



KitchenAid

Hand Mixer
5KHM7210
5KHM9212

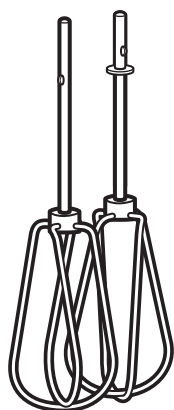
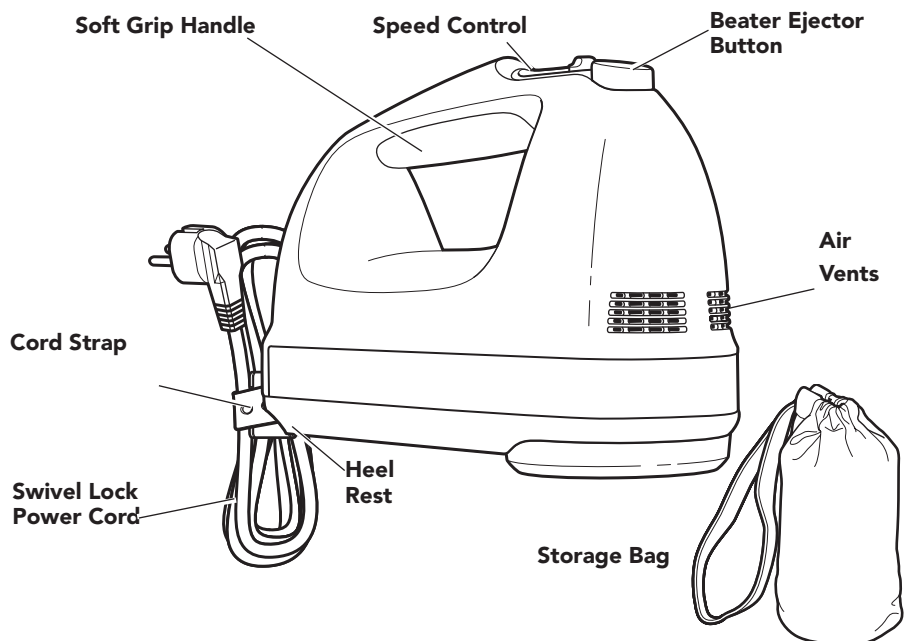


EN	Use & Care manual	2	NO	Håndbok for bruk og vedlikehold	147
DE	Gebrauchs- und Pflegeanleitung	17	FI	Käyttö- ja huolto-opas	163
FR	Manuel d'utilisation et d'entretien	33	DA	Vejledning til anvendelse og vedligehold	179
IT	Manuale d'uso e manutenzione	51	IS	Notenda & Meðhöndlunar handbók	195
NL	Gebruiks- en onderhoudshandleiding	67	RU	Руководство по эксплуатации и уходу	211
ES	Manual de uso y cuidado	83	PL	Instrukcja obsługi i konserwacji	227
PT	Manual de utilização e manutenção	99	CS	Návod k použití a údržbě	241
EL	Εγχειρίδιο Χρήσης και Φροντίδας	115	TR	Kullanım ve Bakım kılavuzu	255
SV	Handbok för skötsel och användning	131	AR	دليل الاستخدام والعناية	1

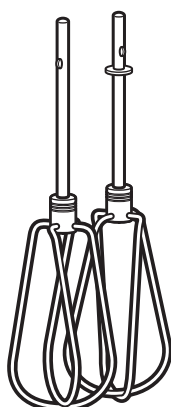




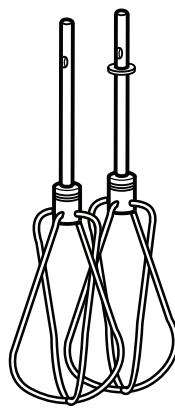
PARTS AND FEATURES



Turbo Beater



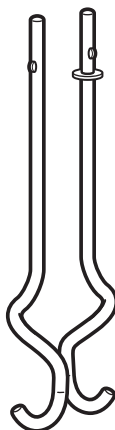
Turbo Beater II



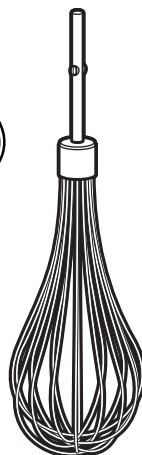
Artisan Beater
(Included with Professional Models only)



Mixing Rod



Dough Hooks



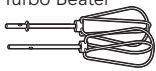
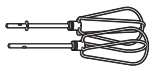
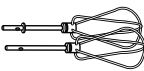
16-Wire Whisk





PARTS AND FEATURES

ACCESSORY GUIDE

Accessory	Uses	Included with Model	
		5KHM7210	5KHM9212
 Turbo Beater	Cookie dough Cake batter		
 Turbo Beater II	Cookie dough Cake batter	●	
 Artisan Beater*	Cookie dough Cake batter		●
 Mixing Rod	Smoothies Milkshakes Sauces salad Dressing		●
 Dough Hooks	Yeast bread doughs		●
 16-wire Whisk	Whipped cream Whipped egg Whites sauces Puddings	●	●
 Storage Bag*	To store accessories		●

* Not sold as an accessory.



PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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



PRODUCT SAFETY

10. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury.
11. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
12. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
13. Do not use the appliance outdoors.
14. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
15. Do not let the cord contact hot surface, including the stove.
16. Remove any accessories from the Hand Mixer before washing.
17. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Instructions are also available online, visit our website at:
www.KitchenAid.co.uk or www.KitchenAid.eu



PRODUCT SAFETY

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Voltage: 220 - 240 V

Frequency: 50 - 60 Hz

Wattage: 85 W

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.

ELECTRICAL EQUIPMENT WASTE DISPOSAL

Disposal of packing material

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

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.

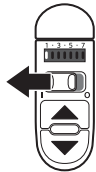
DECLARATION OF CONFORMITY

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

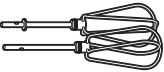
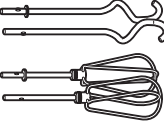
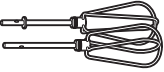
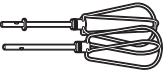
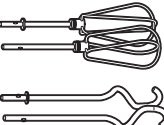


SPEED CONTROL GUIDES

7-SPEED HAND MIXERS



The 7-Speed Hand Mixer always starts on the lowest speed (Speed 1). Move to higher speeds as needed, the speed setting indicator control will light up with the corresponding number for each speed.

Speed	Attachment	Description
1		For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures. Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients. Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures. Helps prevent ingredients from splashing out of bowl.
2		Mix pancake batter.
3		Combine heavy mixtures, such as cookie dough. Mix light cream cheese spreads. Stir batters and gelatin mixtures.
4		Combine heavy cream cheese mixtures. Mash potatoes or squash.
5		Mix muffins, quick breads, batter breads, cake batters, and frostings. Blend butter and sugar.
6		Whip heavy cream and mousse mixtures.
7		Beat egg whites and meringue mixtures.

NOTE: To mix and knead bread dough, use the dough hooks. The Turbo beaters are not designed for that purpose.



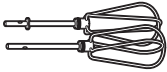
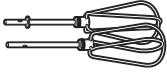
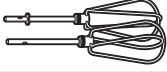
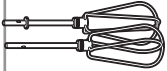
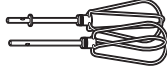
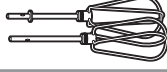
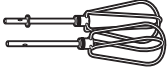


SPEED CONTROL GUIDES

9-SPEED HAND MIXERS



The 9-Speed Hand Mixer always starts on the lowest speed (Speed 1). Move to higher speeds as needed; the speed setting indicator control will light up with the corresponding number for each speed.

Speed	Attachment	Description
1		For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures. Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients.
2	 	Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures. Knead yeast dough (bread, pizza dough) with the Dough Hooks.
3		Mix runny batters, such as pancake or waffle batter.
4		Combine heavy mixtures, such as cookie or biscuit dough.
5		Mix thick dough, such as muffin or cake batter. Mash potatoes or squash.
6		Blend butter and sugar. Mix frostings.
7		Finish mixing cake and other batters.
8	 	Whipped cream and mousse mixtures. Mix liquid preparations (milkshakes, sauces) and emulsify salad dressings.
9	 	Beat egg white and meringue mixtures. Mix liquid preparations (milkshakes, sauces) and emulsify salad dressings.

NOTE: To mix and knead bread dough, use the Dough Hooks. The Turbo Beaters are not designed for that purpose.





PRODUCT ASSEMBLY

ATTACHING THE ACCESSORIES

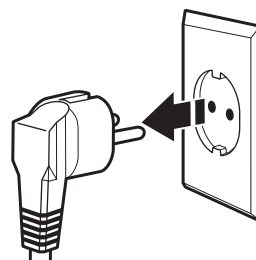
⚠ WARNING

Injury Hazard

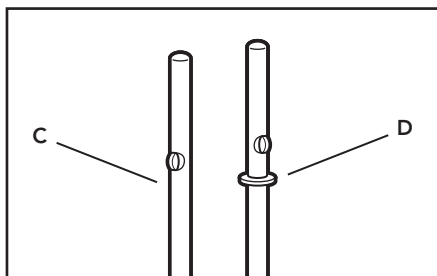
Unplug mixer before touching beaters.

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

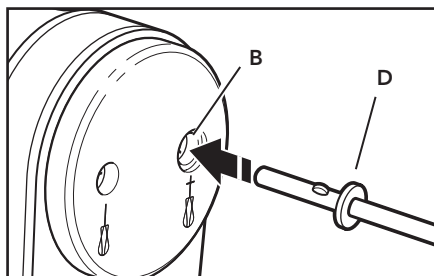
IMPORTANT: Be sure to read and follow the specific instructions in this manual for proper use of the Hand Mixer.



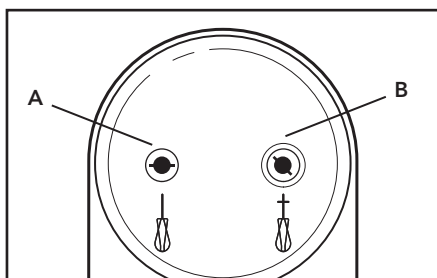
- 1 Unplug the Hand Mixer from the electrical outlet.



Paired accessories (Turbo Beaters, Dough Hooks) include one accessory with a collar (D), and one without (C). Single accessories come with a collar (D) (Mixing Rod) or without (C) (Whisk).



- 2 Insert the accessory shaft with the collar (D) into the larger opening (B) of the Hand Mixer. Align the flanges on the shaft with the slots in the opening. Push to lock into place.



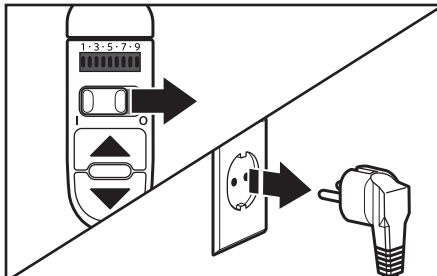
- 3 Insert the accessory without a collar (C) into the smaller opening (A). Align and push to lock into place.

NOTE: An accessory shaft without a collar may be used in either opening (A or B). Those with a collar may only be used in the larger opening (B).



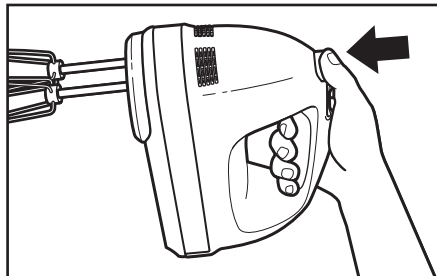
PRODUCT ASSEMBLY

REMOVING THE ACCESSORIES



1

If the Hand Mixer is running, stop the Hand Mixer by sliding the Power switch to the "O" (Off) position. Unplug the Hand Mixer from the electrical outlet.



2

Press the Ejector Button to release the accessories from the Hand Mixer, then remove them.

PRODUCT USAGE

This KitchenAid Hand Mixer will beat faster and more thoroughly than most other electric Hand Mixers. Therefore, the beating time in most recipes must be adjusted to avoid over beating. Beating time is faster due to larger beater sizes.

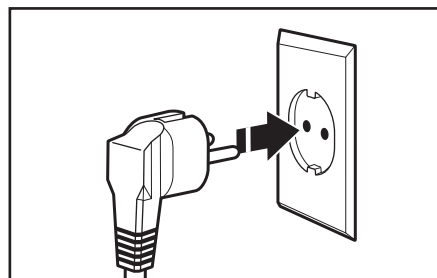
To help determine the ideal beating time, observe the batter or dough and beat only until it has the desired appearance described in your recipe, such as "smooth and creamy". To select the best beating speeds, use the "Speed Control Guide" section.

! WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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



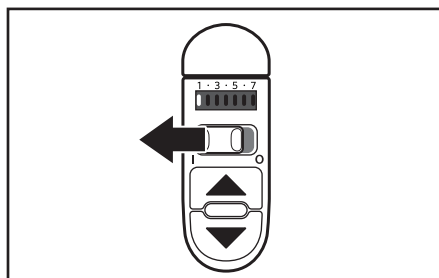
1

Plug the Hand Mixer into an electrical outlet.



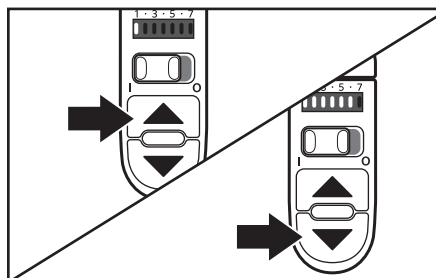


PRODUCT USAGE



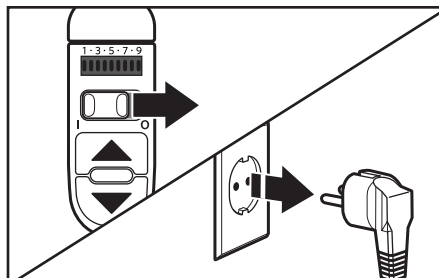
2

Slide the Power switch to the "I" (ON) position. The motor will automatically start at Speed 1, and the "1" on the speed indicator control will light up.



3

Touch the "UP (arrow)" button to increase the mixing speed to the desired setting. If necessary, touch the "DOWN (arrow)" button to decrease the mixing speed. See the "Speed Control Guide" for more information.



4

When mixing job is finished, slide the Power switch to the "O" (Off) position. Unplug the Hand Mixer before removing accessories.

NOTE: The Hand Mixer automatically starts at Speed 1 every time it is turned on, regardless of the speed setting at the time the mixer is shut off.



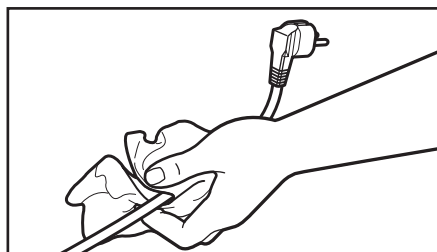
CARE AND CLEANING

⚠ WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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



1

Always unplug Hand Mixer before cleaning. Wipe Power Cord and Cord Strap with damp cloth. Dry with a soft cloth.

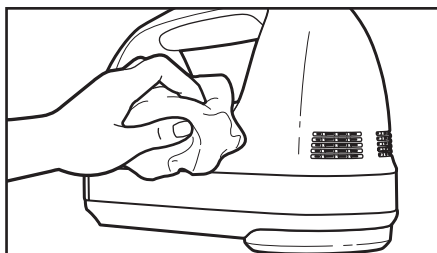
⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Do not put in water.

Doing so can result in death or electrical shock.



2

Wipe Hand Mixer with a damp cloth. Dry with a soft cloth.

NOTE: Do not immerse Hand Mixer in water.

CLEANING THE ACCESSORIES



Always remove accessories from Hand Mixer before cleaning. Wash in dishwasher, or by hand in warm, soapy water. Rinse and wipe dry.

CLEANING THE STORAGE BAG



Machine wash warm, tumble dry low. Or wipe clean with a warm soapy cloth.





TROUBLESHOOTING

If Hand Mixer malfunctions or fails to operate:

First try the solutions suggested here and possibly avoid the cost of service.

1. Is the Hand Mixer plugged in?
2. Is the fuse in the circuit to the Hand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed.

3. Try unplugging the Hand Mixer, then plug it back in.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, see "Terms of KitchenAid Guarantee ("Guarantee")" section. Do not return the Hand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.



TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

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

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

FOR U.K.:

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

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

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

FOR IRELAND:

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

FOR SOUTH AFRICA:

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

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

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





TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

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

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

FOR UAE:

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

1) SCOPE AND TERMS OF THE GUARANTEE

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

b) The Guarantee period depends on the purchased product and is as follows:
5KHM7210, 5KHM9212 Two years full guarantee from date of purchase.

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

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

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

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

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

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

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

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

FOR SOUTH-AFRICA:

Our local KitchenAid Distributor:

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





TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

Contact our distributor:

Telephone: +27 21 555 0700

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

FOR UAE:

AL GHANDI ELECTRONICS.

POST BOX NO. 9098,

DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES

Toll free number: +971 4 2570007

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

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

2) LIMITATIONS OF THE GUARANTEE

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

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

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

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

e) FOR SOUTH-AFRICA & UAE ONLY:

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

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

Further information is also available on our website:

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

- For South-Africa: www.kitchenaidafrica.com

- For UAE: www.KitchenAid-MEA.com

PRODUCT REGISTRATION

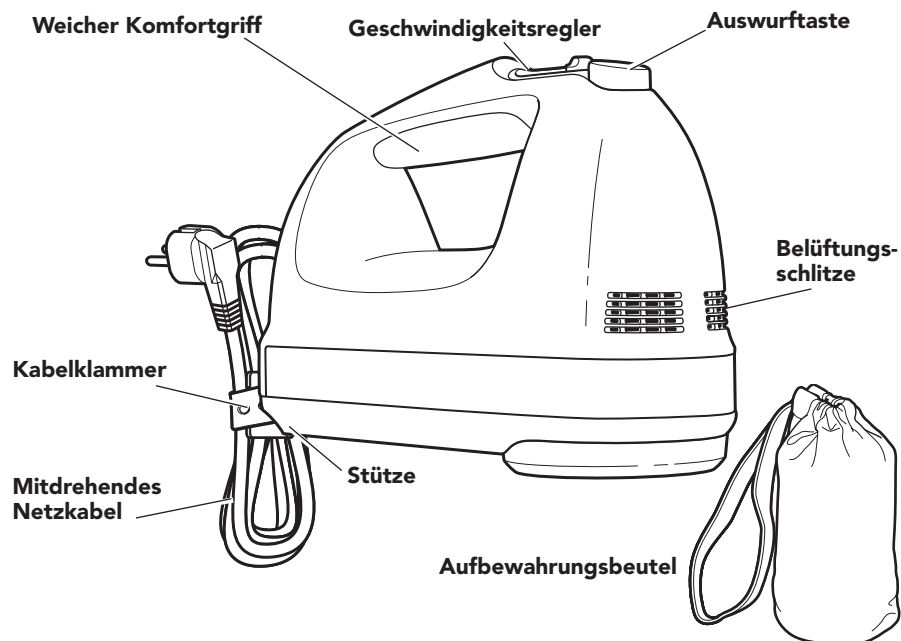
Register your new KitchenAid appliance now: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2020 All rights reserved.

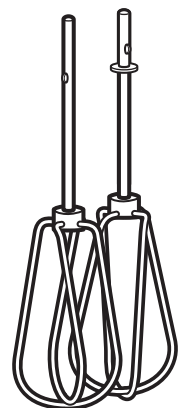




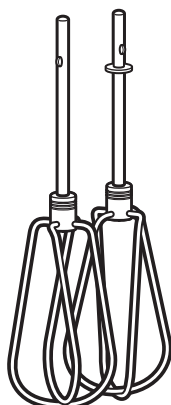
TEILE UND ZUBEHÖR



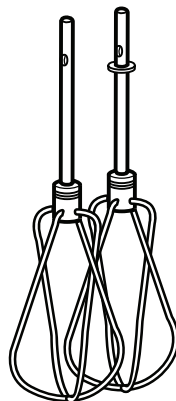
DEUTSCH



Zubehör Turbo-Rührbesen



Zubehör Turbo-Rührbesen II

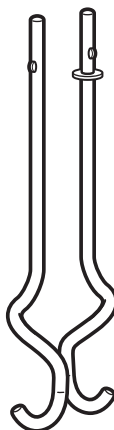


Zubehör Artisan Rührbesen

(nur bei professionellen Modellen inkludiert)



Mixerstab



Knethaken



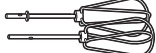
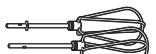
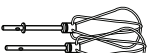
Schnee-besen mit 16 Drähten





TEILE UND ZUBEHÖR

ZUBEHÖRÜBERSICHT

ZUBEHÖR	VERWENDUNG	MIT MODELL INKLUDIERT	
		5KHM7210	5KHM9212
 Turbo-Rührbesen	Plätzchenteig Kuchenteig		
 Turbo-Rührbesen II	Plätzchenteig Kuchenteig	●	
 Artisan Rührbesen*	Plätzchenteig Kuchenteig		●
 Mixerstab	Smoothies Milchshakes Soßen Salatdressing		●
 Knethaken	Hefeteig (Brot)		●
 Schneebecken mit 16 Drähten	Schlagsahne Eischnee Soßen Pudding	●	●
 Aufbewahrungsbeutel*	Aufbewahren des Zubehörs		●

* Nicht als Zubehör verkauft.





PRODUKTSICHERHEIT

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

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

 **GEFAHR**

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

 **WARNUNG**

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Hinweise. Missbräuchliche Verwendung des Geräts kann zu Personenschaden führen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags tauchen Sie den Handrührer niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
4. Nur für Europa: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
5. Nur für Europa: Dieses Gerät kann von 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.
6. Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen. Zur Trennung des Ladegeräts vom Stromnetz ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.



PRODUKTSICHERHEIT

8. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung sowie Spachteln oder andere Utensilien während des Betriebs von allen Zubehörteilen fern, um das Risiko von Verletzungen von Personen und/oder Schäden am Gerät zu verringern.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zur nächsten Servicestelle.
10. Die Verwendung von Aufsätzen, die von KitchenAid nicht empfohlen oder verkauft werden, kann Brände, Stromschläge oder Verletzungen verursachen.
11. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, die beim Hersteller oder dessen Servicepartner erhältlich ist.
12. Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
13. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
14. Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder über die Kante der Arbeitsplatte hängen lassen.
15. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen, wie beispielsweise dem Herd, in Berührung kommen.
16. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Handrührer ab, bevor sie diese waschen.
17. Lesen Sie den Abschnitt „Pflege und Reinigung“ durch, um Anweisungen zur Reinigung der Oberflächen zu erhalten, die mit Lebensmittel in Berührung kommen.
18. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:
 - in Personalküchenbereichen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen
 - in Bauernhäusern
 - in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Zimmern mit Übernachtung und Frühstück.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.

Sie finden die Anleitungen auch auf unserer Website:

www.KitchenAid.de oder www.KitchenAid.eu





PRODUKTSICHERHEIT

ELEKTRISCHE VORAUSSETZUNGEN

Spannung: 220-240 Volt

Frequenz: 50-60 Hz

Leistung: 85 Watt

HINWEIS: Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Nehmen Sie keine Veränderungen am Stecker vor. Verwenden Sie keinen Adapter.

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Entsorgen des Verpackungsmaterials

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

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

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

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



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

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

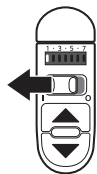
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



AUSWÄHLEN DER RICHTIGEN GESCHWINDIGKEIT

HANDRÜHRER MIT 7 GESCHWINDIGKEITSSTUFEN



Der Handrührer bietet 7 Geschwindigkeitsstufen, startet aber jeweils mit der niedrigsten Geschwindigkeit (Stufe 1). Wechseln Sie in eine höhere Stufe; auf der Geschwindigkeitsanzeige wird die entsprechende Nummer für jede Geschwindigkeitsstufe angezeigt.

GESCHWIN- DIGKEIT	ZUBEHÖR	BESCHREIBUNG
1		Zum langsamen Rühren, Vermischen und Einleiten aller Rühr- und Mixvorgänge. Auf dieser Stufe können Sie Nüsse, Schokoladenstückchen, geriebenen Käse, Zwiebeln, Oliven und andere Zutaten in Stücken unterrühren. Zum Vermengen von Mehl und anderen trockenen Zutaten mit Flüssigkeiten oder feuchten Mischungen. Verhindert das Herausspritzen der Zutaten aus der Schüssel.
2		Zum Vermengen von Pfannkuchenteig.
3		Zum Vermengen von schweren Mischungen, wie Plätzchenteig. Zum Vermengen leichter Frischkäseaufstriche. Zum Rühren von Backteigen und Gelatinemischungen.
4		Zum Vermengen schwerer Frischkäsemischungen. Zum Pürieren oder Zerstampfen von Kartoffeln.
5		Zum Vermengen von Muffintei, Hefebrotchen, Löffelbrot, Kuchenteig und Glasuren. Zum Mixen von Butter und Zucker.
6		Zum Schlagen von Sahne und Mousse-Massen.
7		Zum Schlagen von Eiweiß und Baiser-Massen.

HINWEIS: Verwenden Sie zum Rühren oder Kneten von Brotteig ausschließlich die Kneithaken (SEPARATER VERKAUF). Die Turbo-Rührbesen sind hierfür nicht geeignet.





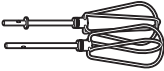
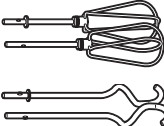
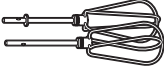
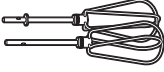
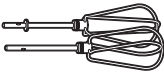
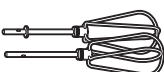
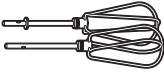
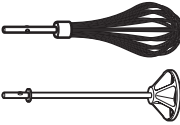
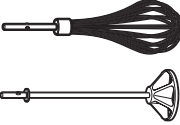
AUSWÄHLEN DER RICHTIGEN GESCHWINDIGKEIT

HANDRÜHRER MIT 9 GESCHWINDIGKEITSSTUFEN



Der Handrührer bietet 9 Geschwindigkeitsstufen, startet aber jeweils mit der niedrigsten Geschwindigkeit (Stufe 1). Wechseln Sie in eine höhere Stufe; auf der Geschwindigkeitsanzeige wird die entsprechende Nummer für jede Geschwindigkeitsstufe angezeigt.

DEUTSCH

GESCHWIN- DIGKEIT	ZUBEHÖR	BESCHREIBUNG
1		Zum langsamen Rühren, Vermischen und Einleiten aller Rühr- und Mixvorgänge. Auf dieser Stufe können Sie Nüsse, Schokoladenstückchen, geriebenen Käse, Zwiebeln, Oliven und andere Zutaten in Stücken unterrühren.
2		Zum Vermengen von Mehl und anderen trockenen Zutaten mit Flüssigkeiten oder feuchten Mischungen. Zum Kneten von Hefeteig (Brot, Pizza) mit den Knethaken.
3		Zum Vermengen von flüssigen Teigen, beispielsweise für Pfannkuchen oder Waffeln.
4		Zum Vermengen von schweren Mischungen, wie Plätzchen oder Biskuitteig.
5		Zum Rühren dickflüssiger Teige, beispielsweise für Muffins oder Kuchen. Zum Pürieren oder Zerstampfen von Kartoffeln.
6		Zum Mixen von Butter und Zucker. Zum Vermengen von Glasuren.
7		Zum abschließenden Verrühren von Kuchenteig und anderen Teigen.
8		Zum Schlagen von Sahne und Mousse-Massen. Zum Vermengen flüssiger Mischungen (Milchshakes, Soßen) sowie zum Emulgieren von Salatdressings.
9		Zum Schlagen von Eiweiß und Baiser-Massen. Zum Vermengen flüssiger Mischungen (Milchshakes, Soßen) sowie zum Emulgieren von Salatdressings.

HINWEIS: Verwenden Sie zum Rühren oder Kneten von Brotteig ausschließlich die Knethaken. Die Turbo-Rührbesen sind hierfür nicht geeignet.





MONTAGE DES PRODUKTS

ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS

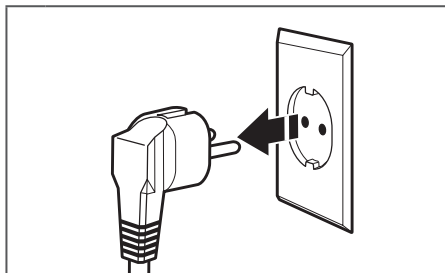
! WARNUNG

Verletzungsgefahr

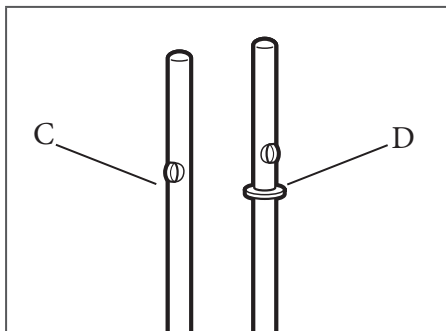
Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

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

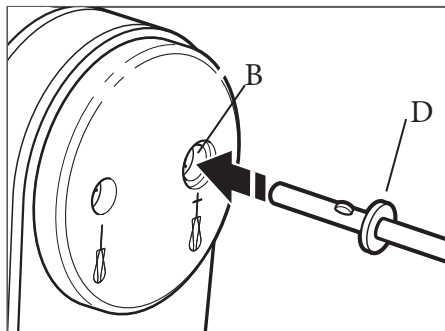
WICHTIG: Lesen und befolgen Sie die Anleitungen zur korrekten Verwendung des Handrührers.



- 1 Ziehen Sie den Netzstecker des Handrührers aus der Steckdose.



Bei Doppelzubehör wie Turbo-Rührbesen oder Kneithaken hat ein Zubehörteil einen Ring (D), das andere hat keinen Ring (C). Einzelzubehör gibt es mit Ring (D) (Mixerstab) und ohne Ring (C) (Schneebesen).



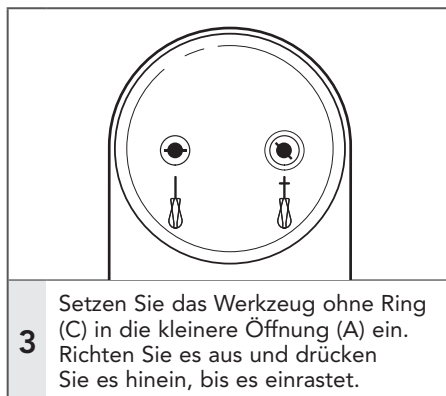
- 2 Setzen Sie den Stiel mit dem Ring (D) in die größere Öffnung (B) des Handrührers ein. Richten Sie die Nasen am Stiel an den Schlitten in der Öffnung aus. Drücken Sie das Werkzeug hinein, bis es einrastet.

HINWEIS: Ein Werkzeugstiel ohne Ring kann in jeder der Öffnungen (A oder B) verwendet werden. Stiele mit Ring dürfen nur in die größere Öffnung (B) eingesetzt werden.

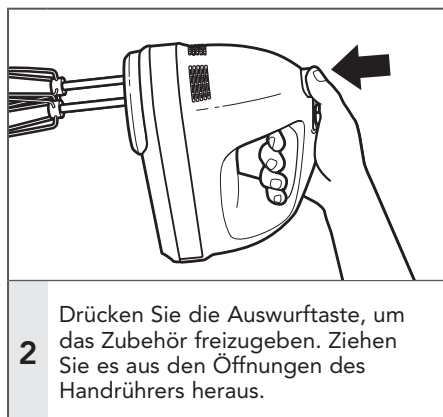
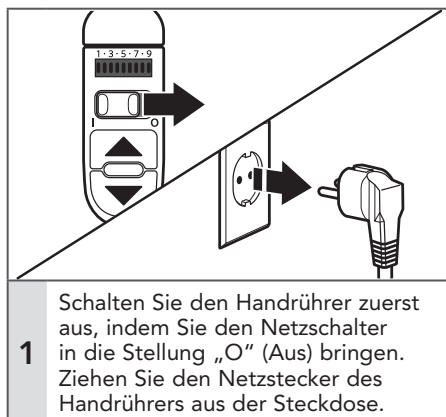




MONTAGE DES PRODUKTS



ENTFERNEN DES ZUBEHÖRS





VERWENDUNG DES PRODUKTS

VERWENDEN DER GESCHWINDIGKEITSREGELUNG

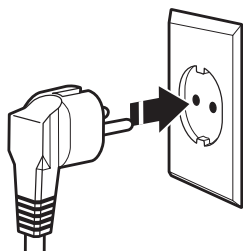
WARNUNG

Verletzungsgefahr

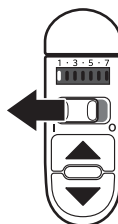
Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

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

Dieser KitchenAid Handrührer rührt schneller und gründlicher als die meisten anderen elektrischen Handrührer. Aus diesem Grund muss die Rührzeit bei den meisten Rezepten angepasst werden, um ein Ausflocken zu vermeiden. Sie erkennen die ideale Rührdauer daran, dass der Teig oder die Mischung die gewünschte Konsistenz bzw. das gewünschte Aussehen gemäß der Rezeptvorgabe erreicht hat, zum Beispiel „glatt und cremig“. Im Abschnitt „Auswählen der richtigen Geschwindigkeit“ finden Sie Tipps zur Rührgeschwindigkeit.



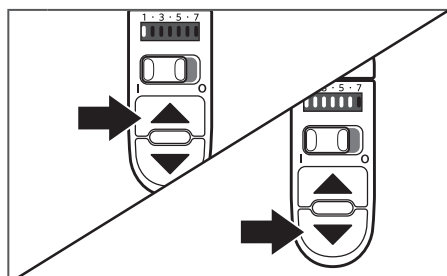
- 1** Stecken Sie den Netzstecker des Handrührers in eine Steckdose.



- 2** Bringen Sie den Netzschalter in die Position „I“ (EIN). Der Motor läuft automatisch auf Geschwindigkeitsstufe 1 an; die „1“ auf der Geschwindigkeitsanzeige leuchtet auf.

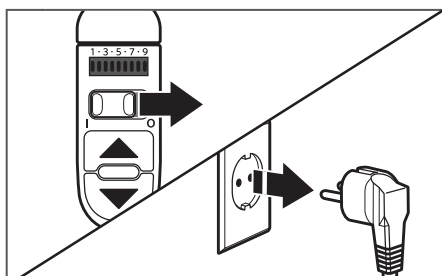


VERWENDUNG DES PRODUKTS



3

Drücken Sie die Taste mit dem Aufwärtspfeil (UP), um die gewünschte Rührgeschwindigkeit einzustellen. Falls notwendig, drücken Sie die Taste mit dem Abwärtspfeil (DOWN), um die Rührgeschwindigkeit zu verringern. Unter „Auswählen der richtigen Geschwindigkeit“ finden Sie weitere Hinweise.



4

Bringen Sie den Netzschalter am Ende des Rührvorgangs in Stellung „O“ (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker des Handrührers, bevor Sie das Zubehör entfernen.

DEUTSCH

HINWEIS: Der Handrührer läuft bei jedem Einschalten automatisch auf Geschwindigkeitsstufe 1 an, auch wenn beim Ausschalten eine höhere Geschwindigkeitsstufe eingestellt war.



PFLEGE UND REINIGUNG

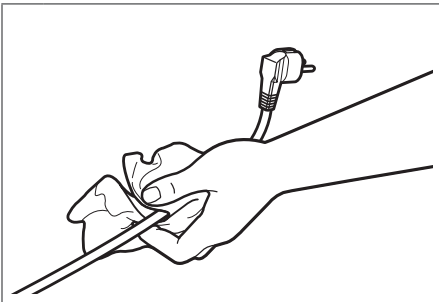
REINIGEN DES GEHÄUSES DES HANDRÜHRERS

! WARNUNG

Verletzungsgefahr

Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

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



1

Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker des Handrührers. Netzkabel und Kabelklemme mit feuchtem Tuch abwischen. Mit einem weichen Tuch trockenreiben.

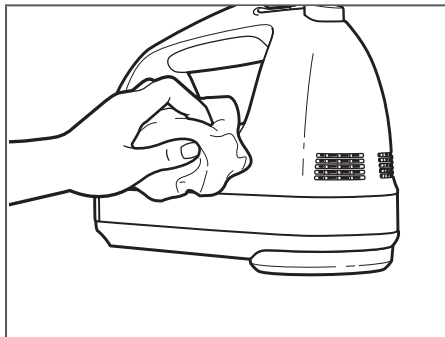
! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.

Nichtbeachtung kann zum Stromschlag oder Tod führen.



2

Wischen Sie den Handrührer mit einem feuchten Tuch ab. Mit einem weichen Tuch trockenreiben.

HINWEIS: Den Handrührer nicht in Wasser tauchen.





PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGEN DES ZUBEHÖRS



Entfernen Sie vor dem Reinigen alle Zubehöerteile vom Handrührer. Sie können das Zubehör in der Geschirrspülmaschine oder von Hand in warmem Seifenwasser reinigen. Spülen und trocknen Sie die Teile ab.

REINIGEN DES AUFBEWAHRUNGSBEUTELS



Maschinenwäsche warm, Trocknerstufe niedrig. Oder mit einem warmen, seifigen Tuch abwischen.

PROBLEMBEHEBUNG

Wenn der Handrührer nicht ordnungsgemäß funktioniert oder nicht arbeitet:

Versuchen Sie zuerst folgende Lösungsvorschläge aus und Sie vermeiden möglicherweise Servicekosten.

1. Ist der Handrührer mit dem Stromnetz verbunden?
2. Ist die Sicherung im Stromkreises, an den der Handrührer angeschlossen ist, in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.

3. Trennen Sie den Handrührer vom Stromnetz und stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose.

Wenn das Problem nicht behoben werden kann: Siehe Abschnitt „KitchenAid Garantie ("Garantie") Bedingungen“. Bringen Sie den Handrührer nicht zum Händler zurück; Händler bieten keinen Reparaturservice.



KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

für Deutschland - Belgien - die Schweiz - Österreich - Luxemburg

FÜR DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH - LUXEMBURG:

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

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

FÜR BELGIEN:

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

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

FÜR DIE SCHWEIZ:

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

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

1) UMFANG DER GARANTIE UND GARANTIEBEDINGUNGEN

a) Der Garantiegeber gewährt die Garantie für die unter 1.b) genannten Produkte, die ein Verbraucher von einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe innerhalb der Länder im Europäischen Wirtschaftsraum, in Moldau, Montenegro, Russland, Schweiz oder der Türkei gekauft hat.

b) **NUR FÜR LUXEMBURG:** Die Garantie gilt nur insoweit, als sich das Produkt, für das die Dienstleistungen im Rahmen der Garantie angefordert werden, in einem der unter Artikel 1.a) oben aufgeführten Länder befindet.

c) Die Garantiefrist hängt von dem jeweiligen Produkt ab und ist wie folgt:

5KHM7210, 5KHM9212 Zwei Jahre garantie ab dem Kaufdatum.

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

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





KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

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

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

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

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

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

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

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

FÜR DIE SCHWEIZ:

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Telefonnummer: +41 32 475 10 10

E-Mail-Adresse: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail: service@novissa.ch

FÜR LUXEMBURG:

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

Email-Adresse: myriam.grof@grlou.com

NUR FÜR DEUTSCHLAND:

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



KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

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

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

2) EINSCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

PRODUKTREGISTRIERUNG

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





PIÈCES ET ACCESSOIRES

Poignée ergonomique
antidérapante

Commande de vitesse

Bouton éjecteur

Ouïes de
ventilation

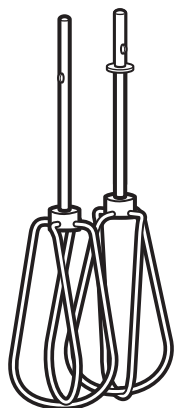
Attache
du cordon

Cordon
d'alimentation
orientable

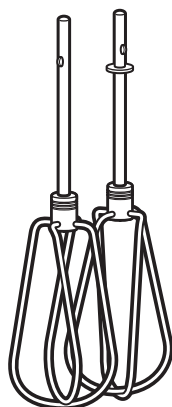
Repose-
batteur

Housse de
rangement

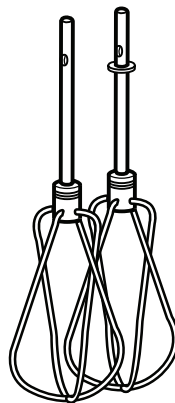
FRANÇAIS



Accessoire
batteur Turbo



Accessoire
batteur Turbo II

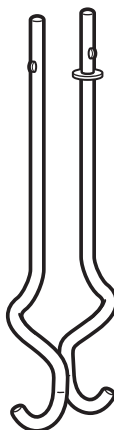


Accessoire
batteur Artisan

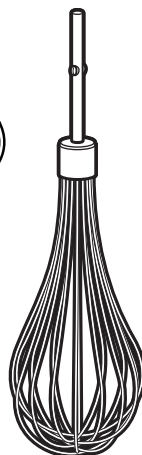
(Inclus uniquement
avec les modèles
professionnels)



Pied mélangeur



Crochets
pétrisseurs



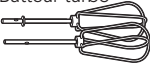
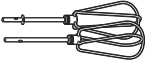
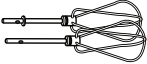
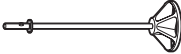
Fouet à 16 fils





PIÈCES ET ACCESSOIRES

GUIDE DES ACCESSOIRES

ACCESSOIRE	UTILISATIONS	INCLUS AVEC LE MODÈLE	
		5KHM7210	5KHM926
Batteur turbo 	Pâtes à biscuits Pâtes à gâteaux		
Batteur Turbo II 	Pâtes à biscuits Pâtes à gâteaux	●	
Batteur Artisan* 	Pâtes à biscuits Pâtes à gâteaux		●
Pied mélangeur 	Smoothies Milkshakes Sauces Vinaigrettes		●
Crochets pétrisseurs 	Pâtes levées (pain, brioche...)		●
Fouet à 16 fils 	Crème fouettée Blancs en neige Sauces mousselines Crèmes desserts	●	●
Housse de rangement* 	Rangement des accessoires		●

* Ne fait pas partie des accessoires en vente.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

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

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



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

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

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



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez respecter les consignes de sécurité élémentaires et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour la protection contre le risque d'électrocution, ne mettez pas l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement supervisées et aient reçu des instructions précises sur l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
4. Europe uniquement : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
5. Europe uniquement : Les appareils peuvent être utilisés par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, uniquement si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et en comprenant la portée. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
6. Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

7. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter, de le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas. Pour débrancher le chargeur, saisissez la fiche et extrayez-la de la prise en tirant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
8. Évitez de toucher les pièces en mouvement. Gardez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à une certaine distance des accessoires pendant le fonctionnement pour réduire le risque de blessures graves aux personnes et/ou de dommages à l'appareil.
9. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, une chute ou un quelconque endommagement de l'appareil. Rapportez l'appareil à l'établissement de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son agent de service après-vente ou des personnes présentant des qualifications similaires pour éviter tout danger.
12. Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
14. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
15. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, cuisinière incluse.
16. Retirez les accessoires montés sur le batteur avant le lavage.
17. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
18. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes :
 - espace cuisine du personnel dans les magasins, bureaux ou autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les instructions sont également disponibles en ligne, consultez notre site Web à l'adresse suivante :

www.KitchenAid.fr ou www.KitchenAid.eu





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Tension : 220-240 V CA

Fréquence : 50-60 Hz

Puissance : 85 Watts

REMARQUE : si la fiche ne rentre pas dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez en aucun cas la fiche. N'utilisez pas de rallonge.

MISE AU REBUT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage est 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

- Le marquage du produit est conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

- En veillant à la mise au rebut correcte de l'appareil, l'utilisateur contribuera à éviter tout préjudice à l'environnement

et à la santé humaine, susceptible d'être causé par une manutention inappropriée des déchets de ce produit.

- 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, mais être remis à un centre de collecte de déchets approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez l'agence locale compétente, le service de collecte de déchets électroménagers ou le magasin où le produit a été acheté.

FRANÇAIS

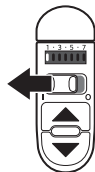
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil a été conçu, construit et distribué conformément aux exigences des directives de la Commission Européenne en matière de sécurité : 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE et 2011/65/UE (Directive RoHS).



GUIDE DE SÉLECTION DES VITESSES

BATTEURS À 7 VITESSES



Le batteur à 7 vitesses démarre toujours à la vitesse la plus basse (Vitesse 1). Passez aux vitesses supérieures selon vos besoins, l'indicateur de vitesse s'allumera avec le numéro correspondant à chaque vitesse.

VITESSE	ACCESSOIRE	DESCRIPTION
1		Pour mélanger lentement, amalgamer et démarrer en douceur toutes les opérations. Utilisez cette vitesse pour incorporer des morceaux de noix, des pépites de chocolat, du fromage râpé, des oignons, des olives et d'autres ingrédients en morceaux. Pour mélanger de la farine ou d'autres ingrédients secs avec des ingrédients liquides. Aide à éviter que les ingrédients ne soient éjectés hors du bol.
2		Pour mélanger les pâtes à crêpes.
3		Pour amalgamer les préparations denses, telles que la pâte à biscuits. Pour mélanger des crèmes de fromage à tartiner légères. Pour mélanger les préparations de pâtes à frire et de gélatine.
4		Pour amalgamer les mélanges de fromage épais. Pour réduire en purée les pommes de terre ou les courges.
5		Pour mélanger les pâtes à muffins, à pain à préparation rapide et à gâteaux, et les glaçages. Pour faire blanchir un mélange beurre/sucre.
6		Pour fouetter des crèmes épaisses et des mousses.
7		Pour monter les blancs en neige et les appareils à meringue.

REMARQUE : pour mélanger et pétrir la pâte à pain, utilisez les crochets pétrisseurs (VENDUS SÉPARÉMENT). Les fouets Turbo ne sont pas conçus à cet effet.





GUIDE DE SÉLECTION DES VITESSES

BATTEURS À 9 VITESSES



Le batteur à 9 vitesses démarre toujours à la vitesse la plus basse (Vitesse 1). Passez aux vitesses supérieures selon vos besoins ; l'indicateur de vitesse s'allumera avec le numéro correspondant à chaque vitesse.

VITESSE	ACCESSOIRE	DESCRIPTION
1		Pour mélanger lentement, amalgamer et démarrer en douceur toutes les opérations. Utilisez cette vitesse pour incorporer des morceaux de noix, des pépites de chocolat, du fromage râpé, des oignons, des olives et d'autres ingrédients en morceaux.
2		Pour mélanger de la farine ou d'autres ingrédients secs avec des ingrédients liquides. Pétrissez la pâte à pain (pain, pâte à pizzas) avec les crochets pétrisseurs.
3		Pour mélanger les pâtes liquides telles que les pâtes à crêpes ou à gaufres.
4		Pour amalgamer les préparations lourdes telles que les pâtes à biscuits.
5		Pour mélanger les préparations épaisses, telles que la pâte à muffins ou à gâteaux. Pour réduire en purée les pommes de terre ou les courges.
6		Pour faire blanchir un mélange beurre/sucre. Pour mélanger les glaçages.
7		Pour finir de mélanger les pâtes à gâteaux et autres.
8		Préparations pour crèmes fouettées et mousses. Pour mélanger les préparations liquides (milkshakes, sauces) et émulsifier les vinaigrettes.
9		Pour monter les blancs en neige et les appareils à meringue. Pour mélanger les préparations liquides (milkshakes, sauces) et émulsifier les vinaigrettes.

REMARQUE : pour mélanger et pétrir la pâte à pain, utilisez les crochets pétrisseurs. Les fouets Turbo ne sont pas conçus à cet effet.

FRANÇAIS



ASSEMBLAGE DU PRODUIT

FIXATION DES ACCESSOIRES

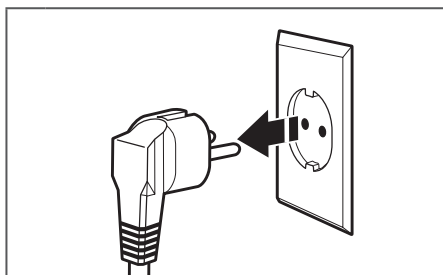
AVERTISSEMENT

Risque de blessures

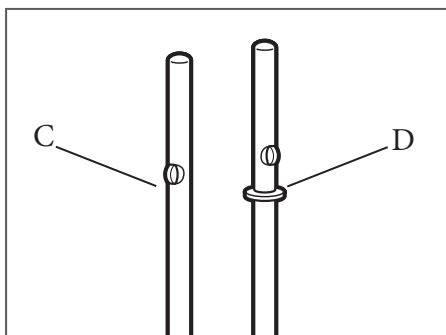
Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

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

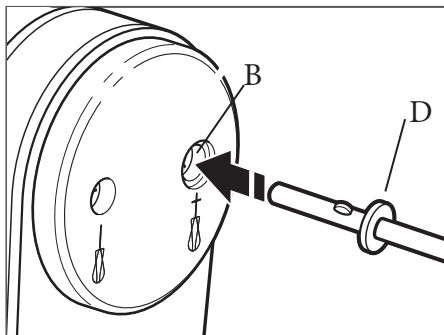
IMPORTANT : assurez-vous de lire et de suivre les instructions figurant dans ce manuel afin d'utiliser correctement votre batteur.



- 1** Débranchez le batteur de la prise électrique.



Les accessoires doubles (fouets Turbo, crochets pétrisseurs) comprennent un élément avec bague (D) et un autre sans bague (C). Les accessoires simples peuvent avoir une bague (D) (pied mélangeur) ou ne pas en avoir (C) (fouet).



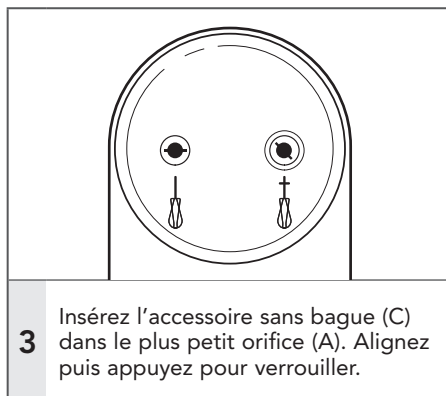
- 2** Insérez la tige de l'accessoire avec la bague (D) dans le plus grand orifice (B) du batteur. Alignez les ailettes de la tige avec les fentes de l'orifice. Appuyez pour verrouiller.

REMARQUE : les tiges d'accessoire sans bague peuvent être utilisées dans les deux orifices (A ou B). Celles dotées d'une bague doivent exclusivement être utilisées dans le plus grand orifice (B).





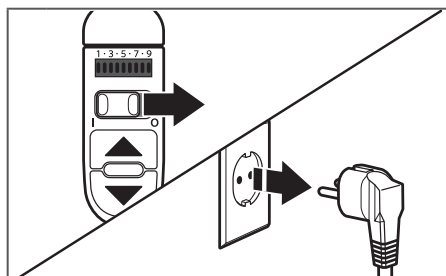
ASSEMBLAGE DU PRODUIT



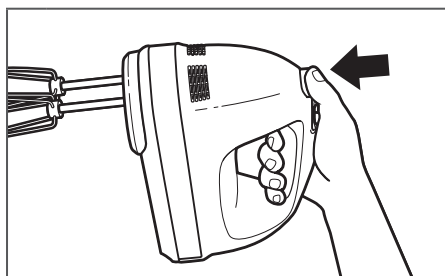
- 3** Insérez l'accessoire sans bague (C) dans le plus petit orifice (A). Alignez puis appuyez pour verrouiller.

FRANÇAIS

RETRAIT DES ACCESSOIRES



- 1** Si le batteur est en marche, amenez l'interrupteur en position « O » (Arrêt) pour l'éteindre. Débranchez le batteur de la prise électrique.



- 2** Appuyez sur le bouton éjecteur pour dégager les accessoires du batteur, puis retirez-les.



UTILISATION DU PRODUIT

UTILISATION DE LA COMMANDE DE VITESSE

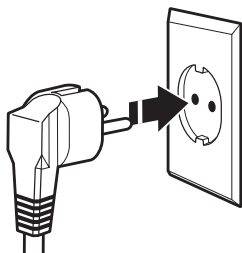
AVERTISSEMENT

Risque de blessures

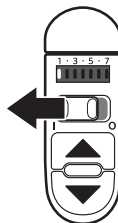
Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

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

Ce batteur KitchenAid fonctionnera plus vite et mieux que la plupart des autres batteurs électriques. Par conséquent, le temps de battage indiqué dans la plupart des recettes doit être revu à la baisse pour éviter de trop battre les ingrédients. Le temps de battage est écourté car les fouets sont de plus grandes dimensions. Pour déterminer facilement le temps de battage idéal, observez la pâte et ne battez que jusqu'à ce qu'elle ait l'aspect recherché décrit dans la recette, par exemple « lisse et sans grumeau ». Pour sélectionner les meilleures vitesses de battage, consultez la section « Guide de sélection des vitesses ».



- 1** Branchez le batteur sur une prise électrique.

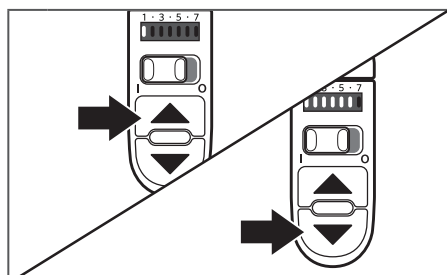


- 2** Amenez l'interrupteur en position « I » (Marche). Le batteur démarrera automatiquement à la vitesse 1 et le « 1 » s'allumera sur l'indicateur de vitesse.



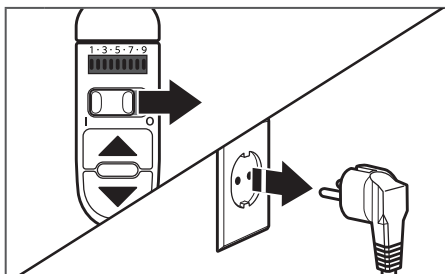


UTILISATION DU PRODUIT



3

Appuyez sur la flèche vers le haut pour augmenter la vitesse de mélange jusqu'à ce que réglage souhaité soit atteint. Si nécessaire, appuyez sur la flèche vers le bas pour diminuer la vitesse de mélange. Consultez la section « Guide de sélection des vitesses » pour de plus amples informations.



4

Lorsque vous avez fini de mixer, amenez l'interrupteur en position « O » (Arrêt). Débranchez le batteur avant de retirer les accessoires.

FRANÇAIS

REMARQUE : le batteur démarre automatiquement à la vitesse 1, indépendamment du réglage de la vitesse lors de la dernière utilisation.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

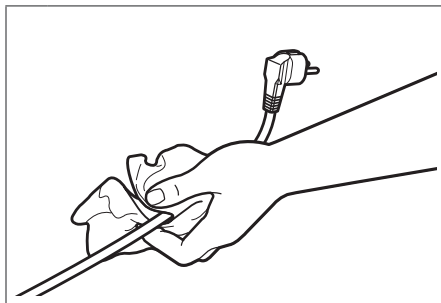
NETTOYAGE DU CORPS DU BATTEUR

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

Débranchez toujours le batteur avant de le nettoyer. Nettoyez le cordon d'alimentation et l'attache cordon à l'aide d'un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux.

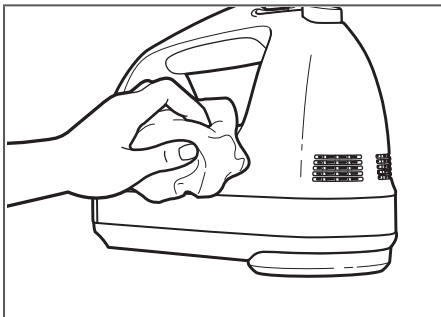
AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

N'immergez pas dans l'eau.

Cela peut causer la mort ou un choc électrique.



2

Essuyez le batteur avec un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux.

REMARQUE : n'immergez pas le batteur dans l'eau.





ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES



Retirez toujours les accessoires montés sur le batteur avant le nettoyage. Lavez au lave-vaisselle ou à la main dans de l'eau chaude additionnée de liquide-vaisselle. Rincez et séchez.

NETTOYAGE DE LA HOUSSE



Lavez à chaud à la machine ; séchez au sèche-linge programme délicat. Ou essuyez avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse.

FRANÇAIS

DÉPANNAGE

Si le batteur fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout :

Essayez d'abord les solutions proposées dans cette section afin d'éviter des frais de service après-vente.

1. Le batteur est-il branché ?
2. Le fusible du circuit électrique relié au batteur est-il en bon état de marche ?
Si vous disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.

3. Essayez de débrancher le batteur, puis rebranchez-le.

Si le problème persiste : consultez la section « Conditions de KitchenAid Garantie (« Garantie ») ». Ne ramenez pas le batteur au magasin, car les magasins n'effectuent pas le service après-vente.



CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

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

FRANCE:

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

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

BELGIQUE :

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

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

LA SUISSE :

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

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

LE GRAND DUCHÉ DU LUXEMBOURG:

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

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

1) PORTÉE ET CONDITIONS DE LA GARANTIE

a) Le Garant accorde la Garantie pour les produits mentionnés à la Section 1.b) qu'un consommateur a achetés auprès d'un vendeur ou d'une société du groupe KitchenAid dans les pays de l'Espace économique européen, la Moldavie, le Monténégro, la Russie, la Suisse ou la Turquie.

b) Pour le Luxembourg uniquement:

La garantie s'applique uniquement lorsque le produit pour lequel les services sont demandés conformément à la garantie se trouve dans l'un des pays énumérés à la Section 1.a) ci-dessus

c) La période de Garantie dépend du produit acheté et est la suivante :

5KHM7210, 5KHM9212 Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.

46





CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour la SUISSE :

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10

Adresse e-mail: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Numéro de téléphone: 032 686 58 50

Adresse e-Mail: service@novissa.ch

Pour le LUXEMBOURG:

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

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Numéro de téléphone: +352 37 20 44 504

Adresse e-mail: myriam.grof@grlou.com

h) Les frais de réparation, y compris les pièces de rechange, et les frais d'affranchissement pour la livraison d'un produit ou d'une pièce de produit sans défaut sont à la charge du Garant. Le Garant doit également prendre en charge les frais d'affranchissement pour le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit si le Garant ou le service après-vente de KitchenAid spécifique au pays a demandé le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit. Toutefois, le consommateur doit prendre en charge les coûts de l'emballage approprié pour le retour du produit défectueux ou de la pièce défectueuse.

i) Pour pouvoir faire une réclamation au titre de la Garantie, le client doit présenter le reçu ou la facture de l'achat du produit.



CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

j) Pour la FRANCE uniquement :

La Garantie est fournie gratuitement aux clients.

2) LIMITATIONS DE LA GARANTIE

a) La Garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins privées et non à des fins professionnelles ou commerciales.

b) La Garantie ne s'applique pas en cas d'usure normale, d'utilisation inappropriée ou abusive, de non-respect des instructions d'utilisation, d'utilisation du produit à une tension électrique incorrecte, d'installation et de fonctionnement en violation des réglementations électriques applicables et d'utilisation de la force (coups, par exemple).

c) La Garantie ne s'applique pas si le produit a été modifié ou converti, par exemple, les conversions de produits 120 V en produits 220-240 V.

d) Pour la Belgique, le Luxembourg et la Suisse :

La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit.

Pour la France uniquement :

La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit. Une telle disposition ne s'applique pas lorsqu'une réparation couverte par la Garantie entraînera une période d'immobilisation du produit d'au moins sept jours. Dans ce cas, la période d'immobilisation doit être ajoutée à la durée restante de la Garantie, à compter de la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la date à laquelle les produits en question sont mis à disposition pour réparation, si cette disponibilité est faite après la date de la demande d'intervention.

Après l'expiration de la période de Garantie ou pour les produits pour lesquels la Garantie ne s'applique pas, les centres de service après-vente de KitchenAid sont toujours à la disposition du client final pour des questions et des renseignements. De plus amples informations sont également disponibles sur notre site Web : www.kitchenaid.fr (France) - www.kitchenaid.eu - www.grouplouisiana.com (Luxembourg) - www.kitchenaid.ch (Suisse)





CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

3) POUR LA FRANCE UNIQUEMENT:

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

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

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

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

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

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

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

Le produit est réputé conforme au contrat :

1. S'il est adapté à l'utilisation généralement attendue d'un produit similaire et, le cas échéant :
 - il correspond à la description donnée par le vendeur et a les qualités que ce vendeur a présentées à l'acheteur au moyen d'un échantillon ou d'un modèle ; et
 - s'il présente les qualités auxquelles un acheteur peut légitimement s'attendre compte tenu des déclarations publiques faites par le vendeur, le fabricant ou son représentant, en particulier dans la publicité ou l'étiquetage ; ou
- 2) s'il présente les caractéristiques convenues d'un commun accord par les parties ou s'il est adapté à toute utilisation spéciale prévue par l'acheteur, qui est connue du vendeur et que ce dernier a accepté.

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

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

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

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





CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

Article 1641 du Code civil français

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

Article 1648 § 1 du Code civil français

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

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Enregistrez votre nouvel appareil KitchenAid dès maintenant :

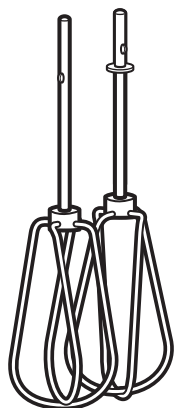
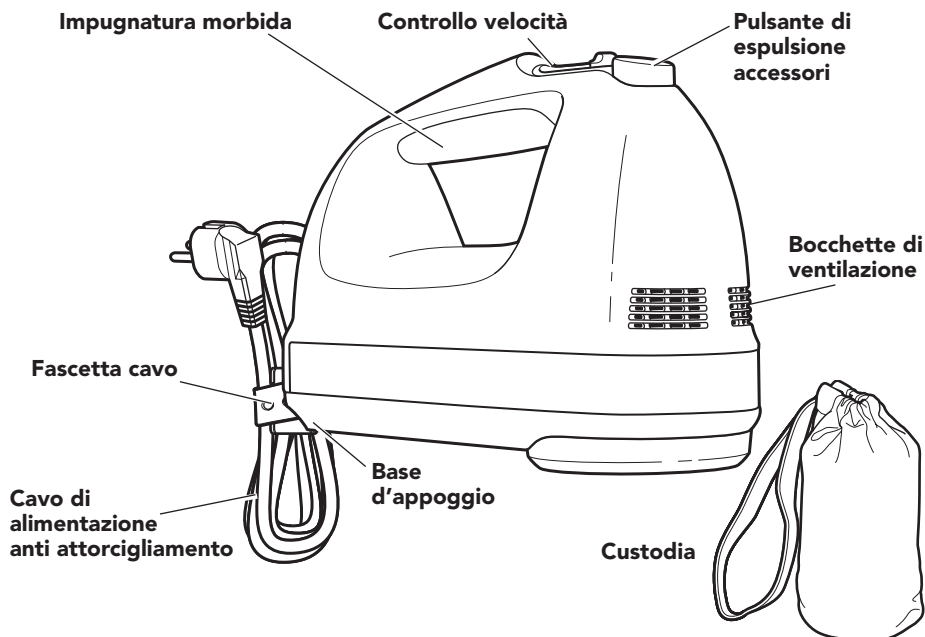
<http://www.kitchenaid.eu/register>

©2020 Tous droits réservés.

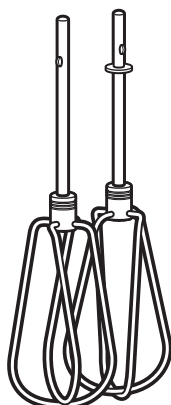




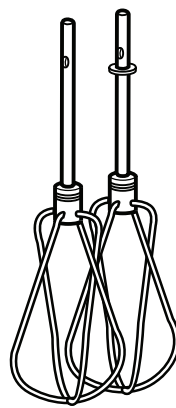
COMPONENTI E ACCESSORI



Fruste turbo



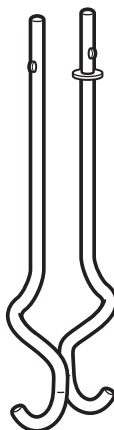
Fruste turbo II



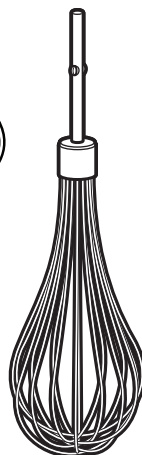
Fruste Artisan
(incluse solo
nei modelli
professionali)



Asta per frullare



Ganci impastatori



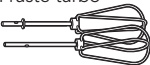
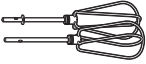
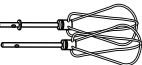
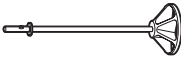
Frusta a 16 fili





COMPONENTI E ACCESSORI

GUIDA ALL'USO DEGLI ACCESSORI

ACCESSORIO	IMPIEGHI	INCLUSO CON IL MODELLO	
		5KHM7210	5KHM9212
 Fruste turbo	impasto per biscotti pastella per dolci		
 Fruste turbo II	impasto per biscotti pastella per dolci	●	
 Fruste Artisan*	impasto per biscotti pastella per dolci		●
 Asta per frullare	frullati frappè salse condimenti per insalate		●
 Ganci impastatori	impasti lievitati per pane		●
 Frusta a 16 fili	panna montata albumi montati a neve salse budini	●	●
 Custodia*	per riporre gli accessori		●

* Non venduta come accessorio.





SICUREZZA DEL PRODOTTO

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

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



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

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

 **PERICOLO**

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

 **AVVERTENZA**

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

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

ITALIANO

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua né in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza o conoscenze inadeguate, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte delle persone responsabili della loro sicurezza.
4. Solo per l'Unione Europea: Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
5. Solo per l'Unione Europea: gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
6. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
7. Spegner l'apparecchio, quindi staccare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di applicare o rimuovere gli accessori e prima della pulizia. Per staccare la spina, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.





SICUREZZA DEL PRODOTTO

8. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dagli accessori per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni all'apparecchio.
9. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e dopo anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, la riparazione o la regolazione di funzionalità elettriche o meccaniche.
10. L'utilizzo di accessori non consigliati o venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
11. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciale disponibile presso il produttore o il servizio di assistenza.
12. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
13. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
14. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
15. Non lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde, incluso il piano cottura.
16. Rimuovere gli accessori dallo sbattitore prima di lavarli.
17. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
18. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali:
 - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - clienti di alberghi, pensioni e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti tipo bed and breakfast.

CONSERVARE LE PRESETTI ISTRUZIONI

Le istruzioni sono disponibili anche online; visitare il nostro sito Web all'indirizzo:
www.KitchenAid.it or www.KitchenAid.eu





SICUREZZA DEL PRODOTTO

REQUISITI ELETTRICI

Voltaggio: 220-240 V

Frequenza: 50/60 Hz

Wattaggio: 85 W

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.

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA ELETTRICA

Smaltimento del materiale da imballo

Il materiale da imballo è contrassegnato dal simbolo (♻) ed è 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 2002/96/CE relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze

negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.

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

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

ITALIANO

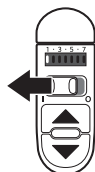
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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



GUIDA AL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

SBATTITORI A 7 VELOCITÀ



Lo sbattitore a 7 velocità si avvia sempre alla velocità più bassa (velocità 1). Impostare una velocità maggiore in base alle esigenze; le spie dell'indicatore di velocità si illuminano in corrispondenza dei numeri per segnalare le varie velocità.

VELOCITÀ	ACCESSORIO	DESCRIZIONE
1		Amalgamare lentamente, mescolare e iniziare tutte le procedure per impastare. Utilizzare questa velocità per incorporare frutta secca, scaglie di cioccolato, formaggio grattugiato, cipolle, olive e altri ingredienti in pezzi. Mescolare farina e altri ingredienti asciutti con ingredienti liquidi o altre miscele umide. Aiuta ad evitare che gli ingredienti schizzino fuori dalla ciotola.
2		Mescolare la pastella per pancake
3		Amalgamare composti densi, come quelli per pasticcini. Preparare creme spalmabili leggere. Mescolare pastelle e miscele gelatinose.
4		Amalgamare miscele dense con crema di formaggio. Schiacciare patate o zucca.
5		Preparare impasti per muffin, tortini, torte e glasse. Miscelare burro e zucchero.
6		Montare panna e mousse.
7		Sbattere albumi d'uovo e composti per meringhe.

NOTA: per mescolare e impastare pasta lievitata, utilizzare i ganci impastatori (VENDUTI SEPARATAMENTE). Le fruste turbo non sono indicate a questo scopo.





GUIDA AL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

SBATTITORI A 9 VELOCITÀ



Lo sbattitore a 9 velocità si avvia sempre alla velocità più bassa (velocità 1). Impostare una velocità maggiore in base alle esigenze; le spie dell'indicatore di velocità si illuminano in corrispondenza dei numeri per segnalare le varie velocità.

VELOCITÀ	ACCESSORIO	DESCRIZIONE
1		Amalgamare lentamente, mescolare e iniziare tutte le procedure per impastare. Utilizzare questa velocità per incorporare frutta secca, scaglie di cioccolato, formaggio grattugiato, cipolle, olive e altri ingredienti in pezzi.
2		Mescolare farina e altri ingredienti asciutti con ingredienti liquidi o altre miscele umide. Lavorare gli impasti lievitati (per pane, pizza) con i ganci impastatori.
3		Mescolare pastelle liquide, come quelle per pancake o gauffre.
4		Amalgamare composti densi, come quelli per biscotti.
5		Mescolare impasti corposi, come quelli per muffin o torte. Schiacciare patate o zucca.
6		Miscelare burro e zucchero. Preparare glasse.
7		Completare la miscelazione di impasti per torte e altre pastelle.
8		Panna montata e mousse. Mescolare preparati liquidi (frappè, salse) ed emulsionare condimenti per insalate.
9		Sbattere albumi d'uovo e composti per meringhe. Mescolare preparati liquidi (frappè, salse) ed emulsionare condimenti per insalate.

NOTA: per mescolare e impastare pasta lievitata, utilizzare i ganci impastatori. Le fruste turbo non sono indicate a questo scopo.



MONTAGGIO DEL PRODOTTO

APPLICAZIONE DEGLI ACCESSORI

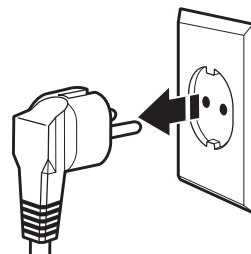
AVVERTENZA

Pericolo di lesioni

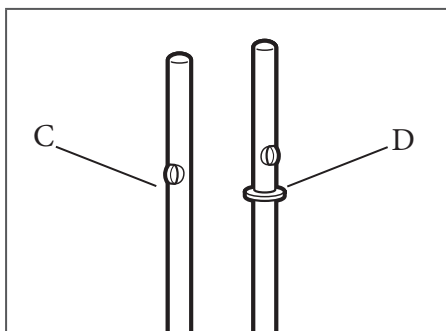
Scollegare la spina del robot da cucina prima di toccare le fruste.

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

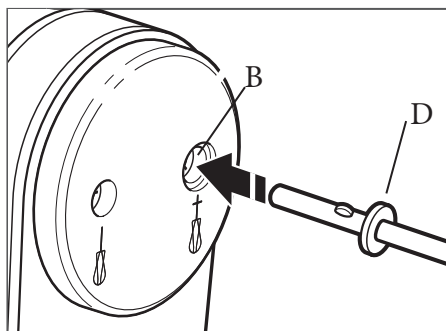
IMPORTANTE: per utilizzare correttamente lo sbattitore, leggere e seguire le istruzioni specifiche di questo manuale.



- 1** Scollegare lo sbattitore dalla presa elettrica.



Le coppie di accessori (fruste turbo, ganci impastatori) sono formate da un accessorio con collare (D) e uno senza collare (C). Gli accessori singoli possono essere dotati di collare (D) (asta per frullare) o meno (C) (frusta).



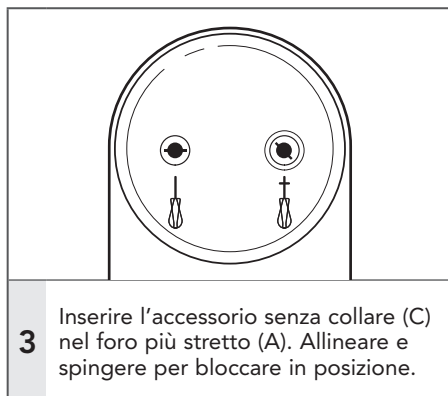
- 2** Inserire l'albero dell'accessorio con collare (D) nel foro più largo (B) dello sbattitore. Allineare le flange dell'albero con le fessure all'interno del foro. Spingere per bloccare in posizione.

NOTA: l'albero dell'accessorio senza collare può essere inserito in entrambi i fori (A o B), mentre quello con collare entra solo nel foro più largo (B).





MONTAGGIO DEL PRODOTTO



RIMOZIONE DEGLI ACCESSORI



ITALIANO



UTILIZZO DEL PRODOTTO

USO DEL CONTROLLO DI VELOCITÀ

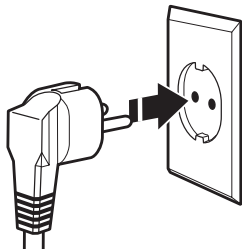
AVVERTENZA

Pericolo di lesioni

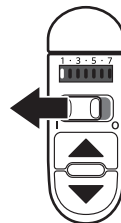
Scollegare la spina del robot da cucina prima di toccare le fruste.

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

Lo sbattitore KitchenAid sbatte meglio e più velocemente di molti altri sbattitori elettrici. Pertanto il tempo di sbattitura indicato nella maggior parte delle ricette deve essere adeguato per non sbattere troppo a lungo. La sbattitura è più veloce grazie alle maggiori dimensioni della frusta. Per definire il tempo di sbattitura ideale, osservare la pastella o l'impasto e sbattere solo fino al momento in cui ha assunto l'aspetto desiderato come descritto dalla ricetta, ad es. "liscio e cremoso". Per selezionare la velocità di sbattitura più adatta, consultare la sezione "Guida al controllo della velocità".



- 1** Collegare lo sbattitore alla presa elettrica.

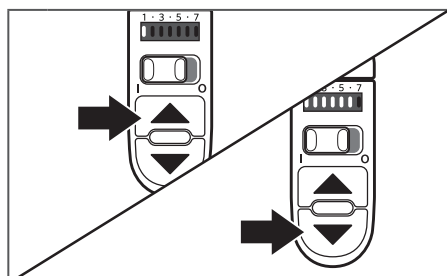


- 2** Portare l'interruttore di accensione nella posizione "1" (On). Il motore si avvia automaticamente alla velocità 1 (l'indicatore di velocità "1" si illumina).



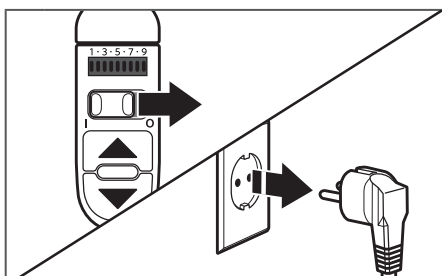


UTILIZZO DEL PRODOTTO



3

Per aumentare la velocità fino al livello desiderato, premere il pulsante freccia su. Se necessario, diminuire la velocità con il pulsante freccia giù. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Guida al controllo della velocità".



4

Al termine della sbattitura, portare l'interruttore di accensione nella posizione "O" (Off). Prima di rimuovere gli accessori, scollegare lo sbattitore.

NOTA: ogni volta che viene acceso, lo sbattitore parte automaticamente a velocità 1, a prescindere dalla velocità impostata al momento dell'ultimo spegnimento.

ITALIANO



MANUTENZIONE E PULIZIA

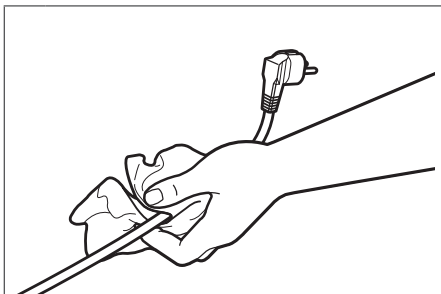
PULIZIA DEL CORPO DELLO SBATTITORE

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

Scollegare sempre lo sbattitore prima di pulirlo. Pulire il cavo di alimentazione e la fascetta con un panno umido. Asciugare con un panno morbido.

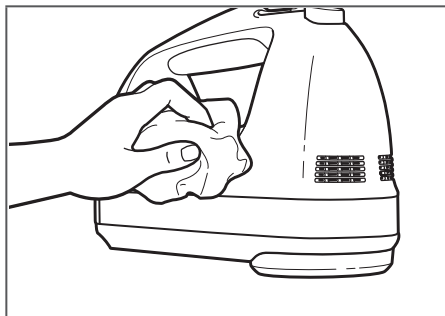
AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Non bagnare con acqua.

In caso contrario si rischia di provocare lesioni mortali o scosse elettriche.



2

Pulire lo sbattitore con un panno umido. Asciugare con un panno morbido.

NOTA: non immergere lo sbattitore nell'acqua.





MANUTENZIONE E PULIZIA

PULIZIA DEGLI ACCESSORI



Rimuovere sempre gli accessori dallo sbattitore prima di lavarli. Lavarli in lavastoviglie o a mano con acqua tiepida e sapone. Sciacquare e asciugare.

PULIZIA DELLA CUSTODIA



Lavare in lavatrice con acqua calda, asciugare in asciugatrice a bassa temperatura. In alternativa, pulire con un panno inumidito di acqua calda e detergente.

ITALIANO

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se lo sbattitore non si accende o non funziona correttamente:

Per non incorrere in costi di assistenza, tentare innanzitutto di verificare i punti sotto elencati.

1. La spina dello sbattitore è collegata alla presa di corrente?
2. Il fusibile nel circuito a cui è attaccato lo sbattitore funziona correttamente? Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.

3. Provare a scollegare e ricollegare lo sbattitore.

Se le istruzioni riportate nella presente sezione non risolvono il problema: consultare la sezione "Termini della Garanzia KitchenAid ("Garanzia")". Non consegnare lo sbattitore presso il rivenditore, in quanto non fornisce il servizio di assistenza.



TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

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

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

1) AMBITO E TERMINI DELLA GARANZIA

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

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

5KHM7210, 5KHM9212 Due anni di Garanzia totale a partire dalla data d'acquisto.

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

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

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

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

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

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

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

2) LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

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

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





TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

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

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

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

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

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Registrare subito il nuovo apparecchio KitchenAid:

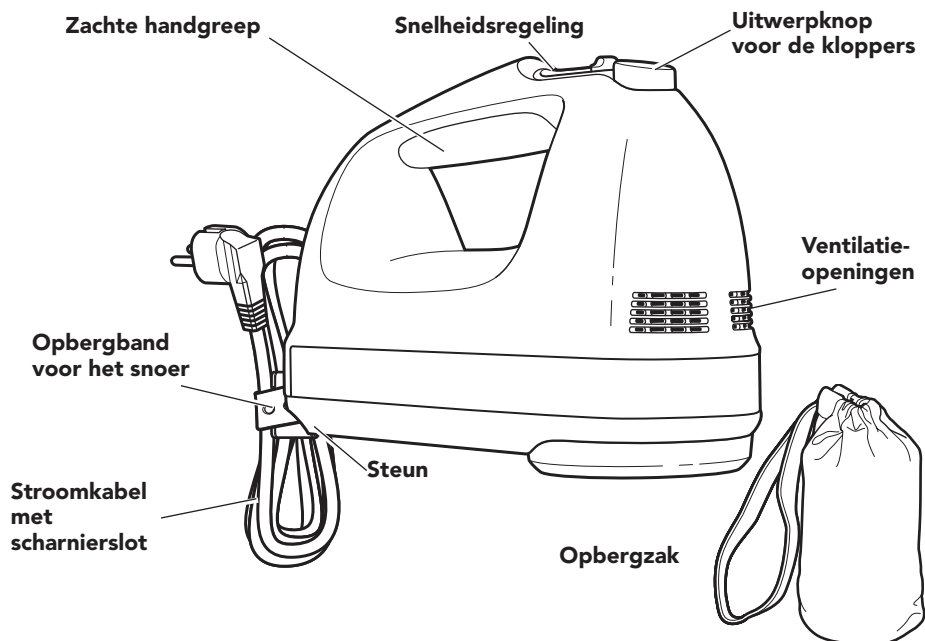
<https://www.kitchenaid.it/supporto/registra-il-tuo-prodotto>

ITALIANO

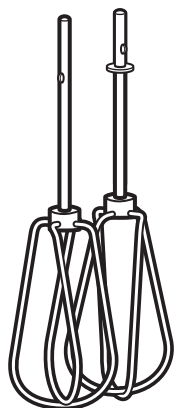




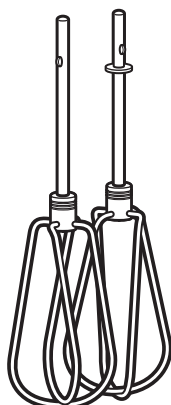
ONDERDELEN EN ACCESSOIRES



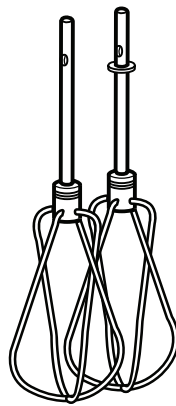
NEDERLANDS



Turboklopper



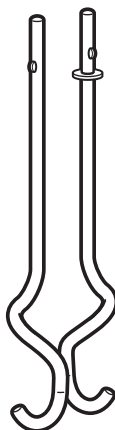
Turboklopper II



Artisan-klopper
(Alleen meegeleverd bij professionele modellen)



Mengstaaf



Kneedhaken

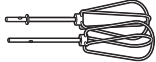
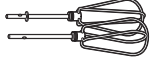
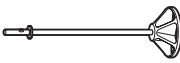


16-draadgarde



ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

GIDS VOOR ACCESSOIRES

ACCESSOIRE	TE GEBRUIKEN VOOR	MEEGELEVERD BIJ MODEL	
		5KHM7210	5KHM9212
 Turboklopper	koekjesdeeg cakebeslag		
 Turboklopper II	koekjesdeeg cakebeslag	•	
 Artisan-klopper*	koekjesdeeg cakebeslag		•
 Mengstaaf	smoothies milkshakes sauzen sladressing		•
 Kneedahaken	brooddeeg met gist		•
 16-draadgarde	slagroom opgeklopte eiwitten witte sauzen pudding	•	•
 Opbergzak*	om accessoires op te bergen		•

* Niet verkocht als accessoire.





PRODUCTVEILIGHEID

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

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



Dit is het 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:



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



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

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

BELANGRIJKE VOORZORGEN

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

1. Lees alle instructies. Verkeerd gebruik van het apparaat kan lichamelijk letsel veroorzaken.
2. Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door mensen (met inbegrip van kinderen) met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of zonder ervaring en kennis, tenzij zij door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon worden bijgestaan of instructies hebben gekregen in verband met een veilig gebruik van het apparaat.
4. Alleen Europa: Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd dit product en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
5. Alleen Europa: Dit apparaat kan worden gebruikt 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.
6. Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
7. Schakel het apparaat UIT en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, vóór het monteren of demonteren van onderdelen en vóór het reinigen. Haal de stekker uit het stopcontact door de stekker vast te pakken en deze uit het stopcontact te halen. Trek nooit aan het netsnoer.



PRODUCTVEILIGHEID

8. Vermijd contact met de bewegende delen. Houd handen, haar en kleding, evenals spatels en ander keukengerei, tijdens het gebruik uit de buurt van de accessoires om het risico op persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te verminderen.
9. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of nadat het apparaat een storing heeft gehad, is gevallen of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende Servicecentrum voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.
10. Het gebruik van toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
11. Als het netsnoer beschadigd is, dient deze door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of soortgelijke gekwalificeerde personen te worden vervangen om gevaar te voorkomen.
12. Laat een apparaat nooit onbewaakt achter als het in gebruik is.
13. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkvlak hangen.
14. Zorg ervoor dat het snoer geen hete oppervlakken raakt, zoals het fornuis.
15. Gebruik het apparaat nooit buiten.
16. Verwijder alles accessoires van de handmixer voor het reinigen.
17. Raadpleeg de paragraaf "Onderhoud en reiniging" voor instructies over het reinigen van de oppervlakken in contact met levensmiddelen.
18. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk of gelijkaardig gebruik, zoals:
 - in personeelsruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - op boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen;
 - in "bed en breakfast" gelegenheden.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Instructies zijn ook online beschikbaar, bezoek onze website op:

www.kitchenaid.nl of www.kitchenaid.eu



PRODUCTVEILIGHEID

ELEKTRISCHE VEREISTEN

Voedingsspanning: 220-240 volt

Frequentie: 50-60 hertz

Wattage: 85 watt

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.

AFGEDANKTE ELEKTRISCHE APPARATUUR

Het verpakkingsmateriaal weggooien

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

Het product afdanken

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Afdankte 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.

- 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 recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product, wordt u verzocht contact op te nemen met de gemeentelijke dienst in uw woonplaats, de afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

NEDERLANDS

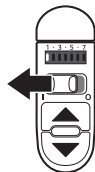
CONFORMITEITSVERKLARING

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



RICHTLIJNEN VOOR DE SNELHEIDSINSTELLING

HANDMIXERS MET 7 SNELHEDEN



De handmixer met 7 snelheden start altijd op de laagste snelheid (snelheid 1). Verhoog de snelheid naar behoefte; de snelheidsregelaar zal oplichten met het overeenkomstige nummer voor iedere snelheid.

SNELHEID	HULPSTUK	BESCHRIJVING
1		Om langzaam te roeren, te mengen en alle mixmethoden te beginnen. Gebruik deze snelheid om noten, chocoladeschilfers, geraspte kaas, uitjes, olijven en andere ingrediënten in brokken toe te voegen. Mix bloem en andere droge ingrediënten met vloeistoffen of andere vochtige mengsels. Zorgt ervoor dat ingrediënten niet uit de kom spatten.
2		Mix pannenkoekenbeslag.
3		Meng zware mengsels, zoals koekjesdeeg. Mix lichte roomkaasmengsels. Roer beslag en gelatinemengsels.
4		Meng zware roomkaasmengsels. Pureer aardappelen of pompoen.
5		Mix muffinbeslag, snelle broden, beslagbroden, cakebeslag en glazuur. Meng boter en suiker.
6		Klop zware room en mousses.
7		Klop eiwitten en meringuemengsels.

OPMERKING: Gebruik de kneedhaken om brooddeeg te mixen en kneden (VERKOCHT AFZONDERLIJK). De Turbokloppers zijn niet geschikt voor dat doel.





RICHTLIJNEN VOOR DE SNELHEIDSINSTELLING

HANDMIXERS MET 9 SNELHEDEN



De handmixer met 9 snelheden start altijd op de laagste snelheid (snelheid 1). Verhoog de snelheid naar behoefte; de snelheidsregelaar zal oplichten met het overeenkomstige nummer voor iedere snelheid.

SNELHEID	HULPSTUK	BESCHRIJVING
1		Om langzaam te roeren, te mengen en alle mixmethoden te beginnen. Gebruik deze snelheid om noten, chocoladeschilfers, geraspte kaas, uitjes, olijven en andere ingrediënten in brokken toe te voegen.
2		Mix bloem en andere droge ingrediënten met vloeistoffen of andere vochtige mengsels. Kneed gistdeeg (brood, pizzadeeg) met de kneedhaken.
3		Mix lopend beslag, zoals pannenkoeken- of wafelbeslag.
4		Meng zware mengsels, zoals koekjes- of biscuitdeeg.
5		Mix vaster deeg, zoals muffin- of cakebeslag. Pureer aardappelen of pompoen.
6		Meng boter en suiker. Mix glazuur.
7		Werk het mixen van cakebeslag en andere beslagen af.
8		Klop room en mousses. Mix vloeibare bereidingen (milkshakes, sauzen) en emulgeer sladressings.
9		Klop eiwitten en meringuemengsels. Mix vloeibare bereidingen (milkshakes, sauzen) en emulgeer sladressings.

OPMERKING: Gebruik de kneedhaken om brooddeeg te mixen en kneden. De Turbokloppers zijn niet geschikt voor dat doel.



HET PRODUCT IN ELKAAR ZETTEN

DE ACCESSOIRES BEVESTIGEN

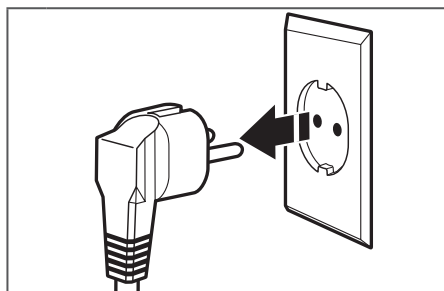
! WAARSCHUWING

Gevaar voor verwondingen

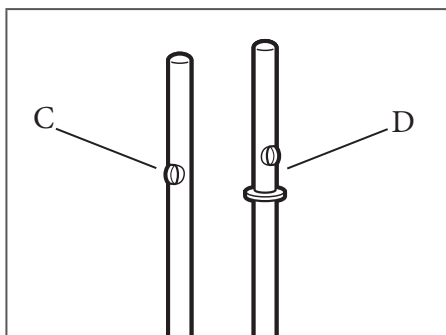
Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gardes aanraakt.

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

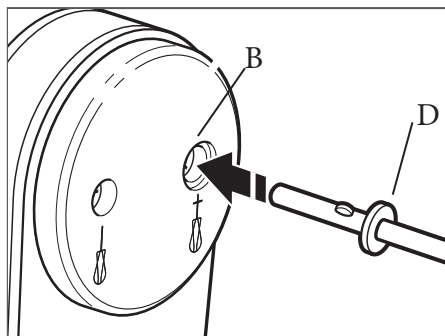
BELANGRIJK: Lees en volg de specifieke instructies in deze handleiding voor een correct gebruik van de handmixer.



1 Haal de stekker uit het stopcontact.



Dubbele accessoires (Turbokloppers, kneedhaken) omvatten één accessoire met een sluitmoer (D), en één zonder (C). Enkelvoudige accessoires hebben wel (D) (mengstaaf) of niet (C) (garde) een sluitmoer.



2

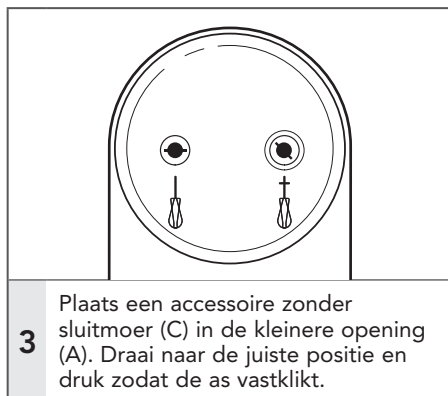
Plaats de as met sluitmoer (D) van het accessoire in de grotere opening (B) van de handmixer. Zorg dat de flenzen op de as aansluiten op de sleuven in de opening. Druk zodat de as vastklikt.

OPMERKING: Een as zonder sluitmoer kan worden gebruikt in beide openingen (A of B). De assen met sluitmoer kunnen alleen in de grotere opening (B) worden gebruikt.





HET PRODUCT IN ELKAAR ZETTEN



DE ACCESSOIRES VERWIJDEREN



NEDERLANDS



HET PRODUCT GEBRUIKEN

DE SNELHEIDSREGELAAR BEDIENEN

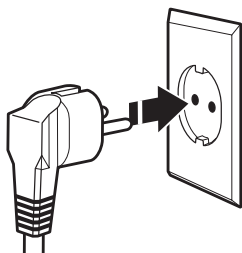
WAARSCHUWING

Gevaar voor verwondingen

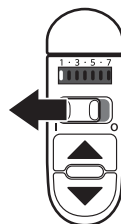
Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gardes aanraakt.

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

Deze KitchenAid handmixer zal sneller en grondiger kloppen dan de meeste andere elektrische mixers. Om te vermijden dat de mengsels overmatig geklopt worden, moet de kloptijd voor de meeste recepten aangepast worden. De mixer klopt sneller door de grotere kloppers. Om de ideale kloptijd te bepalen, houdt u het beslag of deeg in de gaten en klopt u het slechts tot het eruitziet zoals het recept aangeeft, zoals bijvoorbeeld "glad en romig". Kies de beste klopsnelheid aan de hand van het gedeelte "Richtlijnen voor de snelheidsinstelling".



1 Steek de stekker in het stopcontact.

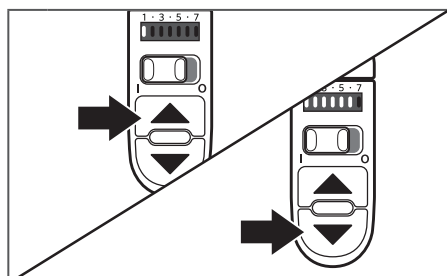


2 Schuif de stroomschakelaar naar de "1" (ON)-positie. De motor zal automatisch starten op snelheid 1 en de "1" op de snelheidsregelaar zal oplichten.



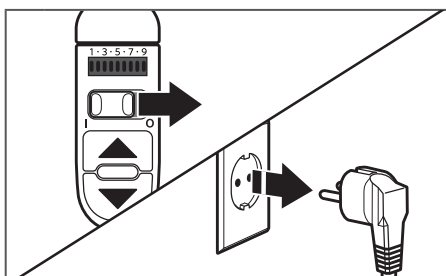


HET PRODUCT GEBRUIKEN



3

Druk op de opwaartse pijl om de mixsnelheid te verhogen tot de gewenste stand. Druk indien nodig op de neerwaartse pijl om de mixsnelheid te verlagen. Raadpleeg de "Richtlijnen voor de snelheidsinstelling" voor meer informatie.



4

Schuif de stroomschakelaar naar de "O" (Off)-positie wanneer u klaar bent met mixen. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwijdt.

OPMERKING: De handmixer start elke keer dat hij wordt aangezet automatisch op snelheid 1, ongeacht wat de snelheidsinstelling is wanneer hij wordt uitgezet.

NEDERLANDS



ONDERHOUD EN REINIGING

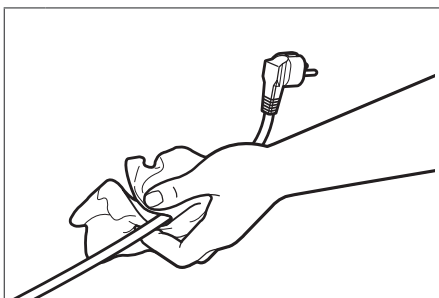
DE BEHUIZING VAN DE HANDMIXER REINIGEN

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

Haal de stekker van de handmixer altijd uit het stopcontact voor het reinigen. Veeg het netsnoer en de opbergband schoon met een vochtige doek. Droog met een zachte doek.

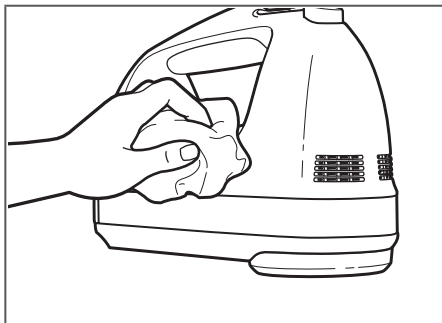
WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Niet in water onderdompelen.

Dat kan de dood of elektrische schokken tot gevolg hebben.



2

Veeg de handmixer af met een vochtige doek. Droog met een zachte doek.

OPMERKING: Dompel de handmixer niet onder in water.





ONDERHOUD EN REINIGING

DE ACCESSOIRES REINIGEN



Verwijder altijd de accessoires van de handmixer voor het reinigen. Was in de vaatwasmachine of met de hand in warm sop. Spoel en droog af.

DE OPBERGZAK REINIGEN



Warm wassen in de wasmachine, bij lage temperatuur in de droogtrommel. Of schoonvegen met doek met warm zeepsop.

PROBLEEMOPLOSSING

Als de handmixer storingen vertoont of niet werkt:

Probeer eerst de oplossingen die hieronder worden voorgesteld, en vermijd mogelijk herstelkosten.

1. Zit de stekker van de handmixer in het stopcontact?
2. Is de zekering in de voeding naar de handmixer in orde? Hebt u een zekeringenkast, controleer dan of er voeding is.

3. Trek de stekker van de handmixer uit het stopcontact en steek hem er dan weer in.

Als het probleem niet is opgelost, raadpleeg dan het gedeelte "Voorwaarden KitchenAid garantie ('Garantie')". Breng de handmixer niet terug naar de winkel; winkels bieden geen service.



VOORWAARDEN KITCHENAID GARANTIE ('GARANTIE')

BELGIË:

KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever, België, btw BE 0441.626.053 RPR Brussel ('**Garantieverlener**') verleent de eindgebruiker, die consument is, een contractuele garantie (de 'Garantie') overeenkomstig de volgende voorwaarden.

De Garantie is van toepassing in aanvulling op de wettelijke garantierechten van de eindklant jegens de verkoper van het product en houdt geen beperking van deze rechten in. In feite profiteert u, als consument, wettelijk van 2 jaar garantie wettelijke conformiteitsgarantie jegens de verkoper zoals uiteengezet in de nationale wetgeving betreffende de verkoop van consumentengoederen (artikelen 1649 bis t/m 1649 octies van het Belgische Burgerlijk Wetboek), naast de wettelijke garantie met betrekking tot verborgen gebreken (artikelen 1641 t/m 1649 van het Belgische Burgerlijk Wetboek).

NEDERLAND:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever, België ('**Garantieverlener**') verleent de eindgebruiker, die consument is, een garantie conform de volgende voorwaarden.

De Garantie is van toepassing in aanvulling op de wettelijke garantierechten van de eindklant jegens de verkoper van het product en houdt geen beperking van deze rechten in.

1) OMVANG EN VOORWAARDEN VAN DE GARANTIE

a) De Garantieverlener verleent de Garantie voor de producten die worden genoemd in Sectie 1.b) die een klant heeft gekocht bij een verkoper of een bedrijf van de KitchenAid-Group in de landen van de Europese Economische Ruimte, Moldavië, Montenegro, Rusland, Zwitserland of Turkije.

b) De Garantieperiode is afhankelijk van het aangeschafte product en is als volgt: **5KHM7210, 5KHM9212 Twee jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.**

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

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

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

- Reparatie van het defecte product of productonderdeel, of

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

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

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

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

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





VOORWAARDEN KITCHENAID GARANTIE ('GARANTIE')

g) De reparatiekosten, inclusief reserveonderdelen, en de verzendkosten voor de levering van een niet-defect product of productonderdeel komen voor rekening van de Garantieverlener. De Garantieverlener zal ook de verzendkosten voor het retourneren van het defecte product of productonderdeel vergoeden als de Garantieverlener of het landspecifieke servicecentrum van KitchenAid heeft verzocht het defecte product of het defecte productonderdeel te retourneren. De consument draagt echter wel de kosten van de juiste verpakking voor het retourneren van het defecte product of het defecte productonderdeel.

h) Om aanspraak te kunnen maken op de Garantie, moet de klant de bon of factuur van de aankoop van het product voorleggen.

2) BEPERKINGEN VAN DE GARANTIE

a) De Garantie geldt alleen voor producten die voor privédoeleinden worden gebruikt en niet voor producten die voor professionele of commerciële doeleinden worden gebruikt.

b) De Garantie is niet van toepassing in geval van normale slijtage, onjuist gebruik of misbruik, het niet opvolgen van de gebruiksinstructies, het gebruik van het product bij de verkeerde elektrische spanning, installatie en bediening in strijd met de geldende elektrische voorschriften en het gebruik van kracht of geweld (bijv. slaan).

c) De Garantie is niet van toepassing als het product is gewijzigd of geconverteerd, bijvoorbeeld wanneer het is geconverteerd van een 120V-product naar een 220-240V-product.

d) Het verlenen van Garantieservice verlengt de Garantieperiode niet en het start evenmin een nieuwe Garantieperiode. De Garantieperiode voor geïnstalleerde reserveonderdelen eindigt met de Garantieperiode voor het gehele product.

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

NEDERLANDS

PRODUCTREGISTRATIE

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



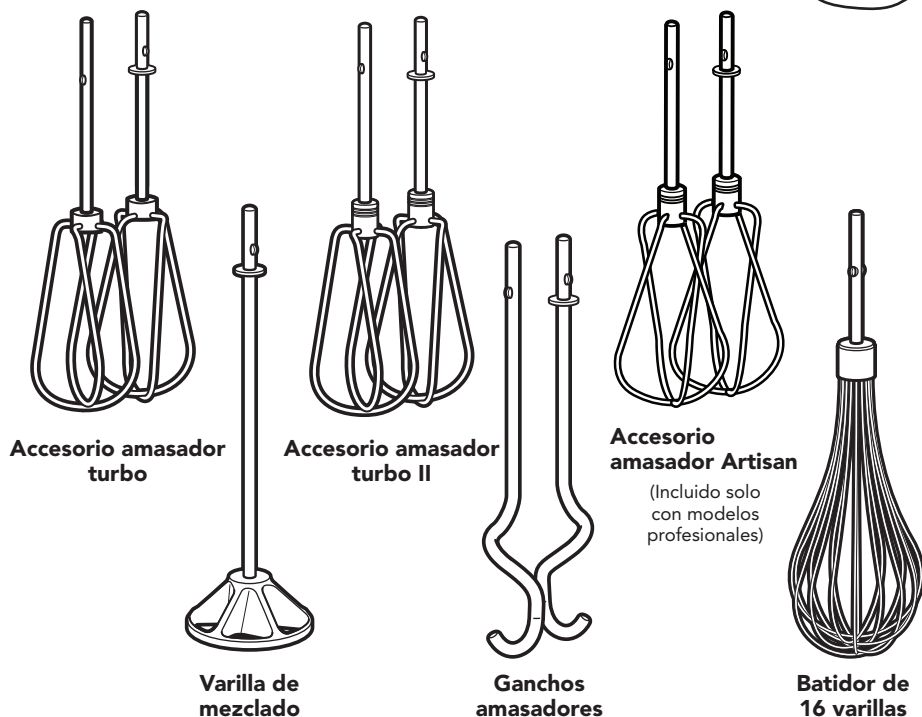
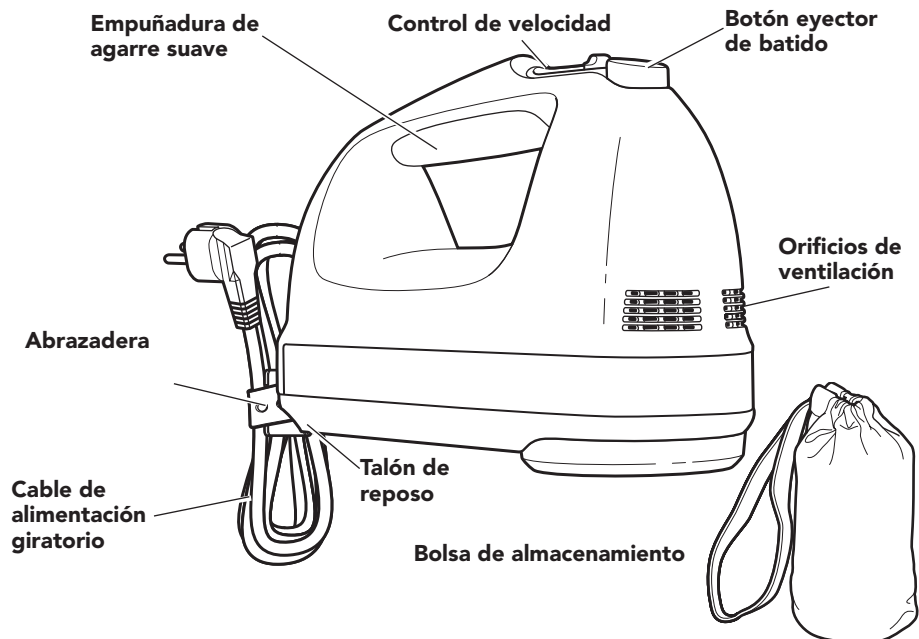


NEDERLANDS





COMPONENTES Y ACCESORIOS



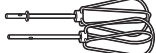
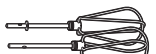
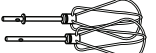
ESPAÑOL





COMPONENTES Y ACCESORIOS

GUÍA DE ACCESORIOS

ACCESORIO	USO	INCLUIDO CON EL MODELO	
		KHM7210	KHM9212
Amasador turbo 	masa para galletas masa para tartas		
Amasador turbo II 	masa para galletas masa para tartas	●	
Amasador Artisan* 	masa para galletas masa para tartas		●
Varilla de mezclado 	batidos de frutas batidos de leche salsas aderezos de ensaladas		●
Ganchos amasadores 	masas de levadura		●
Batidor de 16 varillas 	nata montada claras de huevo montadas salsas natillas	●	●
Bolsa de almacenamiento* 	para almacenar los accesorios		●

* No se vende como accesorio.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones. Un uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.
4. Solo Europa: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. Solo Europa: Los aparatos pueden ser utilizados por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, 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.
6. Los niños deben ser supervisados a fin de que no jueguen con el aparato.
7. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.

ESPAÑOL



SEGURIDAD DEL PRODUCTO

8. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
9. Apague el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación.
10. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de los accesorios 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 en el aparato.
11. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha caído o presenta algún daño. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen o reparen, o realicen los ajustes eléctricos o mecánicos pertinentes.
12. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
13. No deje que el cable toque ninguna superficie caliente, como la cocina.
14. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
15. No utilice el aparato en exteriores.
16. Desmonte los accesorios de la batidora de mano antes de limpiarlos.
17. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos.
18. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
 - casas rurales;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo bed and breakfast.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Las instrucciones también están disponibles en línea. Visite nuestro sitio web en:

www.KitchenAid.es o www.KitchenAid.eu





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Voltaje: 220-240 VCA

Frecuencia: 50-60 Hz

Potencia: 85 vatios

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.

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

Tratamiento del material del paquete

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

Cómo desechar el producto

- Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2012/19/UE 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 medio ambiente 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.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

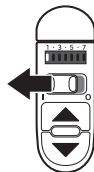
Este aparato ha sido diseñado, construido y distribuido de conformidad con los requisitos de seguridad de las siguientes Directivas de la CE: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC y 2011/65/EU (Directiva RoHS).

ESPAÑOL



GUÍAS DE CONTROL DE LA VELOCIDAD

BATIDORAS DE MANO DE 7 VELOCIDADES



La batidora de mano de 7 velocidades se inicia siempre a la velocidad más baja (velocidad 1). Aumente la velocidad según sus necesidades. El indicador de ajuste de velocidad se encenderá con el número correspondiente a cada velocidad.

VELOCIDAD	ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
1		Remover lentamente, combinar e iniciar cualquier proceso de batido. Utilice esta velocidad para batir frutos secos, trozos de chocolates, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes en trozos. Mezclar harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas. Evita salpicaduras de ingredientes fuera del vaso.
2		Batir masa de panqueques.
3		Combinar mezclas densas, como masa de galletas. Mezclar queso crema ligero para untar. Remover masas y mezclas con gelatina.
4		Combinar mezclas densas de queso crema. Preparar puré de patatas o calabaza.
5		Mezclar masa para panecillos, panes rápidos, masas para pasteles y glaseados. Batir mantequilla y azúcar.
6		Batir nata espesa y mezclas tipo mousse.
7		Montar claras de huevo y preparar merengues.

NOTA: Para mezclar y amasar masa de pan, utilice los ganchos amasadores (VENDEN POR SEPARADO). Los batidores turbo no están diseñados para ese fin.





GUÍAS DE CONTROL DE LA VELOCIDAD

BATIDORAS DE MANO DE 9 VELOCIDADES



La batidora de mano de 9 velocidades se inicia siempre a la velocidad más baja (velocidad 1). Aumente la velocidad según sus necesidades. El indicador de ajuste de velocidad se encenderá con el número correspondiente a cada velocidad.

VELOCIDAD	ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
1		Remover lentamente, combinar e iniciar cualquier proceso de batido. Utilice esta velocidad para batir frutos secos, trozos de chocolates, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes en trozos.
2		Mezclar harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas. Para amasar masa de levadura (masa de pan, pizza, etc.), utilice los ganchos amasadores.
3		Batir mezclas líquidas, como masa de panqueques o gofres.
4		Combinar mezclas densas, como masa de galletas o panecillos.
5		Batir masas espesas, como masa para bollería y pasteles. Preparar puré de patatas o calabaza.
6		Batir mantequilla y azúcar. Preparar glaseados.
7		Finalizar la mezcla de masas de pasteles u otras.
8		Batir nata y mezclas tipo mousse. Batir preparados líquidos (batidos, salsas) y emulsionar aderezos de ensaladas.
9		Montar claras de huevo y preparar merengues. Batir preparados líquidos (batidos, salsas) y emulsionar aderezos de ensaladas.

NOTA: Para mezclar y amasar masa de pan, utilice los ganchos amasadores. Los batidores turbo no están diseñados para ese fin.



MONTAJE DEL PRODUCTO

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

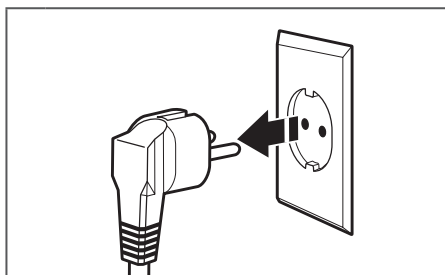
ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

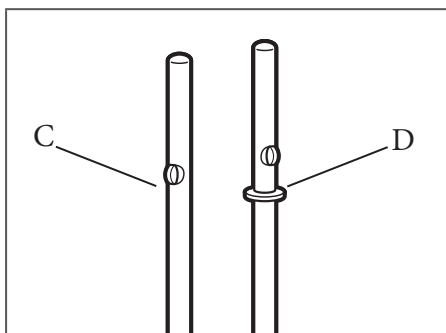
Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.

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

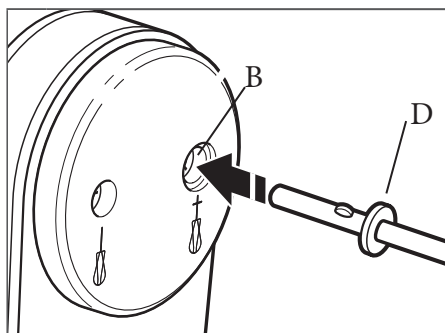
IMPORTANTE: Asegúrese de leer y respetar las instrucciones específicas que se incluyen en este manual para realizar uso adecuado de la batidora de mano.



- 1 Desenchufe la batidora de mano de la toma de corriente.



Los accesorios dobles (batidores turbo y ganchos amasadores) incluyen un accesorio con tope (D) y otro sin tope (C). Los accesorios simples vienen con tope (D) (varilla de mezclado) o sin tope (C) (batidor).



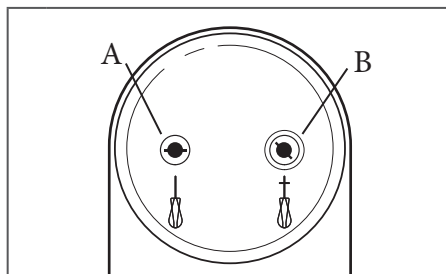
- 2 Inserte el eje del accesorio con el tope (D) en la abertura más grande (B) de la batidora de mano. Alinee las pestañas del eje con las ranuras de la abertura. Presione para que quede encajado.

NOTA: un eje de accesorio sin tope puede utilizarse en cualquiera de las aberturas (A o B). Sin embargo, los que tienen tope únicamente pueden utilizarse en la abertura más grande (B).





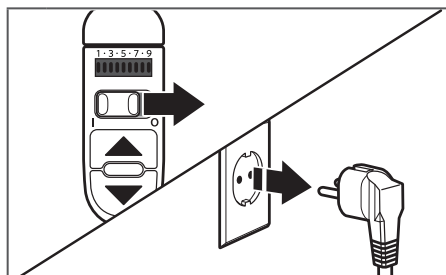
MONTAJE DEL PRODUCTO



3

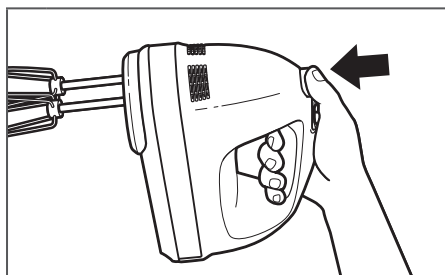
Inserte el accesorio sin tope (C) en la abertura más pequeña (A). Alinéelo y presione para que quede encajado.

DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS



1

Si la batidora de mano está en funcionamiento, deténgala colocando el interruptor de alimentación en la posición "O" (Apagado). Desenchufe la batidora de mano de la toma de corriente.



2

Pulse el botón eyector para liberar los accesorios de la batidora de mano y, a continuación, retírelos.

ESPAÑOL



USO DEL PRODUCTO

UTILIZACIÓN DEL CONTROL DE VELOCIDAD

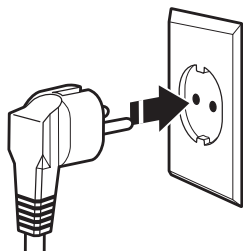
ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

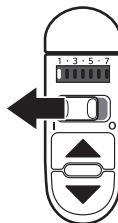
Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.

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

Esta batidora de mano de KitchenAid batirá más rápido y mejor que la mayoría de las batidoras de mano eléctricas. Por consiguiente, en la mayoría de las recetas hay que ajustar el tiempo de batido indicado para evitar que se bata en exceso. El tiempo de batido necesario es menor gracias al uso de batidores de mayor tamaño. 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".



- 1** Enchufe la batidora de mano a una toma de corriente.

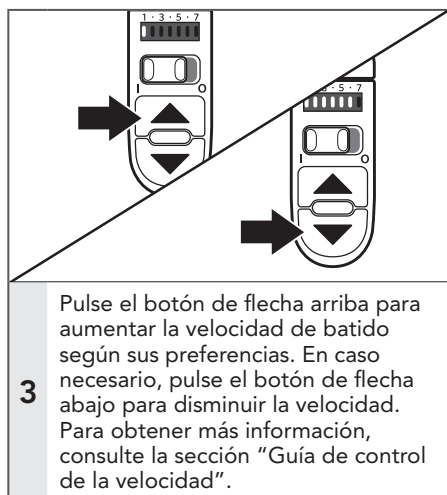


- 2** Coloque el interruptor de alimentación en la posición "I" (Encendido). El motor se iniciará automáticamente a velocidad 1 y se iluminará el indicador de velocidad "1".



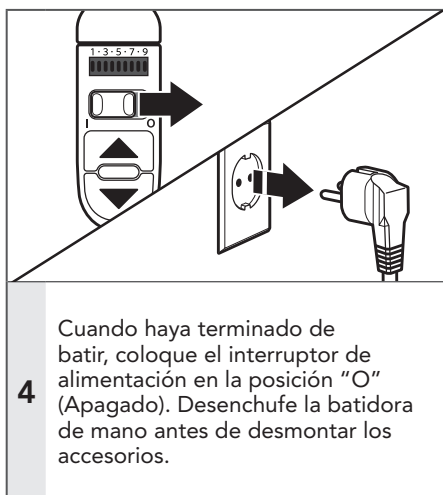


USO DEL PRODUCTO



3

Pulse el botón de flecha arriba para aumentar la velocidad de batido según sus preferencias. En caso necesario, pulse el botón de flecha abajo para disminuir la velocidad. Para obtener más información, consulte la sección "Guía de control de la velocidad".



4

Cuando haya terminado de batir, coloque el interruptor de alimentación en la posición "O" (Apagado). Desenchufe la batidora de mano antes de desmontar los accesorios.

NOTA: la batidora de mano se inicia automáticamente a velocidad 1 cada vez que se enciende, con independencia de la velocidad utilizada en el momento de apagarla.

ESPAÑOL



CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL CUERPO DE LA BATIDORA DE MANO

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.



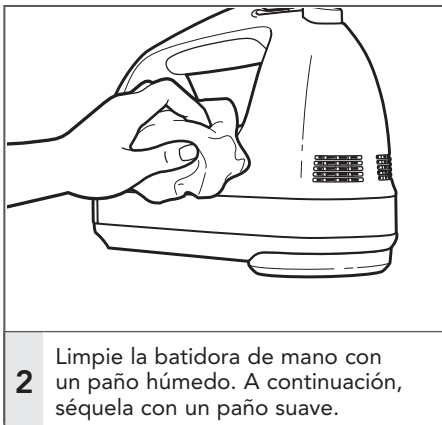
ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

No poner en el agua.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o choque eléctrico.



NOTA: no sumerja la batidora de mano en agua.





CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS



Desmonte los accesorios de la batidora de mano antes de limpiarlos. Lávelos en el lavavajillas o a mano con agua templada y jabón. A continuación, enjuáguelos y séquelos.

LIMPIEZA DE LA BOLSA DE ALMACENAMIENTO



Lavado a máquina en caliente, secado a baja temperatura. O bien, puede limpiarse con un paño humedecido en agua tibia con jabón.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la batidora de mano funciona incorrectamente o no funciona:

Si prueba en primer lugar las soluciones sugeridas a continuación podrá evitar los costes de servicio.

1. ¿Está enchufada la batidora de mano?
2. ¿Está en funcionamiento el fusible del circuito de la batidora de mano?
Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.

3. Desenchufe la batidora de mano y vuelva a enchufarla.

Si el problema no se corrige: Consulte la sección "Condiciones de garantía de KitchenAid (en lo sucesivo, la "Garantía")". No devuelva la batidora de mano a la tienda; en la misma no brindan servicio técnico.

ESPAÑOL



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

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

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

1) ÁMBITO DE APLICACIÓN Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

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

5KHM7210, 5KHM9212 Dos años de garantía integral a partir de la fecha de compra.

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

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

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

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

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

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

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





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

2) LIMITACIONES DE GARANTÍA

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

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

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

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

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

www.kitchenaid.eu

REGISTRO DEL PRODUCTO

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

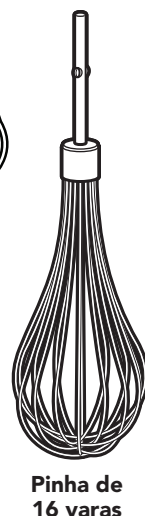
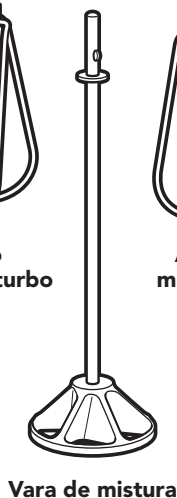
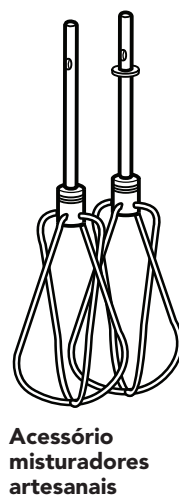
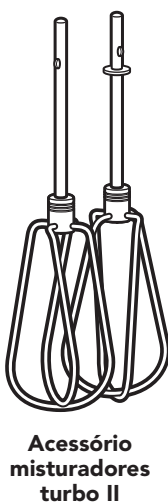
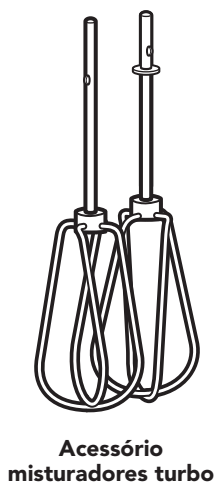
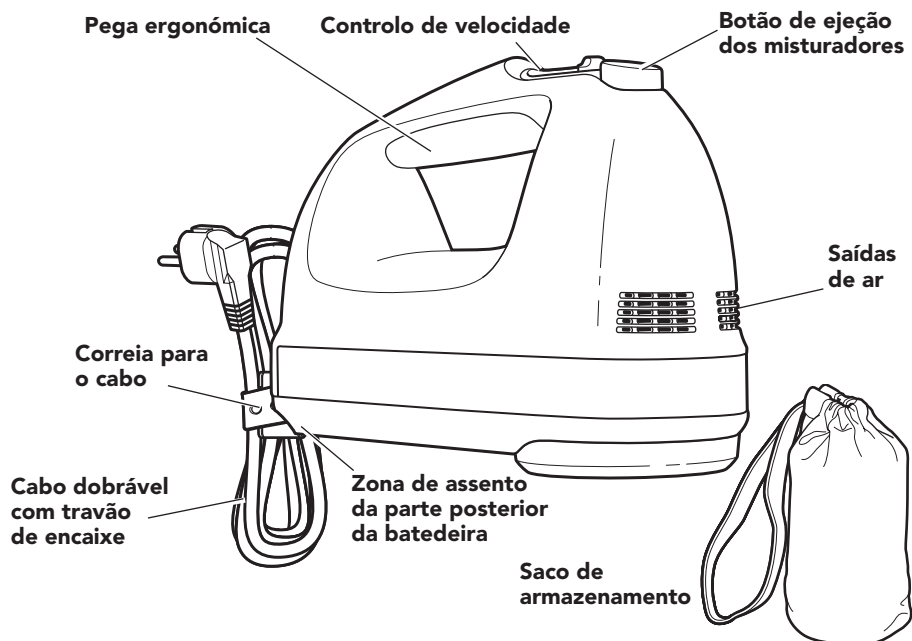
ESPAÑOL







PEÇAS E ACESSÓRIOS



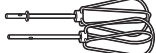
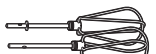
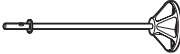
PORTUGUÊS





PEÇAS E ACESSÓRIOS

GUIA DOS ACESSÓRIOS

ACESSÓRIO	UTILIZAÇÕES	INCLUÍDO COM O MODELO	
		KHM7210	KHM9212
Misturadores turbo 	massa para biscoitos massa para bolos		
Misturadores turbo II 	massa para biscoitos massa para bolos	●	
Misturadores artesanais* 	massa para biscoitos massa para bolos		●
Vara de mistura 	batidos de fruta batidos com leite molhos molho para saladas		●
Amassadores 	massas de pão levedadas		●
Pinha de 16 varas 	natas batidas claras em castelo molhos pudins	●	●
Saco de armazenamento* 	para armazenar acessórios		●

* Não vendido como acessório.





SEGURANÇA DO PRODUTO

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

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



Este é o símbolo de aviso de segurança.

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

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

! PERIGO

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir imediatamente as instruções.

! AVISO

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir as instruções.

Todas as mensagens de segurança indicar-lhe-ão qual o potencial perigo, como evitar a possibilidade de ser ferido e o que acontece caso as instruções não sejam respeitadas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

1. Leia as instruções na íntegra. O uso indevido do eletrodoméstico pode causar lesões pessoais.
2. Para proteção contra o risco de choque elétrico, não mergulhe a batedeira em água ou outros líquidos.
3. Este eletrodoméstico não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
4. Apenas Europa: Este eletrodoméstico não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o eletrodoméstico e o cabo fora do alcance das crianças.
5. Apenas Europa: Os eletrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes. Não deixe as crianças brincarem com a batedeira.
6. Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brincam com o eletrodoméstico.

PORTUGUÊS





SEGURANÇA DO PRODUTO

7. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoal com qualificações semelhantes para evitar riscos.
8. Nunca deixe a batedeira sem vigilância quando estiver em funcionamento.
9. Quando não o estiver a utilizar a batedeira, antes da montagem e desmontagem de peças e antes da limpeza, desligue-a sempre e retire a ficha da tomada. Para o desligar da corrente, pegue na ficha e retire-a da tomada. Não puxe nunca pelo cabo de alimentação.
10. Evite o contacto com as peças em movimento. Quando o aparelho 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.
11. Não utilize nenhum aparelho com uma ficha ou um cabo danificado após a ocorrência de um mau funcionamento ou caso o aparelho tenha sofrido alguma queda ou tenha sido de algum modo danificado. Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado elétrica ou mecanicamente.
12. Não deixe o cabo elétrico pendurado na borda da mesa ou bancada.
13. Não deixe o cabo entrar em contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.
14. A utilização de acessórios não recomendados ou não vendidos pela KitchenAid pode causar incêndios, choque elétrico ou lesões.
15. Não utilize a batedeira no exterior.
16. Remova quaisquer acessórios da batedeira antes de os lavar.
17. Consulte a secção “Manutenção e limpeza” para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contacto com os alimentos.
18. Este aparelho foi concebido para ser utilizado em ambiente doméstico e ainda:
 - em zonas de cozinha destinadas ao pessoal de lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
 - em quintas;
 - por clientes de hotéis, motéis e restantes ambientes residenciais;
 - em hospedarias.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

As instruções também estão disponíveis online, visite o nosso website em:

www.KitchenAid.eu





SEGURANÇA DO PRODUTO

REQUISITOS ELÉTRICOS

Tensão: 220-240 VCA
Frequência: 50-60 Hz
Potência: 85 Watts

NOTA: se a ficha não encaixar na tomada, contacte um eletricitista qualificado. Não modifique a ficha em circunstância alguma. Não utilize um adaptador.

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

Eliminação dos materiais da embalagem

O material de embalagem é 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/UE, Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

- Ao garantir a eliminação correta deste produto, está a ajudar a evitar possíveis

consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.

- O símbolo  no produto ou na documentação que o acompanha indica que este produto não deve ser tratado como resíduo doméstico, mas entregue num centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a câmara municipal da sua cidade, o serviço de eliminação de resíduos domésticos local ou a loja onde adquiriu o produto.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

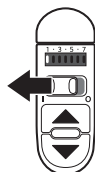
Este aparelho foi concebido, fabricado e distribuído em conformidade com as Diretivas da CE: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC e 2011/65/EU (Diretiva RoHS).

PORTUGUÊS



GUIAS DE CONTROLO DA VELOCIDADE

BATEDEIRAS DE 7 VELOCIDADES



A batedeira de 7 velocidades inicia sempre o funcionamento na velocidade mais baixa (velocidade 1). Passe gradualmente para velocidades mais altas conforme necessário. O indicador de controlo da velocidade acende-se com o número correspondente a cada velocidade selecionada.

VELOCIDADE	ACESSÓRIO	DESCRIÇÃO
1		Para misturar lentamente, combinar ou iniciar qualquer procedimento de mistura. Utilize esta velocidade para misturar frutos secos, pepitas de chocolate, queijo ralado, cebola, azeitonas e quaisquer outros ingredientes mais volumosos. Permite misturar farinha e outros ingredientes secos com líquidos ou outras misturas húmidas. Ajuda a evitar que os ingrediente sejam projetados para fora do recipiente.
2		Permite misturar massa para panquecas.
3		Permite combinar misturas mais consistentes, como massa para biscoitos. Permite ainda misturar queijo creme magro e mexer a massa e misturas de gelatina.
4		Permite combinar misturas espessas de queijo creme. Permite também fazer puré de batata ou abóbora.
5		Permite misturar queques, pães rápidos, pão batido, massas para bolos e coberturas para bolos. Permite ainda misturar manteiga com açúcar.
6		Permite bater natas e outras texturas em mousse.
7		Permite bater claras em castelo e outras texturas em merengue.

NOTA: para misturar e amassar a massa do pão, utilize os amassadores (VENDIDOS SEPARADAMENTE). Os misturadores Turbo não foram concebidos para efetuar essa função.





GUIAS DE CONTROLO DA VELOCIDADE

BATEDEIRAS DE 9 VELOCIDADES



A batedeira de 9 velocidades inicia sempre o funcionamento na velocidade mais baixa (velocidade 1). Passe gradualmente para velocidades mais altas conforme necessário. O indicador de controlo da velocidade acende-se com o número correspondente a cada velocidade selecionada.

VELOCIDADE	ACESSÓRIO	DESCRIÇÃO
1		Para misturar lentamente, combinar ou iniciar qualquer procedimento de mistura. Utilize esta velocidade para misturar frutos secos, pepitas de chocolate, queijo ralado, cebola, azeitonas e quaisquer outros ingredientes mais volumosos.
2		Permite misturar farinha e outros ingredientes secos com líquidos ou outras misturas húmidas. Permite também amassar massa levedada (pão, massa para pizza) com os amassadores.
3		Para misturar massas finas, como massa para panquecas ou waffles.
4		Permite combinar misturas mais consistentes, como massa para bolachas ou biscoitos.
5		Para misturar massas espessas, como massa para queques ou bolos. Permite também fazer puré de batata ou abóbora.
6		Permite ainda misturar manteiga com açúcar. Permite ainda misturar coberturas para bolos.
7		Permite terminar a mistura de bolos e outros tipos de massas.
8		Para bater natas e outras texturas em mousse. Permite também misturar preparados líquidos (batidos, molhos) e emulsificar molhos para saladas.
9		Permite bater claras em castelo e outras texturas em merengue. Permite também misturar preparados líquidos (batidos, molhos) e emulsificar molhos para saladas.

NOTA: para misturar e amassar a massa do pão, utilize os amassadores. Os misturadores Turbo não foram concebidos para efetuar essa função.



MONTAGEM DO PRODUTO

MONTAR OS ACESSÓRIOS

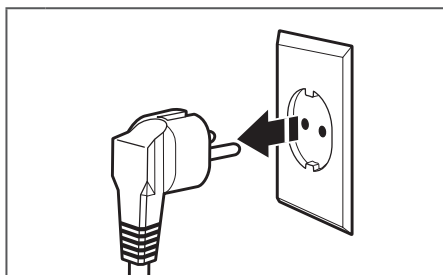
AVISO

Perigo de ferimento

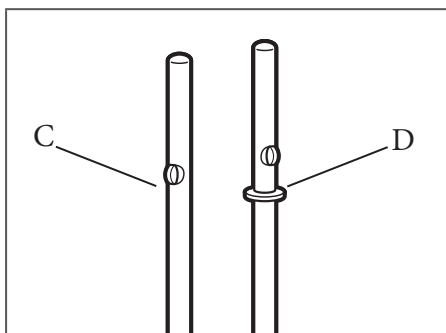
Desligue a batedeira da tomada antes de mexer nos acessórios.

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

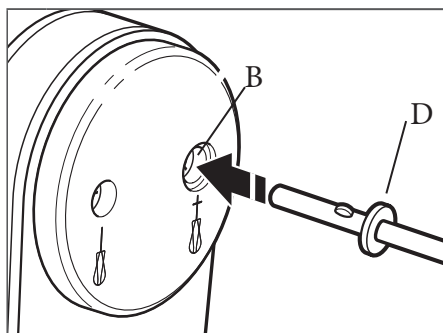
IMPORTANTE: certifique-se de que lê com atenção as instruções específicas contidas neste manual para uma utilização correta da batedeira.



- 1 Desligue a batedeira da tomada elétrica.



Os acessórios aos pares (como os misturadores turbo ou os amassadores) incluem um acessório com aro (D) e um acessório sem aro (C). Os acessórios individuais podem incluir um aro (D) (vara de mistura) ou não (C) (pinha).



- 2 Introduza o eixo do acessório com o aro (D) na abertura maior (B) da batedeira. Alinhe os rebordos do eixo com as ranhuras da abertura. Empurre para encaixar.

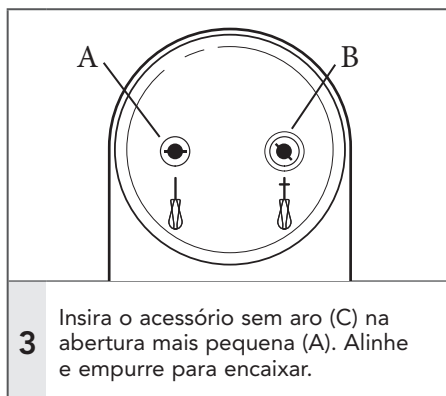
NOTA: o eixo de acessório sem aro pode ser utilizado em qualquer uma das aberturas (A ou B). Os acessórios com aro podem apenas ser utilizados na abertura maior (B).



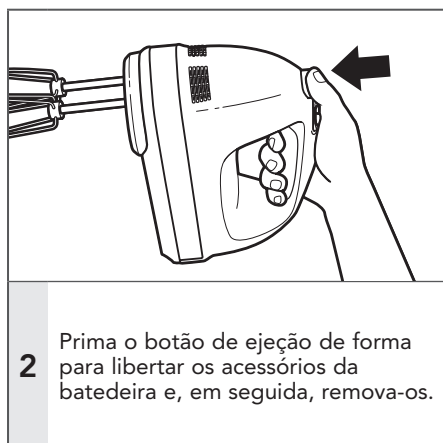
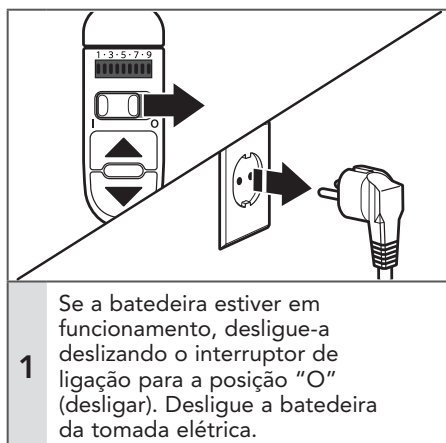


MONTAGEM DO PRODUTO

MONTAR OS ACESSÓRIOS



REMOVER OS ACESSÓRIOS



PORTUGUÊS



UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

UTILIZAR O CONTROLO DE VELOCIDADE

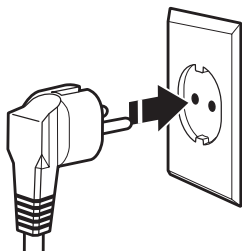
! AVISO

Perigo de ferimento

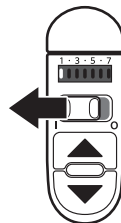
Desligue a batedeira da tomada antes de mexer nos acessórios.

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

A batedeira KitchenAid mistura mais depressa e mais cuidadosamente do que qualquer outra batedeira elétrica. Consequentemente, o tempo de mistura indicado na maior parte das receitas tem de ser ajustado para evitar um eventual excesso de mistura. O tempo de mistura é menor se o tamanho dos misturadores for maior. Para ajudar a determinar o tempo de mistura ideal, observe a massa ou preparado e misture apenas até obter o aspeto pretendido descrito na receita, como "fofo e cremoso". Para seleccionar as melhores velocidades de mistura, consulte a secção "Guia do controlo de velocidade".



1 Ligue a batedeira à tomada.



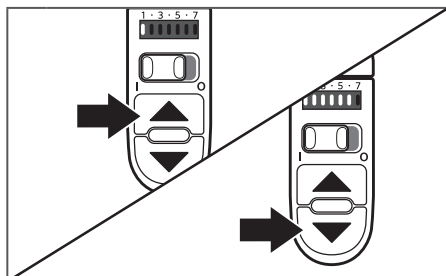
2 Deslize o interruptor de ligação para a posição "I" (ligar). O motor inicia automaticamente à velocidade 1 e a luz "1" acende-se no indicador de controlo de velocidade.





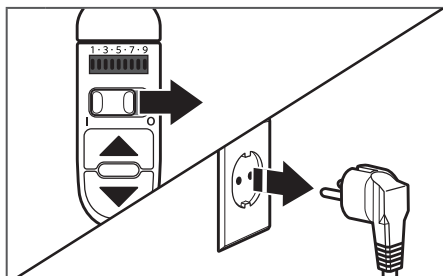
UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

UTILIZAR O CONTROLO DE VELOCIDADE



3

Para aumentar a velocidade de mistura até à velocidade pretendida, prima o botão da seta para cima. Se necessário, prima a seta para baixo para diminuir a velocidade. Para mais informações, consulte o "Guia de controlo da velocidade".



4

Quando terminar a tarefa de mistura, deslize o interruptor de ligação para a posição "O" (desligar). Desligue a batedeira da tomada antes de remover os acessórios.

NOTA: a batedeira inicia o funcionamento automaticamente na velocidade 1 sempre que for ligada, independentemente da velocidade selecionada depois de a ter desligado a última vez.



MANUTENÇÃO E LIMPEZA

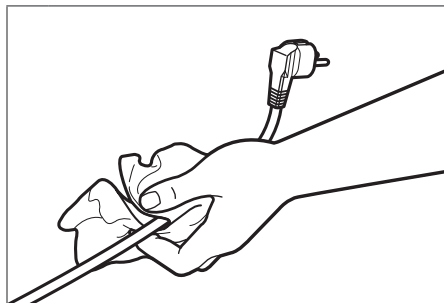
LIMPAR O CORPO DA BATEDEIRA

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

Desligue sempre a batedeira da tomada antes de a limpar. Limpe o cabo de alimentação e a respetiva correia com um pano húmido. Seque com um pano macio.

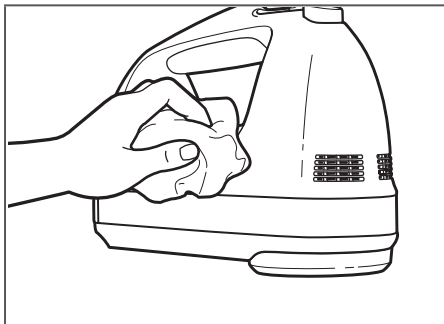
AVISO



Perigo de choque elétrico

Não mergulhe em água.

Se o fizer, poderá resultar em morte ou incêndio.



2

Limpe a batedeira com um pano húmido. Seque com um pano macio.

NOTA: não mergulhe a batedeira em água.





MANUTENÇÃO E LIMPEZA

LIMPAR OS ACESSÓRIOS



Remova sempre os acessórios da batedeira antes de os lavar. Lave os acessórios na máquina de lavar loiça ou manualmente, com água tépida e detergente líquido para a loiça. Enxague e seque com um pano.

LIMPAR O SACO DE ARMAZENAMENTO



Lave à máquina com água quente e centrifugue no mínimo. Ou limpe-o com um pano humedecido em água morna e sabão.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se a batedeira não funcionar corretamente ou deixar de funcionar:

Experimente sempre primeiro as soluções apresentadas neste guia para tentar evitar o custo da assistência.

1. A batedeira está ligada à tomada?
2. O fusível do circuito elétrico de alimentação da batedeira está em bom estado? Se tiver uma caixa de disjuntores, verifique se o circuito está fechado.

3. Tente desligar a batedeira da tomada e voltar a ligá-la.

Se não for possível resolver o problema: Consulte a secção "Termos da garantia da KitchenAid ("Garantia)". Não devolva a batedeira ao revendedor; os revendedores não fornecem assistência.



TERMOS DA GARANTIA DA KITCHENAID ("GARANTIA")

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

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

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

1) ÂMBITO E TERMOS DA GARANTIA

a) O Garantidor concede a Garantia para os produtos referidos na secção 1.b) que um consumidor tenha adquirido a um vendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid nos países do Espaço Económico Europeu, na Moldávia, no Montenegro, na Rússia, na Suíça ou na Turquia.

b) O período de Garantia depende do produto adquirido e de acordo com o seguinte:

5KHM7210, 5KHM9212 Dois anos de garantia total a partir da data de aquisição.

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

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

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

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





TERMOS DA GARANTIA DA KITCHENAID ("GARANTIA")

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

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

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

2) LIMITAÇÕES DA GARANTIA

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

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

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

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

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

REGISTO DO PRODUTO

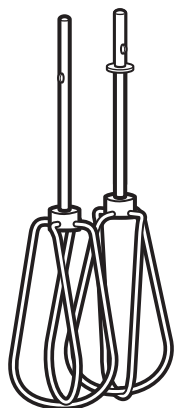
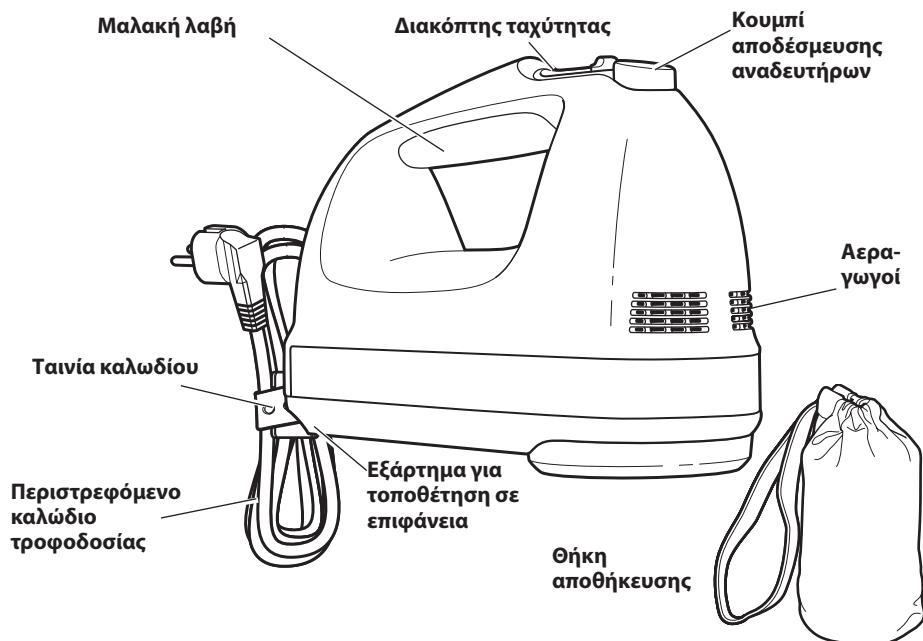
Registe já o seu novo aparelho KitchenAid: <http://www.kitchenaid.eu/register>



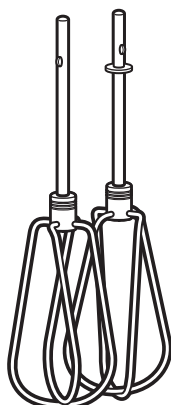




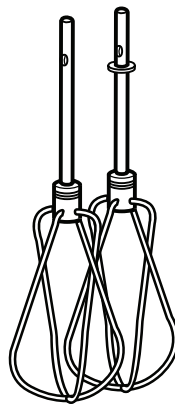
ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



Εξάρτημα αναδευτήρα Turbo



Εξάρτημα αναδευτήρα Turbo II



Εξάρτημα αναδευτήρα Artisan

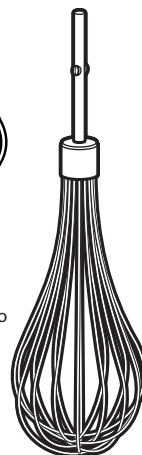
(Περιλαμβάνεται μόνο στα επαγγελματικά μοντέλα)



Ράβδος ανάμειξης



Γάντζοι ζύμης



Χτυπητήρι 16 συρμάτων

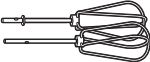
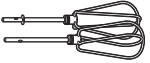
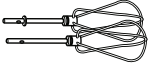
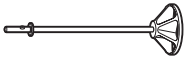
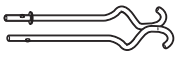
ΕΛΛΗΝΙΚΑ





ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΟΔΗΓΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

ΕΞΑΡΤΗΜΑ	ΧΡΗΣΕΙΣ	ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΣΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ	
		5KHM7210	5KHM9212
Αναδευτήρας Turbo 	ζύμη για μπισκότα, ζύμη για κέικ		
Αναδευτήρας Turbo II 	ζύμη για μπισκότα, ζύμη για κέικ	•	
Αναδευτήρας Artisan* 	ζύμη για μπισκότα, ζύμη για κέικ		•
Ράβδος ανάμειξης 	σμούθι μilkσείκ σάλτσες ντρέσινγκ για σαλάτες		•
Γάντζοι ζύμης 	ζύμη ψωμιού με μαγιά		•
Χτυπητήρι 16 συρμάτων 	κρέμα σαντιγί χτύπημα ασπραδιών σάλτσες πουτίγκες	•	•
Θήκη αποθήκευσης* 	για την αποθήκευση των εξαρτημάτων		•

* Δεν πωλείται ως εξάρτημα.





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

Στο συγκεκριμένο εγχειρίδιο παρέχονται πολλά μηνύματα ασφαλείας καθώς επίσης και πάνω στην ίδια τη συσκευή. Διαβάστε 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.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες. Η εσφαλμένη χρήση της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό.
2. Για προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
3. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
4. Μόνο για την Ευρώπη: Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.

Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.

5. Μόνο για την Ευρώπη: Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
6. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
7. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν κίνδυνοι.
8. Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ λειτουργεί.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

9. Απενεργοποιείτε τη συσκευή. Στη συνέχεια, αποσυνδέετε την από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται, πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση εξαρτημάτων και πριν από τον καθαρισμό. Για να την αποσυνδέσετε, κρατήστε το βύσμα και τραβήξτε το από την πρίζα. Μην τραβάτε σε καμία περίπτωση το καλώδιο τροφοδοσίας.
10. Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα. Διατηρείτε χέρια, μαλλιά και ρούχα, καθώς και σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από τα εξαρτήματα κατά τη λειτουργία, ώστε να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού ή/και βλάβης της συσκευής.
11. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές με φθαρμένο καλώδιο ή βύσμα ή μετά από δυσλειτουργία, πτώση ή οποιαδήποτε άλλη βλάβη. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
12. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
13. Μην αφήνετε το καλώδιο να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένης της κουζίνας.
14. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να προκαλέσει φωτιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
15. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
16. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από το μίξερ χειρός πριν από το πλύσιμο.
17. Για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».
18. Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας,
 - σε αγροκτήματα,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλους χώρους διαμονής,
 - σε πανδοχεία τύπου «bed and breakfast».

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Οι οδηγίες είναι επίσης διαθέσιμες μέσω διαδικτύου, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στη διεύθυνση: www.KitchenAid.eu





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Τάση: 220-240 VAC
Συχνότητα: 50-60 Hz
Ισχύς: 85 Watt

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν το βύσμα δεν ταιριάζει στην πρίζα, επικοινωνήστε με καταρτισμένο ηλεκτρολόγο. Μην τροποποιείτε το βύσμα με κανέναν τρόπο. Μη χρησιμοποιείτε προσαρμογέα.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΕΙΔΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Απόρριψη υλικών συσκευασίας

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

Απόρριψη του προϊόντος

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
- Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην αποτροπή πιθανών

επιβλαβών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω ακατάλληλου χειρισμού των αποβλήτων αυτού του προϊόντος.

- Το σύμβολο  στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία όπως τα οικιακά απόβλητα, αλλά να παραδίδεται στο ειδικό κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, τη συλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία απόρριψης οικιακών αποβλήτων ή με το κατάστημα από όπου αγοράσατε το προϊόν.

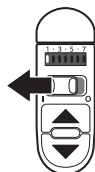
ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Η παρούσα συσκευή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διανεμηθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας των Οδηγιών της Ε.Ε.: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC και 2011/65/EU (Οδηγία RoHS).



ΟΔΗΓΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ 7 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ



Το μίξερ χειρός 7 ταχυτήτων ξεκινά πάντα στη χαμηλότερη ταχύτητα (Ταχύτητα 1). Χρησιμοποιήστε υψηλότερες ταχύτητες όπως απαιτείται. Η ενδεικτική λυχνία ρύθμισης ταχύτητας θα ανάψει σε συνδυασμό με τον αντίστοιχο αριθμό για κάθε ταχύτητα.

ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΕΞΑΡΤΗΜΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
1		Για αργό ανακάτεμα, συνδυασμό υλικών και έναρξη όλων των διαδικασιών ανάμειξης. Χρησιμοποιήστε αυτήν την ταχύτητα για να ανακατέψετε ξηρούς καρπούς, νιφάδες σοκολάτας, τριμμένο τυρί, κρεμμύδια, ελιές και άλλα συστατικά σε μεγάλα κομμάτια. Αναμείξτε αλεύρι και άλλα στεγνά συστατικά με υγρά ή άλλα υγρά μείγματα. Περιορίζει το πιτσίσισμα των συστατικών.
2		Αναμείξτε ζύμη για τηγανίτες.
3		Συνδυάστε βαριά μείγματα, όπως ζύμη για μπισκότα. Αναμείξτε ελαφριά κρεμώδη τυριά. Ανακατέψτε ζύμες και μείγματα ζελατίνης.
4		Συνδυάστε βαριά μείγματα από κρεμώδη τυριά. Κάντε πουρέ πατάτας ή κολοκύθας.
5		Αναμείξτε μάφιν, γλυκά ψωμιά, ψωμιά χωρίς ζύμωμα, ζύμη για κέικ και γλάσο. Αναμείξτε βούτυρο και ζάχαρη.
6		Χτυπήστε βαριά μείγματα κρέμας και μους.
7		Χτυπήστε μείγματα από ασπράδια αυγών και μαρέγκες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να αναμείξετε και να ζυμώσετε ζύμη για ψωμί, χρησιμοποιήστε τους γάντζους ζύμης (ΠΩΛΕΙΤΑΙ ΧΩΡΙΣΤΑ). Οι αναδευτήρες Turbo δεν έχουν σχεδιαστεί για αυτόν τον σκοπό.



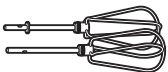
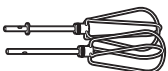
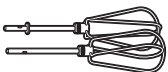
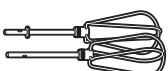
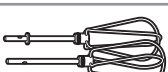
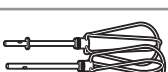
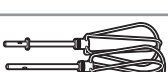
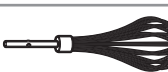
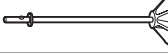


ΟΔΗΓΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ 9 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ



Το μίξερ χειρός 9 ταχυτήτων ξεκινά πάντα στη χαμηλότερη ταχύτητα (Ταχύτητα 1). Χρησιμοποιήστε υψηλότερες ταχύτητες όπως απαιτείται. Η ενδεικτική λυχνία ρύθμισης ταχύτητας θα ανάψει σε συνδυασμό με τον αντίστοιχο αριθμό για κάθε ταχύτητα.

ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΕΞΑΡΤΗΜΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
1		Για αργό ανακάτεμα, συνδυασμό υλικών και έναρξη όλων των διαδικασιών ανάμειξης. Χρησιμοποιήστε αυτήν την ταχύτητα για να ανακατέψετε ξηρούς καρπούς, νιφάδες σοκολάτας, τριμμένο τυρί, κρεμμύδια, ελιές και άλλα συστατικά σε μεγάλα κομμάτια.
2	 	Αναμείξτε αλεύρι και άλλα στεγνά συστατικά με υγρά ή άλλα υγρά μείγματα. Ζυμώστε ζύμες με μαγιά (ζύμη για ψωμί, πίτσα) με τους γάντζους ζύμης.
3		Αναμείξτε μαλακές ζύμες, όπως για τηγανίτες ή βάφλες.
4		Συνδυάστε βαριά μείγματα, όπως ζύμη για μπισκότα.
5		Αναμείξτε βαριά ζύμη, όπως για μάφιν ή κέικ. Κάντε πουρέ πατάτας ή κολοκύθας.
6		Αναμείξτε βούτυρο και ζάχαρη. Αναμείξτε γλάσο.
7		Ολοκληρώστε την ανάμειξη κέικ και άλλων ειδών ζύμης.
8	 	Κρέμα σαντιγί και μείγματα μους. Αναμείξτε υγρά μείγματα (μilkσεϊκ, σάλτσες) και χτυπήστε ντρέισινγκ για σαλάτες μέχρι να γίνουν γαλάκτωμα.
9	 	Χτυπήστε μείγματα από ασπράδια αυγών και μαρέγκες. Αναμείξτε υγρά μείγματα (milkσεϊκ, σάλτσες) και χτυπήστε ντρέισινγκ για σαλάτες μέχρι να γίνουν γαλάκτωμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να αναμείξετε και να ζυμώσετε ζύμη για ψωμί, χρησιμοποιήστε τους γάντζους ζύμης. Οι αναδευτήρες Turbo δεν έχουν σχεδιαστεί για αυτόν τον σκοπό.





ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΣΥΝΔΕΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

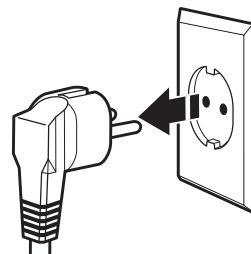
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

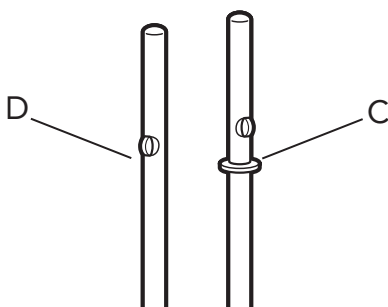
Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αγγίξετε τον αναδευτήρα.

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

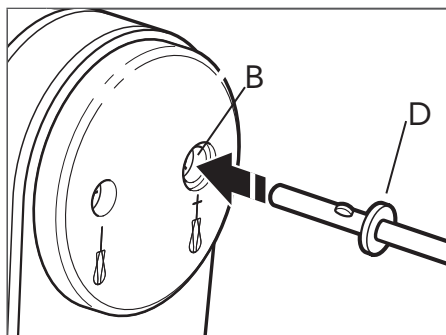
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Διαβάστε και τηρήστε τις ειδικές οδηγίες αυτού του εγχειριδίου για τη σωστή χρήση του μίξερ χειρός.



- 1** Αποσυνδέστε το μίξερ χειρός από την πρίζα.



Στα διπλά εξαρτήματα (αναδευτήρες Turbo, γάντζοι ζύμης), το ένα έχει δακτύλιο (Δ) και το άλλο όχι (Γ). Τα μονά εξαρτήματα διατίθενται με δακτύλιο (Δ) (ράβδος ανάμειξης) ή χωρίς δακτύλιο (Γ) (χτυπητήρι).



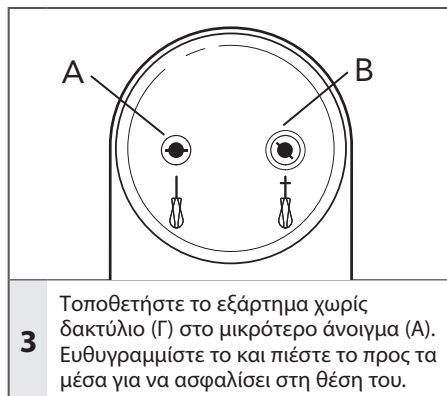
- 2** Τοποθετήστε τον άξονα του εξαρτήματος με τον δακτύλιο (D) στο μεγαλύτερο άνοιγμα (B) του μίξερ χειρός. Ευθυγραμμίστε τις προεξοχές στον άξονα με τις υποδοχές στο άνοιγμα. Πιέστε προς τα μέσα για να ασφαλίσει στη θέση του.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο άξονας του εξαρτήματος χωρίς δακτύλιο μπορεί να χρησιμοποιηθεί και στα δύο ανοίγματα (A ή B). Τα εξαρτήματα με δακτύλιο μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο στο μεγαλύτερο άνοιγμα (B).

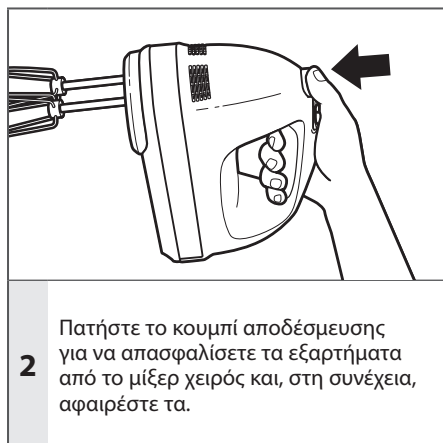




ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ





ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

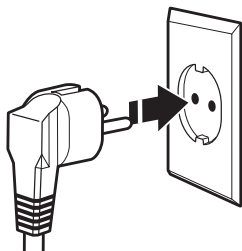
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

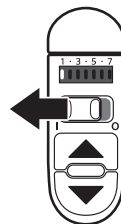
Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αγγίξετε τον αναδευτήρα.

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

Αυτό το μίξερ χειρός KitchenAid αναμειγνύει τα υλικά πιο γρήγορα και πιο αποτελεσματικά από τα περισσότερα ηλεκτρικά μίξερ χειρός. Επομένως, ο χρόνος ανάδευσης στις περισσότερες συνταγές πρέπει να προσαρμοστεί, ώστε να αποφευχθεί το υπερβολικό χτύπημα. Ο χρόνος ανάδευσης είναι συντομότερος λόγω του μεγαλύτερου μεγέθους των αναδευτήρων. Για να καθορίσετε τον ιδανικό χρόνο ανάδευσης, ελέγξτε τη ζύμη και χτυπήστε την μόνο μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή υφή που περιγράφεται στη συνταγή σας, όπως «λεία και κρεμώδης». Για την επιλογή των βέλτιστων ταχυτήτων ανάδευσης, χρησιμοποιήστε την ενότητα «Οδηγός διακόπτη ταχύτητας».



- 1** Συνδέστε το μίξερ χειρός σε ηλεκτρική πρίζα.

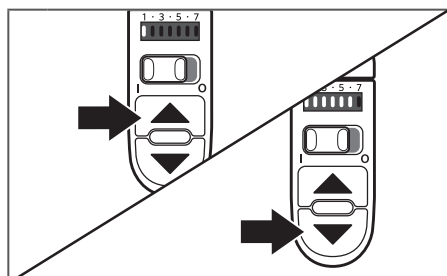


- 2** Μετακινήστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση «I» (Ενεργοποίηση). Το μοτέρ θα ξεκινήσει αυτόματα στην ταχύτητα 1 και θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία ταχύτητας με τον αριθμό «1».



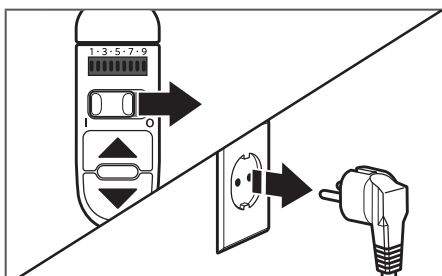


ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



3

Πατήστε το κουμπί «ΠΑΝΩ (βέλους)» για να αυξήσετε την ταχύτητα ανάμειξης έως την επιθυμητή ρύθμιση. Εάν απαιτείται, πατήστε το κουμπί «ΚΑΤΩ (βέλους)» για να μειώσετε την ταχύτητα ανάμειξης. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός διακόπτη ταχύτητας».



4

Όταν ολοκληρωθεί η ανάμειξη, μετακινήστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση «Ο» (Απενεργοποίηση). Αποσυνδέστε το μίξερ χειρός πριν από την αφαίρεση των εξαρτημάτων.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το μίξερ χειρός ξεκινά αυτόματα στην Ταχύτητα 1 κάθε φορά που ενεργοποιείται, ανεξάρτητα από τη ρύθμιση της ταχύτητας όταν απενεργοποιήθηκε το μίξερ.



ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

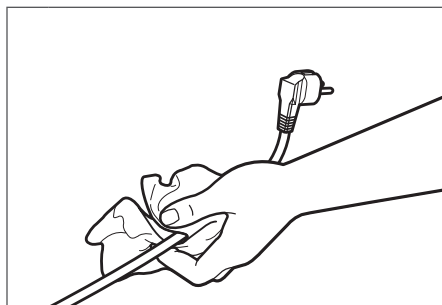
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

⚠ 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

Αποσυνδέετε πάντα το μίξερ χειρός πριν από τον καθαρισμό. Σκουπίστε το καλώδιο τροφοδοσίας και την ταινία καλωδίου με υγρό πανί. Στεγνώστε με μαλακό πανί.

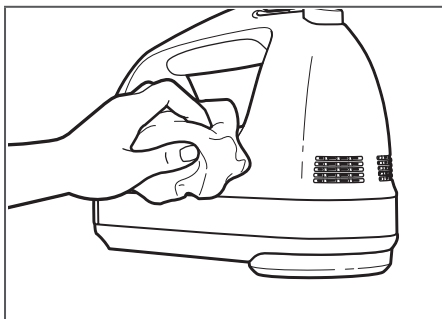
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Μη το βυθίζετε στο νερό.

Κάτι τέτοιο μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή ηλεκτροπληξία.



2

Σκουπίστε το μίξερ χειρός με υγρό πανί. Στεγνώστε με μαλακό πανί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην εμβαπτίζετε το μίξερ χειρός στο νερό.





ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.



Αφαιρείτε πάντα τα εξαρτήματα από το μίξερ χειρός πριν από τον καθαρισμό. Πλύνετε τα στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με ζεστό νερό και σαπούνι. Ξεπλύνετε και σκουπίστε.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΘΗΚΗΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ



Πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων με ζεστό νερό, στεγνώστε στο στεγνωτήριο με χαμηλή ρύθμιση θερμοκρασίας. Εναλλακτικά, σκουπίστε με πανί εμποτισμένο σε ζεστό νερό και σαπούνι.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή μη λειτουργίας του μίξερ χειρός:

Δοκιμάστε πρώτα τις λύσεις που προτείνονται εδώ και ενδεχομένως να αποφύγετε το κόστος του σέρβις.

1. Το μίξερ χειρός είναι συνδεδεμένο;
2. Η ασφάλεια στο κύκλωμα του μίξερ χειρός λειτουργεί; Εάν διαθέτετε πίνακα με ασφαλειοδιακόπτες, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.

3. Δοκιμάστε να αποσυνδέσετε το μίξερ χειρός και, στη συνέχεια, να το συνδέσετε ξανά.

Εάν το πρόβλημα δεν μπορεί να αποκατασταθεί: Ανατρέξτε στην ενότητα «Όροι της Εγγύησης KitchenAid ("Εγγύηση")». Μην επιστρέψετε το μίξερ χειρός στο κατάστημα πώλησης. Τα καταστήματα πώλησης δεν παρέχουν υπηρεσίες σέρβις.



ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ KITCHENAID ("ΕΓΓΥΗΣΗ")

Η KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("Εγγυητής") εκχωρεί στον τελικό καταναλωτή, ο οποίος είναι καταναλωτής, μια Εγγύηση σύμφωνα με τους ακόλουθους όρους (εμπορική εγγύηση).

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

- Εάν, στο πλαίσιο ισχύος της εμπορικής εγγύησης, η επισκευή του ελαττωματικού προϊόντος διαρκεί περισσότερες από δεκαπέντε (15) εργάσιμες ημέρες, έχετε το δικαίωμα προσωρινής αντικατάστασης του προϊόντος, για όσο διάστημα διαρκέσει η επισκευή.

- Για τουλάχιστον δύο έτη: συνεχής παροχή τεχνικών υπηρεσιών συντήρησης και επισκευής, καθώς και άμεση διάθεση ανταλλακτικών και άλλων (συμπληρωματικών) αγαθών, τα οποία απαιτούνται για τη χρήση του προϊόντος, ανάλογα με τον σκοπό χρήσης του.

- Έως και δεκατέσσερις (14) ημερολογιακές ημέρες από την παράδοση: Σε περιπτώσεις πώλησης εξ αποστάσεως (π.χ. διαδικτυακά/ηλεκτρονικό εμπόριο), δικαιούστε να ανακαλέσετε την πώληση χωρίς κυρώσεις και χωρίς αιτιολόγηση

Τα δικαιώματα που σχετίζονται με τις πωλήσεις εξ αποστάσεων υπόκεινται σε ορισμένες εξαιρέσεις. Για αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με όλα τα παραπάνω, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία του Υπουργείου Ανάπτυξης και Επενδύσεων/Γενική Γραμματεία Προστασίας του Καταναλωτή στη διεύθυνση www.mindev.gov.gr ή καλέστε τη γραμμή καταναλωτών, στον αριθμό 1520.

1) ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΚΑΙ ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

a) Ο Εγγυητής εκχωρεί την Εγγύηση για τα προϊόντα που αναφέρονται στην Ενότητα 1.β), τα οποία αγόρασε ο καταναλωτής από έναν πωλητή ή εταιρεία του Ομίλου KitchenAid, σε μια από τις χώρες του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου, τη Μολδαβία, το Μαυροβούνιο, τη Ρωσία, την Ελβετία ή την Τουρκία.

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

5KHM7210, 5KHM9212 Διετής πλήρης εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.

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

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

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

- Επισκευή του ελαττωματικού προϊόντος ή του εξαρτήματος προϊόντος ή

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

f) Εάν ο καταναλωτής επιθυμεί να απαιτήσει αποζημίωση δυνάμει της Εγγύησης, θα πρέπει να επικοινωνήσει με τα κέντρα επισκευών της KitchenAid για τη συγκεκριμένη χώρα, στη διαδικτυακή τοποθεσία www.kitchenaid.eu (Διεύθυνση email: vrettos@sarafidisgroup.gr, Αριθμός τηλεφώνου: +00302 1094 78100) ή απευθείας με τον Εγγυητή, στη διεύθυνση KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium.





ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ KITCHENAID ("ΕΓΓΥΗΣΗ")

g) Το κόστος επισκευής, συμπεριλαμβανομένων των ανταλλακτικών, καθώς και το κόστος αποστολής για την παράδοση ενός μη ελαττωματικού προϊόντος ή ενός εξαρτήματος προϊόντος βαρύνουν τον Εγγυητή. Ο Εγγυητής αναλαμβάνει επίσης το κόστος αποστολής για την επιστροφή του ελαττωματικού προϊόντος ή εξαρτήματος προϊόντος, εφόσον ο Εγγυητής ή το κέντρο επισκευών της KitchenAid για τη συγκεκριμένη χώρα ζήτησε την επιστροφή του ελαττωματικού προϊόντος ή εξαρτήματος προϊόντος. Ωστόσο, ο καταναλωτής αναλαμβάνει το κόστος της κατάλληλης συσκευασίας για την επιστροφή του ελαττωματικού προϊόντος ή εξαρτήματος προϊόντος.

h) Για να μπορέσει να απαιτήσει αποζημίωση δύναμει της Εγγύησης, ο καταναλωτής πρέπει να προσκομίσει την απόδειξη ή το τιμολόγιο αγοράς του προϊόντος.

2) ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

a) Η Εγγύηση ισχύει μόνο για προϊόντα που χρησιμοποιούνται για ιδιωτικούς σκοπούς και όχι για επαγγελματικούς ή εμπορικούς σκοπούς.

b) Η Εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση φυσιολογικής φθοράς, ακατάλληλης χρήσης ή κατάχρησης, αδυναμίας τήρησης των οδηγιών χρήσης, χρήσης του προϊόντος σε λανθασμένη τιμή ηλεκτρικής τάσης, εγκατάσταση και λειτουργία κατά παράβαση των ισχυόντων ηλεκτρολογικών κανονισμών και άσκησης καταπόνησης (π.χ. χτυπήματα).

c) Η Εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση τροποποίησης ή μετατροπής του προϊόντος, π.χ. μετατροπές προϊόντων 120 V σε προϊόντα 220-240 V.

d) Η παροχή των υπηρεσιών της Εγγύησης δεν παρατείνει την περίοδο της Εγγύησης ούτε συνιστά την έναρξη μιας νέας περιόδου Εγγύησης. Η περίοδος της Εγγύησης για εγκατεστημένα ανταλλακτικά λήγει ταυτόχρονα με τη λήξη της περιόδου Εγγύησης ολόκληρου του προϊόντος.

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

ΔΗΛΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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







DELAR OCH TILLBEHÖR

Handtag med mjukt grepp

Hastighetsreglering

Visp
utstötningsknapp

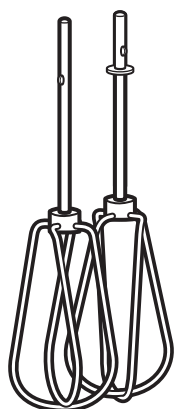
Rem

Luft
ventiler

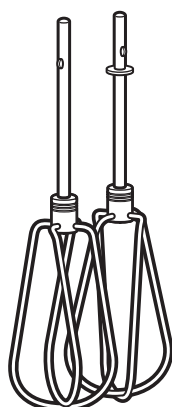
Strömkabel med
vridbart lås

Klackstöd

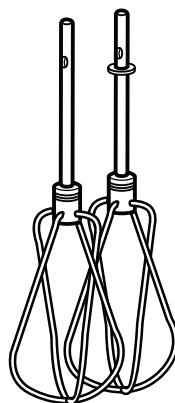
Förvaringsväska



Elvisp tillbehör



Elvisp II tillbehör

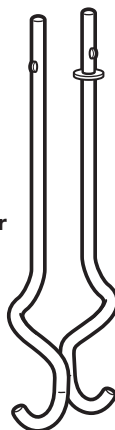


Artisan visp
tillbehör

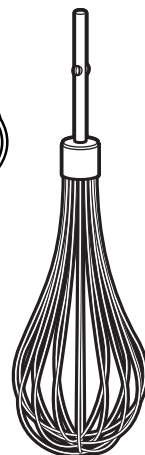
(medföljer endast
professionella
modeller)



Mixerstav



Degkrokar



16-tråders visp

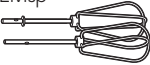
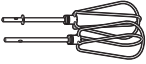
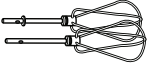
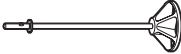
SVENSKA





DELAR OCH TILLBEHÖR

TILLBEHÖRSGUIDE

TILLBEHÖR	ANVÄNDNINGS- OMRÅDEN	MEDFÖLJER MODELL	
		5KHM7210	5KHM9212
Elvisp 	kakdeg kaksmet		
Elvisp II 	kakdeg kaksmet	•	
Artisan visp* 	kakdeg kaksmet		•
Mixerstav 	smoothies milkshakes såser salladsdressing		•
Degkrokar 	jästa bröddegar		•
16-tråders visp 	vispgrädde vispa ägg vita såser puddingar	•	•
Förvaringsväska* 	för att förvara tillbehör		•

* Säljs inte som tillbehör.





PRODUKTSÄKERHET

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

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



Varningssymbolen ser ut så här.

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

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

 **FARA**

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.

VIKTIGASÄKERHETSÅTGÄRDER!

Vid användning av elektriska hushållsmaskiner bör grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, inklusive följande:

1. Läs alla instruktioner. Missbruk av hushållsmaskinen kan leda till personskador.
2. För att skydda mot elektriska stötar ska man inte placera hushållsmaskinen i vatten eller annan vätska.
3. Denna hushållsmaskin är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som har brist på erfarenhet och kunskap. Om de inte har fått handledning eller instruktioner om användningen av hushållsmaskinen av en person som ansvarar för deras säkerhet.
4. Endast Europa: Denna hushållsmaskin får inte användas av barn. Förvara hushållsmaskinen och dess sladd utom räckhåll för barn.
5. Endast Europa: Hushållsmaskiner kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner angående användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår den personen. Barn får inte leka med hushållsmaskinen.
6. Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med hushållsmaskinen.
7. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande kvalificerad person för att undvika fara.
8. Lämna aldrig hushållsmaskinen utan uppsikt när den är i gång.
9. Stäng AV hushållsmaskinen, dra ut kontakten ur vägguttaget när den inte används, före ditsättning eller borttagning av delar och före rengöring. För att koppla från, ta tag i kontakten och dra ur den ur vägguttaget. Dra aldrig ur med hjälp av strömkabeln.

SVENSKA





PRODUKTSÄKERHET

10. Undvik att komma i kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår och kläder, samt spatlar och andra redskap från tillbehören under drift för att minska risken för personskador och/eller skador på hushållsmaskinen.
11. Använd aldrig en apparat med skadad nätsladd eller stickkontakt, som inte fungerar korrekt eller som har tappats eller har skadats på något sätt. Returnera apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
12. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller diskbänken.
13. Låt inte sladden komma i kontakt med heta ytor, inklusive spisen.
14. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.
15. Försök inte använda hushållsmaskinen utomhus.
16. Se avsnittet "Skötsel och rengöring" för instruktioner om rengöring av ytor som kommer i kontakt med livsmedel.
17. Ta bort alla tillbehör från handmixern före tvätt.
18. Denna hushållsmaskin är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, såsom:
 - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer
 - bondgårdar;
 - av gäster på hotell, motell och andra privatbostadsliknande miljöer;
 - Bed & breakfast-miljöer.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Instruktioner finns också tillgängliga online, besök vår webbplats på:

www.KitchenAid.eu





PRODUKTSÄKERHET

ELEKTRISKA KRAV

Spänning: 220-240 VAC

Frekvens: 50-60 Hz

Wattal: 85 Watt

OBS1: Om kontakten inte passar i uttaget, kontakta en behörig elektriker. Ändra inte kontakten på något sätt. Använd inte en adapter.

OMHÄNDERTAGANDE AV ELEKTRONISKT AVFALL

Omhändertagandeavförpackningsmaterial

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

Skrotning av produkten

- Denna produkt är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU, om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

- Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiella

negativakonsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt.

- Symbolen  på produkten eller medföljande dokumentation visar att den inte ska behandlas som hushållsavfall, utan ska tas till en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

För mer detaljerad information om behandling, återvinning och återanvändning av denna produkt, kontakta dina lokala myndigheter eller sophämtningstjänst, eller butiken där du köpte produkten.

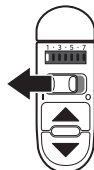
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

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



GUIDE FÖR HASTIGHETSREGLERING

7-VÄXLAD HANDMIXER



den 7-växlade handmixern startar alltid på den lägsta hastigheten (hastighet 1). Ändra till högre hastigheter vid behov. Hastighetsinställningens kontrollampa kommer lysa med en siffra för varje hastighet.

HASTIGHET	BILAGA	BESKRIVNING
1		För långsam omröring, blanda och starta alla blandningsförfaranden. Använd denna hastighet för att röra i nötter, choklad, chips, riven ost, lök, oliver och andra tjocka ingredienser. Blanda mjöl och andra torra ingredienser med vätskor eller andra fuktiga blandningar. Hindrar ingredienserna från att stänka ur skålen.
2		Blanda pannkakssmet.
3		Blanda tjocka blandningar, såsom kakdeg. Blanda lätta färskostblandningar. Röra smet och gelatinblandningar.
4		Blanda tjocka färskostblandningar. Mosa potatis eller squash.
5		Blanda muffins, snabbbröd, brödsmet, kaksmet och glasyrer. Blanda smör och socker.
6		Vispa vispgrädde och mousseblandningar.
7		Vispa äggvitor och marängblandningar.

OBS!: För att blanda och knåda bröddegar, använd degkrokar (SÄLJS SEPARAT). Elvisparna är inte konstruerade för detta ändamål.





GUIDE FÖR HASTIGHETSREGLERING

9-VÄXLAD HANDMIXER



Den 9-växlade handmixern startar alltid på den lägsta hastigheten (hastighet 1). Ändra till högre hastigheter vid behov. Hastighetsinställningens kontrollampa lyser med motsvarande siffra för varje hastighet.

HASTIGHET	BILAGA	BESKRIVNING
1		För långsam omröring, blanda och starta alla blandningsförfaranden. Använd denna hastighet för att röra i nötter, choklad, chips, riven ost, lök, oliver och andra tjocka ingredienser.
2		Blanda mjöl och andra torra ingredienser med vätskor eller andra fuktiga blandningar. Knåda jästdeg (bröd, pizzadeg) med degkrokarna.
3		Blanda tunnflytande smet, såsom pannkaks- eller väffelsmet.
4		Blanda tjocka blandningar, såsom kak- eller kexdeg.
5		Blanda tjock deg, såsom muffins eller kaksmet. Mosa potatis eller squash.
6		Blanda smör och socker. Blanda glasyrer.
7		Färdigblandad kaksmet och andra smeter.
8		Vispgräddor och mousseblandningar. Blanda flytande beredningar (milkshakes, såser) och emulgerande salladsdressingar.
9		Vispa äggvita och marängblandningar. Blanda flytande beredningar (milkshakes, såser) och emulgerande salladsdressingar.

OBS!: För att blanda och knåda bröddegar, använd degkrokar. Elvisparna är inte konstruerade för detta ändamål.





PRODUKTMONTERING

MONTERING AV TILLBEHÖR

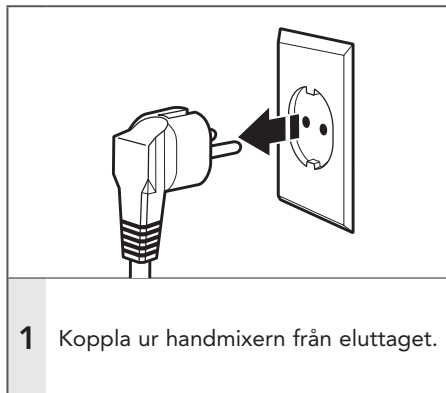
! VARNING

Risk för personskada

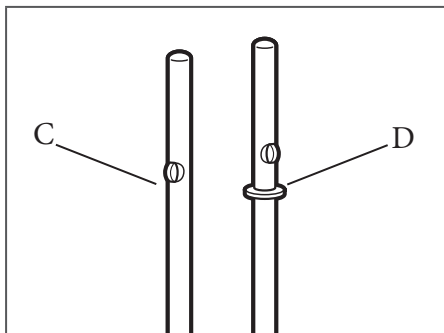
Dra ur köksmaskinens sladd innan visparna berörs.

Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.

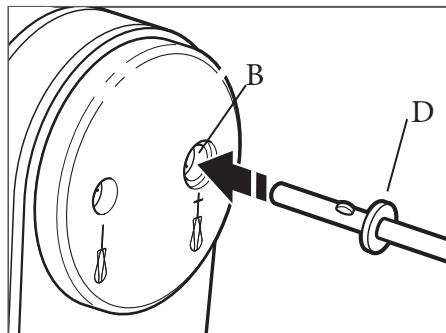
VIKTIGT: Var noga med att läsa och följa instruktionerna i denna handbok för korrekt användning av handmixern.



1 Koppla ur handmixern från eluttaget.



Anslutna tillbehör (vispar, degkrokar) inkluderar ett tillbehör med krage (D), och en utan (C). Enstaka tillbehör kommer med krage (D) (mixerstav) eller utan (C) (visp).



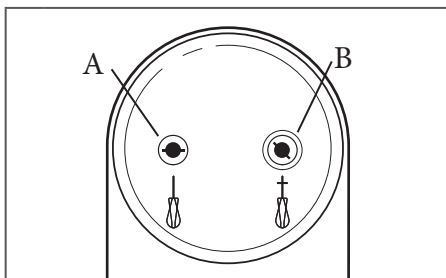
2 Sätt in tillbehörsaxeln med kragen (D) i den större öppningen (B) på handmixern. Rikta in flänsarna på axeln med slitsarna i öppningen. Tryck för att låsa på plats.

OBS! En tillbehörsaxel utan krage kan användas i endera öppningen (A eller B). De med krage kan endast användas i den större öppningen (B).





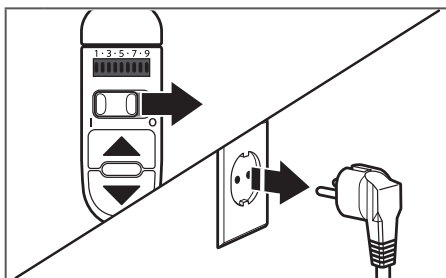
PRODUKTMONTERING



3

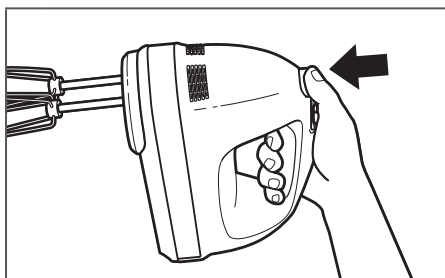
Infoga tillbehöret utan krage (C) i den mindre öppningen (A). Rikta in och tryck för att låsa på plats.

BORTTAGNING AV TILLBEHÖR



1

Om handmixern är igång, slå av den genom att skjuta strömbrytaren till läget "O" (av). Koppla ur handmixern från eluttaget.



2

Tryck på utstötningsknappen för att lossa tillbehören från handmixern, och sedan ta bort dem.



PRODUKTANVÄNDNING

ANVÄNDA HASTIGHETSREGLERINGEN

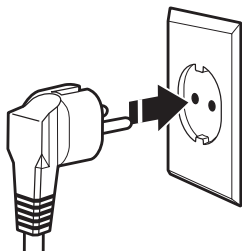
⚠ VARNING

Risk för personskada

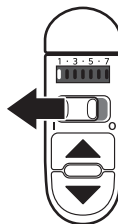
Dra ur köksmaskinens sladd innan visparna berörs.

Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.

Denna KitchenAid handmixer kommer att vispa snabbare och mer noggrant än de flesta andra elektriska handmixrar. Därför måste vispningstiden i de flesta recept justeras för att undvika övervispning. Vispningstiden är snabbare på grund av de större storlekarna på visparna. För att kunna avgöra den perfekta vispningstiden ska man titta på smeten eller degen och bara vispa tills den har det önskade utseende som beskrivs i ditt recept, som till exempel "mjuk och krämig". För att välja de bästa vispningshastigheterna, se avsnittet "Guide för hastighetsreglering".



1 Anslut handmixern till ett eluttag.

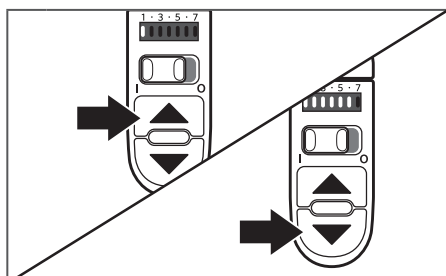


2 Skjut strömbrytaren till läget "I" (PÅ). Motorn startar automatiskt vid hastighet 1, och "1" på hastighetskontrollampen tänds.



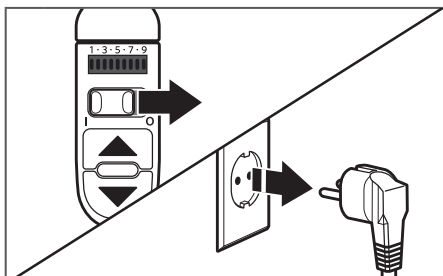


PRODUKTANVÄNDNING



3

Vidrör knappen "UPP" (pilen) för att öka blandningshastigheten till önskad inställning. Vid behov trycker du på "NED" (pilen) för att minska blandningshastigheten. Se "Guiden för hastighetsreglering" för mer information.



4

När mixningen är klar, skjut strömbrytaren till läget "O" (av). Koppla ur handmixern innan du tar bort tillbehöret.

OBS!: Handmixern startar automatiskt på hastighet 1 varje gång den slås på, oavsett hastighetsinställningen vid den tidpunkt då mixern är avstängd.



SKÖTSEL OCH RENGÖRING

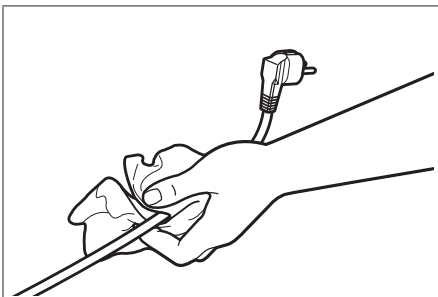
RENGÖRING AV HANDMIXERNS ENHET

! VARNING

Risk för personskada

Dra ur köksmaskinens sladd innan visparna berörs.

Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.



1

Koppla alltid ur elvispen före rengöringen. Torka strömsladden och remmen med en fuktig trasa. Torka med en mjuk trasa.

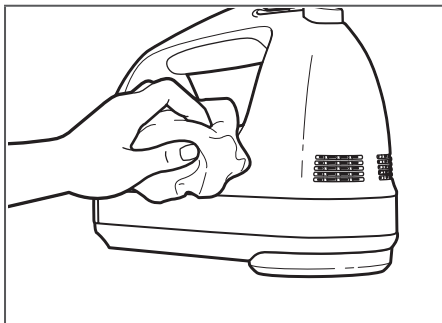
! VARNING



Risk för elektriska stötar

Sänk inte ner apparaten i vatten.

Om du gör det kan det resultera i dödsfall eller brand.



2

Torka handmixern med en fuktig trasa. Torka med en mjuk trasa.

OBST!: Doppa inte handmixern i vatten.





SKÖTSEL OCH RENGÖRING

RENGÖRING AV TILLBEHÖR



Ta alltid bort tillbehören från handmixern innan rengöring. Tvätta i diskmaskin eller för hand i varmt tvålatten. Skölj och torka torrt.

RENGÖRING AV FÖRVARINGSVÄSKA



Maskintvätta varmt och torktumla på låg. Eller torka ren med en trasa med varmt tvålatten.

FELSÖKNING

Om handmixern får funktionsfel eller inte fungerar:

Pröva först de lösningar som föreslås här för att undvika eventuella kostnader för service.

1. Är handmixern inkopplad?
2. Är säkringen i kretsen till handmixern i funktionsdugligt skick? Om du har en brytarbox, se till att kretsen är sluten.

3. Försök att koppla ur handmixern och sedan koppla in den igen.

Om problemet inte kan åtgärdas: Se avsnittet "Garantivillkor för KitchenAid ("garanti")". Försök inte returnera handmixern till återförsäljaren. Återförsäljare kan inte tillhandahålla service.



GARANTIVILLKOR FÖR KITCHENAID ("GARANTI")

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

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

- Upp till sex månader: Eventuella defekter som uppstår inom sex månader antas i allmänhet ha funnits vid leveranstillfället och i de flesta fall har du rätt att få din produkt reparerad, levererad på nytt eller få ersättning för reparation eller upphävande av köpet. Du kan också ha rätt att hålla inne betalningen eller få skadestånd.

- Upp till tre år: När ett fel uppstår måste du meddela säljaren om detta inom rimlig tid och visa att felet fanns när produkten levererades (därför följer att produkten var felaktig). Då har du i de flesta fall rätt att få produkten reparerad, levererad eller få ersättning för reparation eller upphävande av köpet. Du kan också ha rätt att hålla inne betalningen eller få skadestånd.

Dessa rättigheter gäller med vissa undantag. Mer information finns på Konsumentverkets webbplats www.konsumentverket.se eller på 0771-42 33 00.

1) OMFATTNING OCH VILLKOR FÖR GARANTI

a) Garantiutfärdaren beviljar garanti för de produkter som nämns i avsnitt 1.b) som en konsument har köpt från en återförsäljare eller ett företag i KitchenAid Group inom länderna i Europeiska ekonomiska samarbetsområdet, Moldavien, Montenegro, Ryssland, Schweiz eller Turkiet.

b) Garantitiden beror på vilken produkt som köpts och är följande:

5KHM7210, 5KHM9212 Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.

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

d) Garantin omfattar produkt utan defekter.

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

- Reparation av den defekta produkten eller produktdelen, eller

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

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





GARANTIVILLKOR FÖR KITCHENAID ("GARANTI")

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

h) För att kunna göra anspråk enligt garantin måste kunden visa upp kvitto eller faktura för inköp av produkten.

2) BEGRÄNSNINGAR AV GARANTIN

a) Garantin gäller endast produkter som används för privat bruk och inte för yrkesmässiga eller kommersiella ändamål.

b) Garantin gäller inte vid normalt slitage, felaktig eller olämplig användning, underlåtenhet att följa anvisningarna för användning, användning av produkten vid fel elektrisk spänning, installation och drift i strid med gällande elektriska föreskrifter och hårdhänt hantering (t.ex. slag).

c) Garantin gäller inte om produkten har modifierats eller konverterats, t.ex. konvertering av 120 V-produkter till 220–240 V-produkter.

d) Tillhandahållandet av garantitjänster förlänger inte garantiperioden och initierar inte heller början på en ny garantiperiod. Garantiperioden för installerade reservdelar upphör samtidigt som garantiperioden för hela produkten.

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

PRODUKTREGISTRERING

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







DELER OG TILBEHØR

Håndtak med mykt grep

Hastighetskontroll

Ejektor-knapp
til visp

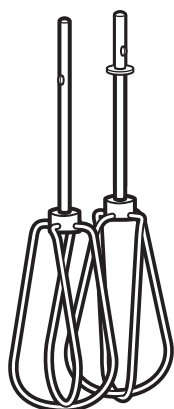
Luft
vifter

Ledningsstropp

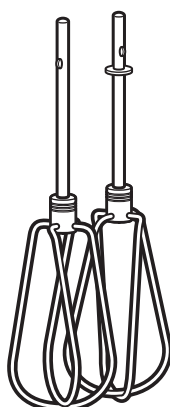
Støttefot

Strømledning
med svingelås

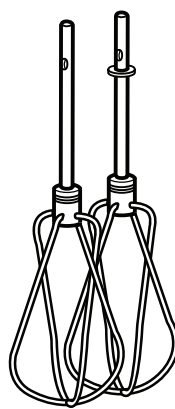
Oppbevaringspose



Turbovisper
tilbehør



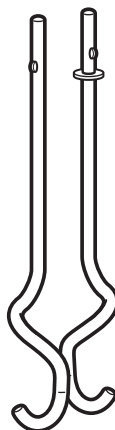
Turbovisper II
tilbehør



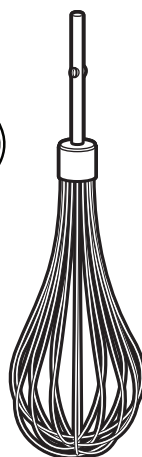
Artisan
visptilbehør
(kun inkludert
i profesjonelle
modeller)



Blandestang



Deigkroker

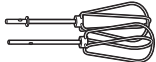
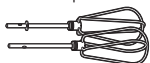
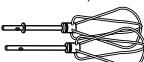


16-lednings
visp



DELER OG TILBEHØR

TILBEHØRSVEILEDNING

TILBEHØR	BRUKES TIL	FØLGER MED MODELL	
		5KHM7210	5KHM9212
Turbovisp 	kakedeig kakerøre		
Turbovisp II 	kakedeig kakerøre	•	
Artisan visp* 	kakedeig kakerøre		•
Blandestang 	smoothies milkshakes sauser salatdressing		•
Deigkroker 	gjær brød deiger		•
16-lednings visp 	krem pisket egg hvite sauser puddinger	•	•
Oppbevaringspose* 	til lagring av tilbehør		•

* Selges ikke som tilbehør.





PRODUKTSIKKERHET

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

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



Dette er varselsymbolet.

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

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

 **FARE**

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

 **ADVARSEL**

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

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

VIKTIGSIKKERHET

Nårdu bruker elektriske apparater må grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjoner. Misbruk av apparatet kan føre til personskader.
2. For å beskytte mot elektrisk støt, bør apparatet ikke puttes i vann eller andre væsker.
3. Dette apparater er ikke beregnet til personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om hvordan apparatet skal brukes av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
4. Kun Europa: Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparat og ledning utilgjengelig for barn.
5. KunEuropa: Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller kunnskap hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om hvordan apparatet brukes forsvarlig på en sikker måte og forstår dette. Barn skal ikke leke med apparatet.
6. Barn bør være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
7. Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå fare.
8. La aldri apparatet være uten tilsyn under drift.
9. Slå AV apparatet, trekk ut ledningen når apparatet ikke er i bruk før montering eller demontering av deler og før rengjøring. For å koble fra, dra i pluggen og trekk ut av stikkontakten. Ikke trekk i strømledningen.
10. Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår og klær, samt slikkepotter og andre redskaper vekk fra tilbehøret under drift for å unngå risikoen for skade på personer og/eller apparatet.





PRODUKTSIKKERHET

11. Ikke bruk apparater med skadet ledning eller støpsel, etter at apparatet har hatt funksjonssvikt, eller hvis det har falt ned eller blitt skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller elektrisk eller mekanisk justering.
12. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk.
13. Ikke la ledningen få kontakt med varme flater, herunder ovn.
14. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt eller solgt av KitchenAid kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
15. Bruk ikke apparatet utendørs.
16. Fjern alt tilbehør fra håndmikseren før vask.
17. Se avsnittet «Vedlikehold og rengjøring» for instruksjoner om rengjøring av overflater når apparatet har vært i kontakt med mat.
18. Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende anvendelser, som:
 - personalkjøkkener, butikksområder, kontorer og andre arbeidsmiljøer
 - gårdsbruk
 - av kunder på hoteller, moteller eller andre boligtyper
 - pensjonatliggende miljøer.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Instruksjoner er også tilgjengelige på Internett. Gå til nettsiden vår på:

www.KitchenAid.eu





PRODUKTSIKKERHET

STRØMKRAV

Spenning: 220-240 VAC

Frekvens: 50-60 Hz

Effekt: 85 Watt

MERKNAD: Hvis pluggen ikke passer i stikkontakten, bør du kontakte en kvalifisert elektriker. Du bør ikke modifisere pluggen på noen måte. Bruk ikke en adapter.

AVFALLSHÅNDTERING AV ELEKTRISK UTSTYR

Kassering av innpakningsmaterialet

Innpakningsmaterialet er resirkulerbart, og er merket med resirkulerings-symbolet (♻️). De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte, og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.

Avhending av produktet

- Dette apparatet er merket i samsvar med EUs direktiv 2012/19/EU om avfall fra elektrisk og elektronisk avfall (WEEE).

- Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forhindre potensielle

negative konsekvenser for miljø og menneskelig helse, som ellers kunne forårsakes av feilaktig avfallshåndtering av dette produktet.

- Symbolet  på produktet eller på medfølgende dokumentasjon indikerer at det ikke bør behandles som husholdningsavfall, men må medbringes til et passende oppsamlingssted for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller butikken der du kjøpte produktet.

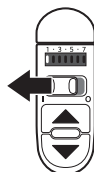
SAMSVARSERKLÆRING

Dette apparatet har blitt utformet, konstruert og distribuert i henhold til sikkerhetskravene i følgende EU-direktiver: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EF og 2011/65/EU (RoHS-direktivet).



VEILEDNING TIL HASTIGHETSKONTROLL

7-TRINNS HÅNDMIKSERE



7trinns-håndmikseren starter alltid på laveste hastighet (Hastighet 1). Gå til høyere hastighet etter behov, hastighetskontroll-indikatoren vil lyse opp med tilsvarende nummer for hver hastighet.

HASTIGHET	TILBEHØR	BESKRIVELSE
1		For langsom omrøring, blanding og til starten av blandeprosessen. Bruk denne hastigheten til å røre inn nøtter, sjokoladebiter, revet ost, løk, oliven og andre grove ingredienser. Bland mel og andre tørre ingredienser med væsker eller andre fuktige blandinger. Forebygger at ingrediensene spruter utover bollen.
2		Bland pannekakerøre.
3		Kombiner tunge blandinger, f.eks. kakedeig. Bland lett kremost Rør deiger og gelatin-blandinger.
4		Kombiner tunge kremostblandinger. Mos poteter eller squash.
5		Bland muffins, raskt brøddeig, kakedeig og glasurer. Bland smør og sukker.
6		Pisk tung krem og mousse-blandinger.
7		Pisk eggehviter og marengsblandinger.

MERK: Bruk deigkroker når du blander og elter brøddeig (SELGES HVER FOR SEG). Turbovispene er ikke laget til dette formålet.



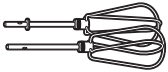
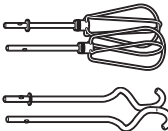
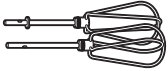
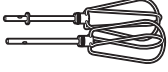
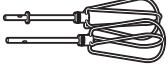
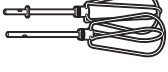
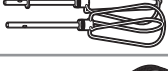
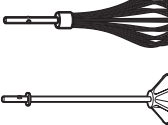


VEILEDNING TIL HASTIGHETSKONTROLL

9-TRINNS HÅNDMIKSERE



9 trinns håndmikseren starter alltid på laveste hastighet (Hastighet 1). Gå til høyere hastighet etter behov, hastighetskontroll-indikatoren vil lyse opp med tilsvarende nummer for hver hastighet.

HASTIGHET	TILBEHØR	BESKRIVELSE
1		For langsom omrøring, blanding og til starten av blandeprosessen. Bruk denne hastigheten til å røre inn nøtter, sjokoladebiter, revet ost, løk, oliven og andre grove ingredienser.
2		Bland mel og andre tørre ingredienser med væsker eller andre fuktige blandinger. Elt gjærdeig (brød, pizzadeig) med deigkroker.
3		Bland rennende rører, som f.eks. pannekake- eller vaffelrøre.
4		Kombiner tunge blandinger, f.eks. cookie- eller kjeksdeig.
5		Bland tykk deig, f.eks. muffins- eller kakedeig. Mos poteter eller squash.
6		Bland smør og sukker. Bland glasurer.
7		Ferdiggjør kakeblanding og andre rører.
8		Pisket krem og mousseblandinger. Bland flytende væsker (milkshake, sauser) og emulger salatdressinger.
9		Pisk eggehviter og marengsblandinger. Bland flytende væsker (milkshake, sauser) og emulger salatdressinger.

MERKNAD: Bruk deigkroker når du blander og elter brøddeig. Turbovispene er ikke laget til dette formålet.





MONTERE PRODUKTET

TILKOBLING AV TILBEHØR

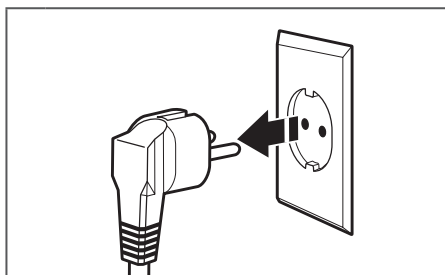
⚠ ADVARSEL

Fare for skade

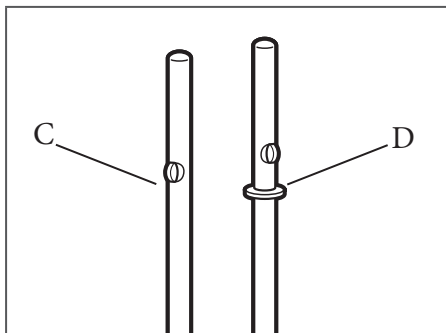
Trekk ut stikkkontakten før du berører vispene.

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

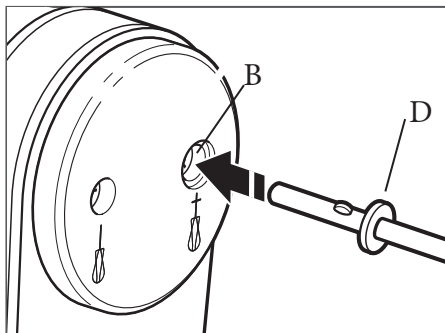
VIKTIG: Les og følg de spesifikke instruksjonene for denne manualen for riktig bruk av håndmikseren.



- 1 Trekk håndmikseren ut av stikkkontakten.



2-sett-tilbehør (Turbovisper, deigkroker) inneholder et tilbehør med krave (D) og et uten (C). Enkelttilbehør kommer med en krave (D) (blandestang) eller uten (C) (visp).



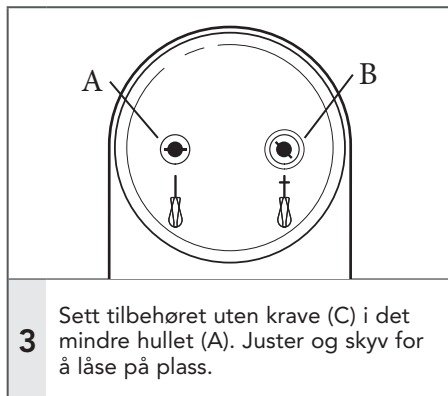
- 2 Sett inn tilbehørets skaft med krave (D) i det største hull (B) på håndmikseren. Juster flensene på skaftet med sporene i åpningen. Skyv for å låse på plass.

NOTE: Et tilbehørsskaft uten krave kan brukes i begge hull (A eller B). De med krave kan kun brukes med et større hull (B).

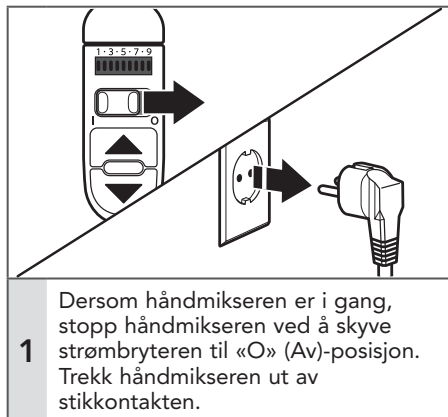




MONTERE PRODUKTET



FJERNE TILBEHØR





SLIK BRUKER DU PRODUKTET

BRUK AV HASTIGHETSKONTROLL

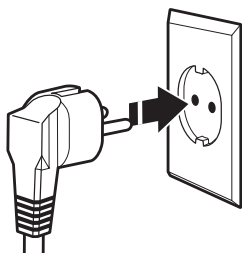
ADVARSEL

Fare for skade

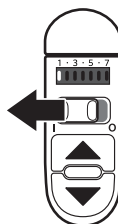
Trekk ut stikkontakten før du berører vispene.

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

Denne KitchenAid-håndmikseren vil piske raskere og mer effektivt enn de fleste andre elektriske håndmikserne. Derfor bør pisketiden i de fleste oppskrifter tilpasses for å unngå overpisking. Pisketiden er raskere på grunn av større vispestørrelser. For å fastslå pisketiden, bør du se på røren eller deigen og kun piske til den har den ønskede konsistensen som beskrevet i oppskriften, f.eks. «glatt og kremete». For å velge den beste piskehastigheten, bruk «Veiledning til hastighetskontroll»-seksjonen.



1 Sett håndmikseren i en stikkontakt.



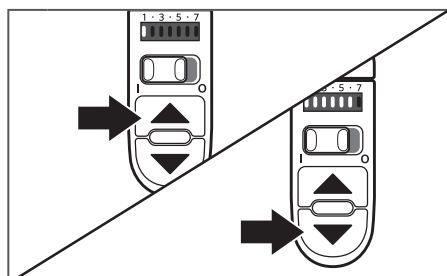
2 Skyv strømbryteren til «I» (PÅ). Motoren starter automatisk ved hastighet 1, og «1» på hastighetsindikatoren vil lyse opp.





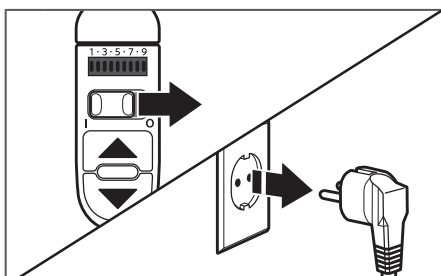
SLIK BRUKER DU PRODUKTET

NORSK



3

Trykk «UP (pil)» for å øke blande-hastigheten til ønsket innstilling. Hvis det er nødvendig, kan du trykke på «DOWN (pil)» for å redusere blande-hastigheten. Se «Veiledning til hastighetskontroll» for mer informasjon.



4

Når du er ferdig med å blande, skyver du strømbryteren til «O» (Av)-posisjon. Koble fra håndmikseren før du fjerner tilbehør.

MERK: Håndmikseren starter automatisk på Hastighet 1 hver gang den blir slått på, uavhengig av hastighetsinnstillingen på håndmikseren når den ble slått av.



VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

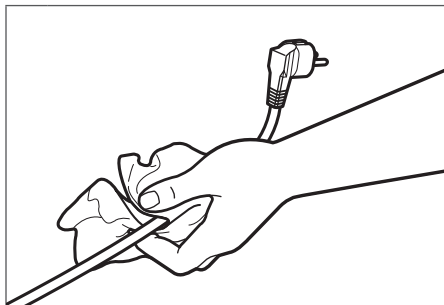
RENGJØRING AV HÅNDMIKSERAPPARATET

ADVARSEL

Fare for skade

Trekk ut stikkkontakten før du berører vispene.

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



1

Trekk alltid strømledningen ut stikkkontakten før rengjøring. Tørk strømledningen og ledningsstroppen med en fuktig klut. Tørk etter med en myk klut.

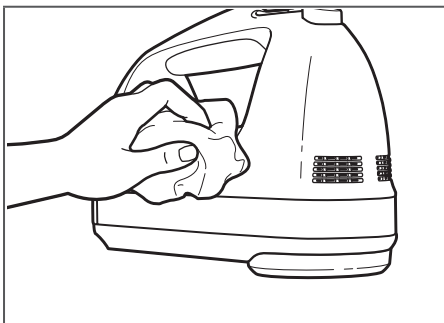
ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Senk aldri maskinen ned i vann.

Hvis dette gjøres, kan det føre til død eller elektrisk støt.



2

Vask håndmikseren med en fuktig klut. Tørk etter med en myk klut.

MERKNAD: Ikke putt håndmikseren i vann.





VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

RENGJØRING AV TILBEHØR



Fjern tilbehør fra håndmikseren før rengjøring. Vask i oppvaskmaskin, eller for hånd i varmt såpevann. Skyll og tørk.

RENGJØRING AV OPPBEVARINGSGROSEN



Maskinvaskes, tromles ved lav temperatur. Eller tørk ren med en varm klut med såpevann.

FEILSØKING

Dersom håndmikseren fungerer optimalt eller ikke fungerer overhodet:

Du kan prøve disse løsningene for å unngå servicekostnader.

1. Er håndmikseren koblet til?
2. Fungerer strømsikringen i området hvor håndmikseren brukes? Hvis du har en sikringsboks, bør du sikre at sikringen virker som den skal.

3. Prøv å koble fra håndmikseren, og koble den til igjen.

Hvis problemet ikke løses: Se «Vilkår for KitchenAid garantien («Garanti»)-seksjonen. Returner ikke håndmikseren til forhandleren. Forhandlere tilbyr ikke service på produktet.



VILKÅR FOR KITCHENAID GARANTIE («GARANTI»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia
(«Garantist») gir sluttkunden, som er en forbruker, en garanti i henhold til følgende vilkår.

Garantien gjelder i tillegg til og verken begrenser eller påvirker de lovbestemte garantirettighetene til sluttkunden mot selgeren av produktet. Loven datert 21. juni 2002 nr. 34 om forbrukerkjøp sier i korthet at produktene må være som beskrevet i innkjøpsavtalen. Dersom det ikke fremgår i avtalen, skal produktet passe til sitt vanlige formål, i henhold til forbrukerens rimelige forventning, passe til et bestemt formål som selgeren var eller skal være klar over, samsvare med prøver og ha en tilstrekkelig innpakning, være i samsvar med offentlige lovkrav og være fri for tredjeparts rettigheter. Du har rettigheter under loven til en delvis eller fullstendig refusjon eller reparasjon, avhengig av omstendighetene. Du finner mer informasjon her www.forbrukerradet.no/

1) GARANTIENS OMFANG OG VILKÅ

a) Garantisten gir Garantien for produktene nevnt under del 1.b), som en forbruker har kjøpt fra en selger eller et selskap i KitchenAid-Group i landene innen Det europeiske økonomiske samarbeidsområdet, Moldova, Montenegro, Russland, Sveits eller Tyrkia.

b) Garantiperioden avhenger av det innkjøpte produktet og er som følger:

5KHM7210, 5KHM9212 To års full garanti fra kjøpsdato.

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

d) Garantien dekker produktets defektfrie funksjon.

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

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

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

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

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

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





VILKÅR FOR KITCHENAID GARANTIE («GARANTI»)

2) GARANTIENS BEGRENSNINGER

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

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

www.kitchenaid.eu

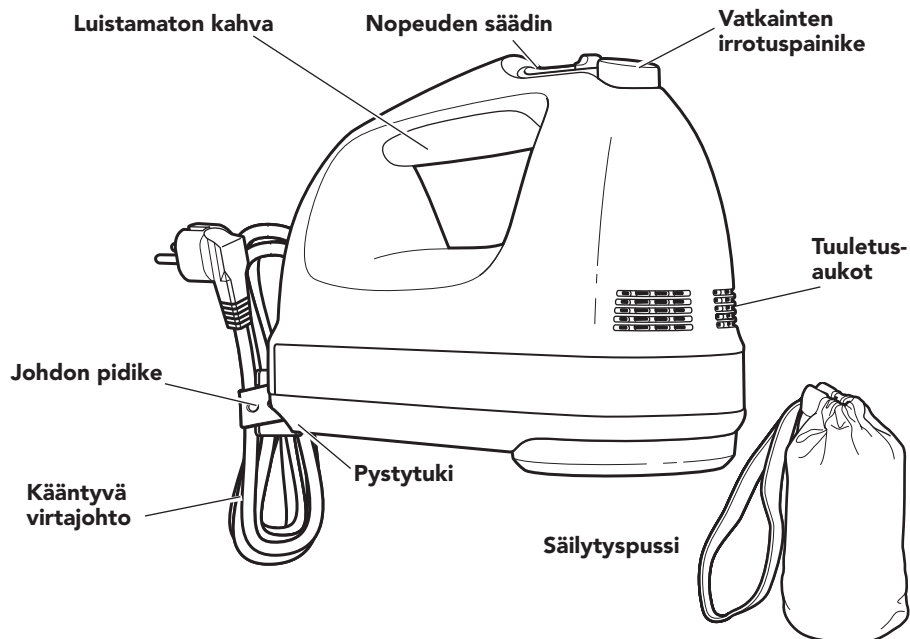
PRODUKTREGISTRERING

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

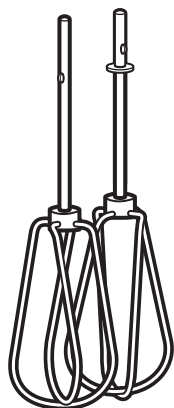




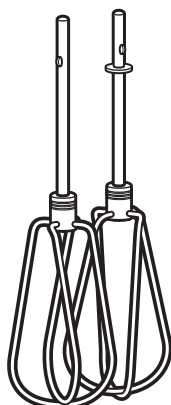
OSAT JA LISÄVARUSTEET



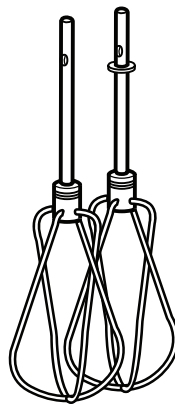
SUOMI



Turbovatkaimet, lisävaruste

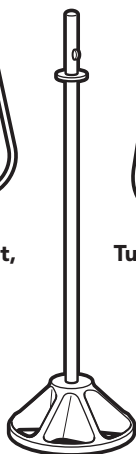


Turbovatkaimet II, lisävaruste



Artisan-vatkaimet, lisävaruste

(Mukana vain Professional-malleissa)



Sekoitusvarsi



Taikinakoukut



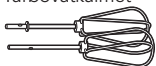
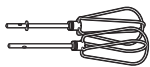
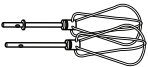
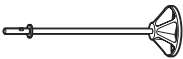
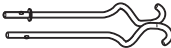
16-lankainen vispilä





OSAT JA LISÄVARUSTEET

LISÄVARUSTEOPAS

LISÄVARUSTE	KÄYTTÖTAR- KOITUKSET	MUKANA MALLISSA	
		5KHM7210	5KHM9212
 Turbovatkaimet	pikkuleipätaikina kakkutaikina		
 Turbovatkaimet II	pikkuleipätaikina kakkutaikina	•	
 Artisan-vatkaimet*	pikkuleipätaikina kakkutaikina		•
 Sekoitusvarsi	smoothiet pirtelöt kastikkeet salaatinkastikkeet		•
 Taikinakoukut	hiivaleipätaikinat		•
 16-lankainen vispilä	kermavaahto munan vatkaaminen valkuaiset kastikkeet jälkiruoat	•	•
 Säilytyspussi*	lisävarusteille		•

* Ei myydä lisävarusteena.





TUOTTEEN TURVALLISUUS

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

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



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

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

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

! VAARA

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.

! VAROITUS

Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

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

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusturvaohjeita, esimerkiksi seuraavia:

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa vamman.
2. Sähköiskun vaaran välttämiseksi laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on puutteellinen fyysinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole antanut heille laitteen käyttöön tarvittavaa opastusta ja ohjausta.
4. Vain Eurooppa: Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
5. Vain Eurooppa: Laitetta voivat käyttää henkilöt, joilla on puutteellinen fyysinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö on antanut heille laitteen käyttöön tarvittavaa opastusta ja ohjausta ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
6. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
7. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
8. Älä jätä laitetta ilman valvontaa, kun se on käynnissä.
9. Sammuta laite ja irrota johto pistorasiasta kun laitetta ei käytetä, ennen osien kokoamista tai purkamista ja ennen puhdistusta. Irrota johto pistorasiasta vetämällä pistokkeesta. Älä vedä virtajohdosta.
10. Vältä koskemista liikkuviin osiin. Pidä kädet, hiukset ja vaatteet sekä lastat ja muut välineet pois lisävarusteiden tieltä käytön aikana. Tämä pienentää vamman ja/tai laitteen vaurioitumisen riskiä.





TUOTTEEN TURVALLISUUS

11. Älä käytä mitään sähkölaitetta, jossa on viallinen sähköjohto tai pistoke, tai sen jälkeen, kun laitteeseen on tullut vika tai se on pudonnut tai vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkistusta, korjausta tai sähköistä tai mekaanista säätöä varten.
12. Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli.
13. Älä anna johdon osua kuumiin pintoihin, kuten uuniin.
14. Muiden kuin KitchenAidin suosittelemien tai myymien lisävarusteiden käyttäminen voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
15. Älä käytä laitetta ulkona.
16. Poista kaikki lisävarusteet sähkövatkaimesta ennen pesua.
17. Katso kappaleesta ”Kunnossapito ja puhdistus” ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.
18. Tämä laite on tarkoitettu kotitalouksiin ja vastaaviin tarkoituksiin, esim.:
 - Henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
 - maatilat;
 - hotellien ja motellien asiakaskäyttöön ja muihin asuinympäristöihin;
 - aamiaismajoituskäyttöön.

SÄILYTÄ OHJEET

Ohjeet ovat saatavana osoitteessa:
www.kitchenaid.fi tai www.KitchenAid.eu



TUOTTEEN TURVALLISUUS

SÄHKÖVAATIMUKSET

Jännite: 220-240 VAC

Taajuus: 50-60 Hz

Teho: 85 W

HUOMAUTUS: Jos pistoke ei sovi pistorasiaan, ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan. Älä muuta pistoketta millään tavalla. Älä käytä sovitinta.

SÄHKÖLAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätysymbolilla (♻️). Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säädösten mukaisesti.

Sähkölaiteromu

- Laitteen merkinnät ovat EU-direktiivin 2012/19/EY, sähkö- ja elektroniikkaromun hävittämistä koskevan WEEE-direktiivin mukaisia.

- Hävittämällä tuotteen oikein autat ehkäisemään mahdollisia negatiivisia vaikutuksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, joita tuotteen asiaton hävittäminen voi aiheuttaa.

- Tuotteessa ja sen dokumentaatiossa oleva symboli  osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana, ja että se on vietävä asianmukaiseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyspisteeseen.

Tarkempia tietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saat ottamalla yhteyttä paikallisiin viranomaisiin, jätehuoltoliikkeeseen tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

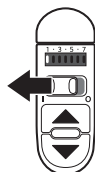
VAATIMUSTENMUKAISUUSLAUSEKE

Laite suunnitellaan, valmistetaan ja toimitetaan seuraavien EY-/EU-direktiivien turvallisuusvaatimusten mukaisesti: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EY ja 2011/65/EU (RoHS-direktiivi).

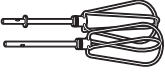
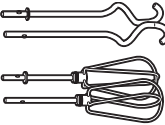
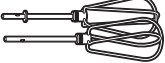
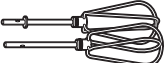
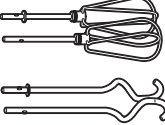


NOPEUSSÄÄTIMEN KÄYTTÖ

7-NOPEUKSINEN SÄHKÖVATKAIN



7-nopeuksinen sähkövatkain käynnistyy aina pienimmällä nopeudella (nopeus 1). Siirry suurempiin nopeuksiin tarpeen mukaan. Nopeuden merkkivalo syttyy aina kunkin nopeuden kohdalla.

NOPEUS	LISÄVARUSTE	KUVAUS
1		Hitaaseen sekoittamiseen, ainesten yhdistämiseen ja aina kaiken sekoittamisen alussa. Käytä tätä nopeutta, kun lisää pähkinöitä, suklaahippuja, juustoraastetta, sipulia, oliiveja ja muita isohkoja irtonaisia ainesosia. Jauhojen ja muiden kuivien aineiden sekoittamiseen nesteisiin tai muihin kosteisiin seoksiin. Estää ainesosien roiskumisen pois kulhosta.
2		Ohukaistaikinan sekoittamiseen.
3		Raskaiden seosten, kuten pikkuleipätaikinoiden yhdistämiseen. Kevyiden tuorejuustolevitteiden sekoittamiseen. Ohuiden taikinoiden ja liivateseosten sekoittamiseen.
4		Paksujen tuorejuustoseosten yhdistämiseen. Perunoiden tai kurpitsan muhentamiseen.
5		Muffinssitaikinan, pikaleipätaikinoiden, peltileipätaikinan, kakkutaikinan ja kuorrutteiden sekoittamiseen. Voin ja sokerin sekoittamiseen.
6		Paksujen kerma- ja mousse-seosten vatkaamiseen.
7		Munanvalkuaisten ja marenkiseosten vatkaamiseen.

HUOMAUTUS: Käytä leipätaikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen taikinakoukkuja (MYYDÄÄN ERIKSEEN). Turbovatkaimia ei ole suunniteltu tähän tarkoitukseen.





NOPEUSSÄÄTIMEN KÄYTTÖ

9-NOPEUKSINEN SÄHKÖVATKAIN



9-nopeuksinen sähkövatkain käynnistyy aina pienimmällä nopeudella (nopeus 1). Siirry suurempiin nopeuksiin tarpeen mukaan. Nopeuden merkkivalo syttyy aina kunkin nopeuden kohdalla.

SUOMI

NOPEUS	LISÄVARUSTE	KUVAUS
1		Hitaaseen sekoittamiseen, ainesten yhdistämiseen ja aina kaiken sekoittamisen alussa. Käytä tätä nopeutta, kun lisäät pähkinöitä, suklaahippuja, juustoraastetta, sipulia, oliiveja ja muita isohkoja irtonaisia ainesosia.
2		Jauhojen ja muiden kuivien aineiden sekoittamiseen nesteisiin tai muihin kosteisiin seoksiin. Hiivataikinoiden (leipä, pizzataikina) vaivaamiseen taikinakoukuilla.
3		Juoksevien taikinoiden, kuten pannukakku- tai vohvelitaikinan sekoittamiseen.
4		Paksujen seosten, kuten pikkuleipä- ja keksिताikinoiden yhdistämiseen.
5		Paksujen taikinoiden, kuten muffini- tai kakkutaikinoiden sekoittamiseen. Perunoiden tai kurpitsan muhentamiseen.
6		Voin ja sokerin sekoittamiseen. Kuorrutteen sekoittamiseen.
7		Kakku- ja muiden taikinoiden viimeistelysekoitukseen.
8		Kermavaahdon ja mousse-seosten vatkaamiseen. Nestemäisten valmisteiden (pirtelöt, kastikkeet) sekoittamiseen ja salaatinkastikkeiden emulgoimiseen.
9		Munanvalkuaisten ja marenkiseosten vatkaamiseen. Nestemäisten valmisteiden (pirtelöt, kastikkeet) sekoittamiseen ja salaatinkastikkeiden emulgoimiseen.

HUOMAUTUS: Käytä leipätaikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen taikinakoukkuja. Turbovatkaimia ei ole suunniteltu tähän tarkoitukseen.





TUOTTEEN KOKOAMINEN

LISÄVARUSTEIDEN KIINNITTÄMINEN

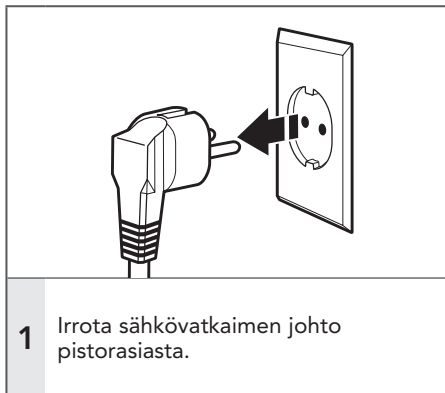
!VAROITUS

Loukkaantumisriski

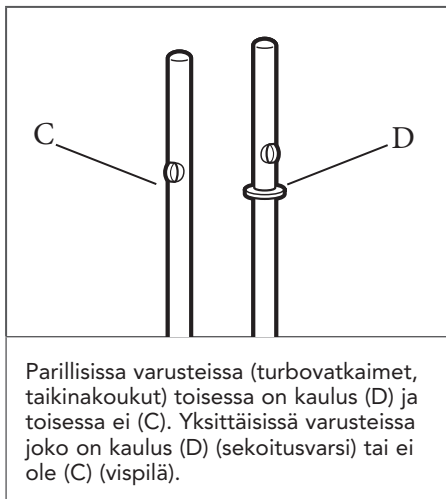
Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaimeja.

Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa laiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.

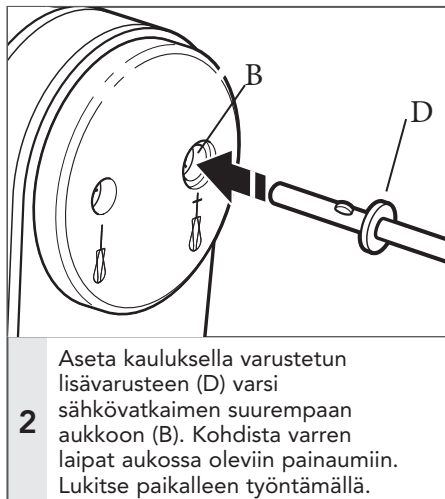
TÄRKEÄÄ: Muista lukea tämän oppaan ohjeet sähkövatkaimen asianmukaisesta käytöstä ja noudattaa niitä.



- 1 Irrota sähkövatkaimen johto pistorasiasta.



Parillisissa varusteissa (turbovatkaimet, taikinakoukut) toisessa on kaulus (D) ja toisessa ei (C). Yksittäisissä varusteissa joko on kaulus (D) (sekoitusvarsi) tai ei ole (C) (vispilä).



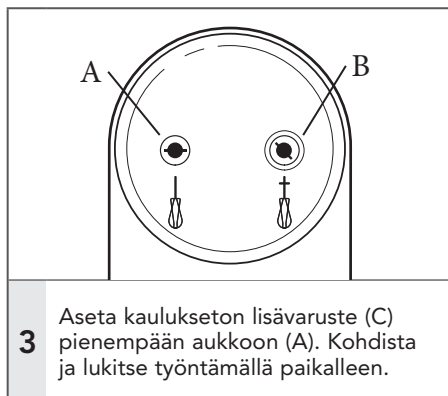
- 2 Aseta kauluksella varustetun lisävarusteen (D) varsi sähkövatkaimen suurempaan aukkoon (B). Kohdista varren laipat aukossa oleviin painaumiin. Lukitse paikalleen työntämällä.

HUOMAUTUS: Kauluksetonta lisävarustetta voi käyttää kummassa tahansa aukossa (A tai B). Kauluksella varustettua lisävarustetta voi käyttää vain suuremmassa aukossa (B).

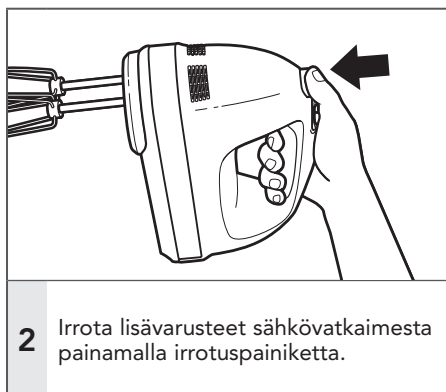
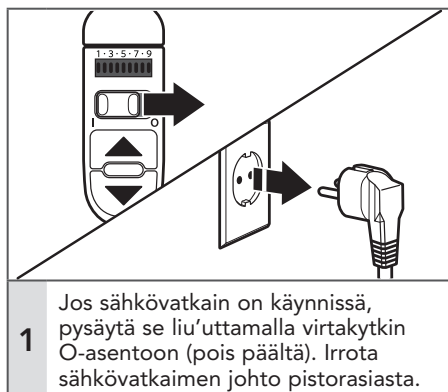




TUOTTEEN KOKOAMINEN



LISÄVARUSTEIDEN IRROTTAMINEN





TUOTTEEN KÄYTTÖ

NOPEUSSÄÄTIMEN KÄYTTÄMINEN

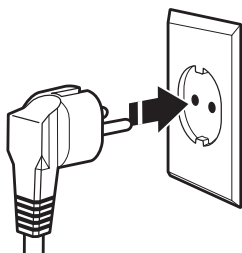
VAROITUS

Loukkaantumisriski

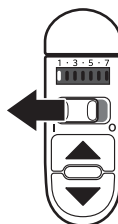
Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaisia.

Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.

KitchenAid-sähkövatkain vatkaa nopeammin ja perusteellisemmin kuin useimmat muut sähkövatkaimet. Siksi vatkausaikaa on lyhennettävä useimmissa resepteissä, jotta ei vatkattaisi liikaa. Vatkausaika on lyhyempi, koska vatkaimet ovat suuremmat. Määritä ihanteellinen vatkausaika tarkkailemalla taikinan koostumusta, kunnes se näyttää reseptin kuvauksen mukaiselta, kuten "sileältä ja kuohkealta". Voit käyttää Nopeussäätimen käyttö -taulukkoa apuna parhaan sekoitusnopeuden valinnassa.



- 1** Kytke sähkövatkaimen johto pistorasiaan.

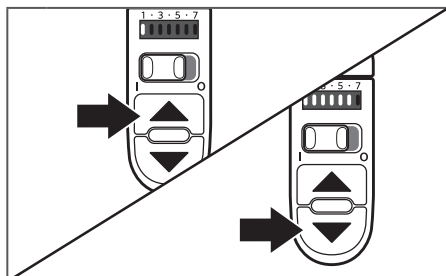


- 2** Liu'uta virtakytkin I-asentoon (päällä). Moottori käynnistyy automaattisesti nopeudella 1, ja merkivalo syttyy kohdassa "1".



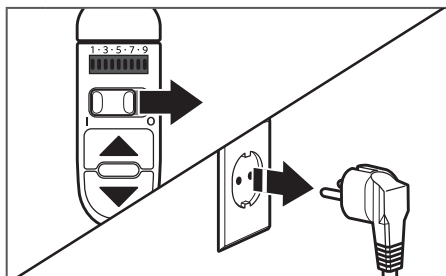


TUOTTEEN KÄYTTÖ



3

Lisää sekoitusnopeutta painamalla YLOS-nuolipainiketta haluttuun nopeuteen asti. Vähennä sekoitusnopeutta tarvittaessa painamalla ALAS-nuolinäppäintä. Katso lisätietoja kohdasta "Nopeussäätimen käyttö".



4

Kun sekoittaminen on valmis, liu'uta virtakytkin O-asentoon (pois päältä). Irrota sähkövatkaimen johto pistorasiasta ennen lisävarusteiden irrottamista.

SUOMI

HUOMAUTUS: Sähkövatkain käynnistyy automaattisesti 1-nopeudella aina kun se laitetaan päälle riippumatta siitä, millä nopeusasetuksella vatkain on silloin, kun se sammutetaan.



KUNNOSSAPITO JA PUHDISTUS

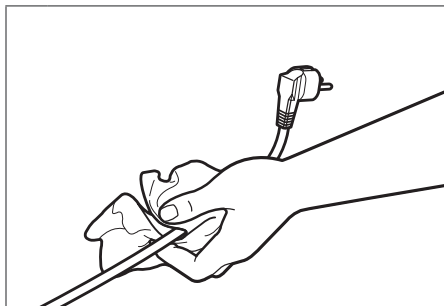
SÄHKÖVATKAIMEN RUNGON PUHDISTAMINEN

VAROITUS

Loukkaantumisriski

Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaimia.

Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.



1

Irrota aina sähkövatkaimen johto pistorasiasta ennen puhdistusta. Pyyhi virtajohto ja johdon pidike kostealla liinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla.

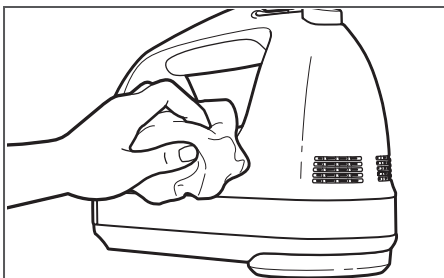
VAROITUS



Sähköiskun vaara

Älä laita laitetta veteen.

Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa kuoleman tai sähköiskun.



2

Pyyhi sähkövatkain kostealla liinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla.

HUOMAUTUS: Älä upota sähkövatkainta veteen.





KUNNOSSAPITO JA PUHDISTUS

LISÄVARUSTEIDEN PUHDISTAMINEN



Irrota aina sähkövatkaimen lisävarusteet ennen puhdistusta. Pese astianpesukoneessa tai käsin lämpimällä pesuainevedellä. Huuhtelee ja kuivaa.

SÄILYTYSPUSSIN PUHDISTAMINEN



Lämmin konepesu, kevyt rumpukuivaus. Voi myös pyyhkiä puhtaaksi lämpimällä pesuainevedellä kostutetulla liinalla.

VIANETSINTÄ

Jos sähkövatkaimen tulee häiriö tai se ei toimi:

Kokeile ensin tässä ehdotettuja ratkaisuja, niin laitetta ei välttämättä tarvitse viedä maksulliseen huoltoon.

1. Onko sähkövatkaimen johto pistorasiassa?
2. Onko sulake kunnossa virtapiirissä, jossa sähkövatkainta käytetään? Voit tarkistaa sulakekaapista, että sulake ei ole palanut.

3. Kokeile irrottaa sähkövatkaimen johto ja kytke se takaisin.

Jos ongelma ei korjaannu: Katso kohta "KitchenAid takuuehdot ("Takuu")". Älä palauta sähkövatkainta vähittäiskauppaan. Ne eivät tarjoa huoltopalveluita.



KITCHENAID TAKUUEHDOT ("TAKUU")

KitchenAid Europa, Inc., jonka osoite on Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("**Takuun antaja**") myöntää loppuasiakkaalle, joka on kuluttaja, seuraavien ehtojen mukaisen Takuun.

Takuu täydentää loppukäyttäjän lakisääteisiä takuuoikeuksia suhteessa tuotteen myyjään eikä rajoita niitä eikä vaikuta niihin, Suomen kuluttajansuojalain mukaisesti (38/1978).

1) TAKUUN LAAJUUS JA EHDOT

a) Takuun antaja myöntää takuun takuunsaajan tuotteille, jotka on mainittu osassa 1.b) ja jotka kuluttaja on ostanut KitchenAid-Groupiin kuuluvalta myyjältä tai yritykseltä Euroopan talousalueen maassa, Moldovassa, Montenegrossa, Venäjällä, Sveitsissä tai Turkissa.

b) Takuuaika määräytyy ostetun tuotteen mukaan seuraavasti:

5KHM7210, 5KHM9212 Kahden vuoden täysi takuu ostopäivästä lukien.

c) Takuuaika alkaa ostopäivästä eli päivästä, jolloin kuluttaja osti tuotteen KitchenAid-Groupiin kuuluvalta myyjältä tai yritykseltä.

d) Takuu kattaa tuotteen virheettömyyden.

e) Takuun antaja tarjoaa kuluttajalle tämän Takuun puitteissa seuraavia palveluja takuun antajan valinnan mukaan, jos virhe ilmenee Takuuajan kuluessa:

- viallisen tuotteen tai tuotteen osan korjaus tai

- viallisen tuotteen tai tuotteen osan vaihto. Jos tuotetta ei ole enää saatavilla, Takuun antajalla on oikeus vaihtaa tuote arvoltaan vastaavaan tai kalliimpaan.

f) Jos kuluttaja haluaa tehdä takuuvaatimuksen, hänen on otettava yhteys maakohtaiseen KitchenAidin asiakaspalvelukeskukseen tai suoraan Takuun antajaan, jonka osoite on KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium; sähköpostiosoite: CONSUMERCARE.FI@kitchenaid.eu / puhelin: **00 800 381 040 26**

g) Takuun antaja vastaa korjauskuluista, kuten varaosista ja virheettömän tuotteen tai tuotteen osan toimituskuluista. Lisäksi Takuun antaja vastaa viallisen tuotteen tai tuotteen osan palautuskuluista, jos Takuun antaja tai maakohtainen KitchenAid-asiakaspalvelukeskus on pyytänyt viallisen tuotteen tai tuotteen osan palauttamista.

h) Asiakkaan on esitettävä tuotteen ostokuitti tai -lasku voidakseen tehdä takuuvaatimuksen.

2) TAKUUN RAJOITUKSET

a) Takuu koskee ainoastaan tuotteiden yksityiskäyttöä, ei ammattikäyttöä eikä kaupallista käyttöä.

b) Takuu ei kata normaalia kulumista, virheellistä käyttöä tai väärinkäyttöä, käyttöohjeiden laiminlyöntiä, tuotteen käyttöä väärällä jännitteellä, asennusta ja käyttöä sovellettavien sähkövaatimusten vastaisesti eikä liiallisen voiman käyttöä (kuten iskuja).

c) Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on muokattu tai muunneltu esimerkiksi 120 voltin tuotteesta 220–240 voltin tuotteeksi.





KITCHENAID TAKUUEHDOT ("TAKUU")

d) Takuuhuollot eivät jatku Takuuajan jälkeen eikä takuhuollosta ala uusi Takuuaika. Asennettujen varaosien Takuuaika päättyy koko tuotteen Takuuajan päättyessä.

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

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Rekisteröi uusi KitchenAid-tuotteesi nyt: <http://www.kitchenaid.eu/register>







DELE OG TILBEHØR

Håndtag med blødt greb

Hastighedskontrol

Udløserknop

Luft Ventilationskanaler

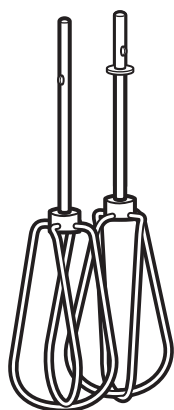
Ledningsholder

Støtte

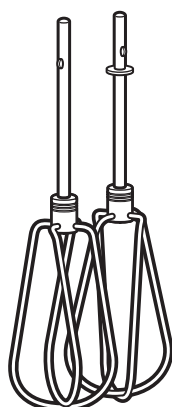
Ledning med drejeled

Opbevaringspose

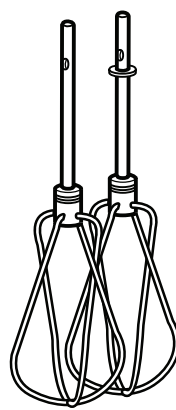
DANSK



Turbopiskeris



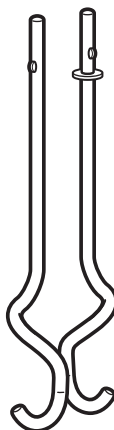
Turbopiskeris II



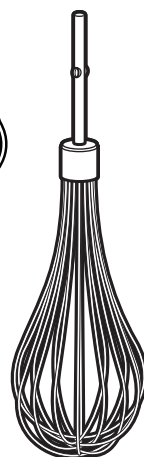
Artisan-piskeris
(kun inkluderet
i professionelle
modeller)



Blenderstav



Dejkroge

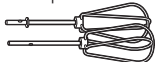
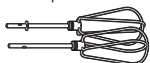
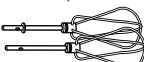


Piskeris med
16 tråde



DELE OG TILBEHØR

TILBEHØRSGUIDE

TILBEHØR	ANVENDELSER	INKLUDERET I MODEL	
		5KHM7210	5KHM9212
 Turbopiskeris	Småkagedej		
 Turbopiskeris II	Småkagedej	•	
 Artisan-piskeris*	Småkagedej		•
 Blenderstav	smoothies milkshakes saucer salatdressing		•
 Dejkroge	gærdeje til brød		•
 Piskeris med 16 tråde	flødeskum stiftpiskede æggehvider saucer desserter	•	•
 opbevaringspose*	til at opbevare tilbehøret		•

* Sælges ikke som tilbehør.





PRODUKTSIKKERHED

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

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



Her vises sikkerhedssymbolet.

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

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



FARE

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



ADVARSEL

Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne

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

DANSK

VIGTIGE

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Nårdu bruger elektriske apparater bør grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner. Misbrug af apparatet kan medføre personskade.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må håndmixeren ikke anbringes i vand eller anden væske.
3. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller mangel på nødvendig erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.
4. Gælder kun Europa: Dette apparat må ikke anvendes af børn. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
5. Gælder kun i Europa: Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er instrueret i og forstår sikker brug af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet.
6. Børn skal være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
7. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko for fare.
8. Lad aldrig apparatet være uden opsyn mens det er i drift.
9. Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, før montering eller demontering af dele samt før rengøring. Tag fat i stikket og træk det ud af stikkontakten for at frakoble håndmixeren. Træk aldrig gennem ledningen.





PRODUKTSIKKERHED

10. Undgå at komme i kontakt med bevægelige dele. Hold hænder, hår og tøj samt grydeskeer og andre redskaber væk fra tilbehør under drift for at mindske risikoen for skader på personer og/eller skader på apparatet.
11. Brug ikke apparatet med hverken ledning eller stik, der er beskadiget, eller efter apparatet har vist fejlfunktion eller har været tabt eller er beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til det nærmeste autoriserede servicecenter, så det kan blive undersøgt, repareret eller justeret.
12. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet.
13. Lad ikke ledningen komme i kontakt med varme overflader, herunder komfuret.
14. Anvendelse af tilbehør som ikke er anbefalet eller solgt af KitchenAid kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
15. Brug ikke apparatet udendørs.
16. Fjern eventuelt tilbehør fra håndmixeren før rengøring.
17. Der henvises til afsnittet "Vedligeholdelse og rengøring" for instruktioner om rengøring af overflader, som har været i kontakt med fødevarer.
18. Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug og lignende applikationer såsom:
 - personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - gårde;
 - af gæster på hoteller, moteller og lignende boligmiljøer;
 - bed&breakfast-lignende miljøer.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Vejledning er også tilgængelig online. Gå til vores website på:

www.KitchenAid.eu





PRODUKTSIKKERHED

ELEKTRISKE KRAV

Spænding: 220-240 VAC

Frekvens: 50-60 Hz

Wattforbrug: 85 watt

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

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE APPARATER

Bortskaffelse af emballage

Indpakningsmaterialet er 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.

Ophugning af produktet

- Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

- Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og

folkesundheden, der ellers kunne forårsages af uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.



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

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

DANSK

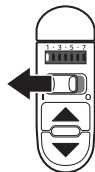
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Dette apparat er designet, konstrueret og distribueret i overensstemmelse med sikkerhedskravene i EU-direktiverne: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC og 2011/65/EU (RoHS-direktiv).



GUIDE TIL ANBEFALEDE HASTIGHEDER

HÅNDMIXERE MED SYV HASTIGHEDER



Håndmixeren med syv hastigheder starter altid på laveste hastighed (Hastighed 1). Skift til højere hastigheder, hvis det ønskes. Hastighedsindikatorkontrollen lyser med det tilsvarende tal for den aktuelle hastighed.

HASTIGHED	VEDHÆFTET FIL	BESKRIVELSE
1		Bruges til langsom omrøring, blanding og start af alle former for omrøring. Brug denne hastighed til at røre nødder, chokoladestykker, revet ost, løg, oliven og andre små ingredienser i en blanding. Bland mel og andre tørre ingredienser med væsker eller andre fugtige blandinger. Hjælper med at forhindre ingredienserne i at pjaske ud over skålen.
2		Bland pandekagedej.
3		Bland tyk dej, såsom småkagedej. Bland let smørbar flødeost. Omrør dej og gelatinblandinger.
4		Bland tykke flødeostblandinger. Mos kartofler eller squash.
5		Bland muffins, hurtige brød, brøddeje, kagedeje og glasurer. Rør smør og sukker.
6		Pisk tykke fløde- og mousseblandinger.
7		Pisk æggehvider og marengsblandinger.

BEMÆRK: Brug dejkrogene ved omrøring og æltning af gærdej til brød (SOLGT SEPARAT). Turbopiskeriset er ikke beregnet til dette formål.





GUIDE TIL ANBEFALEDE HASTIGHEDER

HÅNDMIXEREN MED NI HASTIGHEDER



Håndmixeren med ni hastigheder starter altid på laveste hastighed (Hastighed 1). Skift til højere hastigheder, hvis det ønskes. Hastighedsindikatorkontrollen lyser med det tilsvarende tal for den aktuelle hastighed.

HASTIGHED	VEDHÆFTET FIL	BESKRIVELSE
1		Bruges til langsom omrøring, blanding og start af alle former for omrøring. Brug denne hastighed til at røre nødder, chokoladestykker, revet ost, løg, oliven og andre små ingredienser i en blanding.
2		Bland mel og andre tørre ingredienser med væsker eller andre fugtige blandinger. Ælt gærdej (brøddøj, pizzadej) med dejkrogene.
3		Bland løbende lagkager, såsom pandekage eller ævle brød.
4		Bland tyk dej såsom småkage- eller kiksedej.
5		Bland tyk dej såsom muffin- eller kagedej. Mos kartofler eller squash.
6		Rør smør og sukker. Bland glasurer.
7		Færdiggør omrøring af kagedej og andre dejblandinger.
8		Flødeskum og mousseblandinger. Bland væsker (milkshakes, saucer) og emulgør salatdressinger.
9		Pisk æggehvinder og marengsblandinger. Bland væsker (milkshakes, saucer) og emulgør salatdressinger.

DANSK

BEMÆRK: Brug dejkrogene ved omrøring og æltning af gærdej til brød. Turbopiskeriset er ikke beregnet til dette formål.



SAMLING AF PRODUKTET

MONTERING AF TILBEHØR

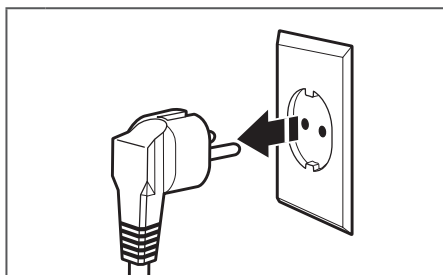
⚠ ADVARSEL

Risiko for kvæstelser

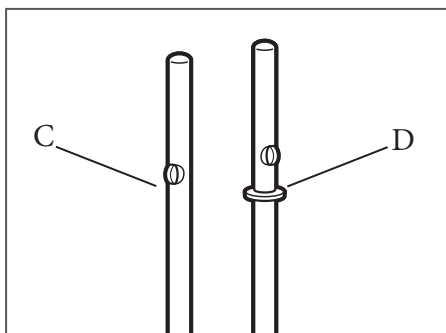
Træk stikket ud af stikkontakten,
før du rører ved piskerisene.

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

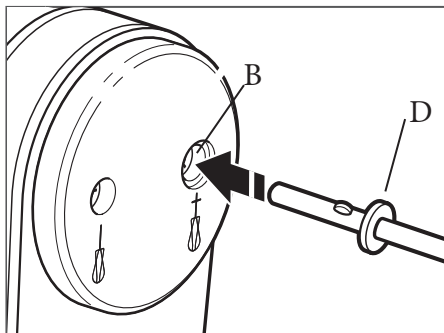
VIGTIGT: Sørg for at læse og følge
instruktionerne i denne vejledning
for korrekt brug af håndmixeren.



1 Træk håndmixeren fra stikkontakten.



Tilbehør i par (turbopiskeris, dejkroge)
består af en tilbehørsdel med en krans
(D) og en uden (C). Tilbehør i én del har
enten en krans (D) (blenderstav) eller
ingen krans (C) (piskeris).



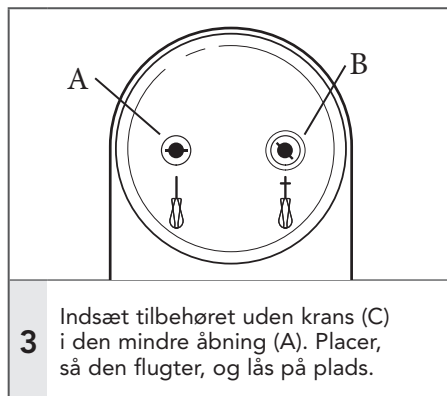
2 Indsæt tilbehøret med krave
(D) i den større åbning (B) på
håndmixeren. Placer flangerne, så
de flugter med hullerne i åbningen.
Skub for at låse på plads.

BEMÆRK: En tilbehørsaksel uden en
krans kan bruges i begge åbninger (A eller
B). Tilbehørsaksler med en krans må kun
bruges i den større åbning (B).



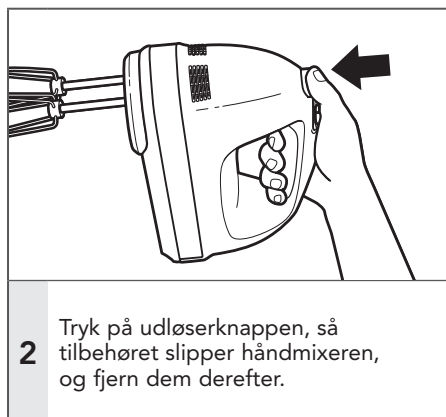


SAMLING AF PRODUKTET



DANSK

SÅDAN FJERNER DU TILBEHØR





PRODUKTANVENDELSE

BETJENING AF HASTIGHEDSKONTROLLEN

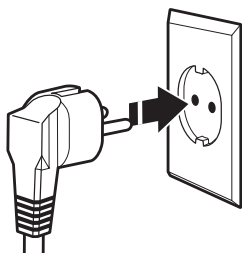
⚠ ADVARSEL

Risiko for kvæstelser

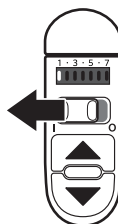
Træk stikket ud af stikkontakten, før du rører ved piskerisene.

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

Denne håndmixer fra KitchenAid er hurtigere og grundigere end de fleste andre elektriske håndmixere. Derfor skal omrøringstiden i de fleste opskrifter reduceres, så der ikke omrøres for længe. Omrøringstiden er kortere pga. større piskeris. Se på dejen eller blandingen, og pisk 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 omrøringsetid. Se afsnittet "Oversigt over hastigheder" vedrørende valg af de bedste omrøringshastigheder.



1 Tilslut håndmixeren til en stikkontakt.

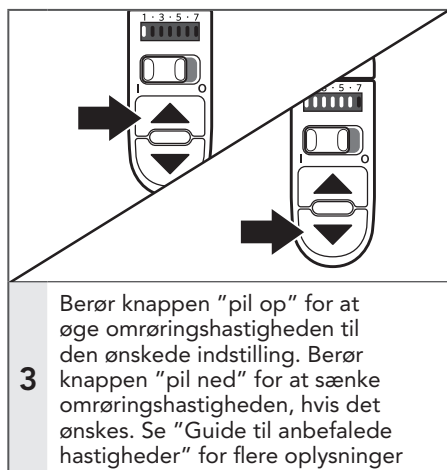


2 Skub strømknappen til placeringen "1" (ON). Motoren starter automatisk på Hastighed 1, og "1" på hastighedskontrollen vil lyse.





PRODUKTANVENDELSE



DANSK

BEMÆRK: Håndmixeren starter automatisk på Hastighed 1, når den tændes, uanset hastighedsindstillingen, da den blev slukket.



VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

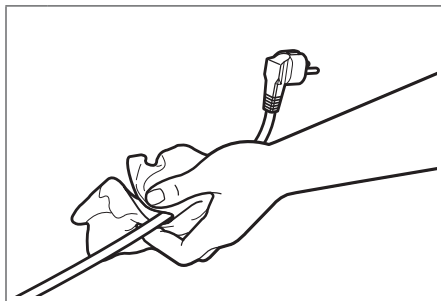
RENGØRING AF HÅNDMIXERENS MOTORDEL

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

Håndmixeren skal altid frakobles elektricitet før rengøring. Tør strømledning og ledningsholder med en fugtig klud. Tør med en blød klud.

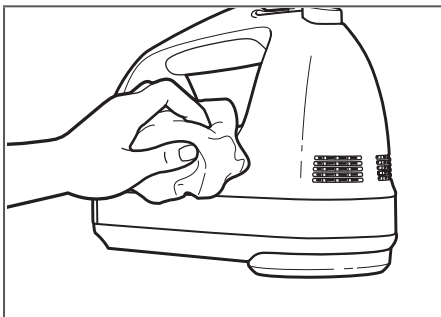
ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Må ikke nedsænkes i vand.

Dette kan resultere i død eller elektrisk stød.



2

Tør håndmixeren med en fugtig klud. Tør med en blød klud.

BEMÆRK: Håndmixeren må ikke nedsænkes i vand.





VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

RENGØRING AF TILBEHØR



Fjern altid tilbehør fra håndmixeren inden rengøring. Vask i opvaskemaskine eller i hånden i varmt sæbevand. Skyl og tør.

RENGØRING AF OPBEVARINGSSPOSE



Maskinvaskes i varmt vand, tørretumbles på lav volume. Eller rengør med en varm sæbeklud.

DANSK

FEJLFINDING

Hvis håndmixeren ikke fungerer korrekt eller ikke starter:

Prøv først forslagene herfra, så evt. serviceudgifter kan undgås.

1. Er håndmixeren tilsluttet en tændt stikkontakt
2. Er sikringen i håndmixerens kredsløb i orden? Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre at det er tilsluttet.

3. Prøv at koble håndmixeren fra, og derefter til igen.

Hvis problemet ikke kan løses:
Se afsnittet "Vilkår for KitchenAids garanti ("Garanti")". Du skal ikke returnere håndmixeren til forhandleren idet detailhandlere ikke yder service.



VILKÅR FOR KITCHENAIDS GARANTI ("GARANTI")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien ("Garant") giver slutkunden, som er forbruger, en Garanti i henhold til følgende vilkår.

Garantien gælder ud over og begrænser ikke slutkundens lovbestemte garantirettigheder over for sælgeren af produktet. I henhold til den danske købelov (Lbkg 2014-02-17 nr. 140) og den danske forbrugeraftalelov har forbrugeren ret til inden for en periode på 2 år at give meddelelse om mangler, i hvilket fald forbrugeren har ret til enten at kræve reparation eller udskiftning af et defekt produkt. I de første 6 måneder efter købet anses en defekt for at være eksisterende på købstidspunktet, medmindre sælgeren beviser andet.

1) GARANTIENS OMFANG OG BETINGELSER

a) Garantien giver garanti for de i sektion 1.b) nævnte produkter, som en forbruger har købt hos en sælger eller et firma i KitchenAid-gruppen i landene i det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde, Moldova, Montenegro, Rusland, Schweiz eller Tyrkiet.

b) Garantiperioden afhænger af det købte produkt og er som følger:

5KHM7210, 5KHM9212 To års fuld garanti fra købsdatoen.

c) Garantiperioden begynder på købsdatoen, dvs. den dato, hvor en forbruger købt produktet hos en forhandler eller et firma i KitchenAid-gruppen.

d) Garantien dækker produktets fejlfrie beskaffenhed.

e) Garantien skal efter garantigiverens valg yde følgende tjenester for forbrugeren, hvis der opstår en fejl i garantiperioden:

- Reparation af det defekte produkt eller den defekte produkt del eller

- Udskiftning af det defekte produkt eller den defekte produkt del. Hvis et produkt ikke længere er tilgængeligt, er Garantien berettiget til at ombytte produktet til et produkt af samme eller højere værdi.

f) Hvis forbrugeren ønsker at fremsætte et krav i henhold til garantien, skal forbrugeren kontakte det landespecifikke KitchenAid-servicecenter eller Garantien direkte på KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, boks 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien. E-mail-adresse: CONSUMERCARE.DK@kitchenaid.eu/telefonnummer:

00 800 381 040 26

g) Omkostningerne ved reparation, herunder reservedele, og portoomkostningerne ved levering af et mangelfrit produkt eller en mangelfuld produkt del afholdes af Garantien. Garantien skal også afholde portoomkostningerne ved returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt del, hvis Garantien eller det landespecifikke KitchenAid-kundeservicecenter har anmodet om returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt del. Forbrugeren skal dog afholde omkostningerne ved passende emballage til returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt del.

h) For at kunne fremsætte et krav i henhold til garantien skal forbrugeren fremvise kvitteringen eller fakturaen for købet af produktet.

2) BEGRÆNSNINGER AF GARANTIE

a) Garantien gælder kun for produkter, der anvendes til private formål og ikke til erhvervsmæssige eller kommercielle formål.





VILKÅR FOR KITCHENAIDS GARANTI ("GARANTI")

b) Garantien gælder ikke ved normal slitage, forkert brug eller misbrug, manglende overholdelse af brugsvejledningen, brug af produktet ved forkert elektrisk spænding, installation og drift i strid med gældende elektriske bestemmelser og brug af kraft (f.eks. slag).

c) Garantien gælder ikke, hvis produktet er blevet ændret eller konverteret, f.eks. fra 120 V-produkter til 220-240 V-produkter.

d) Tjenesteydelser i henhold til Garantien forlænger ikke garantiperioden og indleder heller ikke en ny garantiperiode. Garantien ophører efter udløbet af den oprindelige garantiperiode. Garantiperioden for installerede reservedele udløber med garantiperioden for hele produktet.

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

PRODUKTREGISTRERING

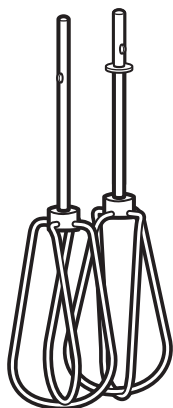
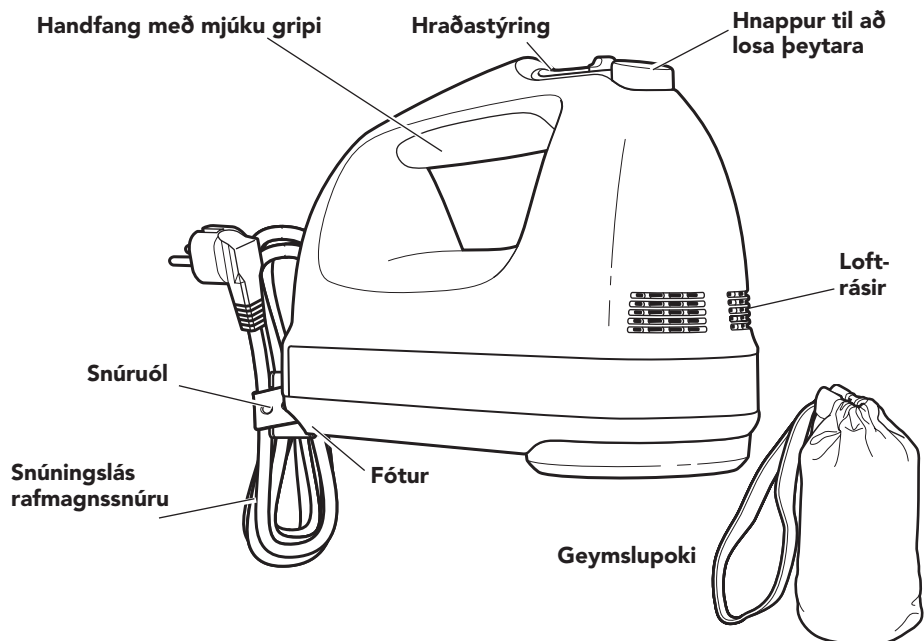
Registrer dit nye KitchenAid-apparat nu: <http://www.kitchenaid.eu/register>



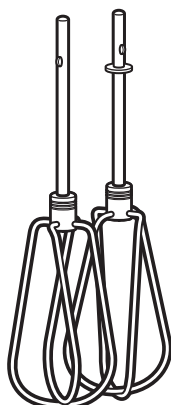




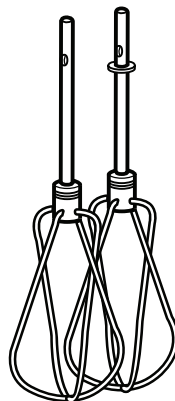
HLUTAR OG FYLGIHLUTIR



Aukahlutir
túrbóþeytara



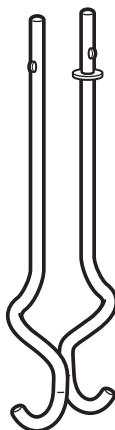
Aukahlutir II
túrbóþeytara



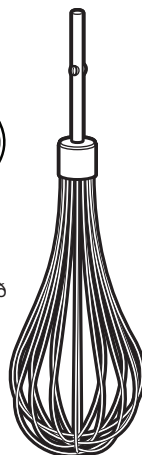
Artisan Beater
fylgihlutir
(Aðeins innifalið með
atvinnu gerðum)



Blöndunarstöng



Hnoðkrókar



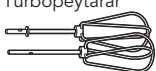
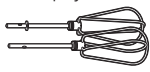
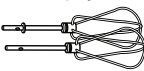
16 víra þískur





HLUTAR OG FYLGIHLUTIR

LEIÐARVÍSIR FYLGIHLUTA

FYLGIHLUTIR	NOTKUN	INNIFALIÐ MEÐ GERÐ	
		KHM7210	KHM9212
	smákökudeig kökudeig		
	smákökudeig kökudeig	•	
	smákökudeig kökudeig		•
	smoothie-drykkir mjólkurhristingar sósur salatsósa		•
	gerbrauðsdeig		•
	þeyttur rjómi þeyttar eggjahvítur hvítar sósur búðingar	•	•
	til að geyma fylgihluti		•

* Ekki selt sem fylgihlutur.





VÖRUÖRYGGI

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áríðandi er að lesa öll öryggisfyrirmæli og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvörðunartákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvörðunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

! HÆTTA

Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.

! VIÐVÖRUN

Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, segja þér hvernig draga á úr hættu á meiðslum og segja þér hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

ÍSLENSKA

MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI

Þegar rafmagnstæki eru notaðar skal alltaf fylgja grundvallar öryggisráðstöfunum, þar á meðal eftirfarandi:

1. Lestu allar leiðbeiningar. Misnotkun á tækjum getur valdið meiðslum.
2. Aldrei má setja tækið í vatn eða annan vökva því það getur valdið raflosti.
3. Þetta tæki er ekki ætlað til notkunar af einstaklingum (þ.m.t. börnum) með skerta líkamlega-, skyn- eða andlega getu eða sem skortir reynslu og þekkingu nema þau hafi fengið eftirlit eða leiðbeiningar um notkun tækisins af þeim sem bera ábyrgð á öryggi þeirra.
4. Aðeins Evrópa: Börn skulu ekki nota þetta tæki. Geymið tækið og snúruna þar sem börn ná ekki til.
5. Aðeins Evrópa: Einstaklingar 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.
6. Börn skulu vera undir eftirliti til að tryggja að þau leki sér ekki með tækið.
7. Ef rafmagnssnúran er skemmd verður að skipt henni út af framleiðanda, þjónustufulltrúa hans eða sambærilegum hæfum einstaklingi til að koma í veg fyrir hættu.
8. Skiljið aldrei tækið án eftirlits meðan það er í notkun.
9. SLÖKKVIÐ á tækinu og takið það úr sambandi við úttakið þegar það er ekki í notkun, áður en þú setur það upp eða tekur í sundur og áður en þú hreinsar það. Til að taka úr sambandi skaltu grípa um klónna og draga úr innstungunni. Togið aldrei í snúruna.





VÖRUÖRYGGI

10. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast. Til að koma í veg fyrir slys á fólki og/ eða skemmdir á tækinu á að halda höndum, hári og fatnaði, sem og sleifum og öðrum áhöldum, frá öllum fylgihlutum meðan á notkun stendur.
11. Ekki skal nota nein tæki með skemmdar snúrur eða klær eða eftir að tækið hefur bilað, dottið eða skemmst á nokkurn annan hátt. Skilið tækinu til næsta viðurkenndrar þjónustumiðstöðvar til skoðunar, viðgerðar eða stillingar á rafmagns- eða vélrænum búnaði.
12. Ekki láta snúruna hanga fram af borði eða bekk.
13. Ekki láta snúruna snerta heita fleti, þar með talin eldavélin.
14. Notkun aukahluta sem KitchenAid hvorki mælir með né selur getur valdið eldsvoða, raflosti eða slysi.
15. Ekki nota tækið utanhúss.
16. Fjarlægðu alla fylgihluti af handþeytaranum fyrir þvott.
17. Sjá kaflann um „Umhirða og hreinsun“ fyrir leiðbeiningar um að hreinsa yfirborðin í snertingu við mat.
18. Þessi vara er ætluð til heimilisnota. Þetta tæki er ætlað til heimilisnota og svipaðra nota, svo sem:
 - starfsfólk eldhúsa í verslunum, skrifstofum og öðru vinnuumhverfi
 - bóndabæjum;
 - af viðskiptavinum á hótelum, gistihúsum og öðru íbúðarhúsnæði;
 - bændagistingu og svipuðu umhverfi.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Einnig má finna leiðbeiningar á netinu á vefsíðu okkar:
www.KitchenAid.eu



VÖRUÖRYGGI

KRÖFUR UM RAFMAGN

Spenna: 220-240 volt

Tíðni: 50-60 Hertz

Rafafl: 85 vött

ATH.: Ef klóin passar ekki við innstunguna skaltu hafa samband við löggildan rafvirkja. Ekki breyta tenglinum á neinn hátt. Ekki nota millistykki.

FÖRGUN RAFBÚNAÐARÚRGANGS

Förgumbúðæfnis

Umbúðæfnið er endurvinnanlegt og er merkt með endurvinnslutákninu (♻️). Því verður að farga hinum ýmsu hlutum umbúðæfnisins 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/EB 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.

- Tákn  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, heimilissorpförgunarbýðjónustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.

ÍSLENSKA

SAMRÆMISYFIRLÝSING

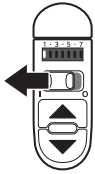
Þetta heimilistæki hefur verið hannað, smíðað og því dreift í fylgni við öryggiskröfur tilskipana ESB: 2014/35/ESB, 2014/30/ESB, 2009/125/EB og 2011/65/ESB (RoHS-tilskipun).





LEIÐARVÍSIR UM HRAÐSTÝRINGU

7 HRAÐA HANDPEYTARAR



7 hraða handpeytarinn byrjar alltaf á minnsta hraða (Hraði 1). Bættu við hraðann eftir því sem þarf, vísir hraðastýringarstillingar lýsir upp með samsvarandi tölu fyrir hvern hraða.

HRAÐI	FYLGIHLOTUR	LÝSING
1		Fyrir hæga hræringu, blöndun og byrjun allrar vinnslu. Notaðu þennan hraða til að hræra saman við hnetum, súkkulaðibitum, rifnum osti, lauk, ólífum og öðrum hráefnum í bitum. Hræra hveiti og önnur þurrefni saman við vökva eða aðrar rakar blöndur. Kemur í veg fyrir að innihaldsefni sullist út úr skálinni.
2		Hrærir pönnukökudeig.
3		Blanda þungar blöndur, eins og smákökudeig. Blandar léttu rjómaostaáleggi. Hrærir deig og matarlímsblöndur.
4		Blandar þungar rjómaostablöndur. Stappa kartöflur eða grasker.
5		Hrærir formkökur, brauð-, soppu-, kökudeig og glassúr. Blanda smjör og sykur.
6		Peyta rjóma og frauðbúðingablöndur.
7		Peyta eggjahvítur og marensblöndur.

ATH.: Til að blanda og hnoða brauðdeig skaltu nota hnoðkrókana (SELD SÉR). Túrbópeytararnir eru ekki hannaðir í þeim tilgangi.





LEIÐARVÍSIR UM HRAÐSTÝRINGU

9 HRAÐA HANDPEYSTARAR



9 hraða handpeytarinn byrjar alltaf á minnsta hraða (Hraði 1). Bættu við hraðann eftir því sem þarf; vísir hraðastýringarstillingar lýsir upp með samsvarandi tölu fyrir hvern hraða.

HRAÐI	FYLGHIHLUTUR	LÝSING
1		Fyrir hæga hræringu, blöndun og byrjun allrar vinnslu. Notaðu þennan hraða til að hræra saman við hnetum, súkkulaðibitum, rifnum osti, lauk, ólífum og öðrum hráefnum í bitum.
2		Hræra hveiti og önnur þurrrefni saman við vökva eða aðrar rakar blöndur. Hnoða gerdeig (brauð, pítsudeig) með deigkrókunum.
3		Hræra þunnar soppur, eins og pönnukökueða vöfludeig.
4		Blanda þungar blöndur, eins og smákökueða kexdeig.
5		Hræra þykkara deig, eins og formköku- eða kókudeig. Stappa kartöflur eða grasker.
6		Blanda smjör og sykur. Hræra glassúr.
7		Ljúka að hræra köku- og önnur deig.
8		Peypa rjóma og frauðbúðingablöndur. Hræra vökvablöndur (mjólkurhristinga, sósur) og fleyta salatsós.
9		Peypa eggjahvítur og marensblöndur. Hræra vökvablöndur (mjólkurhristinga, sósur) og fleyta salatsós.

ÍSLENSKA

ATH.: Til að blanda og hnoða brauðdeig skaltu nota hnoðkrókana. Túrbópeytararnir eru ekki hannaðir í þeim tilgangi.





SAMSETNING VÖRUNNAR

FYLGIGHLUTIR SETTIR Á

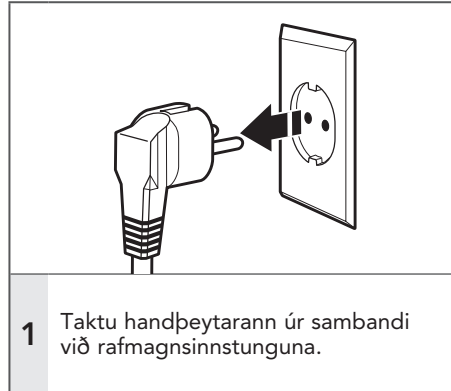
!VIÐVÖRUN

Slysaðætta

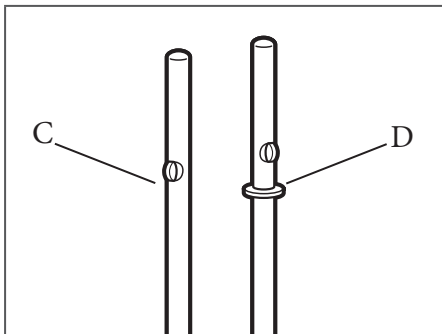
Taktu vélina úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

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

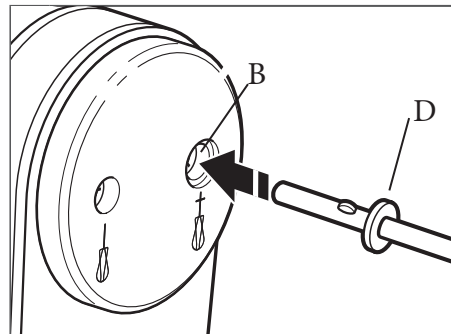
MIKILVÆGT: Gættu þess að lesa og fylgja sérstöku leiðbeiningunum í þessari handbók um rétta notkun handþeytarans.



- 1 Taktu handþeytarann úr sambandi við rafmagnsinnstunguna.



Samstæðir fylgihlutir (túrbóþeytarar, deigkrókar) innihalda einn fylgihlut með kraga (D) og einn án kraga (C). Einfaldir fylgihlutir koma með kraga (D) (blöndunarstöng) eða án kraga (C) (pískur).



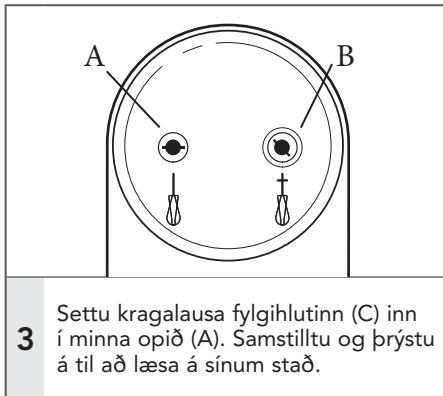
- 2 Settu fylgihlutaöxulinn með kragann (D) inn í stærra opið (B) á handþeytaranum. Samstilltu flansana á öxlinum við raufarnar í opinu. Þrýstu á til að læsa á sínum stað.

ATH.: Kragalausn fylgihlut má nota í hvort op sem er (A eða B). Fylgihluti með kraga má aðeins nota í stærra opinu (B).

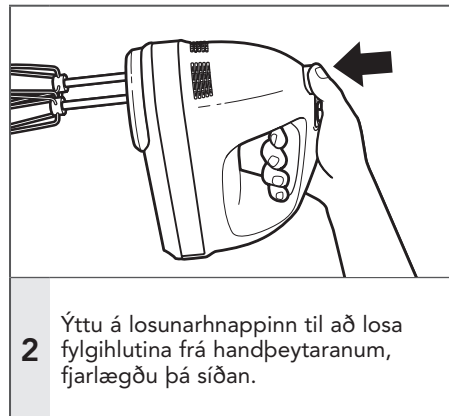
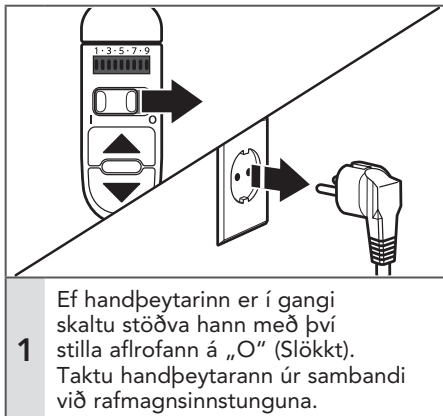




SAMSETNING VÖRUNNAR



AÐ FJARLÆGJA FYLGIHLUTINA



ÍSLENSKA





NOTKUN VÖRUNNAR

HRAÐSTÝRINGIN NOTUÐ

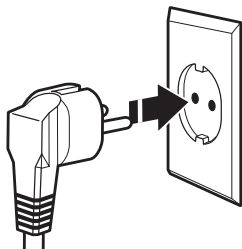
! VIÐVÖRUN

Slysaþætta

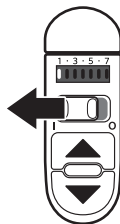
Taktu vélina úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

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

Þessi KitchenAid handþeytari vinnur hraðar og betur en flestir aðrir rafknúnir handþeytarar. Því verður að miða þeytingartíma uppskrifta við þetta til að koma í veg fyrir ofþeytingu. Tíminn sem tekur að þeyta er styttri vegna stærri þeytara. Til að aðstoða við að ákvarða upplagðan þeytingartíma verður að fylgjast með blöndunni eða deiginu og þeyta aðeins þangað til því útliti sem það á að hafa samkvæmt uppskriftinni, t.d. „mjúkt og kremað“ er náð. Til að velja bestu þeytingarhraðana skal nota hlutann „Leiðarvísir um hraðastýringu“.



- 1 Settu handþeytarann í samband við rafmagnsinnstungu.

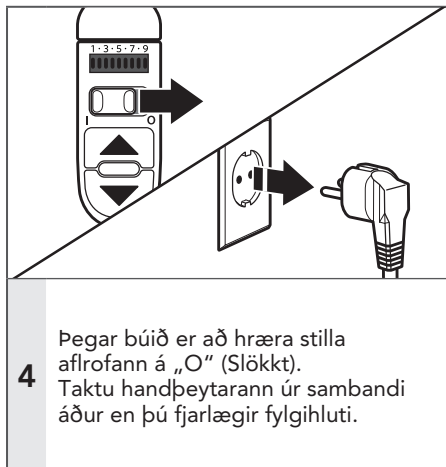
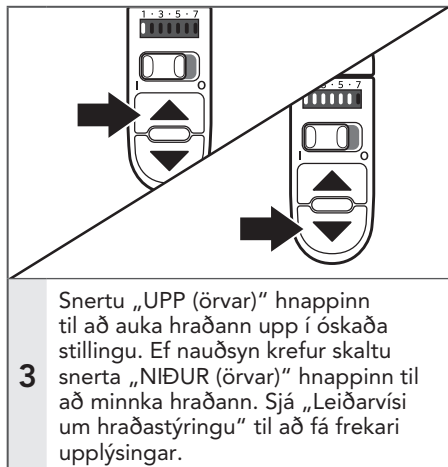


- 2 Stilltu aflrofann á „1“ (KVEIKT). Mótorinn fer sjálfvirk í gang á Hraða 1 og „1“ lýsist upp á vísi hraðastýringar.





NOTKUN VÖRUNNAR



ATH.: Handþeytarinn byrjar sjálfvirkt á Hraða 1 í hvert sinn sem kveikt er á honum, burtséð frá hraðastillingunni á þeim tíma sem slökkt var á þeytaranum.

ÍSLENSKA



UMHIRÐA OG HREINSUN

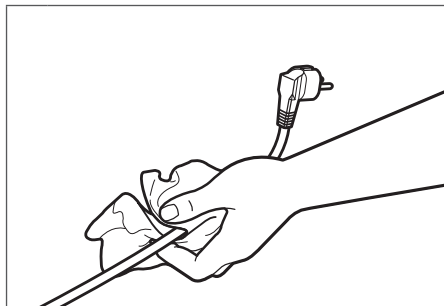
AÐ HREINSA HANDPEYтарANN

!VIÐVÖRUN

Slysaþætta

Taktu vélina úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

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



1

Taktu alltaf handþeytarann úr sambandi fyrir hreinsun. Þurrkaðu rafmagnssnúruna og snúruólina með rökum klút. Þurrkaðu með mjúkum klút.

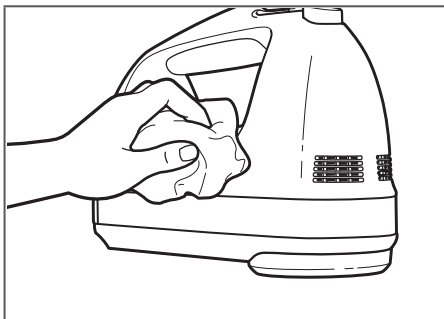
!VIÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Ekki setja í vatn.

Það getur leitt til dauða eða rafloss.



2

Þurrkaðu handþeytarann með rökum klút. Þurrkaðu með mjúkum klút.

ATH.: Ekki setja handþeytarann í vatn.





UMHIRÐA OG HREINSUN

AÐ HREINSA FYLGIHLUTINA



Fjarlægðu alltaf alla fylgihluti af handþeytaranum fyrir hreinsun þvoði í uppþvottavél eða höndum með volgu sápuvatni. Skolaðu og þurrkaðu.

AÐ HREINSA GEYMSLUPOKANN



Heitt í uppþvottavél, þurrkari lágt. Eða þurrkið með heitum klút með sápu.

BILANALEIT

Ef handþeytarinn bilar eða fer ekki í gang:

Fyrst skaltu reyna lausnirnar sem stungið er upp á hér til að geta forðast hugsanlegan kostnað við þjónustu

1. Er handþeytarinn í sambandi?
2. Er öryggið fyrir innstunguna sem handþeytarinn notar í lagi? Ef þú ert með útsláttarrofa skaltu ganga úr skugga um að rásin sé lokuð.

3. Taktu handþeytarann úr sambandi og settu hann síðan aftur í samband.

Ef ekki er hægt að leysa vandamálið: Sjá kaflann um „Ábyrgðarskilmálar KitchenAid („Ábyrgð“)“. Ekki skila handþeytaranum aftur til söluaðila; þeir veita ekki þjónustuna.



ÁBYRGÐARSKILMÁLAR KITCHENAID („ÁBYRGÐ“)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgíu („ábyrgðaraðili“) veitir lokakaupanda, sem er neytandi, ábyrgð samkvæmt eftirfarandi skilmálum.

Ábyrgðin er viðbót við lögbundin ábyrgðaréttindi lokakaupanda gagnvart seljanda vörunnar og hefur engar takmarkanir eða áhrif á þau. Í stuttu máli kemur fram í lögum nr. 48/2003 um neytendakaup að vörur verði að vera í því ástandi sem þeim er lýst, hæfar fyrir tilgang sinn og af fullnægjandi gæðum. Ef í ljós kemur að varan er gölluð verður neytandi að tilkynna seljanda um gallann án óþarfa tafa. Neytandi hefur aldrei skemmri tíma en tvo mánuði til að leggja fram kvörtun.

Lög númer 48/2003 um neytendakaup skýra einnig frá ákveðnum ráðstöfunum sem neytandi getur notað til að vernda rétt sinn, svo sem:

- Að halda aftur af greiðslu.
- Val á milli leiðréttingar eða nýrrar afhendingar.
- Beiðni um afslátt.
- Beiðni um riftun.
- Bótakröfur.

Þessi réttindi eru háð ákveðnum undantekningum. Hægt er að nálgast nánari upplýsingar á vefsíðu Neytendastofunnar á www.neytendastofa.is eða með því að hringja í **00354 510 1100**.

1) UMFANG OG SKILMÁLAR ÁBYRGÐARINNAR

a) Ábyrgðaraðili veitir ábyrgð á vörum sem eru taldar upp í hluta 1.b) sem neytandi hefur keypt frá seljanda eða fyrirtæki frá KitchenAid-samsteypunni í landi innan evrópska efnahagssvæðisins, eða í Moldóvu, Svartfjallalandi, Rússlandi, Sviss eða Tyrklandi.

b) Ábyrgðartímabilið fer eftir vörunni sem er keypt og er sem hér segir:

5KHM7210, 5KHM9212 Full ábyrgð í tvö ár frá kaupdegi.

c) Ábyrgðartímabilið hefst á kaupdegi, þ.e. daginn sem kaupandi keypti vöruna frá söluaðila eða fyrirtæki frá KitchenAid-samsteypunni.

d) Ábyrgðin tryggir að varan skuli vera gallalaus.

e) Ábyrgðaraðili skal veita neytanda eftirfarandi þjónustu undir þessari ábyrgð, eftir ákvörðun ábyrgðaraðila, ef galli kemur í ljós á ábyrgðartímabilinu:

- Viðgerð á gölluðu vörunni eða íhlutnum, eða

- Skipti á gölluðu vörunni eða íhlutnum fyrir nýja. Ef varan er ekki lengur í boði er ábyrgðaraðila heimilt að skipta út vörunni fyrir jafn dýra eða dýrari vöru.

f) Ef neytandi vill leggja fram kröfu undir ábyrgðinni verður hann að hafa samband við innlendan þjónustuaðila KitchenAid á www.kitchenaid.is (Netfang: sala@rafland.is ; Símanúmer +354 520 7900) eða beint við ábyrgðaraðilann í KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgíu.

g) Ábyrgðaraðili skal bera kostnað vegna viðgerðar ásamt varahlutum og sendingarkostnað vegna afhendingar á gallalausri vöru eða íhlut. Ábyrgðaraðili skal einnig bera sendingarkostnað vegna skila á gölluðu vörunni eða íhlutnum ef ábyrgðaraðilinn eða innlendi KitchenAid þjónustuaðilinn bað um að gölluðu vörunni eða íhlutnum yrði skilað. Hins vegar skal neytandi bera kostnað vegna viðeigandi umbúða fyrir örugg skil á gölluðu vörunni eða íhlutnum.





ÁBYRGÐARSKILMÁLAR KITCHENAID („ÁBYRGÐ“)

h) Neytandi verður að framvísa kvittun eða reikning sem sönnun fyrir kaupum á vörunni ef hann vill leggja fram kröfu undir ábyrgðinni.

2) TAKMARKANIR Á ÁBYRGÐINNI

a) Ábyrgðin á eingöngu við um vörur sem eru notaðar í heimilistilgangi og ekki um faglegar vörur eða vörur notaðar í atvinnuskyni.

b) Ábyrgðin á ekki við um eðlilegt slit, ranga notkun eða misnotkun, ef ekki er farið eftir notkunarleiðbeiningunum, ef varan er notuð við ranga rafspennu, ef uppsetning eða notkun brjóta gegn viðeigandi reglugerðum um rafmagn, og ef óhóflegt afl er notað (t.d. högg).

c) Ábyrgðin á ekki við ef vörunni hefur verið breytt eða skipt um spennu, t.d. ef 120 V vörum er breytt til að nota 220-240 V.

d) Veitt þjónusta samkvæmt ábyrgðinni framlengir ekki ábyrgðartímabilið né heldur markar hún upphaf nýs ábyrgðartímabils. Ábyrgðartímabilinu fyrir ísetta varahluti lýkur á sama tíma og ábyrgðartímabilið fyrir alla vöruna.

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

ÍSLENSKA

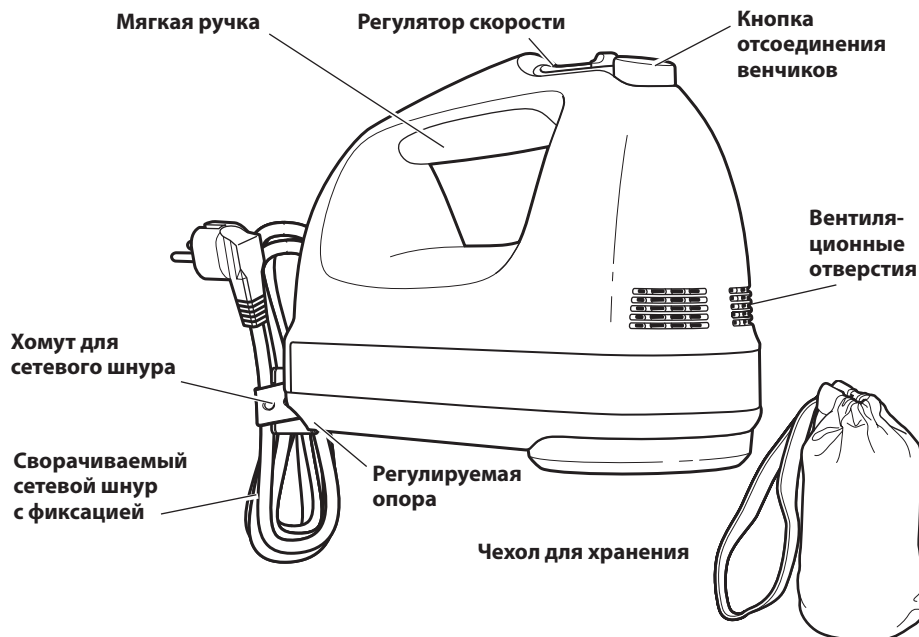
VÖRUSKRÁNING

Skráðu nýja KitchenAid tækið þitt núna: <http://www.kitchenaid.eu/register>

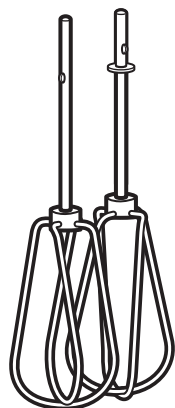




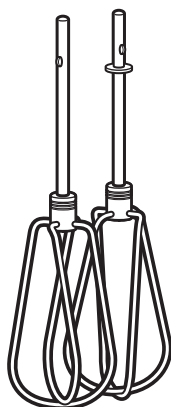
КОМПОНЕНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



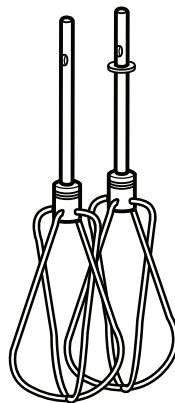
РУССКИЙ



Насадка Турбо-венчик



Насадка Турбо-венчик II

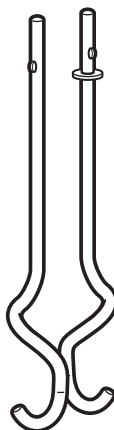


Насадка венчик Artisan

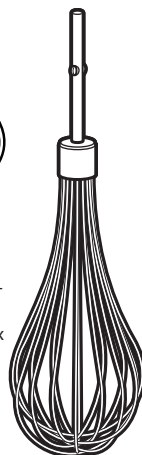
(Входит в комплект поставки только профессиональных моделей)



Стержневой смеситель



Насадки (крючки) для замешивания теста



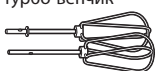
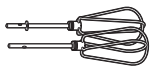
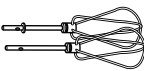
16-проволочный венчик





КОМПОНЕНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ	ПРИМЕНЕНИЕ	ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ МОДЕЛИ	
		5KHM7210	5KHM9212
 Турбо-венчик	замешивание теста для печенья или тортов		
 Турбо-венчик II	замешивание теста для печенья или тортов	●	
 Венчик Artisan*	замешивание теста для печенья или тортов		●
 Стержневой смеситель	приготовление смузи молочных коктейлей соусов, заправок для салата		●
 Насадки (крючки) для замешивания теста	приготовление дрожжевого теста для хлеба		●
 16-проволочный венчик	приготовление взбитых сливок взбивание яичных белков приготовление белых соусов приготовление пудингов	●	●
 Чехол для хранения*	служит для хранения насадок		●

* Не продается в качестве дополнительной принадлежности.





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

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



Это символ предупреждения об опасности.

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

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



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



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

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

РУССКИЙ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электробытовых приборов всегда следует соблюдать базовые меры предосторожности, в том числе следующие:

1. Прочитайте все указания. Ненадлежащее использование прибора может привести к травмам.
2. Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
3. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или не имеющими достаточного опыта и знаний за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром или были проинструктированы в отношении использования прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
4. Только для Европы: Данный прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его сетевой шнур в местах, недоступных для детей.
5. Только для Европы: Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо не имеющие надлежащего опыта использования и знаний, могут пользоваться электробытовыми приборами только в том случае, если они находятся под присмотром или проинструктированы по вопросу безопасного использования электробытового прибора и осознают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с прибором.
6. Следите за детьми и не допускайте, чтобы они играли с прибором.





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА

7. В случае повреждения сетевого шнура его замена должна осуществляться изготовителем, работником сервисного центра или другим работником с аналогичной квалификацией во избежание риска поражения электрическим током.
8. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
9. Выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания, если он не используется, а также перед тем, как снимать или устанавливать какие-либо его части, а также перед чисткой. Чтобы отсоединить прибор от сети, возьмитесь за вилку сетевого шнура и потяните за нее, чтобы вынуть из розетки. Никогда не тяните за сам шнур.
10. Избегайте прикосновений к движущимся частям прибора. Следите за тем, чтобы во время работы прибора ваши руки, волосы, одежда, а также лопатка или другие принадлежности находились вне зоны действия его компонентов во избежание травмы и/или повреждения прибора.
11. Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или вилкой, а также после возникновения неисправностей в работе прибора, его падения или любого другого повреждения. В этом случае верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или механической/электрической регулировки.
12. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола или столешницы.
13. Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями, в том числе поверхностями кухонной плиты.
14. Использование насадок, не рекомендованных компанией KitchenAid или проданных не ею, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травме.
15. Не используйте прибор на открытом воздухе.
16. Перед тем как приступить к мойке, выньте принадлежности из ручного миксера.
17. Указания по очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, см. в разделе «Чистка и уход».
18. Данный прибор предназначен для эксплуатации в быту и аналогичных условиях, например:
 - на кухнях для персонала в магазинах, офисных и других рабочих помещениях.
 - в центрах агротуризма;
 - для использования клиентами в отелях, мотелях и других мест временного проживания;
 - в пансионатах типа Bed and Breakfast.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Инструкции также доступны в Интернете на нашем веб-сайте по адресу:

www.KitchenAid.ru или www.KitchenAid.eu





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА

ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОМУ ПОДКЛЮЧЕНИЮ

Напряжение: 220-240 В пер. тока

Частота: 50-60 Гц

Мощность: 85 Вт

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вилка не входит в розетку, обратитесь к квалифицированному электрику. Не вносите никаких изменений в конструкцию вилки. Не используйте переходники.

УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Утилизация упаковочных материалов

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

Утилизация изделия

- Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

- Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны его неправильной утилизацией.



- 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.

РУССКИЙ

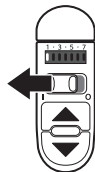
ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

Данный прибор разработан, сконструирован и произведен в соответствии с требованиями директив ЕС по безопасности: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC и 2011/65/EU (директива RoHS).



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ СКОРОСТИ

7-СКОРОСТНЫЕ РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



7-скоростной ручной миксер всегда начинает работу на самой низкой скорости (Скорости 1). При необходимости переключите прибор на более высокую скорость: при этом на индикаторе заданной скорости загорится соответствующее число.

СКОРОСТЬ	НАСАДКА	ОПИСАНИЕ
1		Для медленного размешивания, комбинирования ингредиентов и начала смешивания. Работайте на этой скорости, добавляя орехи, шоколадную стружку, тертый сыр, лук, оливки и прочие ингредиенты, содержащие кусочки. Также используйте ее для смеси муки и других сухих ингредиентов с жидкостями или другими смесями, содержащими большое количество влаги. Она способствует предотвращению выплескивания ингредиентов из чаши.
2		Смешивание теста для блинов.
3		Замешивание густого теста, например, для приготовления печенья. Смешивание легких сыров, имеющих кремообразную консистенцию. Замешивание жидких и содержащих желатин смесей.
4		Приготовление густых смесей на основе сливочных сыров. Приготовление пюре из картофеля или тыквы.
5		Смешивание теста для булочек; хлеба, в том числе, быстрого приготовления, и тортов, а также приготовление глазури. Смешивание сливочного масла с сахаром.
6		Взбивание густых кремов и смесей для муссов.
7		Взбивание яичных белков и смесей для беже.

ПРИМЕЧАНИЕ: Замешивайте тесто для хлеба с помощью насадок (крючков) для замешивания теста (ПРОДАНО ОТДЕЛЬНО). Турбо-венчики не предназначены для этой цели.





РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ СКОРОСТИ

9-СКОРОСТНЫЕ РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



9-скоростной ручной миксер всегда начинает работу на самой низкой скорости (Скорости 1). При необходимости переключите прибор на более высокую скорость: при этом на индикаторе заданной скорости загорится соответствующее число.

СКОРОСТЬ	НАСАДКА	ОПИСАНИЕ
1		Для медленного размешивания, комбинирования ингредиентов и начала смешивания. Работайте на этой скорости, добавляя орехи, шоколадную стружку, тертый сыр, лук, оливки и прочие ингредиенты, содержащие кусочки.
2		Также используйте ее для смеси муки и других сухих ингредиентов с жидкостями или другими смесями, содержащими большое количество влаги. Замешивайте дрожжевое тесто (для хлеба и пиццы) с помощью насадок (крючков) для замешивания теста.
3		Создание жидких смесей, например, для блинов или вафель,
4		Замешивание густого теста, например, для приготовления печенья или бисквитов.
5		Замешивание густого теста, например, для булочек или тортов. Приготовление пюре из картофеля или тыквы.
6		Смешивание сливочного масла с сахаром. Приготовление глазури.
7		Завершение замешивания теста для тортов и других типов теста.
8		Взбивание кремов и смесей для муссов. Смешивание жидких ингредиентов (например, для молочных коктейлей или соусов) и доведение до однородной консистенции заправки для салатов.
9		Взбивание яичных белков и смесей для безе. Смешивание жидких ингредиентов (например, для молочных коктейлей или соусов) и доведение до однородной консистенции заправки для салатов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Замешивайте тесто для хлеба с помощью насадок (крючков) для замешивания теста. Турбо-венчики не предназначены для этой цели.



СБОРКА ПРИБОРА

ПРИСОЕДИНЕНИЕ НАСАДОК

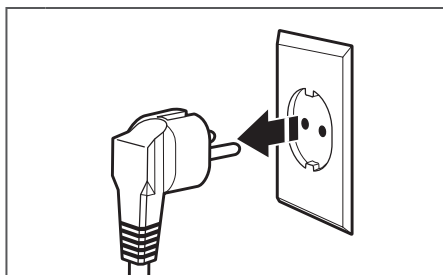
ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

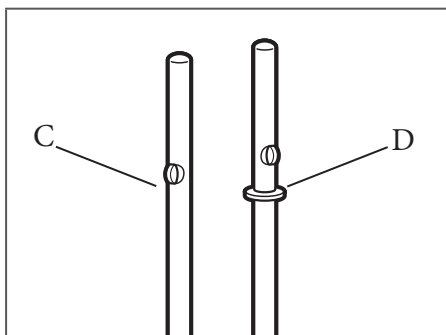
Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

Невыполнение этого требования может привести к перелому кости, порезам или синякам.

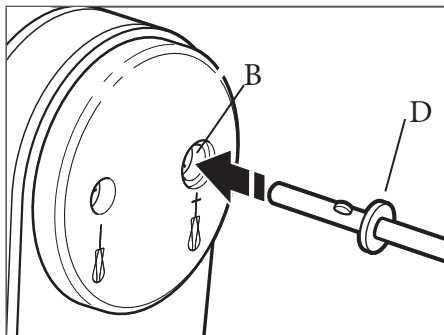
ВНИМАНИЕ: Прочитайте инструкции по использованию ручного миксера, изложенные в настоящем руководстве, и строго следуйте им.



- 1 Выньте вилку сетевого шнура ручного миксера из электрической розетки.



Парные принадлежности (Турбо-венчики, насадки (крючки) для замешивания теста) включают в себя одну насадку с ободком (D), и одну без ободка (C). Одинарные насадки либо имеют ободок (D) (стержневой смеситель), либо нет (C) (венчик).



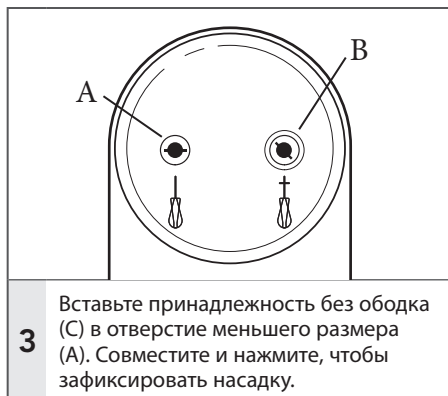
- 2 Вставьте насадку с ободком (D) в отверстие большего размера (B) в корпусе ручного миксера. Совместите выступы на валу насадки с пазами в отверстии. Нажмите, чтобы зафиксировать насадку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Принадлежность без ободка можно вставлять в любое из отверстий (A или B). Принадлежности с ободком можно вставлять только в отверстие большего размера (B).





СБОРКА ПРИБОРА



СНЯТИЕ НАСАДОК



РУССКИЙ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕГУЛЯТОРА СКОРОСТИ

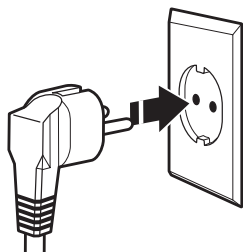
ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

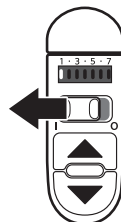
Невыполнение этого требования может привести к перелому кости, порезам или синякам.

Данный ручной миксер KitchenAid взбивает быстрее и более эффективно по сравнению с большинством других электрических ручных миксеров. Поэтому время взбивания, указанное в большинстве рецептов, следует отрегулировать во избежание получения слишком жидкой смеси. Время взбивания сокращается за счет большего размера венчика. Для определения оптимального времени взбивания контролируйте состояние теста или смеси и взбивайте только до тех пор, пока не будет достигнута консистенция, указанная в вашем рецепте, например, «однородная и кремообразная». О выборе оптимальной скорости взбивания см. в разделе «Рекомендации по выбору скорости».



1

Вставьте вилку сетевого шнура ручного миксера в электрическую розетку.



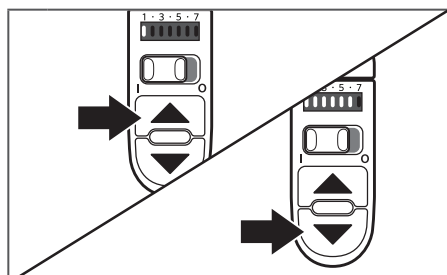
2

Сдвиньте выключатель в положение «I» («ВКЛ»). Электродвигатель автоматически включится на скорости 1, а на индикаторе скорости загорится цифра «1».



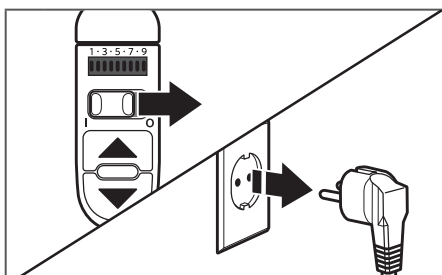


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА



3

Нажимайте кнопку со стрелкой ВВЕРХ для увеличения скорости размешивания до нужного значения. При необходимости нажмите на кнопку со стрелкой ВНИЗ для уменьшения скорости размешивания. Дополнительную информацию см. в разделе «Рекомендации по выбору скорости».



4

По окончании работы сдвиньте выключатель в положение «О» («Выкл»). Перед тем как вынимать насадки, отсоедините ручной миксер от сети электропитания.

ПРИМЕЧАНИЕ: Ручной миксер при каждом включении автоматически начинает работу на скорости 1, независимо от скорости, заданной на момент его выключения.

РУССКИЙ



ЧИСТКА И УХОД

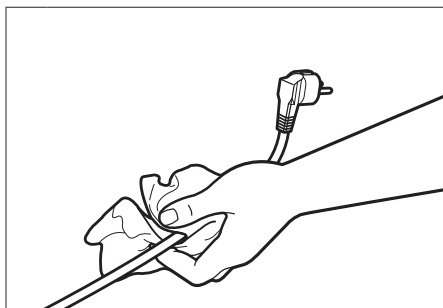
ЧИСТКА КОРПУСА РУЧНОГО МИКСЕРА

ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

Невыполнение этого требования может привести к перелому кости, порезам или синякам.



1

Всегда отсоединяйте ручной миксер от сети электропитания перед тем, как приступать к его чистке. Протрите сетевой шнур влажной тканью. Затем насухо вытрите мягкой тканью.

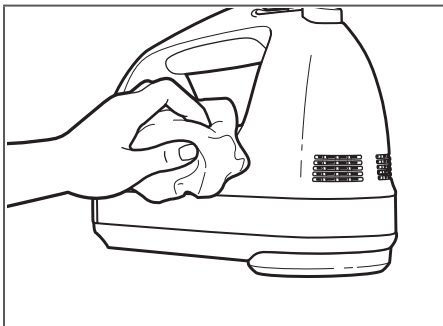
ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Не погружайте миксер в воду.

Это может привести к смерти или электрическому шоку.



2

Протирайте ручной миксер влажной тканью. Затем насухо вытрите мягкой тканью.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не погружайте ручной миксер в воду.





ЧИСТКА И УХОД

ЧИСТКА НАСАДОК



Перед чисткой насадок всегда вынимайте их из ручного миксера. Мойте их в посудомоечной машине или вручную горячей водой с мылом. Затем сполосните и насухо вытрите.

МОЙКА ЧЕХЛА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ МИКСЕРА



Стирайте в стиральной машине горячей водой; отжимайте на малой скорости. Или протирайте ткань, смоченной в горячей воде с мылом.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае неисправности или неверной работы ручного миксера:

Вначале попробуйте устранить неисправность согласно приведенным здесь указаниям, чтобы исключить затраты на ненужное сервисное обслуживание.

1. Включен ли ручной миксер в сеть электропитания?
2. Цел ли предохранитель в цепи электроснабжения, в которую включен ваш ручной миксер? Если у вас дома имеется распределительная коробка с рубильником, убедитесь, что он замкнут.

3. Попробуйте отсоединить ручной миксер от электрической розетки, а затем снова подсоединить его к ней.

Если не удастся устранить неисправность: См. раздел «Условия предоставления гарантии KitchenAid («Гарантия»)». Не возвращайте ручной миксер в магазин — он не производит ремонт.



УСЛОВИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ KITCHENAID («ГАРАНТИЯ»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, (КитченЭйд Европа, Корпорация, Нейвехейдслан 3, Бокс 5, 1853 Стромбеек-Бевеер) Бельгия («Гарант») предоставляет конечному клиенту, который является потребителем, гарантию на территории Российской Федерации («РФ») в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» РФ через организации, уполномоченные производителем на прием претензий от потребителей:

ООО «Вирлпул РУС», 127018, г. Москва, ул. Двинцев, д. 12, корп.1, литера В, этаж 5
ООО «Деловая Русь», 125319, Москва, ул. Черняховского, д. 5, стр 1

1) ОБЪЕМ И УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

а) Гарант предоставляет гарантию на продукты, упомянутые в разделе 1.b), которые потребитель приобрел у продавца или компании группы KitchenAid в странах Европейской экономической зоны, Молдове, Черногории, России, Швейцарии и Турции.

б) Гарантийный срок зависит от приобретенного продукта и составляет:

Модели ручных миксеров (5KHM7210, 5KHM9212): гарантия на 2 года

- Дополнительные аксессуары для планетарного миксера, блендера, тостера, кухонного комбайна, кулинарного процессора и погружного блендера: гарантия на 2 года.

с) Гарантийный срок исчисляется со дня передачи продукта потребителю. Если день передачи установить невозможно, срок исчисляется с даты изготовления товара. В случае отсутствия документа, подтверждающего факт продажи, эти сроки начинают исчисляться от даты производства изделия, которая может быть вычислена из серийного номера:

S/N: AAywwxxxxx

где, xxxxx - номер товара в течение недели производства (последние 5 цифр)

ww - неделя производства товара (2 цифры)

y - код года производства (1 буква или цифра)

AA - код места производства (одна или две буквы)

Код года производства устанавливается в соответствии с таблицей:

Код	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Год	1980 2010	1981 2011	1982 2012	1983 2013	1984 2014	1985 2015	1986 2016	1987 2017	1988 2018	1989 2019
Код	X	A	B	C	D	E	F	G	H	J
Год	1990 2020	1991 2021	1992 2022	1993 2023	1994 2024	1995 2025	1996 2026	1997 2027	1998 2028	1999 2029
Код	K	L	M	P	R	S	T	U	W	Y
Год	2000 2030	2001 2031	2002 2032	2003 2033	2004 2034	2005 2035	2006 2036	2007 2037	2008 2038	2009 2039





УСЛОВИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ KITCHENAID («ГАРАНТИЯ»)

d) Гарантия распространяется на продукт без приобретенных дефектов.

e) Все действия потребителя в случае обнаружения в товаре недостатков регулируются Законом «О защите прав потребителей» РФ. Полный список сервисных центров и порядок оказания услуг указан в гарантийном талоне и на страницах сайта в сети Интернет: <https://mixer.ru/informaciya-o-garantii/> и <https://mixer.ru/adresa-servisnyh-centrov/>. Дополнительную информацию по сервисному обслуживанию можно получить по телефону 8-800-200-40-00 (звонок бесплатный на территории РФ).

2) ОГРАНИЧЕНИЯ ГАРАНТИИ

a) Гарантия распространяется на продукты, используемые в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации.

b) Гарантия не действует в случае нормального износа, использования с несоблюдением инструкции по эксплуатации, использования продукта при неправильном напряжении, установки и эксплуатации в нарушение действующих электротехнических норм и применения силы (например, ударов).

c) Гарантия не распространяется на продукты, которые были модифицированы или преобразованы, например при модификации прибора на 120 В для работы в сетях с напряжением 220–240 В.

d) Гарантийный срок на установленные запасные части заканчивается с окончанием гарантийного срока всего продукта в отсутствии дополнительных уточнений.

После истечения гарантийного срока или для продуктов, на которые гарантия не установлена, сервисные центры KitchenAid по-прежнему доступны конечному клиенту для обслуживания в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» РФ.

РУССКИЙ

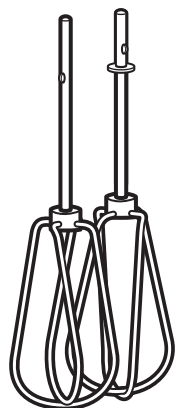
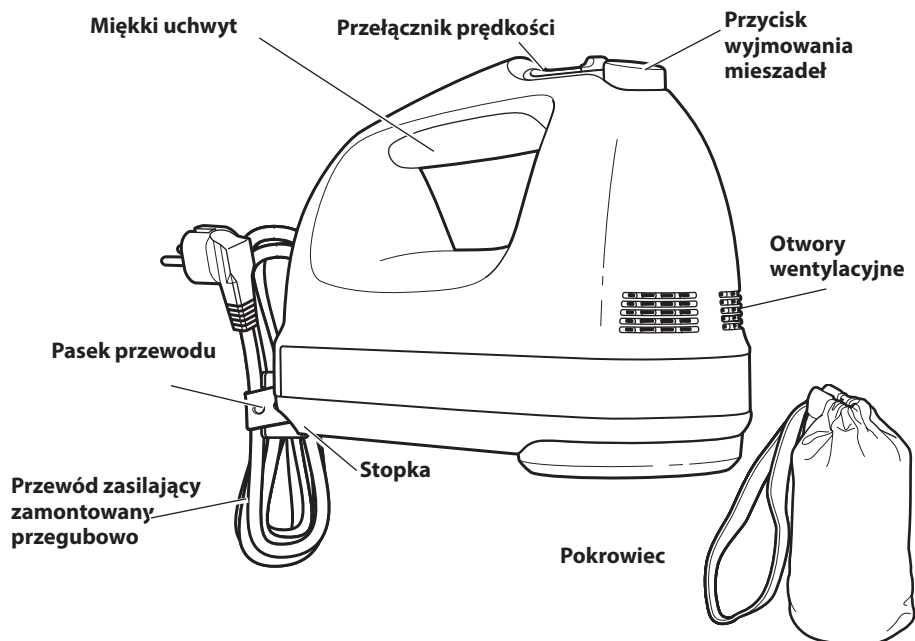
РЕГИСТРАЦИЯ ПРОДУКТА

Зарегистрируйте свой новый прибор KitchenAid: <http://www.kitchenaid.eu/register>

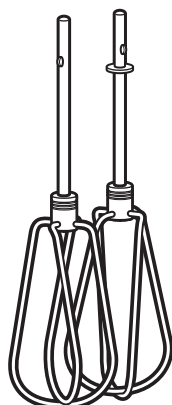




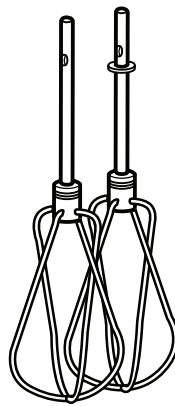
CZĘŚCI I AKCESORIA



Turbo-mieszadło



Turbo-mieszadło II



Mieszadło
Artisan

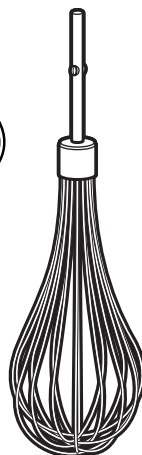
(występuje tylko
w modelach
Professional)



Nasadka
miksująca



Haki do ciasta



Różga
16-prętowa

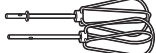
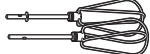
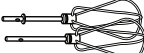
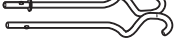
POLSKI





CZĘŚCI I AKCESORIA

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

AKCESORIUM	ZASTOSOWA- NIA	W ZESTAWIE MODELU	
		KHM7210	KHM9212
Turbo-mieszadło 	ciasto na ciasteczka ciasto biszkoptowe		
Turbo-mieszadło II 	ciasto na ciasteczka ciasto biszkoptowe	•	
Mieszadło Artisan* 	ciasto na ciasteczka ciasto biszkoptowe		•
Nasadka miksująca 	koktajle owocowe koktajle mleczne sosy i dressingi do sałatek		•
Haki do ciasta 	drożdżowe ciasta chlebowe		•
Rózga 16-prętowa 	bita śmietana ubijanie białek jaj sosy puddingi	•	•
Pokrowiec* 	do przechowywania akcesoriów		•

* Nie sprzedawane jako akcesorium.





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 ich 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 możliwości okaleczenia w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



UWAGA

Istnieje zagrożenie dla życia lub możliwości okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych zasad:

1. Przeczytać wszystkie instrukcje. Nieprawidłowe użycie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Aby wyeliminować ryzyko porażenia prądem elektrycznym, nie należy umieszczać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
3. Omawiane urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
4. Tylko na rynku europejskim: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
5. Tylko na rynku europejskim: Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
6. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
7. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, dla uniknięcia niebezpieczeństwa.
8. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

9. Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy je **WYŁĄCZYĆ**, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda, należy ją chwycić i wyciągnąć. Zabrania się ciągnięcia za przewód.
10. Nie dotykać części będących w ruchu. Nie zbliżać dłoni, włosów, odzieży, a także szpatulek i innych przyborów kuchennych do akcesoriów podczas pracy, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia urządzenia.
11. Zabrania się używania jakichkolwiek urządzeń, w których kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nastąpiła awaria urządzenia, bądź jeżeli zostało ono upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Należy zwrócić urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji mechanicznej albo elektrycznej.
12. Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
13. Nie dopuszczać do kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami, takimi jak np. piec.
14. Stosowanie akcesoriów nie zalecanych lub nie sprzedawanych przez KitchenAid może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
15. Zabrania się używania urządzenia na wolnym powietrzu.
16. Zdemontować akcesoria z miksera ręcznego przed umyciem.
17. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w rozdziale „Pielęgnacja i czyszczenie”.
18. Omawiane urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz w podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - pomieszczenia socjalne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - budynki gospodarskie;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania;
 - miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

Instrukcje są również dostępne w Internecie, na naszej stronie internetowej:

www.KitchenAid.eu





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Napięcie: 220-240 V~
Częstotliwość: 50-60 Hz
Moc: 85 W

UWAGA: Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazda, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Zabrania się modyfikowania wtyczki w jakikolwiek sposób. Zabrania się używania adapterów.

USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

Usuwanie materiałów opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie w 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 wyrobu

- Omawiane urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
- Zapewnienie prawidłowego usunięcia omawianego produktu pomoże zapobiec możliwym niekorzystnym

wpływow na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka, jakie mogą być spowodowane nieodpowiednim traktowaniem odpadów w postaci tego produktu.

- Symbol  umieszczony na wyrobie lub towarzyszącej mu dokumentacji oznacza, że wyrobu nie należy traktować jak odpady komunalne, lecz musi zostać oddany do odpowiedniego punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu recyklingu.

Bardziej szczegółowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

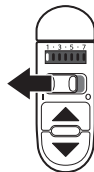
DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Urządzenie zostało zaprojektowane, wytworzone i dystrybuowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zawartymi w dyrektywach: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/WE oraz 2011/65/UE (Dyrektywa RoHS).



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

7-BIEGOWE MIKSERY RĘCZNE



7-biegowy mikser ręczny zawsze rozpoczyna pracę od najniższej prędkości (bieg 1). W miarę potrzeb przełączyć na wyższe prędkości - wskaźnik ustawionej prędkości podświetli numer odpowiedniego biegu.

PRĘDKOŚĆ	NARZĘDZIE	OPIS
1		Do powolnego mieszania, łączenia składników i rozpoczynania wszystkich procedur mieszania. Tej prędkości należy używać, aby wmieszać orzechy, wiórki czekoladowe, tarty ser, cebulę i inne składniki w kawałkach. Mieszanie mąki i innych suchych składników z płynami lub innymi wilgotnymi mieszaninami. Pozwala uniknąć wychłapywania składników z misy.
2		Miksowanie ciasta na naleśniki.
3		Łączenie składników gęstych mieszanin, jak np. ciasto do pieczenia. Mieszanie lekkich kremów serowych do smarowania. Mieszanie panierek i mieszanin z żelatyną.
4		Łączenie składników gęstych mieszanin serów kremowych. Przygotowywanie puree ziemniaczanego lub dyniowego.
5		Mieszanie ciasta na muffinki, chlebki, ciastka oraz lukru. Mieszanie masła i cukru.
6		Ubijanie gęstej śmietany i musów.
7		Ubijanie białek oraz mas bezowych.

UWAGA: Do mieszania i urabiania ciasta na chleb należy używać haków do ciasta (SPRZEDAWANE ODDZIELNIE). Turbo-mieszadła nie są przeznaczone do tego celu.



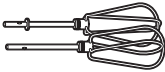
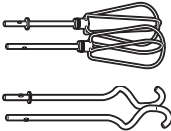
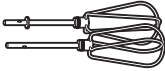
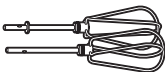
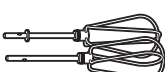
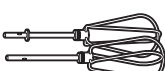
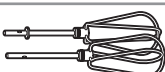
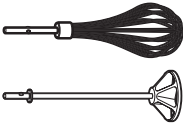
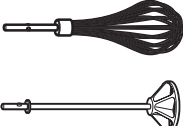


WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

9-BIEGOWE MIKSERY RĘCZNE



9-biegowy mikser ręczny zawsze rozpoczyna pracę od najniższej prędkości (bieg 1). W miarę potrzeb przełączyć na wyższe prędkości - wskaźnik ustawionej prędkości podświetli numer odpowiedniego biegu.

PRĘDKOŚĆ	NARZĘDZIE	OPIS
1		Do powolnego mieszania, łączenia składników i rozpoczynania wszystkich procedur mieszania. Tej prędkości należy używać, aby wmieszać orzechy, wiórki czekoladowe, tarty ser, cebulę i inne składniki w kawałkach.
2		Mieszanie mąki i innych suchych składników z płynami lub innymi wilgotnymi mieszaninami. Do urabiania ciasta drożdżowego (na chleb lub pizzę) należy używać haków do ciasta.
3		Mieszanie rzadkich ciast, np. na naleśniki lub wafle.
4		Łączenie składników gęstych mieszanin, jak np. ciasto na herbatniki lub ciasteczka.
5		Mieszanie gęstych ciast, np. na muffinki lub wypieki. Przygotowywanie puree ziemniaczanego lub dyniowego.
6		Mieszanie masła i cukru. Mieszanie lukrów.
7		Końcowe mieszanie ciasta na wypieki.
8		Bitą śmietanę i mieszaniny musowe. Mieszanie wyrobów płynnych (koktajle mleczne, sosy) oraz emulsyfikacja dressingów do sałatek.
9		Ubijanie białek jaj oraz mas bezowych. Mieszanie wyrobów płynnych (koktajle mleczne, sosy) oraz emulsyfikacja dressingów do sałatek.

POLSKI

UWAGA: Do mieszania i urabiania ciasta na chleb należy używać haków do ciasta. Turbo-mieszadła nie są przeznaczone do tego celu.





MONTAŻ PRODUKTU

MOCOWANIE AKCESORIÓW

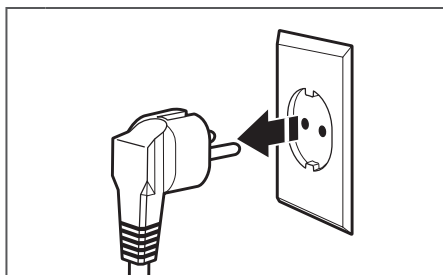
UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

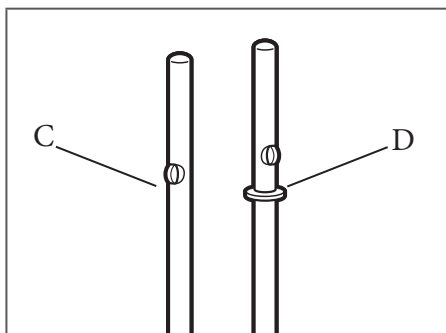
Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

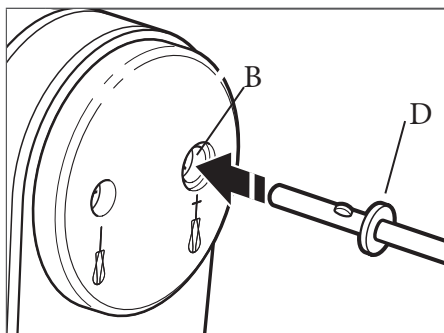
WAŻNE: Należy przeczytać i stosować odpowiednie instrukcje prawidłowego użytkowania miksera ręcznego, podane w niniejszym podręczniku.



- 1** Następnie wyjąć wtyczkę miksera ręcznego z gniazda elektrycznego.



Aksesoria występujące w parach (turbo-mieszadła, haki do ciasta) zawierają jedno akcesorium z kołnierzem (D) i jedno bez (C). Pojedyncze akcesoria mogą posiadać kołnierz (D) (nasadka do miksowania) lub nie (C) (różga).



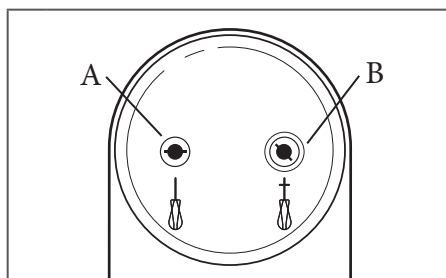
- 2** Wprowadzić wał akcesorium z kołnierzem (D) do większego otworu (B) w mikserze ręcznym. Wyrównać skrzydełka na wale ze szczelinami w otworze. Wcisnąć, aby zablokować na miejscu.

UWAGA: Wał akcesorium bez kołnierza może być używany w obydwu otworach (A lub B). Ten z kołnierzem może być używany tylko w większym otworze (B).





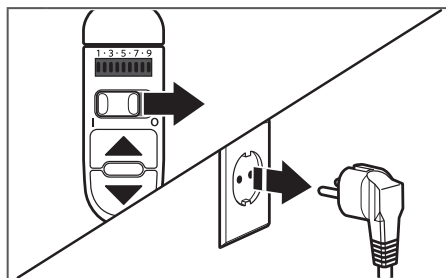
MONTAŻ PRODUKTU



3

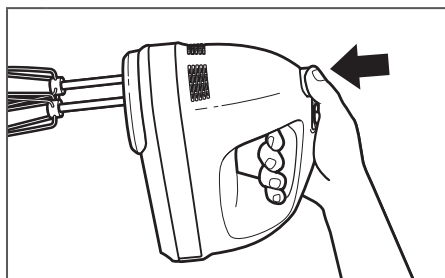
Wprowadzić akcesorium bez kołnierza (C) do mniejszego otworu (A). Wyrównać i wcisnąć, aby zablokować na miejscu.

WYJMOWANIE AKCESORIÓW



1

Jeżeli mikser ręczny pracuje, należy go zatrzymać przesuwając przełącznik zasilania w położenie „0” (wyłączone). Następnie wyjąć wtyczkę miksera ręcznego z gniazda elektrycznego.



2

Nacisnąć przycisk wyjmowania, aby odłączyć akcesoria od miksera ręcznego i wyjąć je.

POLSKI



KORZYSTANIE Z PRODUKTU

OBSŁUGA PRZEŁĄCZNIKA PRĘDKOŚCI

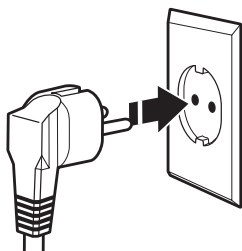
UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

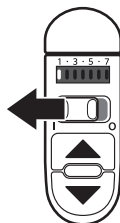
Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

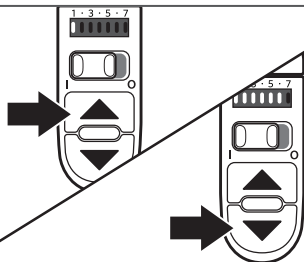
Omawiany mikser ręczny KitchenAid zapewnia szybsze i dokładniejsze mieszanie niż większość elektrycznych mikserów ręcznych. Dlatego konieczne jest skrócenie czasu mieszania w większości przepisów. Czas mieszania jest krótszy ze względu na większy rozmiar mieszadeł. Aby ustalić idealny czas mieszania, należy obserwować mieszaninę lub ciasto i mieszać tylko do czasu uzyskaniażądanego wyglądu, opisanego w przepisie, jak np. „gładka i kremowa konsystencja”. Wybór najlepszej prędkości mieszania opisano w rozdziale pt. „Wskazówki dotyczące wyboru prędkości”.



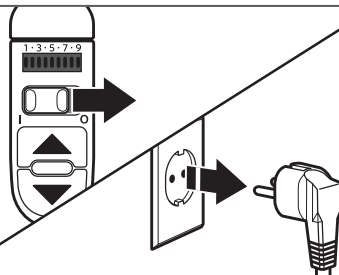
- 1** Włożyć wtyczkę miksera ręcznego do gniazda elektrycznego.



- 2** Przesunąć włącznik zasilania w położenie „I” (WŁĄCZONE). Silnik automatycznie uruchomi się z na biegu 1, a na wskaźniku przełącznika prędkości będzie świecić cyfra „1”.



- 3** Dotknąć przycisku ze strzałką W GÓRĘ, aby zwiększyć prędkość miksowania dożądanego ustawienia. Jeżeli to konieczne, dotknąć przycisku ze strzałką W DÓŁ, aby zmniejszyć prędkość miksowania. Więcej informacji zawiera rozdział pt. „Wskazówki dotyczące wyboru prędkości”.



- 4** Po zakończeniu miksowania należy przesunąć przełącznik zasilania w położenie „O” (wyłączone). Przed wyjęciem akcesoriów należy wyjąć wtyczkę miksera ręcznego z gniazda elektrycznego.

UWAGA: Po włączeniu miksera, każdorazowo uruchamia się on automatycznie na biegu 1, bez względu na ustawienie prędkości w momencie wyłączenia miksera.





KORZYSTANIE Z PRODUKTU

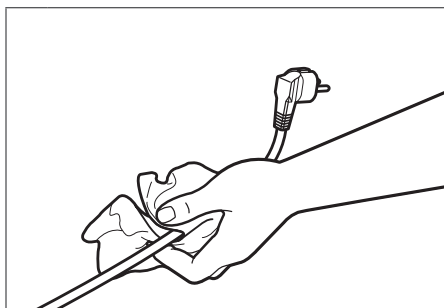
CZYSZCZENIE KORPUSU MIKSERA RĘCZNEGO

! UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.



1

Przed przystąpieniem do czyszczenia miksera ręcznego, należy zawsze wyjąć jego wtyczkę z gniazda sieciowego. Przewód zasilający i opaskę sznura należy wycierać wilgotną ściereczką. Osuszyć miękką ściereczką.

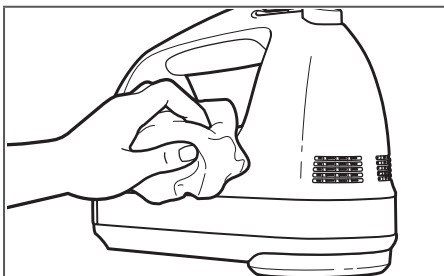
! UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie i innych płynach.

Niezastosowanie się do powyższych zaleceń może skutkować śmiercią lub porażeniem prądem.



2

Wytrzeć mikser ręczny wilgotną ściereczką. Osuszyć miękką ściereczką.

POLSKI

UWAGA: Nie zanurzać miksera ręcznego w wodzie.



PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

CZYSZCZENIE AKCESORIÓW



Przed przystąpieniem do czyszczenia akcesoriów zawsze należy je zdemontować z miksera ręcznego. Myć w zmywarce do naczyń lub ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Opiukać i wytrzeć do sucha.

CZYSZCZENIE POKROWCA



Prać w pralce na programie ciepłym, suszyć w suszarce na biegu niskim. Lub wytrzeć do czysta miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z mydłem.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli mikser ręczny ulegnie awarii lub nie działa:

W pierwszej kolejności należy wypróbować sugerowane tutaj rozwiązania, aby uniknąć kosztów serwisu.

1. Czy wtyczka miksera ręcznego jest włożona do gniazda?
2. Czy bezpiecznik topikowy w obwodzie miksera ręcznego jest sprawny?
Jeżeli występuje skrzynka z wyłącznikami automatycznymi, należy upewnić się, że obwód jest zamknięty.

3. Spróbować wyjąć wtyczkę miksera ręcznego z gniazda i włożyć z powrotem.

Jeśli problemu nie można rozwiązać: Należy zapoznać się z rozdziałem pt. „Warunki gwarancji KitchenAid („Gwarancja”)”. Nie należy zwracać miksera ręcznego do sprzedawcy detalicznego. Sprzedawcy detaliczni nie świadczą usług serwisowych.



WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia („Gwarant”) zapewnia użytkownikowi końcowemu, czyli klientowi, prawo do Gwarancji na poniższych warunkach.

Gwarancja jest stosowana dodatkowo i nie wyklucza, nie ogranicza i nie zawiesza ustawowych praw gwarancyjnych użytkownika końcowego wynikających z postanowień ustawowej gwarancji dotyczących defektów sprzedawanego przedmiotu, ani nie wpływa na nie w żaden sposób.

1) ZAKRES I WARUNKI GWARANCJI

a) Gwarant obejmuje Gwarancją produkty wymienione w Sekcji 1.b), które klient zakupił od sprzedawcy bądź firmy należącej do KitchenAid-Group i znajdującej się na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego, Mołdawii, Czarnogóry, Rosji, Szwajcarii lub Turcji.

b) Okres obowiązywania Gwarancji zależy od zakupionego produktu i jest następujący:

5KHM7210, 5KHM9212 Dwa lata pełnej gwarancja od daty zakupu.

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

d) Gwarancja dotyczy produktu pozbawionego wad ukrytych.

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

- naprawę wadliwego produktu bądź jego części; lub

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

f) W przypadku, gdy klient chce zgłosić roszczenie w ramach Gwarancji, musi skontaktować się z centrum obsługi KitchenAid w danym kraju wymienionym na stronie www.kitchenaid.pl (numer telefonu: 22 812 56 64) lub bezpośrednio z Gwarantem, pisząc na adres KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.

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

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

2) OGRANICZENIA GWARANCJI

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

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



WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

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

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

REJESTRACJA PRODUKTU

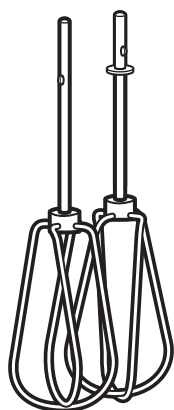
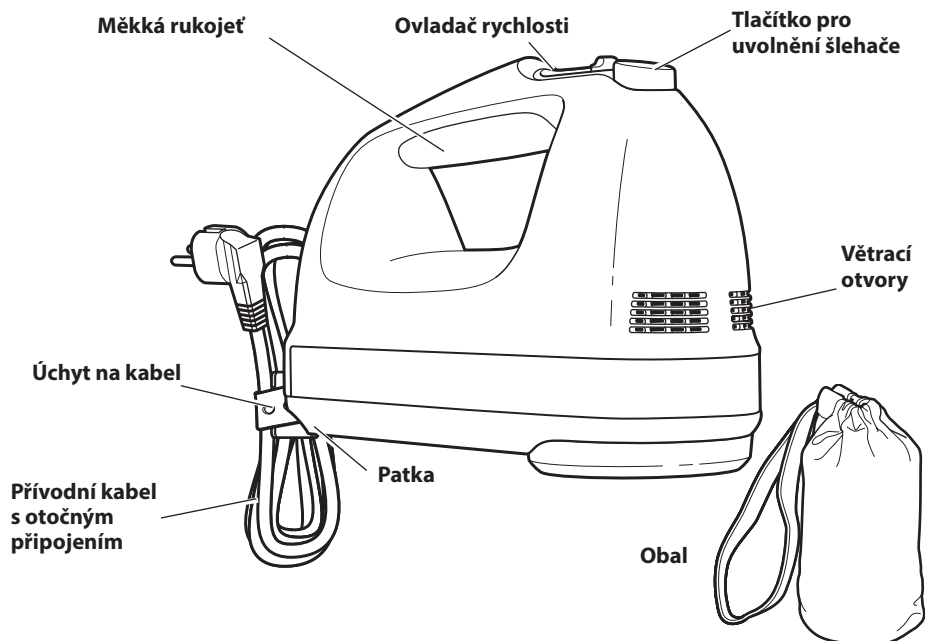
Zarejestruj swoje nowe urządzenie KitchenAid już teraz na stronie:
<http://www.kitchenaid.eu/register>

©2020 Wszelkie prawa zastrzeżone.

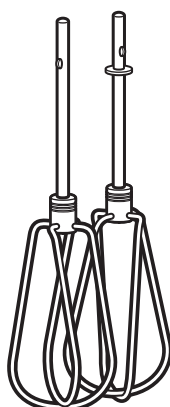




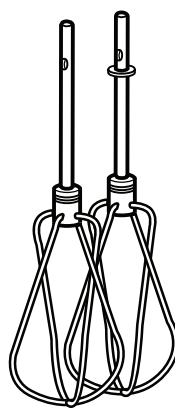
DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ



Příslušenství,
turbošlehač



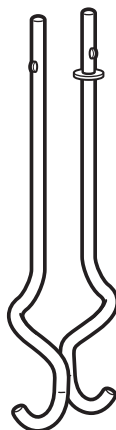
Příslušenství,
turbošlehač II



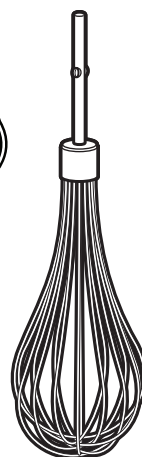
Příslušenství,
šlehač Artisan
(pouze u
profesionálních
modelů)



Míchací tyč



Hnětací hák



Metla se
16 drátů

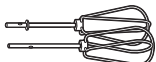
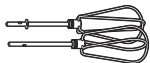
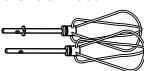
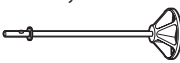
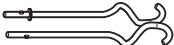
ČESKY





DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

PRŮVODCE PŘÍSLUŠENSTVÍM

PŘÍSLUŠENSTVÍ	POUŽITÍ	SOUČÁSTÍ MODELU	
		KHM7210	KHM9212
Turbošlehač 	těsto na sušenky, lité těsto		
Turbošlehač II 	těsto na sušenky, lité těsto	•	
Šlehač Artisan* 	těsto na sušenky, lité těsto		•
Šlehací tyč 	smoothies mléčné koktejly omáčky salátový dresink		•
Hnětací háky 	těsto na kváskový chléb		•
Metla se 16 drátů 	šlehačka sníh bílé omáčky pudivky	•	•
Obal* 	pro uložení příslušenství		•

* Neprodává se jako příslušenství.





BEZPEČNOST VÝROBKU

Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtěte a vždy je dodržujte.



Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „UPOZORNĚNÍ“. Tato slova mají následující význam:

 **NEBEZPEČÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

 **UPOZORNĚNÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Při používání elektrických spotřebičů vždy dodržujte základní bezpečnostní zásady, včetně následujících bodů:

1. Přečtěte si všechny pokyny. Nedovolené použití spotřebiče může mít za následek zranění.
2. Neponořujte spotřebič do vody nebo jiné kapaliny, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
3. Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k použití spotřebiče.
4. Pouze Evropa: Tento spotřebič nesmějí používat děti. Uchovávejte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí.
5. Pouze Evropa: Tento spotřebič smějí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí pouze za podmínky, že je sledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim dávají příslušné pokyny k bezpečnému použití spotřebiče, kterým tyto osoby rozumějí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
6. Na děti je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
7. Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
8. Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
9. Když spotřebič nepoužíváte, před nasazováním či odstraňováním jednotlivých dílů nebo před jeho čištěním ho vždy vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. K odpojení od elektrické sítě uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. Nikdy netahejte za přívodní kabel.

ČESKY





BEZPEČNOST VÝROBKU

10. Nedotýkejte se pohyblivých částí. Jestliže je spotřebič zapnutý, nepřibližujte k příslušenství ruce, vlasy, oděv nebo stěrky či jiné náčiní, aby nedošlo ke zranění osob a/nebo poškození spotřebiče.
11. Nespouštějte spotřebič, má-li poškozený přívodní kabel nebo zástrčku, nefunguje dobře, upadl na zem či je nějak poškozený. Odneste ho do nejbližšího autorizovaného servisu, kde ho zkontrolují a opraví nebo seřídí.
12. Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu nebo police.
13. Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých ploch, tedy ani sporáku.
14. Použití příslušenství, které společnost KitchenAid nedoporučuje ani neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
15. Nepoužívejte spotřebič venku.
16. Před mytím odstraňte z ručního mixéru veškeré příslušenství.
17. Příslušné pokyny k čištění povrchu v kontaktu s potravinami naleznete v části „Péče a čištění“.
18. Spotřebič, který jste si koupili, je určen k použití v domácnosti a k podobným účelům, jako:
 - v kuchyňských koutech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích nebo jiných pracovištích
 - na farmách;
 - pro zákazníky v hotelích, motelech a jiných typech ubytování;
 - penzionech typu „bed and breakfast“.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Pokyny jsou také k dispozici online. Navštivte naše webové stránky na adrese:
www.KitchenAid.eu





BEZPEČNOST VÝROBKU

ELEKTROINSTALAČNÍ POŽADAVKY

Napětí: 220-240 VAC

Frekvence: 50-60 Hz

Příkon ve watttech: 85 Wattů

POZNÁMKA: Pokud se zástrčka nehodí do zásuvky, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Nikdy zástrčku sami neupravujte. Nepoužívejte adaptér.

LIKVIDACE ELEKTROODPADŮ

Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je 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 spotřebiče

- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).

- Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním

důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by jinak nevhodnou likvidací tohoto spotřebiče došlo.

- Symbol  na spotřebiči nebo přiložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Podrobnější informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

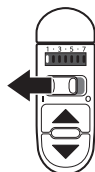
Tento spotřebič byl navržen, vyroben a distribuován v souladu s bezpečnostními požadavky směrnic ES: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/ES a 2011/65/EU (směrnice RoHS).

ČESKY



POKYNY K RYCHLOSTI

7-RYCHLOSTNÍ RUČNÍ MIXÉRY



7 rychlostní ruční mixér začíná vždy na nejnižší rychlosti (rychlost 1). Přejděte na vyšší rychlost podle potřeby, kontrolka ukazatele rychlosti se rozsvítí odpovídajícím číslem pro každou rychlost.

RYCHLOST	PŘÍSLUŠENSTVÍ	POPIS
1		Pro pomalé míchání, vmíchávání a zahájení všech postupů míchání. Použijte tuto rychlost ke vmíchání ořechů, čokoládových kousků, drceného sýra, cibule, oliv i jiných kousků přísad. Ke smíchání mouky a jiných suchých přísad s tekutinami nebo jinými vlhkými směsmi. Pomáhá zabránit vylití přísad z mísy.
2		Na míchání palačinkového těsta.
3		Na míchání hustých směsí jako je těsto na sušenky. Na míchání pomazánek z lehkých smetanových sýrů. Na míchání litého těsta a želatinové směsi.
4		Na míchání pomazánek z těžkých smetanových sýrů. Na výrobu bramborové nebo jiné kaše.
5		Na míchání muffinů, chleba ze směsi, kukuřičného chleba, těsta na koláče a polevy. Na utření másla s cukrem.
6		Na šlehání šlehačky a pěny.
7		Na šlehání bílků a směsí na pusinky.

POZNÁMKA: K míchání a hnětení chlebového těsta použijte hnětací háky (PRODÁNO SAMOSTATNĚ). Turbošlehače nejsou k tomuto účelu určeny.





POKYNY K RYCHLOSTI

9-RYCHLOSTNÍ RUČNÍ MIXÉRY



9 rychlostní ruční mixér začíná vždy na nejnižší rychlosti (rychlost 1). Pak přejděte na vyšší rychlost podle potřeby; kontrolka ukazatele rychlosti se rozsvítí odpovídajícím číslem pro každou rychlost.

RYCHLOST	PŘÍSLUŠENSTVÍ	POPIS
1		Pro pomalé míchání, vmíchávání a zahájení všech postupů míchání. Použijte tuto rychlost ke vmíchání ořechů, čokoládových kousků, drceného sýra, cibule, oliv i jiných kousků přísad.
2		Ke smíchání mouky a jiných suchých přísad s tekutinami nebo jinými vlhkými směsmi. K míchání a hnětení kynutého těsta (chléb, pizza) použijte hnětací háky.
3		Na míchání litých těst, jako je palačinkové nebo vaflové těsto.
4		Na míchání hustých směsí, jako je těsto na cookie a sušenky.
5		Na míchání hustých směsí, jako je těsto na muffiny nebo dort. Na výrobu bramborové nebo jiné kaše.
6		Na utření másla s cukrem. Na míchání polev.
7		Na dokončení dortového těsta a jiných litých těst.
8		Na šlehání šlehačky a pěny. Na mixování tekutých přípravků (mléčné koktejly, omáčky) a emulgování dresingů.
9		Na šlehání bílků a směsí na pusinky. Na mixování tekutých přípravků (mléčné koktejly, omáčky) a emulgování dresingů.

ČESKY

POZNÁMKA: K míchání a hnětení chlebového těsta použijte hnětací háky. Turbošlehače nejsou k tomuto účelu určeny.





SPOUŽÍVÁNÍ VÝROBKU

PŘIPOJENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

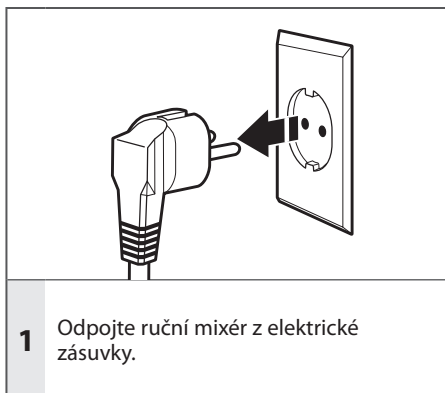
⚠ UPOZORNĚNÍ

Riziko zranění

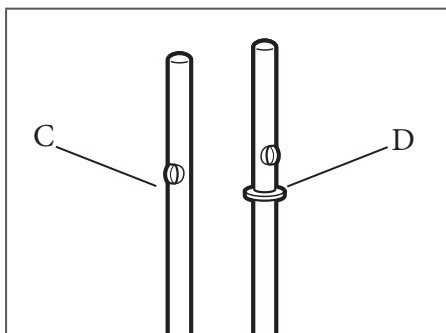
Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.

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

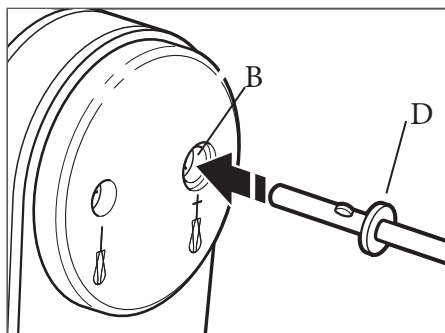
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Přečtěte si a dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu pro správné použití ručního mixéru.



- 1 Odpojte ruční mixér z elektrické zásuvky.



Spárované příslušenství (turbošlehače, háky na těsto) obsahuje vždy jeden díl s objímkou (D) a jeden díl bez ní (C). Jednotlivé příslušenství je opatřeno objímkou (D) (míchací tyč) nebo je bez objímky (C) (šlehač).



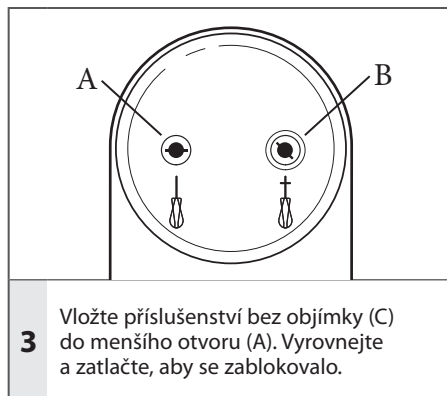
- 2 Vložte hřídel příslušenství s objímkou (D) do většího otvoru (B) ručního mixéru. Vyrovnajte příruby na hřídeli se zářezy v otvoru. Stiskněte k zablokování.

POZNÁMKA: Hřídel příslušenství bez objímky lze použít v obou otvorech (A nebo B). Hřídel s objímkou se hodí pouze pro větší otvor (B).

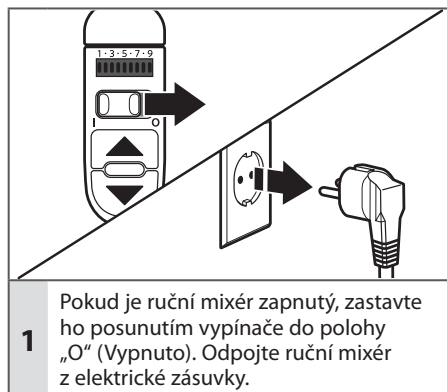




SESTAVENÍ VÝROBKU



ODSTRANĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



ČESKY



POUŽÍVÁNÍ VÝROBKU

OVLÁDÁNÍ RYCHLOSTI

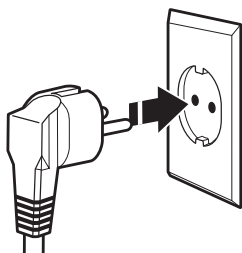
⚠ UPOZORNĚNÍ

Riziko zranění

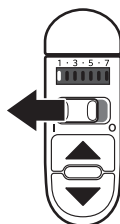
Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.

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

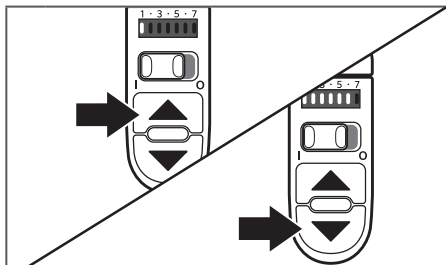
Tento ruční mixér KitchenAid šlehá rychleji a důkladněji než většina jiných elektrických ručních mixerů. Proto se musí doba šlehání ve většině receptů upravit, aby se zabránilo přešlehání. Šlehání je rychlejší díky větším velikostem šlehačů. Chcete-li zjistit ideální dobu šlehání, sledujte směs nebo těsto a šlehejte pouze tak dlouho, až bude mít požadovaný vzhled popsany ve vašem receptu, například „hladký a krémový“. Chcete-li zvolit nejlepší rychlosti šlehání, řiďte se částí „Pokyny k rychlosti“.



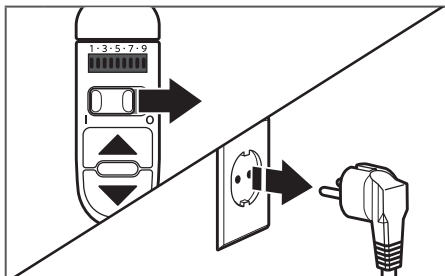
- 1** Ruční mixér zapojte do elektrické zásuvky.



- 2** Posuňte vypínač do polohy „I“ (ON). Motor se automaticky spustí při rychlosti 1 a rozsvítí se kontrolka „1“ na ukazateli rychlosti.



- 3** Dotkněte se tlačítka „NAHORU (šipka)“ ke zvýšení rychlosti míchání na požadované nastavení. V případě potřeby se dotkněte tlačítka „DOLŮ (šipka)“ pro snížení rychlosti míchání. Další informace naleznete v „Pokynech k rychlosti“.



- 4** Po dokončení míchání posuňte vypínač do polohy „O“ (vypnuto). Před vyjmutím příslušenství ruční mixér odpojte ze zásuvky.

POZNÁMKA: Ruční mixér se při každém zapnutí automaticky spouští na 1. rychlost bez ohledu na nastavení rychlosti v okamžiku vypnutí.





PÉČE A ČIŠTĚNÍ

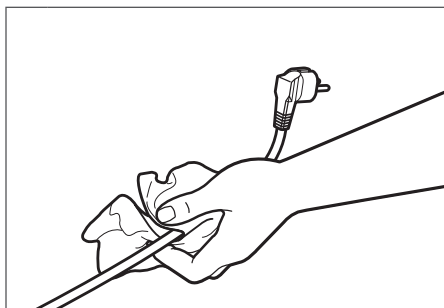
ČIŠTĚNÍ TĚLESA RUČNÍHO MIXÉRU

! UPOZORNĚNÍ

Riziko zranění

Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.

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



1

Před čištěním mixér vždy odpojte od sítě. Otřete kabel a úchyt vlhkým hadříkem. Osušte měkkým hadříkem.

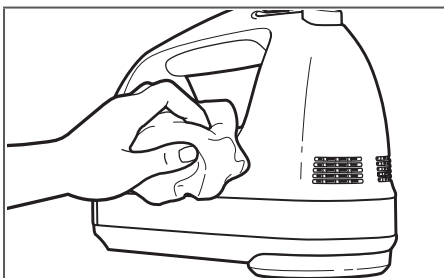
! UPOZORNĚNÍ



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Neponořujte do vody.

Neuposlechnutí může mít za následek úmrtí nebo úraz elektrickým proudem.



2

Otřete ruční mixér vlhkým hadříkem. Osušte ho měkkým hadříkem.

POZNÁMKA: Neponořujte ruční mixér do vody.

ČESKY



PÉČE A ČIŠTĚNÍ

ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



Před čištěním vždy odstraňte z ručního mixéru příslušenství. Umyjte je v myčce nádobí nebo ručně v teplé saponátové vodě. Opláchněte a osušte.

ČIŠTĚNÍ OBALU



Vyperte v pračce v teplé vodě, vysušte v sušičce s nízkou teplotou. Nebo otřete do čista hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Když ruční mixér funguje špatně nebo nefunguje vůbec:

Nejprve zkuste zde navrhovaná řešení a třeba se vyhnete placení opravy.

1. Je ruční mixér zapojený do elektrické zásuvky?
2. Je pojistka v okruhu ručního mixéru v provozním stavu? Pokud máte krabici s jističem, ujistěte se, že je obvod uzavřený.

3. Zkuste odpojit ruční mixér a znovu jej zapojit.

Pokud problém nelze odstranit:
Další informace najdete v části „Podmínky záruky společnosti KitchenAid („záruka“)“. Ruční šlehač nevracejte prodejci; ten servis neposkytuje.





PODMÍNKY ZÁRUKY SPOLEČNOSTI KITCHENAID („ZÁRUKA“)

Společnost KitchenAid Europa, Inc. na adrese Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgie („**poskytovatel záruky**“) poskytuje koncovému zákazníkovi, kterým je spotřebitel, záruku podle následujících podmínek.

Tato záruka doplňuje a nijak nezkracuje ani neovlivňuje práva ze záruky náležející ze zákona koncovému zákazníkovi ve vztahu k prodejci výrobku. Zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník v platném znění („občanský zákoník“), stanovuje záruku na spotřební zboží v délce 24 měsíců od převzetí zboží kupujícím. Práva vyplývající ze zákonné záruky lze uplatnit, pokud se vada vyskytla a byla oznámena prodávajícímu během této 24měsíční záruční doby (tj. spotřebitel není povinen prokázat, že vada existovala v době převzetí zboží). Je-li vada odstranitelná, spotřebitel má obecně právo požadovat opravu zboží nebo přiměřenou slevu z kupní ceny. Je-li vada neodstranitelná, má spotřebitel právo požadovat výměnu vadného zboží za zboží bezvadné nebo přiměřenou slevu z kupní ceny nebo může odstoupit od kupní smlouvy a požadovat vrácení kupní ceny. Z těchto práv existují určité výjimky. Podrobnější údaje najdete na webových stránkách České obchodní inspekce www.coi.cz.

1) ROZSAH PLATNOSTI A PODMÍNKY ZÁRUKY

a) Poskytovatel záruky poskytuje záruku na výrobky uvedené v odstavci 1.b), které spotřebitel zakoupil od prodejce nebo společnosti patřící do skupiny KitchenAid-Group v Evropském hospodářském prostoru nebo na území Moldávie, Černé Hory, Ruska, Švýcarska nebo Turecka.

b) Záruční doba závisí na druhu zakoupeného výrobku takto:

5KHM7210, 5KHM9212 Dva roky plné záruka od data nákupu.

c) Záruční doba začíná běžet dnem nákupu, tj. dnem, kdy spotřebitel zakoupil výrobek od prodejce nebo od společnosti ze skupiny KitchenAid-Group.

d) Výrobky, na které se záruka vztahuje, budou po výše uvedenou dobu způsobilé k běžnému používání nebo si zachovávají obvyklé vlastnosti.

e) Poskytovatel záruky zajistí na základě této záruky spotřebiteli při výskytu vady podle své volby následující služby, pokud se vada vyskytne v záruční době:

- Opravu vadného výrobku nebo jeho části, nebo

- výměnu vadného výrobku nebo jeho části. Pokud již výrobek není dostupný, má poskytovatel záruky právo namísto předmětného výrobku nabídnout výrobek stejné nebo vyšší hodnoty.

f) Jestliže chce spotřebitel na základě záruky podat reklamaci, musí se obrátit na servisní středisko společnosti KitchenAid v příslušné zemi uvedené na adrese www.kitchenaid.eu (e-mailová adresa: info@kitchenaid.cz; telefonní číslo: +420 517 346 256) nebo přímo na poskytovatele záruky na adrese KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgie.

g) Náklady na opravu včetně náhradních dílů a poštovné za přepravu bezvadného výrobku nebo jeho části hradí poskytovatel záruky. Poskytovatel záruky hradí také poštovné za vrácení vadného výrobku nebo jeho části, jestliže poskytovatel záruky nebo středisko služeb zákazníkům společnosti KitchenAid v příslušné zemi požádá o vrácení tohoto vadného výrobku nebo jeho části. Spotřebitel však hradí náklady na vhodný obal pro vrácení vadného výrobku nebo jeho části.

h) Při reklamaci podle této záruky musí spotřebitel předložit účtenku nebo fakturu za nákup výrobku.





PODMÍNKY ZÁRUKY SPOLEČNOSTI KITCHENAID („ZÁRUKA“)

2) OMEZENÍ ZÁRUKY

a) Tato záruka se vztahuje pouze na výrobky určené pro soukromé účely, a nikoli na výrobky pro profesionální či komerční použití.

b) Záruka neplatí v případě běžného opotřebení, nevhodného použití či zneužití výrobku, při nedodržení pokynů k použití, při použití výrobku s napájením nesprávným napětím, v případě instalace nebo provozu v rozporu s příslušnými elektrotechnickými předpisy a v případech, kdy došlo k použití síly (např. úderů).

c) Záruka neplatí, pokud došlo k pozměnění nebo úpravě výrobku, např. přestavbě výrobků určených pro napětí 120 V na výrobky pro napětí 220–240 V.

d) Prováděním záručního servisu se záruční doba neprodlužuje ani nezačíná běžet nová záruční doba. Záruční doba na instalované náhradní díly končí se skončením záruční doby na celý výrobek.

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

REGISTRACE VÝROBKU

Zaregistrujte svůj nový spotřebič KitchenAid již teď: <http://www.kitchenaid.eu/register>





PARÇALAR VE AKSESUARLAR

Yumuşak kavrama kulpu

Hız kontrolü

Çırpıcı çıkartma düğmesi

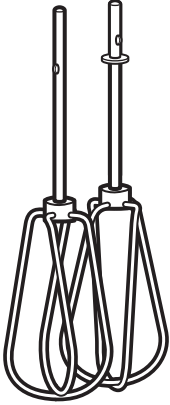
Hava menfezleri

Kablo bandı

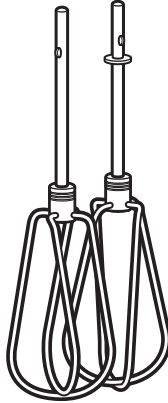
Döner kilit elektrik kablosu

Arka dayama kısmı

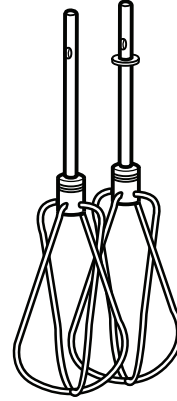
Muhafaza torbası



Turbo Çırpıcı aksesuarı



Turbo Çırpıcı II aksesuarı

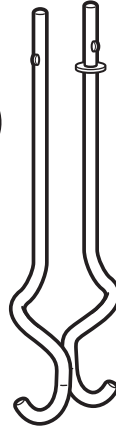


Artisan Çırpıcı aksesuarı

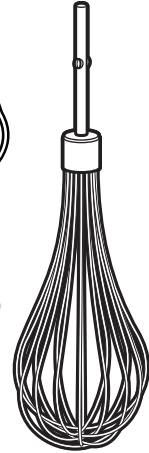
(Sadece Profesyonel Modellerde bulunur)



Karıştırma mili



Hamur kancaları



16-telli karıştırıcı

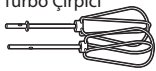
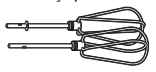
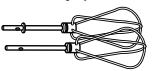
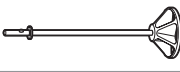
TÜRKÇE





PARÇALAR VE AKSESUARLAR

AKSESUAR KILAVUZU

AKSESUAR	KULLANIMLAR	DAHİL OLDUĞU MODEL	
		KHM7210	KHM9212
 Turbo Çırpıcı	kurabiye hamuru, kek hamuru		
 Turbo Çırpıcı II	kurabiye hamuru, kek hamuru	•	
 Artisan Çırpıcı*	kurabiye hamuru, kek hamuru		•
 Karıştırma mili	meyve püreleri, milkshake, soslar, salata sosları		•
 Hamur kancaları	mayalı ekme hamurları		•
 16-telli karıştırıcı	çırpılmış krema, çırpılmış yumurta beyazları, soslar, pudingler	•	•
 Muhafaza torbası*	aksesuarları muhafaza etmek için		•

* Aksesuar olarak satılmaz.





ÜRÜN GÜVENLİĞİ

Hem sizin hem de başkalarının güvenliği oldukça önemlidir.

Bu kılavuzda ve cihazınız üzerinde oldukça önemli güvenlik mesajları bulunmaktadır. Daima tüm güvenlik mesajlarını okuyun ve bu mesajlara uyun.



Bu, güvenlik uyarısı simgesidir.

Bu simge, sizin veya başkalarının ölmesine ya da yaralanmasına neden olabilecek olası tehlikeler konusunda sizi uyarmaktadır.

Tüm güvenlik mesajlarının ardından güvenlik uyarı simgesi ve "TEHLİKE" ya da "UYARI" kelimeleri gelecektir. Bu kelimeler aşağıdaki anlamları taşımaktadır:

TEHLİKE

Talimatları derhal izlememeniz halinde, ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.

UYARI

Talimatları izlememeniz halinde, ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.

Tüm güvenlik mesajları, size olası tehlikenin ne olduğu, yaralanma olasılığının nasıl düşürülebileceği ve talimatların izlenmemesi halinde neler olabileceği konusunda sizi bilgilendirecektir.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Elektrikli cihazları kullanırken, aşağıdaki hususlar da dahil olmak üzere temel güvenlik önlemlerine daima riayet edilmelidir:

1. Tüm talimatları okuyunuz. Cihazın yanlış kullanımı, yaralanmanıza neden olabilir.
2. Elektrik çarpması riskine karşı korunmak için, cihazı suya veya diğer sıvıların içine sokmayınız.
3. Kendi güvenlikleri için, gözetim altında olmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında yetkili bir kişi tarafından önceden bilgilendirilmedikçe, bu cihazın fiziksel, duyuşal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler (çocuklar dahil) veya deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılması uygun değildir.
4. Sadece Avrupa: Bu cihaz, çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.
5. Sadece Avrupa: Cihazlar, fiziksel, duyuşal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler ya da deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, bu kişiler gözetim altında tutulduğu veya cihazın güvenli kullanımı hakkında önceden bilgilendirildiği ve ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandığı taktirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
6. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak amacıyla gözetim altında tutulmalıdır.
7. Eğer elektrik kablosu hasarlı ise, tehlikeden kaçınmak amacıyla imalatçı, yetkili servis veya benzer kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
8. Cihaz kullanımdayken, asla gözetimsiz durumda bırakmayınız.
9. Parçaları takmadan ve çıkartmadan önce ve temizlik işlemlerinden önce cihazı KAPATIN ve kullanılmıyorsa fişini prizden çekiniz. Fişi prizden çekmek için, fişten tutun ve prizden çıkartınız. Asla elektrik kablosundan tutarak çekmeyiniz.

TÜRKÇE





ÜRÜN GÜVENLİĞİ

10. Hareketli parçalara temas etmekten kaçınınız. İnsanların yaralanma ve/veya cihazın hasar görme riskini azaltmak için, cihaz çalışırken ellerinizi, saçınızı, giysilerinizi ve ayrıca spatula ve diğer kap-kaçakları aksesuarlardan uzak tutunuz.
11. Kablosu veya fişi hasarlı olan veya arıza yapan ya da düşürülen veya herhangi bir şekilde hasar gören bir cihazı çalıştırmayın. Cihazı incelenmesi, onarılması veya elektriksel ya da mekanik ayarlamalarının yapılması için size en yakın Yetkili Servis Merkezine götürün.
12. Kablonun tezgahın veya masanın kenarına dolanmasına izin vermeyiniz.
13. Kablonun, soba gibi sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyiniz.
14. KitchenAid tarafından önerilmeyen veya satılmayan aparatların kullanımı yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.
15. Cihazı dış mekanda kullanmayınız.
16. Herhangi bir aksesuarı yıkamadan önce El Mikserinden çıkartınız.
17. Gıda ile temas eden yüzeylerin temizliği hakkında talimatlar için "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakınız.
18. Bu cihaz, evde ve aşağıdakiler gibi benzer uygulamalarda kullanım tasarlanmıştır:
 - mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfakları.
 - çiftlik evleri;
 - oteller, moteller ve diğer ikamet tipi ortamlarda müşteriler tarafından;
 - yatak ve kahvaltı odası tipi ortamlar.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

Talimatlar çevrimiçi olarak da sunulmuştur. Şu adresten web sitemizi ziyaret edin:

www.KitchenAid.eu



ÜRÜN GÜVENLİĞİ

ELEKTRİKSEL GEREKLİLİKLER

Voltaj: 220-240 VAC

Frekans: 50-60 Hz

Güç: 85 Watt

NOT: Eğer fiş prize girmezse, kalifiye bir elektrikçiye danışınız. Fişte hiçbir halükarda değişiklik yapmayınız. Bir adaptör kullanmayınız.

ELEKTRİKLİ CİHAZ ATIK BERTARAFI

Ambalaj malzemelerinin bertarafı

Ambalajlama materyali 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.

Cihazın atılması

- Bu cihaz, Atık Elektrik ve Elektronik Cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/EU Avrupa Yönergesine uygun olarak işaretlenmiştir.
- Bu cihazın uygun olmayan biçimde atık maddeye dönüştürülmesi, çevre ve insan sağlığını tehlikeye sokacak

potansiyel olumsuz sonuçlar doğurabileceği için, elden çıkarma esnasında uygun prosedürlerin takip edilmesi şarttır.

- Ürün veya beraberindeki belgeler üzerindeki ♻️ simgesi, bu ürünün evsel atık olarak muamele göremeyeceğini, elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü konusunda yetkili bir toplama merkezine götürülmesi gerektiğini belirtir.

Bu ürünün gördüğü muamele, geri kazanılması ve geri dönüşümü ile ilgili ayrıntılı bilgi için lütfen yerel şehir büronuza, ev çöplerinizin imha servisine veya ürünü satın aldığınız mağazaya başvurunuz.

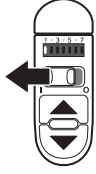
UYGUNLUK BEYANI

Bu cihaz aşağıdaki EC Direktiflerinin güvenlik gerekliliklerine uygun şekilde tasarlanmış, oluşturulmuş ve dağıtılmıştır: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC ve 2011/65/EU (RoHS Direktifi).



HIZ KONTROL KILAVUZLARI

7-HIZLI EL MİKSERLERİ



7-Hızlı El Mikseri, daima en düşük hızda çalışmaya başlar (Hız 1). Gerekli olduğu şekilde daha yüksek hızlara ayarlayınız, her hızla karşılık gelen numarayı gösteren hız ayar göstergesi yanacaktır.

HIZ	AKSESUAR	AÇIKLAMA
1		Yavaş karıştırma, birleştirme ve tüm karıştırma işlemlerine başlamak için. Fındıkları, çikolata parçacıklarını, doğranmış peyniri, soğanları, zeytinleri ve diğer kaba bileşenleri karıştırmak için bu hızı kullanınız. Un ve diğer kuru bileşenleri sıvılar veya diğer ıslak karışımların malzemeleriyle birlikte karıştırınız. Malzemelerin kaseden dışarı sıçramasını önlemeye yardımcı olur.
2		Pankek hamurunu karıştırır.
3		Kurabiye hamuru gibi ağır karışımları birleştirir. Hafif krem peynir labnelerini karıştırır. Hamurları ve jelatin karışımlarını karıştırır.
4		Ağır krem peynir karışımlarını birleştirir. Patatesleri veya kabakları püre yapar.
5		Muffinleri, kalıp ekmekleri, tost ekmekleri, çabuk çörekleri, kek hamurlarını ve dondurmaları karıştırır. Tereyağı ve şekeri karıştırır.
6		Ağır kıvamlı krema ve mus karışımlarını çırpır.
7		Yumurta beyazını ve beze karışımlarını çırpır.

NOT: Ekmek hamurunu karıştırmak ve yoğurmak için, hamur kancalarını kullanınız (SATILAN BAĞIMSIZ). Turbo çırpıcılar bu amaç için tasarlanmamıştır.





HIZ KONTROL KILAVUZLARI

9-HIZLI EL MİKSERLERİ



9-Hızlı El Mikseri, daima en düşük hızda çalışmaya başlar (Hız 1). Gerektiği şekilde daha yüksek hızlara ayarlayınız, her hızı karşılık gelen numarayla gösteren hız ayar göstergesi yanacaktır.

HIZ	AKSESUAR	AÇIKLAMA
1		Yavaş karıştırma, birleştirme ve tüm karıştırma işlemlerine başlamak için. Fındıkları, çikolata parçacıklarını, doğranmış peyniri, soğanları, zeytinleri ve diğer kaba bileşenleri karıştırmak için bu hızı kullanınız.
2		Un ve diğer kuru bileşenleri sıvılar veya diğer ıslak karışım malzemeleriyle birlikte karıştırınız. Hamur kancaları ile mayalı ekmek hamurunu (ekmek, pizza hamuru) yoğurur.
3		Pankek veya waffle hamuru gibi cıvık hamurları karıştırır.
4		Kurabiye veya bisküvi hamuru gibi ağır karışımları birleştirir.
5		Muffin veya kek hamuru gibi kıvamlı hamurları karıştırır. Patatesleri veya kabakları püre yapar.
6		Tereyağı ve şekeri karıştırır. Dondurmaları karıştırır.
7		Kek ve diğer hamurların karıştırma işlemini tamamlar.
8		Çırpılmış krema ve mus karışımları. Sıvı preparatları (milkshake, soslar) karıştırır ve salata soslarını özer.
9		Yumurta beyazını ve beze karışımlarını çırpır. Sıvı preparatları (milkshake, soslar) karıştırır ve salata soslarını özer.

NOT: Ekmek hamurunu karıştırmak ve yoğurmak için, hamur kancalarını kullanınız. Turbo çırpıcılar bu amaç için tasarlanmamıştır.





ÜRÜNÜN TAKILMASI

AKSESUARLARIN TAKILMASI

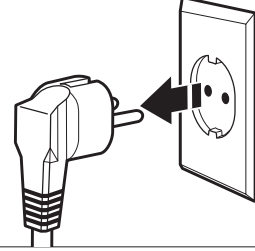
⚠ UYARI

Yaralanma Tehlikesi

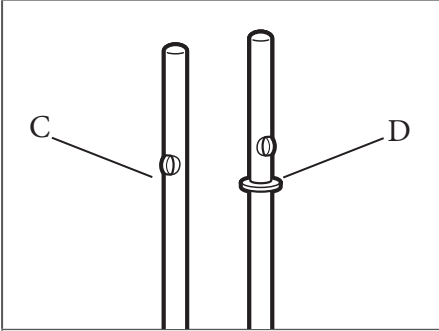
Çırpıcılara dokunmadan önce mikseri prizden çekin.

Bu hususa dikkat edilmediğinde, kemik kırığı, kesik veya morluk oluşabilir.

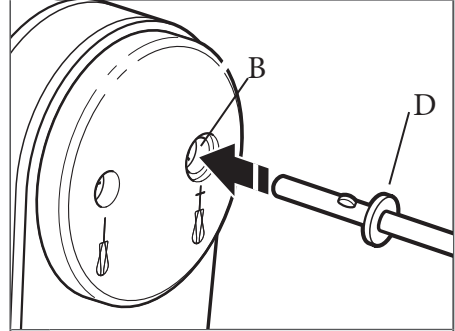
ÖNEMLİ: El Mikserini doğru şekilde kullanmak için, bu kılavuздaki talimatları okuyunuz ve riayet ediniz.



- 1** El Mikserinin fişini elektrik prizinden çekiniz.



Çiftli aksesuarlar (Turbo çırpıcılar, hamur kancaları), biri halkalı (D) ve diğeri halkasız (C) bir aksesuar içerir. Bir halka ile (D) (karıştırma mili) veya halkasız (C) (çırpma) teslim edilen tek aksesuarlar.



- 2** Halkalı (D) aksesuar milini El Mikserinin geniş girişine (B) takınız. Mil üzerindeki flanşları girişteki yuvalara göre hizalayınız. Yerine kilitlemek için bastırınız.

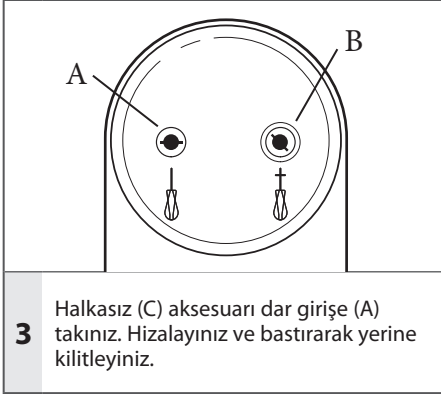
NOT: Halkasız bir aksesuar mili, her iki girişe de (A veya B) takılabilir. Halkalı olanlar sadece geniş olan girişe (C) takılabilir.



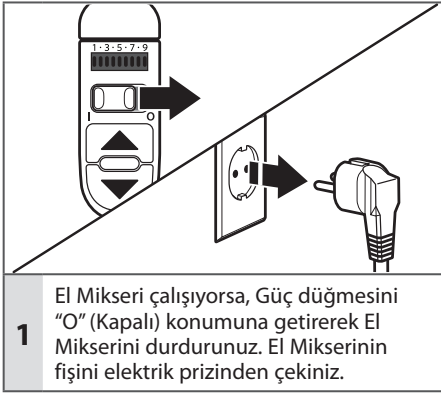


ÜRÜNÜN TAKILMASI

AKSESUARLARIN TAKILMASI



AKSESUARLARIN ÇIKARTILMASI





ÜRÜN KULLANIMI

HIZ KUMANDASININ KULLANIMI

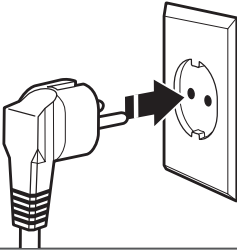
⚠ UYARI

Yaralanma Tehlikesi

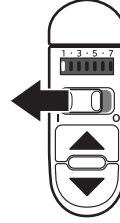
Çırpıcılara dokunmadan önce mikseri prizden çekin.

Bu hususa dikkat edilmediğinde, kemik kırığı, kesik veya morluk oluşabilir.

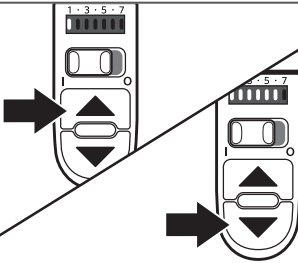
Bu KitchenAid El Mikseri, diğer birçok elektrikli el mikserine göre daha hızlı ve daha iyi çırpar. Dolayısıyla, birçok yemek tarifi için çırpma süresi, aşırı çırpma olmaması için ayarlanmalıdır. Daha büyük çırpıcı boyutu sayesinde çırpma süresi daha kısadır. İdeal çırpma süresini belirlemeye yardımcı olması için, hamuru gözlemleyiniz ve sadece tarifinizde açıklanan “pürüzsüz ve kremamsı” gibi kıvama ulaşana kadar çırpınız. En uygun çırpma hızını seçmek için, “Hız kontrol kılavuzu” bölümüne bakınız.



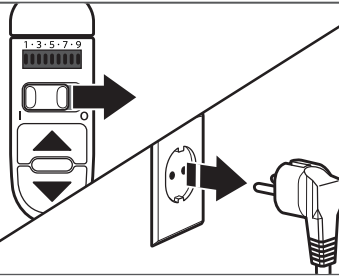
- 1** El Mikserinin fişini bir elektrik prizine takınız.



- 2** Güç düğmesini “1” (AÇIK) konumuna getiriniz. Motor otomatik olarak Hız 1 ayarında çalışmaya başlayacaktır ve hız göstergesi üzerindeki “1” rakamı yanacaktır.



- 3** Karıştırma hızını istediğiniz şekilde artırmak için “YUKARI (ok)” düğmesine dokununuz. Gerekirse, karıştırma hızını istediğiniz şekilde azaltmak için “AŞAĞI (ok)” düğmesine dokununuz. Daha fazla bilgi için “Hız kontrol kılavuzu” bölümüne bakınız.



- 4** Karıştırma işlemi tamamlandığında, Güç düğmesini “O” (Kapalı) konumuna getiriniz. Aksesuarları çıkartmadan önce, El Mikserinin fişini prizden çekiniz.

NOT: El Mikseri her açıldığında, kapatılmadan önceki en son hız ayarına bakmaksızın otomatik olarak Hız 1 ayarında çalışmaya başlar.





BAKIM VE TEMİZLİK

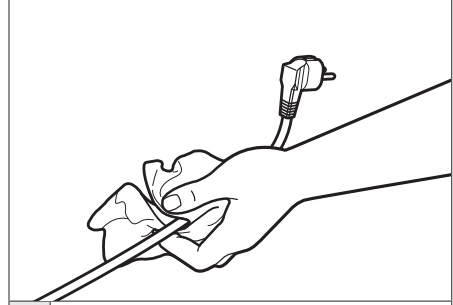
EL MİKSERİ GÖVDESİNİN TEMİZLENMESİ

⚠ UYARI

Yaralanma Tehlikesi

Çırpıcılara dokunmadan önce mikseri prizden çekin.

Bu hususa dikkat edilmediğinde, kemik kırığı, kesik veya morluk oluşabilir.



1

Temizlikten önce daima El Mikserinin fişini prizden çekiniz. Elektrik kablosunu ve kablo şeridini nemli bezle siliniz. Yumuşak bir bezle kurulayınız.

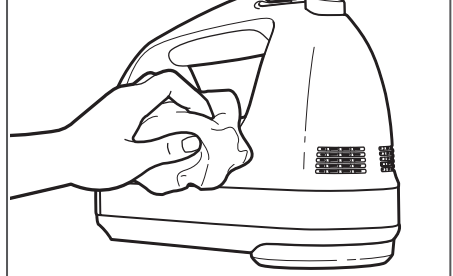
⚠ UYARI



Elektrik Çarpması Tehlikesi

Suya koymayınız.

Böyle bir durum ölüme veya elektrik çarpmasına neden olabilir.



2

El Mikserini nemli bir bezle siliniz. Yumuşak bir bezle kurulayınız.

NOT: El Mikserini suya daldırmayınız.

TÜRKÇE



BAKIM VE TEMİZLİK

AKSESUARLARIN TEMİZLENMESİ



Temizlemeden önce aksesuarları daima el mikserinden çıkartınız. Bulaşık makinesinde veya elinizle ılık, sabunlu suda yıkayınız. Durulayınız ve silerek kurulayınız.

MUHAFAZA TORBASININ TEMİZLENMESİ



Makinede ılık derecede yıkayınız, düşük hızda tamburlu kurutma uygulayınız. Veya ılık, sabunlu bir bezle silerek temizleyiniz.

ARIZA GİDERME

El Mikseri arızalanır veya çalışmazsa:

Burada verilen çözüm önerilerini deneyerek olası servis maliyetinden kaçınınız.

1. El Mikserinin fişi takılı mı?
2. El Mikserinin bağlı olduğu sigorta hattı doğru çalışıyor mu? Sigorta kutunuz varsa, sigortanın atıp atmadığını kontrol ediniz.

3. El Mikserinin fişini prizden çekip tekrar takmayı deneyiniz.

Eğer sorun çözülmezse: "KitchenAid Garantisi ("Garanti") Hükümleri" bölümlerine bakınız. El Mikserini satıcınıza göndermeyiniz, çünkü satıcılar servis hizmeti vermez.



KITCHENAİD GARANTİSİ ("GARANTİ") HÜKÜMLERİ

Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belçika adresli KitchenAid Europa, Inc. ("**Garanti Veren**"), tüketici olan son müşteriye aşağıdaki hükümler uyarınca bir Garanti verir.

Garanti; (i) ürünün değiştirilmesini talep etme, (ii) ürünün ücretsiz olarak onarılmasını talep etme veya (iii) üründeki kusurla orantılı indirim talep etme ve (iv) imalatçı/ithalatçıya ürünü iade etmeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden cayma dahil olmak üzere 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun uyarınca son müşterinin ürünün imalatçısına veya ithalatçısına karşı sahip olduğu yasal garanti haklarına ek olarak uygulanır ve bunları sınırlandırmaz veya etkilemez.

1) KAPSAM VE GARANTİ HÜKÜMLERİ

a) Garanti Veren, bir tüketicinin Avrupa Ekonomik Alanı, Moldova, Karadağ, Rusya, İsviçre veya Türkiye ülkelerindeki bir KitchenAid-Group satıcısından veya şirketinden satın aldığı Bölüm 1.b) kapsamında belirtilen ürünler için Garanti verir.

b) Garanti süreleri satın alınan ürüne bağlıdır ve aşağıdaki şekildedir:

5KHM7210, 5KHM9212 Satın alma tarihinden itibaren geçerli olmak üzere iki yıllık tam garanti.

c) Garanti süresi, satın alma tarihinde, yani bir tüketicinin ürünü bir KitchenAid-Group bayisinden veya şirketinden satın aldığı tarihte başlar.

d) Garanti, ürünün hatasız niteliğini kapsar.

e) Garanti süresi boyunca bir kusur meydana gelirse Garanti Veren, tüketiciye bu Garanti kapsamında kendi tercihiyle bağlı olarak aşağıdaki hizmetleri sağlayacaktır:

- Kusurlu ürünün veya ürün parçasının onarımı veya

- Kusurlu ürünün veya ürün parçasının değiştirilmesi. Bir ürün artık mevcut değilse Garanti Veren, ürünü eşdeğer veya daha yüksek değerli bir ürünle değiştirme hakkına sahiptir.

f) Tüketici, Garanti kapsamında bir talepte bulunmak isterse www.kitchenaid.com.tr (Telefon numarası: +90 312 397 35 17) adresinde bulunan ülkeye özel KitchenAid servis merkezleri veya doğrudan KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belçika adresinde bulunan Garanti Veren ile iletişime geçmelidir.

İTHALATÇI BİLGİSİ:

İPEK GIDA DTM. ELK. EŞYA TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.

Macun Mah. Batı Bulvarı ATB İş Mrkz.

No:1 C Blok 49

Yenimahalle/ANKARA 06105

SSHYB Tarih/No: 27.07.2017 / 52253

+90 312 397 83 70

g) Yedek parçalar da dahil olmak üzere onarım maliyetleri ve hatasız bir ürün veya ürün parçasının teslimatı için posta masrafları Garanti Veren tarafından karşılanacaktır. Garanti Veren veya ülkeye özgü KitchenAid müşteri hizmetleri merkezi kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesini talep ederse Garanti Veren ayrıca kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesine ilişkin posta maliyetlerini de karşılayacaktır.

h) Garanti kapsamında bir talepte bulunabilmek için tüketicinin, ürünü satın aldığını gösteren makbuzunu veya faturasını ibraz etmesi gerekir.





KITCHENAİD GARANTİSİ ("GARANTİ") HÜKÜMLERİ

2) GARANTİNİN SINIRLANDIRILMASI

a) Garanti, yalnızca özel amaçlar için kullanılan ürünler için geçerlidir; profesyonel veya ticari amaçlar için kullanılan ürünler için geçerli değildir.

b) Garanti; normal aşınma ve yıpranma, yanlış veya kötü amaçlı kullanım, kullanım talimatlarına uyulmaması, ürünün yanlış elektrik voltajında kullanılması, geçerli elektrik yönetmeliklerine aykırı kurulum ve çalıştırma ile güç kullanma (ör. kaseler) durumunda geçerli değildir.

c) Garanti, değiştirilmiş veya dönüştürülmüş ürünler (ör. 120 V ürünlerin 220-240 V ürünlere dönüştürülmesi) için geçerli değildir.

d) Garanti hizmetlerinin sağlanması, Garanti süresini uzatmaz ve yeni bir Garanti süresi başlatmaz. Takılan yedek parçaların garanti süresi, komple ürün için geçerli Garanti süresi ile sona erer.

KitchenAid müşteri hizmetleri merkezleri, Garanti süresinin sona ermesinden sonra veya Garantinin geçerli olmadığı ürünler için soru sorma ve bilgi alma amacıyla son müşteri tarafından kullanılabilir. Web sitemizden daha fazla bilgiye erişebilirsiniz:

www.kitchenaid.eu

ÜRÜN KAYDI

Yeni KitchenAid cihazınızı hemen kaydedin: <http://www.kitchenaid.eu/register>







شروط ضمان KITCHENAID («الضمان»)

2) حدود الضمان

- (a) لا ينطبق الضمان إلا على المنتجات المستخدمة لأغراض خاصة وليس لأغراض مهنية أو تجارية.
- (b) لا ينطبق الضمان في حال البلى والاستعمال العادي، والاستخدام غير الصحيح أو سوء الاستخدام، والفشل في اتباع إرشادات الاستخدام، واستخدام المنتج على فولتية كهربائية غير صحيحة، والتنشيط والتشغيل بما يتعارض مع اللوائح الكهربائية المطبقة، واستخدام القوة (على سبيل المثال، الضربات).
- (c) لا ينطبق الضمان في حال تم تعديل المنتج أو تحويله، على سبيل المثال، تحويل المنتجات بجهد V 120 إلى منتجات بجهد V 240-220.
- (d) إن توفير خدمات الضمان لا يمدد فترة الضمان، كما أنه لا يبدأ فترة ضمان جديدة. تنتهي فترة ضمان قطع الغيار المركبة مع انتهاء فترة ضمان المنتج بأكمله.
- (e) يتم استبعاد المطالبات الإضافية أو الأخرى، لا سيما المطالبات المتعلقة بالأضرار، ما لم تكن المسؤولية إلزامية بموجب القانون.

بعد انتهاء صلاحية فترة الضمان أو بالنسبة إلى المنتجات التي لا ينطبق عليها الضمان، تبقى مراكز خدمة العملاء من KitchenAid متوفرة للعميل النهائي للإجابة عن الأسئلة وتقديم المعلومات. تتوفر معلومات إضافية أيضًا على موقع الويب الخاص بنا: www.kitchenaid-me.com & www.kitchenaid.eu

تسجيل المنتج

تسجيل جهاز KitchenAid الجديد الآن: <http://www.kitchenaid.eu/register>





شروط ضمان KITCHENAID («الضمان»)

إن KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever بلجيكا ("الضمان") تمنح العميل النهائي الذي يعتبر مستهلكًا، ضمانًا وفقًا للشروط التالية.

ينطبق الضمان بالإضافة إلى حقوق الكفالة القانونية للعميل النهائي المقدمة من بائع المنتج ولا يحد منها أو يؤثر فيها.

1 نطاق الضمان وشروطه

(a) يمنح الضامن الضمان للمنتجات المذكورة في القسم 1.ب) التي اشتراها مستهلك من بائع أو شركة من مجموعة KitchenAid ضمن دول المنطقة الاقتصادية الأوروبية أو مولدوفا أو مونتينيغرو أو روسيا أو سويسرا أو تركيا. والشرق الأوسط.

(b) تستند مدة الضمان إلى المنتج الذي تم شراؤه وتكون على الشكل التالي:

5KHM7210, 5KHM9212 ضمان كامل لمدة سنتين من تاريخ الشراء.

(c) تبدأ مدة الضمان في تاريخ الشراء، أي في التاريخ الذي اشترى فيه المستهلك المنتج من تاجر أو شركة من مجموعة KitchenAid.

(d) يغطي الضمان طبيعة المنتج الخالية من العيوب.

(e) يتعين على الضامن تزويد المستهلك بالخدمات التالية بموجب هذا الضمان، بحسب اختيار الضامن، في حال حدوث خلل في المنتج أثناء فترة الضمان:

إصلاح المنتج أو الجزء المعيب منحه، أو استبدال المنتج أو الجزء المعيب منه. إذا لم يعد المنتج متوفرًا، فيحق للضامن تبديل المنتج بمنتج آخر يعادله أو بقيمة أعلى.

(f) إذا أراد المستهلك تقديم مطالبة بموجب الضمان، فيتعين على المستهلك الاتصال بمراكز خدمة KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever الخاصة بالبلد أو بالضامن مباشرة بلجيكا عبر البريد الإلكتروني:

UAE:

AL GHANDI ELECTRONICS.

POST BOX NO. 9098,

DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES

Toll free number: +971 4 2570007

(g) يتحمل الضامن تكاليف الإصلاح، بما في ذلك قطع الغيار وأي تكاليف بريدية (إن وجدت) لتسليم منتج أو جزء منتج خالٍ من العيوب. يتحمل الضامن أيضًا تكاليف البريد لإعادة المنتج المعيب أو جزء المنتج إذا طلب الضامن أو مركز خدمة عملاء KitchenAid الخاص بالبلد إعادة المنتج المعيب أو جزء المنتج المعيب. ومع ذلك، يتحمل المستهلك تكاليف التغليف المناسب لإعادة المنتج المعيب أو جزء المنتج.

(h) يهدف التمكن من تقديم مطالبة بموجب الضمان، يتعين على المستهلك تقديم الإيصال أو الفاتورة التي حصل عليها عند شراء المنتج.

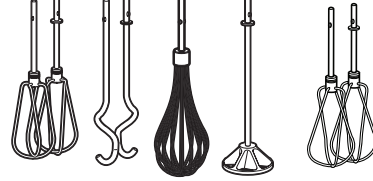




العناية بالجهاز وتنظيفه

تنظيف الملحقات التشغيلية

أزل دائماً الملحقات التشغيلية من الخلّاط اليدوي قبل عملية التنظيف. اغسل في غسّالة الأطباق أو يدوياً بماء دافئ وصابون. اشطف ثم امسح للتجفيف.



تنظيف حقيبة الحفظ والتخزين

آلة الغسيل بالماء الدافئ، ودوران التجفيف منخفض. أو امسح للتنظيف بقطعة قماش دافئة بها صابون.



تحرّي الأعطال وإصلاحها

عند وجود عطل في الخلّاط اليدوي أو عند فشله في بدء التشغيل: حاول أولاً القيام بالحلول المقترحة هنا لتوفير تكاليف خدمة الصيانة.

3. حاول فصل قابس تيار الخلّاط اليدوي، ثم أعد توصيله من جديد.

إذا لم تتمكن من حل المشكلة القائمة: انظر قسم "شروط ضمان KitchenAid («الضمان»)». لا تقوم بإرجاع الخلّاط اليدوي إلى بائع التجزئة؛ فبائعو التجزئة لا يقدّمون خدمة الصيانة والدعم الفني.

1. هل الخلّاط اليدوي موصول بالتيار الكهربائي؟

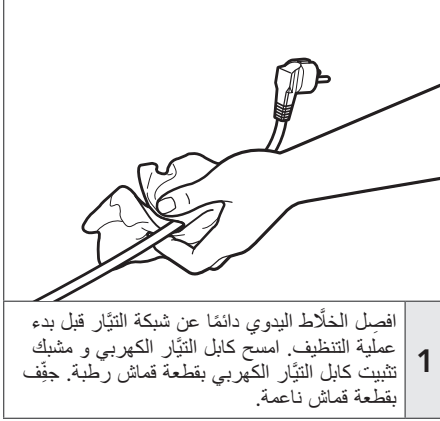
2. هل المصهر الكهربائي في دائرة تشغيل الخلّاط اليدوي في وضع التشغيل؟ إذا كان هناك صندوق قاطع لدائرة التيار الكهربائي، تحقق من أنّ الدائرة مغلقة.





العناية بالجهاز وتنظيفه

تنظيف جسم الخلّاط اليدوي



1 افصل الخلّاط اليدوي دائمًا عن شبكة التّيار قبل بدء عملية التنظيف. امسح كابل التّيار الكهربائي و مشبك تثبيت كابل التّيار الكهربائي بقطعة قماش رطبة. جفّف بقطعة قماش ناعمة.

⚠ تحذير

خطر الإصابة

افصلي الخلاط قبل ملامسة المخفقة.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في حدوث كسر للعظام أو حدوث قطع أو كدمات.

ملاحظة: لا تغمس الخلّاط اليدوي في الماء.



2 امسح الخلّاط اليدوي بقطعة قماش رطبة. جفّف بقطعة قماش ناعمة.

⚠ تحذير



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

لا تضعيه في الماء.

فقد يؤدي ذلك إلى الوفاة أو حدوث صدمة كهربائية.





استخدام الخلّاط اليدوي

تشغيل مفتاح التحكّم في السرعة

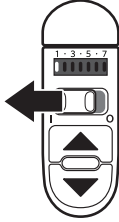
تحذير

خطر الإصابة

افصلي الخلّاط قبل ملامسة المخفّفة.

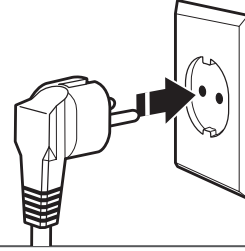
قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في حدوث كسر للعظام أو حدوث قطع أو كدمات.

الخلّاط اليدوي KitchenAid سيقوم بالخلط والخفق ويعملات أخرى بشكل أسرع وأكثر دقة من معظم الخلّاطات اليدوية الكهربائية الأخرى. لذلك يجب ضبط وقت الخلط والخفق في معظم الوصفات وذلك لتحاكي الخفق المفرط. يكون وقت الخلط والخفق أسرع عندما تكون مقاسات مضارب الخلط والخفق أكبر. للمساعدة في تحديد وقت الخلط والخفق المثالي، راقب الخليط أو العجين وقم بعملية الخلط والخفق حتى تحصل على المظهر والقوام المرغوب فيه لوصفتك، مثل القوام "الانسحابي والكريمي". لتحديد أفضل سرعات الخلط والخفق، ارجع إلى قسم "دليل التحكم في السرعة".



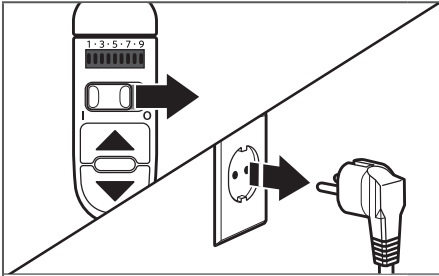
ضع مفتاح التشغيل على الوضعية "1" (تشغيل "ON"). سيبدأ المحرك أوتوماتيكيًا في العمل على السرعة 1، وعنده سيوقد العدد "1" على مؤشر التحكم في السرعة.

2



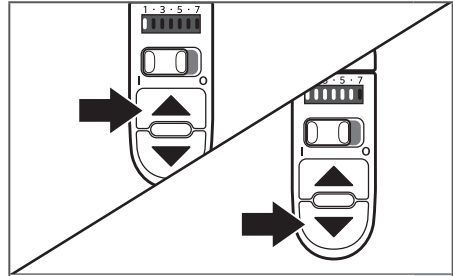
قم بتوصيل قابس تيار الخلّاط اليدوي بمقبس التيار الكهربائي.

1



بعد الانتهاء من عملية الخلط المطلوبة، ضع مفتاح التشغيل على وضعية "O" (إيقاف "OFF"). افصل قابس تيار الخلّاط اليدوي قبل إزالة الملحقات التشغيلية.

4



المس زر "UP" (السهم) لزيادة سرعة الخلط إلى قيمة الضبط المرغوب فيها. وإذا لزم الأمر، المس زر "DOWN" (السهم) لخفض سرعة الخلط. انظر "دليل التحكم في السرعة" لمزيد من المعلومات.

3

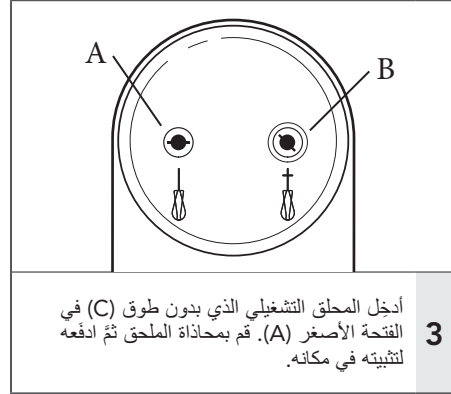
ملاحظة: يبدأ الخلّاط اليدوي أوتوماتيكيًا عمله عند تشغيله على السرعة 1، بغض النظر عن آخر سرعة كان عليها الخلّاط اليدوي قبل إطفائه في المرة السابقة.



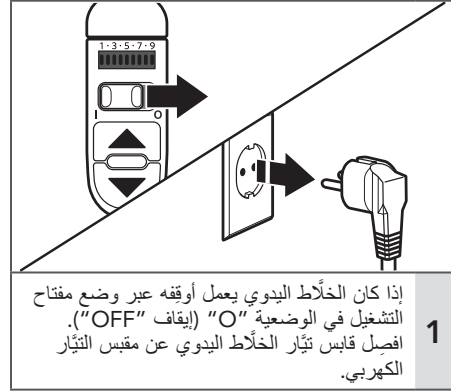


ضبط الخلّاط اليدوي

توصيل الملحقات التشغيلية



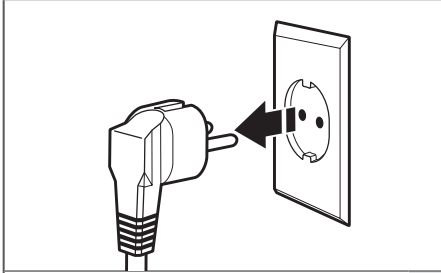
إزالة الملحقات التشغيلية





ضبط الخلّاط اليدوي

توصيل الملحقات التشغيلية



1 افصل قابس تيار الخلّاط اليدوي عن مقبس التيار الكهربائي.

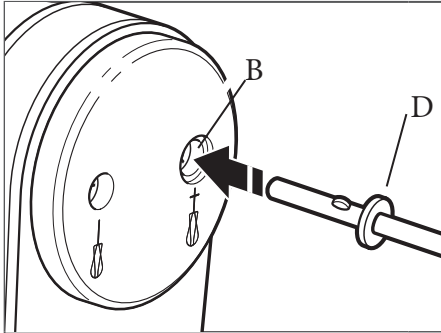
⚠ تحذير

خطر الإصابة

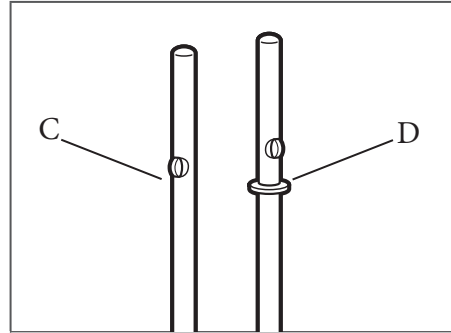
افصلي الخلّاط قبل ملامسة المخففة.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في حدوث كسر للعظام أو حدوث قطع أو كدمات.

هام: تأكد من قراءة وإتباع الإرشادات المحددة في هذا الدليل للاستخدام الصحيح للخلّاط اليدوي.



2 أدخل عمود دوران الملقح التشغيلي الذي به طوق (D) في الفتحة الأكبر (B) للخلّاط اليدوي. قم بمحاذاة شفة التوصيل على عمود الدوران مع الفتحات في المدخل. ادفع بقلل التثبيت في مكانه.



تحتوي الملحقات التشغيلية المزودة (مضارب الخلط التوربيني، خطافات العجين) على ملحق تشغيلي به طوق (D) والآخر بدون طوق (C). الملحقات التشغيلية المفردة تأتي بطوق (D) (ذراع الخلط) أو بدون طوق (C) (مضرب الخفق).

ملاحظة: أي عمود دوران للملقح التشغيلي بدون طوق يمكن استخدامه في كلا الفتحتين (A أو B). بينما الملحقات التشغيلية المزودة بطوق يمكن استخدامها فقط في الفتحة الأكبر (B).





توجيهات التحكم في السرعة

خلاطات يدوية بـ 9 سرعات

الخلاط اليدوي ذو الـ 9 سرعات يبدأ العمل دائماً على أقل سرعة (السرعة 1). انتقل بعد ذلك إلى السرعات الأعلى إذا ما دعت الضرورة؛ سوف يُضاء مؤشر التحكم في ضبط السرعة بالرقم المقابل لكل سرعة موجودة.



الوصف	الملحق التشغيلي	السرعة
للتقليب البطيء والخلط وبدء تشغيل جميع إجراءات الخلط. استخدم هذه السرعة لتقليب المكسرات ورقائق الشوكولاتة والخُين المبشور والبصل والزيتون وأيّة مكونات أخرى مقطّعة ومكثّزة.		1
يخلط الدقيق وأيّة مكونات جافّة أخرى مع السوائل وأيّة مخاليط رطبة أخرى. يعجن عجينة الخميرة (الخُبز، عجينة البيتزا) باستخدام خطافات العجين.		2
يخلط العجائن الشبيهة سائلة، مثل عجائن فطائر البان كيك وكعكات الوافل.		3
يمزج المخاليط الثقيلة، مثل عجينة كعكات الكوكيز والبسكويت.		4
يخلط العجين السميك، مثل عجينة كعك وفطائر المفاين والكعك. يقوم بهرس البطاطس ومهروسات الإسكواش.		5
يمزج الزبدة والسكر. يخلط كريمة الفروستنج.		6
مخاليط تغطية الكعكات والعجائن الأخرى.		7
يخفق مخاليط الكريمة وقشدة الموسيه المخفوقة. يخلط تحضيرات السوائل (مخفوق الحليب (ميك شيك)، الصلصات) ويستحلب مزيج توابل السلطات.		8
يخفق بياض البيض ومخاليط كريمة المارينج. يخلط تحضيرات السوائل (مخفوق الحليب (ميك شيك)، الصلصات) ويستحلب مزيج توابل السلطات.		9

ملاحظة: لخلط وعن معجنات الخُبز، استخدم خطافات العجين. مضارب الخلط التوربينية غير مصمّمة للقيام بهذا الأمر.

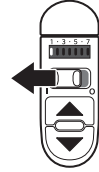




توجيهات التحكم في السرعة

خلاطات يدوية بـ 7 سرعات

الخلاط اليدوي ذو الـ 7 سرعات يبدأ العمل دائماً على أقل سرعة (السرعة 1). انتقل بعد ذلك إلى السرعات الأعلى إذا ما دعت الضرورة، وفي هذه الحالة سوف يُضاهى مؤشر التحكم في ضبط السرعة بالرقم المقابل لكل سرعة موجودة.



الوصف	الملحق التشغيلي	السرعة
للتقليب البطيء والخلط وبدء تشغيل جميع إجراءات الخلط. استخدم هذه السرعة لتقليب المكسرات ورقائق الشوكولاتة والخُبز المبشور والبصل والزيتون وأيّة مكونات أخرى مقطّعة ومكتنزة. يخلط الدقيق وأيّة مكونات جافّة أخرى مع السوائل وأيّة مخاليط رطبة أخرى. يساعد ذلك في منع المكونات من التناثر خارج الوعاء.		1
يخلط عجّين فطائر البان كيك.		2
يمزج المخاليط الثقيلة، مثل عجّين كعكات الكوكيز. يخلط كريمة الخُبز الخفيفة للفرد. يتم بتقليب مخاليط العجائن والجيلاتين.		3
يمزج مخاليط جُبّن الكريمة الثقيلة. يقوم بهرس البطاطس ومهروسات الإسكواش.		4
خلط عجائن كعك وفطائر المفاين والخُبز السريع وعجّين الخُبز والكعك وكريمة الفروستنج. يمزج الزبدة والسكر.		5
بخفق الكريمة الثقيلة ومخاليط قشدة الموسيه المخفوقة.		6
بخفق بياض البيض ومخاليط كريمة المارينج.		7

ملاحظة: لخلط وعن معجّنات الخُبز، استخدم خطافات العجين (تباع منفصلة). مضارب الخلط التوربينية غير مصمّمة للقيام بهذا الأمر.





سلامة المنتج

المتطلبات الكهربائية

ملاحظة: إذا لم يكن قابس التيار غير مناسب لمقبس التيار، اتَّصل بفني كهرباء مؤهل. لا تجر أية تعديلات على قابس التيار بأي طريقة كانت. لا تستخدم محوّل.

فولطية التيار: 220-240 فولت تيار متردد
تردد التيار: 50-60 هيرتز
القدرة بالوات: 85 وات

التخلص من نفايات المعدات الكهربائية

- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو في الوثائق المصاحبة له إلى أنه لا ينبغي معاملته كنفايات المنزلية العادية ولكن يجب تسليمه إلى أحد مراكز تجميع وإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. لمزيد من المعلومات حول طريقة معالجة واستعادة وإعادة تدوير هذا المنتج يُرجى الاتصال بالمكتب المحلي المختص أو بشركة خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو بالبائع الذي اشتريت منه هذا الجهاز.

التخلص من مواد التغليف

إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة ومميزة برمز إعادة التدوير (♻️). وبالتالي يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسنولة مع الامتثال التام لقواعد التخلص من النفايات الخاصة بالهيئة المحلية.

تخريد الجهاز

- يحمل هذا الجهاز علامة التوافق مع التوجيه الأوروبي 2012/19/EU الخاص بنفايات المعدات الإلكترونية والكهربائية (WEEE).

- عند تأكدك من أن هذا المنتج قد تمّ التخلص منه بالشكل الصحيح، فإنك تساعد على منع النتائج السلبية التي قد تؤثر سلبيًا على البيئة وعلى صحة الإنسان عند التخلص من هذا المنتج بشكل غير مناسب.



سلامة المنتج

13. ولا تجعل كابل التيار الكهربائي يلامس الأسطح الساخنة، بما في ذلك المواقد.
14. إنَّ استخدام أيَّة ملحقات تشغيلية لا توصي بها أو لا تباعها شركة KitchenAid قد يسبب نشوب الحرائق أو التعرُّض للصدمات الكهربائية أو الإصابة.
15. لا تستخدم الجهاز خارج المنزل في الهواء الطلق.
16. ارجع إلى قسم "العناية بالجهاز وتنظيفه" لمعرفة إرشادات تنظيف الأسطح الملامسة للمواد الغذائية.
17. أزل أيَّة ملحقات تشغيلية من الخلّاط اليدوي قبل عملية الغسيل.
18. هذا الجهاز مصمَّم للاستخدام في المنازل والأماكن المشابهة مثل:
 - مناطق طبخ طاقم العمل في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى
 - بيوت المزارع
 - من قِبَل عملاء الفنادق والموتيلات وأماكن الإقامة المشابهة؛
 - فنادق المبيت والإفطار والأماكن المشابهة.

احفظ هذه الإرشادات

تتوفر التعليمات على الإنترنت أيضًا، لذا تفضل بزيارة موقعنا الإلكتروني على:
www.KitchenAid.eu



تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرئي دائماً رسائل السلامة والتزمي بها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

ينبهك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.

سنتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضاً كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:



إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



ستخبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة، وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

أدوات حماية هامة

ينبغي دائماً عند استخدام الأجهزة الكهربائية اتباع إجراءات واحتياطات السلامة الأساسية، بما في ذلك الاجراءات والاحتياطات التالية:

1. اقرأ جميع الإرشادات. إساءة استعمال هذا الجهاز يمكن أن تؤدي إلى إصابات جسيمة خطيرة.
2. للحماية من خطر التعرض للصدمات الكهربائية، لا تضع الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر.
3. هذا الجهاز غير مخصص لاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو المفتقرين إلى الخبرة والمعرفة بكيفية الاستخدام الصحيح، ما لم يكونوا تحت إشراف أو توجيه خاص باستخدام الجهاز على يد شخص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
4. أوروبياً فقط: غير مسموح للأطفال باستعمال هذا الجهاز. أبقى الجهاز وكابل توصيل التيار الكهربائي الخاص به بعيدين عن متناول يد الأطفال.
5. أوروبياً فقط: يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص الذين يعانون من ضعف في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. تأكد من عدم عبث الأطفال بالجهاز.
6. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
7. في حالة تضرر كابل توصيل التيار الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنّعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو فني مؤهل لتجنب التعرض للمخاطر.
8. لا تترك الجهاز مطلقاً دون مراقبة أثناء تشغيله.
9. أطفئ الجهاز بوضعه على "OFF"، ثمّ افصل قابس التيار عن مقبس التيار عند عدم استعماله، وذلك قبل تجميع أو تفكيك أجزاء هذا الجهاز وقبل عمليات التنظيف. لفصل قابس التيار، أميك بالقابس ثمّ اسحب من مقبس التيار. لا تقم ابداً بشد كابل التيار الكهربائي.
10. تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة في الجهاز. أبقى اليدين والشعر والملابس وكذلك الملاعق وأدوات أخرى بعيدة عن الملحقات التشغيلية أثناء التشغيل وذلك لتقليل خطر إصابة الأشخاص و/أو تعرض الجهاز لأذى أضرار أو تلفيات.
11. لا تشغل أي جهاز بسلك أو قابس تالف، أو بعد تعطله أو تعرضه للسقوط أو الضرر بأي شكل. وأعد الجهاز. إلى أقرب مرفق خدمات معتمد لفحصه أو تصليحه أو تعديله كهربائياً أو ميكانيكياً.
12. لا تجعل كابل التيار الكهربائي يتدلى من حافة الطاولة أو المنضدة.



الأجزاء والملحقات التشغيلية

دليل الملحقات التشغيلية

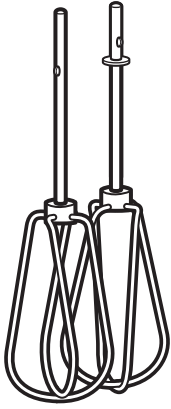
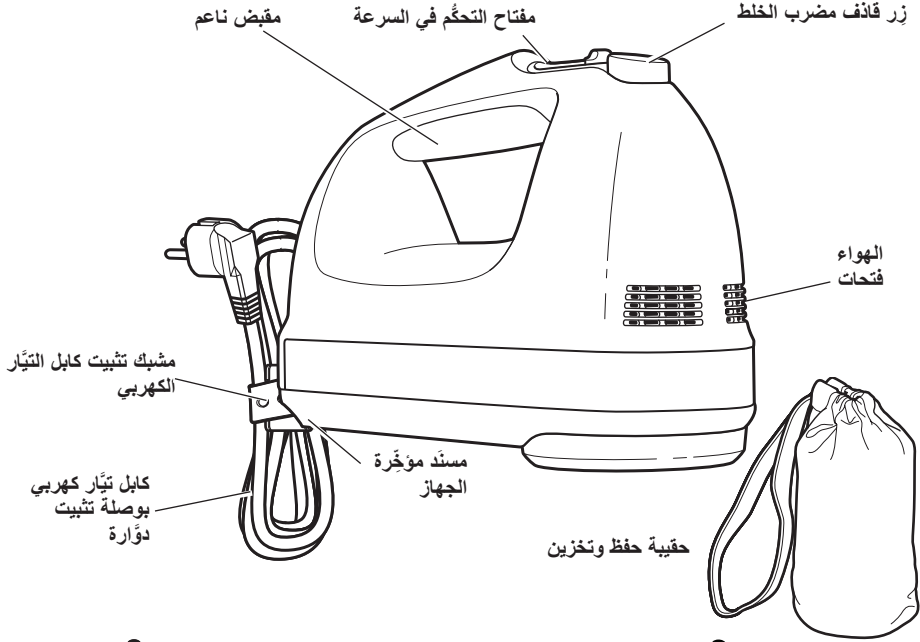
يأتي مع الموديل		الاستخدامات	الملحق التشغيلي
KHM9212	KHM7210		
		خليط الكعك من عجينة الكوكيز	مضرب الخلط التوربيني
	●	خليط الكعك من عجينة الكوكيز	مضرب الخلط التوربيني II
●		خليط الكعك من عجينة الكوكيز	مضرب الخلط الحزفي*
●		المشروبات والعصائر مخفوق الحليب (الميلك شيك) مزيج ثوابل سلطة الصلصات	ذراع خلط
●		عجين خبز الخميرة	خطافات عجينة
●	●	الكريم المخفوق البيض المخفوق الصلصات المخفوقة حلوى البودنج	16-سلك خفق
●		لحفظ وتخزين الملحقات التشغيلية	حقيبة حفظ وتخزين*

* لا تُباع كملحق تشغيلي.

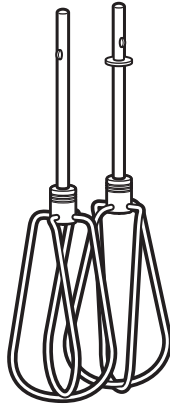




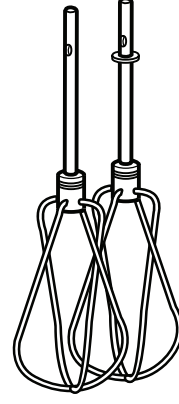
الأجزاء والملحقات التشغيلية



مضرب خلط توربيني
كملحق تشغيلي



مضرب خلط توربيني III
كملحق تشغيلي



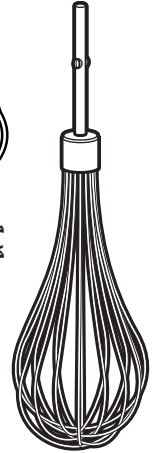
مضرب خلط حزفي
كملحق تشغيلي
(مع الموديلات الحزفية فقط)



ذراع خلط



خطافات عجبن



16-سلك خفق

العربية





KitchenAid

©2020 All rights reserved.

