

5KSM7580X, 5KSM7591X,  
5KPM5, 5KSM6521X



**KitchenAid**



|                         |     |
|-------------------------|-----|
| <b>English</b> .....    | 5   |
| <b>Deutsch</b> .....    | 17  |
| <b>Français</b> .....   | 29  |
| <b>Italiano</b> .....   | 41  |
| <b>Nederlands</b> ..... | 53  |
| <b>Español</b> .....    | 65  |
| <b>Português</b> .....  | 77  |
| <b>Ελληνικά</b> .....   | 89  |
| <b>Svenska</b> .....    | 101 |
| <b>Norsk</b> .....      | 113 |
| <b>Suomi</b> .....      | 125 |
| <b>Dansk</b> .....      | 137 |
| <b>Íslenska</b> .....   | 149 |
| <b>Русский</b> .....    | 161 |
| <b>Polski</b> .....     | 173 |
| <b>Český</b> .....      | 185 |
| <b>العربية</b> .....    | 197 |





# TABLE OF CONTENTS

**STAND MIXER SAFETY**

- Important safeguards ..... 6
- Electrical requirements ..... 7
- Electrical equipment waste disposal..... 7

**PARTS AND FEATURES..... 8**

**ASSEMBLING THE STAND MIXER**

- Attaching the bowl and beaters..... 9
- Adjusting the beater to bowl clearance..... 10

**OPERATING THE STAND MIXER**

- Speed control guide — 10 speed Stand Mixers ..... 11
- Removing the bowl and beaters ..... 12

**TIPS FOR GREAT RESULTS**

- Stand Mixer use ..... 12
- Mixing time..... 13
- Mixing tips ..... 13

**ATTACHMENTS ..... 13**

**CARE AND CLEANING..... 14**

**TROUBLESHOOTING ..... 15**

**WARRANTY AND SERVICE**

- KitchenAid Stand Mixer warranty ..... 16
- Customer service ..... 16

## STAND MIXER SAFETY

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

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



This is the safety alert symbol.

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

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



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



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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To avoid risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
4. Unplug Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
6. Do not operate Stand Mixer with a damaged cord or plug or after the Stand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by

# STAND MIXER SAFETY

KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury.

8. Do not use the Stand Mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
10. Remove Flat Beater, Stainless Steel Whip, or Spiral Dough Hook from Stand Mixer before washing.
11. To avoid product damage, do not use the mixer bowls in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.
12. This product is designed for household use only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Electrical requirements

#### **WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

Volts: 220-240 A.C.

Hertz: 50/60 Hz

Wattage: 315 Watts for model 5KPM5  
500 Watts for models  
5KSM7580X, 5SM7591X,  
and 5KSM6521X

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

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

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

### Electrical equipment waste disposal

#### **Disposal of packing material**

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

#### **Scrapping the product**

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

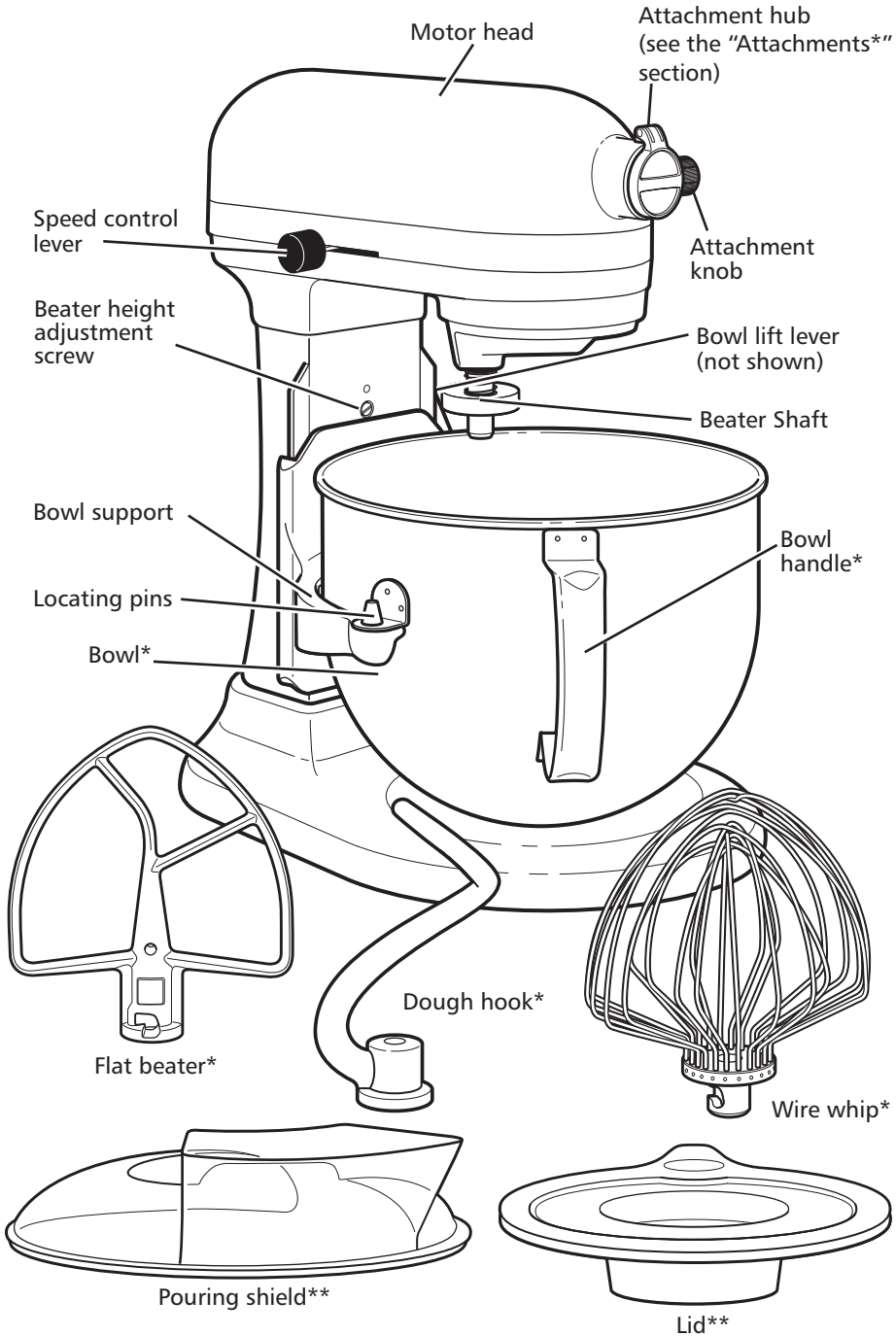
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment

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.

# PARTS AND FEATURES



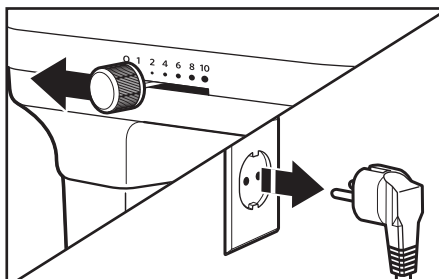
\* Material, style, and size may differ depending on model.

\*\* Pouring shield included only for models 5KPM5, 5KSM7580X and 5KSM7591X / Lid included only for models 5KPM5 and 5KSM6521X.

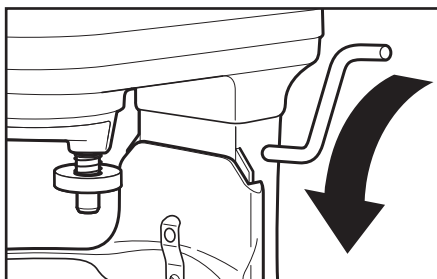
# ASSEMBLING THE STAND MIXER

## Attaching the bowl and beaters

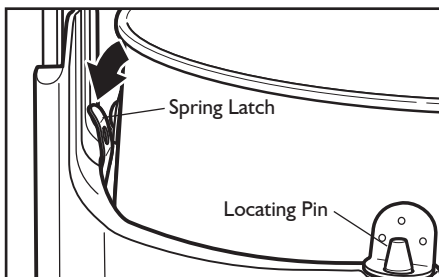
English



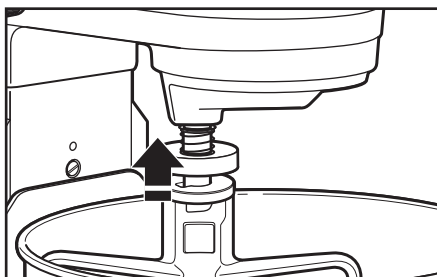
- 1** Turn speed control to "0" (OFF), and unplug Stand Mixer.



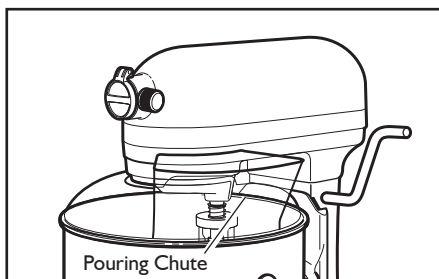
- 2** Place bowl lift lever into down position.



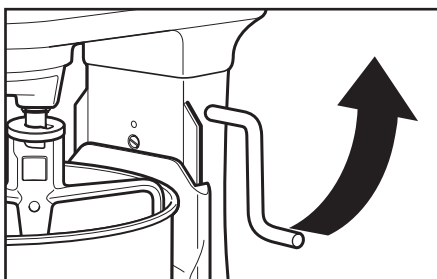
- 3** Fit bowl supports over locating pins; press down on back of the bowl until bowl pin snaps into the spring latch. If not securely snapped into place, bowl will be unstable and wobble during use.



- 4** Slip a beater (flat, wire whip, or dough hook) onto the beater shaft and press upward as far as possible. Turn beater to the right, hooking it over the pin on the beater shaft.



- 5** If using the pouring shield\*, from the front of the Stand Mixer, slide the pouring shield over the bowl until it is centered. The bottom rim of the pouring shield should fit within the bowl.



- 6** Raise the bowl into mixing position by rotating the bowl lift lever counterclockwise to the straight up position. The bowl must always be in the raised position when mixing.

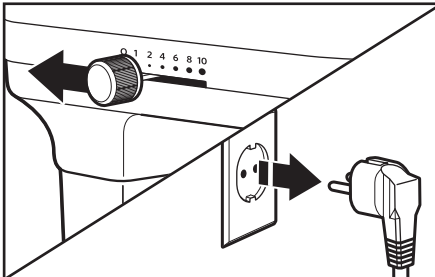
**NOTE:** Rotate the pouring shield\* so the motor head covers the U-shaped gap in the shield. The pouring chute will be just to the right of the attachment hub as you face the Stand Mixer.

\* Pouring shield included only for models 5KPM5, 5KSM7580X and 5KSM7591X

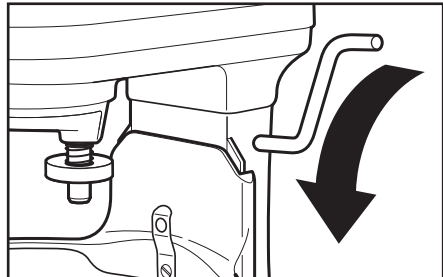
# ASSEMBLING THE STAND MIXER

## Adjusting beater to bowl clearance

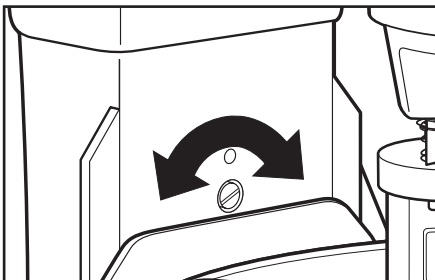
Your Stand Mixer is adjusted at the factory so the flat beater just clears the bottom of the bowl. If, for any reason, the flat beater hits the bottom of the bowl or is too far away from the bowl, you can correct the clearance easily.



- 1** Turn speed control to “0” (OFF), and unplug Stand Mixer.



- 2** Lower the bowl to the down position.



- 3** Turn beater height adjustment screw (A) slightly counterclockwise (left) to raise the flat beater; or turn clockwise (right) to lower the flat beater. Adjust so that the flat beater just clears the surface of the bowl. If you over adjust the screw, the bowl lift lever may not lock in place.

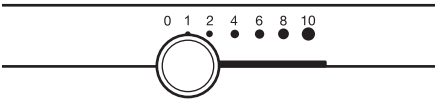
**NOTE:** When properly adjusted, the flat beater will not strike on the bottom or side of the bowl. If the flat beater or the wire whip is so close that it strikes the bottom of the bowl, the coating may wear off the flat beater (for coated beaters) or wires on the wire whip may wear.

Scraping sides of bowl may be necessary under certain conditions regardless of beater adjustment. The Stand Mixer must be stopped to scrape bowl or damage to Stand Mixer may occur.

# OPERATING THE STAND MIXER

## Speed control guide - 10 speed Stand Mixers

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

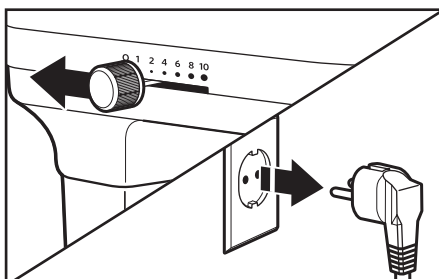


| Speed | Used for                              | Accessories                                                                        | Description                                                                                                                                                                                                   |
|-------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Stirring                              |   | For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and add liquids to dry ingredients. Do not use Speed 1 to mix or knead yeast doughs.   |
| 2     | Slow mixing, Kneading                 |   | For slow mixing, mashing, faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters, and candies; start mashing potatoes or other vegetables; cut shortening into flour; mix thin or splashy batters. |
| 4     | Mixing, Beating                       |   | For mixing semi-heavy batters, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes.                                                |
| 6     | Beating, Creaming                     |   | For medium-fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.                                                                            |
| 8-10  | Fast beating, Whipping, Fast whipping |  | For whipping cream, egg whites, and boiled frostings. For whipping small amounts of cream, egg whites or for final whipping of mashed potatoes.                                                               |

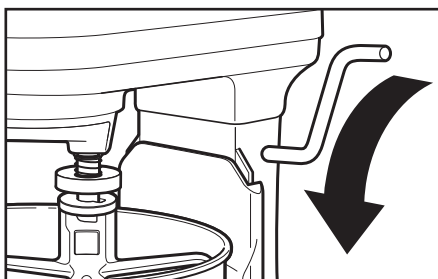
**NOTE:** Use Speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of any other speed creates high potential for Stand Mixer failure. The dough hook efficiently kneads most yeast dough within 4 minutes.

# OPERATING THE STAND MIXER

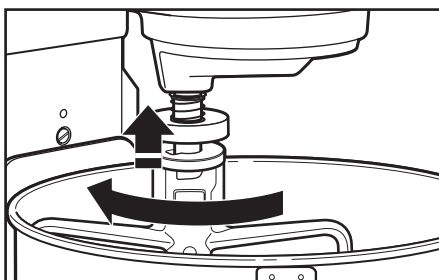
## Removing the bowl and beaters



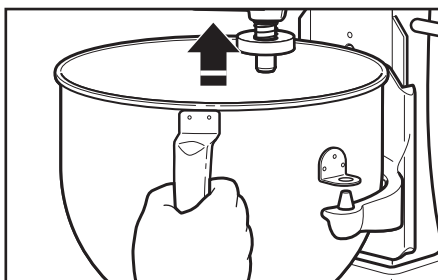
- 1** Turn speed control to "0" (OFF), and unplug Stand Mixer.



- 2** Lower the bowl to the down position.



- 3** Press the beater up as far as possible and turn left, then pull beater from the beater shaft.



- 4** Grasp the bowl handle and lift it straight up and off the locating pins.

## TIPS FOR GREAT RESULTS

### Stand Mixer use

#### **⚠ WARNING**

##### **PERSONAL INJURY HAZARD**

**To avoid personal injury and damage to the beater, do not attempt to scrape bowl while mixer is operating; turn mixer off. Should scraper or other object drop into bowl, turn motor OFF before removing.**

The bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

The Stand Mixer may become warm during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal.



# TIPS FOR GREAT RESULTS

## Mixing time

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

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

## Mixing tips

### Adding Ingredients

Always add ingredients as close to side of bowl as possible, not directly into moving beater. The Pouring Shield can be used to simplify adding ingredients. Use Speed 1 until ingredients have been blended. Then gradually increase to desired speed.

### Adding Nuts, Raisins, or Candied Fruits

Follow individual recipes for guidelines on including these ingredients. In general, solid materials should be folded in the last few seconds of mixing on Speed 1. The batter should be thick enough to keep the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.

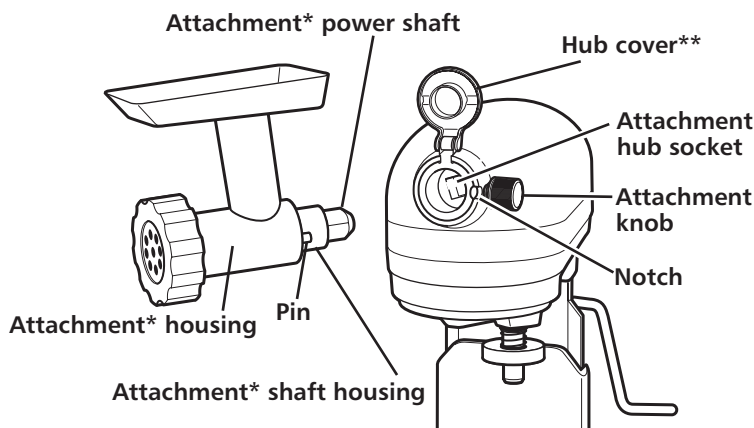
### Liquid Mixtures

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

**NOTE:** If ingredients in very bottom of bowl are not thoroughly mixed, then the beater is not far enough into the bowl. See the “Setting up your Stand Mixer” section.

## ATTACHMENTS

KitchenAid optional attachments are designed to assure long life. The attachment power shaft and attachment hub socket are of a square design, to eliminate any possibility of slipping during the transmission of power to the attachment. The hub and shaft housings are tapered to assure a snug fit, even after prolonged use and wear. KitchenAid attachments require no extra power unit to operate them; the power unit is built-in.



\* Optional attachment, not part of the mixer.

\*\* Style may vary depending on model.

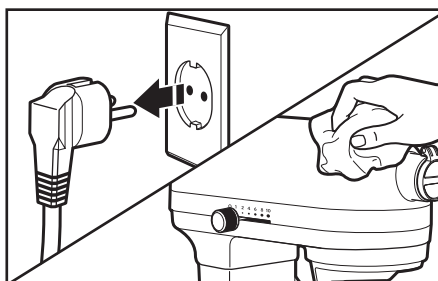
## CARE AND CLEANING

### ⚠ WARNING

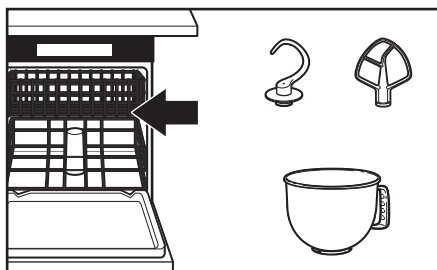
#### ELECTRICAL SHOCK HAZARD

**ALWAYS BE SURE TO UNPLUG MIXER BEFORE CLEANING TO AVOID POSSIBLE ELECTRICAL SHOCK.**

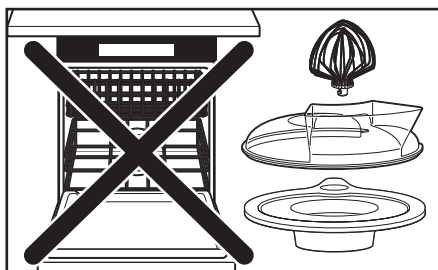
Wipe mixer with a damp cloth.  
**DO NOT IMMERSE IN WATER.**  
Wipe off beater shaft frequently,  
removing any residue that may  
accumulate.



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



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



**3** **IMPORTANT:** The wire whip, pouring shield, and lid are **not** dishwasher safe. Clean thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store wire whip on shaft.

\*\* Pouring shield included only for models 5KPM5, 5KSM7580X and 5KSM7591X / Lid included only for models 5KPM5 and 5KSM6521X.

## ⚠ WARNING



### **Electrical Shock Hazard**

**Unplug before servicing.**

**Failure to do so can result in death or electrical shock.**

**Please read the following before calling your service center.**

1. The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
  2. The Stand Mixer may emit a pungent odor, especially when new. This is common with electric motors.
  3. If the Flat Beater hits the Bowl, stop the Stand Mixer. See the "Setting Up Your Stand Mixer" section.
- If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate, please check the following:**
- Is the Stand Mixer plugged in?
  - Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
  - Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, the turn it back on. If the mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
  - If the problem is not due to one of the above items, see the "Customer service" section.

# WARRANTY AND SERVICE

## KitchenAid Stand Mixer warranty

| Length of Warranty:                                                                                                                                                                                      | KitchenAid Will Pay For:                                                                                                                                          | KitchenAid Will Not Pay For:                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Europe, Middle East and Africa:<br>For models 5KPM5, and 5KSM7591X: One year full warranty from date of purchase.<br>For models 5KSM7580X, 5KSM6521X:<br>Five years full warranty from date of purchase. | The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. | A. Repairs when Stand Mixer is used for operations other than normal household food preparation.<br>B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes. |

**KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.**

## Customer service

### In U.K. and Ireland:

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

**NOTE:** All service should be handled locally by an Authorized KitchenAid Service Center.

Contact number for U.K. and Northern Ireland:

Tollfree number 0800 988 1266 (calls from mobile phones are charged standard network rate)

Contact number for Ireland:

Tollfree number +44 (0) 20 8616 5148

E-mail contact for U.K. and Ireland:

Go to [www.kitchenaid.co.uk](http://www.kitchenaid.co.uk), and click on the link "Contact Us" at the bottom of the page.

Address for U.K. and Ireland:

KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIUM

### In other countries:

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

**[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**

© 2014. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE</b>                                               |    |
| Wichtige Sicherheitshinweise .....                                                              | 18 |
| Elektrische Anforderungen .....                                                                 | 19 |
| Entsorgung von Elektrogeräten .....                                                             | 19 |
| <b>TEILE UND MERKMALE</b> .....                                                                 | 20 |
| <b>MONTIEREN IHRER KÜCHENMASCHINE</b>                                                           |    |
| Anbringen von Schüssel und Rührbesen .....                                                      | 21 |
| Einstellen des Abstands zwischen Schüssel und Flachrührer .....                                 | 22 |
| <b>BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE</b>                                                              |    |
| Auswählen der richtigen Geschwindigkeit – Küchenmaschine mit<br>10 Geschwindigkeitsstufen ..... | 23 |
| Entfernen von Schüssel und Rührbesen .....                                                      | 24 |
| <b>TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE</b>                                                               |    |
| Verwendung der Küchenmaschine .....                                                             | 24 |
| Rührzeit .....                                                                                  | 25 |
| Hinweise zum Rühren .....                                                                       | 25 |
| <b>ZUBEHÖR</b> .....                                                                            | 25 |
| <b>PFLEGE UND REINIGUNG</b> .....                                                               | 26 |
| <b>PROBLEMBEHEBUNG</b> .....                                                                    | 27 |
| <b>GARANTIE UND KUNDENDIENST</b>                                                                |    |
| Garantie für die KitchenAid-Küchenmaschine .....                                                | 28 |
| Kundendienst .....                                                                              | 28 |

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

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

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



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



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

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

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Instruktionen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie die Küchenmaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch von unerfahrenen und unwissenden Personen verwendet werden, sofern diese das Gerät unter Aufsicht verwenden oder von einer anderen Person über die sichere Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und pflegen.
4. Den Stecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht benötigt wird, bevor Teile an- oder abmontiert werden oder die Küchenmaschine gereinigt wird.
5. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Weder Hände, Haar, Kleidung sowie Spachtel oder andere Utensilien dürfen während des Einsatzes der Küchenmaschine Kontakt mit dem Rührer haben. Auf diese Weise können Verletzungen sowie eine Beschädigung der Küchenmaschine vermieden werden.
6. Die Küchenmaschine nicht betreiben, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder Fehlfunktionen aufgetreten sind, oder wenn die Küchenmaschine heruntergefallen ist oder beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.

# SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von KitchenAid empfohlen oder verkauft werden, können zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen.
8. Die Küchenmaschine nicht im Freien verwenden.
9. Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder über die Kante der Arbeitsplatte hängen lassen.
10. Den Flachrührer, den Schneebesen und den Knethaken vor der Reinigung von der Küchenmaschine abnehmen.
11. Vermeiden Sie Schäden am Produkt, indem Sie die Rührschüssel keiner großen Hitze aussetzen – beispielsweise in einem Ofen, einer Mikrowelle oder auf einer Herdplatte.
12. **Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.**

## HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

### Elektrische Anforderungen

#### ⚠️ WARNUNG



#### Stromschlaggefahr

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

Spannung: 220–240 V Wechselstrom  
Frequenz: 50/60 Hz  
Leistung: 315 Watt (Modell 5KPM5)  
500 Watt (Modelle 5KSM7580X,  
5SM7591X und 5KSM6521X)

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

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

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

### Entsorgung von Elektrogeräten

#### Entsorgen des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol versehen . Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

#### Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

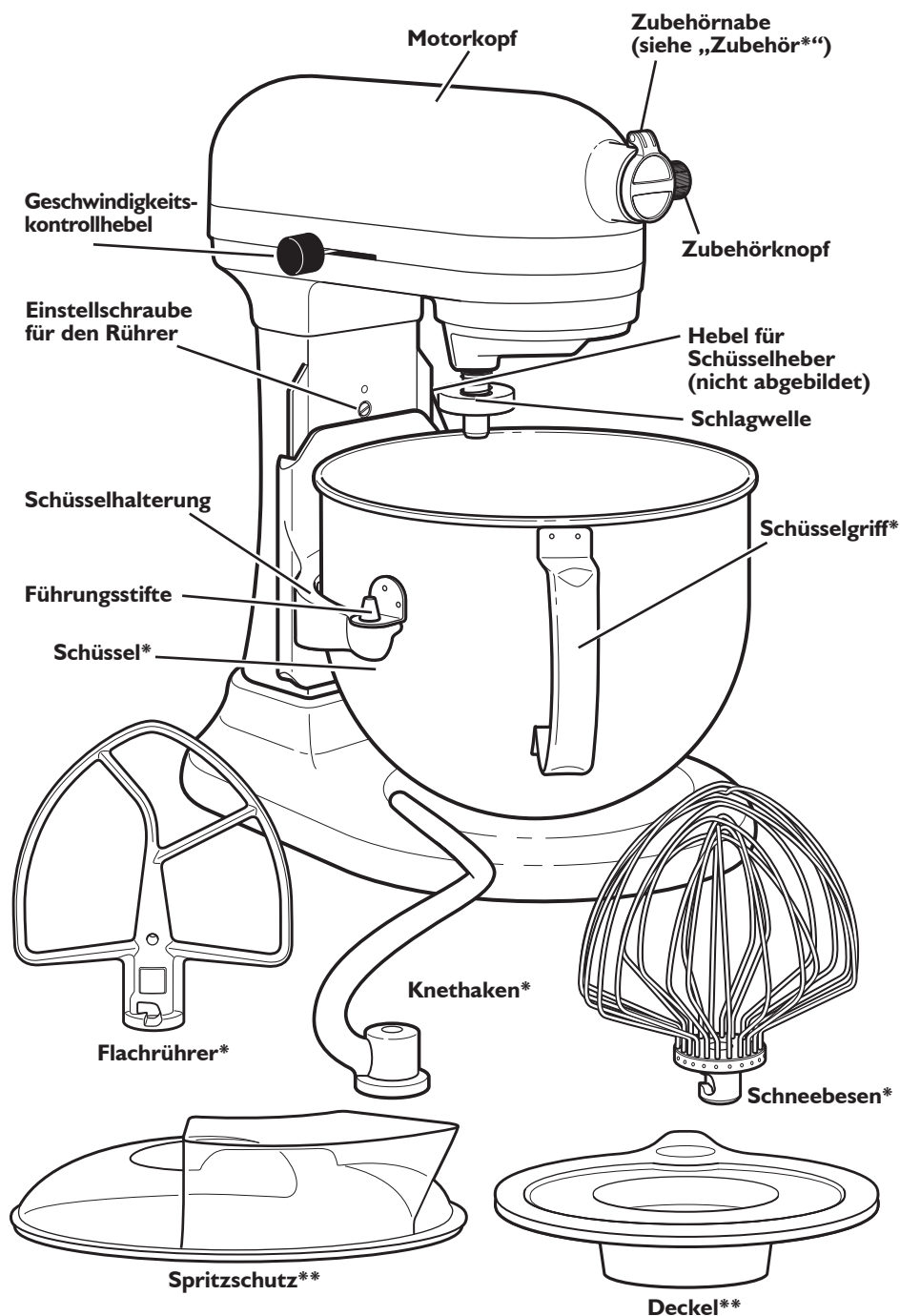
- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2002/96/EC zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.

- 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. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

# TEILE UND MERKMALE



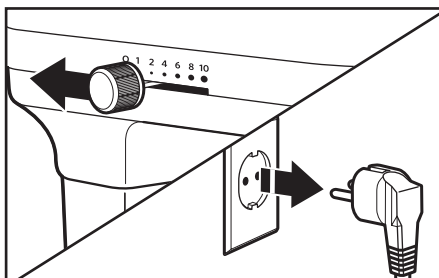
\* Material, Ausführung und Größe sind modellabhängig.

\*\* Der Spritzschutz gehört zum Lieferumfang der Modelle 5KPM5, 5KSM7580X und 5KSM7591X.  
Der Deckel gehört zum Lieferumfang der Modelle 5KPM5 und 5KSM6521X.

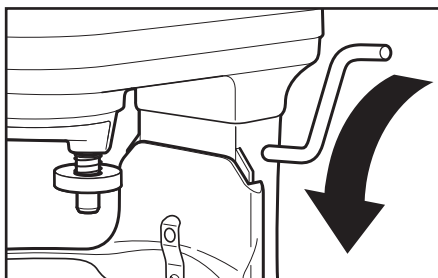


# MONTIEREN IHRER KÜCHENMASCHINE

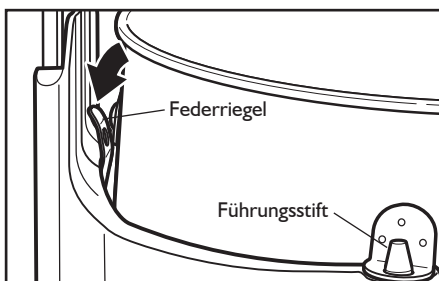
## Anbringen von Schüssel und Rührbesen



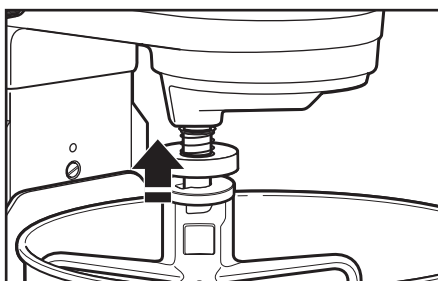
- 1** Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Stellung „0“ (AUS) und ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.



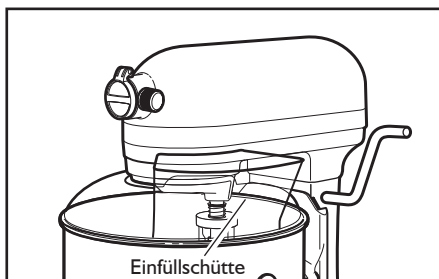
- 2** Bringen Sie den Hebel für den Schüsselheber in die untere Stellung.



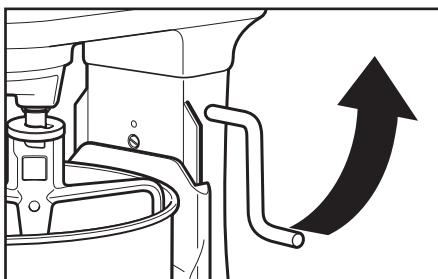
- 3** Richten Sie die Schüsselhalterungen über den Führungsstiften aus und drücken Sie die hintere Kante der Schüssel nach unten, bis der Schüsselstift in den Federriegel einrastet. Falls die Schüssel nicht fest eingerastet ist, kann sie während des Betriebs wackeln.



- 4** Stecken Sie ein Werkzeug (Flachrührer, Schneebesen oder Kneithaken) auf die Rührwelle und drücken Sie es so weit wie möglich nach oben. Drehen Sie das Zubehörteil nach rechts, sodass es in den Stift an der Welle einhakt.



- 5** Schieben Sie den Spritzschutz mit Einfüllschütte\* (sofern verwendet) von der Vorderseite der Küchenmaschine über die Schüssel, bis der Schutz mittig sitzt. Der untere Rand des Spritzschutzes muss sich in der Schüssel befinden.



- 6** Heben Sie die Schüssel durch Drehen des Schüsselhebers gegen den Uhrzeigersinn nach oben in die Rührposition. Die Schüssel muss beim Rühren stets angehoben sein.

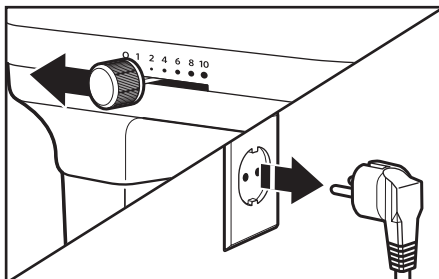
**HINWEIS:** Drehen Sie den Spritzschutz\* so, dass der Motorkopf die U-förmige Lücke im Schutz abdeckt. Die Einfüllschütte befindet sich von vorn gesehen ein wenig rechts neben der Zubehörnabe.

\* Der Spritzschutz gehört zum Lieferumfang der Modelle 5KPM5, 5KSM7580X und 5KSM7591X.

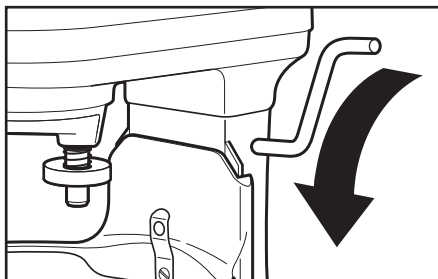
# MONTIEREN IHRER KÜCHENMASCHINE

## Einstellen des Abstands zwischen Schüssel und Flachrührer

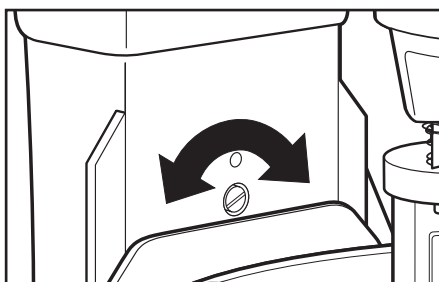
Die Küchenmaschine ist ab Werk so eingestellt, dass der Flachrührer den Boden der Schüssel nicht ganz berührt. Falls aus irgendeinem Grund der Flachrührer den Boden der Schüssel berührt oder zu weit vom Boden entfernt ist, lässt sich der Abstand leicht korrigieren.



- 1** Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Stellung „0“ (AUS) und ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.



- 2** Senken Sie die Schüssel ab.



- 3** Drehen Sie die Höheneinstellschraube für den Rührbesen ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (nach links), um den Flachrührer zu heben; Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) senkt den Flachrührer ab. Stellen Sie den Flachrührer so ein, dass er den Boden der Schüssel beim Drehen gerade eben nicht berührt. Wenn Sie die Schraube zu weit drehen, rastet der Schüsselheber möglicherweise nicht mehr ein.

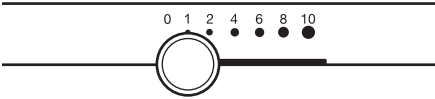
**HINWEIS:** Bei richtiger Einstellung berührt der Flachrührer weder den Boden noch die Seite der Schüssel. Befinden sich Flachrührer oder Schneebesen so dicht am Boden der Schüssel, dass sie anstoßen, können sich die Drähte des Schneebesens oder die Beschichtung des Flachrührers abnutzen.

Unabhängig von der Einstellung kann es unter bestimmten Bedingungen erforderlich sein, Zutaten von den Schüsselwänden abzuschaben. Die Küchenmaschine muss hierzu angehalten werden, um Schäden zu vermeiden.

# BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE

## Auswählen der richtigen Geschwindigkeit – Küchenmaschine mit 10 Geschwindigkeitsstufen

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



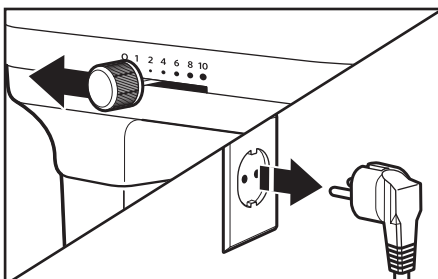
| Geschwindigkeit | Einsatzzweck                  | Zubehör | Beschreibung                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------|-------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1               | Rühren                        |         | Zum Umrühren und Vermengen sowie zu Beginn aller Rührvorgänge. Zum Hinzufügen von Mehl und trockenen Zutaten zum Teig sowie für die Zugabe von Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten. Die Geschwindigkeit 1 nicht zum Mischen oder Kneten von Hefeteig verwenden.                               |
| 2               | Langsames Mischen, Kneten     |         | Zum langsamen Mischen, Vermengen und zum schnelleren Umrühren. Zum Mischen und Kneten von Hefeteig, schweren Teigen und Massen für Süßwaren, zur Herstellung von Kartoffelbrei oder anderen Gemüsebreien, für die Zugabe von Backfett zu Mehl, zum Mischen von dünnen oder flüssigen Teigen. |
| 4               | Mischen, Schlagen             |         | Zum Mischen von mittelschweren Teigen, beispielsweise für Kekse. Zum Vermischen von Zucker und Backfett sowie für die Zugabe von Zucker zu Eiweiß für die Herstellung von Baisers. Mittlere Geschwindigkeit für Kuchenfertigmischungen.                                                      |
| 6               | Schlagen, Verrühren           |         | Zum mittelschnellen Rühren (Aufschäumen) oder Schlagen. Zum abschließenden Rühren von Kuchenteig, Doughnut-Teig und anderen Teigen. Hohe Geschwindigkeit für Kuchenfertigmischungen.                                                                                                         |
| 8-10            | Schnelles Verrühren, Schlagen |         | Zum Schlagen von Schlagsahne, Eiweiß und aufgekochten Zuckergüssen. Zum Schlagen kleiner Mengen Schlagsahne, Eiweiß oder zum abschließenden Rühren von Kartoffelbrei.                                                                                                                        |

**HINWEIS:** Zum Kneten und Rühren von Hefeteigen Geschwindigkeit 2 verwenden. Bei anderen Geschwindigkeitsstufen besteht die Gefahr, dass die Küchenmaschine ausfällt. Der Kneithaken knetet die meisten Hefeteige binnen 4 Minuten gut durch.

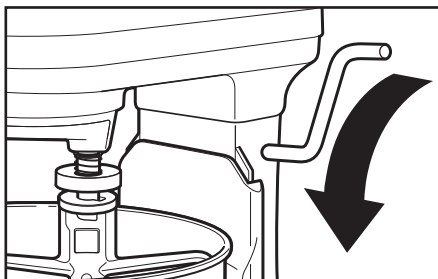
Deutsch

# BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE

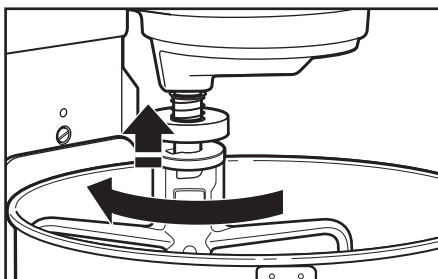
## Entfernen von Schüssel und Rührbesen



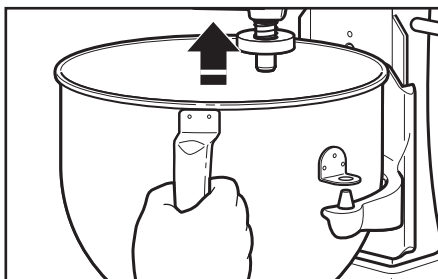
- 1** Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Stellung „0“ (AUS) und ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.



- 2** Senken Sie die Schüssel ab.



- 3** Drücken Sie den Rührbesen so weit wie möglich nach oben und drehen Sie ihn nach links. Ziehen Sie den Rührbesen dann von der Rührwelle.



- 4** Halten Sie die Schüssel am Griff und heben Sie sie gerade nach oben von den Führungsstiften.

## TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

### Verwendung der Küchenmaschine

#### **⚠️ WARNUNG**

##### **VERLETZUNGSGEFAHR**

Vermeiden Sie Verletzungen und Schäden am Rührer: Keinesfalls versuchen, die Schüssel auszuschaben, während das Gerät läuft. Die Küchenmaschine dazu stets ausschalten. Falls der Schaber oder ein anderes Objekt in die Schüssel fällt, den Motor **AUSSCHALTEN**, bevor Sie den Schaber oder das Objekt herausholen.

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

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

# TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

## Rührzeit

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

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

## Hinweise zum Rühren

### Zugabe von Zutaten

Fügen Sie Zutaten stets möglichst dicht am Schüsselrand hinzu und nicht direkt in den sich bewegenden Rührer. Der Spritzschutz erleichtert die Zugabe der Zutaten. Mit Geschwindigkeitsstufe 1 arbeiten, bis die Zutaten gemischt sind. Dann allmählich auf die Sollgeschwindigkeit erhöhen.

### Zugabe von Nüssen, Rosinen oder kandierten Früchten

Beachten Sie die Rezepthinweise beim Zugeben dieser Zutaten. Feste Zutaten sollten erst in den letzten Sekunden des Rührvorgangs bei Geschwindigkeitsstufe 1 zugesetzt werden. Der Teig muss so dick sein, dass die Nüsse oder Früchte beim

Backen nicht auf den Boden der Form absinken. Klebrige Früchte mit Mehl bestäuben, um eine bessere Verteilung im Teig zu erreichen.

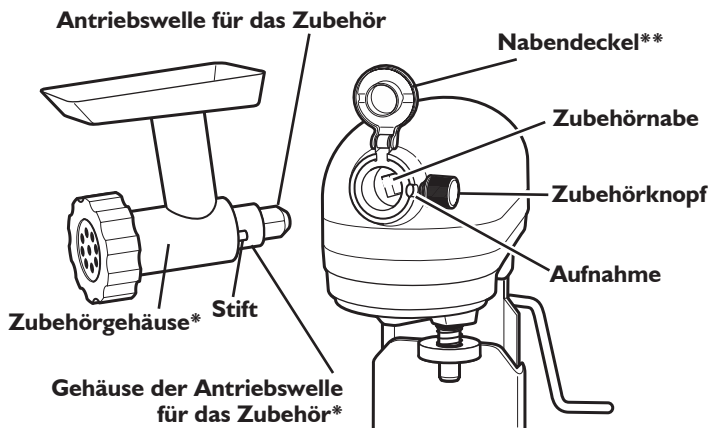
### Mischen von Flüssigkeiten

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

**HINWEIS:** Wenn die Zutaten am Boden der Schüssel nicht gründlich gemischt werden, befindet sich der Rührer nicht tief genug in der Schüssel. Siehe Abschnitt „Montieren Ihrer Küchenmaschine“.

## ZUBEHÖR

Zubehör von KitchenAid ist so konstruiert, dass es lange hält. Die Antriebswelle für das Zubehör und die Zubehörnabe haben einen quadratischen Querschnitt, sodass das Zubehör bei der Übertragung der Antriebskraft nicht rutscht. Nabe und Gehäuse der Antriebswelle sind konisch, sodass selbst bei Verschleiß und nach längerer Nutzung ein sicherer Sitz gewährleistet ist. Zubehör von KitchenAid benötigt keinen zusätzlichen Antrieb. Die Antriebseinheit ist bereits in die Küchenmaschine integriert.



\* Optionales Zubehör, nicht im Lieferumfang der Küchenmaschine enthalten.

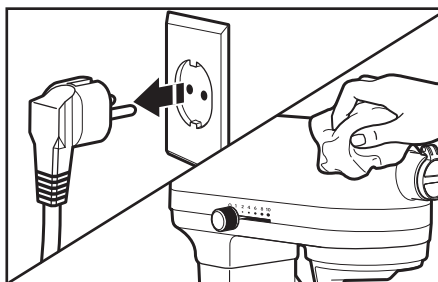
\*\* Ausführung modellabhängig

## ⚠️ WARNUNG

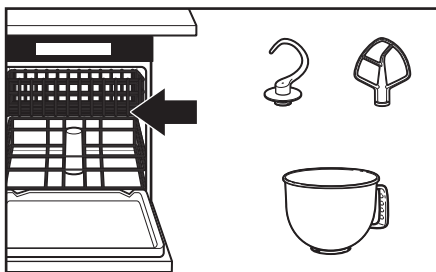
### STROMSCHLAGGEFAHR

ZUR VERMEIDUNG EINES STROMSCHLAGS VOR DEM REINIGEN IMMER DEN NETZSTECKER ZIEHEN.

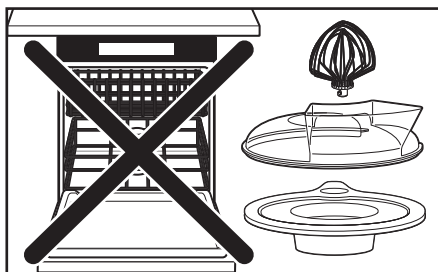
Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen. **NICHT IN WASSER TAUCHEN.** Die Rührerwelle regelmäßig abwischen und dort angesammelte Nahrungsmittelreste beseitigen.



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



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



- 3 **WICHTIG: Schneebesen, Spritzschutz mit Einfüllschütte und Deckel sind nicht spülmaschinengeeignet.** Sie können mit heißem Seifenwasser gereinigt und vor dem Abtrocknen gründlich abgespült werden. Schneebesen nicht auf der Welle lagern.

\*\* Der Spritzschutz gehört zum Lieferumfang der Modelle 5KPM5, 5KSM7580X und 5KSM7591X. Der Deckel gehört zum Lieferumfang der Modelle 5KPM5 und 5KSM6521X.

## ⚠️ WARNUNG



### Stromschlaggefahr

Vor Wartungsarbeiten Netzstecker ziehen.

Nichtbeachtung kann zum Stromschlag oder Tod führen.

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

- I. Die Küchenmaschine erwärmt sich während des Betriebs. Bei starker Belastung und längerer Rührzeit kann die Oberseite der Küchenmaschine so heiß sein, dass sie nicht mehr berührt werden kann. Das ist normal.
2. Die Küchenmaschine kann einen unangenehmen Geruch entwickeln, insbesondere, wenn sie noch neu ist. Dies ist bei Elektromotoren normal.
3. Wenn der Flachrührer die Schüssel berührt, schalten Sie die Küchenmaschine ab. Siehe Abschnitt „Montieren Ihrer Küchenmaschine“.

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

- Ist die Küchenmaschine mit dem Stromnetz verbunden?
- Ist die Sicherung im Stromkreis für die Küchenmaschine in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.
- Schalten Sie die Küchenmaschine aus und nach etwa 10 bis 15 Sekunden wieder ein. Hilft dies nicht, lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, ehe Sie einen erneuten Einschaltversuch unternehmen.
- Lässt sich das Problem auf diese Weise nicht beheben, wenden Sie sich an eine der im Abschnitt „Kundendienst“ genannten Stellen.

# GARANTIE UND KUNDENDIENST

## Garantie für die KitchenAid-Küchenmaschine

| Garantiezeitraum:                                                                                                                                                                        | KitchenAid erstattet die Kosten für:                                                                                                                                           | KitchenAid übernimmt keine Kosten für:                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Europa, Naher Osten und Afrika:<br>Für 5KPM5 und 5KSM7591X:<br>Ein Jahr Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.<br>Für 5KSM7580X, 5KSM6521X:<br>Fünf Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum. | Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden. | A. Reparaturen an Küchenmaschinen, die für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung eingesetzt werden.<br>B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. Missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden. |

**KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.**

## Kundendienst

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

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

### Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt

Besuchen Sie [www.Kitchenaid.de](http://www.Kitchenaid.de) und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.

Postfach 19

B-2018 ANTWERPEN 11

BELGIEN

### Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

Postanschrift:

Novissa Haushaltsgeräte AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

[www.Kitchenaid.eu](http://www.Kitchenaid.eu)



## TABLE DES MATIÈRES

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT SUR SOCLE</b>                         |    |
| Consignes de sécurité importantes .....                                | 30 |
| Alimentation .....                                                     | 31 |
| Mise au rebut des déchets d'équipements électriques.....               | 31 |
| <b>PIÈCES ET FONCTIONS</b> .....                                       | 32 |
| <b>ASSEMBLAGE DU ROBOT SUR SOCLE</b>                                   |    |
| Fixation du bol et des accessoires .....                               | 33 |
| Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol.....                    | 34 |
| <b>UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE</b>                                  |    |
| Guide de sélection des vitesses - Robots sur socle à 10 vitesses ..... | 35 |
| Démontage du bol et des accessoires.....                               | 36 |
| <b>CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX</b>                    |    |
| Utilisation du robot sur socle .....                                   | 36 |
| Temps de mélange.....                                                  | 37 |
| Conseils de mélange.....                                               | 37 |
| <b>ACCESSOIRES</b> .....                                               | 37 |
| <b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....                                    | 38 |
| <b>DÉPANNAGE</b> .....                                                 | 39 |
| <b>GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE</b>                                 |    |
| Garantie du robot sur socle KitchenAid .....                           | 40 |
| Service après-vente .....                                              | 40 |

# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT SUR SOCLE

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

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



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

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

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



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



**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, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :**

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot sur socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Les enfants de huit ans et plus ainsi que les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans surveillance étroite.
4. Débranchez le robot sur socle lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart du robot sur socle lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations de l'appareil.
6. N'utilisez pas le robot sur socle si son cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service après-vente agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.

# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT SUR SOCLE

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. N'utilisez pas le robot sur socle à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
10. Enlevez le batteur plat, le fouet en acier inoxydable ou le crochet pétrisseur en spirale avant de nettoyer le robot.
11. Afin d'éviter d'endommager le produit, ne pas utiliser le bol en verre dans des zones de chaleur élevée telles que dans un four ou sur une cuisinière.
12. Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### Alimentation

#### **AVERTISSEMENT**



##### Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

Tension : 220-240 V

Fréquence : 50/60 Hz

Puissance : 315 W (modèle 5KPM5)

500 W (modèles 5KSM7580X,  
5SM7591X et 5KSM6521X)

**REMARQUE :** la puissance nominale de votre robot sur socle est indiquée sur la plaque du numéro de série, située sous l'appareil.

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

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

### Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

#### Mise au rebut de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant : . Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

#### Mise au rebut du produit

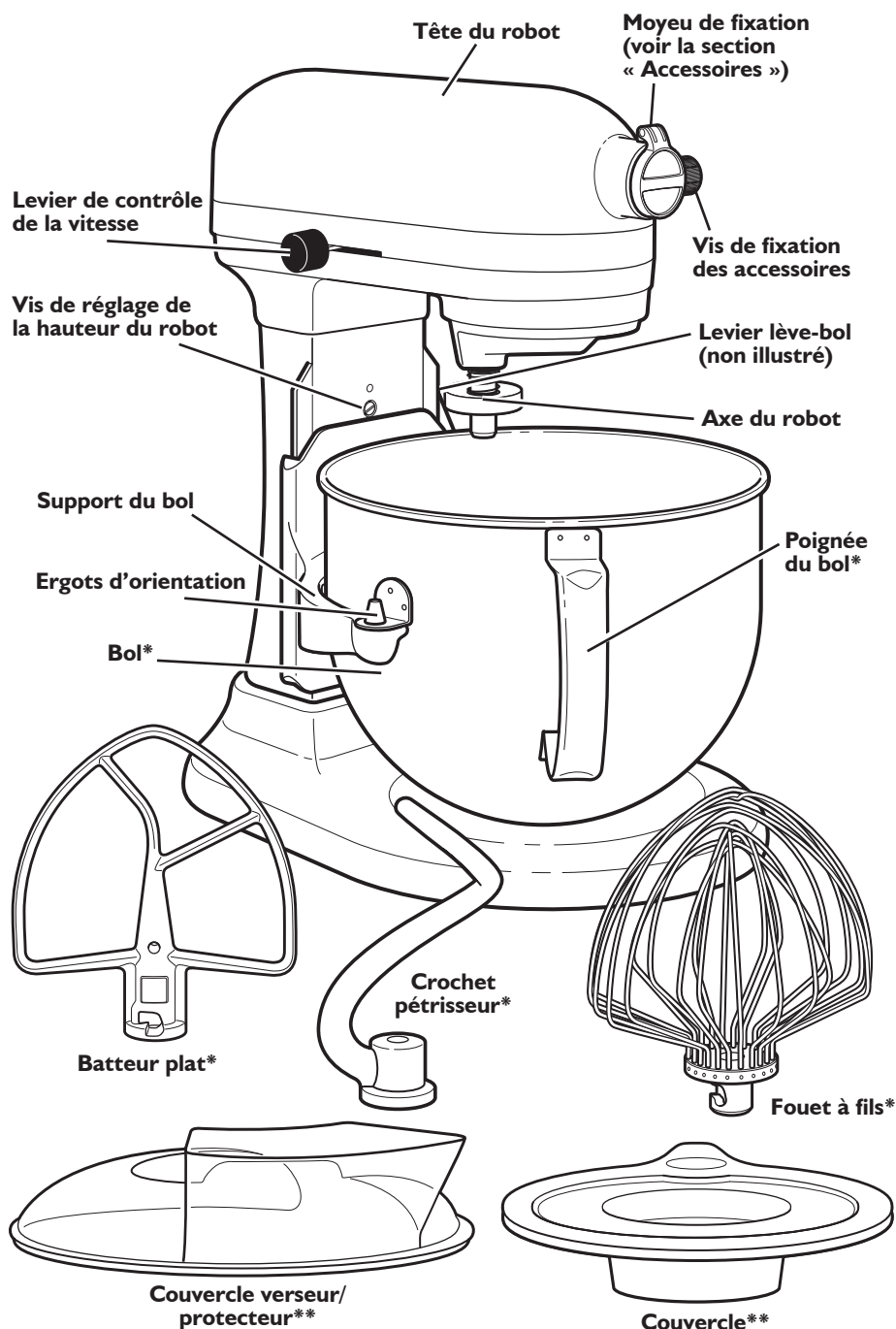
- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la directive européenne 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

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

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

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

# PIÈCES ET FONCTIONS



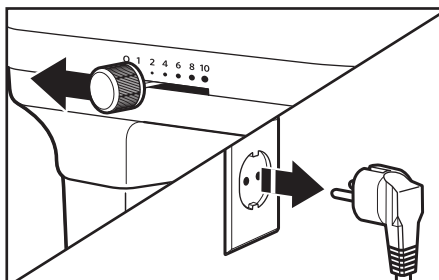
\* Le matériau, le design et la taille peuvent varier en fonction du modèle.

\*\* Le couvercle verseur/protecteur est inclus avec les modèles 5KPM5, 5KSM7580X et 5KSM7591X /

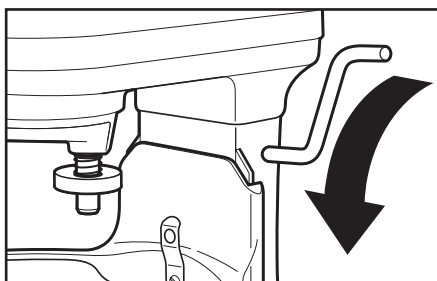
Le couvercle est uniquement inclus avec les modèles 5KPM5 et 5KSM6521X.

# ASSEMBLAGE DU ROBOT SUR SOCLE

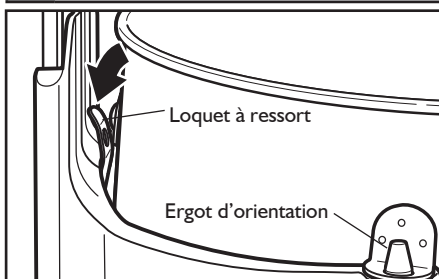
## Fixation du bol et des accessoires



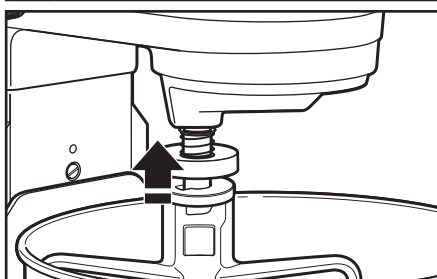
- 1** Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (Arrêt) et débranchez le robot sur socle.



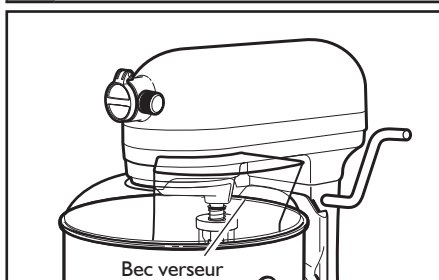
- 2** Abaissez complètement le levier lève-bol.



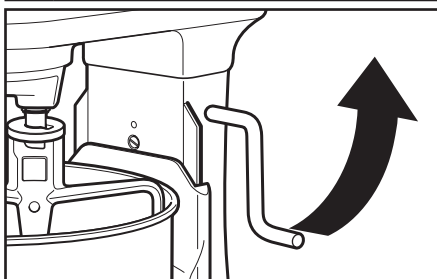
- 3** Placez les supports du bol sur les ergots d'orientation et appuyez vers le bas sur l'arrière du bol jusqu'à ce que son ergot s'enclenche dans le loquet à ressort. Si le bol n'est pas fermement inséré, il sera instable et tremblera pendant l'utilisation du robot.



- 4** Placez un accessoire (batteur plat, fouet à fils ou crochet pétrisseur) sur l'axe d'entraînement et poussez-le vers le haut autant que possible. Tournez ensuite l'accessoire vers la droite pour le verrouiller sur la goupille de son axe.



- 5** Si vous utilisez le couvercle verseur/protecteur\*, faites-le glisser sur le bol depuis l'avant du robot sur socle, jusqu'à ce qu'il soit centré. Le bord inférieur du couvercle verseur/protecteur devrait s'ajuster au bol.



- 6** Relevez le bol en position de mixage en tournant le levier lève-bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le bol doit toujours être relevé lorsque vous utilisez la position de mixage.

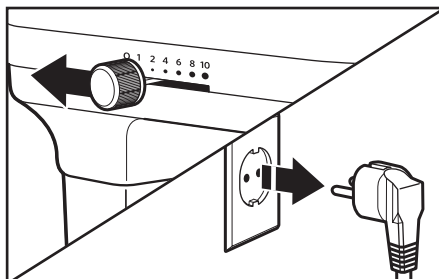
**REMARQUE :** faites tourner le couvercle verseur/protecteur\* afin que la tête du moteur couvre son ouverture en « u ». Le bec verseur se trouve juste à la droite du moyeu de fixation des accessoires si vous êtes en face du robot sur socle.

\* Le couvercle verseur/protecteur est inclus avec les modèles 5KPM5, 5KSM7580X et 5KSM7591X.

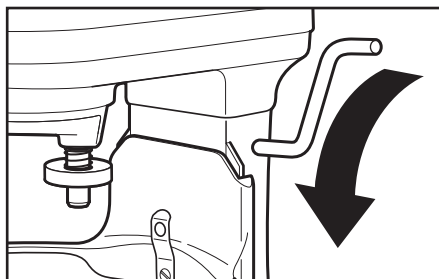
# ASSEMBLAGE DU ROBOT SUR SOCLE

## Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol

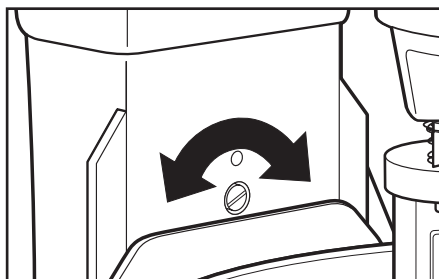
Votre robot sur socle est réglé en usine de manière à ce que le batteur plat se trouve au ras du fond du bol. Si, pour quelque raison que ce soit, le batteur plat heurte le fond du bol ou que l'espace qui les sépare est trop important, le jeu entre les deux peut être corrigé facilement.



- 1** Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (Arrêt) et débranchez le robot sur socle.



- 2** Abaissez complètement le bol.



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

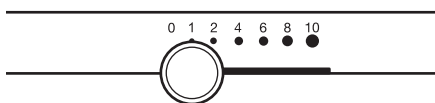
**REMARQUE :** lorsque sa hauteur est correctement réglée, le batteur plat ne heurte pas le fond ni les parois du bol. Si le batteur plat ou le fouet à fils est réglé de telle façon qu'il heurte le fond du bol, le revêtement du batteur plat risque d'être abîmé et les fils métalliques du fouet à fils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

Il peut être nécessaire de racler les bords du bol dans certaines conditions quel que soit le réglage de l'accessoire. Arrêtez le robot sur socle avant d'entamer cette opération sous peine d'endommager l'appareil.

# UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE

## Guide de sélection des vitesses - Robots sur socle à 10 vitesses

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

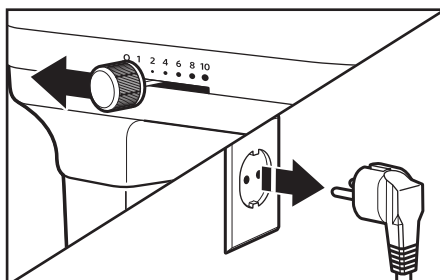


| Vitesse | Utilisation                                        | Accessoires | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------|----------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | Remuer                                             |             | Pour amalgamer, mélanger, lier, réduire en purée et démarrer en douceur toutes les opérations de mélange. Utilisez cette vitesse pour ajouter de la farine ou des ingrédients secs dans une pâte et pour ajouter des liquides dans des ingrédients secs. N'utilisez pas la vitesse 1 pour mélanger ou pétrir des pâtes levées. |
| 2       | Mélanger lentement, pétrir                         |             | Pour mélanger lentement et réduire en purée. Utilisez cette vitesse pour mélanger et pétrir les pâtes levées, les pâtes épaisses et les pâtes à bonbon, commencer à réduire en purée des pommes de terre et d'autres légumes, incorporer la matière grasse à la farine, mélanger les pâtes liquides.                           |
| 4       | Mélanger, battre                                   |             | Pour mélanger les pâtes semi-épaisses comme celles des biscuits. Utilisez cette vitesse pour travailler le sucre et la matière grasse et pour ajouter le sucre aux blancs d'œufs pour la confection de meringues. Vitesse moyenne pour les mélanges à gâteaux.                                                                 |
| 6       | Battre, rendre crémeux                             |             | Pour battre à vitesse moyenne-élevée (en crème) ou fouetter. Utilisez cette vitesse pour finir de mélanger la pâte à gâteau, la pâte à beignets et d'autres pâtes. Vitesse élevée pour les mélanges à gâteaux.                                                                                                                 |
| 8-10    | Battre rapidement, fouetter et fouetter rapidement |             | Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et les glaçages. Pour fouetter de petites quantités de crème et de blancs d'œufs ou aérer en fin de mélange une purée de pommes de terre.                                                                                                                                            |

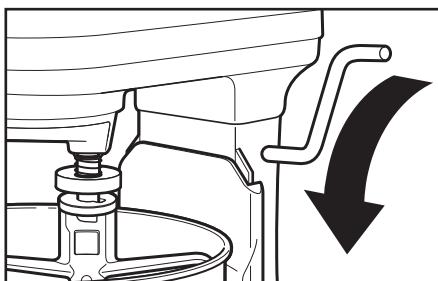
**REMARQUE :** utilisez la vitesse 2 pour mélanger ou pétrir des pâtes levées. La sélection de toute autre vitesse risque fortement d'endommager le robot sur socle. Le crochet pétrisseur pétrit efficacement la plupart des pâtes levées en quatre minutes.

# UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE

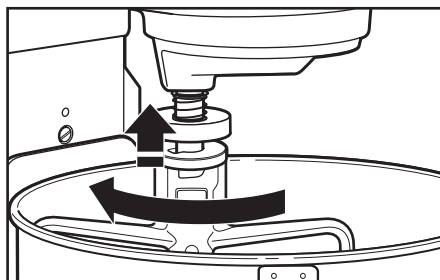
## Démontage du bol et des accessoires



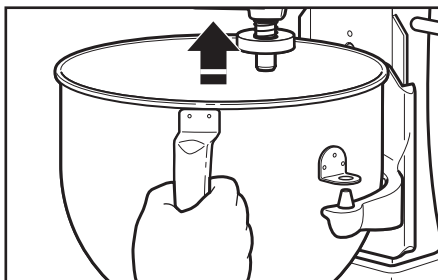
- 1** Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (Arrêt) et débranchez le robot sur socle.



- 2** Abaissez complètement le bol.



- 3** Poussez le batteur plat vers le haut, tournez-le vers la gauche et retirez-le de son axe.



- 4** Tirez la poignée du bol bien droit vers le haut pour dégager celui-ci des ergots d'orientation.

## CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

### Utilisation du robot sur socle

#### **AVERTISSEMENT**

##### **RISQUE DE BLESSURES**

Pour éviter les risques de blessures et tout dommage causé au batteur plat, ne tentez pas de raclez le bol pendant le fonctionnement du robot, mais arrêtez-le. Si le grattoir ou tout autre objet tombait dans le bol, ne le retirez qu'après avoir coupé le moteur.

Le bol et le batteur plat sont conçus pour assurer un mélange efficace. En général, il suffit de raclez le bol une ou deux fois durant le mélange.

Le robot sur socle peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que vous ayez des difficultés à toucher le dessus de l'appareil. Cela est normal.



# CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

## Temps de mélange

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

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

## Conseils de mélange

### Ajout d'ingrédients

Ajoutez toujours les ingrédients aussi près que possible des parois du bol et pas directement dans la zone du batteur plat en mouvement. Vous pouvez utiliser le couvercle verseur/protecteur pour simplifier l'ajout des ingrédients. Utilisez la vitesse I jusqu'à ce que les ingrédients soient correctement mélangés. Augmentez ensuite progressivement la vitesse jusqu'à la position désirée.

### Ajout de noix, de raisins secs ou de fruits confits

Reportez-vous aux recettes pour savoir comment ajouter ces ingrédients. En général, les matières solides doivent être incorporées au cours des dernières secondes de mélange à la vitesse I. La pâte doit être suffisamment épaisse pour éviter que les fruits ou les noix

ne s'enfoncent jusqu'au fond du moule durant la cuisson. Les fruits collants doivent être saupoudrés de farine pour une meilleure répartition dans la pâte.

### Mélanges liquides

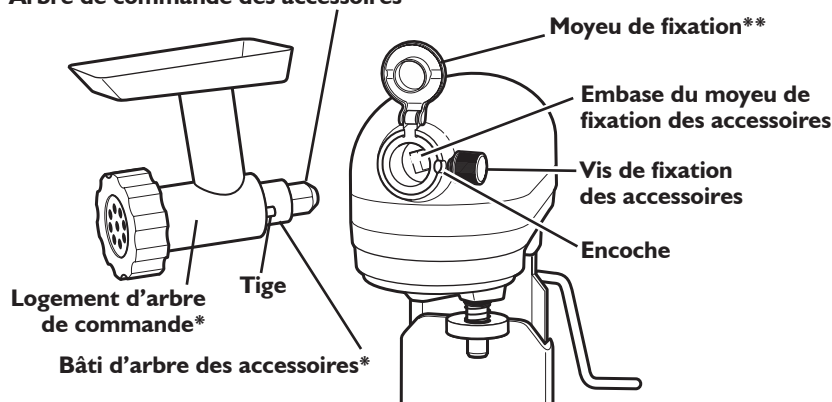
Les préparations contenant de grandes quantités d'ingrédients liquides doivent être mélangées à basse vitesse afin d'éviter les éclaboussures. N'augmentez la vitesse qu'une fois le mélange épaissi.

**REMARQUE** : si les ingrédients qui se trouvent dans le fond du bol ne sont pas correctement mélangés, cela signifie que le batteur plat n'est pas suffisamment près du fond. Voir la section « Assemblage du robot sur socle ».

## ACCESSOIRES

Les accessoires en option KitchenAid sont conçus pour durer. L'arbre de commande et l'embase du moyeu de fixation des accessoires se caractérisent par une conception carrée qui élimine toute possibilité de patinage lors de la transmission de la puissance à l'accessoire. Le moyeu et l'arbre sont coniques afin d'assurer un ajustement serré, même après une utilisation et une usure prolongée. Les accessoires KitchenAid ne requièrent pas de bloc moteur supplémentaire pour les faire fonctionner, car l'unité est intégrée.

### Arbre de commande des accessoires\*



\* Accessoire en option, non fourni avec le robot.

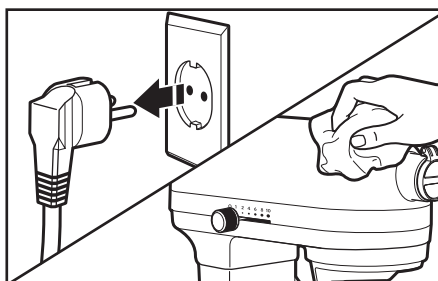
\*\* Le design peut varier selon le modèle.

## **AVERTISSEMENT**

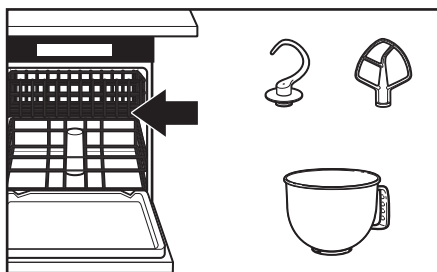
### **RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

**VEILLEZ À TOUJOURS DÉBRANCHER LE ROBOT AVANT DE LE NETTOYER AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.**

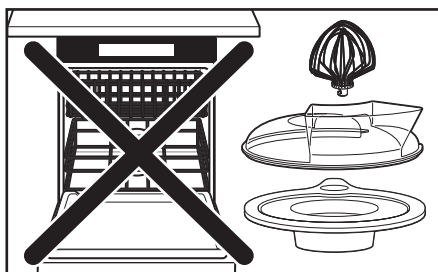
Nettoyez le robot sur socle à l'aide d'un chiffon humide. **N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU.** Essayez fréquemment l'axe d'accessoires pour enlever tout résidu pouvant s'accumuler.



- 1** Assurez-vous toujours de débrancher le robot sur socle avant de le nettoyer. Nettoyez le robot sur socle à l'aide d'un chiffon humide doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage domestiques/commerciaux. Essayez fréquemment l'axe à accessoire du robot pour enlever tout résidu de nourriture pouvant s'accumuler. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.



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



- 3 IMPORTANT :** le fouet à fils, le couvercle verseur/protecteur et le couvercle ne peuvent **pas** être lavés au lave-vaisselle. Nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude savonneuse puis rincez-les complètement et essuyez-les. Ne laissez pas le fouet à fils sur l'axe à accessoire du robot.

**\*\*** Le couvercle verseur/protecteur est inclus avec les modèles 5KPM5, 5KSM7580X et 5KSM7591X / Le couvercle est uniquement inclus avec les modèles 5KPM5 et 5KSM6521X.

## **AVERTISSEMENT**



### Risque d'électrocution

**Débranchez le robot avant d'effectuer un entretien et une réparation.**

**Ne pas respecter cette consigne peut causer la mort ou un choc électrique.**

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

1. Le robot sur socle peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que le dessus de l'appareil devienne très chaud. Cela est normal.
2. Le robot sur socle peut dégager une odeur forte, particulièrement lorsqu'il est encore neuf. Ceci est fréquent avec les moteurs électriques.
3. Si le batteur plat heurte le bol, arrêtez le robot sur socle. Voir la section « Assemblage du robot sur socle ».

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

- Le robot est-il branché ?
- Le fusible du circuit électrique relié au robot fonctionne-t-il normalement ?  
Si vous disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Débranchez le robot et attendez 10 à 15 secondes avant de le remettre en marche. S'il ne démarre toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
- Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons ci-dessus, reportez-vous à la section « Service après-vente ».

# GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

## Garantie du robot sur socle KitchenAid

| Durée de la garantie :                                                                                                                                                                                                                         | KitchenAid prend en charge :                                                                                                                                                                                                           | KitchenAid ne prend pas en charge :                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Europe, Moyen-Orient et Afrique :<br>Pour les modèles 5KPM5 et 5KSM7591X : un an de garantie complète à compter de la date d'achat.<br>*** Pour les modèles 5KSM7580X, 5KSM6521X : cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat. | Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication.<br>La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid. | A. Les réparations dues à l'utilisation du robot sur socle à toute autre fin que la préparation normale d'aliments.<br>B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales. |

**KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.**

## Service après-vente

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

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

### Pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg

#### N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600 120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché du Luxembourg : composez le 800 23 122

#### Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur [www.KitchenAid.fr](http://www.KitchenAid.fr) et cliquez sur le lien

"Contactez-nous" en bas de page

pour la Belgique et le G-D du Luxembourg : rendez-vous sur [www.KitchenAid.be](http://www.KitchenAid.be)

et cliquez sur le lien "Contactez-nous" en bas de page

#### Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | |

Belgique

### Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

#### Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

© 2014. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.

## SOMMARIO

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA</b>                                   |    |
| Precauzioni importanti .....                                           | 42 |
| Requisiti elettrici .....                                              | 43 |
| Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica .....                       | 43 |
| <b>COMPONENTI E FUNZIONI</b> .....                                     | 44 |
| <b>MONTAGGIO DEL ROBOT DA CUCINA</b>                                   |    |
| Montaggio della ciotola e delle fruste .....                           | 45 |
| Regolazione della distanza fra la frusta e la ciotola .....            | 46 |
| <b>USO DEL ROBOT DA CUCINA</b>                                         |    |
| Guida al controllo della velocità - Robot da cucina a 10 velocità..... | 47 |
| Rimozione della ciotola e delle fruste.....                            | 48 |
| <b>SUGGERIMENTI UTILI</b>                                              |    |
| Utilizzo del robot da cucina.....                                      | 48 |
| Tempo di impasto .....                                                 | 49 |
| Consigli per l'impasto .....                                           | 49 |
| <b>ACCESSORI</b> .....                                                 | 49 |
| <b>MANUTENZIONE E PULIZIA</b> .....                                    | 50 |
| <b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</b> .....                                  | 51 |
| <b>GARANZIA E ASSISTENZA</b>                                           |    |
| Garanzia del robot da cucina KitchenAid .....                          | 52 |
| Servizio clienti.....                                                  | 52 |

## 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:



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



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

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

## PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua o altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di bambini di età inferiore agli 8 anni e di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile che li informi sull'uso sicuro e sui potenziali rischi dell'apparecchio. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. Non lasciare che i bambini provvedano alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio senza supervisione.
4. Se non viene utilizzato e prima di montare o smontare le parti o effettuare la pulizia, il robot da cucina deve essere scollegato dalla presa di corrente.
5. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dalle fruste per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni al robot da cucina.
6. Non mettere in funzione il robot da cucina se il cavo o la spina sono danneggiati, se si sono verificati dei malfunzionamenti o se l'apparecchio è caduto o si è in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche.
7. L'utilizzo di utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.

## SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA

8. Non utilizzare il robot da cucina all'aperto.
9. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
10. Prima di procedere al lavaggio, rimuovere la frusta piatta, la frusta in acciaio inossidabile o il gancio impastatore dal robot.
11. Per evitare di danneggiare il prodotto, non utilizzare le ciotole del robot da cucina in presenza di temperature eccessive, ad esempio vicino a un forno, un forno a microonde o ai fornelli.
12. **Questo prodotto è destinato esclusivamente ad uso domestico.**

## CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

### Requisiti elettrici

#### **⚠️ AVVERTENZA**



##### **Pericolo di scossa elettrica**

**Collegare solo a una presa con messa a terra.**

**Non rimuovere lo spinotto di terra.**

**Non utilizzare adattatori.**

**Non utilizzare prolunghe.**

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

Voltaggio: 220-240 c.a.

Hertz: 50 / 60 Hz

Wattaggio: 315 Watt per il modello 5KPM5  
500 Watt per i modelli  
5KSM7580X, 5SM7591X  
e 5KSM6521X

**NOTA:** La potenza nominale del robot da cucina è riportata sulla piastra con il numero di serie che si trova nella parte inferiore del robot da cucina.

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

Il wattaggio massimo è determinato dall'uso dell'accessorio che assorbe maggiore potenza. Altri accessori consigliati possono assorbire una potenza elettrica notevolmente inferiore.

### Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica

#### **Smaltimento del materiale da imballo**

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

#### **Smaltimento del prodotto**

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

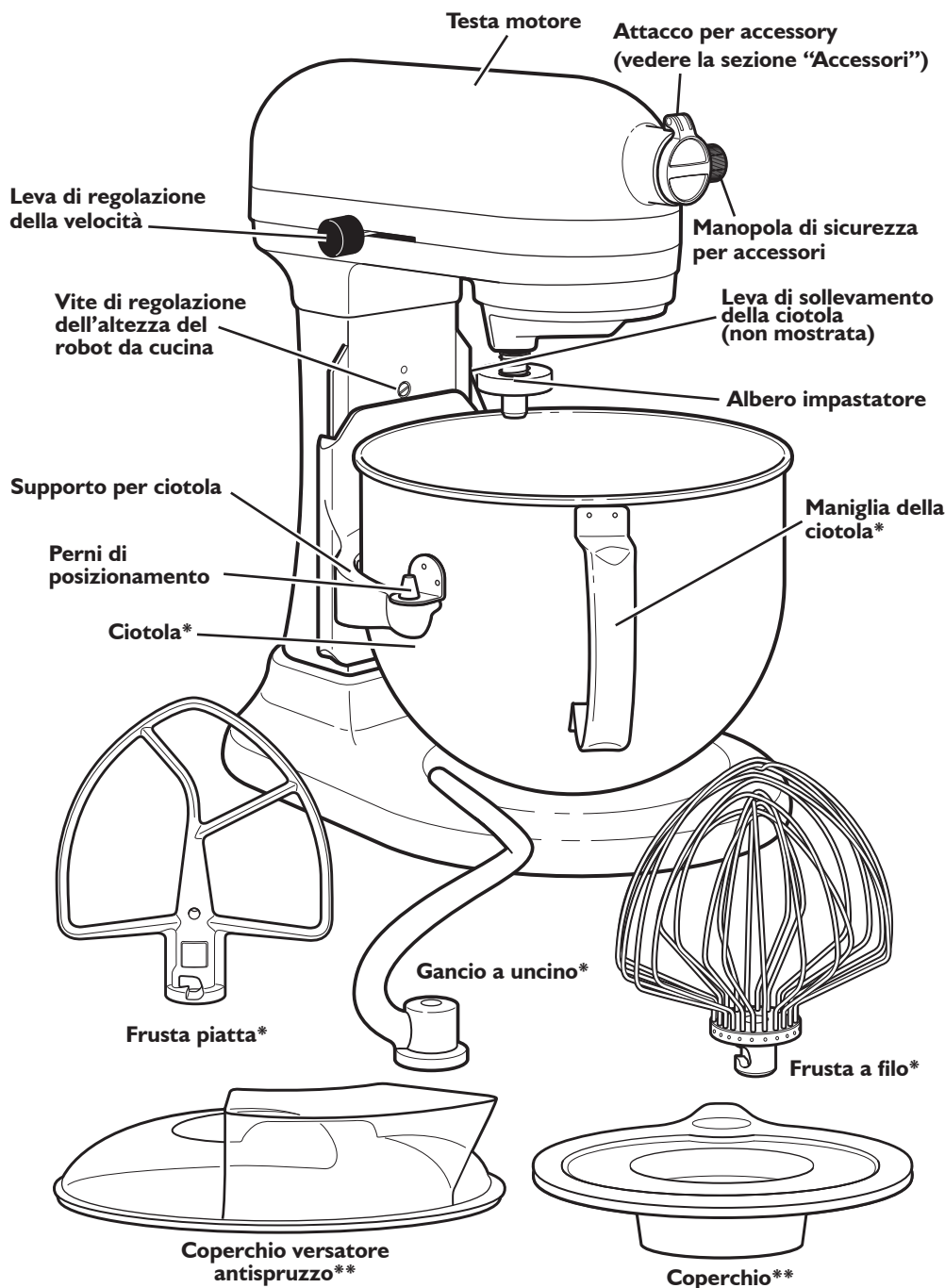
- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la

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.

# COMPONENTI E FUNZIONI



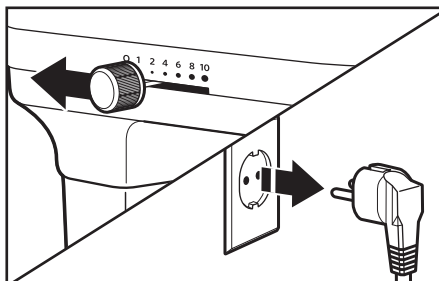
\* È possibile che materiale, stile e dimensioni varino in base al modello.

\*\* Coperchio versatore antispruzzo in dotazione solo con i modelli 5KPM5, 5KSM7580X e 5KSM7591X / Coperchio in dotazione solo con i modelli 5KPM5 e 5KSM6521X.

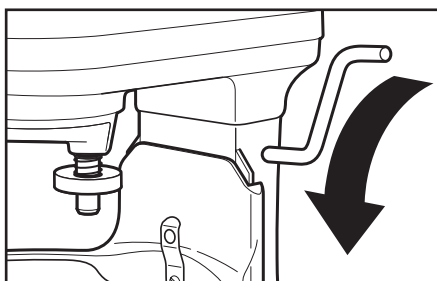


# MONTAGGIO DEL ROBOT DA CUCINA

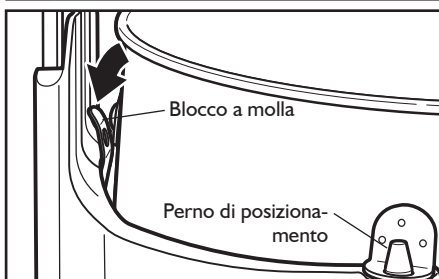
## Montaggio della ciotola e delle fruste



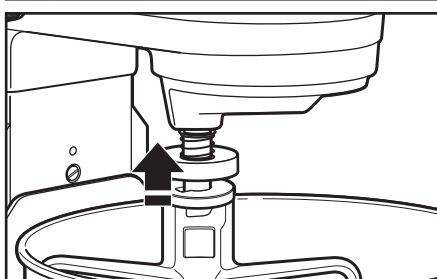
- 1** Ruotare la manopola per il controllo della velocità su "0" (OFF, spento) e scollegare il robot da cucina.



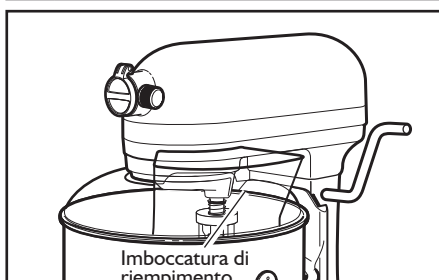
- 2** Posizionare la leva di sollevamento della ciotola nella posizione più bassa.



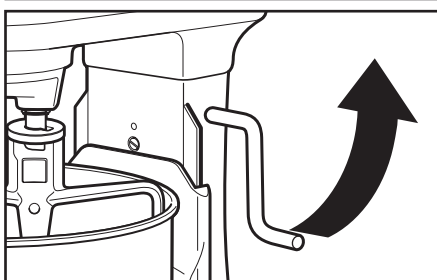
- 3** Appoggiare i supporti della ciotola sui perni di posizionamento e premere sulla parte retrostante della ciotola fino a farla scattare nell'apposito blocco. Se la ciotola non è stata inserita correttamente in posizione, risulterà instabile e traballante durante l'uso.



- 4** Inserire la frusta (piatta, a filo o gancio impastatore) nell'albero impastatore e spingere quanto più possibile verso l'alto. Ruotare la frusta a destra, incastrandola nel perno che si trova sull'albero impastatore.



- 5** Se si utilizza il coperchio versatore anti-spruzzo\*, partendo dalla parte frontale del robot, far scivolare il coperchio versatore sulla ciotola fino a centrarlo del tutto. Il bordo inferiore del coperchio dovrebbe aderire alla ciotola.



- 6** Sollevare la ciotola nella posizione di miscelazione ruotando la leva di sollevamento in senso antiorario fino alla posizione più alta. Per procedere all'impastatura, la ciotola deve essere sempre sollevata.

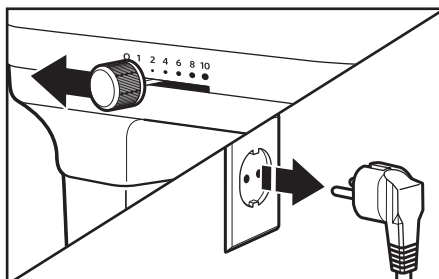
**NOTA:** ruotare il coperchio versatore antispruzzo\* in modo che la sua apertura a "U" sia coperta dalla testa motore. Guardando il robot da cucina frontalmente, l'imboccatura di riempimento si trova a destra dell'attacco per accessori.

\* Coperchio versatore antispruzzo in dotazione solo con i modelli 5KPM5, 5KSM7580X e 5KSM7591X

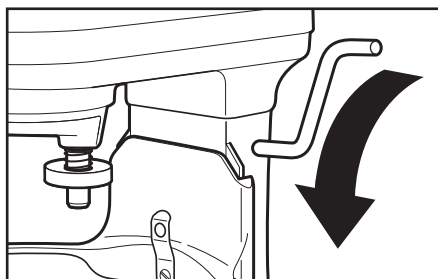
# MONTAGGIO DEL ROBOT DA CUCINA

## Regolazione della distanza fra la frusta e la ciotola

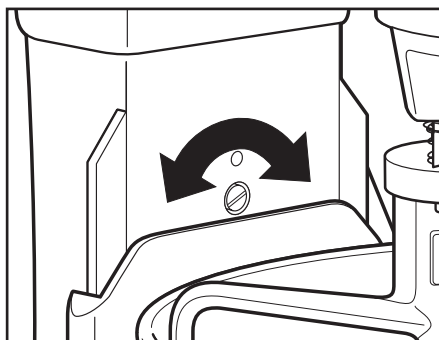
Secondo le regolazioni di fabbrica, la frusta piatta del robot da cucina deve risultare appena sollevata rispetto al fondo della ciotola. Se per un qualsiasi motivo la frusta piatta tocca il fondo della ciotola o è troppo sollevata, è facile correggere la distanza.



- 1** Ruotare la manopola per il controllo della velocità su "0" (OFF, spento) e scollegare il robot da cucina.



- 2** Portare la ciotola nella posizione più bassa.



- 3** Ruotare leggermente la vite di regolazione dell'altezza della frusta in senso antiorario (a sinistra) per sollevare la frusta piatta o in senso orario (a destra) per abbassarla. Regolare la frusta piatta in modo che rimanga appena sollevata rispetto al fondo della ciotola. Avvitando eccessivamente la vite, la leva di sollevamento della ciotola potrebbe non rimanere fissata.

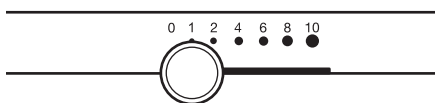
**NOTA:** Se regolata adeguatamente la frusta piatta non tocca il fondo né la parete della ciotola. Se la frusta piatta o la frusta a filo è tanto vicina da toccare il fondo della ciotola, è possibile che il rivestimento della frusta piatta rivestita o i fili della frusta a filo si usurino.

A volte è necessario spatolare i lati della ciotola a prescindere dalla regolazione della frusta. Spegnerne il robot da cucina per spatolare la ciotola; in caso contrario, si rischia di danneggiare l'apparecchio.

# USO DEL ROBOT DA CUCINA

## Guida al controllo della velocità - Robot da cucina a 10 velocità

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

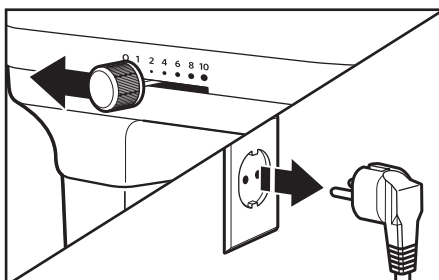


| Velocità | Utilizzato per                                       | Accessori                                                                           | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Amalgamare                                           |    | Per amalgamare lentamente, mescolare, ridurre in purea, iniziare tutte le procedure per impastare. Da utilizzare per aggiungere farina e ingredienti secchi alla pastella e per aggiungere liquidi a ingredienti secchi. Non utilizzare la velocità 1 per mescolare o lavorare impasti lievitati. |
| 2        | Miscelare lentamente, impastare                      |    | Per mescolare lentamente, ridurre in purea, amalgamare più velocemente. Da utilizzare per mescolare e lavorare impasti lievitati, pastelle dense e dolcetti, per ridurre in purea patate e altre verdure, sminuzzare il grasso da pasticceria, mescolare pastelle morbide o liquide.              |
| 4        | Miscelare, sbattere                                  |    | Per mescolare pastelle mediamente dense, come quelle dei biscotti. Da utilizzare per incorporare zucchero e grasso da pasticceria e per aggiungere zucchero agli albumi per le meringhe. Velocità media per impasti di torte.                                                                     |
| 6        | Sbattere, montare a neve                             |  | Per sbattere a velocità medio-alta (montare a neve) o frustare. Da utilizzare nella fase finale di preparazione di impasti per torte, ciambelle e altre pastelle. Velocità elevata per impasti di torte.                                                                                          |
| 8-10     | Sbattere velocemente, frustare, frustare velocemente |  | Per montare panna, albumi e glasse cotte. Per montare piccole quantità di panna, albumi o nella fase finale di preparazione del purè di patate.                                                                                                                                                   |

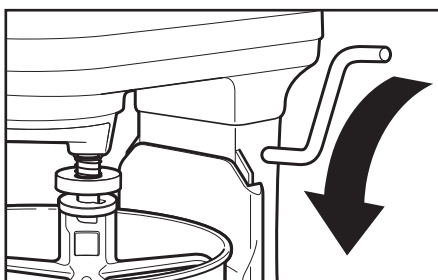
**NOTA:** per mescolare o lavorare impasti lievitati, utilizzare la velocità 2. Con le altre velocità si corre il rischio di danneggiare il robot da cucina. Il gancio impastatore è in grado di lavorare in modo ottimale gli impasti lievitati in soli 4 minuti.

# USO DEL ROBOT DA CUCINA

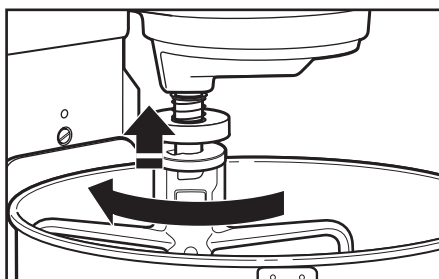
## Rimozione della ciotola e delle fruste



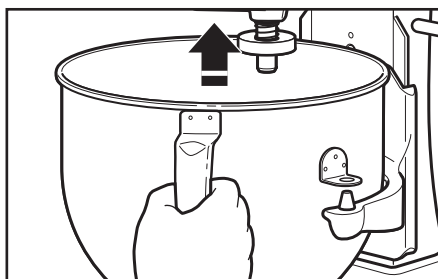
- 1** Ruotare la manopola per il controllo della velocità su "0" (OFF, spento) e scollegare il robot da cucina.



- 2** Portare la ciotola nella posizione più bassa.



- 3** Spingere la frusta il più in alto possibile e ruotare verso sinistra, quindi rimuovere la frusta dall'albero impastatore.



- 4** Afferrare la ciotola per la maniglia e sollevare fino a disinserire i perni di posizionamento.

## SUGGERIMENTI UTILI

### Utilizzo del robot da cucina

#### **AVVERTENZA**

##### PERICOLO DI LESIONE PERSONALE

Per evitare lesioni personali o danni alla frusta, non tentare di raschiare la ciotola mentre il robot da cucina è in funzione. Spegnerne l'apparecchio. Nel caso in cui una spatola o un altro oggetto finisca nella ciotola, spegnere il motore prima di rimuovere.

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

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

# SUGGERIMENTI UTILI

## Tempo di impasto

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

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

## Consigli per l'impasto

### Aggiunta degli ingredienti

Quando si aggiungono gli ingredienti versarli sempre dal bordo della ciotola, non direttamente sulla frusta in movimento. Il coperchio versatore antispruzzo può essere usato per agevolare l'aggiunta degli ingredienti. Selezionare la velocità 1 fino a ottenere un impasto omogeneo. Poi aumentare gradualmente fino alla velocità desiderata.

### Aggiunta di noci, uvetta o frutta candita

Per indicazioni sull'aggiunta di questi ingredienti, seguire le singole ricette. In generale, gli ingredienti solidi dovrebbero essere aggiunti negli ultimi secondi di miscelazione a velocità 1. La pastella deve essere abbastanza densa da non consentire alla frutta o alle noci di cadere sul fondo della tortiera durante la cottura in

forno. Affinché possano distribuirsi meglio nell'impasto, si consiglia di passare la frutta appiccicosa nella farina.

### Impasti liquidi

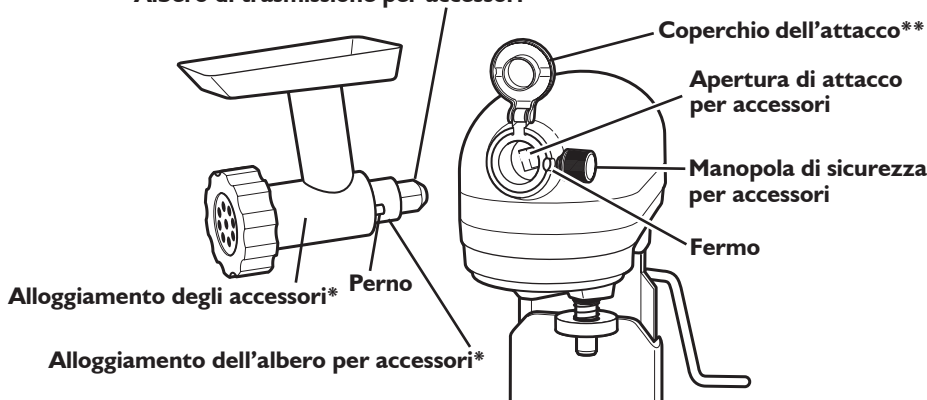
Si consiglia di mescolare a velocità ridotta gli impasti contenenti grandi quantità di ingredienti liquidi per evitare che fuoriescano. Aumentare la velocità solo una volta ottenuta una miscela più densa.

**NOTA:** se gli ingredienti sul fondo della ciotola non risultano ben mescolati, significa che la frusta è troppo in alto rispetto al fondo della ciotola. Vedere la sezione "Montaggio del robot da cucina".

## ACCESSORI

Gli accessori opzionali di KitchenAid sono stati progettati per durare a lungo. L'albero di trasmissione per accessori e l'apertura di attacco per accessori hanno entrambi una sezione quadrata per evitare che un accessorio fuoriesca durante la trasmissione della corrente. L'alloggiamento dell'attacco e quello dell'albero hanno forma conica perché combacino perfettamente, anche dopo l'utilizzo prolungato. Gli utensili KitchenAid non richiedono un ulteriore gruppo motore per funzionare: il gruppo motore è incorporato.

### Albero di trasmissione per accessori



\* Accessori opzionali, non in dotazione al robot da cucina.

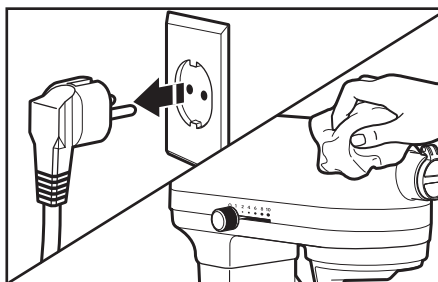
\*\* Lo stile può variare in base al modello.

## ⚠ **AVVERTENZA**

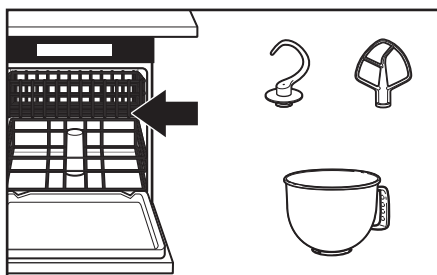
### PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

**ASSICURARSI SEMPRE DI SCOLLEGARE LA SPINA DEL ROBOT DA CUCINA PRIMA DI PULIRLO PER EVITARE IL RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE.**

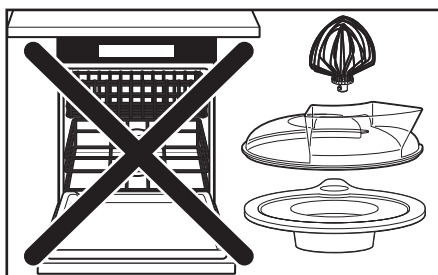
Pulire con un panno umido.  
**NON IMMERGERLO IN ACQUA.**  
Pulire spesso l'albero impastatore, rimuovendo eventuali residui.



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



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



**3** **IMPORTANTE:** la frusta a filo, il coperchio versatore antispruzzo e il coperchio **non** possono essere lavati in lavastoviglie. Lavarli bene con acqua calda e sapone e sciacquarli a fondo prima di asciugarli. Non lasciare la frusta a filo inserita sull'albero motore.

\*\* Coperchio versatore antispruzzo in dotazione solo con i modelli 5KPM5, 5KSM7580X e 5KSM7591X / Coperchio in dotazione solo con i modelli 5KPM5 e 5KSM6521X.

 **AVVERTENZA**



**Pericolo di scossa elettrica**

**Scollegare dalla rete prima di effettuare interventi di manutenzione.**

**Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare lesioni fatali o scosse elettriche.**

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

1. Il robot da cucina potrebbe scaldarsi durante l'utilizzo. Nel caso di grandi quantità e funzionamento prolungato è possibile che la parte superiore dell'apparecchio Si tratta di un fenomeno normale.
  2. È possibile che il robot da cucina emani un odore pungente, soprattutto se nuovo: questo fenomeno si verifica spesso nei motori elettrici.
  3. Se la frusta piatta striscia contro la ciotola, spegnere il robot da cucina. Vedere la sezione "Montaggio del robot da cucina".
- Se il robot da cucina dovesse funzionare male o non funzionare affatto, controllare quanto segue:**
- La spina del robot da cucina è collegata alla presa di corrente?
  - Il fusibile nel circuito a cui è attaccato il robot da cucina funziona correttamente? Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.
  - Spegnerlo il robot da cucina per 10-15 secondi, poi riaccenderlo. Se il robot ancora non si avvia, lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di riaccenderlo.
  - Se il problema non è dovuto a uno dei punti precedenti, consultare la sezione "Servizio clienti".

# GARANZIA E ASSISTENZA

## Garanzia del robot da cucina KitchenAid

| Durata della garanzia                                                                                                                                                                                                                     | KitchenAid si fa carico del pagamento di                                                                                                                                                                                | KitchenAid non si fa carico del pagamento di                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Europa, Medio Oriente e Africa:<br>Per i modelli 5KPM5 e 5KSM7591X: un anno di copertura totale a partire dalla data di acquisto.<br>Per i modelli 5KSM7580X, 5KSM6521X: cinque anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto. | Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid. | A. Riparazioni se il robot da cucina è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi.<br>B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica. |

**KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.**

## Servizio clienti

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

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

### Numero verde (chiamata gratuita):

800 901243

**Contatto e-mail:** accedere al sito [www.Kitchenaid.it](http://www.Kitchenaid.it) e fare clic sul collegamento "Contattaci" nella parte inferiore della pagina.

### Indirizzo:

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

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)



## INHOUDSTAFEL

|                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>VEILIGHEID VAN DE MIXER/KEUKENROBOT</b>                                        |           |
| Belangrijke voorzorgen .....                                                      | 54        |
| Elektrische vereisten .....                                                       | 55        |
| Afgedankte elektrische apparatuur.....                                            | 55        |
| <b>ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN .....</b>                                          | <b>56</b> |
| <b>MONTAGE VAN DE MIXER/KEUKENROBOT</b>                                           |           |
| Bevestiging van de kom en menghaken.....                                          | 57        |
| Speling tussen platte menghaak en kom instellen.....                              | 58        |
| <b>BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT</b>                                         |           |
| Richtlijnen voor de snelheidsinstelling - mixers/keukenrobots met 10 snelheden... | 59        |
| Verwijdering van de kom en menghaken .....                                        | 60        |
| <b>NUTTIGE TIPS</b>                                                               |           |
| Gebruik van de mixer/keukenrobot.....                                             | 60        |
| Mixtijd.....                                                                      | 61        |
| Mixtips .....                                                                     | 61        |
| <b>HULPSTUKKEN.....</b>                                                           | <b>61</b> |
| <b>ONDERHOUD EN REINIGING .....</b>                                               | <b>62</b> |
| <b>PROBLEEMOPLOSSING .....</b>                                                    | <b>63</b> |
| <b>GARANTIE EN SERVICE</b>                                                        |           |
| Garantie voor KitchenAid mixer/keukenrobot.....                                   | 64        |
| Klantencontact.....                                                               | 64        |

## 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 steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:**

1. Alle instructies lezen.
2. De mixer/keukenrobot niet in water of andere vloeistoffen dompelen om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met fysisch, mentaal of zintuiglijk verminderde capaciteiten of met een gebrek aan kennis en ervaring, indien ze onder toezicht staan of indien instructies werden gegeven over het veilige gebruik van het apparaat en indien ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
4. Trek de netstekker van de mixer/keukenrobot uit het stop-contact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
5. Raak geen bewegende onderdelen aan. Houd handen, haar, kleding en spatels of ander gerei uit de buurt van de platte menghaak wanneer het apparaat in werking is. Zo verkleint u de kans op persoonlijk letsel en/of schade aan de mixer/keukenrobot.
6. Gebruik nooit een apparaat met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker, na een defect van het apparaat, of nadat het apparaat gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende dienst-na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
7. Het gebruik van hulpstukken die door KitchenAid niet aanbevolen of verkocht worden, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.

8. Gebruik de mixer/keukenrobot nooit buiten.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
10. Verwijder de platte menghaak, roestvrijstalen garde of spiraalvormige deeghaak van de mixer/keukenrobot voordat u deze gaat schoonmaken.
11. Gebruik, om beschadiging van het product te voorkomen, de mengkommen niet op plaatsen met een hoge temperatuur, zoals in een oven, in een magnetron of op een kookplaat.
12. **Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

### Elektrische vereisten

#### WAARSCHUWING



**Gevaar voor elektrische schokken**

**In een geaard stopcontact steken.**

**Verwijder de randaarde niet.**

**Gebruik geen adapter.**

**Gebruik geen verlengsnoer.**

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

Voedingsspanning: 220-240 volt AC

Frequentie: 50/60 hertz

Vermogen: 315 watt voor model 5KPM5

500 watt voor modellen

5KSM7580X, 5SM7591X,

en 5KSM6521X

**OPMERKING:** Het elektrisch vermogen van de mixer/keukenrobot staat op het plaatje aan de onderkant van het apparaat.

Gebruik geen verlengsnoer. Als het netsnoer te kort is, laat dan een contactdoos in de nabijheid van het apparaat installeren door een gekwalificeerde elektricien of een monteur.

De wattage wordt bepaald door het hulpstuk dat de meeste stroom nodig heeft. Het is mogelijk dat andere aanbevolen hulpstukken aanzienlijk minder stroom nodig hebben.

### Afgedankte elektrische apparatuur

#### Afgedankte materiaalverpakking

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

#### Dumping van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).

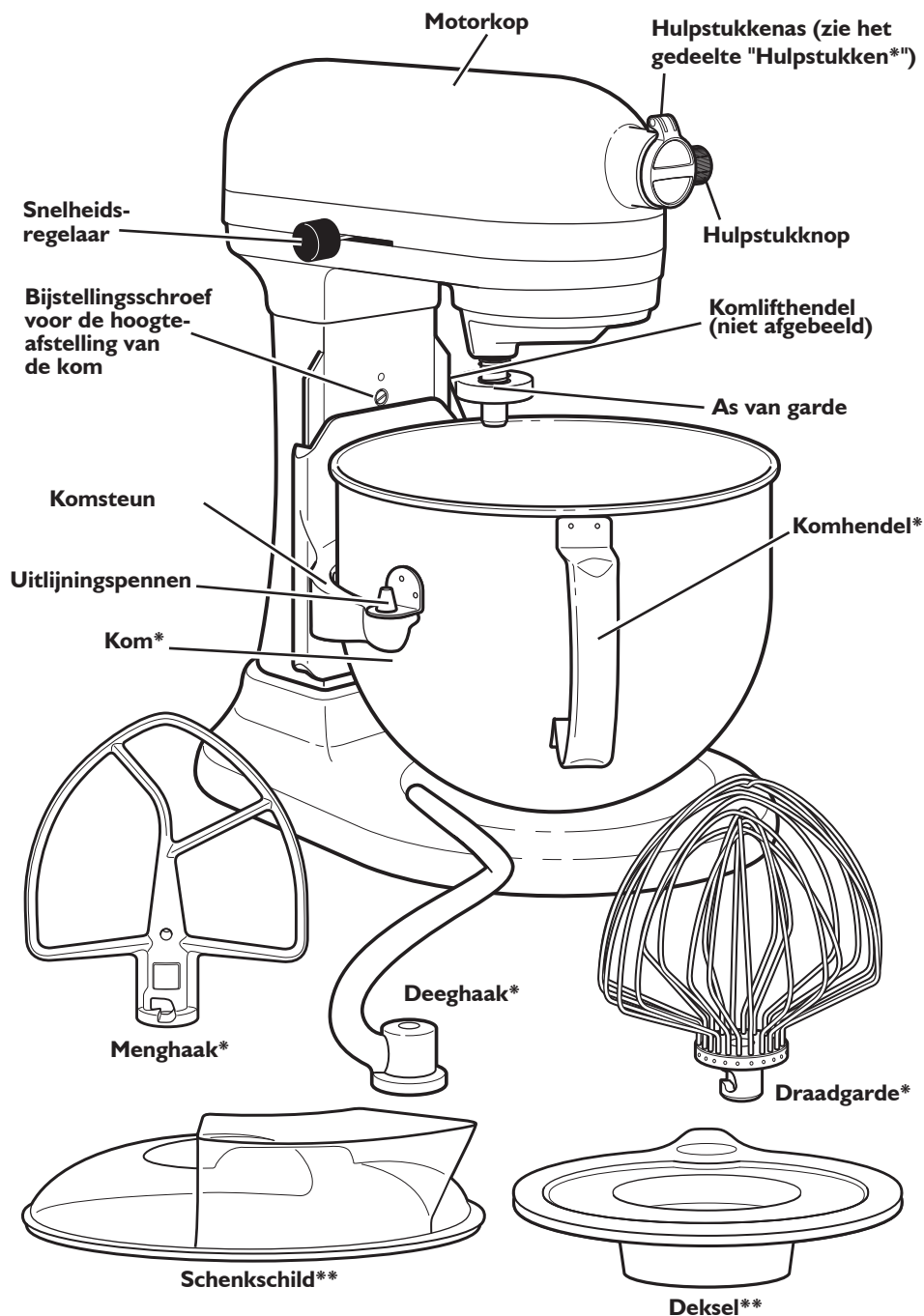
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties

voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

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

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

# ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

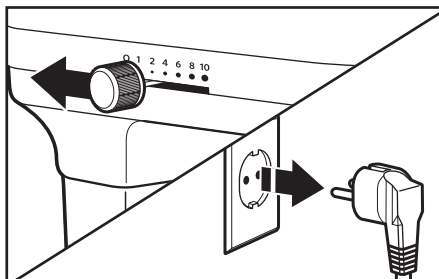


\* Materiaal, stijl en grootte kunnen verschillen per model.

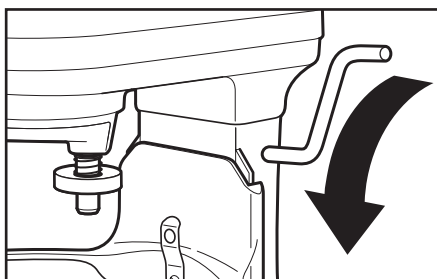
\*\* Schenschild alleen ingegrepen bij modellen 5KPM5, 5KSM7580X en 5KSM7591X / Deksel alleen ingegrepen bij modellen 5KPM5 en 5KSM6521X.

# MONTAGE VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

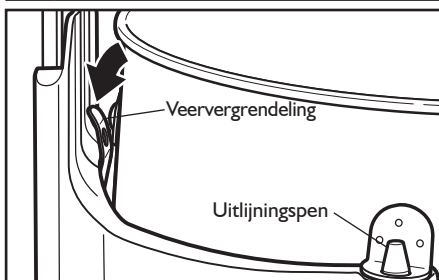
## Bevestiging van de kom en menghaken



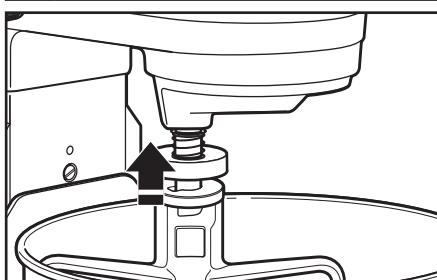
- 1** Draai de snelheidsregelaar op "0" (UIT) en trek de stekker uit het stopcontact.



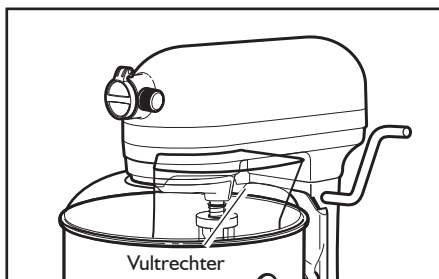
- 2** Zet de komlifthendel omlaag.



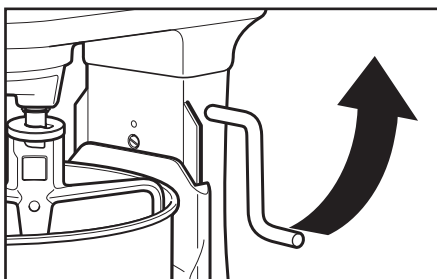
- 3** Zet de komsteunen over de uitlijningspennen; duw op de achterkant van de kom totdat de pen in de veervergrendeling vastklikt. Als de kom niet goed op zijn plaats wordt vastgeklikt, is deze instabiel en wiebelt hij tijdens het gebruik.



- 4** Schuif een hulpstuk (platte menghaak, draadgarde of deeghaak) op de as en druk zo ver mogelijk naar boven. Draai het hulpstuk naar rechts en haak het over de pen op de as.



- 5** Als u het schenkschild\* gebruikt, schuif het dan vanaf de voorkant van de mixer/keukenrobot over de kom, totdat het schild in het midden zit. De onderste rand van het schild moet in de kom passen.



- 6** Verhoog de kom naar de mixstand door de komlifthendel tegen de klok in te draaien totdat deze recht naar boven wijst. De kom moet tijdens het mixen altijd in de hoogste stand blijven.

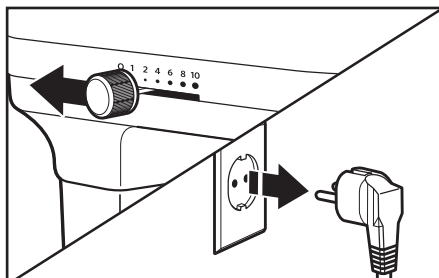
**OPMERKING:** Roteer het schenkschild\* tot de motorkop de U-vormige opening in het schild bedekt. De vultrechter bevindt zich nu rechts van de hulpstuknaaf als u voor de mixer/keukenrobot staat.

\* Schenkschild alleen inbegrepen bij modellen 5KPM5, 5KSM7580X en 5KSM7591X

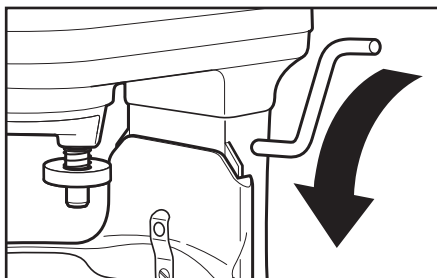
# MONTAGE VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

## Speling tussen platte menghaak en kom instellen

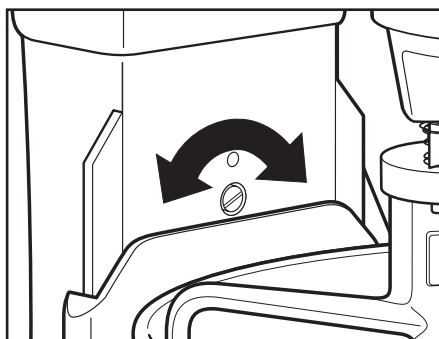
Uw mixer/keukenrobot is in de fabriek zodanig afgesteld, dat de platte menghaak de bodem van de kom net niet raakt. Indien de platte menghaak echter om een of andere reden de bodem van de kom wel raakt of zich te ver van de bodem bevindt, kan de speling eenvoudig worden gecorrigeerd.



- 1** Draai de snelheidsregelaar op "0" (UIT) en trek de stekker uit het stopcontact.



- 2** Zet de kom in de laagste stand.



- 3** Draai de bijstellingsschroef voor de hoogteafstelling van de kom iets tegen de klok in (naar links) om de platte menghaak omhoog te brengen, of met de klok mee (naar rechts) om de platte menghaak te laten zakken. Stel de platte menghaak zodanig af dat deze de bodem van de kom net niet raakt. Als u de schroef te ver draait kan het gebeuren dat de komlifthendel niet op zijn plaats vergrendelt.

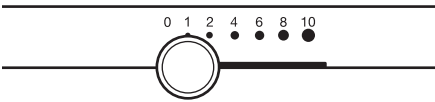
**OPMERKING:** Als de platte menghaak goed is afgesteld, zal deze de bodem of de zijkant van de kom niet raken. Als de platte menghaak of de draadgarde echter te dicht bij de kom is afgesteld en de bodem wel raakt, kan de toplaag van de platte menghaak (bij gecoate menghaken) afslijten of kunnen de draden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

Onder bepaalde omstandigheden kan het schrapen van de zijkant van de kom nodig zijn, ongeacht de afstelling van de menghaak. Het schrapen van de kom met de mixer/keukenrobot moet gestopt worden, anders kan deze beschadigd raken.

# BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

## Richtlijnen voor de snelheidsinstelling - mixers/keukenrobots met 10 snelheden

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

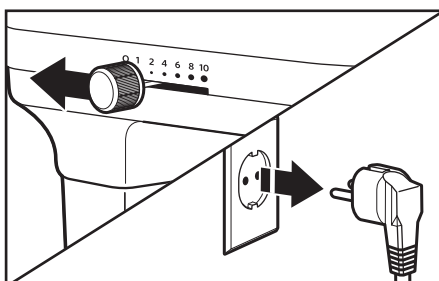


| Snelheid | Gebruikt voor                             | Accessoires/toebehoren                                                              | Beschrijving                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Roeren                                    |    | Om langzaam te roeren, te mengen, te pureren en alle mixmethoden te beginnen. Gebruik deze stand om meel en droge ingrediënten toe te voegen aan het beslag, en om vloeistoffen toe te voegen aan droge ingrediënten. Gebruik snelheid 1 niet om gistdeeg te mengen of te kneden. |
| 2        | Langzaam mixen, kneden                    |    | Om langzaam te mengen, te pureren en sneller te roeren. Gebruik deze stand om gistdeeg, zwaar beslag en suikergoed te mengen en te kneden, om aardappelen of andere groenten te pureren, om bakvet in het meel te versnijden, om dun of spattend beslag te mixen.                 |
| 4        | Mixen, kloppen                            |    | Om halfzwaar beslag zoals dat van koekjes te mixen. Gebruik deze snelheid om suiker en bakvet te mengen, en om suiker toe te voegen aan eiwitten voor schuimgebakjes. Middelmatige snelheid voor cakemengsels.                                                                    |
| 6        | Kloppen, romig roeren                     |  | Voor matig snel kloppen (schuimen) of stijfslaan. Gebruik deze snelheid om cakes, donuts en ander beslag te mengen. Hoge snelheid voor cakemengsels.                                                                                                                              |
| 8-10     | Snel kloppen, stijfslaan, snel stijfslaan |  | Om room, eiwitten en gekookt suikerglazuur stijf te slaan. Om kleine hoeveelheden room of eiwitten stijf te slaan, of aardappelpuree op het einde stijf te slaan.                                                                                                                 |

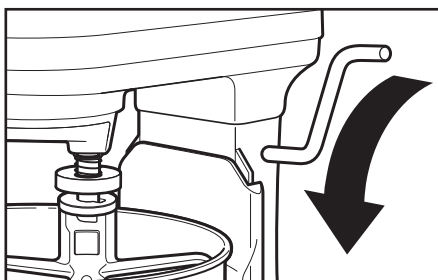
**OPMERKING:** Gebruik snelheid 2 om gistdeeg te mixen of te kneden. Bij gebruik van een andere stand is er meer kans op storingen in de mixer/keukenrobot. Met de deeghaak kunt u het meeste gistdeeg binnen 4 minuten kneden.

# BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

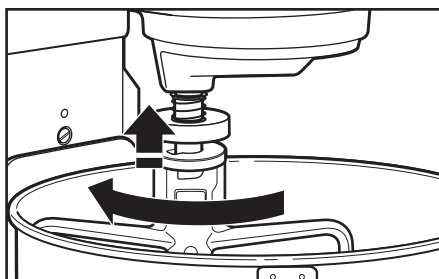
## Verwijdering van de kom en menghaken



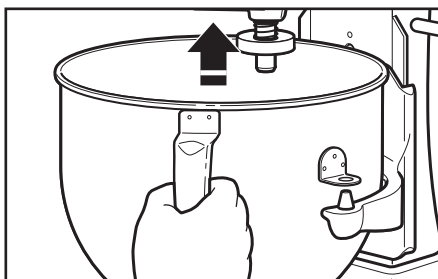
- 1** Draai de snelheidsregelaar op "0" (UIT) en trek de stekker uit het stopcontact.



- 2** Zet de kom in de laagste stand.



- 3** Druk het hulpstuk zo ver mogelijk naar boven en draai naar links, trek dan het hulpstuk van de as.



- 4** Pak de hendel van de kom vast en til de kom recht omhoog van de uitlijningsspijnen af.

## NUTTIGE TIPS

### Gebruik van de mixer/keukenrobot

#### **⚠ WAARSCHUWING**

##### **GEVAAR VOOR LICHAAMELIJK LETSEL**

Om lichamelijke letsel en schade aan de menghaak te voorkomen, moet u de kom niet schrapen terwijl de keukenrobot werkt; schakel de keukenrobot eerst uit. Mocht de schraper of een ander voorwerp in de kom vallen, zet dan de motor uit voordat u het voorwerp verwijdt.

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

Het apparaat kan tijdens het gebruik warm worden. Bij een zware belasting en een langere mixtijd wordt de bovenkant mogelijk te warm om aan te raken. Dit is normaal.



# NUTTIGE TIPS

## Mixtijd

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

## Mixtips

### Ingrediënten toevoegen

Voeg de ingrediënten altijd zo dicht mogelijk tegen de zijkant van de kom toe, niet rechtstreeks in de bewegende menghaak. Het schenkschild kan worden gebruikt om het toevoegen van ingrediënten te vereenvoudigen. Gebruik stand I tot de ingrediënten goed gemengd zijn. Voer daarna de snelheid geleidelijk op tot de gewenste snelheid is bereikt.

### Noten, rozijnen of gekonfijt fruit toevoegen

Volg de betreffende recepten voor richtlijnen voor het toevoegen van deze ingrediënten. Vaste bestanddelen moeten tijdens de laatste seconden van het mixen op stand I vermengd worden. Het beslag

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

moet dik genoeg zijn om te voorkomen dat het fruit of de noten tijdens het bakken naar de bodem van de pan zakken. Kleverig fruit moet met meel bestrooid worden zodat het beter verspreidt in het beslag.

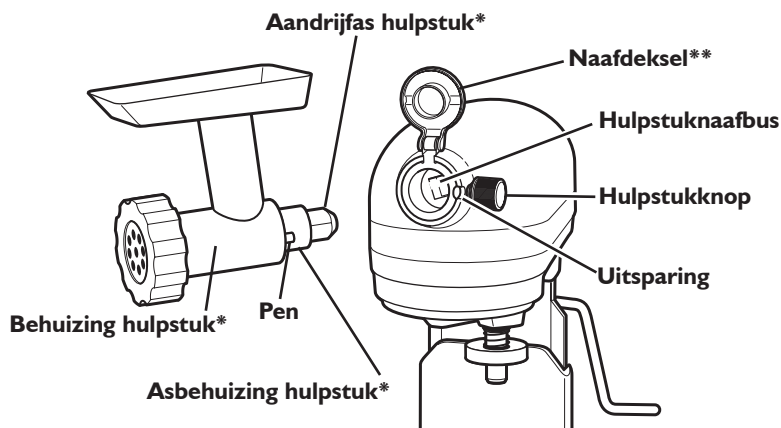
### Vloeibare mengsels

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

**OPMERKING:** Als op de bodem van de kom ingrediënten niet grondig gemengd zijn, betekent dit dat de menghaak zich te ver van de bodem van de kom bevindt. Zie het gedeelte "Montage van de mixer/keukenrobot".

## HULPSTUKKEN

De optionele KitchenAid-hulpstukken zijn ontworpen om lang mee te gaan. De aandrijfas voor hulpstukken en de naafbus zijn vierkant uitgevoerd, zodat er tijdens de overbrenging van vermogen naar het hulpstukken geen verlies ontstaat. De behuizing van naaf en as zijn taps, om een nauwsluitende montage te garanderen, zelfs na langdurig gebruik en slijtage. De KitchenAid-hulpstukken hebben geen extra voedingseenheid nodig, omdat deze is ingebouwd.



\* Optioneel hulpstuk, maakt geen deel uit van de mixer/keukenrobot.

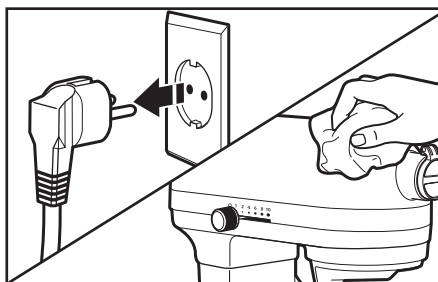
\*\* Stijl kan verschillen per model.

## ⚠ WAARSCHUWING

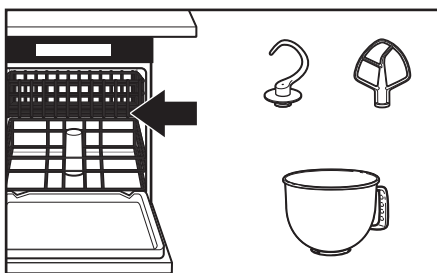
### GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN

VOORKOM ELEKTRISCHE SCHOKKEN EN HAAL ALTIJD DE STEKKER VAN DE KEUKENROBOT UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U HET APPARAAT GAAT SCHOONMAKEN.

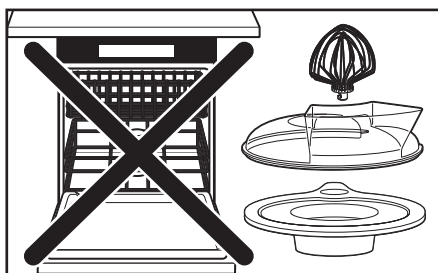
Veeg de keukenrobot af met een vochtige doek. **DOMPEL HET APPARAAT NIET IN WATER.** Veeg de as van de garde regelmatig schoon en verwijder daarbij alle mogelijke resten die zich daar hebben opgehoopt.



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



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



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

\*\* Schenkschild alleen inbegrepen bij modellen 5KPM5, 5KSM7580X en 5KSM7591X / Deksel alleen inbegrepen bij modellen 5KPM5 en 5KSM6521X.

## **WAARSCHUWING**



**Gevaar voor elektrische schokken**

**Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u begint te herstellen.**

**Doet u dat niet, dan kan dat de dood of elektrische schokken tot gevolg hebben.**

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

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

2. De mixer/keukenrobot kan eventueel een doordringende geur afgeven, vooral wanneer hij nieuw is. Dat is gebruikelijk bij elektromotoren.
3. Als de platte menghaak de kom raakt, zet de mixer/keukenrobot dan uit. Zie het gedeelte "Montage van de mixer/keukenrobot".

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

- Zit de stekker van de mixer/keukenrobot in het stopcontact?
- Is de zekering in de voeding naar de mixer/keukenrobot in orde? Hebt u een zekeringenkast, controleer dan of er voeding is.
- Zet de mixer/keukenrobot 10-15 seconden uit en vervolgens weer aan. Als de mixer/keukenrobot nog steeds niet start, laat hem dan 30 minuten afkoelen voordat u hem opnieuw aanzet.
- Als het probleem niet te wijten is aan één van de bovenstaande zaken, raadpleeg dan de rubriek "Klantencontact".

# GARANTIE EN SERVICE

## Garantie voor KitchenAid mixer/keukenrobot

| Duur van de garantie:                                                                                                                                                                                                             | Wat KitchenAid wel vergoedt:                                                                                                                                                                                                                    | Wat KitchenAid niet vergoedt:                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Europa, het Midden-Oosten en Afrika:<br>Voor modellen 5KPM5 en 5KSM7591X: Één jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.<br>Voor modellen 5KSM7580X, 5KSM6521X: Vijf jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop. | Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid. | A. Reparaties wanneer de mixer/keukenrobot gebruikt is voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren.<br>B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik of installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften. |

## KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

### Klantencontact

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

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

#### Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

#### E-mail contact:

In Nederland: Ga naar [www.KitchenAid.nl](http://www.KitchenAid.nl), en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

In België: Ga naar [www.KitchenAid.be](http://www.KitchenAid.be), en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

#### Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN | I

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

© 2014. Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

## ÍNDICE

|                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>SEGURIDAD DE LA BATIDORA DE PIE</b>                             |           |
| Medidas de seguridad importantes.....                              | 66        |
| Requisitos eléctricos.....                                         | 67        |
| Tratamiento de residuos de equipos eléctricos.....                 | 67        |
| <b>COMPONENTES Y FUNCIONES.....</b>                                | <b>68</b> |
| <b>MONTAJE DE LA BATIDORA DE PIE</b>                               |           |
| Montaje del bol y los batidores.....                               | 69        |
| Ajuste de la distancia entre el batidor y el bol.....              | 70        |
| <b>USO DE LA BATIDORA DE PIE</b>                                   |           |
| Guía de control de la velocidad - batidoras de 10 velocidades..... | 71        |
| Desmontaje del bol y los batidores.....                            | 72        |
| <b>CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS</b>                 |           |
| Utilización de la batidora de pie.....                             | 72        |
| Tiempo de batido.....                                              | 73        |
| Consejos para mezclar.....                                         | 73        |
| <b>ACCESORIOS.....</b>                                             | <b>73</b> |
| <b>CUIDADO Y LIMPIEZA.....</b>                                     | <b>74</b> |
| <b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>                                  | <b>75</b> |
| <b>GARANTÍA Y SERVICIO</b>                                         |           |
| Garantía de la batidora de pie KitchenAid.....                     | 76        |
| Planificación del servicio.....                                    | 76        |
| Atención al cliente.....                                           | 76        |

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la batidora de pie en agua o en cualquier otro líquido.
3. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento 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. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
4. Desenchufe la batidora de pie cuando no se esté utilizando, antes de fijar o quitar piezas y antes de limpiarla.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados del batidor las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio durante su utilización, para reducir el riesgo de daños a las personas y/o a la batidora de pie.
6. No utilice la batidora de pie con el cable o el enchufe en mal estado, ni en caso de que la batidora de pie no funcione correctamente o se le haya caído o presente algún desperfecto. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o heridas.
8. No utilice la batidora de pie en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
10. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador antes de lavarlos.
11. Para evitar daños al producto, no use el bol en zonas de mucho calor, como un horno, un microondas o una superficie de cocción.
12. **Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.**

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### Requisitos eléctricos

#### **ADVERTENCIA**



##### **Peligro de descarga eléctrica**

**Enchúfela en una salida con toma de tierra.**

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

**No utilice un adaptador.**

**No utilice un cable alargador.**

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

Voltaje: 220-240 CA.

Herzios: 50/60 Hz

Potencia: 315 vatios en el modelo 5KPM5  
500 vatios en los modelos  
5KSM7580X, 5SM7591X  
y 5KSM6521X

**NOTA:** La potencia de salida de su batidora de pie está impresa en la placa de serie, situada debajo de la batidora.

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

El vatiaje viene determinado por el accesorio que requiere mayor potencia. Otros accesorios recomendados pueden requerir una potencia mucho menor.

### Tratamiento de residuos de equipos eléctricos

#### **Tratamiento del material del paquete**

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

#### **Cómo desechar el producto**

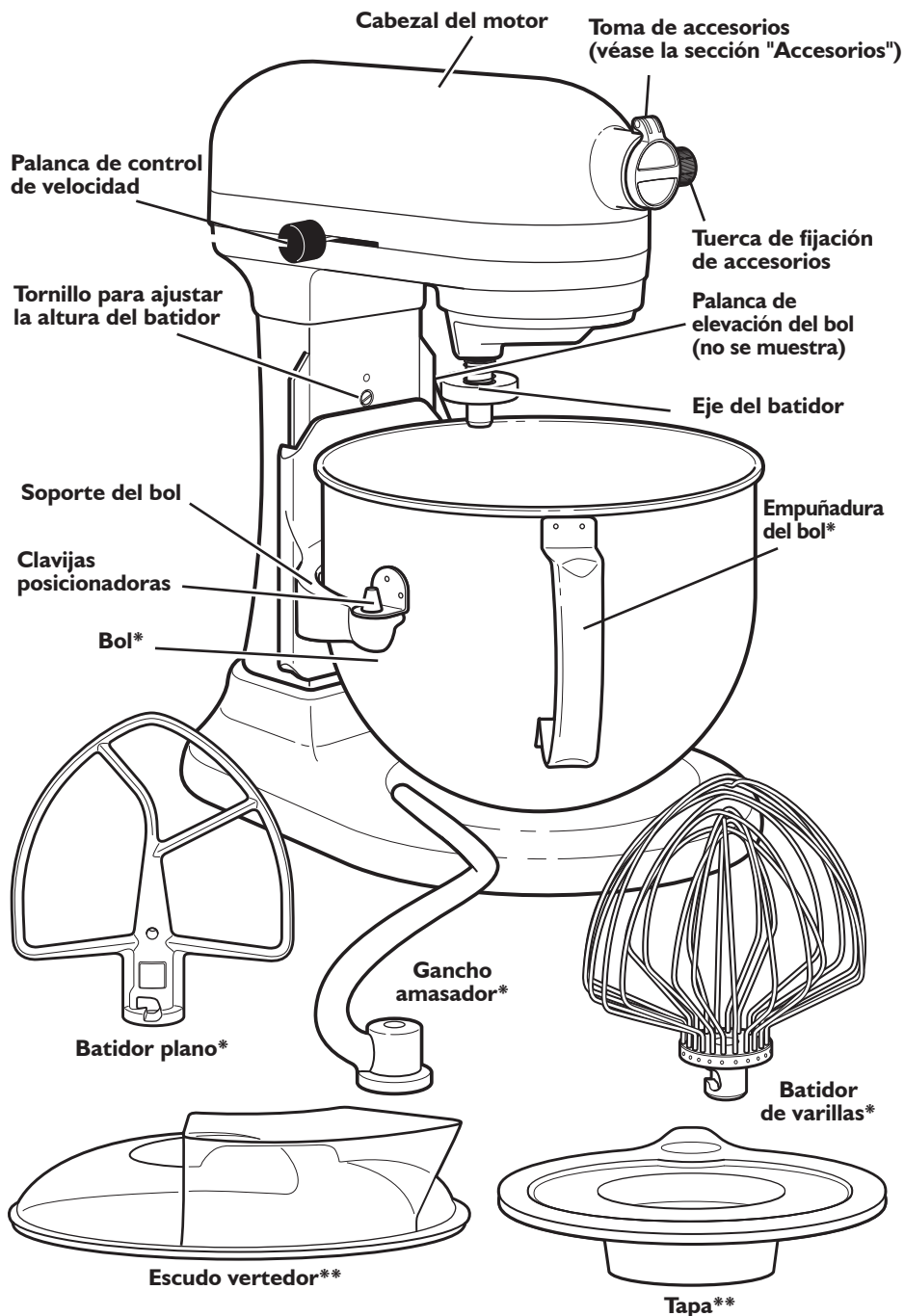
- Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

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

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

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

# COMPONENTES Y FUNCIONES



\* El material, el diseño y el tamaño pueden variar en función del modelo.

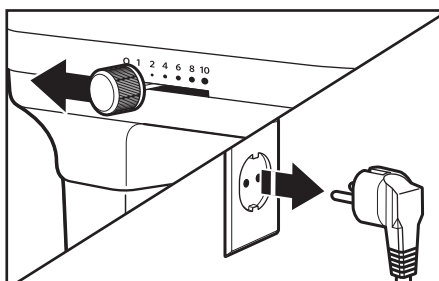
\*\* El escudo vertedor se incluye únicamente con los modelos 5KPM5, 5KSM7580X y 5KSM7591X / La tapa se incluye únicamente con los modelos 5KPM5 y 5KSM6521X.



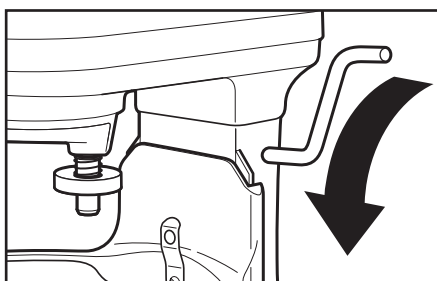
# MONTAJE DE LA BATIDORA DE PIE

## Montaje del bol y los batidores

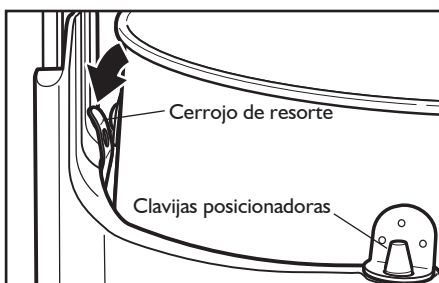
Español



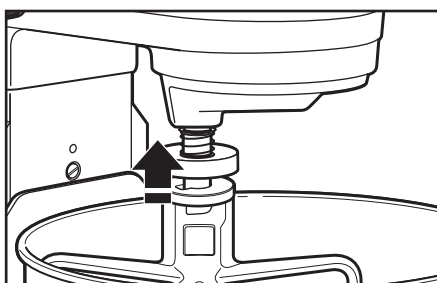
- 1** Sitúe el control de velocidad en la posición "0" (apagada) y desenchufe la batidora.



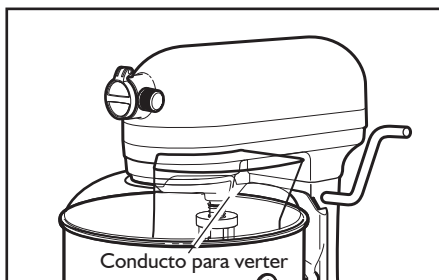
- 2** Sitúe la palanca de elevación del bol hacia abajo.



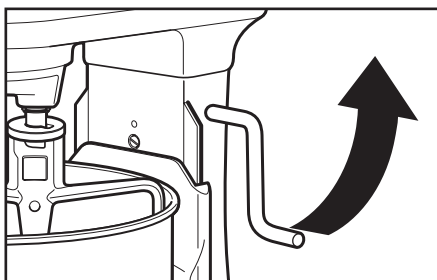
- 3** Sitúe los soportes del bol sobre las clavijas posicionadoras y presione hacia abajo de la parte posterior del bol hasta que las clavijas del bol encajen en el cerrojo de resorte. Si el bol no está bien encajado, durante el uso se mostrará inestable y cimbreará.



- 4** Fije el batidor (plano, gancho amasador o batidor de varillas) sobre el eje del mismo y presione hacia arriba lo más posible. Rote el batidor hacia la derecha, enganchándolo en el pasador del eje.



- 5** Si utiliza el escudo vertedor\*, desde la parte delantera de la batidora, deslice el escudo vertedor hasta dejarlo centrado sobre el bol. El borde inferior del escudo debe encajar dentro del bol.



- 6** Eleve al bol hasta la posición de batido. Para ello gire la palanca de elevación del bol en sentido contrario a las agujas del reloj hacia arriba. El bol debe estar elevado en todo momento durante el batido.

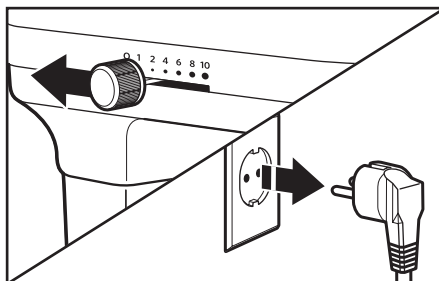
**NOTA:** Gire el escudo vertedor\* de manera que el cabezal del motor cubra el hueco en forma de "U" existente en el escudo. El conducto para verter debe quedar a la derecha de la toma de accesorios (mirando de frente a la batidora).

\* El escudo vertedor se incluye únicamente con los modelos 5KPM5, 5KSM7580X y 5KSM7591X

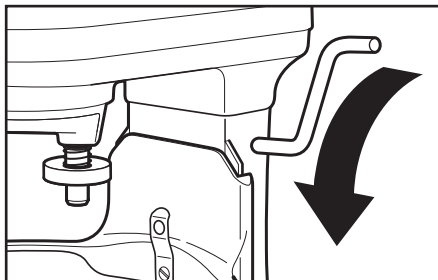
# MONTAJE DE LA BATIDORA DE PIE

## Ajuste de la distancia entre el batidor y el bol

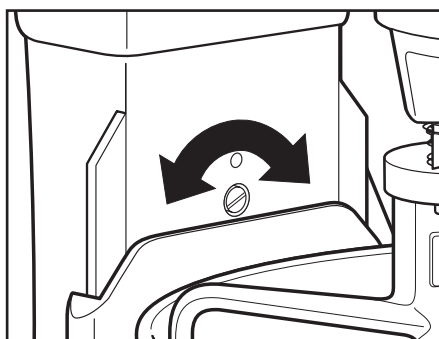
La batidora de pie viene ajustada de fábrica, de manera que el batidor plano no llega del todo al fondo del bol. Si, por cualquier motivo, el batidor plano golpea el fondo del bol o está demasiado alejado del bol, puede corregir fácilmente la distancia.



- 1** Sitúe el control de velocidad en la posición "0" (apagada) y desenchufe la batidora.



- 2** Baje el bol hasta la posición inferior.



- 3** Gire el tornillo de ajuste de la altura del batidor ligeramente en el sentido contrario al de las agujas del reloj (izquierda) para elevar el batidor plano o en el sentido de las agujas del reloj (derecha) para bajarlo. Ajústelo de modo que sobresalga ligeramente de la superficie del bol. Si aprieta demasiado el tornillo, puede que la palanca de elevación del bol no quede ajustada.

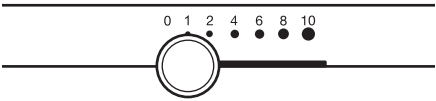
**NOTA:** Si se ajusta de forma adecuada, el batidor plano no golpeará el fondo ni las paredes del bol. Si el batidor plano o el batidor de varillas están tan cerca que golpean el fondo del bol, puede que se desgasten el recubrimiento o las varillas del batidor.

Es posible que sea necesario raspar los laterales del bol en determinadas condiciones independientemente del ajuste del batidor. Para raspar el bol, es necesario detener la batidora; de lo contrario podría dañarse.

# USO DE LA BATIDORA DE PIE

## Guía de control de la velocidad - batidoras de 10 velocidades

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

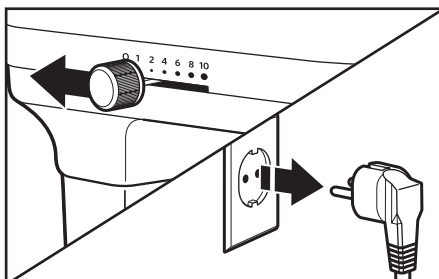


| Velocidad | Función                                                 | Accesorios | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------|---------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Remover                                                 |            | Para remover lentamente, combinar, hacer puré e iniciar cualquier proceso de batido. Utilícela para agregar harina e ingredientes secos a la mezcla, así como para añadir líquidos a ingredientes secos. No utilice la velocidad 1 para mezclar o amasar masas de levadura. |
| 2         | Mezclar a velocidad lenta, amasar                       |            | Para mezclar a velocidad lenta, hacer puré y remover a mayor velocidad. Utilícela para mezclar y amasar masas de levadura, mezclas densas y dulces, comenzar el puré de patatas u otras verduras, mezclar mantequilla y harina, batir mezclas finas o líquidas.             |
| 4         | Mezclar, batir                                          |            | Para batir mezclas semidensas, como las de las galletas. Utilícela para combinar azúcar y mantequilla, así como para agregar azúcar a las claras de huevo para la preparación de merengues. Velocidad media para masas de pastel.                                           |
| 6         | Batir, hacer cremas                                     |            | Para batir a una velocidad media alta (hacer cremas) o montar. Se emplea para finalizar la masa de pasteles, rosquillas u otras mezclas. Velocidad elevada para masas de pastel.                                                                                            |
| 8-10      | Batir a gran velocidad, montar, montar a gran velocidad |            | Para montar cremas, claras de huevo y merengues italianos. Para montar cantidades pequeñas de crema, claras de huevo o para acabar de montar el puré de patatas.                                                                                                            |

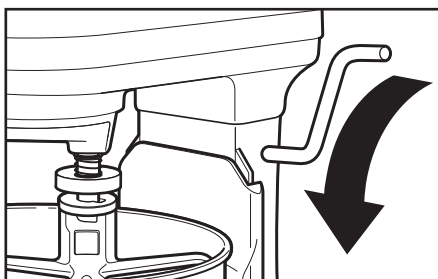
**NOTA:** Emplee la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. La utilización de cualquier otra velocidad aumenta las posibilidades de que la batidora falle. El gancho amasador amasa de forma eficaz la mayoría de las masas de levadura en 4 minutos.

# USO DE LA BATIDORA DE PIE

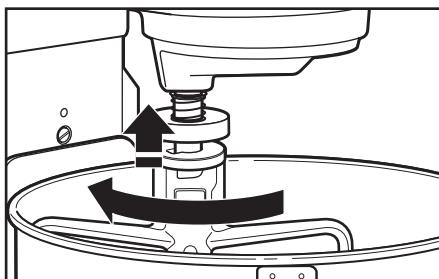
## Desmontaje del bol y los batidores



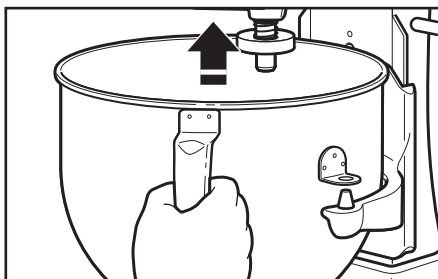
- 1** Sitúe el control de velocidad en la posición "0" (apagada) y desenchufe la batidora.



- 2** Baje el bol hasta la posición inferior.



- 3** Presione el batidor hacia arriba tanto como sea posible y gírelo hacia la izquierda. A continuación, tire de él para sacarlo del eje del batidor.



- 4** Agarre la empuñadura del bol y levántelo verticalmente hasta sacarlo de las clavijas posicionadoras.

## CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

### Utilización de la batidora de pie

#### **⚠ ADVERTENCIA**

##### **PELIGRO DE DAÑOS PERSONALES**

Para evitar daños personales y a la batidora, no intente raspar el bol con la batidora en funcionamiento; apáguela primero. Si el raspador o cualquier otro objeto cae dentro del bol, apague el motor antes de retirarlo.

El bol y el batidor están diseñados para proporcionar una mezcla homogénea, sin que se tenga que raspar con frecuencia. Normalmente es suficiente con raspar el bol una o dos veces cuando se mezcle.

La batidora de pie se puede calentar durante su uso. Con cargas pesadas durante períodos de batido prolongados es posible que no pueda tocar cómodamente la parte superior de la batidora. Esto es normal.

# CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

## Tiempo de batido

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

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

## Consejos para mezclar

### Agregar los ingredientes

Añada siempre los ingredientes lo más cerca posible del borde del bol, no directamente en el batidor en movimiento. El escudo vertedor se puede utilizar para agregar los ingredientes con mayor facilidad. Utilice la velocidad 1 hasta que los ingredientes se combinen. A continuación, aumente la velocidad progresivamente hasta alcanzar la velocidad deseada.

### Agregar frutos secos, pasas o frutas escarchadas

Siga las instrucciones de las recetas específicas a la hora de añadir estos ingredientes. En general, los materiales sólidos se deberían añadir durante los últimos segundos del proceso de mezclado a velocidad 1. La mezcla debe ser lo suficientemente espesa como para que

la fruta o las nueces no se depositen en el fondo de la fuente durante la cocción. Las frutas pegajosas se deberían mezclar en harina para conseguir una mejor distribución en la mezcla.

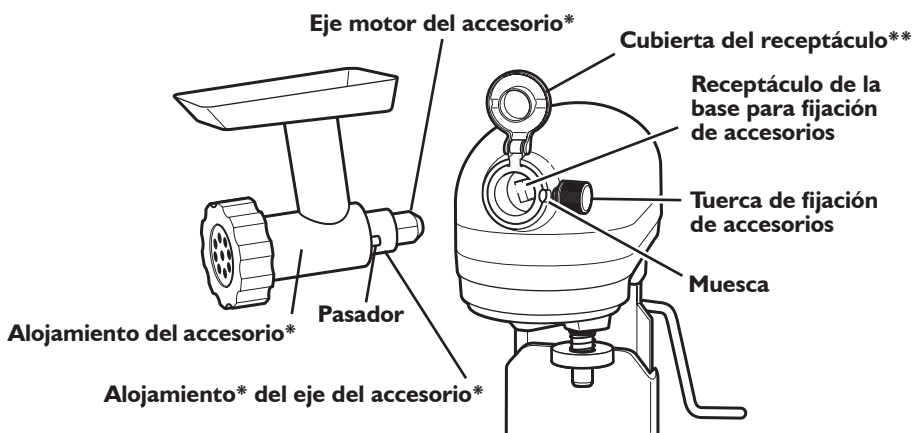
### Mezclas líquidas

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

**NOTA:** Si los ingredientes depositados en el fondo del bol no se mezclan bien, entonces el batidor no está lo suficientemente introducido en el bol. Consulte la sección "Montaje de la batidora de pie".

## ACCESORIOS

Los accesorios KitchenAid están diseñados para tener una larga vida. El eje motor del accesorio y el receptáculo de la base para fijación de accesorios tienen una forma cuadrada para eliminar cualquier posibilidad de patinaje durante la transmisión de potencia al accesorio. El eje y el receptáculo tienen una cónica para asegurar un encaje perfecto, incluso tras mucho uso y desgaste. Los accesorios KitchenAid no necesitan un bloque motor adicional para funcionar; el bloque motor está incorporado.



\* Accesorio opcional; no es una pieza de la batidora.

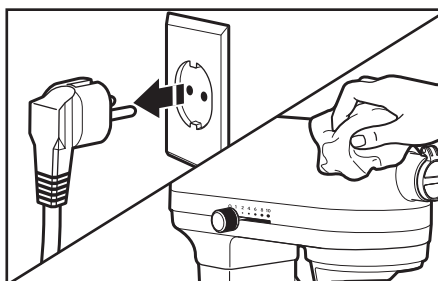
\*\* El diseño puede variar en función del modelo.

## ⚠ ADVERTENCIA

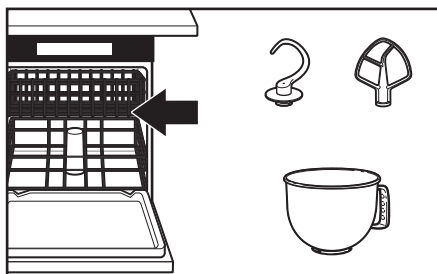
### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

**ASEGÚRESE DE DESENCHUFAR LA BATIDORA ANTES DE LIMPIARLA, PARA EVITAR POSIBLES DESCARGAS ELÉCTRICAS.**

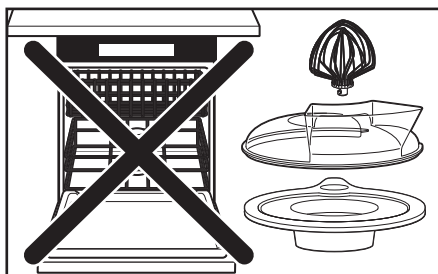
Limpie la batidora con un paño húmedo. **NO LA SUMERJA EN AGUA.** Limpie asiduamente con un paño el eje para el batidor, eliminando cualquier residuo que se pueda acumular.



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



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



**3 IMPORTANTE:** El batidor de varillas, el escudo vertedor y la tapa **no** son aptos para el lavavajillas. Lávelo a fondo en agua caliente jabonosa y enjuáguelo completamente antes de secarlo. No deje puesto el batidor de varillas en el eje.

\*\* El escudo vertedor se incluye únicamente con los modelos 5KPM5, 5KSM7580X y 5KSM7591X / La tapa se incluye únicamente con los modelos 5KPM5 y 5KSM6521X.

## ⚠ ADVERTENCIA



**Peligro de descarga eléctrica**

**Desenchufar antes de obtener servicio.**

**En caso contrario se puede producir la muerte o una descarga eléctrica.**

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

1. La batidora de pie se puede calentar durante su uso. Con cargas pesadas durante períodos de mezclado prolongados es posible que no pueda tocar cómodamente la parte superior de la unidad. Esto es normal.
  2. La batidora de pie puede desprender un olor acre, sobre todo cuando es nueva. Es algo habitual cuando se trata de motores eléctricos.
  3. Si el batidor plano golpea el bol, detenga la batidora. Consulte la sección "Montaje de la batidora de pie".
- Si su batidora de pie funciona incorrectamente o no funciona, por favor compruebe lo siguiente:**
- ¿Está enchufada la batidora de pie?
  - ¿Está en funcionamiento el fusible del circuito de la batidora de pie? Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.
  - Apague la batidora de pie entre 10 y 15 segundos y, a continuación, vuelva a encenderla. Si la batidora no se pone en marcha, permita que se enfríe durante unos 30 minutos antes de volverla a encender.
  - Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, véase la sección "Atención al cliente".

# GARANTÍA Y SERVICIO

## Garantía de la batidora de pie KitchenAid

| Duración de la garantía:                                                                                                                                                                                                                      | KitchenAid pagará por:                                                                                                                                                                                   | KitchenAid no pagará por:                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Europa, Oriente Medio y África:<br>Para los modelos 5KPM5 y 5KSM7591X: un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.<br>Para los modelos 5KSM7580X y 5KSM6521X: cinco años de garantía completa a partir de la fecha de compra. | Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado puede realizar las reparaciones. | A. Reparaciones cuando la batidora de pie se utilice para usos distintos a la preparación de alimentos.<br>B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o instalación/utilización sin respetar la normativa local sobre instalaciones eléctricas. |

**KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.**

## Planificación del servicio

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

## Atención al cliente

### RIVER INTERNATIONAL, S.A.

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

### KITCHENAID EUROPA, INC.

PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIUM

### Servicio Técnico Central

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

**[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**



## ÍNDICE

### SEGURANÇA DA BATEDEIRA

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Instruções de segurança importantes .....  | 78 |
| Requisitos elétricos .....                 | 79 |
| Eliminação de equipamentos elétricos ..... | 79 |

### PEÇAS E CARACTERÍSTICAS..... 80

### MONTAR A BATEDEIRA

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Montar a taça e os misturadores .....                 | 81 |
| Ajustar a distância entre o misturador e a taça ..... | 82 |

### UTILIZAR A BATEDEIRA

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Guia de controlo de velocidade - batedeiras de 10 velocidades ..... | 83 |
| Remover a taça e os misturadores .....                              | 84 |

### SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Utilização da batedeira ..... | 84 |
| Tempo de mistura .....        | 85 |
| Sugestões de utilização ..... | 85 |

### ACESSÓRIOS ..... 85

### MANUTENÇÃO E LIMPEZA ..... 86

### RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... 87

### GARANTIA E ASSISTÊNCIA

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Garantia da batedeira KitchenAid ..... | 88 |
| Centros de assistência .....           | 88 |
| Serviço de assistência .....           | 88 |

## A sua segurança e a dos outros é muito importante.

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



Este é o símbolo de aviso de segurança.

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

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

 **PERIGO**

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

 **AVISO**

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

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

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

1. Leia todas as instruções.
2. Para evitar o risco de choque eléctrico, não coloque a batedeira em água ou qualquer outro líquido.
3. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
4. Desligue a batedeira da tomada quando não estiver a ser utilizada, antes de montar ou desmontar qualquer acessório e antes de proceder à sua limpeza.
5. Evite tocar nas peças em movimento. Quando o misturador estiver em funcionamento, mantenha as mãos, o cabelo, a roupa, as espátulas e outros utensílios afastados, para evitar o risco de ferimentos e/ou danos na batedeira.
6. Não utilize a batedeira se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, se a batedeira estiver avariada, tiver caído ou estiver danificada. Devolva o aparelho ao Centro de Assistência Autorizada mais próximo para controlo, reparação ou regulação mecânica ou eléctrica.
7. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque eléctrico ou ferimentos.

8. Não utilize a batedeira no exterior.
9. Não deixe o cabo eléctrico pendurado na borda da mesa ou bancada.
10. Remova o misturador, o batedor em aço inoxidável ou o amassador da batedeira antes de os lavar.
11. Para evitar danificar as taças, não as utilize em áreas extremamente quentes, tais como um forno, um microondas ou um fogão.
12. Este produto foi concebido apenas para uso doméstico.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

### Requisitos eléctricos

#### **AVISO**



#### Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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

Tensão: 220-240 CA

Frequência: 50/60 Hz

Potência: 315 W no modelo 5KPM5

500 W nos modelos 5KSM7580X,

5SM7591X e 5KSM6521X

**NOTA** : A potência nominal da batedeira encontra-se inscrita na chapa do número de série, localizada na parte inferior da batedeira.

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

A potência nominal é determinada utilizando o acessório com o maior consumo de energia. Os outros acessórios recomendados podem consumir muito menos energia.

### Eliminação de equipamentos eléctricos

#### Eliminar o material de embalagem

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

#### Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE sobre destruição de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

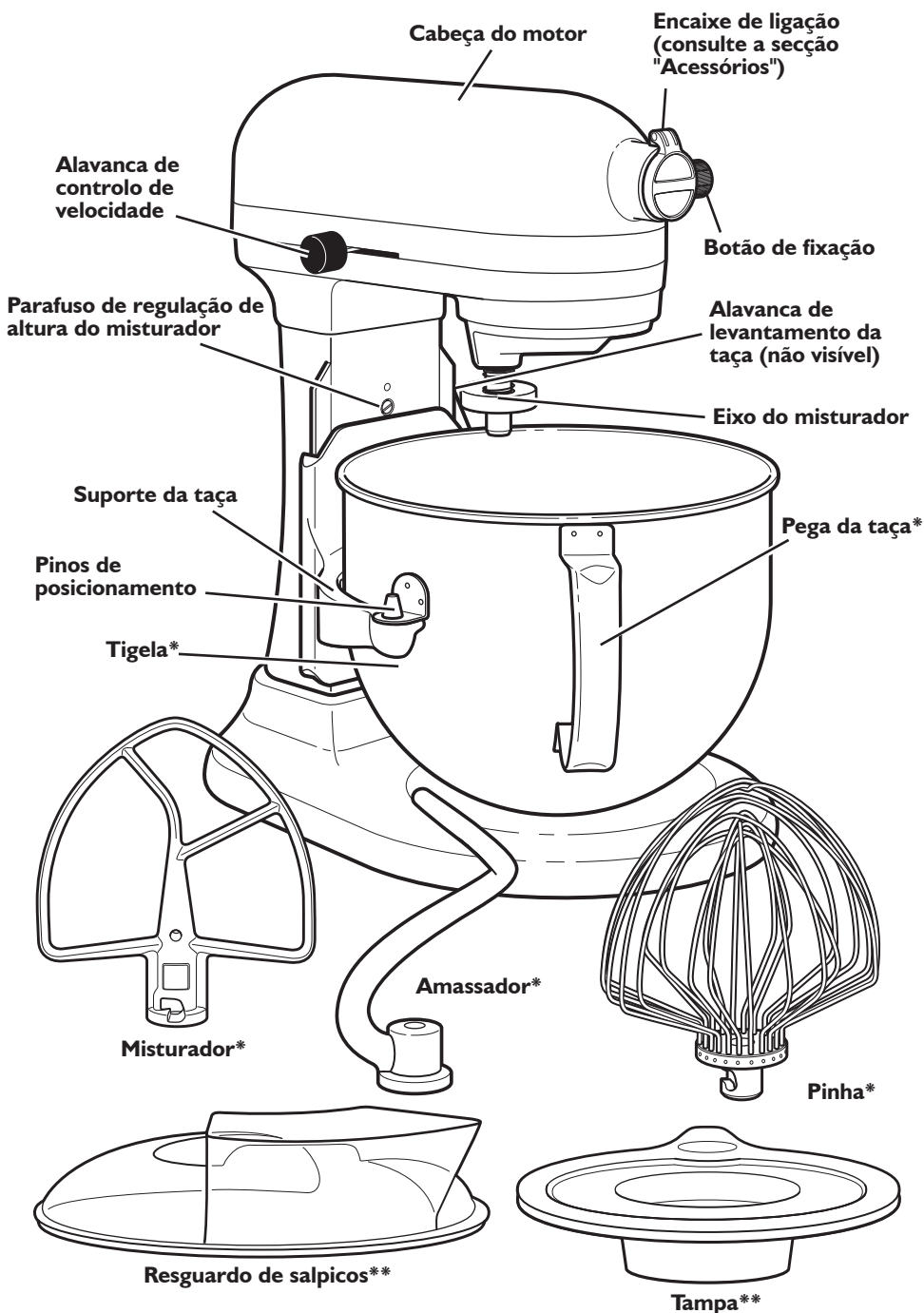
- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais

consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

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

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

# PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

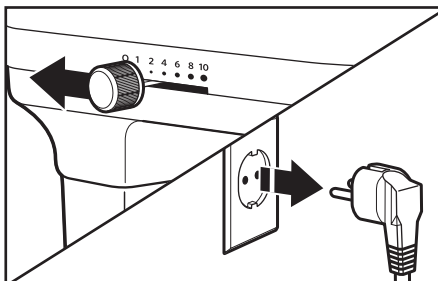


\* O material, estilo e tamanho podem variar de acordo com o modelo.

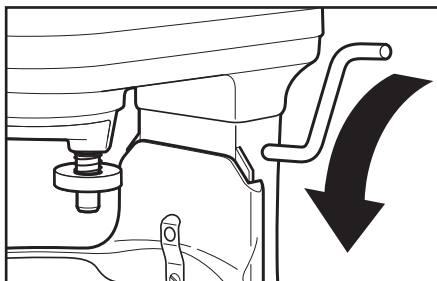
\*\* Resguardo para salpicos incluído nos modelos 5KPM5, 5KSM7580X e 5KSM7591X / Tampa incluída nos modelos 5KPM5 e 5KSM6521X.

# MONTAR A BATEDEIRA

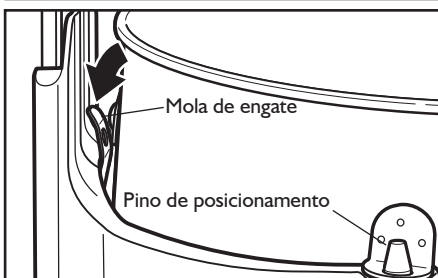
## Montar a taça e os misturadores



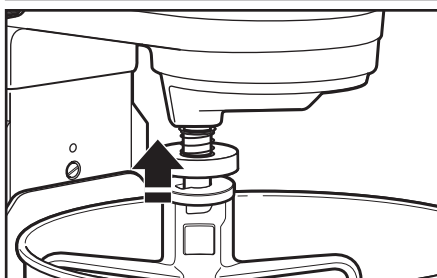
- 1** Rode o controle de velocidade para "0" (OFF) e, em seguida, desligue a Batedeira da tomada.



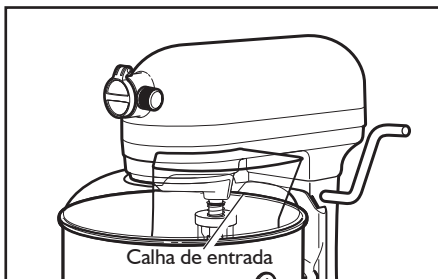
- 2** Coloque a alavanca de levantamento da taça para baixo.



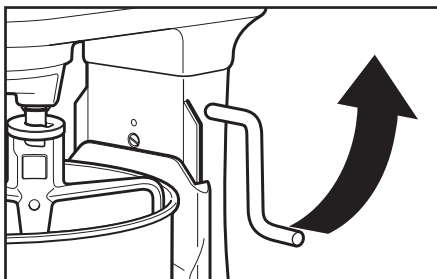
- 3** Encaixe os suportes da taça nos pinos de posicionamento e empurre a parte inferior da taça até que o pino da taça encaixe na mola de engate. Se a taça não for corretamente montada, tornar-se-á instável durante a utilização.



- 4** Encaixe o misturador (misturador, pinha ou amassador) no eixo da batedeira e empurre-o o mais para cima possível. Rode o misturador para a direita, encaixando-o no pino existente no eixo do misturador.



- 5** Se utilizar o resguardo para salpicos\*, encaixe-o por cima da taça até estar centrado. O rebordo inferior do resguardo de salpicos deverá caber dentro da taça.



- 6** Para elevar a taça até à posição de mistura, rode a alavanca de levantamento para a esquerda e para cima. A taça deve estar sempre nesta posição durante o funcionamento.

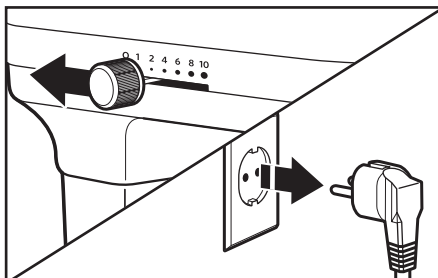
**NOTA :** Rode o resguardo para salpicos\* de forma a que a cabeça do motor cubra o espaço em forma de U existente no resguardo. A calha de entrada está situada à direita do encaixe para acessórios.

\* Resguardo para salpicos incluído apenas nos modelos 5KPM5, 5KSM7580X e 5KSM7591X

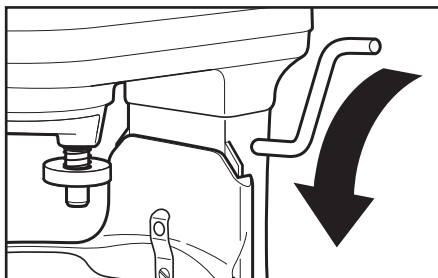
# MONTAR A BATEDEIRA

## Ajustar a distância entre o misturador e a taça

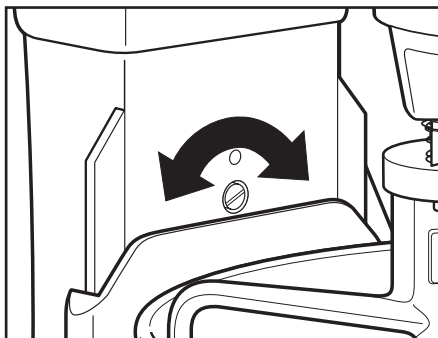
A batedeira é ajustada na fábrica de modo a que o misturador quase toque no fundo da taça. Se, por qualquer motivo, o misturador tocar no fundo da taça ou estiver demasiado afastado da taça, pode alterar facilmente esta distância.



- 1** Rode o controlo de velocidade para "0" (OFF) e, em seguida, desligue a Batedeira da tomada.



- 2** Coloque a taça na posição para baixo.



- 3** Rode ligeiramente o parafuso de ajuste da altura do misturador para a esquerda para subir o misturador ou para a direita para baixar o misturador. Ajuste a distância entre o misturador e a taça para que o misturador passe junto das paredes desta. Se ajustar demasiado o parafuso, a alavanca de levantamento da taça poderá não ficar fixa na posição adequada.

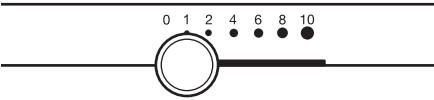
**NOTA :** Se estiver correctamente ajustado, o misturador não tocará nem no fundo, nem nos lados da tigela. Se o misturador ou a pinha tocarem no fundo da taça, este poderão ficar com o revestimento danificado (para os modelos revestidos) ou danificar as varas da pinha.

Independentemente do ajuste do misturador, em determinadas condições poderá ser necessário raspar os lados da taça. Pare a batedeira para raspar a taça, para evitar danificar a batedeira.

# UTILIZAR A BATEDEIRA

## Guia de controlo de velocidade - batedeiras de 10 velocidades

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

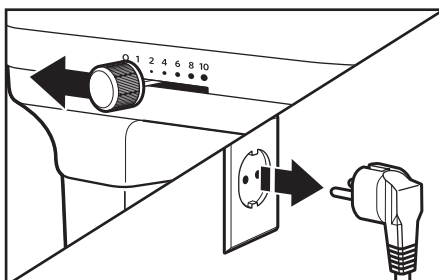


| Velocidade | Utilizada para                                    | Acessórios | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------|---------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1          | Mexer                                             |            | Para misturar lentamente, combinar ou esmagar, iniciar qualquer procedimento de mistura. Utilize para adicionar farinha ou ingredientes secos à massa e adicionar líquidos e ingredientes secos. Não utilize a velocidade 1 para misturar ou amassar massa de pão levedada.     |
| 2          | Misturar lentamente, amassar                      |            | Para misturar lentamente, esmagar e mexer mais rapidamente. Utilize para misturar e amassar massa levedada, massas pesadas e doces, para começar a esmagar batatas ou outros vegetais, para misturar matérias gordas na farinha e para misturar massas cruas finas ou líquidas. |
| 4          | Misturar, bater                                   |            | Para misturar massas semi-pesadas, como bolachas. Utilize para misturar açúcar e matérias gordas e para adicionar açúcar às claras para merengues. Velocidade média para preparados de bolos.                                                                                   |
| 6          | Bater, preparar natas                             |            | Velocidade média para bater natas. Utilize para concluir preparados de bolos, biscoitos e outras massas. Velocidade elevada para preparados de bolos.                                                                                                                           |
| 8-10       | Bater rapidamente, Misturar, Misturar rapidamente |            | Para bater natas, claras e coberturas para bolos. Para bater pequenas quantidades de natas, claras ou para terminar a preparação de puré de batata.                                                                                                                             |

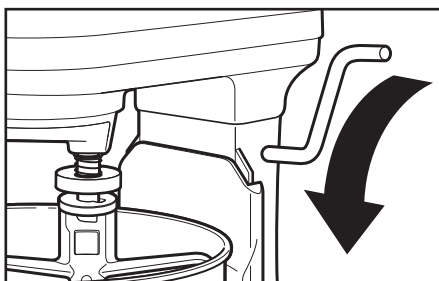
**NOTA :** Utilize a velocidade 2 para misturar ou amassar massa de pão levedada. A utilização de qualquer outra velocidade poderá danificar a batedeira. O amassador amassa eficazmente a maioria das massas de pão levedadas em 4 minutos.

# UTILIZAR A BATEDEIRA

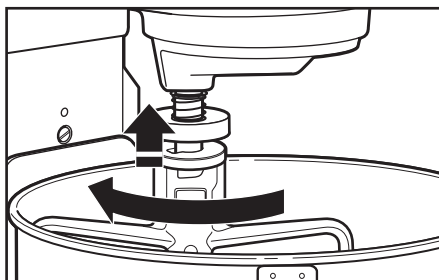
## Remover a taça e os misturadores



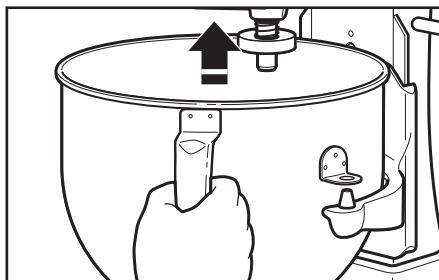
- 1** Rode o controle de velocidade para "0" (OFF) e, em seguida, desligue a Batedeira da tomada.



- 2** Coloque a taça na posição para baixo.



- 3** Empurre o misturador o mais para cima possível, rode-o para a esquerda e, em seguida, puxe-o do eixo.



- 4** Segure na taça pela pega e levante-a dos pinos de posicionamento.

## SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

### Utilização da batedeira

#### **⚠ AVISO**

##### **PERIGO DE FERIMENTOS**

Para evitar ferimentos, bem como para evitar danificar o batedor, não tente raspar a taça com a batedeira em funcionamento; desligue a batedeira. Se deixar cair a espátula ou outro objecto na taça, desligue o motor antes de retirar o objecto.

A taça e o misturador foram concebidos para permitir uma mistura uniforme sem raspagem frequente. Raspar a taça uma ou duas vezes durante a mistura é normalmente suficiente.

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



# SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

## Tempo de mistura

A batedeira KitchenAid mistura alimentos mais depressa e mais cuidadosamente do que qualquer outra batedeira eléctrica. Consequentemente, o tempo de mistura indicado na maior parte das receitas tem de ser ajustado, para evitar um eventual excesso de mistura.

## Sugestões de utilização

### Adicionar ingredientes

Adicione sempre os ingredientes o mais perto possível da parte lateral da taça, e não directamente no misturador em movimento. O resguardo de salpicos pode ser utilizado para facilitar a adição de ingredientes. Utilize a velocidade I até que os ingredientes tenham sido combinados. Em seguida, aumente gradualmente até à velocidade pretendida.

### Adicionar nozes, uvas ou frutas cristalizadas

Siga as instruções indicadas nas receitas individuais. De uma maneira geral, os ingredientes sólidos devem ser envolvidos na massa nos últimos segundos de utilização da velocidade I. A massa crua deve ser suficientemente grossa para evitar que a fruta

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

ou as nozes desçam para o fundo da forma durante a cozedura. As frutas espessas devem ser envolvidas em farinha para uma melhor distribuição na massa.

### Preparados líquidos

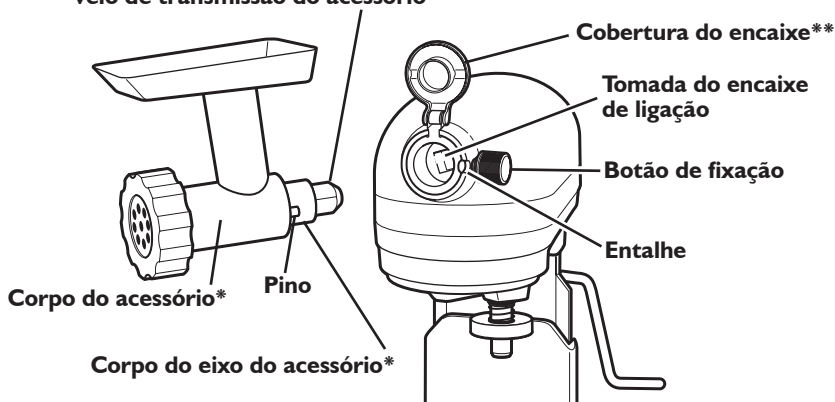
Os preparados com grandes quantidades de ingredientes líquidos devem ser misturados a velocidades baixas para evitar salpicos. Aumente a velocidade apenas quando o preparado estiver mais espesso.

**NOTA :** Se os ingredientes existentes no fundo da taça não estiverem totalmente misturados, o misturador não está correctamente posicionado na taça. Consulte a secção “Montar a batedeira”.

## ACESSÓRIOS

Os acessórios opcionais KitchenAid foram concebidos para proporcionar um funcionamento duradouro. O veio do acessório e a tomada do encaixe de ligação são quadrados, para eliminar qualquer possibilidade de deslizamento durante a transmissão de potência ao acessório. Os compartimentos do encaixe e do veio são cónicos para garantirem um ajuste perfeito, mesmo após utilização e desgaste prolongados. Os acessórios da KitchenAid não precisam de alimentação eléctrica suplementar para funcionar, a alimentação do aparelho está integrada.

### Veio de transmissão do acessório\*



\* Acessório opcional, não incluído com a batedeira.

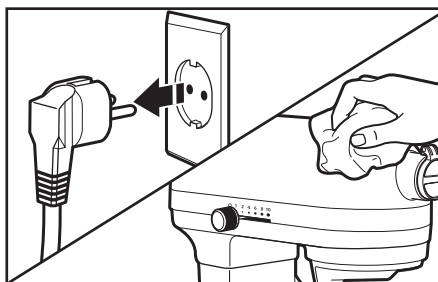
\*\* O estilo pode variar de acordo com o modelo.

## ⚠ AVISO

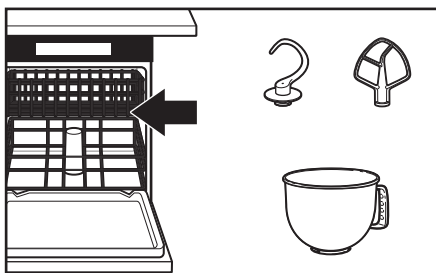
### PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

**DESLIGUE A BATEDEIRA DA TOMADA ANTES DE A LIMPAR, PARA EVITAR O RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO.**

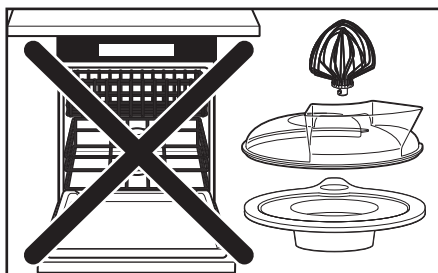
Limpe a batedeira com um pano húmido. **NÃO MERGULHE EM ÁGUA.** Limpe regularmente o veio do misturador, retirando quaisquer resíduos que possam ter-se acumulado.



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



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



**3 IMPORTANTE :** A pinha, o resguardo para salpicos e a tampa **não** podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Lave-os cuidadosamente em água tépida com detergente líquido e passe por água antes de secar. Não guarde o batedor no veio.

**\*\*** Resguardo para salpicos incluído nos modelo 5KPM5, 5KSM7580X e 5KSM7591X / Tampa incluída nos modelos 5KPM5 e 5KSM6521X.

## ⚠ AVISO



### Perigo de choque eléctrico

Desligue da tomada antes de efectuar qualquer operação de manutenção.

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

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

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

2. A batedeira poderá emitir um odor forte, especialmente enquanto é nova. Esta situação é normal nos motores eléctricos.

3. Se o misturador tocar na taça, pare a batedeira. Consulte a secção "Montar a batedeira".

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

- A batedeira está ligada à tomada?
- O fusível do circuito eléctrico de alimentação da batedeira está em bom estado? Se tiver uma caixa de disjuntores, verifique se o circuito está fechado.
- Desligue a batedeira durante 10-15 segundos e volte a ligá-la. Se a batedeira continuar sem funcionar, deixe-a arrefecer durante 30 minutos antes de a ligar de novo.
- Se o problema não for provocado por um dos pontos anteriores, consulte a secção "Serviço de assistência".

# GARANTIA E ASSISTÊNCIA

## Garantia da Batedeira KitchenAid

| Duração da Garantia:                                                                                                                                                                                                                | A KitchenAid Pagará:                                                                                                                                                                                                  | A KitchenAid Não Pagará:                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Europa, Médio Oriente e África:<br>Para os modelos 5KPM5 e 5KSM7591X: Um ano de garantia total a partir da data de aquisição.<br>Para os modelos 5KSM7580X e 5KSM6521X: Cinco anos de garantia total a partir da data de aquisição. | As peças de substituição e os custos de mão-de-obra relacionados com a reparação de defeitos de materiais ou fabrico. A assistência tem de ser feita por um Centro de Assistência Pós-Venda Autorizado da KitchenAid. | A. Reparações quando a bateadeira for utilizada para outros fins que não a preparação normal de alimentos.<br>B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento eléctrico local. |

**KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRECTOS.**

## Centros de assistência

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

### Em Portugal:

LUSOMAX LDA.  
Avenida Salgueiro Maia, 949  
Edifício Matesica - Abóboda  
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA  
Tel.: +351/214 448 400  
Fax: +351/214 440 152  
geral@lusomax.pt

## Serviço de assistência

### Em Portugal:

LUSOMAX LDA.  
Avenida Salgueiro Maia, 949  
Edifício Matesica - Abóboda  
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA  
Tel.: +351/214 448 400  
Fax: +351/214 440 152  
geral@lusomax.pt

**www.KitchenAid.eu**

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| <b>ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ</b>                              |     |
| Σημαντικά μετρα ασφαλείας.....                             | 90  |
| Ηλεκτρικές απαιτήσεις.....                                 | 91  |
| Απόρριψη χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού εξοπλισμού.....       | 91  |
| <b>ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>                             | 92  |
| <b>ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ</b>                     |     |
| Τοποθέτηση του μπολ και των χτυπητηριών .....              | 93  |
| Ρύθμιση της απόστασης του χτυπητηριού από το μπολ.....     | 94  |
| <b>ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ</b>                             |     |
| Οδηγός ελέγχου ταχυτήτων - Μίξερ με βάση 10 ταχυτήτων..... | 95  |
| Αφαίρεση του μπολ και των χτυπητηριών .....                | 96  |
| <b>ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ</b>                   |     |
| Χρήση του Μίξερ .....                                      | 96  |
| Χρόνος ανάμειξης .....                                     | 97  |
| Συμβουλές ανάμειξης .....                                  | 97  |
| <b>ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ</b>                                          | 97  |
| <b>ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ</b>                             | 98  |
| <b>ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ</b>                                 | 99  |
| <b>ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE</b>                                 |     |
| Εγγύηση του μίξερ με βάση KitchenAid.....                  | 100 |
| Κέντρα service .....                                       | 100 |
| Εξυπηρέτηση πελατών .....                                  | 100 |

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

Στο συγκεκριμένο εγχειρίδιο παρέχονται πολλά μηνύματα ασφαλείας καθώς επίσης και πάνω στην ίδια τη συσκευή. Διαβάζετε πάντα με προσοχή και εφαρμόζετε πιστά όλα τα μηνύματα ασφαλείας.



Το συγκεκριμένο αποτελεί προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους, που μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό ή ακόμα και θάνατο σε σας και τους γύρω σας.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα επισημαίνονται με το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας και είτε με τη λέξη "ΚΙΝΔΥΝΟΣ" ή "ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ".

Οι λέξεις αυτές δηλώνουν:



**ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

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



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

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

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

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Για αποφυγή κινδύνου ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το μίξερ με βάση σε νερό ή άλλα υγρά.
3. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, μόνο εάν υπάρχει επίβλεψη ή εάν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
4. Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή βγάλετε κάποια εξαρτήματα της συσκευής και πριν την καθαρίσετε.
5. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Κρατήστε χέρια, μαλλιά και ρούχα, καθώς επίσης και σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από τον αναδευτήρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, προκειμένου να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ατόμων ή/και ζημιάς στο μίξερ.
6. Μην ενεργοποιήσετε το μίξερ με βάση όταν το καλώδιο ή το φις είναι χαλασμένο ή μετά από δυσλειτουργίες του μίξερ με βάση ή όταν πέσει και χαλάσει με οποιοδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο Service για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική και μηχανική ρύθμιση.

7. Η χρήση των εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή που δεν πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να οδηγήσουν στην πρόκληση πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.
8. Μην χρησιμοποιείτε το μίξερ με βάση σε εξωτερικούς χώρους.
9. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
10. Αφαιρέστε τον αναδευτήρα, τον αναδευτήρα μαρέγκας από ανοξείδωτο ατσάλι ή το γάντζο ζύμης από το μίξερ με βάση πριν από τον καθαρισμό.
11. Για να αποφύγετε βλάβη του προϊόντος, μην χρησιμοποιείτε το μπλντ του μίξερ σε χώρους με υψηλή θερμότητα, όπως σε φούρνο ηλεκτρικής κουζίνας, φούρνο μικροκυμάτων ή εστία κουζίνας.
12. Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

### Ηλεκτρικές απαιτήσεις

#### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ



#### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

**Συνδέστε το φις σε γειωμένη πρίζα.**

**Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.**

**Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.**

**Μην χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.**

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

Τάση: 220-240 A.C.

Hertz: 50/60 Hz

Ισχύς: 315 Watt για το μοντέλο 5KPM5

500 Watt για τα μοντέλα 5KSM7580X,  
5SM7591X και 5KSM6521X

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η ισχύς του μίξερ με βάση σας βρίσκεται τυπωμένη στη σειριακή πλάκα που είναι τοποθετημένη κάτω από το μίξερ με βάση.

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

Η ισχύς σε watt καθορίζεται από τη χρήση του εξαρτήματος που αντλεί τη μέγιστη δύναμη (ισχύ). Άλλα συνιστώμενα εξαρτήματα μπορεί να αντλήσουν σημαντικά λιγότερη δύναμη.

### Απόρριψη χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού εξοπλισμού

#### Απόρριψη της συσκευασίας

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

#### Απόρριψη του προϊόντος

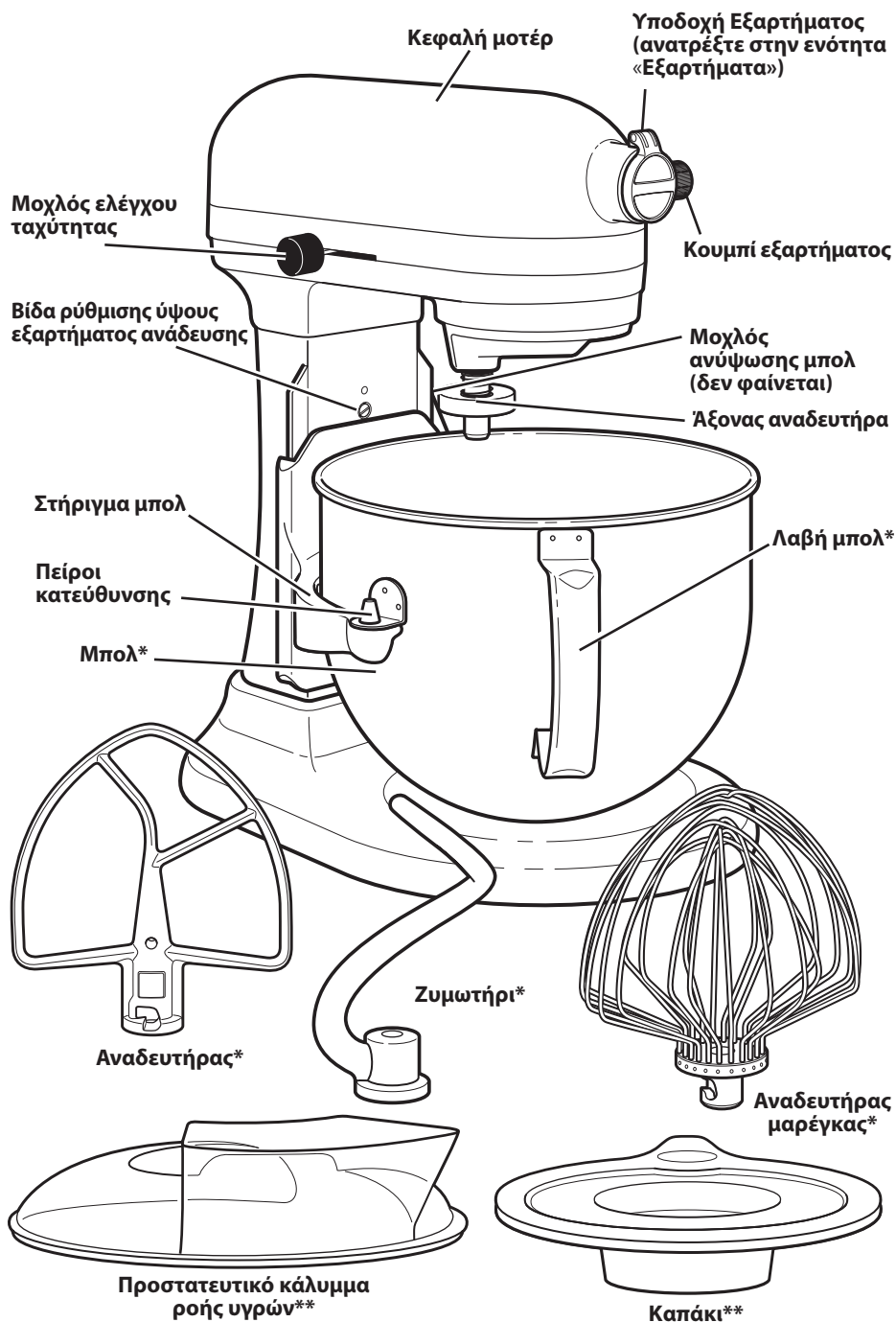
- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με την Απόρριψη Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

- Εξασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών επιπτώσεων

για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη του προϊόντος.

- Το σύμβολο  που φέρει το προϊόν ή τα συνοδευτικά έγγραφα υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται στο πλαίσιο των οικιακών απορριμμάτων, αλλά πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την αποκομιδή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής δημοτικής αρχής, την τοπική υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

## ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



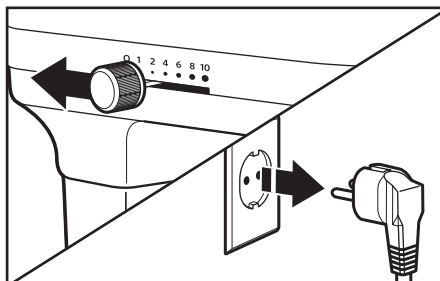
\* Το υλικό, το σχέδιο και το μέγεθος ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο.

\*\* Το προστατευτικό κάλυμμα ροής υγρών περιλαμβάνεται μόνο στα μοντέλα 5KPM5, 5KSM7580X και 5KSM7591X / Το καπάκι περιλαμβάνεται μόνο στα μοντέλα 5KPM5 και 5KSM6521X.

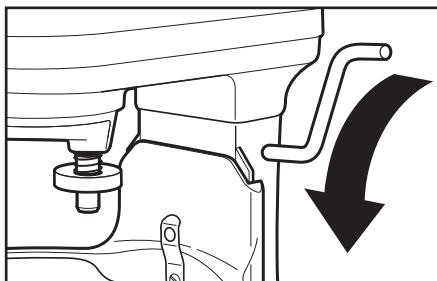


# ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

## Τοποθέτηση του μπολ και των χτυπητριών



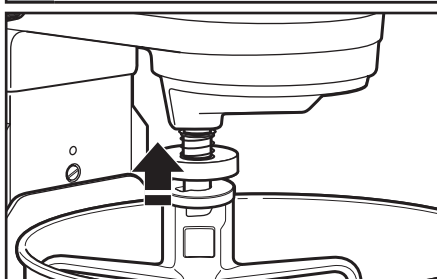
- 1** Γυρίστε το χειριστήριο ελέγχου ταχύτητας στη θέση «0» (σβηστό) και αποσυνδέστε το μίξερ με βάση από την πρίζα.



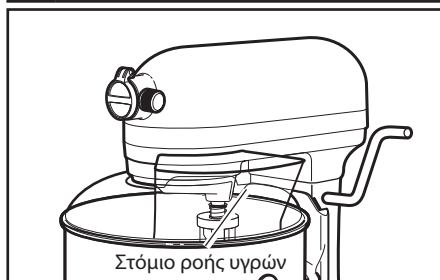
- 2** Τοποθετήστε το μοχλό ανύψωσης του μπολ στη θέση προς τα κάτω.



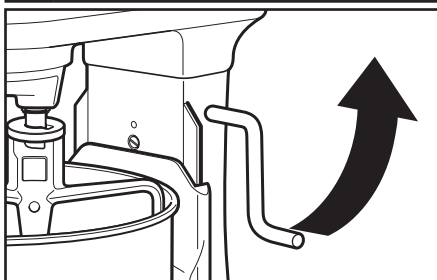
- 3** Στερεώστε τα στηρίγματα του μπολ πάνω από τις καρφίδες κατεύθυνσης και πιέστε το πίσω μέρος του μπολ προς τα κάτω, μέχρι η καρφίδα του μπολ να ασφαλίσει στον ελατηριωτό σύνδεσμο. Εάν το μπολ δεν ασφαλίσει στη θέση του, δεν θα είναι σταθερό και θα ταλαντεύεται κατά τη διάρκεια της χρήσης.



- 4** Προσαρμόστε ένα χτυπητήρι (επίπεδο, αναδευτήρα ή γάντζο ζύμης) στον άξονα ανάδευσης και πιέστε προς τα πάνω όσο το δυνατόν περισσότερο. Περιστρέψτε το χτυπητήρι προς τα δεξιά, κουμπώνοντάς το πάνω από την καρφίδα που βρίσκεται στον άξονα ανάδευσης.



- 5** Εάν χρησιμοποιείτε το προστατευτικό κάλυμμα ροής υγρών\*, από το μπροστινό μέρος του μίξερ με βάση, περάστε το προστατευτικό κάλυμμα πάνω από το μπολ μέχρι να κεντραρισθεί. Το κάτω άκρο του προστατευτικού καλύμματος ροής υγρών θα πρέπει να βρίσκεται μέσα στο μπολ.



- 6** Ανυψώστε το μπολ στη θέση μίξης, περιστρέφοντας το μοχλό ανύψωσης του μπολ αριστερόστροφα στην όρθια θέση. Το μπολ πρέπει να είναι πάντα στην υπερυψωμένη θέση κατά το ανακάτεμα.

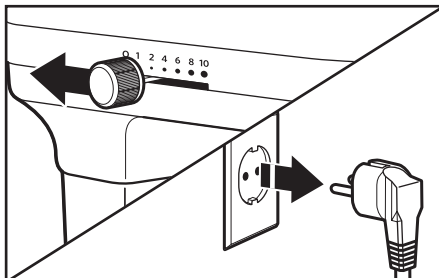
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Περιστρέψτε το προστατευτικό κάλυμμα ροής υγρών\*, ώστε η κεφαλή του μοτέρ να καλύπτεται το κενό σχήματος U του καλύμματος. Το στόμιο ροής θα βρίσκεται στα δεξιά του εξαρτήματος προσαρμογής, όπως κοιτάτε το μίξερ με βάση.

\*Το προστατευτικό κάλυμμα ροής υγρών περιλαμβάνεται μόνο στα μοντέλα 5KPM5, 5KSM7580X και 5KSM7591X

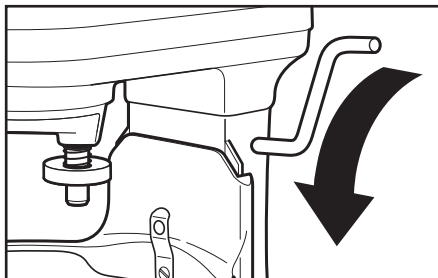
## ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

### Ρύθμιση της απόστασης του χτυπητηριού από το μπολ

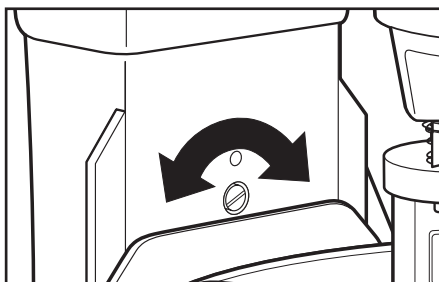
Το συγκεκριμένο μίξερ με βάση ρυθμίζεται στο εργοστάσιο με τέτοιο τρόπο ώστε το χτυπητήρι απλά και μόνο να καθαρίζει τη βάση του μπολ. Εάν, για οποιοδήποτε λόγο, το χτυπητήρι χτυπήσει τη βάση του μπολ ή είναι πάρα πολύ μακριά από αυτό, μπορείτε εύκολα να διορθώσετε την απόσταση του.



- 1 Γυρίστε το χειριστήριο ελέγχου ταχύτητας στη θέση «0» (σβηστό) και αποσυνδέστε το μίξερ με βάση από την πρίζα.



- 2 Χαμηλώστε το μπολ στην κάτω θέση.



- 3 Περιστρέψτε τη βίδα ρύθμισης ύψους χτυπητηριού ελαφρώς αριστερόστροφα (προς τα αριστερά) για να ανυψώσετε το επίπεδο χτυπητήρι ή δεξιόστροφα (προς τα δεξιά) για να το χαμηλώσετε. Ρυθμίστε το επίπεδο χτυπητήρι, έτσι ώστε μόλις να καθαρίζει την επιφάνεια του μπολ. Εάν έχετε ρυθμίσει τη βίδα περισσότερο από το κανονικό, ο μοχλός ανύψωσης του μπολ μπορεί να μην ασφαλίζει στη θέση του.

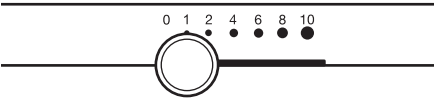
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν ρυθμιστεί κατάλληλα, ο αναδευτήρας δε θα χτυπήσει στην βάση ή την πλευρά του μπολ. Εάν το επίπεδο χτυπητήρι ή ο συρμάτινος αναδευτήρας είναι τόσο κοντά που χτυπάει στον πυθμένα του μπολ, η επίστρωση του επιπέδου χτυπητηριού μπορεί να φθαρεί (για χτυπητήρια με επίστρωση) ή τα σύρματα του συρμάτινου αναδευτήρα μπορεί να χαλάσουν.

Ενδέχεται να χρειαστεί να αφαιρέσετε το μείγμα από τις εσωτερικές πλευρές του μπολ ασχέτως της ρύθμισης του χτυπητηριού. Πρέπει να διακόψετε τη λειτουργία του μίξερ με βάση για να πάψει να γδέρνει τα τοιχώματα του μπολ, διαφορετικά ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στο μίξερ.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

Οδηγός ελέγχου ταχυτήτων - Μίξερ με βάση 10 ταχυτήτων

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



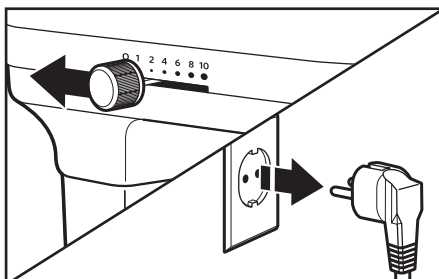
| Ταχύτητα | Χρησιμοποιείται για                           | Εξαρτήματα | Περιγραφή                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------|-----------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Ανακάτεμα                                     |            | Για αργό ανακάτεμα, συνδυασμό υλικών, πολτοποίηση, έναρξη όλων των διαδικασιών ανάμειξης. Χρησιμοποιείστε αυτή την ταχύτητα για να προσθέσετε το αλεύρι και τα ξηρά υλικά στο μείγμα και για να προσθέσετε υγρά στα ξηρά συστατικά. Μην χρησιμοποιήσετε την Ταχύτητα 1 για να αναμίξετε ή να ζυμώσετε το μείγμα ζύμης. |
| 2        | Αργή ανάμειξη, Ζύμωμα                         |            | Για αργή ανάμειξη, πολτοποίηση, γρηγορότερο ανακάτεμα. Χρησιμοποιείστε αυτή την ταχύτητα για να αναμίξετε και να ζυμώσετε το μίγμα ζύμης ή για βαριά μίγματα και γλυκά, για να πολτοποιήσετε πατάτες ή άλλα λαχανικά, για περιορισμένο αριθμό υλικών στο αλεύρι, ή για να ετοιμάσετε ελαφριά ή υγρά μίγματα.           |
| 4        | Ανάμειξη, Χτύπημα                             |            | Για ανάμειξη μιγμάτων μέτριας πυκνότητας, όπως τα μπισκότα. Χρησιμοποιείστε την για να συνδυάσετε κατάλληλα τη ζάχαρη και τα λίπη ζαχαροπλαστικής και για να προσθέσετε ζάχαρη σε ασπράδια αυγών όταν φτιάχνετε μαρέγκες. Μέση ταχύτητα για τα μίγματα για κέικ.                                                       |
| 6        | Χτύπημα, Κρέμα                                |            | Για μέσης ταχύτητας γρήγορο χτύπημα (κρέμα) ή απλό ανακάτεμα. Χρησιμοποιείστε την για να ολοκληρώσετε την ανάμειξη κέικ, ντόνατς και άλλων μιγμάτων. Υψηλή ταχύτητα για τα μίγματα κέικ.                                                                                                                               |
| 8-10     | Γρήγορο χτύπημα, Ανακάτεμα, Γρήγορο ανακάτεμα |            | Για χτύπημα κρέμας, ασπραδιού αβγών και για βρασμένες μαρέγκες. Για χτύπημα μικρών ποσοτήτων κρέμας, ασπραδιών αυγών ή για το τελικό χτύπημα των πολτοποιημένων πατατών.                                                                                                                                               |

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Χρησιμοποιείστε την ταχύτητα 2 για να αναμίξετε ή να ζυμώσετε τη ζύμη. Η χρήση οποιασδήποτε άλλης ταχύτητας ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη στο μίξερ με βάση. Ο γάντζος ζύμης ζυμώνει αποτελεσματικά τις περισσότερες ζύμες μαγιάς σε 4 λεπτά.

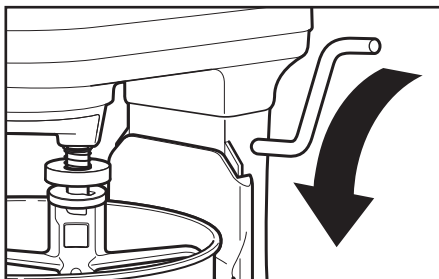
Ελληνικά

# ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ

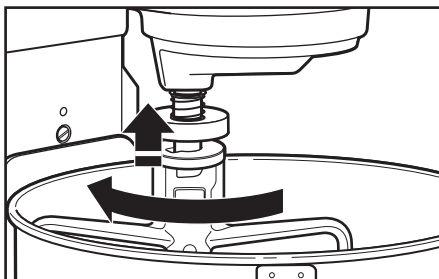
## Αφαίρεση του μπολ και των χτυπητηριών



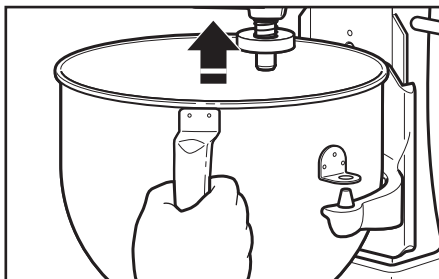
- 1** Γυρίστε το χειριστήριο ελέγχου ταχύτητας στη θέση «0» (σβηστό) και αποσυνδέστε το μίξερ με βάση από την πρίζα.



- 2** Χαμηλώστε το μπολ στην κάτω θέση.



- 3** Πιέστε το χτυπητήρι όσο το δυνατόν περισσότερο προς τα κάτω, περιστρέψτε το προς τα αριστερά και στη συνέχεια τραβήξτε το για να το αποσπάσετε από τον άξονά του.



- 4** Πιάστε τη λαβή του μπολ και ανασηκώστε προς τα επάνω μέχρι το μπολ να απελευθερωθεί από τις καρφίδες κατεύθυνσης.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

### Χρήση του Μίξερ

#### ΠΡΟΣΟΧΗ

##### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ

Για να αποφύγετε τυχόν τραυματισμό και ζημιές στον αναδευτήρα, μην επιχειρείτε να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφών από τα τοιχώματα του μπολ, ενώ το μίξερ βρίσκεται σε λειτουργία. Απενεργοποιήστε πρώτα το μίξερ. Εάν πέσει μέσα στο μπολ σπάτουλα ή άλλο αντικείμενο, ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ το μωτέρ προτού αφαιρέσετε το αντικείμενο.

Το μπολ και το χτυπητήρι σχεδιάζονται έτσι ώστε να παρέχουν λεπτομερή ανάμειξη χωρίς συχνή αφαίρεση υπολειμμάτων τροφών από τα τοιχώματα. Μία ή δύο φορές κατά τη διάρκεια της ανάμειξης είναι συνήθως ικανοποιητικό.

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

## Χρόνος ανάμειξης

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

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

## Συμβουλές ανάμειξης

### Προσθήκη υλικών

Να προσθέτετε πάντα τα υλικά όσο πιο κοντά στο μπλντ μπορείτε και πλευρικά, και όχι απευθείας στο κινούμενο εξάρτημα ανάδευσης. Το προστατευτικό κάλυμμα ροής υγρών, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κάνει πιο εύκολη την προσθήκη των υλικών. Χρησιμοποιείστε την Ταχύτητα 1, έως ότου τα υλικά ανακατευτούν. Κατόπιν αυξήστε βαθμιαία στην επιθυμητή ταχύτητα.

### Προσθήκη καρυδιών, σταφίδων ή αποξηραμένων φρούτων

Ακολουθήστε τις οδηγίες σε κάθε συνταγή όσον αφορά αυτά τα υλικά. Γενικά, τα στερεά υλικά πρέπει να χτυπηθούν τα τελευταία δευτερόλεπτα της μίξης στην Ταχύτητα 1. Το μείγμα των υλικών πρέπει να είναι αρκετά παχύ ώστε τα φρούτα ή τα καρύδια να μην

καταλήξουν στην βάση του τηγανιού κατά τη διάρκεια του ψήσιματος. Τα κολλώδη φρούτα πρέπει να πασπαλιστούν με αλεύρι έτσι ώστε να υπάρχει ομοιόμορφη κατανομή τους στο μείγμα.

### Υγρά μείγματα

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

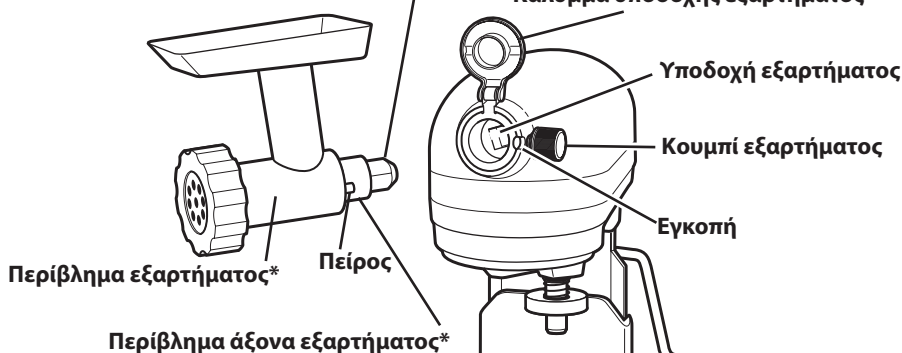
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν τα υλικά στη βάση του μπλντ δεν αναμειχθούν πλήρως, τότε το χτυπητήρι δεν είναι αρκετά κοντά στο μπλντ. Ανατρέξτε στην ενότητα «Συναρμολόγηση του μίξερ με βάση».

## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Τα προαιρετικά εξαρτήματα της KitchenAid σχεδιάζονται έτσι ώστε να διασφαλίζουν μεγάλη διάρκεια ζωής. Τόσο ο άξονας περιστροφής εξαρτήματος όσο και η υποδοχή εξαρτήματος έχουν τετραγωνισμένο σχήμα, προκειμένου να μειωθεί οποιαδήποτε πιθανότητα μετακίνησης του εξαρτήματος κατά τη διάρκεια της μετάδοσης της περιστροφής στο εξάρτημα. Τα περιβλήματα της υποδοχής και του άξονα εξαρτήματος καταλήγουν σε αιχμή για καλύτερη προσαρμογή του εξαρτήματος ακόμα και μετά από παρατεταμένη χρήση και φθορά. Τα εξαρτήματα της KitchenAid δεν απαιτούν πρόσθετη μονάδα παροχής ρεύματος για να ενεργοποιηθούν, μιας και υπάρχει ήδη ενσωματωμένη μονάδα.

### Άξονας περιστροφής εξαρτήματος\*

### Κάλυμμα υποδοχής εξαρτήματος\*\*



\* Προαιρετικό εξάρτημα, δεν αποτελεί τμήμα του μίξερ.

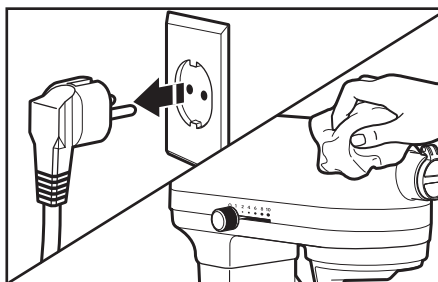
\*\* Το σχέδιο ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

## ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

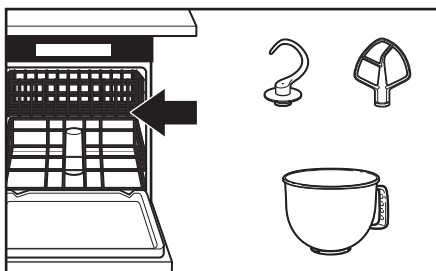
### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

**ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΕΧΕΤΕ ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΕΙ ΤΟ ΜΙΞΕΡ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΠΡΟΣ ΑΠΟΦΥΓΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ.**

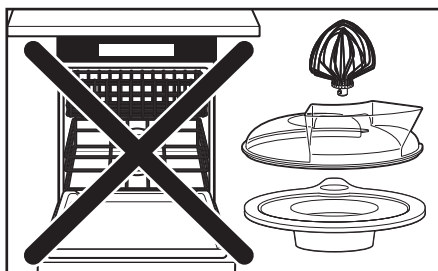
**Σκουπίστε το μίξερ με ένα νωπό πανί. ΜΗ ΤΟ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΣΤΟ ΝΕΡΟ. Σκουπίζετε τον άξονα εξαρτημάτων ανάδευσης συχνά, αφαιρώντας οποιοδήποτε υπόλειμμα μπορεί να έχει συσσωρευτεί.**



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



- 2 Το μπολ, το επίπεδο χτυπητήρι και ο γάντζος ζύμης μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Διαφορετικά, μπορείτε να τα καθαρίσετε καλά μέσα σε ζεστό νερό με σαπούνι και να τα ξεβγάλετε πολύ καλά πριν τα αφήσετε να στεγνώσουν. Μην αφήνετε τους αναδευτήρες πάνω στον άξονα.



- 3 **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Ο συρμάτινος αναδευτήρας, το προστατευτικό κάλυμμα ροής υγρών και το καπάκι δεν πλένονται σε πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε τα καλά με ζεστό νερό και σαπούνι και ξεπλύνετε εντελώς πριν τα στεγνώσετε. Μην αφήνετε τον αναδευτήρα μαρέγκας πάνω στον άξονα.

**\*\* Το προστατευτικό κάλυμμα ροής υγρών περιλαμβάνεται μόνο στα μοντέλα 5KPM5, 5KSM7580X και 5KSM7591X / Το καπάκι περιλαμβάνεται μόνο στα μοντέλα 5KPM5 και 5KSM6521X.**

## ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ



### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα προτού προβείτε σε εργασίες συντήρησης.

Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί θάνατος ή ηλεκτροπληξία.

**Διαβάστε τα παρακάτω πριν απευθυνθείτε στο κέντρο παροχής service.**

1. Το μίξερ ενδέχεται να ζεσταθεί κατά τη διάρκεια χρήσης του. Εάν χρησιμοποιείτε βαριά μείγματα για εκτεταμένα χρονικά διαστήματα ανάμειξης, μπορεί να μην είστε σε θέση να αγγίξετε την κορυφή της μονάδας. Αυτό είναι φυσιολογικό.
2. Το μίξερ με βάση ενδέχεται να εκπέμψει μια έντονη μυρωδιά, ειδικά όταν είναι τελείως καινούριο. Αυτό συμβαίνει συνήθως με τα ηλεκτρικά μοτέρ.
3. Στην περίπτωση που το χτυπητήριο χτυπάει το μπολ, σταματήστε το μίξερ. Ανατρέξτε στην ενότητα «Συναρμολόγηση του μίξερ με βάση».

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

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

## Εγγύηση του μίξερ με βάση KitchenAid

| Χρονική διάρκεια εγγύησης:                                                                                                                                                                                                   | Η KitchenAid θα πληρώσει για:                                                                                                                                                         | Η KitchenAid δε θα πληρώσει για:                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική:<br>Για τα μοντέλα 5KPM5 και 5KSM7591X: Ένα έτος πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς.<br>Για τα μοντέλα 5KSM7580X και 5KSM6521X: 5 χρόνια πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς. | Την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή εργασία επισκευής για επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Το service παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο service της KitchenAid. | A. Επισκευές όταν το μίξερ με βάση χρησιμοποιείται για προετοιμασία τροφίμων πέρα από αυτήν που συστήνεται.<br>B. Ζημιά ως αποτέλεσμα ατυχήματος, αλλαγών, κακής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης / λειτουργίας που δεν συμμορφώνεται με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες. |

**Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.**

## Κέντρα service

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

## Εξυπηρέτηση πελατών

Τηλ: +30 210 9478120

Φαξ: +30 210 9415586

Service: +30 210 9478773

### Αριθμός τηλεφωνικής βοήθειας στο:

Κολωνάκι, Πατρ. Ιωακείμ 33  
+30 210 7237615

Θεσσαλονίκη, Τσιμισκή 26,  
+30 2310 220933, 231388

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)



## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

### SÄKER ANVÄNDNING AV KÖKSMASKINEN

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Viktiga säkerhetsföreskrifter .....            | 102 |
| Krav på elektrisk utrustning .....             | 103 |
| Avfallshantering av elektrisk utrustning ..... | 103 |

### DELAR OCH FUNKTIONER .....

104

### MONTERING AV DIN KÖKSMASKIN

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Montera skålen och visparna .....                 | 105 |
| Justering av avståndet mellan visp och skål ..... | 106 |

### ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| Guide för hastighetsinställning - köksmaskin med 10 hastigheter ..... | 107 |
| Ta bort skålen och visparna .....                                     | 108 |

### TIPS FÖR BRA RESULTAT

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Användning av köksmaskinen ..... | 108 |
| Blandningstid .....              | 109 |
| Blandningstips .....             | 109 |

### TILLBEHÖR.....

109

### SKÖTSEL OCH RENGÖRING .....

110

### FELSÖKNING.....

111

### GARANTI OCH SERVICE

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| KitchenAids garanti för köksmaskiner ..... | 112 |
| Servicecenter.....                         | 112 |
| Kundtjänst.....                            | 112 |

## Din och andras säkerhet är mycket viktig.

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

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här:

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

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

 **FARA**

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

 **VARNING**

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

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

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

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

1. Läs alla instruktioner.
2. För att undvika elektriska stötar, placera inte köksmaskinen i vatten eller i andra vätskor.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av barn under 8 år eller personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller först får instruktioner angående säker användning av apparaten och eventuella risker. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra eller sköta underhåll utan vuxens överinseende.
4. Dra ut köksmaskinens stickkontakt när maskinen inte används, innan delar monteras eller tas bort samt före rengöring.
5. Observera att maskinen går igång när du sätter igång hastighetsreglaget, oavsett om den är i upp- eller nedfällt läge. Se till att händer, hår, kläder liksom degskrapor och andra tillbehör inte kommer i närheten av rörliga delar när den är inkopplad för att minska risken för personskador och/eller skador på köksmaskinen.
6. Använd inte köksmaskinen om sladden eller kontakten är skadad eller efter att fel uppstått på köksmaskinen eller om den tappats eller skadats på annat sätt. Lämna in den till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.

# SÄKER ANVÄNDNING AV KÖKSMASKINEN

8. Använd inte köksmaskinen utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
10. Ta bort flatblandaren, ballongvispen och degkroken från köksmaskinen före diskning.
11. För att undvika skador på produkten bör du inte använda blandarskålarna i närheten av sådana värmekällor som ugn, mikrovågsugn eller spis.
12. Den här produkten är avsedd endast för hushållsbruk.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER

### Krav på elektrisk utrustning

#### ⚠ VARNING



#### Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

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

Spänning: 220-240 V

Hertz: 50/60 Hz

Watt: 315 watt för modell 5KPM5

500 watt för modell 5KSM7580X,

5SM7591X och 5KSM6521X

**OBS!** Märkeffekten för din köksmaskin är tryckt på serieplattan, placerad under din köksmaskin.

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

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

### Avfallshantering av elektrisk utrustning

#### Sopsortering av förpackningsmaterialet

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

#### Kassering av produkten

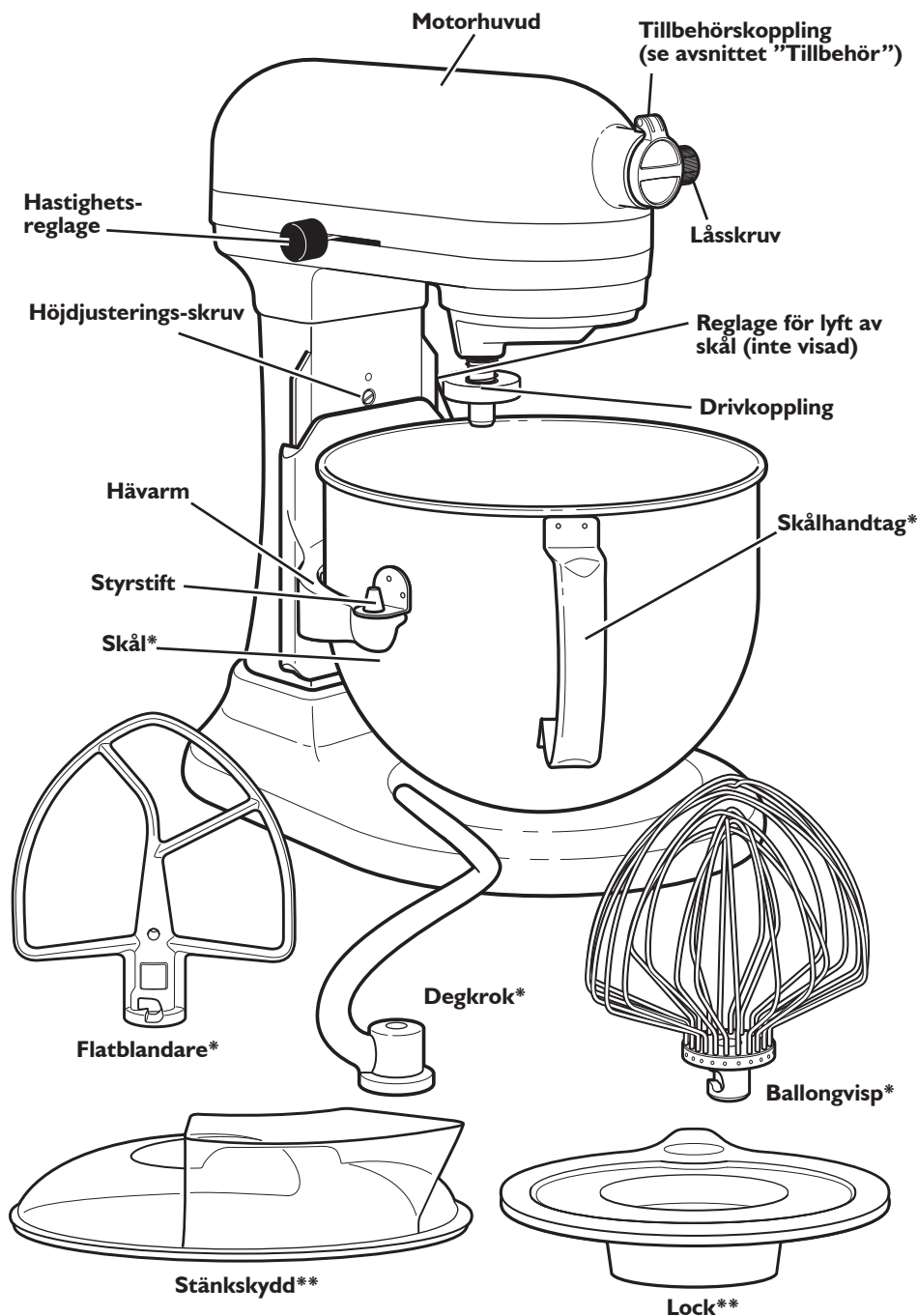
- Den här produkten är märkt enligt EG direktivet 2002/96/EC rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

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

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

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

## DELAR OCH FUNKTIONER

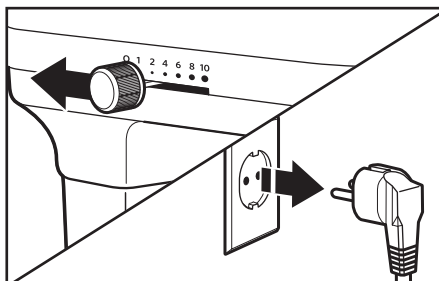


\* Material, utformning och storlek kan variera beroende på modell.

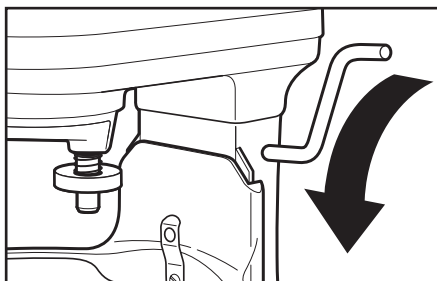
\*\* Stänkskydd medföljer endast modellerna 5KPM5, 5KSM7580X och 5KSM7591X/Lock medföljer endast modellerna 5KPM5 och 5KSM6521X.

# MONTERING AV DIN KÖKSMASKIN

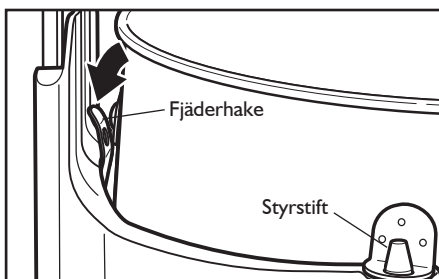
## Montera skålen och visparna



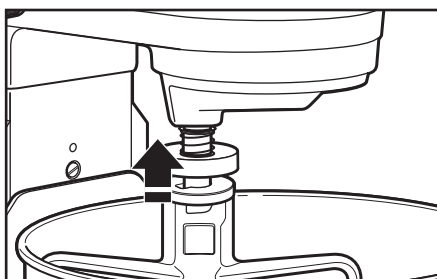
- 1** Vrid hastighetsreglaget till "0" (AV) och koppla ur köksmaskinen.



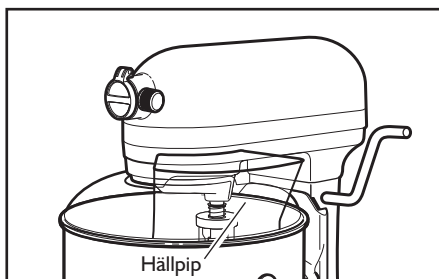
- 2** Sätt skålens lyftreglage i den nedre positionen



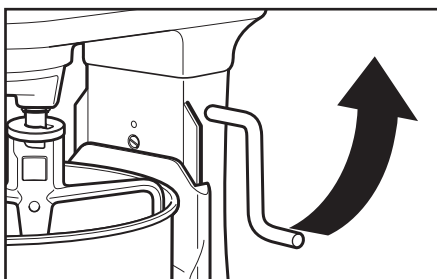
- 3** Placera skålens fästen över styrstiften och tryck nedåt på skålens bakre del tills skålstiften klickar fast i fjäderlåset. Om skålen inte säkert fästs på plats är den instabil och kan vingla under användningen.



- 4** Trä på en visp (flatblandare, ballongvisp eller degkrok) på axeln och tryck uppåt så långt det går. Vrid vispen åt höger och haka fast den på stiftet på vispaxeln.



- 5** Om stänkskyddet\* används ska det föras över skålen, från framsidan av köksmaskinen, tills det befinner sig i mitten. Nederkanten på stänkskyddet ska passa inuti skålen.



- 6** Lyft skålen till blandningspositionen genom att rotera skålens lyftreglage moturs tills det är riktat rakt upp. Skålen alltid måste vara i den upphöjda positionen när blandning sker.

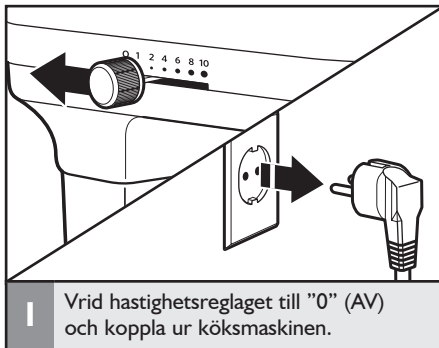
**OBS!** Roterar stänkskyddet\* så att motorhuvudet täcker den U-formade öppningen i skyddet. Hällpipen ska vara precis till höger om fästnavet när du står vänd mot köksmaskinen.

\* Stänkskydd medföljer endast modellerna 5KPM5, 5KSM7580X och 5KSM7591X

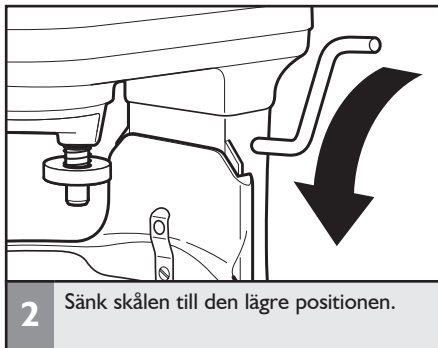
# MONTERING AV DIN KÖKSMASKIN

## Justering av avståndet mellan visp och skål

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



- 1** Vrid hastighetsreglaget till "0" (AV) och koppla ur köksmaskinen.



- 2** Sänk skålen till den lägre positionen.



- 3** Vrid höjdjusteringsskruven lätt moturs (åt vänster) för att höja flatblandaren och medurs (åt höger) för att sänka flatblandaren. Justera så att flatblandaren precis undviker att gå emot skålen. Om du skruvar för långt, så kan inte skålens lyftreglage låsas i avsett läge.

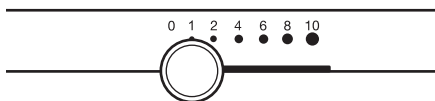
**OBS!** När flatblandaren är korrekt inställd ska den inte slå i skålens botten eller sidor. Om flatblandaren eller ballongvispen är så nära att den slår i skålens botten så kan eventuell beläggning på flatblandaren (för belagda vispar) eller vajrarna på ballong-vispen slitas ut.

Att skrapa sidorna på skålen kanske är nödvändigt under vissa villkor oavsett anpassningen av vispen. Köksmaskinen måste stoppas för att skrapa skålen annars kan köksmaskinen skadas.

# ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

## Guide för hastighetsinställning - köksmaskin med 10 hastigheter

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

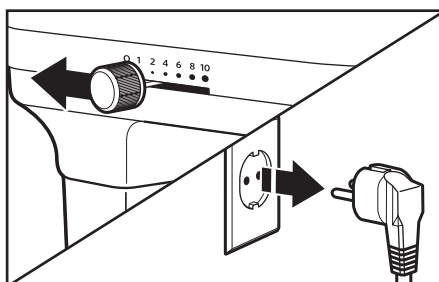


| Hastighet | Används för                             | Tillbehör | Beskrivning                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------|-----------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Omrörning                               |           | För långsam omrörning, inblandning, mosning, uppstart av alla uppgifter. Används för att tillsätta mjöl och torra ingredienser till smeten och för att tillsätta vätskor till torra ingredienser. Använd inte hastighet 1 för att blanda eller för att knåda jäsdeg. |
| 2         | Långsam blandning, Knådning             |           | För långsam blandning, mosning, snabbare omrörning. Används för att blanda och knåda jäsdeg, tjocka smetar och godis, börja mosa potatis eller grönsaker, blanda matfett i mjöl, blanda tunna eller stänkande smetar.                                                |
| 4         | Blandning, Långsam vispning             |           | För blandning av halvtjocka smetar, såsom kaksmet. Används för att blanda socker och matfett och för att tillsätta socker till äggvitor för att göra maränger. Medelhastighet för kakmixar.                                                                          |
| 6         | Långsam vispning, vispning,             |           | För medelsnabb vispning (gräddsättning) eller snabb vispning. Används för slutbearbetning av kakmixar, munksmet och andra smetar. Hög hastighet för kakmixar.                                                                                                        |
| 8-10      | Snabb vispning, vispning, hård vispning |           | För vispgrädde, äggvitor och kokta glasyrer. För vispning av små mängder grädde, äggvitor eller för slutvispning av potatismos.                                                                                                                                      |

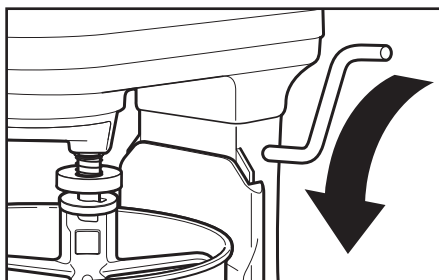
**OBS!** Använd hastighet 2 för att blanda och knåda jäsdeg. Användning av andra hastigheter kan innebära stor risk för fel på köksmaskinen. Degkroken knådar effektivt de flesta jäsdeg inom 4 minuter.

# ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

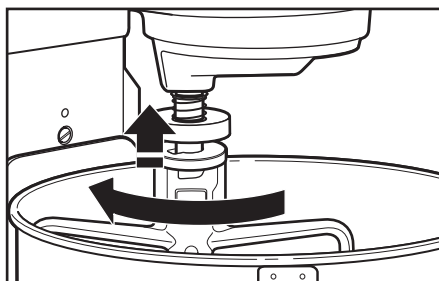
## Ta bort skålen och visparna



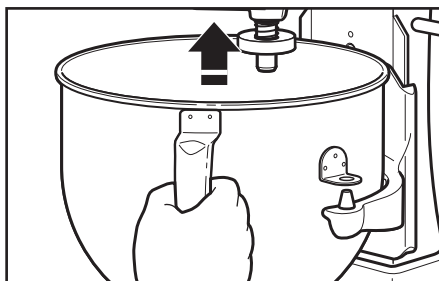
- 1** Vrid hastighetsreglaget till "0" (AV) och koppla ur köksmaskinen.



- 2** Sänk skålen till den lägre positionen.



- 3** Tryck vispen uppåt så långt det går och vrid åt vänster. Dra sedan loss vispen från skaftet.



- 4** Ta tag i skålhandtaget och lyft rakt upp så att skålen släpper från styrstiften.

## TIPS FÖR BRA RESULTAT

### Användning av köksmaskinen

#### **⚠ VARNING**

##### **RISK FÖR PERSONSKADA**

För att undvika personskada och skada på vispen, försök inte att skrapa skålen medan köksmaskinen arbetar; stäng av köksmaskinen. Om skrapan eller något annat objekt ramlar ner i skålen, **STÄNG AV** motorn först innan du tar bort föremålet.

Skålen och vispen är konstruerade för att blanda ordentligt utan att kräva ständig skrapning. Skrapning av skålen en eller två gånger under blandning räcker oftast.

Köksmaskinen kan bli varm under drift. Under tungt arbete med långa blandningstider kan det vara obehagligt att röra maskinens överdel. Detta är helt normalt.



# TIPS FÖR BRA RESULTAT

## Blandningstid

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

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

## Blandningstips

### Tillsättning av ingredienser

Tillsätt alltid ingredienserna så nära skålens kant som möjligt, inte direkt på den rörliga vispen. Tillsättningsrännan bör användas för att förenkla tillsättandet av ingredienserna. Använd hastighet I tills ingredienserna har blandat sig. Öka sedan gradvis till önskad hastighet.

### Tillsättning av nötter, russin och torkad frukt

Följ de individuella receptens riktlinjer på att inkludera dessa ingredienser. Fasta ingredienser ska i allmänhet blandas i under det allra sista skedet när du kör på hastighet I. Smeten bör vara tillräckligt tjock för att förhindra att frukten eller nöterna sjunker till botten i formen under gräddningen. Klibbiga frukter bör mjölas in för att lättare blandas in i smeten.

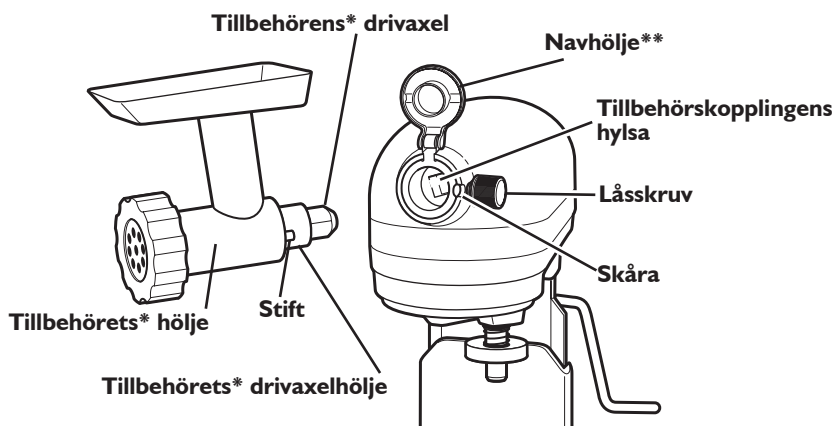
### Flytande blandningar

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

**OBS!** Om ingredienserna allra längst ner i skålen inte blandas ordentligt är inte vispen tillräckligt långt ner i skålen. Se avsnittet för "Montering av din köksmaskin".

## TILLBEHÖR

KitchenAid tillbehör (tillval) har utformats för att garantera en lång livslängd. Tillbehörens drivaxel och tillbehörskopplingen har en fyrkantig form för att eliminera all eventuell slirning vid kraftöverföringen till tillbehören. Nav- och axelhus är avsmalnande för att säkerställa god passning även efter lång användning och slitage. Tillsatserna till köksmaskinen KitchenAid behöver inga extra drivenheter. Drivenheten är inbyggd i maskinen.



\* Extra tillbehör, inte del av köksmaskinen.

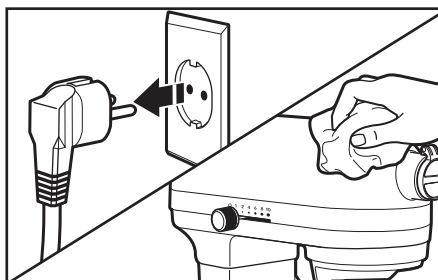
\*\* Stilen kan variera beroende på modell.

## ⚠ VARNING

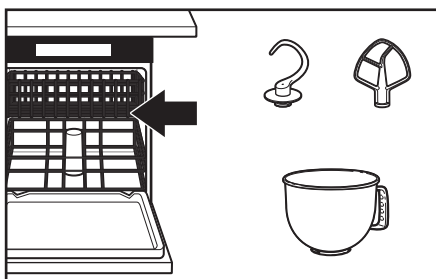
### RISK FÖR ELEKTRISKA STÖTAR

**KOPPLA ALLTID BORT  
KÖKSMASKINEN INNAN  
RENGÖRING FÖR ATT UNDVIKA  
MÖJLIG ELEKTRISK STÖT.**

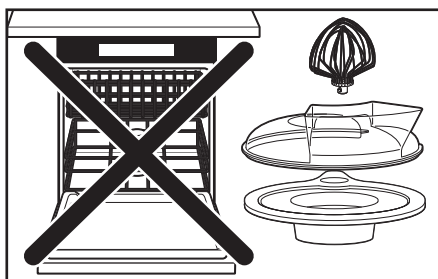
Torka av köksmaskinen med en mjuk, fuktig trasa. **SÄNK INTE NER DEN I VATTEN.** Torka ofta av vispaxeln för att ta bort alla rester som kan ansamlas.



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



**2** Skålen, flatblandaren och degkroken tål maskindisk. Eller, rengör dem grundligt i hett diskvatten och skölj av dem fullständigt innan de får torka. Förvara inte vispar på axeln.



**3** **VIKTIGT:** Ballongvispen, stänkskyddet och locket tål **inte** maskindisk. Rengör noga i varmt vatten med diskmedel och skölj av noga före torkning. Förvara inte vispar på axeln.

\*\* Stänkskydd medföljer endast modellerna 5KPM5, 5KSM7580X och 5KSM7591X/Lock medföljer endast modellerna 5KPM5 och 5KSM6521X.

## ! VARNING



Risk för elektriska stötar

Dra ur kontakten före underhåll.

Det föreligger annars risk för elektriska stötar eller livsfara.

**Var vänlig och läs följande innan du ringer ditt servicecenter.**

1. Köksmaskinen kan bli varm under drift. Under tungt arbete med långa blandningstider kan det vara obehagligt att röra maskinens överdel. Detta är helt normalt.

2. Köksmaskinen kan avge en stickande lukt, särskilt när den är ny. Detta är vanligt för elektriska motorer.

3. Stanna köksmaskinen om flatblandaren slår i skålen. Se avsnittet för "Montering av din köksmaskin".

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

- Sitter köksmaskinens kontakt i uttaget?
- Är säkringen för köksmaskinens uttag hel? Se till att kretsens huvudbrytare är tillslagen, om sådan finns.
- Stäng av köksmaskinen under 10 till 15 sekunder och sätt sedan på den igen. Om köksmaskinen fortfarande inte startar låter du den svalna under 30 minuter innan du sätter på den igen.
- Om problemet inte beror på någon av ovanstående saker, se avsnittet för "Kundtjänst".

# GARANTI OCH SERVICE

## KitchenAids garanti för köksmaskiner

| Garantins giltighetstid:                                                                                                                                                                                                 | KitchenAid kommer att betala för:                                                                                                                         | KitchenAid betalar inte för:                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Europa, Mellanöstern och Afrika:<br>För modeller 5KPM5 och 5KSM7591X: Ett års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.<br>För modeller 5KSM7580X och 5KSM6521X: Fem års fullständig garanti räknat från inköpsdatum. | Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter. | A. Reparationer om köks-maskinen används för andra ändamål än normal matberedning.<br>B. Skador till följd av olyckor, förändringar, felaktig användning, ovarsam hantering eller installation/användning som inte uppfyller lokala elsäkerhetsföreskrifter. |

### KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

#### Servicecenter

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

**EI & Digital**  
Ringvägen 17  
118 53 STOCKHOLM  
08-845180  
info@eldigital.se

**Caricon Electric**  
Odinsplatsen 9  
411 02 GÖTEBORG  
0700-906591  
st@caricon.se

**Rakspecialisten**  
Möllevångsgatan 34  
214 20 MALMÖ  
040-120770  
info@rakspecialisten.se

**Centralservice i Osby AB**  
Tegvägen 4  
283 44 OSBY  
0479-130 48  
info@ocsab.se

#### Kundtjänst

**SEBASTIAN AB**  
Österlånggatan 41/Box 2085  
S-10312 STOCKHOLM  
Tel: 08-555 774 00  
info@sebastian.se

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

© 2014 KitchenAid. Alla rättigheter förbehålls.  
Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande.

## INNHALDSFORTEGNELSE

### SIKKERHET VED BRUK AV KJØKKENMASKIN

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Viktige forholdsregler .....        | 114 |
| Krav til strømforsyning .....       | 115 |
| Kassering av elektrisk utstyr ..... | 115 |

### DELER OG FUNKSJONER..... 116

### MONTERING AV KJØKKENMASKINEN

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Feste bolle og visper.....                | 117 |
| Justere avstand mellom visp og bolle..... | 118 |

### BRUKE KJØKKENMASKINEN

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| Hastighetskontrollveiledning - 10-trinns kjøkkenmaskin..... | 119 |
| Fjerne bolle og visper .....                                | 120 |

### TIPS FOR GODE RESULTATER

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Bruk av kjøkkenmaskin..... | 120 |
| Blandetid.....             | 121 |
| Blandetips .....           | 121 |

### TILLEGGSUTSTYR..... 121

### VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING..... 122

### FEILSØKING..... 123

### GARANTI OG SERVICE

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Garanti for KitchenAid kjøkkenmaskin..... | 124 |
| Servicesentre.....                        | 124 |
| Kundeservice .....                        | 124 |

## Din og andres sikkerhet er svært viktig.

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



Dette er varselsymbolet.

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

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

 **FARE**

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

 **ADVARSEL**

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

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

## VIKTIGE FORHOLDSREGLER

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

1. Les gjennom alle instruksjoner.
2. For å beskytte mot elektrisk støt, sett aldri kjøkkenmaskinen i vann eller andre væsker.
3. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og eldre og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap under tilsyn eller hvis de har fått veiledning i å bruke apparatet på en trygg måte og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke gjøres av barn uten veiledning.
4. Trekk ut kjøkkenmaskinens stikkontakt når den ikke er i bruk, før du setter på eller tar av deler og før rengjøring.
5. Unngå kontakt med deler i bevegelse. Hold hender, hår og klær, så vel som slikkepotter og andre hjelpemidler borte fra bakevispen når den er i drift, for å redusere faren for personskade og/eller skade på kjøkkenmaskinen.
6. Ikke bruk kjøkkenmaskinen hvis ledningen eller støpselet er ødelagt, eller hvis den har falt ned eller er blitt skadet på annen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for feilsøking, reparasjon eller elektrisk eller mekanisk justering.
7. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.

8. Ikke bruk kjøkkenmaskinen utendørs.
9. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk.
10. Ta flatvispen, den rustfrie vispen og spiraleltebloen av kjøkkenmaskinen før den vaskes.
11. Hvis du vil unngå skade på produktet, må du ikke bruke miksebollen i områder med høy temperatur, som ovn, mikrobølgeovn eller plate.
12. Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.

## TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

### Krav til strømforsyning

#### ⚠ ADVARSEL



#### Fare for elektrisk støt

Koble til jordet kontakt.

Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjoteledning.

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

Volt: 220-240 A.C.

Hertz: 50 / 60 Hz

Watt: 315 W for modell 5KPM5

500 for modellene 5KSM7580X,

5SM7591X og 5KSM6521X

**MERK:** Kjøkkenmaskinens nominelle effekt er trykket på serieplaten på kjøkkenmaskinens underside.

Ikke bruk skjoteledning. Hvis strømledningen er for kort, bør du kontakte en godkjent elektriker eller servicetekniker for å installere en stikkontakt i nærheten av apparatet.

Strømforbruket avgjøres av tilbehøret som bruker mest strøm. Annet anbefalt tilbehør kan trekke betydelig mindre strøm.

### Kassering av elektrisk utstyr

#### Kassering av innpakningsmaterialet

Innpakningsmaterialet er 100 % resirkulerbart og er merket med resirkuleringssymbolet . De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.

#### Kassering av produktet

- Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

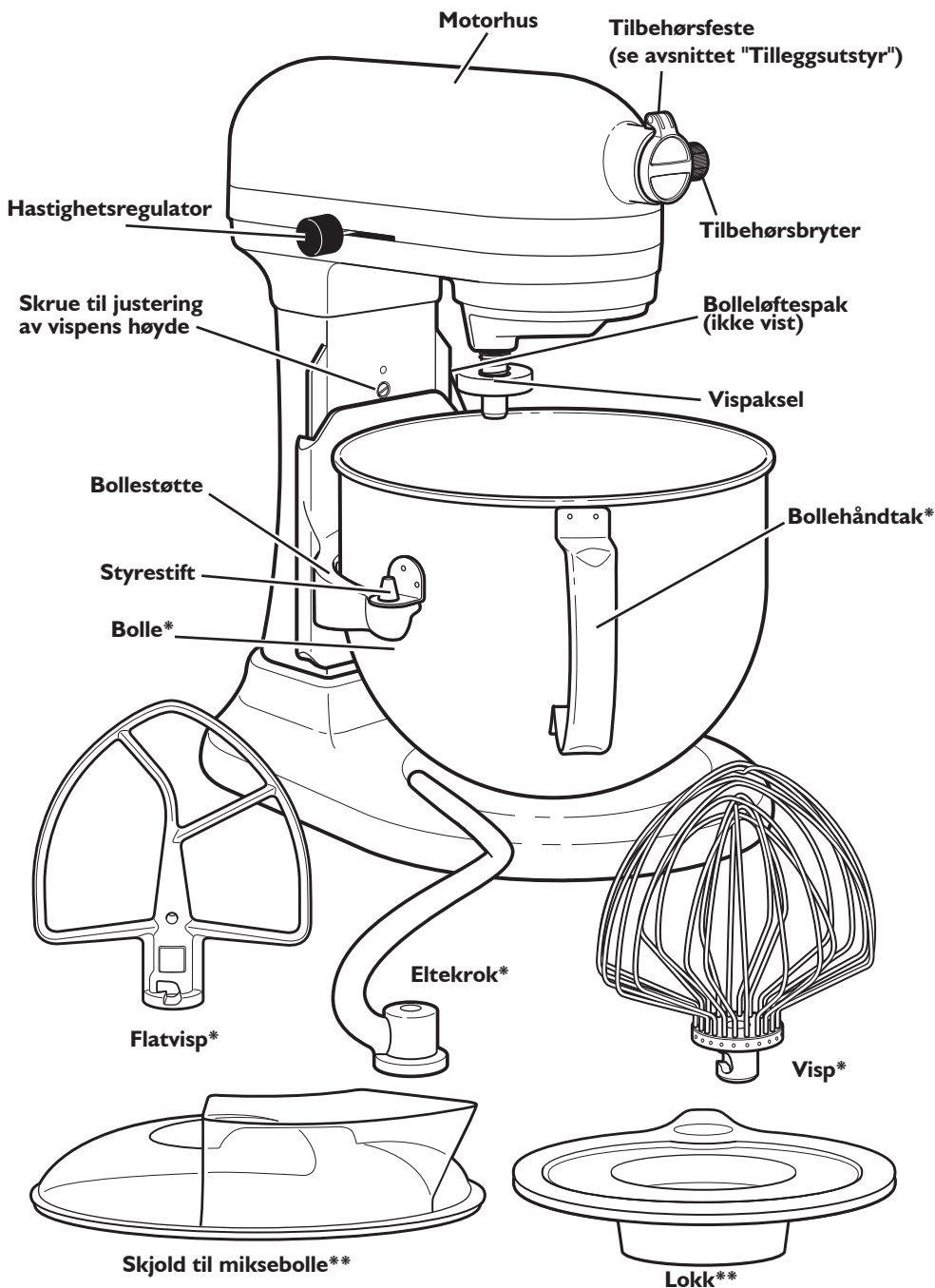
- Ved å sikre at dette produktet blir avhendet på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulige

negative konsekvenser for miljø og helse som ellers kunne forårsakes av uhensiktsmessig avfallshåndtering av dette produktet.

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

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

## DELER OG FUNKSJONER



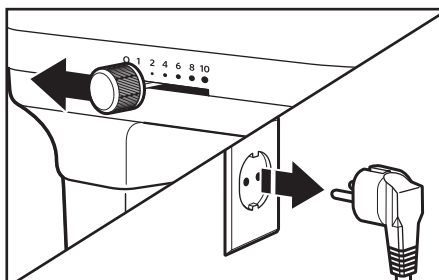
\* Materiale, stil og størrelse kan variere, avhengig av modellen.

\*\* Helleskjoldet inkluderes kun for modellene 5KPM5, 5KSM7580X og 5KSM7591X / Lokk inkluderes kun for 5KPM5 og 5KSM6521X.

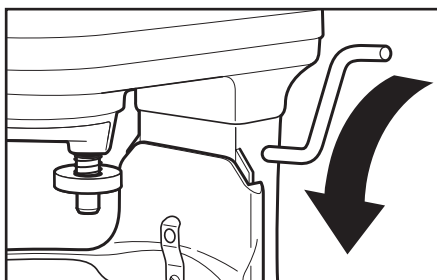


# MONTERING AV KJØKKENMASKINEN

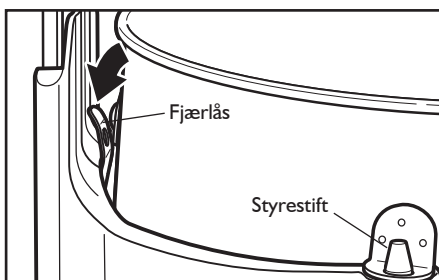
## Feste bolle og visper



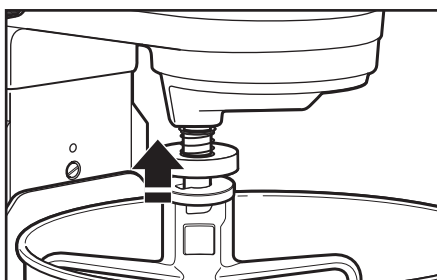
- 1** Slå hastigheten til 0 (AV) og trekk ut kontakten.



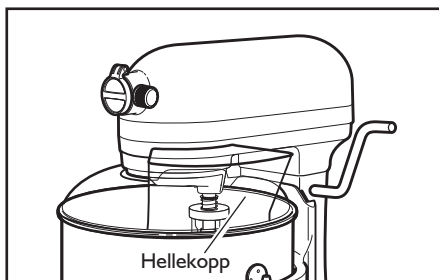
- 2** Trykk bolleløftespaken ned.



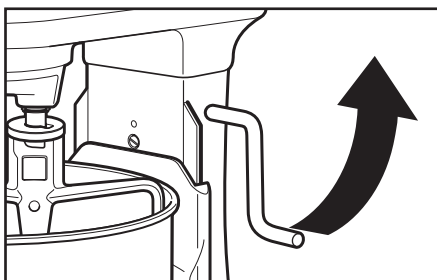
- 3** Fest bollestøttene over styrestiftene og trykk ned bollens bakside til bollens stift klikker på plass i fjærlåsen. Hvis bollen ikke er godt festet og klikkelyden høres, vil den bli ustabil og slingre ved bruk.



- 4** Sett en visp (flatvisp, ballongvisp eller eltekrok) inn i vispeskaftet og press oppover så langt det går. Vri vispen mot høyre og hekt den over stiftene på vispeakselen.



- 5** Hvis du bruker helleskjoldet\*, skyver du det over bollen fra fremsiden av kjøkkenmaskinen til skjoldet er midtstilt. Den nederste kanten av dekelet skal være tilpasset innersiden av bollen.



- 6** Løft bollen til mikseposisjonen ved å rotere bolleløftespaken mot klokken til den står rett opp. Bollen skal alltid være hevet når den brukes til miksing.

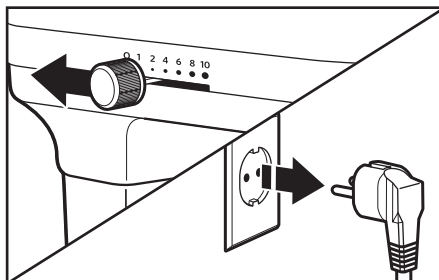
**MERK:** Roter helleskjoldet slik at motorhuset dekker det u-formede mellomrommet i skjoldet. Hellesjakten skal være til høyre for tilleggsutstyrsnavet når du står vendt mot kjøkkenmaskinen.

\* Helleskjoldet inkluderes kun for modellene 5KPM5, 5KSM7580X og 5KSM7591X

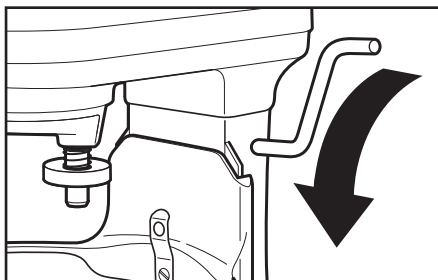
# MONTERING AV KJØKKENMASKINEN

## Justere avstand mellom visp og bolle

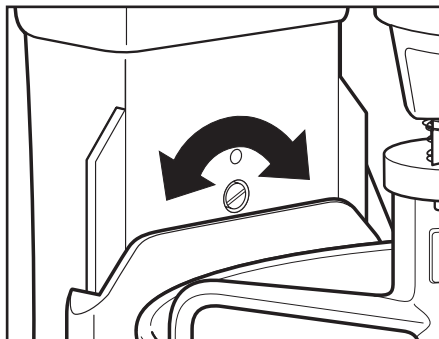
Kjøkkenmaskinen er justert på fabrikken slik at bakevispen går akkurat klar av bunnen i bollen. Dersom flatvispen av en eller annen grunn skulle berøre bunnen i bollen eller er for langt fra bunnen, er det enkelt å korrigere avstanden.



- 1** Slå hastigheten til 0 (AV) og trekk ut kontakten.



- 2** Senk bollen slik at den er trykket ned.



- 3** Vri skruen for justering av vispens høyde litt mot klokken (venstre) for å heve flatvispen, eller med klokken (høyre) for å senke den. Juster den slik at flatvispen ikke treffer bunnen av bollen. Hvis du justerer skruen for mye, er det ikke sikkert bollens løftespake låses på plass.

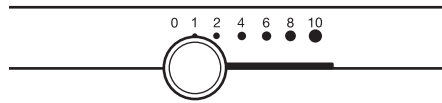
**MERK:** Når den er riktig justert vil ikke flatvispen slå mot bollens bunn eller side. Hvis flatvispen eller ballongvispen slår mot bunnen i bollen, kan det slitte av belegg på flatvispen (for belagte visper) eller slite på trådene på ballongvispen.

Det kan være nødvendig under enkelte forhold å skrape siden av bollen, uansett hvordan vispen er stilt inn. Kjøkkenmaskinen må stanses før skrapping av bollen, ellers kan maskinen skades.

# BRUKE KJØKKENMASKINEN

## Hastighetskontrollveiledning - 10-trinns kjøkkenmaskin

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

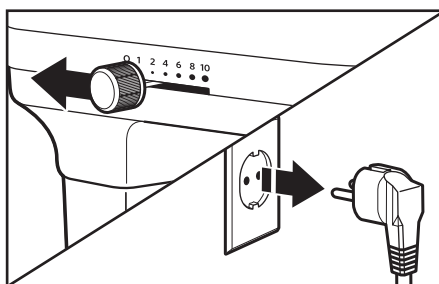


| Hastighet | Brukes til                                  | Tilbehør                                                                            | Beskrivelse                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Røre                                        |    | For sakte røring, blanding, mosing, oppstart av alle blandeprosedyrer. Bruk til å blande inn mel og tørre ingredienser i røre, og for å blande væske inn i tørre ingredienser. Ikke bruk hastighet 1 til å blande eller elte gjærdeig. |
| 2         | Sakte blande, elte                          |    | For sakte blanding, mosing, raskere røring. Bruk den for å blande og elte gjærdeig, tunge rører og desserter, starte mosing av poteter eller andre grønnsaker, skjære smør eller fett inn i mel, mikse tynne eller sprutende rører.    |
| 4         | Blande, vispe                               |    | For blanding av halvtunge rører, som f.eks. småkaker. Bruk den til å blande sukker og fett og til å tilsette sukker til eggehviter for marengs. Middels hastighet til kakeblanding.                                                    |
| 6         | Visping, kremvisping                        |    | For middels rask pisking (kremfløte) eller visping. Bruk den for å avslutte en kakeblanding, smultringer og annen type røre. Høy hastighet for kakeblanding.                                                                           |
| 8-10      | Rask visping, skumvisping, rask skumvisping |  | For pisking av krem, eggehviter og kokte kakeglasurer. For pisking av små mengder krem, eggehviter eller til avsluttende pisking av potetmos.                                                                                          |

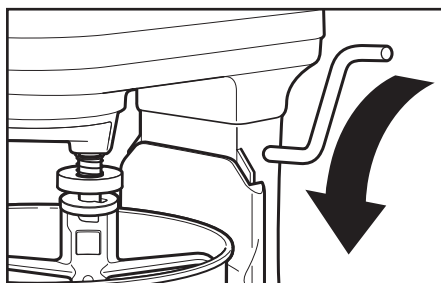
**MERK:** Bruk hastighet 2 for å blande eller kna gjærdeig. Hvis det brukes andre hastigheter er det betydelig fare for at maskinen ødelegges. Eltekroken elter de fleste gjærdeiger effektivt på 4 minutter.

# BRUKE KJØKKENMASKINEN

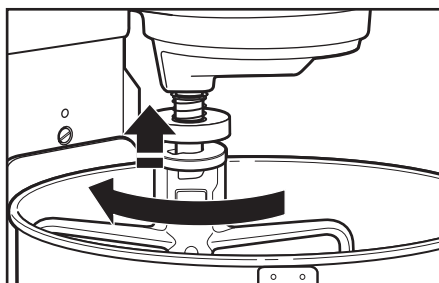
## Fjerne bolle og visper



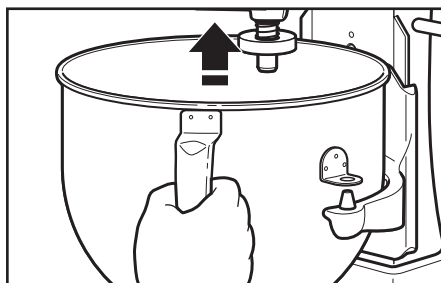
- 1** Slå hastigheten til 0 (AV) og trekk ut kontakten.



- 2** Senk bollen slik at den er trykket ned.



- 3** Dytt vispen så langt opp det går og vri til venstre, og trekk deretter vispen fra vispeskaftet.



- 4** Grip bollens håndtak og løft den rett opp slik at den løsner fra styrespakene.

## TIPS FOR GODE RESULTATER

### Bruk av kjøkkenmaskin

#### **⚠ ADVARSEL**

##### **FARE FOR PERSONSKADE**

For å unngå personskade og skade på vispen må du ikke forsøke å skrape bollen mens mikseren er i gang; skru mikseren av. Hvis skraperen eller en annen gjenstand faller ned i bollen må motoren skrus AV før gjenstanden fjernes.

Bollen og vispen er konstruert for å sikre grundig blanding uten at det må skrapes ofte. Skraping av bollen én eller to ganger under blandingen er som oftest tilstrekkelig.

Kjøkkenmaskinen kan bli varm under bruk. Når den går med stor belastning over lang tid kan det være ubehagelig å berøre toppen av maskinen. Dette er normalt.

# TIPS FOR GODE RESULTATER

## Blandetid

KitchenAid kjøkkenmaskin blander raskere og mer grundig enn de fleste andre kjøkkenmaskiner. Derfor bør blandetiden i de fleste oppskrifter tilpasses for å unngå overblanding.

For å finne ideell blandetid bør du observere røren eller deigen og kun blande til den har oppnådd ønsket konsistens som angitt i oppskriften du bruker, som "jevn og kremaktig". Bruk avsnittet "Hastighetskontrollveiledning" for å finne de beste blandingshastighetene.

## Blandetips

### Blande inn ingredienser

Bland alltid inn ingredienser så nært kanten av bollen som mulig, ikke direkte på vispen i bevegelse. Lokket kan brukes for å gjøre det enklere å tilsette ingrediensene. Bruk hastighet I til ingrediensene er blandet sammen. Øk så gradvis til ønsket hastighet.

### Blande inn nøtter, rosiner eller kandiserte frukter

Følg egne oppskrifter for veiledning om hvordan disse ingrediensene skal blandes inn. Faste ingredienser skal vanligvis foldes inn de siste få sekundene på Hastighet I. Røren bør være tykk nok til å forhindre at frukt eller nøtter synker til bunnen av pannen under steking. Klebrige frukter bør drysses med mel for at de skal bli bedre fordelt i røren.

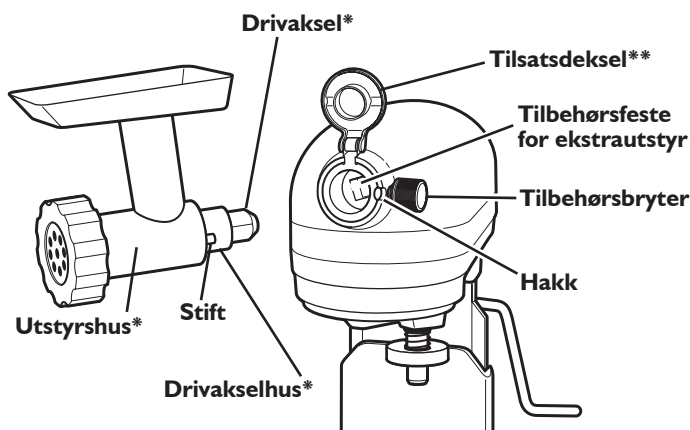
### Flytende blandinger

Blandinger som inneholder store mengder av flytende ingredienser bør blandes på lave hastigheter for å unngå sprut. Øk hastigheten først etter at blandingen har tyknet.

**MERK:** Hvis ingrediensene i bunnen av bollen ikke er skikkelig blandet betyr det at vispen ikke er langt nok nede i bollen. Se avsnittet "Montering av kjøkkenmaskinen".

## TILLEGGSUTSTYR

Det valgfrie tilbehøret til KitchenAid er utformet for å sikre lang levetid. Tilbehørets drivaksel og kobling er firkantede slik at det ikke er noen fare for at de sklir når energi overføres til utstyret. Husene for nav og aksel er kileformet slik at de sitter tett, selv etter lang tids bruk og slitasje. Ekstraustyr til KitchenAid har ikke behov for noen ekstra drivenhet; drivenheten er innebygget.



\* Tilbehør, ikke en del av kjøkkenmaskinen.

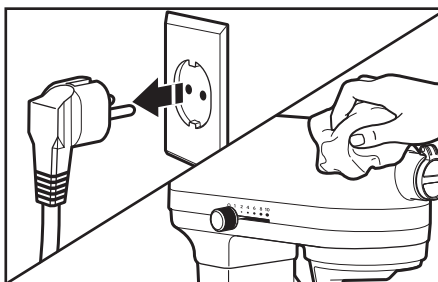
\*\* Stil kan variere, avhengig av modell.

## ⚠ ADVARSEL

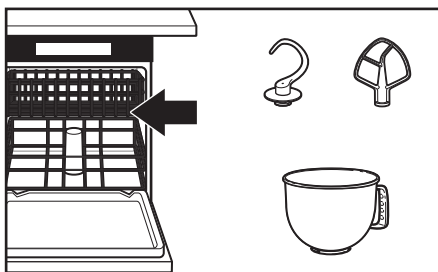
### FARE FOR ELEKTRISK STØT

**SØRG ALLTID FOR Å FRAKOPLE MIKSEREN FØR DEN RENGJØRES FOR Å UNNGÅ ELEKTRISK STØT.**

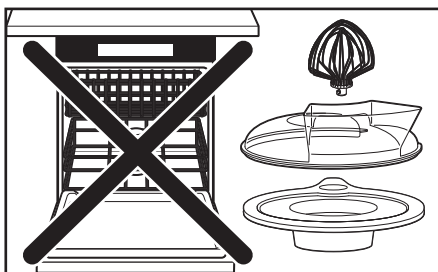
Tørk mikseren med en fuktig klut. **IKKE SENK NED I VANN.**  
Tørk vispakselen ofte for å fjerne rester som kan samle seg opp.



**1** Husk alltid på å trekke ut stikkontakten til kjøkkenmaskinen før du rengjør den. Tørk av kjøkkenmaskinen med en myk, fuktig bomullsklut. Ikke bruk noen form for rengjøringsmidler. Tørk vispakselen ofte for å fjerne rester som kan samle seg opp. Dypp aldri maskinen i vann.



**2** Bolle, flatvisp og eltekrok kan vaskes i oppvaskmaskin. Eventuelt kan de renses grundig i varmt såpevann og skylles godt før tørk. Ikke oppbevar vispene på maskinen.



**3 VIKTIG: Ballongvispen, helleskjoldet og lokket må ikke vaskes i oppvaskmaskinen. Rengjør nøye i varmt såpevann og skyll godt før du tørker. Ikke oppbevar ballongvispen på skaftet.**

**\*\*** Helleskjoldet inkluderes kun for modellene 5KPM5, 5KSM7580X og 5KSM7591X / Lokk inkluderes kun for 5KPM5 og 5KSM6521X.

### ⚠ ADVARSEL



**Fare for elektrisk støt**

**Trekk ut stikkkontakten før servicearbeid utføres.**

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

**Les følgende før du kontakter ditt servicesenter.**

1. Kjøkkenmaskinen kan bli varm under bruk. Når den går med stor belastning over lang tid, kan det være ubehagelig å berøre toppen av maskinen. Dette er normalt.

2. Kjøkkenmaskinen kan avgi en skarp lukt, spesielt når den er ny. Dette er normalt for elektriske motorer.
3. Hvis flatvispen treffer bollen, stans kjøkkenmaskinen. Se avsnittet "Montering av kjøkkenmaskinen".

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

- Er ledningen til kjøkkenmaskinen koblet til?
- Er sikringen i strømkursen som kjøkkenmaskinen er koblet til i orden? Hvis du har en overbelastningsbryter, kontroller at kretsen er lukket.
- Slå av kjøkkenmaskinen i 10-15 sekunder, og slå den på igjen. Hvis maskinen fremdeles ikke starter, la den kjøle seg ned i 30 minutter før du slår den på igjen.
- Hvis problemet ikke er forårsaket av forslagene ovenfor, kan du se i avsnittet "Kundeservice".

# GARANTI OG SERVICE

## Garanti for KitchenAid kjøkkenmaskin

| Garantiens lengde:                                                                                                                                                                 | KitchenAid betaler for:                                                                                                                                                       | KitchenAid betaler ikke for:                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Europa, Midtøsten og Afrika:<br>For modellene SKPM5 og 5KSM7591X: Ett års full garanti fra kjøpsdato.<br>For modellene 5KSM7580X og 5KSM6521X: Fem års full garanti fra kjøpsdato. | Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid. | A. Reparasjoner når kjøkkenmaskinen blir brukt til annet enn vanlig matlaging.<br>B. Skade som er resultat av uhell, endringer, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter. |

**KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.**

## Servicesentre

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

### ServiceCompaniet AS:

Gladengveien 8

0661 Oslo

NORWAY

Tlf: +47 2389 7266

Fax: +47 2268 5400

Contact person: John K. Skaar

info@servicecompaniet.no

## Kundeservice

Norsk Importør:

**HOWARD AS:**

Hansteensgate 12

0253 OSLO

Tel: 23 08 41 30

**[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**



## SISÄLLYSLUETTELO

### YLEISKONEEN TURVALLISUUS

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Tärkeät turvatoimenpiteet .....    | 126 |
| Sähkövaatimukset .....             | 127 |
| Sähkölaitteiden hävittäminen ..... | 127 |

### OSAT JA OMINAISUUDET .....

128

### YLEISKONEEN KOKOAMINEN

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Kulhon ja sekoittimien kiinnittäminen .....            | 129 |
| Vispilän ja kulhon välisen etäisyyden säätäminen ..... | 130 |

### YLEISKONEEN KÄYTTÖ

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| Nopeudensäätöopas – 10-nopeuksiset yleiskoneet ..... | 131 |
| Kulhon ja sekoittimien irrottaminen .....            | 132 |

### HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Pöytäyleiskoneen käyttö ..... | 132 |
| Sekoitus aika .....           | 133 |
| Sekoitusvinkkejä .....        | 133 |

### LISÄLAITTEET .....

133

### HOITO JA PUHDISTUS .....

134

### VIANETSINTÄ .....

135

### TAKUU JA HUOLTO

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| KitchenAid-yleiskoneen takuu ..... | 136 |
| Huoltoliikkeet .....               | 136 |
| Asiakaspalvelu .....               | 136 |

## Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

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



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

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

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



Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa **välittömästi** kuoleman tai henkilövahingon.



Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

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

## TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

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

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Jotta vältyt sähköiskun vaaralta, älä laita yleiskonetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen toimintakyky tai aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot ovat normaalia vähäisemmät, jos heitä valvotaan tai heidät on ohjattu laitteen turvallisessa käytössä ja vaarojen ymmärtämisessä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
4. Irrota yleiskoneen liitosjohto pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä, ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista ja laitteen puhdistamista.
5. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Pidä kädet, hiukset, vaatteet ja lastat sekä muut työvälineet kaukana sekoittimesta käytön aikana, jotta vältät henkilövahingot ja/tai yleiskoneen vahingoittumisen.
6. Älä käytä yleiskonetta, jos sen johto tai pistoke on vahingoittunut tai jos yleiskone ei toimi kunnolla, se on pudonnut tai vahingoittunut jollakin tavalla. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai sähkö- ja mekaanisten toimintojen säätöä varten.
7. Jos käytät lisävarusteita, joita KitchenAid ei suosittele tai myy, ne voivat aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai muun vahingon.

8. Älä käytä yleiskonetta ulkona.
9. Tarkista, ettei liitosjohto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
10. Irrota sekoitin, ruostumattomasta teräksestä valmistettu vispilä ja spiraalinmuotoinen taikinakoukku yleiskoneesta ennen pesemistä.
11. Tuotteen vahingoittumisen estämiseksi sekoitinkulhoja ei saa käyttää kuumissa paikoissa, kuten uunissa, mikroaaltouunissa tai hellalla.
12. Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

## SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

### Sähkövaatimukset

#### VAROITUS



#### Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

Jännite: 220-240 AC.

Taajuus: 50/60 Hz

Teho: 315 wattia mallissa 5KPM5

500 wattia malleissa 5KSM7580X,  
5SM7591X ja 5KSM6521X

**HUOM.** Yleiskoneen teholuokitus on painettu sarjanumerokilpeen, joka sijaitsee yleiskoneen pohjassa.

Älä käytä jatkojohtoa. Jos sähköjohto on liian lyhyt, pyydä pätevää sähköasentajaa tai huoltomiestä asentamaan pistorasia laitteen lähelle.

Wattiluokitus on määritelty käyttämällä lisävarustetta, joka vaatii eniten sähköä (tehoa). Muut suositellut lisävarusteet saattavat tarvita huomattavasti vähemmän tehoa.

### Sähkölaitteiden hävittäminen

#### Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat 100 % kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätysymbolilla . Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säästöjen mukaisesti.

#### Tuotteen hävittäminen

- Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2002/96/EC Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu (WEEE) mukaisesti.

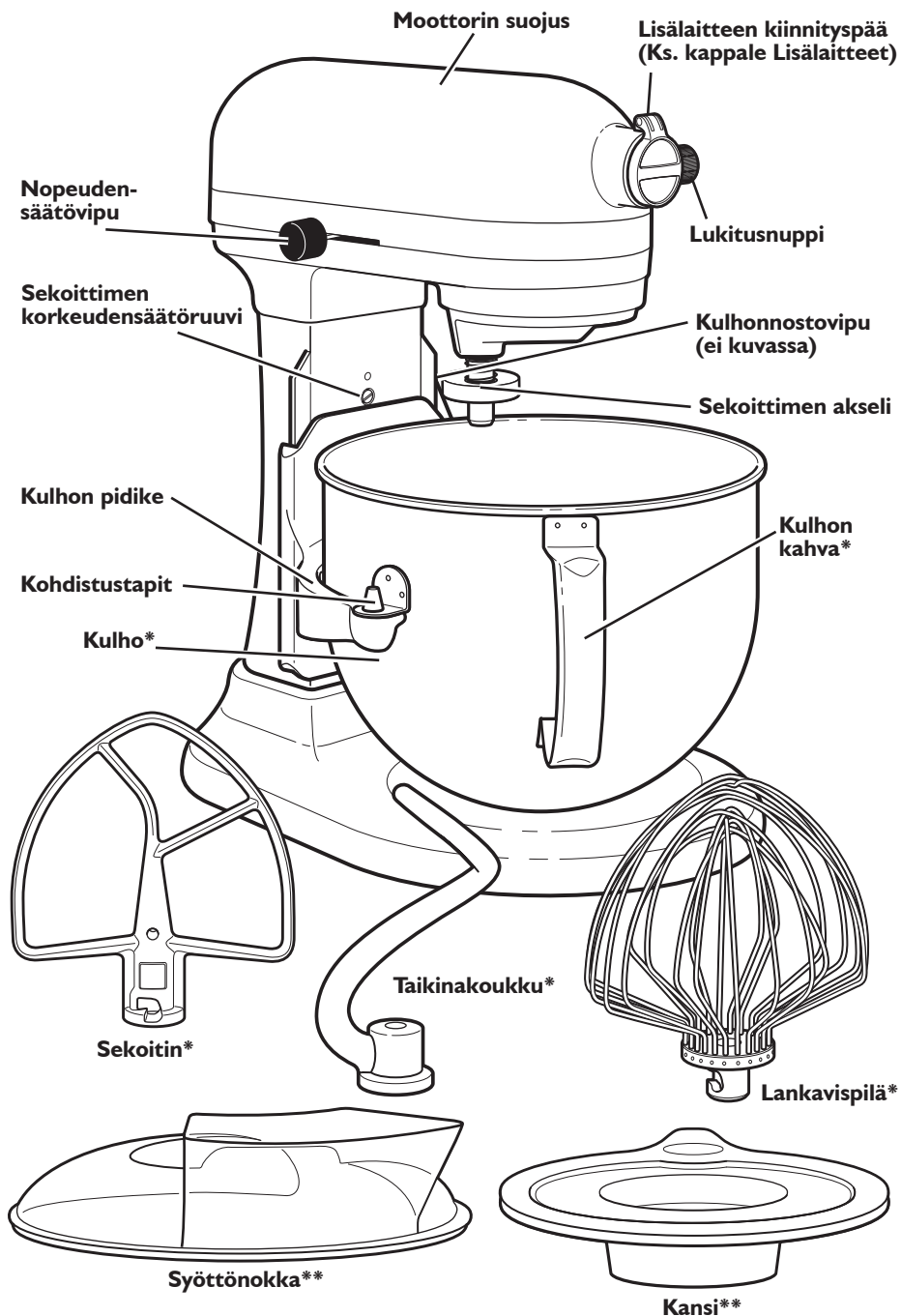
- Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö-

ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

- Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa oleva symboli  merkitsee, että sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

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

# OSAT JA OMINAISUUDET

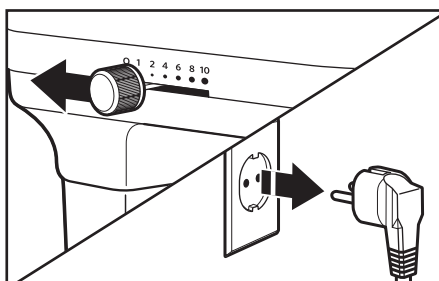


\* Materiaali, tyyli ja koko voivat vaihdella mallin mukaan.

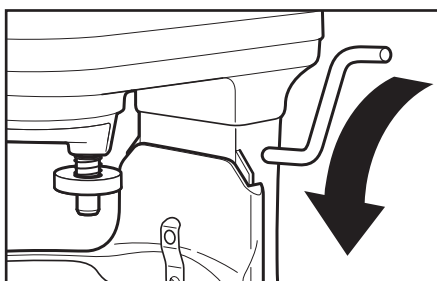
\*\* Syöttönokka sisältyy vain malleihin 5KPM5, 5KSM7580X ja 5KSM7591X. Kansi sisältyy vain malleihin 5KPM5 ja 5KSM6521X.

# YLEISKONEEN KOKOAMINEN

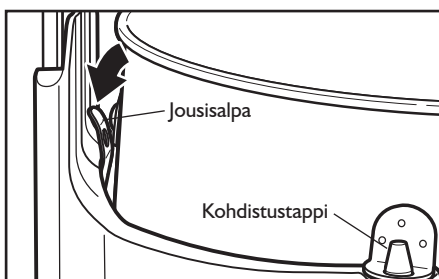
## Kulhon ja sekoittimien kiinnittäminen



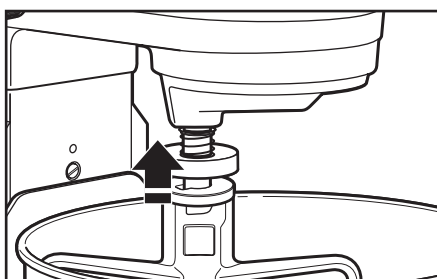
- 1** Aseta nopeudensäädin asentoon 0 (OFF = pois päältä) ja irrota yleiskoneen virtajohto sähkörasiasta.



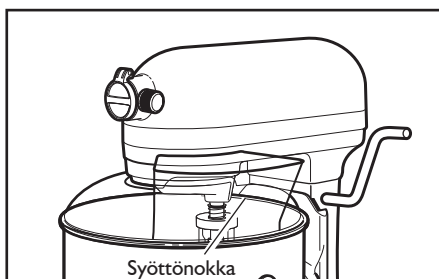
- 2** Aseta kulhonnostovipu ala-asentoon.



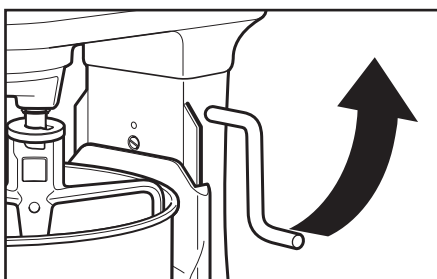
- 3** Sovita kulhon tuet kohdistustappien päälle ja paina kulhon takaosaa alaspäin, kunnes kulhon tappi napsahtaa jousisalpaan. Jos kulho ei ole tiukasti paikoillaan, se on epävaka ja keikkuu käytössä.



- 4** Työnnä sekoitin (tasovispilä, lankavispilä tai taikinakoukku) sekoittimen akseliin ja työnnä sitä ylöspäin niin pitkälle kuin mahdollista. Käännä sekoitinta oikealle, kunnes se lukittuu paikalleen sekoittimen akselin tapin päälle.



- 5** Jos käytössä on syöttönokka\*, liu'uta syöttönokkaa yleiskoneen etuosasta kulhon yli, kunnes se on keskellä. Syöttönokan alareunan tulee olla kulhon sisällä.



- 6** Nosta kulho sekoitusasentoon kääntämällä kulhon nostovipua vastapäivään, kunnes se osoittaa suoraan ylöspäin. Kulhon on aina oltava täysin ylhäällä sekoituksen aikana.

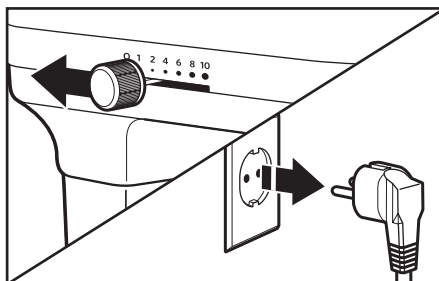
**HUOM.** Käännä syöttönokkaa\* siten, että moottoriosi peittää nokassa olevan U:n muotoisen aukon. Syöttökouru on tällöin lisälaitteen kiinnityspään oikealla puolella yleiskonetta edestäpäin katsottaessa.

\* Syöttönokka sisältyy vain malleihin 5KPM5, 5KSM7580X ja 5KSM7591X.

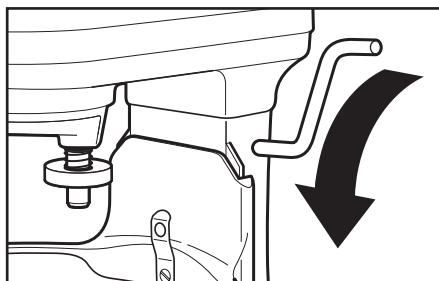
# YLEISKONEEN KOKOAMINEN

## Vispilän ja kulhon välisen etäisyyden säätäminen

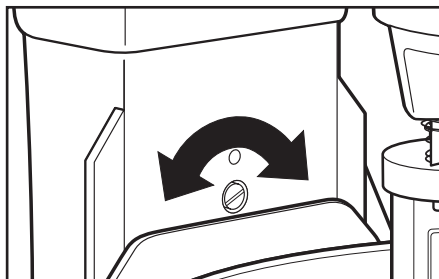
Yleiskone on säädetty tehtaalla niin, että sekoitusmela ylettyy melkein kulhon pohjaan asti. Jos sekoitin jostain syystä osuu kulhon pohjaan tai on liian kaukana pohjasta, voit korjata sen etäisyyttä helposti.



- 1** Aseta nopeudensäädin asentoon 0 (OFF = pois päältä) ja irrota yleiskoneen virtajohto sähkörasiasta.



- 2** Laske kulho ala-asentoon.



- 3** Käännä sekoittimen korkeudensäätöruuvia hieman vastapäivään (vasemmalle) tasovispilän nostamiseksi tai myötäpäivään (oikealle) tasovispilän laskemiseksi. Säädä väli niin, että tasovispilä ei juuri ja juuri osu kulhon pohjaan. Jos käännät ruuvia liikaa, kulhonnostovipu ei ehkä lukitu kunnolla.

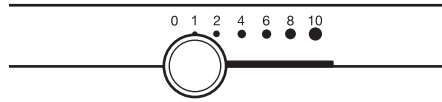
**HUOM.** Kun tasovispilä on säädetty oikein, se ei naarmuta pohjaa eikä kulhon kylkiä. Jos tasovispilä tai lankavispilä on niin lähellä kulhon pohjaa, että se koskettaa sitä, tasovispilän pinnoite voi kulua pois (jos se on pinnoitettu) ja lankavispilän langat voivat kulua.

Kulhon reunoja voidaan joutua kaapimaan tietyissä oloissa sekoittimen säädöistä riippumatta. Yleiskone on pysäytettävä kulhon kaapimisen ajaksi, sillä muutoin se voi vahingoittua.

# YLEISKONEEN KÄYTTÖ

## Nopeudensäätöopas – 10-nopeuksiset yleiskoneet

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



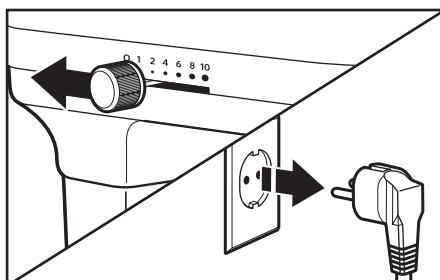
Suomi

| Nopeus | Käyttötarkoitus                                   | Lisävarusteet | Kuvaus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------|---------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Hämmennäminen                                     |               | Hitaaseen hämmennykseen, ainesosien yhdistämiseen, muusin valmistukseen, kaikkien sekoitusten aloittamiseen. Käytä lisättäessä jauhoja ja kuivia aineita taikinaan sekä lisättäessä nesteitä kuiviin aineisiin. Älä käytä nopeutta 1 hiivataikainoiden sekoittamiseen tai alustamiseen.                                                   |
| 2      | Hidas sekoittaminen, alustus                      |               | Hitaaseen sekoittamiseen, muusin valmistukseen, nopeampaan hämmennämiseen. Käytä tätä nopeutta hiivataikainoiden alustamiseen, raskaiden taikainoiden ja karamellien sekoittamiseen, peruna- tai vihannesmuusien valmistuksen aloittamiseen, kovan rasvan lisäämiseen jauhoihin sekä kevyiden tai roiskuvien taikainoiden sekoittamiseen. |
| 4      | Sekoittaminen, vatkaaminen                        |               | Keskiraskaiden taikainoiden, esimerkiksi pikkuleipätaikainoiden, sekoittamiseen. Käytä sokerin ja rasvan sekoittamiseen sekä sokerin ja munanvalkuaisten vaahdottamiseen marenkeja valmistettaessa. Keskinopeus kakkujen sekoitusta varten.                                                                                               |
| 6      | Vatkaaminen, vaahdotus                            |               | Käytä keskinopeaan vatkaamiseen (vaahdottamiseen) tai vispaamiseen. Käytä kakku-, donitsi- ja muiden taikainoiden sekoittamisen loppuvaiheessa. Suuri nopeus kakkujen sekoitusta varten.                                                                                                                                                  |
| 8-10   | Nopea vatkaaminen, vispaaminen, nopea vispaaminen |               | Käytä kermavaahdon, munanvalkuaisten ja keitettyjen kuorrutusten vispaamiseen. Käytä pienten kermamäärien ja munanvalkuaisten vispaamiseen sekä perunasoseen loppuvispaamiseen.                                                                                                                                                           |

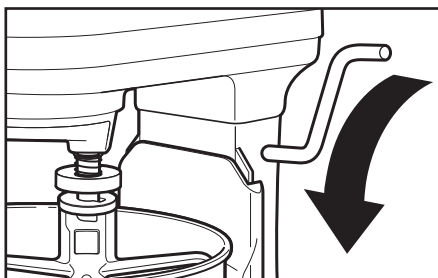
**HUOM.** Käytä nopeutta 2 hiivataikainoiden sekoittamiseen ja alustamiseen. Jos käytetään muita nopeuksia, yleiskone saattaa rikkoutua. Taikinakoukku vaivaa useimmat hiivataikinat tehokkaasti 4 minuutissa.

# YLEISKONEEN KÄYTTÖ

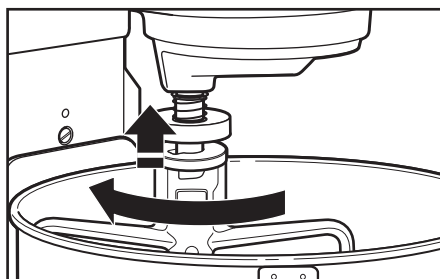
## Kulhon ja sekoittimien irrottaminen



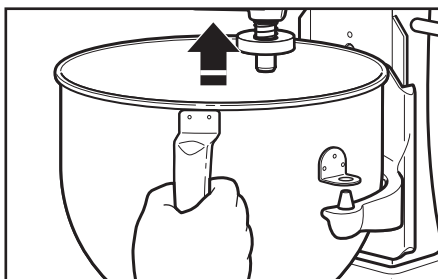
- 1** Aseta nopeudensäädin asentoon 0 (OFF = pois päältä) ja irrota yleiskoneen virtajohto sähkörasiasta.



- 2** Laske kulho ala-asentoon.



- 3** Paina sekoitinta ylöspäin niin pitkälle kuin mahdollista, käännä se vasemmalle ja vedä sekoitin irti sekoittimen akselistä.



- 4** Ota kiinni kulhon kädensijasta ja nosta kulho suoraan ylös ja irti kohdistustapeista.

## HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

### Pöytäyleiskoneen käyttö

#### **VAROITUS**

##### **LOUKKAANTUMISVAARA**

Vältyäksesi loukkaantumiselta ja vatkaimen vahingoittumiselta, älä yritä kaapia kulhoa yleiskoneen käydessä; sammuta yleiskone ensin. Jos kaavin tai muu esine putoaa kulhoon, sammuta moottori ennen sen ottamista ylös.

Kulho ja sekoitin on suunniteltu niin, että sekoittaminen on perusteellista ilman toistuvaa kaapimista. Kulhon kaapiminen kerran tai kahdesti sekoittamisen aikana riittää yleensä.

Yleiskone saattaa lämmetä käytön aikana. Ison annoksen ja pitkän sekoittamisajan aikana yleiskoneen yläosan koskettaminen saattaa tuntua epämiellyttävän kuumalta. Tämä on täysin normaalia.



## Sekoitus aika

KitchenAid-yleiskone sekoittaa nopeammin ja huolellisemmin kuin monet muut sähkökäyttöiset yleiskoneet. Sen takia useimpien reseptien sekoitusaikaa tulee mukauttaa, jotta et sekoita taikinaa liikaa.

Määritä paras sekoitusaika tarkkailemalla taikinaa ja sekoittamalla sitä vain juuri niin kauan, että saavutat reseptissä kuvatus koostumuksen – esimerkiksi "tasainen ja kermainen". Valitse paras sekoitusnopeus kappaleen "Nopeudensäätöopas" mukaan.

## Sekoitusvinkkejä

### Ainesosien lisääminen

Lisää ainesosat aina mahdollisimman läheltä kulhon reunaan; älä lisää niitä suoraan liikkuvaan sekoittimeen. Syöttönokkaa voidaan käyttää helpottamaan ainesosien lisäämistä. Käytä nopeutta I, kunnes kaikki ainesosat ovat sekoittuneet. Lisää tehoa sitten asteittain haluttuun nopeuteen.

### Pähkinöiden, rusinoiden tai sukaatin lisääminen

Lisää nämä ainesosat käyttämäsi reseptin mukaan. Kiinteät ainesosat on yleensä lisättävä sekoituksen viimeisten sekuntien aikana nopeudella I. Taikinan tulee olla tarpeeksi paksua, jotta hedelmät tai pähkinät eivät putoa vuoan allimmaksi paistamisen aikana. Tahmeat hedelmäpalat tulee jauhottaa, jotta ne tarttuvat paremmin kiinni taikinaan.

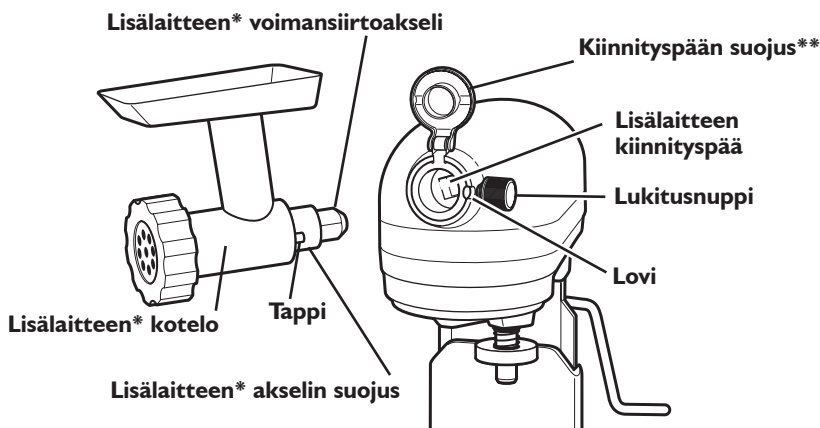
### Nestemäiset seokset

Paljon nesteitä sisältävät seokset tulee sekoittaa alhaisilla nopeuksilla roiskumisen välttämiseksi. Lisää nopeutta vasta, kun seos on paksuuntunut.

**HUOM.** Jos kulhon pohjalla olevat ainekset eivät sekoitu kunnolla, sekoitin ei ole tarpeeksi syvällä kulhossa. Katso kappale "Yleiskoneen kokoaminen".

## LISÄLAITTEET

Valinnaiset KitchenAid-lisälaitteet on suunniteltu kestämaan kauan. Lisälaitteen voimansiirtoakseli ja lisälaitteen kiinnityspää ovat neliömäisiä, jotta lisälaite ei luiskahda paikoiltaan, kun se välittää tehoa lisälaitteeseen. Lisälaitteen kiinnityspää ja akselin suojus on viistetty tiiviin istuvuuden varmistamiseksi myös pitkäaikaisessa käytössä ja kulumisen varalta. KitchenAid-lisälaitteet eivät tarvitse lisävirtayksikköä toimiakseen; virtalähde on sisäänrakennettu.



\* Lisävaruste, ei kuulu yleiskoneeseen.

\*\* Tyyli voi vaihdella mallin mukaan.

## VAROITUS

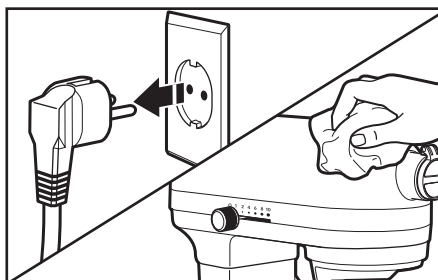
### SÄHKÖISKUN VAARA

MUISTA AINA IRROTTAA YLEISKONE PISTORASIASTA ENNEN SEN PUHDISTAMISTA, JOTTA VÄLTYY SÄHKÖISKULTA.

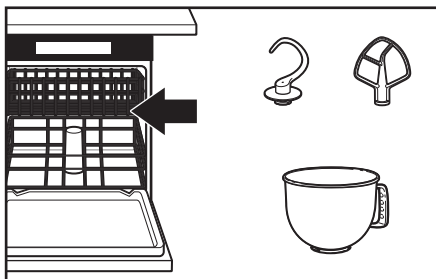
Pyyhi yleiskone kostealla liinalla.

**ÄLÄ UPOTA LAITETTA VETEEN.**

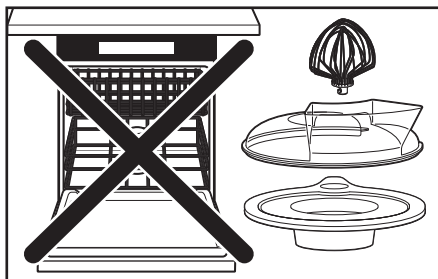
Pyyhi sekoittimen akseli säännöllisesti poistaen kaikki siihen mahdollisesti kertyneet jäämät.



**1** Tarkista aina, että yleiskone on irrotettu pistorasiasta ennen puhdistamista. Pyyhi yleiskone pehmeällä, kostealla liinalla. Älä käytä kotitalous-/kaupallisia puhdistusaineita. Pyyhi sekoittimen akseli säännöllisesti. Älä upota laitetta veteen.



**2** Kulho, tasovispilä ja taikinakoukku voidaan pestä astianpesukoneessa. Ne voidaan myös puhdistaa kuumassa pesuainevedessä ja huuhtoa huolellisesti ennen kuivausta. Älä säilytä tarvikkeita kiinnitettyinä akseliin.



**3 TÄRKEÄÄ:** Lankavispilä, syöttönokka ja kansi eivät kestä konepesua. Puhdista ne perusteellisesti kuumassa, saippuaisessa vedessä ja huuhtele huolellisesti ennen kuivausta. Älä säilytä lankavispilää kiinnitettyinä akseliin.

**\*\*** Syöttönokka sisältyy vain malleihin 5KPM5, 5KSM7580X ja 5KSM7591X. Kansi sisältyy vain malleihin 5KPM5 ja 5KSM6521X.

## VAROITUS



### Sähköiskun vaara

Irrota kone pistorasiasta ennen huoltoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan tai sähköiskuun.

**Lue alla oleva teksti ennen kuin soitat huoltoliikkeeseen.**

1. Yleiskone saattaa lämmetä käytön aikana. Ison annoksen ja pitkän sekoittamisajan aikana laitteen yläosan koskettaminen saattaa tuntua epämiellyttävän kuumalta. Tämä on täysin normaalia.

2. Yleiskoneesta saattaa lähteä kitkerää hajua erityisesti silloin, kun laite on uusi. Se on tavallinen ilmiö sähkömoottoreita käytettäessä.

3. Jos sekoitin osuu kulhoon, pysäytä yleiskone. Katso kappale "Yleiskoneen kokoaminen".

**Jos yleiskoneesi toimii väärin tai se ei käynnisty, tarkista seuraavat seikat:**

- Onko yleiskone kiinni pistorasiassa?
- Onko yleiskoneen pistorasiaan liittyvä sulake kunnossa? Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.
- Sammuta yleiskone 10–15 sekunniksi ja käynnistä se uudelleen. Jos yleiskone ei lähde käyntiin, anna sen viilentyä 30 minuutin ajan ennen uudelleen käynnistämistä.
- Jos ongelma ei johdu yllämainituista seikoista, katso "Huoltoliikkeet".

# TAKUU JA HUOLTO

## KitchenAid-yleiskoneen takuu

| Takuuajan pituus:                                                                                                                                                                                             | KitchenAid korvaa:                                                                                                                                      | KitchenAid ei korvaa:                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka:<br>Malleilla 5KPM5 ja 5KSM7591X: Yhden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.<br>Malleilla 5KSM7580X ja 5KSM6521X: Viiden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien. | Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Korjauksen tulee suorittaa valtuutettu KitchenAid-huoltoliike. | A. Korjauksia, jos yleiskonetta on käytetty muuhun tarkoitukseen kuin tavalliseen ruoan valmistukseen.<br>B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai paikallisista sähköasennussäädöksistä poikkeavan asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja. |

## KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

### Huoltoliikkeet

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

#### **Piketa Oy**

PL 420 / Rautatienkatu 19  
33101 / 33100 Tampere  
FINLAND

KitchenAid Palvelunumero: 03-2333280

**www.piketa.fi**

**piketa@piketa.fi**

### Asiakaspalvelu

**www.KitchenAid.eu**

## INDHOLD

### SIKKER BRUG AF MIXEREN

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Vigtige sikkerhedsanvisninger .....         | 138 |
| Elektriske krav .....                       | 139 |
| Bortskaffelse af elektriske apparater ..... | 139 |

### DELE OG FUNKTIONER .....

140

### SAMLING AF MIXEREN

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| Påsætning af skål og pisker .....                  | 141 |
| Justering af afstanden mellem pisker og skål ..... | 142 |

### BETJENING AF MIXEREN

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| Oversigt over hastigheder - mixer med 10 hastigheder ..... | 143 |
| Aftagning af skål og pisker .....                          | 144 |

### TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Brug af mixeren ..... | 144 |
| Blandingstid .....    | 145 |
| Blandingstips .....   | 145 |

### TILBEHØR .....

145

### VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING .....

146

### FEJLFINDING .....

147

### GARANTI OG SERVICE

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Garanti for KitchenAid Mixer ..... | 148 |
| Servicecentre .....                | 148 |
| Kundeservice .....                 | 148 |

### Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

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



Her vises sikkerhedssymbolet.

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

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



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



**Man kan blive alvorligt skadet, hvis man ikke følger instruktionerne.**

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

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

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

1. Læs alle instruktioner.
2. Mixerens må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker, for at undgå elektrisk stød.
3. Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover og personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn af en person, der har ansvaret for dem. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
4. Tag stikket ud af stikkontakten når den ikke bruges, før du sætter tilbehør på eller tager tilbehør af, og før rengøring.
5. Undgå at komme i berøring med de bevægelige dele. Sørg for at holde hænder, hår, tøj samt grydeskeer og andre redskaber i god afstand af piskeriset under brugen for at minimere risikoen for personskade og/eller beskadigelse af mixerens.
6. Brug ikke mixerens, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis maskinen ikke fungerer korrekt, eller hvis den er faldet på gulvet eller på anden måde er beskadiget. Indlever apparatet hos det nærmeste autoriserede servicecenter til eftersyn, reparation eller justering af de elektriske eller mekaniske komponenter.
7. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektriske stød eller personskade.

8. Brug ikke mixeren udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
10. Afmonter det flade piskeris, det rustfri stålpiskeris eller den spiralformede dejkrog fra mixeren, før den rengøres.
11. Undgå produktskade ved ikke at bruge mixerskålene på/i områder med høj varme som f.eks. ovn, mikrobølgeovn eller kogeplader.
12. Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug.

## GEM DENNE VEJLEDNING

### Elektriske krav

#### ADVARSEL



##### Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

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

Volt: 220-240 A.C.

Hertz: 50/60 Hz

Watt: 315 watt for model 5KPM5

500 watt for modellerne

5KSM7580X, 5SM7591X

og 5KSM6521X

**BEMÆRK:** Mixerens effekt er angivet på typeskiltet under bunden af mixeren.

Brug ikke forlængerledning. Hvis ledningen er for kort, skal du kontakte en autoriseret elektriker for at få installeret en stikkontakt tættere på toasteren.

Wattforbruget beregnes på grundlag af det tilbehør, som har det største strømforbrug. Strømforbruget for andet tilbehør kan være væsentligt lavere.

### Bortskaffelse af elektriske apparater

#### Bortskaffelse af indpakningsmaterialer

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

#### Bortskaffelse af produktet

- Dette produkt er mærket efter EU-direktiv 2002/96/EF om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

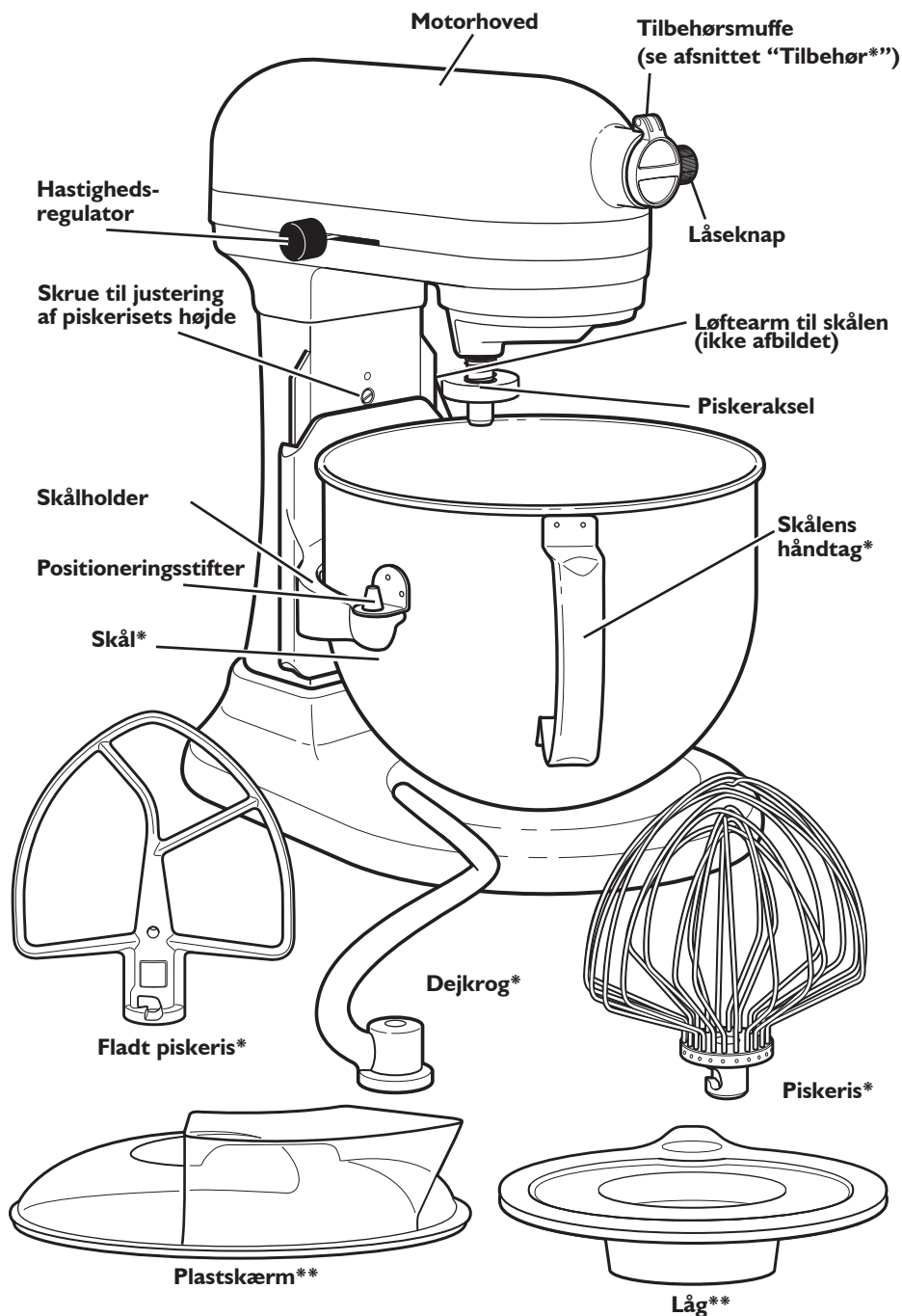
- Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt, er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for

miljøet og folkesundheden, der kan være resultatet af u hensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

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

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

## DELE OG FUNKTIONER



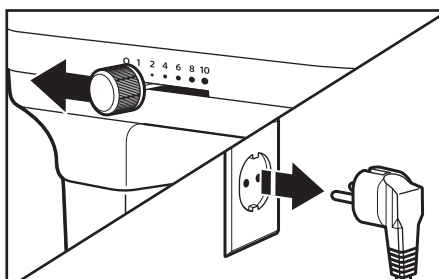
\* Materiale, stil og størrelse kan variere afhængigt af model.

\*\* Plastskærmen følger med modellerne 5KPM5, 5KSM7580X og 5KSM7591X / Låg følger med modellerne 5KPM5 og 5KSM6521X.

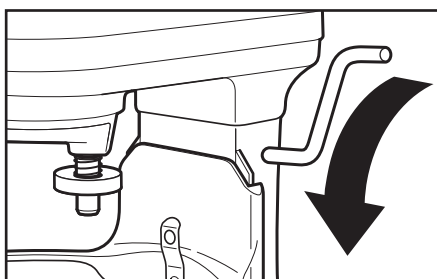


# SAMLING AF MIXEREN

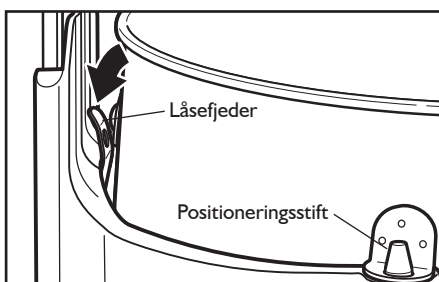
## Påsætning af skål og pisker



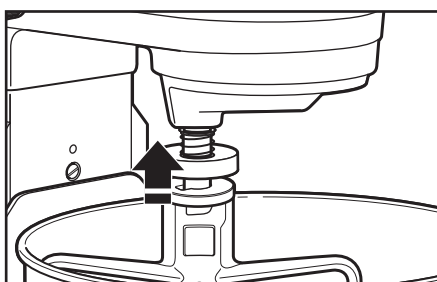
- 1** Drej hastighedskontrollen til "0" (OFF), og tag mixerens stik ud af stikkontakten.



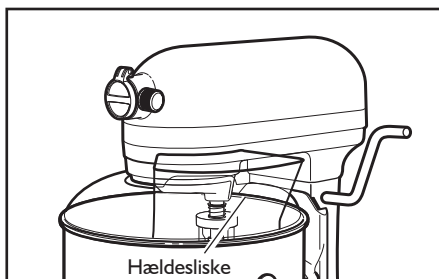
- 2** Drej løftearmen til skålen, så den vender nedad.



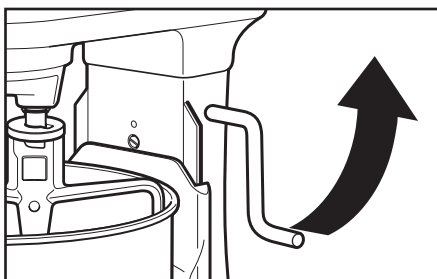
- 3** Tilpas skålholderne over positioneringsstifterne og tryk skålens bagside nedad, indtil skålens stift låses på plads i låsefjederen. Hvis skålen ikke er placeret korrekt, bliver den ustabil og vakler under brugen.



- 4** Sæt en pisker (flad, tråd eller dejkrog) på piskerakslen og tryk op så langt så muligt. Drej piskeriset til højre, således at det sidder fast over tappen på piskerakslen.



- 5** Hvis plastskærmen\* bruges, skubbes denne med mixerens forside mod dig over skålen, indtil den er centreret. Skærmens nederste kant skal passe ind i skålen.



- 6** Løft skålen ind i mixerplacering ved at dreje skålløfthåndtaget mod uret til placering lige op. Skålen skal altid være løftet under piskningen.

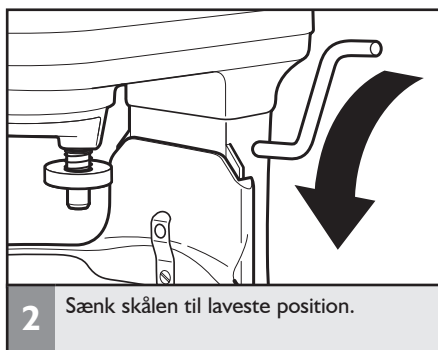
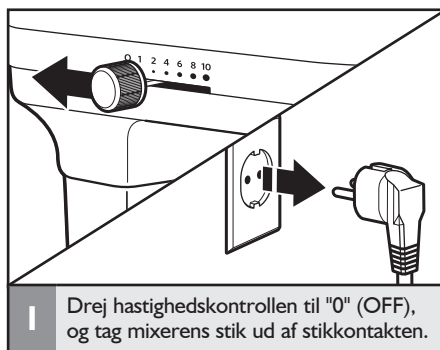
**BEMÆRK:** Plastskærmen\* drejes, så motorhovedet dækker det u-formede hul i skærmen. Hældeslisken er lige til højre for tilbehørsmuffen, når mixeren vender imod dig.

\* Plastskærmen følger med modellerne 5KPM5, 5KSM7580X og 5KSM7591X

# SAMLING AF MIXEREN

## Justering af afstanden mellem pisker og skål

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



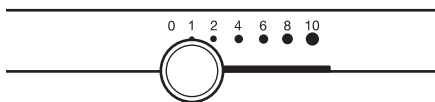
**BEMÆRK:** Det flade piskeris må ikke røre ved skålens bund eller side, når den er korrekt indstillet. Hvis det flade piskeris eller trådpiskeriset er indstillet, så det rører skålens bund, kan belægningen på det flade piskeris blive slidt af (for piskeris med belægning), eller metaltrådene på trådpiskeriset kan blive slidt.

I visse tilfælde kan det være nødvendigt at skrabe skålens sider af, uanset piskerisets indstilling. Mixeren skal stoppes for at skrabe skålen, da mixeren ellers kan blive beskadiget.

# BETJENING AF MIXEREN

## Oversigt over hastigheder - mixer med 10 hastigheder

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

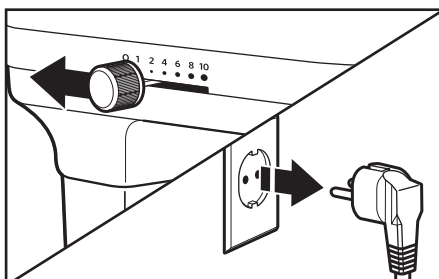


| Hastighed | Anvendes til                               | Tilbehør | Beskrivelse                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------|--------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Omrøring                                   |          | Bruges til langsom omrøring, blanding, mosning og start af alle former for omrøring. Bruges når der skal tilsættes mel og tørre ingredienser til dej, og når der skal tilsættes væsker til tørre ingredienser. Hastighed 1 må ikke bruges til blanding eller æltning af gærdeje. |
| 2         | Langsom blanding, æltning                  |          | Bruges til langsom blanding, mosning og hurtigere omrøring. Bruges til blanding og æltning af tunge gærdeje og desserter, til den første mosning af kartofler og andre grøntsager, tilsætning af fedtstof til mel, omrøring af tynde eller sprøjtende deje.                      |
| 4         | Blanding, piskning                         |          | Bruges til røring af mellemtunge deje som f.eks. småkager. Bruges til at blande sukker og fedtstof og til tilsætning af sukker til æggehvider, der skal bruges til marengs. Middel hastighed til kageblandinger.                                                                 |
| 6         | Piskning af flødeskum                      |          | Bruges til mellemhurtig omrøring (af fløde) eller piskning. Bruges til at færdigrøre kagedeje, og andre deje. Høj hastighed til kagedeje.                                                                                                                                        |
| 8-10      | Hurtig omrøring, piskning, hurtig piskning |          | Til piskning af flødeskum, æggehvider og glasurer. Til piskning af små mængder fløde, æggehvider eller den afsluttende piskning af kartoffelmos.                                                                                                                                 |

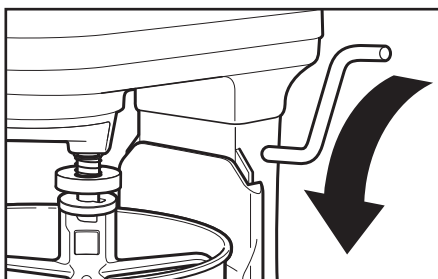
**BEMÆRK:** Indstil hastigheden på 2 ved blanding og æltning af gærdej. Hvis mixeren indstilles på hastigheder, der er højere end de anbefalede, er der stor risiko for, at maskinen bliver beskadiget. Dejkrogen ælter de fleste dejtyper effektivt i løbet af 4 minutter.

# BETJENING AF MIXEREN

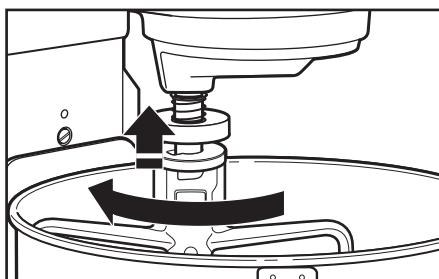
## Aftagning af skål og pisker



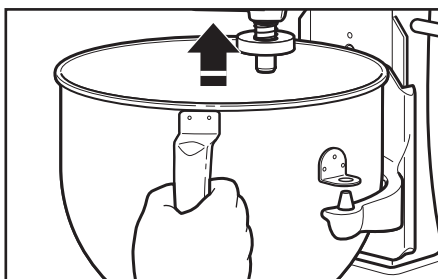
- 1** Drej hastighedskontrollen til "0" (OFF), og tag mixerens stik ud af stikkontakten.



- 2** Sænk skålen til laveste position.



- 3** Tryk piskeren op, så langt som muligt, og drej til venstre, og træk derefter piskeren af piskerakslen.



- 4** Tag fat i skålens håndtag, og løft den lige opad og ud af positioneringsstifterne.

## TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

### Brug af mixeren

#### **⚠ ADVARSEL**

##### **RISIKO FOR PERSONSKADE**

Forsøg ikke at skrabe skålen mens køkkenmaskinen arbejder for at undgå personskade og at beskadige køkkenmaskinen. Sluk for køkkenmaskinen. Hvis skraberen eller en anden genstand falder ned i skålen, skal motoren **SLUKKES**, før de fjernes.

Skålen og piskeriset er beregnet til at sikre en grundig blanding, uden at der er behov for at skrabe skålen særlig tit. Det er som regel tilstrækkeligt at skrabe skålen en eller to gange, når der røres.

Mixeren kan blive varm under brugen. Ved kraftige belastninger under længerevarende omrøring kan det være ubehageligt at røre ved mixerens øverste del. Det er helt normalt.

# TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

## Blandingstid

KitchenAid mixeren er hurtigere og grundigere end de fleste andre elektriske røremaskiner. Derfor skal røretiden i de fleste opskrifter reduceres, så der ikke røres eller piskes for længe.

Se på dejen eller blandingen, og rør kun, indtil den har den konsistens, der er beskrevet i opskriften, som f.eks. "jævn og cremet", som en hjælp til at vælge den ideelle omrøringsstid. Se afsnittet "Oversigt over hastigheder" vedrørende valg af de bedste blande-hastigheder.

## Blandingstips

### Tilsætning af ingredienser

Tilsæt altid ingredienserne så tæt ved skålens kant som muligt og ikke direkte ind i det roterende piskeris. Hældeslisen gør det nemmere at tilsætte ingredienser. Brug hastighed I, indtil ingredienserne er blandet sammen. Skift derefter trinvis til den ønskede hastighed.

### Tilsætning af nødder, rosiner eller kandiseret frugt

Følg de individuelle opskrifter for at få en vejledning i, hvordan disse ingredienser skal tilsættes. Generelt bør faste emner røres i dejen i de allersidste sekunder af røringen på hastighed I. Dejen skal være så tyk, at frugten eller nødderne forhindres i at falde til bunds i bageformen under bagningen. Frugter, der er klistrede, skal vendes i mel, før de kommes i dejen.

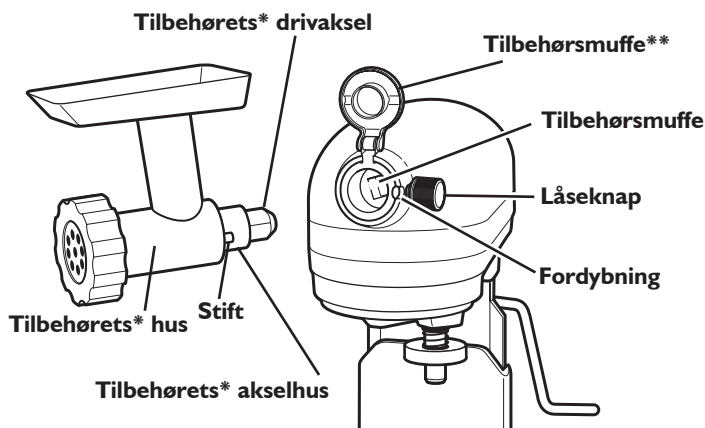
### Flydende blandinger

Blandinger, der indeholder store mængder flydende ingredienser, bør blandes ved lavere hastigheder for at undgå, at blandingen sprøjter ud over kanten. Hastigheden bør først sættes op, når blandingen er blevet tykkere.

**BEMÆRK:** Hvis ingredienserne i bunden af skålen ikke blandes korrekt, er det fordi piskeriset ikke når tilstrækkeligt langt ned i skålen. Se afsnittet "Samling af mixeren".

## TILBEHØR

KitchenAid-tilbehør (ekstraudstyr) er designet til at holde i mange år. Tilbehørsmuffen er firkantet for at forhindre tilbehøret i at glide af, når mixeren arbejder. Muffen og akselhuset er koniske for at sikre, at der ikke opstår slør, selv efter mange års brug. KitchenAid tilbehøret kræver ikke nogen ekstra el-tilslutning, tilslutningen er indbygget.



\* Ekstraudstyr, følger ikke med mixeren.

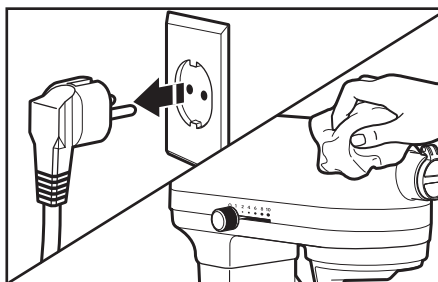
\*\* Stil kan variere efter model.

## ⚠ ADVARSEL

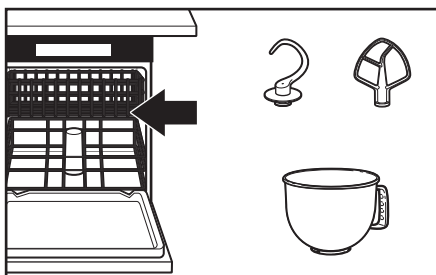
### FARE FOR ELEKTRISK STØD

**HUSK ALTID AT TRÆKKE STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN FØR RENGØRING FOR AT UNDGÅ FAREN FOR ELEKTRISK STØD.**

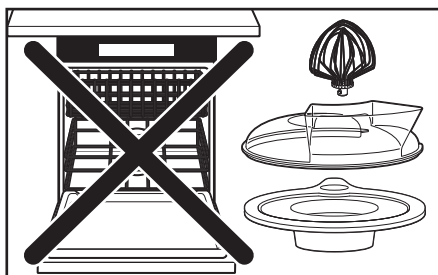
Tør køkkenmaskinen af med en fugtig klud. **KØKKENMASKINEN MÅ IKKE NEDSÆNKES I VAND.** Tør jævnligt piskerakslen af, og fjern eventuelle ophobede rester.



**1** Husk altid at trække stikket ud af stikkontakten før rengøring. Aftør mixeren med en blød, fugtig klud. Brug ikke rengøringsmidler. Tør jævnligt piskerakslen af, og fjern eventuelle ophobede rester. Mixeren må ikke komme under/i vand.



**2** Skålen, pisker og dejkrogen kan vaskes i opvaskemaskine. De kan også vaskes grundigt i almindeligt varmt opvaskevand og derefter skylles omhyggeligt inden aftørring. Lad ikke tilbehør sidde på maskinen i forbindelse med opbevaring.



**3 VIGTIGT:** Trådpiskeriset, plastskærm og låg kan **ikke** vaskes i opvaskemaskine. Rengør grundigt i varmt sæbevand og skyl grundigt før tørring. Opbevar ikke piskeren på skaftet.

**\*\*** Plastskærmen følger med modellerne 5KPM5, 5KSM7580X og 5KSM7591X / Låg følger med modellerne 5KPM5 og 5KSM6521X.

### ⚠ ADVARSEL



#### Fare for elektrisk stød

Træk stikket ud af stikkontakten før vedligeholdelse.

I modsat fald, kan dette resultere i livsfarlige kvæstelser eller elektrisk stød.

#### Læs følgende, inden du kontakter et servicecenter:

1. Mixerens motor kan blive varm under brug. Ved tunge blandinger og længerevarende omrøring kan det være ubehageligt at røre ved mixerens øverste del. Det er helt normalt.
2. Mixeren kan udsende en stærk lugt, især når den er ny. Dette er helt almindeligt for eldrevne motorer.
3. Hvis det flade piskeris rammer skålen, skal mixeren standses. Se afsnittet "Samling af mixeren".

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

- Er mixeren tilsluttet en stikkontakt?
- Fungerer sikringen på den kreds, som mixeren er tilsluttet? Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre, at det er tilsluttet.
- Sluk for mixeren i 10-15 sekunder, og tænd derefter igen. Hvis mixeren stadig ikke starter, kan du lade den afkøle i en halv time, inden du tænder den igen.
- Hvis problemet ikke er forårsaget af noget af ovenstående, så se afsnittet "Kundeservice".

# GARANTI OG SERVICE

## Garanti for KitchenAid Mixer

| Garantiens varighed:                                                                                                                                                                     | KitchenAid betaler for:                                                                                                                             | KitchenAid betaler ikke for:                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Europa, Mellemøsten og Afrika:<br>Til modellerne 5KPM5 og 5KSM7591X: Et års fuld garanti fra købsdatoen.<br>Til modellerne 5KSM7580X, 5KSM6521X:<br>Fem års fuld garanti fra købsdatoen. | Reservedele og arbejdsløn ved reparation af defekte materialer eller udførelse.<br>Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter. | A. Reparationer, når mixeren er anvendt til andre formål end almindelig madlavning.<br>B. Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/ betjening, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr. |

**KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.**

## Servicecentre

Alt service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid After Sales Service Center. Ved reklamationer skal der altid rettes henvendelse til forhandleren, hvor apparatet er købt. Forhandleren formidler reklamationen til Service Centeret.

### I Danmark:

C.J.HVIDEVARSERVICE APS  
Thorndahlsvej 11  
9200 AALBORG SV  
Tlf: 98 18 21 00  
[www.cjhvidevareservice.dk](http://www.cjhvidevareservice.dk)

## Kundeservice

### THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11  
2600 GLOSTRUP  
Tlf: 70 20 52 22

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)



## EFNISYFIRLIT

### ÖRYGGI BORDHRÆRIVÉLAR

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Mikilvæg öryggisatriði .....   | 150 |
| Kröfur um rafmagn .....        | 151 |
| Förgun rafbúnaðarúrgangs ..... | 151 |

### HLUTAR OG EIGINLEIKAR .....

152

### BORDHRÆRIVÉLIN SETT SAMAN

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| Skálin og hrærarar sett á .....               | 153 |
| Bilið á milli hrærarar og skálar stillt ..... | 154 |

### BORDHRÆRIVÉLIN NOTUÐ

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| Leiðarvísir um hraðastýringu - 10 þrepa borðhrærivélar ..... | 155 |
| Skálin og hrærarar fjarlægð .....                            | 156 |

### RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Notkun hrærivélar ..... | 156 |
| Blöndunartími .....     | 157 |
| Ráð um blöndun .....    | 157 |

### AUKAHLUTIR .....

157

### UMHIRÐA OG HREINSUN .....

158

### BILANALET .....

159

### ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Ábyrgð fyrir KitchenAid borðhrærivél ..... | 160 |
| Þjónustuaðili .....                        | 160 |
| Þjónusta við viðskiptavini .....           | 160 |

## Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áriðandi er að lesa öll öryggisfyrirmæli og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvörðunartákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvörðunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

**! HÆTTA**

Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.

**! VIÐVÖRUN**

Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, hvernig draga á úr hættu á meiðslum og hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

## MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

**Við notkun raftækja þarf ávallt að fylgja grundvallar-öryggisráðstöfunum, þar á meðal:**

1. Lesa allar leiðbeiningar.
2. Aldrei má setja borðhrærivél í vatn eða annan vökva því það getur valdið raflosti.
3. Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þeim hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Börn skulu ekki leika sér með tækið. Hreinsun og notandaviðhald skal ekki framkvæmt af börnum án eftirlits.
4. Alltaf skal taka borðhrærivélina úr sambandi þegar hún er ekki í notkun, þegar aukahlutir eru settir á eða teknir af henni og áður en hún er hreinsuð.
5. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast. Til að koma í veg fyrir slys og/eða skemmdir á borðhrærivélinni á að halda höndum, hári og fatnaði, sem og sleifum og öðrum áhöldum, frá hræranum þegar vélin er í gangi.
6. Ekki nota borðhrærivélina ef snúran eða klóin er skemmd eða eftir að vélin bilar eða hún hefur dottið eða skemmst á einhvern hátt. Farðu með tækið á næsta viðurkennda þjónustuverkstæði vegna skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.
7. Notkun aukahluta sem KitchenAid hvorki mælir með né selur getur valdið eldsvoða, raflosti eða slysi.
8. Notaðu borðhrærivélina ekki utanhúss.

- 9. Ekki láta snúruna ekki hanga fram af borði eða bekk.
- 10. Taktu flata hrærarann, þeytarann úr ryðfría stálinu eða snúna deigkrókin af borðhrærivélinni áður það er þvegið.
- 11. Til að forðast skemmdir á vöru skal ekki nota hrærivélarskálur á svæðum þar sem mikill hiti er, svo sem í ofni, örbylgjuofni, eða ofan á eldavél.
- 12. Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Kröfur um rafmagn

**VIÐVÖRUN**



Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengdan tengil.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

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

Volt: 220-240 riðstraumur  
Hertz: 50/60 Hz  
Rafafi: 315 vött fyrir gerð 5KPM5  
500 vött fyrir gerðir 5KSM7580X,  
5SM7591X og 5KSM6521X

**ATH.:** Afl borðhrærivélarinnar þinnar er prentað á raðplötuna sem er undir borðhrærivélinni.

Ekki nota framlengingarsnúru.  
Ef rafmagnssnúran er of stutt skaltu láta löggiltan rafvirkja eða þjónustuaðila setja upp tengil nálægt tækinu.

Rafl í vöttum er ákvarðað með notkun aukahluta sem skapa mesta álagið (orka). Aðrir ráðlagðir aukahlutir kunna að nota umtalsvert minni orku.

Förgun rafbúnaðarúrgangs

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

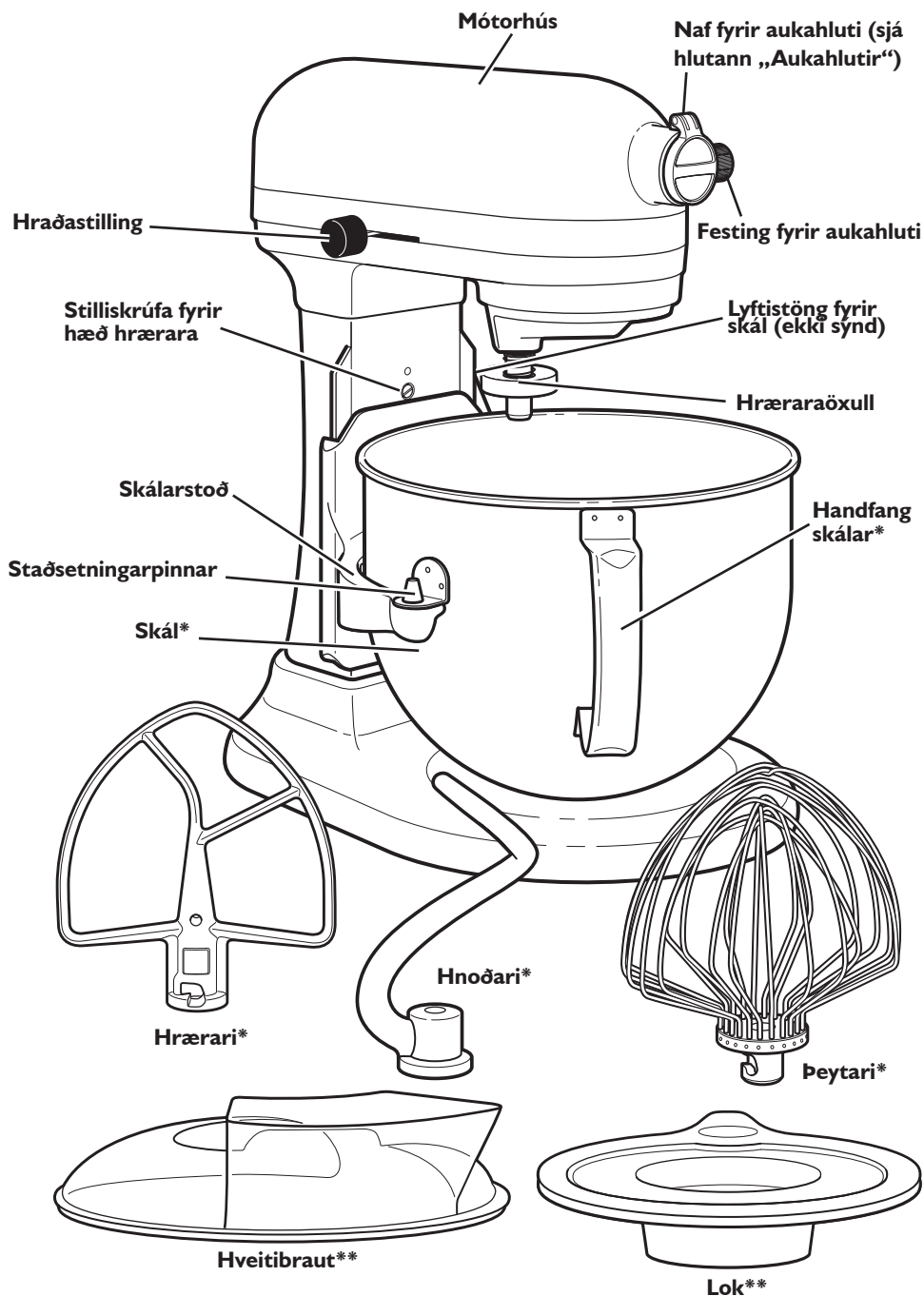
**Vörunni hent**  
- Merkingar á þessu tæki eru í samræmi við tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2002/96/EB um raf- og rafeindabúnaðar-úrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).  
- Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg fyrir hugsanlegar 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 heimilisérgang, 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 bæjar- stjórnarskrifstofur í þínum heimabæ, heimilis- sörpörgunarþjónustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.

Íslenska

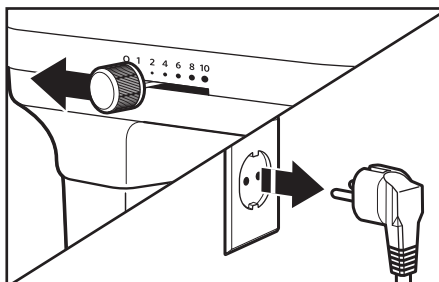


\* Efni, stíll og stærð kunna að vera breytileg eftir gerð.

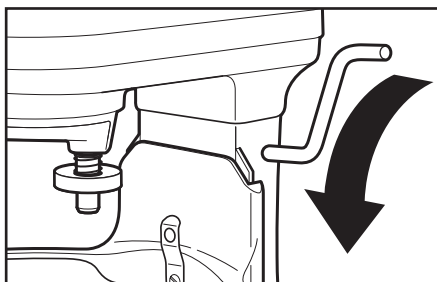
\*\* Hveitibraut fylgir aðeins með gerðum 5KPM5, 5KSM7580X og 5KSM7591X / Lok fylgir aðeins með gerðum 5KPM5 og 5KSM6521X.

# BORÐHRÆRIVÉLIN SETT SAMAN

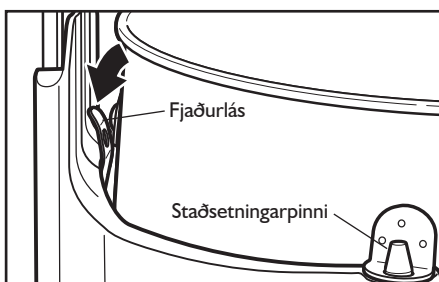
## Skálin og hrærarar sett á



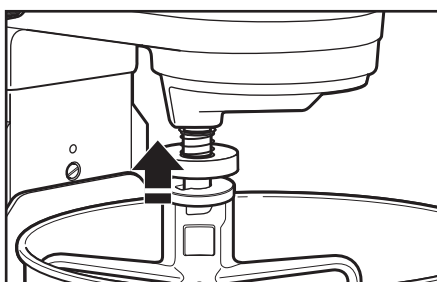
- 1** Snúðu hraðastýringu á „0“ (SLÖKKT) og taktu borðhrærivélina úr sambandi.



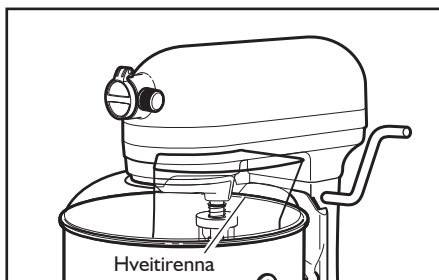
- 2** Settu lyftistöng skálar í niður-stöðu.



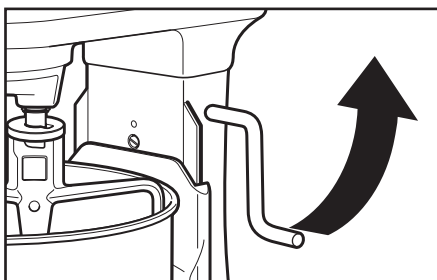
- 3** Settu skálarstöðirnar yfir staðsetningarpinnana og þrýstu skálinni niður að aftan þar til skálarpinninn smellur inn í fjaðurlásinn. Ef skálin fellur ekki örugglega á sinn stað verður hún óstöðug og vaggar við notkun.



- 4** Renndu hræra (flötum, vírþeyta eða deigkrók) upp á hræraöxlulinn og þrýstu upp eins langt og mögulegt er. Snúðu hræranum til hægri þannig að hann krækist yfir pinnann á hræraöxlunum.



- 5** Ef hveitibrautin\* er notuð skal renna henni yfir skálina framan frá á borðhrærivélinni þar til hún er fyrir miðju. Neðri brún brautarinnar ætti að passa inn í skálina.



- 6** Lyftu skálinni upp í hræristöðu með því að snúa lyftihandfangi skálarinnar rangsælis í stöðuna beint upp. Skálinn verður alltaf að vera í upp stöðu þegar hrært er.

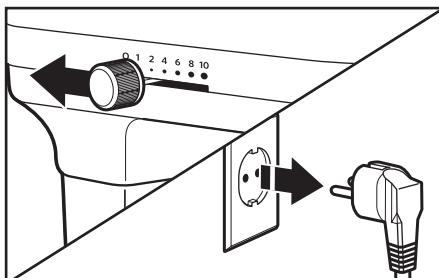
**ATH.:** Snúðu hveitibrautinni\* þannig að mótörhúsið hylji U-laga gatið í henni. Hveitirennan verður rétt hægra megin við fylgihlutadrifið þegar þú snýrð að borðhrærivélinni.

\* Hveitibraut fylgir aðeins gerðum 5KPM5, 5KSM7580X og 5KSM7591X

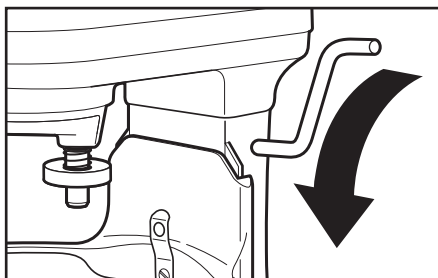
# BORÐHRÆRIVÉLIN SETT SAMAN

## Bilið á milli hrærara og skálar stillt

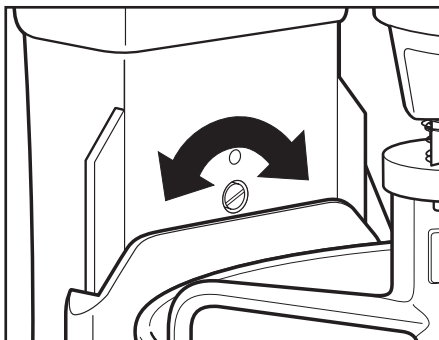
Frá verksmiðju er hrærivél sett þannig að aðeins örlítið bil er á milli hrærara og skálar. Ef hann af einhverjum ástæðum snertir skálina eða hann er of langt frá botni má stilla bilið á auðveldan hátt.



- 1** Snúðu hraðastýringu á „0“ (SLÖKKT) og taktu borðhrærivélina úr sambandi.



- 2** Láttu skálina síga í niður-stöðu.



- 3** Snúðu hæðarstilliskrúfu hrærara örlítið rangsælis (til vinstri) til að lyfta flata hræraranum eða réttsælis (til hægri) til að lækka hann. Stilltu þannig að flati hrærarinn sé rétt fyrir ofan yfirborð skálarinnar. Ef skrufan er ofstíllt getur verið að lyftistöng skálar læsist ekki á sínum stað.

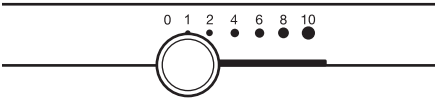
**ATH.:** Sé hrærarinn rétt stilltur, mun hann hvorki snerta botn né hliðar skálarinnar. Ef flati þeytarinn eða vírhrærarinn eru svo nálægt að þau snerti botn skálarinnar getur húðin nuðast af flata hræraranum (fyrir húðaða hrærara) eða vírarnir í vírhræraranum slitnað.

Það kann að vera nauðsynlegt að skafa hliðar skálarinnar að innan við sérstök skilyrði, burtséð frá stillingu hrærara. Stöðva verður borðhrærivélina til að skafa skálina, annars getur hrærivélin orðið fyrir skemmdum.

# BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ

## Leiðarvísir um hraðastýringu - 10 þrepa borðhrærivélar

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



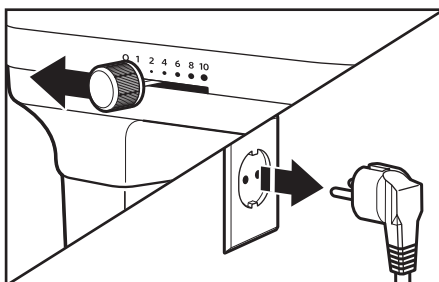
| Hraði | Notkun                          | Fylgihlutir | Lýsing                                                                                                                                                                                                         |
|-------|---------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Hrært í                         |             | Hæg hreyfing, blandar og mylur, byrjunarstig allrar vinnslu. Notað til að bæta hveiti og þurrum efnum í deig og blanda vökva í þurr efni. Ekki nota þrep 1 til að blanda eða hnoða gerdeig.                    |
| 2     | Blandað hægt, hnoðað            |             | Hæg hreyfing, blandar og mylur hraðar. Notað til að blanda og hnoða gerdeig, þykk deig og sælgæti; byrja að stappa kartöflur eða annað grænmeti; blanda feiti við hveiti; blanda þunnt deig sem kann slettast. |
| 4     | Blandað, hrært                  |             | Til að blanda millþykk deig, svo sem kökudeig. Notað til að blanda sykri og feiti og til að bæta sykri út í eggjahvítur til dæmis til að búa til marens. Miðlungshraði fyrir kökublöndur.                      |
| 6     | Hrært, kremað                   |             | Til að hræra á miðlungshraða (kremun) eða þeyta. Notað sem lokastig á kökudeig, kleinuhringi og önnur deig. Hæsti hraði fyrir kökudeig.                                                                        |
| 8-10  | Hrært hratt, þeytt, þeytt hratt |             | Notað til að þeyta rjóma, eggjahvítur og glassúr. Notað til að þeyta minni skammta af rjóma, eggjahvítur eða til að ljúka við kartöflumús.                                                                     |

**ATH.:** Notaðu þrep 2 til að hræra eða hnoða gerdeig. Ef önnur þrep eru notuð er hætt á að borðhrærivélin geti bilað. Deigkrókurinn hnoðar á skilvirkan hátt flest gerdeig á innan við 4 mínútum.

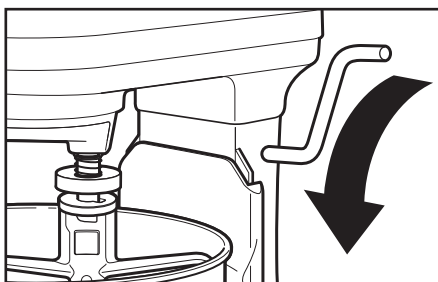
Íslenska

# BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ

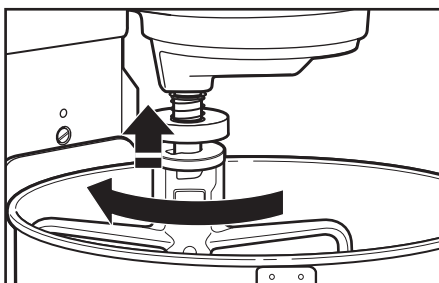
## Skálin og hrærarar fjarlægð



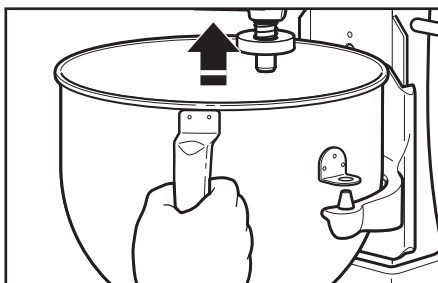
- 1** Snúðu hraðastýringu á „0“ (SLÖKKT) og taktu borðhrærivélina úr sambandi.



- 2** Láttu skálina síga í niður-stöðuna.



- 3** Þrýstu hræraranum eins langt upp og mögulegt er og snúðu honum til hægri, dragðu hrærarann síðan af hræraraöxlinum.



- 4** Gríptu í handfang skálar og lyftu henni beint upp og af staðsetningarpinninum.

## RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

### Notkun hrærivélar

#### ⚠VIÐVÖRUN

##### HÆTTA Á LÍKAMSTJÓNI

Til að forðast líkamstjón og skemmdir á hræraranum skal ekki reyna að skafa skálina á meðan hrærivélin er í gangi; slökktu á hrærivélinni. Ef skafa eða annar hlutur dettur ofan í skálina skal **SLÖKKVA** á mótornum áður en hluturinn er fjarlægður.

Hönnun skálar og hrærara miðast við að ekki þurfi að skafa skálina oft. Yfirleitt nægir að skafa einu sinni eða tvisvar við hverja hræru.

Borðhrærivélin getur hitnað við notkun. Ef álagið er mikið í langan tíma er ekki víst að þægilegt sé að snerta borðhrærivélina að ofan. Þetta er eðlilegt.



# RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

## Blöndunartími

KitchenAid hrærivélin vinnur hraðar og betur en flestar aðrar rafmagnshrærivélar. Því verður að miða vinnslutíma uppskrifta við þetta til að koma í veg fyrir ofhræringu.

Til að finna út blöndunartímann verður að fylgjast með deiginu og blanda aðeins þangað til deigið hefur náð því útliti sem það á að hafa samkvæmt uppskriftinni, t.d. „mjúkt og kremað“. Til að velja bestu blöndunarhraðana skal nota kaflann „Leiðarvísir um hraðastýringu“.

## Ráð um blöndun

### Hráefnum bætt við

Alltaf skal bæta í hráefnum eins nálægt hlið skálarinnar og hægt er en ekki beint inn í hrærarann á hreyfingu. Hægt er að nota hveitibrautina til að einfalda þetta. Notaðu þrep I þar til hráefnin hafa blandast. Bættu síðan smá saman við þar til réttum hraða er náð.

### Hnetum, rúsinum eða sykrudum ávöxtum bætt út í

Fylgdu einstökum uppskriftum varðandi leiðbeiningar um hvernig þessi hráefni eru látin út í. Almenn séð skal blanda hörðum efnum saman við á síðustu sekúndum blöndunar á þrepi I. Deigið á að vera nógu þykkt til að hneturnar eða ávextirnir sökkvi ekki til botns í forminu þegar bakað er. Klístrugum ávöxtum á að velta upp úr hveiti til að þeir dreifist betur um deigið.

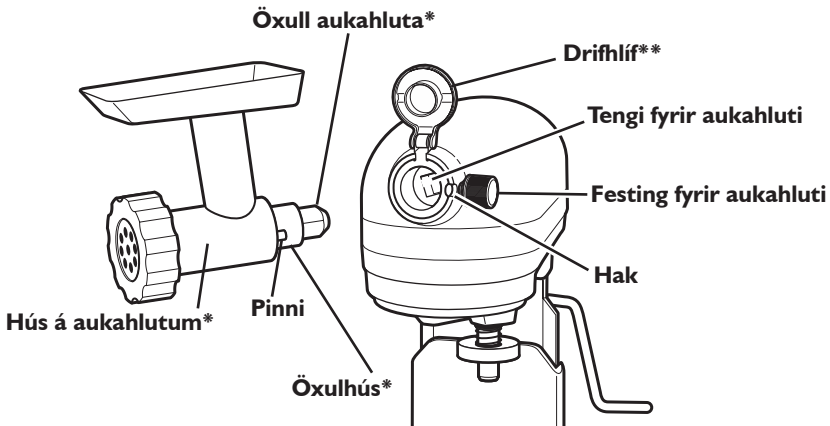
### Fljótandi blöndur

Blöndur sem innihalda mikinn vökva á að hræra á lægri hraða til að koma í veg fyrir skvettur. Hraðinn er aukinn eftir að blandan hefur þyknað.

**ATH.:** Ef deigið blandast ekki nægilega vel í botni skálarinnar þá er hrærarinn ekki nógu neðarlega í skálinni. Sjá hlutann „Borðhrærivélin sett saman“.

## AUKAHLUTIR

KitchenAid aukahlutir eru hannaðir með endingu í huga. Driföxullinn í aukahlutunum og tengið eru ferköntuð til að koma algjörlega í veg fyrir að öxullinn snuði í tenginu. Nöfin og öxulhúsið eru kónísk til að tryggja að þau falli þétt inn í tengið þrátt fyrir langa notkun og slit. KitchenAid aukahlutir þurfa ekki aukaorkugjafa, aflgjafi er innbyggður.



\* Valkvæður aukahlutur, ekki hluti af hrærivélinni.

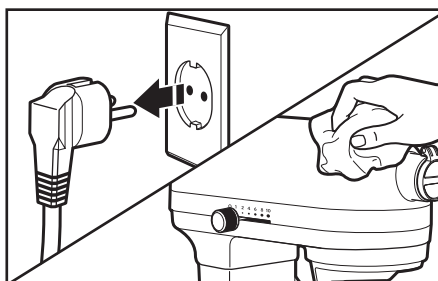
\*\* Stíllinn kann að vera breytilegur eftir gerð.

## ⚠ VIÐVÖRUN

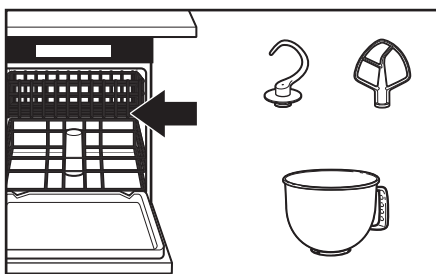
### HÆTTA Á RAFLOSTI

GÆTTU ÞESS ALLTAF AÐ TAKA HRÆRIVÉLINA ÚR SAMBANDI ÁÐUR EN HÚN ER HREINSUÐ, TIL AÐ FORÐAST MÖGULEGT RAFLOST.

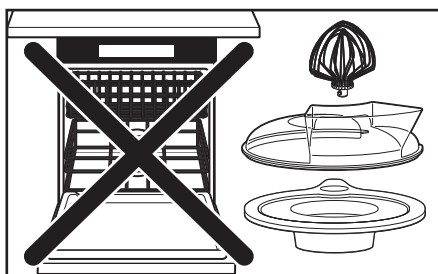
Þurrkaðu hrærivél með rökum klút. DÝFÐU VÉLINNI EKKI Í VATN. Þurrkaðu oft af hræraraðxlinum til að fjarlægja leifar sem kunna að safnast þar.



**1** Takið hrærivélina alltaf úr sambandi fyrir hreinsun. Þurrkið af henni með mjúkum, rökum klút. Notið ekki hreinsiefni. Þurrkaðu oft af hræraraðxlinum til að fjarlægja leifar sem kunna að safnast þar. Dýfið ekki vélinni í vatn.



**2** Skálina, flata hrærarann og deigkrókin má þvo í uppþvottavél. Hrærarann og hnoðarann er best að þvo upp úr heitu sápuvatni og skola vel fyrir þurrkun. Ekki á að geyma hrærara á hræraraðxlinum.



**3 MIKILVÆGT:** Virþeytarann, hveitibrautina og lokið má ekki þvo í uppþvottavél. Hreinsaðu vandlega í heitu sápuvatni og skolaðu fullkomlega fyrir þurrkun. Ekki geyma þeytara á öxlinum.

\*\* Hveitibraut fylgir aðeins með gerðum 5KPM5, 5KSM7580X og 5KSM7591X / Lok fylgir aðeins með gerðum 5KPM5 og 5KSM6521X.

## ⚠️ VIÐVÖRUN



### Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengdan tengil.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

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

**Vinsamlegast lestu eftirfarandi áður en samband er haft við þjónustuaðila.**

1. Borðhræivélín getur hitnað við notkun. Ef álagið er mikið í langan tíma getur mótórhusið orðið svo heitt að varla er hægt að hafa hönd á því. Þetta er eðlilegt.

2. Borðhræivélín getur gefið frá sér sterka lykt, sérstaklega þegar hún er ný. Þetta á almennt við um rafmagnsmótora.
3. Ef hrærarinn rekst í skálina skal stöðva borðhræivélina. Sjá hlutann „Borðhræivélín sett saman“.

**Vinsamlegast athugaðu eftirfarandi ef borðhræivélín bilar eða virkar ekki:**

- Er borðhræivélín í sambandi?
- Er öryggið fyrir innstunguna sem borðhræivélín notar í lagi? Gakktu úr skugga um að lekaliði hafi ekki slegið út.
- Slökktu á borðhræivélinni í 10-15 sekúndur og kveiktu svo á henni aftur. Ef hún fer samt ekki í gang skal láta hana standa og kólna í 30 mínútur áður en reynt er aftur.
- Ef vandamálið er ekki vegna neins af ofangreindum atriðum, sjá hlutann „Þjónusta við viðskiptavini“.

# ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA

## Ábyrgð fyrir KitchenAid borðhrærivél

| Lengd ábyrgðar:                                                                                                                                                                     | KitchenAid greiðir fyrir:                                                                                                                   | KitchenAid greiðir ekki fyrir:                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Evrópa, Mið-Austurlönd og Afríka:<br>Fyrir gerðir 5KPM5 og 5KSM7591X: Eins árs full ábyrgð frá kaupdegi.<br>Fyrir gerðir 5KSM7580X og 5KSM6521X: Fimm ára full ábyrgð frá kaupdegi. | Varahluti og viðgerðar-kostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki.<br>Þjónustan skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila. | A. Viðgerð ef borðhrærivélin hefur verið notuð til annars en venjulegrar heimilismatreiðslu.<br>B. Skemmdir sem verða fyrir slysi, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu. |

## KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

### Þjónustuaðili

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

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28  
105 REYKJAVÍK  
ISLAND

Sími: 520 7900  
Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.kitchenaid.is  
www.ef.is

### Þjónusta við viðskiptavini

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28  
105 REYKJAVÍK  
ISLAND

Sími: 520 7900  
Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.kitchenaid.is  
www.ef.is

**www.KitchenAid.eu**

## СОДЕРЖАНИЕ

### ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| Меры предосторожности .....                         | 162 |
| Требования к электропитанию .....                   | 163 |
| Утилизация отходов электрического оборудования..... | 163 |

### ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ ..... 164

#### СБОРКА МИКСЕРА

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Присоединение чаши и насадок .....              | 165 |
| Расстояние между насадкой и стенками чаши ..... | 166 |

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| Руководство по выбору частоты вращения и скорости ..... | 167 |
| Снятие чаши и насадок .....                             | 168 |

#### ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Использование миксера ..... | 168 |
| Время смешивания .....      | 169 |
| Советы по смешиванию.....   | 169 |

#### НАСАДКИ..... 169

#### УХОД И ЧИСТКА..... 170

#### ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 171

#### ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| Гарантийное обслуживание миксера KitchenAid..... | 172 |
| Центры обслуживания .....                        | 172 |
| Обслуживание клиентов .....                      | 172 |

## 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:



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



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

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

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

1. Прочтите все инструкции.
2. Во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость.
3. Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, не имеющими опыта обращения с техникой; если они находятся под контролем лица ответственного за их безопасность, или ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации. Не позволяйте детям играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.
4. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой.
5. Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями.
6. Не используйте миксер с повреждённым шнуром питания или после падения прибора, или какого-либо повреждения. Отдайте прибор в ближайший правомочный центр обслуживания для обследования, ремонта или регулировки электрической или механической части.
7. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.

8. Не использовать вне помещения.
9. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими предметами.
10. Удаляйте плоскую взбивалку, венчик из нержавеющей стали или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём.
11. Чтобы продукты не испортились, не используйте чаши миксера в зонах повышенной температуры, таких как духовка, микроволновая печь или поверхность плиты.
12. **Этот прибор предназначен для использования только в домашнем хозяйстве.**

## СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

### Требования к электропитанию

#### ⚠ ВНИМАНИЕ



**Опасность поражения электрическим током**

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

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

Вольт: 220-240 А.С.

Герц: 50/60 Гц

Мощность: 315 Ватт — модель 5KPM5

500 Ватт — модели

5KSM7580X, 5SM7591X

и 5KSM6521X

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Данные о номинальной мощности вашего миксера указаны на табличке с серийным номером, которая находится в нижней части прибора.

Не используйте удлинители. Обратитесь к квалифицированному электрику или работнику сервис центра за помощью.

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

### Утилизация отходов электрического оборудования

#### Утилизация упаковочных материалов

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

#### Утилизация изделия

- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

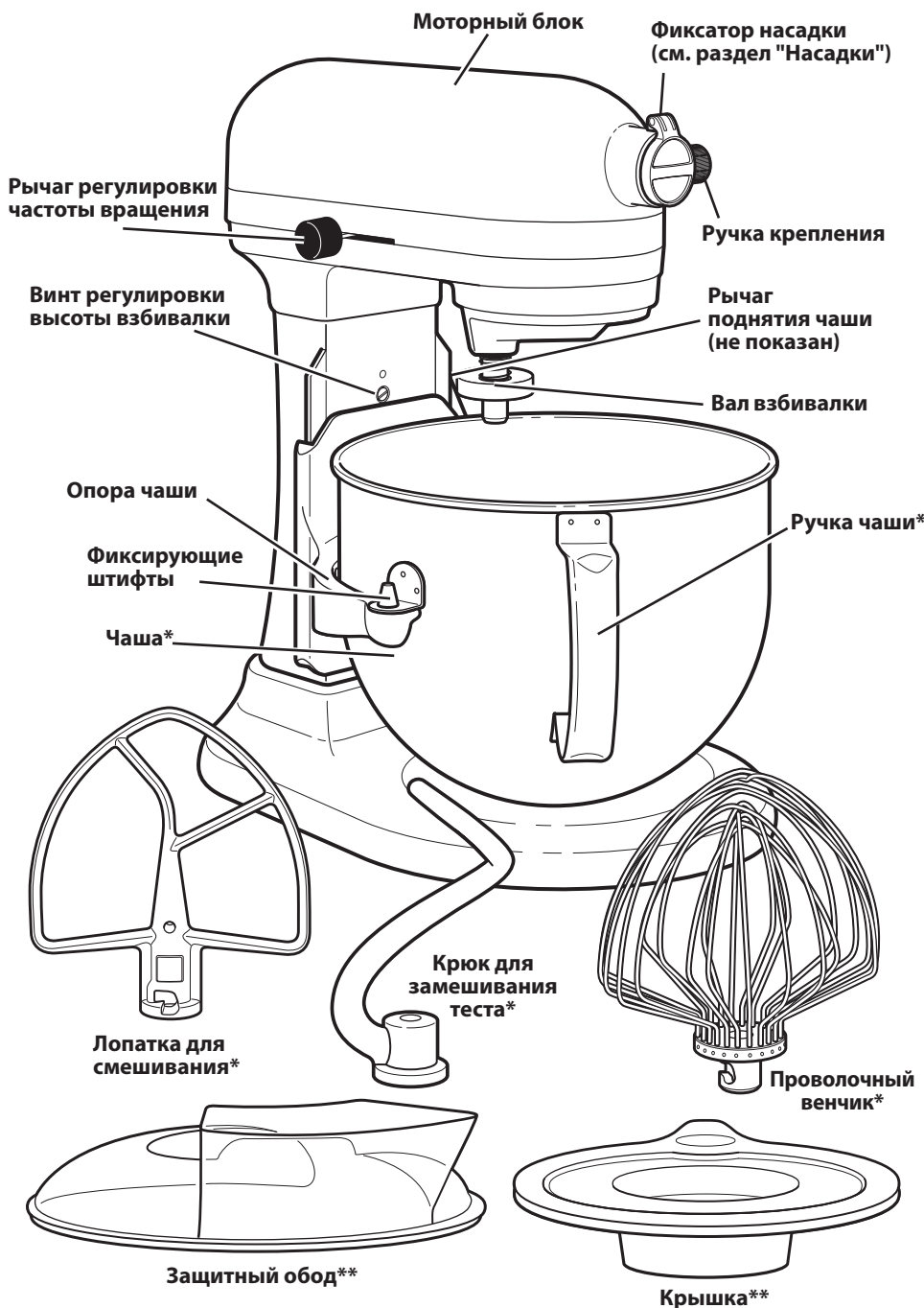
- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей

среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.

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

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

## ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ



\* Материалы, дизайн и размеры могут отличаться в зависимости от модели.

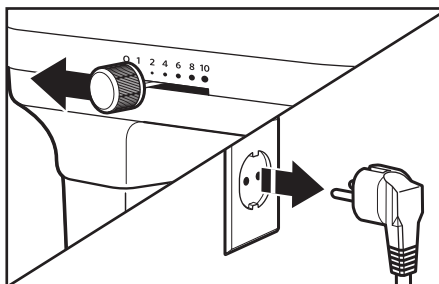
\*\* Защитный обод входит в комплектацию моделей 5KPM5, 5KSM7580X и 5KSM7591X /

Крышка входит в комплектацию моделей 5KPM5 и 5KSM6521X.

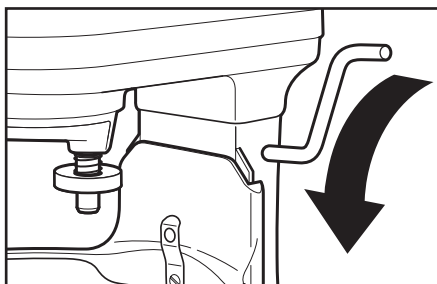


# СБОРКА МИКСЕРА

## Присоединение чаши и насадок



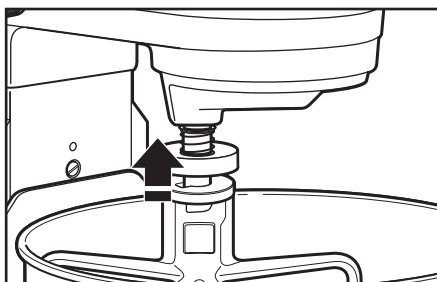
- 1** Переключите регулятор скорости на "0" (выключение) и отсоедините от сети настольный миксер.



- 2** Нажмите рычаг поднятия чаши вниз.



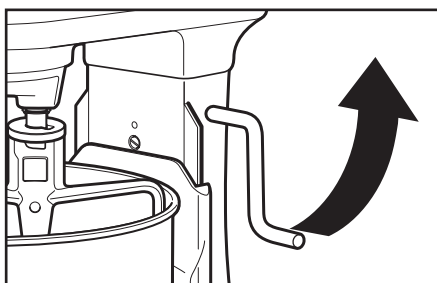
- 3** Установите опоры чаши на фиксирующие штифты и нажмите на заднюю часть чаши, пока штифт чаши не войдет в пружинную защелку. Если чаша не установлена как следует, она будет шататься во время работы прибора.



- 4** Поместите насадку (плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для теста) на вал насадки и нажмите до упора. Поверните насадку вправо, насаживая ее на штифт вала.



- 5** Если вы используете защитный обод, стоя лицом к настольному миксеру, поместите защитный обод на чашу и установите его четко по центру чаши. Нижняя часть защитного обода должна совпасть с чашей.



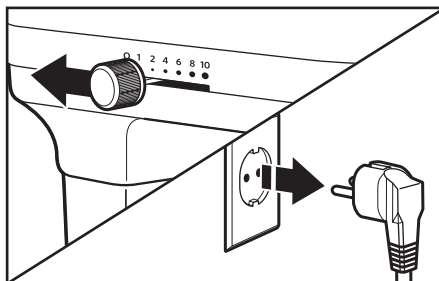
- 6** Поднимите чашу в положение для смешивания, вращая рычаг поднятия чаши против часовой стрелки. При смешивании чаша всегда должна находиться в поднятом положении.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Вращайте защитный обод\* так, чтобы моторный блок закрыл U-образное отверстие обода. Разливочный носик будет как раз справа от фиксатора насадок, если смотреть прямо на миксер.

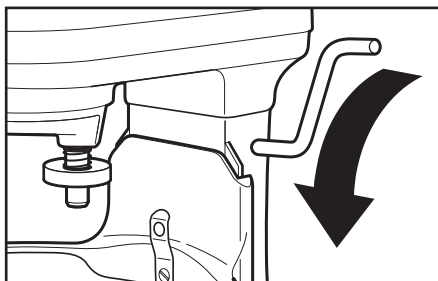
\* Защитный обод входит в комплектацию моделей 5KPM5, 5KSM7580X и 5KSM7591X

## Расстояние между насадкой и стенками чаши

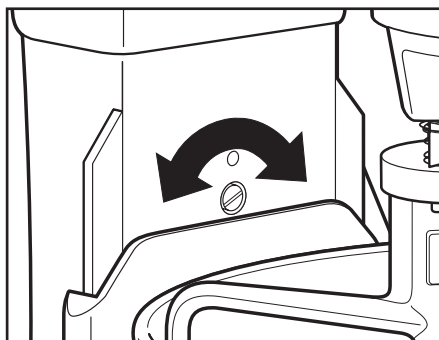
Ваш миксер отрегулирован на заводе-изготовителе так, что лопатка для смешивания и венчик сразу устанавливаются в чаше с соблюдением нужного расстояния. Если же по какой-то причине взбивалка упирается в дно чаши или слишком удаляется от него, это расстояние можно отрегулировать следующим образом:



- 1** Переключите регулятор скорости на "0" (выключение) и отсоедините от сети настольный миксер.



- 2** Опустите чашу вниз.



- 3** Поверните винт регулировки высоты взбивалки против часовой стрелки (влево), чтобы приподнять плоскую взбивалку, или по часовой стрелке (вправо), чтобы опустить ее. Отрегулируйте высоту так, чтобы плоская взбивалка могла очищать поверхность чаши. Если вы перекрутите винт, рычаг поднятия чаши может не зафиксироваться в правильном положении.

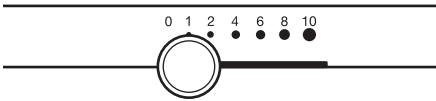
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Насадка не должна упираться о дно или в бок чаши после правильной регулировки. Если плоская взбивалка или венчик из нержавеющей стали отрегулированы на минимальном расстоянии, приводящим к контакту с дном чаши, это может вызвать повреждение покрытия плоской взбивалки (для взбивалок с покрытием), а проволочные детали венчика могут износиться.

При определенных условиях может возникнуть необходимость в очистке боковых сторон чаши, независимо от того, как отрегулирована взбивалка. При очистке боковых сторон чаши следует выключить настольный миксер. В противном случае это может привести к повреждению прибора.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

## Руководство по выбору частоты вращения и скорости

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



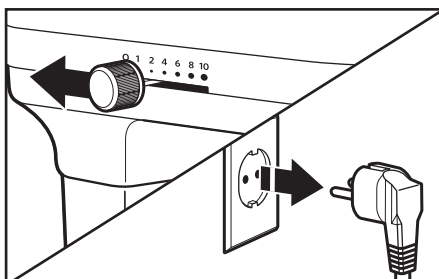
| Скорость | Используется для                                                        | Аксессуары | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|-------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Размешивание                                                            |            | Для медленного размешивания, комбинирования ингредиентов, приготовления пюре, начала смешивания. Используйте для добавления муки и сухих ингредиентов в жидкое тесто, а также для добавления жидкостей к сухим ингредиентам. Скорость 1 не следует использовать для смешивания или замешивания дрожжевого теста.                           |
| 2        | Медленное смешивание, замешивание                                       |            | Для медленного смешивания, приготовления пюре, быстрого взбалтывания. Используйте для смешивания густых видов теста и карамельной массы, для приготовления пюре из картофеля и других овощей, добавления разрыхлителя в муку, смешивания размягченного или твердого сливочного масла, а также смешивания и приготовления дрожжевого теста. |
| 4        | Смешивание, взбивание                                                   |            | Для смешивания теста средней густоты, например, для домашнего печенья. Используйте для смешивания сахара и разрыхлителя и для добавления сахара в яичные белки при приготовлении меренг. Средняя скорость для кексовых смесей.                                                                                                             |
| 6        | Взбивание, сливковзбивание                                              |            | Для среднескоростного взбивания (взбивания сливок) взбивалкой или венчиком. Используйте для завершающего этапа смешивания кексовых смесей, смесей для пончиков и других видов жидкого теста. Высокая скорость для кексовых смесей.                                                                                                         |
| 8-10     | Скоростное взбивание, взбивание венчиком, скоростное взбивание венчиком |            | Для взбивания сливок, яичных белков и глазури, используя лопатку для смешивания или венчик. Для взбивания венчиком небольшого количества сливок или яичных белков.                                                                                                                                                                         |

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Установите на миксере скорость 2 для смешивания или замешивания дрожжевого теста. Использование любых других скоростей создает высокую вероятность поломки миксера. Крюк для замешивания теста эффективно замешивает дрожжевое тесто за 4 минуты.

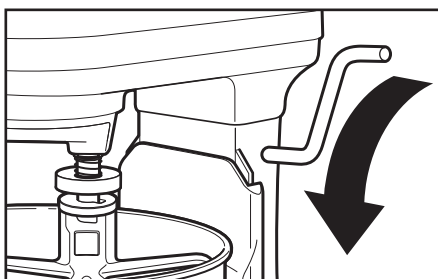
Русский

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

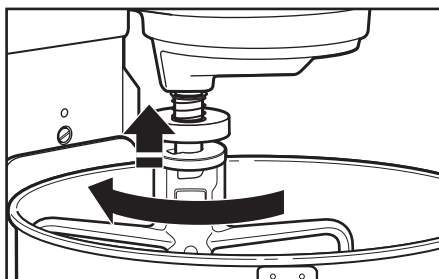
## Снятие чаши и насадок



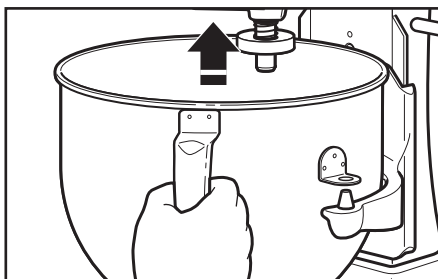
- 1** Переключите регулятор скорости на "0" (выключение) и отсоедините от сети миксер.



- 2** Опустите чашу вниз.



- 3** Потяните взбивалку как можно выше и поверните влево, а затем снимите ее с вала.



- 4** Возьмитесь за ручку чаши и поднимите ее вверх, пока она не освободится от фиксирующих штифтов.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

### Использование миксера

#### **⚠ ВНИМАНИЕ**

##### **ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ**

Во избежание получения травмы и повреждения взбивалки, не пытайтесь чистить чашу миксера во время работы прибора; выключите миксер. Если скребок или какой-либо другой предмет попадет в чашу миксера, выключите двигатель, перед тем как вынуть его из чаши.

Чаша и лопатка разработаны для обеспечения тщательного смешивания без частой очистки боковых сторон чаши. Одной или двух очисток при смешивании обычно бывает достаточно.

Стационарный миксер может нагреваться при работе. При высоких нагрузках и длительном смешивании прикосновение к верхней части миксера может быть неприятным. Это не является признаком неисправности.

## Время смешивания

Ваш миксер KitchenAid обеспечит более быстрое и тщательное перемешивание, чем большинство других электрических миксеров. Поэтому время смешивания в большинстве рецептов должно корректироваться, во избежание чрезмерной переработки ингредиентов.

Для того, чтобы определить идеальное время смешивания, при смешивании наблюдайте за консистенцией жидкого

или густого теста и остановите процесс, когда полученная смесь будет иметь желаемый внешний вид в соответствии с тем, как описано в вашем рецепте. Например: «однородная смесь, похожая на сметану». Для выбора наиболее подходящих скоростей смешивания см. раздел «Руководство по выбору частоты вращения и скорости».

## Советы по смешиванию

### Добавление ингредиентов

Всегда добавляйте ингредиенты как можно ближе к боковой поверхности чаши, не сыпьте их на вращающуюся насадку. Чтобы упростить этот процесс, пользуйтесь защитным ободом для добавки ингредиентов. Используйте скорость 1 до полного размешивания ингредиентов. Затем скорость следует постепенно увеличить до желаемой.

### Добавление орехов, изюма или цукатов

При добавлении этих ингредиентов соблюдайте индивидуальные рецепты. Обработку твердых ингредиентов следует заканчивать на скорости 1 (последние секунды). Взбитое тесто должно быть достаточно густым, чтобы цукаты или орехи не оседали на дно формы при

выпечке. Слипающиеся фрукты следует посыпать мукой для их более равномерного распределения в тесте.

### Жидкие смеси

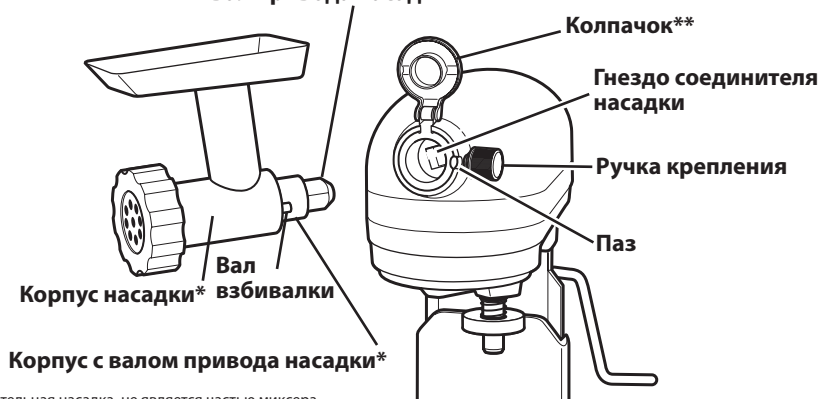
Смеси с большим содержанием жидких ингредиентов следует смешивать на более низкой скорости, чтобы тесто не выплёскивалось из чаши. Увеличивать скорость следует только, когда смесь достаточно загустеет.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если ингредиенты на самом дне чаши размешаны недостаточно, это означает, что вам следует держать взбивалку ближе ко дну. См. раздел «Наладка вашего стационарного миксера».

## НАСАДКИ

Насадки миксера KitchenAid разработаны для долговременного использования. Вал привода насадки и посадочное отверстие втулки соединителя имеют квадратное сечение для исключения любой возможности холостого вращения при передаче мощности к насадке. Отверстие в корпусе втулки и конец вала имеют коническую форму для обеспечения плотной посадки даже после длительного использования, приводящего к износу. Насадки миксера KitchenAid не требуют дополнительного блока для их привода – он уже встроен.

### Вал привода насадки\*



\* Дополнительная насадка, не является частью миксера.

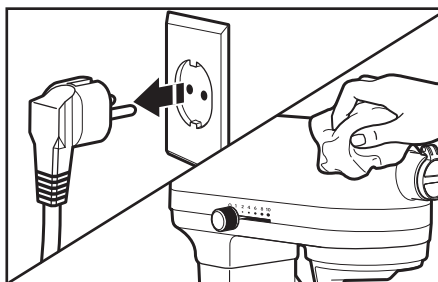
\*\* Дизайн может отличаться в зависимости от модели.

## ⚠ ВНИМАНИЕ

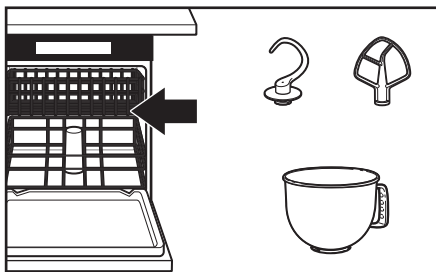
**ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ**

**ПЕРЕД ТЕМ КАК ЧИСТИТЬ МИКСЕР,  
ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ ЕГО ОТ РОЗЕТКИ,  
ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОРАЖЕНИЯ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.**

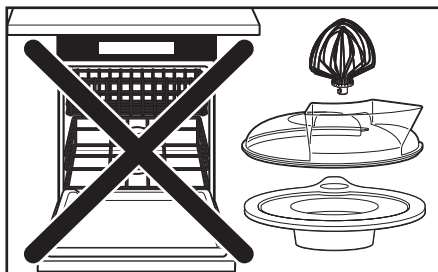
Протирайте миксер влажной тканью.  
**НЕ ПОГРУЖАЙТЕ МИКСЕР В ВОДУ.**  
Протирайте вал взбивалки как можно  
чаще, удаляя остаток, который  
может накапливаться.



- 1** Всегда обязательно отключайте миксер перед очисткой. Протрите миксер мягкой влажной тканью. Не используйте бытовые / коммерческие моющие средства. Протирайте вал насадки как можно чаще, удаляя остаток, который может накапливаться. Не погружайте миксер в воду.



- 2** Чашу, плоскую взбивалку и крюк для теста можно мыть в посудомоечной машине. Кроме того их можно тщательно промыть в горячей мыльной воде и полностью ополоснуть перед сушкой. Венчики не следует хранить на валу.



- 3** **ВНИМАНИЕ: Проволочный венчик, защитный обод и крышка не пригодны для мытья в посудомоечной машине.** Вымойте в горячей мыльной воде и тщательно сполосните перед тем, как сушить. Не храните венчик на валу насадки.

**\*\*** Защитный обод входит в комплектацию моделей 5KPM5, 5KSM7580X и 5KSM7591X / Крышка входит в комплектацию моделей 5KPM5 и 5KSM6521X.

## ⚠ ВНИМАНИЕ



**Опасность поражения электрическим током**

Перед тем как проводить техобслуживание, отключите миксер от розетки.

Невыполнение этого требования может привести к смерти или поражению электрическим током.

**Прочтите следующий раздел перед обращением в сервисный центр.**

1. Миксер может нагреваться при работе. При высоких нагрузках и длительном смешивании прикосновение к верхней части прибора может быть неприятным. Это не является признаком неисправности.
2. Миксер может выделять резкий запах, особенно если он новый. Это обычное явление для электромоторов.
3. Если плоская взбивалка упирается в чашу, выключите миксер.  
См. раздел «Наладка вашего стационарного миксера».

**Если ваш настольный миксер вышел из строя или не работает, проверьте следующее:**

- Подсоединен ли миксер к розетке?
- Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
- Выключите стационарный миксер на 10-15 секунд, затем снова включите. Если миксер все же не включается, дайте ему остыть в течении 30 минут до того как включить снова.
- Если проблему решить не удалось, обратитесь к разделу «Обслуживание клиентов».

# ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Гарантийное обслуживание настольного миксера KitchenAid

| Срок гарантии:                                                                                                                                                                                                                   | KitchenAid оплачивает:                                                                                                                                                                             | KitchenAid не оплачивает:                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Европа, Ближний Восток и Африка:<br>Для моделей 5KPM5 и 5KSM7591X: Полная гарантия сроком на один год, начиная со дня покупки.<br>Для моделей 5KSM7580X и 5KSM6521X: Полная гарантия сроком на пять лет, начиная со дня покупки. | Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid. | А. Ремонт, который вызван выполнением операций, отличающихся от переработки обычных продуктов.<br>В. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам. |

**KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.**

## Центры обслуживания

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

### В России:

Сервисный Центр  
125167, Москва  
Красноармейская, дом 11,  
корпус 2

Телефон: (495) 956-36-63

## Обслуживание клиентов

**В России:** 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5/1.

**[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**

© 2014 KitchenAid. Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.



## SPIS TREŚCI

|                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>MIKSER STOJĄCY – PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA</b>                  |     |
| Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa .....                            | 174 |
| Wymagania elektryczne .....                                               | 175 |
| Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego .....                            | 175 |
| <b>CZĘŚCI I FUNKCJE</b> .....                                             | 176 |
| <b>MIKSER STOJĄCY – PRZYGOTOWANIE DO PRACY</b>                            |     |
| Montaż misy i mieszadeł .....                                             | 177 |
| Regulacja odległości mieszadła do misy .....                              | 178 |
| <b>MIKSER STOJĄCY – OBSŁUGA</b>                                           |     |
| Opis czynności na poszczególnych biegach – 10-biegowe miksery stojące ... | 179 |
| Demontaż misy i mieszadeł .....                                           | 180 |
| <b>WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW</b>                                         |     |
| Używanie miksera stojącego .....                                          | 180 |
| Czas miksowania .....                                                     | 181 |
| Wskazówki dotyczące miksowania .....                                      | 181 |
| <b>PRZYSTAWKI</b> .....                                                   | 181 |
| <b>MYCIE I KONSERWACJA</b> .....                                          | 182 |
| <b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b> .....                                      | 183 |
| <b>GWARANCJA I SERWIS</b>                                                 |     |
| Gwarancja miksera stojącego KitchenAid .....                              | 184 |
| Serwis .....                                                              | 184 |

## Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i je przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: "NIEBEZPIECZEŃSTWO" i "UWAGA".

Te słowa oznaczają, że:



**istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.**



**istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.**

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

## WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:**

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje.
2. W celu uniknięcia porażenia elektrycznego, nie zanurzać miksera w wodzie ani innych płynach.
3. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także pozbawione doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi pod warunkiem, że zostaną one poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i związanych z nim zagrożeń lub będą nadzorowane podczas obsługi. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem. Dzieci mogą wykonywać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem.
4. Odłączyć mikser stojący od gniazda, gdy są zakładane lub zdejmowane jego narzędzia, przed czyszczeniem oraz gdy nie jest używany.
5. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Chronić ręce, włosy, luźne ubrania, a także trzymać z dala szpatuły i inne narzędzia kuchenne od obracającego się mieszadła. Pozwoli to zmniejszyć ryzyko odniesienia obrażeń oraz/lub uszkodzenia miksera.
6. Nie używać miksera stojącego z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, po stwierdzeniu awarii, upadku lub jakiegokolwiek innego uszkodzenia. W takim wypadku należy odesłać urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu dokonania przeglądu, naprawy albo regulacji mechanicznej lub elektrycznej.
7. Użycie przystawek nieoryginalnych lub niezalecanych przez KitchenAid może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia.

8. Nie należy używać miksera stojącego poza pomieszczeniami zamkniętymi.
9. Nie należy pozostawiać przewodu zwisającego z krawędzi stołu lub blatu.
10. Mieszadło płaskie, różga ze stali nierdzewnej i hak spiralny powinny być demontowane przed myciem miksera.
11. W celu zapobieżenia uszkodzeniu produktu nie należy używać mis miksera w miejscach o wysokiej temperaturze, takich jak piekarnik, kuchenka mikrofalowa lub płyta kuchenna.
12. **Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.**

## PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

### Wymagania elektryczne



#### UWAGA



**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

**Podłączyć do gniazda z uziemieniem.**

**Nie usuwać bolca uziemienia.**

**Nie używać rozgałęziacza.**

**Nie używać przedłużacza.**

**Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.**

Napięcie: 220–240 V pr. przem.

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc: 315 W w przypadku modelu 5KPM5

500 W w przypadku modeli

5KSM7580X, 5SM7591X i 5KSM6521X

**UWAGA:** Moc znamionowa miksera stojącego jest podana na tabliczce znamionowej urządzenia, znajdującej się pod jego podstawą.

Nie używać przedłużacza. Jeśli przewód zasilający okaże się zbyt krótki, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi instalację gniazda w pobliżu urządzenia.

Pomiaru mocy znamionowej dokonano, instalując przystawki, które wymagają użycia największej mocy. Inne rekomendowane przystawki mogą wymagać poboru znacznie mniejszej mocy.

### Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego

#### Utylizacja opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie, nadaje się w 100% do recyklingu i jest oznaczony odpowiednim symbolem . Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

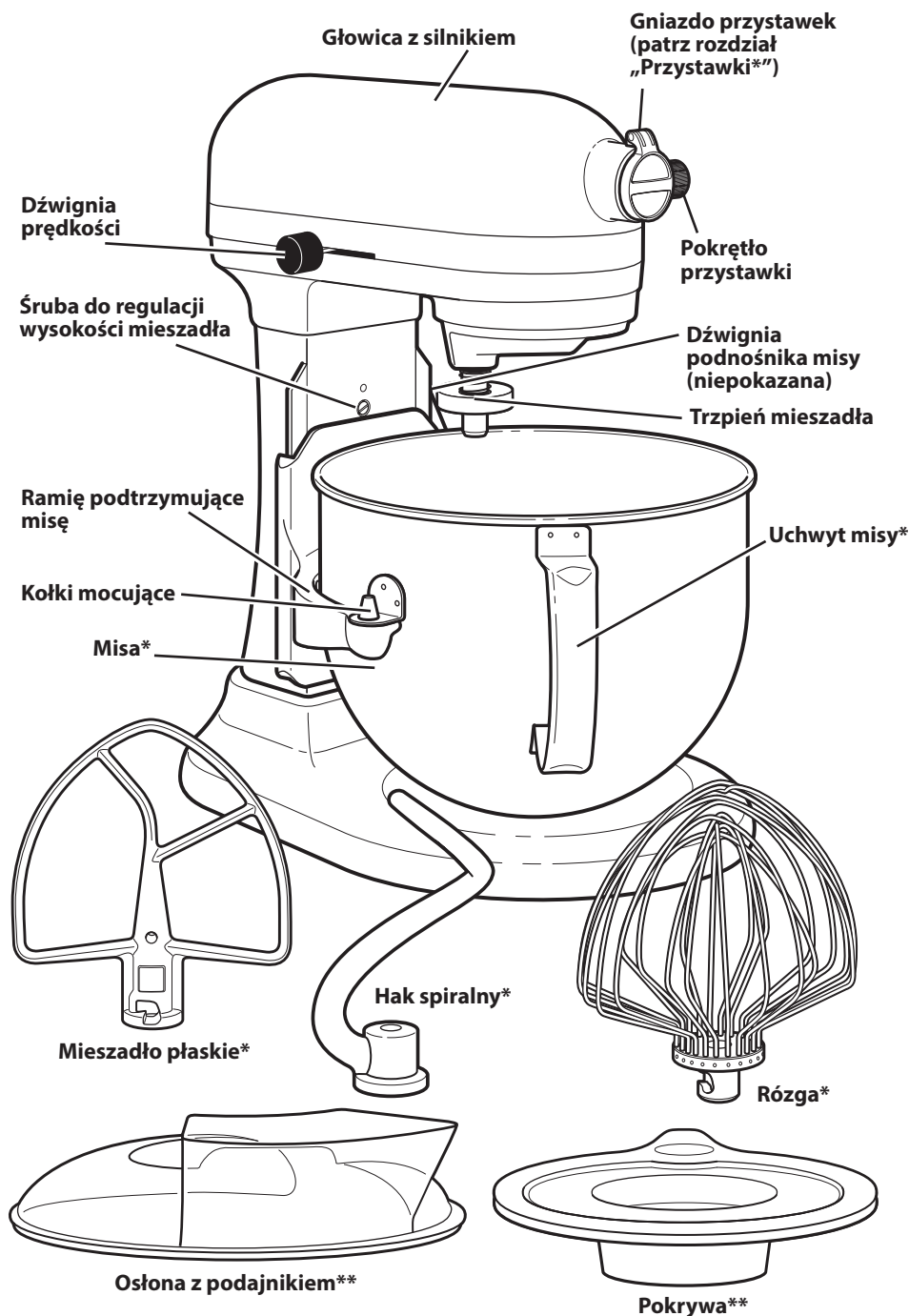
#### Złomowanie urządzenia

- Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2002/96/WE w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

- Zapewniając właściwą utylizację tego produktu, przyczyniamy się do ochrony środowiska naturalnego, a tym samym do poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.

- Symbol  umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego, ale musi być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji odpadów, odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego produktu, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

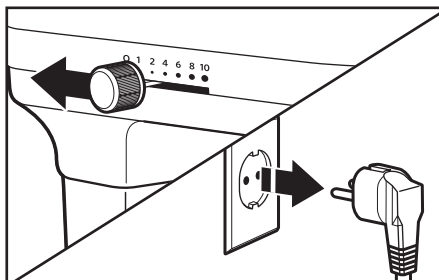


\* Materiał, styl i rozmiar mogą się różnić w zależności od modelu.

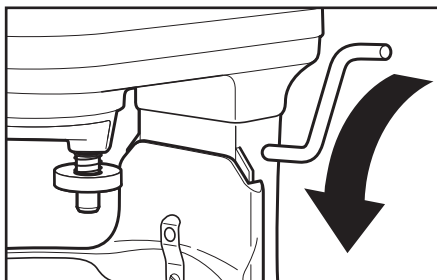
\*\* Ośłona z podajnikiem dołączona wyłącznie do modeli 5KPM5, 5KSM7580X i 5KSM7591X / Pokrywa dołączona wyłącznie do modeli 5KPM5 i 5KSM6521X.

# MIKSER STOJĄCY – PRZYGOTOWANIE DO PRACY

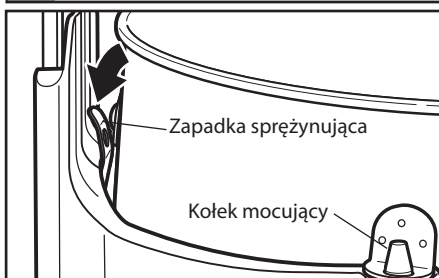
## Montaż miski i mieszadeł



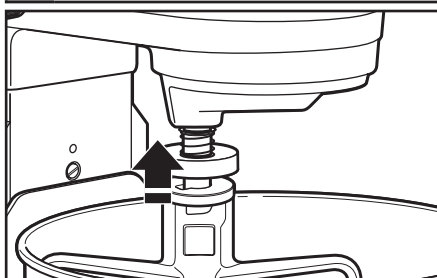
- 1** Ustawić dźwignię prędkości w pozycji „0” (OFF) i odłączyć mikser stojący od zasilania.



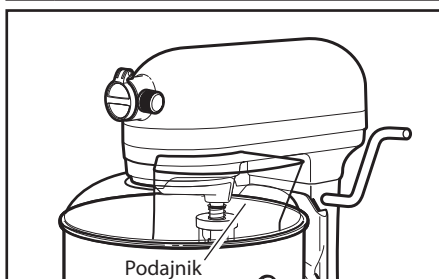
- 2** Ustawić dźwignię podnośnika miski w dolnej pozycji.



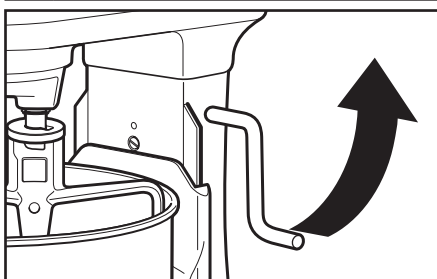
- 3** Osadzić ramiona podtrzymujące misę na kołkach mocujących. Naciśnąć tylny brzeg miski zdecydowanym ruchem w dół tak, aby kołek zatrzasnął się w zapadce sprężynującej. Niepoprawny montaż miski może skutkować jej niestabilnością i podskakiwaniem w czasie pracy.



- 4** Nasunąć mieszadło (mieszadło płaskie, różga lub hak spiralny) na trzpień mieszadła i wcisnąć tak daleko do góry, jak to możliwe. Obrócić mieszadło w prawo, zaczepiając je na kołku trzpienia.



- 5** W przypadku używania osłony z podajnikiem\*, nasunąć osłonę na misę od przodu miksera, aż ustawi się ona centralnie. Dolny brzeg osłony powinien dobrze pasować do rantu miski.



- 6** Unieść misę do pozycji miksowania, obracając dźwignię podnośnika miski przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, do pozycji pionowej. Misa podczas miksowania powinna zawsze znajdować się w górnym położeniu.

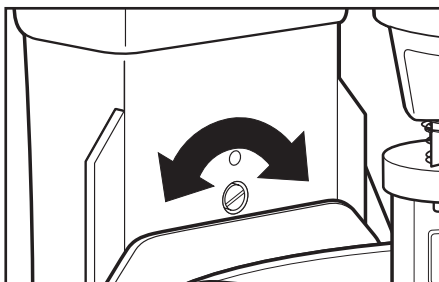
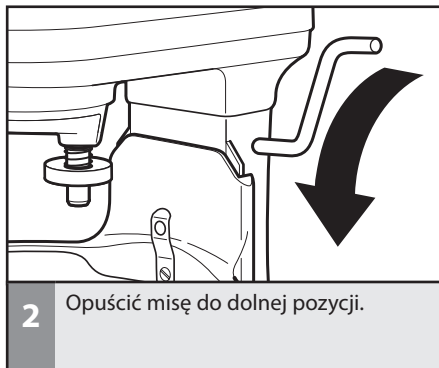
**UWAGA:** Osłonę z podajnikiem\* najwygodniej jest ustawić tak, aby otwór w kształcie litery „U” znajdował się pod głowicą z silnikiem. Podajnik znajdzie się wtedy po prawej stronie gniazda przystawek, patrząc od przodu miksera.

\* Osłona z podajnikiem dołączona wyłącznie do modeli 5KPM5, 5KSM7580X i 5KSM7591X

# MIKSER STOJĄCY – PRZYGOTOWANIE DO PRACY

## Regulacja odległości mieszadła do misy

Mikser opuszczający fabrykę jest wyregulowany tak, aby odległość mieszadła płaskiego do dna misy była minimalna. Jeśli z jakichkolwiek przyczyn mieszadło płaskie uderza o dno misy lub przeciwnie, jest od niego zbyt oddalone, należy wykonać łatwą regulację odległości.



- 3 Przekręcić śrubę do regulacji wysokości mieszadła lekko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (w lewo), aby podnieść mieszadło lub zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w prawo), aby opuścić mieszadło. Wyregulować mieszadło tak, aby znajdowało się tuż nad powierzchnią misy. W przypadku nadmiernego obrócenia śruby dźwignia podnośnika misy może nie zablokować się na miejscu.

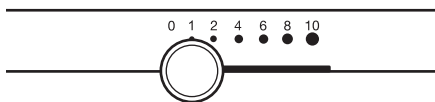
**UWAGA:** Dobrze ustawione mieszadło płaskie nie trze ani nie stuka o dno i ścianki misy. Jeśli mieszadło płaskie lub różga znajdują się zbyt blisko dna misy i uderzają o nie, spowoduje to bardzo szybkie odpadanie powłoki mieszadła oraz zużywanie się prętów różgi.

Pomimo wykonania regulacji mieszadła może okazać się konieczne dodatkowe użycie szpatuły do oczyszczenia ścianek misy z przywierających do niej produktów. Przed czyszczeniem misy mikser należy zatrzymać, w przeciwnym wypadku może dojść do obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.

# MIKSER STOJĄCY – OBSŁUGA

## Opis czynności na poszczególnych biegach – 10-biegowe miksery stojące

Mikser wyposażony jest w funkcję Soft Start dla wszystkich prędkości. Automatycznie uruchamia ona mikser z mniejszą prędkością w celu zapobieżenia rozchlapywaniu płynnych składników lub pyleniu mąki na początku mieszania, a następnie zwiększa prędkość do wybranego poziomu, zapewniającego osiągnięcie zamierzonych rezultatów pracy.

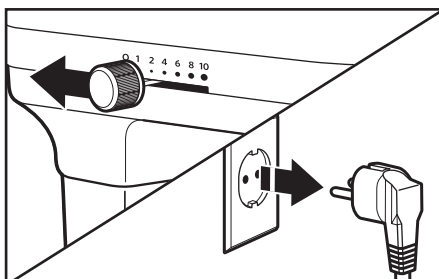


| Prędkość | Używana do                        | Przystawki | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------|-----------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Mieszanie wstępne                 |            | Do wstępnego mieszania, łączenia i zacierania różnych mas. Na tym biegu dodaje się mąkę i inne suche produkty do ciasta oraz składniki płynne do suchych. Nie mieszać ani nie wyrabiać na tym biegu ciast drożdżowych.                                                      |
| 2        | Mieszanie wolne, wyrabianie       |            | Do wolnego mieszania i wyrabiania. Na tym biegu miesza się i wyrabia masy drożdżowe, masy gęste i ucierane. Stosuje się również w pierwszej fazie doprowadzania ziemniaków i innych warzyw do postaci purée oraz w chwilach dodawania płynnego tłuszczu lub mąki do ciasta. |
| 4        | Mieszanie, ubijanie               |            | Do mieszania średnio gęstych mas, takich jak ciasta kruche. Na tym biegu rozciera się cukier z tłuszczem i dodaje cukier do białek na bezy. Średnia prędkość do ucierania ciast przygotowywanych z gotowych mieszanek sklepowych.                                           |
| 6        | Ubijanie                          |            | Do średnio szybkiego ubijania. Na tym biegu wykonuje się końcowe mieszanie ciast. Wysoka prędkość do ucierania ciast przygotowywanych z gotowych mieszanek sklepowych.                                                                                                      |
| 8–10     | Szybkie i bardzo szybkie ubijanie |            | Do ubijania śmietany, białek jaj, lukrów na parze. Do ubijania małych ilości kremów, białek jaj, śmietany lub do końcowej fazy przygotowania purée ziemniaczanego.                                                                                                          |

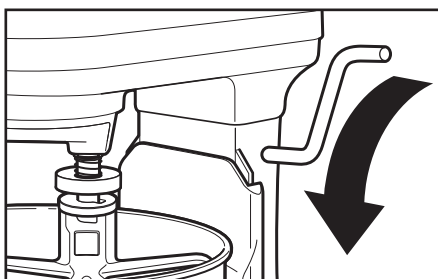
**UWAGA:** Mieszanie i wyrabianie ciast drożdżowych powinno odbywać się na biegu 2. Użycie innych biegów może spowodować uszkodzenie urządzenia. Hak spiralny doskonale miesza i wyrabia ciasta drożdżowe w czasie nie dłuższym niż 4 minuty.

# MIKSER STOJĄCY – OBSŁUGA

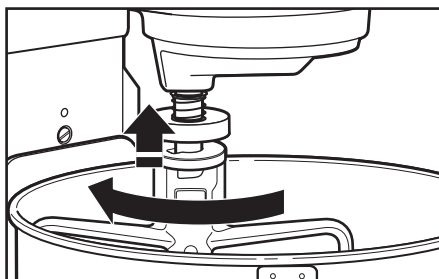
## Demontaż miski i mieszadeł



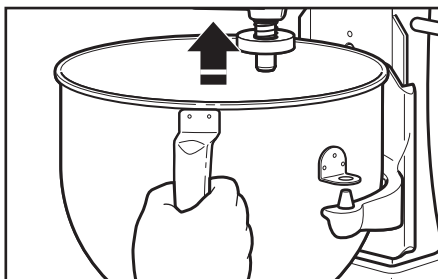
- 1** Ustawić dźwignię prędkości w pozycji „0” (OFF) i odłączyć mikser stojący od zasilania.



- 2** Opuścić misę do dolnej pozycji.



- 3** Wcisnąć mieszadło tak daleko do góry, jak to możliwe, następnie obrócić w lewo i ściągnąć z trzpienia mieszadła.



- 4** Trzymając misę za uchwyt, podnieść ją do góry z kołków mocujących.

## WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

### Używanie miksera stojącego

#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

##### **RYZIKO OBRAŹEN**

By uchronić się od ryzyka obrażeń oraz awarii urządzenia, nie należy podczas jego pracy wkładać szpatuły do dzieży miksera, z zamiarem oczyszczenia jej ścianek z przywierających produktów. Należy przedtem wyłączyć mikser. Jeśli zdarzy się, że jakiś przedmiot wpadnie do miski pracującego miksera, należy urządzenie wyłączyć przed jego usunięciem.

Misa i mieszadło są zaprojektowane z myślą o dokładnym mieszaniu niewymagającym częstego zbierania składników ze ścianek miski. Jedno- lub dwukrotne zebranie składników szpatułą w zupełności wystarczy na jeden cykl mieszania.

Podczas pracy mikser stojący może się nagrzewać. Przy dużym obciążeniu i długim cyklu mieszania górna część miksera może być gorąca. Jest to normalne zjawisko.



# WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

## Czas miksowania

Mikser stojący KitchenAid miesza szybciej i dokładniej niż większość elektrycznych mikserów. Dlatego czas mieszania podany w większości przepisów należy dostosować do urządzenia w celu uniknięcia nadmiernego zmęczenia składników.

Aby określić odpowiedni czas mieszania, należy obserwować masę i używać miksera do momentu osiągnięcia pożądanego wyglądu opisanego w przepisie np. masa gładka i bez grudek. W celu określenia odpowiedniej prędkości miksera należy zapoznać się z rozdziałem „Opis czynności na poszczególnych biegach”.

## Wskazówki dotyczące miksowania

### Technika dodawania składników

Składniki należy dodawać możliwie jak najbliżej ścianek misy, nie bezpośrednio na poruszające się mieszadło. Aby sobie to ułatwić, dobrze jest założyć na misę osłonę z podajnikiem. Mieszanie należy rozpoczynać na niskim biegu 1 i kontynuować, aż składniki będą dobrze wymieszane. Następnie stopniowo zwiększać ustawienie aż do uzyskania żądanej prędkości.

### Dodawanie orzechów, rodzynek lub kandyzowanych owoców

Składniki tego rodzaju należy dodawać zgodnie z przepisem. Co do zasady twarde składniki powinny być dodawane pod koniec mieszania ciasta na biegu 1. Konsystencja ciasta powinna być

odpowiednio gęsta, tak aby owoce lub orzechy nie opadły na dno formy podczas pieczenia. Owoce kandyzowane powinny być wcześniej oprószone mąką, co pozwoli na lepsze ich wzmieszanie w masę.

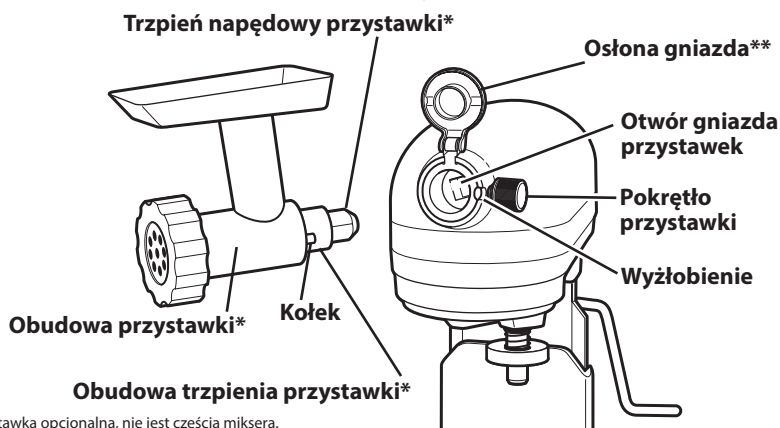
### Mieszanie płynnych składników

Mieszanina składająca się z płynnych składników powinna być początkowo mieszana na małej prędkości, aby uniknąć rozchlapywania. Po wstępnym wymieszaniu, w miarę zagęszczania się masy należy stopniowo zwiększać prędkość mieszania.

**UWAGA:** Jeśli składniki na dnie misy nie są odpowiednio wymieszane, oznacza to że mieszadło jest za bardzo oddalone od dna misy. Patrz rozdział „Mikser stojący – Przygotowanie do pracy”.

## PRZYSTAWKI

Przystawki KitchenAid zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić ich długie użytkowanie. Trzpień napędowy każdej przystawki i otwór gniazda przystawek są w przekroju kwadratowe. Eliminuje to prawdopodobieństwo ślizgania się w gnieździe podczas pracy. Gniazdo i obudowa trzpienia mają kształt zwięzający się ku końcowi, co ułatwia mocowanie nawet po długim okresie eksploatacji i zużyciu. Przystawki KitchenAid nie wymagają dodatkowego źródła zasilania, ponieważ napęd jest przenoszony bezpośrednio z silnika miksera.



\* Przystawka opcjonalna, nie jest częścią miksera.

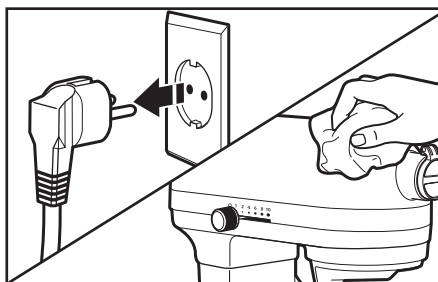
\*\* Styl może różnić się w zależności od modelu.

## NIEBEZPIECZEŃSTWO

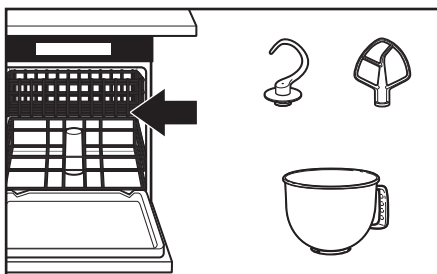
### NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM

**PRZED CZYSZCZENIEM NALEŻY ZAWSZE UPEWNIĆ SIĘ, ŻE MIKSER JEST ODŁĄCZONY OD SIECI ELEKTRYCZNEJ, BY UNIKNĄĆ EWENTUALNEGO PORAŻENIA PRĄDEM.**

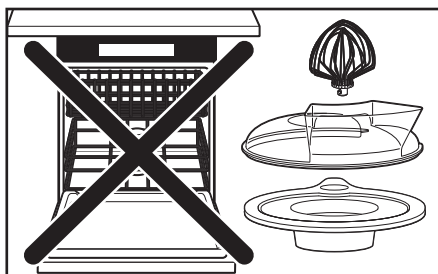
**Mikser należy czyścić miękką ściereczką. NIE WOLNO ZANURZAĆ GO W WODZIE. Trzpień montażu narzędzi należy czyścić regularnie z jakichkolwiek, mogących się akumulować, pozostałości.**



- 1** Przed przystąpieniem do mycia miksera stojącego upewnić się, że jest on odłączony od zasilania. Wycierać mikser stojący miękką, wilgotną ściereczką. Nie używać domowych/komercyjnych środków czyszczących. Należy często wycierać trzpień mieszadła, usuwając zbierające się w tym miejscu resztki produktów. Nie zanurzać miksera stojącego w wodzie.



- 2** Misa, mieszadło płaskie i hak spiralny mogą być myte w zmywarce. Można je również myć ręcznie w wodzie z mydłem, opłukując dokładnie przed wysuszeniem. Nie przechowywać mieszadeł zamontowanych na trzpieniu.



- 3 WAŻNE:** Różga, osłona z podajnikiem i pokrywa nie mogą być myte w zmywarce. Należy je myć ręcznie w wodzie z mydłem, opłukując dokładnie przed wysuszeniem. Nie przechowywać różgi zamontowanej na trzpieniu.

**\*\* Osłona z podajnikiem dołączona wyłącznie do modeli 5KPM5, 5KSM7580X i 5KSM7591X / Pokrywa dołączona wyłącznie do modeli 5KPM5 i 5KSM6521X.**

## ⚠ UWAGA



**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

**Wyłączyć z kontaktu przed naprawą.**

**Nie przestrzeganie tych zaleceń  
może skutkować porażeniem.**

**Proszę przeczytać poniższe uwagi przed  
skontaktowaniem się z serwisem.**

1. Podczas pracy mikser stojący może się nagrzewać. Przy dużym obciążeniu i długim cyklu mieszania górna część miksera może być gorąca. Jest to normalne zjawisko.
2. Nowy mikser stojący może wydawać ostry zapach. Jest to normalne zjawisko dla silników elektrycznych.
3. Jeśli mieszadło płaskie stuka o ścianki misy, należy zatrzymać mikser. Patrz rozdział „Mikser stojący – Przygotowanie do pracy”.

**Jeśli mikser stojący nie pracuje  
prawidłowo lub wcale, należy  
sprawdzić poniższe możliwości:**

- Czy mikser jest podłączony do zasilania?
- Czy bezpiecznik zabezpieczający obwód elektryczny, do którego podłączony jest mikser, funkcjonuje prawidłowo? Jeśli w Twoim domu jest tablica bezpiecznikowa, upewnij się, że obwód elektryczny jest zamknięty.
- Wyłączyć mikser na 10–15 sekund, po czym włączyć go ponownie. Jeśli mikser nadal nie będzie działał, pozwolić mu ostudzić się przez 30 minut przed ponownym włączeniem.
- Jeśli powyższe czynności nie rozwiążą problemu, patrz rozdział „Serwis”.

# GWARANCJA I SERWIS

## Gwarancja miksera stojącego KitchenAid

| Okres gwarancji:                                                                                                                                                                                         | Gwarancja KitchenAid obejmuje:                                                                                                                                                 | Gwarancja KitchenAid NIE obejmuje:                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Europa, Bliski Wschód, Afryka:<br>W przypadku modeli 5KPM5 i 5KSM7591X: Jeden rok pełnej gwarancji od daty zakupu.<br>W przypadku modeli 5KSM7580X, 5KSM6521X: Pięć lat pełnej gwarancji od daty zakupu. | Części zamienne i koszty robocizny konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych.<br>Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid. | A. Napraw wynikłych z użycia miksera innego niż do przygotowania żywności w gospodarstwie domowym.<br>B. Uszkodzeń powstałych na skutek wypadku, modyfikacji, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem albo instalacji/użytkowania niezgodnego z miejscowymi przepisami elektrycznymi. |

**KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY POŚREDNIE I WTÓRNE.**

## Serwis

### W Polsce serwis świadczy:

Autoryzowany Serwis KitchenAid

VIVAMIX

ul. Mrówcza 243

04-687 Warszawa

tel. (22) 812 56 64

fax (22) 812 90 50

serwis@vivamix.pl

**[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**

© 2014. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian bez uprzedzenia.

## OBSAH

### BEZPEČNOST KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Důležité bezpečnostní pokyny .....  | 186 |
| Elektrotechnické požadavky.....     | 187 |
| Likvidace elektrického odpadu ..... | 187 |

### SOUČÁSTI A FUNKCE .....

188

### MONTÁŽ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Upevnění nádoby a šlehačů .....            | 189 |
| Nastavování odstupu nádoby a šlehače ..... | 190 |

### PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| Průvodce nastavením rychlosti - 10 rychlostí mixování ..... | 191 |
| Demontáž nádoby a šlehačů.....                              | 192 |

### TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Použití mixéru .....    | 192 |
| Doba mixování.....      | 193 |
| Tipy pro mixování ..... | 193 |

### DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ .....

193

### ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ .....

194

### ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ.....

195

### ZÁRUKA A SERVIS

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Záruka na kuchyňský robot KitchenAid ..... | 196 |
| Zákaznické služby.....                     | 196 |

## 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:



**Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.**



**Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.**

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co by se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

## Důležité bezpečnostní pokyny

**Používáte-li elektrické zařízení, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření včetně těchto:**

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Robot nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny; vyhněte se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související nebezpečí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
4. Před každou výměnou přídatného příslušenství, před čištěním spotřebiče nebo pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte spotřebič od elektrického proudu.
5. Nedotýkejte se pohybujících se částí. Dbejte, aby se do šlehače během provozu nedostaly ruce, vlasy, části oděvu, stěrky a další náčiní. Vyhněte se tak poškození robotu a také možnému úrazu.
6. Nepoužívejte kuchyňský robot s poškozeným přívodním kabelem nebo zástrčkou, nebo pokud spotřebič nepracuje správně, upustili jste ho nebo je jakkoli poškozen. V těchto případech předejte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního centra, kde ho zkontrolují, opraví nebo provedou elektrické či mechanické úpravy.

7. Vždy používejte pouze originální příslušenství značky KitchenAid; použití jiného přídatného zařízení může způsobit požár, elektrický šok nebo úraz.
8. Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
9. Nenechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky.
10. Před umýváním vyjměte z robotu plochý šlehač, nerezovou šlehací metlu nebo spirálovitý hnětací hák.
11. Abyste zabránili poškození produktu, nepoužívejte nádoby mixéru v oblastech s vysokou teplotou, jako je trouba, mikrovlnná trouba nebo na kamnech.
12. **Tento výrobek je určen jen k domácímu použití.**

## TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

### Elektrotechnické požadavky



#### UPOZORNĚNÍ



**Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**

**Zapojte do uzemněné zásuvky.**

**Neodstraňujte uzemňovací kolík.**

**Nepoužívejte adaptér.**

**Nepoužívejte prodlužovací kabel.**

**Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí požáru, úrazu nebo úmrtí elektrickým proudem.**

Napětí: 220-240 A.C.

Frekvence: 50/60 Hz

Příkon: 315 Wattů pro model 5KPM5

500 Wattů pro model 5KSM7580X,

5SM7591X a 5KSM6521X

**Poznámka:** Výkon kuchyňského robotu je uveden na typovém štítku, který se nachází na spodní straně robotu.

Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud je přívodní kabel příliš krátký, nechejte si kvalifikovaným elektrikářem nebo servisním technikem namontovat novou zásuvku v blízkosti zařízení.

Výkon závisí na typu použitého příslušenství, které spotřebovává většinu energie. Jiná doporučená příslušenství mohou spotřebovávat výrazně méně energie.

### Likvidace elektrického odpadu

#### Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace . Různé části tohoto obalu je tedy nutno zlikvidovat odpovědně a plně v souladu s místními zákonnými předpisy o likvidaci odpadů.

#### Likvidace výrobku

- Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

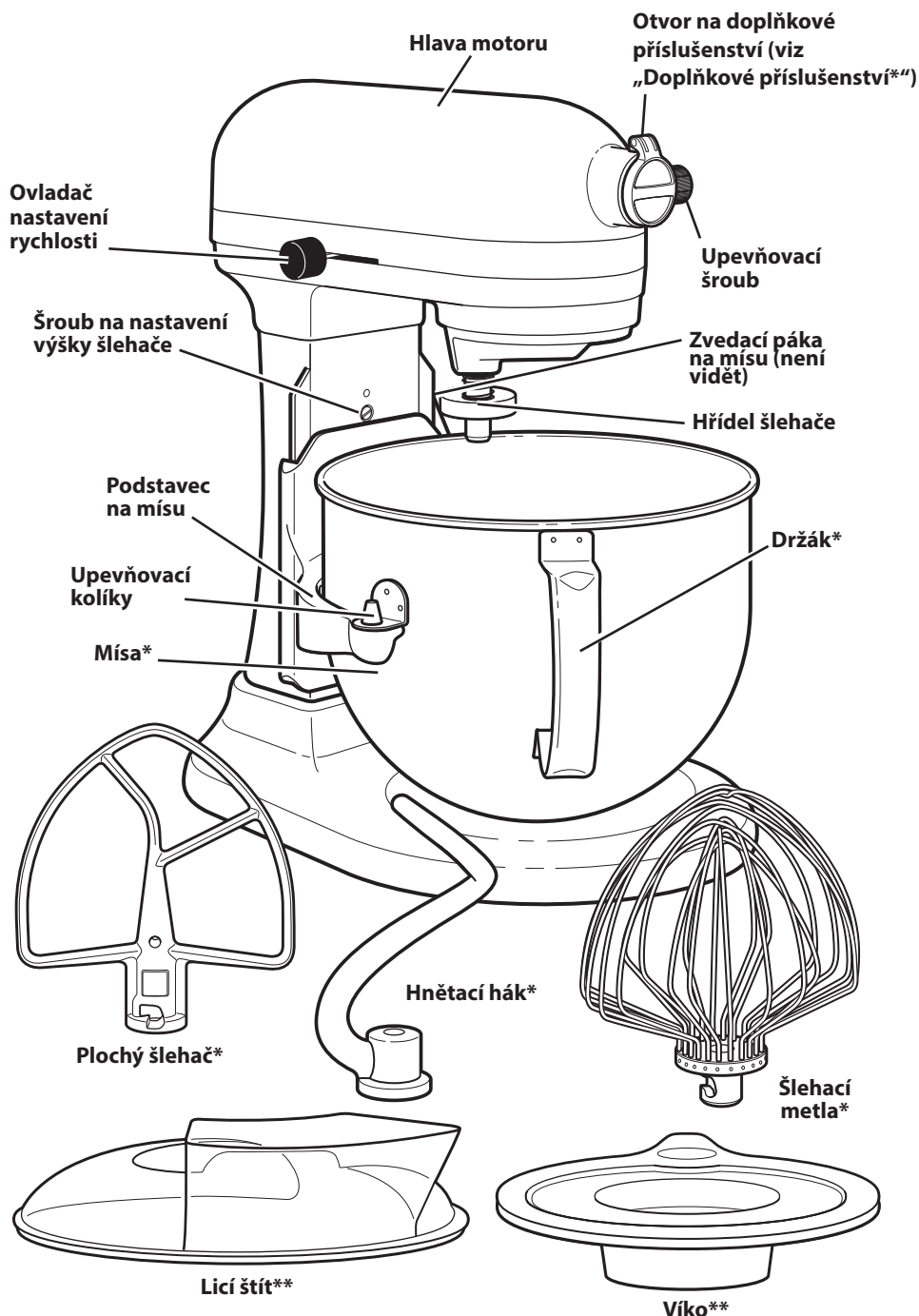
- Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí

a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.

- Symbol  na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné spotřebič předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku si vyžádejte od místních úřadů, služby likvidace domovních odpadů nebo prodejny, kde jste produkt koupili.

# SOUČÁSTI A FUNKCE



\* Materiál, styl a velikost se mohou u jednotlivých modelů lišit.

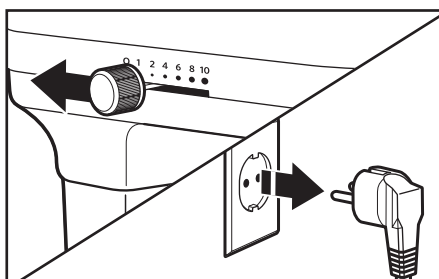
\*\* Licí štít je dostupný pouze u modelů 5KPM5, 5KSM7580X a 5KSM7591X / Víko je dostupné pouze u modelů 5KPM5 a 5KSM6521X.



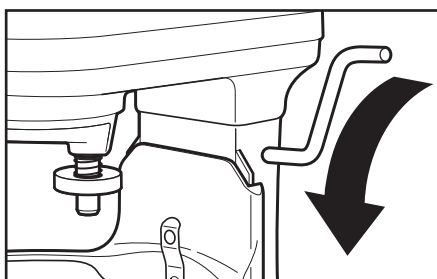
# MONTÁŽ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

## Upevňování nádoby a šlehačů

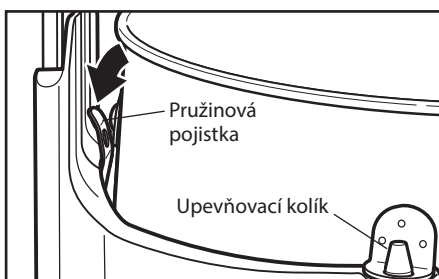
Česky



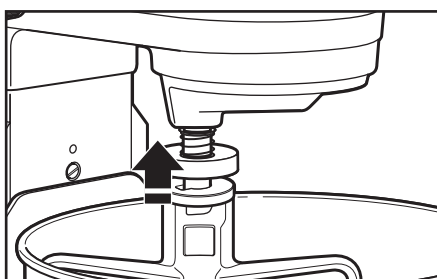
- 1** Otočte ovládání rychlosti na „0“ (VYP) a odpojte mixér od napájení.



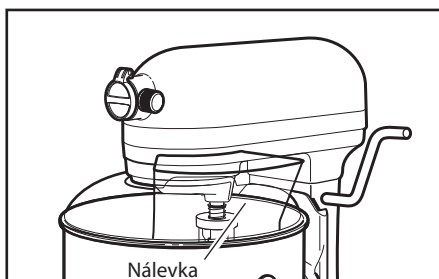
- 2** Zvedací páku na mísu dejte do dolní polohy.



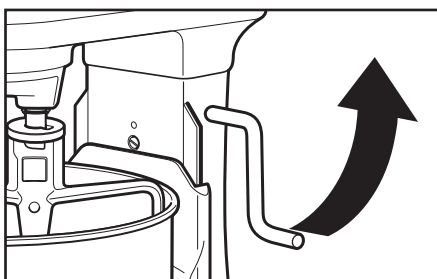
- 3** Podpěry nádoby natlačte na vodící čepy; zatlačte na zadní část nádoby, dokud čepy nezacvaknou. Pokud nádoba není zacvaknutá v místě (aretovaná), bude nestabilní a bude se při použití chvět.



- 4** Nasuňte šlehač (plochý, drátěný nebo hák na těsto) na hřídel šlehače a zatlačte nahoru až nadoraz. Otočte šlehač doprava, zahákněte ho na čep na hřídeli šlehače.



- 5** Při použití lícího štítu\* posuňte štít z přední strany mixéru přes nádobu, dokud se nevycentruje. Spodní okraj štítu by měl zapadnout do mísy.



- 6** Otočením zvedací páky proti směru hodinových ručiček do rovné polohy zvednete nádobu do mixovací polohy. Mísa musí být při provozu vždy ve zvednuté pozici.

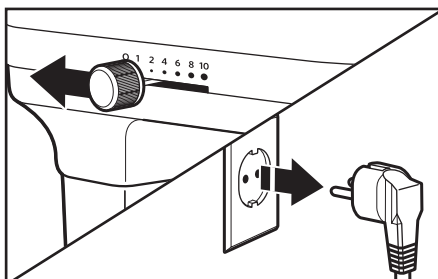
**Poznámka:** Otočte lící štít\* tak, aby hlava motoru kryla otvor tvaru U v krytu. Při čelním pohledu na robot bude nálevka hned vpravo od krytu otvoru k připojení příslušenství.

\* Lící štít je dostupný pouze u modelů 5KPM5, 5KSM7580X a 5KSM7591X

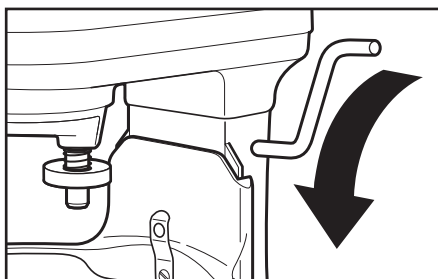
# MONTÁŽ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

## Nastavování odstupeu nádoby a šlehače

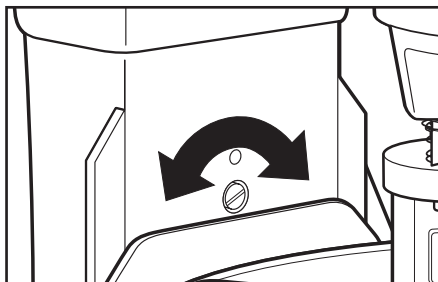
Robot je nastaven již z továrny tak, že šlehač stírá dno mísy, ale nenarazí na něj. Jestliže z jakéhokoliv důvodu šlehač narazí na dno mísy nebo je ode dna mísy příliš daleko, upravíte rozestup mezi šlehačem a mísou takto:



- 1** Ovládání rychlosti otočte na „0“ (VYP) a odpojte mixér od napájení.



- 2** Mísu spusťte do dolní polohy.



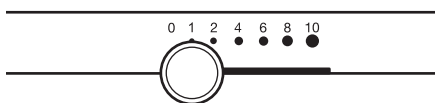
- 3** Otočte šroub nastavení výšky šlehače mírně proti směru hodinových ručiček (doleva) a zvedněte tak plochý šlehač, nebo po směru hodinových ručiček (doprava) a spusťte tak plochý šlehač. Nastavte plochý šlehač tak, aby čistil povrch nádoby. Pokud šroubem otočíte moc, může se stát, že zvedací páka mísy nezapadne na své místo.

**Poznámka:** Jestliže je robot správně nastaven, nesmí plochý šlehač narážet na dno ani do stran mísy. Pokud se plochý šlehač nebo drátěný šlehač přiblíží k nádobě tak, že se dotkne dna, povrchová vrstva nádoby může opotřebit plochý šlehač (šlehače s povrchovou úpravou) nebo dráty drátěného šlehače.

Za některých podmínek bude nutné setřít stěny mísy stěrkou bez ohledu na nastavení šlehače. Mixér je třeba zastavit, jinak by se mohla nádoba poškrábat nebo poškodit.

## Průvodce nastavením rychlosti – 10 rychlostí mixování

Všechny rychlosti jsou vybaveny funkcí Soft Start, která spouští robot při nižší rychlosti, takže při startu nedojte k rozstříkání přísad a vyfouknutí mouky. Rychlost se pak rychle zvyšuje až na rychlost zvolenou pro optimální výkon.

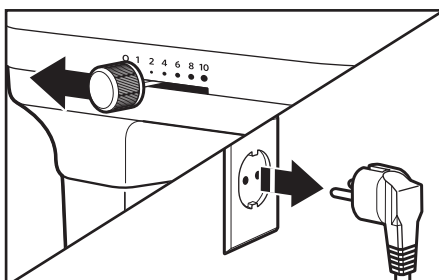


| Rychlost | Používá se na                           | Příslušenství | Popis                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------|-----------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Míchání                                 |               | Pomalé míchání, smíchávání, mačkání, začátek každého mixování. Použijte při přidávání mouky, suchých přísad do litého těsta a tekutin do suchých přísad. K míchání nebo hnětení kynutého těsta nepoužívejte rychlost 1.                                       |
| 2        | Pomalé míchání, hnětení                 |               | K pomalému mixování, mačkání, rychlejšímu míchání. Použijte při mixování a hnětení kynutého těsta, tužšího litého těsta a sladkostí, na začátku rozmačkávání brambor nebo jiné zeleniny, na zapracování tuku do pečiva do mouky, míchání řídkých litých těst. |
| 4        | Míchání, šlehání                        |               | Na mixování středně těžkého litého těsta, jako např. těsta na sušenky. Použijte při tření cukru s tukem a při přidávání cukru do bílků na sníh. Střední rychlost k mixování palačinek.                                                                        |
| 6        | Míchání, šlehání                        |               | Na středně rychlé šlehání krémů nebo šlehačky. Použijte, když dokončujete mixování těsta na palačinky, koblihy nebo jiná litá těsta. Vysoká rychlost k mixování palačinek.                                                                                    |
| 8-10     | Rychlé klepání, šlehání, rychlé šlehání |               | Na šlehání krémů, bílků a vařených polev. Na šlehání malého množství krémů a bílků nebo na závěrečné vyšlehání bramborové kaše.                                                                                                                               |

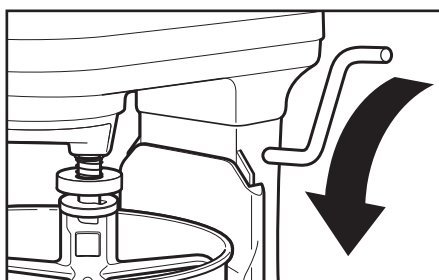
**Poznámka:** Na míchání nebo hnětení kynutého těsta používejte rychlost 2. Při použití vyšších rychlostí je vysoká pravděpodobnost poškození kuchařského robotu. Hák na těsto úspěšně zadělá většinu druhů kvasnicového těsta během 4 minut.

# PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM

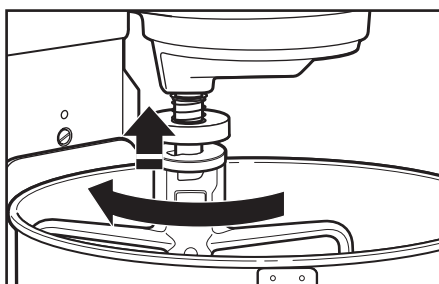
## Demontáž nádoby a šlehačů



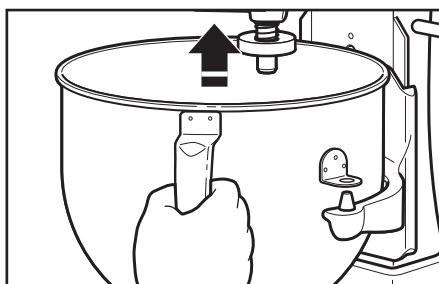
- 1** Ovládání rychlosti otočte na „0“ (VYP) a odpojte mixér od napájení.



- 2** Mísu spusťte do dolní polohy.



- 3** Zatlačte šlehač maximálně nahoru a otočte ho doleva, poté stáhněte šlehač z hřídele.



- 4** Uchopte rukojeť nádoby a zvedněte ji přímo nahoru a z úchytných čepů.

## TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY

### Použití mixéru

#### **VAROVÁNÍ**

##### **RIZIKO ZRANĚNÍ OSOB**

**Aby jste zabránili vašemu zranění a poškození robotu, nepokoušejte se stírat mísu během provozu. Před stíráním přístroj vždy vypněte. Pokud by do mísy spadla stěrka nebo jiný předmět, přístroj nejprve VYPNĚTE a pak teprve předmět vyjměte.**

Mísa a šlehač jsou navrženy tak, aby zajistily mixování bez nutnosti častého stírání stěn mísy. Obvykle stačí stěny mísy setřít 1-2x v průběhu mixování.

Robot se může během provozu zahřát. Při velkém zatížení a dlouhodobém mixování může být nepříjemné dotknout se horní části mixéru. To je běžný jev.

# TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY

## Doba mixování

Kuchyňský robot KitchenAid mixuje rychleji a důkladněji než většina jiných elektrických mixérů. Proto je nutné upravit dobu mixování ve většině receptů, abyste zamezili přešlehání.

Abyste mohli stanovit ideální dobu mixování, sledujte těsto a mixujte, jen dokud nebude dosaženo vzhledu a konzistence dle vašeho receptu, třeba dokud nebude konzistence „hladká a krémová.“ Pokyny, jak stanovit nejlepší rychlost mixování, najdete v části „Průvodce nastavením rychlosti.“

## Tipy pro mixování

### Přidávání přísad

Přísady vždy přidávejte co nejbližší ke stěně mísy, ne přímo do pohybujícího se šlehače. Přidávání přísad si usnadníte použitím lícího štítu. Nejprve použijte rychlost 1 na spojení přísad. Pak postupně zvyšujte na požadovanou rychlost.

### Přidávání ořechů, rozinek nebo kandovaného ovoce

Při přidávání těchto přísad postupujte podle jednotlivých receptů. Obecně je třeba pevné materiály přidávat v posledních několika sekundách mixování na rychlost 1. Těsto musí být dostatečně hutné, aby ovoce ani oříšky nepropadly při pečení ke dnu pekáče. Lepké kousky ovoce by měly být obaleny v mouce, aby se v těstě lépe rozmístily.

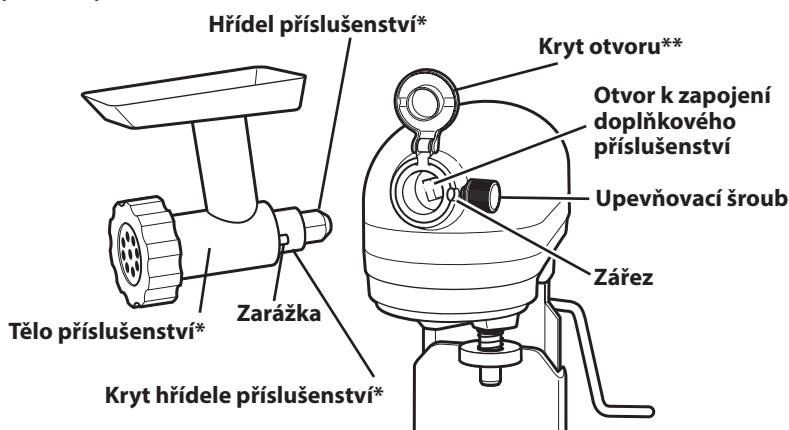
### Mixování tekutých přísad

K mixování těsta, které obsahuje velké množství tekutých přísad, by mělo být použito nižších rychlostních stupňů, aby těsto nestříkalo ven z mísy. Rychlost zvýšte, až těsto zhoustne.

**Poznámka:** Pokud nebudou přísady na samém dnu mísy dobře promíchány, šlehač není dost hluboko v míse. Viz část „Montáž kuchyňského robotu“.

## DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Volitelná příslušenství KitchenAid jsou navržena tak, aby zajišťovala dlouhou životnost. Koncovka hřídele doplňkového příslušenství a otvor na příslušenství mají čtvercový průřez, aby byla eliminována možnost prokluzování během přenosu energie na zařízení. Koncovka i otvor se zužují, což zajišťuje přesné dosednutí, dokonce i po delší době používání a opotřebování. Příslušenství KitchenAid nepotřebuje k provozu žádnou napájecí jednotku; napájecí jednotka je zabudovaná uvnitř.



\* Volitelné příslušenství, není součástí kuchyňského robotu.

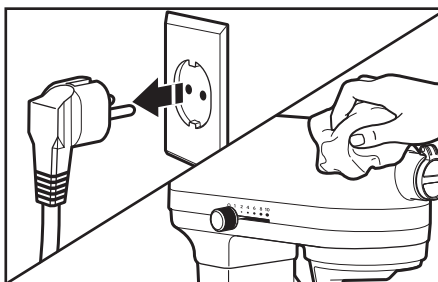
\*\* Styl se může lišit podle modelu.

## ⚠ VAROVÁNÍ

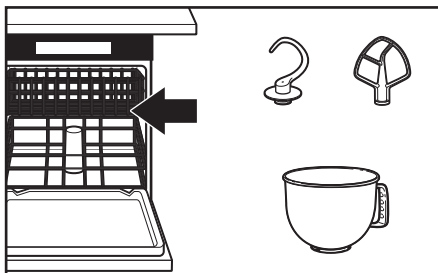
### RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

**PŘED ČIŠTĚNÍM VŽDY ODPOJTE PŘÍSTROJ ZE ZÁSUVKY, ABY JSTE ZABRÁNILI ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM.**

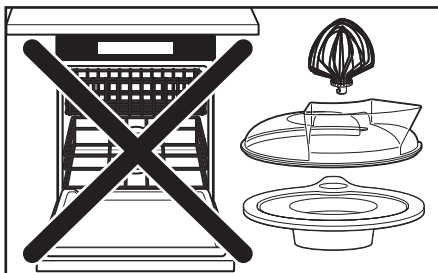
Přístroj otřete navlhčeným hadříkem. **NIKDY NEPONOŘUJTE DO VODY. Topůvko šlehače často otírejte, aby jste odstranili veškeré zbytky, které se na něm mohou zachytit.**



- 1** Před čištěním se vždy ujistěte, že jste kuchyňský robot odpojili ze zásuvky. Kuchyňský robot otřete navlhčenou, měkkou utěrkou. Nepoužívejte komerční čisticí prostředky. Hřídel šlehače čistěte častěji a odstraňte vždy všechny nashromážděné nečistoty. Robot neponořujte do vody.



- 2** Nádobu, plochý šlehač a hák na těsto lze mýt v myčce nádobí. Nebo je pečlivě umyjte v teplé vodě se saponátem a před vysušením důkladně opláchněte. Šlehače nenechávejte na hřídeli.



- 3 DŮLEŽITÉ: Drátěný šlehač, licí štít a víko nejsou vhodné k mytí v myčce nádobí.** Důkladně je umyjte v horké mýdlové vodě a před sušením důkladně opláchněte. Šlehačí metlu nenechávejte na hřídeli.

\*\* Licí štít je dostupný pouze u modelů 5KPM5, 5KSM7580X a 5KSM7591X / Víko je dostupné pouze u modelů 5KPM5 a 5KSM6521X.

## ⚠ VAROVÁNÍ



**Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.**

**Před opravou vypojte ze zásuvky.**

**Při nedodržení těchto pokynů  
hrozí nebezpečí úmrtí nebo  
úrazu elektrickým proudem.**

**Než zavoláte servisní středisko, přečtěte  
si následující informace:**

1. Robot se může během práce zahřívat.  
V případě velké zátěže s dlouhou dobou  
mixování může být horní strana na dotek  
horká a dotek může být nepříjemný.  
To je běžný jev.
2. Robot může vydávat ostrý pach, zvláště  
když je nový. To je u elektrických motorů  
naprosto běžné.
3. Jestliže plochý šlehač naráží na stěny  
nebo dno mísy, robot okamžitě vypněte.  
Viz část „Montáž kuchyňského robota“.

**Jestliže spotřebič nepracuje tak, jak by měl,  
zkontrolujte následující:**

- Je kuchyňský robot připojen k elektrické síti?
- Je v pořádku pojistka obvodu, ke kterému  
je robot připojen? Pokud máte skříňku  
s jističi, přesvědčete se, že je obvod  
uzavřený.
- Robot vypněte na 10-15 sekund a poté  
ho zase zapněte. Pokud robot opět  
nefunguje, nechte ho před dalším  
zapnutím 30 minut vychladnout.
- Jestliže není problém způsoben ani jednou  
z výše uvedených možností a závada  
není odstraněna, nahlédněte do části  
„Zákaznické služby“.

## Záruka na kuchyňský robot KitchenAid

| Délka záruky:                                                                                                                                                                                   | KitchenAid uhradí:                                                                                                                                                         | KitchenAid neuhradí:                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Evropa, Střední východ<br>a Afrika:<br>Na modely 5KPM5<br>a 5KSM7591X: Plná záruka<br>jeden rok od data prodeje.<br>Na modely 5KSM7580X<br>a 5KSM6521X: Plná záruka<br>pět let od data prodeje. | Náhradní díly<br>a náklady na práci při<br>opravě vad materiálu<br>nebo dílenského<br>zpracování. Servis<br>musí provést<br>autorizované servisní<br>středisko KitchenAid. | A. Opravy, pokud byl spotřebič<br>používán k jinému provozu,<br>než je běžná domácí<br>příprava jídla.<br><br>B. Poškození vzniklé v důsledku<br>nehody, úprav, nevhodného<br>použití, zneužití nebo instalace<br>či provozu, který je v rozporu<br>s místními elektrotechnickými<br>normami. |

**KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.**

## Zákaznické služby

Pokud máte nějaké otázky anebo potřebujete najít nejbližší autorizované servisní středisko KitchenAid, níže najdete kontaktní údaje.

Veškerý servis by mělo vždy provádět místní autorizované servisní středisko KitchenAid.

### LUBOŠ VYMAZAL – MAGNUM

Brněnská 444/37

682 01 Vyškov

tel.: +420 517 346 256

mob.: +420 724 767 114

[www.kitchenaid.cz](http://www.kitchenaid.cz)

### POTTEN & PANNEN - STANĚK group

Obchodní 110

251 01 Čestlice

tel: +420 261 227 373

fax: +420 261 227 372

[www.pottenpannen.cz](http://www.pottenpannen.cz)

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)



## جدول المحتويات

## سلامة الخلط الثابت

|     |   |                                     |
|-----|---|-------------------------------------|
| 199 | ٦ | إجراءات وقائية هامة                 |
| 198 | ٧ | المتطلبات الكهربائية                |
| 198 | ٧ | التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية |
| 201 | ٨ | الأجزاء والميزات                    |

## تجميع الخلط الثابت

|     |    |                             |
|-----|----|-----------------------------|
| 200 | ٩  | تركيب الوعاء والمضربين      |
| 203 | ١٠ | ضبط ارتفاع المضرب عن الوعاء |

## تشغيل الخلط الثابت

|     |    |                                                                |
|-----|----|----------------------------------------------------------------|
| 202 | ١١ | دليل التحكم في السرعة — 10 مستويات للتحكم في سرعة الخلط الثابت |
| 205 | ١٢ | إزالة الوعاء والمضربين                                         |

## نصائح للحصول على نتائج رائعة

|     |    |                      |
|-----|----|----------------------|
| 205 | ١٢ | استخدام الخلط الثابت |
| 204 | ١٣ | وقت الخلط            |
| 204 | ١٣ | نصائح الخلط          |

## الملحقات

|     |    |  |
|-----|----|--|
| 204 | ١٣ |  |
|-----|----|--|

## العناية والتنظيف

|     |    |  |
|-----|----|--|
| 207 | ١٤ |  |
|-----|----|--|

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

|     |    |  |
|-----|----|--|
| 206 | ١٥ |  |
|-----|----|--|

## الضمان والخدمة

|     |    |                                 |
|-----|----|---------------------------------|
| 208 | ١٦ | ضمان الخلط الثابت من KitchenAid |
| 208 | ١٦ | خدمة العملاء                    |

١٠. قومي بإزالة المضرب المسطح أو المخففة المصنوعة من الاستانلس أو مضرب العجين الحلزوني من الخلاط الثابت قبل غسله.
١١. لا تستخدم وعاء الخلاط في أماكن ذات درجة حرارة عالية، مثل الفرن أو المايكرويف أو سطح الموقد، وذلك لتجنب إتلاف المنتج.
١٢. هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط.

## احتفظي بهذه الإرشادات

### المتطلبات الكهربائية

الجهد الكهربائي بالفولت: من 220 إلى 240 تيار متردد  
التردد: 60/50 هرتز القدرة  
الكهربائية بالواط: 315 واط للطرز 5KPM5  
500 واط للطرز 5KSM7580X  
و 5KSM6521X و 5SM7591X

**ملاحظة:** تتم طباعة معدل قوة الخلاط الثابت على ملصق الرقم التسلسلي الموجود أسفل الخلاط الثابت.

لا تستخدم سلك الامتداد. إذا كان سلك مزود الطاقة قصير جداً، فاستدعي فني كهرباء أو عامل خدمة مؤهل ليقوم بتركيب مأخذ الكهرباء بالقرب من الجهاز.

يتم تقدير معدل القوة الكهربائية من خلال استخدام الملحق الذي يستهلك الحمل الأكبر (الطاقة). بينما تعمل الملحقات الأخرى الموصى بها على استهلاك طاقة أقل بشكل ملحوظ.

**تحذير**



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

قومي بتوصيل الجهاز بمأخذ كهرباء موزع.

لا تقومي بإزالة دبوس التأريض.

ولا تستخدم أحد المهابات.

لا تستخدم سلك الامتداد.

قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.

### التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية

#### التخلص من مواد التغليف

إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% ومميزة برمز إعادة التدوير وبالتالي يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسؤولة مع الامتثال التام لقواعد التخلص من النفايات الخاصة بالهيئة المحلية.

#### التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مؤشّر عليه بأنه يمثل لتوجيهات المجلس الأوروبي 2002/96/EC بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

- وبالتأكد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، ستساعد في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنتج بشكل آخر من خلال التعامل غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج.

- يشير الرمز الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يمكن التعامل معه على أنه نفايات منزلية ولكن يجب تسليمه إلى مركز التجميع المناسب الخاص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واستعادته وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه المنتج.

## 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.

بنيبك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.

ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضاً كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:



إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



ستخبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة، وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

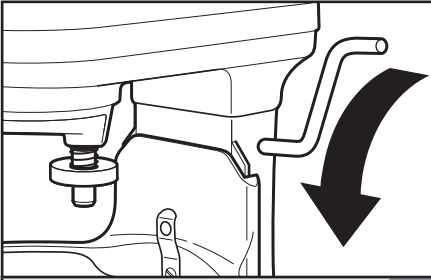
## إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع إجراءات السلامة الأساسية دائماً، والتي تتضمن ما يلي:

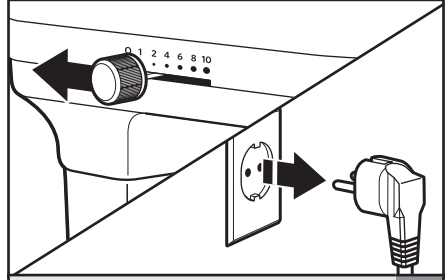
1. اقرئي جميع الإرشادات.
2. لتجنب خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضعي الخلط الثابت في الماء أو السوائل الأخرى.
3. يمكن أن يتم استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما يزيد عن ذلك والأشخاص الذين لديهم عجز في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص في الخبرة والمعرفة إذا كانوا تحت الإشراف أو الإرشاد فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا كانوا على وعي بالمخاطر المتعلقة بالاستخدام. احتفظي بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال. ويجب أن لا يتم إجراء عملية التنظيف والصيانة من قبل الأطفال دون إشراف.
4. افصلي الخلط الثابت عن مأخذ الكهرباء عند عدم الاستخدام، وقبل تركيب الأجزاء أو إزالتها، وقبل التنظيف.
5. تجنبي ملامسة الأجزاء المتحركة. وتجنبي وضع اليدين والشعر والملابس والملاعق والأواني الأخرى بالقرب من المضرب أثناء تشغيل الخلط الثابت لتقليل مخاطر الإصابة الشخصية و/أو إتلاف الخلط الثابت.
6. لا تقومي بتشغيل الخلط الثابت إذا كان يحتوي على سلك أو قابس تالف، أو بعد تعطل الخلط الثابت، أو بعد سقوطه أو إتلافه بأي شكل من الأشكال. أعيدي الجهاز لأقرب مركز خدمة معتمد للفحص أو التصليح أو للتعديل الكهربائي أو الميكانيكي.
7. قد يتسبب استخدام الملحقات التي لا توصي بها KitchenAid أو التي لا تباعها في حدوث حريق، أو صدمة كهربائية، أو إصابة.
8. لا تستخدم الخلط الثابت في الهواء الطلق.
9. لا تدعي السلك يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة.

# تجميع الخلاط الثابت

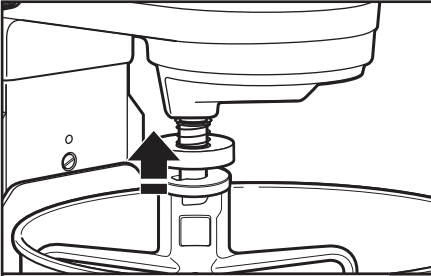
## تركيب الوعاء والمضربين



2 قومي بتغيير وضع ذراع رفع الوعاء إلى أسفل.



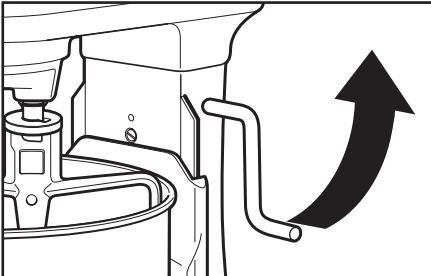
1 قومي بتغيير وضع مفتاح تحكم السرعة إلى الوضع "0" (إيقاف)، ثم قومي بفصل الخلاط الثابت.



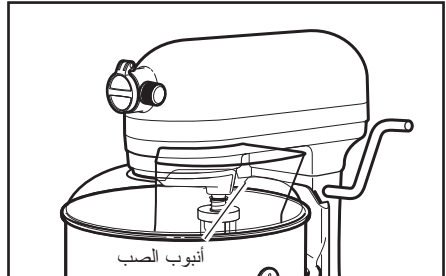
4 قومي بإدخال المضرب (المسطح أو المخفقة ذات الأسلاك أو مضرب العجين) داخل عمود المضرب، ثم قومي بالضغط لأعلى بقدر الإمكان. ثم قومي بتدوير المضرب إلى اليمين، بحيث يتم تثبيته فوق المسمار الموجود بعمود المضرب.



3 قومي بمحاذاة حامي الوعاء مع مسماري التثبيت، ثم قومي بالضغط لأسفل على الجزء الخلفي من الوعاء حتى يستقر مسمار الوعاء في اللسان الزنبركي. في حالة عدم التثبيت بإحكام، تصبح الكبة سيكون الوعاء غير مستقر ويقوم بالاهتزاز أثناء الاستخدام.



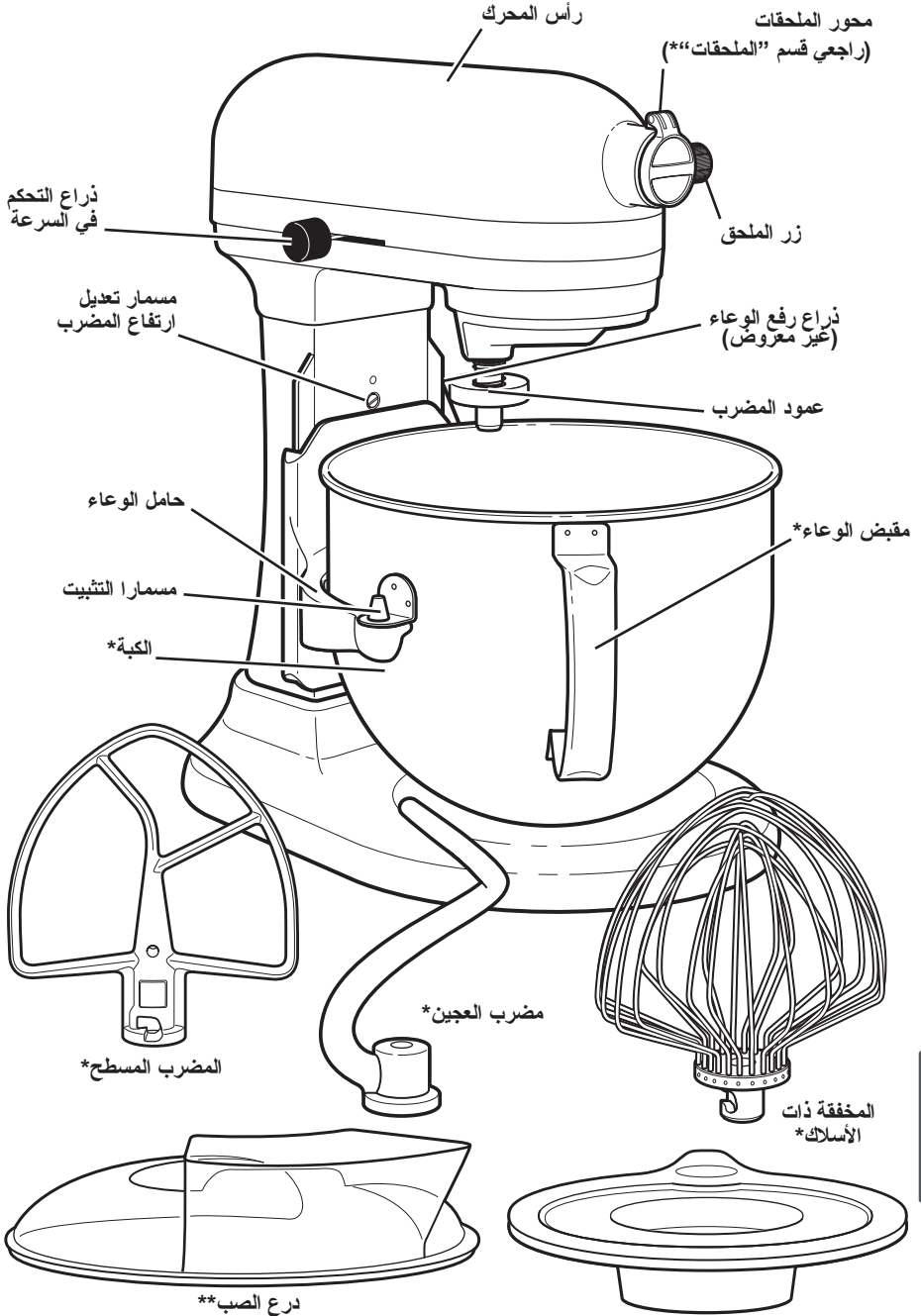
6 قومي برفع الوعاء بحيث يكون في وضع الخلط من خلال تدوير ذراع رفع الوعاء إلى أعلى بشكل مستقيم في عكس اتجاه عقارب الساعة. ويجب أن يكون الوعاء في الوضع المرتفع دائماً عند الخلط.



5 في حالة استخدام درع الصب\* من الجزء الأمامي من الخلاط الثابت، قومي بتركيب درع الصب على الوعاء حتى يصبح في المنتصف. ويجب أن تتم محاذاة الحافة السفلية لدرع الصب مع الوعاء.

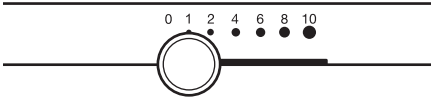
**ملاحظة:** قومي بتدوير درع الصب\* بحيث تغطي رأس الموتور الفتحة التي على شكل حرف U في الدرع. سيكون أنبوب الصب على يمين المحور الملحق تماماً عندما يكون الخلاط الثابت في مواجهتك.

\* يتم إرفاق درع الصب مع الطراز 5KPM5 و5KSM7580X و5KSM7591X فقط.



\* قد تختلف المادة والشكل والحجم وفقاً للطراز .  
 \*\* يتم إرفاق درع الصب مع الطراز 5KPM5 و 5KSM7580X و 5KSM7591X فقط / ويتم إرفاق الغطاء مع الطراز 5KPM5 و 5KSM6521X فقط.

## دليل التحكم في السرعة - 10 مستويات للتحكم في سرعة الخلاط الثابت



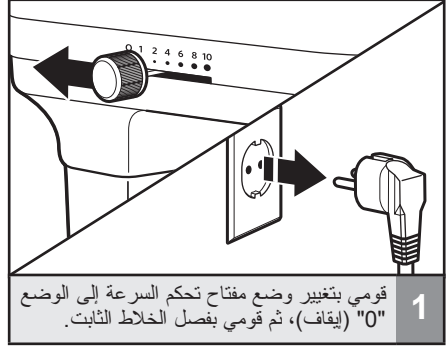
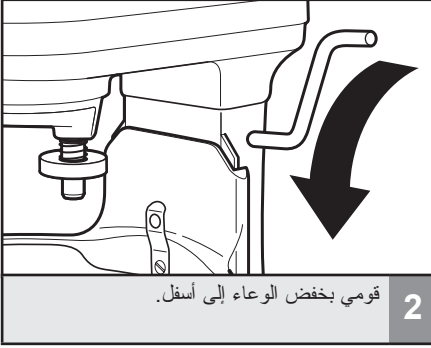
تتميز جميع السرعات بميزة البدء الهادئ حيث يبدأ الخلاط الثابت تلقائيًا على سرعة أقل للمساعدة في تجنب تآثر المكونات و"تطابر الدقيق" عند بدء التشغيل، ثم تترابد السرعة بشكل سريع حتى تصل إلى مستوى السرعة المطلوب للحصول على أداء مثالي.

| السرعة | الاستخدام                         | الملحقات | الوصف                                                                                                                                                                                                                |
|--------|-----------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | التقليب                           |          | للقيام بعمليات التقليب والمزج والهرس وبدء جميع إجراءات الخلط ببطء. تستخدم لإضافة الدقيق والمكونات الجافة إلى المخيض، وإضافة السوائل إلى المكونات الجافة. لا تستخدم السرعة 1 لخلط عجائن الخميرة أو عجنها.             |
| 2      | الخلط البطيء والعجن               |          | للقيام بعمليات الخلط والهرس ببطء وللتقليب السريع. يستخدم لخلط أنواع المخيض الكثيفة والحلوى وخلط عجائن الخميرة وعجنها، لبدء هرس البطاطس أو الخضروات الأخرى، وخلط الزبد مع الدقيق، وخلط أنواع المخيض الرقيق أو الكثيف. |
| 4      | الخلط والضرب                      |          | لخلط أنواع المخيض متوسطة الكثافة مثل الكعك. تستخدم لخلط السكر والزبد وإضافة السكر إلى بياض البيض لعمل المرنغ. سرعة متوسطة لخلطات الكيك.                                                                              |
| 6      | الضرب وتكون رغوة                  |          | للضرب بسعة متوسطة (تكوين رغوة) أو للخلق. تستخدم لإنهاء خلط الكيك والكعك وأنواع المخيض الأخرى. سرعة عالية لخلطات الكيك.                                                                                               |
| 10-8   | الضرب السريع والخلق والخلق السريع |          | لخلق الكريمة وبياض البيض والمنتجات الصلبة. لخلق كميات صغيرة من الكريمة وبياض البيض أو للخلق النهائي للبطاطس المهروسة.                                                                                                |

**ملاحظة:** واستخدم السرعة 2 لخلط عجينة الخميرة أو عجنها. قد يؤدي استخدام أي مستوى آخر من السرعة إلى زيادة احتمال حدوث عطل بالخلط الثابت. يقوم مضرب العجين بتحضير عجينة الخميرة خلال 4 دقائق بشكل فعال.

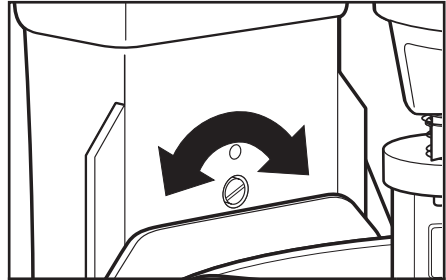
## ضبط ارتفاع المضرب عن الوعاء

تم ضبط الخلاط الثابت في المصنع بحيث يمر المضرب المسطح فوق قاع الكبة تمامًا. إذا كان المضرب، لأي سبب، يصطدم بقاع الكبة أو إذا كان بعيداً للغاية عن الكبة، يمكنك ضبط المسافة الصحيحة بينهما بسهولة.



**ملاحظة:** عندما يتم ضبط المضرب المسطح بشكل صحيح، لن يصطدم المضرب بقاع الكبة أو جوانبها. إذا كان المضرب المسطح أو المخفقة ذات الأسلاك بالقرب من الوعاء بحيث ينتج عن ذلك احتكاك بالجزء السفلي من الوعاء، فقد يؤدي ذلك إلى إزالة طبقة الطلاء من المضرب المسطح (بالنسبة للمضرب المزود بطبقة طلاء) أو إتلاف الأسلاك في المخفقة ذات الأسلاك.

ويعتبر كشط جوانب الوعاء أمراً ضرورياً في بعض الحالات بغض النظر عن ضبط المضرب. كما يجب إيقاف تشغيل الخلاط الثابت لتنظيف الوعاء، وإلا فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف الخلاط الثابت.



أديري مسمار ضبط ارتفاع المضرب قليلاً في عكس اتجاه عقارب الساعة (إلى اليسار) لرفع المضرب المسطح، أو أديري المسمار في اتجاه عقارب الساعة (إلى اليمين) لخفض المضرب المسطح. ثم قومي بالضبط بحيث يكون المضرب المسطح ملاصقاً بالكاد لسطح الوعاء. وفي حالة ربط المسمار بشكل زائد، قد لا يستقر ذراع رفع الكبة في مكانه.

## وقت الخلط

ولمساعدتك في تحديد الوقت المثالي لعملية الخلط، لاحظي المخيض أو العجين ثم قومي بعملية الخلط حتى تحصلي فقط على الشكل المطلوب والموضح في الوصفة، مثل "ناعم وكريمي". ولتحديد أفضل مستويات السرعة لعملية الخلط، راجعي قسم "دليل التحكم في السرعة".

سوف يقوم هذا الخلط الثابت من KitchenAid بعملية الخلط بشكل أسرع وأكثر جودة من أغلب الخلاطات الكهربائية الأخرى. وبالتالي، يجب عليك ضبط الوقت المستغرق في عملية الخلط في معظم الوصفات لتجنب الخفق الزائد.

## نصائح الخلط

## أنواع الخليط السائل

يجب أن يتم خلط أنواع الخليط التي تحتوي على كميات كبيرة من السوائل على سرعات منخفضة لتجنب نثر الخليط. يمكنك زيادة السرعة فقط عندما يصبح الخليط سميكاً.

**ملاحظة:** إذا لم يتم خلط المكونات الموجودة في أدنى قاع الوعاء بشكل تام، فهذا يعني أنه لم يتم إدخال المضرب بشكل كافٍ داخل الوعاء. راجعي قسم "تجميع الخلاط الثابت".

## إضافة المكونات

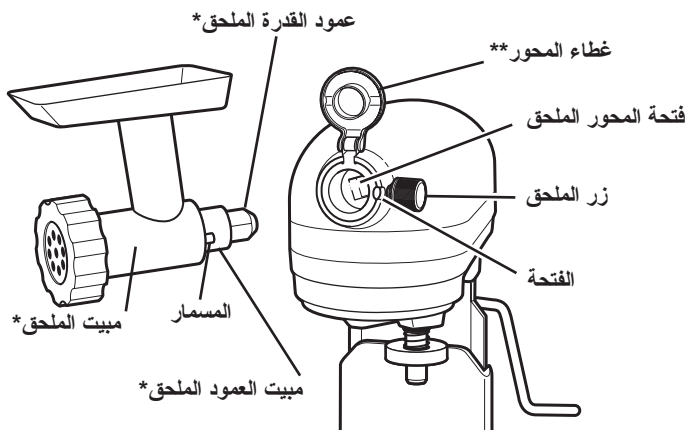
عليك دائماً بإضافة المكونات بالقرب من جانب الكبة بقدر الإمكان، وليس في المضرب المتحرك مباشرة. يمكن استخدام درع الصب لتسهيل عملية إضافة المكونات. استخدم السرعة 1 حتى يتم خلط المكونات. ثم قومي بزيادة السرعة تدريجياً حتى تحصل على السرعة المطلوبة.

إضافة المكسرات أو الزبيب أو الفاكهة المحلاة

اتبعي الوصفات المنفصلة للحصول على الإرشادات الخاصة بإضافة هذه المكونات. بشكل عام، يجب إضافة المكونات الصلبة في اللحظات الأخيرة من عملية الخلط على السرعة 1. كما يجب أن يكون المخيض سميكاً بشكل كافٍ لمنع وصول الفاكهة والمكسرات إلى قاع الوعاء أثناء عملية الخبز. والفاكهة اللاذجة يجب أن يتم نثر الدقيق عليها لضمان توزيعها بشكل جيد في المخيض.

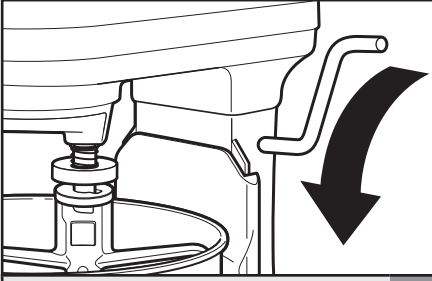
## الملحقات

تم تصميم الملحقات الاختيارية من KitchenAid لضمان فترة خدمة طويلة. حيث تم تصميم عمود القدرة الملحق وفتحة محور الملحق بشكل مربع لتجنب حدوث أي انزلاق أثناء تحويل الطاقة إلى الملحق، كما تم تصميم المحور ومثبت العمود بتصميم متدرج لضمان تثبيتهما بإحكام، حتى بعد الاستخدام لفترة أطول وبعرضهما للتآكل. لا تتطلب ملحقات KitchenAid وجود وحدة طاقة إضافية لتشغيلها، حيث تحتوي على وحدة طاقة مدمجة.

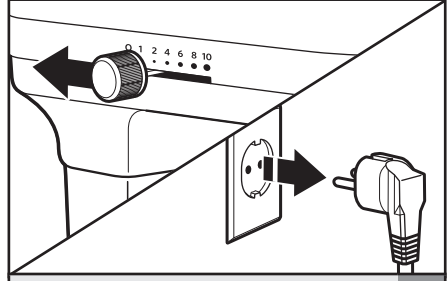


\* الملحق الاختياري، لا يعتبر جزءاً من الخلاط.  
\*\* قد يختلف الشكل وفقاً للطراز.

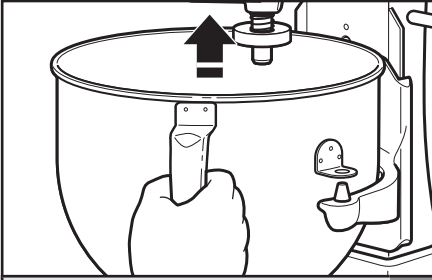




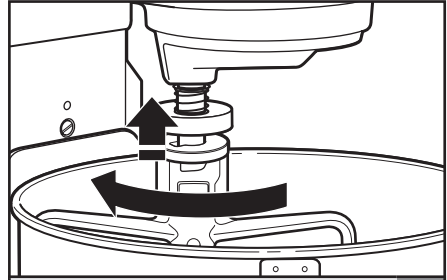
2 قومي بخفض الوعاء إلى أسفل.



1 قومي بتغيير وضع مفتاح تحكم السرعة إلى الوضع "0" (إيقاف)، ثم قومي بفصل الخلاط الثابت.



4 أمسكي مقبض الكبة وقومي برفعها لأعلى بشكل مستقيم وإزالتها من مسماري التثبيت.



3 قومي بالضغط على المضرب لأعلى بقدر الإمكان، وقومي بتدويره إلى اليسار، ثم قومي بسحب المضرب من عمود المضرب.

## نصائح للحصول على نتائج رائعة

### استخدام الخلاط الثابت

فقد تم تصميم الكبة والمضرب لتوفير خلطاً شاملاً بدون الكشط المتكرر. ويعد كشط الكبة مرة أو مرتين أثناء الخلط عادةً أمرًا كافيًا.

قد ترتفع درجة حرارة الخلاط الثابت أثناء الاستخدام. كنتيجة للأعمال الشاقة وفترات الخلط الطويلة، قد لا تستطيع لمس الجزء العلوي من الخلاط الثابت بسهولة. وبعد ذلك أمرًا عاديًا.

## تحذير



### خطر التعرض للإصابة الشخصية

لتجنب التعرض للإصابة الشخصية وتجنب إتلاف المضرب، لا تحاولي كشط الوعاء أثناء تشغيل الخلاط؛ بل قومي بإيقاف تشغيله أولاً. وفي حالة سقوط مكشط أو أي جسم آخر في الوعاء، قومي بإيقاف تشغيل الموتور قبل إزالته.

2. قد ينبعث من الخلاط الثابت رائحة نفاذة، خاصة عندما يكون جديدًا. ويُعد ذلك أمرًا شائعًا مع الأجهزة التي تعمل بمحرك كهربائي.

3. إذا ارتطم المضرب المسطح بالكبة، فقمي بإيقاف الخلاط الثابت. راجعي قسم "تجميع الخلاط الثابت".

إذا تعطل الخلاط الثابت أو توقف عن العمل، فتتحقي مما يلي:

- هل الخلاط الثابت متصل بالكهرباء؟

- هل الصمام الكهربائي (الفيز) الموجود في الدائرة الكهربائية الموصلة للخلاط الثابت صالح للاستخدام؟ إذا كان هناك صندوق قاطع للدائرة الكهربائية، فتأكدي من أن الدائرة مغلقة.

- قومي بإيقاف تشغيل الخلاط الثابت لمدة تتراوح من 10 إلى 15 ثانية، ثم أعيدي تشغيله مرة أخرى. إذا لم يعمل الخلاط، فدعيه لمدة 30 دقيقة حتى يبرد قبل إعادة تشغيله.

- إذا لم تكن المشكلة بسبب أيًا من العناصر الواردة أعلاه، فراجع قسم "خدمة العملاء".

تحذير !



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

قومي بفصل الخلاط عن الكهرباء قبل إجراء عملية الصيانة.

قد يؤدي الفشل في القيام بذلك إلى الوفاة أو حدوث صدمة كهربائية.

الرجاء قراءة ما يلي قبل الاتصال بمركز الخدمة.

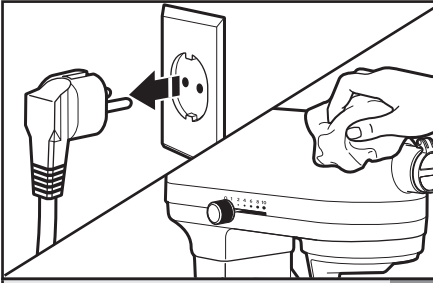
1. قد ترتفع درجة حرارة الخلاط الثابت أثناء الاستخدام. فنتيجة للمهام الصعبة والفترات الزمنية الطويلة المستغرقة في عملية الخلط، قد لا تستطيعين ملامسة الجزء العلوي من الوحدة بسهولة. ويعد ذلك أمرًا عاديًا.

## ⚠ تحذير

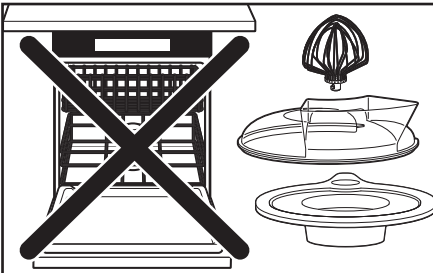
خطر الإصابة بصدمة كهربائية

احرصي دائماً على فصل الخلاط قبل التنظيف لتجنب الإصابة بصدمة كهربائية.

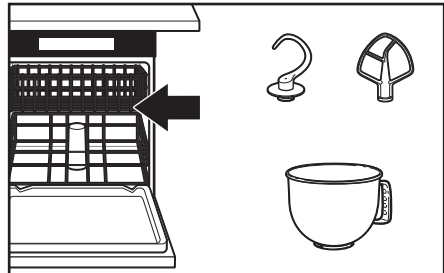
امسحي الخلاط باستخدام قطعة قماش رطبة. ولا تغمره في الماء. وامسحي عمود المضرب بشكل متكرر لإزالة أية بقايا يمكن أن تتراكم.



1 تأكد دائماً من فصل قابس الخلاط الثابت عن مأخذ الكهرباء قبل التنظيف. امسحي الخلاط الثابت باستخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة. لا تستخدمي المنظفات المخصصة للاستخدام المنزلي أو التجاري. قومي مسح عمود المضرب بشكل متكرر، مما سيساعدك على إزالة أية رواسب قد تتراكم. لا تغمره في الماء.



3 **هام:** تضرر المخفقة ذات الأسلاك ودرع الصب والغطاء بغسالة الأواني. لذا، قومي بتنظيف هذه الأجزاء جيداً باستخدام ماء ساخن ذي رغوة، ثم اشطفيها تماماً قبل تجفيفها. لا تقومي بتخزين المخفقة ذات الأسلاك أثناء تركيبها على العمود.



2 من الممكن غسل الوعاء والمضرب المسطح ومضرب العجين في غسالة الأواني. أو يمكنك غسلهم جيداً في ماء ساخن به رغوة، ثم قومي بشطفهم تماماً قبل تجفيفهم. لا تقومي بتخزين المضرب أثناء تركيبه على العمود.

\*\* يتم إرفاق درع الصب مع الطراز 5KPM5 و5KSM7580X و5KSM7591X فقط / ويتم إرفاق الغطاء مع الطراز 5KPM5 و5KSM6521X فقط.

KitchenAid ضمان الخلاط الثابت من

| مدة الضمان:                                                                                                                                                                                           | ستدفع KitchenAid مقابل:                                                                                                             | لن تدفع KitchenAid مقابل:                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا:<br>للطرابين 5KPM5 و<br>5KSM7591X: ضمان كامل<br>لمدة عام من تاريخ الشراء.<br>بالنسبة للطرابين 5KSM7580X و<br>5KSM6521X:<br>ضمان كامل لمدة خمس سنوات<br>من تاريخ الشراء. | قطع الغيار وتكاليف عمال<br>التصليح لتصحيح عيوب في<br>المواد أو التصنيع. يجب أن<br>تقدم الخدمة من قبل مركز<br>خدمة KitchenAid معتمد. | A. عمليات التصليح عندما يُستخدم الخلاط<br>الثابت لعمليات أخرى بخلاف تحضير<br>الطعام المنزلي العادي.<br>B. تلف ناتج عن حادث أو تبديل في<br>الأجزاء أو استخدام خاطئ أو إساءة<br>استخدام أو تركيب/تشغيل لا يتوافق<br>مع القواعد الكهربائية المحلية. |

لا تتحمل KITCHENAID أية مسؤولية عن الأضرار غير المباشرة.

خدمة العملاء

بالنسبة لكافة الأسئلة المتعلقة بالمنتج بعد إجراء عملية الشراء، الرجاء الاتصال بالموزع الخاص بك للحصول  
على اسم أقرب مركز خدمة مركز خدمة عملاء KitchenAid المعتمد.

**ملاحظة:** يجب أن تتم جميع عمليات الخدمة محلياً من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)







**KitchenAid**

© 2014. All rights reserved.  
Specifications subject to change without notice.