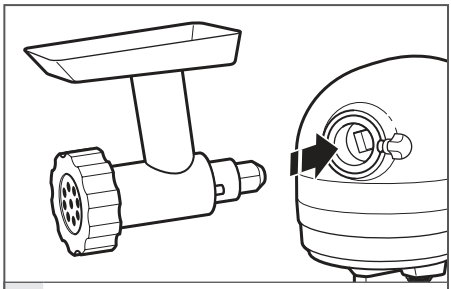


1 **Bevestiging:** Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT). Trek de stekker van de Mixer/Keukenrobot uit.

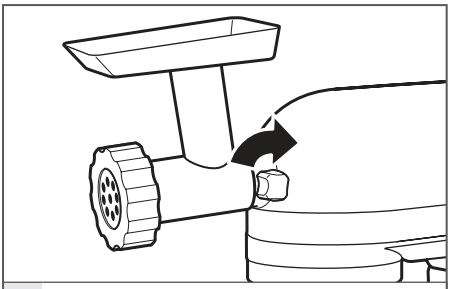


2 Maak de hulpstukknop los door er tegen de klok in aan te draaien. Verwijder het hulpstuknaafdeksel.

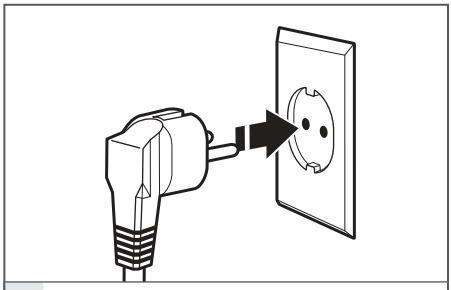
BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT



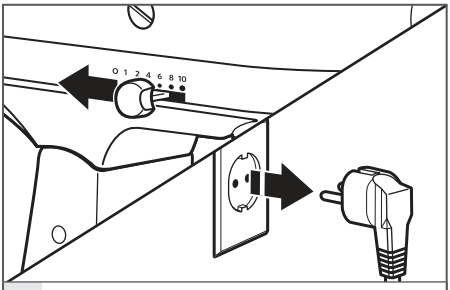
3 Plaats de hulpstukkenas in de vierkante hulpstuknaafbus en ga na of deze goed past. Het kan eventueel nodig zijn om het hulpstuk heen en weer te bewegen. Wanneer het hulpstuk in de juiste positie staat, zal de pen op het hulpstuk in de uitsparing op de naafrand passen.



4 Klem de hulpstukknop vast door er met de klok mee aan te draaien tot het hulpstuk goed aan de Mixer/Keukenrobot bevestigd is.



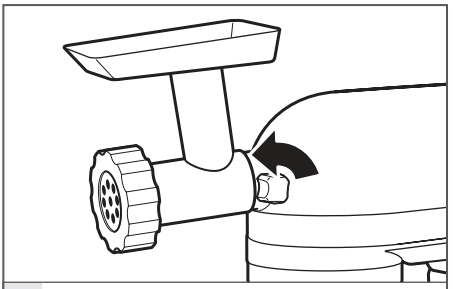
5 Steek de stekker in een geschikt stopcontact.



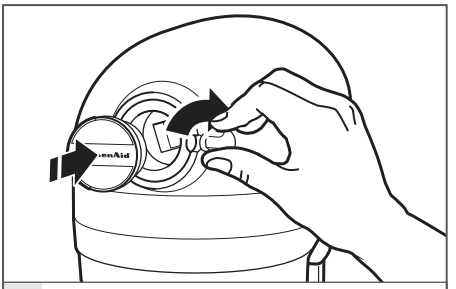
6 **Verwijdering:** Draai de snelheids-regeling op "0" (UIT). Trek de stekker van de Mixer/Keukenrobot uit.

NEDERLANDS

BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT



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



8	Plaats het hulpstuknaafdeksel terug. Klem de hulpstukknop vast door er met de klok mee aan te draaien.

OPMERKING: Zie de Gebruiks- en Onderhoudshandleiding voor elk specifiek hulpstuk voor de aanbevolen snelheidsinstellingen en de gebruikstijden.

TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN

EIWITTEN

Plaats eiwitten op kamertemperatuur in een schone, droge kom. Bevestig de kom en de draadgarde. Om rondspatten te vermijden, gaat u geleidelijk naar de aangegeven snelheid en slaat u de slagroom stijf tot het gewenste niveau.

HOEVEELHEID	SNELHEID
1 eiwit	GELEIDELIJK naar 10
2 of meer eiwitten	GELEIDELIJK naar 8

Niveaus van stijfkloppen

Met uw KitchenAid Mixer/Keukenrobot worden eiwitten snel stijf geklopt.
Let er dus goed op dat u de eiwitten niet overmatig stijfslaat.

SLAGROOM

Giet koude slagroom in een afgekoelde kom. Bevestig de kom en de draadgarde. Om rondspatten te vermijden, gaat u geleidelijk naar de aangegeven snelheid en slaat u de slagroom stijf tot het gewenste niveau.

HOEVEELHEID	SNELHEID
minder dan 200 ml	GELEIDELIJK naar 10
meer dan 200 ml	GELEIDELIJK naar 8

Niveaus van stijfkloppen

Let goed op de room tijdens het stijfkloppen. Omdat uw KitchenAid Mixer/Keukenrobot zo snel klopt, zijn er telkens maar enkele seconden tussen de verschillende niveaus van stijfkloppen.

TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN

MIXTIPS

Mixtijd

Uw KitchenAid Mixer/Keukenrobot zal sneller en grondiger mixen dan de meeste andere elektrische mixers. Om te vermijden dat de mengsels overmatig geklopt worden, moet de mixtijd voor de meeste recepten aangepast worden.

Om de ideale mixtijd te bepalen, houdt u het beslag of deeg in de gaten en mengt u het slechts zolang tot het eruitziet zoals het recept aangeeft, zoals bijvoorbeeld "glad en romig". Kies de beste mixsnelheid aan de hand van het gedeelte "Richtlijnen voor de snelheidsinstelling".

Ingrediënten toevoegen

De te volgen standaardprocedure bij het mixen van het meeste beslag, in het bijzonder cake- en koekjesbeslag, bestaat erin het volgende toe te voegen:

1/3 droge ingrediënten
1/2 vloeibare ingrediënten
1/3 droge ingrediënten
1/2 vloeibare ingrediënten
1/3 droge ingrediënten

Gebruik stand 1 tot de ingrediënten goed gemengd zijn. Voer daarna de snelheid geleidelijk op tot de gewenste snelheid is bereikt.

Voeg de ingrediënten altijd zo dicht mogelijk tegen de zijkant van de kom toe, niet rechtstreeks in de bewegende menghaak. Het schenkschild kan worden gebruikt om het toevoegen van ingrediënten te vereenvoudigen.

OPMERKING: Als op de bodem van de kom ingrediënten niet grondig gemengd zijn, betekent dit dat de menghaak zich te ver van de bodem van de kom bevindt. Zie "Speling tussen platte menghaak en kom".

Cakemengsels

Wanneer u kant-en-klare (verpakte) cakemengsels bereidt, gebruik dan snelheid 4 voor een middelmatige snelheid en snelheid 6 voor een hoge snelheid. Voor het verkrijgen van het beste resultaat, dient u zich te houden aan de aanwijzingen en aangegeven mixtijd op de verpakking.

Noten, rozijnen of gekonfijt fruit toevoegen

Vaste bestanddelen moeten tijdens de laatste seconden van het mixen op snelheid 1 vermengd worden. Het beslag moet dik genoeg zijn om te voorkomen dat het fruit of de noten tijdens het bakken naar de bodem van de pan zakken. Kleverig fruit moet met meel bestrooid worden zodat het beter verspreidt in het beslag.

Vloeibare mengsels

Mengsels met grote hoeveelheden vloeibare ingrediënten moeten op lagere snelheden gemixt worden om spatten te voorkomen. Verhoog de snelheid pas wanneer het mengsel dikker geworden is.

Gistdeeg kneden

Gebruik ALTIJD de kneedhaak om gistdeeg te mixen en te kneden. Gebruik snelheid 2 om gistdeeg te mixen of te kneden. Bij gebruik van een andere snelheid verhoogt de kans op storingen in de Mixer/Keukenrobot.

Gebruik nooit recepten die meer dan 900 g universeel meel of 800 g volkorenmeel nodig hebben, bij het maken van deeg met een Mixer/Keukenrobot met kantelbare kop van 4,3 liter.

Gebruik nooit recepten die meer dan 1 kg universeel meel of 800 g volkorenmeel nodig hebben, bij het maken van deeg met een Mixer/Keukenrobot met kantelbare kop van 4,8 liter.

ONDERHOUD EN REINIGING

⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

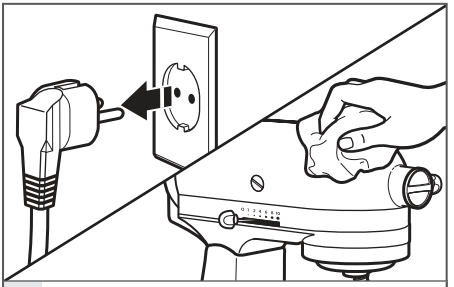
Aansluiten op een geaard stopcontact.

Verwijder de aardpin niet.

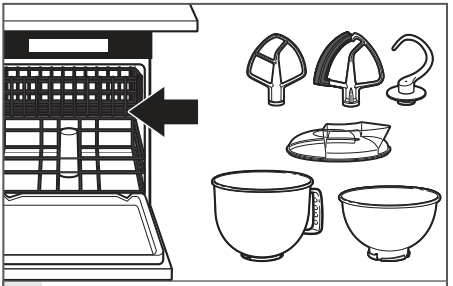
Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

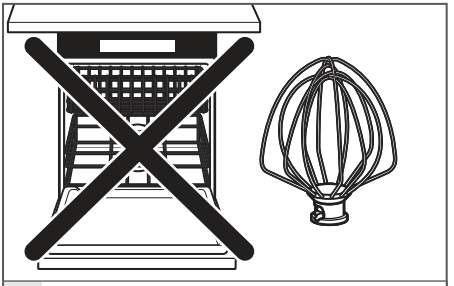
Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.



1 Zorg er altijd voor dat u de stekker van de Mixer/Keukenrobot uit het stopcontact trekt vooraleer u deze schoonmaakt. Veeg de Mixer/Keukenrobot af met een zachte en vochtige doek. Gebruik geen huishoudelijke/commerciële schoonmaakmiddelen. Veeg de as van de garde regelmatig schoon en verwijder daarbij alle mogelijke resten die zich daar hebben opgehoopt. Niet in water onderdompelen.



2 De kom, het schenkschild*, de witte platte menghaak, platte menghaak met flexibele kant* en de witte kneedhaak zijn vaatwasbestendig. Maak ze anders grondig schoon in heet water met zeepsop en spoel ze zorgvuldig af, vóór ze af te drogen. Bewaar geen standaard toebehoren op de as.



3 **BELANGRIJK:** De draadgarde is niet vaatwasbestendig. Maak haar grondig schoon in heet water met zeepsop en spoel zorgvuldig af, vóór haar af te drogen. Bewaar de draadgarde niet op de as.

* Enkel inbegrepen bij bepaalde modellen. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire/toebehoren.

PROBLEEMOPLOSSING

⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

Aansluiten op een geaard stopcontact.

Verwijder de aardpin niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

Lees de tekst hieronder voordat u de dienst-na-verkoop/after sales service benadert.

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 dan het apparaat uit. Zie “Speling tussen platte menghaak en kom”.

Als uw Mixer/Keukenrobot slecht of helemaal niet werkt, controleer dan het volgende:

- Zit de stekker van de Mixer/Keukenrobot in het stopcontact?
- Is de zekering in de voeding naar de Mixer/Keukenrobot in orde? Hebt u een zekeringenkast, controleer dan of er voeding is.
- 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 te wijten is aan één van de bovenstaande zaken, raadpleeg dan de rubriek “Garantie en klantencontact”.

GARANTIE EN SERVICE

GARANTIE VOOR KITCHENAID MIXER/KEUKENROBOT

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Europa, Midden-Oosten en Afrika: Voor Artisan modellen 5KSM125 en 5KSM175PS: vijf jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum. Voor modellen 5K45SS en 5KSM45: twee jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	**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 ongeluk, wijzigingen, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met lokale elektrische voorschriften.**

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

KLANTENCONTACT

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

OPMERKING : Alle reparaties moeten in het land van aankoop worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.

Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

E-mail contact:

In Nederland: Ga naar www.KitchenAid.nl, en klik onderaan op de pagina op de link “Contact met ons opnemen”

In België: Ga naar www.KitchenAid.be, en klik onderaan op de pagina op de link “Contact met ons opnemen”

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN 11

Algemeen gratis oproepnummer: 00800 3810 4026

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

©2016 Alle rechten voorbehouden. KITCHENAID en het ontwerp van de Staande mixer zijn handelsmerken in de Verenigde Staten en andere landen.

ÍNDICE DE MATERIAS

COMPONENTES Y FUNCIONES 96
Componentes y funciones 96

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL ROBOT DE COCINA 97
Medidas de seguridad importantes 97
Requisitos eléctricos 99
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos 99

USO DEL ROBOT DE COCINA 100
Guía de control de la velocidad 100
Guía de accesorios 101
Montaje/desmontaje del bol 101
Elevación/descenso del cabezal del motor 102
Montaje/desmontaje del batidor plano, Batidor de borde flexible*, el batidor de varillas o el gancho amasador 102
Distancia entre el batidor y el bol 104
Montaje/desmontaje del escudo vertedor* 104
Uso del escudo vertedor* 105
Utilización del control de velocidad 106
Accesorios opcionales 106

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS 108
Claras de huevo 108
Nata montada 108
Consejos para mezclar 109

CUIDADO Y LIMPIEZA 110

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 111

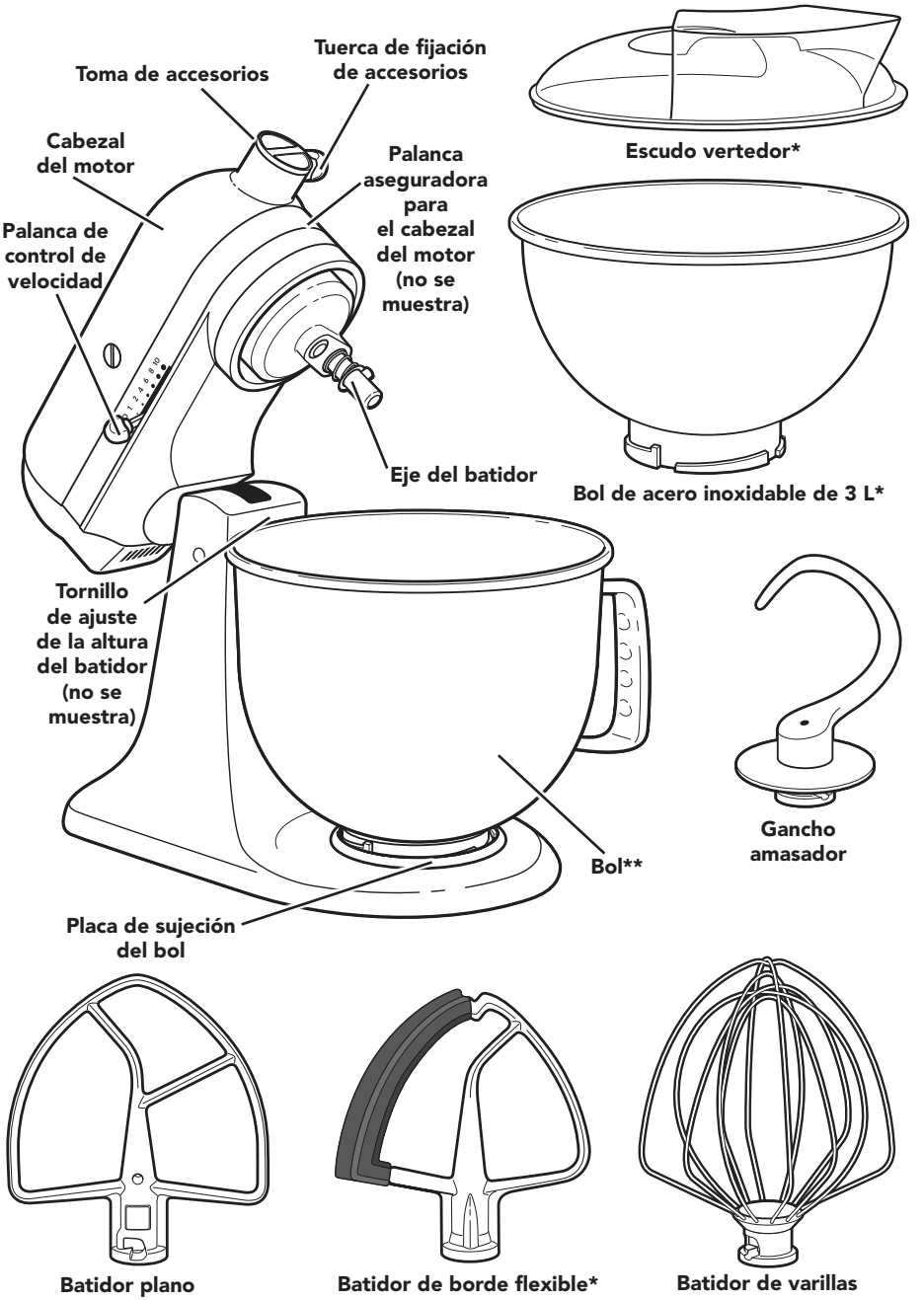
GARANTÍA Y SERVICIO 112

ESPAÑOL

* Incluido solamente con determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

COMPONENTES Y FUNCIONES

COMPONENTES Y FUNCIONES



* Incluido solamente con determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

** El diseño y material del bol dependen del modelo del robot de cocina.

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO 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.
2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el robot de cocina en agua o en cualquier otro líquido.
3. Desenchufe el robot de cocina cuando no se esté utilizando, antes de fijar o quitar piezas y antes de limpiarla.
4. No deje el robot de cocina desatendida en ningún momento mientras está en funcionamiento.

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL ROBOT DE COCINA

5. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento sufcientes, siempre que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso de forma segura y hayan comprendido los peligros que este conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
6. 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 al robot de cocina.
7. No utilice el robot de cocina con el cable o el enchufe en mal estado, ni en caso de que el robot de cocina no funcione correctamente o se le haya caído o presente algún desperfecto. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No utilice el robot de cocina en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
11. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador del robot de cocina antes de lavarlos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL ROBOT DE COCINA

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.

Potencia:
300 W para los modelos 5KSM125 y 5KSM175PS
275 W para los modelos 5K45SS y 5KSM45

Voltaje: 220-240 V

Hercios: 50-60 Hz

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

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

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es 100 % recyclable 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 en 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.

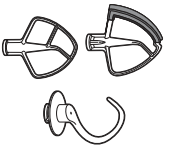
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

ESPAÑOL

USO DEL ROBOT DE COCINA

GUÍA DE CONTROL DE LA VELOCIDAD

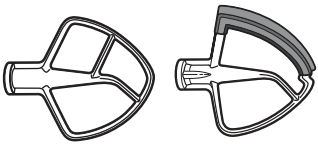
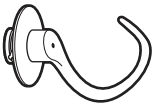
Todas las velocidades están dotadas de la función Soft Start, en virtud de la cual al robot de cocina comienza a funcionar automáticamente a una velocidad reducida para evitar que los ingredientes salpiquen o "salgan por los aires" y, a continuación, se incrementa rápidamente hasta alcanzar la velocidad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

VELOCIDAD	ACCIÓN	ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
1	REMOVER		Para remover lentamente, combinar, hacer puré e iniciar cualquier proceso de batido. 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.
2	MEZCLAR A VELOCIDAD LENTA		Para mezclar a velocidad lenta, hacer puré y remover a mayor velocidad. Empléela para mezclar y amasar masas de levadura, mezclas densas y dulces, comenzar el puré de patatas u otras verduras, mezclar manteca 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: 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 3, 5, 7 y 9. Utilice solo hasta la velocidad 2 para preparar masas de levadura, de lo contrario, podría ocasionar daños a la batidora.

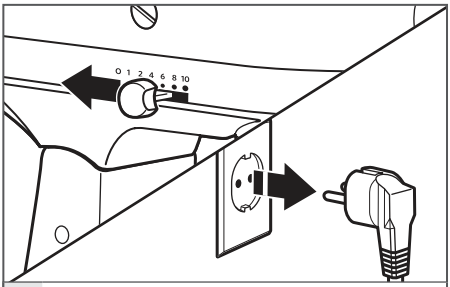
USO DEL ROBOT DE COCINA

GUÍA DE ACCESORIOS

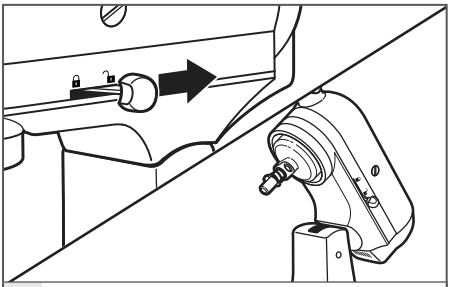
ACCESORIO		USO
Batidor plano y batidor de borde flexible* para mezclas de normales a densas:		Tartas, recubrimientos glaseados, dulces, galletas, masa para pasteles, panecillos, carne picada, puré de patatas
Batidor de varillas para mezclas que necesitan aire incorporado:		Huevos, claras de huevo, nata para montar, merengues italianos, bizcochos, mayonesa, algunos dulces
Gancho amasador para mezclar y amasar masas de levadura:		Pan, panecillos, masa de pizza, bollos

* Incluido solamente con determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

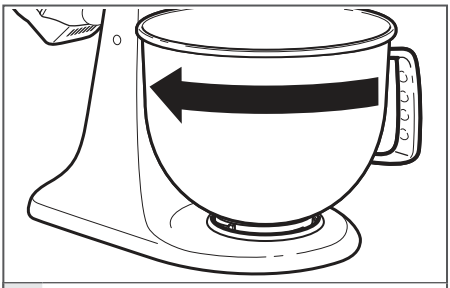
MONTAJE/DESMONTAJE DEL BOL



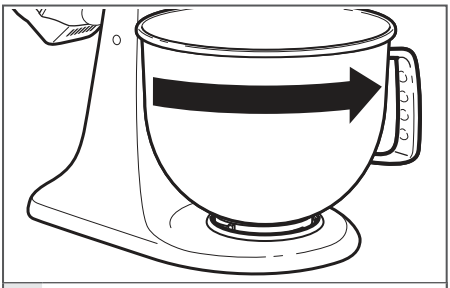
1 **Para montar el bol:** Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe el robot de cocina.



2 Sostenga la palanca aseguradora en la posición de desbloqueo e incline hacia atrás el cabezal del motor.



3 Coloque el bol en la placa de sujeción del bol. Rote suavemente el bol en la dirección de las agujas del reloj.

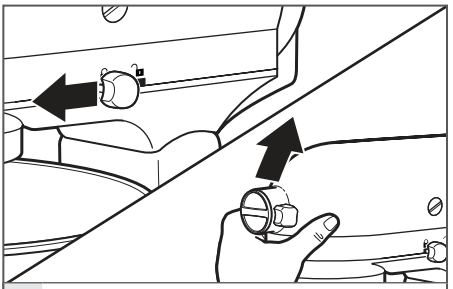


4 **Para retirar el bol:** Repita los pasos 1 y 2. Gire suavemente el bol hacia la derecha.

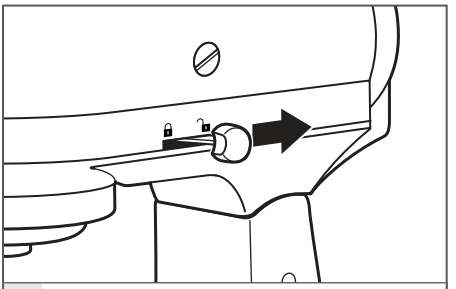
ESPAÑOL

USO DEL ROBOT DE COCINA

ELEVACIÓN/DESCENSO DEL CABEZAL DEL MOTOR



1 **Para elevar el cabezal del motor:** Presione la palanca aseguradora en la posición de desbloqueo y levante el cabezal. Una vez elevado, la palanca volverá automáticamente a la posición de bloqueo para mantenerlo elevado.



2 **Para bajar el cabezal del motor:** Presione la palanca de aseguradora hasta la posición de desbloqueo y baje con cuidado el cabezal. La palanca volverá automáticamente a la posición de bloqueo para mantener el cabezal bajado. Antes de mezclar, intente levantar el cabezal para comprobar que está bloqueado.

NOTA: El cabezal del motor deberá mantenerse en posición de bloqueo cuando use el robot de cocina.

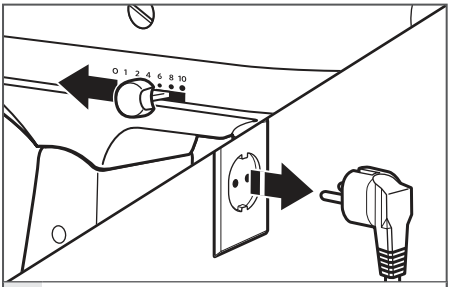
MONTAJE/DESMONTAJE DEL BATIDOR PLANO, BATIDOR DE BORDE FLEXIBLE*, EL BATIDOR DE VARILLAS O EL GANCHO AMASADOR

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.

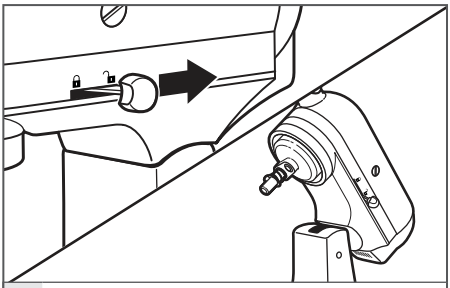
En caso de no hacerlo, se podrían producir fracturas de huesos, cortes o cardenales.



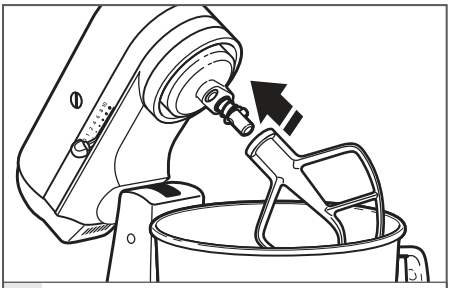
1 **Para montar el accesorio:** Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe el robot de cocina.

* Incluido solamente con determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

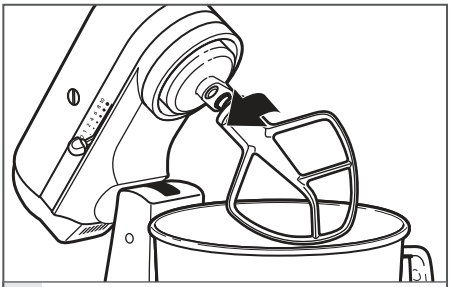
USO DEL ROBOT DE COCINA



2 Sostenga la palanca aseguradora en la posición de desbloqueo e incline hacia atrás el cabezal del motor.



3 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.



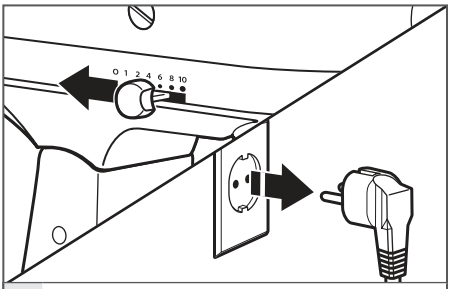
4 **Para retirar el accesorio:** Repita los pasos 1 y 2. Presione el accesorio hacia arriba tanto como sea posible y gírelo hacia la izquierda. A continuación, tire de él para sacarlo del eje del batidor.

ESPAÑOL

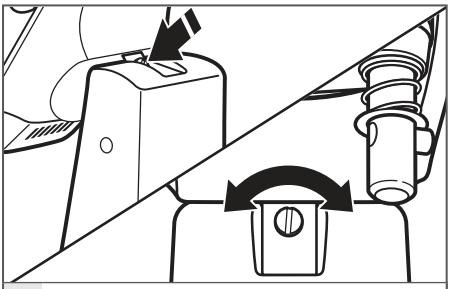
USO DEL ROBOT DE COCINA

DISTANCIA ENTRE EL BATIDOR Y EL BOL

El robot de cocina viene ajustada 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.



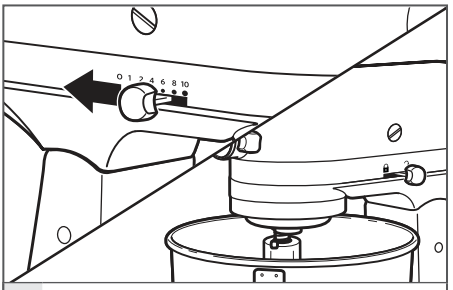
1 Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe el robot de cocina.



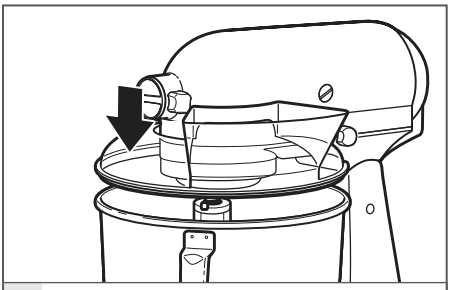
2 Levante el cabezal del motor. Gire el tornillo ligeramente en el sentido contrario al de las agujas del reloj (izquierda) para elevar el batidor plano o en el sentido de las agujas del reloj (derecha) para bajarlo. Ajuste el batidor plano de modo que sobresalga ligeramente de la superficie del bol. Si aprieta demasiado el tornillo, puede que la palanca aseguradora no se ajuste en su lugar.

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 está tan cerca que golpea el fondo del bol, puede que se desgasten el recubrimiento o las varillas del batidor.

MONTAJE/DESMONTAJE DEL ESCUDO VERTEDOR*



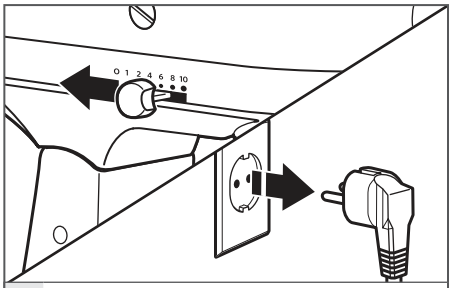
1 **Para montar el escudo vertedor:** Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe el robot de cocina. Coloque el accesorio elegido. Consulte la sección "Montaje/desmontaje del batidor plano, el batidor de borde flexible, el batidor de varillas o el gancho amasador".



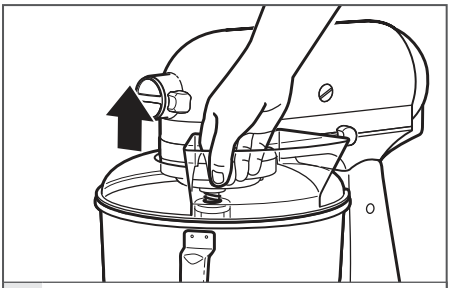
2 Desde la parte delantera del robot de cocina, deslice el escudo vertedor hasta dejarlo centrado sobre el bol. El borde inferior del escudo debe encajar dentro del bol.

* Incluido solamente con determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

USO DEL ROBOT DE COCINA



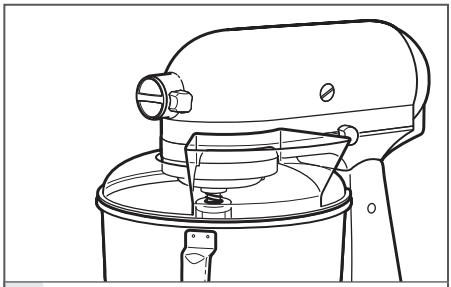
3 **Para retirar el escudo vertedor:** Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe el robot de cocina.



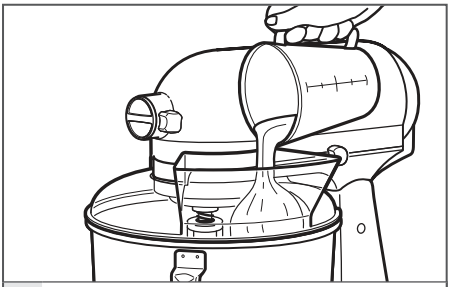
4 Levante la parte delantera del escudo vertedor, separándolo del borde del bol, y tire hacia delante. Retire el accesorio y el bol.

USO DEL ESCUDO VERTEDOR*

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.



1 Para obtener mejores resultados, gire el escudo vertedor de manera que el cabezal del motor cubra el hueco en forma de "U" existente en el escudo. El conducto para verter debe quedar a la derecha de la toma de accesorios (mirando de frente al robot.).



2 Vierta los ingredientes en el bol por el conducto para verter

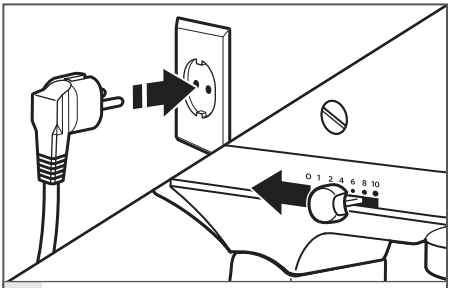
ESPAÑOL

* Incluido solamente con determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

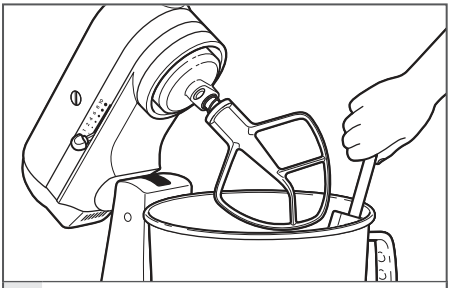
USO DEL ROBOT DE COCINA

UTILIZACIÓN DEL CONTROL DE VELOCIDAD

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.



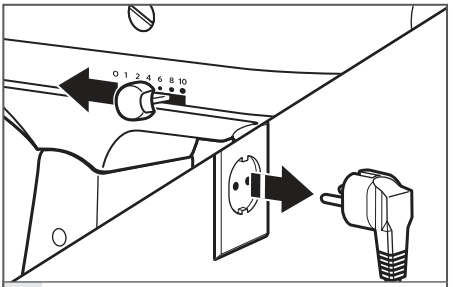
1 Enchufe el robot de cocina a la toma de corriente eléctrica adecuada. Para comenzar, y a fin de evitar que los ingredientes salpiquen fuera del bol, sitúe la palanca de control de la velocidad en la velocidad más baja y, a continuación, aumente la velocidad gradualmente. Consulte la sección "Guía de control de la velocidad".



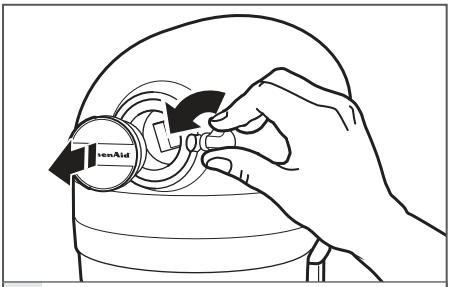
2 Na raspe el bol mientras el robot de cocina esté en funcionamiento. El bol y el batidor están diseñados para proporcionar una mezcla homogénea, sin que se tenga que raspar con frecuencia. Normalmente es suficiente con raspar el bol una o dos veces cuando se mezcle.

ACCESORIOS OPCIONALES

KitchenAid ofrece una amplia gama de accesorios opcionales, como picadoras de alimentos o máquinas para hacer pasta. Pueden montarse al eje de transmisión de accesorios del robot de cocina, tal y como se ha indicado anteriormente.

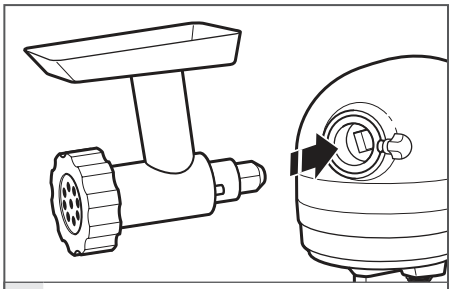


1 **Para montar el accesorio:** Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe el robot de cocina.

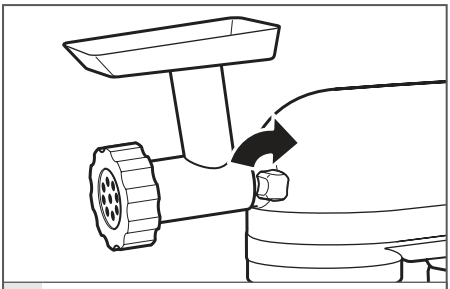


2 Afloje la tuerca de accesorios, girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Quite la cubierta de la toma de fijación.

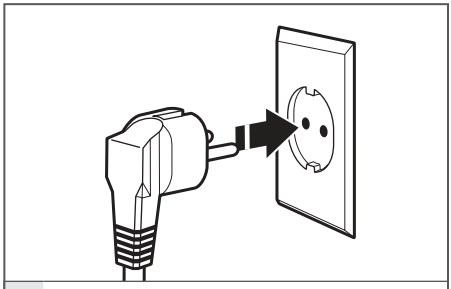
USO DEL ROBOT DE COCINA



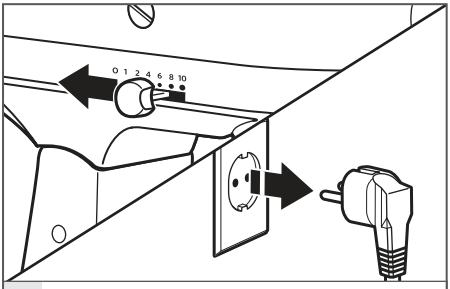
3 Introduzca el alojamiento del eje del accesorio en la toma de accesorios, asegurándose de que el árbol de transmisión del accesorio encaja en el receptáculo cuadrado de la toma de accesorios. Puede ser necesario girar el accesorio hacia atrás y hacia adelante. Cuando el accesorio está en la posición correcta, el pasador del accesorio encajará en la muesca del borde de la toma.



4 Apriete la tuerca de accesorios, girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que el accesorio esté totalmente fijado al robot de cocina.



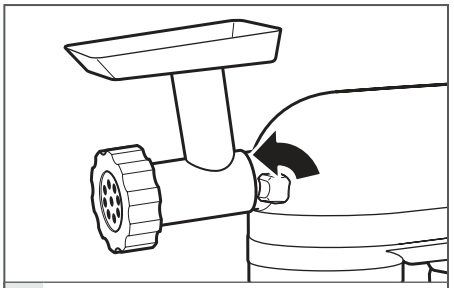
5 Enchufe el robot a la toma de corriente eléctrica adecuada.



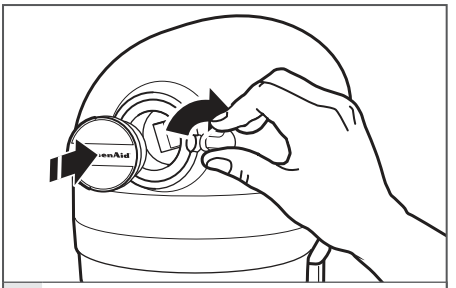
6 **Para desmontar el accesorio:** Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe el robot de cocina.

ESPAÑOL

USO DEL ROBOT DE COCINA



7 Afloje la tuerca de accesorios, girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Gire un poco el accesorio hacia atrás y hacia delante mientras tira hacia fuera.



8 Vuelva a colocar la cubierta de la base de fijación del accesorio. Apriete la tuerca de accesorios, girándola en el sentido de las agujas del reloj.

NOTA: Consulte el Manual de uso y cuidado de cada accesorio para ver los ajustes de velocidad y tiempos de funcionamiento recomendados.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

CLARAS DE HUEVO

Coloque las claras de huevo a temperatura ambiente en el bol limpio y seco. Fije el bol y el batidor de varillas. Para evitar salpicaduras, vaya aumentando la velocidad progresivamente hasta alcanzar la designada y monte hasta el punto deseado.

CANTIDAD	VELOCIDAD
1 clara de huevo	PROGRESIVAMENTE HASTA 10
2 o más claras de huevo	PROGRESIVAMENTE HASTA 8

Fases a la hora de montar claras de huevo

Con su robot de cocina KitchenAid montará las claras rápidamente. De forma que tenga cuidado para que no las monte en exceso.

NATA MONTADA

Vierta la nata para montar fría en el bol previamente enfriado. Fije el bol y el batidor de varillas. Para evitar salpicaduras, vaya aumentando la velocidad progresivamente hasta alcanzar la designada y monte hasta el punto deseado.

CANTIDAD	VELOCIDAD
menos de 200 ml	PROGRESIVAMENTE HASTA 10
más de 200 ml	PROGRESIVAMENTE HASTA 8

Fases a la hora de montar nata

Tenga cuidado con la nata a la hora de montarla. Su robot de cocina con cabezal inclinable KitchenAid monta tan rápidamente que solo transcurren unos segundos entre las distintas fases del proceso.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

CONSEJOS PARA MEZCLAR

Tiempo de batido

Su robot de cocina KitchenAid mezclará más rápido y mejor que la mayoría de las batidoras eléctricas. Por consiguiente, en la mayoría de las recetas hay que ajustar el tiempo de batido indicado para evitar que se bata en exceso.

Para determinar el tiempo de batido ideal, observe la mezcla o la masa y bata tan solo hasta que consiga el aspecto deseado descrito en su receta, como por ejemplo "suave y cremoso". Para seleccionar las velocidades de batido adecuadas, consulte la sección "Guía de control de la velocidad".

Agregar los ingredientes

El procedimiento normal a seguir a la hora de mezclar la mayoría de las masas, sobre todo las masas para pasteles y galletas, consiste en añadir:

1/3 ingredientes secos
1/2 ingredientes líquidos
1/3 ingredientes secos
1/2 ingredientes líquidos
1/3 ingredientes secos

Utilice la velocidad 1 hasta que los ingredientes se combinen. A continuación, aumente la velocidad progresivamente hasta alcanzar la velocidad deseada.

Añada siempre los ingredientes lo más cerca posible del borde del bol, no directamente en el batidor en movimiento. El escudo vertedor se puede utilizar para agregar los ingredientes con mayor facilidad.

NOTA: Si los ingredientes depositados en el fondo del bol no se mezclan bien, el batidor no está lo suficientemente introducido en el bol. Véase la sección "Distancia entre el batidor y el bol".

Masas para pasteles

Cuando prepare masas envasadas para pasteles, emplee la velocidad 4 para una velocidad intermedia y la velocidad 6 para una velocidad elevada. Para conseguir unos mejores resultados, bata durante el tiempo indicado en las instrucciones del paquete.

Agregar frutos secos, pasas o frutas escarchadas

Los materiales sólidos se deberían añadir durante los últimos segundos del proceso de mezclado a velocidad 1. La mezcla debe ser lo suficientemente espesa como para que la fruta o las nueces no se depositen en el fondo de la fuente durante la cocción. Las frutas pegajosas se deberían rebozar en harina para conseguir una mejor distribución en la mezcla.

Mezclas líquidas

Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos se deberían mezclar a velocidades más reducidas para evitar que salpiquen. Aumentar la velocidad una vez que la mezcla haya espesado.

Amasar masas de levadura

SIEMPRE utilice el gancho amasador para mezclar y amasar masas de levadura. Emplee la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. La utilización de cualquier otra velocidad aumenta las posibilidades de que la unidad falle.

No utilice recetas que requieran más de 900 g de harina para todo uso o 800 g de harina de trigo integral a la hora de hacer masas con el robot de cocina con cabezal inclinable de 4,3 L de capacidad.

No utilice recetas que requieran más de 1 kg de harina para todo uso o 800 g de harina de trigo integral a la hora de hacer masas con el robot de cocina con cabezal inclinable de 4,8 L de capacidad.

CUIDADO Y LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

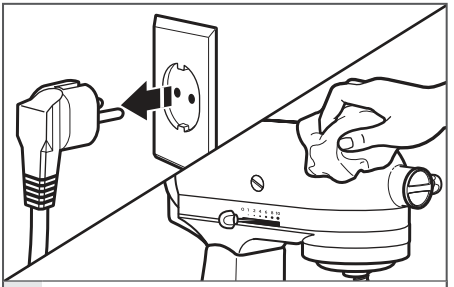
Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de tierra.

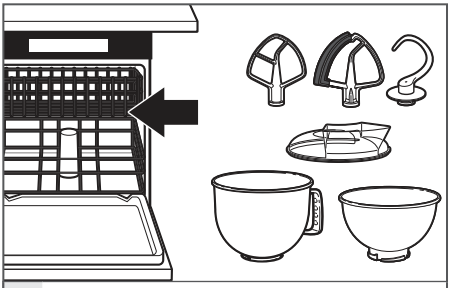
No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

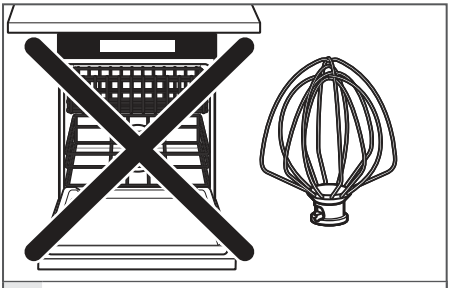
El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.



1 Asegúrese siempre de desenchufar el robot de cocina antes de su limpieza. Limpie el robot de cocina con un trapo suave húmedo. No utilice productos de limpieza domésticos/comerciales. Limpie asiduamente con un paño el eje para el batidor, eliminando cualquier residuo que se pueda acumular. No la sumerja en agua.



2 El bol, el escudo vertedor*, el batidor blanco plano, batidor de borde flexible* y el gancho amasador blanco son aptos para el lavavajillas. O bien, se pueden limpiar cuidadosamente en agua caliente con jabón y aclarar completamente antes de secarlos. No deje puestos los batidores en el eje.



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

* Incluido solamente con determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

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.

Por favor, lea la información que viene a continuación antes de contactar con su servicio técnico.

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 nueva. 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 "Distancia entre el batidor y el bol".

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

- ¿Está enchufada el robot de cocina?
- ¿Está en funcionamiento el fusible del circuito del robot de cocina? Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.
- Apague el robot de cocina entre 10 y 15 segundos y, a continuación, vuelva a encenderla. Si el robot de cocina no se pone en marcha, deje que se enfríe durante unos 30 minutos antes de volverla a encender.
- Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, véase la sección "Servicio y garantía".

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL ROBOT DE COCINA KITCHENAID

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: **Para los modelos Artisan 5KSM125 y 5KSM175PS:** **cinco años de garantía completa a partir de la fecha de compra.** **Para los modelos 5K45SS y 5KSM45:** **dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.**	**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.**	**A. Reparaciones cuando el robot de cocina se utilice para usos distintos a la preparación de alimentos.** **B. Daños ocasionados por accidente, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación/ funcionamiento que no sea conforme con los códigos eléctricos locales.**

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

RIVER INTERNATIONAL , S.A.

C/ Beethoven 15
08021 Barcelona (España)
Tel. 93 201 37 77
kitchenaid@riverint.com

Servicio Técnico Central

PRESAT
Tel. 93 247 85 70
www.presat.net

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

©2016 Reservados todos los derechos. KITCHENAID y el diseño de la batidora de pie son marcas registradas en EE.UU. y en otros países.

ÍNDICE

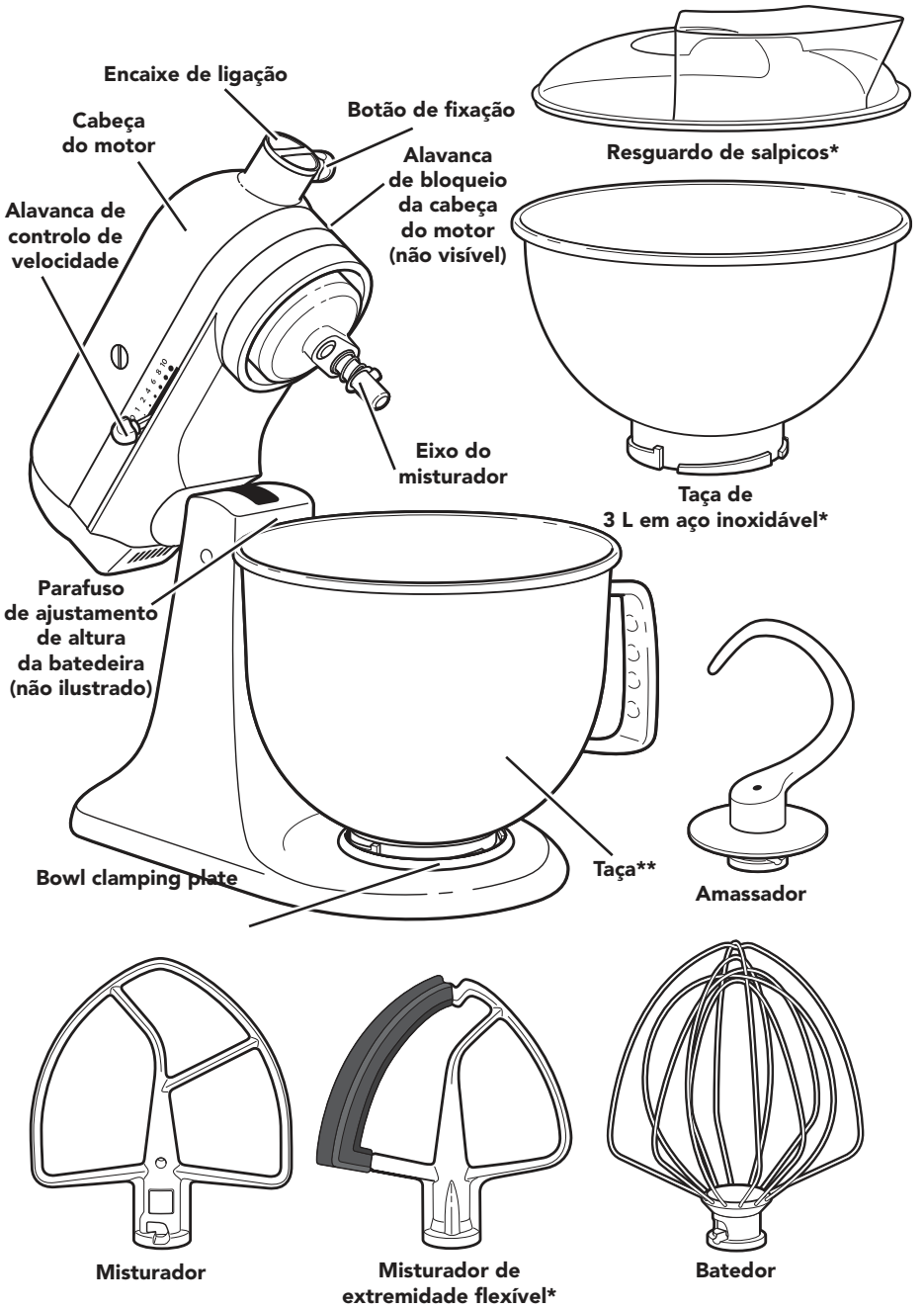
INSTRUÇÕES DA BATEDEIRA 114
Peças e características 114
SEGURANÇA DA BATEDEIRA 115
Instruções de segurança importantes 115
Requisitos elétricos 117
Eliminação de equipamentos elétricos 117
UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA 118
Guia do controlo de velocidade 118
Guia dos acessórios 119
Montar/desmontar a taça 119
Levantar/descer a cabeça do motor 120
Montar/desmontar o misturador, misturador de extremidade flexível*, a pinha ou o amassador 120
Espaço entre a tigela e o batedor 122
Colocar/remover o resguardo de salpicos* 122
Utilizar o resguardo de salpicos* 123
Utilizar o controlo de velocidade 124
Acessórios opcionais 124
SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS 126
Claras de ovos 126
Natas batidas 126
Sugestões de mistura 127
MANUTENÇÃO E LIMPEZA 128
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 129
GARANTIA E ASSISTÊNCIA 130

PORTUGUÊS

* Fornecido apenas com alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.

INSTRUÇÕES DA BATEDEIRA

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



* Fornecido apenas com alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.

** O design e o material da taça dependem do modelo da batedeira.

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.
2. Para evitar o risco de choque eléctrico, não coloque a batedeira em água ou qualquer outro líquido.
3. Desligue a batedeira da tomada quando não estiver a ser utilizada, antes de montar ou desmontar qualquer acessório e antes de proceder à sua limpeza.
4. Não deixe a batedeira em funcionamento sem supervisão.

PORTUGUÊS

5. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
6. 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.
7. Não utilize a batedeira se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, se a batedeira estiver avariada, tiver caído ou estiver danificada. Devolva o aparelho ao Centro de Assistência Autorizada mais próximo para controlo, reparação ou regulação mecânica ou eléctrica.
8. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque eléctrico ou ferimentos.
9. Não utilize a batedeira no exterior.
10. Não deixe o cabo eléctrico pendurado na borda da mesa ou bancada.
11. Remova o misturador, o batedor ou o amassador da batedeira antes de os lavar.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este produto foi concebido apenas para utilização doméstica.

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.

Potência:
300 W para os modelos 5KSM125 e 5KSM175PS
275 W para os modelos 5K45SS e 5KSM45

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50-60 Hz

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

Não utilize uma extensão. Se o cabo elétrico for demasiado curto, peça a um eletricista qualificado ou a um técnico dos serviços de assistência para instalar uma tomada perto do aparelho.

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.

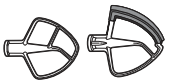
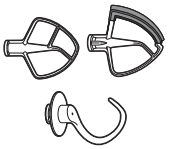
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a Câmara Municipal, o serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

PORTUGUÊS

UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

GUIA DO CONTROLO DE VELOCIDADE

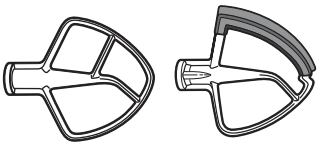
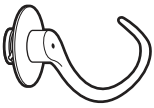
Todas as velocidades têm a função Soft Start, que inicia automaticamente o funcionamento da batedeira a uma velocidade mais baixa, para impedir que os ingredientes sejam projectados durante o arranque e, atinge rapidamente a velocidade seleccionada.

VELOCIDADE	ACÇÃO	ACESSÓRIO	DESCRIÇÃO
1	MEXER		Para misturar lentamente, combinar ou esmagar, iniciar qualquer procedimento de mistura. 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.
2	MISTURA LENTA		Para misturar lentamente, esmagar e mexer mais rapidamente. Utilize para misturar ou amassar a massa levedada, massas cruas pesadas ou doces, começar a esmagar as batatas ou outros vegetais, mexer ligeiramente a farinha, misturar massas cruas delgadas ou salpicadas.
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		Para bater a uma velocidade mais elevada e 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: O botão de controlo de velocidade poderá ser posicionado entre as velocidades aqui referidas. Assim, poderá obter as velocidades 3, 5, 7 e 9, caso deseje um ajustamento feito à medida. Não exceda a velocidade 2 quando estiver a preparar massa levedada, uma vez que pode causar danos na batedeira.

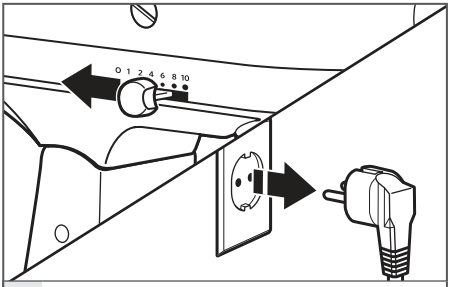
UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

GUIA DOS ACESSÓRIOS

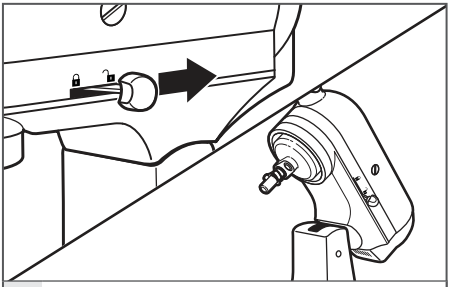
ACESSÓRIO		UTILIZAÇÕES
Misturador e misturador de extremidade flexível* para misturas normais a pesadas:		Bolos, coberturas para bolos, doces, bolachas, massa para tartes, biscoitos, rolo de carne, puré de batata
O batedor para misturas que precisam de ar incorporado:		Ovos, claras de ovo, natas gordas, coberturas para bolos cozinhadas, pão-de-ló, maionese, alguns tipos de doces
O amassador para misturar e amassar massa de pão levedada:		Pães de forma, pães redondos, base para pizza

* Fornecido apenas com alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.

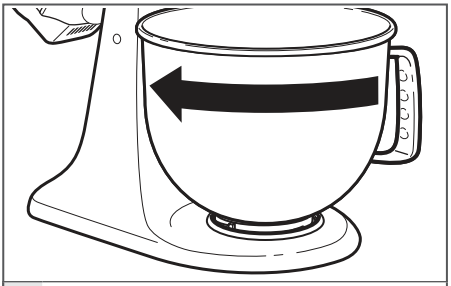
MONTAR/DESMONTAR A TAÇA



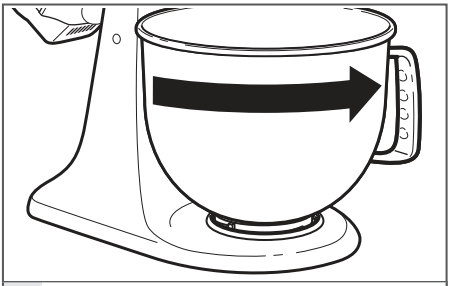
1 **Para montar a taça:** Certifique-se que o controlo de velocidades esta na posição "0". Desligue a batedeira da tomada.



2 Mantenha a alavanca de bloqueio na posição "soltar" e incline a cabeça do motor para trás.



3 Coloque a tigela sobre a placa de fixação da tigela. Rode a tigela lentamente no sentido dos ponteiros do relógio.

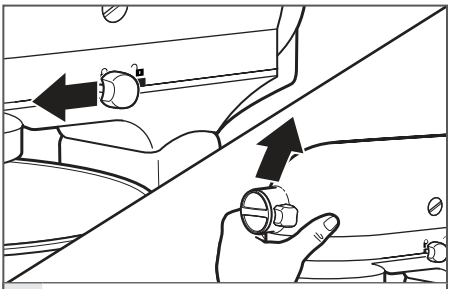


4 **Para remover a taça:** Repita os passos 1 e 2. Rode a taça cuidadosamente no sentido contrário aos ponteiros do relógio.

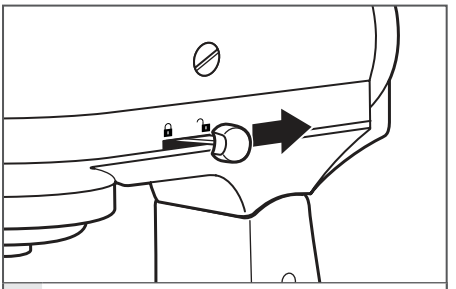
PORTUGUÊS

UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

LEVANTAR/DESCER A CABEÇA DO MOTOR



1 **Para levantar a cabeça do motor:** Empurre a alavanca de bloqueio para a posição Desbloquear e levante a cabeça do motor. A alavanca passará automaticamente para a posição Bloquear, de forma a manter a cabeça do motor levantada.



2 **Para descer a cabeça do motor:** Empurre a alavanca de bloqueio para a posição Desbloquear e baixe cuidadosamente a cabeça do motor. Quando descer a cabeça do motor, a alavanca passará automaticamente para a posição Bloquear. Antes de utilizar a batedeira, tente levantar a cabeça do motor para se certificar de que esta está bloqueada.

NOTA: A cabeça do motor deve estar na posição Bloquear sempre que utilizar a batedeira.

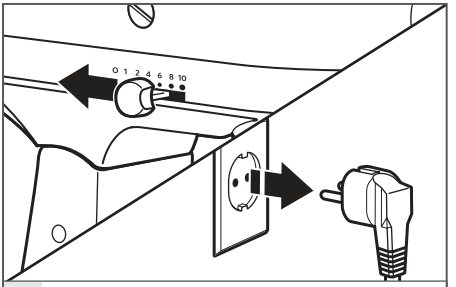
MONTAR/DESMONTAR O MISTURADOR, MISTURADOR DE EXTREMIDADE FLEXÍVEL*, A PINHA OU O AMASSADOR

⚠ AVISO

Perigo de ferimento

Desligue a batedeira da tomada antes de mexer nos acessórios.

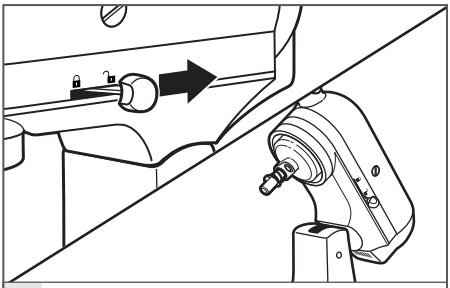
A não observação destas instruções pode resultar em fracturas, cortes ou contusões.



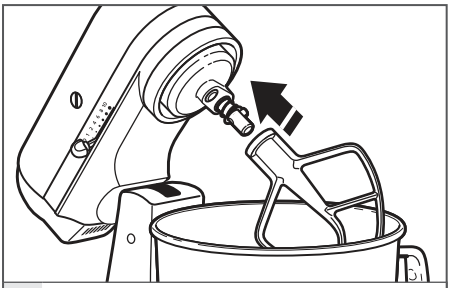
1 **Para montar um acessório:** Certifique-se que o controlo de velocidades esta na posição "0". Desligue a batedeira da tomada.

* Fornecido apenas com alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.

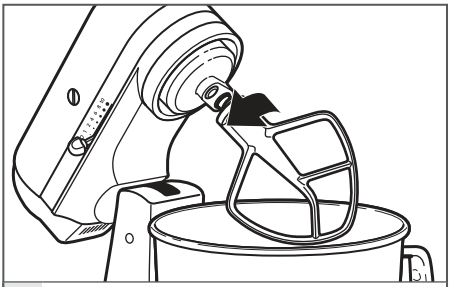
UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA



2 Mantenha a alavanca de bloqueio na posição "soltar" e incline a cabeça do motor para trás.



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



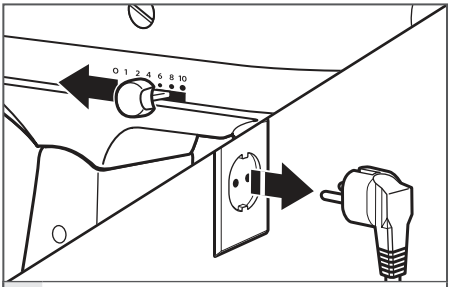
4 **Para remover um acessório:** Repita os passos 1 e 2. Empurre o acessório o mais para cima possível e rode-o para a esquerda. Em seguida, puxe o acessório do veio da batedeira.

PORTUGUÊS

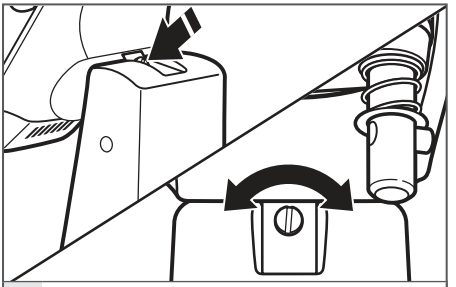
UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

ESPAÇO ENTRE A TIGELA E O BATEDOR

A batedeira é ajustada na fábrica de modo a que o misturador quase toque no fundo da taça. Se, por qualquer motivo, o misturador tocar no fundo da tigela ou estiver demasiado afastado da tigela, poderá corrigi-lo facilmente.



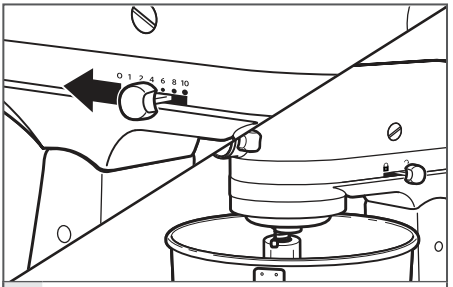
1 Certifique-se que o controlo de velocidades esta na posição "0". Desligue a batedeira da tomada.



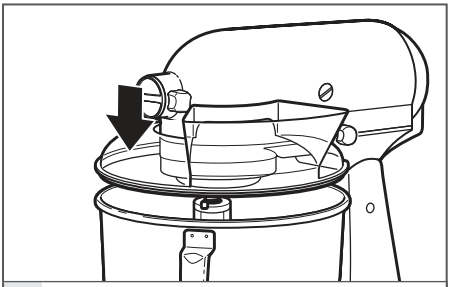
2 Levante a cabeça do motor. Rode ligeiramente o parafuso no sentido contrário aos ponteiros do relógio (esquerda) para levantar o misturador, ou no sentido dos ponteiros do relógio (direita) para o baixar. Utilize o batedor achatado para regular a altura, de forma a que este fique próximo do fundo da tigela, mas sem tocar. Se apertar demasiado o parafuso, o manípulo da tigela pode ficar mal colocado.

NOTA: Se estiver correctamente ajustado, o misturador não tocará nem no fundo, nem nos lados da tigela. Se o misturador ou o batedor tocarem no fundo da tigela, poderão danificar o revestimento ou os arames da batedeira.

COLOCAR/REMOVER O RESGUARDO DE SALPICOS*



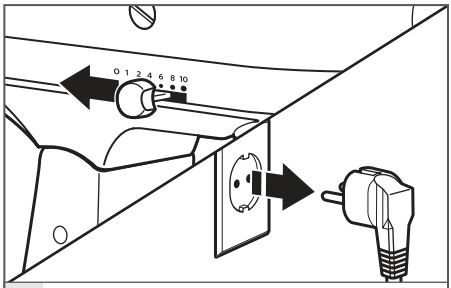
1 **Para colocar o resguardo de salpicos:** Certifique-se que o controlo de velocidades esta na posição "0". Desligue a batedeira da tomada. Monte o acessório escolhido. Consulte a secção "Montar/desmontar o misturador, misturador de extremidade flexível, a pinha ou o amassador".



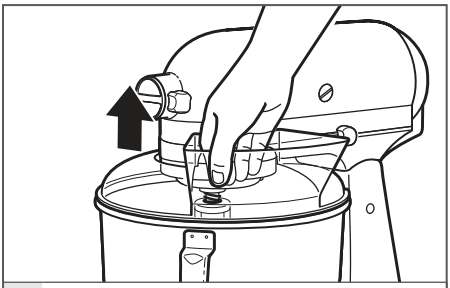
2 A partir da parte da frente da frente da batedeira, faça deslizar o resguardo de salpicos sobre a taça até que este fique centrado. O rebordo inferior do resguardo deve caber dentro da tigela.

* Fornecido apenas com alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.

UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA



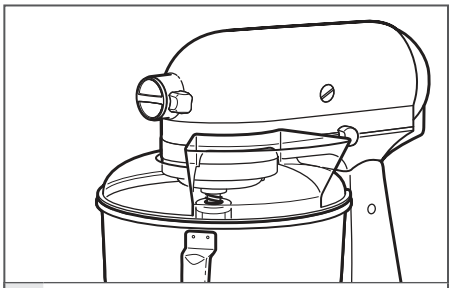
3 **Remoção do resguardo de salpicos:** Certifique-se que o controlo de velocidades esta na posição "0". Desligue a batedeira da tomada.



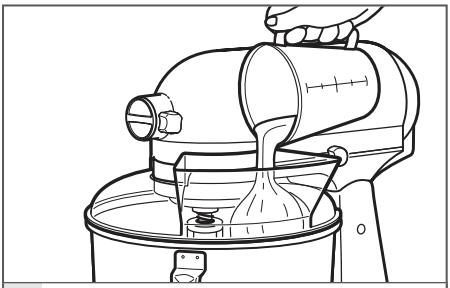
4 Eleve a parte da frente do resguardo de salpicos para fora do rebordo da tigela e puxe para a frente. Retire o acessório e a tigela.

UTILIZAR O RESGUARDO DE SALPICOS*

Utilize o resguardo de salpicos não só para evitar salpicos, como para ajudar a verter ingredientes na taça durante a mistura.



1 Para obter melhores resultados, rode o resguardo de forma a que a cabeça do motor tape a abertura em forma de "u" do resguardo. A calha de entrada está situada à direita do encaixe para acessórios.



2 Verta ingredientes na tigela utilizando a calha de alimentação.

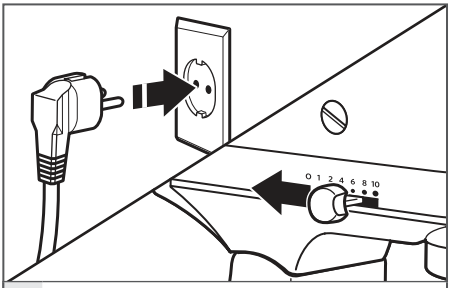
PORTUGUÊS

* Fornecido apenas com alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.

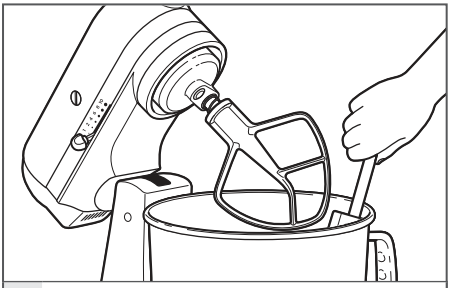
UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

UTILIZAR O CONTROLO DE VELOCIDADE

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. Esta situação é normal.



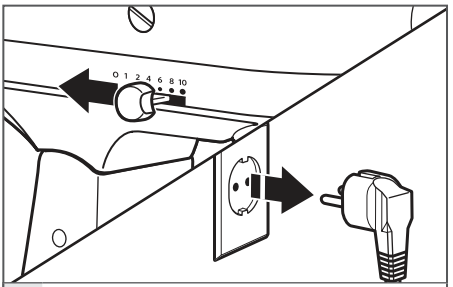
1 Ligue a batedeira a uma tomada elétrica adequada Deverá iniciar sempre a operação da batedeira na velocidade mais baixa, aumentando-a gradualmente de forma evitar salpicos. Consulte a tabela "Guia de controlo de velocidade".



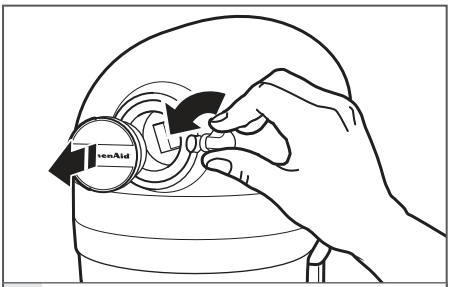
2 Não raspe a taça enquanto a batedeira estiver a funcionar. A taça e o misturador foram concebidos para permitir uma mistura uniforme sem raspagem frequente. Raspar a taça uma ou duas vezes durante a mistura é normalmente suficiente.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

A KitchenAid oferece uma grande variedade de acessórios opcionais, como trituradores de alimentos ou cortadores de massa. Estes podem ser encaixados ao veio de transmissão da batedeira, conforme ilustrado.

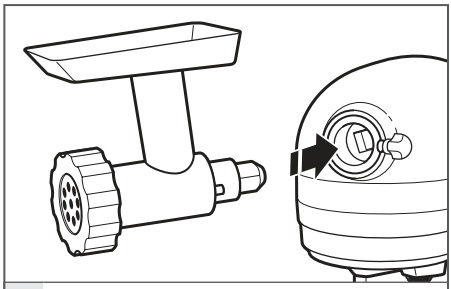


1 **Para montar:** Certifique-se que o controlo de velocidades esta na posição "0". Desligue a batedeira da tomada.

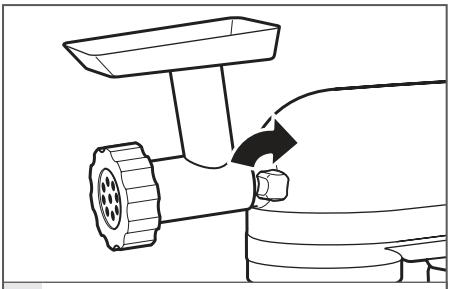


2 Desaperte o botão de fixação rodando-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio. Retire a tampa do punho de fixação.

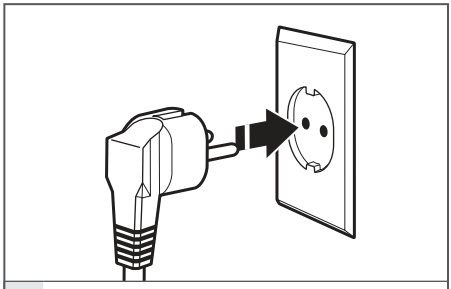
UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA



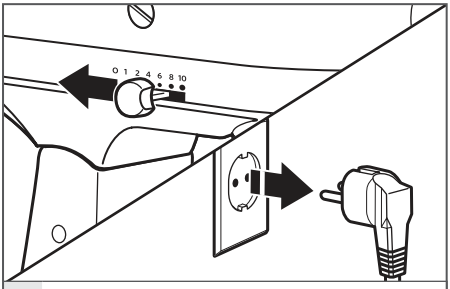
3 Insira o compartimento do eixo de fixação no punho de fixação, verificando se o eixo mecânico de fixação entra no encaixe quadrado do punho de fixação. Pode ser necessário rodar o eixo. Quando estiver na posição correcta, o pino encaixar-se-á no entalhe.



4 Aperte o botão do acessório rodando no sentido dos ponteiros do relógio até que o acessório fique totalmente fixo à batedeira.



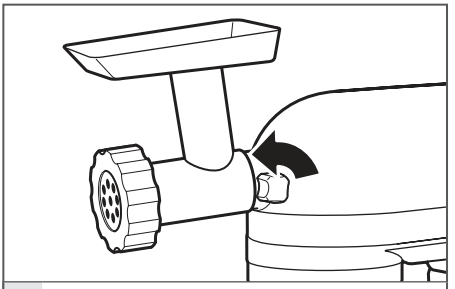
5 Ligue a uma tomada eléctrica adequada.



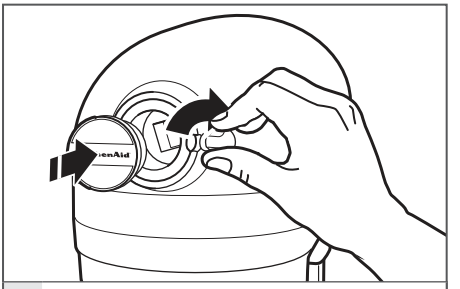
6 **Remoção:** Certifique-se que o controlo de velocidades esta na posição "0". Desligue a batedeira da tomada.

PORTUGUÊS

UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA



7	Desaperte o botão de fixação rodando-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio. Rode o botão ligeiramente para trás e para frente ao mesmo tempo que o puxa para fora.



8	Coloque a tampa do punho de fixação. Aperte o botão de fixação rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

NOTA: Para informações sobre definições de velocidade e tempos de utilização, consulte o Guia de Utilização e Manutenção de cada acessório específico.

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

CLARAS DE OVOS

Coloque as claras de ovos à temperatura ambiente numa taça limpa e seca. Fixe a tigela e o batedor. Para evitar salpicos, rode gradualmente para a velocidade indicada e bata até ao ponto pretendido.

QUANTIDADE	VELOCIDADE
1 clara de ovo	GRADUALMENTE até 10
2 claras de ovo ou mais	GRADUALMENTE até 8

Fases da mistura

Fases da misturaA batedeira KitchenAid permite bater claras rapidamente.
Por conseguinte, tenha cuidado para não bater as claras em demasia.

NATAS BATIDAS

Deite as natas na taça previamente arrefecida. Fixe a tigela e o batedor. Para evitar salpicos, rode gradualmente para a velocidade indicada e bata até ao ponto pretendido.

QUANTIDADE	VELOCIDADE
Menos de 200 ml	GRADUALMENTE até 10
Mais de 200 ml	GRADUALMENTE até 8

Fases da mistura

Observe as natas cuidadosamente durante a mistura. Devido à velocidade da sua batedeira KitchenAid, decorrem apenas alguns segundos entre as fases da mistura.

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

SUGESTÕES DE MISTURA

Tempo de mistura

A sua batedeira KitchenAid bate/mistura mais rapidamente e de um modo mais completo do que qualquer outra batedeira eléctrica. Consequentemente, o tempo de mistura indicado na maior parte das receitas tem de ser ajustado, para evitar um eventual excesso de mistura.

Para ajudar a determinar o tempo de mistura ideal, observe a massa ou preparado e misture apenas até obter o aspecto pretendido descrito na receita, como "fofo e cremoso". Para seleccionar as melhores velocidades de mistura, utilize a secção "Guia de controlo de velocidade".

Adicionar ingredientes

O procedimento normal a seguir quando se mistura a maioria das massas cruas, em particular massas para doce e bolos, é adicionar:

1/3 dos ingredientes secos
1/2 dos ingredientes líquidos
1/3 dos ingredientes secos
1/2 dos ingredientes líquidos
1/3 dos ingredientes secos

Utilize a velocidade 1 até que os ingredientes tenham sido combinados. Em seguida, aumente gradualmente até à velocidade pretendida.

Adicione sempre os ingredientes o mais perto possível da parte lateral da taça, e não directamente no misturador em movimento. O resguardo de salpicos pode ser utilizado para facilitar a adição de ingredientes.

NOTA: Se os ingredientes no fundo da tigela não estiverem totalmente misturados, isso significa que o batedor não está suficientemente baixo na tigela. Consulte "Espaço entre a tigela e o batedor".

Misturas para bolos

Quando utilizar misturas para bolos, utilize a velocidade 4 para velocidade média e a velocidade 6 para grande velocidade. Para melhores resultados, misture durante o tempo indicado na embalagem.

Adicionar nozes, uvas ou frutas cristalizadas

Os ingredientes sólidos devem ser envolvidos na massa à Velocidade 1 nos últimos segundos de mistura. A massa crua deve ser suficientemente grossa para evitar que a fruta ou as nozes desçam para o fundo da forma durante a cozedura. As frutas espessas devem ser envolvidas em farinha para uma melhor distribuição na massa.

Preparados líquidos

Os preparados com grandes quantidades de ingredientes líquidos devem ser misturados a velocidades baixas para evitar salpicos. Aumente a velocidade apenas quando o preparado estiver mais espesso.

Amassar a massa de pão levedada

Utilize SEMPRE o amassador para misturar e amassar a massa levedada. Utilize a velocidade 2 para misturar ou amassar massa de pão levedada. A utilização de qualquer outra velocidade cria altos riscos de avaria do aparelho.

Nunca utilize receitas que exijam mais de 900 g de farinha para uso culinário ou 800 g de farinha de trigo integral ao fazer massa de pão com uma batedeira com posicionador de cabeça móvel de 4,3 L.

Nunca utilize receitas que exijam mais de 1 kg de farinha de uso culinário ou 800 g de farinha de trigo integral ao fazer massa de pão com uma batedeira com posicionador de cabeça móvel de 4,8 L.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

⚠ AVISO

Perigo de choque eléctrico

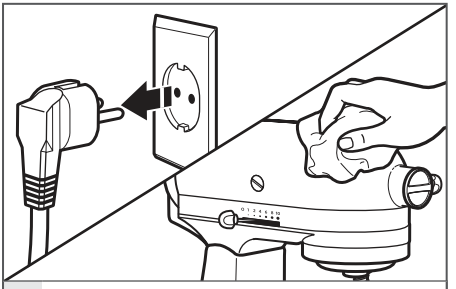
Ligue a uma tomada ligada à terra.

Não retire o pino de terra.

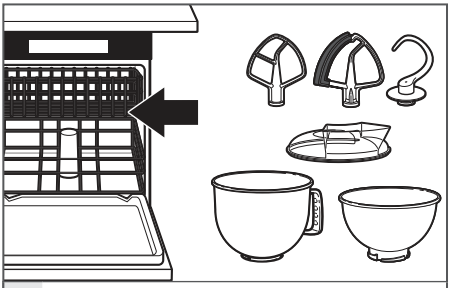
Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

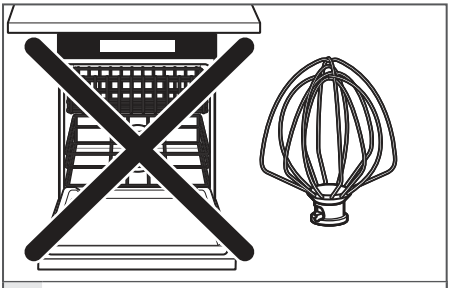
A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.



1 Verifique sempre se a batedeira está desligada da tomada antes da limpeza. Limpe a batedeira com um pano macio húmido. Não utilize detergentes industriais/ domésticos. Não coloque na água.



2 A taça, o resguardo de salpicos*, o misturador, misturador de extremidade flexível* e o amassador brancos podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Alternativamente, lave-os em água tépida com detergente líquido e enxagúe-os cuidadosamente antes de secar. Não deixe os acessórios no veio.



3 **IMPORTANTE:** A pinha não deverá ser lavada na máquina de lavar louça! Lave-o cuidadosamente em água tépida com detergente líquido e passe por água antes de secar. Não guarde o batedor no veio.

* Fornecido apenas com alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.

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.

Consulte as informações seguintes antes de contactar o centro de assistência.

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. Esta situação 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 bater na taça, pare a batedeira. Consulte "Espaço entre a tigela e o batedor".

Se a batedeira funcionar incorrectamente ou não funcionar, verifique o seguinte:

- A batedeira está ligada à tomada?
- 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.
- 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 for provocado por nenhum dos pontos referidos anteriormente, consulte a secção "Garantia e Assistência".

PORTUGUÊS

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

GARANTIA DA BATEDEIRA KITCHENAID

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Europa, Médio Oriente e África: **Para os modelos Artisan 5KSM125 e 5KSM175PS: Cinco anos de Garantia Total a partir da data de aquisição.** **Para os modelos 5K45SS e 5KSM45: dois 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. Reparações quando a batedeira foi utilizada para operações além das normais na preparação de comida em casa** **B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento eléctrico local.**

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

CENTROS DE ASSISTÊNCIA

Toda a assistência deverá ser prestada localmente por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid. Contacte o revendedor onde adquiriu o aparelho para obter o nome do Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid mais perto da sua residência.

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA

Tel.: +351/214 448 400
Fax: +351/214 440 152

geral@lusomax.pt

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA

Tel.: +351/214 448 400
Fax: +351/214 440 152

geral@lusomax.pt

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

©2016 Todos os direitos reservados. KITCHENAID e o desenho da batedeira de bancada são marcas registadas nos Estados Unidos e fora deles.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ 132
Τμηματα και χαρακτηριστικα 132

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ 133
Σημαντικά μέτρα ασφάλειας 133
Ηλεκτρικές απαιτήσεις 135
Απόρριψη χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού εξοπλισμού 135

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ 136
Οδηγός διακόπτη ταχύτητας 136
Οδηγός εξαρτημάτων 137
Τοποθέτηση/αφαίρεση του μπολ 137
Ανύψωση/χαμήλωμα της κεφαλής του μοτέρ 138
Τοποθέτηση/αφαίρεση του χτυπητηριού, του αναδευτήρα με εύκαμπτο άκρο*, του αναδευτήρα μαρέγκας ή του γάντζου ζύμης 138
Απόσταση Εξαρτήματος Ανάδευσης από το Μπολ 140
Τοποθέτηση/αφαίρεση του προστατευτικού καλύμματος ροής υγρών* 140
Χρήση του προστατευτικού καλύμματος ροής υγρών* 141
Λειτουργία του διακόπτη ταχύτητας 142
Προαιρετικά εξαρτήματα 142

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ 144
Ασπράδια αυγών 144
Κρέμα σαντιγί 144
Συμβουλές ανάμειξης 145

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ 146

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ 147

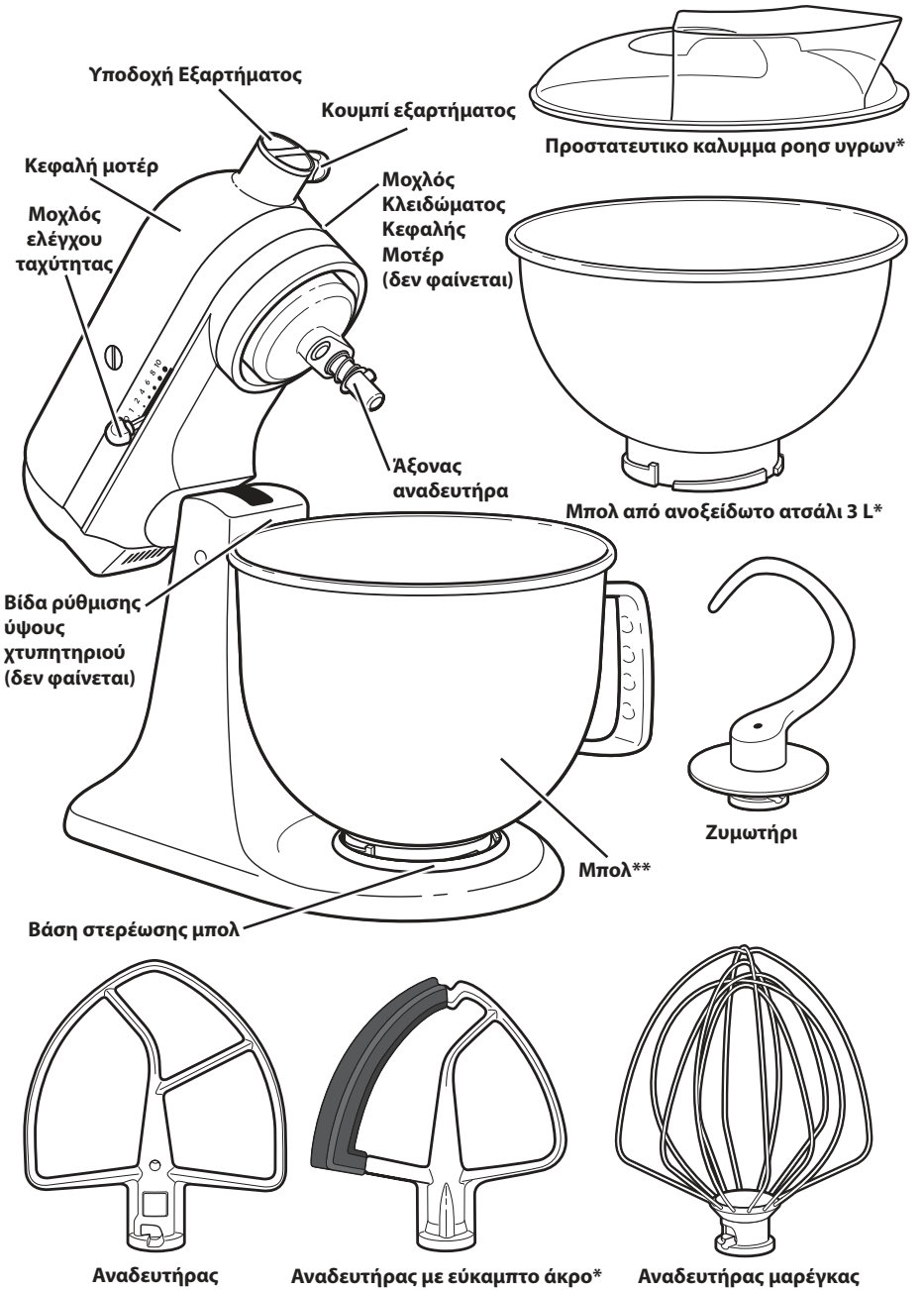
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE 148

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

*Συμπεριλαμβάνεται μόνο με έπιλεγμένα μοντέλα. Επίσης, είναι διαθέσιμο και ως προαιρετικό αξεσουάρ.

ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



* Συμπεριλαμβάνεται μόνο με επιλεγμένα μοντέλα. Επίσης, είναι διαθέσιμο και ως προαιρετικό αξεσουάρ.

** Ο σχεδιασμός και το υλικό του μπολ εξαρτάται από το μοντέλο του μίξερ με βάση.

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:

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

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

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει πάντα να τηρούνται τα ακόλουθα μέτρα ασφάλειας:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Για να προστατευτείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε το μίξερ στο νερό ή σε άλλο υγρό.
3. Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή βγάλετε κάποια εξαρτήματα της συσκευής και πριν την καθαρίσετε.
4. Μην αφήνετε ποτέ το μίξερ με βάση χωρίς επίβλεψη, όταν βρίσκεται σε λειτουργία.

5. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, παρά μόνο εάν υπάρχει επίβλεψη ή έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να διεξάγονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
6. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Κρατήστε χέρια, μαλλιά, ρούχα, όπως 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.
7. Μην ενεργοποιήσετε το μίξερ με βάση όταν το καλώδιο ή το φις είναι χαλασμένο ή μετά από δυσλειτουργίες του μίξερ με βάση ή όταν πέσει και χαλάσει με οποιοδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο Service για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική και μηχανική ρύθμιση.
8. Η χρήση των εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή που δεν πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να οδηγήσουν στην πρόκληση πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού
9. Μην χρησιμοποιείτε το μίξερ με βάση σε εξωτερικούς χώρους.
10. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
11. Αφαιρέστε το χτυπητήρι, τον αναδευτήρα μαρέγκας ή το γάντζο ζύμης από το μίξερ με βάση πριν από τον καθαρισμό.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

⚠ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το καλώδιο σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε την ακίδα γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.

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

Ισχύς:
300 W για τα μοντέλα 5KSM125 και 5KSM175PS
275 W για τα μοντέλα 5K45SS και 5KSM45

Τάση: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν το φις δεν τοποθετείται στην πρίζα, απευθυνθείτε σε έναν αδειούχο ηλεκτρολόγο. Μην τροποποιήσετε το φις με κανέναν τρόπο. Μην χρησιμοποιήσετε προσαρμογέα.

Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης. Αν το καλώδιο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος είναι πολύ κοντό, συμβουλευτείτε έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο ή τεχνικό για να εγκαταστήσει μια πρίζα κοντά στη συσκευή.

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/EU σχετικά με την Απόρριψη Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

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

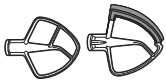
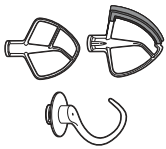
- Το σύμβολο που φέρει το προϊόν ή τα συνοδευτικά έγγραφα υποδηλώνει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται στο πλαίσιο των οικιακών απορριμμάτων, αλλά πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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 υπηρεσίας αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

ΟΔΗΓΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

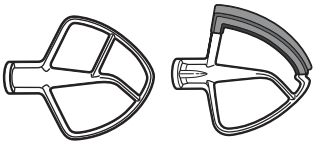
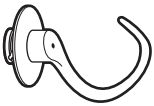
Όλες οι ταχύτητες έχουν τη λειτουργία σταδιακής εκκίνησης που ξεκινάει αυτόματα τη λειτουργία του μίξερ με βάση με χαμηλή ταχύτητα έτσι ώστε να αποτρέπεται το πιτσίλισμα υλικών ή αλευριού στο ξεκίνημα, ενώ στη συνέχεια αυξάνεται γρήγορα στην επιλεγμένη ταχύτητα για να έχετε την καλύτερη απόδοση.

ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΕΞΑΡΤΗΜΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
1	ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ		Για αργό ανακάτεμα, συνδυασμό υλικών, πολτοποίηση, έναρξη όλων των διαδικασιών ανάμειξης. 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 αναμείξετε ή να ζυμώσετε το μείγμα ζύμης.
2	ΑΡΓΗ ΑΝΑΜΕΙΞΗ		Για αργή ανάμειξη, πολτοποίηση, γρηγορότερο ανακάτεμα. Χρησιμοποιείστε αυτή την ταχύτητα για να αναμείξετε 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 μείγματα για κέικ.
6	ΧΤΥΠΗΜΑ, ΚΡΕΜΑ		Για μέσης ταχύτητας γρήγορο χτύπημα (κρέμα) ή απλό χτύπημα. Χρησιμοποιείστε την για να ολοκληρώσετε την ανάμειξη κέικ, ντόνατς και άλλων μιγμάτων. Υψηλή ταχύτητα για τα μείγματα κέικ.
8	ΓΡΗΓΟΡΟ ΧΤΥΠΗΜΑ, ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ		Για χτύπημα κρέμας, ασπραδιού αβγών και για βρασμένες μαρέγκες.
10	ΓΡΗΓΟΡΟ ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ		Για χτύπημα μικρών ποσοτήτων κρέμας, ασπραδιών αυγών ή για το τελικό χτύπημα των πολτοποιημένων πατατών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο Μοχλός Ελέγχου Ταχύτητας μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ των ταχυτήτων που αναφέρονται στο παραπάνω διάγραμμα ώστε να επιτύχετε τις ταχύτητες 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.

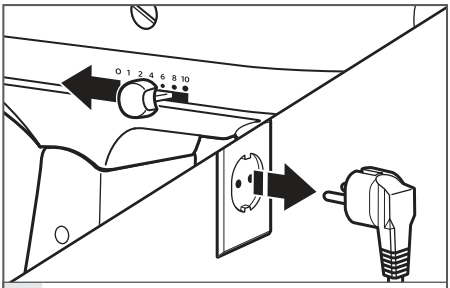
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

ΟΔΗΓΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

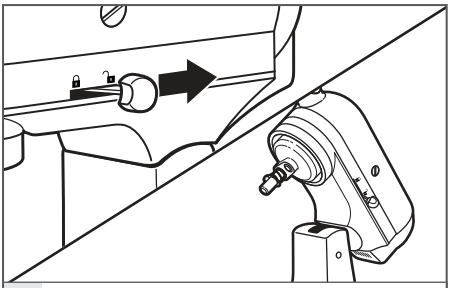
ΕΞΑΡΤΗΜΑ		ΧΡΗΣΕΙΣ
Αναδευτήρας και αναδευτήρα με εύκαμπτο άκρο* για κανονικά έως και βαριά μίγματα:		Κέικ, μαρέγκες με κρέμα, γλυκά, μπισκότα, ζύμη για πίτες, ρολό κρέατος, πουρές πατάτας
Αναδευτήρας μαρέγκας για μίγματα στα οποία χρειάζεται αέρας:		Αυγά, ασπράδια αυγών, βαριές κρέμες, βραστά τρόφιμα, αφράτα κέικ, μαγιονέζα, μερικά είδη ζαχαρωτών
Γάντζος ζύμης για ανάμειξη και ζύμωμα ζύμης με μαγιά		Ψωμί, φρατζόλες, ζύμη πίτσας, βουτήματα

* Συμπεριλαμβάνεται μόνο με επιλεγμένα μοντέλα. Επίσης, είναι διαθέσιμο και ως προαιρετικό αξεσουάρ.

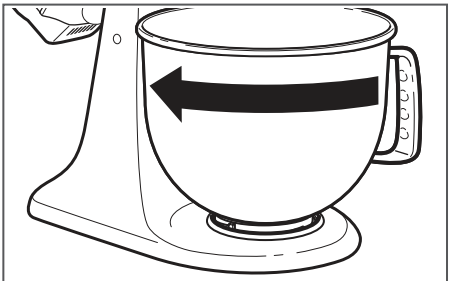
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΜΠΟΛ



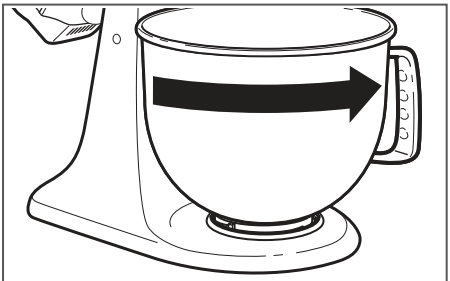
1 **Για να τοποθετήσετε το μπολ:**
Γυρίστε το μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη θέση "0". Αποσυνδέστε το μίξερ με βάση από την πρίζα.



2 Κρατήστε το μοχλό κλειδώματος στη θέση Ξεκλειδωμα και στρέψτε την κεφαλή προς τα πίσω.



3 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση στερέωσής του. Στρέψτε μαλακά το μπολ με φορά σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

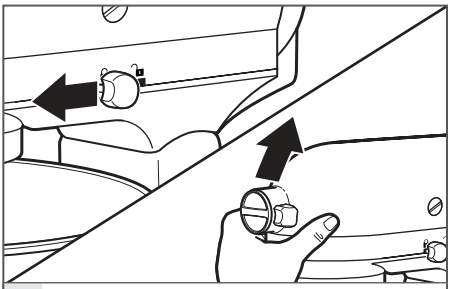


4 **Για να αφαιρέσετε το μπολ:**
Επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2. Στρέψτε με προσοχή το μπολ αριστερόστροφα.

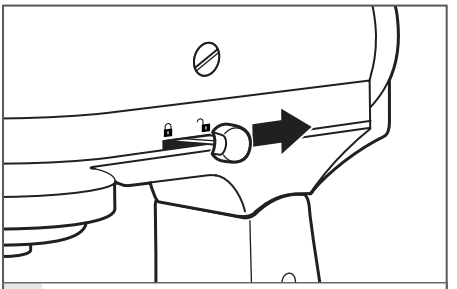
ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

ΑΝΥΨΩΣΗ/ΧΑΜΗΛΩΜΑ ΤΗΣ ΚΕΦΑΛΗΣ ΤΟΥ ΜΟΤΕΡ



1 **Για να ανυψώσετε την κεφαλή του μοτέρ:** Σπρώξτε το μοχλό ασφάλισης στη θέση απασφάλισης και ανυψώστε την κεφαλή. Μόλις την ανυψώσετε, ο μοχλός θα επανέλθει αυτόματα στη θέση κλειδώματος για να διατηρηθεί η κεφαλή ανυψωμένη.



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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κεφαλή του μοτέρ πρέπει πάντα να βρίσκεται στη θέση ασφάλισης, όταν χρησιμοποιείτε το μίξερ με βάση.

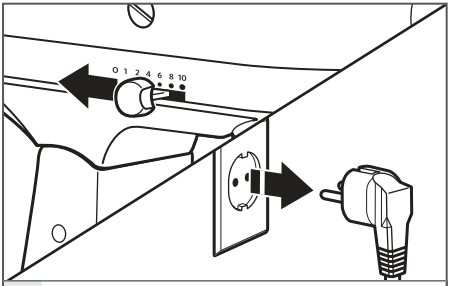
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΟΥ, ΤΟΥ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ ΜΕ ΕΥΚΑΜΠΤΟ ΑΚΡΟ*, ΤΟΥ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ ΜΑΡΕΓΚΑΣ Η ΤΟΥ ΓΑΝΤΖΟΥ ΖΥΜΗΣ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αγγίξετε τον αναδευτήρα.

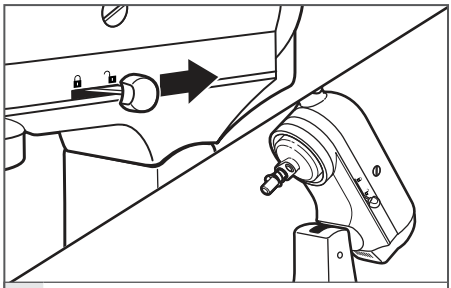
Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί σπάσιμο οστών, κοψίματα ή μώλωπες.



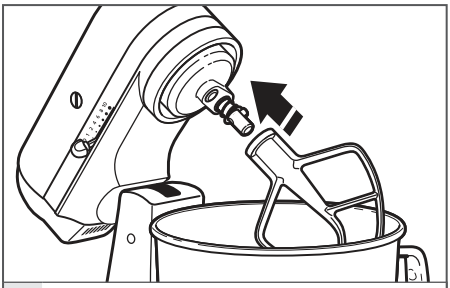
1 **Για να τοποθετήσετε το εξάρτημα:** Γυρίστε το μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη θέση "0". Αποσυνδέστε το μίξερ με βάση από την πρίζα.

* Συμπεριλαμβάνεται μόνο με επιλεγμένα μοντέλα. Επίσης, είναι διαθέσιμο και ως προαιρετικό αξεσουάρ.

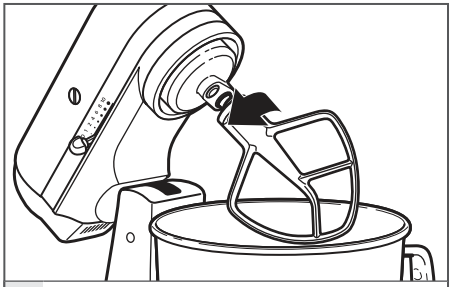
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ



2 Κρατήστε το μοχλό κλειδώματος στη θέση Ξεκλειδωμα και στρέψτε την κεφαλή προς τα πίσω.



3 Προσαρμόστε το εξάρτημα επάνω στον άξονα ανάδευσης και πιέστε προς τα πάνω όσο το δυνατόν περισσότερο. Έπειτα, περιστρέψτε το εξάρτημα προς τα δεξιά, κουμπώνοντας το εξάρτημα πάνω από την ακίδα που βρίσκεται στον άξονα.



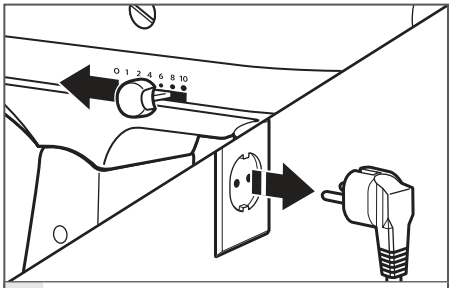
4 **Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα:** Επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2. Πιέστε το εξάρτημα προς τα πάνω όσο το δυνατόν περισσότερο και περιστρέψτε το αριστερά. Έπειτα, τραβήξτε το εξάρτημα από τον άξονα αναδευτήρα.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

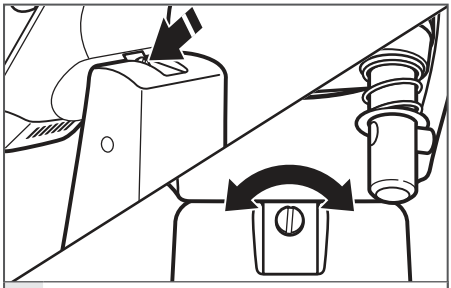
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

ΑΠΟΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ ΑΠΟ ΤΟ ΜΠΟΛ

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



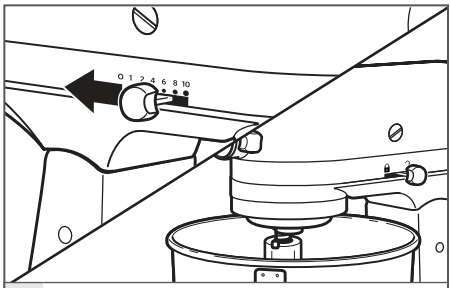
1 Γυρίστε το μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη θέση "0". Αποσυνδέστε το μίξερ με βάση από την πρίζα.



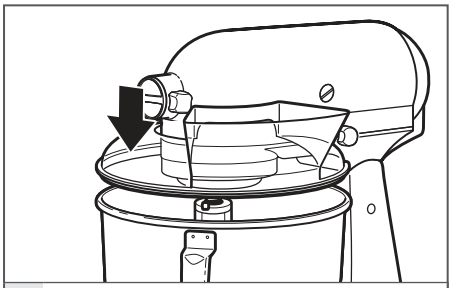
2 Ανασηκώστε την κεφαλή μοτέρ. Περιστρέψτε τη βίδα στο ελαφρωσ αριστερά για να ανυψώσετε τον αναδευτήρα ή δεξιόστροφα για να τον χαμηλώσετε. Ρυθμίστε το εξάρτημα ανάδευσης, έτσι ώστε να καθαρίζει όλη την επιφάνεια του μπολ. Εάν έχετε ρυθμίσει τη βίδα περισσότερο από το κανονικό, ο μοχλός κλειδώματος του μπολ μπορεί να μην ασφαλίζει στη θέση του.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν ρυθμιστεί κατάλληλα, ο αναδευτήρας δε θα χτυπήσει στην βάση ή την πλευρά του μπολ. Εάν ο αναδευτήρας ή ο αναδευτήρας μαρέγκας είναι τόσο κοντά που χτυπάει στη βάση του μπολ, το υλικό του αναδευτήρα μπορεί να φθαρεί ή τα σύρματα του αναδευτήρα μαρέγκας μπορεί να χαλάσουν.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟΥ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ ΥΓΡΩΝ*



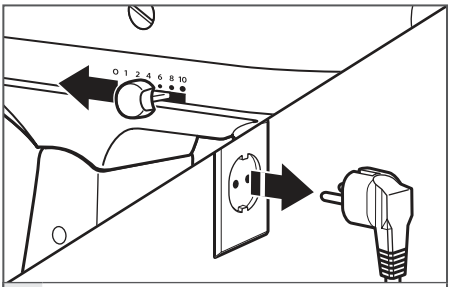
1 **Για να τοποθετήσετε το προστατευτικό κάλυμμα ροής υγρών:** Γυρίστε το μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη θέση "0". Αποσυνδέστε το μίξερ με βάση από την πρίζα. Τοποθετήστε το εξάρτημα που θέλετε, ανατρέξτε στην ενότητα «Τοποθέτηση/αφαίρεση του χτυπητηριού, του αναδευτήρα με εύκαμπτο άκρο, του αναδευτήρα μαρέγκας ή του γάντζου ζύμης».



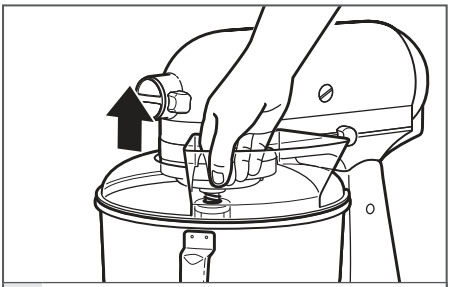
2 Από το μπροστινό μέρος του μίξερ με βάση, περάστε το προστατευτικό κάλυμμα ροής υγρών πάνω από το μπολ μέχρι να κεντραριστεί το προστατευτικό κάλυμμα. Το κάτω άκρο του προστατευτικού καλύμματος ροής υγρών θα πρέπει να βρίσκεται μέσα στο μπολ.

*Συμπεριλαμβάνεται μόνο με επιλεγμένα μοντέλα. Επίσης, είναι διαθέσιμο και ως προαιρετικό αξεσουάρ.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ



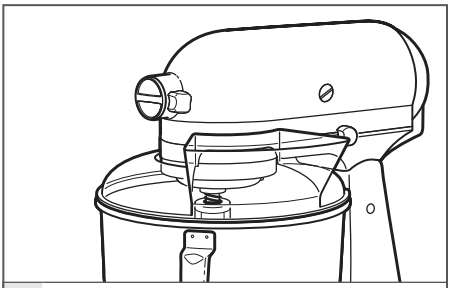
3 **Αφαίρεση προστατευτικού καλύμματος ροής υγρών:** Γυρίστε το μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη θέση "0". Αποσυνδέστε το μίξερ με βάση από την πρίζα.



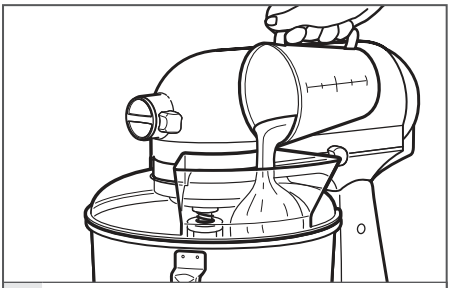
4 Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος του προστατευτικού καλύμματος ροής υγρών από τα άκρα του μπολ και τραβήξτε το μπροστά. Αφαιρέστε το εξάρτημα και το μπολ.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟΥ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ ΥΓΡΩΝ*

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



1 Για καλύτερα αποτελέσματα, περιστρέψτε το προστατευτικό κάλυμμα ώστε η κεφαλή του κινητήρα να καλύπτει το κενό σχήματος "υ" του καλύμματος. Το στόμιο ροής θα βρίσκεται στα δεξιά του εξαρτήματος προσαρμογής, όπως κοιτάτε το μίξερ με βάση.



2 Βάλτε τα υλικά μέσα στο μπολ από το στόμιο ροής υγρών.

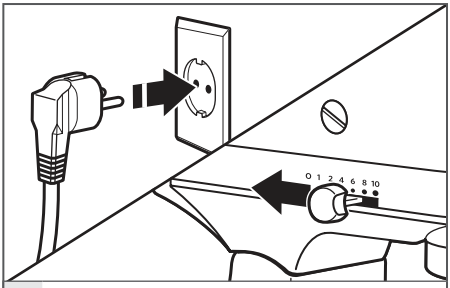
ΕΛΛΗΝΙΚΑ

* Συμπεριλαμβάνεται μόνο με επιλεγμένα μοντέλα. Επίσης, είναι διαθέσιμο και ως προαιρετικό αξεσουάρ.

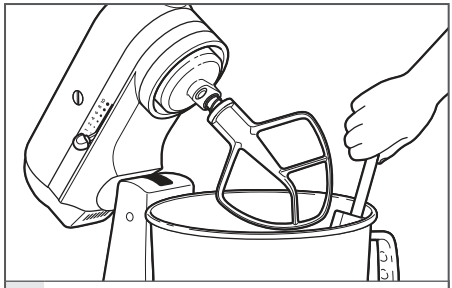
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

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.



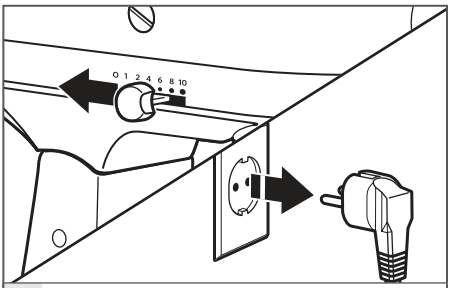
1 Βάλτε το μίξερ με βάση σε κατάλληλη πρίζα. Όταν ξεκινάτε, να θέτετε πάντα τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη χαμηλότερη ταχύτητα και, κατόπιν, να αυξάνετε βαθμιαία την ταχύτητα για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών. Δείτε το διάγραμμα του «Οδηγού διακόπτη ταχύτητας».



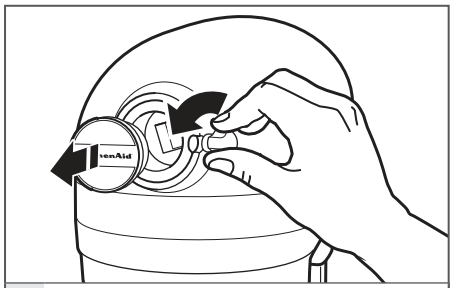
2 Μην ξύνετε το μπολ, ενώ το μίξερ βρίσκεται σε λειτουργία. Το μπολ και το χτυπητήρι σχεδιάζονται έτσι ώστε να παρέχουν λεπτομερή ανάμειξη χωρίς συχνή αφαίρεση υπολειμμάτων τροφών από τα τοιχώματα. Μία ή δύο φορές κατά τη διάρκεια της ανάμειξης είναι συνήθως ικανοποιητικό.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Η KitchenAid προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία προαιρετικών εξαρτημάτων, όπως αλεστής τροφών ή εξάρτημα παρασκευής ζυμαρικών. Μπορείτε να τα τοποθετήσετε στον άξονα περιστροφής εξαρτημάτων, όπως φαίνεται εδώ.

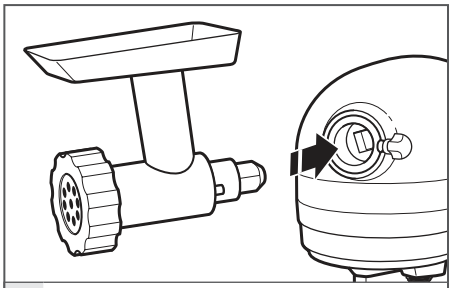


1 **Για την τοποθέτηση:** Γυρίστε το μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη θέση “0”. Αποσυνδέστε το μίξερ με βάση από την πρίζα.

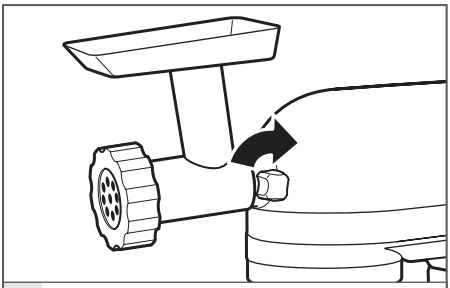


2 Χαλαρώστε το κουμπί εξαρτήματος περιστρέφοντάς το αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής εξαρτήματος.

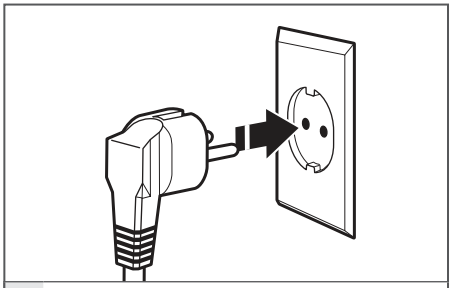
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ



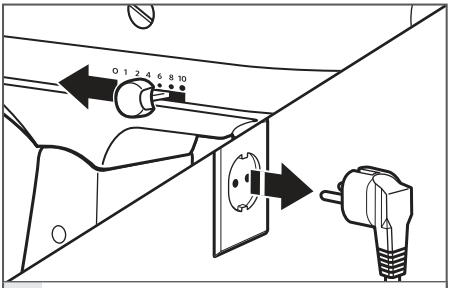
3 Τοποθετήστε το περίβλημα άξονα περιστροφής εξαρτήματος στην υποδοχή εξαρτήματος και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας περιστροφής εφαρμόζει στην τετράγωνη υποδοχή εξαρτήματος. Μπορεί να είναι απαραίτητο να περιστρέψετε το εξάρτημα μπρός-πίσω. Όταν αυτό βρεθεί στην κατάλληλη θέση, η ακίδα θα εφαρμόσει στην εγκοπή στην άκρη της υποδοχής εξαρτήματος.



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



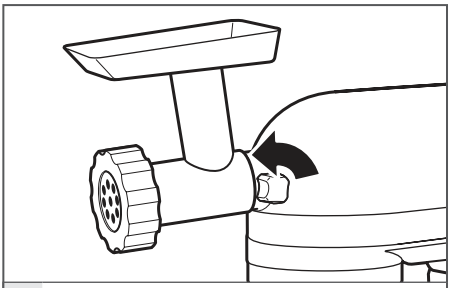
5 Βάλτε το μίξερ σε κατάλληλη ηλεκτρική έξοδο.



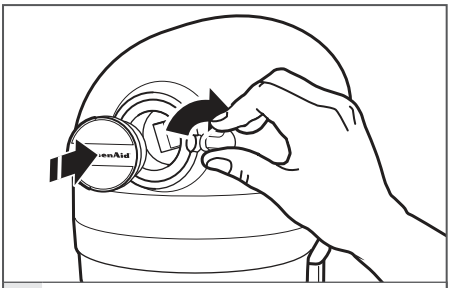
6 **Αφαίρεση:** Γυρίστε το μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη θέση “0”. Αποσυνδέστε το μίξερ με βάση από την πρίζα.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ



7 Χαλαρώστε το κουμπί εξαρτήματος περιστρέφοντάς το αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Περιστρέψτε το εξάρτημα ελαφρώς μπρος-πίσω ενώ το τραβάτε προς τα έξω.



8 Επανατοποθετείστε το κάλυμμα της υποδοχής εξαρτήματος. Σφίξτε το κουμπί εξαρτήματος περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ανατρέξτε στον Οδηγό χρήσης και φροντίδας κάθε εξαρτήματος για πληροφορίες σχετικά με τις συνιστώμενες ρυθμίσεις ταχύτητας και τους χρόνους λειτουργίας.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

ΑΣΠΡΑΔΙΑ ΑΥΓΩΝ

Τοποθετήστε τα ασπράδια αυγών σε θερμοκρασία δωματίου μέσα σε καθαρό και στεγνό μπολ. Τοποθετήστε το μπολ και τον αναδευτήρα μαρέγκας. Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα υλικών, γυρίστε βαθμιαία την ταχύτητα στο σημείο που επιθυμείτε και ανακατέψτε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ
1 ασπράδι αυγού	ΒΑΘΜΙΑΙΑ στο 10
2 ή περισσότερα ασπράδια αυγού	ΒΑΘΜΙΑΙΑ στο 8

Στάδια χτυπήματος

Με το μίξερ της KitchenAid, τα ασπράδια των αυγών μπορεί να χτυπηθούν εύκολα και γρήγορα. Έτσι, αποφύγετε να χτυπήσετε το υλικό πολύ.

ΚΡΕΜΑ ΣΑΝΤΙΓΙ

Χύστε την κρύα κρέμα σε ένα ψυγμένο μπολ. Τοποθετήστε το μπολ και τον αναδευτήρα μαρέγκας. Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα υλικών, γυρίστε βαθμιαία την ταχύτητα στο σημείο που επιθυμείτε και ανακατέψτε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ
λιγότερο από 200 ml	ΒΑΘΜΙΑΙΑ στο 10
περισσότερο από 200 ml	ΒΑΘΜΙΑΙΑ στο 8

Στάδια χτυπήματος

Προσέξτε την κρέμα ενώ τη χτυπάτε. Το μίξερ της KitchenAid ανακατεύει τόσο γρήγορα, που θα μεσολαβήσουν απλά μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να δείτε να εμφανίζονται τα διάφορα στάδια από τη διαδικασία χτυπήματος.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ

Χρόνος ανάμειξης

Το μίξερ της KitchenAid αναμιγνύει γρηγορότερα και λεπτομερέστερα σε σχέση με τα περισσότερα ηλεκτρικά μίξερ. Επομένως, ο χρόνος ανάμειξης στις περισσότερες συνταγές πρέπει να ρυθμίζεται έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερβολική ανάμειξη.

Για να προσδιορίσετε τον ιδανικό χρόνο ανάμειξης, δώστε προσοχή στο μείγμα ή τη ζύμη και αναμειγνύετε μόνο έως ότου πετύχετε την επιθυμητή εμφάνιση που περιγράφεται στη συνταγή σας, δηλαδή μέχρι να γίνει «μαλακή και κρεμώδης». Για να επιλέξετε τις κατάλληλες ταχύτητες ανάμειξης, ανατρέξτε στη ενότητα "Οδηγός διακόπτη ταχύτητας".

Προσθήκη υλικών

Η τυποποιημένη διαδικασία που ακολουθείται κατά την ανάμειξη των περισσότερων υλικών, ιδιαίτερα κέικ και μπισκότα, πρέπει να περιλαμβάνει την προσθήκη:

1/3 ξηρών υλικών
1 /2 υγρών υλικών
1/3 ξηρών υλικών
1 /2 υγρών υλικών
1/3 ξηρών υλικών

Χρησιμοποιείστε την Ταχύτητα 1, έως ότου τα υλικά ανακατευτούν. Κατόπιν αυξήστε βαθμιαία στην επιθυμητή ταχύτητα.

Να προσθέτετε πάντα τα υλικά όσο πιο κοντά στο μπολ μπορείτε και πλευρικά, και όχι απευθείας στο κινούμενο εξάρτημα ανάδευσης. Το προστατευτικό κάλυμμα ροής υγρών, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κάνει πιο εύκολη την προσθήκη των υλικών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν τα υλικά στη βάση του μπολ δεν αναμιχθούν πλήρως, τότε ο αναδευτήρας δεν είναι αρκετά κοντά στο μπολ. Συμβουλευτείτε τις οδηγίες στη σελίδα 7.

Μείγματα για γλυκίσματα

Κατά την προετοιμασία των συσκευασμένων μειγμάτων για γλυκίσματα, βάλτε την ταχύτητα στο 4 για μεσαία και στο 6 για υψηλή. Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθείτε το χρόνο μίξης που αναγράφεται στην κάθε συσκευασία.

Προσθήκη καρυδιών, σταφίδων ή αποξηραμένων φρούτων

Τα στερεά υλικά πρέπει να χτυπηθούν τα τελευταία δευτερόλεπτα της μίξης στην Ταχύτητα 1. Το μείγμα των υλικών πρέπει να είναι αρκετά παχύ ώστε τα φρούτα ή τα καρύδια να μην καταλήξουν στην βάση του τηγανιού κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Τα κολλώδη φρούτα πρέπει να πασπαλιστούν με αλεύρι έτσι ώστε να υπάρχει ομοιόμορφη κατανομή τους στο μείγμα.

Υγρά μείγματα

Τα μείγματα που περιέχουν μεγάλες ποσότητες υγρών υλικών θα πρέπει να αναμειχθούν με χαμηλή ταχύτητα, για να αποφύγετε πιθανό πιτσίλισμα. Αυξήστε την ταχύτητα μόνο όταν το μείγμα αρχίσει να πυκνώνει.

Ζύμωμα ζύμης με μαγιά

ΠΑΝΤΑ χρησιμοποιείτε το γάντζο ζύμης για να αναμείξετε και να ζυμώσετε τη ζύμη. Χρησιμοποιείστε την ταχύτητα 2 για να αναμίξετε ή να ζυμώσετε τη ζύμη. Η χρήση οποιασδήποτε άλλης ταχύτητας ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη στη μονάδα.

Μην επιχειρήσετε συνταγές που απαιτούν περισσότερο από 900 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις ή 800 γρ. αλεύρι ολικής αλέσεως, όταν παρασκευάζετε ζύμη σε μίξερ με βάση (με κινούμενη-κεφαλή) 4,3 λίτρων.

Μην επιχειρήσετε συνταγές που απαιτούν περισσότερο από 1 κιλό. αλεύρι για όλες τις χρήσεις ή 800 γρ. αλεύρι ολικής αλέσεως, όταν παρασκευάζετε ζύμη σε μίξερ με βάση (με κινούμενη-κεφαλή) 4,8 λίτρων.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

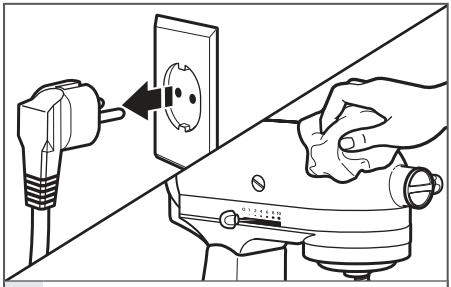
Συνδέστε το καλώδιο σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε την ακίδα γείωσης.

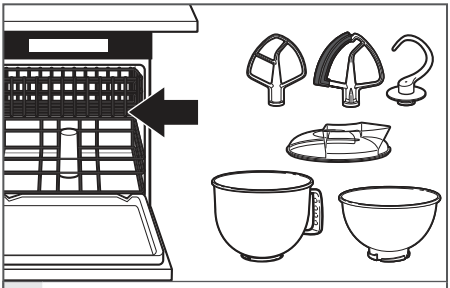
Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.

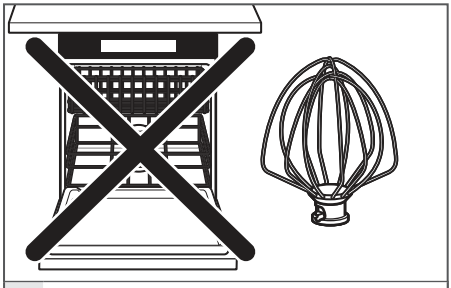
Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί θάνατος, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.



1 Πάντα να είστε βέβαιοι πως έχετε αποσυνδέσει το μίξερ από την πρίζα πριν το καθαρίσετε. Σκουπίζετε το μίξερ με ένα μαλακό, υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε τα ευρείας χρήσης οικιακά καθαριστικά. Σκουπίζετε τον άξονα εξαρτημάτων ανάδευσης συχνά, αφαιρώντας οποιοδήποτε υπόλειμμα μπορεί να έχει συσσωρευτεί. Μη το βυθίζετε στο νερό.



2 Το μπολ, το προστατευτικό κάλυμμα ροής υγρών*, ο άσπρος αναδευτήρας, αναδευτήρας με εύκαμπτο άκρο* και ο άσπρος γάντζος ζύμης μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Διαφορετικά, μπορείτε να τα καθαρίσετε καλά μέσα σε ζεστό νερό με σαπούνι και να τα ξεβγάλετε πολύ καλά πριν τα αφήσετε να στεγνώσουν. Μην αφήνετε τους αναδευτήρες πάνω στον άξονα.



3 **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Ο μεταλλικός αναδευτήρας δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε τα καλά με ζεστό νερό και σαπούνι και ξεπλύνετε εντελώς πριν τα στεγνώσετε. Μην αφήνετε τον αναδευτήρα μαρέγκας πάνω στον άξονα.

* Συμπεριλαμβάνεται μόνο με επιλεγμένα μοντέλα. Επίσης, είναι διαθέσιμο και ως προαιρετικό αξεσουάρ.

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το καλώδιο σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε την ακίδα γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.

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

Διαβάστε τα παρακάτω πριν απευθυνθείτε στο κέντρο παροχής service.

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 μοτέρ.
3. Στην περίπτωση που αναδευτήρας χτυπάει το μπολ, σταματήστε το μίξερ. Συμβουλευτείτε τις οδηγίες στη σελίδα 7.

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

- Το μίξερ είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.
- Η ασφάλεια του κυκλώματος του μίξερ λειτουργεί. Εάν έχετε πίνακα με διακόπτες, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.
- Κλείστε το μίξερ με βάση για 10-15 δευτερόλεπτα, και κατόπιν ανοίξτε το. Εάν το μίξερ με βάση δεν αρχίσει να λειτουργεί, αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά πριν το θέσετε πάλι σε λειτουργία.
- Εάν το πρόβλημα δεν οφείλεται σε ένα από τα παραπάνω στοιχεία, συμβουλευτείτε την ενότητα «Εγγύηση και κέντρα service».

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: **Για τα μοντέλα Artisan 5KSM125 και 5KSM175PS: πέντε χρόνια πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς.** **Για τα μοντέλα 5K45SS και 5KSM45: δύο 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 προετοιμασία τροφίμων πέρα από αυτήν που συστήνεται.** **B. Ζημιά ως αποτέλεσμα ατυχήματος, μετατροπών, κακής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης / λειτουργίας που δεν συμμορφώνεται με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες**

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

ΚΕΝΤΡΑ 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

Τηλ: +30 210 9478120

Φαξ: +30 210 9415586

Service: +30 210 9478773

Αριθμός τηλεφωνικής βοήθειας στο:

Κολωνάκι, Πατρ. Ιωακείμ 33
+30 210 7237615

Θεσσαλονίκη, Τσιμισκή 26,
+30 2310 220933,231388

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

©2016 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 150
Delar och funktioner 150

SÄKER ANVÄNDNING AV KÖKSMASKINEN 151
Viktiga säkerhetsföreskrifter 151
Krav på elektrisk utrustning 153
Avfallshantering av elektrisk utrustning 153

ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN 154
Guide för hastighetsinställning 154
Guide till tillbehören 155
Montera/ta bort skålen 155
Lyfta/sänka drivhuvudet 156
Montera/ta bort flatblandare, flatblandare av metall med silikonvinge*, ballongvisp eller degkrok 156
Avstånd mellan visp och skål 158
Montera/ta bort stänkskydd* 158
Användning av stänkskydd* 159
Använda hastighetsreglaget 160
Tillbehör (Tillval) 160

TIPS FÖR BRA RESULTAT 162
Äggvitor 162
Vispgrädde 162
Blandningstips 163

SKÖTSEL OCH RENGÖRING 164

FELSÖKNING 165

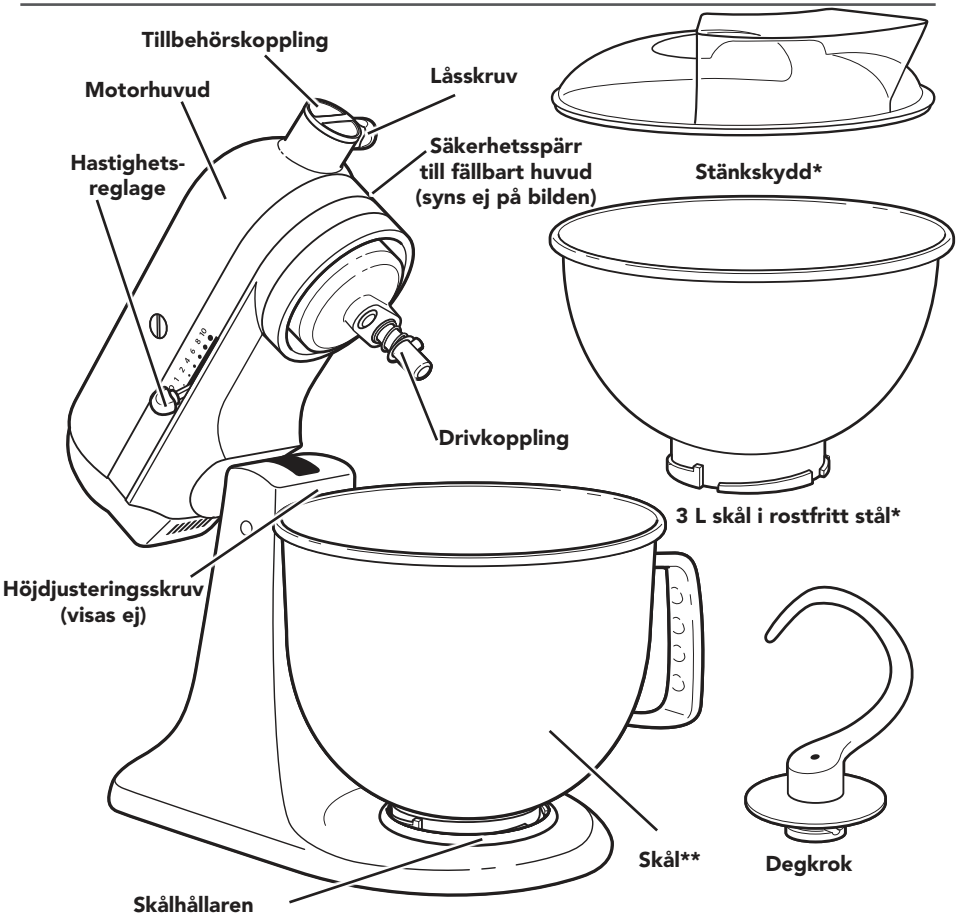
GARANTI OCH SERVICE 166

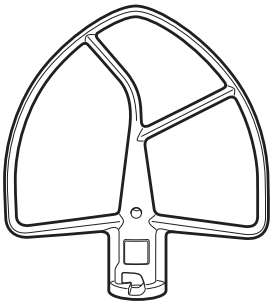
SVENSK

* Medföljer endast vissa modeller. Även tillgänglig som extra tillbehör.

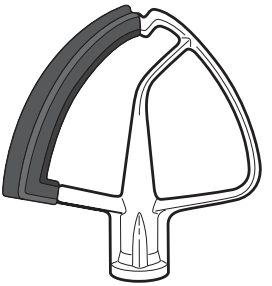
DELAR OCH FUNKTIONER

DELAR OCH FUNKTIONER

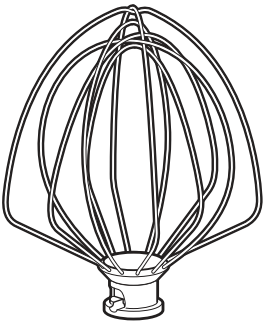




Flatblandare



Flatblandare av metall med silikonvinge*



Ballongvisp

* Medföljer endast vissa modeller. Även tillgänglig som extra tillbehör.

** Skålens utformning och material beror på vilken modell av köksmaskinen du har köpt.

SÄKER ANVÄNDNING AV 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

När man använder elektriska apparater, bör man alltid följa de grundläggande säkerhetsföreskrifterna:

1. Läs alla instruktioner.
2. Undvik risk för elektriska stötar genom att inte placera köksmaskinen i vatten eller i andra vätskor.
3. Dra ut köksmaskinens stickkontakt när maskinen inte används, innan delar monteras eller tas bort samt före rengöring.
4. Lämna aldrig köksmaskinen när den är igång.

SVENSK

5. Denna apparat är inte avsedd att användas av barn under 8 år eller personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller först får instruktioner angående säker användning av apparaten och eventuella risker. Barn får inte leka med denna utrustning. Apparaten får endast rengöras och underhållas av barn under överinseende av vuxen.
6. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår, kläder liksom degskrapor och andra tillbehör utom räckhåll för vispen när den används för att minska risken för personskador och/eller skador på köksmaskinen.
7. Använd inte köksmaskinen om sladden eller kontakten är skadad eller efter att fel uppstått på köksmaskinen eller om den tappats eller skadats på annat sätt. Lämna in den till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
8. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
9. Använd inte köksmaskinen utomhus.
10. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
11. Ta bort flatblandaren, ballongvispen eller degkroken från köksmaskinens stativ före diskning.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

SÄKER ANVÄNDNING AV KÖKSMASKINEN

KRAV PÅ ELEKTRISK UTRUSTNING

⚠VARNING

Risk för elektriska stötar

Koppla till ett jordat uttag.

Avlägsna inte jordstiftet.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

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

Watt:
300 W för modellerna 5KSM125 och 5KSM175PS
250 W för modellerna 5K45SS och 5KSM45

Spänning: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

OBS: Om stickkontakten inte passar i vägguttaget ska du kontakta en behörig elektriker. Modifiera inte själv stickkontakten på något sätt. Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd. Låt behörig elektriker eller servicepersonal installera ett eluttag nära köksmaskinen om sladden är för kort.

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.

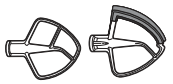
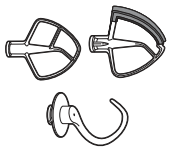
Mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du få från lokala myndigheter, avfallsentreprenör eller från butiken där du köpte produkten.

SVENSK

ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

GUIDE FÖR HASTIGHETSINSTÄLLNING

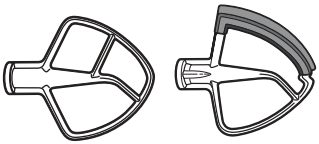
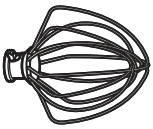
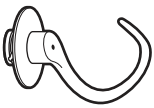
Alla hastigheter har funktionen Soft Start som automatiskt startar köksmaskinen vid en lägre hastighet för att förhindra att ingredienserna stänker ut och att "mjölpuffar" uppstår vid igångkörningen: sedan ökar hastigheten snabbt till inställd hastighet för optimal prestanda.

HASTIGHET	ÅTGÄRD	TILLBEHÖR	BESKRIVNING
1	OMRÖRNING		För långsam omrörning, inblandning, mosning, uppstart av alla uppgifter. 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 jäsdegar.
2	LÅNGSAM BLANDNING		För långsam blandning, mosning, snabbare omrörning. Används för att blanda och knåda jäsdegar, 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 (gräddsättning). Används för slutbearbetning av kakmixar, munksmet och andra smetar. Hög hastighet för kakmixar.
8	SNABB VISPNING		För vispgrädde, äggvitor och kokta glasyrer.
10	HÅRD VISPNING		För vispning av små mängder grädde, äggvitor eller för slutvispning av potatismos.

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

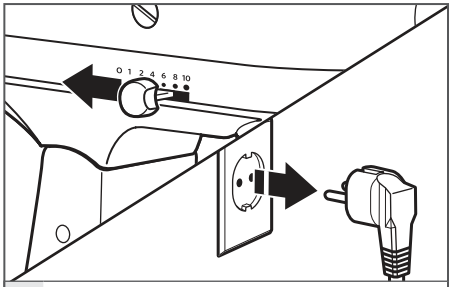
ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

GUIDE TILL TILLBEHÖREN

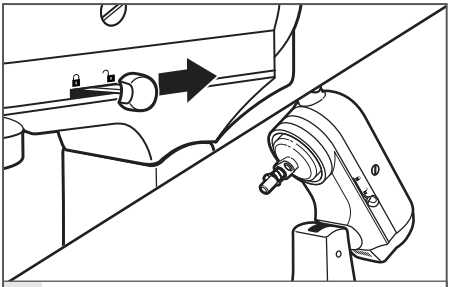
TILLBEHÖR		ANVÄNDNING
Flatblandare och flatblandare av metall med silikonvinge* för normala till tjocka blandningar:		Kakor, glasyr, godis, småkakor, pajdeg, kex, köttfärslimpa, potatismos
Ballongvisp för blandningar som kräver att luft kommer in:		Ägg, äggvitor, vispgrädde, varm glasyr, sockerkaka, majonnäs, vissa typer av godis
Degkrok för blandning och knådning av jäsdegar:		Bröd, småfranskor, pizzadeg, bullar

* Medföljer endast vissa modeller. Även tillgänglig som extra tillbehör.

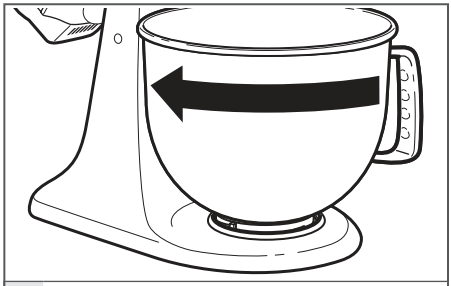
MONTERA/TA BORT SKÅLEN



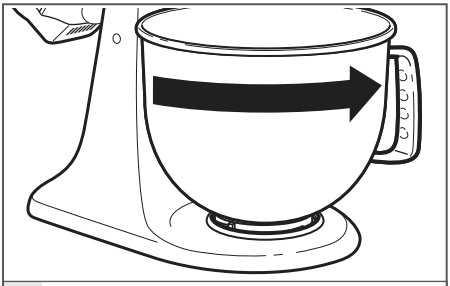
1 **Sätta skålen på plats:**
Sätt hastighetsreglaget till “0”.
Dra ur kontakten till köksmaskinen.



2 Håll säkerhetsspärren i läget för ”lås upp” och luta motorhuvudet bakåt.



3 Placera skålen på skålhållaren.
Vrid skålen försiktigt medurs.

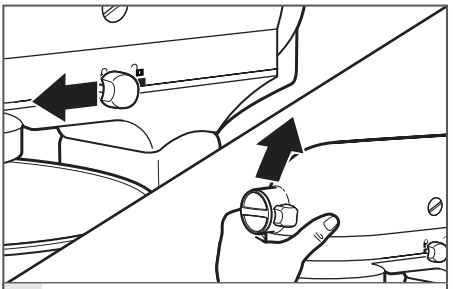


4 **För att ta bort skålen:** Upprepa steg 1 och 2. Vrid varsamt skålen moturs.

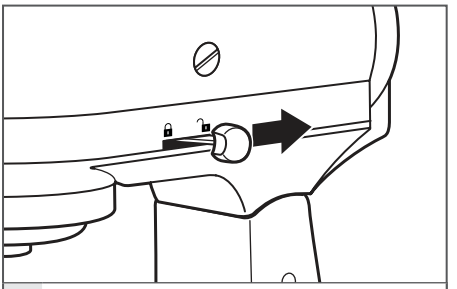
SVENSK

ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

LYFTA/SÄNKA DRIVHUVUDET



1 **Så här lyfter du drivhuvudet:**
Tryck säkerhetsspärren till läget ”lås upp” och lyft upp drivhuvudet. När du har lyft upp drivhuvudet återgår spärren automatiskt till läge ”låst” så att huvudet inte kan falla ner.



2 **Så här sänker du drivhuvudet:**
Tryck säkerhetsspärren till läget ”lås upp” och sänk varsamt ner drivhuvudet. Spärren återgår automatiskt till läge ”låst” när huvudet har fällts ner.
Före användning bör man testa låsningen genom att försöka fälla upp drivhuvudet.

OBS: Drivhuvudet ska alltid vara i läge ”låst” när köksmaskinen används.

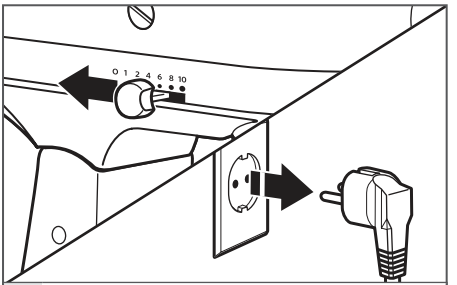
MONTERA/TA BORT FLATBLANDARE, FLATBLANDARE AV METALL MED SILIKONVINGE*, BALLONGVISP ELLER DEGKROK

⚠VARNING

Risk för personskada

Dra ur köksmaskinens sladd innan visparna berörs.

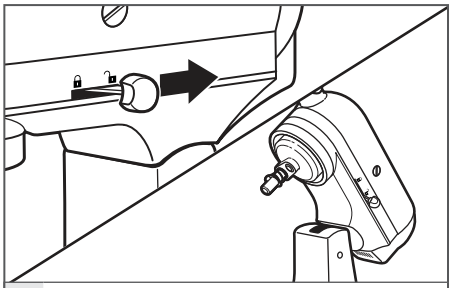
Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.



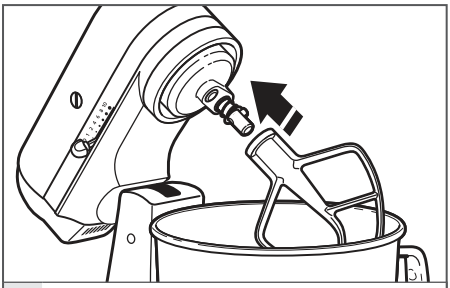
1 **Så här monterar du på tillbehöret:**
Sätt hastighetsreglaget till “0”.
Dra ur kontakten till köksmaskinen.

* Medföljer endast vissa modeller. Även tillgänglig som extra tillbehör.

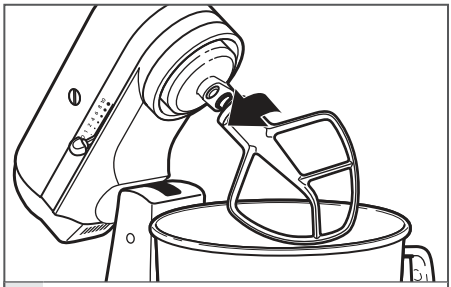
ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN



2 Håll säkerhetsspärren i läget för “lås upp” och luta motorhuvudet bakåt.



3 Trä på tillbehöret på drivkopplingen och tryck upp det så långt som möjligt. Vrid tillbehöret åt höger för att haka fast det över stiftet på drivkopplingens skaft.



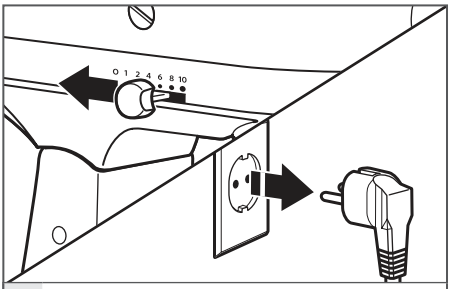
4 **Så här tar du bort tillbehöret:** Upprepa steg 1 och 2. Tryck tillbehöret uppåt så långt som möjligt och vrid åt vänster. Dra bort tillbehöret från drivkopplingen.

SVENSK

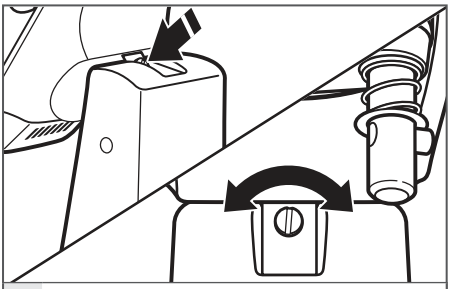
ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

AVSTÅND MELLAN VISP OCH SKÅL

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



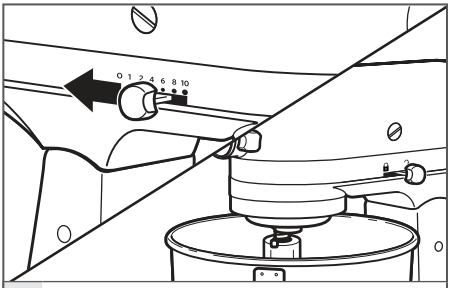
1 Sätt hastighetsreglaget till “0”.
Dra ur kontakten till köksmaskinen.



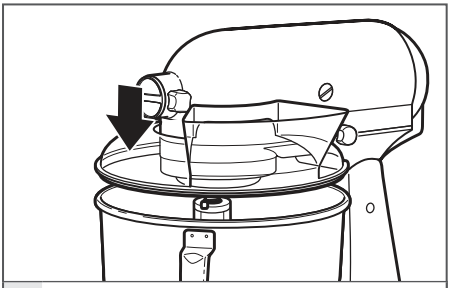
2 Lyft drivhuvud. Vrid skruven lätt moturs (åt vänster) för att lyfta planvispen och medurs (åt höger) för att sänka planvispen. Gör justeringen så att flatblandaren precis går fri från skålens insida. Om du skruvar för långt, kan inte låsarmen låsas i avsett läge.

OBS: När flatblandaren är korrekt inställd 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.

MONTERA/TA BORT STÄNKSKYDD*



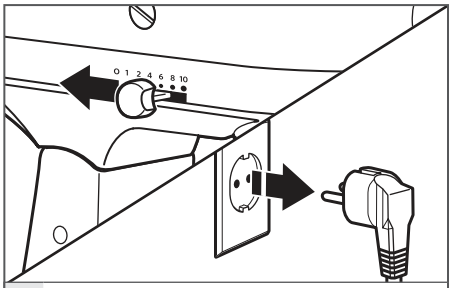
1 **Så här monterar du stänkskyddet:**
Sätt hastighetsreglaget till “0”.
Dra ur kontakten till köksmaskinen.
Montera valfritt tillbehör enligt avsnittet ”Montera/ta bort flatblandare, flatblandare av metall med silikonvinge, ballongvisp eller degkrok”.



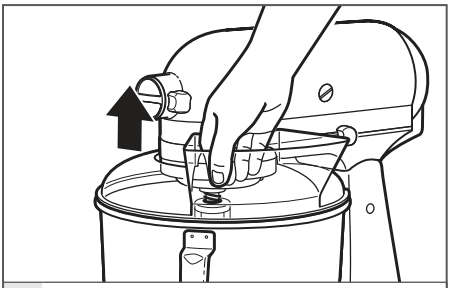
2 För stänkskyddet över skålen från framsidan av köksmaskinen, tills skyddet är centrerat. Nederkanten av skyddet ska passa inuti skålen.

* Medföljer endast vissa modeller. Även tillgänglig som extra tillbehör.

ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN



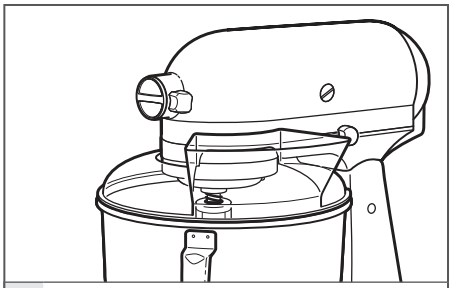
3 **Borttagning av stänkskydd:**
Sätt hastighetsreglaget till “0”.
Dra ur kontakten till köksmaskinen.



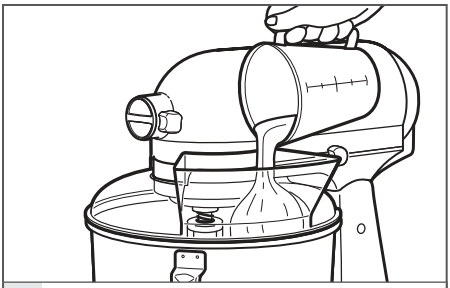
4 Lyft upp främre kanten av stänkskyddet från bunkens skål och drag framåt. Ta bort verktyg och skål.

ANVÄNDNING AV STÄNKSKYDD*

Stänkskyddet använder du när du vill slippa stänk från ingredienserna i skålen när du mixar. Det är också praktiskt när du häller i ingredienser medan du mixar.



1 För bästa resultat, vrid skyddet så att motorhuvudet täcker den U-formade luckan i skyddet. Hällpipen ska vara precis till höger om fästnavet när du står vänd mot köksmaskinen.



2 Häll ingredienserna i skålen via tillsättningsrännan.

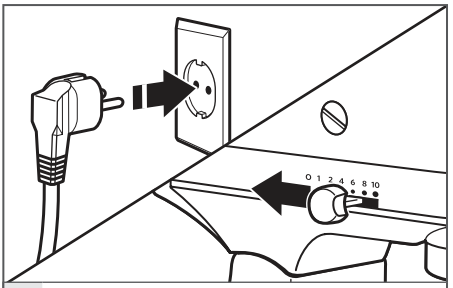
SVENSK

* Medföljer endast vissa modeller. Även tillgänglig som extra tillbehör.

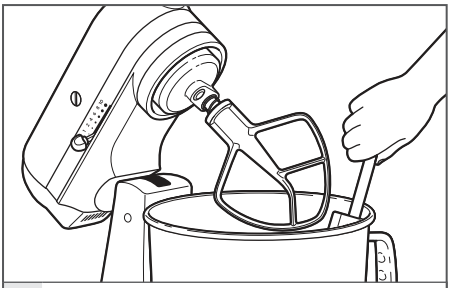
ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

ANVÄNDA HASTIGHETSREGLAGET

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 normalt.



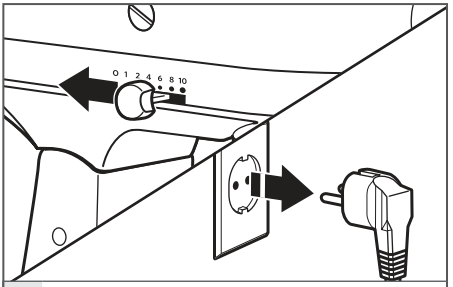
1 Anslut köksmaskinen till vägguttaget. Börja alltid med hastighetsreglaget på den lägsta hastigheten och öka gradvis hastigheten, så undviker du stänk. Se diagrammet "Guide för hastighetsinställning".



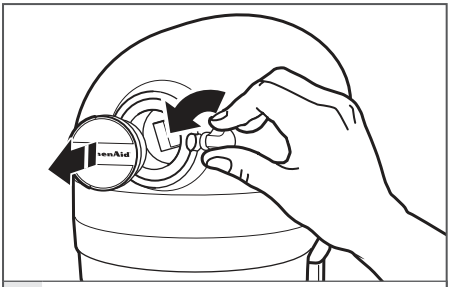
2 Skrapa inte skålens insida när mixern är igång. Skålen och vispen är konstruerade för att blanda ordentligt utan att kräva ständig skrapning. Skrapning av skålen en eller två gånger under blandning räcker oftast.

TILLBEHÖR (TILLVAL)

KitchenAid erbjuder ett brett sortiment av tillbehör, som till exempel kvarnar och pastamaskiner. De monteras på drivaxeln, som bilden visar.

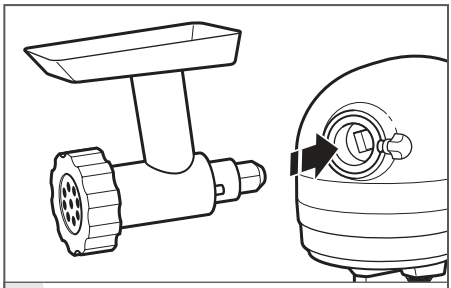


1 **Montering:** Sätt hastighetsreglaget till "0". Dra ur kontakten till köksmaskinen.

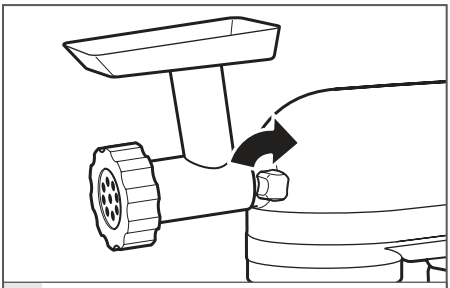


2 Lossa tillsatsvredet genom att vrida det moturs. Vik upp det gångjärnsförsedda navskyddet.

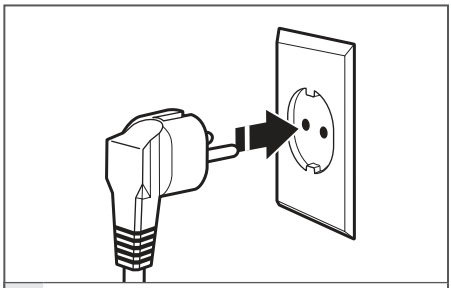
ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN



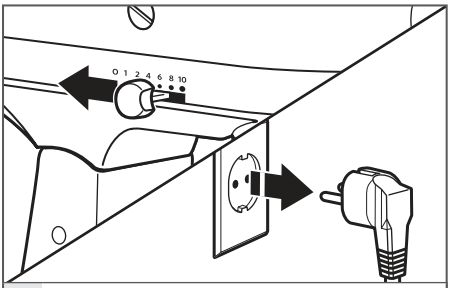
3 För in tillsatsaxeln i tillsatsnavets hus, se till att tillsatsen passar in i det fyrkantiga navuttaget. Det kan vara nödvändigt att vrida tillsatsen lite fram och tillbaka. När tillsatsen sitter i rätt läge passar pinnen på tillsatsen in i skåran på navets kant.



4 Dra åt tillsatsvredet genom att vrida det medurs tills tillsatsen sitter ordentligt fast i köksmaskinen.



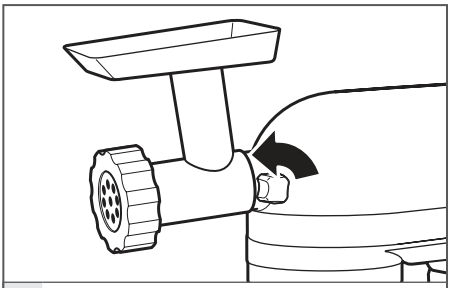
5 Sätt stickkontakten i lämpligt eluttag.



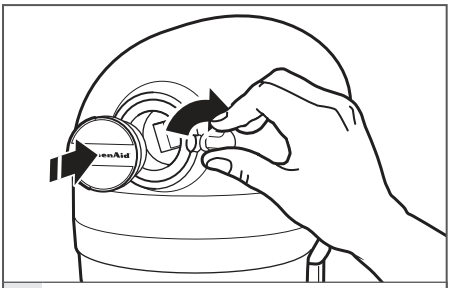
6 **Borttagning:** Sätt hastighetsreglaget till "0". Dra ur kontakten till köksmaskinen.

SVENSK

ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN



7 Lossa tillsatsvredet genom att vrida det moturs. Vrid tillsatsen lite fram och tillbaka vid utdragningen.



8 Sätt tillbaka skyddet över tillsatsnavet. Dra åt tillsatsvredet genom att vrida det medurs.

OBS: Rekommenderade hastigheter och användningstider finns i handboken för användning och skötsel för respektive tillbehör.

TIPS FÖR BRA RESULTAT

ÄGGVITOR

Lägg de rumstempererade äggvitorna i den rena, torra skålen. Montera skål och ballongvisp. Vrid gradvis upp hastigheten, för att undvika stänk, till önskad hastighet och vispa till önskad nivå.

MÄNGD	HASTIGHET
1 äggvita	GRADVIS till 10
2 äggvitor eller fler	GRADVIS till 8

Vispnivåer

Med köksmaskinen KitchenAid vispar man äggvitorna snabbt. Så iakttag skålen noga för att undvika för hård vispning.

VISPGRÄDDE

Häll kall vispgrädde i en kyld skål. Montera skål och ballongvisp. Vrid gradvis upp hastigheten, för att undvika stänk, till önskad hastighet och vispa till önskad nivå.

MÄNGD	HASTIGHET
mindre än 2 dl	GRADVIS till 10
mer än 2 dl	GRADVIS till 8

Vispnivåer

Titta noga på vispgrädden när du vispar. Eftersom köksmaskinen KitchenAid vispar så snabbt är det bara några få sekunder mellan de olika vispnivåerna.

TIPS FÖR BRA RESULTAT

BLANDNINGSTIPS

Blandningstid

Köksmaskinen KitchenAid blandar snabbare och noggrannare än de flesta andra elektriska blandare. Därför måste blandningstiden i de flesta recept minskas för att förhindra alltför hård blandning.

För att hjälpa till att åstadkomma den ideala blandningstiden, se på smeten eller degen och sluta blanda när den har den konsistens som står i receptet som till exempel "smidig och krämig". För att välja de bästa blandningshastigheterna, använd avsnittet "Guide för hastighetsinställning".

Adding ingredients

Det normala sättet att blanda de flesta smetar, särskilt sockerkakssmetar och kaksmetar, är att tillsätta:

1/3 torra ingredienser
1/2 flytande ingredienser
1/3 torra ingredienser
1/2 flytande ingredienser
1/3 torra ingredienser

Använd hastighet 1 tills ingredienserna har blandat sig. Öka sedan gradvis till önskad hastighet.

Tillsätt alltid ingredienserna så nära skålens kant som möjligt, inte direkt på den rörliga vispen. Tillsättningsrännan bör användas för att förenkla tillsättandet av ingredienserna.

OBS: Om ingredienserna allra längst ner skålen inte blandas ordentligt är inte vispen tillräckligt långt ner i skålen. Se "Avstånd mellan visp och skål".

Kakmixar

Vid beredning av färdiga kakmixar används hastighet 4 som medelhastighet och hastighet 6 som hög hastighet. Blanda under så lång tid som är angiven på förpackningen för bästa resultat.

Tillsättning av nötter, russin och torkad frukt

Fasta ingredienser ska blandas i under de sista sekundernas blandning på hastighet 1.Smeten bör vara tillräckligt tjock för att förhindra att frukten eller nötterna sjunker till botten i formen under gräddningen. Klibbiga frukter bör mjölas in för att lättare blandas in i smeten.

Flytande blandningar

Blandningar med stora mängder flytande ingredienser bör blandas vid lägre hastigheter för att undvika stänk. Öka hastigheten först när blandningen har tjocknat.

Knådning av jäsdegar

Använd ALLTID degkroken för att blanda och knåda jäsdegar. Använd hastighet 2 för att blanda och knåda jäsdegar. Användning av andra hastigheter skapar stor risk för fel på köksmaskinen.

Använd ALDRIG recept som kräver mer än 900 g vanligt mjöl eller 800 g grahamsmjöl när degar görs i köksmaskinen med uppfällbart drivhuvud med 4,3 liters skål.

Använd ALDRIG recept som kräver mer än 1 kg vanligt mjöl eller 800 g grahamsmjöl när degar görs i köksmaskinen med uppfällbart drivhuvud med 4,8 liters skål.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

⚠VARNING

Risk för elektriska stötar

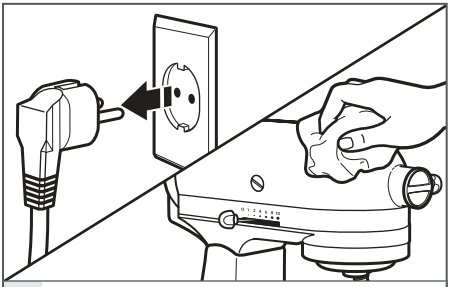
Koppla till ett jordat uttag.

Avlägsna inte jordstiftet.

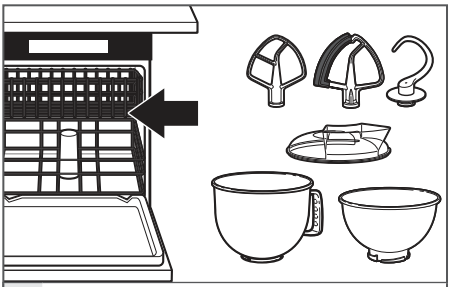
Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

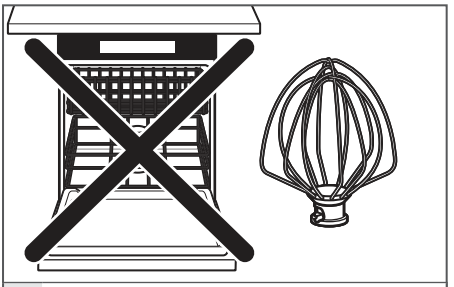
Om inte dessa anvisningar följs kan detta ge upphov till dödsfall, brand eller elektriska stötar.



1 Se alltid till att köksmaskinens sladd är urdragen före rengöring. Torka av köksmaskinen med en mjuk, fuktig trasa. Använd inte rengöringsmedel avsedda för hushåll eller industri. Torka ofta av vispaxeln för att ta bort alla rester som kan ansamlas. Sänk inte ner köksmaskinen i vatten.



2 Skålen, stänkskyddet*, den vita flat-blandaren, flatblandare av metall med silikonvinge* och den vita degkroken kan maskindiskas. Eller, rengör dem grundligt i hett diskvatten och skölj av dem fullständigt innan de får torka. Förvara inte vispar på axeln.



3 **VIKTIGT:** Ballongvispen tål inte maskindisk. Du kan handdiska i varmt vatten med diskmedel och sedan skölja av noga innan torkning. Förvara inte vispar på axeln.

* Medföljer endast vissa modeller. Även tillgänglig som extra tillbehör.

FELSÖKNING

⚠VARNING

Risk för elektriska stötar

Koppla till ett jordat uttag.

Avlägsna inte jordstiftet.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

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

Var vänlig och läs följande innan du ringer ditt servicecenter.

1. Köksmaskinen kan bli varm under drift. Under tungt arbete med långa blandningstider kan det vara obehagligt att röra maskinens överdel. Detta är 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 "Avstånd mellan visp och skål".

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

- Sitter köksmaskinens kontakt i uttaget?
- Är säkringen för köksmaskinens uttag hel? Se till att kretsens huvudbrytare är tillslagen, om sådan finns.
- 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 problemet inte beror på någon av ovanstående saker, se avsnittet för "Garanti och service".

SVENSK

GARANTI OCH SERVICE

KITCHENAIDS GARANTI FÖR KÖKSMASKINER

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: **För Artisan-modellerna 5KSM125 och 5KSM175PS:** **Fem års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.** **För modellerna 5K45SS och 5KSM45:** **Två 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 köks-maskinen används för andra ändamål än normal matberedning.** **B. Skador orsakade av olyckshändelse, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/ använding som inte skett i enlighet med lokala elföreskrifter.**

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.

El & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Rakspecialisten
Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

Centralservice i Osby AB
Tegvägen 4
283 44 OSBY
0479-13048

KUNDTJÄNST

SEBASTIAN AB
Österlånggatan 41/Box 2085
S-10312 STOCKHOLM
Tel: 08-555 774 00

Allmänna frågor: 00800 3810 4026

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

©2016 Alla rättigheter förbehålls. KITCHENAID och designen på stativblandaren är varumärken i USA och på andra platser.

INNHOLDSFORTEGNELSE

DELER OG FUNKSJONER 168
Deler og funksjoner 168

SIKKERHET VED BRUK AV KJØKKENMASKIN 169
Viktige forholdsregler 169
Krav til strømforsyning 171
Kassering av elektrisk utstyr 171

BRUKE KJØKKENMASKINEN 172
Anbefalte hastigheter 172
Veiledning for tilleggsutstyr 173
Feste/fjerne bollen 173
Løfte/senke motoren 174
Feste/fjerne flatvispen, den fleksible kantvispen*, ballongvispen eller eltekroken 174
Avstand mellom visp og bolle 176
Plassere/fjerne helleskjoldet* 176
Bruke helleskjoldet* 177
Bruk av hastighetskontrollen 178
Valgfritt tilleggsutstyr 178

TIPS FOR GODE RESULTATER 180
Eggehvite 180
Vispet krem 180
Blandetips 181

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING 182

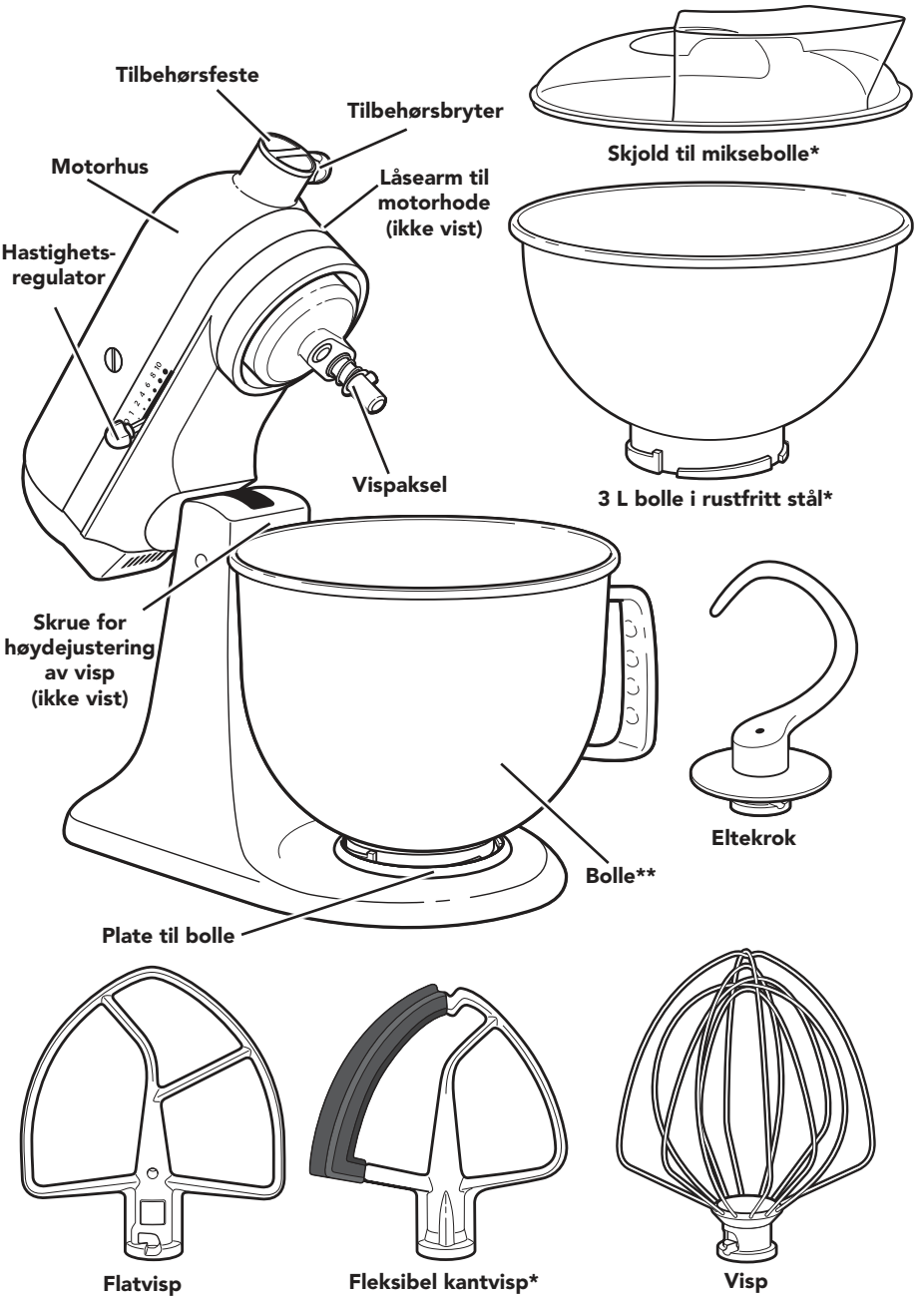
FEILSØKING 183

GARANTI OG SERVICE 184

* Følger kun med utvalgte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilleggsutstyr.

DELER OG FUNKSJONER

DELER OG FUNKSJONER



* Følger kun med utvalgte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilleggsutstyr.

** Designet på bollen og materialet avhenger av kjøkkenmaskinmodellen.

SIKKERHET VED BRUK AV 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 FORHOLDSREGLER

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

1. Les gjennom alle instruksjoner.
2. For å beskytte deg mot elektrisk støt, sett aldri kjøkkenmaskinen i vann eller andre væsker.
3. Trekk ut kjøkkenmaskinens stikkontakt når den ikke er i bruk, før du setter på eller tar av deler og før rengjøring.
4. Aldri gå fra kjøkkenmaskinen uten tilsyn mens den er i bruk.

5. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og eldre og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap under tilsyn eller hvis de har fått veiledning i å bruke apparatet på en trygg måte og forstår farene som er involvert. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke gjøres av barn uten tilsyn.
6. 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.
7. Ikke bruk kjøkkenmaskinen hvis ledningen eller støpselet er ødelagt, eller hvis den har falt ned eller er blitt skadet på annen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for feilsøking, reparasjon eller elektrisk eller mekanisk justering.
8. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
9. Ikke bruk kjøkkenmaskinen utendørs.
10. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk.
11. Fjern flatvispen, den rustfrie vispen eller spiraleltekroken fra kjøkkenmaskinen før de vaskes.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN

Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.

SIKKERHET VED BRUK AV KJØKKENMASKIN

KRAV TIL STRØMFORSYNING

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk støt

Sett støpselet i en jordet stikkontakt.

Du må aldri fjerne jordpinnen.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

Wattforbruk:
300 W for modellene 5KSM125 og 5KSM175PS
275 W for modellene 5K45SS og 5KSM45

Spenning: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

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

Ikke bruk skjøteledning. Hvis strømledningen er for kort, bør du kontakte en godkjent elektriker eller servicetekniker for å installere en stikkontakt i nærheten av apparatet.

KASSERING AV ELEKTRISK UTSTYR

Kassering av innpakningsmaterialet

Innpakningsmaterialet er 100 % resirkulerbar 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 EUdirektiv 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 uhensiktsmessig avfallshåndtering av dette produktet.

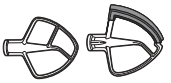
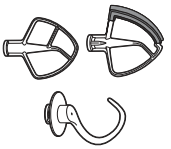
- Symbolet på produktet eller på den vedlagte dokumentasjonen indikerer at det ikke skal behandles som husholdningsavfall, men tas med til en egnet innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

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

BRUKE KJØKKENMASKINEN

ANBEFALTE HASTIGHETER

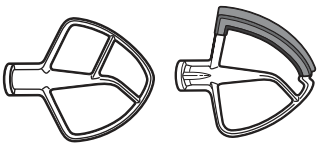
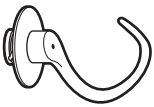
Alle hastighetene har Soft Start-funksjon som automatisk starter kjøkkenmaskinen på en lavere hastighet for å unngå at ingrediensene spruter ut og tørre ingredienser blåses opp når maskinen starter, for deretter å raskt øke hastigheten til det som er valgt.

HASTIGHET	HANDLING	TILBEHØR	BESKRIVELSE
1	RØRE		For sakte røring, kombinering, mosing, oppstart av alle blandeprosedyrer. 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.
2	LANGSOM MIKSING		For sakte blanding, mosing, raskere røring. Bruk den for å blande og kna gjærdeig, tunge rører og desserter, starte mosing av poteter eller andre grønnsaker, skjære smør eller fett inn i mel, mikse tynne eller sprutende 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 pisking av krem, eggehviter og kokte kakeglasurer.
10	RASK PISKING		For pisking av små mengder krem, eggehviter eller til avsluttende pisking av potetmos.

MERK: Hastighetsnivået kan stilles inn på hastigheter mellom de som er listet over for å hastighetene 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.

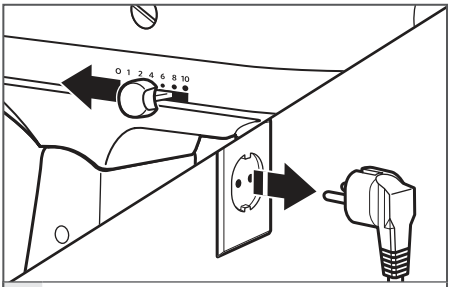
BRUKE KJØKKENMASKINEN

VEILEDNING FOR TILLEGGSUTSTYR

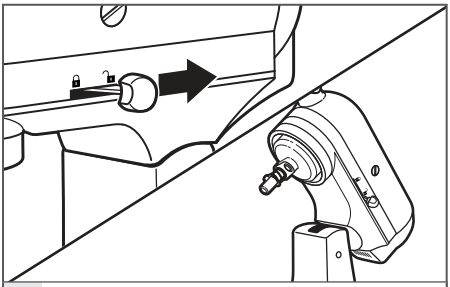
ACCESSORY		USES
Flatvisp og fleksibel kantvisp* for normale til tunge blandinger:		Kaker, kremet kakefyll, sukkertøy, småkaker, paideig, kjeks, kjøttpudding, potetmos
Visp for blandinger som skal ha blandet inn luft:		Egg, eggehviter, kremfløte, kakefyll, sukkerbrødkaker, majones, noen sukkertøy
Eltekrok for blanding og elting av gjærdeig:		Brød, rundstykker, pizzadeig, boller

* Følger kun med utvalgte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilleggsutstyr.

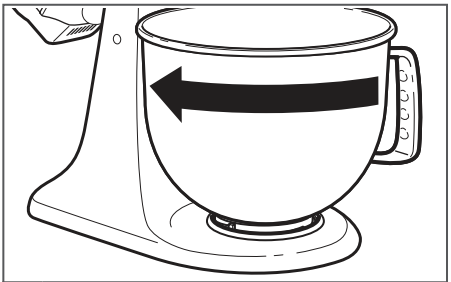
FESTE/FJERNE BOLLEN



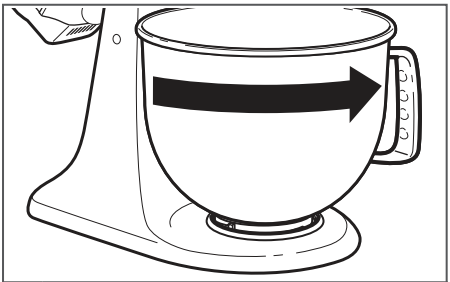
1 **Montering av bollen:** Sett hastighets-styringen på "O". Trekk ut kontakten på kjøkkenmaskinen.



2 Hold låsearmen i "låse opp" posisjon og vipp motorhodet tilbake.



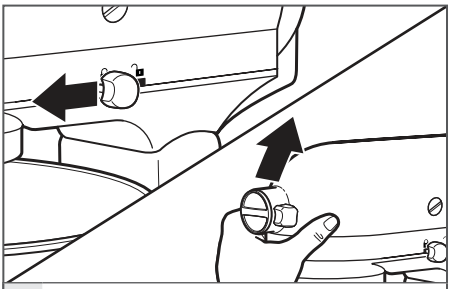
3 Plasser bollen på holderen. Vri forsiktig bollen med urviserne.



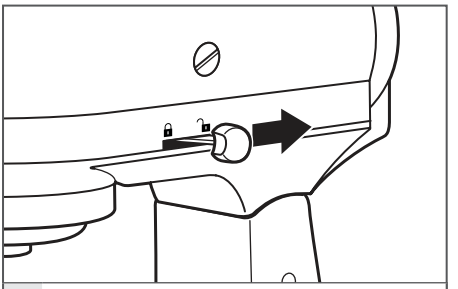
4 **Demontering av bollen:** Gjenta trinn 1 og 2. Vri bollen varsomt mot klokken.

BRUKE KJØKKENMASKINEN

LØFTE/SENKE MOTOREN



1 **Slik løfter du motoren:**
Skyv låsespaken til "Unlock" og løft motoren. Når den er løftet, vil spaken automatisk gå tilbake til "Lock" for å holde motoren løftet.



2 **Slik senker du motoren:**
Skyv låsespaken til "Unlock" og før motoren forsiktig nedover. Låsespaken vil automatisk gå tilbake til "Lock" når motoren er nede. Før du mikser, tester du låsen ved å prøve å løfte motoren.

MERK: Motoren skal alltid være posisjonert på "Lock" når du bruker kjøkkenmaskinen.

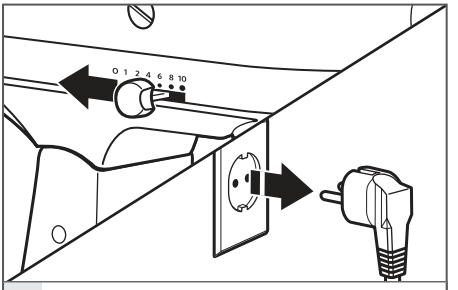
FESTE/FJERNE FLATVISPEN, DEN FLEKSIBLE KANTVISPEN*, BALLONGVISPEN ELLER ELTEKROKEN

⚠ ADVARSEL

Fare for skade

Trekk ut stikkontakten før du berører vispene.

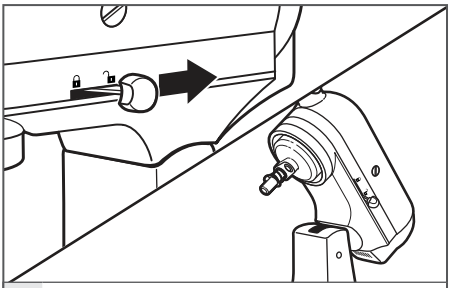
Hvis dette ikke gjøres kan det føre til brudd i bein, kuttskader eller blåmerker.



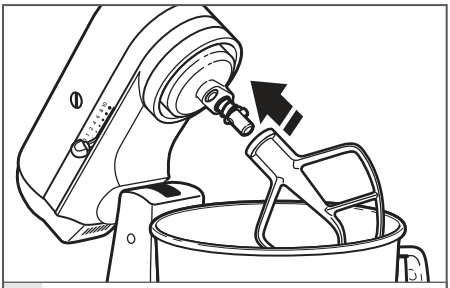
1 **Slik fester du tilleggsutstyr:**
Drei hastighetsbryteren til "0". Trekk ut kontakten på kjøkkenmaskinen.

* Følger kun med utvalgte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilleggsutstyr.

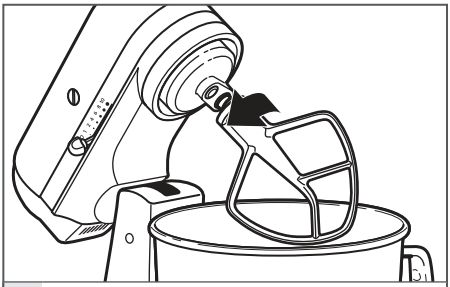
BRUKE KJØKKENMASKINEN



2 Hold låsearmen i "låse opp" posisjon og vipp motorhodet tilbake.



3 Før tilleggsutstyret inn i vispeskaftet og press oppover så langt du klarer. Deretter vrir du tilleggsutstyret til høyre og dermed fester tilleggsutstyret over tappen på skaftet.

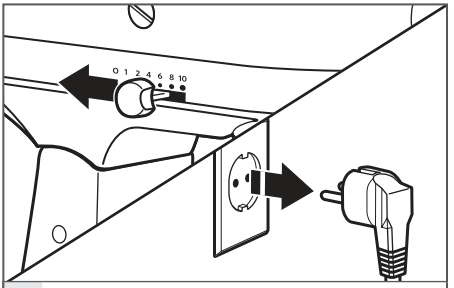


4 **Slik fjerner du tilleggsutstyr:** Gjenta trinn 1 og 2. Press tilleggsutstyret oppover så langt du klarer og vri til venstre. Deretter trekker du tilleggsutstyret ut av vispeskaftet.

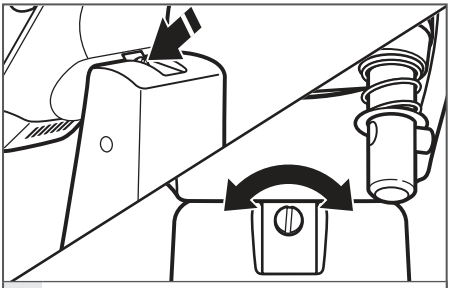
BRUKE KJØKKENMASKINEN

AVSTAND MELLOM VISP OG BOLLE

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



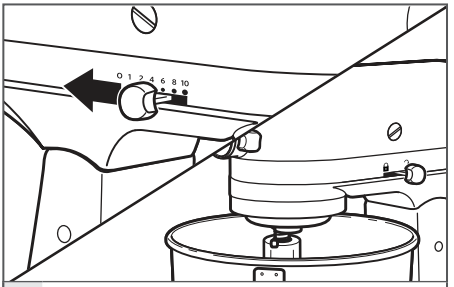
1 Drei hastighetsbryteren til "0". Trekk ut kontakten på kjøkkenmaskinen.



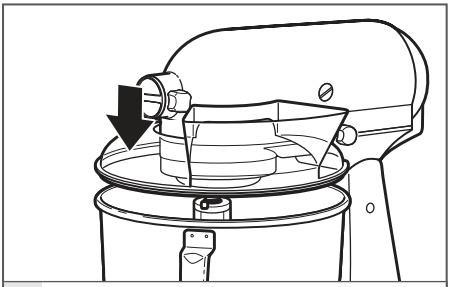
2 Løft motorhuset. Vri skruen litt mot klokken (venstre) for å heve bakevispen, eller med klokken (høyre) for å senke flatvispen. Still inn flatvispen slik at den så vidt ikke berører skålens overflate. Hvis du justerer skruen for mye, er det ikke sikkert bollens låsespake låses på plass.

MERK: Når den er riktig justert vil ikke flatvispen slå mot bollens bunn eller side. Hvis flatvispen eller vispen slår mot bunnen i bollen, kan det bli slitt av belegg på bollen flatvispen eller vispen.

PLASSERE/FJERNE HELLESKJOLDET*



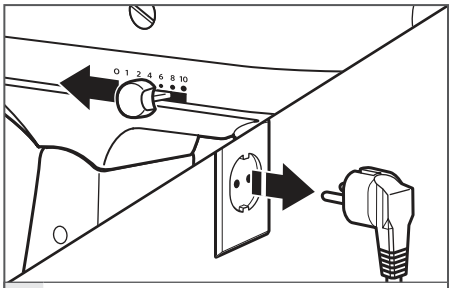
1 **Slik plasserer du helleskjoldet:** Drei hastighetsbryteren til "0". Trekk ut kontakten på kjøkkenmaskinen. Fest ønsket tilleggsutstyr. Se avsnittet Feste/fjerne flatvispen, den fleksible kantvispen, ballongvispen eller eltekroken".



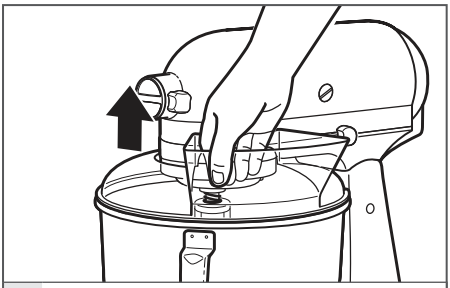
2 Fra fremsiden av kjøkkenmaskinen skyver du helleskjoldet over bollen til skjoldet er midtstilt. Den nederste kanten av dekselet skal være tilpasset innersiden av bollen.

* Følger kun med utvalgte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilleggsutstyr.

BRUKE KJØKKENMASKINEN



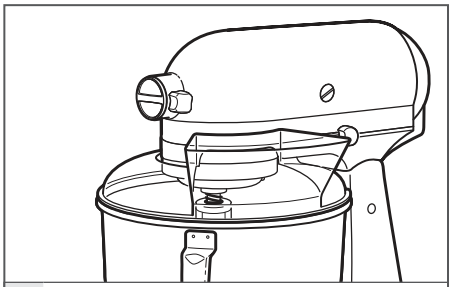
3 **Ta av dekselet:** Drei hastighets-bryteren til "0". Trekk ut kontakten på kjøkkenmaskinen.



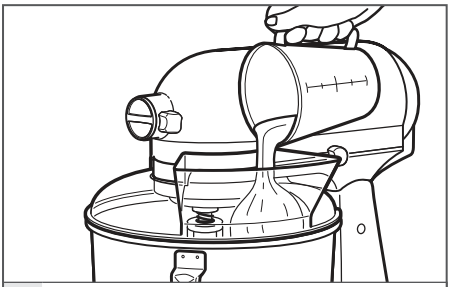
4 Løft fronten av dekselet fri fra bollen, og dra fremover. Fjern tilbehør og bolle.

BRUKE HELLESKJOLDET*

Bruk helleskjoldet for å unngå at ingredienser spruter ut av bollen under miksing, i tillegg til å helle ingredienser ned i bollen mens du mikser.



1 For best resultalt, roter dekselet slik at motorhodet dekker den "u"-formede åpningen i dekselet. Hellesjakten skal være til høyre for tilleggsutstyrsnavet når du står vendt mot kjøkkenmaskinen.



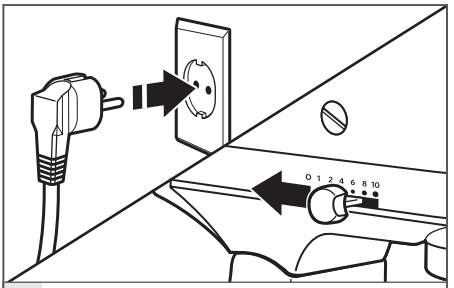
2 Hell ingredienser i bollen gjennom trakten.

* Følger kun med utvalgte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilleggsutstyr.

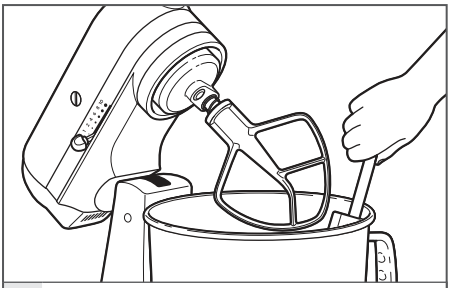
BRUKE KJØKKENMASKINEN

BRUK AV HASTIGHETSKONTROLLEN

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



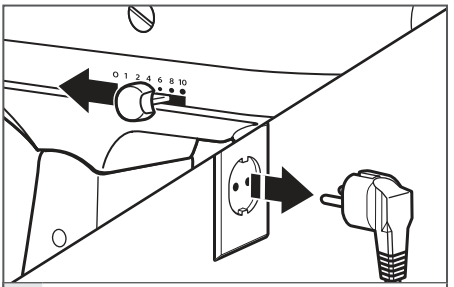
1 Sett støpselet til kjøkkenmaskinen inn i et egnet elektrisk uttak. Sett alltid spaken for hastighetskontroll på den laveste hastigheten ved oppstart, for så gradvis å øke hastigheten for å unngå søling av ingredienser. Se oversikten «Anbefalte hastigheter».



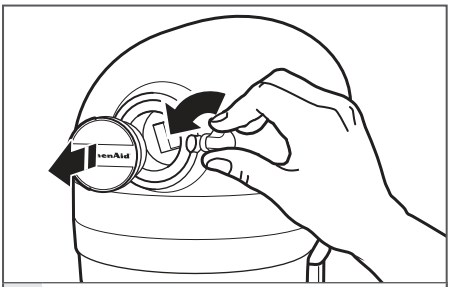
2 Bollen må ikke skrapes mens kjøkkenmaskinen er i bruk. Bollen og vispen er konstruert for å sikre grundig blanding uten at det må skrapes ofte. Skraping av bollen én eller to ganger under blandeprosessen er som oftest tilstrekkelig.

VALGFRITT TILLEGGSUTSTYR

KitchenAid tilbyr en lang rekke valgfritt tilleggsutstyr, som kjøttkverner eller pastamaskiner. De kan festes til kjøkkenmaskinens tilleggsutstyrsskaft, som vist her.

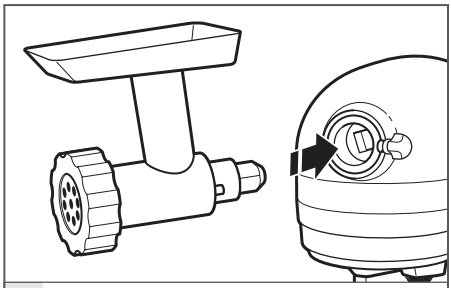


1 **Montering:** Drei hastighetsbryteren til ”0”. Trekk ut kontakten på kjøkkenmaskinen.

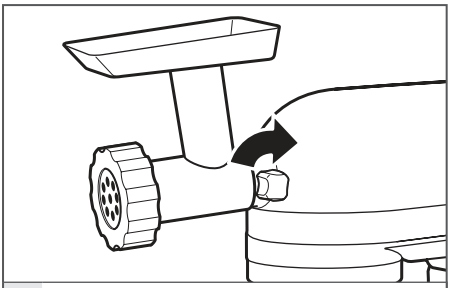


2 Løsne festeskruen ved å skru den mot urviseren. Før inn ekstrautstyrets akselhus i mikserens innvendige sokkel, og kontroller at drivakselen og sokkelen er i sikkert inngrep.

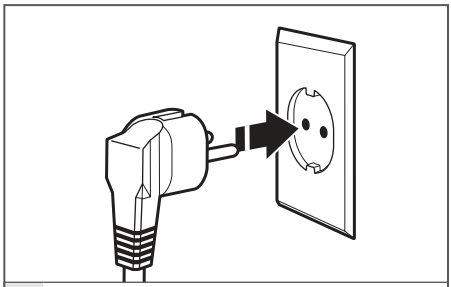
BRUKE KJØKKENMASKINEN



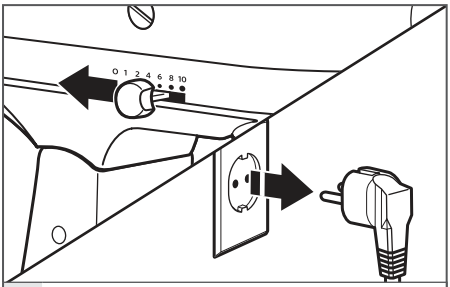
3 Før inn ekstrautstyrets akselhus i mikserens innvendige sokkel, og kontroller at drivakselen og sokkelen er i festet. Det kan være nødvendig å rotere ekstrautstyret litt til den ene og den andre siden. Når ekstrautstyret er ordentlig på plass skal stiften på ekstrautstyret passe inn i hakket på sokkelkanten.



4 Trekk til festeskruen ved å skru den med urviseren inntil ekstrautstyret sitter ordentlig fast på kjøkkenmaskinen.

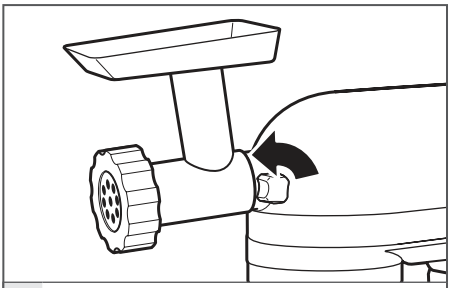


5 Plugg ledningen inn i en korrekt stikkontakt.

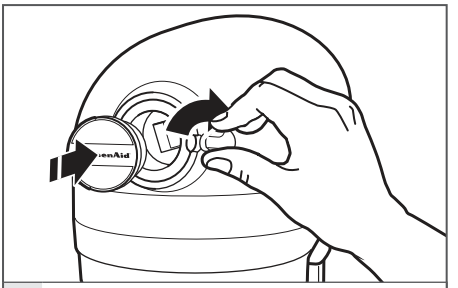


6 **Demontering:** Drei hastighets-bryteren til "0". Trekk ut kontakten på kjøkkenmaskinen.

BRUKE KJØKKENMASKINEN



7 Løsne festeskruen ved å skru den mot urviseren. Roter ekstrautstyret til den ene og den andre siden samtidig som det trekkes ut.



8 Sett på plass sokkeldekselet. Stram til festeskruen ved å skru den med urviseren.

MERK: Se Veiledning for bruk og vedlikehold for hvert tilleggsutstyr for anbefalte hastigheter og brukstider.

TIPS FOR GODE RESULTATER

EGGEHVITE

Plasser romtempererte eggehviter i en ren, tørr bolle. Sett på plass bollen og piskeren. For å unngå sprut, gå gradvis opp til angitt hastighet og visp til ønsket stivhet.

MENGDE	HASTIGHET
1 eggehvite	GRADVIS til 10
2 eller flere eggehviter	GRADVIS til 8

Vispenivåer

Eggehviter vispes raskt med KitchenAid kjøkkenmaskin. Vær derfor forsiktig så du ikke visper for mye.

VISPET KREM

Hell kald kremfløte i en nedkjølt bolle. Sett på plass bollen og piskeren. For å unngå sprut, gå gradvis opp til angitt hastighet og visp til ønsket stivhet.

MENGDE	HASTIGHET
mindre enn 200 ml	GRADVIS til 10
mer enn 200 ml	GRADVIS til 8

Vispenivåer

Følg kremen nøye mens den vispes. Fordi KitchenAid kjøkkenmaskin visper så raskt er det bare noen få sekunder mellom hvert vispenivå.

TIPS FOR GODE RESULTATER

BLANDETIPS

Blandetid

KitchenAid kjøkkenmaskin blander raskere og mer grundig enn de fleste andre kjøkkenmaskiner. Derfor bør blandetiden i de fleste oppskrifter tilpasses for å unngå overblanding.

For å finne ideell blandetid bør du observere røren eller deigen og kun blande til den har oppnådd ønsket konsistens som angitt i oppskriften du bruker, som "jevn og kremaktig". Bruk avsnittet "Hastighets-kontrollveiledning" for å finne de beste blandingshastighetene.

Blande inn ingredienser

Til standardprosedyren som bør følges ved blanding av de fleste rører, spesielt til kaker og cookies, kan det tilføyes:

1/3 tørre ingredienser
1/2 flytende ingredienser
1/3 tørre ingredienser
1/2 flytende ingredienser
1/3 tørre ingredienser

Bruk hastighet 1 til ingrediensene er blandet sammen. Øk så gradvis til ønsket hastighet.

Bland alltid inn ingredienser så nært kanten av bollen som mulig, ikke direkte på vispen i bevegelse. Lokket kan brukes for å gjøre det enklere å tilsette ingrediensene.

MERK: Hvis ingrediensene helt nede i bunnen av bollen ikke er blitt fullstendig blandet er ikke vispen stilt tilstrekkelig dypt i bollen. Se "Avstand mellom visp og bolle".

Miksing av kaker

For tilbereding av pakker med kakemiks, bruk Hastighet 4 for medium hastighet og Hastighet 6 for høy hastighet. Resultatet blir best hvis maskinen kjøres i den tiden som er angitt i bruksanvisningen på pakken.

Blande inn nøtter, rosiner eller kandiserte frukter

Faste materialer skal foldes i løpet av de siste miksesekundene ved Hastighet 1. Røren bør være tykk nok til å forhindre at frukt eller nøtter synker til bunnen av pannen under stekingen. Klebrige frukter bør drysses med mel for at de skal bli bedre fordelt i røren.

Flytende blandinger

Blandinger som inneholder store mengder av flytende ingredienser bør blandes på lave hastigheter for å unngå sprut. Øk hastigheten først etter at blandingen har tyknet.

Knaing av gjærdeig

Bruk ALLTID eltekroken for å blande og kna gjærdeig. Bruk hastighet 2 for å blande eller kna gjærdeig. Hvis det brukes andre hastigheter er det betydelig fare for maskinhavari.

Ikke bruk oppskrifter som inkluderer bruk av mer enn 900 g hvetemel eller 800 g sammalt mel når du lager deig med en 4,3 L kjøkkenmaskin med vippehode.

Ikke bruk oppskrifter som inkluderer bruk av mer enn 1 kg hvetemel eller 800 g sammalt mel når du lager deig med en 4,8 L kjøkkenmaskin med vippehode.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk støt

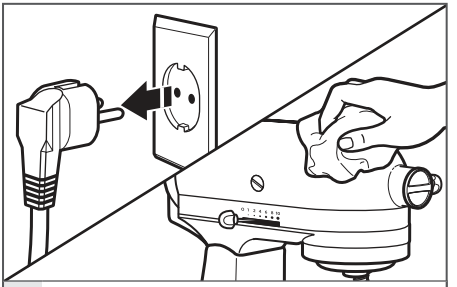
Sett støpselet i en jordet stikkontakt.

Du må aldri fjerne jordpinnen.

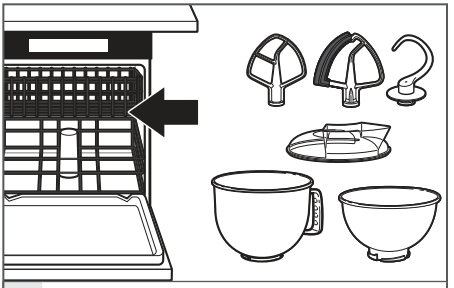
Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

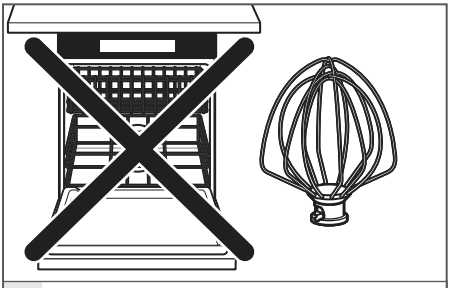
Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.



1 Husk alltid på å trekke ut stikkontakten til kjøkkenmaskinen før du rengjør den. Tørk av kjøkkenmaskinen med en myk, fuktig bomullsklut. Ikke bruk noen form for rengjøringsmidler. Tørk vispakselen ofte for å fjerne rester som kan samle seg opp. Dypp aldri maskinen i vann.



2 Bolle, skjold til miksebolle*, hvit flatvisp, fleksibel kantvisp* og hvit eltekrok kan vaskes i oppvaskmaskin. Eventuelt kan de renses grundig i varmt såpevann og skylles godt før tørk. Ikke oppbevar vispene på maskinen.



3 **VIKTIG:** Metallvispen er ikke egnet for oppvaskmaskin. Rengjør den nøye i varmt såpevann og skyll godt før du tørker den. Ikke oppbevar ballongvispen på skaftet.

* Følger kun med utvalgte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilleggsutstyr.

FEILSØKING

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk støt

Sett støpselet i en jordet stikkontakt.

Du må aldri fjerne jordpinnen.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

Les følgende før du kontakter ditt servicesenter.

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 bakevispen treffer bollen, stopp kjøkkenmaskinen. Se "Avstand mellom visp og bolle".

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

- Er ledningen til kjøkkenmaskinen koblet til?
- Er sikringen i strømkursen som kjøkkenmaskinen er koblet til i orden? Hvis du har en overbelastningsbryter, kontroller at kretsen er lukket.
- 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 er forårsaket av forslagene ovenfor, kan du se i avsnittet "Garanti og service".

GARANTI OG SERVICE

GARANTI FOR KITCHENAID KJØKKENMASKIN

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: **For Artisan-modeller 5KSM125 og 5KSM175PS: fem års full garanti fra kjøpsdato.** **For modellene 5K45SS og 5KSM45: to års full garanti fra kjøpsdato.**	**Reservedeler og reparasjons-arbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.**	**A. Reparasjoner når kjøkken-maskinen blir brukt til annet enn vanlig matlaging.** **B. Skade som 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.

SERVICESENTRE

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.

ServiceCompaniet AS:

Gladengveien 8
0661 Oslo
NORWAY

Tlf: +47 2389 7266
Fax: +47 2268 5400

Contact person: John K. Skaar
john@servicecompaniet.no

KUNDESERVICE

Norsk Importør:

HOWARD AS:
Hansteensgate 12
0253 OSLO

Tel: 23 08 41 30

Direktelinje hovednummer: 00800 3810 4026

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

©2016 Alle rettigheter reservert. KITCHENAID og designet til den stående mikseren er varemerker i USA og andre land.

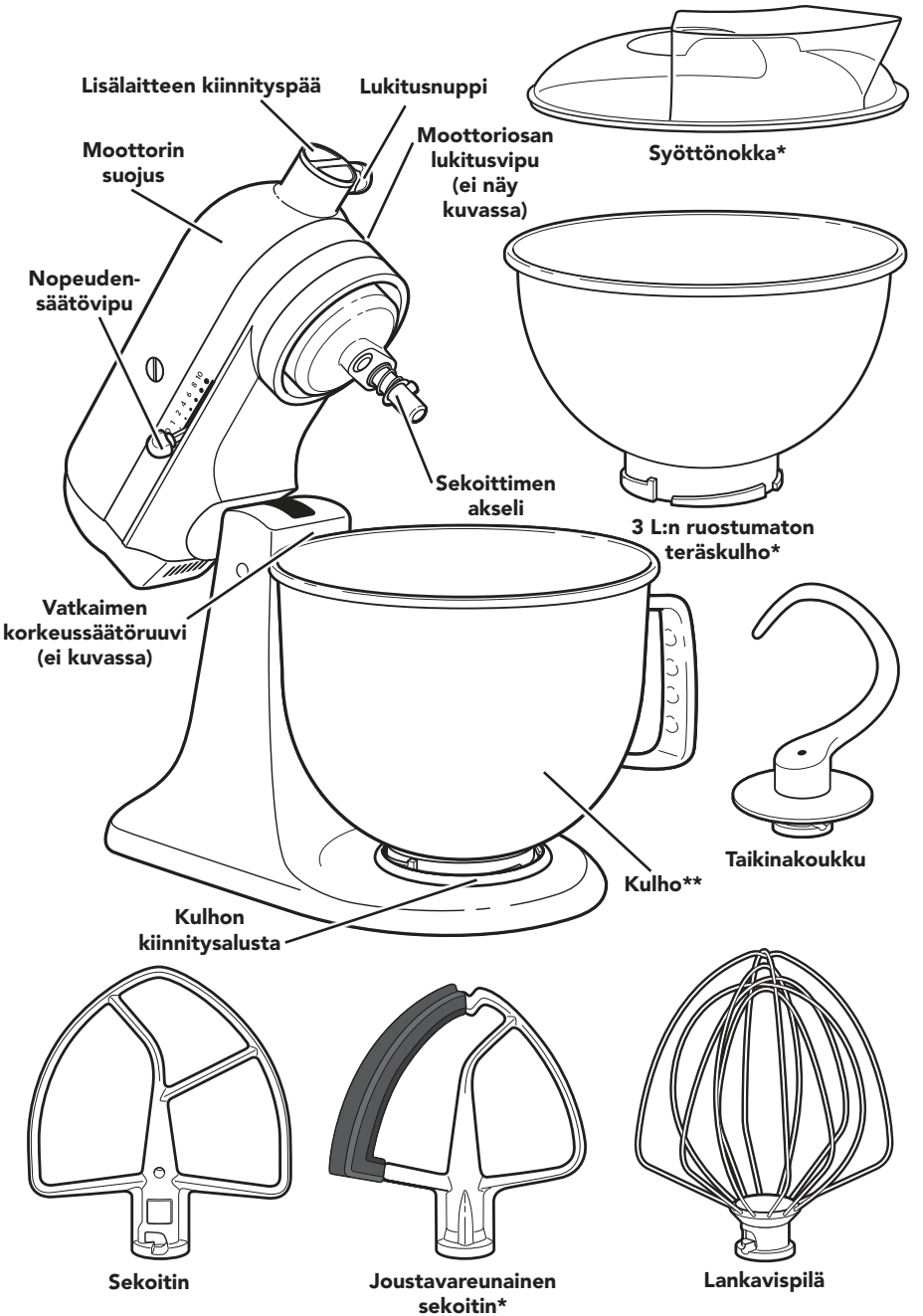
SISÄLLYSLUETTELO

OSAT JA OMINAISUUDET 186
Osat ja ominaisuudet 186
YLEISKONEEN TURVALLISUUS 187
Tärkeät turvatoimenpiteet 187
Sähkövaatimukset 189
Sähkölaitteiden hävittäminen 189
YLEISKONEEN KÄYTTÖ 190
10-nopeuksiset yleiskoneet 190
Lisävarusteopas 191
Kulhon kiinnittäminen ja irrottaminen 191
Moottoriosan nostaminen ja laskeminen 192
Tasovispilän, joustavareunaisen sekoittimen*, lankavispilän tai taikinakoukun kiinnittäminen ja irrottaminen 192
Vispilästä kulhoon vapaa korkeus 194
Syöttökourun asettaminen ja irrottaminen 194
Syöttökourun käyttäminen 195
Nopeudensäätimien käyttäminen 196
Valinnaiset lisävarusteet 196
HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ 198
Munanvalkuaiset 198
Kermavaahto 198
Sekoitusvinkkejä 199
HOITO JA PUHDISTUS 200
VIANETSINTÄ 201
TAKUU JA HUOLTO 202

* Sisältyy vain tiettyihin malleihin. Myös saatavilla valinnaisena lisälaitteena.

OSAT JA OMINAISUUDET

OSAT JA OMINAISUUDET



* Sisältyy vain tiettyihin malleihin. Myös saatavilla valinnaisena lisälaitteena.

** Kulhon malli ja materiaali riippuvat yleiskoneen mallista.

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 <u>välittömästi</u> kuoleman tai henkilövahingon.**

VAROITUS — **Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.**

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

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

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

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Älä upota yleiskonetta veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun vaaran vuoksi.
3. Irrota yleiskoneen liitosjohto pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä, ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista ja laitteen puhdistamista.
4. Älä koskaan jätä yleiskonetta valvomatta sen toiminnan aikana.

5. Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen toimintakyky, aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot eivät riitä laitteen käyttöön, jos heitä valvotaan tai he ovat saaneet opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
6. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Pidä kädet, hiukset, vaatteet ja lastat sekä muut työvälineet kaukana vatkaimesta käytön aikana, jotta vältät henkilövahingot ja/tai yleiskoneen vahingoittumisen.
7. Älä käytä yleiskonetta, jos sen johto tai pistoke on vahingoittunut tai jos yleiskone ei toimi kunnolla, se on pudonnut tai vahingoittunut jollakin tavalla. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen testattavaksi, korjattavaksi, elektronisesti tai mekaanisesti säädettäväksi.
8. Jos käytät lisävarusteita, joita KitchenAid ei suosittele tai myy, ne voivat aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai muun vahingon.
9. Älä käytä yleiskonetta ulkona.
10. Tarkista, ettei liitosjohto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
11. Irrota sekoitin, metallivispilä tai taikinakoukku yleiskoneesta ennen pesemistä.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

YLEISKONEEN TURVALLISUUS

SÄHKÖVAATIMUKSET

⚠VAROITUS

Sähköiskun vaara

Laita pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

Älä poista maadoitusliitintä.

Älä käytä muuntajaa.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

Teho:
300 W malleilla 5KSM125 ja 5KSM175PS
275 W malleilla 5K45SS ja 5KSM45

Jännite: 220-240 V

Taajuus: 50/60 Hz

HUOM. Ellei pistoke sovi pistorasiaan, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä tee mitään muutoksia pistokkeeseen. Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa. Jos sähköjohto on liian lyhyt, pyydä pätevää sähköasentajaa tai huoltomiestä asentamaan pistorasia laitteen lähelle.

SUOMI

SÄHKÖLAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat 100 % kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätyssymbolilla ♲. 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.

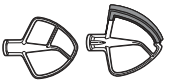
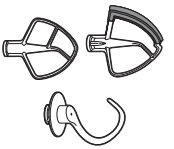
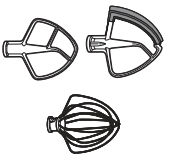
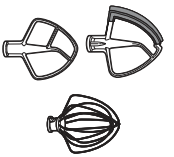
- Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa oleva symboli merkitsee, että sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

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

YLEISKONEEN KÄYTTÖ

10-NOPEUKSISET YLEISKONEET

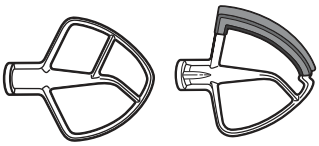
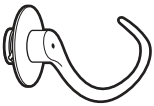
Kaikissa nopeuksissa on Soft Start -toiminto, joka käynnistää yleiskoneen automaattisesti pienellä nopeudella ja kasvattaa nopeuden valitulle tasolle, jotta ainesosat eivät roiskuisi yli eivätkä aiheuttaisi ”jauhopilveä”.

NOPEUS	TEHTÄVÄ	LISÄVARUSTE	KUVAUS
1	HÄMMENNYS		Hitaaseen hämmennykseen, ainesosien yhdistämiseen, muusin valmistukseen, kaikkien sekoitusten aloittamiseen. Käytä lisättäessä jauhoja ja kuivia aineita taikinaan sekä lisättäessä nesteitä kuiviin aineksiin. Älä käytä nopeutta 1 hiivataikinoiden sekoittamiseen tai alustamiseen.
2	HIDAS SEKOITTAMINEN		Hitaaseen sekoittamiseen, muusin valmistukseen, nopeampaan hämmentämiseen. Käytä tätä nopeutta hiivataikinoiden alustamiseen, raskaiden taikinoiden ja karamellien sekoittamiseen, perunoiden tai vihannesten soseuttamisen 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 ja munanvalkuaisten vispaamiseen sekä perunasoseen loppuvispaamiseen.

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

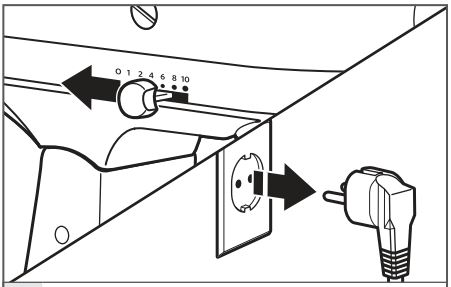
YLEISKONEEN KÄYTTÖ

LISÄVARUSTEOPAS

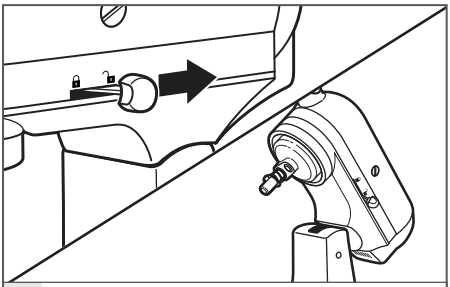
LISÄVARUSTE		KÄYTTÖKOHTEET
Tasovispilä ja joustavareunainen sekoitin* normaaleista paksuihin seoksiin:		Kakut, kermaiset kuorrutukset, makeiset, keksit, piirakat, lihamureke, perunamuusi
Metallivispilä ilmaviin seoksiin:		Kananmunat, munanvalkuaiset, paksu kerma, keitetyt kuorrotukset, sokerikakut, majoneesit, jotkut makeiset
Taikinakoukku hiivataikinoiden sekoittamiseen ja alustamiseen:		Leivät, sämpylät, pizzataikina

* Sisältyy vain tiettyihin malleihin. Myös saatavilla valinnaisena lisälaitteena.

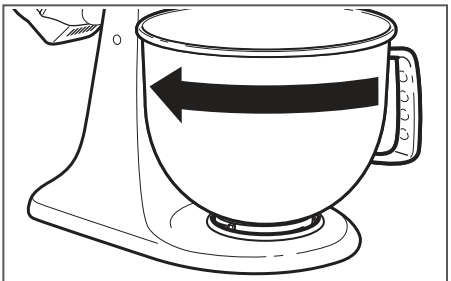
KULHON KIINNITTÄMINEN JA IRROTTAMINEN



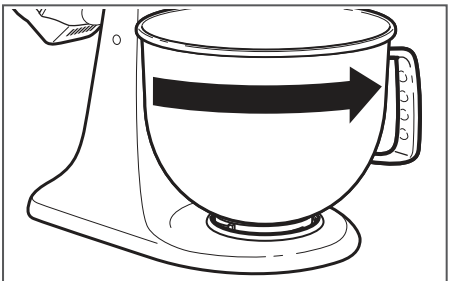
1 **Kulhon kiinnittäminen:**
Aseta nopeudensäädin asentoon 0.
Irrota yleiskone pistorasiasta.



2 Pidä lukitusvipu Avaa-asennossa ja kallista moottoriosa taaksepäin.



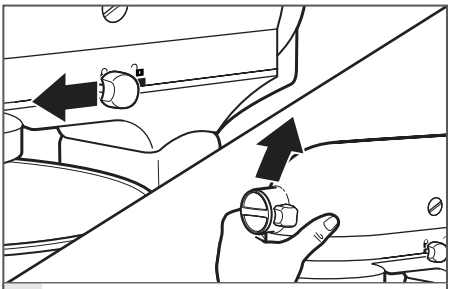
3 Pane kulho alustalle. Käännä kulhoa varovasti myötäpäivään.



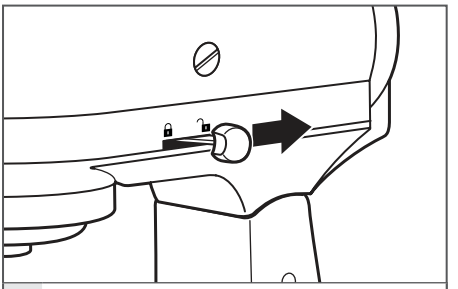
4 **Kulhon irrottaminen:** Toista vaiheet 1 ja 2. Käännä kulhoa varoen vastapäivään.

YLEISKONEEN KÄYTTÖ

MOOTTORIOSAN NOSTAMINEN JA LASKEMINEN



1 **Moottoriosan nostaminen:**
Paina lukitusvipu vapautusasentoon ja nosta osaa. Kun vipu on nostettu, se palautuu automaattisesti lukitusasentoon, pitäen osan ylhäällä.



2 **Moottoriosan laskeminen:**
Paina lukitusvipu vapautusasentoon ja laske osa varoen. Lukitusvipu palaa automaattisesti lukitusasentoon, kun osa on alhaalla. Testaa lukitusta ja yritä nostaa moottoriosaa ennen sekoittamisen aloittamista.

HUOM. Moottoriosan tulee aina olla lukitusasennossa yleiskonetta käytettäessä.

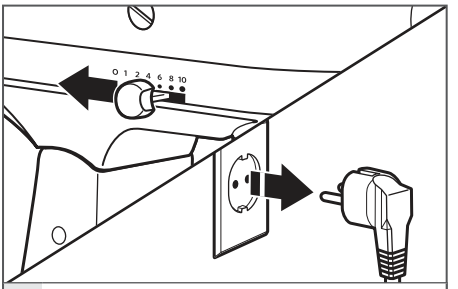
TASOVISPILÄN, JOUSTAVAREUNAISEN SEKOITTIMEN*, LANKAVISPILÄN TAI TAIKINAKOUKUN KIINNITTÄMINEN JA IRROTTAMINEN

⚠VAROITUS

Loukkaantumisriski

Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaimia.

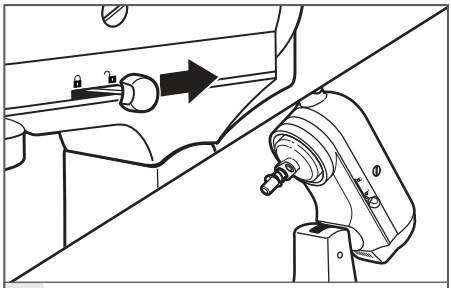
Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.



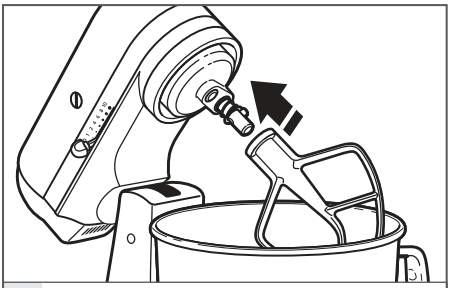
1 **Lisälaitteen kiinnittäminen:**
Aseta nopeudensäädin asentoon 0. Irrota yleiskone pistorasiasta.

* Sisältyy vain tiettyihin malleihin. Myös saatavilla valinnaisena lisälaitteena.

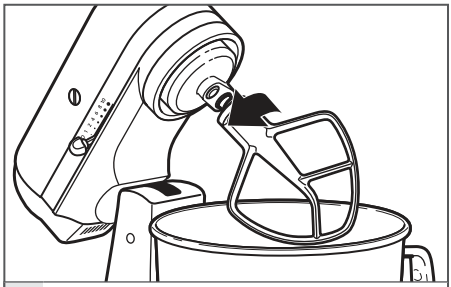
YLEISKONEEN KÄYTTÖ



2 Pidä lukitusvipu Avaa-asennossa ja kallista moottoriosa taaksepäin.



3 Työnnä lisälaite kiinnitysistukkaan ja työnnä ylöspäin niin pitkälle kuin mahdollista. Käännä sitten lisälaitetta oikealle, kiinnittäen lisälaitteen akselin tappiin.



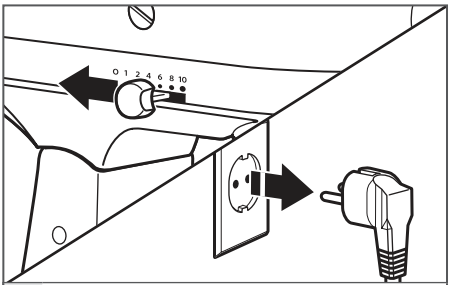
4 **Lisälaitteen irrottaminen**
Toista vaiheet 1 ja 2. Paina lisälaitetta ylöspäin niin pitkälle kuin mahdollista ja käännä vasemmalle. Vedä sitten lisävaruste irti akselilta.

SUOMI

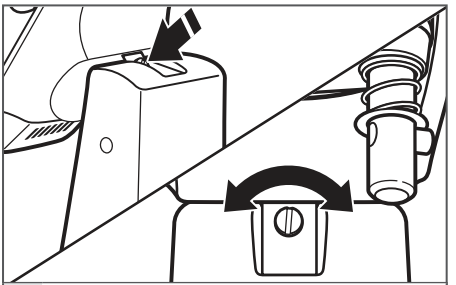
YLEISKONEEN KÄYTTÖ

VISPILÄSTÄ KULHOON VAPAA KORKEUS

Yleiskone on säädetty tehtaalla niin, että sekoitusmela ylettyy melkein kulhon pohjaan asti. Jos tasovispilä jostain syystä osuu kulhon pohjaan tai on liian kaukana pohjasta, voit korjata sen asentoa helposti.



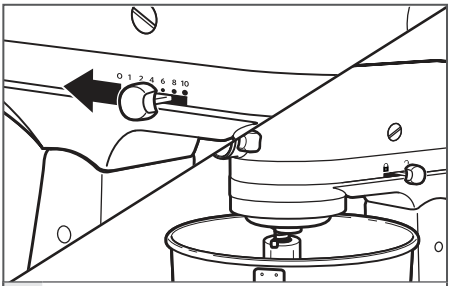
1 Aseta nopeudensäädin asentoon 0. Irrota yleiskone pistorasiasta.



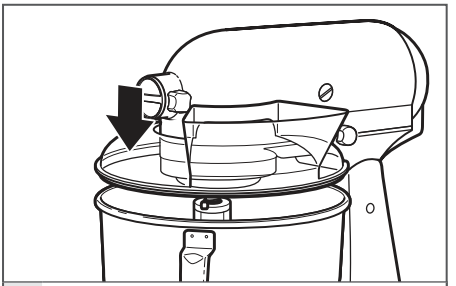
2 Nosta moottoriosa. Käännä ruuvia hieman vastapäivään (vasemmalle), kun haluat nostaa tasovispilää ja myötäpäivään (oikealle), kun haluat laskea sitä. Säädä tasovispilä siten, että se on niin lähellä kulhon pintaa kuin mahdollista. Jos käännät ruuvia liikaa, kulhon lukitusvipu ei ehkä lukitu kunnolla.

HUOM. Kun tasovispilä on säädetty oikein, se ei naarmuta pohjaa eikä kulhon kylkiä. Jos tasovispilä tai metallivispilä on niin lähellä kulhon pohjaa, että se naarmuttaa sitä, niin pinnoite voi kulua pois tai vispilä tai metallilangat vatkaimessa saattavat kulua.

SYÖTTÖKOURUN ASETTAMINEN JA IRROTTAMINEN



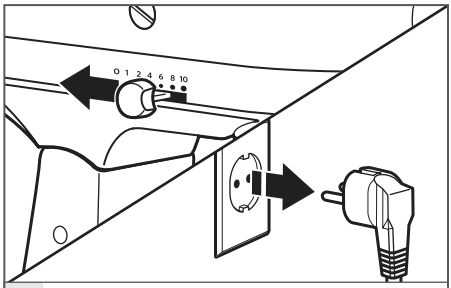
1 **Syöttökourun asettaminen:**
Aseta nopeudensäädin asentoon 0. Irrota yleiskone pistorasiasta. Aseta valitsemasi lisälaite, katso Tasovispilän, joustavareunaisen sekoittimen, lankavispilän tai taikinakoukun kiinnittäminen ja irrottaminen".



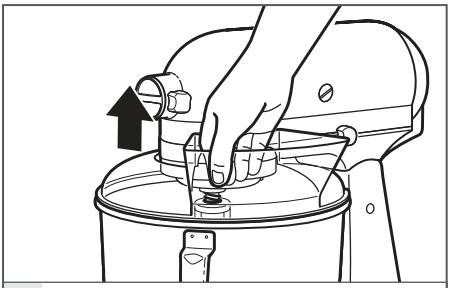
2 Liu'uta syöttönokkaa yleiskoneen etuosasta kulhon yli, kunnes nokka on keskellä. Nokan alareunan tulee olla kulhon sisällä.

* Sisältyy vain tiettyihin malleihin. Myös saatavilla valinnaisena lisälaitteena.

YLEISKONEEN KÄYTTÖ



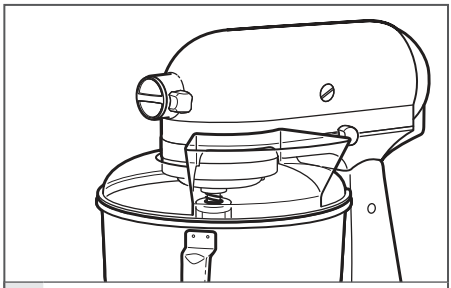
3 **Syöttönokan irrottaminen:**
Aseta nopeudensäädin asentoon 0.
Irrota yleiskone pistorasiasta.



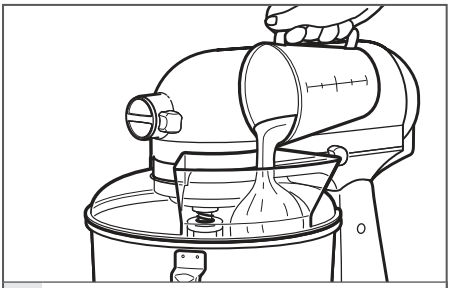
4 Nosta syöttönokan etuosa irti kulhon reunasta ja vedä eteenpäin.
Irrota lisälaite ja kulho.

SYÖTTÖKOURUN KÄYTTÄMINEN

Käytä syöttökourua estääksesi aineksia roiskumasta ulos kulhosta sekoitettaessa ja kaataaksesi aineksia helposti kulhoon sekoituksen aikana.



1 Parhaimman tuloksen aikaansaamiseksi käännä nokkaa siten, että moottoriosan pää peittää nokassa olevan “u”:n muotoisen aukon. Syöttökouru on tällöin lisälaitteen kiinnityspään oikealla puolella yleiskonetta edestäpäin katsottaessa.



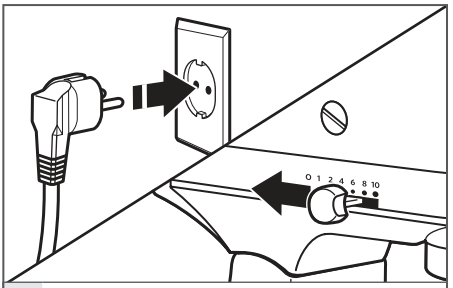
2 Kaada ainesosat kulhoon syöttökourun kautta.

* Sisältyy vain tiettyihin malleihin. Myös saatavilla valinnaisena lisälaitteena.

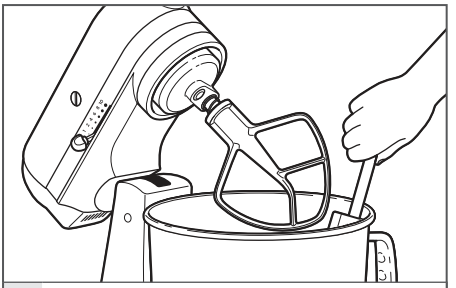
YLEISKONEEN KÄYTTÖ

NOPEUDENSÄÄTIMIEN KÄYTTÄMINEN

HUOM. Yleiskone saattaa lämmetä käytön aik na. Raskaassa, pitkässä sekoituksessa laitteen kansi voi kuumentua. Tämä on normaalia.



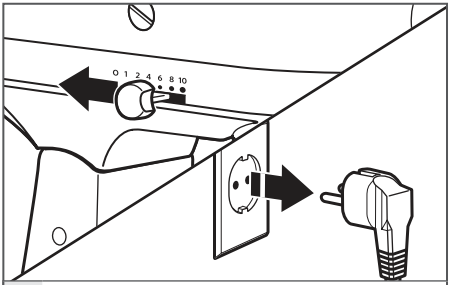
1 Kytke yleiskone asianmukaiseen sähköpistorasiaan. Säädä nopeussäätövipu aina pienimmälle nopeudelle käynnistyksessä ja lisää nopeutta asteittaen varoen roiskuttamasta aineksia. Katso taulukko ”10-nopeuksiset yleiskoneet”.



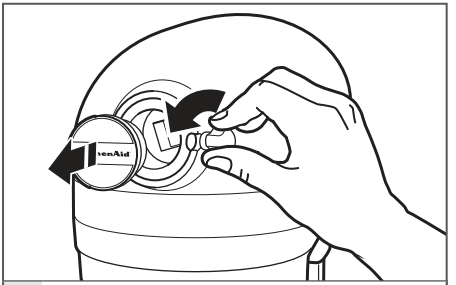
2 Älä kaavi kulhoa yleiskoneen ollessa käynnissä. Kulho ja sekoitin on suunniteltu niin, että sekoittaminen on perusteellista ilman toistuvaa kaapimista. Kulhon kaapiminen kerran tai kahdesti sekoittamisen aikana riittää yleensä.

VALINNAISET LISÄVARUSTEET

KitchenAid tarjoaa laajan valikoiman valinnaisia lisälaitteita, kuten lihamyllyjä ja pastakoneita. Ne voidaan kytkeä yleiskoneen käyttöakseliin kuvan mukaisesti.

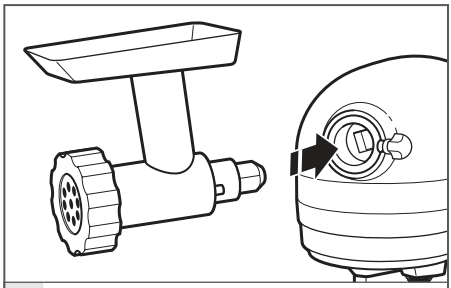


1 **Kytkeminen:** Aseta nopeudensäädin asentoon 0. Irrota yleiskone pistorasiasta.

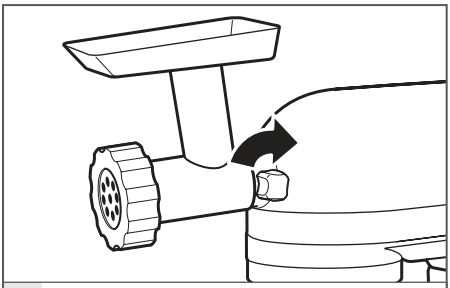


2 Löysää lisälaitteen lukitusnuppia kääntämällä sitä vastapäivään. Irrota lisälaitteen kiinnityspään suojakansi.

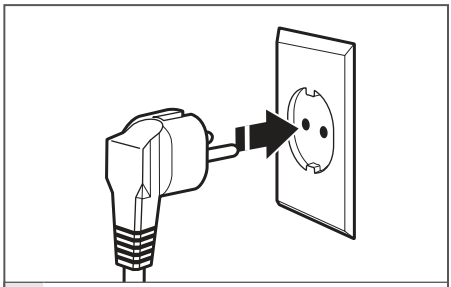
YLEISKONEEN KÄYTTÖ



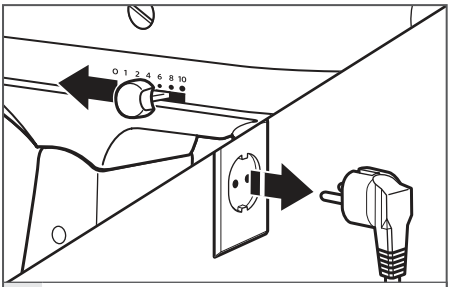
3 Työnnä lisälaitteen akseli suojuksineen kiinnityspäähän ja varmista, että akseli sopii neliömäiseen istukkaan. Lisälaitetta saattaa joutua pyörittämään edestakaisin. Kun lisälaite on oikeassa asennossa, laitteen kiinnitystappi sopii kiinnityspään reunassa olevaan koloon.



4 Kiristä lukitusnuppia kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes laite on täysin kiinni yleiskoneessa.

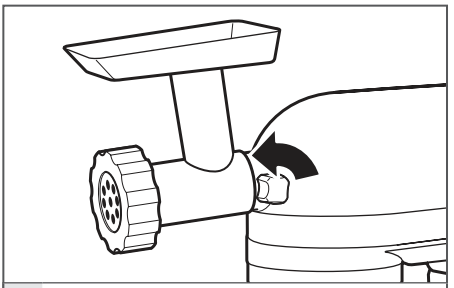


5 Kytke laite asianmukaiseen sähköpistorasiaan.

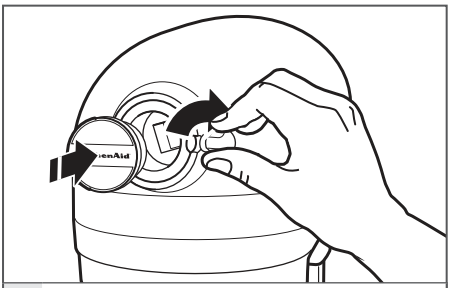


6 **Irrottaminen:**
Aseta nopeudensäädin asentoon 0. Irrota yleiskone pistorasiasta.

YLEISKONEEN KÄYTTÖ



7 Löysää lisälaitteen lukitusnuppia kääntämällä sitä vastapäivään. Kääntele lisälaitetta hieman edestakaisin ja vedä se samalla irti yleiskoneesta.



8 Laita kiinnityspään suojakansi paikoilleen. Kiristä lukitusnuppi kääntämällä sitä myötäpäivään.

HUOM. Lue kunkin lisälaitteen käyttö- ja huolto-ohjekirjasta suositellut nopeusasetukset ja käyttöajat.

HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

MUNANVALKUAISET

Kaada huoneenlämpöiset munanvalkuaiset puhtaaseen ja kuivaan kulhoon. Kiinnitä kulho ja metallivispilä. Kiihdytä asteittain haluttuun nopeuteen roiskumisen välttämiseksi ja vaahdota haluttuun koostumukseen asti.

MÄÄRÄ	SPEED
1 munanvalkuainen	ASTEITTAIN arvoon 10
2 tai useampi munanvalkuainen	ASTEITTAIN arvoon 8

Vispaamisen vaiheet

Munanvalkuaiset vispaantuvat nopeasti KitchenAid-yleiskoneella. Kannattaa siis varoa liikaa vaahdottamista.

KERMAVAAHTO

Kaada kylmä kermavaahto jäähdytettyyn kulhoon. Kiinnitä kulho ja metallivispilä. Kiihdytä asteittain haluttuun nopeuteen roiskumisen välttämiseksi ja vaahdota haluttuun koostumukseen asti.

MÄÄRÄ	SPEED
alle 200 ml	ASTEITTAIN arvoon 10
yli 200 ml	ASTEITTAIN arvoon 8

Vispaamisen vaiheet

Tarkkailee kermaa koko vaahdottamisen ajan. KitchenAid-yleiskone vispaa niin nopeasti, että vaahdon eri vaiheiden välillä on vain muutaman sekunnin ero.

HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

SEKOITUSVINKKEJÄ

Sekoitusaika

KitchenAid-yleiskone sekoittaa nopeammin ja huolellisemmin kuin monet muut sähkökäyttöiset yleiskoneet. Sen takia useimpien reseptien sekoitusaikaa tulee mukauttaa, jotta et sekoita taikinaa liikaa.

Määritä paras sekoitusaika tarkkailemalla taikinaa ja sekoittamalla sitä vain juuri niin kauan, että saavutat reseptissä kuvatun koostumuksen – esimerkiksi "tasainen ja kermainen". Valitse paras sekoitusnopeus kappaleen "10-nopeuksiset yleiskoneet" mukaan.

Ainesosien lisääminen

Useimpien taikinoiden - erityisesti kakku- ja pikkuleipätaikinoiden - aineiden lisäämisessä noudatetaan järjestystä:

1/3 kuivista ainesosista
1/2 nestemäisistä ainesosista
1/3 kuivista ainesosista
1/2 nestemäisistä ainesosista
1/3 kuivista ainesosista

Käytä nopeutta 1, kunnes kaikki ainesosat ovat sekoittuneet. Lisää tehoa sitten asteittain haluttuun nopeuteen.

Lisää ainesosat aina mahdollisimman läheltä kulhon reunaa; älä lisää niitä suoraan liikkuvaan sekoittimeen. Syöttönokkaa voidaan käyttää helpottamaan ainesosien lisäämistä.

HUOM. Jos kulhon pohjalla olevat ainekset eivät ole sekoittuneet kunnolla, vatkain ei ole tarpeeksi syvällä kulhossa. Katso kappaletta "Vispilästä kulhoon vapaa korkeus".

Valmiit kakkuseokset

Kun valmistat kakkuja valmiista sekoituksista, käytä nopeutta 4 keskinopeuksiin ja nopeutta 6 suuriin nopeuksiin. Sekoita pakkauksen ohjeiden mukaisen ajan parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Pähkinöiden, rusinoiden tai sukaatin lisääminen

Kiinteät ainesosat tulee lisätä sekoitukseen viimeisten sekuntien aikana nopeudella 1. Taikinan tulee olla tarpeeksi paksua, jotta hedelmät tai pähkinät eivät putoa vuoan allimmaksi paistamisen aikana. Tahmeat hedelmäpalat tulee jauhottaa, jotta ne tarttuvat paremmin kiinni taikinaan.

Nestemäiset seokset

Paljon nesteitä sisältävät seokset tulee sekoittaa alhaisilla nopeuksilla roiskumisen välttämiseksi. Lisää nopeutta vasta, kun seos on paksuuntunut.

Hiivataikinoiden alustaminen

Käytä hiivataikinoiden sekoittamiseen ja alustamiseen AINA taikinakoukkua. Käytä nopeutta 2 hiivataikinoiden sekoittamiseen ja alustamiseen. Muiden nopeuksien käyttö saattaa helposti lisätä laitevian riskiä.

Älä käytä reseptejä, joissa tarvitaan enemmän kuin 0,90 kg tavallista jauhoa tai 0,80 kg kokovehnäjauhoa, kun teet taikinaa 4,3 L:n nostopäisellä yleissekoittimella.

Älä käytä reseptejä, joissa tarvitaan enemmän kuin 1,00 kg tavallista jauhoa tai 0,80 kg kokovehnäjauhoa, kun teet taikinaa 4,8 L:n nostopäisellä yleissekoittimella.

HOITO JA PUHDISTUS

⚠VAROITUS

Sähköiskun vaara

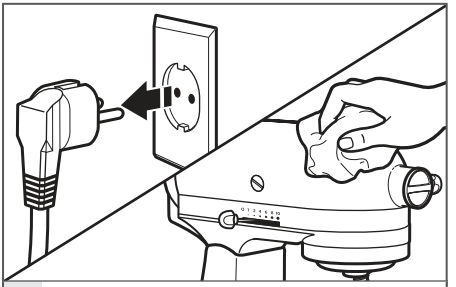
Laita pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

Älä poista maadoitusliitintä.

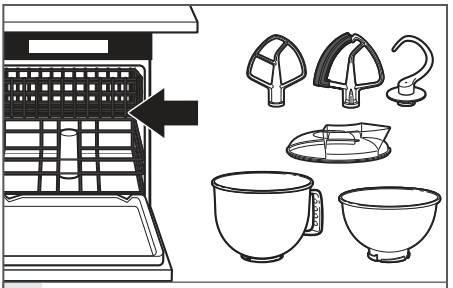
Älä käytä muuntajaa.

Älä käytä jatkojohtoa.

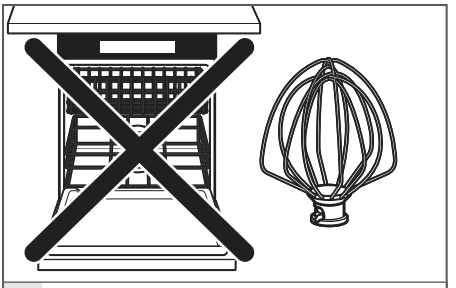
Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.



1 Tarkista aina, että yleiskone on irrotettu pistorasiasta ennen puhdistamista. Pyyhi yleiskone pehmeällä, kostealla liinalla. Älä käytä kotitalous-/kaupallisia puhdistusaneita. Pyyhi sekoittimen akseli säännöllisesti Älä upota laitetta veteen.



2 Kulho, syöttönokka*, valkoinen tasovispilä, joustavareunainen sekoitin* ja valkoinen taikinakoukku voidaan pestä astianpesukoneessa. Ne voidaan myös puhdistaa kuumassa pesuainevedessä ja huuhtoa huolellisesti ennen kuivausta. Älä säilytä tarvikkeita kiinnitettynä akseliin.



3 **TÄRKEÄÄ:** Lankavispilä ei kestä konepesua. Puhdista se perusteellisesti vaahtoavassa vedessä ja huuhtele huolellisesti ennen kuivausta. Älä säilytä lankavispilää kiinnitettynä akseliin.

* Sisältyy vain tiettyihin malleihin. Myös saatavilla valinnaisena lisälaitteena.

VIANETSINTÄ

⚠VAROITUS

Sähköiskun vaara

Laita pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

Älä poista maadoitusliitintä.

Älä käytä muuntajaa.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

Lue alla oleva teksti ennen kuin soitat huoltoliikkeeseen.

1. Yleiskone saattaa lämmetä käytön aikana. Ison annoksen ja pitkän sekoittamisajan aikana laitteen yläosan koskettaminen saattaa tuntua epämiellyttävän kuumalta. Tämä on normaalia.
2. Yleiskoneesta saattaa lähteä kitkerää hajua erityisesti silloin, kun laite on uusi. Se on tavallinen ilmiö sähkömoottoreita käytettäessä.
3. Jos sekoitusmela osuu kulhoon, pysäytä yleiskone. Katso kappaletta “Vispilästä kulhoon vapaa korkeus”.

Jos yleiskoneesi toimii väärin tai se ei käynnisty, tarkista seuraavat seikat:

- Onko yleiskone kiinni pistorasiassa?
- Onko yleiskoneen pistorasiaan liittyvä sulake kunnossa? Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.
- Sammuta yleiskone 10–15 sekunniksi ja käynnistä se uudelleen. Jos yleiskone ei lähde käyntiin, anna sen viilentyä 30 minuutin ajan ennen uudelleen käynnistämistä.
- Jos ongelma ei johdu yllämainituista seikoista, katso “Huolto ja takuu”.

TAKUU JA HUOLTO

KITCHENAID-YLEISKONEEN TAKUU

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: Artisan-malleille 5KSM125 ja 5KSM175PS: viiden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien. Malleille 5K45SS and 5KSM45: kahden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	**Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.**	**A. Korjauksia, jos yleiskonetta on käytetty muuhun tarkoitukseen kuin tavalliseen ruoan valmistukseen.** **B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai paikallisista sähköasennus-säädöksistä 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.

Piketa Oy
PL 420 / Rautatienkatu 19
33101 / 33100 Tampere
FINLAND

KitchenAid Palvelunumero: 03-2333280

www.piketa.fi
piketa@piketa.fi

ASIAKASPALVELU

Yleinen palvelunumero: 00800 3810 4026

Lisätietoja on verkkosivustossa:
www.KitchenAid.eu

©2016 Kaikki oikeudet pidätetään. KITCHENAID ja Stand Mixer -yleiskoneen muotoilu ovat tavaramerkkejä sekä Yhdysvalloissa että muualla.

INDHOLD

DELE OG FUNKTIONER 204
Dele og funktioner 204

SIKKER BRUG AF MIXEREN 205
Vigtige sikkerhedsforskrifter 205
Elektriske krav 207
Bortskaffelse af elektriske apparater 207

BETJENING AF MIXEREN 208
Guide til anbefalede hastigheder 208
Tilbehørsguide 209
Påsætning/aftagning af skålen 209
Løft/sænk af motorhovedet 210
Påsætning/aftagning af piskeriset, piskeriset med fleksibel kant*, det flade piskeris eller dejkrogen 210
Indstilling af afstanden mellem fladt piskeris og skål 212
Påsætning/aftagning af plastskærmen* 212
Brug af plastskærmen* 213
Betjening af hastighedskontrollen 214
Ekstraudstyr 214

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER 216
Æggehvider 216
Flødeskum 216
Blandingstips 217

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 218

FEJLFINDING 219

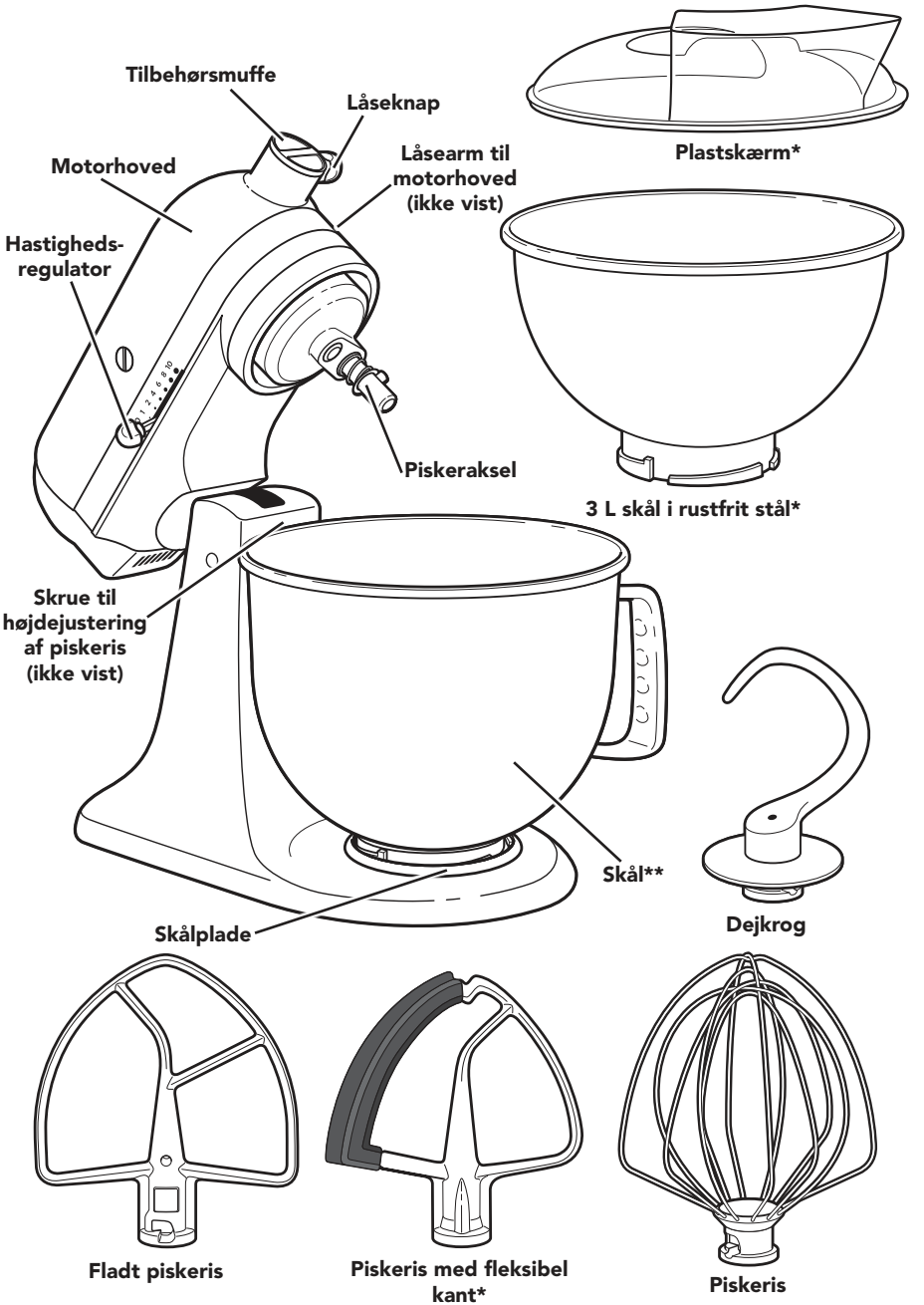
GARANTI OG SERVICE 220

DANSK

* Følger med udvalgte modeller. Kan også fås som valgfrit tilbehør.

DELE OG FUNKTIONER

DELE OG FUNKTIONER



* Følger med udvalgte modeller. Kan også fås som valgfrit tilbehør.

** Skålens design og materiale afhænger af mixermodellen.

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

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

Her vises sikkerhedssymbolet.

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

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

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

ADVARSEL — **Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne**

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

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

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

1. Læs alle instruktioner.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må mixeren ikke anbringes i vand eller anden væske.
3. Fjern stikket fra stikkontakten, når mixeren ikke bruges, før du sætter tilbehør på eller tager tilbehør af, og før rengøring.
4. Lad aldrig mixeren køre uden opsyn.

5. Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover og personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn af en person, der har ansvaret for dem. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
6. Undgå at komme i berøring med de bevægelige dele. Sørg for at holde hænder, hår, tøj samt grydeskeer og andre redskaber i god afstand af piskeriset under brug for at minimere risikoen for personskade og/eller beskadigelse af mixeren.
7. Brug ikke mixeren, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis maskinen ikke fungerer korrekt, eller hvis den er faldet på gulvet eller på anden måde er beskadiget. Indlever i givet fald mixeren på et autoriseret KitchenAid servicecenter til eftersyn, reparation eller justering af de elektriske eller mekaniske komponenter.
8. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektriske stød eller personskade.
9. Brug ikke mixeren udendørs.
10. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
11. Afmonter flade piskeris, piskeriset eller dejkrogen inden rengøring af mixeren.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.

SIKKER BRUG AF MIXEREN

ELEKTRISKE KRAV

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk stød

Skal sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.

Jordforbindelsesstikket må ikke fjernes.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

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

Wattforbrug:
300 W for modellerne 5KSM125 og 5KSM175PS
275 W for modellerne 5K45SS og 5KSM45

Spænding: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

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

Brug ikke forlængerledning. Hvis ledningen er for kort, skal du kontakte en autoriseret elektriker for at få installeret en stikkontakt tættere på toasteren.

DANSK

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 miljøregler 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.

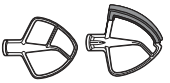
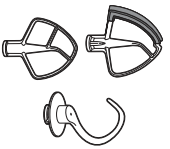
- Symbolet på produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke skal behandles som husholdningsaffald, men skal afleveres på et passende indsamlingscenter, hvor elektrisk og elektronisk udstyr genanvendes.

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

BETJENING AF MIXEREN

GUIDE TIL ANBEFALEDE HASTIGHEDER

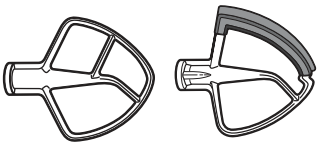
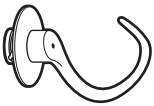
Alle hastighedsindstillingerne har Soft Start-funktion, som automatisk starter mixeren ved en lavere hastighed for at forhindre stænk og "melskyer" ved opstart, og som derefter hurtigt øger hastigheden i henhold til indstillingen.

HASTIGHED	HANDLING	TILBEHØR	BESKRIVELSE
1	OMRØRING		Bruges til langsom omrøring, blanding, mosning og start af alle former for omrøring. 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 ældning af gærdeje.
2	LANGSOM ÆLTNING		Bruges til langsom blanding, mosning og hurtigere omrøring. Bruges til ældning af tunge deje og desserter, til den første mosning af kartofler og andre grøntsager, tilsætning af fedtstof til mel, røring af tynde eller sprøjtende deje samt blanding og ældning af gærdeje.
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 æggehvider, der skal bruges til marengs. Middel hastighed til kageblandinger.
6	OMRØRING, PISKNING TIL CREME		Bruges til mellemhurtig omrøring eller piskning. Bruges til at færdigrøre kagedeje, og andre deje. Høj hastighed til kagedeje.
8	HURTIG OMRØRING, PISKNING		Til piskning af flødeskum, æggehvider og glasurer.
10	HURTIG PISKNING		Til piskning af små mængder fløde, æggehvider eller den afsluttende piskning af kartoffelmos.

BEMÆRK: Hastigheden kan indstilles mellem de trin, der er listet i ovenstående, for at opnå hastigheder på 3, 5, 7 og 9, hvis det er nødvendigt med en finere justering. Indstil ikke hastigheden på mere end 2 ved ældning af gærdej - højere hastighed kan medføre skader på mixeren.

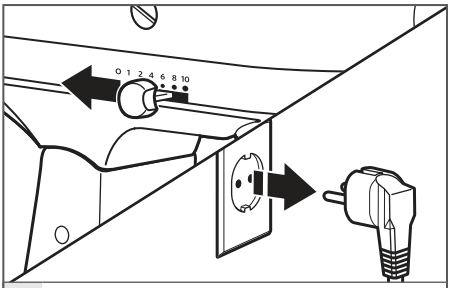
BETJENING AF MIXEREN

TILBEHØRSGUIDE

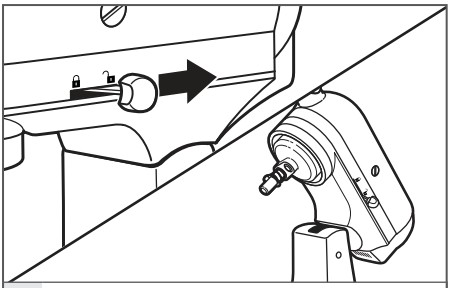
TILBEHØR		FORMÅL
Fladt piskeris og piskeris med fleksibel kant* til normale / tunge blandinger som f.eks.:		Kager, glasurer, slik, småkager, tærtedej, kiks, farsbrød, kartoffelmos
Piskeris til blandinger, der skal indeholde luft, som f.eks.:		Æg, æggehvider, fløde, opbagte glasurer, sandkager, mayonnaise, nogle sliktyper
Dejkrog til blanding og ældning af gærdeje som f.eks.:		Brød, rundstykker, pizzadej, boller

* Følger med udvalgte modeller. Kan også fås som valgfrit tilbehør.

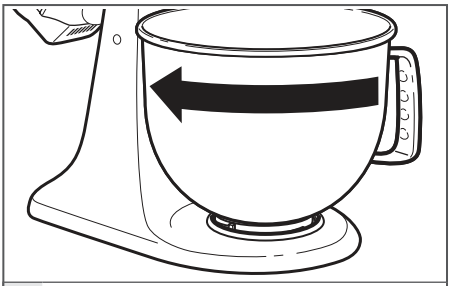
PÅSÆTNING/AFTAGNING AF SKÅLEN



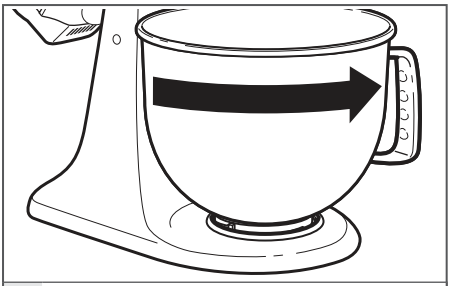
1 **Sådan fastgøres skålen:** Drej hastighedsregulatoren på "0". Sluk på stikkontakten og fjern stikket.



2 Hold låsearmen i "lås op-positionen" og vip motorhovedet tilbage.



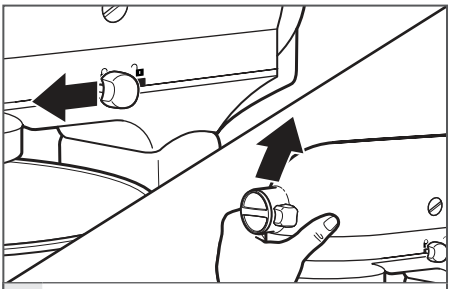
3 Placer skålen på skålholderen. Drej forsigtigt skålen med uret.



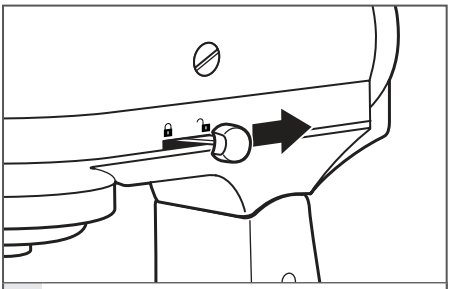
4 **Sådan tages skålen af:** Gentag trin 1 og 2. Drej forsigtigt skålen mod uret.

BETJENING AF MIXEREN

LØFT/SÆNK AF MOTORHOVEDET



1 **Sådan løftes motorhovedet:** Hold låsearmen i "lås op-positionen" og vip motorhovedet tilbage. Når låsearmen slippes, går den automatisk tilbage i låseplaceringen og holder dermed motorhovedet oppe.



2 **Sådan sænkes motorhovedet:** Skub låsehåndtaget for at låse op og tryk forsigtigt motorhovedet ned. Låsehåndtaget går automatisk tilbage i låseplaceringen, når motorhovedet er nede. Før brug skal låsen afprøves ved at prøve at løfte motorhovedet.

BEMÆRK: Motorhovedet skal altid være i låst placering, når mixeren bruges.

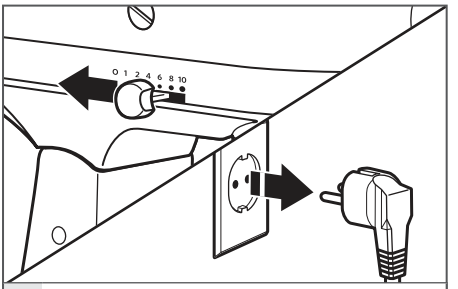
PÅSÆTNING/AFTAGNING AF PISKERISET, PISKERISET MED FLEKSIBEL KANT*, DET FLADE PISKERIS ELLER DEJKROGEN

⚠ ADVARSEL

Risiko for kvæstelser

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

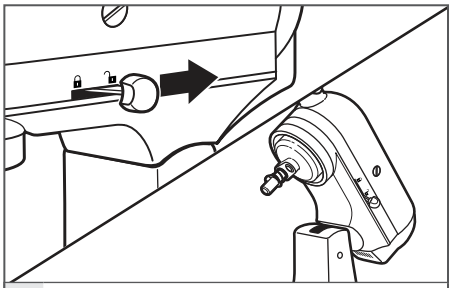
I modsat fald, kan det resultere i knoglebrud, snitsår eller blå mærker.



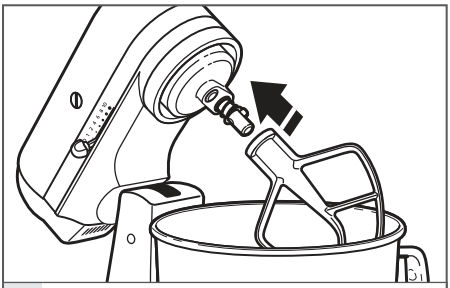
1 **Sådan påsættes tilbehør:** Drej hastighedsregulatoren på "0". Sluk på stikkontakten og fjern stikket.

* Følger med udvalgte modeller. Kan også fås som valgfrit tilbehør.

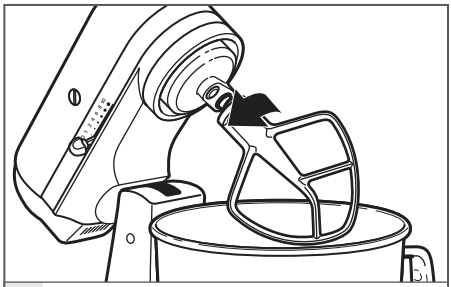
BETJENING AF MIXEREN



2 Hold låsearmen i "lås op-positionen" og vip motorhovedet tilbage.



3 Sæt tilbehøret på skaftet og tryk opad, så meget som muligt. Drej derefter tilbehøret til højre, så tilbehøret hænges over pinden på skaftet.



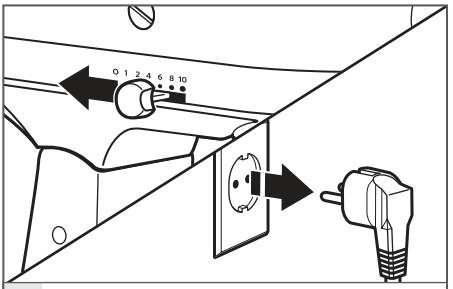
4 **Sådan fjernes tilbehør:** Gentag trin 1 og 2. Tryk tilbehøret opad så langt som muligt og drej til venstre. Træk derefter tilbehøret af skaftet.

DANSK

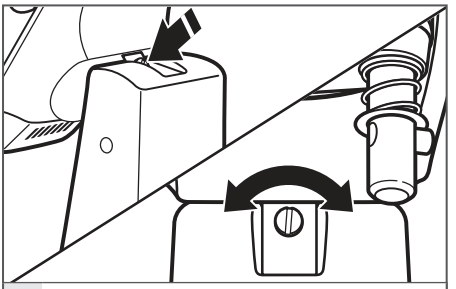
BETJENING AF MIXEREN

INDSTILLING AF AFSTANDEN MELLEM FLADT PISKERIS OG SKÅL

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



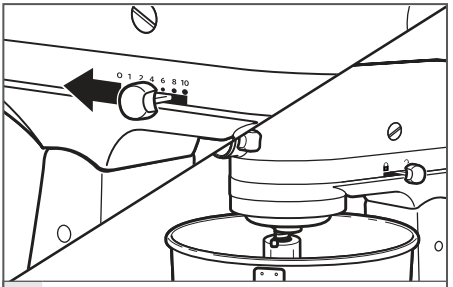
1 Drej hastighedsregulatoren på ”0”. Sluk på stikkontakten og fjern stikket.



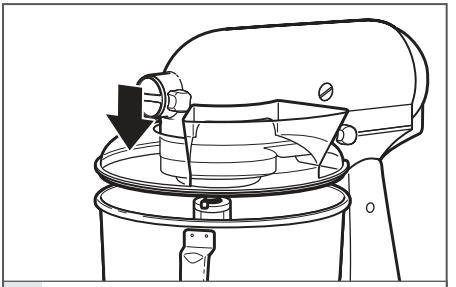
2 Løft motordelen. Drej skruen en anelse mod uret (mod venstre) for at hæve det flade piskereris eller med uret (mod højre) for at sænke det. Indstil det flade piskeris, således at den lige netop går fri af skålens bund. Hvis skruen drejes for meget, kan det ske, at låsearmen ikke fastlåses i den korrekte position.

BEMÆRK: Det flade piskeris må ikke røre ved skålens bund eller side, 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.

PÅSÆTNING/AFTAGNING AF PLASTSKÆRMEN*



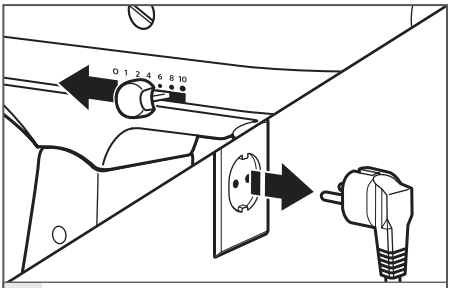
1 **Sådan påsættes plastskærmen:** Drej hastighedsregulatoren på ”0”. Sluk på stikkontakten og fjern stikket. Påsæt det valgte tilbehør. Se afsnittet ”Påsætning/aftagning af piskeriset, piskeriset med fleksibel kant, det flade piskeris eller dejkrogen”.



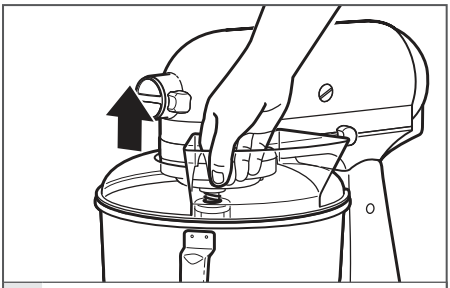
2 Med mixerens forside mod dig skubbes plastskærmen over skålen, indtil plastskærmen er centreret. Skærmens nederste kant skal passe ind i skålen.

* Følger med udvalgte modeller. Kan også fås som valgfrit tilbehør.

BETJENING AF MIXEREN



3 **Sådan afmonterer du plastskærmen med sliske:** Drej hastigheds-regulatoren på "0". Sluk på stikkontakten og fjern stikket.

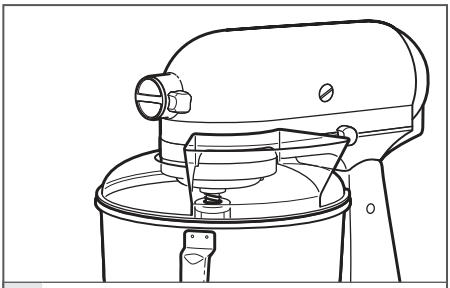


4 Løft fronten af plastskærmen fri af skålens kant og træk fremad. Fjern tilbehør og skål.

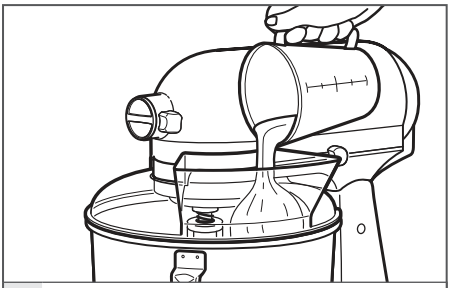
DANSK

BRUG AF PLASTSKÆRMEN*

Brug plastskærmen til at undgå sprøjt fra skålen ved brug: Platskærmen gør det også nemmere at hælde ingredienser i skålen under drift.



1 For at opnå det bedste resultat drejes skærmen så motorhovedet dækker det "uformede" hul i skærmen. Hældeslisken er lige til højre for for tilbehørsmuffen, når mixeren vender imod dig.



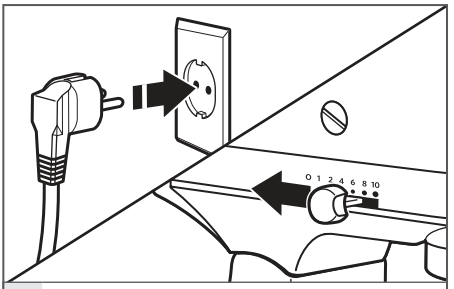
2 Hæld ingredienserne i skålen via slisken.

* Følger med udvalgte modeller. Kan også fås som valgfrit tilbehør.

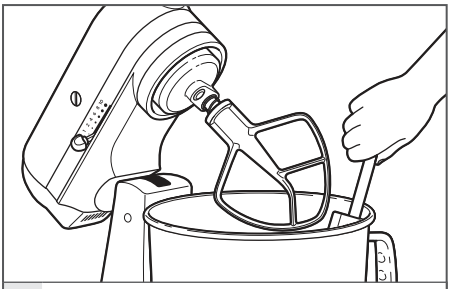
BETJENING AF MIXEREN

BETJENING AF HASTIGHEDSKONTROLLEN

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



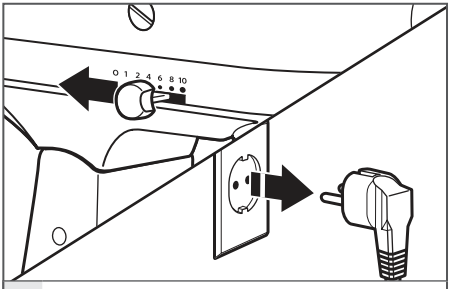
1 Sæt stikket i stikkontakten og tænd for kontakten. Start altid mixeren på lav hastighed og øg derefter hastigheden gradvist for at undgå sprøjt. Se "Guide til anbefalede hastigheder".



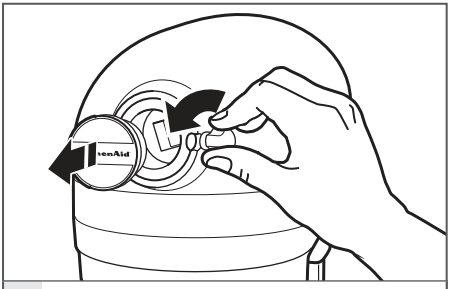
2 Skrab ikke skålen, mens køkkenmaskinen kører. Skålen og piskeriset er beregnet til at sikre en grundig blanding, uden at der er behov for at skrabe skålen særlig tit. Det er som regel tilstrækkeligt at skrabe skålen en eller to gange, når der røres.

EKSTRAUDSTYR

KitchenAid tilbyder et bredt udvalg af valgfrit tilbehør som f.eks. kødhakkere eller pastamaskiner. De kan påsættes skaftet på mixeren som vist her.

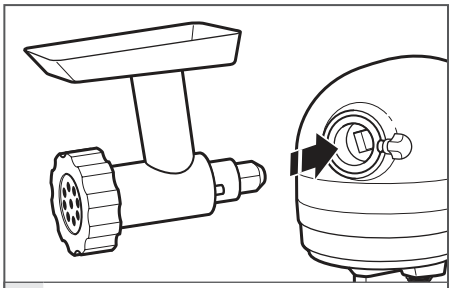


1 **Montering:** Drej hastighedsregulatoren på "0". Sluk på stikkontakten og fjern stikket.

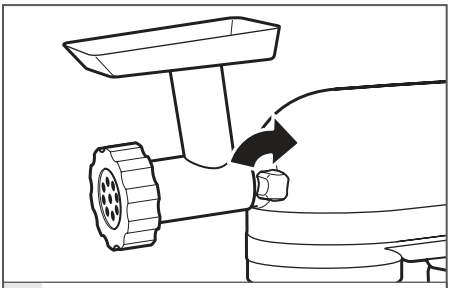


2 Skru tilbehørsskruen løs ved at dreje den mod uret. Fjern hætten over tilbehørsmuffen.

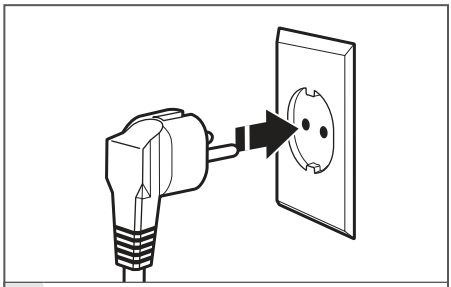
BETJENING AF MIXEREN



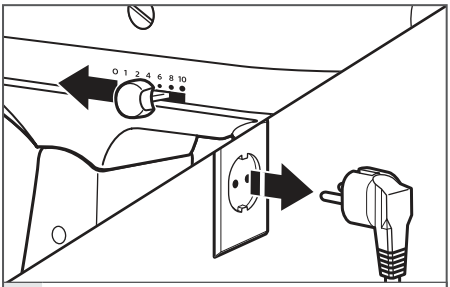
3 Monter akselhuset i tilbehørsholderen ved at skubbe drivskaftet ind i den firkantede tilbehørsholder. Du kan eventuelt dreje tilbehøret lidt frem og tilbage, når du monterer det. Når tilbehøret er i den korrekte position, passer tappen på tilbehøret i tapåbningen på kanten af tilbehørsholderen.



4 Stram tilbehørsskruen ved at dreje den med uret, indtil tilbehøret er låst helt fast til mixeren.



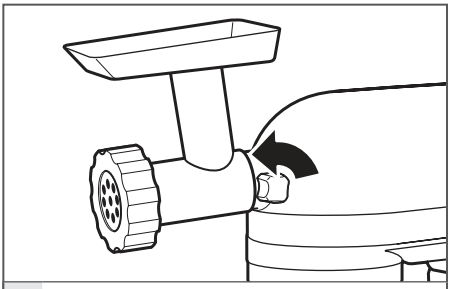
5 Sæt stikket i stikkontakten og tænd på kontakten.



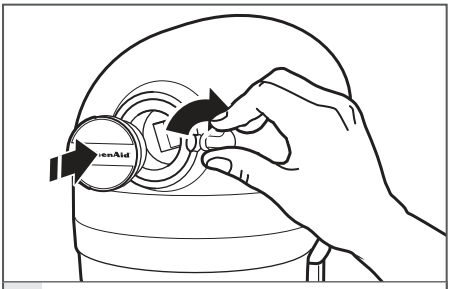
6 **Aftagning:** Drej hastigheds-regulatoren 5 på "0". Sluk på stikkontakten og fjern stikket.

DANSK

BETJENING AF MIXEREN



7 Skru tilbehørsskruen løs ved at dreje den mod uret. Drej tilbehøret forsigtigt frem og tilbage, mens du trækker det af akslen.



8 Sæt dækslet på tilbehørsmuffen. Spænd tilbehørsmuffen ved at dreje den med uret.

BEMÆRK: Se Vejledningen til brug og pleje for hver tilbehørsdel for anbefalede hastighedsindstillinger og driftstider.

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

ÆGGEHVIDER

Hæld æggehviderne (med stuetemperatur) i en ren, tør skål. Fastgør skålen og stålpiskeren. For at undgå, at fløden sprøjter ud over skålen under piskningen, øges hastigheden trinvist, indtil den ønskede hastighed er nået.

MÆNGDE	HASTIGHED
1 æggehvide	GRADVIST til 10
2 eller flere æggehvider	GRADVIST til 8

Piskestadier

KitchenAid mixeren pisker æggehvider meget hurtigt. Undgå overpiskning.

FLØDESKUM

Hæld fløden i den afkølede skål. Fastgør skålen og stålpiskeren. For at undgå, at fløden sprøjter ud over skålen under piskningen, øges hastigheden trinvist, indtil den ønskede hastighed er nået.

MÆNGDE	HASTIGHED
mindre end 200 ml	GRADVIST til 10
mere end 200 ml	GRADVIST til 8

Piskestadier

Hold godt øje med fløden under piskningen. KitchenAid mixeren pisker så hurtigt, at der kun er et par sekunder mellem piskestadierne.

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

BLANDINGSTIPS

Blandingstid

KitchenAid mixeren er hurtigere og grundigere end de fleste andre elektriske røremaskiner. Derfor skal røretiden i de fleste opskrifter reduceres, så der ikke røres eller piskes for længe.

Se på dejen eller blandingen, og rør kun, indtil den har den konsistens, der er beskrevet i opskriften, som f.eks. "jævn og cremet", som en hjælp til at vælge den ideelle omrøringstid. Se afsnittet "Oversigt over hastigheder" vedrørende valg af de bedste blandehastigheder.

Tilsætning af ingredienser

Den almindelige fremgangsmåde for blanding af de fleste former for dej, især kage- og småkagedeje, er at tilsætte:

1 /3 af de tørre ingredienser
1 /2 af de flydende ingredienser
1 /3 af de tørre ingredienser
1 /2 af de flydende ingredienser
1 /3 af de tørre ingredienser

Brug hastighed 1, indtil ingredienserne er blandet sammen. Skift derefter trinvist til den ønskede hastighed.

Tilsæt altid ingredienserne så tæt ved skålens kant som muligt og ikke direkte ind i det roterende piskeris. Hældeslisken gør det nemmere at tilsætte ingredienser.

BEMÆRK: Hvis ingredienserne i bunden af skålen ikke blandes korrekt, går piskeren ikke tilstrækkeligt langt ned i skålen. Se "Indstilling af afstand mellem skål og pisker".

Kageblandinger

Når færdige kageblandinger skal røres, anvendes hastighed 4 som mellemhøj hastighed og hastighed 6 som høj hastighed. Det bedste resultat opnås, hvis der røres i den periode, der er angivet på pakningen.

Tilsætning af nødder, rosiner eller kandiseret frugt

Faste emner skal foldes ind i de sidste sekunder ved drift på Hastighed 1. Dejen skal være så tyk, at frugten eller nødderne forhindres i at falde til bunds i bageformen under bagningen. Frugter, der er klistrede, skal vendes i mel, før de kommes i dejen.

Flydende blandinger

Blandinger, der indeholder store mængder flydende ingredienser, bør blandes ved lavere hastigheder for at undgå, at blandingen sprøjter ud over kanten. Hastigheden bør først sættes op, når blandingen er blevet tykkere.

Ældning af gærdej

Brug ALTID dejkrogen ved omrøring og ældning af gærdej. Indstil hastigheden på 2 ved blanding og ældning af gærdej. Hvis mixeren indstilles på hastigheder, der er højere end de anbefalede, er der stor risiko for, at maskinen bliver beskadiget.

Brug ikke opskrifter til dej med over 900 g almindeligt mel eller 800 g fuldkornsmel med en 4,3 L mixer med vippehoved.

Brug ikke opskrifter til dej med over 1 kg almindeligt mel eller 800 g fuldkornsmel med en 4,8 L mixer med vippehoved.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk stød

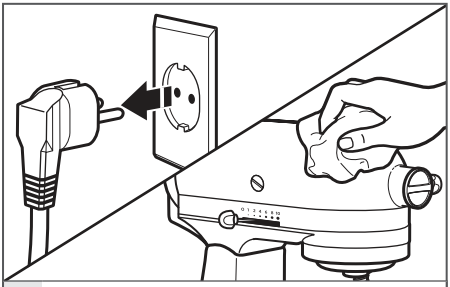
Skal sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.

Jordforbindelsesstikket må ikke fjernes.

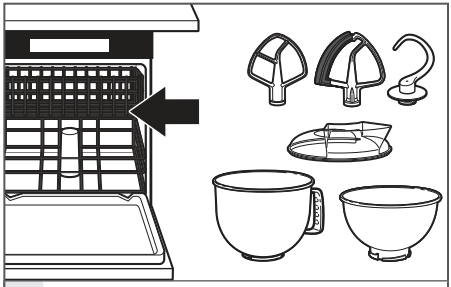
Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

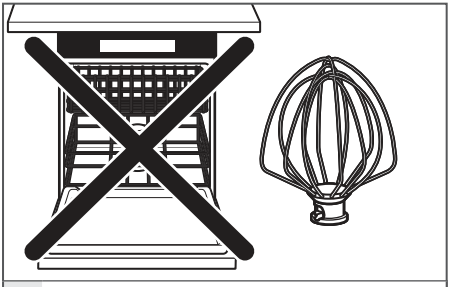
Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskade, brand eller elektrisk stød.



1 Husk altid at trække stikket ud af stikkontakten før rengøring. Aftør mixeren med en blød, fugtig klud. Brug ikke rengøringsmidler. Tør jævnligt piskerakslen af, og fjern eventuelle ophobede rester. Mixeren må ikke komme under/i vand.



2 Skålen, plastskærm*, det flade piskeris, piskeris med fleksibel kant* og dejkrogen kan vaskes i opvaskemaskine. De kan også vaskes grundigt i almindeligt varmt opvaskevand og derefter skylles omhyggeligt inden aftørring. Lad ikke tilbehør sidde på maskinen i forbindelse med opbevaring.



3 **VIGTIGT:** Piskeriset kan ikke vaskes i opvaskemaskine. Rengør det i stedet grundigt i varmt sæbevand og skyl grundigt før tørring. Opbevar ikke piskeren på skaftet.

* Følger med udvalgte modeller. Kan også fås som valgfrit tilbehør.

FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk stød

Skal sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.

Jordforbindelsesstikket må ikke fjernes.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

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

Læs følgende, inden du kontakter et servicecenter:

1. Mixeren kan blive varm under brug. Ved tunge blandinger og længerevarende omrøring kan det være ubehageligt at røre ved mixerens øverste del. Dette er 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 "Indstilling af afstand mellem skål og pisker".

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

- Er mixeren tilsluttet en stikkontakt?
- Fungerer sikringen på den kreds, som mixeren er tilsluttet? Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre, at det er tilsluttet.
- 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 er forårsaget af noget af ovenstående, så se afsnittet "Garanti og service".

GARANTI OG SERVICE

GARANTI FOR KITCHENAID MIXER

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: **For Artisan modeller 5KSM125 og 5KSM175PS:** **Fem års fuld garanti fra købsdatoen.** **For model 5K45SS, og 5KSM45:** **To 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 køkkenmaskinen anvendes til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning.** **B. Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/betjeninger, 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.

I Danmark:

C.J. HVIDEVARESERVICE APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV

Tlf: 98 18 21 00

www.cjhvidevareservice.dk

KUNDESERVICE

THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11
2600 GLOSTRUP

Tlf: 70 20 52 22

Telefonnummer til kundesupport: 00800 3810 4026

Besøg vores websted for flere oplysninger:
www.KitchenAid.eu

©2016 Alle rettigheder forbeholdes. KITCHENAID og køkkenmaskinens design er varemærker i USA og andetsteds.

EFNISYFIRLIT

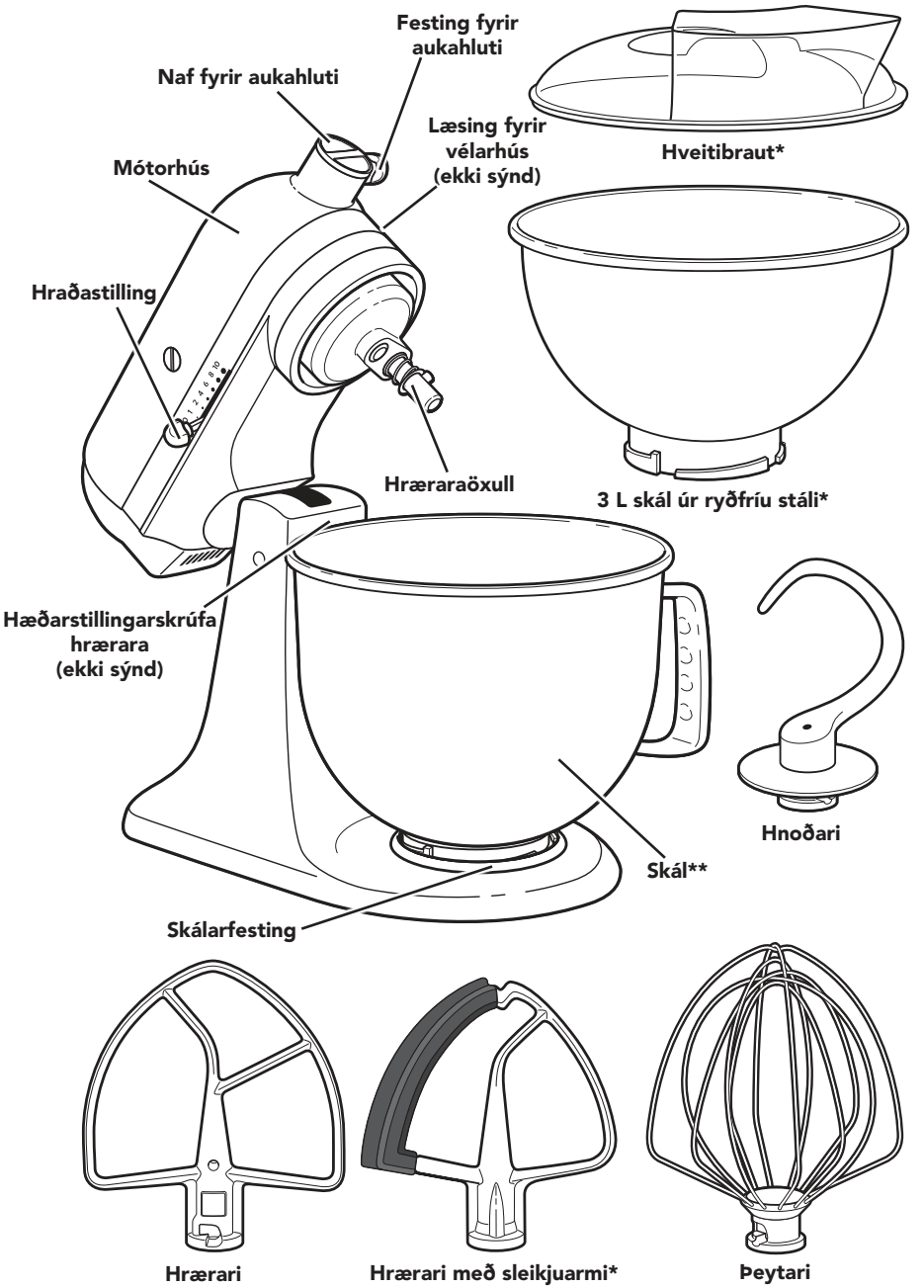
HLUTAR OG EIGINLEIKAR 222
Hlutar og eiginleikar 222
ÖRYGGI BORÐHRÆRIVÉLAR 223
Mikilvæg öryggisatriði 223
Raftenging 225
Förgun rafbúnaðarúrgangs 225
BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ 226
Leiðarvísir um hraðastýringu 226
Leiðarvísir fylgihluta 227
Skálin sett á/tekin af 227
Mótorhausnun lyft/látinn síga 228
Flati hrærarinn, hrærarinn með sleikjuarminum*, þeytarinn, eða hnoðkrókurinn settur á/tekinn af 228
Bilið á milli hrærara og skálar 230
Hveitibrautin* sett á/tekin af 230
Hveitibrautin* notuð 231
Hraðastýringin notuð 232
Valkvæðir fylgihlutir 232
RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI 234
Eggjahvítur 234
Þeyttur rjómi 234
Ráð um blöndun 235
UMHIRÐA OG HREINSUN 236
BILANALEIT 237
ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA 238

ÍSLENSKA

* Fylgir aðeins með völdum gerðum. Einnig fáanleg sem valkvæður fylgihlutur.

HLUTAR OG EIGINLEIKAR

HLUTAR OG EIGINLEIKAR



* Fylgir aðeins með völdum gerðum. Einnig fáanleg sem valkvæður fylgihlutur.

** Hönnun og efni skálar fer eftir gerð borðhrærivélar.

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

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

Þetta er öryggisviðvörunartákn.

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

Öllum öryggisviðvörunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

⚠ HÆTTA — **Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.**

⚠ VIÐVÖRUN — **Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.**

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, segja þér hvernig draga á úr hættu á meiðslum og segja þér hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

ÍSLENSKA

MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI

Við notkun raftækja þarf ávallt að fylgja grundvallar-öryggisráðstöfunum, þar á meðal:

1. Lestu allar leiðbeiningar.
2. Aldrei má setja borðhrærivélina í vatn eða annan vökva því það getur valdið raflosti.
3. Alltaf skal taka borðhrærivélina úr sambandi þegar hún er ekki í notkun, þegar aukahlutir eru settir á eða teknir af henni og áður en hún er hreinsuð.
4. Aldrei skilja borðhrærivélina eftir án eftirlits á meðan hún er í notkun.

5. Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þeim hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Börn skulu ekki leika sér með tækið. Hreinsun og notandaviðhald skal ekki framkvæmt af börnum án eftirlits.
6. Forðastu 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 sleifum og öðrum áhöldum, frá hræraranum þegar vélin er í gangi.
7. Ekki nota borðhrærivélina ef snúran eða klóin er skemmd eða eftir að vélin bilar eða hún hefur dottið eða skemmst á einhvern hátt. Farðu með tækið til næstu viðurkenndu þjónustumiðstöðvar vegna skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.
8. Notkun aukahluta sem KitchenAid hvorki mælir með né selur getur valdið eldsvoða, raflosti eða slysi.
9. Notaðu borðhrærivélina ekki utanhúss.
10. Ekki láta snúruna ekki hanga fram af borði eða bekk.
11. Taktu hrærarann, þeytarann eða deigkrókinn af borðhrærivélinni fyrir þvott.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.

ÖRYGGI BORÐHRÆRIVÉLAR

RAFTENGING

⚠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.

Rafafl:
300 W fyrir gerðir 5KSM125 og 5KSM175PS
275 W fyrir gerðir 5K45SS og 5KSM45

Spenna: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

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

Ekki nota framlengingarsnúru.
Ef rafmagnssnúran er of stutt skaltu láta löggiltan rafvirkja eða þjónustuaðila setja upp tengil nálægt tækinu.

ÍSLENSKA

FÖRGUN RAFBÚNAÐARÚRGANGS

Förgun umbúðaefnis

Umbúðaefnið 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.

Vörunni hent

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

- Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem annars gætu orsakast af óviðeigandi meðhöndlun við förgun þessarar vöru.

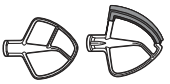
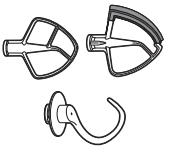
- Táknið ▬ á vörunni eða á meðfylgjandi skjölum gefur til kynna að ekki skuli meðhöndla hana sem heimilisúrgang, heldur verði að fara með hana á viðeigandi söfnunarstöð fyrir endurvinnslu raf- og rafeindabúnaðar.

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

BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ

LEIÐARVÍSIR UM HRAÐASTÝRINGU

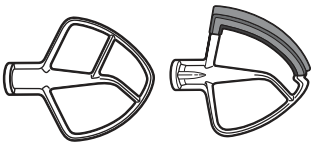
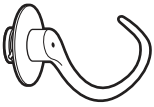
Allar hraðastillingar byrja sjálfkrafa með Soft Start-eiginleikanum, sem þýðir að borðhrærivélin byrjar á hægum hraða þegar hún er sett í gang til að koma í veg fyrir skvettur og „hveitirok" í byrjun. Hún eykur svo hraðann fljótlega upp í valinn hraða fyrir besta árangur.

HRAÐI	AÐGERÐ	FYLGIHLUTUR	LÝSING
1	HRÆRA		Hæg hreyfing, blandar og mylur, byrjunarstig allrar vinnslu. Notað til að bæta hveiti og þurrum efnum í deig og blanda vökva í þurr efni. Ekki nota þrep 1 til að blanda eða hnoða gerdeig.
2	HÆGBLÖNDUN		Hæg hreyfing, blandar og mylur hraðar. Notað til að blanda og hnoða gerdeig, þykk deig og sælgæti. Byrjunarstig fyrir kartöflumús og annað grænmetismauk. Notað til að hræra smjörlíki saman við hveiti og til að hræra þunn og blaut deig.
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 dæmis til að búa til marens. Miðlungshraði fyrir kökublöndur.
6	HRÆRING, KREMAÐ		Meðalhröð hræring (kremkennd áferð) eða þeyting. Notað sem lokastig á kökudeig, kleinuhringi og önnur deig. Hæsti hraði fyrir kökudeig.
8	HRÖÐ HRÆRING ÞEYTING		Notað til að þeyta rjóma, eggjahvítur og glassúr.
10	HRÖÐ ÞEYTING		Notað til að þeyta minni skammta af rjóma, eggjahvítur eða til að ljúka við kartöflumús.

ATH.: Hægt er að velja hraðastillingar á milli hraðaþrepana í ofangreindri töflu. Þannig má velja 3, 5, 7 og 9 og fínstilla hraðann. Ekki fara yfir Hraða 2 þegar verið er að útbúa gerdeig þar sem það getur valdið skemmdum á borðhrærivélinni.

BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ

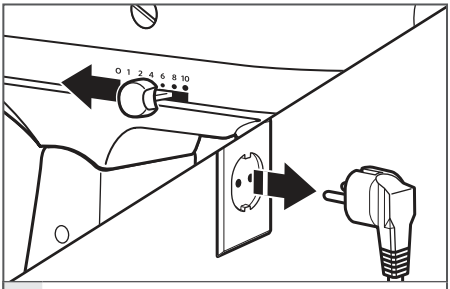
LEIÐARVÍSIR FYLGIHLUTA

FYLGIHLUTUR		NOTKUN
Hrærari og hrærari með sleikjuarmi* fyrir venjuleg og þykk deig:		Kökur, kremaður glassúr, sælgæti, smákökur, bökudeig, kex, kjöthleifur, kartöflumús, sumt sælgæti
Þeytari fyrir loftmiklar blöndur:		Egg, eggjahvítur, þeyttur rjómi, soðinn glassúr, svampkökur, majónes
Hnoðari fyrir vinnslu gerdeigs:		Brauð, snúðar, pítsudeig, rúnstykki

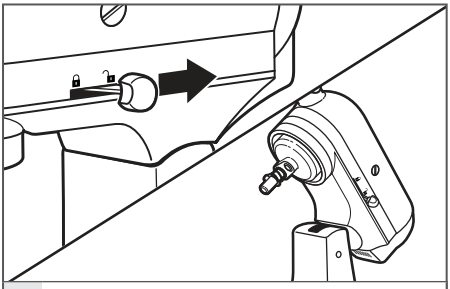
* Fylgir aðeins með völdum gerðum. Einnig fáanleg sem valkvæður fylgihlutur.

ÍSLENSKA

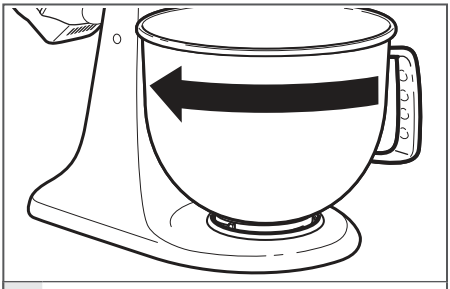
SKÁLIN SETT Á/TEKIN AF



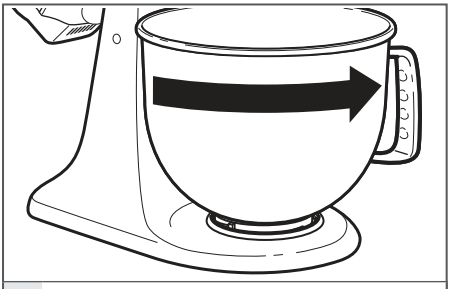
1 **Skálin sett á:** Snúðu hraðastillingunni á „0". Taktu borðhrærivélina úr sambandi.



2 Setjið læsinguna í Aflæsta stöðu og lyftið vélarhúsinu.



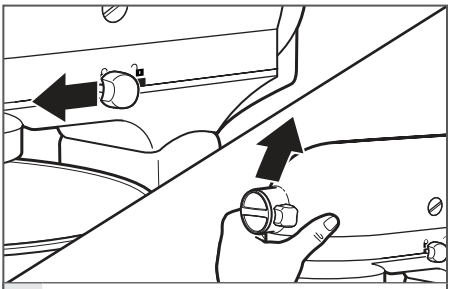
3 Setjið skálina á festinguna. Snúið skálinni varlega réttsælis á festinguna.



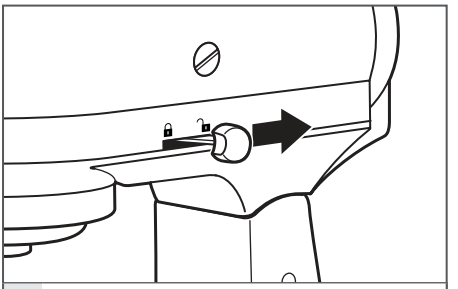
4 **Skálin fjarlægð:** Endurtaktu skref 1 og 2. Snúðu skálinni varlega rangsælis.

BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ

MÓTORHAUSNUN LYFT/LÁTINN SÍGA



1 **Að lyfta mótorhausnum:**
Ýttu læsistönginni í stöðuna Aflæsa og lyftu hausnum. Þegar lyft hefur verið færist stöngin sjálfvirkt aftur í stöðuna Læst til að halda hausnum uppi.



2 **Að setja mótorhausinn niður:**
Þrýstu læsistönginni í Aflæst og færðu hausinn varlega niður. Læsistöngin fer sjálfvirkt aftur í stöðuna Læst þegar hausinn er kominn niður. Áður en þú byrjar að hræra skaltu prófa lásinn með því að reyna að lyfta mótorhausnum.

ATH.: Mótorhausinn ætti alltaf að vera í stöðunni Læst þegar verið er að nota borðhrærivélina.

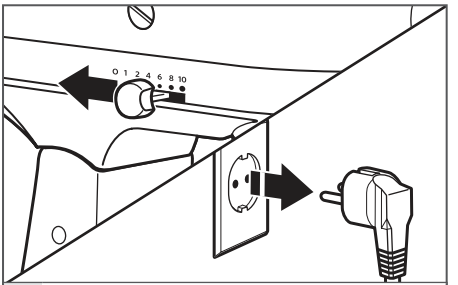
FLATI HRÆRARINN, HRÆRARINN MEÐ SLEIKJUARMINUM*, ÞEYTARINN, EÐA HNOÐKRÓKURINN SETTUR Á/TEKINN AF

⚠VIÐVÖRUN

Slysahætta

Taktu vélina úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

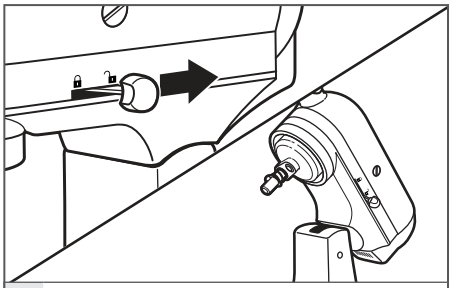
Misbrestur á að gera svo getur valdið beinbroti, skurðum eða mari.



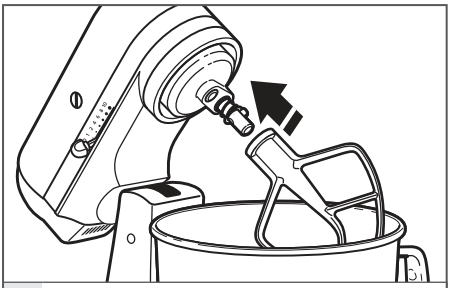
1 **Að setja á aukabúnað:**
Snúðu hraðastillingunni á „0“.
Taktu borðhrærivélina úr sambandi.

* Fylgir aðeins með völdum gerðum. Einnig fáanleg sem valkvæður fylgihlutur.

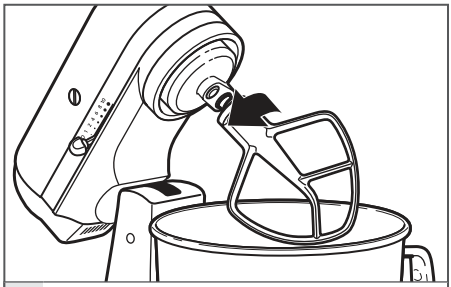
BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ



2 Setjið læsinguna í Aflæsta stöðu og lyftið vélarhúsinu.



3 Renndu aukabúnaðinum upp á hrærараöxulinn og þrýstu upp eins langt og mögulegt er. Snúðu síðan aukabúnaðinum til hægri svo hann kræki st yfir pinnann á öxlinum.



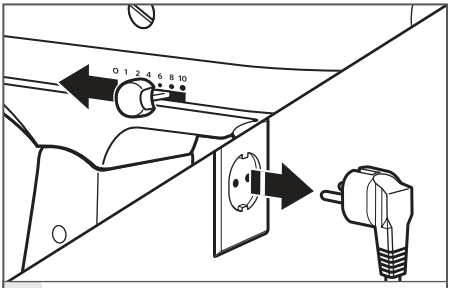
4 **Að fjarlægja aukabúnað:** Endurtaktu skref 1 og 2. Ýttu aukabúnaðinum upp eins og hægt er og snúðu honum til vinstri. Togaðu síðan aukabúnaðinn af hrærараöxlinum.

ÍSLENSKA

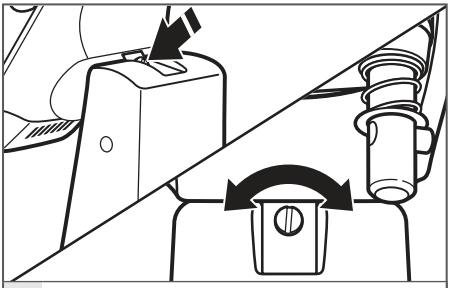
BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ

BILIÐ Á MILLI HRÆRARA OG SKÁLAR

Frá verksmiðju er hrærivélin stillt þannig að aðeins örlítið bil er á milli hrærara og skálar. Ef hann af einhverjum ástæðum snertir skálina eða hann er of langt frá botni má stilla bilið á auðveldan hátt.



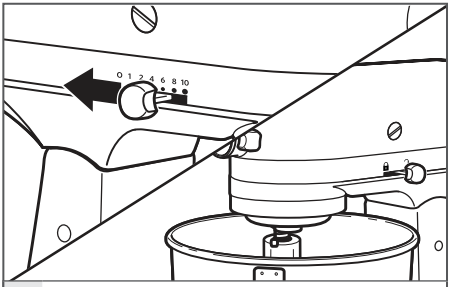
1 Snúðu hraðastillingunni á „0“.
Taktu borðhrærivélina úr sambandi.



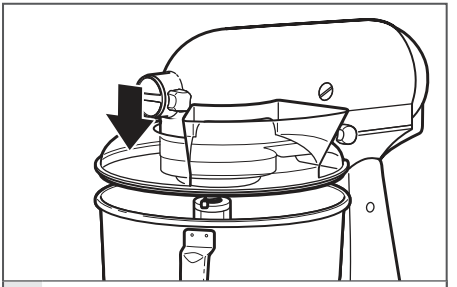
2 Lyftið vélarhúsinu. Snúið skrúfunni örlítið rangsælis (til vinstri) til að lyfta hrararanum eða réttsælis (til hægri) til að lækka hann. Stillið bilið þannig að hrærarinn sé við það að snerta botninn. Ef skrúfan er ofstillt getur verið að skálin læsist ekki.

ATH.: Sé hrærarinn rétt stilltur, mun hann hvorki snerta botn né hliðar skálarinnar. Ef þeytari eða hrærari snerta botn skálarinnar getur það valdið sliti á áhöldunum.

HVEITIBRAUTIN* SETT Á/TEKIN AF



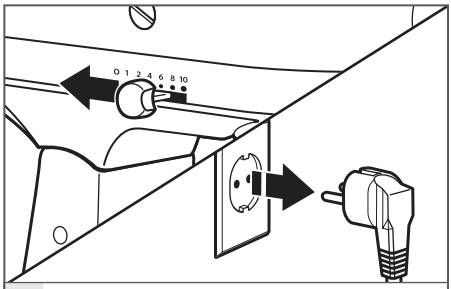
1 **Að setja hveitibrautina á:**
Snúðu hraðastillingunni á „0“.
Taktu borðhrærivélina úr sambandi.
Settu á valinn aukabúnað. Sjá hlutann „Flati hrærarinn, hrærarinn með sleikjuarminum, þeytarinn, eða hnoðkrókurinn settur á/tekinn af“.



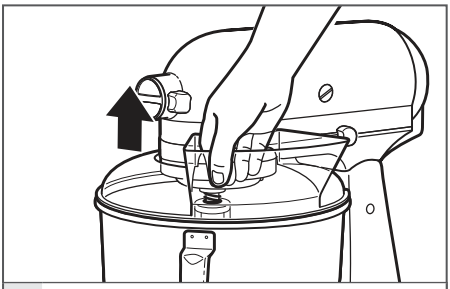
2 Renndu hveitibrautinni yfir skálina framan frá á borðhrærivélinni, þar til hún er fyrir miðju. Neðri brún brautarinnar ætti að falla ofan í skálina.

* Fylgir aðeins með völdum gerðum. Einnig fáanleg sem valkvæður fylgihlutur.

BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ



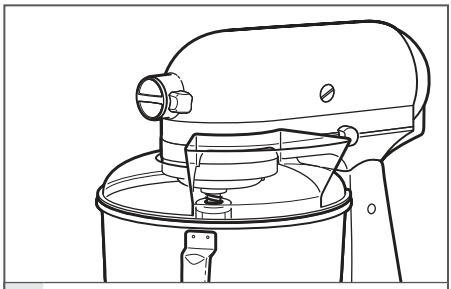
3 **Hveitibrautin fjarlægð:**
Snúðu hraðastillingunni á „0".
Taktu borðhrærivélina úr sambandi.



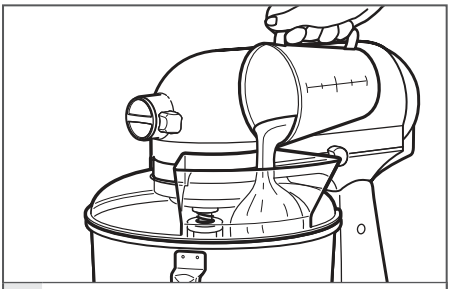
4 Lyftið fremri hluta hveitibrautarinnar yfir brún skálarinnar og dragið fram. Fjarlægið tengihluta og skál.

HVEITIBRAUTIN* NOTUÐ

Notaðu 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.



1 Besti árangur næst sé brautinni snúið þannig að vélarhúsið hylji „u-laga" opið á brautinni. Hveitirennan verður rétt hægra megin við fylgihlutadrifið þegar þú snýrð að borðhrærivélinni.



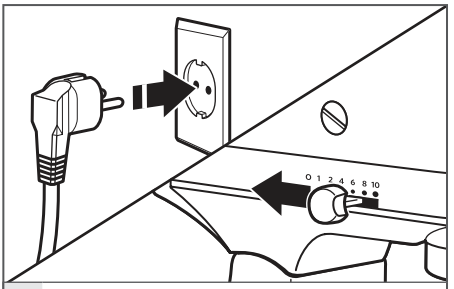
2 Hellið því sem á að fara í skálina í rennuna.

* Fylgir aðeins með völdum gerðum. Einnig fáanleg sem valkvæður fylgihlutur.

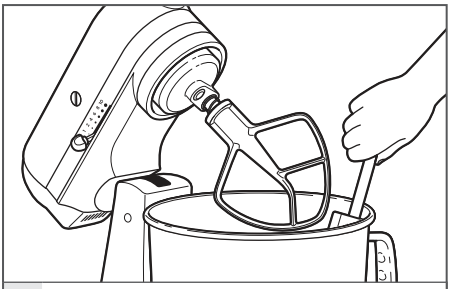
BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ

HRAÐASTÝRINGIN NOTUÐ

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



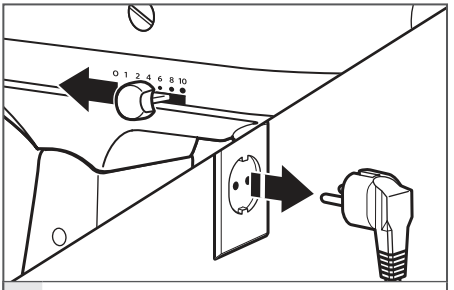
1 Settu borðhrærivélina í samband við viðeigandi rafmagnsinnstungu. Settu alltaf hraðastillinguna á lægsta hraða til að byrja með, auktu síðan smátt og smátt hraðann, til að forðast að hráefnin skvettist. Sjá töflu í „Leiðarvísi um hraðastýringu".



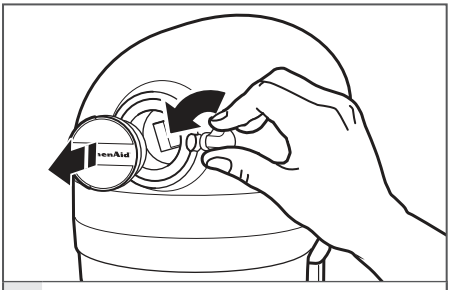
2 Ekki má skafa skálina þegar vélin er í gangi. Hönnun skálar og hrærara miðast við að ekki þurfi að skafa skálina oft. Yfirleitt nægir að skafa einu sinni eða tvisvar við hverja hræru.

VALKVÆÐIR FYLGIHLUTIR

KitchenAid býður upp á breiða línu valkvæðra fylgihluta, eins og hakkavélar eða pastagerðarvélar. Festa má þá við fylgihlutadrif borðhrærivélarinnar eins og sýnt er hér.

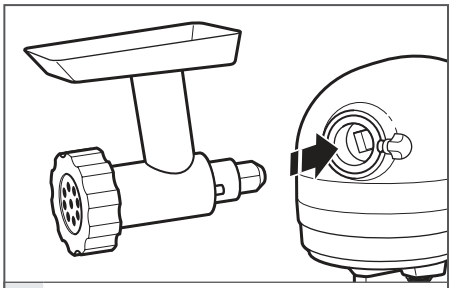


1 **Áfesting:** Snúðu hraðastillingunni á „0". Taktu borðhrærivélina úr sambandi.

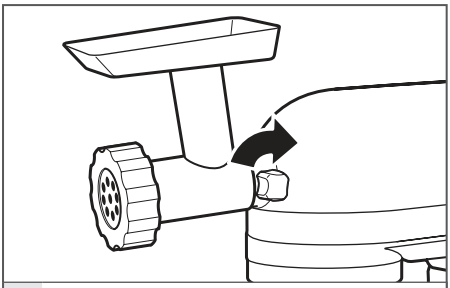


2 Losið tengihnappinn með því að snúa honum rangsælis. Dragið lokið úr tenginu.

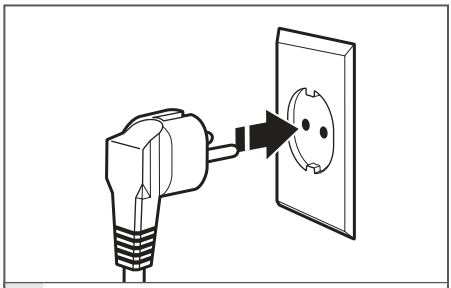
BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ



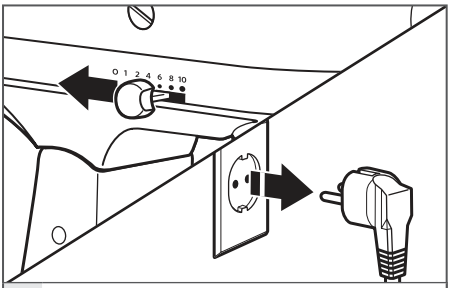
3 Stingið öxulinum inn í tengið og gangið úr skugga um að öxullinn gangi vel inn í það. Nauðsynlegt getur verið að snúa aukahlutnum til að fá öxulinn inn. þegar aukahluturinn er í réttri stöðu passar pinninn á honum í skoruna á kanti tengisins.



4 Herðið tengihnappinn með því að snúa honum réttsælis þar til aukahluturinn er alveg fastur á hrærivélinni.



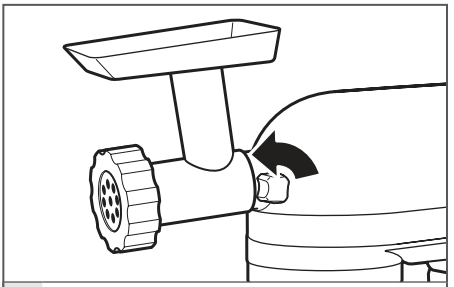
5 Stingið snúrunni í samband.



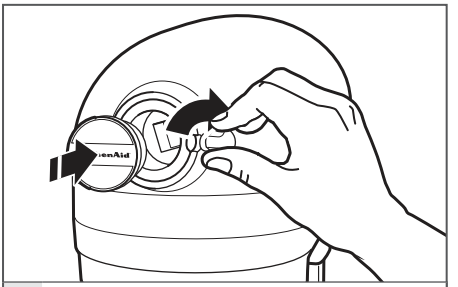
6 **Tekið af:** Snúðu hraðastillingunni á „0“. Taktu borðhrærivélina úr sambandi.

ÍSLENSKA

BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ



7 Losið tengihnappinn með því að snúa honum rangsælis. Snúið aukahlutnum lítið eitt þegar skaftið er dregið út.



8 Setjið lokið aftur á tengið. Herðið tengihnappinn með því að snúa honum réttsælis.

ATH.: Sjá Leiðbeiningar um notkun og umhirðu fyrir hvern tiltekinn fylgihlut, vegna ráðlagðra hraðastillinga og notkunartíma.

RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

EGGJAHVÍTUR

Settu eggjahvítur í hreina þurra skál við stofuhita. Setjið skál og þeytara í hrærivélina. Til að koma í veg fyrir skvettur á að hækka smátt og smátt upp í þann hraða sem óskað er og þeyta þar til þykktin er orðin eins og hún á að vera.

MAGN	HRAÐI
1 eggjahvíta	SMÁTT OG SMÁTT upp í 10
2 eggjahvítur	SMÁTT OG SMÁTT upp í 8

Þeytistig

Með KitchenAid borðhrærivélinni tekur stuttan tíma að þeyta eggjahvítur. Forðastu að ofþeyta.

ÞEYTTUR RJÓMI

Helltu köldum rjóma í kælda skál. Setjið skál og þeytara í hrærivélina. Til að koma í veg fyrir skvettur á að hækka smátt og smátt upp í þann hraða sem óskað er og þeyta þar til þykktin er orðin eins og hún á að vera.

MAGN	HRAÐI
minna en 200 ml	SMÁTT OG SMÁTT upp í 10
meira en 200 ml	SMÁTT OG SMÁTT upp í 8

Þeytistig

Fylgstu vel með þegar rjóminn þeytist. Þar sem rjómi þeytist svo fljótt í KitchenAid borðhrærivélinni eru aðeins fáeinar sekúndur á milli stiganna.

RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

RÁÐ UM BLÖNDUN

Blöndunartími

KitchenAid hrærivélin vinnur hraðar og betur en flestar aðrar rafmagnshrærivélar. Því verður að miða vinnslutíma uppskrifta við þetta til að koma í veg fyrir ofhræringu.

Til að finna út blöndunartímann verður að fylgjast með deiginu og blanda aðeins þangað til deigið hefur náð því útliti sem það á að hafa samkvæmt uppskriftinni, t.d. „mjúkt og kremað". Til að velja bestu blöndunarhraðana skal nota kaflann „Leiðarvísir um hraðastillingu".

Hráefnum bætt við

Þegar flest deig eru hrærð (sérstaklega kökur og smákökur) er almenna reglan sú að nota:

1/3 þurrum efnum
1/2 vökva
1/3 þurrum efnum
1/2 vökva
1/3 þurrum efnum

Notaðu þrep 1 þar til hráefnin hafa blandast. Bættu síðan smá saman við þar til réttum hraða er náð.

Alltaf skal bæta í hráefnum eins nálægt hlið skálarinnar og hægt er en ekki beint inn í hrærarann á hreyfingu. Hægt er að nota hveitibrautina til að einfalda þetta.

ATH.: Ef efni á botni skálarinnar blandast ekki í deigið er hrærarinn ekki nógu langt niðri í skálinni. Athugið kaflann „Bilið á milli hrærara og skálar".

Kökumix

Þegar unnið er með tilbúnar kökublöndur er notast við þrep 4 fyrir meðalhraða og þrep 6 fyrir hraða hræringu. Til að árangur verði sem bestur á að hræra í þann tíma sem gefinn er upp á umbúðunum.

Hnetum, rúsínum eða sykruðum ávöxtum bætt út í

Hörðum efnum á að bæta út í á síðustu sekúndum vinnslu á Hraða 1. Deigið á að vera nógu þykkt til að hneturnar eða ávextirnir sökkvi ekki til botns í forminu þegar bakað er. Klístrugum ávöxtum á að velta upp úr hveiti til að þeir dreifist betur um deigið.

Fljótandi blöndur

Blöndur sem innihalda mikinn vökva á að hræra á lægri hraða til að koma í veg fyrir skvettur. Hraðinn er aukinn eftir að blandan hefur þykknað.

Gerdeig hnoðað

Notið ALLTAF hnoðarann til að hræra og hnoða gerdeig. Notaðu þrep 2 til að hræra eða hnoða gerdeig. Ef önnur þrep eru notuð er hætta á að vélin bili.

Ekki nota uppskriftir sem þurfa meira en 0,90 kg af hveiti eða 0,80 kg af heilhveiti þegar 4,3 lítra skál er notuð.

Ekki nota uppskriftir sem þurfa meira en 1 kg af hveiti eða 0,80 kg af heilhveiti þegar 4,8 lítra skál er notuð.

UMHIRÐA OG HREINSUN

⚠VIÐVÖRUN

Hætta á raflosti

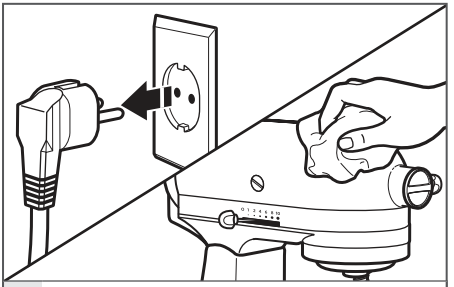
Stingið inn í jarðtengda innstungu.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

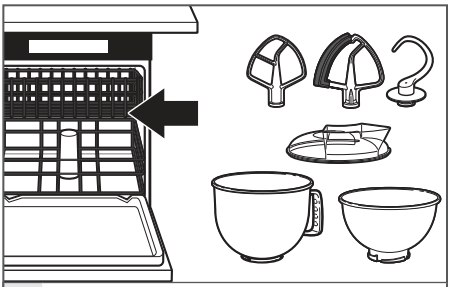
Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

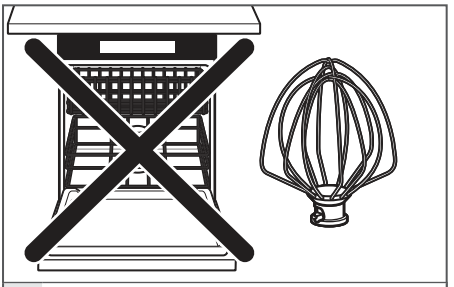
Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosts.



1 Takið hrærivélina alltaf úr sambandi fyrir hreinsun. Þurrkið af henni með mjúkum, rökum klút. Notið ekki hreinsiefni. Þurrkaðu oft af hrærararöxlinum til að fjarlægja leifar sem kunna að safnast þar. Dýfið ekki vélinni í vatn.



2 Skálina, hveitibrautina* og hrærarinn með sleikjuarminum* má þvo í uppþvottavél. Hrærarann og hnoðarann er best að þvo upp úr heitu sápuvatni og skola vel fyrir þurrkun. Ekki á að geyma hrærara á hrærararöxlinum.



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

* Fylgir aðeins með völdum gerðum. Einnig fáanleg sem valkvæður fylgihlutur.

BILANALEIT

⚠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.

Vinsamlegast lestu eftirfarandi áður en samband er haft við þjónustuaðila.

1. Borðhrærivélin getur hitnað við notkun. Ef álagið er mikið í langan tíma getur mótorhúsið orðið svo heitt að varla er hægt að hafa hönd á því. Þetta er eðlilegt.
2. Borðhrærivélin getur gefið frá sér sterka lykt, sérstaklega þegar hún er ný. Þetta á almennt við um rafmagnsmótora.
3. Stöðvið vélina ef hrærarinn snertir botn skálarinnar. Sjá bls. „Bilið á milli hrærara og skálar".

Vinsamlegast athugaðu eftirfarandi ef borðhrærivélin bilar eða virkar ekki:

- Er borðhrærivélin í sambandi?
- Er öryggið fyrir innstunguna sem borðhrærivélin notar í lagi? Gakktu úr skugga um að lekaliði hafi ekki slegið út.
- Slökktu á borðhrærivélinni 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 vandamálið er ekki vegna neins af ofangreindum atriðum, sjá hlutann „Ábyrgð og þjónusta".

ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA

ÁBYRGÐ FYRIR KITCHENAID BORÐHRÆRIVÉL

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
Evrópa, Mið-Austurlönd og Afríka: **Fyrir Artisan gerðir 5KSM125 og 5KSM175PS: full ábyrgð í fimm ár frá kaupdegi.** **Fyrir gerðir 5K45SS og 5KSM45: full ábyrgð í tvö ár frá kaupdegi.**	**Varahluti og viðgerðarkostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Þjónustan skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila.**	**A. Viðgerðir þegar borðhrærivélin er notaður til annarra vinnslu en venjulegrar heimilismatreiðslu.** **B. Skemmdir sem verða fyrir slysni, 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.

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28
105 REYKJAVIK
ISLAND

Sími: 520 7900
Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.kitchenaid.is
www.ef.is

ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28
105 REYKJAVIK
ISLAND

Sími: 520 7900
Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.kitchenaid.is
www.ef.is

Til að fá frekari upplýsingar skaltu heimsækja vefsvæði okkar á:
www.KitchenAid.eu

©2016 Allur réttur áskilinn. KITCHENAID og hönnun á borðhrærivélinni eru vörumerki í Bandaríkjunum og víðar.

СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ 240
Части и характеристики 240

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 241
Меры предосторожности 241

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 242
Электрические требования 243
Утилизация отходов электрического оборудования 243
Руководство для регулировки частоты вращения 244

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА 245
Описание аксессуаров 245
Установка/снятие чаши 245
Поднятие/опускание рабочего блока 246
Установка/снятие лопатки для смешивания, лопатки с гибким ребром*, венчика и насадки для теста 246
Расстояние между насадкой и стенками чаши 248
Установка/снятие защитного обода* 248
Использование защитного обода* 249
Работа со скоростными режимами 250
Дополнительные насадки 250
Яичные белки 252
Взбитые сливки 252

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ 253
Советы по смешиванию 253

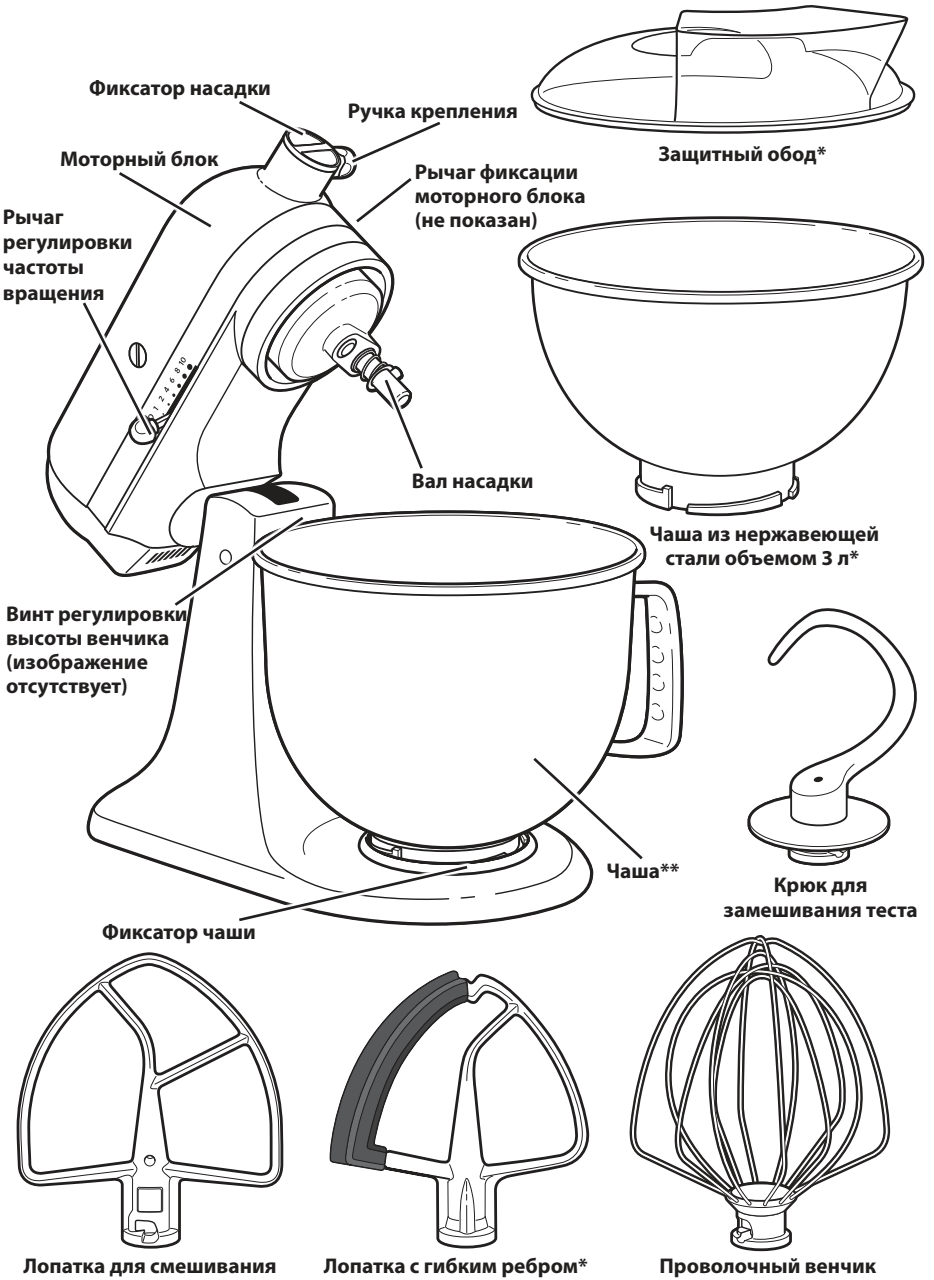
УХОД И ЧИСТКА 254

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 255

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 256

* Входит в комплект лишь некоторых моделей. Также присутствует в качестве опционального аксессуара.

ЧАСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ



* Входит в комплект лишь некоторых моделей. Также присутствует в качестве опционального аксессуара.

** Дизайн чаши и материал, из которого она изготовлена, зависят от модели настольного миксера.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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 <u>немедленно</u> 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

Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или повреждений при использовании вашего прибора необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Прочтите все инструкции.
2. Во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость.
3. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой.
4. Не оставляйте настольный миксер без присмотра во время его работы.

5. Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, не имеющими опыта обращения с техникой; если они находятся под контролем лица ответственного за их безопасность, или ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации. Не позволяйте детям играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.
6. Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями.
7. Не используйте миксер с повреждённым шнуром питания или после падения прибора, или какого-либо повреждения. Отнесите устройство в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрических или механических настроек.
8. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
9. Не использовать вне помещения.
10. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими предметами.
11. Снимайте лопатку для смешивания, проволочный венчик или крюк для замешивания теста с миксера перед мытьём.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность поражения электрическим током

Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную электрическую розетку.

Не снимайте контакт заземления.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

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

Мощность:
300 Вт для моделей 5KSM125 и 5KSM175PS
275 Вт для моделей 5K45SS и 5KSM45

Напряжение: 220-240 В

Герц: 50-60 Гц

ПРИМЕЧАНИЕ: Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь заw помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно. Не используйте адаптер.

Если шнур питания слишком короткий, необходимо установить розетку возле прибора. Обратитесь к квалифицированному электрику или работнику сервис центра за помощью.

РУССКИЙ

УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак ♲. Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизованы 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.

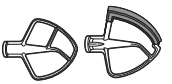
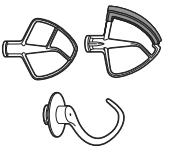
- Знак на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство попадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

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

РУКОВОДСТВО ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ЧАСТОТЫ ВРАЩЕНИЯ

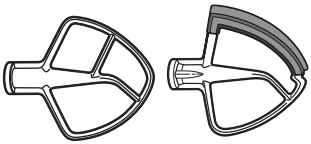
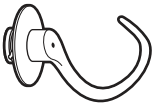
Все скорости имеют функцию плавного пуска, которая при запуске автоматически начинает работать на нижней скорости, затем быстро возрастает до выбранной скорости для обеспечения оптимальной производительности. Функция необходима для предотвращения выплескивания ингредиентов и “расслоения теста”.

СКОРОСТЬ	ДЕЙСТВИЕ	НАСАДКА	ОПИСАНИЕ
1	РАЗМЕШИВАНИЕ		Для медленного размешивания, комбинирования ингредиентов, приготовления пюре, начала смешивания. 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.
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, СЛИВКОВЗБИВАНИЕ		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.

ПРИМЕЧАНИЕ: Рычаг регулировки частоты вращения можно устанавливать в промежуточное положение между вышеперечисленными в таблице скоростями, чтобы добиться вращения со скоростями 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.

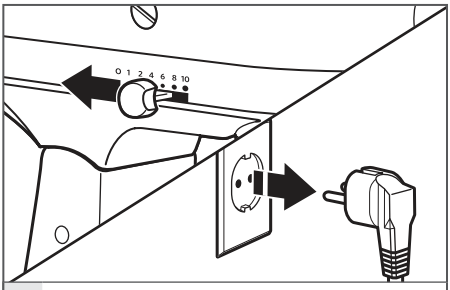
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

ОПИСАНИЕ АКСЕССУАРОВ

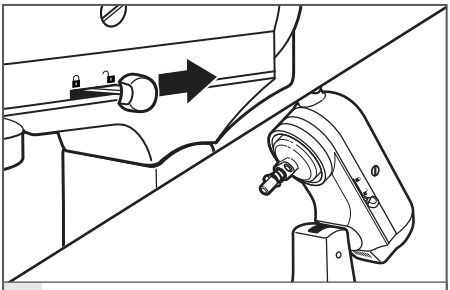
АКСЕССУАР		ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
Лопатка для смешивания и лопатка с гибким ребром* для нормальных и густых смесей, таких как:		Пироги, сливочная глазурь, леденцы, печенье, выпечка, кексы, мясные рулеты, картофельное пюре
Проволочный венчик для приготовления “воздушных” смесей, таких как:		Яйца, белки, густые сливки, отварная глазурь, бисквитные пирожные, майонез, некоторые виды леденцов
Крюк для смешивания ингредиентов и замешивания дрожжевых видов теста, таких как:		Тесто для хлеба, булочек и пиццы

* Входит в комплект лишь некоторых моделей. Также присутствует в качестве опционального аксессуара.

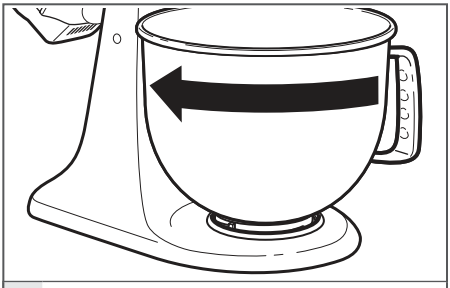
УСТАНОВКА/СНЯТИЕ ЧАШИ



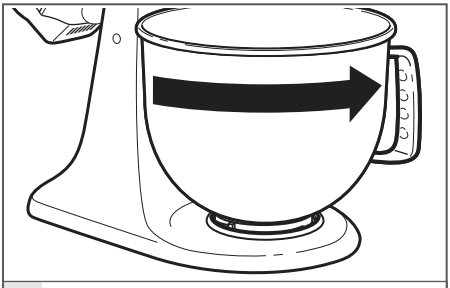
1 **Для установки чаши:** Поверните регулятор скорости в положение “0”. Отключите настольный миксер от сети.



2 Зафиксируйте рычаг в положении Unlock (Откр.) и отведите моторный блок назад.



3 Установите чашу в фиксатор. Осторожно поверните чашу в направлении часовой стрелки.

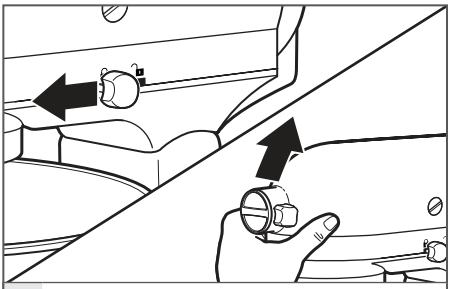


4 **Для удаления чаши:** Повторите действия 1 и 2. Аккуратно поверните чашу против часовой стрелки.

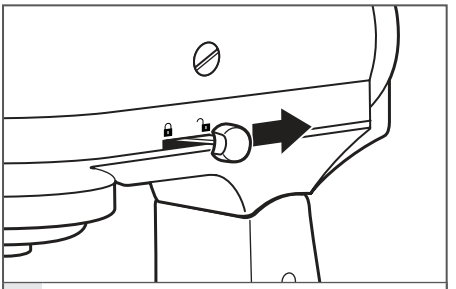
РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

ПОДНЯТИЕ/ОПУСКАНИЕ РАБОЧЕГО БЛОКА



1 **Чтобы поднять рабочий блок:** Установите блокирующий рычаг в положение «Открыть» (Unlock) и поднимите рабочий блок. Блокирующий рычаг автоматически вернется в положение «Закрыть» (Lock), а рабочий блок останется в поднятом состоянии.



2 **Чтобы опустить рабочий блок:** Установите блокирующий рычаг в положение «Открыть» (Unlock) и аккуратно опустите рабочий блок. Блокирующий рычаг автоматически вернется в положение «Закрыть» (Lock), а рабочий блок останется в опущенном состоянии. Перед началом работы проверьте блокировку – попробуйте поднять рабочий блок.

ПРИМЕЧАНИЕ: моторный блок должен быть всегда в положении Lock (Закр.) при использовании миксера.

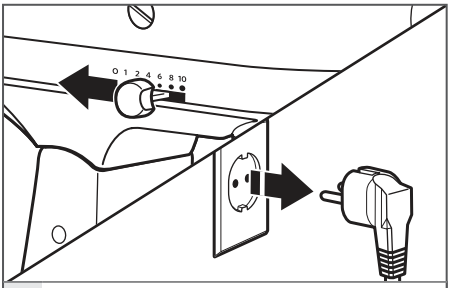
УСТАНОВКА/СНЯТИЕ ЛОПАТКИ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ, ЛОПАТКИ С ГИБКИМ РЕБРОМ*, ВЕНЧИКА И НАСАДКИ ДЛЯ ТЕСТА

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

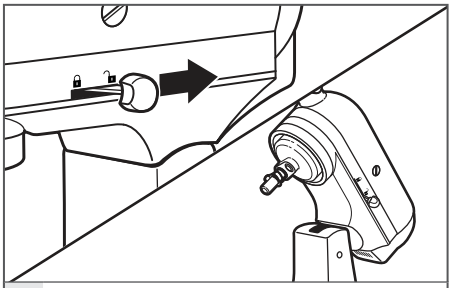
Невыполнение этого требования может привести к перелому кости, порезам или синякам.



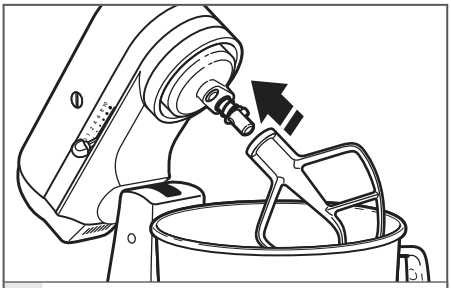
1 **Чтобы присоединить насадку:** Поверните регулятор скорости в положение “0”. Отключите настольный миксер от сети.

* Входит в комплект лишь некоторых моделей. Также присутствует в качестве опционального аксессуара.

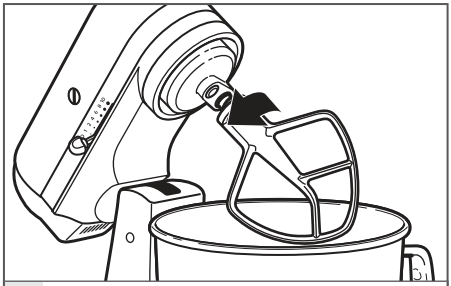
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



2 Зафиксируйте рычаг в положении Unlock (Откр.) и отведите моторный блок назад.



3 Наденьте насадку на вал насадки и нажмите на нее до максимальной фиксации. Затем поверните насадку вправо, зафиксировав ее на валу.



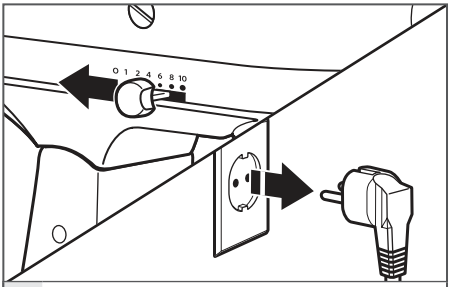
4 **Чтобы отсоединить насадку:**
Повторите действия 1 и 2.
Прижмите насадку вверх до упора и поверните влево. Затем потяните насадку с вала насадки.

РУССКИЙ

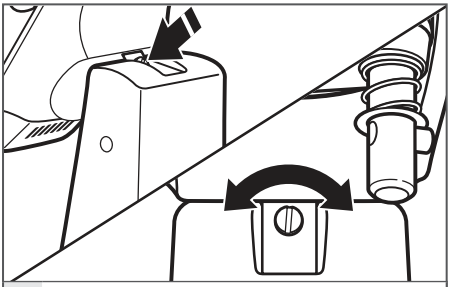
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ НАСАДКОЙ И СТЕНКАМИ ЧАШИ

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 насадка упирается в дно чаши или слишком удаляется от него, это расстояние можно отрегулировать следующим образом:

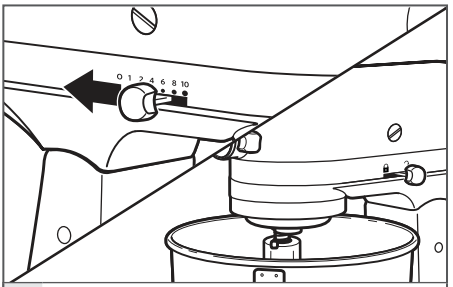


1 Поверните регулятор скорости в положение “0”. Отключите настольный миксер от сети.

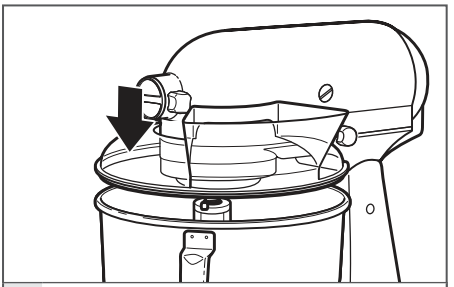


2 Поднимите моторный блок. Поверните винт слегка влево, чтобы приподнять насадку, или вправо - чтобы опустить её. Отрегулируйте насадку так, чтобы она находилась вблизи поверхности чаши. Если вы перекрутите винт, фиксатор чаши может не зафиксировать ее положение.

УСТАНОВКА/СНЯТИЕ ЗАЩИТНОГО ОБОДА*



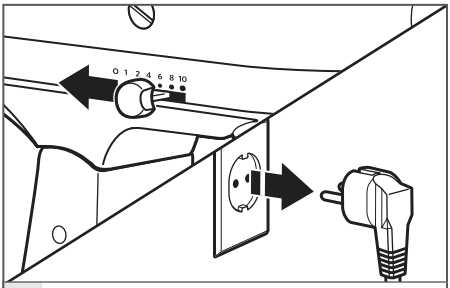
1 **Чтобы установить защитный обод:** Поверните регулятор скорости в положение “0”. Отключите настольный миксер от сети. Присоедините выбранную насадку в соответствии с инструкцией в разделе «Установка/снятие лопатки для смешивания, лопатки с гибким ребром, венчика и насадки для теста».



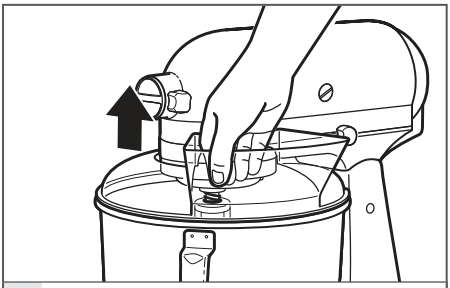
2 Стоя лицом к настольному миксеру, поместите защитный обод на чашу; установите его четко по центру чаши. Защитный обод снизу должен совпасть с чашой.

* Входит в комплект лишь некоторых моделей. Также присутствует в качестве опционального аксессуара.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



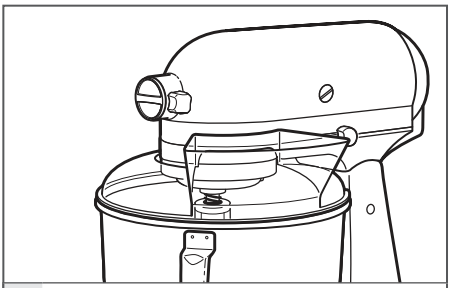
3 **Снятие защитного обода:** Поверните регулятор скорости в положение “0”. Отключите настольный миксер от сети.



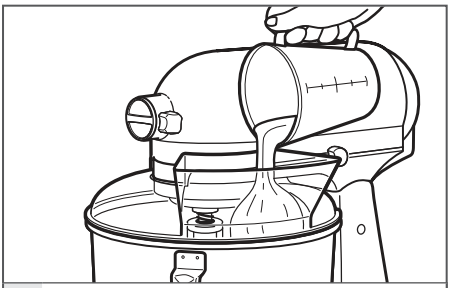
4 Поднимите защитный обод за разливочный носик и потяните обод вперед на себя. Снимите насадки и чашу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАЩИТНОГО ОБОДА*

Используйте защитный обод для предотвращения разбрызгивания ингредиентов во время смешивания, а также для добавления жидких продуктов во время работы.



1 Для достижения наилучших результатов вращайте защитный обод так, чтобы моторный блок закрыл U-образное отверстие обода. Разливочный носик будет как раз справа от фиксатора насадок, если смотреть прямо на миксер.



2 Добавляйте ингредиенты в чашу через разливочный носик.

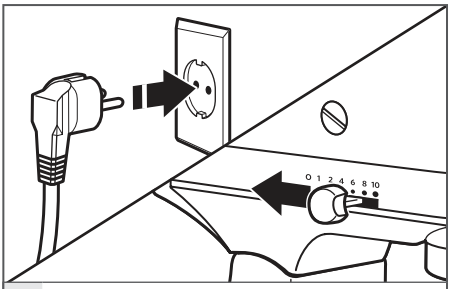
РУССКИЙ

* Входит в комплект лишь некоторых моделей. Также присутствует в качестве опционального аксессуара.

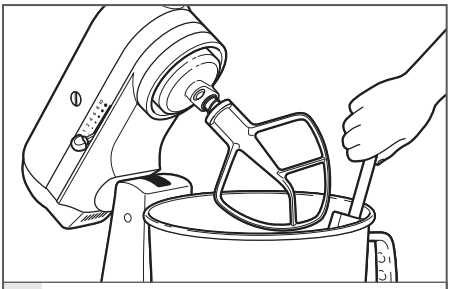
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

РАБОТА СО СКОРОСТНЫМИ РЕЖИМАМИ

ПРИМЕЧАНИЕ: Миксер может нагреваться при работе. При длительном использовании верхняя часть устройства может нагреваться. Это нормально.



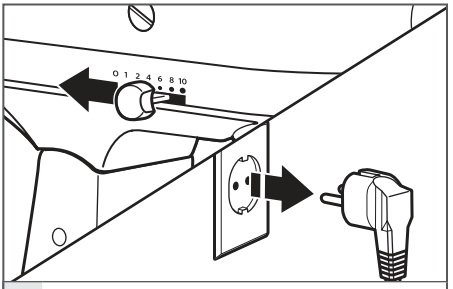
1 Присоедините настольный миксер к соответствующей розетке. Перед началом работы всегда устанавливайте рычаг контроля скорости на минимальный уровень; во время работы постепенно увеличивайте скорость во избежание разбрызгивания ингредиентов. См. “Руководство для регулировки частоты вращения”.



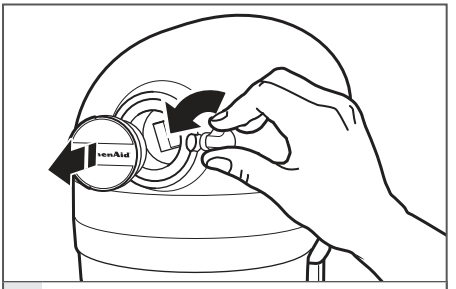
2 Не чистите чашу пока настольный миксер работает. Чаша и лопатка разработаны для обеспечения тщательного смешивания без частой очистки боковых сторон чаши. Одной или двух очисток при смешивании обычно бывает достаточно.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ

KitchenAid предлагает широкий ассортимент опциональных аксессуаров, таких, как мясорубки и устройства для приготовления пасты. Их можно присоединять к фиксатору насадки настольного миксера, как показано здесь.

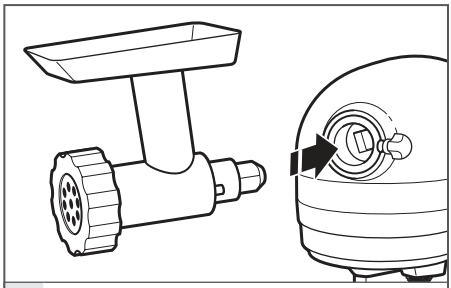


1 **Для установки насадки:** Поверните регулятор скорости в положение “0”. Отключите настольный миксер от сети.

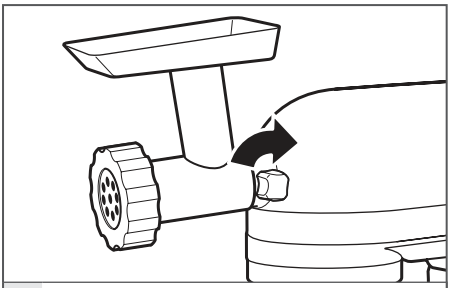


2 Ослабьте ручку крепления, повернув её против часовой стрелки. Снимите крышку фиксатора насадки.

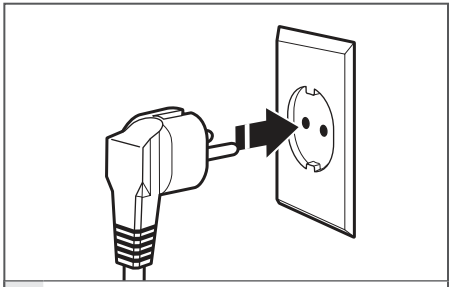
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



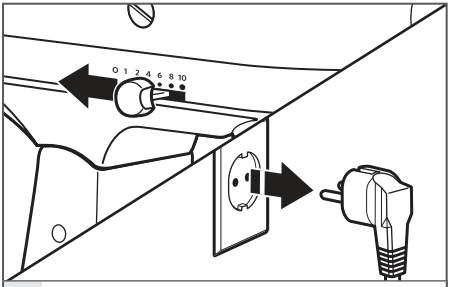
3 Вставьте корпус с валом привода насадки в соединительную втулку так, чтобы конец вала плотно вошел в квадратное отверстие втулки. Может потребоваться некоторое вращение насадки в ту или другую сторону. Когда насадка займет правильное положение, штифт на насадке войдет в паз на кромке соединительной втулки.



4 Затяните ручку крепления, повернув по часовой стрелке, чтобы насадка была полностью закреплена на миксере.



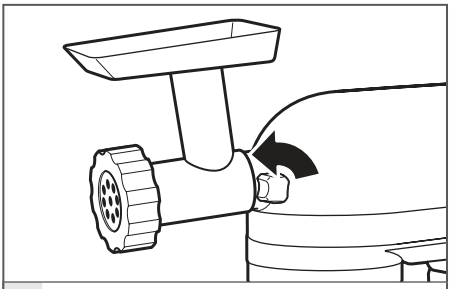
5 Подсоедините миксер к электрической розетке.



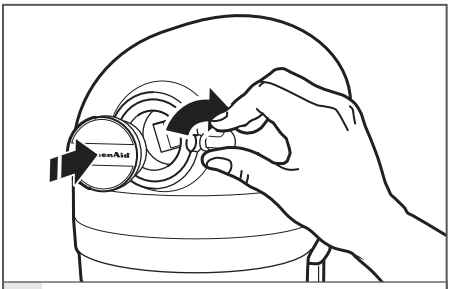
6 **Для удаления насадки:** Поверните регулятор скорости в положение “0”. Отключите настольный миксер от сети.

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА



7 Ослабьте ручку крепления, повернув её против часовой стрелки. Слегка поверните насадку в ту или иную сторону и одновременно потяните на себя.



8 Установите крышку фиксатора насадки на место. Затяните ручку крепления, повернув её по часовой стрелке.

ПРИМЕЧАНИЕ: См. «Руководство по использованию и уходу» для получения информации по использованию разных насадок и скоростных режимов для них.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ

Поместите яичные белки комнатной температуры в чистую сухую чашу. Присоедините чашу и проволочный венчик. Чтобы избежать расплёскивания, постепенно увеличьте скорость до желаемой и взбивайте до нужной консистенции.

КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТЬ
белок 1 яйца	ПОСТЕПЕННО до 10
2 яичных белка (или более)	ПОСТЕПЕННО до 8

Этапы взбивания

В миксере KitchenAid яичные белки взбиваются очень быстро. Будьте внимательны, чтобы избежать чрезмерной пены.

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

Налейте сливки в охлаждённую чашу. Присоедините чашу и проволочный венчик. Чтобы избежать расплёскивания, постепенно увеличьте скорость до желаемой и взбивайте до нужной консистенции.

КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТЬ
менее 200 мл	ПОСТЕПЕННО до 10
более 200 мл	ПОСТЕПЕННО до 8

Этапы взбивания

Внимательно смотрите на сливки при взбивании. Настольный миксер KitchenAid взбивает так быстро, что между разными стадиями взбивания есть всего несколько секунд.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

СОВЕТЫ ПО СМЕШИВАНИЮ

Время смешивания

Ваш миксер KitchenAid обеспечит более быстрое и тщательное перемешивание, чем большинство других электрических миксеров. Поэтому время смешивания в большинстве рецептов должно корректироваться, во избежание чрезмерной переработки ингредиентов.

Для того, чтобы определить идеальное время смешивания, при смешивании наблюдайте за консистенцией жидкого или густого теста и остановите процесс, когда полученная смесь будет иметь желаемый внешний вид в соответствии с тем, как описано в вашем рецепте. Например: “однородная смесь, похожая на сметану”. Для выбора наиболее подходящих скоростей смешивания см. раздел “Руководство для регулировки частоты вращения”.

Добавление ингредиентов

Обычно при добавлении ингредиентов в большинство типов теста, особенно масла для приготовления кексов и домашнего печенья, придерживаются следующих пропорций:

1/3 сухих ингредиентов
1/2 жидких ингредиентов
1/3 сухих ингредиентов
1/2 жидких ингредиентов
1/3 сухих ингредиентов

Используйте скорость 1 до полного размешивания ингредиентов. Затем скорость следует постепенно увеличить до желаемой.

Всегда добавляйте ингредиенты как можно ближе к боковой поверхности чаши, не сыпьте их на вращающуюся насадку. Чтобы упростить этот процесс, пользуйтесь защитным ободом для добавления ингредиентов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если ингредиенты на самом дне чаши размешаны недостаточно, это означает, что вам следует держать насадку ближе ко дну. Смотрите раздел “Расстояние между насадкой и стенками чаши”.

Кексовые смеси

При приготовлении кексовых смесей из пакетов используйте Скорость 4 - средняя - и Скорость 6 - высокая. Для достижения оптимальных результатов, следуйте инструкции по времени смешивания, указанной на пакете.

Добавление орехов, изюма или цукатов

Обработку твердых ингредиентов следует заканчивать на скорости 1 (последние секунды). Взбитое тесто должно быть достаточно густым, чтобы цукаты или орехи не оседали на дно формы при выпечке. Слипающиеся фрукты следует посыпать мукой для их более равномерного распределения в тесте.

Жидкие смеси

Смеси с большим содержанием жидких ингредиентов следует смешивать на более низкой скорости, чтобы тесто не выплёскивалось из чаши. Увеличивать скорость следует только, когда смесь достаточно загустеет.

Замес дрожжевого теста

ВСЕГДА для замеса дрожжевого теста используйте крюк для теста. Установите на миксере скорость 2 для смешивания или замешивания дрожжевого теста. Использование более высокой скорости в данном случае может повлечь поломку устройства.

Не используйте рецепты, требующие более чем 0,90 кг обычной муки или 0,80 кг пшеничной муки, когда замешиваете тесто 4,3 литровым миксером с откидывающимся блоком.

Не используйте рецепты, требующие более чем 1,00 кг обычной муки или 0,80 кг пшеничной муки, когда замешиваете тесто 4,8 литровым миксером с откидывающимся блоком.

УХОД И ЧИСТКА

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность поражения электрическим током

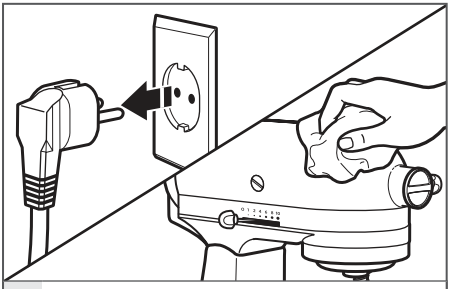
Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную электрическую розетку.

Не снимайте контакт заземления.

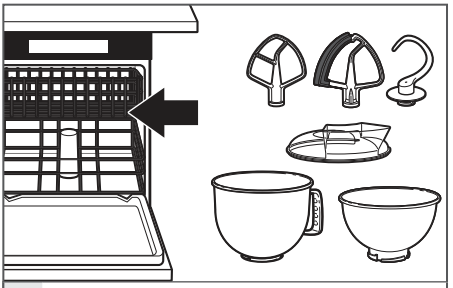
Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

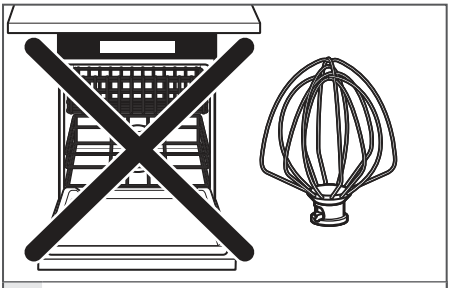
Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.



1 Всегда обязательно отключайте миксер перед очисткой. Протрите миксер мягкой влажной тканью. Не используйте бытовые / коммерческие моющие средства. Протирайте вал насадки как можно чаще, удаляя остаток, который может накапливаться. Не погружайте миксер в воду.



2 Чашу, защитный обод*, белую лопатку для смешивания, Лопатка с гибким ребром* и белую насадку для теста можно мыть в посудомоечной машине. Кроме того их можно тщательно промыть в горячей мыльной воде и полностью ополоснуть перед сушкой. Венчики не следует хранить на валу.



3 **ВНИМАНИЕ:** Проволочный венчик не пригоден для мойки в посудомоечной машине. Вымойте его в горячей мыльной воде, тщательно сполосните перед тем, как сушить. Не храните венчик на валу насадки.

* Входит в комплект лишь некоторых моделей. Также присутствует в качестве опционального аксессуара.

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность поражения электрическим током

Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную электрическую розетку.

Не снимайте контакт заземления.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

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

Прочтите следующий раздел перед обращением с сервисный центр.

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. Смотрите раздел “Расстояние между насадкой и стенками чаши”.

Если ваш настольный миксер вышел из строя или не работает, проверьте следующее:

- Подсоединен ли миксер к розетке?
- Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
- 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 проблему решить не удалось, обратитесь к разделу «Гарантийное и сервисное обслуживание».

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА KITCHENAID

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: **Для моделей Artisan 5KSM125 и 5KSM175PS: полная гарантия сроком на пять лет, начиная со дня покупки.** **Для моделей 5K45SS и 5KSM45: полная гарантия сроком на два года, 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.**	**A. Ремонт, который вызван выполнением операций, отличающихся от переработки обычных продуктов.** **B. 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.

В России:

Сервисный Центр
125167, Москва
Красноармейская, дом 11,
корпус 2

Телефон: (495) 956-36-63

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

В России: 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5/1.

Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:
www.KitchenAid.eu

©2016 Все права защищены. KITCHENAID и эмблема с изображением стационарного миксера являются торговыми марками в США и во всем мире.

SPIS TREŚCI

CZĘŚCI MIKSERA PLANETARNEGO I JEGO CHARAKTERYSTYKA 258
Części składowe miksera 258

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA 259
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa 259
Wymagania elektryczne 261
Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego 261

UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO 262
Prędkości miksera – wskazówki 262
Przegląd narzędzi 263
Montaż / demontaż dzieży 263
Podnoszenie/opuszczanie głowicy 264
Montaż/demontaż mieszadła płaskiego, mieszadła ze zgarniaczem*, rózgi, haka 264
Regulacja odległości narzędzia (tylko przy użyciu mieszadła) od ścianek i dna dzieży 266
Montaż/demontaż osłony dzieży* 266
Użycie osłony dzieży* 267
Obsługa dźwigni kontroli prędkości 268
Przystawki i akcesoria 268

WSKAZÓWKI DLA UZYSKANIA NAJLEPSZYCH REZULTATÓW 270
Białka jaj 270
Bita śmietana 270
Wskazówki dotyczące miksowania 271

MYCIE I KONSERWACJA 272

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 273

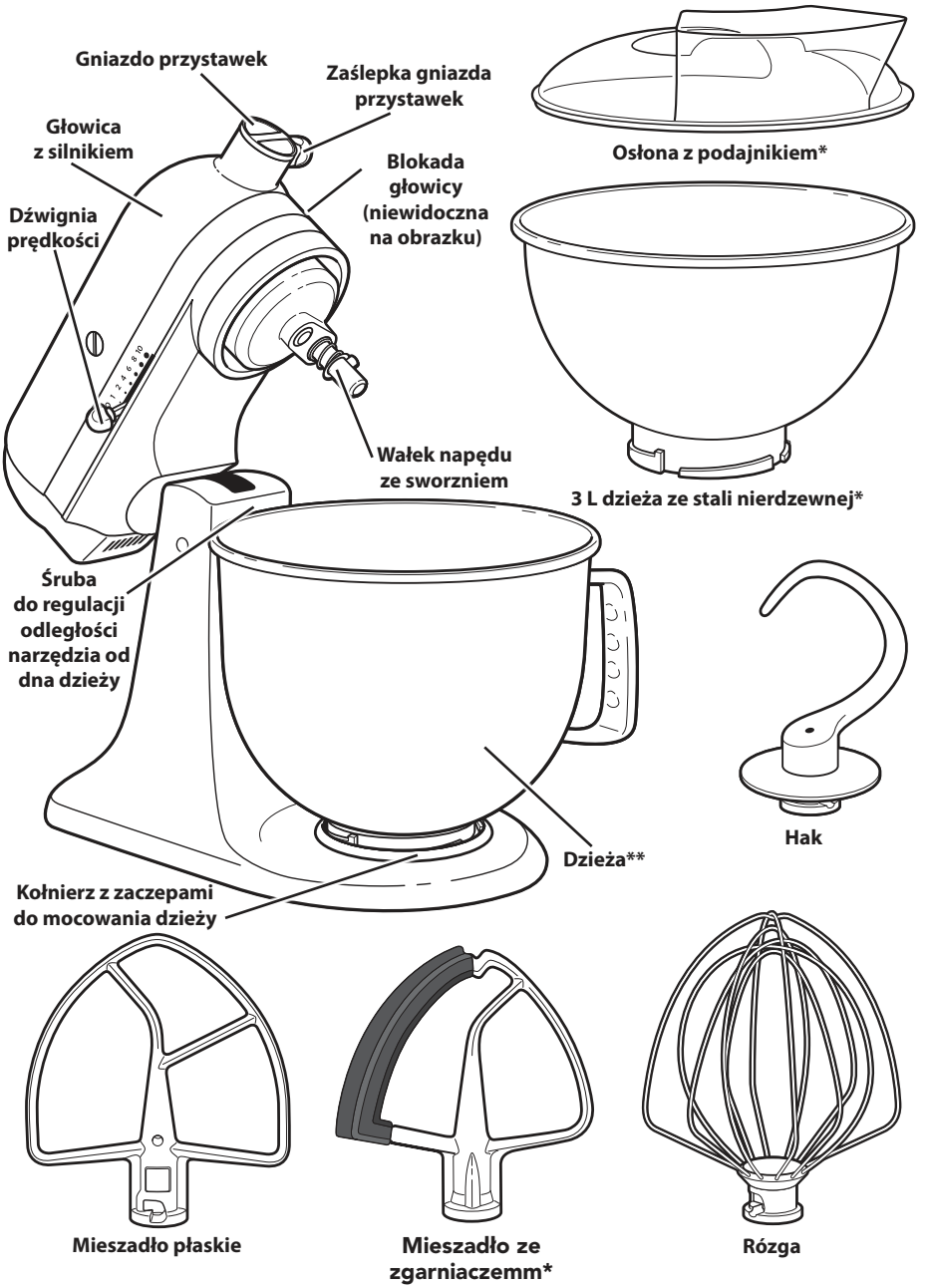
GWARANCJA I SERWIS 274

POLSKI

* Tylko z wybranymi modelami. Jest dostępna jako część zamienna.

CZĘŚCI MIKSERA PLANETARNEGO I JEGO CHARAKTERYSTYKA

CZĘŚCI SKŁADOWE MIKSERA



* Tylko z wybranymi modelami. Jest dostępna jako część zamienna.

** Konstrukcja oraz materiał wykonania dzieży zależy od modelu miksera planetarnego.

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i je przestrzegać.

Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: ˝NIEBEZPIECZEŃSTWO˝ i ˝UWAGA˝. Te słowa oznaczają, że:

NIEBEZPIECZEŃSTWO — **istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.**

UWAGA — **istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.**

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje.
2. W celu uniknięcia porażenia prądem, nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
3. Wyjąć z gniazdka przewód zasilający urządzenie, gdy: są zakładane lub zdejmowane jego części i akcesoria oraz przed jego myciem.
4. Nie pozostawiać pracującego miksera planetarnego bez nadzoru.

POLSKI

5. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności sensorycznej lub umysłowej, a także pozbawione doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi. Osoby takie winny otrzymać bezpośredni stały nadzór i naukę obsługi urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
6. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. W celu zminimalizowania ryzyka okaleczenia ciała/ uszkodzenia urządzenia, trzymać ręce, włosy, części garderoby oraz narzędzia kuchenne takie jak np. szpatuła z dala od ruchomych części miksera.
7. Nie używać urządzeń elektrycznych z uszkodzonymi przewodami lub wtyczkami, po stwierdzeniu awarii, upadku lub jakiegokolwiek innego uszkodzenia. Takie urządzenie powinno być oddane do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia i ewentualnej naprawy.
8. Użycie nieoryginalnych części zamiennych lub niezalecanych przez producenta, może spowodować awarię, pożar, porażenie lub zranienie.
9. Nie używać urządzenia na dworze, poza budynkiem.
10. Nie dopuszczać do tego, aby przewód zasilający zwisał poza krawędź blatu.
11. Przed przystąpieniem do mycia urządzenia zdemontować wszelkie narzędzia, przystawki i akcesoria.

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączyć wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

Moc:
300 W dla modeli 5KSM125 oraz 5KSM175PS
275 W dla modeli 5K45SS oraz 5KSM45

Napięcie: 220-240 V

Natężenie: 50-60 Hz

UWAGA: W razie trudności z podłączeniem, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki. Nie używać rozgałęziacza.

Nie stosować przedłużaczy. Jeśli przewód zasilający okaże się zbyt krótki, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi lub pracownikowi serwisu instalację gniazdka w pobliżu urządzenia.

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 (WEEE).

- 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.

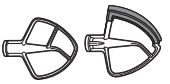
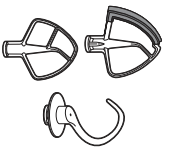
W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz o odzyskiwaniu surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

POLSKI

UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO

PRĘDKOŚCI MIKSERA – WSKAZÓWKI

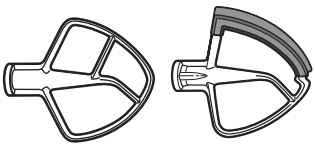
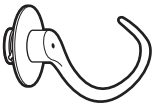
Mikser płynnie przechodzi od prędkości mniejszych do większych dzięki czemu unikniemy rozchlapywania oraz pylenia składników, które wystąpić może przy gwałtownym zwiększeniu obrotów mieszadła.

PRĘDKOŚĆ	ZASTOSOWANIE	NARZĘDZIE	OPIS
1	MIESZANIE WSTĘPNE		Służy do powolnego, wstępnego mieszania, łączenia i zacierania wszystkich mas i suchych składników ciast. Na tej prędkości dodaje się mąkę i inne suche produkty do ciasta i składniki płynne do suchych. Nie mieszać ani nie wyrabiać na tej prędkości ciast drożdżowych.
2	MIESZANIE WOLNE		Do powolnego miksowania, ucierania, szybszego mieszania. Na tej prędkości wyrabia się ciasta drożdżowe, kruche i ucierane. Stosuje się również w pierwszej fazie przygotowania puree z ziemniaków oraz innych ugotowanych warzyw oraz w chwili dodawania płynnego tłuszczu piekarniczego lub mąki do ciasta.
4	MIESZANIE, UBIJANIE		Używa się do wyrabiania średnio gęstych mas takich jak ciasta kruche. Na tej prędkości rozciera się cukier z tłuszczem i dodaje cukier do białek na bezy. Jest to średnia prędkość mieszania mas np. mięsa mielonego na kotlety, pasztetów i ucierania ciast przygotowywanych z gotowych mieszanek sklepowych.
6	UBIJANIE		Do średnio szybkiego ubijania, wstępnej fazy przygotowania majonezu, do łączenia składników kremu budyniowego. Prędkość tą stosuje się do wykończenia 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 kremów, białek jaj, śmietany. Prędkość stosuje się w końcowej fazie przygotowania puree ziemniaczanego.

UWAGA: Dźwignia regulacji prędkości może być ustawiona pomiędzy wyżej wymienionymi wartościami (prędkości 3, 5, 7 oraz 9), o ile bardziej precyzyjne ustawienie jest konieczne. Nie zagniatać ciast drożdżowych przy pomocy prędkości 1 ponieważ może to spowodować uszkodzenie miksera.

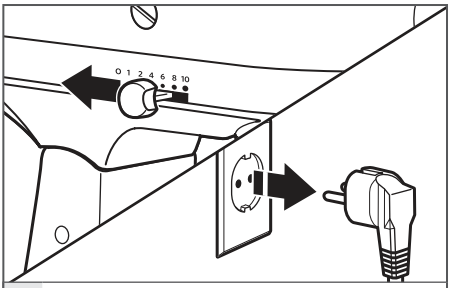
UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO

PRZEGLĄD NARZĘDZI

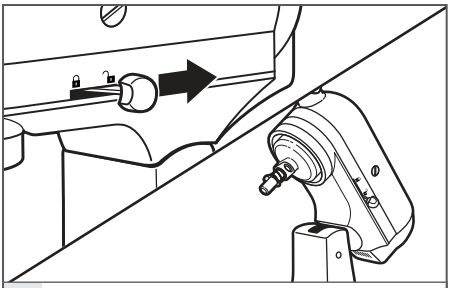
NARZĘDZIE		ZASTOSOWANIE
Mieszadło płaskie i mieszadło ze zgarniaczem* do mas o dużej gęstości:		Ciasta, maślane masy ucierane, ciasteczka i ciasto kruche, masy na kotlety mielone, tłuczone ziemniaki
Rózga do mas wymagających napowietrzenia:		Jajka, białka jaj, śmietana, lukry na parze, ciasto biszkoptowe, majonez
Hak do zagniatania ciast drożdżowych:		Jajka, białka jaj, śmietana, lukry na parze, ciasto biszkoptowe, majonez

* Tylko z wybranymi modelami. Jest dostępna jako część zamienna.

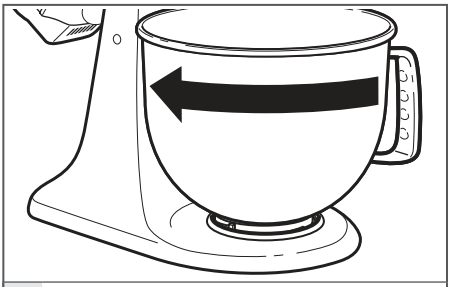
MONTAŻ / DEMONTAŻ DZIEŻY



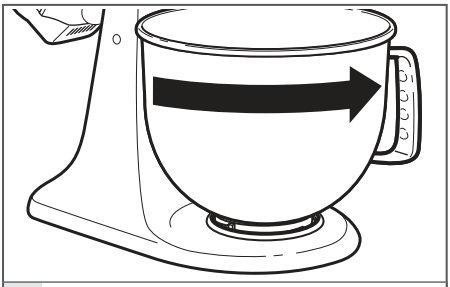
1 **Aby zamontować dzieżę:** Wyłączyć mikser (dźwignia regulacji prędkości w pozycji "0") oraz odłączyć go od sieci zasilającej.



2 Odchylić dźwignię blokady głowicy do pozycji „UNLOCK", a następnie odchylić głowicę do tyłu.



3 Dzieżę umieścić na kołnierzu z zaczepami. Obrócić dzieżę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

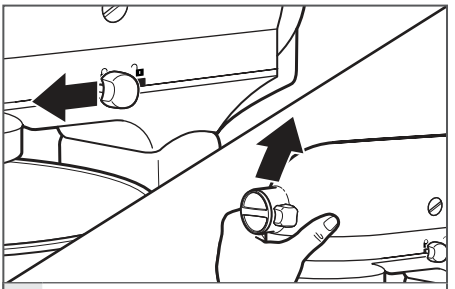


4 **Aby zdemontować dzieżę:** Powtórzyć krok 1. i 2. instrukcji montażu dzieży. Obrócić dzieżę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

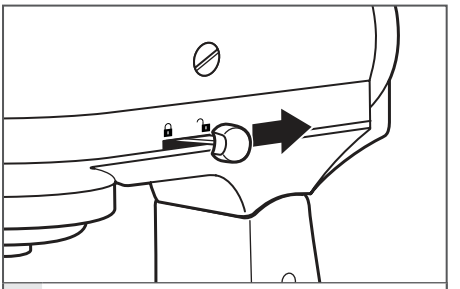
POLSKI

UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO

PODNOSZENIE/OPUSZCZANIE GŁOWICY



1 **Aby podnieść głowicę:** Przesunąć dźwignię blokady w pozycję „UNLOCK" i przytrzymać. Podnieść głowicę do tyłu. Po podniesieniu głowicy dźwignia blokady automatycznie wróci do pozycji „LOCK" blokując tym samym głowicę w pozycji uniesionej.



2 **Aby opuścić głowicę:** Przesunąć dźwignię blokady w pozycję „UNLOCK" i przytrzymać. Ostrożnie opuścić głowicę. Po opuszczeniu głowicy dźwignia blokady automatycznie wróci na pozycję „LOCK" blokując tym samym głowicę w pozycji roboczej. Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, czy głowica na pewno została zablokowana, poprzez próbę podniesienia jej do góry.

UWAGA: zawsze w trakcie pracy miksera głowica musi być zablokowana w pozycji „LOCK"

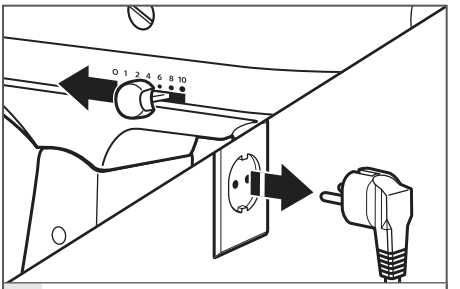
MONTAŻ/DEMONTAŻ MIESZADŁA PŁASKIEGO, MIESZADŁA ZE ZGARNIACZEM*, RÓZGI, HAKA

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

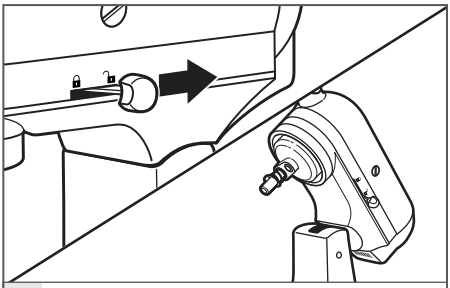
Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.



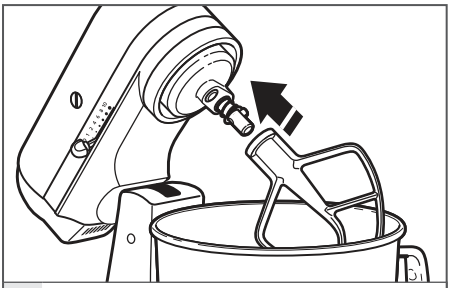
1 **Montaż narzędzi:** Wyłączyć mikser (dźwignia regulacji prędkości w pozycji "0") oraz odłączyć go od sieci zasilającej.

* Tylko z wybranymi modelami. Jest dostępna jako część zamienna.

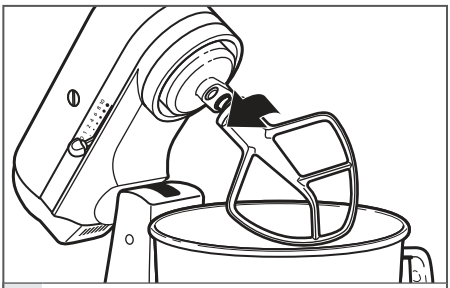
UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO



2 Ustawić dźwignię blokady głowicy w pozycji „UNLOCK" i przechylić głowicę.



3 Nasunąć narzędzie na wałek napędu i wcisnąć do góry tak mocno jak to możliwe. Obrócić narzędzie zgodnie z ruchem wskazówek zegara, zahaczając je na sworzniu wałka.



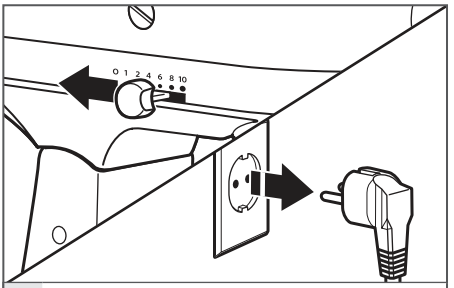
4 **Demontaż narzędzi:** Powtórzyć 1. i 2. krok instrukcji montażu narzędzi. Wcisnąć narzędzie do góry tak mocno jak to możliwe i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdjąć narzędzie z wałka napędu.

POLSKI

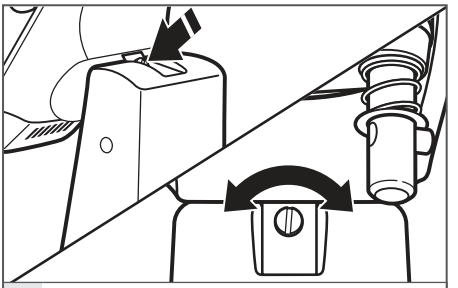
UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO

REGULACJA ODLEGŁOŚCI NARZĘDZIA (TYLKO PRZY UŻYCIU MIESZADŁA) OD ŚCIANEK I DNA DZIEŻY

Mikser opuszczający fabrykę jest tak wyregulowany, żeby odległość mieszadła płaskiego od dna dzieży była minimalna. Jeśli z jakichkolwiek przyczyn narzędzie uderza o ścianki dzieży lub przeciwnie – jest od nich lub od dna zbyt oddalone, należy wyregulować je we własnym zakresie.



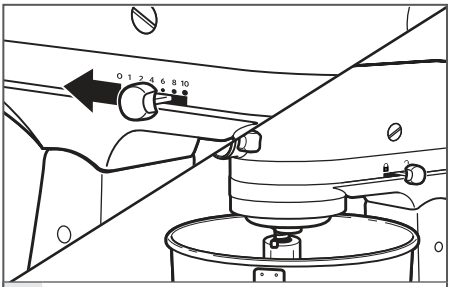
1 Wyłączyć mikser (dźwignia regulacji prędkości w pozycji "0") oraz odłączyć go od sieci zasilającej.



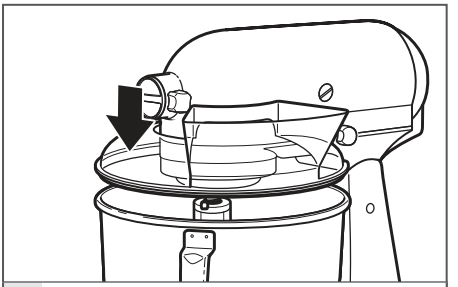
2 Podnieść głowicę do góry. Przekręcić śrubkę widoczną na rysunku odpowiednio w prawo, by obniżyć mieszadło, lub w lewo, by je podnieść. Regulację odległości narzędzia od dna i ścianek dzieży należy przeprowadzać wyłącznie z zamontowanym mieszadłem płaskim. Jeśli zbytnio opuścimy narzędzie, uniemożliwi to zablokowanie głowicy w pozycji roboczej.

UWAGA: Dobrze ustawione mieszadło nie trze ani nie stuka o dno i ścianki dzieży. Jeśli mieszadło czy rózga znajdują się zbyt blisko ścianek i dna dzieży spowoduje to bardzo szybkie odpadanie powłoki mieszadła oraz zużywanie się prętów rózgi.

MONTAŻ/DEMONTAŻ OSŁONY DZIEŻY*



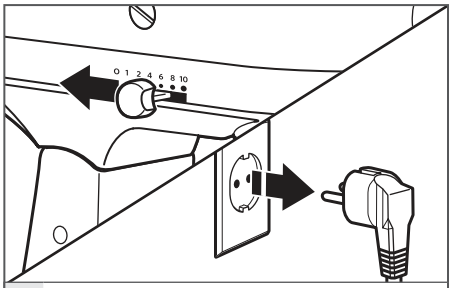
1 **Montaż osłony z podajnikiem:** Wyłączyć mikser (dźwignia regulacji prędkości w pozycji "0") oraz odłączyć go od sieci zasilającej. Zamontować wybrane narzędzie (patrz: „Montaż/demontaż mieszadła płaskiego, mieszadła ze zgarniaczem, rózgi, haka").



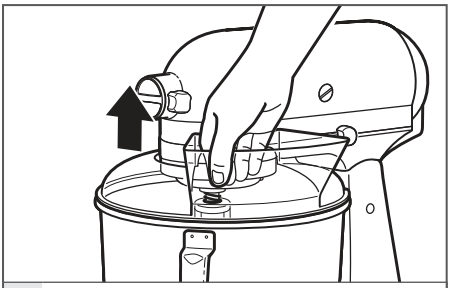
2 Nasunąć osłonę na dzieżę, aż ustawi się centralnie. Jej wewnętrzny brzeg powinien dobrze pasować do brzegu dzieży.

* Tylko z wybranymi modelami. Jest dostępna jako część zamienna.

UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO



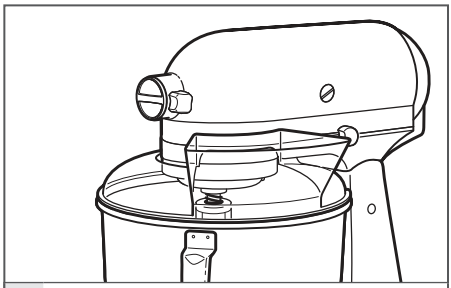
3 **Demontaż osłony z podajnikiem:** Wyłączyć mikser (dźwignia regulacji prędkości w pozycji "0") oraz odłączyć go od sieci zasilającej.



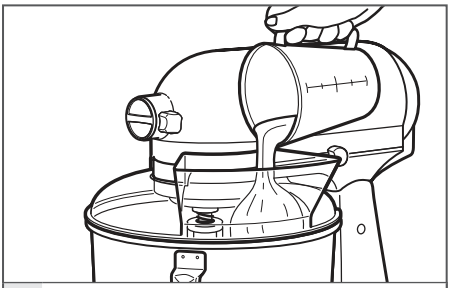
4 Unieść osłonę z podajnikiem lekko do góry i wysunąć do przodu. Zdemontować narzędzie oraz dzieżę.

UŻYCIE OSŁONY DZIEŻY*

Osłonę dzieży z podajnikiem stosować w celu uniknięcia rozpryskiwania i pylenia składników mieszanych w dzieży, jak również w celu łatwego dodawania składników do jej środka podczas mieszania.



1 Osłonę z podajnikiem najwygodniej jest ustawić tak, żeby otwór w kształcie litery "U" znajdował się pod opuszczoną głowicą miksera. Otwór osłony znajdzie się wtedy po prawej stronie miksera, gdy stoimy naprzeciwko miksera.



2 Wykorzystać podajnik do dodawania składników do środka dzieży w trakcie mieszania.

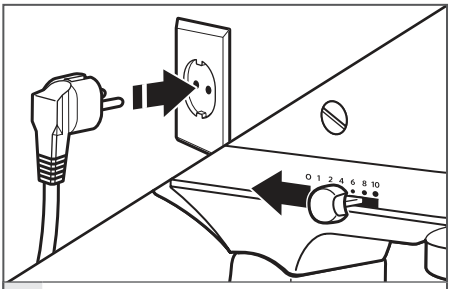
POLSKI

* Tylko z wybranymi modelami. Jest dostępna jako część zamienna.

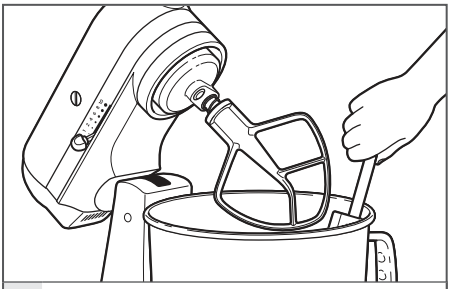
UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO

OBSŁUGA DŹWIGNI KONTROLI PRĘDKOŚCI

UWAGA: w czasie mieszania głowica miksera może się nagrzewać. Jest to zjawisko normalne występujące podczas mieszania dużych ilości składników przez długi czas.



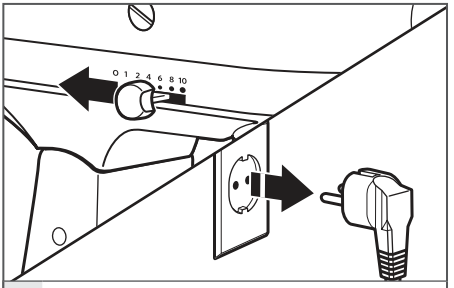
1 Podłączyć mikser stojący do sieci elektrycznej. Podczas zaczynania pracy dźwignia kontroli prędkości powinna być zawsze ustawiona na najmniejszą wartość („0"), następnie można powoli zwiększać prędkość przesuwając ją w prawo. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Prędkości miksera – wskazówki".



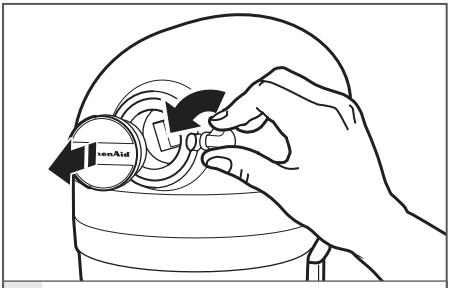
2 Nie manipulować w dzieży podczas pracy miksera. Dzieża oraz narzędzia zaprojektowane są z myślą o dokładnym mieszaniu niewymagającym częstego zbierania składników ze ścianek dzieży. Dwukrotne zebranie składników szpatułą w zupełności wystarcza na jeden cykl mieszania.

PRZYSTAWKI I AKCESORIA

KitchenAid oferuje szeroką gamę opcjonalnych przystawek i akcesoriów takich jak maszynka do mielenia mięsa czy wałkowarka do ciasta, które można przyłączyć do gniazda przystawek miksera, jak pokazano w poniższej instrukcji.

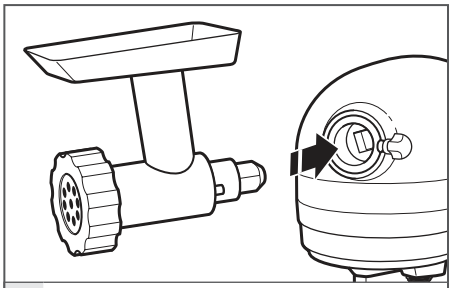


1 **Montaż przystawki:** Ustawić dźwignię regulacji prędkości w pozycji "0" oraz odłączyć mikser planetarny od sieci zasilającej.

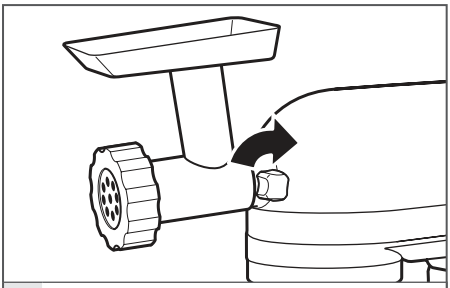


2 Odkręcić śrubę mocującą obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie zdjąć zaślepkę gniazda przystawek.

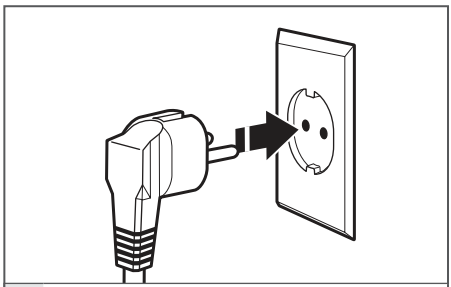
UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO



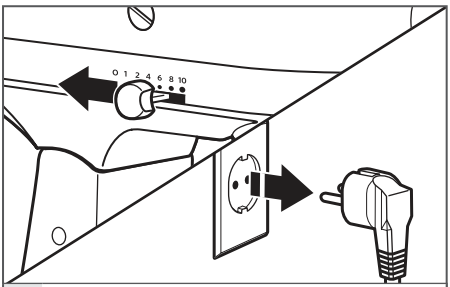
3 Włożyć tylną część mocującą przystawkę w otwór gniazda przystawek upewniając się, że część mocująca pasuje do kwadratowego otworu w gnieździe. W celu dopasowania przystawki należy delikatnie nią obracać w obie strony wokół osi do momentu wskoczenia na miejsce. Przystawka znajdzie się w prawidłowej pozycji, gdy bolec znajdujący się z boku przystawki wejdzie do wyżłobienia na obwodzie gniazda przystawek.



4 Przykręcić śrubę mocującą obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Upewnić się, że została dokręcona do oporu.



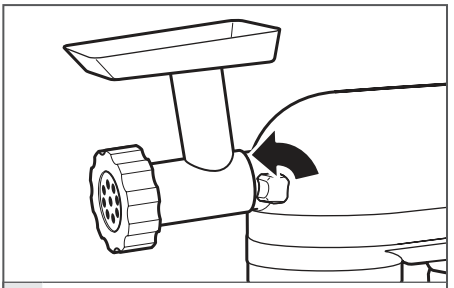
5 Podłączyć mikser do sieci zasilającej.



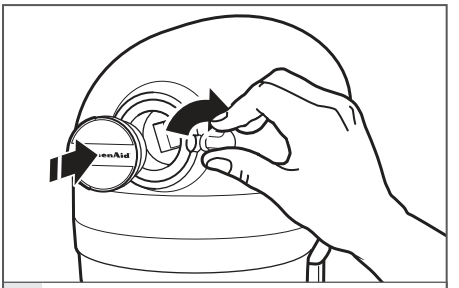
6 **Demontaż przystawki:** Ustawić dźwignię regulacji prędkości w pozycji "0" oraz odłączyć mikser planetarny od sieci zasilającej.

POLSKI

UŻYWANIE MIKSERA STOJĄCEGO



7 Odkręcić śrubę mocującą obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie, przekręcając lekko przystawkę w lewo i w prawo wokół osi, wysunąć ją z otworu gniazda przystawek.



8 Nałożyć zaślepkę gniazda przystawek i przykręcić śrubę mocującą obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

UWAGA: Więcej informacji dotyczących między innymi odpowiedniej prędkości oraz zalecanego czasu pracy przystawek znajduje się w instrukcjach obsługi poszczególnych przystawek.

WSKAZÓWKI DLA UZYSKANIA NAJLEPSZYCH REZULTATÓW

BIAŁKA JAJ

Białka jaj o temperaturze pokojowej umieścić w czystej, suchej dzieży. Zamontować dzieżę i rózgę do miksera. W celu uniknięcia rozchlapywania prędkość ubijania zwiększać stopniowo i ubijać do uzyskania pożądanego efektu.

ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ
1 białko	STOPNIOWO do 10
2 lub więcej białek	STOPNIOWO do 8

Etapy ubijania

Dzięki mikserowi planetarnemu KitchenAid białka jaj będą ubite bardzo szybko. Należy unikać zbyt długiego ubijania.

BITA ŚMIETANA

Do schłodzonej dzieży wlać zimną śmietanę. Zamontować dzieżę oraz rózgę do miksera. W celu uniknięcia rozchlapywania, prędkość ubijania zwiększać stopniowo i ubijać do uzyskania pożądanego efektu.

ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ
Mniej niż 200 ml	STOPNIOWO do 10
Więcej niż 200 ml	STOPNIOWO do 8

Etapy ubijania

Należy uważnie obserwować śmietanę podczas ubijania. Mikser planetarny KitchenAid ubija tak szybko, że niemal z każdą sekundą zmienia się konsystencja śmietany w dzieży.

WSKAZÓWKI DLA UZYSKANIA NAJLEPSZYCH REZULTATÓW

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MIKSOWANIA

Czas miksowania

Mikser stojący KitchenAid miesza szybciej oraz dokładniej niż większość elektrycznych mikserów. Dlatego czas ubijania w większości przepisów należy dostosować do urządzenia w celu uniknięcia nadmiernego zmęczenia składników.
Aby określić odpowiedni czas ubijania, należy obserwować masę i używać miksera do momentu osiągnięcia pożądanego wyglądu opisanego w przepisie np. masa gładka i bez grudek. W celu określenia odpowiedniej prędkości miksera, należy zapoznać się z rozdziałem „Prędkości miksera – wskazówki".

Technika dodawania składników

Standardowo, przy większości ciast, szczególnie ucieranych, stosuje się następującą kolejność dodawania składników:

1/3 suchych składników
1/2 mokrych składników
1/3 suchych składników
1/2 mokrych składników
1/3 suchych składników

Mieszanie rozpocząć należy na najniższej prędkości 1 i kontynuować powoli zwiększając prędkość miksera.

Składniki należy dodawać możliwie jak najbliżej ścianek dzieży, nie bezpośrednio na poruszające się narzędzie. W celu ułatwienia procesu dodawania składników zaleca się stosowanie osłony dzieży z podajnikiem.

UWAGA: Gdy narzędzie nie zbiera składników z samego dna dzieży, można to skorygować regulując jego odległość od dna we własnym zakresie. Patrz rozdział: "Regulacja odległości narzędzia od ścianek i dna dzieży".

Ciasta z gotowych mieszanek

Przygotowując ciasta z gotowych mieszanek, za średnią prędkość należy przyjmować ustawienie 4, za dużą – 6. Dla osiągnięcia najlepszych rezultatów nie należy przekraczać zalecanego czasu mieszania podanego na opakowaniu.

Dodawanie orzechów, rodzynek lub kandyzowanych owoców

Twarde dodatki powinny być dodawane w ostatniej fazie przygotowania ciasta, na prędkości 1. Konsystencja ciasta powinna być na tyle gęsta by orzechy czy owoce nie opadały na dno formy podczas pieczenia. Owoce kandyzowane powinny być wcześniej oprószone mąką, co pozwoli na lepsze ich wmieszanie w masę.

Mieszanie składników płynnych

Mieszanka składająca się z płynnych składników początkowo powinna być mieszana na małej prędkości, by uniknąć rozchlapywania. Po wstępnym wymieszaniu, w miarę zagęszczania się masy należy stopniowo zwiększać prędkość mieszania.

Zagniatanie ciasta drożdżowego

Narzędziem używanym do zagniatania ciasta drożdżowego jest ZAWSZE hak. Mieszanie i wyrabianie tego typu ciast powinno odbywać się na prędkości 2. Zastosowanie innej prędkości może doprowadzić do uszkodzenia miksera.

Mikser z zamontowaną dzieżą o pojemności 4,3 L może zrealizować przepisy wymagające nie więcej niż 900 g mąki pszennej lub 800 g mąki pełnoziarnistej.

Mikser z zamontowaną dzieżą o pojemności 4,8 L może zrealizować przepisy wymagające nie więcej niż 1 kg mąki pszennej lub 800 g mąki pełnoziarnistej.

MYCIE I KONSERWACJA

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

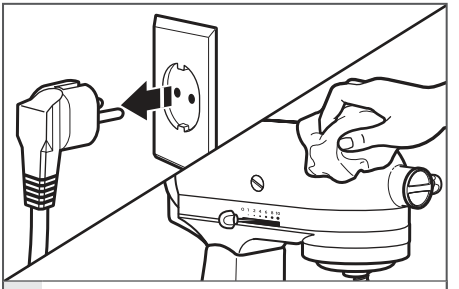
Podłączyć wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemiającego.

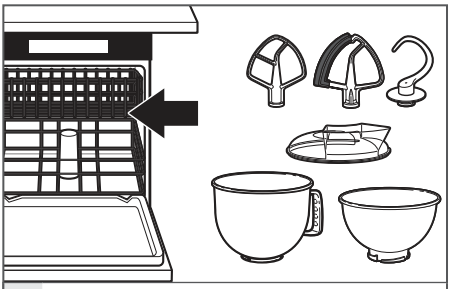
Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

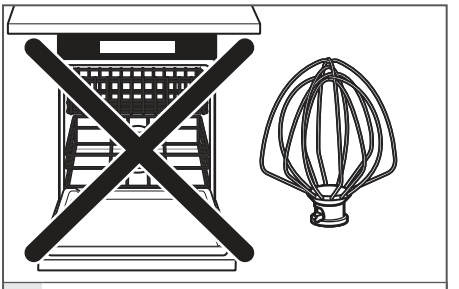
Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.



1 Przed przystąpieniem do mycia miksera stojącego upewnić się, ze jest on odłączony od sieci zasilającej. Wytrzeć mikser stojący wilgotną, ale nie mokrą, miękką ściereczką. Należy często wycierać wałek napędu ze sworzniem usuwając zbierające się w tym miejscu resztki produktów. Nie zanurzać miksera stojącego w wodzie i innych płynach.



2 Dzieża*, osłona z podajnikiem*, mieszadło płaskie, mieszadło ze zgarniaczem* oraz hak mogą być myte w zmywarce lub ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Po umyciu dokładnie osuszyć. Nie przechowywać narzędzi zamontowanych na wałku napędu.



3 **UWAGA:** Rózgi NIE można myć w zmywarce. Narzędzie to należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Po umyciu dokładnie osuszyć. Nie przechowywać rózgi zamontowanej na wałku napędu.

* Tylko z wybranymi modelami. Jest dostępna jako część zamienna.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączyć wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

Proszę przeczytać poniższe uwagi przed skontaktowaniem się z serwisem:

1. Podczas pracy mikser może się nagrzewać. Przy dłuższym obciążeniu i długim cyklu mieszania górna część głowicy miksera może być bardzo ciepła – jest to zjawisko normalne.
2. Mikser może wydawać ostry zapach. Jest to normalne dla silników elektrycznych.
3. Jeśli narzędzie uderza o dzieżę, należy zatrzymać mikser. Więcej informacji w rozdziale "Regulacja odległości narzędzia od ścianek i dna dzieży".

Jeśli mikser nie pracuje prawidłowo lub wcale, należy sprawdzić poniższe opcje:

- Czy mikser stojący jest podłączony do sieci zasilającej?
- Czy bezpiecznik zabezpieczający obwód elektryczny, do którego podłączony jest mikser, funkcjonuje prawidłowo. Jeśli w Twoim domu jest tablica bezpiecznikowa, upewnij się, że obwód elektryczny jest zamknięty.
- Wyłącz mikser na 10-15 sekund, po czym włącz go ponownie. Jeśli mikser nadal nie działa, pozostaw go na 30 minut w celu wystudzenia. Włącz ponownie.
- Jeśli powyższe czynności nie rozwiążą problemu, patrz rozdział "Serwis".

GWARANCJA I SERWIS

GWARANCJA MIKSERA STOJĄCEGO KITCHENAID:

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
Europa, Bliski Wschód oraz Afryka: **Dla modeli Artisan 5KSM125 oraz 5KSM175PS: pięć lat pełnej gwarancji od daty zakupu.** **Dla modeli 5K45SS oraz 5KSM45: dwa lata 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 wynikłych z użycia miksera innego niż do przygotowywania żywności w gospodarstwie domowym.** **B. Wad powstałych na skutek przypadku, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem, instalacji i podłączenia niezgodnego z miejscowymi normami elektrycznymi.**

KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTÓRNE.

SERWIS

W Polsce serwis świadczy:

Autoryzowany Serwis KitchenAid
VIVAMIX
ul. Mrówcza 208
04-697 Warszawa
tel. (22) 812 56 64
fax (22) 812 90 50
serwis@vivamix.pl

Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą witrynę internetową:
www.kitchenaid.pl

©2016 Wszelkie prawa zastrzeżone. KITCHENAID oraz wzornictwo miksera stojącego są znakami towarowymi zastrzeżonymi w USA i innych krajach.

OBSAH

POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ 276
Popis součástí a funkcí 276

BEZPEČNOST KUCHYŇSKÉHO ROBOTU 277
Důležité bezpečnostní pokyny 277
Elektrotechnické požadavky 279
Likvidace elektrického odpadu 279

PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM 280
Návod na nastavení rychlosti 280
Návod pro příslušenství 281
Vložení/vyjmutí mísy 281
Zvednutí/snížení hlavy motoru 282
Vložení/vyjmutí plochého šlehače, plochého šlehače s flexi stěrkou*, šlehací metly nebo hnětacího háku 282
Rozestup mezi šlehačem a mísou 284
Nasazení/vyjmutí nalévacího štítu 284
Použití nalévacího štítu 285
Nastavení ovladače rychlosti 286
Volitelné příslušenství 286

TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY 288
Šlehání bílků 288
Šlehání šlehačky 288
Tipy pro mixování 289

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 290

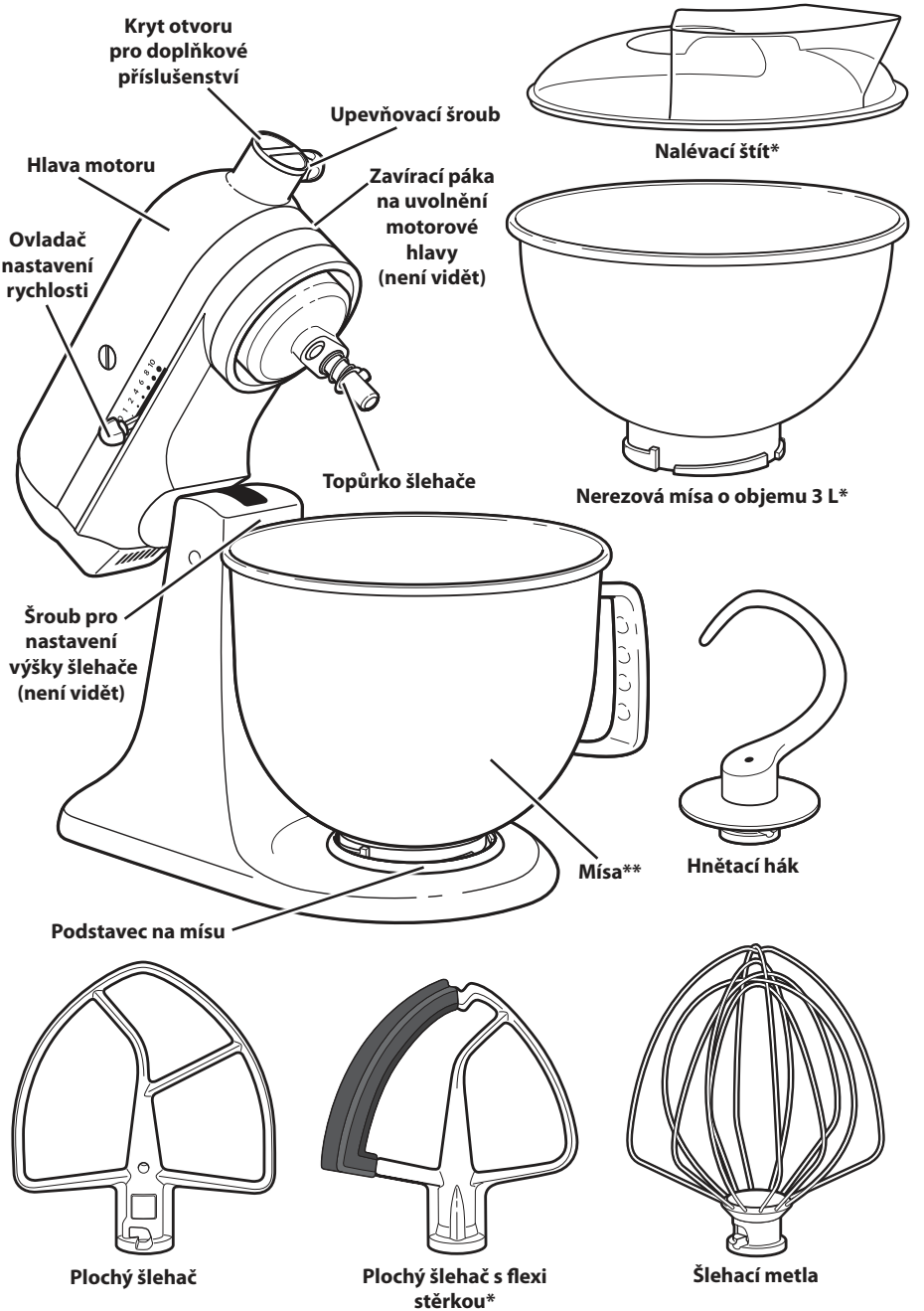
KDYŽ POTŘEBUJETE OPRAVÁŘE 291

ZÁRUKA A SERVIS 292

* Dostupné pouze pro některé modely. Je rovněž k dispozici jako volitelné příslušenství.

POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ

POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ



* Dostupné pouze pro některé modely. Je rovněž k dispozici jako volitelné příslušenství.

** Design a materiál mísy se liší podle modelu kuchyňského robotu.

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 zařízení, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření, včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nikdy neponořujte kuchyňský robot do vody ani jiné kapaliny; vyhnete se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Odpojte kuchyňský robot od elektrického proudu vždy, když jej nepoužíváte, před každou montáží nebo demontáží a před čistěním.
4. Nikdy nenechávejte kuchyňský robot bez dozoru, když je v chodu.

5. Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byli poučeni o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související nebezpečí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čistění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
6. Nedotýkejte se pohybujících se částí. Abyste omezili riziko zranění osob a/nebo poškození kuchyňského robotu, dbejte na to, aby za chodu šlehače nepřišly do kontaktu s vašima rukama, oděvem ani se stěrkami či jinými nástroji.
7. Nepoužívejte kuchyňský robot s poškozenou šňůrou nebo zástrčkou, nebo pokud přístroj nepracuje správně, upustili jste jej nebo je jakkoli poškozen. V těchto případech předejte kuchyňský robot do nejbližšího autorizovaného servisního centra, kde jej zkontrolují, opraví nebo provedou elektrické či mechanické úpravy.
8. Vždy používejte pouze originální příslušenství značky KitchenAid; použití jiného přídavného zařízení může způsobit požár, elektrický šok nebo zranění.
9. Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
10. Napájecí šňůru nepokládejte na horké povrchy ani na vařič.
11. Před umýváním vždy vyjměte plochý šlehač, šlehací matlu či hnětací hák z kuchyňského robotu.

TYTO POKYNY USCHOVEJTE

Tento výrobek je určen pouze pro domácí použití.

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 požáru, úrazu nebo úmrtí elektrickým proudem.

Příkon:
300 W pro modely 5KSM125 a 5KSM175PS
275 W pro modely 5K45SS a 5KSM45

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50-60 Hz

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

Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud je přívodní kabel příliš krátký, nechte si kvalifikovaným elektrikářem nebo servisním technikem nainstalovat zásuvku blízko přístroje.

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 střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

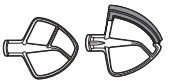
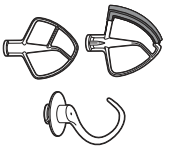
Bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku si vyžádejte od místních úřadů, služby likvidace domovních odpadů nebo prodejny, kde jste produkt koupili.

ČESKY

PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM

NÁVOD NA NASTAVENÍ RYCHLOSTI

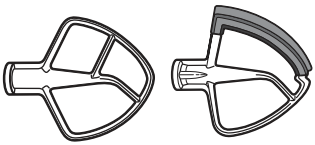
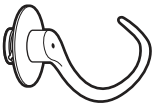
Všechny rychlosti jsou vybaveny funkcí Soft Start, která spouští robot při nižší rychlosti, takže při startu nedojde k rozstříkání přísad a vyfouknutí mouky. Rychlost se pak rychle zvyšuje až na rychlost zvolenou pro optimální výkon.

RYCHLOST	ČINNOST	PŘÍSLUŠENSTVÍ	POPIS
1	MÍCHÁNÍ		Pro pomalé míchání, smíchávání, mačkání, pro začátek každého mixování. Použijte při přidávání mouky a suchých přísad do litého těsta a tekutin do suchých přísad. Nepoužívejte rychlost 1 pro míchání nebo hnětení kynutého těsta.
2	POMALÉ MIXOVÁNÍ		Pro pomalé mixování, mačkání, rychlejší míchání. Použijte při míchání a hnětení kynutého těsta a těžšího těsta, na začátku rozmačkávání brambor nebo jiné zeleniny, na zapracování ztuženého tuku do mouky, mixování řídkého a litého těsta.
4	RYCHLÉ MIXOVÁNÍ		Pro mixování středně těžkého litého těsta, jako např. těsta na sušenky. Použijte při tření cukru s tukem a při přidávání cukru do bílků na sníh.Střední rychlost pro mixování palačinek.
6	POMALÉ ŠLEHÁNÍ A VÝROBA KRÉMŮ		Pro středně rychlé šlehání krémů nebo šlehačky. Použijte, když dokončujete mixování těsta na palačinky, koblihy nebo jiná litá těsta. Vysoká rychlost pro mixování palačinek.
8	RYCHLÉ ŠLEHÁNÍ, NAŠLEHÁVÁNÍ		Pro šlehání krémů, bílků a vařených polev.
10	RYCHLÉ NAŠLEHÁVÁNÍ		Pro šlehání malého množství krémů a bílků nebo pro závěrečné vyšlehání bramborové kaše.

POZNÁMKA: Ovladač rychlosti lze nastavit mezi výše uvedené rychlosti a tím docílíte rychlosti 3, 5, 7 a 9, pokud budete potřebovat mírnou úpravu rychlosti. Při přípravě kynutého těsta nepřekračujte rychlost 2, neboť můžete způsobit poškození robotu.

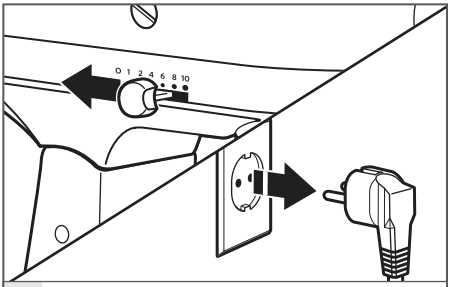
PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM

NÁVOD PRO PŘÍSLUŠENSTVÍ

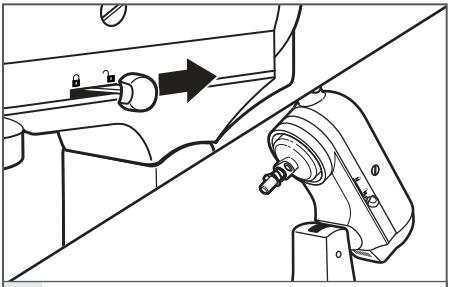
PŘÍSLUŠENSTVÍ		POUŽITÍ
Plochý šlehač a plochý šlehač s flexi stěrkou* pro normální až těžké směsi:		Dorty, krémové polevy, cukroví, koláčový korpus, sušenky, sekaná, bramborová kaše
Šlehací metla pro směsi, do kterých je potřeba zapracovat vzduch:		Žloutky, bílky, šlehačka, krémy, vařené polevy, bublaniny, majonéza, některé cukroví
Hnětací hák pro míchání a hnětení kynutých těst:		Chlebové těsto, rohlíky, bulky, těsto na pizzu

* Dostupné pouze pro některé modely. Je rovněž k dispozici jako volitelné příslušenství.

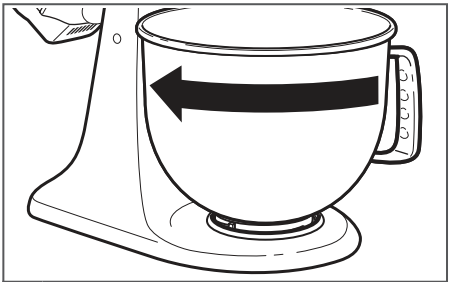
VLOŽENÍ/VYJMUTÍ MÍSY



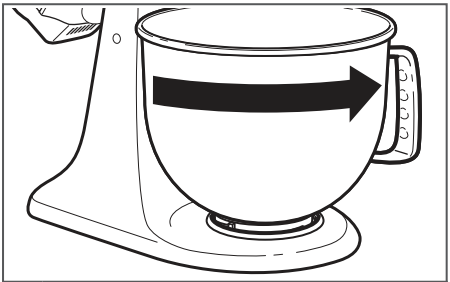
1 **Vložení mísy:** Otočte ovladač rychlosti do polohy „O“. Kuchyňský robot odpojte od elektrické sítě.



2 Dejte zavírací páku do polohy „UVOLNĚNO“ a zvedněte hlavu motoru.



3 Umístěte mísu do podstavce. Jemně otočte mísou ve směru hodinových ručiček.

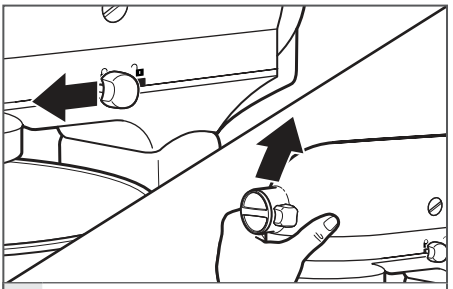


4 **Vyjmutí mísy:** Opakujte kroky 1 a 2. Otočte mísou jemně proti směru hodinových ručiček.

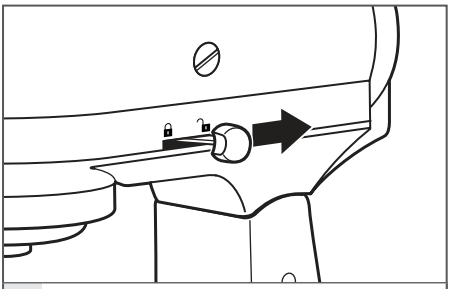
ČESKY

PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM

ZVEDNUTÍ/SNÍŽENÍ HLAVY MOTORU



1 **Zvednutí hlavy motoru:** Zatlačte zavírací páku do polohy „uvolněno“ a zvedněte hlavu motoru. Po zvednutí se páka automaticky vrátí do pozice „uzamčeno“, aby držela hlavu motoru ve zvednuté poloze.



2 **Uvolnění hlavy motoru:** Zatlačte zavírací páku do polohy „uvolněno“ a opatrně spusťte hlavu motoru dolů. Po zvednutí se páka automaticky vrátí do pozice „uzamčeno“, aby držela hlavu motoru ve zvednuté poloze. Než začnete mixovat, vyzkoušejte zvednout hlavu motoru, abyste otestovali zda je uzamčená.

POZNÁMKA: Při používání robotu by měla být hlava motoru vždy v poloze „uzamčeno“.

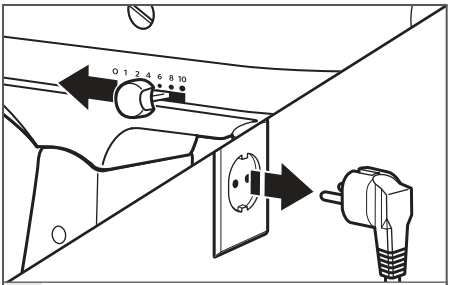
VLOŽENÍ/VYJMUTÍ PLOCHÉHO ŠLEHAČE, PLOCHÉHO ŠLEHAČE S FLEXI STĚRKOU*, ŠLEHACÍ METLY NEBO HNĚTACÍHO HÁKU

⚠ UPOZORNĚNÍ

Riziko zranění

Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.

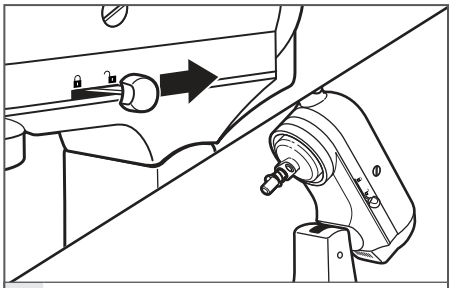
Pokud tak neučiníte, můžete si způsobit zlomeniny, odřeniny nebo řezné rány.



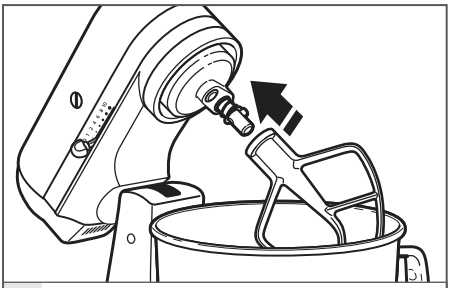
1 **Připojení příslušenství:** Otočte ovladač rychlosti do polohy „O“. Kuchyňský robot odpojte od elektrické sítě.

* Dostupné pouze pro některé modely. Je rovněž k dispozici jako volitelné příslušenství.

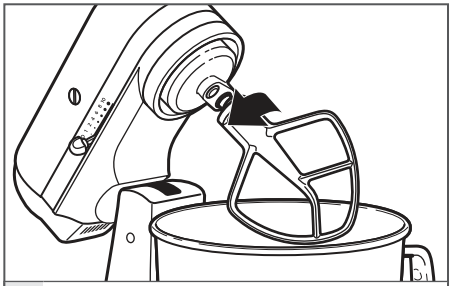
PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM



2 Zatlačte zavírací páku do polohy „uvolněno“ a opatrně zvedněte hlavu nahoru.



3 Nasaďte příslušenství na topůrko a zatlačte nahoru, jak jen to je možné. Pak otočte příslušenstvím doprava a nasaďte příslušenství na zarážku na topůrku.



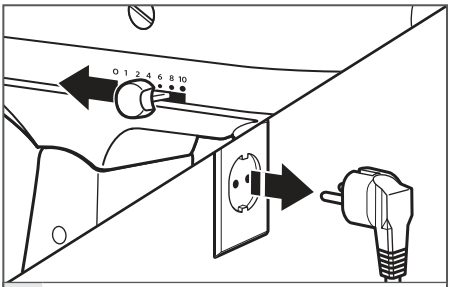
4 **Vyjmutí příslušenství:** Opakujte kroky 1 a 2. Zatlačte příslušenství nahoru, jak jen to je možné, a otočte doleva. Pak stáhněte příslušenství z topůrka.

ČESKY

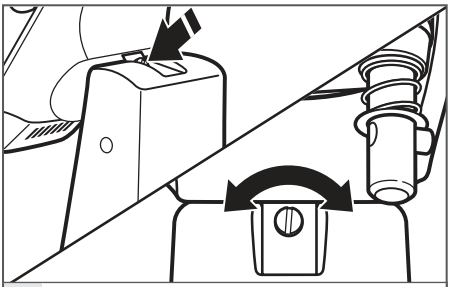
PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM

ROZESTUP MEZI ŠLEHAČEM A MÍSOU

Váš robot je nastaven již z továrny tak, že šlehač stírá dno mísy, ale nenaráží na něj. Jestliže z jakéhokoliv důvodu šlehač o dno mísy naráží nebo je ode dna mísy příliš daleko, můžete rozestup mezi šlehačem a mísou jednoduše upravit.



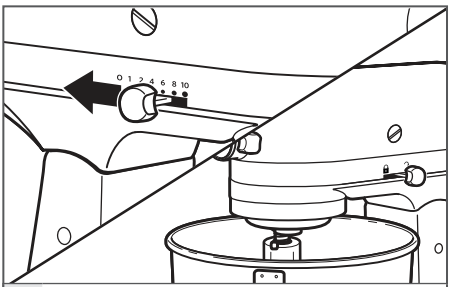
1 Otočte ovladač rychlosti do polohy „O“. Kuchyňský robot odpojte od elektrické sítě.



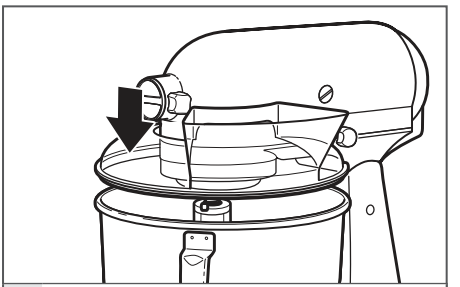
2 Zvedněte hlavu motoru. Pokud chcete šlehač vyzdvihnout, otočte šroubem jemně proti směru hodinových ručiček (doleva). Pokud chcete šlehač snížit, otočte jej po směru hodinových ručiček (doprava). Šlehač nastavte tak, aby byl těsně nad dnem mísy. Pokud šroubem otočíte moc, může se stát, že zavírací páka mísy nezapadne na své místo.

POZNÁMKA: Jestliže je robot správně nastaven, nesmí plochý šlehač narážet na dno nebo do stran mísy. Jestliže je šlehač nastaven tak blízko, že naráží o dno mísy, může se zničit povrch plochého šlehače nebo dráty šlehací metly.

NASAZENÍ/VYJMUTÍ NALÉVACÍHO ŠTÍTU



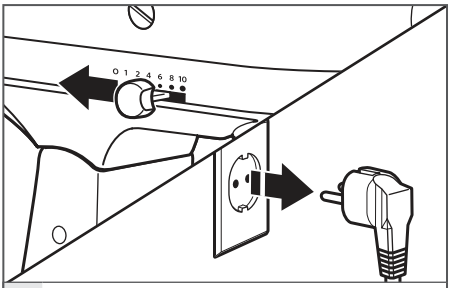
1 Otočte ovladač rychlosti do polohy „O“. Kuchyňský robot odpojte od elektrické sítě. Připojte zvolené příslušenství dle pokynů v sekci „Vložení/vyjmutí plochého šlehače, plochého šlehače s flexi stěrkou, šlehací metly nebo hnětacího háku“.



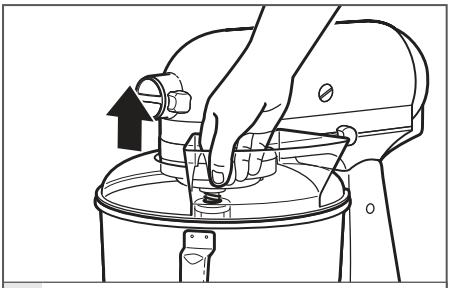
2 Zepředu kuchyňského robotu nasuňte štít přes mísu, dokud nebude štít vystředěný. Spodní okraj štítu by měl zapadnout do mísy.

* Dostupné pouze pro některé modely. Je rovněž k dispozici jako volitelné příslušenství.

PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM



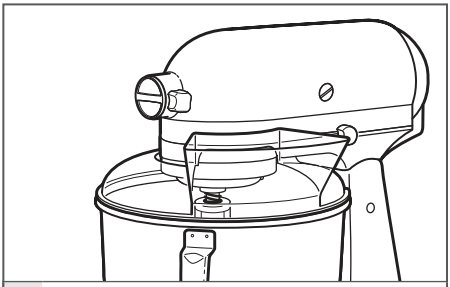
3 Otočte ovladač rychlosti do polohy „O“. Kuchyňský robot odpojte od elektrické sítě.



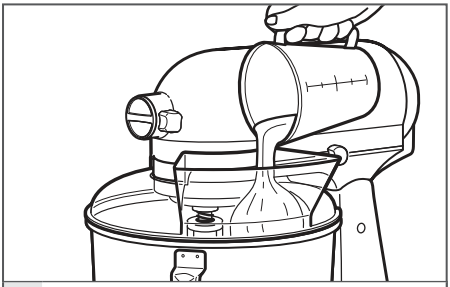
4 Zvedněte přední část nalévacího štítu nad okraj mísy a vytáhněte směrem dopředu. Vyjměte příslušenství a mísu.

POUŽITÍ NALÉVACÍHO ŠTÍTU

Nalévací štít používejte, abyste zabránili stříkání ingrediencí mimo mísu při mixování a abyste mohli snadno nalévat ingredience do mísy během mixování.



1 Abyste dosáhli nejlepších výsledků, otočte štítem tak, aby hlava motoru zakrývala mezeru tvaru U ve štítu. Při čelním pohledu na robot bude nálevka hned vpravo od krytu otvoru pro připojení přídavného příslušenství.



2 Přísady do mísy nalévejte pomocí nálevky na štítu.

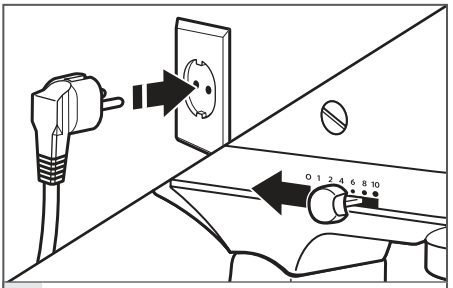
ČESKY

* Dostupné pouze pro některé modely. Je rovněž k dispozici jako volitelné příslušenství.

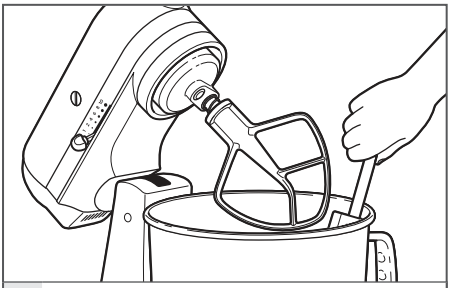
PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM

NASTAVENÍ OVLADAČE RYCHLOSTI

Poznámka: Robot se může během práce zahřívat. V případě velké zátěže s dlouhou dobou mixování může být horní strana na dotek horká. Je to naprosto normální.



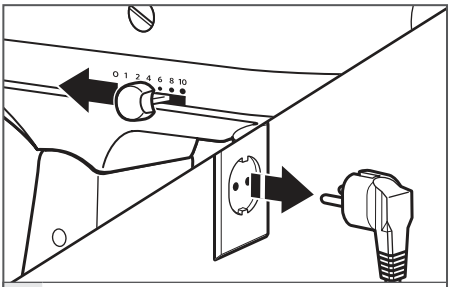
1 Zapojte kuchyňský robot do odpovídající elektrické zásuvky. Ovladač rychlosti vždy zezačátku nastavte na nižší rychlost, abyste se vyhnuli rozstříknutí přísad. Viz tabulka v návodu na nastavení rychlosti



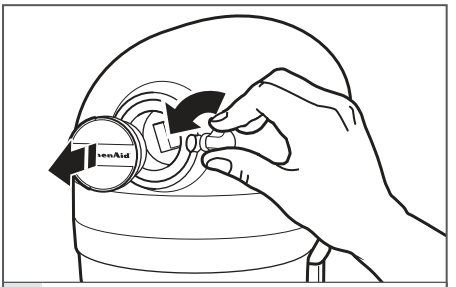
2 Nestírejte stěny mísy, když je kuchyňský robot v chodu. Mísa a šlehač jsou navrženy tak, aby zajistili mixování bez nutnosti častého stírání stěn mísy. Obvykle stačí stěny mísy setřít 1-2x v průběhu mixování.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

KitchenAid nabízí širokou řadu volitelného příslušenství jako například mlýnek na maso nebo strojek na nudle. Lze je připojit ke kuchyňskému robotu tak, jak je zobrazeno níže.

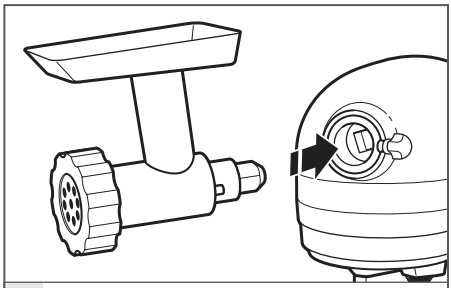


1 Otočte ovladač rychlosti do polohy „O“. Kuchyňský robot odpojte od elektrické sítě.

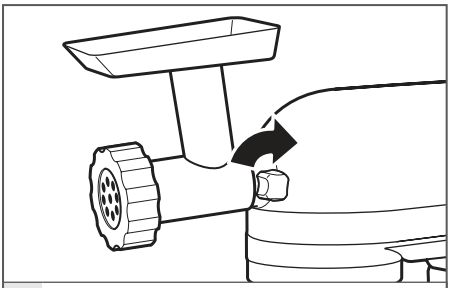


2 Uvolněte upevňovací šroub otočením proti směru hodinových ručiček. Vyjměte kryt otvoru pro přídavné příslušenství.

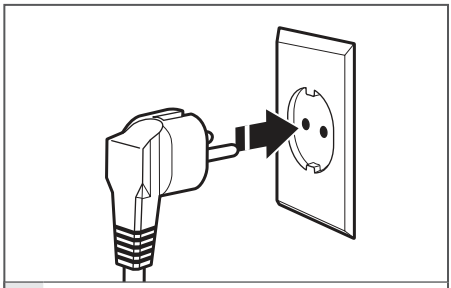
PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM



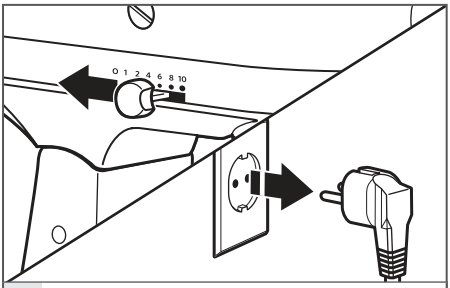
3 Zasuňte hřídel příslušenství do otvoru tak, aby zářezy v hřídeli příslušenství zapadly do čtvercového otvoru. Možná bude třeba otočit příslušenstvím tam a zpět. Až je příslušenství ve správné pozici, zarážka na doplňkovém příslušenství zapadne do zářezu na okraji otvoru.



4 Utáhněte upevňovací šroub po směru hodinových ručiček, až bude příslušenství dobře zajištěno v kuchyňském robotu.



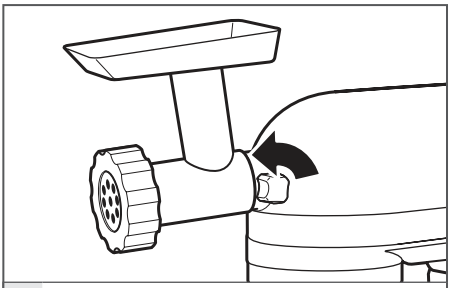
5 Zapojte do vhodné elektrické zásuvky.



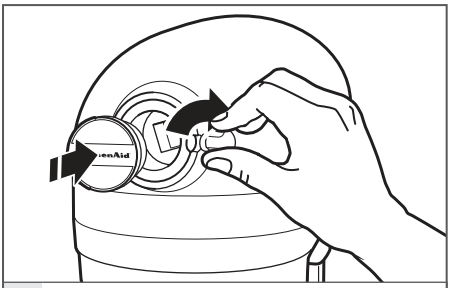
6 Otočte ovladač rychlosti do polohy „O“. Kuchyňský robot odpojte od elektrické sítě.

ČESKY

PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM



7 Uvolněte upevňovací šroub otočením proti směru hodinových ručiček. Pootočte příslušenstvím tam a zpět a vytáhněte je ven.



8 Připevněte kryt zpět na otvor. Utáhněte upevňovací šroub po směru hodinových ručiček.

POZNÁMKA: Viz Návod na použití každého konkrétního přídavného příslušenství pro doporučené nastavení rychlosti a doby.

TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY

ŠLEHÁNÍ BÍLKŮ

Umístěte bílky (musí mít pokojovou teplotu) do čisté, suché mísy. Nasaďte mísu a šlehací metlu do robotu. Abyste zamezili stříkání, rychlost postupně zvyšujte, jak je uvedeno níže, a šlehejte do požadované fáze.

MNOŽSTVÍ	RYCHLOST
1 bílek	POSTUPNĚ až na 10
2 a více bílků	POSTUPNĚ až na 8

Fáze šlehání

Pomocí kuchyňského robotu KitchenAid je šlehání bílků rychlé. Vyvarujte se přešlehání.

ŠLEHÁNÍ ŠLEHAČKY

Nalijte studenou smetanu ke šlehání do vychlazené mísy. Mísu a šlehací metlu vložte do robotu. Abyste zamezili stříkání, rychlost postupně zvyšujte, jak je uvedeno níže, a šlehejte do požadované fáze.

MNOŽSTVÍ	RYCHLOST
Méně než 200 ml	POSTUPNĚ až na 10
Více než 200 ml	POSTUPNĚ až na 8

Fáze šlehání

Šlehačku během šlehání pečlivě sledujte, jelikož váš robot KitchenAid šlehá tak rychle, že máte jen několik sekund mezi jednotlivými fázemi šlehání.

TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY

TIPY PRO MIXOVÁNÍ

Doba mixování

Váš kuchyňský robot KitchenAid bude mixovat rychleji a důkladněji než většina jiných elektrických mixérů. Proto bude nutno upravit dobu mixování ve většině receptů, abyste zamezili přešlehání.

Abyste mohli stanovit ideální dobu mixování, sledujte těsto a mixujte jen dokud nebude dosaženo vzhledu a konzistence dle vašeho receptu, třeba dokud nebude konzistence „hladká a krémová." Pokyny, jak stanovit nejlepší rychlost mixování, najdete v sekci „Návod na nastavení rychlosti."

Přidávání přísad

Standardní postup pro výrobu většiny těst, především dortových těst a těst na sušenky, je přidávat postupně:

1/3 suchých přísad
1/2 tekutých přísad
1/3 suchých přísad
1/2 tekutých přísad
1/3 suchých přísad

Nejprve použijte rychlost 1 na spojení přísad. Pak postupně zvyšujte na požadovanou rychlost.

Vždy přidávejte přísady co nejblíže ke stěně mísy, ne přímo do pohybujícího se šlehače. Přidávání přísad usnadňuje nalévací štít.

POZNÁMKA: Pokud nebudou přísady na dně mísy důkladně promíchány, šlehač je příliš daleko ode dna mísy. Viz sekce „Rozestup mezi šlehačem a mísou".

Příprava z dortových směsí

Jestliže připravujete těsto z předpřipravených dortových směsí, použijte rychlost 4 jako střední rychlost a 6 jako nejvyšší rychlost. Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete mixovat jen po dobu uvedenou přímo na balení dortové směsi.

Přidávání ořechů, rozinek nebo kandovaného ovoce

Pevné přísady je třeba vmíchat v posledních několika sekundách při rychlosti 1. Lité těsto by mělo být dostatečně husté, aby přísady během pečení neklesly dolů až k plechu. Lepkavé kousky ovoce by měly být obaleny v mouce, aby se v těstě lépe rozmístily.

Mixování tekutých přísad

Pro mixování těsta, které obsahuje velké množství tekutých přísad by mělo být použito nižších rychlostních stupňů, aby těsto nestříkalo ven z mísy. Rychlost zvyšte teprve až těsto zhoustne.

Hnětení kynutého těsta

Pro hnětení a míchání kynutého těsta používejte VŽDY hnětací hák a používejte rychlost 2. Použití jakékoliv jiné rychlosti vytváří vysoké riziko možného selhání přístroje.

Při přípravě těsta pomocí robotu s objemem 4,3 l se sklopnou hlavou nepoužívejte recepty, kde se vyžaduje více než 900 g (7 hrnků) hladké mouky nebo 800 g (6 hrnků) celozrnné mouky.

Při přípravě těsta pomocí robotu s objemem 4,8 l se sklopnou hlavou nepoužívejte recepty, kde se vyžaduje více než 1 kg (8 hrnků) hladké mouky nebo 800 g (6 hrnků) celozrnné mouky.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

⚠ UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

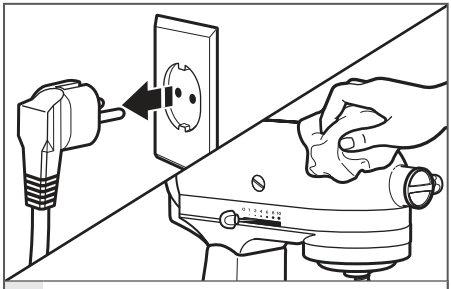
Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

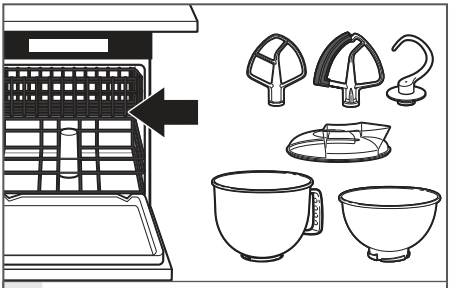
Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

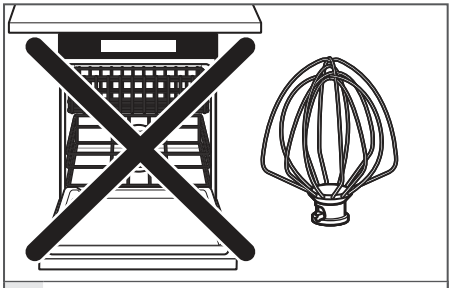
Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí požáru, úrazu nebo úmrtí elektrickým proudem.



1 Před čištěním se vždy ujistěte, že jste odpojili kuchyňský robot ze zásuvky. Kuchyňský robot otřete navlhčeným, měkkým hadříkem. Nepoužívejte komerční čisticí prostředky. Topůrko šlehače čistěte častěji a odstraňte vždy všechny nashromážděné nečistoty. Neponořujte robot do vody.



2 Mísu, nalévací štít*, bílý plochý šlehač, Plochý šlehač s flexi stěrkou* a bílý hnětací hák můžete umývat v myčce na nádobí. Nebo je pečlivě umyjte v teplé vodě se saponátem a před vysušením pečlivě opláchněte. Nenechávejte šlehače na topůrku.



3 **POZNÁMKA:** Šlehací metlu nelze mýt v myčce na nádobí. Pečlivě ji umyjte v teplé vodě se saponátem a před vysušením pečlivě opláchněte. Nenechávejte šlehací metlu na topůrku.

* Dostupné pouze pro některé modely. Je rovněž k dispozici jako volitelné příslušenství.

KDYŽ POTŘEBUJETE OPRAVÁŘE

⚠ UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí požáru, úrazu nebo úmrtí elektrickým proudem.

Než zavoláte servisní středisko, přečtěte si, prosím, následující:

1. Robot se může během práce zahřívat. V případě velké zátěže s dlouhou dobou mixování může být horní strana na dotek horká. Je to naprosto normální.
2. Robot může vydávat zvláštní pach, zvláště když je nový. To je u elektrických motorů naprosto normální.
3. Jestliže šlehač naráží na stěny nebo dno mísy, okamžitě robot vypněte. Podívejte se do sekce „Rozestup mezi šlehačem a mísou."

Jestliže přístroj nepracuje tak, jak by měl, zkontrolujte následující:

- Je kuchyňský robot zapojen v elektrické síti?
- Je v pořádku pojistka obvodu, na který je robot napojen? Pokud máte skříňku s jističi, přesvědčete se, že je obvod uzavřený.
- Robot vypněte na 10-15 sekund a poté jej zase zapněte. Pokud robot stále nefunguje, nechte jej před dalším zapnutím 30 minut vychladnout.
- Jestliže není problém způsoben ani jednou z výše uvedených možností a závada není odstraněna, nahlédněte do sekce „Záruka a servis."

ZÁRUKA A SERVIS

ZÁRUKA NA KUCHYŇSKÝ ROBOT KITCHENAID

Délka záruky:	KitchenAid uhradí:	KitchenAid neuhradí:
Evropa, Austrálie a Nový Zéland: **Na modely Artisan 5KSM125 a 5KSM175PS: pět let plná záruka od data prodeje.** **Na modely Artisan 5K45SS a 5KSM45: dva roky 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 přístroj 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 nějaké otázky anebo potřebujete najít nejbližší autorizované servisní středisko KitchenAid, níže najdete kontaktní údaje.

Veškerý servis by mělo vždy provádět místní autorizované servisní středisko KitchenAid.

LUBOŠ VYMAZAL – MAGNUM

Brněnská 444/37

682 01 Vyškov

tel.: +420 517 346 256

mob.: +420 724 767 114

www.kitchenaid.cz

Více informací naleznete na našich webových stránkách:
www.KitchenAid.eu

©2016 Všechna práva vyhrazena. KITCHENAID a design stolního šlehače jsou ochranné známky v USA a jinde.

İÇİNDEKİLER

PARÇALAR VE ÖZELLİKLER 294
Parçalar ve aksesuarlar 294

STANTLI MİKSER GÜVENLİĞİ 295
Önemli koruyucu tedbirler 295
Elektriksel gereklilikler 297
Elektrikli ekipman atık tasfiyesi 297

STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI 298
Hız kontrol kılavuzu 298
Aksesuar kılavuzu 299
Kasenin takılması/çıkarılması 299
Motor başlığını kaldırma/indirme 300
Düz çırpıcının, Esnek Kenarlı çırpıcının, çırpma telinin veya hamur çengelinin takılması/çıkarılması 300
Çırpıcı ile kase arasındaki açıklık 302
Dökme korumasını* yerleştirme/çıkarma: 302
Dökme korumasını* kullanma 303
Hız kontrolünün kullanılması 304
İsteğe bağlı eklentiler 304

HARİKA SONUÇLAR ELDE ETMEK İÇİN İPUÇLARI 306
Yumurta beyazı 306
Şekerli krema 306
Karıştırma ipuçları 307

BAKIM VE TEMİZLEME 308

SORUN GİDERME 309

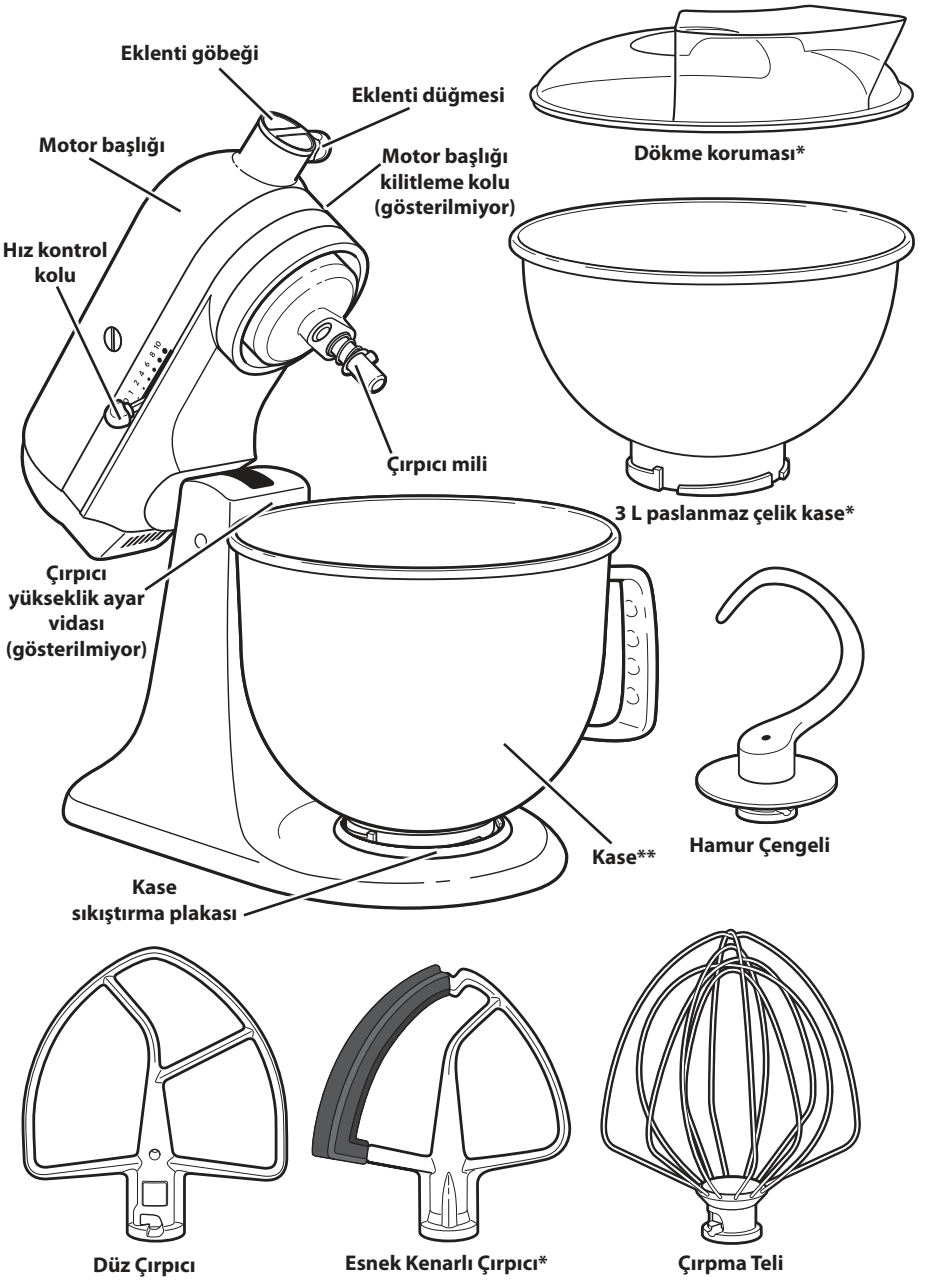
GARANTİ VE SERVİS 310

TÜRKÇE

* Yalnızca seçili modellerle birlikte verilir. Ayrıca isteğe bağlı aksesuar olarak da sunulabilir.

PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

PARÇALAR VE AKSESUARLAR



* Yalnızca seçili modellerle birlikte verilir. Ayrıca isteğe bağlı aksesuar olarak da sunulabilir.

** Kase tasarımı ve malzemesi Stantlı Mikser modeline bağlıdır.

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.
2. Elektrik çarpması riskine karşı korunmak için Stantlı Mikseri suya veya başka bir sıvıya sokmayın.
3. Kullanımda olmadığında, parça takmadan ya da çıkarmadan önce ve temizlik öncesinde Stantlı Mikseri prizden çekin.
4. Stantlı Mikser çalışır durumdayken, cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.

5. Bu cihaz, 8 yaşında veya daha büyük çocuklar ve fiziksel, duyusal veya ruhsal kapasitesi sınırlı ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, aletin güvenli kullanımı hakkında gözetim ya da talimat sağlanması ve ilgili tehlikelerin anlaşılması halinde kullanılabilir. Çocuklar alet ile oynamamalıdır. Çocuklar, gözetim sunulmadığı takdirde temizlik veya bakım işlemlerini gerçekleştirmemelidir.
6. Hareketli parçalara temas etmekten sakının. Kişilerin yaralanmasının ve/veya Stantlı Mikserin hasar görmesinin önlenmesi için ellerinizi, saçınızı, giysilerinizi ve spatulalar ile diğer aletleri çalıştığı sırada mikserden uzak tutun.
7. Kablosu veya fişi hasar görmüş olan ya da arızalanmış veya herhangi bir şekilde düşürülmüş veya hasar görmüş olan Stantlı Mikseri çalıştırmayın. Kontrol, onarım veya elektrik ya da mekanik ayarlama için aygıtı en yakın Yetkili Servise geri götürün.
8. Önerilmeyen veya KitchenAid tarafından satılmayan eklentilerin kullanılması yangın, elektrik çarpması veya yaralanmaya neden olabilir.
9. Stantlı Mikseri açık havada kullanmayın.
10. Kablonun masa veya tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyin.
11. Stantlı Mikseri yıkamadan önce, düz çırpıcıyı, çırpma telini veya hamur çengelini Stantlı Mikserden çıkarın.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

Bu ürün yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.

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.

Elektrik Gücü Miktarı:
5KSM125 ve 5KSM175PS modelleri için 300 W
5K45SS ve 5KSM45 modelleri için 275 W

Gerilim: 220-240 Volt

Frekans: 50-60 Hertz

NOT: Priz fişe uymazsa, yetkili bir elektrik teknisyeni ile irtibata geçin. Prizi herhangi bir şekilde değiştirmeyin. Bir uyarlayıcı kullanmayın.

Bir uzatma kablosu kullanmayın. Güç kablosu fazla kısaysa, yetkili bir elektrik teknisyeni ya da tamirciden alet yakınlarına bir fiş takmasını isteyin.

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.

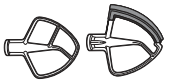
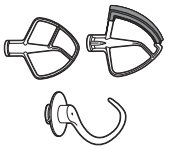
- Ürün veya birlikte verilen belgeler üzerindeki simgesi, bu ürünün ev atığı olarak işlem görmemesi, elektrikli ve elektronik ekipmanın geri dönüşüm için toplandığı uygun bir merkeze alınması gerektiğini göstermektedir.

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

HIZ KONTROL KILAVUZU

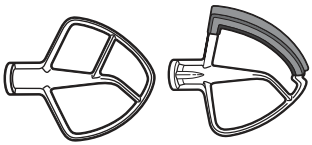
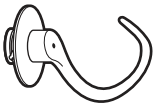
Tüm hızlarda, malzemelerin dışarı sıçramasını önlemeye yardımcı olmak ve başlangıçta "unun köpürmesini" önlemek için Stantlı Mikserde bir Yumuşak Başlatma özelliği bulunmaktadır; cihaz yavaş başlar ve daha sonra hızlıca en iyi performans için seçilmiş hıza çıkar.

HIZ	EYLEM	AKSESUAR	TANIM
1	ÇIRPIN		Yavaş karıştırmak, birleştirmek, ezmek, tüm karıştırma işlemlerine başlamak için. Hamura un ve kuru malzemeleri eklemek ve kuru malzemelere sıvı eklemek için kullanın. Mayalı hamurları karıştırırken Hız 1'i kullanmayın.
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 işlemini 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: Daha ince bir ayar gerektiğinde, hız kontrol kolu, 3, 5, 7 ve 9 hızlarına ulaşılabilmesi için yukarıdaki çizelgede listelenen hızlar arasında ayarlanabilir. Stantlı Miksere hasar verebileceğinden mayalı hamur hazırlarken Hız 2'yi aşmayın.

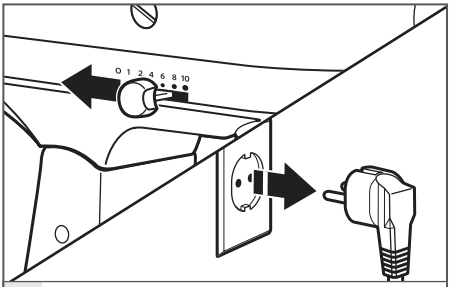
STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI

AKSESUAR KILAVUZU

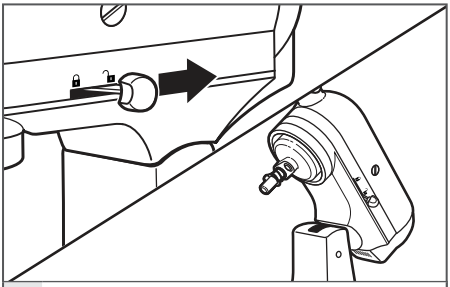
AKSESUAR		KULLANIMLAR
Normal ile ağır karışımlar için Düz çırpıcı ve Esnek Kenarlı çırpıcı*:		Pastalar, Kremalı pasta karışımları, Şekerler, Kurabiyeler, Turta hamuru, Bisküviler, Kıyma, Püre
Havanın içeride hapsolmasını gerektiren karışımlar için Çırpma Teli:		Yumurta, Yumurta beyazı, Kaymak, Kaynatılarak hazırlanan pasta karışımları, Sünger kekler, Mayonez, bazı şekerler
Mayalı hamurların karıştırılması ve yoğrulması için hamur çengeli:		Ekmekler, Küçük ekmekler, Pizza hamurları, Hamburger/Sandviç ekmekleri

* Yalnızca seçili modellerle birlikte verilir. Ayrıca isteğe bağlı aksesuar olarak da sunulabilir.

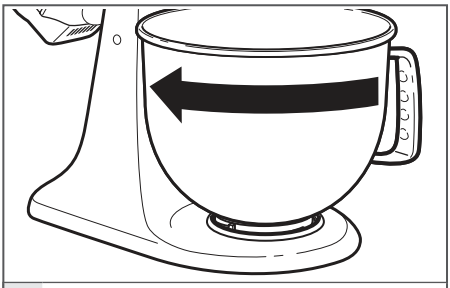
KASENİN TAKILMASI/ÇIKARILMASI



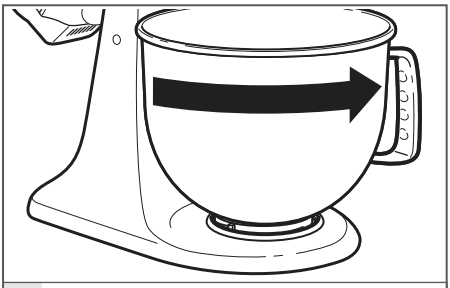
1 **Kaseyi takmak için:** Hız kontrolünü "0" olarak ayarlayın. Stantlı Mikseri prizden çıkarın.



2 Kilitleme kolunu kilit açık konumda tutun ve motor başlığını geri yatırın.



3 Kaseyi, kase sıkıştırma plakası üzerine yerleştirin. Kaseyi nazikçe saat yönünde çevirin.

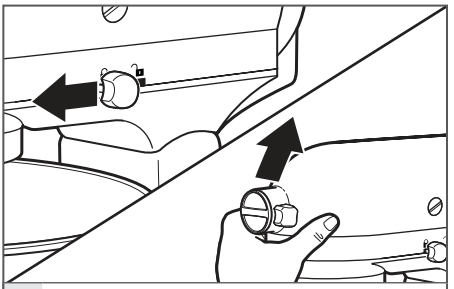


4 **Kaseyi çıkarmak için:** Adım 1 ve 2'yi yineleyin. Kaseyi nazikçe saat yönünün tersi yönde çevirin.

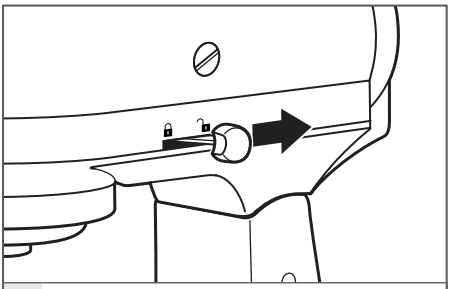
TÜRKÇE

STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI

MOTOR BAŞLIĞINI KALDIRMA/İNDİRME



1 **Motor başlığını kaldırmak için:** Kilitleme kolunu kilit açık konuma itin ve motor başlığını kaldırın. Kol, kaldırıldıktan sonra, başlığı havada tutmak için otomatik olarak kilitli konuma dönecektir.



2 **Motor başlığını aşağıda bırakmak için:** Başlığın kilidini açmak ve başlığı yavaşça aşağı indirmek için kilitleme kolunu itin. Başlık aşağı indiğinde, kilitleme kolu otomatik olarak kilitli konuma geri dönecektir. Karıştırma öncesinde, motor başlığını kaldırmaya çalışarak kilidi test edin.

NOT: Stantlı Mikser kullanılırken motor başlığı daima kilitli konumda olmalıdır.

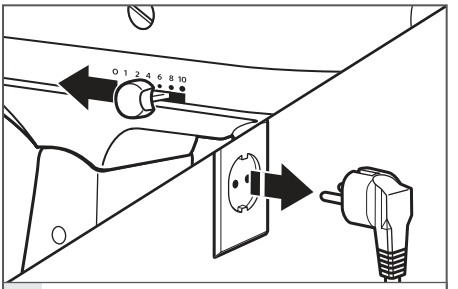
DÜZ ÇIRPICININ, ESNEK KENARLI ÇIRPICININ, ÇIRPMA TELİNİN VEYA HAMUR ÇENGELİNİN TAKILMASI/ÇIKARILMASI

⚠UYARI

Yaralanma Tehlikesi

Çırpıcılara dokunmadan önce mikseri prizden çekin.

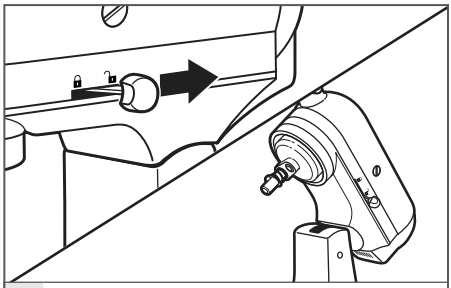
Bu hususa dikkat edilmediğinde, kemik kırığı, kesik veya morluk oluşabilir.



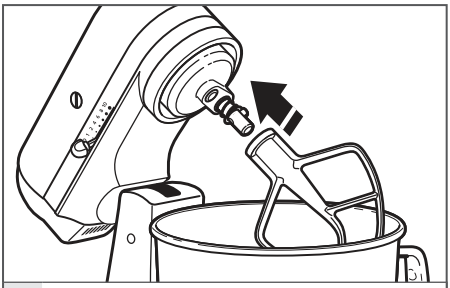
1 **Aksesuarı takmak için:** Hız kontrolünü "0" olarak ayarlayın. Stantlı Mikseri prizden çıkarın.

* Yalnızca seçili modellerle birlikte verilir. Ayrıca isteğe bağlı aksesuar olarak da sunulabilir.

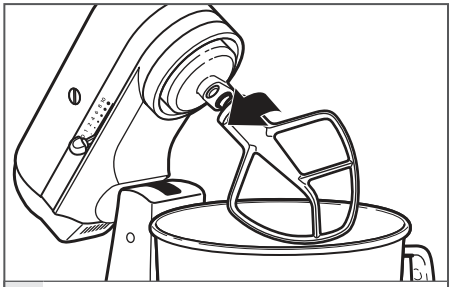
STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI



2 Kilitleme kolunu kilit açık konumda tutun ve motor başlığını geri yatırın.



3 Aksesuarı çırpıcı miline kaydırarak yerleştirin ve mümkün olduğunca yukarı doğru bastırın. Daha sonra, aksesuarı mil pimi üzerine geçirmek için sağa doğru çevirin.



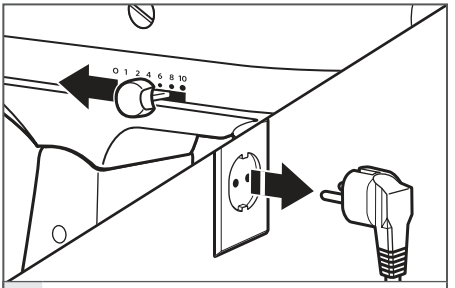
4 **Aksesuarı çıkarmak için:** Adım 1 ve 2'yi yineleyin. Aksesuarı mümkün olduğunca yukarı doğru itin ve sola çevirin. Ardından, aksesuarı çırpıcı milinden çekerek çıkarın.

TÜRKÇE

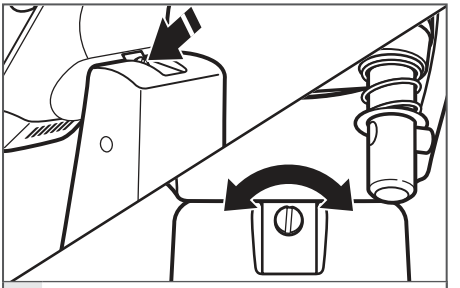
STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI

ÇIRPICI İLE KASE ARASINDAKİ AÇIKLIK

Stantlı Mikseriniz, fabrikada düz çırpıcı kasenin hemen üzerinde olacak şekilde ayarlanmış olarak gönderilir. Herhangi bir nedenle, düz çırpıcı kasenin tabanına temas ederse ya da kaseden fazla uzaklaşırsa, açıklığı kolaylıkla ayarlayabilirsiniz.



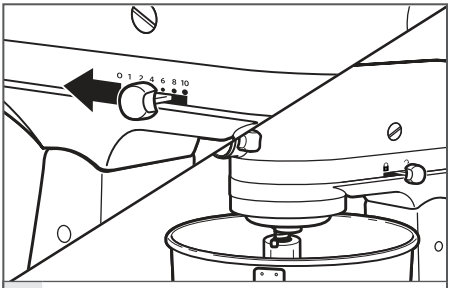
1 Hız kontrolünü "0" olarak ayarlayın. Stantlı Mikseri prizden çıkarın.



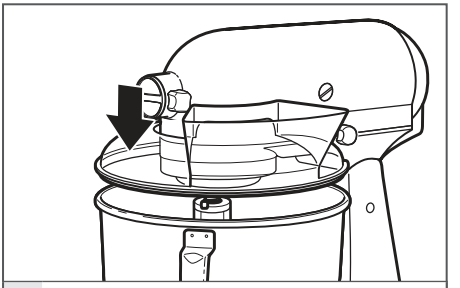
2 Motor başlığını kaldırın. Düz çırpıcıyı havaya kaldırmak için vidayı hafifçe saat yönünün tersine (sol) ya da indirmek için saat yönünde (sağ) çevirin. Düz çırpıcı ayarını yaparak bu parçayı kase yüzeyinden uzaklaştırın. Vidayı fazla ayarlamanız durumunda kase kilit kolu yerine sabitlenmeyebilir.

NOT: Düz çırpıcı, uygun şekilde ayarlandığında kasenin dibine veya kenarlarına çarpmayacaktır. Düz çırpıcı ya da çırpma teli kasenin tabanına çarpacak şekilde yaklaşırsa, çırpıcı kaplaması çıkabilir ya da çırpma tellerinde aşınma oluşabilir.

DÖKME KORUMASINI* YERLEŞTİRME/ÇIKARMA:



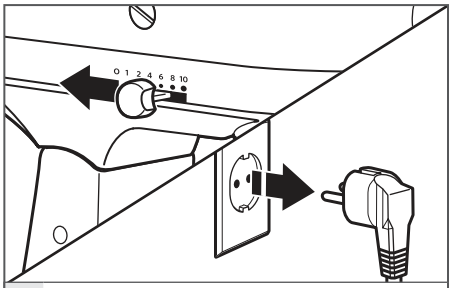
1 **Dökme korumasını yerleştirmek için:** Hız kontrolünü "0" olarak ayarlayın. Stantlı Mikseri prizden çıkarın. Seçtiğiniz aksesuarı takın. “Düz çırpıcının, Esnek Kenarlı çırpıcının, çırpma telinin veya hamur çengelinin takılması/çıkarılması” bölümüne bakın.



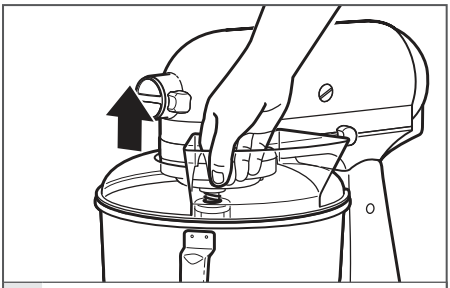
2 Stantlı Mikserin ön kısmından, dökme korumasını kase üzerinden kaydırarak korumayı ortaya getirin. Korumanın alt kenarı, kasenin içine oturmalıdır.

* Yalnızca seçili modellerle birlikte verilir. Ayrıca isteğe bağlı aksesuar olarak da sunulabilir.

STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI



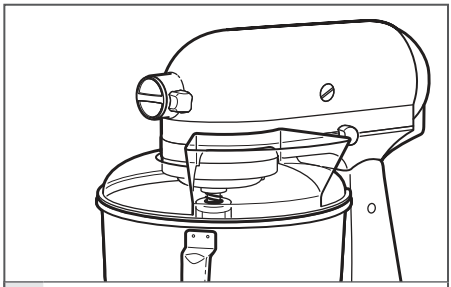
3 **Dökme korumasını çıkarmak için:**
Hız kontrolünü "0" olarak ayarlayın.
Stantlı Mikseri prizden çıkarın.



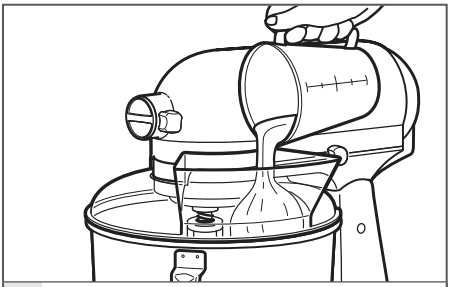
4 Dökme korumasının ön kısmını kase kenarından uzaklaşana kadar kaldırın ve ileri doğru çekin. Aksesuarı ve kaseyi çıkarın.

DÖKME KORUMASINI* KULLANMA

Karıştırma işlemi sırasında malzemelerin kaseden dışarı sıçramasını önlemek ya da karıştırma işlemi sırasında malzemeleri kaseye kolaylıkla yerleştirebilmek için dökme korumasını* kullanın.



1 En iyi sonuçlar için, korumayı motor başlığı korumadaki U şeklindeki boşluğu kapatana kadar döndürün. Dökme kanalı, yüzünüzü Stantlı Miksere döndüğünüzde eklenti göbeğinin sağında yer alacaktır.



2 Malzemeleri, dökme kanalı aracılığıyla kaseye dökün.

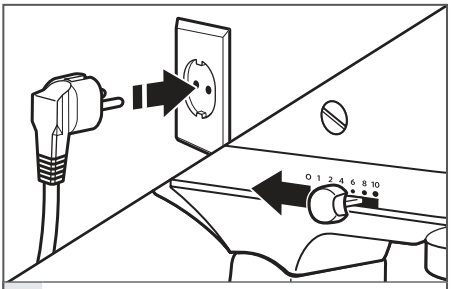
TÜRKÇE

* Yalnızca seçili modellerle birlikte verilir. Ayrıca isteğe bağlı aksesuar olarak da sunulabilir.

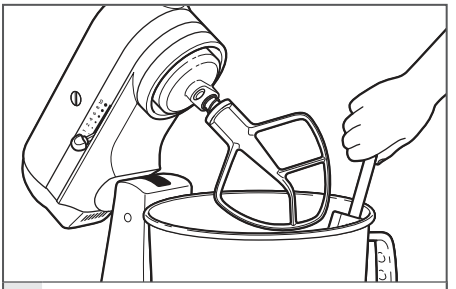
STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI

HIZ KONTROLÜNÜN KULLANILMASI

NOT: Stantlı Mikser, kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz uzun süre karıştırmada ağır yük altında kalırsa, cihazın üst kısmı ısınabilir. Bu normaldir.



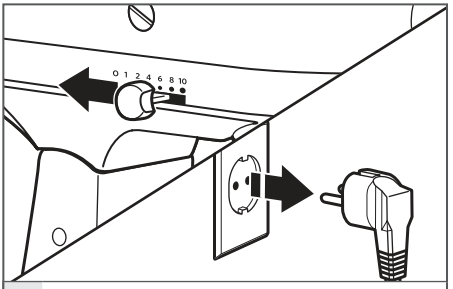
1 Stantlı Mikseri uygun bir elektrik prizine takın. Malzemelerin sıçramasını önlemek için hız kontrol kolunu, başlangıçta her zaman en düşük hıza ayarlayın ve daha sonra da hızı kademeli olarak artırın. "Hız kontrol kılavuzu" çizelgesine bakın.



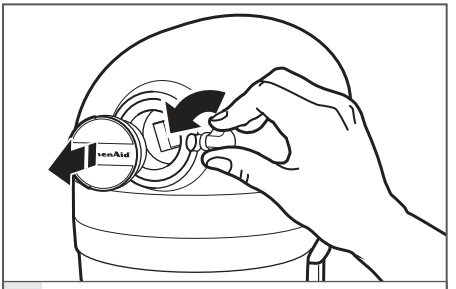
2 Stantlı Mikser çalışır konumdayken kaseyi sıyırmayın. Kase ve çırpıcı, sıyırma işlemi olmadan derinlemesine karıştırma sağlayacak şekilde tasarlanmıştır. Karıştırma işlemi sırasında kasenin bir veya iki defa sıyrılması genellikle yeterli olacaktır.

İSTEĞE BAĞLI EKLENTİLER

KitchenAid, yiyecek öğütücü ve pasta makinesi gibi bir dizi isteğe bağlı eklenti sunmaktadır. Bu eklentiler, burada gösterilen şekilde Stantlı Mikser eklenti güç miline takılabilir.

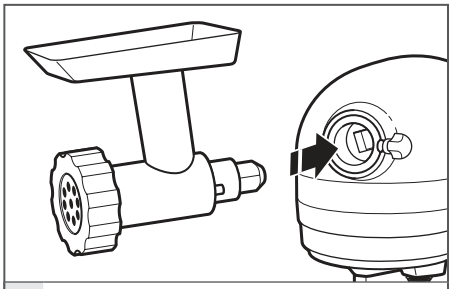


1 **Takmak için:** Hız kontrolünü "0" olarak ayarlayın. Stantlı Mikseri prizden çıkarın.

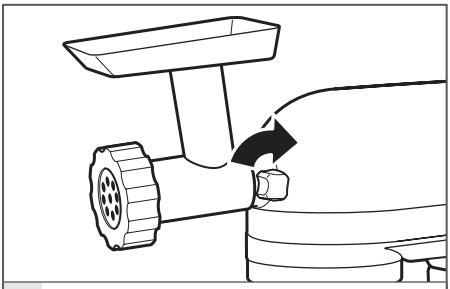


2 Eklenti düğmesini saat yönünün tersine doğru çevirerek gevşetin. Eklenti göbeği kapağını çıkarın.

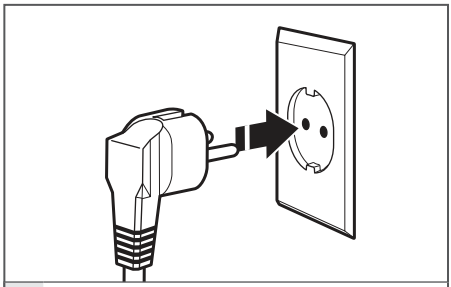
STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI



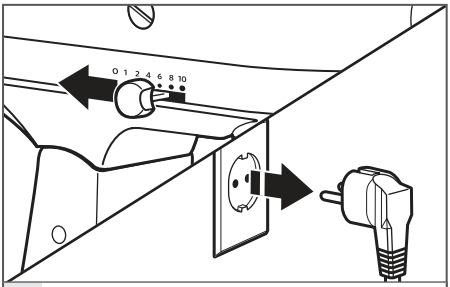
3 Eklentiyi, eklenti güç milinin eklenti kare göbek yuvasına oturduğundan emin olarak eklenti göbeğine takın. Eklentinin ileri geri çevrilmesi gerekebilir. Eklenti doğru konumda olduğunda, eklenti mili göbek kenarındaki çıkıntıya oturacaktır.



4 Eklenti tamamen Stantlı Miksere sabitleninceye kadar eklenti düğmesini saat yönünde çevirerek sıkın.



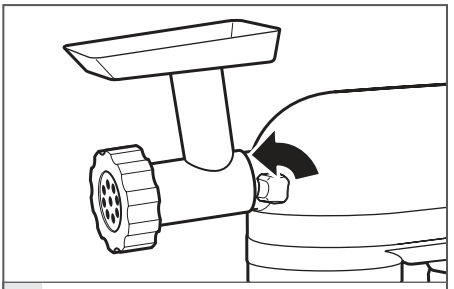
5 Uygun bir elektrik prizine takın.



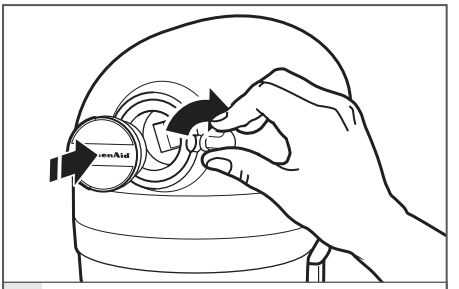
6 **Çıkarmak için:** Hız kontrolünü "0" olarak ayarlayın. Stantlı Mikseri prizden çıkarın.

TÜRKÇE

STANTLI MİKSERİN KULLANILMASI



7	Eklenti düğmesini saat yönünün tersine doğru çevirerek gevşetin. Eklentiyi çıkarırken hafifçe öne ve arkaya doğru döndürün.



8	Eklenti göbeği kapağını değiştirin. Eklenti düğmesini saat yönünde çevirerek sıkın.

NOT: Önerilen hız ayarları ve çalışma süreleri için her bir eklentinin Kullanım ve Bakım Kılavuzunu inceleyin.

HARİKA SONUÇLAR ELDE ETMEK İÇİN İPUÇLARI

YUMURTA BEYAZI

Oda sıcaklığındaki yumurta beyazlarını temiz, kuru bir kaseye yerleştirin. Kase ile çırpma telini takın. Sıçramayı önlemek için istenen hıza kademeli olarak çıkın ve istenilen aşamada çırpın.

MİKTAR	HIZ
1 yumurta beyazı	KADEMELİ OLARAK 10'a kadar
2 veya daha fazla yumurta beyazı	KADEMELİ OLARAK 8'e kadar

Çırpma aşamaları

KitchenAid Stantlı Karıştırıcı ile yumurta beyazları hızlıca çırpılır. Aşırı çırpmaktan kaçının.

ŞEKERLİ KREMA

Soğuk kremayı soğutulmuş kaseye dökün. Kase ile çırpma telini takın. Sıçramayı önlemek için istenen hıza kademeli olarak çıkın ve istenilen aşamada çırpın.

MİKTAR	HIZ
200 ml'den az	KADEMELİ OLARAK 10'a kadar
200 ml'den fazla	KADEMELİ OLARAK 8'e kadar

Çırpma aşamaları

Çırpma işlemi sırasında kremayı yakından izleyin. KitchenAid Stantlı Mikseriniz çırpma işlemlerini hızlı bir şekilde gerçekleştirdiğinden, çırpma aşamaları arasında yalnızca birkaç saniye bulunmaktadır.

HARİKA SONUÇLAR ELDE ETMEK İÇİN İPUÇLARI

KARIŞTIRMA İPUÇLARI

Karıştırma süresi

KitchenAid Stantlı Mikser, diğer elektrikli mikserlerden daha hızlı ve daha iyi bir karıştırma sunar. Bu nedenle, aşırı çırpmadan kaçınmak için çoğu tarifte verilen karıştırma süreleri yeniden düzenlenmelidir.

İdeal karıştırma süresini belirlemeye yardımcı olmak için hamur veya karışımı izleyin ve karıştırma işlemini yalnızca bu hamur ya da karışım "pürüzsüz ve kremsi" gibi tarifte açıklanan görünüme ulaşana kadar sürdürün. En iyi karıştırma hızlarının seçmek için "Hız kontrol kılavuzu" bölümüne bakın.

Malzemelerin eklenmesi

Özellikle kek ve kurabiye hamurları olmak üzere çoğu hamuru karıştırırken izlenecek standart prosedür, aşağıdakilerin eklenmesini içerir:

1/3 kuru malzeme
1/2 sıvı malzeme
1/3 kuru malzeme
1/2 sıvı malzeme
1/3 kuru malzeme

Malzemeler harmanlanana kadar Hız 1'i kullanın. Ardından kademeli olarak istediğiniz hıza çıkın.

Her zaman, malzemeleri kaseye mümkün olduğunca yakın bir konumdan ekleyin, doğrudan hareketli hamura eklemeyin. Dökme koruması, malzeme ekleme işlemini kolaylaştırmak için kullanılabilir.

NOT: Kasenin en altındaki malzemeler iyice karışmıyorsa, çırpıcı kaseye yeterince yakın konumda değil demektir. “Çırpıcı ile kase arasındaki açıklık” bölümüne bakın.

Kek karışımları

Paketli hazır kek karışımlarını hazırlarken, orta hız için Hız 4'ü, yüksek hız içinse Hız 6'yı kullanın. En iyi sonuçlar için, malzemeleri paket üzerinde belirtilen süre boyunca karıştırın.

Fındık, üzüm veya şekerli meyvelerin eklenmesi

Katı malzemeler, Hız 1'de karışım yapılırken son saniyelerde eklenmelidir. Hamur, meyve veya fındıkların pişirme sırasında kabın altına batmasını önleyecek kalınlıkta olmalıdır. Yapışkan nitelikteki meyveler, hamurda daha iyi dağılım için unla kaplanmalıdır.

Sıvı karışımlar

Büyük miktarda sıvı malzeme içeren karışımlar, sıçramayı önlemek için düşük hızlarda karıştırılmalıdır. Hız seviyesini, yalnızca karışım yoğunlaştıktan sonra artırın.

Mayalı hamurların yoğrulması

Mayalı hamurları yoğurmak için DAİMA hamur çengelini kullanın. Mayalı hamurları karıştırırken Hız 2'yi kullanın. Diğer hızların kullanılması, ünitenin arızalanma olasılığını büyük oranda artırır.

4,3 L kapasiteli kasede hamur hazırlarken, 900 g'ın üzerinde beyaz un veya 800 g'ın üzerinde tam buğday unu kullanımı gerektiren tarifleri kullanmayın.

4,8 L kapasiteli kasede hamur hazırlarken, 1 kg'nin üzerinde beyaz un veya 800 g'ın üzerinde tam buğday unu kullanımı gerektiren tarifleri kullanmayın.

BAKIM VE TEMİZLEME

⚠UYARI

Elektrik Çarpması Tehlikesi

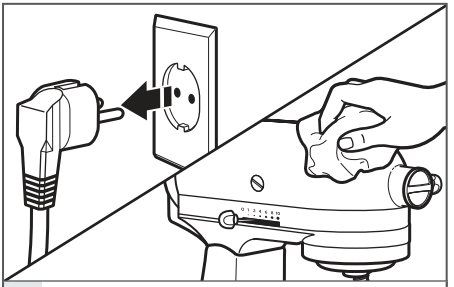
Topraklı bir prize takın.

Toprak hattını çıkarmayın.

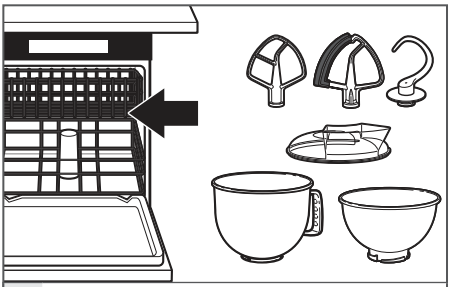
Bir uyarlayıcı kullanmayın.

Bir uzatma kablosu kullanmayın.

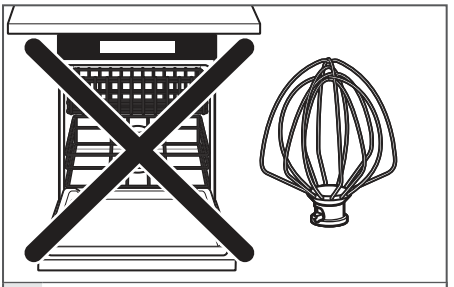
Bu talimatların izlenmemesi, ölüme, yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir.



1 Temizlemeden önce her zaman, Stantlı Mikseri prizden çektiğinizden emin olun. Stantlı Mikseri yumuşak, nemli bir bezle silin. Evde kullanıma uygun/ticari temizleyiciler kullanmayın. Kalıntı birikimini önlemek için çırpıcı milini sıklıkla silin. Suya sokmayın.



2 Kase, dökme koruması*, beyaz düz çırpıcı ve beyaz hamur çengeli bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ya da bu parçaları sıcak, sabunlu suda yıkayın, durulayın ve kurumaya bırakın. Çırpıcıları mil üzerinde saklamayın.



3 **ÖNEMLİ:** Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir. Bu parçayı sıcak, sabunlu suda yıkayın, durulayın veya kurumaya bırakın. Çırpma telini mil üzerinde saklamayın.

* Yalnızca seçili modellerle birlikte verilir. Ayrıca isteğe bağlı aksesuar olarak da sunulabilir.

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.

Hizmet merkezini aramadan önce lütfen aşağıdakileri okuyun.

1. Stantlı Mikser, kullanım sırasında ısınabilir. Uzun süreli karıştırmalarda ve ağır yük altında cihazın 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. “Çırpıcı ile kase arasındaki açıklık” bölümüne bakın.

Stantlı Mikseriniz arızalanır ya da çalışmazsa lütfen aşağıdaki kontrolleri yapın:

- Stantlı Mikser prize takılı mı?
- Stantlı Mikser devresindeki sigorta çalışır durumda mı? Bir devre kesici kutunuz varsa, devrenin kapalı olduğundan emin olun.
- Stantlı Mikseri 10-15 saniyeliğine kapatıp yeniden açın. Stantlı Mikser çalışmıyorsa yeniden çalıştırmadan önce 30 dakika soğumaya bırakın.
- Sorun yukarıdakilerden herhangi biri değilse "Garanti ve servis” bölümüne bakın.

GARANTİ VE SERVİS

KİTCHENAİD STANTLI MİKSER GARANTİSİ

Garanti Süresi:	KitchenAid tarafından Karşılanacak Kısım:	KitchenAid tarafından Karşılanmayacak Kısım:
Avrupa, Orta Doğu ve Afrika: 5KSM125 ve 5KSM175PS Artisan modelleri için: satın alma tarihinden itibaren geçerli olmak üzere bes yıllık tam garanti. **5K45SS ve 5KSM45 modelleri için: satın alma tarihinden itibaren geçerli olmak üzere iki 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.**

KITCHENAID 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.

ESSE
Büyükdere Cad.Apa Giz Plaza
No:191 K:2 BB53-54-57
Levent, Istanbul / TURKEY
gulk@esse.com.tr
Tel: +90 212 346 05 65

Daha fazla bilgi için, aşağıdaki adresten web sitemizi ziyaret edin:
www.KitchenAid.eu

©2016 Tüm hakları saklıdır. KITCHENAID ve Tezgah Üstü Mikser tasarımı, ABD ve diğer ülkelerde bir ticari markadır.

جدول المحتويات

الأجزاء والميزات ٣١٢ 313
الأجزاء والميزات ٣١٢ 313

سلامة الخلاط الثابت ٣١٣ 312
إجراءات وقائية هامة ٣١٣ 312
المتطلبات الكهربائية ٣١٥ 314
التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية ٣١٥ 314

تشغيل الخلاط الثابت ٣١٦ 317
دليل التحكم في السرعة ٣١٦ 317
دليل الملحقات ٣١٧ 316
تركيب/إزالة الكبة ٣١٧ 316
رفع/خفض رأس المحرك ٣١٨ 319
تركيب/إزالة المضرب المسطح أو المضرب ذي الحافة المرنة*
أو المخفقة ذات الأسلاك أو مضرب العجين ٣١٨ 319
المسافة بين المضرب والكبة ٣٢٠ 321
وضع/إزالة درع الصب ٣٢٠ 321
استخدام درع الصب ٣٢١ 320
تشغيل مفتاح التحكم في السرعة ٣٢٢ 323
ملحقات اختيارية ٣٢٢ 323

نصائح للحصول على أفضل النتائج ٣٢٤ 325
بياض البيض ٣٢٤ 325
الكريمة المخفوقة ٣٢٤ 325
نصائح الخلط ٣٢٥ 324

نصائح للحصول على أفضل النتائج ٣٢٦ 327

استكشاف الأخطاء وإصلاحها ٣٢٧ 326

الضمان والخدمة ٣٢٨ 328

العربية

* مرفق مع الطرز المحددة فقط. ويتوفر أيضًا كملحق اختياري.

تعتبر سلامتكِ وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرئي دائمًا رسائل السلامة والتزمي بها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.
ينبهكِ هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.
ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضًا كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:

خطر — **إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.**

تحذير — **إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.**

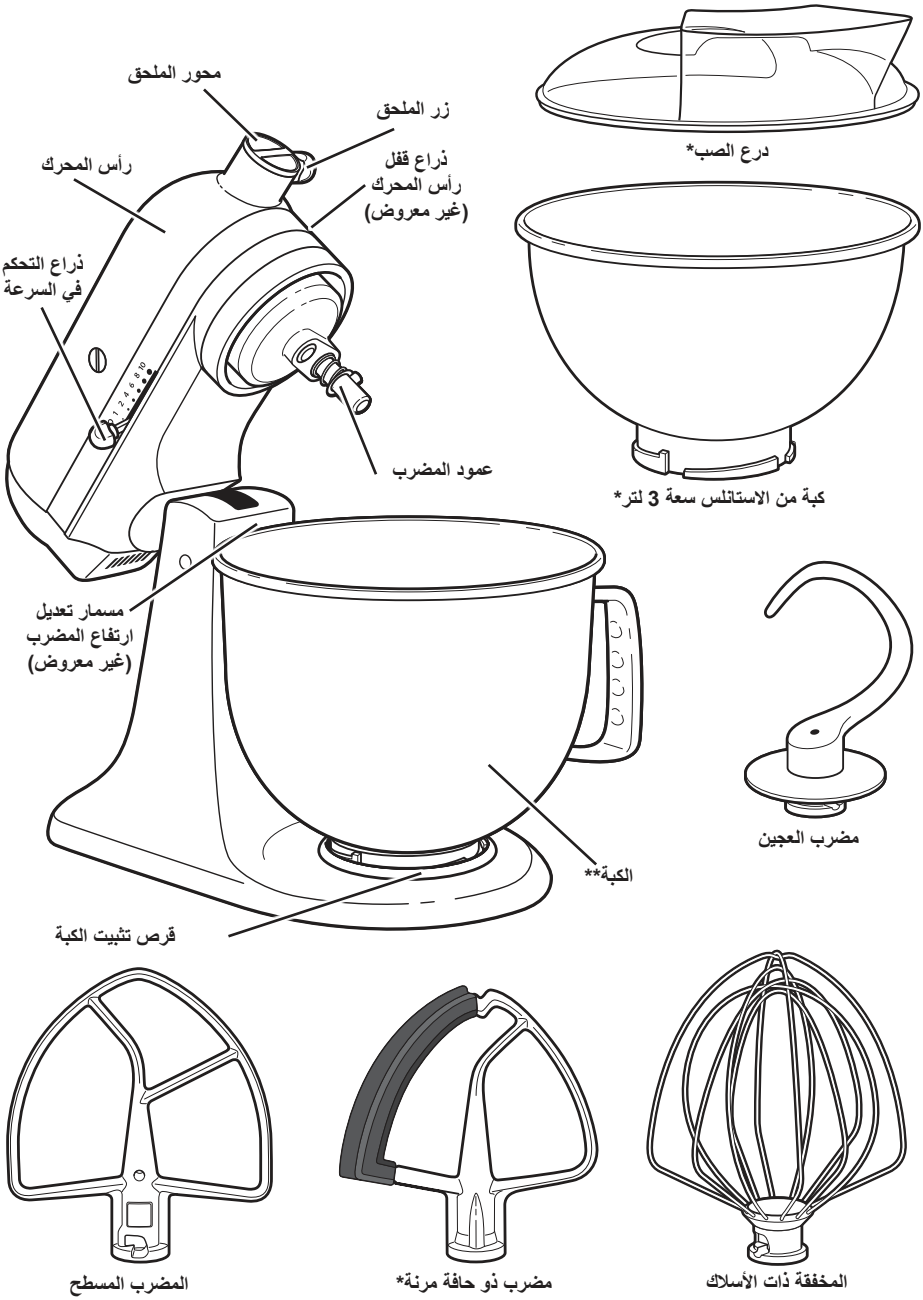
ستخبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة، وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع إجراءات السلامة الأساسية دائمًا، والتي تتضمن ما يلي:

١. اقرئي جميع الإرشادات.
٢. للحماية من خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضعي الخلاط الثابت في الماء أو السوائل الأخرى.
٣. افصلي الخلاط الثابت عن مأخذ الكهرباء عند عدم الاستخدام، وقبل تركيب الأجزاء أو إزالتها، وقبل التنظيف.
٤. لا تتركي الخلاط الثابت أبدًا بدون رقابة عندما يكون قيد التشغيل.

الأجزاء والميزات



* مرفق مع الطرز المحددة فقط. ويتوفر أيضًا كملحق اختياري.

** يعتمد تصميم الكبة والمادة الخام على طراز الخلاط الثابت.

المتطلبات الكهربائية

⚠ تحذير

خطر الإصابة بصدمة كهربائية

أدخل القابس في مأخذ التأريض.

لا تقم بإزالة شوكة التأريض.

ولا تستخدمي أحد المهايئات.

لا تستخدمي سلك الامتداد.

قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.

القوة الكهربائية بالواط:
300 واط للطُرز 5KSM175PS و5KSM125
275 واط للطُرز 5K45SS و5KSM45

الجهد الكهربائي بالفولت:
220-240 فولت

التردد بالهرتز:
50-60 هرتز

ملاحظة: إذا لم يتلاءم القابس مع مأخذ الكهرباء، فاتصلي بفني كهرباء مؤهل. ولا تقومي بتعديل القابس بأي شكل من الأشكال. ولا تستخدمي أحد المهايئات.

لا تستخدمي سلك الامتداد. إذا كان سلك مزود الطاقة قصيرًا جدًا، فاستدعي فني كهرباء أو عامل خدمة مؤهل ليقوم بتركيب مأخذ الكهرباء بالقرب من الجهاز.

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 مسئولة مع الامتثال التام لقواعد التخلص من النفايات الخاصة بالهيئة المحلية.

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مؤشَر عليه بأنه يمتثل لتوجيهات المجلس الأوروبي EU/19/2012 بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

- وبالتأكد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، ستساعدين في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنتج بشكل آخر من خلال التعامل غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج.

- يشير الرمز الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يمكن التعامل معه على أنه نفايات منزلية ولكن يجب تسليمه إلى مركز التجميع المناسب الخاص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واستعادته وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريتي منه المنتج.

٥. يمكن أن يتم استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين ٨ سنوات وما يزيد عن ذلك والأشخاص الذين لديهم عجز في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص في الخبرة والمعرفة إذا كانوا تحت الإشراف أو الإرشاد فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا كانوا على وعي بالمخاطر المتعلقة بالاستخدام. احتفظي بالجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال. ويجب أن لا يتم إجراء عملية التنظيف والصيانة من قِبل الأطفال دون إشراف.
٦. تجنبي ملامسة الأجزاء المتحركة. تجنبي وضع اليدين والشعر والملابس وملاعق الطبخ والأواني الأخرى بالقرب من المضرب أثناء تشغيل الجهاز لتقليل مخاطر الإصابة و/أو إتلاف الخلاط الثابت.
٧. لا تقومي بتشغيل الخلاط الثابت إذا كان يحتوي على سلك أو قابس تالف، أو بعد تعطل الخلاط الثابت، أو بعد سقوطه أو إتلافه بأي شكل من الأشكال. أعيدي الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد للفحص أو التصليح أو للتعديل الكهربائي أو الميكانيكي.
٨. قد يتسبب استخدام الملحقات التي لا توصي بها KitchenAid أو التي لا تبيعها في حدوث حريق، أو صدمة كهربائية، أو إصابة.
٩. لا تستخدمي الخلاط الثابت في الهواء الطلق.
١٠. لا تدعي السلك يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة.
١١. قومي بإزالة المضرب المسطح أو المخفقة ذات الأسلاك أو مضرب العجين من الخلاط الثابت قبل غسله.

احتفظي بهذه الإرشادات

هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط.

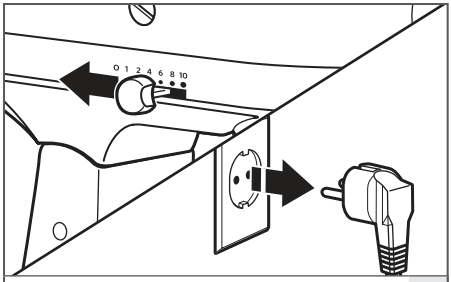
تشغيل الخلاط الثابت

دليل الملحقات

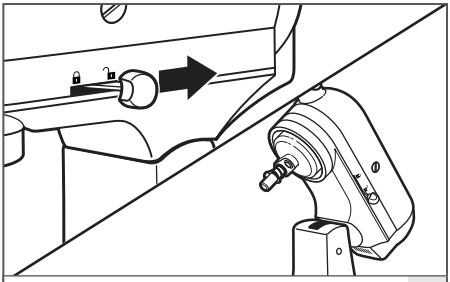
الملحق		الاستخدامات
المضرب المسطح والمضرب ذو الحافة المرنة* لأنواع الخلط العادي والكثيف:		الكيك والمثلجات الكريمية والحلوى والكعك المُحلى وعجينة الفطيرة والبسكويت وقالب اللحم المفروم والبطاطس المهروسة
المخفقة ذات الأسلاك لأنواع الخلط التي تحتاج إلى الخفق:		البيض وبياض البيض والكريمة اللباني والمثلجات الصلبة والكيكة الاسفنجية والمايونيز وبعض أنواع الحلوى
مضرب العجين لخلط وعجن عجائن الخميرة:		الخبز والخبز الملفوف وعجينة البيتزا وقطع الخبز المستديرة

* مرفق مع الطرز المحددة فقط. ويتوفر أيضًا كملحق اختياري.

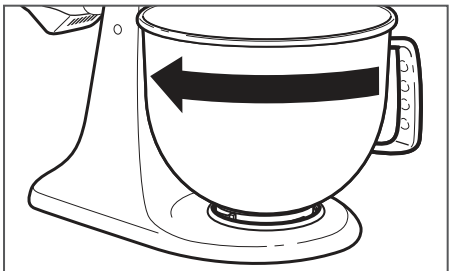
تركيب/إزالة الكبة



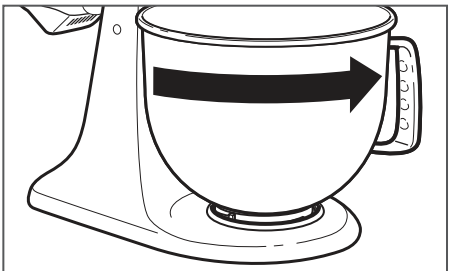
١ **لتركيب الكبة:** قومي بإزاحة مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع "O". ثم قومي بفصل قابس الخلاط الثابت عن مأخذ الكهرباء.



٢ امسكي ذراع القفل عند وضع "إلغاء القفل" وقومي بثني رأس الموتور إلى الخلف.



٣ ضعي الكبة فوق قرص تثبيت الكبة. وأديري الكبة برفق في اتجاه عقارب الساعة.



٤ **لإزالة الكبة:** كرري الخطوتين 1 و2. وأديري الكبة برفق عكس اتجاه عقارب الساعة.

تشغيل الخلاط الثابت

دليل التحكم في السرعة

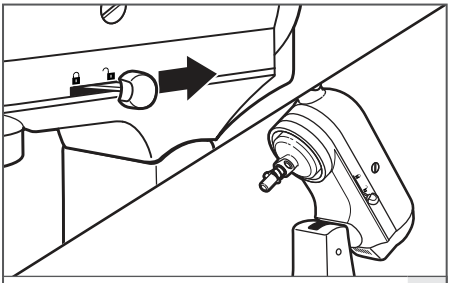
تتميز جميع السرعات بميزة البدء الهادئ حيث يبدأ الخلاط الثابت تلقائيًا على سرعة أقل للمساعدة في تجنب تناثر المكونات و»تطاير الدقيق» عند بدء التشغيل، ثم تتزايد السرعة بشكل سريع حتى تصل إلى مستوى السرعة المطلوب للحصول على أداء مثالي.

السرعة	الإجراء	الملحق	الوصف
1	التقليب		للقيام بعمليات التقليب والمزج والهرس وبدء جميع إجراءات الخلط ببطء. تستخدم لإضافة الدقيق والمكونات الجافة إلى المخيض، ولإضافة السوائل إلى المكونات الجافة. لا تستخدمي السرعة 1 لخلط عجائن الخميرة أو عجنها.
2	الخلط ببطء		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.
4	الخلط والضرب		لخلط أنواع المخيض متوسطة الكثافة مثل الكعك. تستخدم لخلط السكر والزبد ولإضافة السكر إلى بياض البيض لعمل المرنغ. سرعة متوسطة لخلطات الكيك.
6	الضرب وتكون رغوة		للضرب بسعة متوسطة (تكوين رغوة) أو للخفق. تستخدم لإنهاء خلط الكيك والكعك وأنواع المخيض الأخرى. سرعة عالية لخلطات الكيك.
8	الضرب السريع والخفق		لخفق الكريمة وبياض البيض والمثلجات الصلبة.
10	الخفق السريع		لخفق كميات صغيرة من الكريمة وبياض البيض أو للخفق النهائي للبطاطس المهروسة.

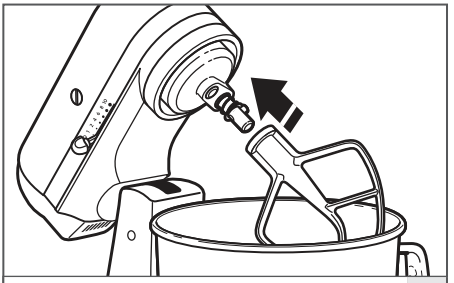
ملاحظة: يمكن تعيين ذراع التحكم في السرعة بين السرعات المدرجة في الشكل أعلاه للحصول على سرعات ٣ و٥ و٧ و٩ إذا تطلب الأمر ضبطًا أفضل. لا تتخطي السرعة ٢ عند إعداد عجائن الخميرة لأن هذا قد يؤدي إلى تلف الخلاط الثابت.

العربية

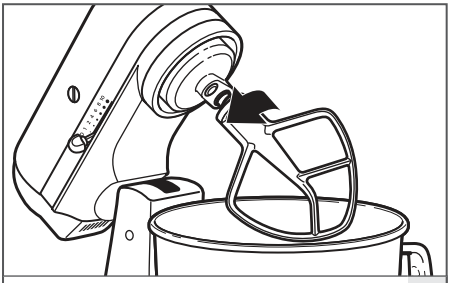
تشغيل الخلاط الثابت



٢ امسكي ذراع القفل عند وضع «إلغاء القفل» وقومي بثني رأس الموتور إلى الخلف.



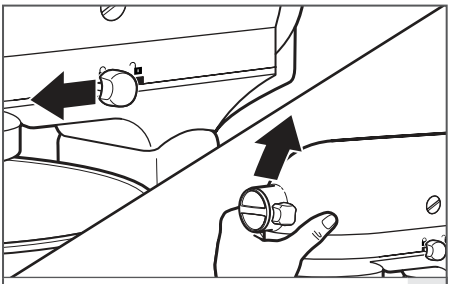
٣ اجعلي الملحق ينزلق فوق عمود المضرب واضغطي لأعلى بقدر الإمكان. ثم أديري الملحق إلى اليمين، لتثبيت الملحق فوق الدبوس الموجود في العمود.



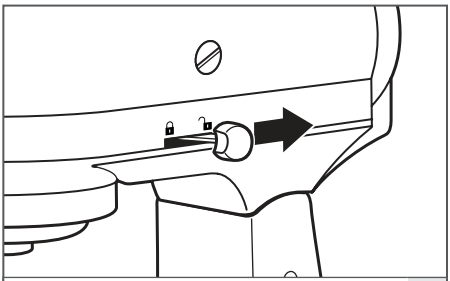
٤ **لإزالة أحد الملحقات:** كرري الخطوتين 1 و2. وادفعي الملحق لأعلى بقدر الإمكان وأديريه إلى اليسار. ثم اسحبي الملحق من عمود المضرب.

تشغيل الخلاط الثابت

رفع/خفض رأس المحرك



١ **لرفع رأس المحرك:** ادفعي ذراع القفل إلى وضع "إلغاء القفل" وارفعي الرأس. وبمجرد رفع الرأس، سيعود الذراع تلقائيًا إلى وضع "القفل" للحفاظ على الرأس مرفوعًا.



٢ لإنزال رأس المحرك: ادفعي ذراع القفل إلى وضع "إلغاء القفل" وقومي بإنزال رأس المحرك لأسفل برفق. سيعود ذراع القفل تلقائيًا إلى وضع "القفل" عندما يتم إنزال الرأس. قبل القيام بالخلط، افحصي القفل عن طريق محاولة رفع رأس المحرك.

ملاحظة: يجب أن يبقى رأس المحرك دائمًا في وضع «القفل» عند استخدام الخلاط الثابت.

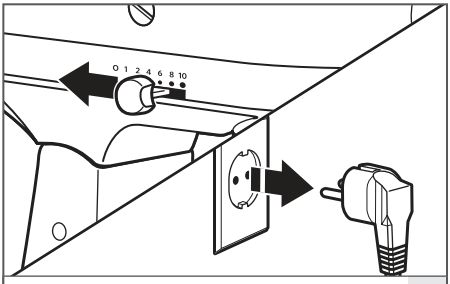
تركيب/إزالة المضرب المسطح أو المضرب ذي الحافة المرنة* أو المخفقة ذات الأسلاك أو مضرب العجين

⚠ تحذير

خطر الإصابة

افصلي الخلاط قبل ملامسة المخفقة.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في حدوث كسر للعظام أو حدوث قطع أو كدمات.

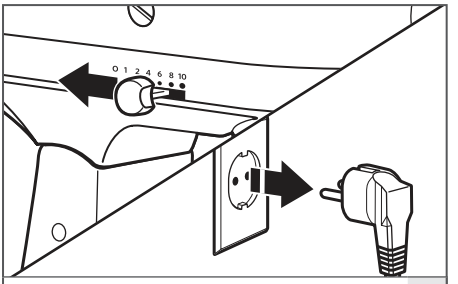


١ **لتركيب أحد الملحقات:** قومي بإزاحة مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع "O". ثم قومي بفصل قابس الخلاط الثابت عن مأخذ الكهرباء.

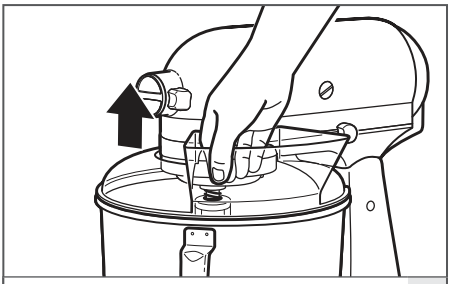
العربية

* مرفق مع الطرز المحددة فقط. ويتوفر أيضًا كملحق اختياري.

تشغيل الخلاط الثابت



٣ **لإزالة درع الصب:** قومي بإزاحة مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع "O". ثم قومي بفصل قابس الخلاط الثابت عن مأخذ الكهرباء.

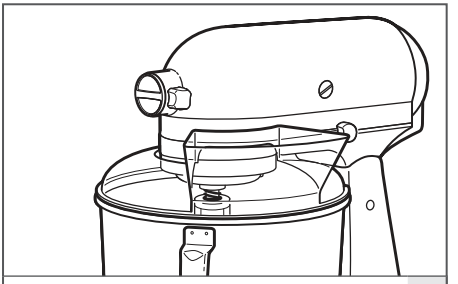


٤ ارفعي الجزء الأمامي من درع الصب، وقومي بإبعاده عن إطار الكبة، ثم اسحبيه باتجاهك. قومي بإزالة الملحق والكبة.

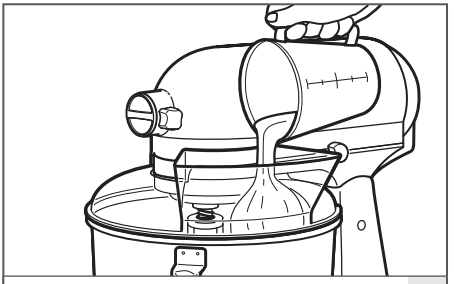
* مرفق مع الطرز المحددة فقط. ويتوفر أيضًا كملحق اختياري.

استخدام درع الصب

استخدمي درع الصب لتجنب تناثر المكونات خارج الكبة أثناء الخلط، وأيضًا لصب المكونات بسهولة داخل الكبة أثناء الخلط.



١ للحصول على أفضل النتائج، أديري الدرع بحيث يغطي رأس المحرك الفتحة التي على شكل U الموجودة في الدرع. سيكون أنبوب الصب على يمين المحور الملحق تمامًا عندما يكون الخلاط الثابت في مواجهتك.

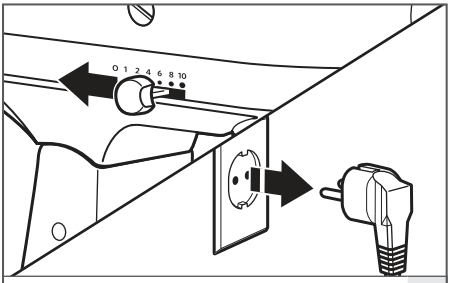


٢ قومي بصب المكونات داخل الكبة عبر أنبوب الصب.

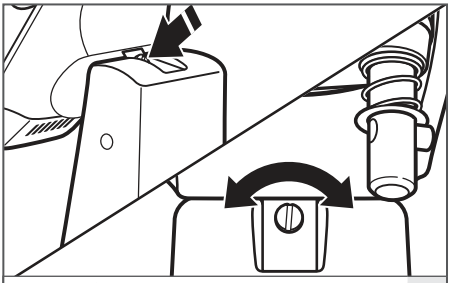
تشغيل الخلاط الثابت

المسافة بين المضرب والكبة

تم ضبط الخلاط الثابت في المصنع بحيث يمر المضرب المسطح فوق قاع الكبة تمامًا. إذا كان المضرب، لأي سبب، يصطدم بقاع الكبة أو إذا كان بعيدًا للغاية عن الكبة، يمكنك ضبط المسافة الصحيحة بينهما بسهولة.



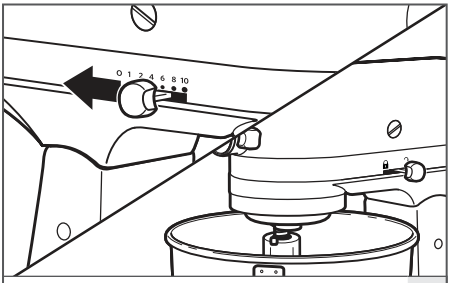
١ قومي بإزاحة مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع "O". ثم قومي بفصل قابس الخلاط الثابت عن مأخذ الكهرباء.



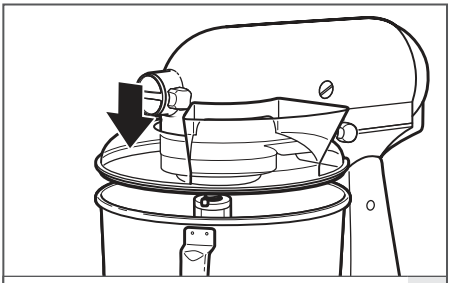
٢ ارفعي رأس المحرك. أديري المسمار قليلاً عكس عقارب الساعة (يسارًا) لرفع المضرب المسطح، أو في اتجاه عقارب الساعة (يمينًا) لإنزال المضرب المسطح. قومي بضبط المضرب المسطح بحيث يمر عبر سطح الكبة تمامًا. إذا قمتِ بضبط المسمار بشكل زائد عن الحد، فقد لا يستقر ذراع قفل الكبة في مكانه.

ملاحظة: عندما يتم ضبط المضرب المسطح بشكل صحيح، لن يصطدم المضرب بقاع الكبة أو جوانبها. إذا كان المضرب المسطح أو المخفقة ذات الأسلاك قريبين للغاية بحيث يصطدمون بقاع الكبة، فقد يتعرض طلاء المضرب أو أسلاك المخفقة إلى التآكل.

وضع/إزالة درع الصب



١ **لوضع درع الصب:** قومي بإزاحة مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع "O". ثم قومي بفصل قابس الخلاط الثابت عن مأخذ الكهرباء.قومي بتركيب الملحق المرغوب فيه، راجعي قسم "تركيب/إزالة المضرب المسطح أو المضرب ذي الحافة المرنة أو المخفقة ذات الأسلاك أو مضرب العجين".

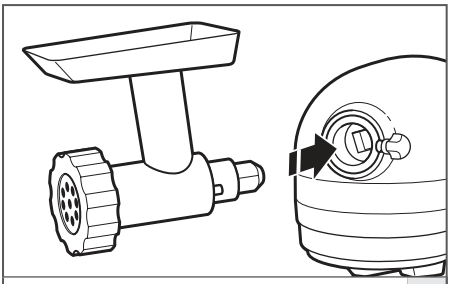


٢ من الجزء الأمامي للخلاط الثابت، قومي بإزاحة درع الصب فوق الكبة حتى يصبح الدرع في المنتصف. يجب أن يتلائم الإطار السفلي للدرع مع الكبة.

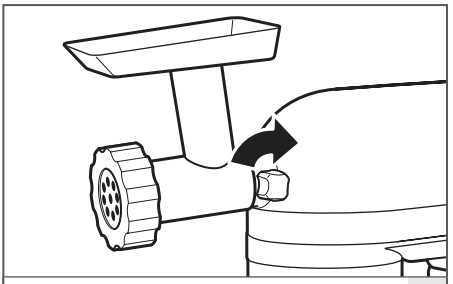
العربية

* مرفق مع الطرز المحددة فقط. ويتوفر أيضًا كملحق اختياري.

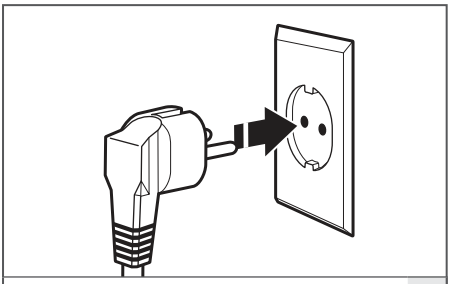
تشغيل الخلاط الثابت



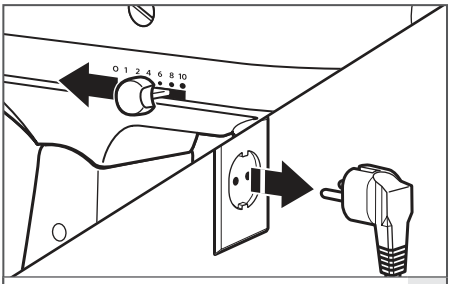
٣ قومي بتركيب غلاف عمود الملحق في محور الملحق مع التأكد من تركيب عمود القدرة داخل الفتحة المربعة لمحور الملحق. قد يكون من الضروري تدوير الملحق من جانب إلى آخر. عندما يكون الملحق في الوضع الصحيح، سيدخل الدبوس الموجود في الملحق داخل الفتحة الموجودة في إطار المحور.



٤ قومي بربط زر الملحق بإحكام عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تثبيت الملحق تمامًا بالخلاط الثابت.



٥ قومي بتوصيل القابس بمأخذ كهرباء مناسب

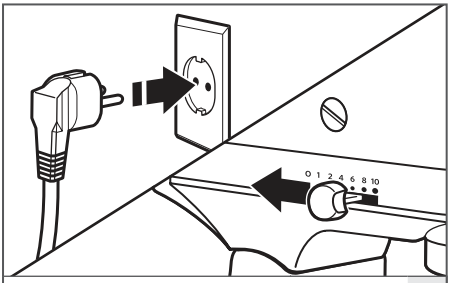


٦ **لإزالة ملحق:** قومي بإزاحة مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع "O". ثم قومي بفصل قابس الخلاط الثابت عن مأخذ الكهرباء.

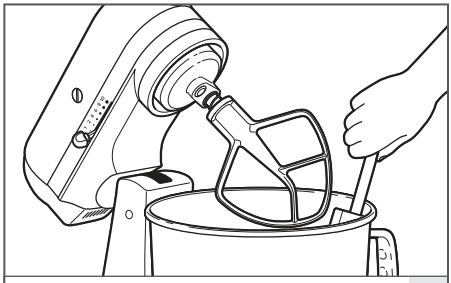
تشغيل الخلاط الثابت

تشغيل مفتاح التحكم في السرعة

ملاحظة: قد ترتفع درجة حرارة الخلاط الثابت أثناء الاستخدام. وقد يصبح الجزء العلوي من الخلاط ساخنًا مع الاستخدامات الشاقة وأوقات الخلط الممتدة. ويعد ذلك أمرًا عاديًا.



١ قومي بتوصيل الخلاط الثابت بمأخذ كهرباء مناسب. قومي دائمًا بتعيين ذراع التحكم في الشرعة على أقل سرعة للبدء، ثم قومي بزيادة السرعة تدريجيًا لتجنب تناثر المكونات. راجعي جدول "دليل التحكم في السرعة".

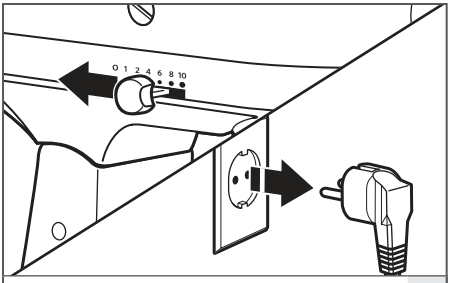


٢ لا تقومي بكشط الكبة أثناء تشغيل الخلاط الثابت. فقد تم تصميم الكبة والمضرب لتوفير خلطًا شاملاً بدون الكشط المتكرر. ويعد كشط الكبة مرة أو مرتين أثناء الخلط عادةً أمرًا كافيًا.

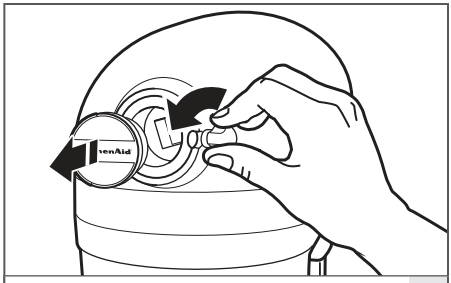
* مرفق مع الطرز المحددة فقط. ويتوفر أيضًا كملحق اختياري.

ملحقات اختيارية

تقدم KitchenAid مجموعة متنوعة من الملحقات الاختيارية مثل مطاحن الطعام وأجهزة صنع المكرونة. ويمكن تركيبها في عمود القدرة الملحق بالخلاط الثابت، كما هو موضح هنا.



١ **لتركيب ملحق:** قومي بإزاحة مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع "O". ثم قومي بفصل قابس الخلاط الثابت عن مأخذ الكهرباء.



٢ قومي بفك زر الملحق عن طريق تدويره عكس عقارب الساعة. قومي بإزالة غطاء محور الملحق.

العربية

نصائح للحصول على أفضل النتائج

نصائح الخلط

وقت الخلط

سوف يقوم هذا الخلاط الثابت من KitchenAid بعملية الخلط بشكل أسرع وأكثر جودة من أغلب الخلاطات الكهربائية الأخرى. وبالتالي، يجب عليكِ ضبط الوقت المستغرق في عملية الخلط في معظم الوصفات لتجنب الخفق الزائد.

ولمساعدتكِ في تحديد الوقت المثالي لعملية الخلط، لاحظي المخيض أو العجين ثم قومي بعملية الخلط حتى تحصلي فقط على الشكل المطلوب والموضح في الوصفة، مثل "ناعم وكريمي". ولتحديد أفضل مستويات السرعة لعملية الخلط، راجعي قسم "دليل التحكم في السرعة".

إضافة المكونات

يُعتبر الإجراء القياسي الذي يجب اتباعه عند خلط معظم أنواع المخيض، خصوصًا مخيض الكيك والبسكويت، هو إضافة:

1/3 المكونات الجافة
1/2 المكونات السائلة
1/3 المكونات الجافة
1/2 المكونات السائلة
1/3 المكونات الجافة

استخدمي السرعة 1 حتى يتم خلط المكونات. ثم قومي بزيادة السرعة تدريجيًا حتى تحصلي على السرعة المطلوبة.

عليكِ دائمًا بإضافة المكونات بالقرب من جانب الكبة بقدر الإمكان، وليس في المضرب المتحرك مباشرةً. يمكن استخدام درع الصب لتسهيل عملية إضافة المكونات.

ملاحظة: إذا لم يتم خلط المكونات في الجزء السفلي من الكبة بشكل تام، فهذا يعني أن المضرب لم يتم إدخاله بشكل كافٍ في الجزء السفلي من الكبة. انظري قسم "المسافة بين المضرب والكبة".

خليط الكيك

عند إعداد خلطات الكيك الجاهزة، استخدمي السرعة 4 للحصول على سرعة متوسطة والسرعة 6 للحصول على سرعة عالية. للحصول على أفضل النتائج، قومي بعملية الخلط وفقًا للوقت المحدد في التوجيهات الموجودة على العبوة.

إضافة المكسرات أو الزبيب أو الفاكهة المحلاة

يجب أن يتم مزج الأطعمة الصلبة في اللحظات الأخيرة من عملية الخلط على السرعة 1. كما يجب أن يكون المخيض سميكًا بشكل كافٍ حتى يمنع الفاكهة والمكسرات من الهبوط إلى الجزء السفلي من الوعاء أثناء عملية الخبز. وبالنسبة للفاكهة اللزجة يجب أن يتم نثر الدقيق عليها لضمان توزيعها بشكل جيد في المخيض.

أنواع الخليط السائل

يجب أن يتم خلط أنواع الخليط التي تحتوي على كميات كبيرة من السوائل على سرعات منخفضة لتجنب نثر الخليط. يمكنكِ زيادة السرعة فقط عندما يصبح الخليط سميكًا.

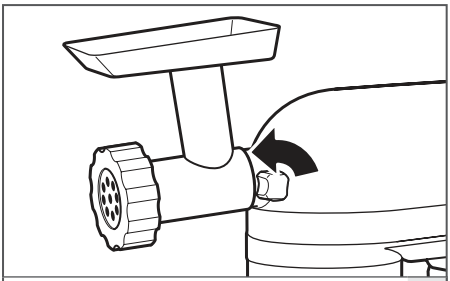
عجن عجائن الخميرة

استخدمي دائمًا مضرب العجين لخلط عجينة الخميرة وعجنها. واستخدمي السرعة 2 لخلط عجينة الخميرة أو عجنها. ويحتمل بشدة أن يؤدي استخدام أية سرعة أخرى إلى تعطل الوحدة.

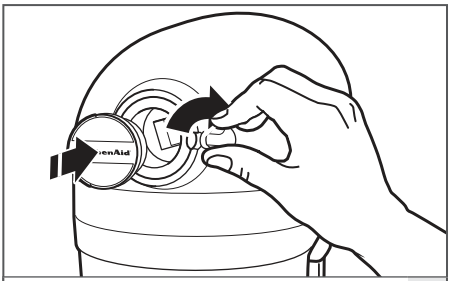
لا تستخدمي الوصفات التي توصي باستخدام ما يزيد على 900 جم من الدقيق المخصص لجميع الأغراض أو 800 جم من دقيق القمح الكامل عند إعداد العجين باستخدام خلاط ثابت برأس مثنية سعة 4.3 لتر.

لا تستخدمي الوصفات التي توصي باستخدام ما يزيد على 1 كجم من الدقيق المخصص لجميع الأغراض أو 800 جم من دقيق القمح الكامل عند إعداد العجين باستخدام خلاط ثابت برأس مثنية سعة 4.8 لتر.

تشغيل الخلاط الثابت



٧ قومي بفك زر الملحق عن طريق تدويره عكس عقارب الساعة. أديري الملحق برفق إلى الخلف وإلى الأمام أثناء إخراجه.



٨ أعيدي تركيب غطاء المحور. قومي بربط زر الملحق عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة.

ملاحظة: انظري دليل الاستخدام والعناية الخاص بكل ملحق للحصول على إعدادات السرعة الموصى بها والفترات الزمنية المستغرقة في عملية التشغيل.

نصائح للحصول على أفضل النتائج

بياض البيض

قومي بوضع بياض البيض المحفوظ في درجة حرارة الغرفة في كبة نظيفة وجافة. ثم قومي بتركيب الكبة والمخفقة ذات الأسلاك. ولتجنب نثر الطعام، قومي تدريجيًا بالانتقال إلى السرعة المخصصة، وقومي بالخفق حتى تحصلي على القوام المطلوب.

الكمية	السرعة
بياض بيضة واحدة	الانتقال تدريجيًا إلى السرعة 10
بياض بيضتين أو أكثر	الانتقال تدريجيًا إلى السرعة 8

مراحل الخفق

باستخدام الخلاط الثابت من KitchenAid، يتم خفق بياض البيض بسرعة. لذلك، تجنبي الخفق الزائد.

الكريمة المخفوقة

قومي بصب الكريمة المخفوقة الباردة في كبة مبردة. ثم قومي بتركيب الكبة والمخفقة ذات الأسلاك. ولتجنب نثر الطعام، قومي تدريجيًا بالانتقال إلى السرعة المخصصة، وقومي بالخفق حتى تحصلي على القوام المطلوب.

الكمية	السرعة
أقل من 200 ميلي	الانتقال تدريجيًا إلى السرعة 10
أكثر من 200 ميلي	الانتقال تدريجيًا إلى السرعة 8

مراحل الخفق

شاهدي الكريمة عن قرب أثناء الخفق. يقوم الخلاط الثابت من KitchenAid بعملية الخفق بشكل سريع جدًا، فالفارق بين مراحل الخفق لحظات قليلة فقط.

العربية

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

⚠ تحذير

خطر الإصابة بصدمة كهربائية

أدخل القابس في مأخذ التأريض.

لا تقم بإزالة شوكة التأريض.

ولا تستخدمي أحد المهايئات.

لا تستخدمي سلك الامتداد.

قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.

الرجاء قراءة ما يلي قبل الاتصال بمركز الخدمة.

1. قد ترتفع درجة حرارة الخلاط الثابت أثناء الاستخدام. فنتيجة للمهام الصعبة والفترات الزمنية الطويلة المُستغرقة في عملية الخلط، قد لا تستطيعين ملامسة الجزء العلوي من الوحدة بسهولة. ويعد ذلك أمرًا عاديًا.
2. قد ينبعث من الخلاط الثابت رائحة نفاذة، خاصة عندما يكون جديدًا. ويُعد ذلك أمرًا شائعًا مع الأجهزة التي تعمل بمحرك كهربائي.
3. إذا ارتطم المضرب المسطح بالكبة، فقومي بإيقاف الخلاط الثابت. انظري قسم "المسافة بين المضرب والكبة".

إذا تعطل الخلاط الثابت أو توقف عن العمل، فتحققي مما يلي:

- هل الخلاط الثابت متصل بالكهرباء؟
- هل الصمام الكهربائي (الفيوز) الموجود في الدائرة الكهربائية الموصلة للخلاط الثابت صالح للاستخدام؟ إذا كان هناك صندوق قاطع للدائرة الكهربائية، فتأكدي من أن الدائرة مغلقة.
- قومي بإيقاف تشغيل الخلاط الثابت لمدة تتراوح من 10 إلى 15 ثانية، ثم أعيدي تشغيله مرة أخرى. وإذا استمر الخلاط الثابت لا يعمل، فاتركيه حتى يبرد لمدة 30 دقيقة قبل إعادة تشغيله مرة أخرى.
- إذا لم تكن المشكلة بسبب أي من العناصر الواردة أعلاه، فانظري قسم "الضمان والخدمة".

نصائح للحصول على أفضل النتائج

⚠ تحذير

خطر الإصابة بصدمة كهربائية

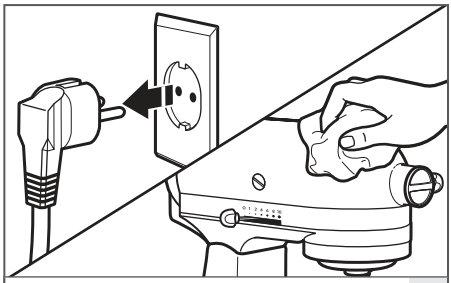
أدخل القابس في مأخذ التأريض.

لا تقم بإزالة شوكة التأريض.

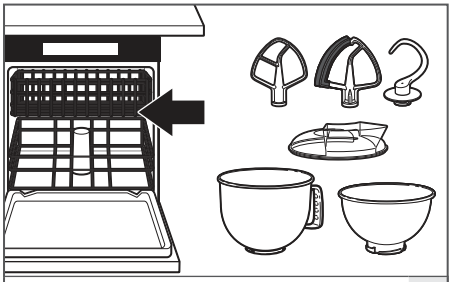
ولا تستخدمي أحد المهايئات.

لا تستخدمي سلك الامتداد.

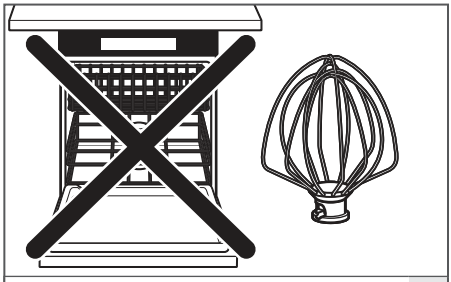
قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.



١ تأكدي دائمًا من فصل قابس الخلاط الثابت عن مأخذ الكهرباء قبل التنظيف. امسحي الخلاط الثابت باستخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة. لا تستخدمي المنظفات المخصصة للاستخدام المنزلي أو التجاري. قومي مسح عمود المضرب بشكل متكرر، مما سيساعدكِ على إزالة أية رواسب قد تتراكم. لا تغمريه في الماء.



٢ من الممكن غسل الكبة ودرع الصب* والمضرب المسطح الأبيض ومضرب ذو حافة مرنة* ومضرب العجين الأبيض في غسالة الأواني. أو يمكنكِ غسلهم جيدًا في ماء ساخن به رغوة، ثم قومي بشطفهم تمامًا قبل تجفيفهم. لا تقومي بتخزين المضرب أثناء تركيبه على العمود.



٣ **هام:** المخفقة ذات الأسلاك **ضارة** بغسالة الأواني. قومي بغسلها جيدًا في ماء ساخن به رغوة ثم قومي بشطفها تمامًا قبل تجفيفها. لا تقومي بتخزين المخفقة ذات الأسلاك أثناء تركيبها على العمود.

* مرفق مع الطرز المحددة فقط. ويتوفر أيضًا كملحق اختياري.

العربية

الضمان والخدمة

ضمان الخلاط الثابت من KITCHENAID

مدة الضمان:	ستدفع KitchenAid مقابل:	لن تدفع KitchenAid مقابل:
أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا: **لطرز مجموعة Artisan 5KSM125 و5KSM175PS:** **ضمان كامل لمدة خمس سنوات من تاريخ الشراء.** **لطراز 5K45SS و5KSM45:** **ضمان كامل لمدة سنتين من تاريخ الشراء.**	**قطع الغيار وتكاليف عمال التصليح لتصحيح عيوب في المواد أو التصنيع. يجب أن تقدم الخدمة من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.**	**أ. عمليات التصليح عندما يُستخدم الخلاط الثابت لعمليات أخرى بخلاف تحضير الطعام المنزلي العادي.** **ب. 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 مسئولية عن الأضرار غير المباشرة.

خدمة العملاء

بالنسبة لكافة الأسئلة المتعلقة بالمنتج بعد إجراء عملية الشراء، الرجاء الاتصال بالموزع الخاص بك للحصول على اسم أقرب مركز خدمة مركز خدمة عملاء KitchenAid المعتمد.

ملاحظة: يجب أن تتم جميع عمليات الخدمة محليًا من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.

للحصول على المزيد من المعلومات، تفضل بزيارة موقعنا على الويب:
www.KitchenAid.eu

جميع الحقوق محفوظة ©٢٠١٦. إن KITCHENAID وتصميم Stand Mixer
هي علامات تجارية مسجلة في الولايات وفي بلدان أخرى.

KitchenAid

©2016 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the Stand Mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

W10863290B

05/16