

5KHM9212



KitchenAid

English	5
Deutsch	15
Français	25
Italiano	35
Nederlands	45
Español	55
Português	65
Ελληνικά	75
Svenska	85
Norsk	95
Suomi	105
Dansk	115
Íslenska	125
Русский	135
Polski	145
Český	155
العربية	165



TABLE OF CONTENTS

HAND MIXER SAFETY	
Important safeguards.....	6
Electrical requirements	7
Electrical equipment waste disposal.....	7
PARTS AND ACCESSORIES	8
Accessory guide.....	9
SETTING UP YOUR HAND MIXER	
Attaching the accessories	9
Removing the accessories.....	10
USING YOUR HAND MIXER	
Operating the speed control	11
Speed control guide.....	12
CARE AND CLEANING	
Cleaning the hand mixer body.....	13
Cleaning the accessories.....	13
TROUBLESHOOTING	13
WARRANTY AND SERVICE	
KitchenAid Hand Mixer warranty.....	14
Customer service	14

HAND MIXER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Hand 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 Hand Mixer from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from all accessories during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Hand Mixer.

HAND MIXER SAFETY

6. Do not operate the Hand Mixer with a damaged cord or plug, or after the Hand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the Hand Mixer to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use the Hand Mixer outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. Remove any accessories from Hand Mixer before washing.
12. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical requirements

Voltage: 220-240 Volts
Frequency: 50/60 Hertz
Wattage: 85 Watts

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

Electrical equipment waste disposal


Disposal of packing material

The packing material is 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

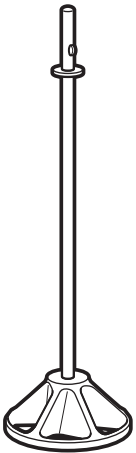
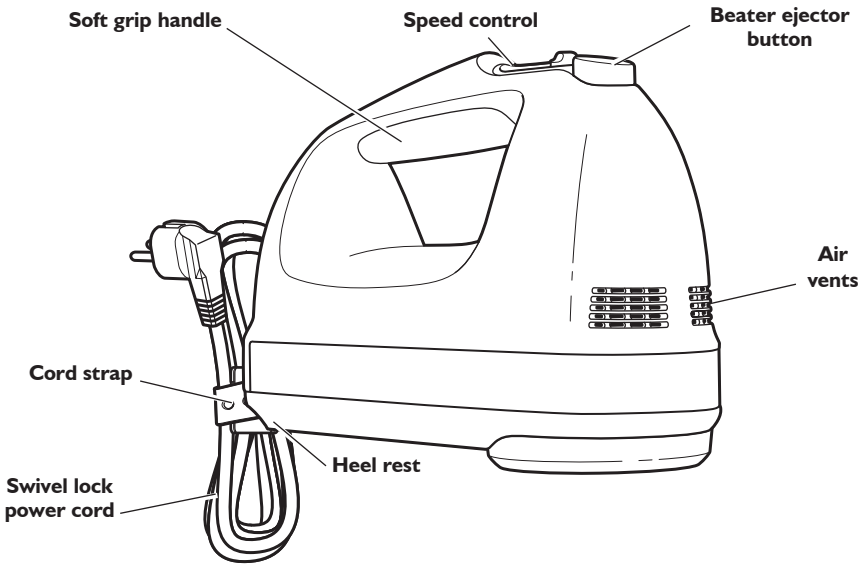
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment

and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

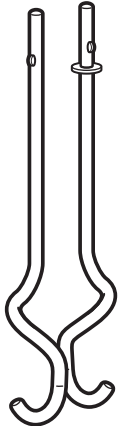
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

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.

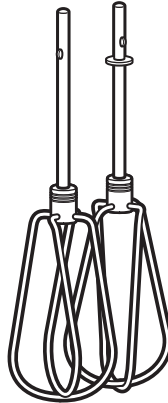
PARTS AND ACCESSORIES



Mixing rod



Dough hooks



Turbo Beaters



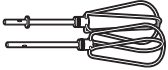




16-wire whisk



Storage bag

PARTS AND ACCESSORIES

Accessory guide

Accessory	Uses
<p>Turbo Beaters</p> 	cookie dough cake batter
<p>Mixing rod</p> 	smoothies milkshakes sauces salad dressing
<p>Dough hooks</p> 	yeast bread doughs
<p>16-wire whisk</p> 	whipped cream whipped egg whites sauces puddings
<p>Storage bag</p> 	to store accessories

SETTING UP YOUR HAND MIXER

Attaching the accessories

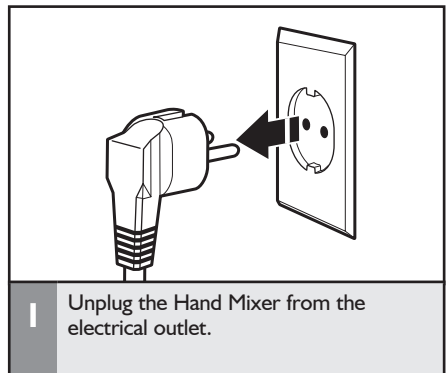
⚠ WARNING

Injury Hazard

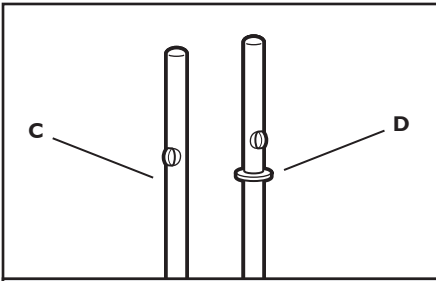
Unplug mixer before touching beaters.

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

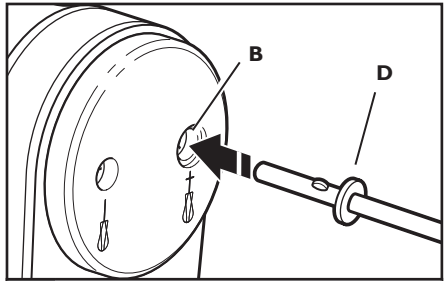
IMPORTANT: Be sure to read and follow the specific instructions in this manual for proper use of the Hand Mixer.



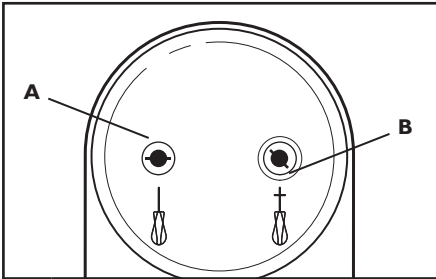
SETTING UP YOUR HAND MIXER



Paired accessories (Turbo beaters, dough hooks) include one accessory with a collar (D), and one without (C). Single accessories come with a collar (D) (mixing rod) or without (C) (whisk).



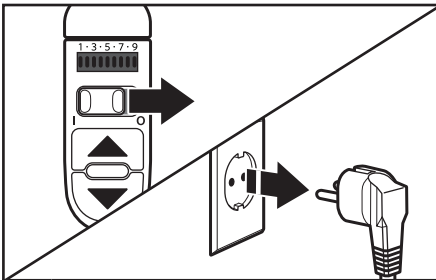
2 Insert the accessory shaft with the collar (D) into the larger opening (B) of the Hand Mixer. Align the flanges on the shaft with the slots in the opening. Push to lock into place.



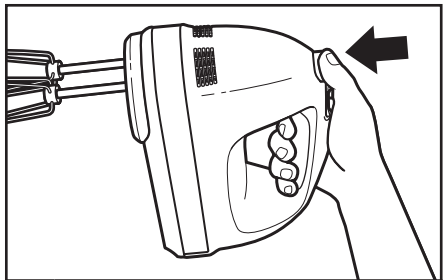
3 Insert the accessory without a collar (C) into the smaller opening (A). Align and push to lock into place.

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

Removing the accessories



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



2 Press the ejector button to release the accessories from the Hand Mixer, then remove them.

USING YOUR HAND MIXER

Operating the speed control

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

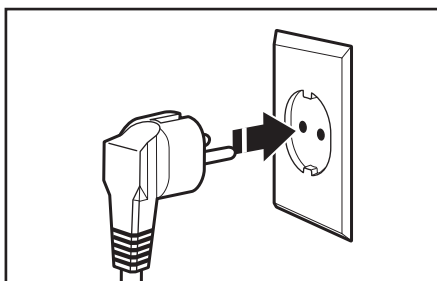
To help determine the ideal beating time, observe the batter or dough and beat only until it has the desired appearance described in your recipe, such as “smooth and creamy”. To select the best beating speeds, use the “Speed control guide” section.

! WARNING

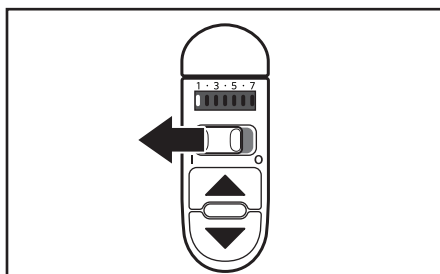
Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

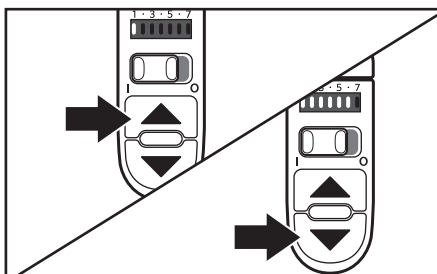
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.



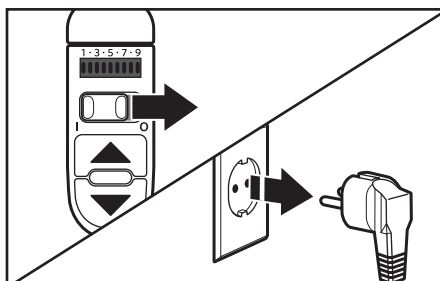
1 Plug the Hand Mixer into an electrical outlet.



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



3 Touch the “UP (arrow)” button to increase the mixing speed to the desired setting. If necessary, touch the “DOWN (arrow)” button to decrease the mixing speed. See the “Speed control guide” for more information.

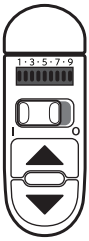


4 When mixing job is finished, slide the Power switch to the “O” (Off) position. Unplug the Hand Mixer before removing accessories.

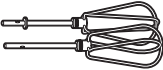
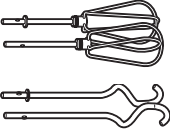
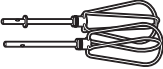
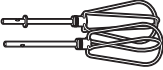
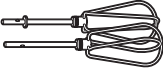
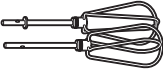
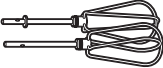
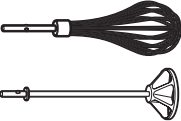
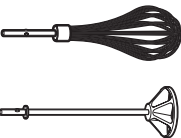
NOTE: The Hand Mixer automatically starts at Speed 1 every time it is turned on, regardless of the speed setting at the time the mixer is shut off.

USING YOUR HAND MIXER

Speed control guide



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

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

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

CARE AND CLEANING

Cleaning the Hand Mixer body

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Do not put in water.

Doing so can result in death or electrical shock.

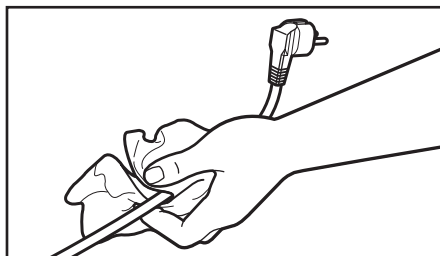
⚠ WARNING

Injury Hazard

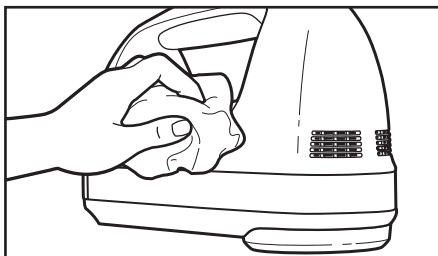
Unplug mixer before touching beaters.

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

NOTE: Do not immerse Hand Mixer in water.

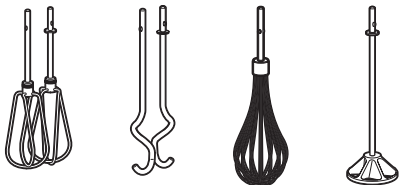


- 1 Always unplug Hand Mixer before cleaning. Wipe power cord and cord strap with damp cloth. Dry with a soft cloth.



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

Cleaning the accessories



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

TROUBLESHOOTING

If Hand Mixer malfunctions or fails to operate:

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

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

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

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, see “Warranty and service” section.

WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid Hand Mixer warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Middle East and Africa : For Model 5KHM9212: Two 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 Hand Mixer is used for operations other than normal household food preparation. B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes.

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Customer service

In U.K. and Ireland:

For any questions, or to find the nearest KitchenAid 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, 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

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE FÜR HANDRÜHRER

Wichtige Sicherheitshinweise	16
Elektrische Voraussetzungen	17
Entsorgung von Elektrogeräten	17

TEILE UND ZUBEHÖR	18
Zubehörübersicht	19

VORBEREITEN IHRES HANDRÜHRERS

Anbringen des Zubehörs	19
Entfernen des Zubehörs	20

VERWENDEN IHRES HANDRÜHRERS

Verwenden der Geschwindigkeitsregelung	21
Auswählen der richtigen Geschwindigkeit	22

PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigen des Handrührers	23
Reinigen des Zubehörs	23

PROBLEMBEHEBUNG	23
------------------------------	----

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Garantie für den KitchenAid-Handrührer	24
Kundendienst	24

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 Hinweise.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags setzen Sie den Handrührer niemals ins 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. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn der Handrührer nicht benutzt wird und bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder den Handrührer reinigen.
5. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung sowie Spachtel oder andere Utensilien während des Betriebs von allen Zubehörteilen fern, um das Risiko von Verletzungen oder Schäden zu verringern.

6. Betreiben Sie den Handrührer nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem er nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie den Handrührer zur nächsten KitchenAid-Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
7. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
8. Benutzen Sie den Handrührer nicht im Freien.
9. Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder über die Kante der Arbeitsplatte hängen lassen.
10. Das Netzkabel darf nicht in Berührung mit heißen Oberflächen wie beispielsweise dem Herd kommen.
11. Entfernen Sie vor dem Reinigen alle Zubehöerteile vom Handrührer.
12. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Elektrische Voraussetzungen

Spannung: 220–240 Volt
Frequenz: 50/60 Hertz
Leistung: 85 Watt

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

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.

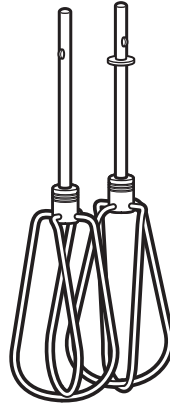
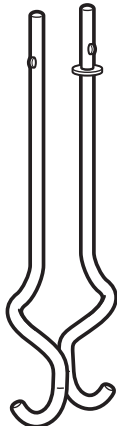
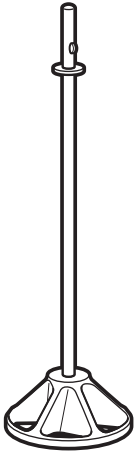
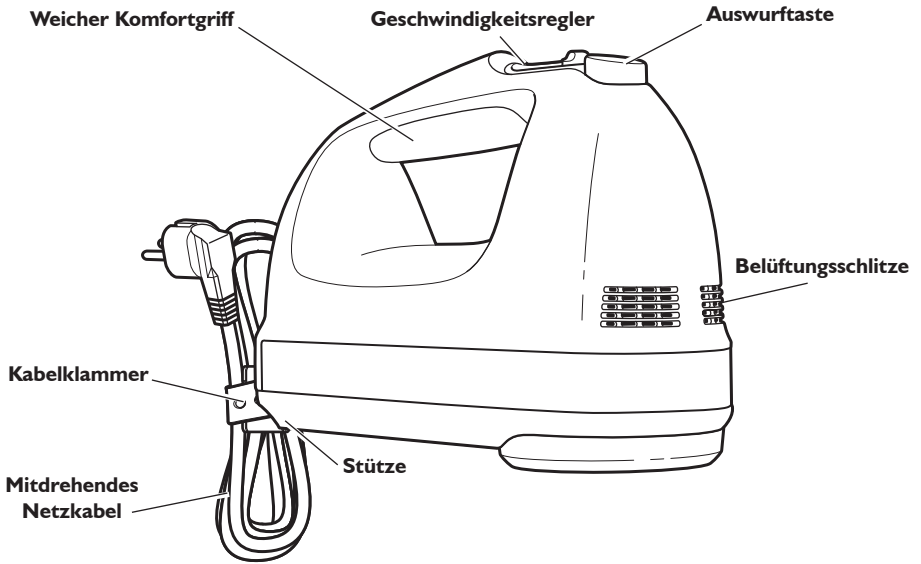
- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit

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.

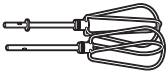
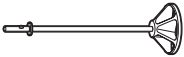



- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Dokumentation bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

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 ZUBEHÖR



Zubehörübersicht

Zubehör	Verwendung
Turbo-Rührbesen 	Plätzchenteig Kuchenteig
Mixerstab 	Smoothies Milchshakes Soßen Salatdressing
Knethaken 	Hefeteig (Brot)
Schneebesen mit 16 Drähten 	Schlagsahne Schlagen von Eiweiß Soßen Pudding
Aufbewahrungsbeutel 	Aufbewahren des Zubehörs

Deutsch

VORBEREITEN IHRES HANDRÜHRERS

Anbringen des Zubehörs

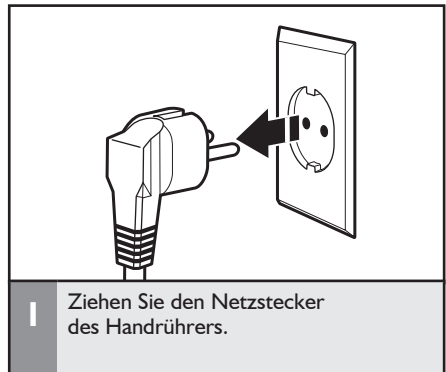
! WARNUNG

Verletzungsgefahr

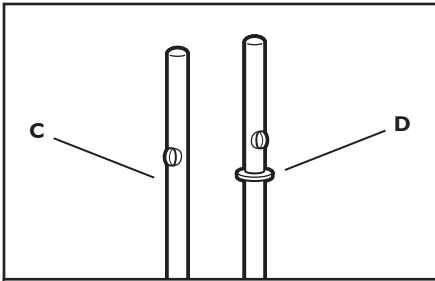
Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

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

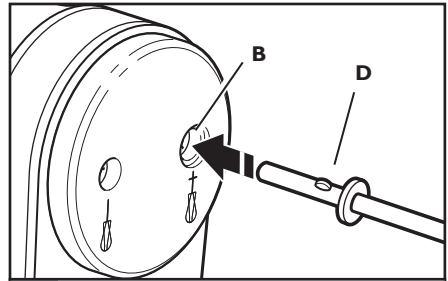
WICHTIG: Lesen und befolgen Sie die Anleitungen zur korrekten Verwendung des Handrührers.



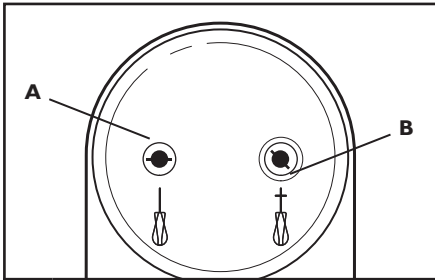
VORBEREITEN IHRES HANDRÜHRERS



Doppelzubehör wie Turbo-Rührbesen oder Knethaken weisen an jeweils einem Werkzeug einen Ring auf (D). Das andere Werkzeug ist praktisch glatt (C). Einzelzubehör gibt es mit Ring (D) (Mixerstab) und ohne Ring (C) (Schneebesen).



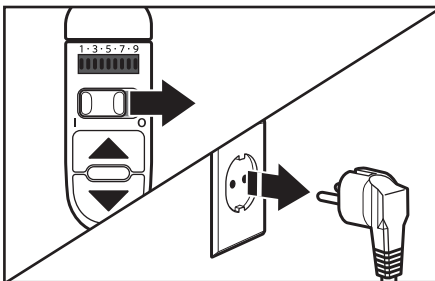
2 Setzen Sie den Stiel mit dem Ring (D) in die größere Öffnung (B) des Handrührers ein. Richten Sie die Nase am Stiel an den Schlitz in der Öffnung aus. Drücken Sie das Werkzeug hinein, bis es einrastet.



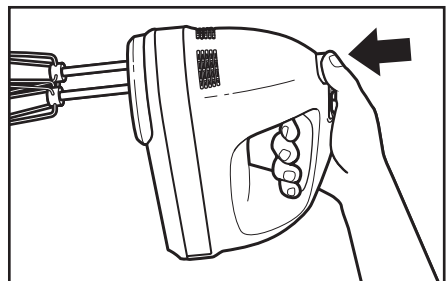
3 Setzen Sie das Werkzeug ohne Ring (C) in die kleinere Öffnung (A) ein. Richten Sie es aus und drücken Sie es hinein, bis es einrastet.

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

Entfernen des Zubehörs



1 Schalten Sie den Handrührer zuerst aus, indem Sie den Netzschalter in die Stellung AUS (O) bringen. Ziehen Sie den Netzstecker des Handrührers.



2 Drücken Sie die Auswurf-taste, um das Zubehör freizugeben. Ziehen Sie es aus den Öffnungen des Handrührers heraus.

VERWENDEN IHRES HANDRÜHRERS

Verwenden der Geschwindigkeitsregelung

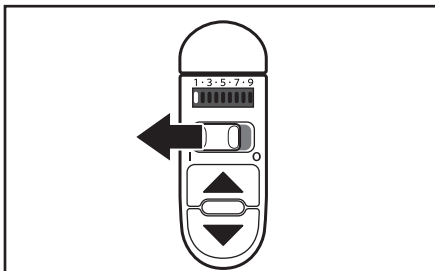
Dieser KitchenAid-Handrührer rührt schneller und gründlicher als die meisten anderen elektrischen Handrührer. Daher müssen Sie die Rührdauer der meisten Rezepte anpassen, um die jeweilige Mischung nicht zu stark zu rühren. Die Rührdauer verkürzt sich aufgrund der größeren Rührbesen. Sie erkennen die ideale Rührdauer daran, dass der Teig oder die Mischung die gewünschte Konsistenz bzw. das gewünschte Aussehen gemäß der Rezeptvorgabe erreicht, zum Beispiel „glatt und cremig“. Im Abschnitt „Auswählen der richtigen Geschwindigkeit“ finden Sie Tipps zur Rührgeschwindigkeit.

! WARNUNG

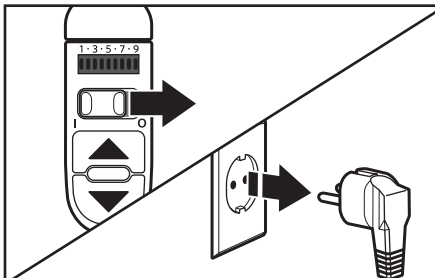
Verletzungsgefahr

Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

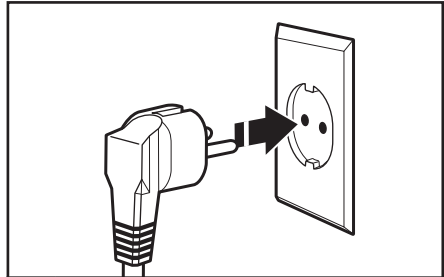
Andernfalls können Knochenbrüche, Schnitt- oder andere Verletzungen verursacht werden.



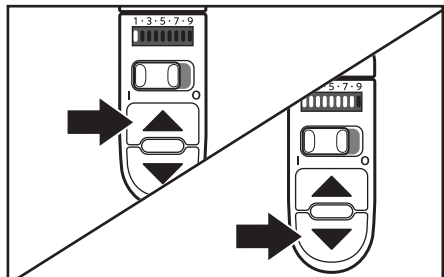
- 2** Bringen Sie den Netzschalter in die Position EIN (I). Der Motor läuft automatisch auf Stufe 1 an; die „1“ auf der Geschwindigkeitsanzeige leuchtet auf.



- 4** Bringen Sie den Netzschalter am Ende des Rührvorgangs in Stellung AUS (O). Ziehen Sie den Netzstecker des Handrührers, bevor Sie das Zubehör entfernen.



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

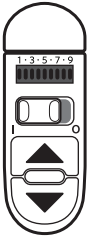


- 3** Verwenden Sie die Taste mit dem Aufwärtspfeil, um die Rührgeschwindigkeit zu erhöhen. Die Taste mit dem Abwärtspfeil reduziert die Rührgeschwindigkeit. Unter „Auswählen der richtigen Geschwindigkeit“ finden Sie weitere Hinweise.

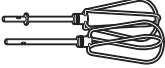
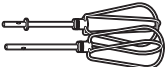

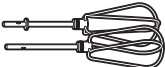
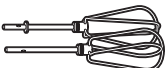
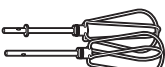

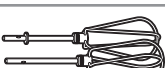

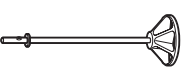

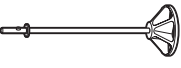
HINWEIS: Der Handrührer läuft bei jedem Einschalten automatisch auf Stufe 1 an, auch wenn beim Ausschalten eine höhere Geschwindigkeitsstufe gewählt war.

VERWENDEN IHRES HANDRÜHRERS

Auswählen der richtigen Geschwindigkeit



Der Handrührer bietet 9 Geschwindigkeitsstufen, startet aber jeweils mit der niedrigsten Geschwindigkeit (Stufe 1). Wechseln Sie in eine höhere Stufe; die gewählte Geschwindigkeit leuchtet auf.

Geschwindigkeit	Zubehör	Beschreibung
1		Zum langsamen Rühren, Vermischen und Einleiten aller Rühr- und Mixvorgänge. Auf dieser Stufe können Sie Nüsse, Schokoladenstückchen, geriebenen Käse, Zwiebeln, Oliven und andere Stückchen unterrühren.
2	 	Zum Vermengen von Mehl und anderen trockenen Zutaten mit Flüssigkeiten oder feuchten Mischungen. Zum Kneten von Hefeteig (Brot, Pizza) mit den Knehtaken.
3		Zum Vermengen von flüssigen Teigen, beispielsweise für Pfannkuchen oder Waffeln.
4		Zum Vermengen schwerer Mischungen wie Plätzchen- oder Keksteig.
5		Zum Rühren dicker Teige, beispielsweise für Muffins oder Kuchen. Zum Zerkleinern von Kartoffeln oder Kürbis.
6		Zum Mixen von Butter und Zucker. Zum Mixen von Kuchenguss.
7		Am Ende des Mixens von Kuchenteig und anderen Teigen.
8	 	Zum Schlagen von Sahne und Mousse-mischungen. Zum Vermengen flüssiger Mischungen (Milchshakes, Soßen) sowie zum Emulgieren von Salatdressings.
9	 	Zum Schlagen von Eiweiß und Baiser-Massen. Zum Vermengen flüssiger Mischungen (Milchshakes, Soßen) sowie zum Emulgieren von Salatdressings.

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

Reinigen des Handrührers

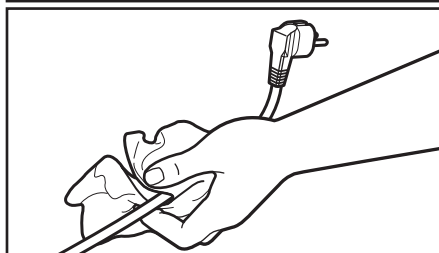
⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.

Nichtbeachtung kann zum Stromschlag oder Tod führen.



- 1 Ziehen Sie vor dem Reinigen des Handrührers stets den Netzstecker. Säubern Sie das Netzkabel und die Kabelklammer mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab.

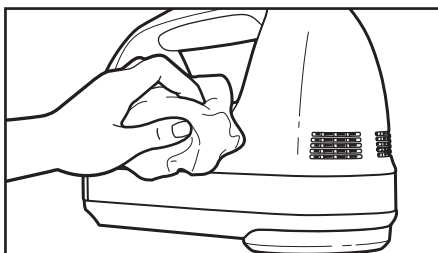
⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr

Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

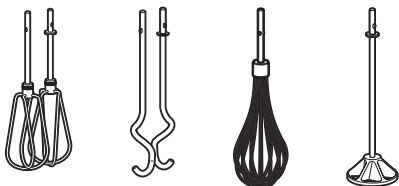
Andernfalls können Knochenbrüche, Schnitt- oder andere Verletzungen verursacht werden.

HINWEIS: Tauchen Sie den Handrührer nicht ins Wasser.



- 2 Reinigen Sie den Handrührer mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab.

Reinigen des Zubehörs



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

PROBLEMBEHEBUNG

Falls der Handrührer nicht funktioniert, können die folgenden Tipps helfen.

Bevor Sie einen kostenpflichtigen Service in Anspruch nehmen, prüfen Sie die folgenden Punkte:

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

3. Trennen Sie den Handrührer vom Stromnetz; warten Sie einen Moment und stecken Sie ihn wieder ein.

Wenn die hier genannten Schritte die Störung nicht beseitigen, wenden Sie sich an eine Kundendienststelle (siehe „Garantie und Kundendienst“).

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Garantie für den KitchenAid-Handrührer

Garantiedauer:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für Modell 5KHM9212: Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen an Handrührern, die für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienst

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

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

Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt

Besuchen Sie www.Kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

Postanschrift:

Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

www.KitchenAid.eu

© 2013. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BATTEUR

Consignes de sécurité importantes	26
Alimentation	27
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques.....	27

PIÈCES ET ACCESSOIRES

Guide des accessoires.....	29
----------------------------	----

MISE EN SERVICE DE VOTRE BATTEUR

Fixation des accessoires	29
Retrait des accessoires	30

UTILISATION DE VOTRE BATTEUR

Utilisation de la commande de vitesse	31
Guide de sélection des vitesses	32

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du corps du batteur	33
Nettoyage des accessoires	33

DÉPANNAGE.....

	33
--	----

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie du batteur KitchenAid.....	34
Service après-vente	34

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BATTEUR

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

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



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

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

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

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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 batteur 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 batteur quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart du batteur lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations de l'appareil.

6. N'utilisez pas le batteur si son cordon d'alimentation électrique 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 le batteur au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
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 batteur à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
10. Gardez le cordon éloigné de toute source de chaleur, y compris d'une cuisinière.
11. Retirez toujours les accessoires du batteur avant de le nettoyer.
12. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS


Alimentation

Tension : 220-240 V
Fréquence : 50/60 Hz
Puissance : 85 W

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

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

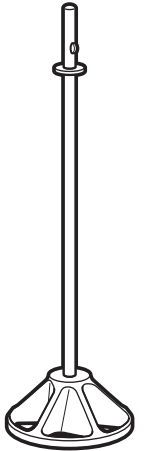
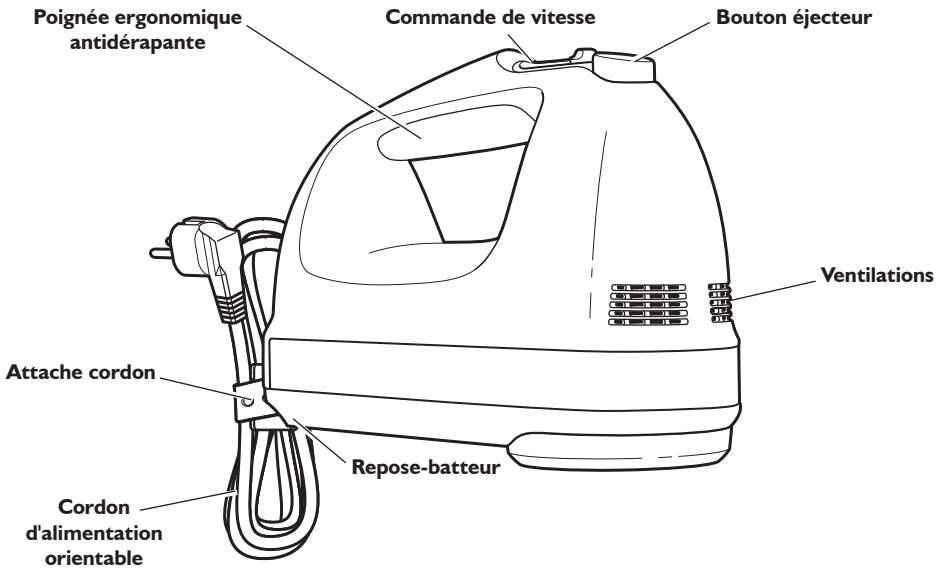
- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

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

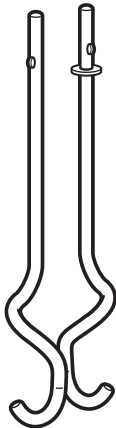
- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

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.

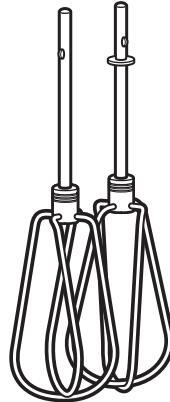
PIÈCES ET ACCESSOIRES



Pied mélangeur



Crochets pétrisseurs



Fouets Turbo

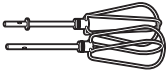






Fouet à 16 fils



Sac de rangement

Guide des accessoires

Accessoire	Utilisations
<p>Fouets Turbo</p> 	<p>pâte à biscuits pâte à gâteau</p>
<p>Pied mélangeur</p> 	<p>smoothies milkshakes sauces vinaigrettes</p>
<p>Crochets pétrisseurs</p> 	<p>pâtes levées (pain, brioche...)</p>
<p>Fouet à 16 fils</p> 	<p>crème fouettée blancs d'œufs battus sauces crèmes</p>
<p>Sac de rangement</p> 	<p>pour ranger les accessoires</p>

MISE EN SERVICE DE VOTRE BATTEUR

Fixation des accessoires

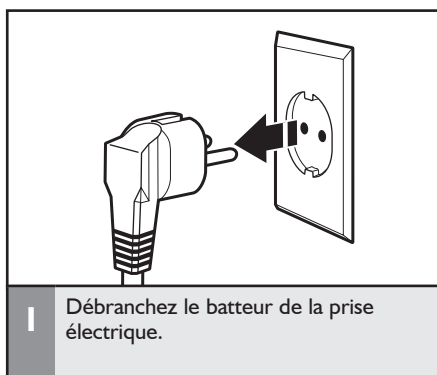
AVERTISSEMENT

Risque de blessures

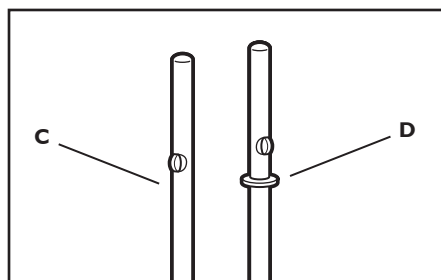
Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

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

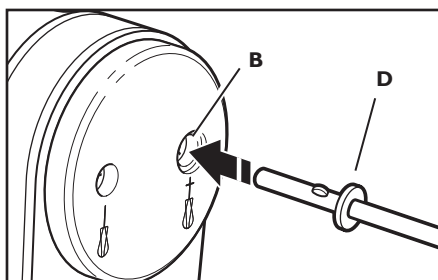
IMPORTANT : Assurez-vous de lire et de suivre les instructions indiquées dans ce manuel afin d'utiliser correctement votre batteur.



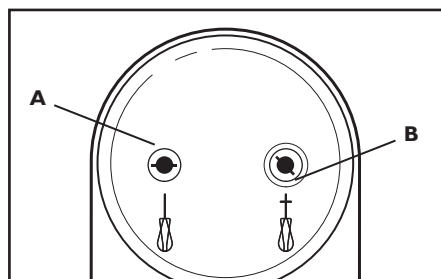
MISE EN SERVICE DE VOTRE BATTEUR



Les accessoires doubles (fouets Turbo, crochets pétrisseurs) comprennent un élément avec bague (D) et un autre sans bague (C). Les accessoires simples sont livrés avec une bague (D) (pied mélangeur) ou sans (C) (fouet).



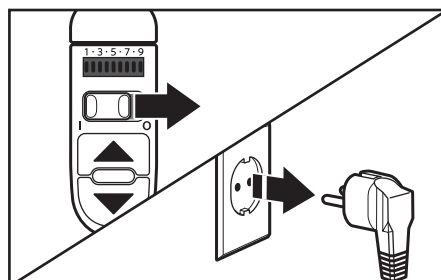
2 Insérez l'arbre de l'accessoire avec la bague (D) dans la plus grande ouverture (B) du batteur. Alignez les encoches de l'arbre avec les fentes de l'ouverture. Appuyez pour verrouiller.



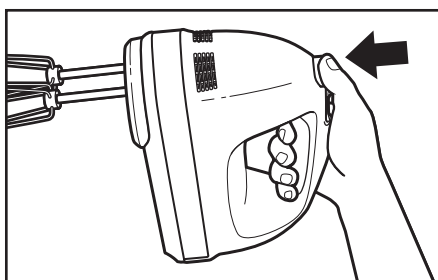
3 Insérez l'accessoire sans bague (C) dans la plus petite ouverture (A). Alignez puis appuyez pour verrouiller.

REMARQUE : l'arbre d'un accessoire sans bague peut être utilisé dans les deux ouvertures (A ou B). Ceux dotés d'une bague doivent exclusivement être utilisés dans la plus grande ouverture (B).

Retrait des accessoires



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



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

UTILISATION DE VOTRE BATTEUR

UTILISATION DE LA COMMANDE DE VITESSE

Votre batteur KitchenAid garantit un mélange plus rapide et plus performant que la plupart des autres batteurs électriques. Par conséquent, la durée de mélange indiquée dans la plupart des recettes doit être ajustée pour éviter de trop travailler les ingrédients. Le temps de mélange est particulièrement rapide grâce aux grands fouets Turbo.

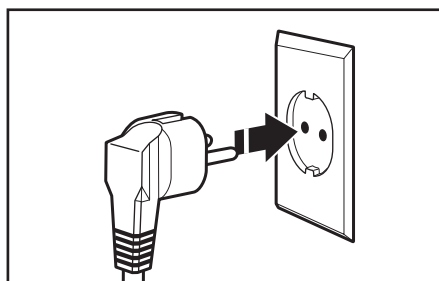
Pour déterminer le temps de mélange idéal, observez la pâte ou la préparation et battez jusqu'à obtenir l'apparence recherchée telle que décrite dans votre recette, par exemple un aspect « lisse et crémeux ». Reportez-vous à la section « Guide de sélection des vitesses » pour sélectionner la vitesse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

AVERTISSEMENT

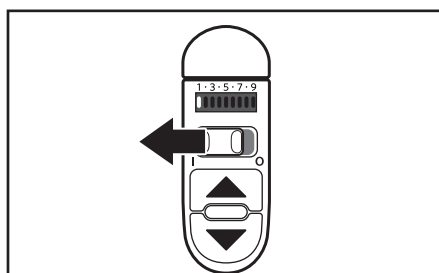
Risque de blessures

Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

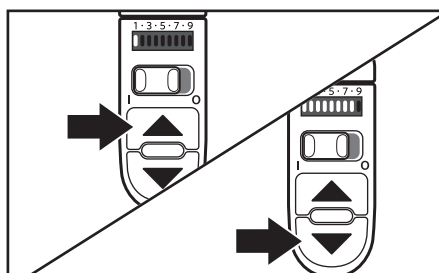
Si vous ne respectez pas ces consignes, vous risquez des fractures, des coupures ou des ecchymoses.



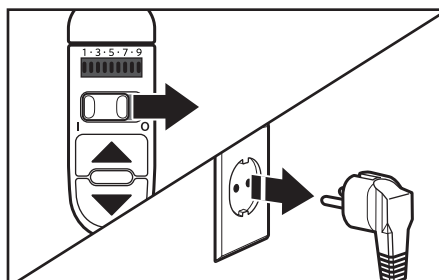
1 Branchez le batteur sur une prise électrique.



2 Glissez l'interrupteur en position « I » (marche). Le moteur démarre automatiquement à la vitesse 1, le chiffre « 1 » sur l'indicateur de vitesse s'allume.



3 Appuyez sur la flèche montante pour augmenter la vitesse de mélange jusqu'à obtenir le réglage souhaité. Appuyez sur la flèche descendante pour diminuer la vitesse de mélange, si nécessaire. Consultez la section « Guide de sélection des vitesses » pour de plus amples informations.



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

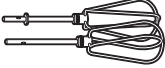
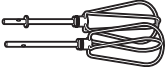

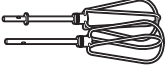
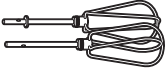
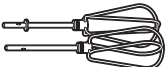
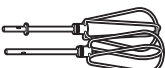
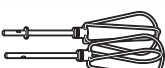

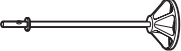


REMARQUE : le batteur démarre automatiquement à la vitesse 1, indépendamment du réglage de la vitesse lors de la dernière utilisation.

UTILISATION DE VOTRE BATTEUR

Guide de sélection des vitesses



Le batteur 9 vitesses démarre toujours à la vitesse la plus faible (vitesse 1). Lorsque vous le réglez à une vitesse plus élevée, l'indicateur de vitesse s'allume au niveau du chiffre correspondant à la vitesse sélectionnée.

Vitesse	Accessoire	Description
1		Pour mélanger lentement, amalgamer, lier et démarrer en douceur toutes les opérations. Utilisez cette vitesse pour incorporer tous types de morceaux dans une pâte : morceaux de noix, pépites de chocolat, oignons, olives, fromage râpé, etc ...
2	 	Pour mélanger de la farine ou d'autres ingrédients secs avec des ingrédients liquides. Pour pétrir les pâtes levées (pâte à pain ou à pizza).
3		Pour mélanger les pâtes liquides, telles que la pâte à crêpes ou à gaufres.
4		Pour mélanger les préparations denses et lourdes, telles que la pâte à biscuits.
5		Pour mélanger les préparations épaisses, telles que la pâte à muffins ou à gâteau. Pour réduire en purée les pommes de terre ou les courges.
6		Pour faire blanchir un mélange beurre/sucre. Pour mélanger les glaçages.
7		Pour achever de pétrir les pâtes à gâteau ou autres.
8	 	Pour fouetter de la crème et des mousses. Pour mélanger les préparations liquides (milkshakes, sauces) et émulsifier les vinaigrettes.
9	 	Pour battre les œufs en neige et les meringues. Pour mélanger les préparations liquides (milkshakes, sauces) et émulsifier les vinaigrettes.

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

Nettoyage du corps du batteur

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

N'immergez pas dans l'eau.

Cela peut causer la mort ou un choc électrique.

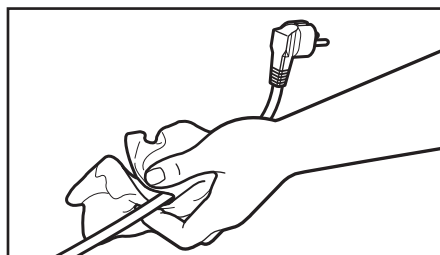
AVERTISSEMENT

Risque de blessures

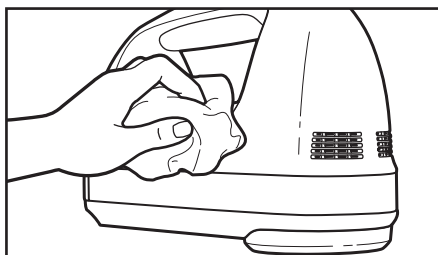
Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

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

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



- 1** Débranchez toujours le batteur avant de le nettoyer. Nettoyez le cordon d'alimentation et l'attache cordon à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-les ensuite au moyen d'un chiffon doux.



- 2** Nettoyez le batteur à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-le ensuite au moyen d'un chiffon doux.

Nettoyage des accessoires



Retirez toujours les accessoires du batteur avant de les nettoyer. Lavez-les au lave-vaisselle ou à la main, à l'eau chaude et savonneuse. Rincez et essuyez.

DÉPANNAGE

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

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

1. Le batteur est-il branché ?
2. Le fusible du circuit électrique relié au batteur fonctionne-t-il normalement ?
Si vous disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.

3. Essayez de débrancher le batteur, puis de le rebrancher.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème en suivant les étapes de cette section, consultez la section « Garantie et service après-vente ».

Garantie du batteur KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
<p>Europe, Moyen-Orient et Afrique :</p> <p>Pour le modèle 5KHM9212 : Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.</p>	<p>Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.</p>	<p>A. Les réparations dues à l'utilisation du batteur pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique.</p> <p>B. Les réparations suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou une installation ou un fonctionnement non conforme avec les réglementations électriques locales.</p>

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 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché du Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien "Contactez-nous" en bas de page

pour la Belgique et le G-D du Luxembourg : rendez-vous sur 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

© 2013. Tous droits réservés.

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

SOMMARIO

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

Precauzioni importanti	36
Requisiti elettrici	37
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica	37

COMPONENTI E ACCESSORI

Guida all'uso degli accessori	39
-------------------------------------	----

PREPARAZIONE DELLO SBATTITORE

Montaggio degli accessori.....	39
Rimozione degli accessori.....	40

USO DELLO SBATTITORE

Uso del controllo velocità.....	41
Guida al controllo della velocità.....	42

MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulizia del corpo dello sbattitore.....	43
Pulizia degli accessori	43

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

GARANZIA E ASSISTENZA

Garanzia dello sbattitore KitchenAid.....	44
Servizio clienti.....	44

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

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



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

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

 **PERICOLO**

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

 **AVVERTENZA**

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

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

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere lo sbattitore in acqua né in 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. Non lasciare che i bambini giochino né provvedano alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio senza supervisione.
4. Scollegare lo sbattitore dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
5. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dagli accessori per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni allo sbattitore.

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

6. Non utilizzare lo sbattitore se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Consegnare lo sbattitore al centro di assistenza autorizzato più vicino perché i componenti elettrici e/o meccanici siano sottoposti a revisione, riparazione o regolazione.
7. L'utilizzo di utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Non utilizzare lo sbattitore all'aperto.
9. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
10. Non far toccare il cavo con superfici calde, incluso il fornello.
11. Rimuovere gli accessori dallo sbattitore prima di lavarli.
12. Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI


Requisiti elettrici

Voltaggio: 220-240 Volt
Frequenza: 50/60 Hertz
Wattaggio: 85 Watt

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

Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica


Smaltimento del materiale da imballo

Il materiale da imballo è contrassegnato dal simbolo  ed è 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

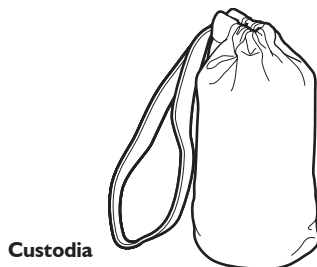
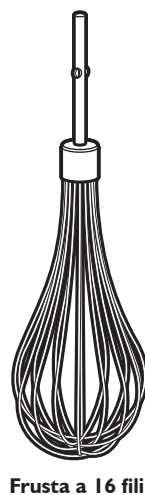
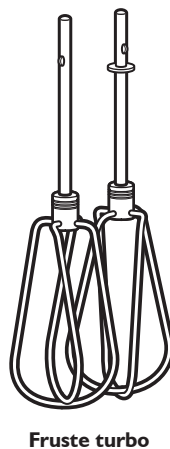
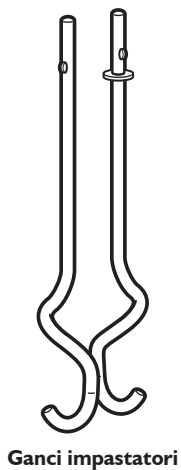
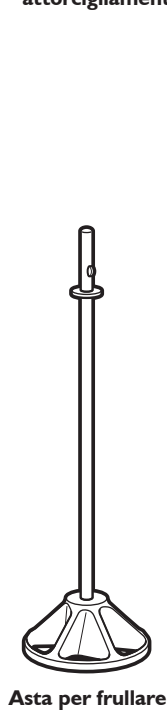
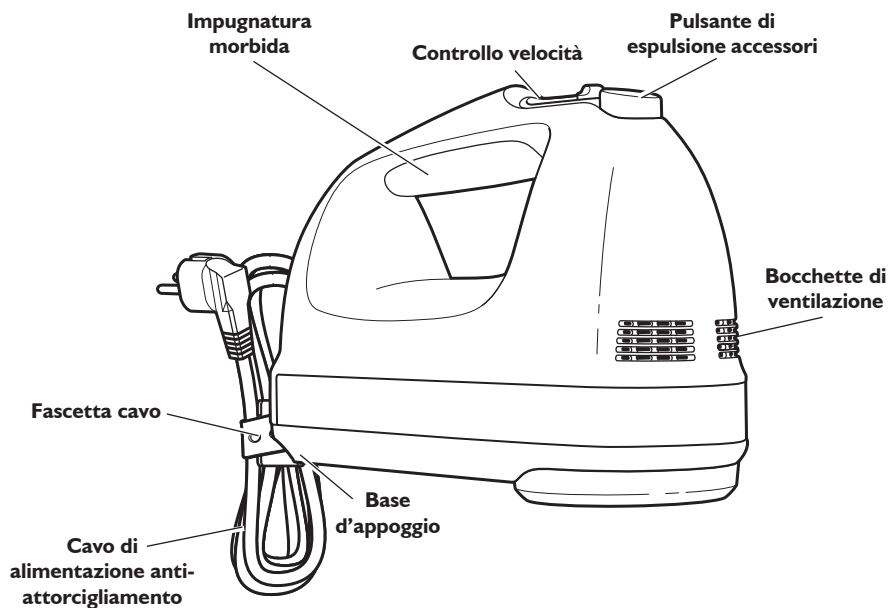
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la

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.

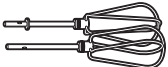
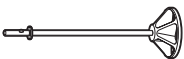



Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

COMPONENTI E ACCESSORI



COMPONENTI E ACCESSORI

Guida all'uso degli accessori

Accessorio	Impieghi
Fruste turbo 	impasto per biscotti pastella per dolci
Asta per frullare 	frullati frappè salse condimenti per insalate
Ganci impastatori 	impasti lievitati per pane
Frusta a 16 fili 	panna montata albumi montati a neve salse budini
Custodia 	per riporre gli accessori

PREPARAZIONE DELLO SBATTITORE

Montaggio degli accessori

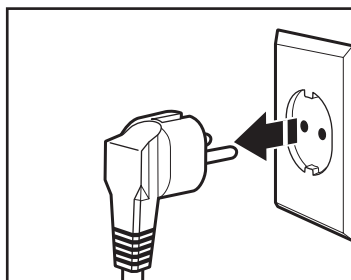
AVVERTENZA

Pericolo di lesioni

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

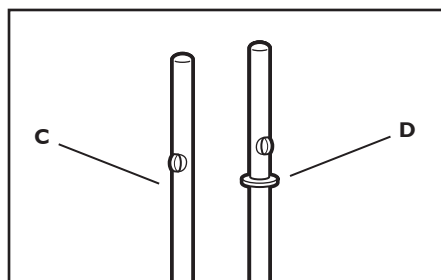
Il mancato rispetto di questa avvertenza comporta pericolo di fratture, tagli o contusioni.

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

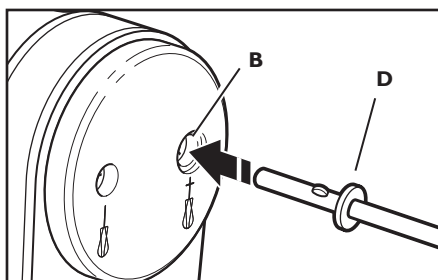


Scollegare lo sbattitore dalla presa elettrica.

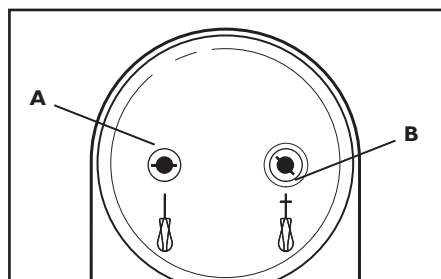
PREPARAZIONE DELLO SBATTITORE



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



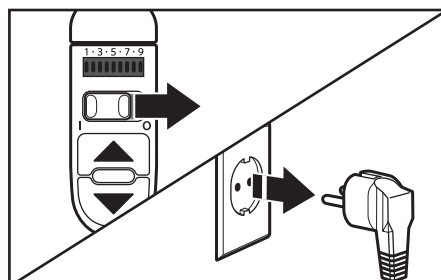
2 Inserire l'albero dell'accessorio con collare (D) nel foro più largo (B) dello sbattitore. Allineare le flange dell'albero con le fessure all'interno del foro. Spingere per bloccare in posizione.



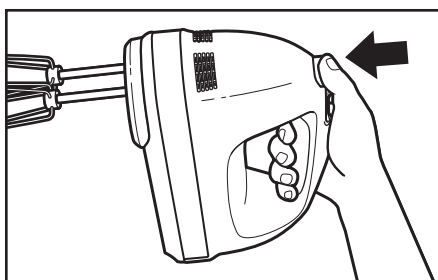
3 Inserire l'accessorio senza collare (C) nel foro più stretto (A). Allinearlo e spingere per bloccare in posizione.

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

Rimozione degli accessori



1 Se lo sbattitore è in funzione, spegnerlo portando l'interruttore di accensione nella posizione "O" (Off). Scollegare lo sbattitore dalla presa elettrica.



2 Premendo il pulsante di espulsione, liberare gli accessori e rimuoverli.

USO DELLO SBATTITORE

Uso del controllo velocità

Lo sbattitore KitchenAid sbatte meglio e più velocemente di molti altri sbattitori elettrici. Pertanto il tempo di sbattitura indicato nella maggior parte delle ricette deve essere adeguato per non sbattere troppo a lungo. La sbattitura è più veloce grazie alle maggiori dimensioni della frusta.

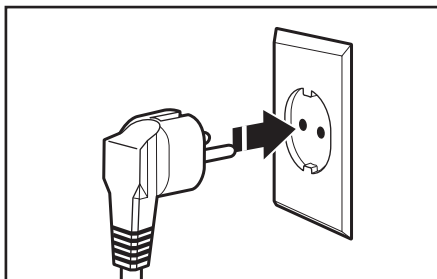
Per definire il tempo di sbattitura ideale, osservare la pastella o l'impasto e sbattere solo fino al momento in cui ha assunto l'aspetto desiderato come descritto dalla ricetta, ad es. "liscio e cremoso". Per selezionare la velocità di sbattitura più adatta, consultare la sezione "Guida al controllo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

! AVVERTENZA

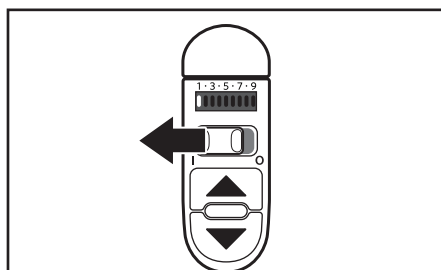
Pericolo di lesioni

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

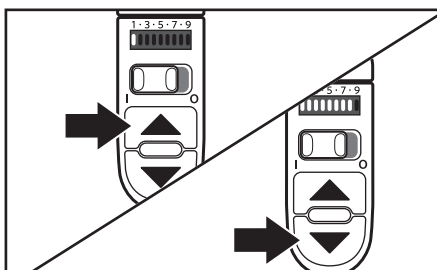
Il mancato rispetto di questa avvertenza comporta pericolo di fratture, tagli o contusioni.



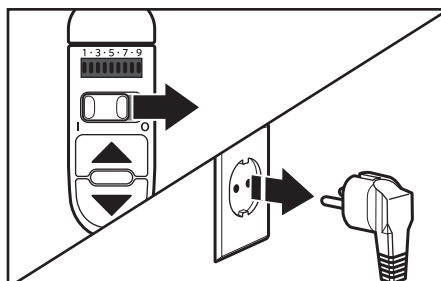
1 Collegare lo sbattitore alla presa elettrica.



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



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



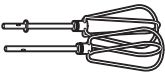
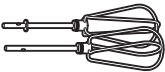

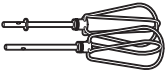
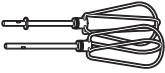
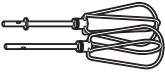
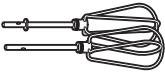
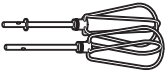

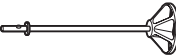

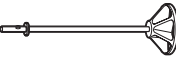
4 Al termine della sbattitura, portare l'interruttore di accensione nella posizione "O" (Off). Prima di rimuovere gli accessori, scollegare lo sbattitore.

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

Guida al controllo della velocità



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

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

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

Pulizia del corpo dello sbattitore

⚠ AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Non bagnare con acqua.

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

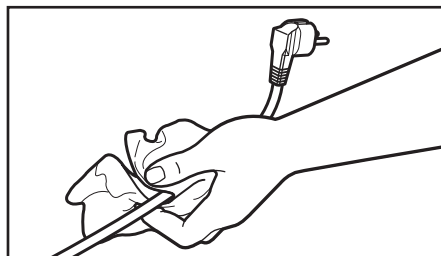
⚠ AVVERTENZA

Pericolo di lesioni

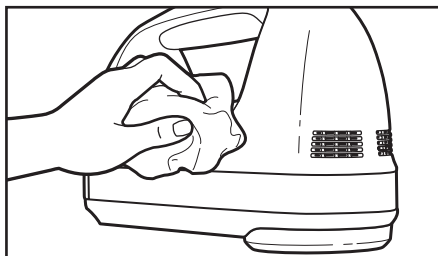
Scollegare la spina del robot da cucina prima di toccare le fruste.

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

NOTA: non immergere lo sbattitore nell'acqua.



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



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

Pulizia degli accessori



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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se lo sbattitore non si accende o non funziona correttamente:

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

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

3. Provare a scollegare e ricollegare lo sbattitore.

Se le istruzioni riportate nella presente sezione non risolvono il problema, consultare la sezione "Garanzia e assistenza".

GARANZIA E ASSISTENZA

Garanzia dello sbattitore KitchenAid

Durata della garanzia:	KitchenAid si fa carico del pagamento di:	KitchenAid non si fa carico del pagamento di:
Europa, Medio Oriente e Africa Per il modello 5KHM9212: due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se lo sbattitore è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conformi alle norme elettriche locali.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Servizio clienti

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

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

Numero verde (chiamata gratuita):

800 901243

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

Indirizzo:

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

www.KitchenAid.eu

© 2013. Tutti i diritti riservati.

Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.

INHOUD

VEILIG GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER	
Belangrijke voorzorgsmaatregelen	46
Elektrische vereisten	47
Afgedankte elektrische apparatuur.....	47
ONDERDELEN EN ACCESSOIRES	48
Gids voor accessoires	49
OPSTELLING VAN UW STAAFMIXER	
Bevestiging van de accessoires	49
Verwijdering van de accessoires	50
GEBRUIK VAN UW STAAFMIXER	
Bediening van de snelheidsregelaar	51
Richtlijnen voor de snelheidsinstelling	52
ONDERHOUD EN REINIGING	
Reiniging van de behuizing van de staafmixer	53
Reiniging van de accessoires	53
PROBLEEMOPLOSSING	53
GARANTIE EN KLANTENCONTACT	
Garantie op de KitchenAid staafmixer.....	54
Klantencontact.....	54

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

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



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

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

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



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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

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

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

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

1. Lees alle instructies.
2. De staafmixer niet in water of andere vloeistoffen dompelen
om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8
jaar en ouder en door mensen met fysieke, zintuiglijke of
mentale beperkingen of zonder ervaring en kennis, indien
ze worden bijgestaan of instructies hebben gekregen in
verband met een veilig gebruik van het apparaat en indien ze
de risico's ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met
het apparaat. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag
niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
4. Trek de stekker uit het stopcontact 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
accessoires wanneer het apparaat in werking is. Zo verkleint
u de kans op persoonlijk letsel en/of schade aan de
staafmixer.

6. Gebruik nooit een staafmixer met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker, na een defect van het apparaat of nadat het apparaat gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
7. Het gebruik van toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik de staafmixer nooit buiten.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
10. Zorg ervoor dat het snoer geen hete oppervlakken raakt (zoals het fornuis).
11. Verwijder alle accessoires van de staafmixer voor het reinigen.
12. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Elektrische vereisten

Voedingsspanning: 220-240 volt
Frequentie: 50/60 hertz
Wattage: 85 watt

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

Afgedankte elektrische apparatuur


Het verpakkingsmateriaal weggooien

Het verpakkingsmateriaal is 100% recycleerbaar en is voorzien van het recyclingsymbool ♻️. De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op de juiste manier en in naleving van de lokale wetgeving wat betreft afval worden behandeld.

Het product afdanken

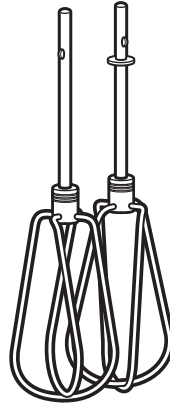
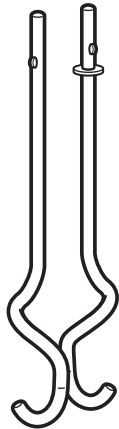
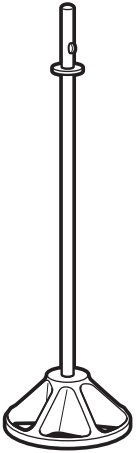
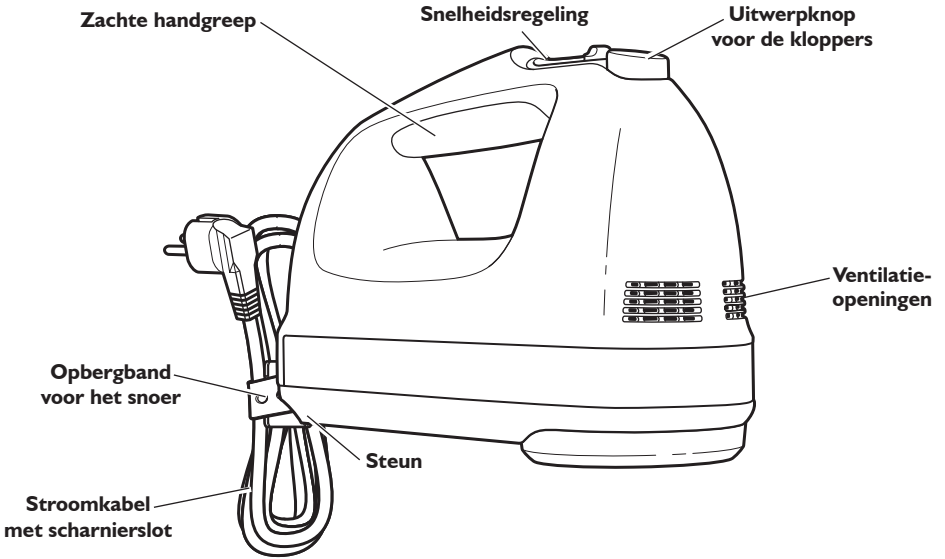
- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt,

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.

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

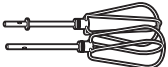
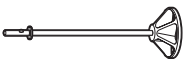



Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met de gemeentelijke dienst in uw woonplaats, de afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES



ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

Gids voor accessoires

Accessoire	Te gebruiken voor
 <p>Turbokloppers</p>	koekjesdeeg cakebeslag
 <p>Mengstaaf</p>	smoothies milkshakes sauzen sladressing
 <p>Kneedhaken</p>	brooddeeg met gist
 <p>l6-draadgarde</p>	slagroom opgeklopte eiwitten sauzen pudding
 <p>Opbergzak</p>	om accessoires op te bergen

UW STAAFMIXER INSTELLEN

De accessoires bevestigen

WAARSCHUWING

Gevaar voor verwondingen

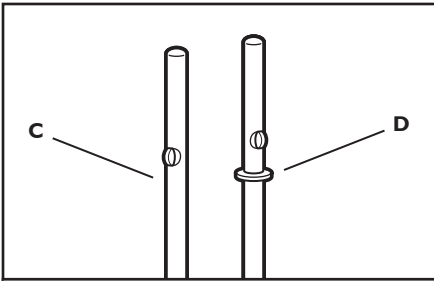
Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gardes aanraakt.

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

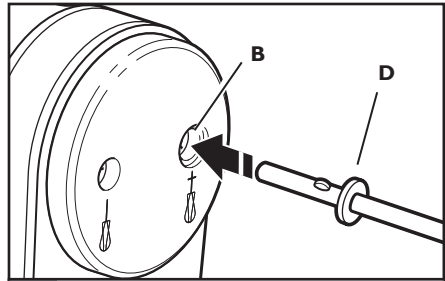
BELANGRIJK: Lees en volg de specifieke instructies in deze handleiding voor een correct gebruik van de staafmixer.



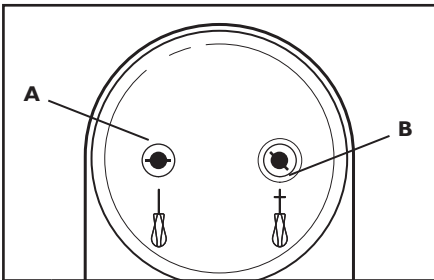
UW STAAFMIXER INSTELLEN



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



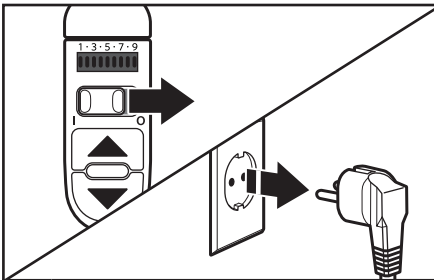
2 Plaats de as met sluitmoer (D) van het accessoire in de grotere opening (B) van de staafmixer. Zorg dat de flenzen op de as aansluiten op de sleuven in de opening. Druk zodat de as vastklikt.



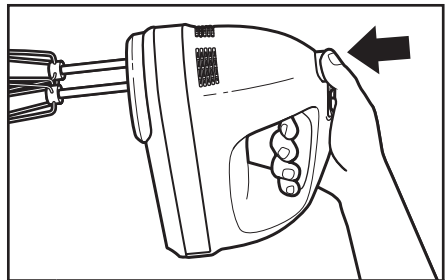
3 Plaats een accessoire zonder sluitmoer (C) in de kleinere opening (A). Draai naar de juiste positie en druk zodat de as vastklikt.

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

De accessoires verwijderen



1 Wanneer de staafmixer in werking is, kunt u hem stoppen door de stroomschakelaar naar de "O" (Off)-positie te schuiven. Haal de stekker uit het stopcontact.



2 Druk op de uitwerpknop om de accessoires los te maken van de staafmixer, en verwijder ze dan.

UW STAAFMIXER GEBRUIKEN

De snelheidsregelaar bedienen

Deze KitchenAid staafmixer zal sneller en grondiger kloppen dan de meeste andere elektrische mixers. Om te vermijden dat de mengsels overmatig geklopt worden, moet de kloptijd voor de meeste recepten aangepast worden. De mixer klopt sneller door de grotere kloppers.

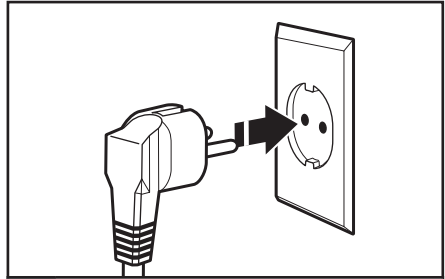
Om de ideale kloptijd te bepalen, houdt u het beslag of deeg in de gaten en klopt u het slechts tot het eruitziet zoals het recept aangeeft, zoals bijvoorbeeld "glad en romig". Kies de beste klopsnelheid aan de hand van het gedeelte "Richtlijnen voor de snelheidsinstelling".

WAARSCHUWING

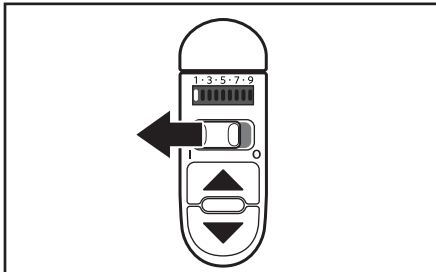
Gevaar voor verwondingen

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

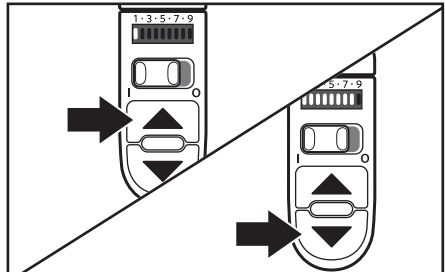
Als u dit niet doet, kan dit leiden tot botbreuken, snijwonden of kneuzingen.



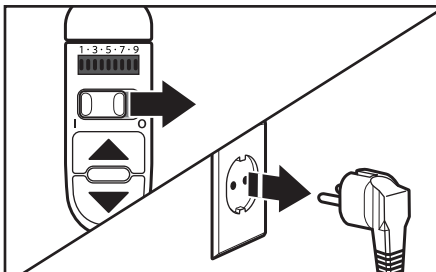
1 Steek de stekker in een stopcontact.



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



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



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

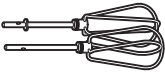
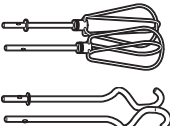
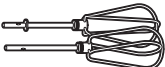
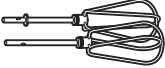
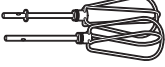
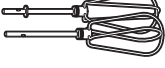
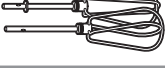

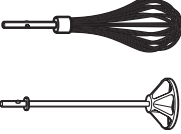
OPMERKING: De staafmixer start elke keer dat hij wordt aangezet automatisch op snelheid I, ongeacht wat de snelheidsinstelling is wanneer hij wordt uitgezet.

UW STAAFMIXER GEBRUIKEN

Richtlijnen voor de snelheidsinstelling



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

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

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

De behuizing van de staafmixer reinigen

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Niet in water onderdompelen.

Dat kan de dood of elektrische schokken tot gevolg hebben.

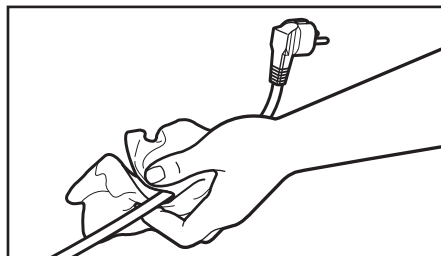
⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor verwondingen

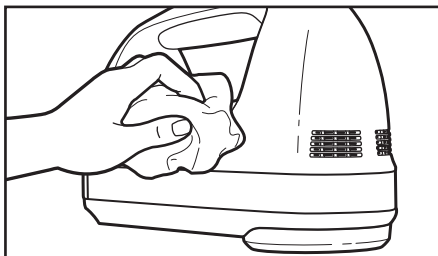
Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gardes aanraakt.

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

OPMERKING: Dompel de staafmixer niet onder in water.

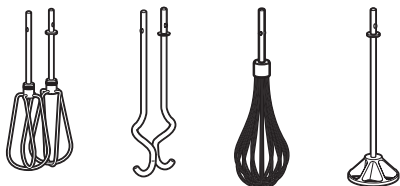


- 1 Haal de stekker van de staafmixer altijd uit het stopcontact voor het reinigen. Veeg het netsnoer en de opbergband schoon met een vochtige doek. Droog met een zachte doek.



- 2 Veeg de staafmixer af met een vochtige doek. Droog met een zachte doek.

De accessoires reinigen



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

PROBLEEMOPLOSSING

Als de staafmixer storingen vertoont of niet werkt:

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

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

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

Als het probleem niet is opgelost nadat u de stappen uit deze sectie hebt uitgevoerd, raadpleeg dan het gedeelte "Garantie en dienst-na-verkoop/after sales service".

GARANTIE EN KLANTENCONTACT

Garantie op de KitchenAid staafmixer

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Europa, Midden-Oosten en Afrika: Voor model 5KHM9212: Twee jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.	A. Herstellingen wanneer de staafmixer gebruikt werd voor andere toepassingen dan de normale voedingswarenbereidingen. B. Schade als gevolg van een ongeluk, wijzigingen, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK 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, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact Us"

In België: Ga naar www.KitchenAid.be, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact Us"

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.eu

© 2013 Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.

ÍNDICE DE MATERIAS

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE MANO	
Medidas de seguridad importantes.....	56
Requisitos eléctricos.....	57
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos.....	57
COMPONENTES Y ACCESORIOS.....	58
Guía de accesorios.....	59
MONTAJE DE LA BATIDORA DE MANO	
Montaje de los accesorios.....	59
Desmontaje de los accesorios.....	60
UTILIZACIÓN DE SU BATIDORA DE MANO	
Utilización del control de velocidad.....	61
Guía de control de la velocidad.....	62
CUIDADO Y LIMPIEZA	
Limpieza del cuerpo de la batidora de mano.....	63
Limpieza de los accesorios.....	63
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	63
GARANTÍA Y SERVICIO	
Garantía de la batidora de mano de KitchenAid.....	64
Planificación del servicio.....	64
Atención al cliente.....	64

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 mano en agua ni en ningún 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 el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de los accesorios las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio durante su utilización, para reducir el riesgo de daños a las personas y/o a la batidora de mano.

6. No utilice la batidora de mano si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si se le ha caído o si presenta algún defecto. 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 lesiones.
8. No utilice la batidora de mano en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
10. No deje que el cable toque ninguna superficie caliente, como la cocina.
11. Desmunte los accesorios de la batidora de mano antes de limpiarlos.
12. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES


Requisitos eléctricos

Voltaje: 220-240 V
Frecuencia: 50/60 hercios
Potencia: 85 vatios

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

Tratamiento de residuos de equipos eléctricos


Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es 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

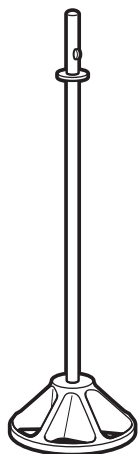
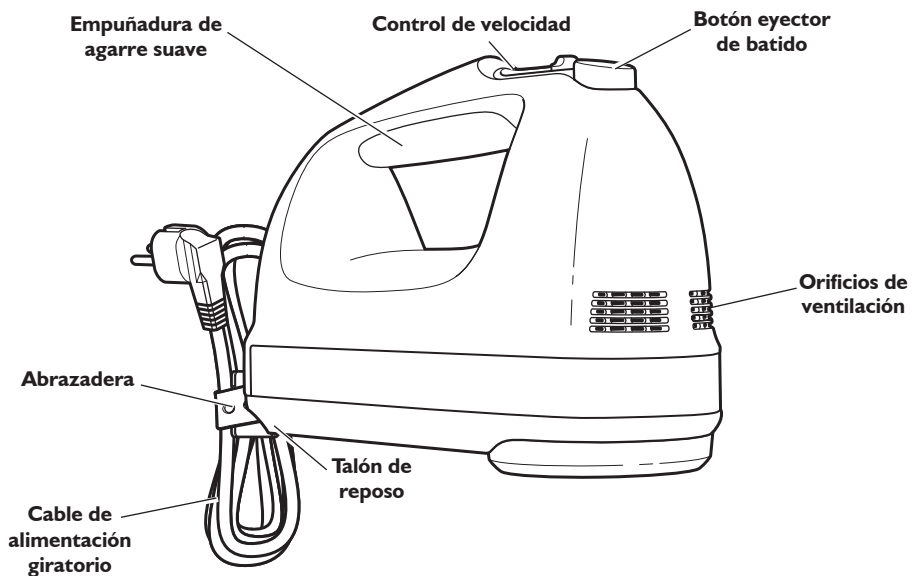
- Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

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

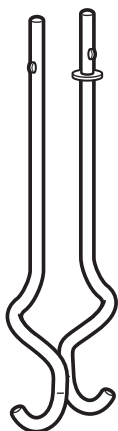
- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

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.

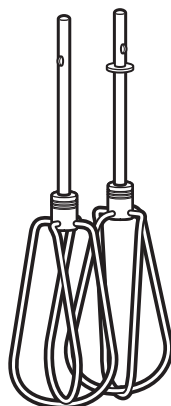
COMPONENTES Y ACCESORIOS



Varilla de mezclado



Ganchos amasadores



Amasadores turbo

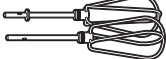






Batidor de 16 varillas



Bolsa de almacenamiento

Guía de accesorios

Accesorio	Uso
<p>Amasadores turbo</p> 	<p>masa para galletas masa para tartas</p>
<p>Varilla de mezclado</p> 	<p>batidos de frutas batidos de leche salsas aderezos de ensaladas</p>
<p>Ganchos amasadores</p> 	<p>masas de levadura</p>
<p>Batidor de 16 varillas</p> 	<p>nata montada claras de huevo montadas salsas natillas</p>
<p>Bolsa de almacenamiento</p> 	<p>para almacenar los accesorios</p>

MONTAJE DE LA BATIDORA DE MANO

Montaje de los accesorios

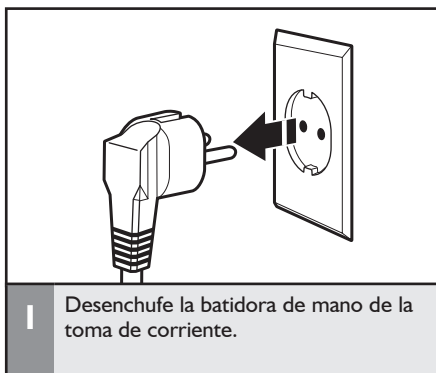
ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

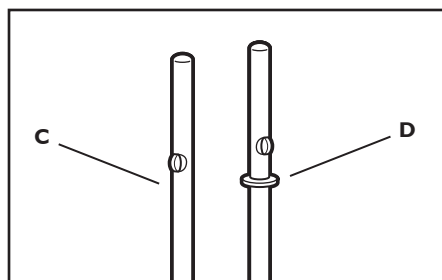
Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

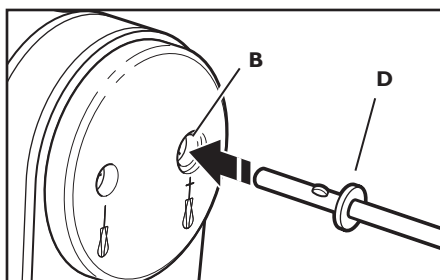
IMPORTANTE: Asegúrese de leer y respetar las instrucciones específicas que se incluyen en este manual para realizar uso adecuado de la batidora de mano.



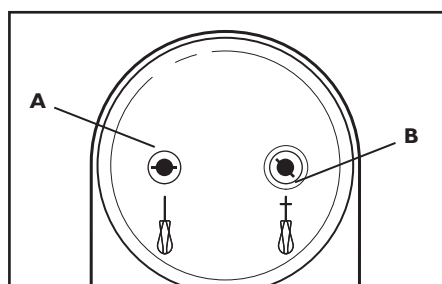
MONTAJE DE LA BATIDORA DE MANO



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



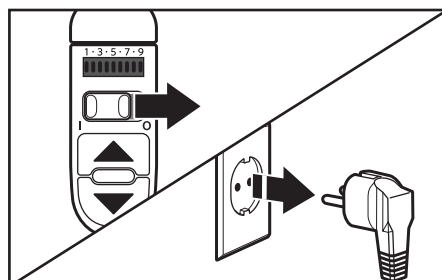
2 Inserte el eje del accesorio con el tope (D) en la abertura más grande (B) de la batidora de mano. Alinee las pestañas del eje con las ranuras de la abertura. Presione para que quede encajado.



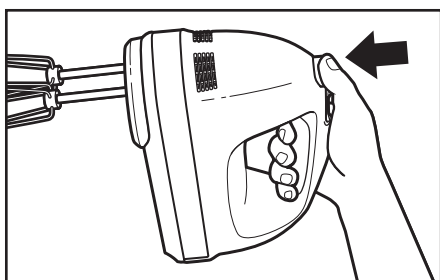
3 Inserte el accesorio sin tope (C) en la abertura más pequeña (A). Alinélalo y presione para que quede encajado.

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

Desmontaje de los accesorios



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



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

UTILIZACIÓN DE SU BATIDORA DE MANO

Utilización del control de velocidad

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

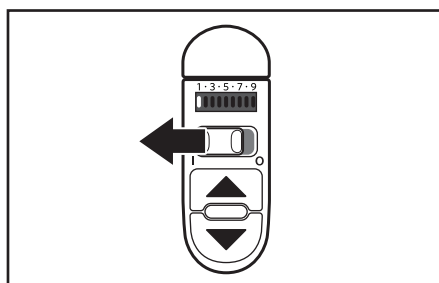
Para determinar el tiempo de batido ideal, observe la mezcla o la masa y bata tan solo hasta que consiga el aspecto deseado descrito en su receta, como por ejemplo "suave y cremoso". Para seleccionar las velocidades de batido adecuadas, consulte la sección "Guía de control de la velocidad".

⚠ ADVERTENCIA

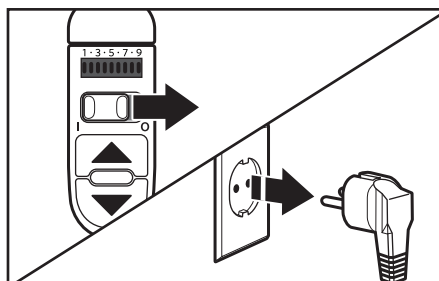
Riesgo de resultar herido

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

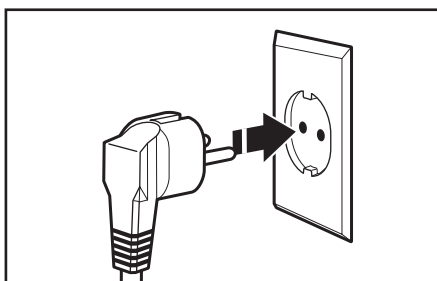
En caso de no hacerlo, se podrían producir fracturas de huesos, cortes o cardenales.



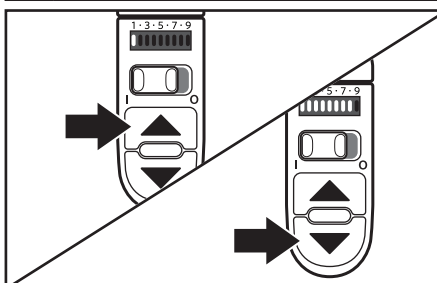
- 2** Coloque el interruptor de alimentación en la posición "I" (Encendido). El motor se iniciará automáticamente a velocidad I y se iluminará el indicador de velocidad "I".



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



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



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

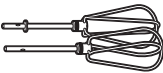
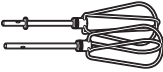

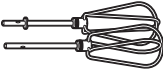
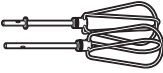
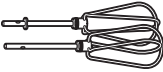
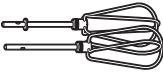
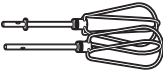




NOTA: la batidora de mano se inicia automáticamente a velocidad I cada vez que se enciende, con independencia de la velocidad utilizada en el momento de apagarla.

UTILIZACIÓN DE SU BATIDORA DE MANO

Guía de control de la velocidad



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

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

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

Limpieza del cuerpo de la batidora de mano

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

No sumergir en agua.

Si lo hace, existe riesgo de descarga eléctrica e incluso de muerte.

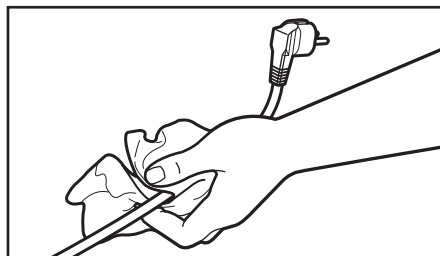
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

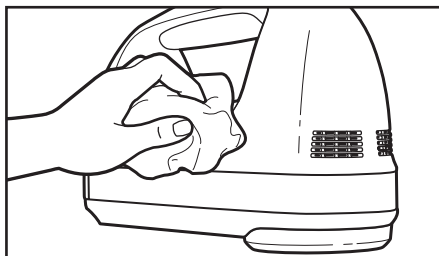
Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

NOTA: no sumerja la batidora de mano en agua.



- 1** Desenchufe la batidora de mano antes de limpiarla. Limpie el cable de alimentación y la abrazadera con un paño húmedo. A continuación, séquelos con un paño suave.



- 2** Limpie la batidora de mano con un paño húmedo. A continuación, séquela con un paño suave.

Limpieza de los accesorios



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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la batidora de mano funciona incorrectamente o no funciona:

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

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

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

Si el problema no se soluciona con las indicaciones mencionadas, consulte la sección "Servicio y garantía".

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía de la batidora de mano de KitchenAid

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, oriente medio y África: Para el modelo 5KHM9212: Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando la batidora de mano se utilice para usos distintos a la preparación de alimentos. B. Daños ocasionados por accidente, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación/funcionamiento que no sea conforme con los códigos eléctricos locales.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

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

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL, S.A.

C/Beethoven 15
08021 Barcelona (España)
Tel. 93 201 37 77
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

© 2013. Todos los derechos reservados.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

ÍNDICE

SEGURANÇA DA BATEDEIRA

Instruções de segurança importantes	66
Requisitos eléctricos	67
Eliminação de equipamentos eléctricos	67

PEÇAS E ACESSÓRIOS

Guia dos acessórios	69
---------------------------	----

PREPARAR A BATEDEIRA

Montar os acessórios	69
Remover os acessórios	70

UTILIZAR A BATEDEIRA

Utilizar o controlo de velocidade	71
Guia do controlo de velocidade	72

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpar o corpo da batedeira	73
Limpar os acessórios	73

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

Garantia da batedeira KitchenAid.....	74
Centros de assistência	74
Serviço de assistência	74

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

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



Este é o símbolo de aviso de segurança.

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

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

 **PERIGO**

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

 **AVISO**

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

1. Leia todas as instruções.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, 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 respetiva limpeza.
5. Evite tocar nas peças em movimento. Quando o aparelho estiver em funcionamento, mantenha as mãos, o cabelo, a roupa, as espátulas e outros utensílios afastados, para evitar o risco de ferimentos e/ou danos na batedeira.

6. Não utilize a batedeira se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, se a batedeira estiver avariada, tiver caído ou estiver danificada. Dirija-se a um Centro de Assistência Autorizada para que a batedeira seja inspecionada ou reparada.
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. Não deixe o cabo entrar em contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.
11. Remova quaisquer acessórios da batedeira antes de os lavar.
12. Este produto foi concebido apenas para utilização doméstica.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Requisitos eléctricos

Tensão: 220-240 Volts
Frequência: 50/60 Hertz
Potência: 85 Watts

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

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).

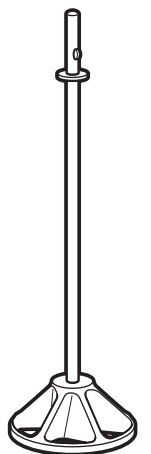
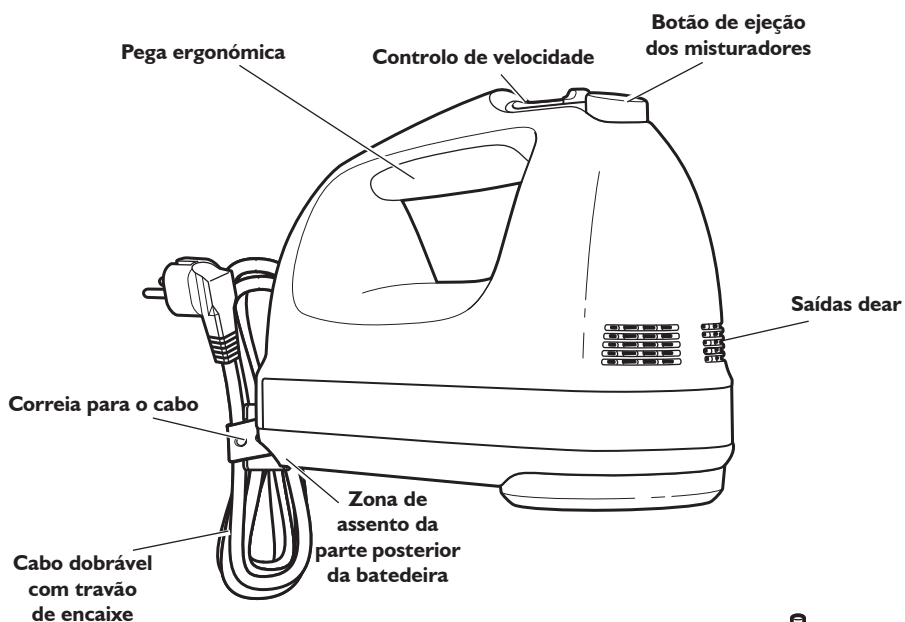
- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente

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

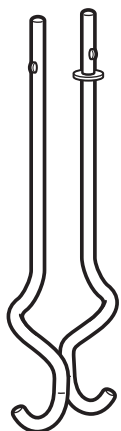
- O símbolo  no produto ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico, devendo sim ser depositado no centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

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.

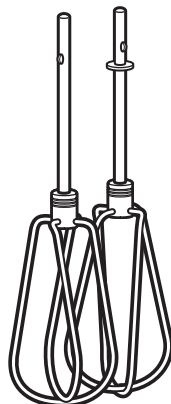
PEÇAS E ACESSÓRIOS



Vara de mistura



Amassadores



Misturadores turbo

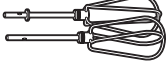






Pinha de 16 varas



Saco de armazenamento

Guia dos acessórios

Acessório	Utilizações
Misturadores turbo 	Massa para biscoitos Massa para bolos
Vara de mistura 	Batidos de fruta Batidos com leite Molhos Molho para saladas
Amassadores 	Massas de pão levedadas
Pinha de 16 varas 	Natas batidas Claras em castelo Molhos Pudins
Saco de armazenamento 	Para armazenar acessórios

PREPARAR A BATEDEIRA

Montar os acessórios

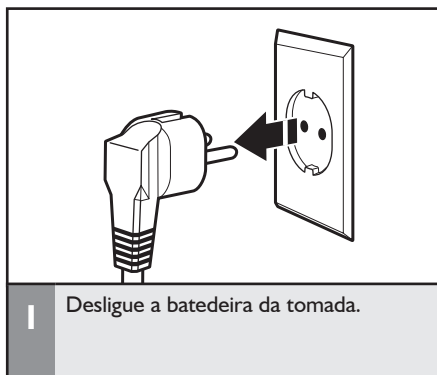
AVISO

Perigo de ferimento

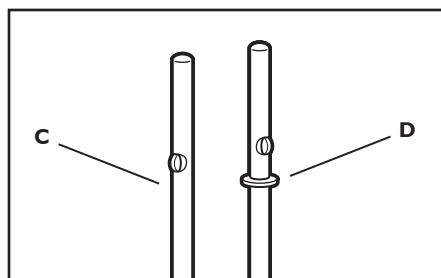
Desligue a batedeira da tomada antes de mexer nos acessórios.

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

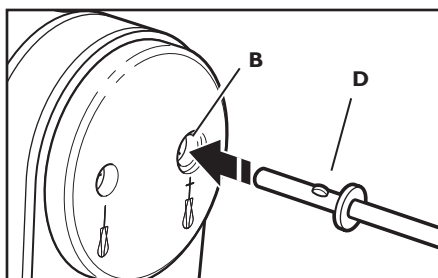
IMPORTANTE: Certifique-se de que lê cuidadosamente as instruções específicas para o uso correto da batedeira contidas neste manual.



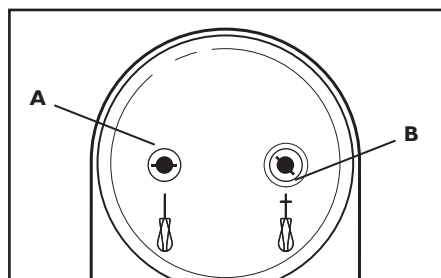
PREPARAR A BATEDEIRA



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



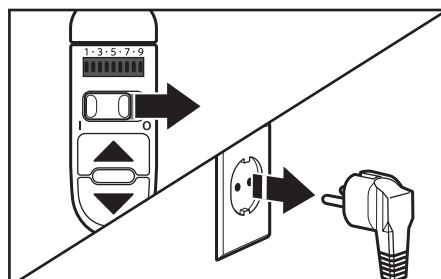
2 Introduza o eixo do acessório com o aro (D) na abertura maior (B) da batedeira. Alinhe os rebordos do eixo com as ranhuras da abertura. Empurre para encaixar.



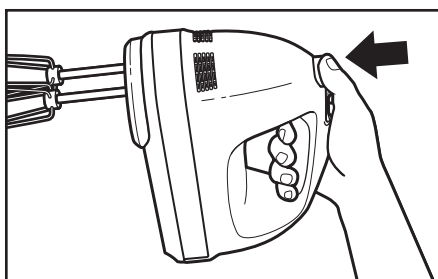
3 Insira o acessório sem aro (C) na abertura mais pequena (A). Alinhe e empurre para encaixar.

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

Remover os acessórios



1 Se a batedeira estiver em funcionamento, desligue-a deslizando o interruptor Power para a posição "O" (Off). Desligue a batedeira da tomada.



2 Prima o botão de ejeção de forma a soltar os acessórios da batedeira e, em seguida, remova-os.

UTILIZAR A BATEDEIRA

Utilizar o controlo de velocidade

A batedeira KitchenAid mistura mais depressa e mais cuidadosamente do que qualquer outra batedeira elétrica. Consequentemente, o tempo de mistura indicado na maior parte das receitas tem de ser ajustado, para evitar um eventual excesso de mistura. O tempo de mistura é menor, devido tamanho maior dos misturadores.

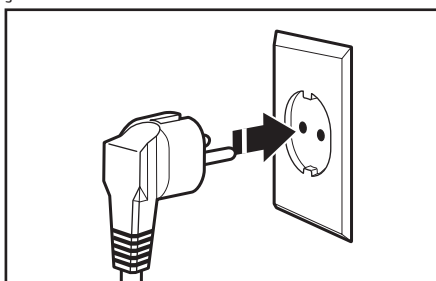
Para ajudar a determinar o tempo de mistura ideal, observe a massa ou preparado e misture apenas até obter o aspeto pretendido descrito na receita, como "fofo e cremoso". Para seleccionar as melhores velocidades de mistura, consulte a secção "Guia do controlo de velocidade".

AVISO

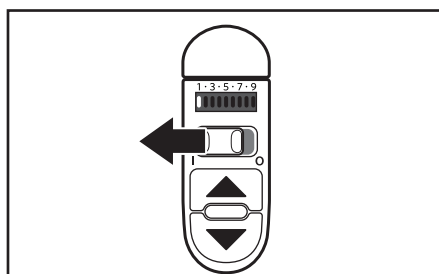
Perigo de ferimento

Desligue a batedeira da tomada antes de mexer nos acessórios.

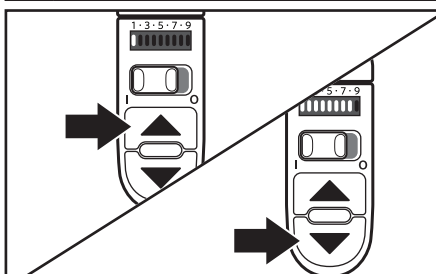
A não observação destas instruções pode resultar em fracturas, cortes ou contusões.



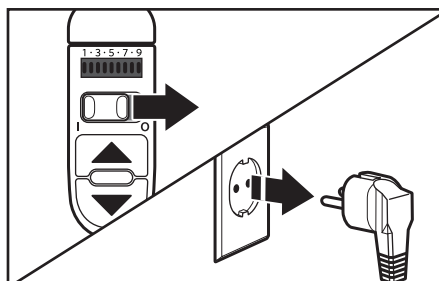
1 Ligue a batedeira à tomada.



2 Deslize o interruptor Power para a posição "I" (ON). O motor irá iniciar à velocidade 1 e a luz "I" acende-se no indicador de controlo de velocidade.



3 Para aumentar a velocidade de mistura até à velocidade desejada, prima o botão em forma de seta para cima. Se necessário, prima a seta para baixo para diminuir a velocidade. Para mais informações, consulte o "Guia do controlo de velocidade"



4 Quando terminar a tarefa de mistura, deslize o interruptor Power para a posição "O" (Off). Desligue a batedeira da tomada antes de proceder à remoção de acessórios.

NOTA: A batedeira inicia o funcionamento automaticamente na velocidade 1 sempre que é ligada, independentemente da velocidade que seleccionou da última vez que utilizou o aparelho.

UTILIZAR A BATEDEIRA

Guia do controlo de velocidade



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

Velocidade	Acessório	Descrição
1		Para misturar lentamente, combinar ou iniciar qualquer procedimento de mistura. Utilize esta velocidade para misturar frutos secos, pepitas de chocolate, queijo ralado, cebola, azeitonas e quaisquer outros ingredientes de maior porte.
2	 	Misturar farinha e outros ingredientes secos com a ajuda de líquidos ou outras misturas húmidas. Amassar massa levedada (pão, massa para pizza) com os amassadores.
3		Misturar polmes finos, como massa para panquecas ou waffles.
4		Combinar misturas mais consistentes, como massa para bolachas ou biscoitos.
5		Misturar massas espessas, como massa para queques ou bolos. Fazer puré de batata ou abóbora.
6		Misturar manteiga com açúcar. Misturar coberturas para bolos.
7		Terminar a mistura de bolos e outros tipos de massas e polmes.
8	 	Bater natas e outras texturas em mousse. Misturar preparados líquidos (batidos, molhos) e emulsificar molhos para saladas.
9	 	Bater claras em castelo e outras texturas em merengue. Misturar preparados líquidos (batidos, molhos) e emulsificar molhos para saladas.

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

Limpar o corpo da batedeira

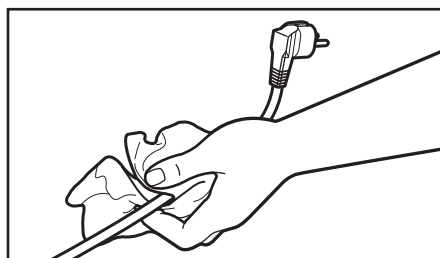
⚠ AVISO



Perigo de choque elétrico

Não mergulhe em água.

Se o fizer, poderá resultar em morte ou incêndio.



- 1 Desligue sempre a batedeira da tomada antes de proceder à sua limpeza. Limpe o cabo de alimentação e a respetiva corrente com um pano húmido. Seque com um pano macio.

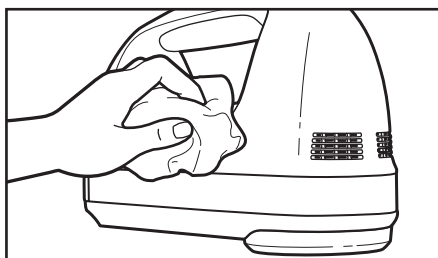
⚠ AVISO

Perigo de ferimento

Desligue a batedeira da tomada antes de mexer nos acessórios.

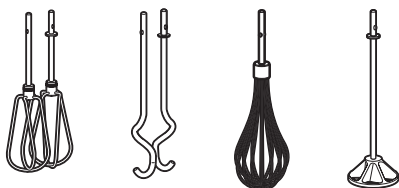
A não observação destas instruções pode resultar em fracturas, cortes ou contusões.

NOTA: Não mergulhe a batedeira em água.



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

Limpar os acessórios



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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se a batedeira não estiver em boas condições ou não funcionar:

Experimente sempre primeiro as soluções apresentadas neste guia de forma a tentar evitar o custo da assistência.

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

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

Se os passos indicados nesta secção não resolverem o problema, consulte a secção "Garantia e assistência".

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

Garantia da batedeira KitchenAid

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Europa, Médio Oriente e África: Para o Modelo 5KHM9212: Dois anos de Garantia Total a partir da data de aquisição.	As peças de substituição e os custos de mão-de-obra relacionados com a reparação de defeitos de materiais ou fabrico. A assistência tem de ser fornecida por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid.	A. Reparações quando a varinha mágica foi utilizada para operações além das normais na preparação de comida em casa. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento eléctrico local.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

Centros de assistência

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

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel.: +351/214 101 006
Fax: +351/214 107 837
geral@lusomax.pt

Serviço de assistência

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.,
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel: +351/214 101 006
Fax: +351/214 107 837
geral@lusomax.pt

www.KitchenAid.eu

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

Σημαντικά μέτρα ασφάλειας	76
Ηλεκτρικές απαιτήσεις.....	77
Απόρριψη χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού εξοπλισμού.....	77

ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ.....	78
Οδηγός εξαρτημάτων.....	79

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων.....	79
Αφαίρεση των εξαρτημάτων.....	80

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

Λειτουργία του διακόπτη ταχύτητας.....	81
Οδηγός διακόπτη ταχύτητας.....	82

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρισμός του σώματος του μίξερ χειρός.....	83
Καθαρισμός των εξαρτημάτων.....	83

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	83
----------------------------------	-----------

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE

Εγγύηση μίξερ χειρός KitchenAid	84
Κέντρα service	84
Εξυπηρέτηση πελατών	84

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

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



Το συγκεκριμένο αποτελεί προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.

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

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

Οι λέξεις αυτές δηλώνουν:

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

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

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

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

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Για να προστατευτείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε το μίξερ χειρός στο νερό ή σε άλλο υγρό.
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, παρά μόνο εάν υπάρχει επίβλεψη ή έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να διεξάγονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
4. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος του μίξερ χειρός από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν τον καθαρισμό.
5. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Κρατήστε χέρια, μαλλιά, ρούχα, όπως και σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από όλα τα εξαρτήματα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, προκειμένου να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ατόμων ή/και ζημιάς στο μίξερ χειρός.

6. Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός με φθαρμένο καλώδιο ή φικ, όταν το μίξερ δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε το μίξερ χειρός στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο service για έλεγχο, επισκευή, ηλεκτρική ή 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 χειρός σε εξωτερικούς χώρους.
9. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
10. Μην αφήνετε το καλώδιο να εφάπτεται σε θερμές επιφάνειες, καθώς και στην ηλεκτρική κουζίνα.
11. Να αφαιρείτε τα εξαρτήματα από το μίξερ χειρός πριν το καθαρίσετε.
12. Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Ηλεκτρικές απαιτήσεις

Τάση: 220-240 Volt
Συχνότητα: 50/60 Hertz
Ισχύς: 85 Watt

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

Απόρριψη χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού εξοπλισμού

Απόρριψη της συσκευασίας


Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα 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/EE σχετικά με την Απόρριψη Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

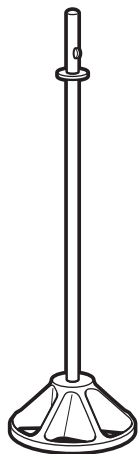
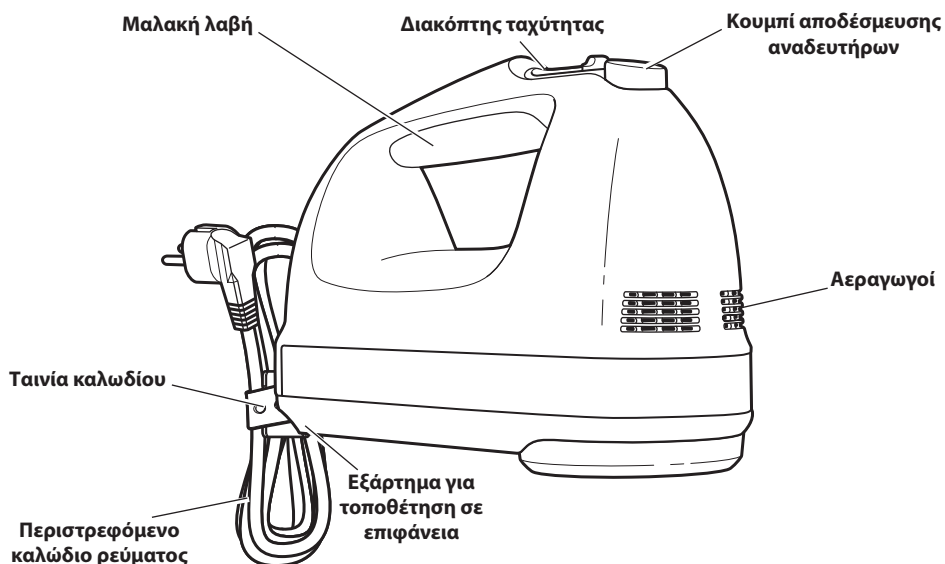
- Εξασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία,

οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη του προϊόντος.

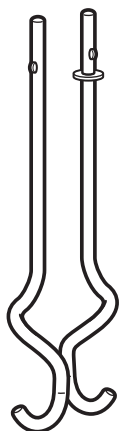
- Το σύμβολο  που φέρει το προϊόν ή τα συνοδευτικά έγγραφα υποδηλώνει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται στο πλαίσιο των οικιακών απορριμμάτων, αλλά πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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

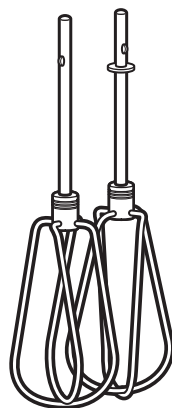
ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



Ράβδος ανάμιξης



Γάντζοι ζύμης



Αναδευτήρες Turbo

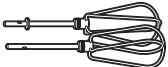






Χτυπητήρι 16 συρμάτων



Θήκη αποθήκευσης

Οδηγός εξαρτημάτων

Εξάρτημα	Χρήσεις
<p>Αναδευτήρες Turbo</p> 	ζύμη για μπισκότα μείγμα για κέικ
<p>Ράβδος ανάμιξης</p> 	χυμοί μilk σέικ σάλτσες ντρέινγκ για σαλάτες
<p>Γάντζοι ζύμης</p> 	ζύμη για ψωμί
<p>Χτυπητήρι 16 συρμάτων</p> 	κρέμα σαντιγί χτύπημα ασπραδιών σάλτσες πουτίγκες
<p>Θήκη αποθήκευσης</p> 	για την αποθήκευση των εξαρτημάτων

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

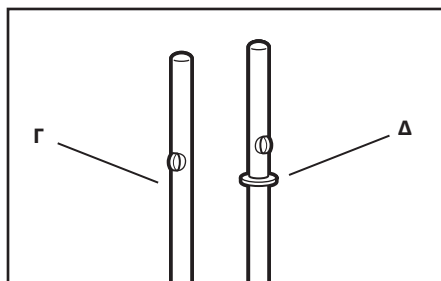
Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αγγίξετε τον αναδευτήρα.

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

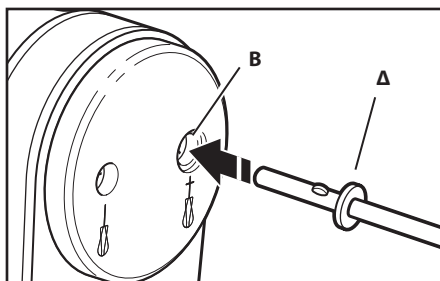
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για σωστή χρήση του μίξερ χειρός, βεβαιωθείτε ότι διαβάσατε και ακολουθείτε τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου.



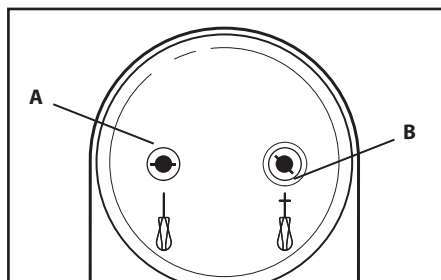
ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ



Στα διπλά εξαρτήματα (αναδευτήρες Turbo, γάντζοι ζύμης) περιλαμβάνεται ένα εξάρτημα με δακτύλιο (Δ) και ένα εξάρτημα χωρίς δακτύλιο (Γ). Τα μονά αξεσουάρ διατίθενται με δακτύλιο (Δ) (ράβδος ανάμιξης) ή χωρίς δακτύλιο (Γ) (χτυπητήρι).



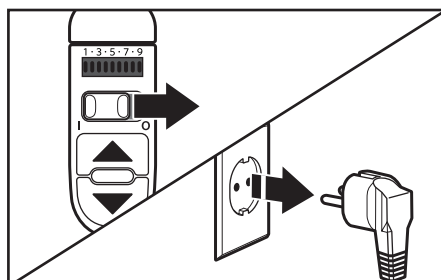
2 Τοποθετήστε τον άξονα του εξαρτήματος με δακτύλιο (Δ) στη μεγαλύτερη υποδοχή (B) του μίξερ χειρός. Ευθυγραμμίστε τις προεξοχές του άξονα με τις υποδοχές. Πιέστε για να κλειδώσει στη θέση του.



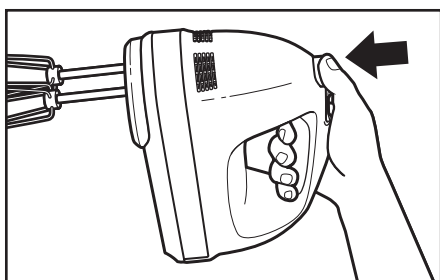
3 Τοποθετήστε το εξάρτημα χωρίς δακτύλιο (Γ) στη μικρότερη οπή (A). Ευθυγραμμίστε και πιέστε το για να κλειδώσει στη θέση του.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι άξονες χωρίς δακτύλιο μπορούν να τοποθετηθούν και στις δύο οπές (A ή B). Οι άξονες με δακτύλιο μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο στη μεγαλύτερη οπή (B).

Αφαίρεση των εξαρτημάτων



1 Εάν το μίξερ χειρός βρίσκεται σε λειτουργία, διακόψτε τη λειτουργία του τοποθετώντας το διακόπτη λειτουργίας στη θέση "0" (Off). Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος του μίξερ χειρός από την πρίζα.



2 Πιέστε το κουμπί αποδέσμευσης για να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα από το μίξερ χειρός.

Λειτουργία του διακόπτη ταχύτητας

Το μίξερ χειρός της KitchenAid αναμειγνύει γρηγορότερα και πιο αποτελεσματικά σε σχέση με τα περισσότερα ηλεκτρικά μίξερ χειρός. Επομένως, ο χρόνος ανάμειξης στις περισσότερες συνταγές πρέπει να ρυθμίζεται έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερβολική ανάμειξη. Ο χρόνος ανάμειξης είναι ταχύτερος λόγω του μεγαλύτερου μεγέθους των αναδευτήρων.

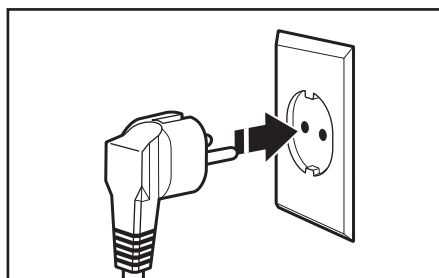
Για να προσδιορίσετε τον ιδανικό χρόνο ανάμειξης, δώστε προσοχή στο μείγμα ή τη ζύμη και αναμειγνύετε μόνο έως ότου πετύχετε την επιθυμητή εμφάνιση που περιγράφεται στη συνταγή σας, δηλαδή μέχρι να γίνει «μαλακή και κρεμώδης». Για να επιλέξετε τις κατάλληλες ταχύτητες ανάμειξης, ανατρέξτε στη ενότητα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

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

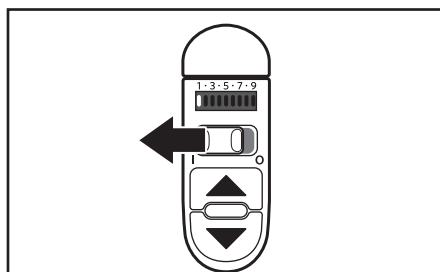
Κίνδυνος τραυματισμού

Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αγγίξετε τον αναδευτήρα.

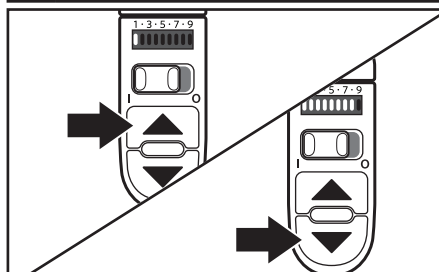
Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί σπάσιμο οστών, κοψίματα ή μώλωπες.



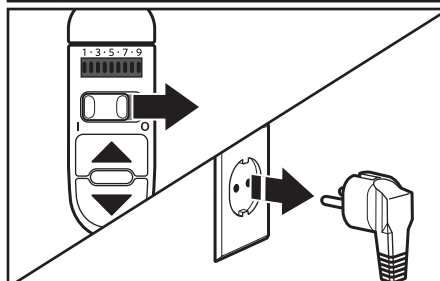
- 1** Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος του μίξερ χειρός στην πρίζα.



- 2** Τοποθετήστε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση "I" (ON). Το μοτέρ θα ξεκινήσει αυτόματα στην ταχύτητα 1 και θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία ταχύτητας με τον αριθμό "1".



- 3** Πατήστε το κουμπί με το βέλος προς τα πάνω για να αυξήσετε την ταχύτητα του μίξερ. Εάν είναι απαραίτητο, πατήστε το κουμπί με το βέλος προς τα κάτω για να μειώσετε την ταχύτητα. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα "Οδηγός διακόπτη ταχύτητας".



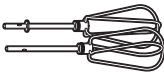
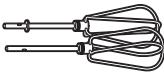
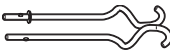
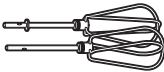
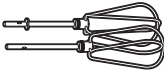
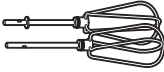
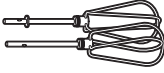
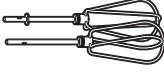

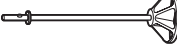

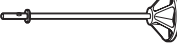
- 4** Όταν ολοκληρώσετε την εργασία, τοποθετήστε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση "O" (Off). Πριν αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος του μίξερ χειρός από την πρίζα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κάθε φορά που τίθεται σε λειτουργία το μίξερ χειρός, ξεκινά αυτόματα στην ταχύτητα 1 ανεξάρτητα από την ταχύτητα που είχε όταν απενεργοποιήθηκε.

Οδηγός διακόπτη ταχύτητας



Το μίξερ χειρός 9 ταχυτήτων ξεκινά πάντα με τη χαμηλότερη ταχύτητα (ταχύτητα 1). Κάθε φορά που αυξάνεται η ταχύτητα, ανάβει και η ενδεικτική λυχνία ταχύτητας με τον αριθμό που αντιστοιχεί σε κάθε ταχύτητα.

Ταχύτητα	Εξάρτημα	Περιγραφή
1		Για αργό ανακάτεμα, συνδυασμό υλικών και έναρξη όλων των διαδικασιών ανάμειξης. Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα αυτή για να ανακατέψετε ξηρούς καρπούς, νιφάδες σοκολάτας, τριμμένο τυρί, κρεμμύδι, ελιές και άλλα χοντροκομμένα υλικά.
2	 	Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα αυτή για να ανακατέψετε αλεύρι και άλλα ξηρά υλικά με υγρά ή ρευστά μίγματα. Ζυμώνει ζύμες (για ψωμί και πίτσα) με τους γάντζους ζύμης.
3		Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα αυτή για να ζυμώσετε μαλακές ζύμες για κρέπες και βάφλες.
4		Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα αυτή για βαριά μίγματα, όπως ζύμη για μπισκότα.
5		Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα αυτή για να ζυμώσετε ζύμες για μάφιν και κέικ και να πολτοποιήσετε πατάτες και λαχανικά.
6		Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα αυτή για να ομογενοποιήσετε βούτυρο και ζάχαρη. Ιδανική ταχύτητα για μαρέγκα.
7		Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα αυτή για να ολοκληρώσετε την ανάμειξη κέικ και άλλων μιγμάτων.
8	 	Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα αυτή για να χτυπήσετε κρέμα και άλλες μους. Ιδανική ταχύτητα για την παρασκευή milk σέικ, σαλτσών και ντρέσινγκ για σαλάτες.
9	 	Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα αυτή για να χτυπήσετε ασπράδια. Ιδανική ταχύτητα για την παρασκευή milk σέικ, σαλτσών και ντρέσινγκ για σαλάτες.

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

Καθαρισμός του σώματος του μίξερ χειρός

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Μη το βυθίζετε στο νερό.

Κάτι τέτοιο μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή ηλεκτροπληξία.

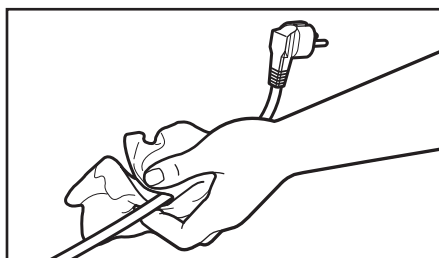
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

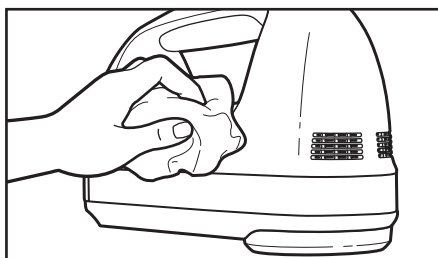
Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αγγίξετε τον αναδευτήρα.

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη βυθίζετε το μίξερ χειρός στο νερό.



- 1** Να αποσυνδέετε πάντα το μίξερ από την πρίζα πριν το καθαρίσετε. Σκουπίστε το καλώδιο τροφοδοσίας με ένα υγρό πανί. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.



- 2** Σκουπίστε το μίξερ χειρός με ένα νωπό πανί. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων



Να αφαιρείτε πάντα τα εξαρτήματα από το μίξερ πριν το καθαρίσετε. Πλύντε το στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με ζεστό σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν το μίξερ χειρός δεν λειτουργεί σωστά ή δεν λειτουργεί καθόλου:

Πρώτα δοκιμάστε τις λύσεις που προτείνονται εδώ και μπορεί να αποφύγετε το σέρβις.

1. Είναι το μίξερ συνδεδεμένο;
2. Λειτουργεί η ασφάλεια του κυκλώματος του μίξερ χειρός; Εάν έχετε πίνακα με διακόπτες, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.

3. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος του μίξερ χειρός από την πρίζα και, στη συνέχεια, συνδέστε το ξανά.

Εάν το πρόβλημα δεν επιδιορθώνεται με τα βήματα που περιγράφονται σε αυτή την ενότητα, ανατρέξτε στην ενότητα "Εγγύηση και service".

Εγγύηση μίξερ χειρός KitchenAid

Χρονική διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δε θα πληρώσει για:
<p>Ευρώπη, μέση ανατολή και αφρική:</p> <p>Για το μοντέλο 5KHM9212: Δύο χρόνια πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς</p>	<p>Την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή εργασία επισκευής για επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Το service παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο service της KitchenAid.</p>	<p>A. Επισκευές όταν το μίξερ χειρός χρησιμοποιείται για λειτουργίες πέραν της συνηθισμένης οικιακής προετοιμασίας τροφίμων.</p> <p>B. Ζημιά ως αποτέλεσμα ατυχήματος, μετατροπών, κακής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης / λειτουργίας που δεν συμμορφώνεται με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες</p>

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Κέντρα service

Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται από τα κατά τόπους εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις 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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKER ANVÄNDNING AV ELVISPEN

Viktiga säkerhetsföreskrifter.....	86
Krav på elektrisk utrustning.....	87
Avfallshantering av elektrisk utrustning	87

DELAR OCH TILLBEHÖR	88
Guide till tillbehören.....	89

MONTERING AV DIN ELVISP

Montera på tillbehören.....	89
Ta av tillbehören.....	90

ANVÄNDNING AV DIN ELVISP

Använda hastighetsreglaget	91
Välja hastighet.....	92

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Rengöra motorkroppen.....	93
Rengöra tillbehören	93

FELSÖKNING	13
-------------------------	-----------

GARANTI OCH SERVICE

KitchenAids garanti för elvispar	94
Servicecenter.....	94
Kundtjänst.....	94

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

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



Varningssymbolen ser ut så här.

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

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

 **FARA**

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

 **VARNING**

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

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

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

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

1. Läs alla instruktioner.
2. Undvik risk för elektriska stötar. Elvispen får aldrig nedsänkas 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 denna utrustning. Apparaten får endast rengöras och underhållas av barn under överinseende av vuxen.
4. Dra ur elvispens stickkontakt ur vägguttaget när maskinen inte används, innan delar monteras eller tas bort samt före rengöring.
5. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår, kläder liksom degskrapor och andra tillbehör utom räckhåll för visptillsatsen när den används för att minska risken för personskador och/eller skador på elvispen.

6. Använd inte elvispen om sladden eller kontakten är skadad, om fel har uppstått på elvispen 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.
8. Använd inte elvispen utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
10. Låt inte nätsladden komma i kontakt med heta ytor (inklusive spisen).
11. Före rengöring måste du ta bort alla tillbehör.
12. Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Krav på elektrisk utrustning

Spänning: 220-240 VAC
Frekvens: 50/60 Hz
Watt: 85 W

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

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

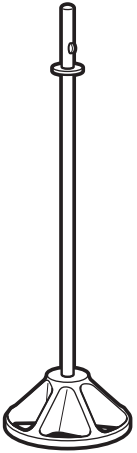
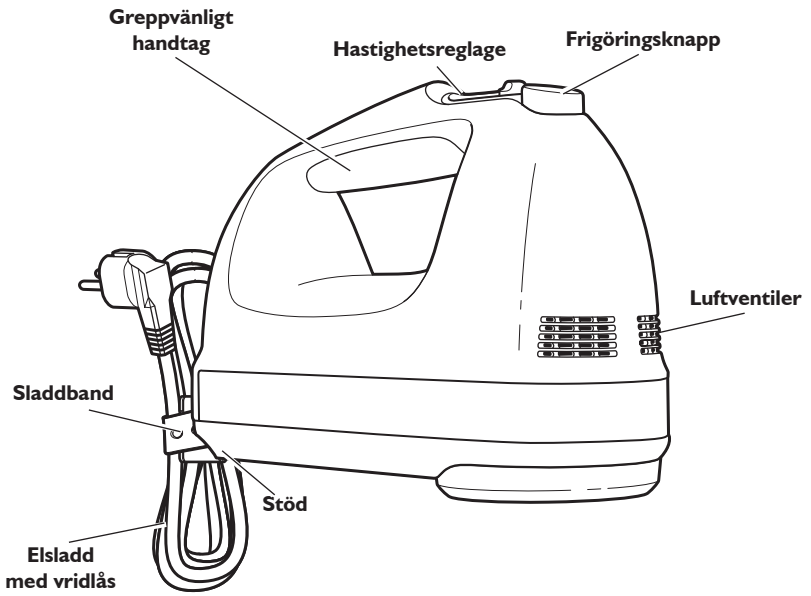
- Den här produkten är märkt enligt EG- direktivet 2002/96/EC rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

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

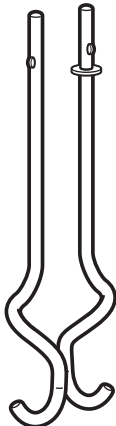
- Om symbolen  finns på produkten eller i den medföljande dokumentationen får den inte slängas i hushållsoporna utan måste lämnas till återvinningsstationen och sorteras som elskrot.

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.

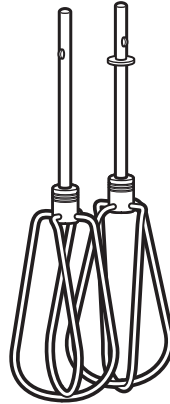
DELAR OCH TILLBEHÖR



Mixerstav



Degkrokar



Turbovispar

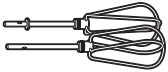






16-tråders ballongvisp



Förvaringsväska

Guide till tillbehören

Tillbehör	Användning
<p>Turbovispar</p> 	<p>kakdeg kaksmet</p>
<p>Mixerstav</p> 	<p>smoothies milkshakes såser salladsdressing</p>
<p>Degkrokar</p> 	<p>jästdeg</p>
<p>16-tråders ballongvisp</p> 	<p>vispgrädde vispade äggvitor såser desserter</p>
<p>Förvaringsväska</p> 	<p>för förvaring av alla tillbehör</p>

MONTERING AV DIN ELVISP

Montera på tillbehören

! VARNING

Risk för personskada

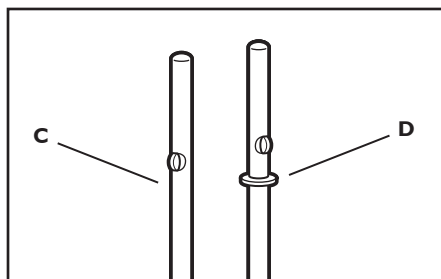
Dra ur köksmaskinens sladd innan visparna berörs.

Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.

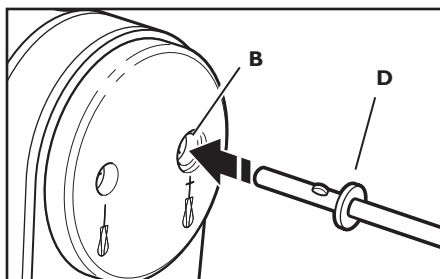
VIKTIGT! Läs noga igenom och följ anvisningarna för att säkerställa att du använder elvispen på rätt sätt.



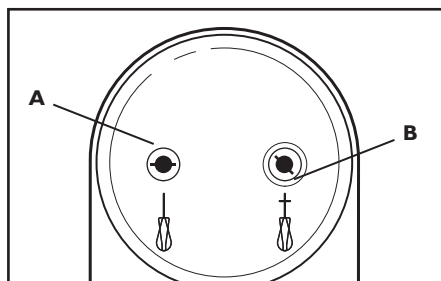
MONTERING AV DIN ELVISP



Om tillbehören utgörs av ett par (turbovispar, degrokar) finns det ett tillbehör med låsring (D) och ett utan (C). Om tillbehören består av en enhet finns det några med låsring (D) (mixerstav) och några utan (C) (visp).



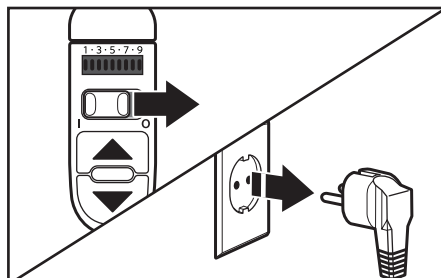
2 Stick in det tillbehörsskaft som är utrustat med låsringen (D) i den största öppningen på elvispen. Passa in flänsarna på skaftet med skårorna i öppningen. Tryck tills skaftet låses på plats.



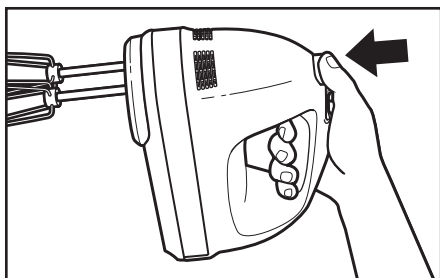
3 Stick in tillbehöret utan låsring (C) i den mindre öppningen (A). Passa in och tryck tills skaftet låses på plats.

OBS! Om tillbehöret saknar låsring kan det användas i valfri öppning (A eller B). Tillbehör med låsring kan endast användas med den större öppningen (B).

Ta av tillbehören



1 Om elvispen är igång måste du först stänga av den genom att skjuta reglaget till läge "O" (OFF). Dra ur elvispens stickkontakt ur eluttaget.



2 Tryck på frigöringsknappen för att kunna ta loss tillbehören från elvispen.

ANVÄNDNING AV DIN ELVISP

Använda hastighetsreglaget

KitchenAids elvisp blandar snabbare och noggrannare än de flesta andra elektriska vispar. Därför måste blandningstiden i de flesta recept minskas för att förhindra alltför hård blandning. Visparna på den här modellen är större och ger därför kortare blandningstider.

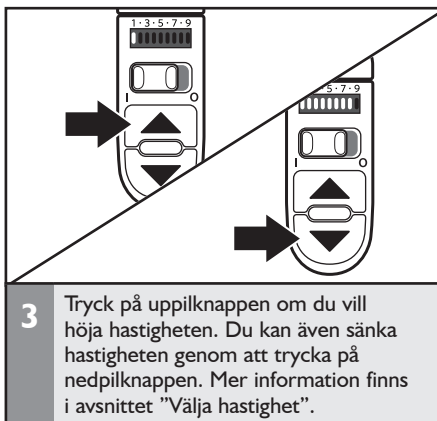
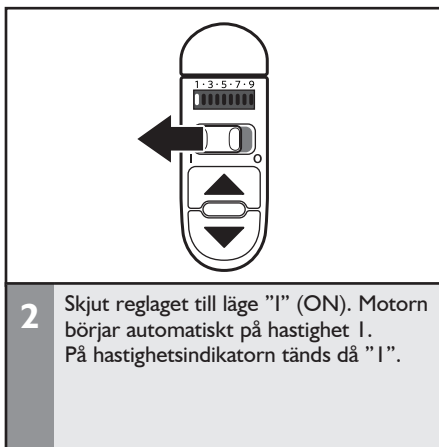
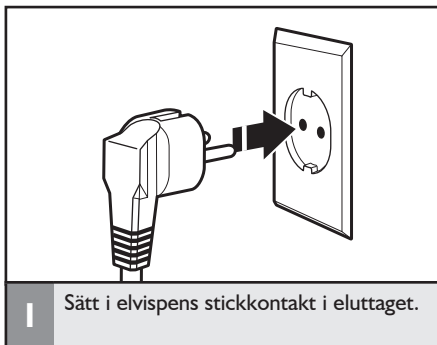
För att få till den ideala blandningstiden bör du hålla noga koll på smeten eller degen och sluta blanda när den har fått den konsistens som står i receptet, till exempel "smidig och krämig". De bästa blandningshastigheterna kan du läsa mer om i "Välja hastighet".

! VARNING

Risk för personskada

Dra ur köksmaskinens sladd innan visparna berörs.

Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.



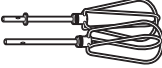
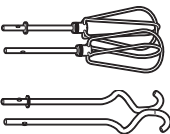
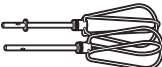
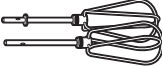
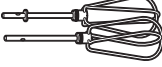
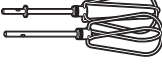
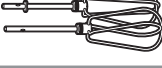

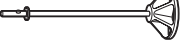


OBS! Elvispen börjar automatiskt på hastighet 1 varje gång du slår på den, oavsett vilken hastighet som användes när den senast stängdes av.

ANVÄNDNING AV DIN ELVISP

Välja hastighet



Elvispen har 9 hastigheter men börjar alltid på den lägsta (hastighet 1). Om du höjer hastigheten tänds hastighetsindikatorn med den siffran som motsvarar den valda hastigheten.

Hastighet	Tillbehör	Beskrivning
1		För långsam omrörning, inblandning och uppstart av alla arbetsuppgifter. Används för att blanda in nötter, chokladbitar, riven ost, hackad lök, oliver och andra ingredienser som består av större bitar.
2		Blanda mjöl och andra torra ingredienser med vätska eller andra fuktiga tillsatser. Knåda jästdög (bröd, pizza) med degkrokarna.
3		Blanda rinnig smet till exempelvis pannkakor eller våfflor.
4		Till kompakta blandningar som kakdeg.
5		Blanda tjocka degar till exempelvis muffins eller småkakor. Mosa potatis eller squash.
6		Blanda smör och socker. Blanda frosting.
7		I slutfasen av blandning av smet till kakor och annat.
8	 	Vispa grädde och blanda mousser. Blanda vätskor (milkshake, såser) och emulgera salladsdressing.
9	 	Vispa äggvita och blanda marängsmet. Blanda vätskor (milkshake, såser) och emulgera salladsdressing.

OBS! Använd degkrokarna till att blanda och knåda deg. Turbovisparna är inte gjorda för att klara det.

Rengöra motorkroppen

⚠ VARNING



Risk för elektriska stötar

Sänk inte ner apparaten i vatten.

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

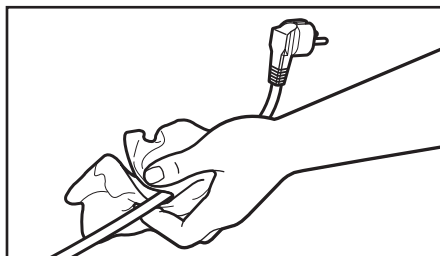
⚠ VARNING

Risk för personskada

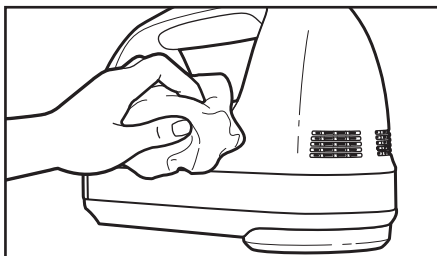
Dra ur köksmaskinens sladd innan visparna berörs.

Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.

OBS! Sänk inte ner elvispens motorkropp i vatten.



- 1 Koppla från strömmen till elvispen innan den rengörs. Torka av sladden och sladdbandet med en fuktig trasa. Torka sedan torrt med en mjuk trasa.



- 2 Torka av elvispen med en fuktig trasa. Torka sedan torrt med en mjuk trasa.

Rengöra tillbehören



Före rengöring måste du alltid ta av alla tillsatser från motorkroppen. Tillbehören kan maskindiskas eller handdiskas i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka.

FELSÖKNING

Gör så här om det blir fel på elvispen eller om den slutar fungera:

Prova att lösa problemet med förslagen nedan för att undvika onödiga servicekostnader.

1. Sitter elvispens kontakt i uttaget?
2. Är säkringen för elvispens uttag hel? Se till att huvudbrytaren är tillslagen, om sådan finns.

3. Dra ur kontakten till elvispen och sätt i den igen.

Om problemet inte kan lösas med stegen ovan läser du avsnittet "Garanti och service" för mer information.

GARANTI OCH SERVICE

KitchenAids garanti för elvispar

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: För modell 5KHM9212: Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer om elvispen används för andra ändamål än normal matberedning. B. Skador orsakade av olyckshändelse, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/ användning som inte skett i enlighet med lokala elföreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Servicecenter

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

El & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Caricon Electric
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
0700-906591

Rakspecialisten
Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

Kundtjänst

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

www.KitchenAid.eu

© 2013. Alla rättigheter förbehålls.
Specifikationerna kan ändras utan förbehåll.

INNHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHET VED BRUK AV HÅNDMIKSEREN

Viktige forholdsregler	96
Krav til strømforsyning	97
Kassering av elektrisk utstyr	97

DELER OG TILLEGGSUTSTYR

Veiledning for tilleggsutstyr	99
-------------------------------------	----

KLARGJØRING AV HÅNDMIKSEREN

Koble til tilleggsutstyret	99
Koble fra tilleggsutstyret	100

BRUK AV DIN HÅNDMIKSER

Bruk av hastighetskontrollen	101
Anbefalte hastigheter	102

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Rengjøring av håndmikserens hoveddel	103
Rengjøring av tilleggsutstyret	103

FEILSØKING

GARANTI OG SERVICE

Garanti for KitchenAid håndmikser	104
Servicesentre	104
Kundeservice	104

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

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



Dette er varselsymbolet.

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

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

 **FARE**

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

 **ADVARSEL**

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

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

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

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

1. Les gjennom alle instruksjoner.
2. For å beskytte deg mot elektrisk støt, sett aldri håndmikseren 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 må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke gjøres av barn uten tilsyn.
4. Trekk ut støpselet når håndmikseren ikke er i bruk, før deler settes på eller tas av, og før apparatet rengjøres.
5. Unngå kontakt med deler i bevegelse. Hold hender, hår og klær, så vel som slikkepotter og andre hjelpemidler, borte fra alt tilleggsutstyr når den er i drift for å redusere faren for personskade og/eller skade på håndmikseren.
6. Ikke bruk håndmikseren med en skadet ledning eller kontakt eller etter at håndmikseren har sviktet eller er sluppet eller skadet på noen måte. Send håndmikseren tilbake til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller elektrisk eller mekanisk justering.

SIKKERHET VED BRUK AV HÅNDMIKSEREN

7. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
8. Ikke bruk håndmikseren utendørs.
9. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk.
10. La ikke ledningen komme i kontakt med varme flater som komfyrer.
11. Fjern alt tilleggsutstyr fra håndmikseren før rengjøring.
12. Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN


Krav til strømforsyning

Spenning: 220-240 volt
Frekvens: 50/60 Hertz
Wattforbruk: 85 Watt

MERK: Hvis støpselet ikke passer i stikkkontakten, må du ta kontakt med en faglært elektriker. Støpselet må ikke på noen måte forandres. Ikke bruk adapter.

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

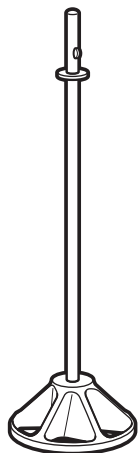
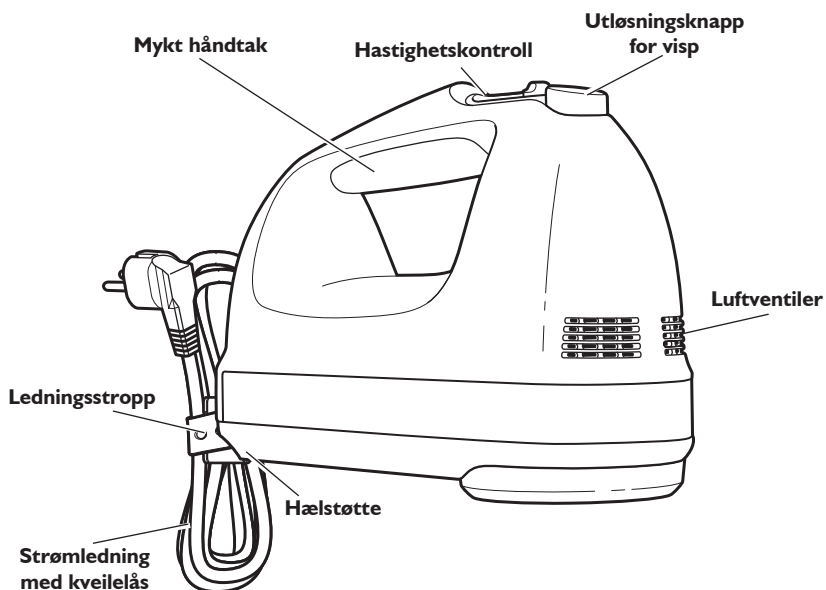
- Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

- 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.

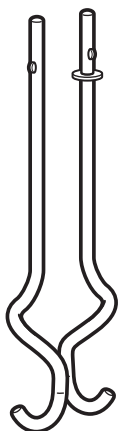
- Symbolet  på produktet eller på den vedlagte dokumentasjonen indikerer at det ikke skal behandles som husholdningsavfall, men tas med til en egnet innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

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

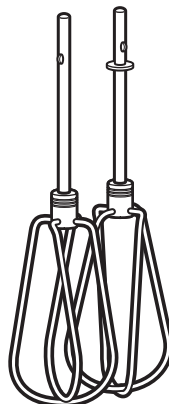
DELER OG TILLEGGSUTSTYR



Blandestav



Eltekroker



Turbovisper



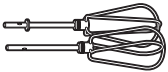




Visp med 16 tråder



Oppbevaringsbag

DELER OG TILLEGGSTYR

Veiledning for tilleggsutstyr

Tilbehør	Bruk
Turbovisper 	småkakedeig kakedeig
Blandestav 	smoothie milkshake sauser salatdressing
Eltekroker 	gjærdeig
Visp med 16 tråder 	vispet krem vispede eggehviter sauser puddinger
Oppbevaringsbag 	for oppbevaring av tilleggsutstyr

KLARGJØRING AV HÅNDMIKSEREN

Koble til tilleggsutstyret

⚠ ADVARSEL

Fare for skade

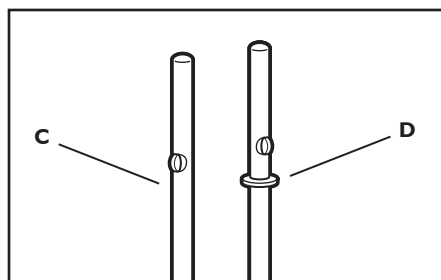
Trekk ut stikkkontakten før du berører vispene.

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

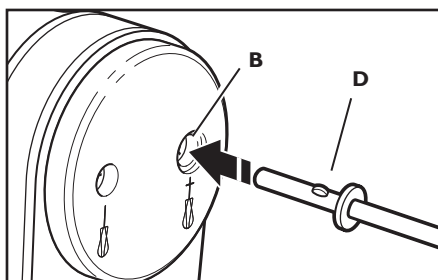
VIKTIG: Sørg for å lese og følge de spesifikke instruksjonene i denne veiledningen for riktig bruk av håndmikseren.



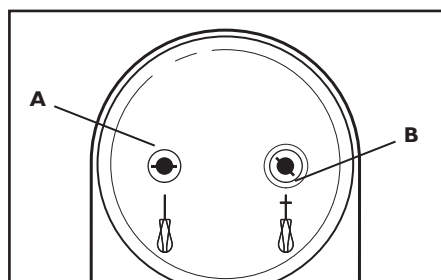
KLARGJØRING AV HÅNDMIKSEREN



Paret tilleggsutstyr (turbovisper, eltekroker) inkluderer ett tilleggsutstyr med krage (D) og ett uten (C). Enkelt tilleggsutstyr kommer med krage (D) (blandestav) eller uten (C) (visp).



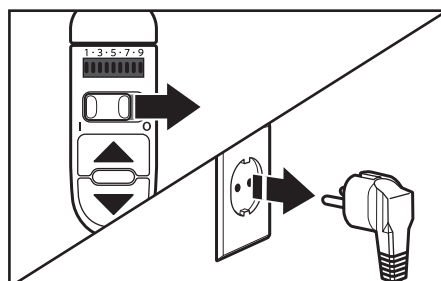
2 Sett tilleggsutstyrsskaftet med krage (D) inn i den store åpningen (B) i håndmikseren. Rett inn falsene på skaftet mot hullene i åpningen. Trykk for å feste.



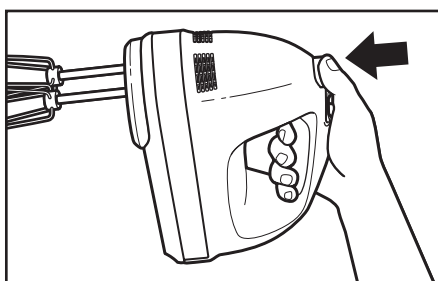
3 Sett tilleggsutstyret uten krage (C) inn i den lille åpningen (A). Rett inn og trykk for å feste.

MERK: Et tilleggsutstyrsskaft uten krage kan brukes i begge åpninger (A eller B). De med krage kan kun brukes i den store åpningen (B).

Koble fra tilleggsutstyret



1 Hvis håndmikseren kjører, stopper du håndmikseren ved å skyve strømbryteren til "O" (AV). Trekk håndmikserens støpsel ut av stikkontakten.



2 Trykk på utløsningsknappen for å utløse tilleggsutstyret fra håndmikseren, og fjern utstyret.

BRUK AV HÅNDMIKSER

Bruk av hastighetskontrollen

KitchenAid håndmikser viser raskere og mer grundig enn de fleste andre elektriske håndmikserer. Derfor bør vispetiden i de fleste oppskrifter tilpasses for å unngå overvisping. Vispetiden er raskere pga. større vispestørrelser.

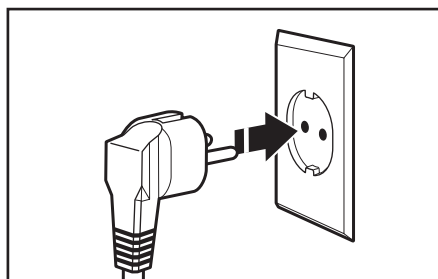
For å finne ideelle vispetid bør du observere røren eller deigen og kun vispe til den har oppnådd ønsket konsistens som angitt i oppskriften du bruker, som "jevn og kremaktig". Bruk avsnittet "Anbefalte hastigheter" for å finne de beste vispehastighetene.

⚠ ADVARSEL

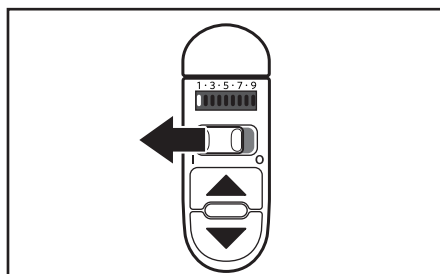
Fare for skade

Trekk ut stikkkontakten før du berører vispene.

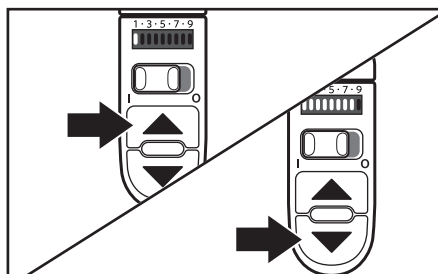
Hvis dette ikke gjøres kan det føre til brudd i bein, kuttskader eller blåmerker.



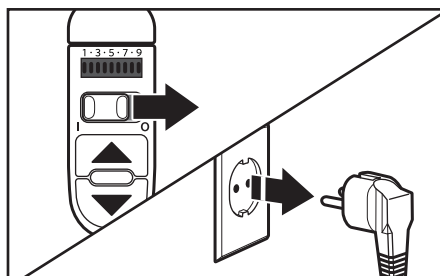
1 Koble til håndmikseren i en elektrisk kontakt.



2 Skyv strømbryteren til "I" (PÅ). Motoren vil starte automatisk ved hastighet I, og "I" på hastighetsindikator kontrollen vil lyse opp.



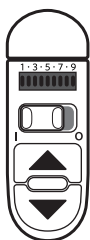
3 Berør pil opp-knappen for å øke blande-hastigheten til ønsket innstilling. Om nødvendig, berører du pil ned-knappen for å senke blande-hastigheten. Se "Anbefalte hastigheter" for mer informasjon.



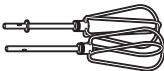
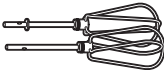

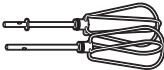
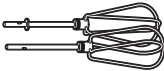
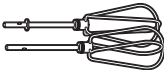
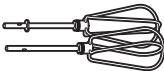
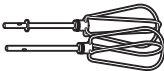



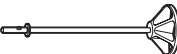
4 Når blandejobben er fullført, skyver du strømbryteren til "O" (AV). Trekk ut støpselet for håndmikseren før du fjerner tilleggsutstyr.

MERK: Håndmikseren starter automatisk ved hastighet I hver gang den skrues på, uansett hvilke hastighet den sto på da den ble skrudd av.

Anbefalte hastigheter



Håndmikseren med 9 hastigheter starter på den laveste hastigheten (Hastighet 1). Gå videre til høyere hastigheter etter behov. Indikatorkontrollen for hastighetsinnstilling vil lyse opp med det korresponderende antallet for hver hastighet.

Hastighet	Tilbehør	Beskrivelse
1		For sakte røring, kombiner og oppstart av alle blandeprosedyrer. Bruk denne hastigheten til å røre inn nøtter, sjokoladebiter, revet ost, løk, oliven og andre grove ingredienser.
2	 	Bland mel og andre tørre ingredienser med væske eller andre våte blandinger. Elt gjærdeig (brød, pizzadeig) med eltekrokene.
3		Bland våte rører, som pannekake- eller vaffelrøre.
4		Kombiner tunge blandinger, som kake- eller kjeksdeig.
5		Bland tykke deiger, som muffins- eller kakerøre. Mos poteter eller squash.
6		Bland smør og sukker. Bland kakefyll.
7		Fullfør blanding av kakerører og andre rører.
8	 	Visp krem- og mousseblandinger. Bland væsketilberedninger (milkshaker, sauser) og emulger dressinger.
9	 	Pisk eggehvite- og marengsblandinger. Bland væsketilberedninger (milkshaker, sauser) og emulger dressinger.

MERK: For å blande og elte brøddeig, bruker du eltekrokene. Turbovispene er ikke laget for dette formålet.

Rengjøring av håndmikserens hoveddel

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Senk aldri maskinen ned i vann.

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

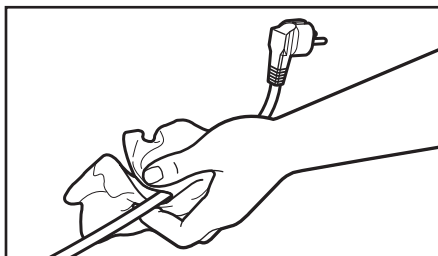
⚠ ADVARSEL

Fare for skade

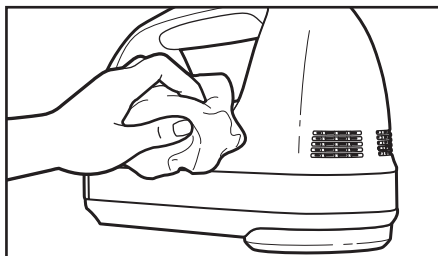
Trekk ut stikkkontakten før du berører vispene.

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

MERK: Senk aldri håndmikseren ned i vann.

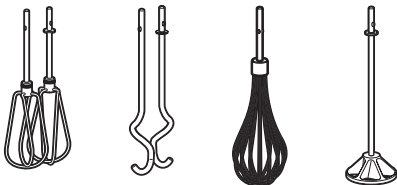


- 1 Trekk alltid ut kontakten på håndmikseren før rengjøring. Rengjør strømledningen og ledningsstroppen med en fuktig klut. Tørk av med en myk klut.



- 2 Tørk håndmikseren med en fuktig klut. Tørk av med en myk klut.

Rengjøring av tilleggsutstyret



Fjern alltid tilleggsutstyr fra håndmikseren før rengjøring. Vask i vaskemaskin eller for hånd i varmt vann med såpe. Skyll og tørk med myk klut.

FEILSØKING

Hvis det oppstår feil på håndmikseren eller den slutter å fungere:

Prøv løsningene som er foreslått her først for muligens å unngå servicekostnader.

1. Er ledningen til håndmikseren plugget inn?
2. Er sikringen i strømkursen som håndmikseren er koblet til i orden?
Hvis du har en overbelastningsbryter, kontroller at kretsen er lukket.

3. Prøv å trekke ut kontakten på håndmikseren, for så å sette den inn igjen.

Hvis problemet ikke kan løses med trinnene i denne delen, bør du gå til delen "Garanti og service".

GARANTI OG SERVICE

Garanti for KitchenAid håndmikser

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: For Modell 5KHM9212: To 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 håndmikseren blir brukt til annet enn vanlig matlaging. B. Skade som resultat av uhell, endringer, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

Servicesentre

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

ServiceCompaniet AS:

Gladengveien 8
0661 Oslo
NORWAY

Tlf: +47 2389 7266
Fax: +47 2268 5400

Contact person: John K. Skaar
john@servicecompaniet.no

Kundeservice

Norsk Importør:

HOWARD AS:
Hansteensgate 12
0253 OSLO

Tel: 23 08 41 30

www.KitchenAid.eu

SISÄLLYSLUETTELO

KÄSIVATKAIMEN TURVALLISUUS

Tärkeät turvatoimenpiteet	106
Sähkövaatimukset	107
Sähkölaitteiden hävittäminen	107

OSAT JA LISÄVARUSTEET

Lisävarusteopas	109
-----------------------	-----

KÄSIVATKAIMEN VALMISTELU

Lisävarusteiden kiinnittäminen	109
Lisävarusteiden irrottaminen	110

KÄSIVATKAIMEN KÄYTTÖ

Nopeudensäätimien käyttäminen	111
Nopeudensäättöohje	112

HOITO JA PUHDISTUS

Käsivatkaimen rungon puhdistaminen	113
Lisävarusteiden puhdistaminen	113

VIANETSINTÄ

TAKUU JA HUOLTO

KitchenAid-käsivatkaimen takuu	114
Huoltoliikkeet	114
Asiakaspalvelu	114

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. Älä upota käsivatkainta veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun vaaran vuoksi.
3. Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen toimintakyky, aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot eivät riitä laitteen käyttöön, jos heitä valvotaan tai he ovat saaneet opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
4. Irrota aina virtajohto pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ennen kuin asennat tai poistat siitä osia, sekä ennen laitteen puhdistusta.
5. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Pidä kädet, hiukset, vaatteet ja lastat sekä muut työvälineet kaukana kaikista lisävarusteista käytön aikana, jotta vältät henkilövahingot ja/tai käsivatkaimen vahingoittumisen.

6. Älä käytä käsivatkainta, jos sen virtajohto tai pistoke on rikki, jos laite on epäkunnossa, pudonnut tai muuten vaurioitunut. 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 käsivatkainta ulkona.
9. Tarkista, ettei liitosjohto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
10. Älä anna laitteen virtajohdon koskettaa kuumiin pintoihin, esim. lieteen.
11. Irrota kaikki lisävarusteet käsivatkaimesta ennen pesua.
12. Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Sähkövaatimukset

Jännite: 220 - 240 V
Taajuus: 50/60 Hz
Teho: 85 W

HUOM. Ellei pistoke ei sovi pistorasiaan, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä tee mitään muutoksia pistokkeeseen. Älä käytä sovitinta.

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 säädösten mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

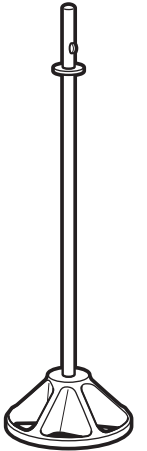
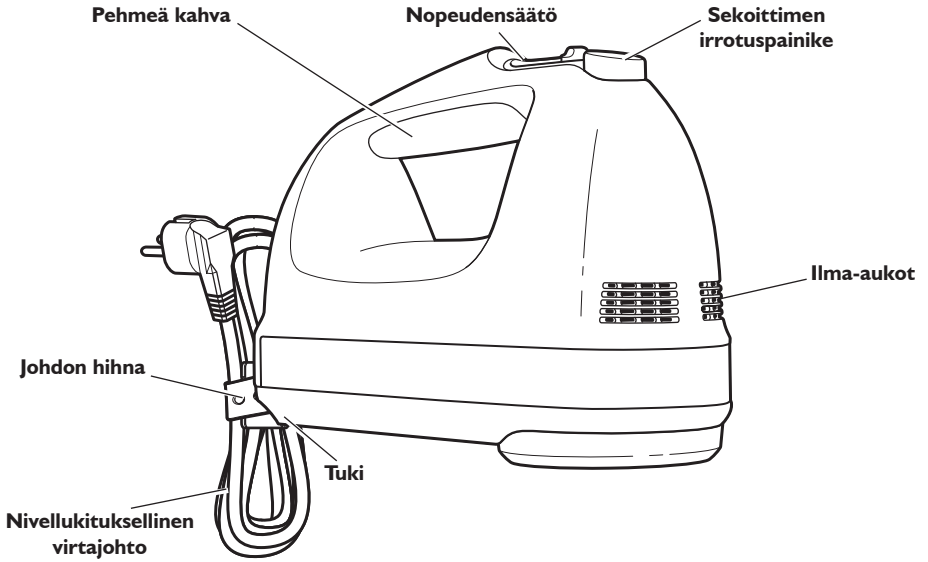
- Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2002/96/EC Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu (WEEE) mukaisesti.
- Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö-

ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

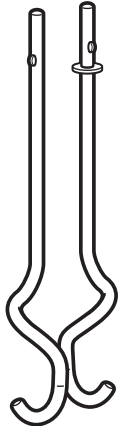
- Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa oleva symboli  merkitsee, että sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

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

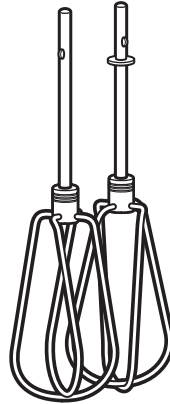
OSAT JA LISÄVARUSTEET



Sekoituspuikko



Taikinakoukut



Turbosekoittimet

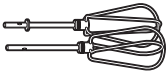






16-lankainen vispilä



Säilytuspussi

Lisävarusteopas

Lisävaruste	Käyttökohteet
<p>Turbosekoittimet</p> 	<p>keksitaikina kakkutaikina</p>
<p>Sekoituspuikko</p> 	<p>smoothiet pirtelöt kastikkeet salaattikastikkeet</p>
<p>Taikinakoukut</p> 	<p>hiivaleipätaikinat</p>
<p>16-lankainen vispilä</p> 	<p>kermavaahto vatkatut munanvalkuiset kastikkeet vanukkaat</p>
<p>Säilytuspussi</p> 	<p>lisävarusteiden säilytykseen</p>

KÄSIVATKAIMEN VALMISTELU

Lisävarusteiden kiinnittäminen

VAROITUS

Loukkaantumisriski

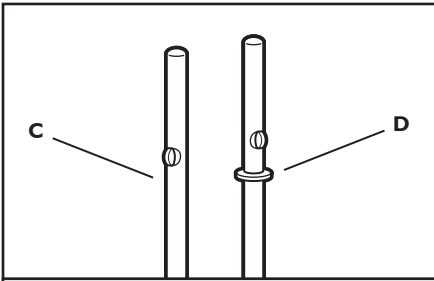
Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaisia.

Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.

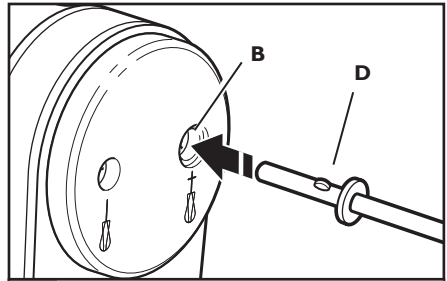
TÄRKEÄÄ: Lue tämän käyttöoppaan ohjeet käsivatkaimen asianmukaisesta käytöstä ja noudata niitä.



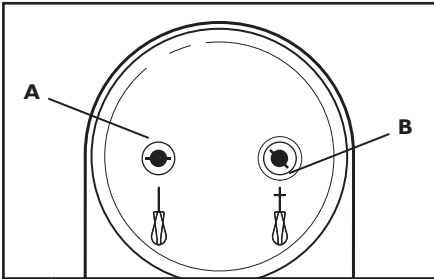
KÄSIVATKAIMEN VALMISTELU



Parilliset lisävarusteet (Turbovatkaimet, taikinakoukut) sisältävät yhden lisävarusteen, jossa on kaulus (D), ja toisen ilman kaulusta (C). Yksittäisissä lisävarusteissa on kaulus (D) (sekoitustanko) tai kaulusta ei ole (C) (vispilä).



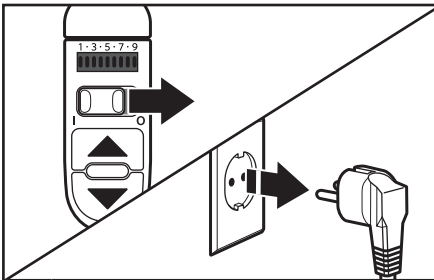
2 Aseta kauluksella (D) varustettu lisävarustevarsi käsivatkaimen suureen aukkoon (B). Kohdistava varren laipat aukon urien kanssa. Lukitse painamalla paikoilleen.



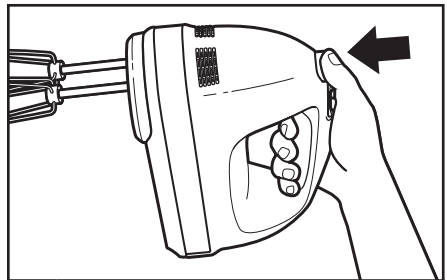
3 Aseta lisävaruste, jossa ei ole kaulusta (C), pienempään aukkoon (A). Kohdistava ja lukitse painamalla paikoilleen.

HUOM. Lisävarustevarsi, jossa ei ole kaulusta, sopii kumpaankin aukkoon (A ja B). Kauluksella varustettuja varsia saa käyttää ainoastaan suuressa aukossa (B).

Lisävarusteiden irrottaminen



1 Jos käsivatkain on käynnissä, pysäytä se työntämällä virtakytkin "O" (pois) -asentoon. Irrota käsivatkain pistorasiasta.



2 Vapauta lisävarusteet käsivatkaimesta painamalla poistopainiketta ja irrota ne.

Nopeudensäätimien käyttäminen

KitchenAid-käsivatkain vatkaa nopeammin ja huolellisemmin kuin monet muut sähkökäyttöiset käsivatkaimet. Sen takia useimpien reseptien vatkausaikaa tulee mukauttaa, jotta et vatkaa taikinaa liikaa. Vatkausaika on lyhyempi vatkaimen suuremman koon vuoksi.

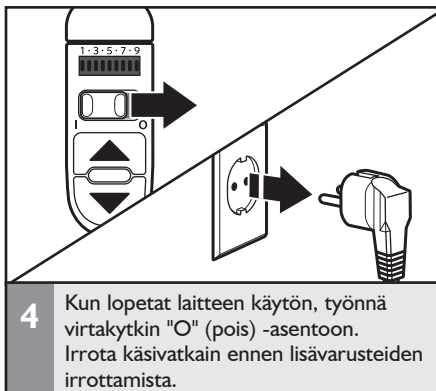
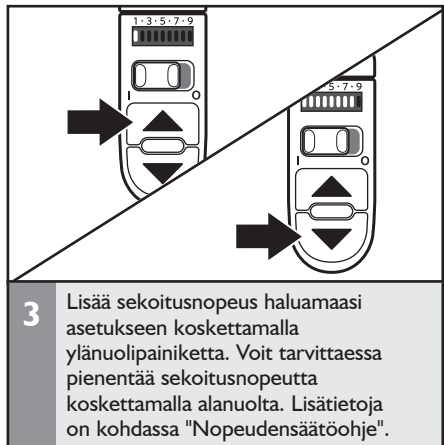
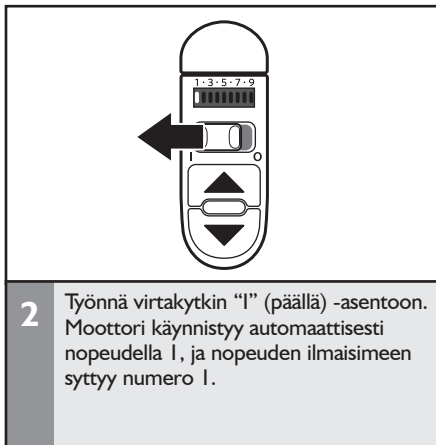
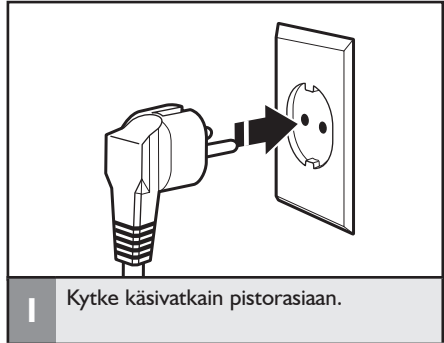
Määritä paras vatkausaika tarkkailemalla taikinaa ja vatkaamalla sitä vain juuri niin kauan, että saavutat reseptissä kuvatun koostumuksen – esimerkiksi "tasainen ja kermainen". Valitse paras vatkausnopeus kappaleen "Nopeudensäätöohje" mukaan.

VAROITUS

Loukkaantumisriski

Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaimia.

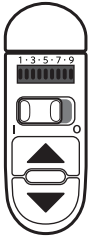
Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.



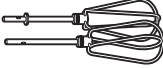
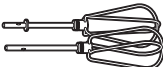

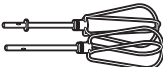
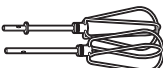
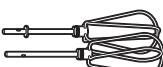
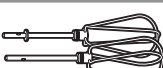
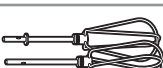




HUOM. Käsivatkain käynnistyy automaattisesti nopeudella 1 aina, kun se kytketään päälle, riippumatta siitä, mille nopeudelle se on jätetty sitä sammutettaessa.

KÄSIVATKAIMEN KÄYTTÖ

Nopeudensäätöohje



9-nopeuksinen käsivatkain käynnistyy aina matalimmalla nopeudella (nopeus 1). Vaihda tarvittaessa suurempiin nopeuksiin. Nopeusasetuksen merkkivalo syttyy, ilmoittaen valitun nopeuden numeron.

Nopeus	Lisävaruste	Kuvaus
1		Hitaaseen hämmennykseen, ainesosien yhdistämiseen ja kaikkien sekoitusten aloittamiseen. Tällä nopeudella voit sekoittaa pähkinöitä, suklaalastuja, juustoraastetta, sipuleita, oliiveja ja muita kokkareisia aineksia.
2	 	Sekoita jauhot ja muut ainekset nesteeseen tai muihin kosteisiin seoksiin. Vaivaa hiivataikinaa (leipä-, pizzataikina) taikinakoukuilla.
3		Sekoita juoksevia taikinoita, kuten pannukaku- ja vohvelitaikinaa.
4		Yhdistä raskaita seoksia, kuten keksitaikinaa.
5		Sekoita paksua taikinaa, kuten muffini- ja kakkutaikinaa. Valmista perunatai kurpitsamuuusia.
6		Sekoita voi ja sokeri. Sekoita kuorrukkeet.
7		Viimeistele kakku- ja muiden taikinoiden sekoittaminen.
8	 	Vatkaa kermavaahtoa ja hyytelösekoituksia. Sekoita nestemäisiä valmisteita (pirtelöitä, kastikkeita) ja emulgoi salaattikastikkeita.
9	 	Vatkaa munanvalkuaisia ja marenkiseoksia. Sekoita nestemäisiä valmisteita (pirtelöitä, kastikkeita) ja emulgoi salaattikastikkeita.

HUOM. Kun sekoitat ja vaivat leipätaikinaa, käytä taikinakoukkuja. Turbosekoittimia ei ole suunniteltu tähän tarkoitukseen.

Käsivatkaimen rungon puhdistaminen

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Älä laita laitetta veteen.

Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa kuoleman tai sähköiskun.

VAROITUS

Loukkaantumiseriski

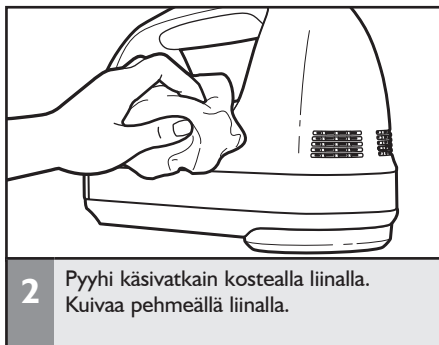
Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaimia.

Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.

HUOM. Älä upota käsivatkainta veteen.



- 1 Irrota aina käsivatkain pistorasiasta ennen puhdistusta.. Pyyhi virtajohto ja hihna kostealla liinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla.



- 2 Pyyhi käsivatkain kostealla liinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Lisävarusteiden puhdistaminen



Irrota aina lisävarusteet käsivatkaimesta ennen puhdistusta. Pese pesukoneessa tai käsin lämpimässä saippuvedessä. Huuhtele osat ja pyyhi ne kuiviksi.

VIANETSINTÄ

Jos käsivatkaimen tulee vika tai se ei toimi:

Kokeile ensin tässä ehdotettuja ratkaisuja, niin voit välttyä huoltokuluilta.

1. Onko käsivatkain kiinni pistorasiassa?
2. Onko käsivatkaimen pistorasiiaan liittyvä sulake kunnossa? Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.

3. Kokeile irrottaa käsivatkain pistorasiasta ja kytke se sitten takaisin.

Mikäli ongelma ei poistu tässä annettujen ohjeiden avulla, katso luku "Takuu ja huolto".

KitchenAid-käsivatkaimen takuu

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: Malli 5KHM9212: Kahden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.	A. Korjausta, joka on aiheutunut sauvasekoittimen käyttämisestä muuhun toimintaan kuin ruoanlaittoon normaalissa kotitalouskäytössä. B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai paikallisista sähköasennussäädöksistä poikkeavan asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja.

KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

Huoltoliikkeet

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

Piketa Oy

PL 420 / Rautatienkatu 19
33101 / 33100 Tampere
FINLAND

KitchenAid Palvelunumero: 03-2333280

www.piketa.fi
piketa@piketa.fi

Asiakaspalvelu

www.KitchenAid.eu

© 2013. Kaikki oikeudet pidätetään.

Muutokset määrittelyihin ovat mahdollisia ilman ilmoitusta.

INDHOLD

HÅNDMIXERENS SIKKERHED

Vigtige sikkerhedsanvisninger	116
Elektriske krav	117
Bortskaffelse af elektriske apparater	117

RESERVEDELE OG TILBEHØR

118

Tilbehørsguide.....	119
---------------------	-----

KLARGØRING AF HÅNDMIXEREN

Påsætning af tilbehør	119
Sådan aftages tilbehør	120

SÅDAN BRUGER DU DIN HÅNDMIXER

Betjening af hastighedskontrollen	121
Anbefalede hastigheder	122

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Rengøring af håndmixerens motordel	123
Rengøring af tilbehør	123

FEJLFINDING

123

GARANTI OG SERVICE

Garanti for KitchenAid håndmixer.....	124
Servicecentre.....	124
Kundeservice	124

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

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



Her vises sikkerhedssymbolet.

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

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

 **FARE**

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

 **ADVARSEL**

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

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

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

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

1. Læs alle instruktioner.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må håndmixeren ikke anbringes i vand eller anden væske.
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 må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når håndmixeren ikke er i brug, inden dele på- eller afmonteres og inden 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 håndmixeren under brug for at minimere risikoen for personskade og/eller beskadigelse af håndmixeren.

6. Brug ikke håndmixeren, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis håndmixeren ikke fungerer korrekt, eller hvis den er faldet på gulvet eller på anden måde er beskadiget. Indlever håndmixeren på et autoriseret KitchenAid 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 håndmixeren udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
10. Lad ikke ledningen komme i kontakt med varme flader som f.eks. kogeplader.
11. Afmonter evt. tilbehør før rengøring.
12. Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.

GEM DISSE INSTRUKTIONER


Elektriske krav

Spænding: 220-240 Volt
Frekvens: 50/60 Hertz
Wattforbrug: 85 Watt

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

Bortskaffelse af elektriske apparater


Bortskaffelse af indpakningsmaterialer

Indpakningsmaterialet er 100 % genanvendeligt og er mærket med genbrugssymbolet . De forskellige indpakningsdele skal derfor bortskaffes på forsvarlig vis og i fuld overensstemmelse med lokale kommunale myndigheder angående affaldshåndtering.

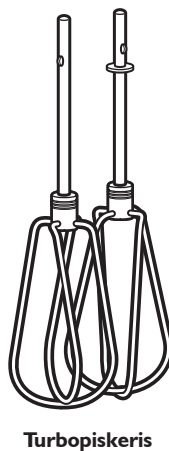
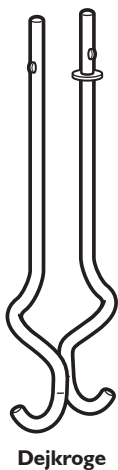
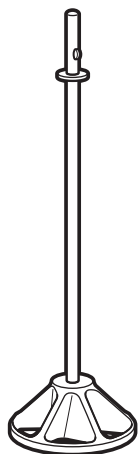
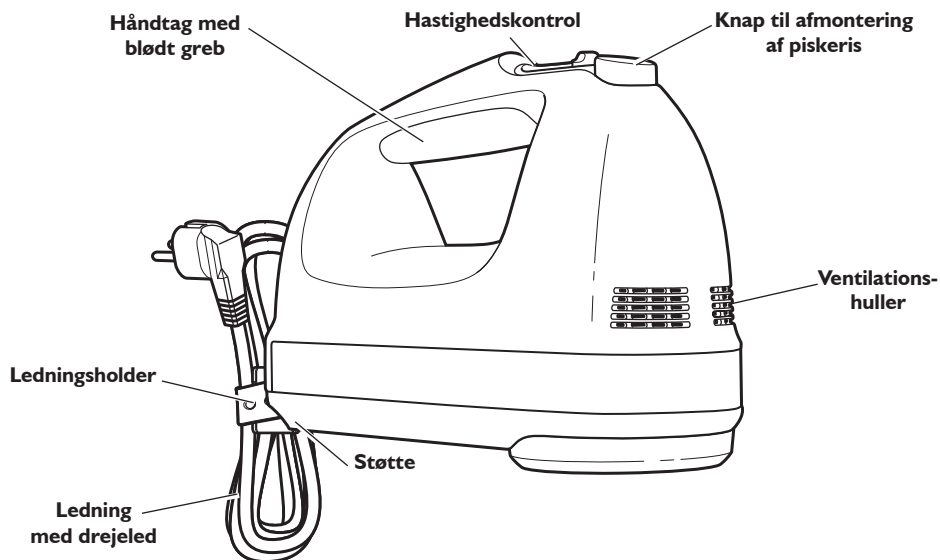
Ophugning af produktet

- 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.

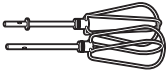




Kontakt de lokale myndigheder, renovations-selskabet eller forretningen, hvor produktet er købt for yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt.



Piskeris med 16 tråde



Tilbehørsguide

Tilbehør	Formål
Turbopiskeris 	dej kagedej
Blenderstav 	smoothier milkshakes saucer salatdressing
Dejkroge 	gærdeje til brød
Piskeris med 16 tråde 	flødeskum stiftpiskede æggevhider saucer desserter
Opbevaringstaske 	til opbevaring af tilbehør

KLARGØRING AF HÅNDMIXEREN

Påsætning af tilbehør

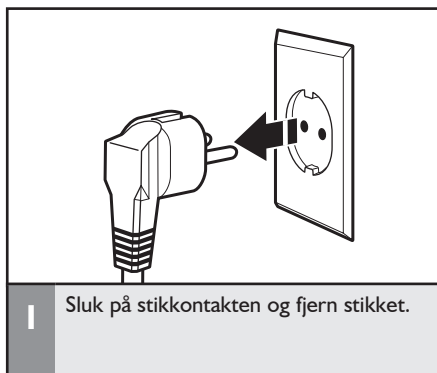
ADVARSEL

Risiko for kvæstelser

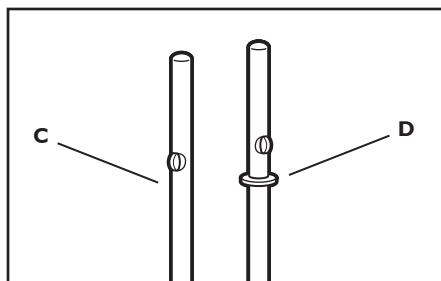
Træk stikket ud af stikkontakten, før du rører ved piskerisene.

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

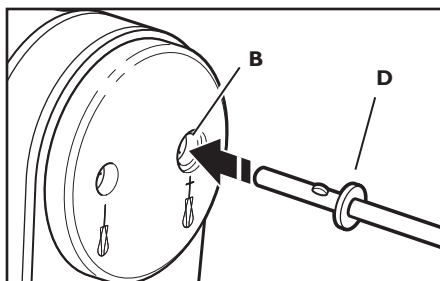
VIGTIGT: Sørg for at læse og følge de særlige instruktioner i denne vejledning for korrekt brug af håndmixeren.



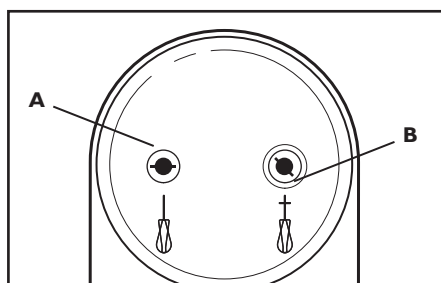
KLARGØRING AF HÅNDMIXEREN



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



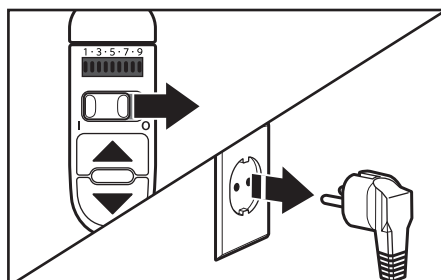
2 Indsæt tilbehøret med krave (D) i den større åbning (B) på håndmixeren. Placer flangerne, så de flugter med hullerne i åbningen. Skub låsen på plads.



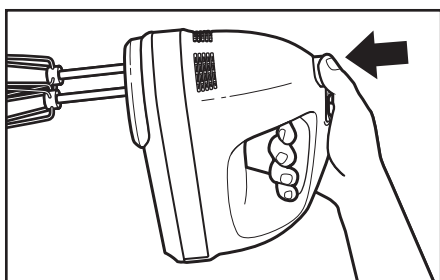
3 Indsæt tilbehøret uden krans (C) i den mindre åbning (A). Placer, så den flugter, og lås på plads.

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

Sådan fjernes tilbehør



1 Hvis håndmixeren kører, kan den stoppes ved at skubbe strømknappen til placeringen "O" (OFF). Håndmixeren frakobles stikkontakten.



2 Tryk på udløserknappen, så tilbehøret slipper håndmixeren, og fjern dem derefter.

SÅDAN BRUGER DU DIN HÅNDMIXER

Betjening af hastighedskontrollen

Denne håndmixer fra KitchenAid™ er hurtigere og grundigere end de fleste andre elektriske håndmixere. Derfor skal omrøringstiden i de fleste opskrifter reduceres, så der ikke omrøres for længe. Omrøringstiden er kortere pga. større piskeris.

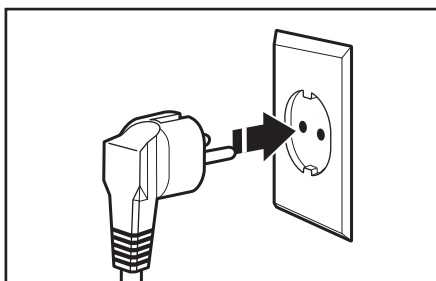
Se på dejen eller blandingen, og pisk kun, indtil den har den konsistens, der er beskrevet i opskriften, som f.eks. "jævn og cremet", som en hjælp til at vælge den ideelle omrøringstid. Se afsnittet "Oversigt over hastigheder" vedrørende valg af de bedste omrøringshastigheder.

ADVARSEL

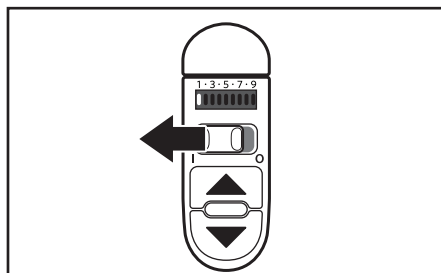
Risiko for kvæstelser

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

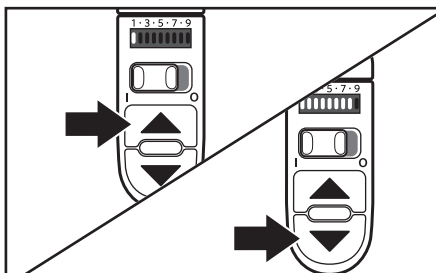
I modsat fald, kan det resultere i knoglebrud, snitsår eller blå mærker.



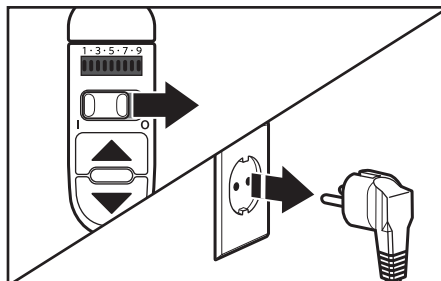
1 Sæt stikket i stikkontakten og tænd på kontakten.



2 Skub strømknappen til placeringen "I" (ON). Motoren starter automatisk på hastighed 1, og "1" på hastighedskontrollen lyser.



3 Berør knappen pil op for at øge omrøringshastigheden til den ønskede indstilling. Berør knappen pil ned for at sænke omrøringshastigheden, hvis det ønskes. Se "Guide til anbefalede hastigheder" for flere oplysninger.



4 Når opgaven er afsluttet, skubbes strømknappen til placeringen "O" (Off). Stikket skal fjernes fra stikkontakten, før tilbehør aftages.

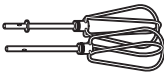
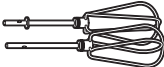

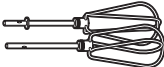
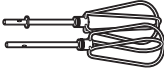
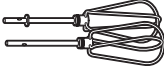
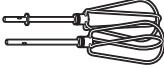
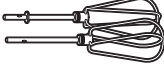




BEMÆRK: Håndmixeren starter automatisk på Hastighed 1, når den tændes, uanset hastighedsindstillingen, da den blev slukket.

SÅDAN BRUGER DU DIN HÅNDMIXER

Guide til anbefalede hastigheder



Håndmixeren med 9 hastigheder starter altid med den laveste hastighed (Hastighed 1). Skift til højere hastigheder, hvis det ønskes. Hastighedsindikator-kontrollen lyser med det tilsvarende tal for den aktuelle hastighed.

Hastighed	Tilbehør	Beskrivelse
1		Bruges til langsom omrøring, blanding og start af alle former for omrøring. Brug denne hastighed til at røre nødder, chokoladestykker, revet ost, løg, oliven og andre små ingredienser i en blanding.
2	 	Bland mel og andre tørre ingredienser med væsker eller andre fugtige blandinger. Ælt gærdej (brøddej, pizzadej) med dejkrogene.
3		Bland dej til f.eks. pandekager eller vafler.
4		Tungere blandinger som f.eks. småkagedej eller kiksedej.
5		Bland tyk dej som f.eks. muffindej eller kagedej. Mos kartofler eller courgette/græskar.
6		Rør smør og sukker sammen. Bland glasur.
7		Færdiggør omrøring af kagedej og andre dejblandinger.
8	 	Pisk fløde og mousse. Bland væsker (milkshakes, saucer) og salatdressinger.
9	 	Pisk æggehvider og marengs. Bland væsker (milkshakes, saucer) og salatdressinger.

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

Rengøring af håndmixerens motordel

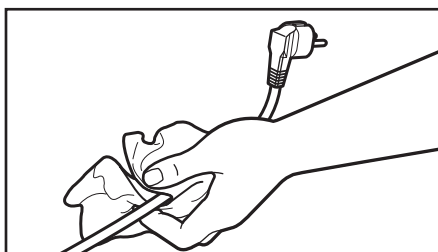
⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Må ikke nedsænkes i vand.

Dette kan resultere i død eller elektrisk stød.



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

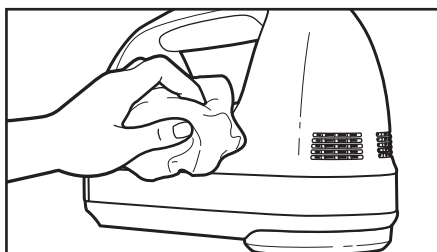
⚠ ADVARSEL

Risiko for kvæstelser

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

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

BEMÆRK: Håndmixeren må ikke nedsænkes i vand.



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

Rengøring af tilbehør



Håndmixeren skal altid frakobles elektricitet før rengøring. Vask tilbehør i opvaskemaskine eller i varmt sæbevand. Skyl og tør.

FEJLFINDING

Hvis håndmixeren ikke fungerer korrekt eller ikke starter:

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

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

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

Se afsnittet "Garanti og service", hvis problemet ikke kan løses med ovennævnte trin.

GARANTI OG SERVICE

Garanti for KitchenAid håndmixer

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: For Model 5KHM9212: To års fuld garanti fra købsdatoen.	Reservedele og arbejdsløn ved reparation af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, hvis håndmixeren anvendes til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning. B. Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/betjening, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

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

I Danmark:

C.J.HVIDEVARESERVICE APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV
Tlf: 98 18 21 00
www.cjhvidevareservice.dk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11
2600 GLOSTRUP
Tlf: 70 20 52 22

www.KitchenAid.eu

EFNISYFIRLIT

ÖRYGGI HANDPEYTARA

Mikilvæg öryggisatriði	126
Raftenging	127
Förgun rafbúnaðarúrgangs	127

HLUTAR OG FYLGIHLOTIR

Leiðarvísir fylgihluta	129
------------------------------	-----

HANDPEYTARINN SETTUR UPP

Að setja fylgihlutina á	129
Að fjarlægja fylgihlutina	130

HANDPEYTARINN NOTAÐUR

Hraðastýringin notuð	131
Leiðarvísir um hraðastýringu	132

UMHIRÐA OG HREINSUN

Að hreinsa handpeytarann	133
Að hreinsa fylgihlutina	133

BILANALET

.....	133
-------	-----

ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA

Ábyrgð á KitchenAid handpeytara	134
Þjónustuaðili	134
Þjónusta við viðskiptavini	134

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

! VIÐVÖRUN

Þú getur dáíð 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 grundvallaröryggisráðstöfunum, þar á meðal:

1. Lestu allar leiðbeiningar.
2. Aldrei má setja handþeytarann 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. Taktu handþeytarann úr sambandi við innstungu þegar hann er ekki í notkun, áður en hlutir eru settir á eða teknir af og fyrir hreinsun.
5. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast. Til að koma í veg fyrir slys á fólki og/eða skemmdir á handþeytaranum á að halda höndum, hári og fatnaði, sem og sleifum og öðrum áhöldum, frá öllum fylgihlutum meðan á notkun stendur.
6. Ekki nota handþeytarann með skemmdri snúru eða kló, eða eftir að hann hefur bilað, eða dottið eða verið skemmdur á einhvern hátt. Farðu með handþeytarann til næstu viðurkenndu þjónustumiðstöðvar 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. Ekki nota handþeytarann utanhúss.
9. Ekki láta snúruna hanga fram af borði eða bekk.
10. Ekki láta snúruna snerta heita fleti, þar með talin eldavélin.
11. Fjarlægðu alla fylgihluti af handþeytaranum fyrir þvott.
12. Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Kröfur um rafmagn

Spenna: 220-240 volt

Tíðni: 50/60 Hertz

Rafafl: 85 vött

ATH.: Ef klóin passar ekki við innstunguna skaltu hafa samband við löggildan rafvirkja. Ekki breyta tenglinum á neinn hátt. Ekki nota millistykki.

Förgun rafbúnaðarúrgangs

Förgun umbúðaefnis


Umbúðaeefnið er 100% endurvinnanlegt og er merkt með endurvinnslutákninu ♻. Því verður að farga hinum ýmsu hlutum umbúðaefnisins af ábyrgð og í fullu samræmi 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 rafeindabúnaðarúrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).

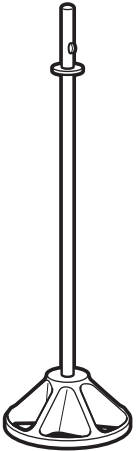
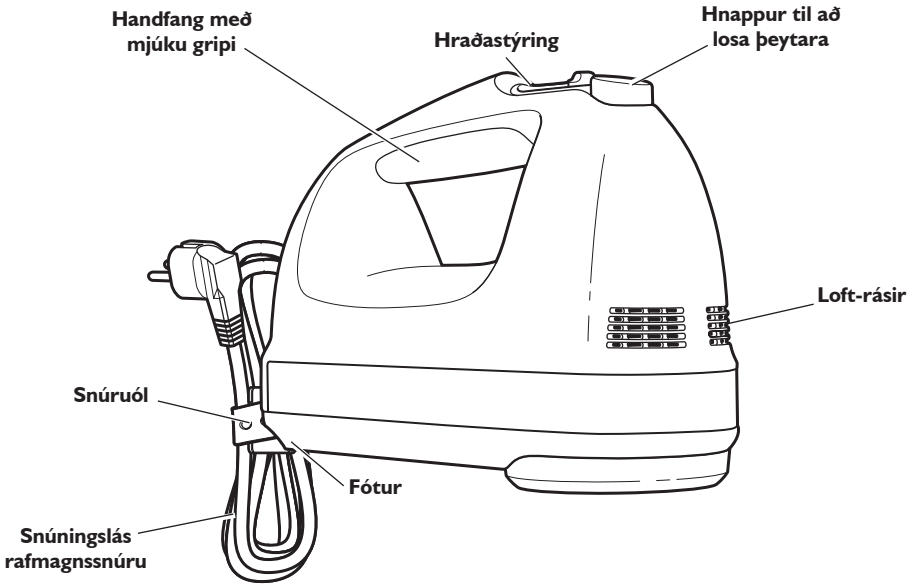
- Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg

fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem annars gætu orsakast af óviðeigandi meðhöndlun við förgun þessarar vöru.

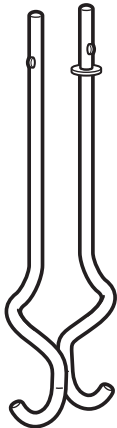
- Táknid  á vörunni eða á meðfylgjandi skjölum gefur til kynna að ekki skuli meðhöndla hana sem heimilisúrgang, heldur verði að fara með hana á viðeigandi söfnunarstöð fyrir endurvinnslu raf- og rafeindabúnaðar.

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

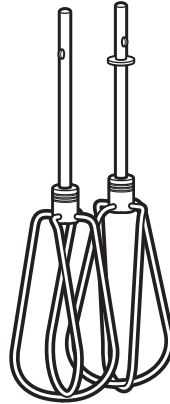
HLUTAR OG AUKAHLUTIR



Blöndunarstöng



Hnoðkrókar



Túrbóþeytara

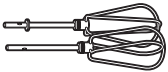






16 víra þískur



Geymslupoki

Leiðarvísir fylgihluta

Fylgihlutur	Notkun
Túrbópeytarar 	smákökudeig kökudeig
Blöndunarstöng 	smoothie-drykkir mjólkurhristingar sósur salatsósa
Hnoðkrókar 	gerbrauðsdeig
16 víra pískur 	þeyttur rjómi þeyttar eggjahvítur sósur búðingar
Geymslupoki 	til að geyma fylgihluti

HANDÞEYSTARINN SETTUR UPP

Að setja fylgihlutina á

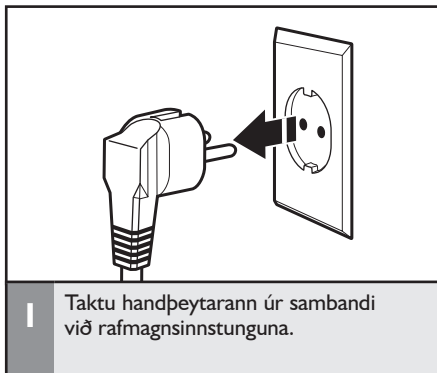
⚠ VIÐVÖRUN

Slysaþætta

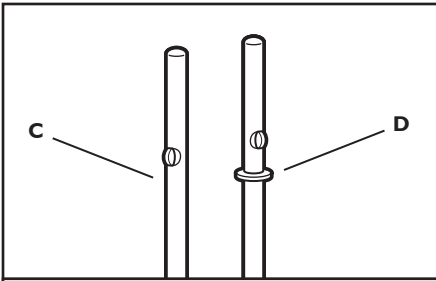
Taktu vélna úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

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

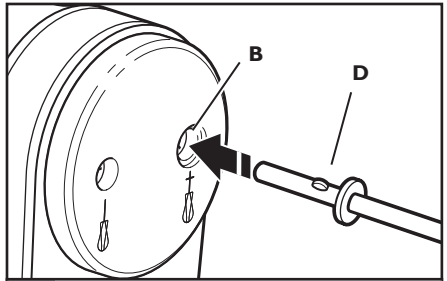
MIKILVÆGT: Gættu þess að lesa og fylgja sérstöku leiðbeiningunum í þessari handbók um rétta notkun handþeytarans.



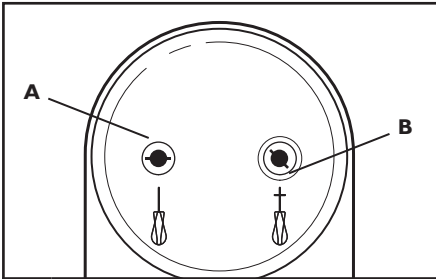
HANDÞEY TARINN SETTUR UPP



Samstæðir fylgihlutir (túrbóþeytarar, deigkrókar) innihalda einn fylgihlut með kraga (D) og einn án kraga (C). Einfaldir fylgihlutir koma með kraga (D) (blöndunarstöng) eða án kraga (C) (pískur).



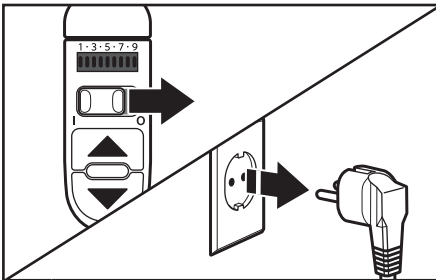
2 Settu fylgihlutaðxulinn með kragann (D) inn í stærra opið (B) á handþeytaranum. Samstilltu flansana á öxlinum við raufarnar í opinu. Þrýstu á til að læsa á sínum stað.



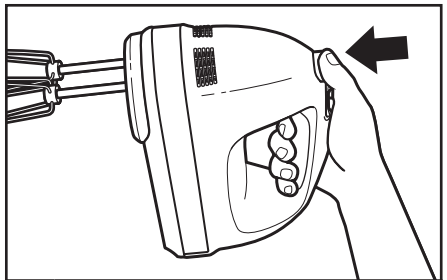
3 Settu kragalaus fylgihlutinn (C) inn í minna opið (A). Samstilltu og þrýstu á til að læsa á sínum stað.

ATH.: Kragalaus fylgihlut má nota í hvort op sem er (A eða B). Fylgihluti með kraga má aðeins nota í stærra opinu (B).

Að fjarlægja fylgihlutina



1 Ef handþeytarinn er í gangi skaltu stöðva hann með því stilla aflrofann á „O“ (Slökkt). Taktu handþeytarann úr sambandi við rafmagnsinnstunguna.



2 Ýttu á losunarhnappinn til að losa fylgihlutina frá handþeytaranum, fjarlægðu þá síðan.

Hraðastýringin notuð

Þessi KitchenAid handþeytari vinnur hraðar og betur en flestir aðrir rafknúnir handþeytarar. Því verður að miða þeytingartíma uppskrifta við þetta til að koma í veg fyrir ofþeytingu. Tíminn sem tekur að þeyta er styttri vegna stærri þeytara.

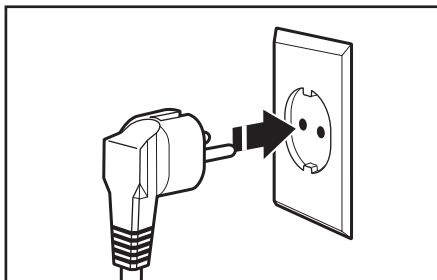
Til að aðstoða við að ákvarða upplagðan þeytingartíma verður að fylgjast með blöndunni eða deiginu og þeyta aðeins þangað til því útliti sem það á að hafa samkvæmt uppskriftinni, t.d. „mjúkt og kremað“ er náð. Til að velja bestu þeytingarhraðana skal nota hlutann „Leiðarvísir um hraðastýringu“.

⚠ VIÐVÖRUN

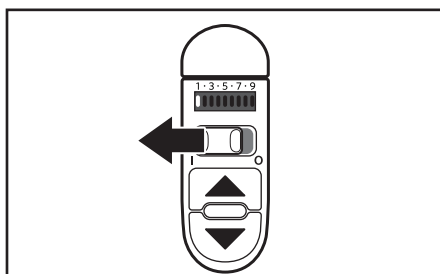
Slyshætta

Taktu vélinu úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

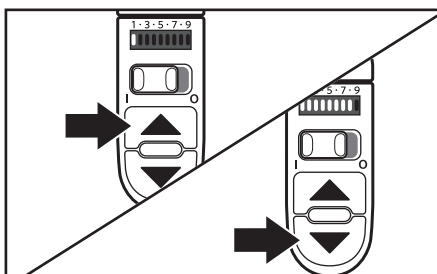
Misbrestur á að gera svo getur valdið beinbroti, skurðum eða mari.



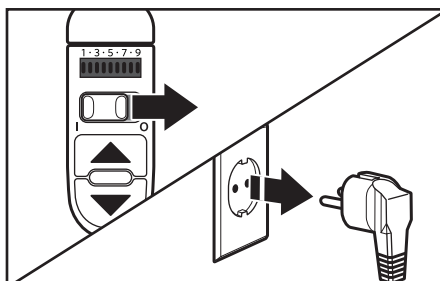
1 Settu handþeytarann í samband við rafmagnsinnstungu.



2 Stilltu aflrofann á „I“ (KVEIKT). Mótörinn fer sjálfvirk í gang á Hraða I og „I“ lýsist upp á vísir hraðastýringar.



3 Snertu upp-örvarhnappinn til að auka hraðann upp í óskaða stillingu. Ef nauðsyn krefur skaltu snerta niður-örvarhnappinn til að minnka hraðann. Sjá „Leiðarvísi um hraðastýringu“ til að fá frekari upplýsingar.

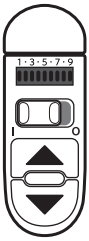


4 Þegar búið er að hræra stilla aflrofann á „O“ (Slökkt). Taktu handþeytarann úr sambandi áður en þú fjarlægir fylgihluti.

ATH.: Handþeytarinn byrjar sjálfvirk á Hraða I í hvert sinn sem kveikt er á honum, burtséð frá hraðastillingunni á þeim tíma sem slökkt var á þeytaranum.

HANDÞEYSTARINN NOTAÐUR

Leiðarvísir um hraðastýringu



9 hraða handþeytarinn byrjar alltaf á minnsta hraða (Hraði 1). Bættu við hraðann eftir því sem þarf, vísir hraðastýringarstillingar lýsir upp samsvarandi tölu fyrir hvern hraða.

Hraði	Fylgihlutur	Lýsing
1		Fyrir hæga hræringu, blöndun og byrjun allrar vinnslu. Notaðu þennan hraða til að hræra saman við hnetum, súkkulaðibitum, rifnum osti, lauk, ólífum og öðrum hráefnum í bitum.
2		Hræra hveiti og önnur þurrefni saman við vökva eða aðrar rakar blöndur. Hnoða gerdeig (brauð, pítsudeig) með deigkrókunum.
3		Hræra þunnar soppur, eins og pönnuköku- eða vöfludeig.
4		Blanda þungar blöndur, eins og smáköku- eða kexdeig.
5		Hræra þykkara deig, eins og formköku- eða kókudeig. Stappa kartöflur eða grasker.
6		Blanda smjör og sykur. Hræra glassúr.
7		Ljúka að hræra köku- og önnur deig.
8		Þeyta rjóma og frauðbúðingablöndur. Hræra vökvablöndur (mjólkurhristinga, sósur) og fleyta salatsósur.
9		Þeyta eggjahvítur og marensblöndur. Hræra vökvablöndur (mjólkurhristinga, sósur) og fleyta salatsósur.

ATH.: Til að blanda og hnoða brauðdeig skaltu nota hnoðkrókana. Túrbóþeytararnir eru ekki hannaðir í þeim tilgangi.

Að hreinsa handþeytarann

⚠ VIÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Ekki setja í vatn.

Það getur leitt til dauða eða raflosts.

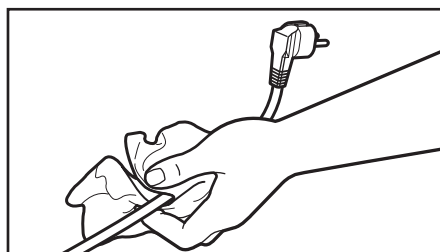
⚠ VIÐVÖRUN

Slysa hætta

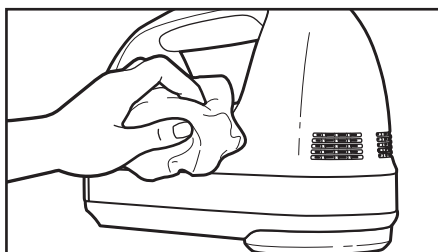
Taktu vélina úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

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

ATH.: Ekki kaffæra handþeytaranum í vatni.



- 1 Taktu alltaf handþeytarann úr sambandi fyrir hreinsun. Þurrkaðu rafmagnsnúruna og snúruólina með rökum og mjúkum klút.



- 2 Þurrkaðu handþeytarann með rökum og mjúkum klút.

Að hreinsa fylgihlutina



Fjarlægðu alltaf alla fylgihluti af handþeytaranum fyrir hreinsun. Þvoðu í höndum með volgu sápuvatni. Skolaðu og þurrkaðu.

BILANALET

Ef handþeytarinn bilar eða fer ekki í gang:

Fyrst skaltu reyna lausnirnar sem stungið er upp á hér til að geta forðast hugsanlegan kostnað við þjónustu.

1. Er handþeytarinn í sambandi?
2. Er öryggið fyrir innstunguna sem handþeytarinn notar í lagi? Ef þú ert með útsláttarrofa skaltu ganga úr skugga um að rásin sé lokuð.

3. Taktu handþeytarann úr sambandi og settu hann síðan aftur í samband.

Ef ekki er hægt að laga vandamálið með þeim skrefum sem boðið er upp á í þessum hluta skaltu skoða hlutann „Ábyrgð og þjónusta“.

ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA

Ábyrgð á KitchenAid handþeytara

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
Evrópa, Mið-Austurlönd og Afríka: Fyrir Gerð 5KHM9212: Full ábyrgð í tvö ár frá kaupdegi.	Varahluti og viðgerðarkostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Þjónustan skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila.	A. Viðgerðir þegar handþeytarinn er notaður til annarra vinnslu en venjulegrar heimilismatreiðslu. B. Skemmdir sem verða fyrir slysi, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu.

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

Þjónustuaðili

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

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

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РУЧНОГО МИКСЕРА	
Меры предосторожности	136
Электрические требования	137
Утилизация отходов электрического оборудования.....	137
ЧАСТИ И АКСЕССУАРЫ	138
Описание аксессуаров	139
НАСТРОЙКА РУЧНОГО МИКСЕРА	
Присоединение насадок	139
Отсоединение насадок.....	140
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО РУЧНОГО МИКСЕРА	
Работа со скоростными режимами	141
Рекомендации по использованию скоростных режимов	142
УХОД И ОЧИСТКА	
Чистка корпуса ручного миксера.....	143
Чистка аксессуаров.....	143
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	143
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
Гарантийное обслуживание ручного миксера KitchenAid	144
Центры обслуживания	144
Обслуживание клиентов	144

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

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



Это символ предупреждения об опасности.

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

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

 **ОПАСНОСТЬ**

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

 **ВНИМАНИЕ**

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

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или повреждений при использовании вашего прибора необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Прочтите все инструкции.
2. Во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость.
3. 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. Отключайте ручной миксер от сети, если он не используется, а также перед тем, как снимать какие-либо его части, и перед чисткой.
5. Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадок с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями.

6. Не используйте миксер с повреждённым шнуром питания, а также после падения прибора или какого-либо повреждения. Отнесите миксер в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрических или механических настроек.
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. Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей, в том числе плиты.
11. Перед чисткой всегда снимайте с миксера насадки.
12. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Электрические требования

Напряжение: 220-240 Вольт
Частота: 50/60 Герц
Мощность: 85 Ватт

ПРИМЕЧАНИЕ: Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно. Не используйте адаптер.

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

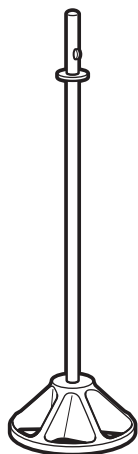
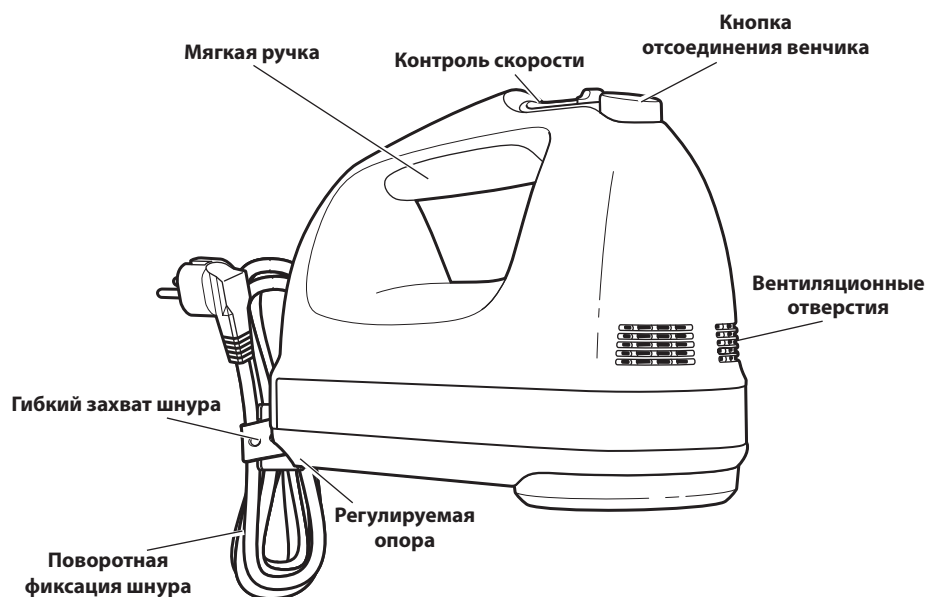
- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей

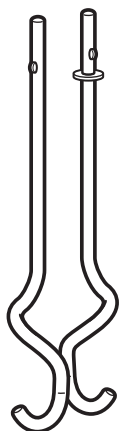
среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.

- 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.

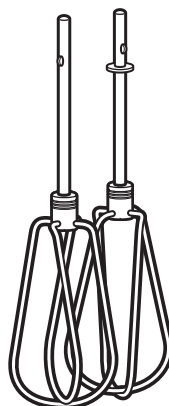
Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.



Стержневой смеситель



Насадки для замешивания теста



Венчики Турбо

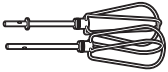






16-проволочный венчик



Футляр для хранения

Описание аксессуаров

Аксессуар	Использование
<p>Венчики Турбо</p> 	<p>тесто для печенья смесь для кекса</p>
<p>Стержневой смеситель</p> 	<p>фруктовые коктейли молочные коктейли соусы заправка для салата</p>
<p>Насадки для замешивания теста</p> 	<p>дрожжевое тесто для хлеба</p>
<p>16-проволочный венчик</p> 	<p>взбитые сливки взбитые яичные белки соусы пудинги</p>
<p>Футляр для хранения</p> 	<p>для хранения аксессуаров</p>

НАСТРОЙКА РУЧНОГО МИКСЕРА

Присоединение насадок

ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

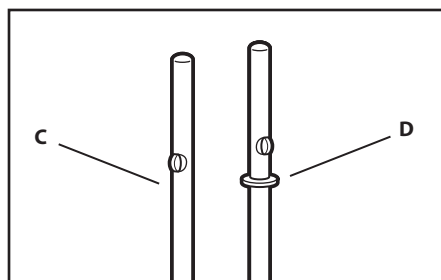
Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

Невыполнение этого требования может привести к перелому кости, порезам или синякам.

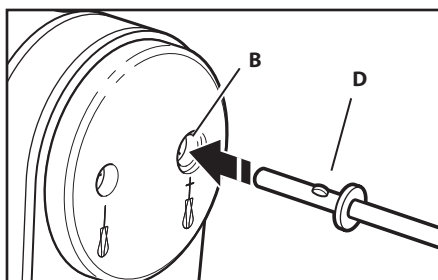
ВНИМАНИЕ: Внимательно изучите инструкции по использованию ручного миксера, изложенные в данном руководстве, и строго следуйте им.



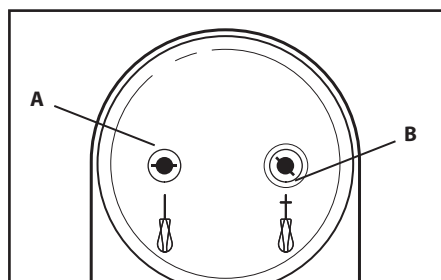
НАСТРОЙКА РУЧНОГО МИКСЕРА



Парные насадки (венчики Турбо, насадки для теста) состоят из насадки со втулкой (D) и насадки без втулки (C). Отдельные насадки либо имеют втулку (D), например, стержневой смеситель, либо нет (C), например, венчик.



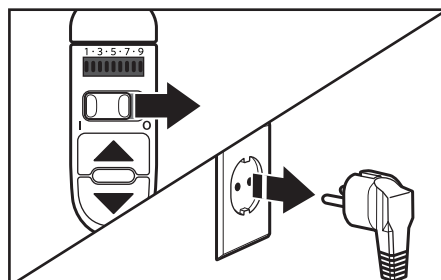
2 Вставьте стержень насадки со втулкой (D) в более крупное отверстие (B) ручного миксера. Установите насадку так, чтобы выступы на стержне попали в пазы миксера. Нажмите до полной фиксации насадки.



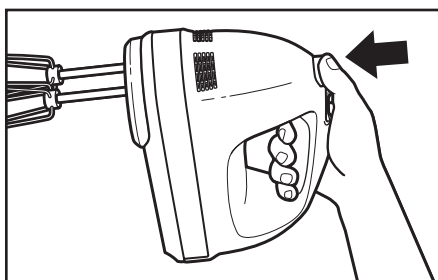
3 Вставьте насадку без втулки (C) в меньшее отверстие ручного миксера (A). Установите ее и нажмите до полной фиксации насадки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Стержень насадки без втулки можно вставлять в любое отверстие (A или B). Насадку со втулкой можно использовать только в более крупном отверстии (B).

Отсоединение насадок



1 Если ручной миксер ещё работает, отключите его, установив выключатель питания в положение 0 (ВЫКЛ), Отсоедините ручной миксер от сети.



2 Нажмите на кнопку отсоединения насадки, чтобы снять ее, затем отсоедините насадку от ручного миксера.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО РУЧНОГО МИКСЕРА

Работа со скоростными режимами

Ваш ручной миксер KitchenAid обеспечит более быстрое и тщательное взбивание, чем большинство других электрических ручных миксеров. Поэтому время взбивания в большинстве рецептов должно корректироваться во избежание чрезмерной переработки ингредиентов. Скорость взбивания увеличивается за счет размера венчиков миксера.

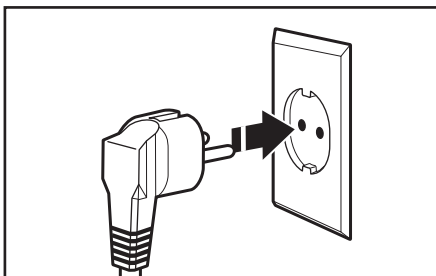
Для того, чтобы определить идеальное время взбивания, при работе наблюдайте за консистенцией теста и останавливайте процесс, когда полученная смесь будет иметь желаемый внешний вид в соответствии с тем, как описано в вашем рецепте. Например: "однородная смесь консистенции сметаны". Для выбора наиболее подходящих скоростей смешивания см. раздел "Руководство по использованию скоростных режимов".

ВНИМАНИЕ

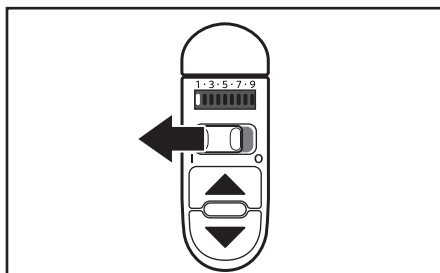
Опасность получения травмы

Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

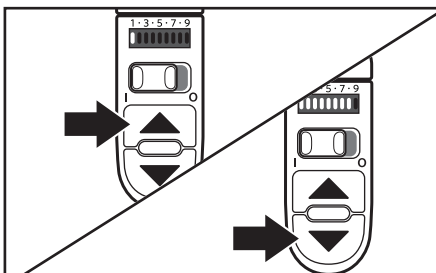
Невыполнение этого требования может привести к перелому кости, порезам или синякам.



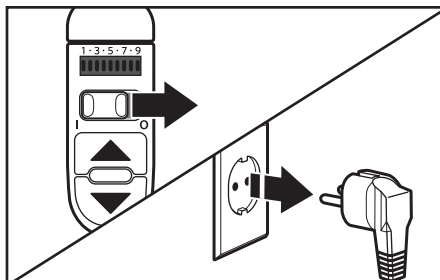
1 Подключите ручной миксер к сети.



2 Установите выключатель питания в положение I (ВКЛ.). Двигатель автоматически включится на скорости 1, а на индикаторе загорится цифра 1.



3 Нажмите на кнопку со стрелкой вверх, чтобы увеличить скорость. При необходимости нажмите на кнопку со стрелкой вниз для уменьшения скорости. См. "Руководство по использованию скоростных режимов" для получения более подробной информации.

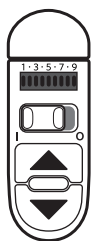


4 По окончании работы передвиньте выключатель питания в положение O (ВЫКЛ.). Отключите ручной миксер от сети перед тем как отсоединять насадки.

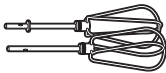
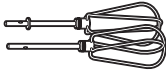

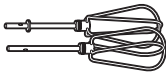
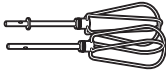
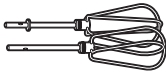
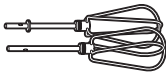
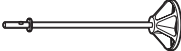

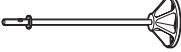
ПРИМЕЧАНИЕ: Ручной миксер при подключении автоматически работает на скорости 1 вне зависимости от того, на какой скорости он работал перед отключением.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО РУЧНОГО МИКСЕРА

Рекомендации по использованию скоростных режимов



9-скоростной ручной миксер всегда включается на самой низкой скорости (скорость 1). Изменяйте скоростной режим по желанию; выбранная скорость отображается на индикаторе в виде соответствующей цифры.

Скорость	Насадка	Описание
1		Для медленного размешивания, комбинирования ингредиентов, начала смешивания. Работайте на этой скорости, добавляя орехи, шоколадную стружку, тертый сыр, лук, оливки и прочие ингредиенты, содержащие кусочки.
2	 	Смешивайте муку и другие сухие ингредиенты с жидкостями. Замешивайте дрожжевое тесто (для хлеба, пиццы и пр.) при помощи насадки для теста.
3		Создавайте жидкие смеси, например, для блинов или вафель,
4		а также густые, например, для печенья или бисквита.
5		Замешивайте густое тесто, например, для кексов и пирогов. Готовьте пюре из картофеля или тыквы.
6		Смешивайте сливочное масло с сахаром. Готовьте глазурь.
7		Создавайте различные смеси для пирогов и прочей выпечки.
8	 	Взбивайте сливки, создавайте муссы. Смешивайте жидкие ингредиенты (например, для молочных коктейлей или соусов), доводите до однородной консистенции заправки для салатов.
9	 	Взбивайте белки и смеси для безе. Смешивайте жидкие ингредиенты (например, для молочных коктейлей или соусов), доводите до однородной консистенции заправки для салатов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для смешивания и замешивания теста для хлеба используйте насадки для теста. Венчики Турбо не предназначены для этой цели.

Чистка корпуса ручного миксера

⚠ ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Не погружайте миксер в воду.

Это может привести к смерти или электрическому шоку.

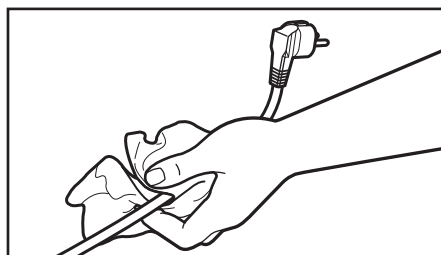
⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

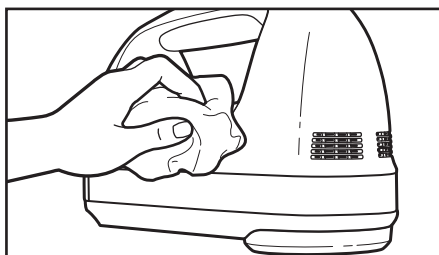
Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

Невыполнение этого требования может привести к перелому кости, порезам или синякам.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не погружайте корпус миксера в воду.



- 1** Всегда отключайте ручной миксер от сети перед чисткой. Протрите шнур и захват шнура влажной тканью. Высушите мягкой тканью.



- 2** Протирайте ручной миксер влажной тканью. Высушите мягкой тканью.

Чистка аксессуаров



Перед чисткой всегда снимайте с миксера насадки. Мойте их в посудомоечной машине или вручную в теплой мыльной воде. Сполосните детали и вытрите их насухо.

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если ручной миксер поврежден или не работает:

Сначала попробуйте выполнить приведенные ниже рекомендации, чтобы избежать расходов на сервисное обслуживание.

1. Подсоединен ли ручной миксер к розетке?
2. Не спорел ли сетевой предохранитель ручного миксера? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.

3. Попробуйте отсоединить ручной миксер от сети, а затем вновь подключить его.

Если вы воспользовались советами, приведенными в этом разделе, но проблема по-прежнему не решена, обратитесь к разделу "Гарантийное и сервисное обслуживание".

Гарантийное обслуживание ручного миксера KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
<p>Европа, Ближний Восток и Африка:</p> <p>Модель 5КНМ9212: Полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки.</p>	<p>Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.</p>	<p>A. Ремонт, который вызван выполнением операций, отличающихся от переработки обычных продуктов.</p> <p>B. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.</p>

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.mixer.ru

www.KitchenAid.eu

© 2013. Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.

SPIS TREŚCI

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa 146

Wymagania elektryczne 147

Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego 147

CZĘŚCI MIKSERA RĘCZNEGO I JEGO CHARAKTERYSTYKA 148

Części składowe miksera ręcznego 149

PRZYGOTOWANIE MIKSERA RĘCZNEGO DO PRACY

Montaż narzędzi miksera ręcznego 149

Demontaż narzędzi miksera ręcznego 150

UŻYWANIE MIKSERA RĘCZNEGO

Obsługa panelu regulacji prędkości 151

Prędkości miksera ręcznego – wskazówki 152

MYCIE I KONSERWACJA

Mycie korpusu miksera ręcznego 153

Mycie narzędzi 153

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 153

SERWIS I GWARANCJA

Gwarancja miksera ręcznego KitchenAid 154

Serwis 154

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 prądem, nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
3. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności sensorycznej lub umysłowej, a także pozbawione doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi. Osoby takie winny otrzymać bezpośredni stały nadzór i naukę obsługi urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
4. Wyjąć z gniazdka przewód zasilający urządzenie, gdy: są zakładane lub zdejmowane jego części i akcesoria oraz przed jego czyszczeniem.
5. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. W celu zminimalizowania ryzyka okaleczenia ciała/ uszkodzenia urządzenia, trzymać ręce, włosy, części garderoby oraz narzędzia kuchenne takie jak np. szpatuła z dala od części miksera ręcznego będących w ruchu.
6. Nie używać urządzeń elektrycznych z uszkodzonymi przewodami lub wtyczkami, po stwierdzeniu awarii, upadku lub jakiegokolwiek innego uszkodzenia. Takie urządzenie powinno być oddane do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia i ewentualnej naprawy.

7. Użycie nieoryginalnych części zamiennych lub niezalecanych przez producenta, może spowodować awarię, pożar, porażenie lub zranienie.
8. Nie używać urządzenia na dworze, poza budynkiem.
9. Nie dopuszczać do tego, aby przewód zasilający zwisał poza krawędź blatu.
10. Nie dopuszczać do tego, aby przewód zasilający wszedł w kontakt z gorącymi powierzchniami takimi jak płyty grzewcze czy kuchenki gazowe i piekarniki.
11. Przed przystąpieniem do mycia urządzenia zdemontować wszelkie narzędzia, przystawki i akcesoria.
12. Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ


Wymagania elektryczne

Napięcie: 220-240 V
Częstotliwość: 50 / 60 Hz
Moc: 85 W

UWAGA: W razie trudności z podłączeniem, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki. Nie używać rozgałęziacza ani przedłużacza.

Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego

Utylizacja opakowania


Materiał, z którego wykonano opakowanie w 100% nadaje się do recyklingu oraz oznaczony jest odpowiednim symbolem . Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

Złomowanie urządzenia

- Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2002/96/EC w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WESE).

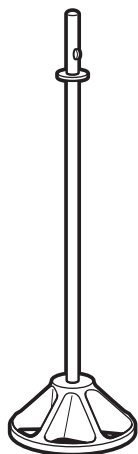
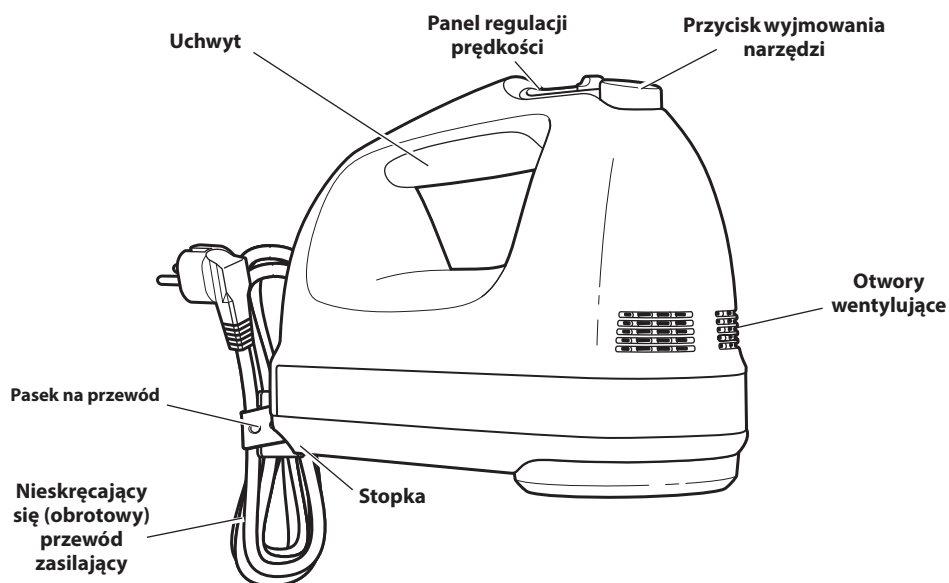
- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym

poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.

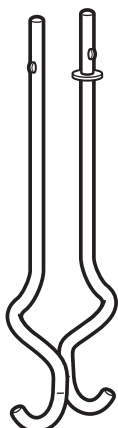
- Ten symbol  umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego. Przeciwnie, powinno być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych lub do sklepu, w którym zostało zakupione.

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

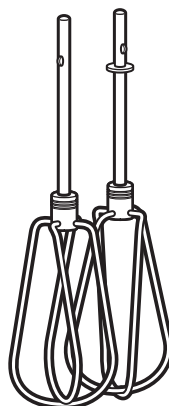
CZĘŚCI MIKSERA RĘCZNEGO I JEGO CHARAKTERYSTYKA



Nasadka miksująca



Haki



Turbo Mieszadła



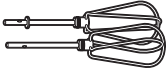
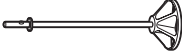



16-prętowa różga



Pokrowiec

CZĘŚCI MIKSERA RĘCZNEGO I JEGO CHARAKTERYSTYKA

Części składowe miksera ręcznego

Element	Przeznaczenie
Turbo Mieszadła 	Ciasto na ciasteczka Ciasto biszkoptowe
Nasadka miksująca 	Koktajle owocowe Koktajle mleczne Sosy Dressingi
Haki 	Ciasta drożdżowe
16-prętowa różga 	Bitą śmietaną Ubijanie białek jaj Sosy Puddingi
Pokrowiec 	Przechowywanie

PRZYGOTOWANIE MIKSERA RĘCZNEGO DO PRACY

Montaż narzędzi miksera ręcznego

! UWAGA

Niebezpieczeństwo zranienia.

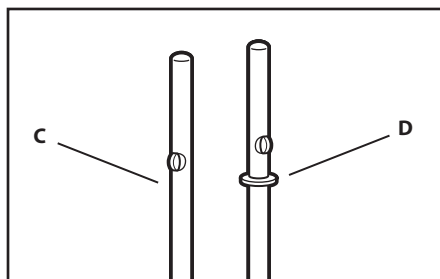
Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

Niezastosowanie się do powyższych zaleceń może doprowadzić do złamań, okaleczeń oraz powstania siniaków.

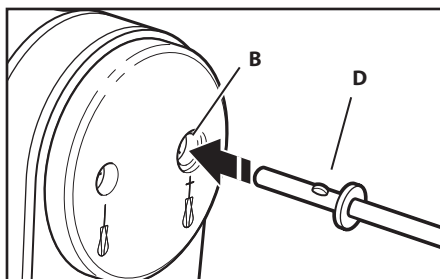
UWAGA: Należy przeczytać i stosować się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi miksera ręcznego.



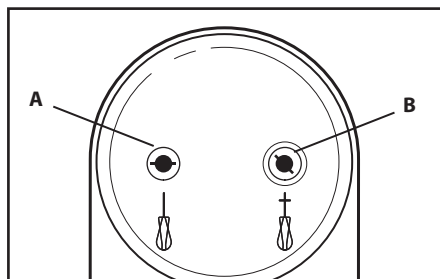
PRZYGOTOWANIE MIKSERA RĘCZNEGO DO PRACY



Parzyste narzędzia miksera ręcznego (Turbo Mieszadła oraz haki) obejmują jedno narzędzie z pierścieniem (D) oraz jedno bez pierścienia (C). Pojedyncze narzędzia występują w wersji z pierścieniem (D) (nasadka miksująca) lub bez pierścienia (C) (rózga).



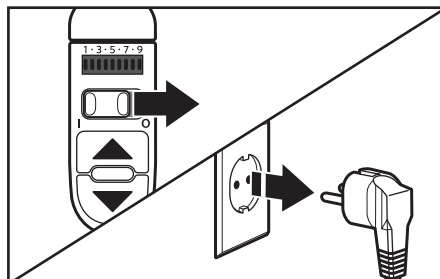
2 Włożyć narzędzie z pierścieniem (D) do większego otworu napędu narzędzi (B) miksera ręcznego. Dopasować wypustki na trzpieniu narzędzia do szczelinek w otworze napędu. Docisnąć narzędzie do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



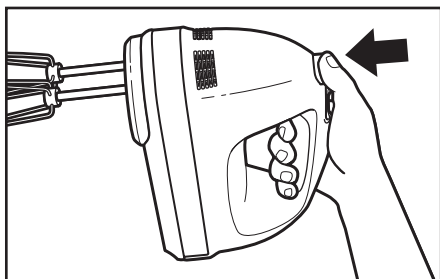
3 Włożyć narzędzie bez pierścienia (C) do mniejszego otworu napędu narzędzi miksera ręcznego (A). Dopasować, a następnie docisnąć do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.

UWAGA: Narzędzie bez pierścienia może być montowane w obu otworach napędu narzędzi (A lub B). Narzędzia z pierścieniem mogą być montowane jedynie w większym otworze napędu narzędzi (B).

Demontaż narzędzi miksera ręcznego



1 Jeśli mikser pracuje, wyłączyć go przesuwając przełącznik zasilania na pozycję „0” (wyłączony). Odłączyć mikser ręczny od sieci zasilającej.



2 W celu wyjęcia narzędzi z otworów napędu, nacisnąć przycisk wyjmowania narzędzi i wyciągnąć narzędzia.

UŻYWANIE MIKSERA RĘCZNEGO

Obsługa panelu regulacji prędkości

Mikser ręczny KitchenAid ubija szybciej oraz dokładniej niż większość elektrycznych mikserów ręcznych. Dlatego czas ubijania w większości przepisów należy dostosować do urządzenia w celu uniknięcia nadmiernego zmęczenia składników. Czas ubijania wydłuża się proporcjonalnie do ilości składników.

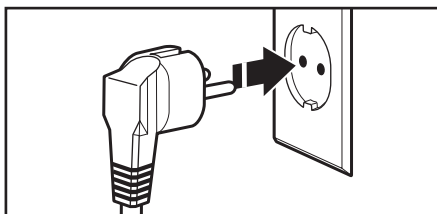
Aby określić odpowiedni czas ubijania, należy obserwować masę i używać miksera do momentu osiągnięcia pożądanego wyglądu opisanego w przepisie np. masa gładka i bez grudek. W celu określenia odpowiedniej prędkości miksera, należy zapoznać się z rozdziałem „Prędkości miksera ręcznego – wskazówki”.

UWAGA

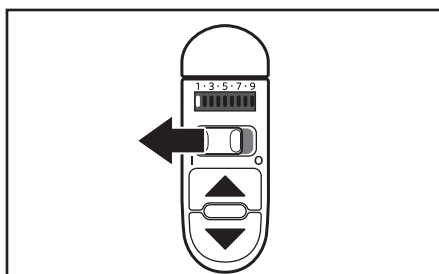
Niebezpieczeństwo zranienia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

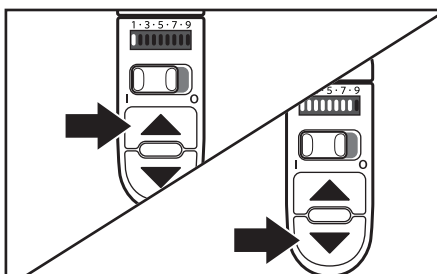
Niezastosowanie się do powyższych zaleceń może doprowadzić do złamań, okaleczeń oraz powstania siniaków.



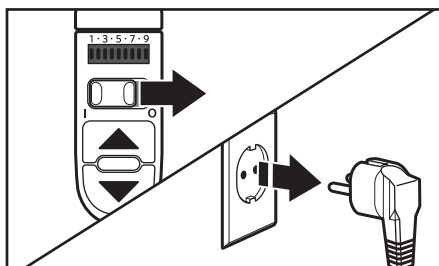
1 Podłączyć mikser ręczny do sieci zasilającej.



2 Przesunąć przełącznik zasilania miksera na pozycję „I” (włączony). Silnik automatycznie rozpocznie pracę na prędkości 1 – na wskaźniku prędkości zapali się dioda nr 1.



3 Aby zwiększyć prędkość miksera, dotknąć strzałki wskazującej do góry. Analogicznie, do zmniejszenia prędkości użyć strzałki wskazującej w dół. Więcej informacji w rozdziale „Prędkości miksera ręcznego – wskazówki”.



4 Po zakończeniu ubijania/mieszania, przesunąć przełącznik zasilania miksera na pozycję „0” (wyłączony). Następnie, przed przystąpieniem do demontażu narzędzi, odłączyć mikser ręczny od sieci zasilającej.

UWAGA: Za każdym razem po włączeniu miksera ręcznego rozpoczyna on pracę na prędkości 1, bez względu na ustawienia miksera sprzed jego wyłączenia.

UŻYWANIE MIKSERA RĘCZNEGO

Prędkości miksera ręcznego – wskazówki



9-biegowy mikser ręczny zawsze rozpoczyna pracę od prędkości 1. W razie potrzeby zwiększyć lub zmniejszyć prędkość z pomocą przycisków ze strzałkami w górę i w dół – wskaźnik prędkości zasygnalizuje wybraną prędkość przez zapalenie odpowiedniej liczby kontrolki.

Prędkość	Narzędzie	Opis
1		Do wolnego mieszania, łączenia produktów oraz wstępnego mieszania cięższych mas. Prędkość ta jest idealna do wmieszania w masę orzechów, małych kawałków czekolady, tartego sera, siekanej cebuli, oliwek i innych produktów.
2		Mieszanie mąki i innych suchych składników z płynami i innymi wilgotnymi miksturami. Do zagniatania ciast drożdżowych (chleb, pizza) za pomocą haków.
3		Przygotowanie płynnego ciasta na naleśniki lub gofry.
4		Mieszanie gęstych, zwartych mas takich jak ciasto na ciasteczka kruche i herbatniki.
5		Mieszanie gęstych, płynnych mas takich jak ciasto na muffiny czy biszkopt. Przygotowanie tłuczonych ziemniaków.
6		Łączenie cukru z masłem. Mieszanie lukru.
7		Zakończenie procesu mieszania mas o gęstości ciasta biszkoptowego.
8		Ubijanie śmietany i mas na musy. Przygotowanie koktajli mlecznych, sosów oraz emulsji takich jak dressingi do sałat.
9		Ubijanie białek jaj oraz przygotowanie bez. Przygotowanie koktajli mlecznych, sosów oraz emulsji takich jak dressingi do sałat.

UWAGA: W celu wymieszania i zagniecia ciasta na chleb użyć haków. Turbo Mieszadła nie nadają się do tego typu zadań!

Mycie korpusu miksera ręcznego

⚠ UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie i innych płynach.

Niezastosowanie się do powyższych zaleceń może skutkować śmiercią lub porażeniem prądem.

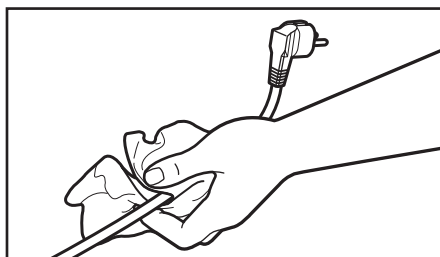
⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo zranienia.

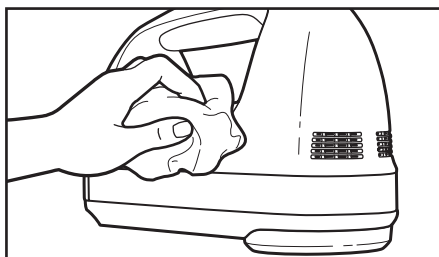
Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

Niezastosowanie się do powyższych zaleceń może doprowadzić do złamań, okaleczeń oraz powstania siniaków.

UWAGA: Nie zanurzać miksera ręcznego w wodzie lub innych płynach.

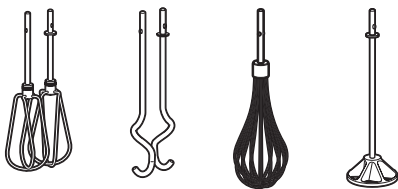


- 1 Przed przystąpieniem do mycia miksera upewnić się, że urządzenie odłączone jest od sieci zasilającej. Przewód zasilający oraz pasek na przewód wytrzeć wilgotną, ale nie mokną ściereczką. Osuszyć suchą, miękką ściereczką.



- 2 Korpus miksera wytrzeć wilgotną, ale nie mokną ściereczką. Osuszyć suchą, miękką ściereczką.

Mycie narzędzi



Przed przystąpieniem do mycia narzędzi zdemontować je z miksera. Narzędzia myć w zmywarce lub ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Dokładnie osuszyć.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli Twój mikser ręczny nie działa, sprawdź następujące opcje:

Najpierw spróbuj sugerowanych niżej rozwiązań by uniknąć ewentualnych kosztów naprawy.

1. Sprawdzić czy mikser podłączony jest do sieci zasilającej.
2. Sprawdzić czy bezpiecznik zabezpieczający obwód elektryczny, do którego podłączony jest mikser ręczny, funkcjonuje prawidłowo. Jeśli w Twoim domu jest tablica

bezpiecznikowa, upewnij się, że obwód elektryczny jest zamknięty.

3. Wyjmij wtyczkę miksera ręcznego z kontaktu i podłącz go ponownie.

Jeśli żaden z powyższych sposobów nie spowoduje ponownego uruchomienia miksera, należy zapoznać się z rozdziałem „Serwis i gwarancja”.

Gwarancja miksera ręcznego KitchenAid

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid NIE obejmuje:
Europa, Bliski Wschód oraz Afryka: Dla modelu 5KHM9212: Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu.	Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.	A. Napraw wynikłych z użycia miksera ręcznego innego niż do przygotowywania żywności w gospodarstwie domowym. B. Wad powstałych na skutek przypadku, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem, instalacji i podłączenia niezgodnego z miejscowymi normami elektrycznymi.

KITCHENAID NIE PONISI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTORNE.

Serwis

W Polsce serwis świadczy:

Autoryzowany Serwis KitchenAid

VIVAMIX

ul. Mrówcza 243, paw. 2

04-687 Warszawa

tel. (22) 812 56 64

fax (22) 812 90 50

serwis@vivamix.pl

UWAGA Wszelkie naprawy serwisowe powinny być dokonywane lokalnie przez autoryzowany punkt serwisowy KitchenAid.

www.KitchenAid.pl

www.KitchenAid.eu

OBSAH

BEZPEČNOST RUČNÍHO ŠLEHAČE

Důležité bezpečnostní pokyny	156
Elektrotechnické požadavky	157
Likvidace elektrického odpadu	157

POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ

Návod na použití příslušenství	159
--------------------------------------	-----

MONTÁŽ RUČNÍHO ŠLEHAČE

Připojení příslušenství	159
Vyjmutí příslušenství	160

PRÁCE S RUČNÍM ŠLEHAČEM

Nastavení ovladače rychlosti	161
Návod na nastavení rychlosti	162

PÉČE A ÚDRŽBA

Čištění hlavní jednotky ručního šlehače	163
Čištění příslušenství	163

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

ZÁRUKA A SERVIS

Záruka na ruční šlehač KitchenAid	164
Servisní střediska	164

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 následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nikdy neponořujte ruční šlehač do vody ani jiné kapaliny; vyhněte se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byli poučeni o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související nebezpečí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
4. Odpojte ruční šlehač od elektrického proudu vždy, když jej nepoužíváte, před každou montáží nebo demontáží a před čištěním.
5. Nedotýkejte se pohybujících se částí. Abyste omezili riziko zranění osob a/ nebo poškození ručního šlehače, dbejte na to, aby přístroj a jeho příslušenství za chodu nepřišli do kontaktu s vašimi rukama, oděvem ani se stěrkami či jinými nástroji.

6. Nepoužívejte ruční šlehač s poškozenou šňůrou nebo zástrčkou, nebo pokud přístroj nepracuje správně, upustili jste jej nebo je jakkoli poškozen. V těchto případech předejte ruční šlehač do nejbližšího autorizovaného servisního centra, kde jej 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 zranění.
8. Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
9. Napájecí šňůru nenechávejte viset přes roh stolu nebo pracovní desky.
10. Napájecí šňůru nepokládejte na horké povrchy ani na vařič.
11. Před umýváním příslušenství vždy vyjměte z ručního šlehače.
12. Tento výrobek je určen pouze pro domácí použití.

TYTO POKYNY USCHOVEJTE

Elektrotechnické požadavky

Napětí: 220-240 Voltů
Frekvence: 50-60 Hertz
Příkon: 85 Wattů

POZNÁMKA: Jestliže zástrčku nelze zasunout do zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Zástrčku žádným způsobem neupravujte. Nepoužívejte adaptér.

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 pro likvidaci odpadů.

Likvidace výrobku

- Tento přístroj je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

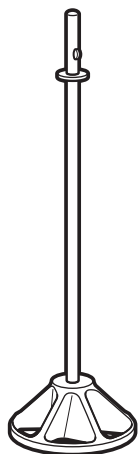
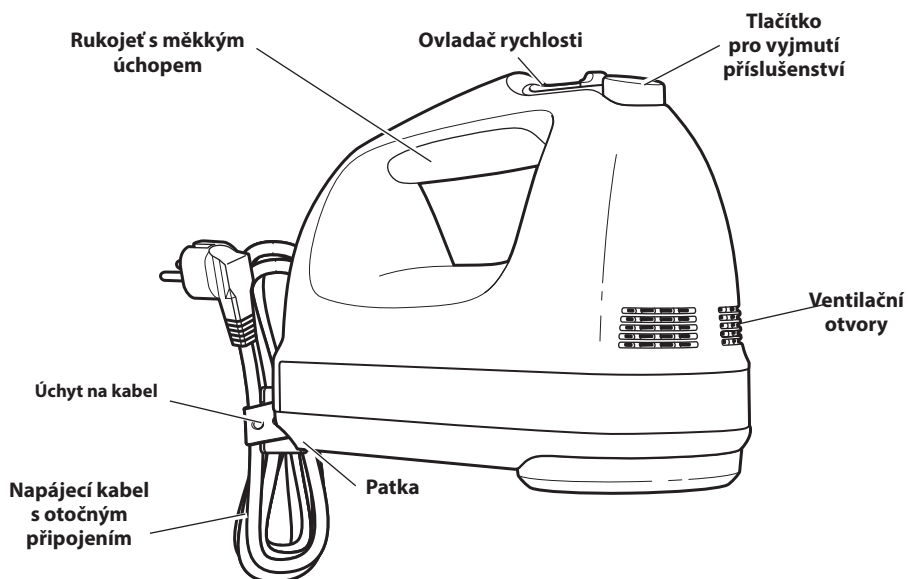
- Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a

lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.

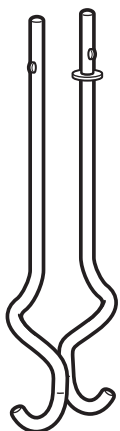
- Symbol  na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Pro bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku kontaktujte prosím svou místní kancelář, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejnu, kde jste produkt koupili.

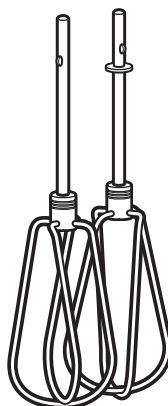
POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ



Mixovací tyč



Hnětací háky



Turbošlehače

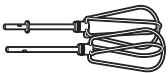






Šlehačí metla se 16ti dráty



Obal

Návod na použití příslušenství

Příslušenství	Použití
<p>Turbošlehače</p> 	<p>Lité těsto Dortové těsto</p>
<p>Mixovací tyč</p> 	<p>Ovocné koktejly a smoothie Mléčné koktejly Omáčky Salátové dresingy</p>
<p>Hnětací háky</p> 	<p>Kynutá těsta</p>
<p>Šlehačí metla se 16ti dráty</p> 	<p>Šlehačka Sníh Omáčky Pudingy</p>
<p>Obal</p> 	<p>K uskladnění příslušenství</p>

MONTÁŽ RUČNÍHO ŠLEHAČE

Připojení příslušenství

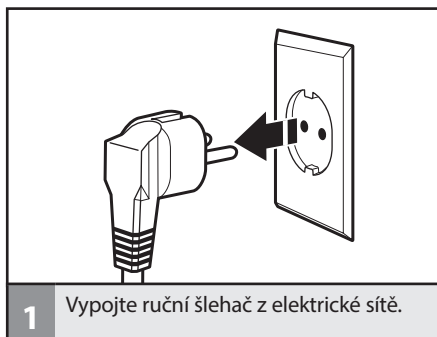
UPOZORNĚNÍ

Riziko zranění

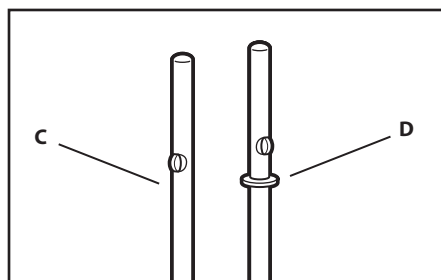
Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.

Pokud tak neučiníte, můžete si způsobit zlomeniny, odřeniny nebo řezné rány.

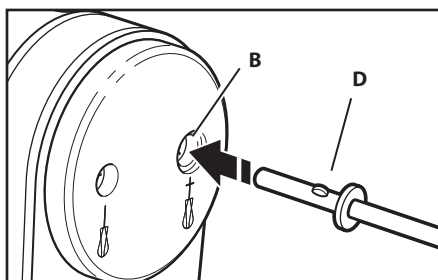
DŮLEŽITÉ: Abyste ruční šlehač používali správně, přečtete si a dodržujte tyto instrukce k použití.



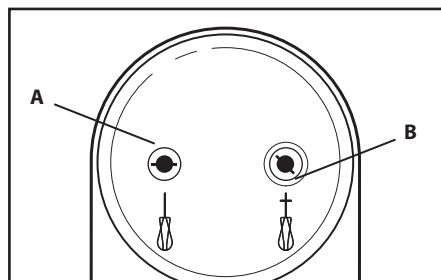
MONTÁŽ RUČNÍHO ŠLEHAČE



Párové příslušenství (turbošlehače, hnětací háky) obsahují vždy jeden kus s kroužkem (D) a jeden bez kroužku (C). Samostatné příslušenství buďto kroužek má (D) (mixovací tyč) anebo nemá (C) (šlehačí metla).



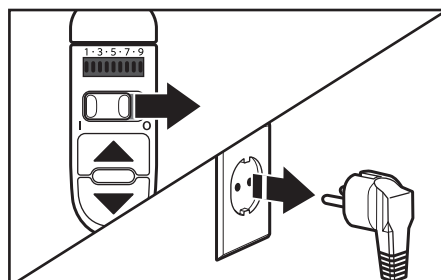
2 Hřídel příslušenství s kroužkem (D) vložte do většího otvoru (B) ručního šlehače. Zarážky na hřídeli nasadíte do zářezů v otvorech a zatlačením zajistíte ve správné poloze.



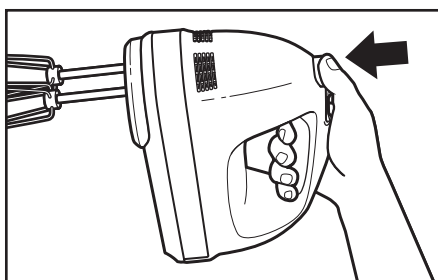
3 Vložte příslušenství bez kroužku (C) do menšího otvoru (A). Nasadíte a zatlačením zajistíte ve správné poloze.

POZNÁMKA: Hřídel příslušenství bez kroužku lze vložit do kteréhokoliv otvoru (A nebo B), avšak příslušenství s kroužkem lze vložit pouze do většího otvoru (B).

Vyjmutí příslušenství



1 Pokud je ruční šlehač spuštěn, vypněte jej posunutím vypínače do polohy „O“ (vypnuto). Vypojte ruční šlehač z elektrické sítě.



2 Stiskněte tlačítko pro vyjmutí příslušenství a příslušenství vyjměte z ručního šlehače.

Nastavení ovladače rychlosti

Tento ruční šlehač KitchenAid bude šlehat rychleji a důkladněji než většina jiných elektrických ručních šlehačů. Proto je potřeba dobu šlehání ve většině receptech upravit. Doba šlehání bude kratší z důvodu většího rozměru šlehače.

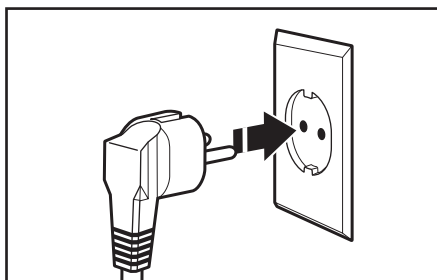
Abyste mohli správně určit ideální dobu šlehání, pozorujte těsto a šlehejte pouze dokud nedosáhne požadovaného vzhledu dle vašeho receptu, například „hladké a krémové“. Nastavení nejlepší rychlosti šlehání zjistíte v sekci „Návod na nastavení rychlosti“.

⚠ UPOZORNĚNÍ

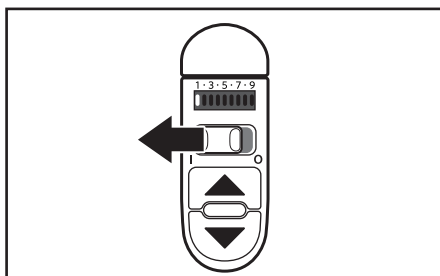
Nebezpečí porážení

S noži zacházejte opatrně.

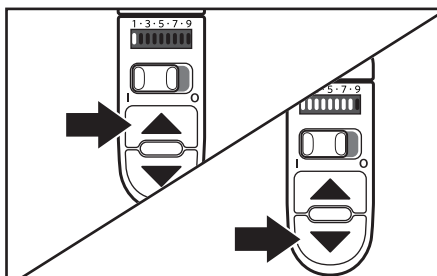
Neuposlechnutí může mít za následek porážení.



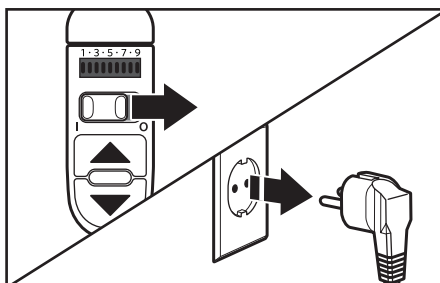
1 Ruční šlehač zapněte do elektrické sítě.



2 Posuňte vypínač do polohy „I“ (zapnuto). Motor se automaticky spustí na Rychlost 1 a na indikátoru rychlosti se rozsvítí „1“.



3 Dotykem tlačítka „šipka nahoru“ zvýšíte mixovací rychlost na požadovanou hodnotu. Pokud budete potřebovat rychlost snížit, dotkněte se tlačítka „šipka dolů“. Více informací najdete v „Návodu na nastavení rychlosti“.



4 Když bude mixování dokončeno, posuňte vypínač do polohy „O“ (vypnuto). Nejprve vypojte ruční šlehač z elektrické sítě a potom vyjměte příslušenství.

POZNÁMKA: Po zapnutí ruční šlehač začne automaticky vždy na Rychlosti 1, nehladě na to, jaká je nastavena rychlost ve chvíli, kdy jej vypnete.

Návod na nastavení rychlosti



Ruční šlehač s 9ti rychlostmi se vždy spustí na nejnižší rychlosti (Rychlost 1). Podle potřeby pak můžete rychlost zvyšovat a na světelném indikátoru bude vždy svítit odpovídající číslo každé rychlosti.

Rychlost	Příslušenství	Popis
1		Na pomalé míchání, vmíchávání a na začátek veškerého mixování. Tuto rychlost je možné používat na přimíchávání ořechů, čokoládových kousků, strouhaného syru, cibule, oliv anebo jiných kousků surovin.
2	 	Na smíchání mouky a jiných suchých ingrediencí s tekutinami anebo míchání jiných vlhkých směsí. Na hnětení kynutého těsta (chlebové těsto, těsto na pizzu) pomocí hnětacích háků.
3		Na míchání litých těst jako je palačinkové těsto nebo vaflové těsto.
4		Na umíchání těžkých směsí jako je těsto na sušenky a cukroví.
5		Na míchání hustého těsta jako je těsto na muffiny nebo dortové těsto. Na výrobu bramborové nebo jiné kaše.
6		Na utření másla s cukrem a na míchání polev.
7		Na dokončení dortového těsta a jiných těst.
8	 	Na šlehání šlehačky a pěny. Na mixování tekutých přípravků (mléčné koktejly, omáčky) a emulgování dresingů.
9	 	Na vyšlehání bílků a sněhových směsí. Na mixování tekutých přípravků (mléčné koktejly, omáčky) a emulgování dresingů.

POZNÁMKA: Na míchání a hnětení kynutého těsta používejte hnětací háky. Turbošlehače nejsou navrženy pro tento účel.

Čištění hlavní jednotky ručního šlehače

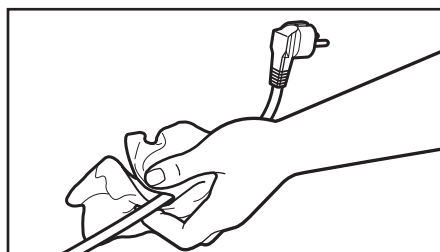
⚠ UPOZORNĚNÍ



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Neponořujte do vody.

Neuposlechnutí může mít za následek úmrtí nebo úraz elektrickým proudem.



- 1 Před čištěním vždy ruční šlehač vypojte z elektrické sítě. Napájecí kabel a úchyt na kabel otřete navlhčeným hadříkem. Osušte měkkou utěrkou.

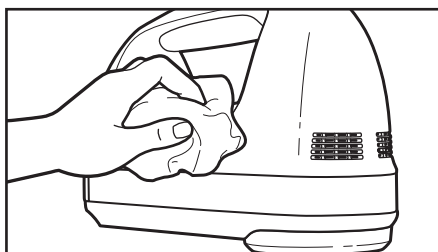
⚠ UPOZORNĚNÍ

Riziko zranění

Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.

Pokud tak neučiníte, můžete si způsobit zlomeniny, odřeniny nebo řezné rány.

POZNÁMKA: Neponořujte ruční šlehač do vody.



- 2 Ruční šlehač otřete navlhčeným hadříkem.

Čištění příslušenství



Před čištěním z ručního šlehače vždy nejprve vyjměte příslušenství. Můžete je umýt v myčce na nádobí nebo ručně v teplé mýdlové vodě. Opláchněte a dobře osušte.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud ruční šlehač nepracuje správně nebo nefunguje:

Nejprve vyzkoušejte níže navrhovaná řešení a pokuste se vyhnout servisním nákladům.

1. Je ruční šlehač zapojen do elektrické sítě?
2. Je jistič v elektrickém obvodu, do kterého je zapojen ruční šlehač,

v pořádku? Pokud máte pojistkovou skříň, ujistěte se, že je jistič zapnutý.

3. Zkuste vypojit ruční šlehač z elektrické sítě a pak jej opět zapojte.

Pokud problém nelze napravit pomocí kroků, které jsou uvedeny v této sekci, podívejte se do sekce „Záruka a servis“.

Záruka na ruční šlehač KitchenAid

Délka záruky:	KitchenAid uhradí:	KitchenAid neuhradí:
Na model 5KHM9212: Dva roky plná záruka od data prodeje.	Náhradní díly a náklady na práci při opravě vad materiálu nebo dílenského zpracování. Servis musí provést autorizované servisní středisko KitchenAid	A. Opravy, pokud byl přístroj používán k jinému provozu, než je běžná domácí příprava jídla. B. Poškození vzniklé v důsledku nehody, úprav, nevhodného užití, zneužití nebo instalace či provozu, který je v rozporu s místními elektrotechnickými normami.

KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

Servisní střediska:

Veškerý servis bude vždy provádět místní autorizované servisní středisko Kitchenaid.

Česká Republika

LUBOŠ VYMAZAL – MAGNUM

Brněnská 444/37

682 01 Vyškov

tel.: +420 517 346 256

mob.: +420 724 767 114

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

Název a adresu nejbližšího servisního střediska Kitchenaid si vyžádejte od prodejce, u kterého jste přístroj zakoupili.

www.KitchenAid.eu

جدول المحتويات

		سلامة الخلاط اليدوي
167	٦	إجراءات وقائية هامة
166	٧	المتطلبات الكهربائية
166	٧	التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية
169	٨	الأجزاء والملحقات
168	٩	دليل الملحقات
		إعداد الخلاط اليدوي
168	٩	تركيب الملحقات
171	١٠	إزالة الملحقات
		استخدام الخلاط اليدوي
170	١١	تشغيل مفتاح التحكم في السرعة
173	١٢	دليل التحكم في السرعة
		العناية والتنظيف
172	١٣	تنظيف جسم الخلاط اليدوي
172	١٣	تنظيف الملحقات
172	١٣	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
		الضمان والخدمة
174	١٤	ضمان الخلاط اليدوي من KitchenAid
174	١٤	خدمة العملاء

المتطلبات الكهربائية

الجهد الكهربائي بالفولت: 220-240 فولت

التردد: 50/60 هرتز

القوة الكهربائية بالواط: 85 واط

ملاحظة: إذا لم يتلاءم القابس مع مأخذ الطاقة، فاتصلي بفني كهرباء مؤهل. ولا تقومي بتعديل القابس بأي شكل من الأشكال. ولا تستخدم أي أحد المهائبات.

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.

- 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.

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مؤشر عليه بأنه يمثل لتوجيهات المجلس الأوروبي 2002/96/EC بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

- وبالتأكد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، ستساعدن في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنتج بشكل آخر من خلال التعامل غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج.

تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرني دائمًا رسائل السلامة والتزمي بها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

ينبهك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.

ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضًا كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:



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 دائمًا، والتي تتضمن ما يلي:

1. اقرني جميع الإرشادات.
2. للحماية من خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضعي الخلاط اليدوي 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 بعيدًا عن متناول الأطفال. ويجب أن لا يتم إجراء عملية التنظيف والصيانة من قبل الأطفال دون إشراف.
4. افصلي الخلاط اليدوي عن مأخذ الطاقة عند عدم الاستخدام، وقيل تركيب الأجزاء أو نزعها، وقيل التنظيف.
5. تجنبي ملامسة الأجزاء المتحركة. تجنبي وضع اليدين والشعر والملابس والملاعق والأواني الأخرى بالقرب من جميع الملحقات أثناء تشغيل الجهاز لتقليل مخاطر الإصابة و/أو إتلاف الخلاط اليدوي.
6. لا تقومي بتشغيل الخلاط اليدوي إذا كان يحتوي على سلك أو قابس تالف، أو بعد تعطل الخلاط اليدوي، أو بعد سقوطه أو إتلافه بأي شكل من الأشكال. أعيدي الخلاط اليدوي 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 تستخدمي الخلاط اليدوي في الهواء الطلق.
9. لا تدعي السلك يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة.
10. لا تدعي السلك يلامس سطحًا ساخنًا، بما في ذلك الفرن.
11. قومي بإزالة أية ملحقات من الخلاط اليدوي قبل غسلها.
12. هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط.

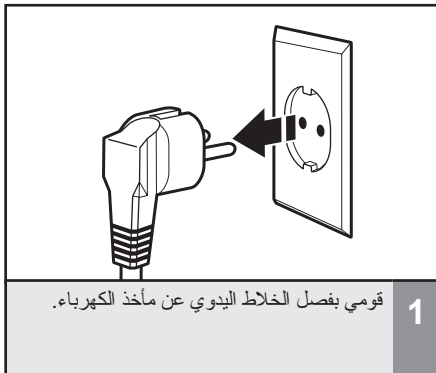
احتفظي بهذه الإرشادات

دليل الملحقات

الاستخدامات	الملحق
عجينة البسكويت مخيض الكيك	مضربان توربينيان 
الأطعمة الناعمة مخفوق اللبن الصلصة تتبيلة السلطة	عمود الخلط 
عجائن خبز الخميرة	مضربا العجين 
الكريمة المخفوقة بياض البيض المخفوق الصلصة اليودينج	مخفقة ذات 16 سلكاً 
لتخزين الملحقات	حقيبة التخزين 

إعداد الخلاط اليدوي

تركيب الملحقات



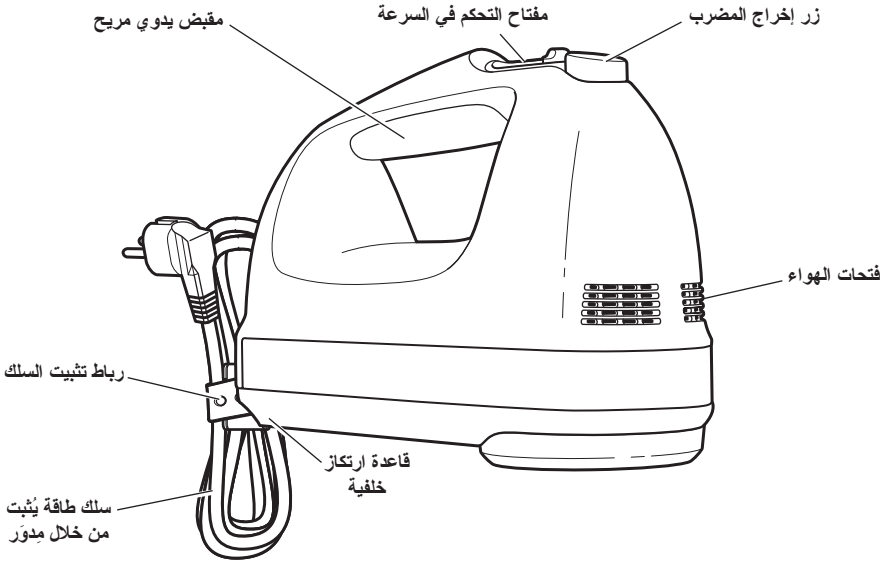
تحذير!

خطر الإصابة

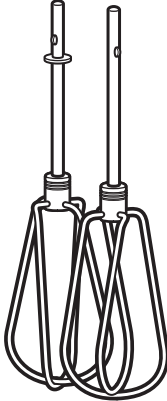
افصلي الخلاط قبل ملامسة المخفقة.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في حدوث كسر للعظام أو حدوث قطع أو كدمات.

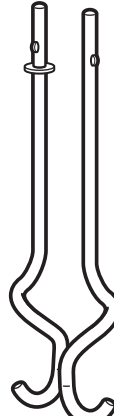
هام: يُرجى التأكد من قراءة الإرشادات المحددة في هذا الدليل واتباعها لضمان استخدام الخلاط اليدوي بطريقة صحيحة.



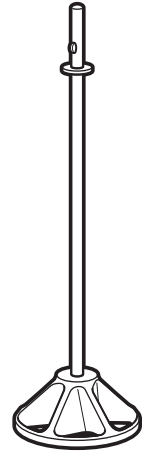
مخفقة ذات 16 سلكاً



مضربان توربينيان



مضربا العجين



عمود الخلط

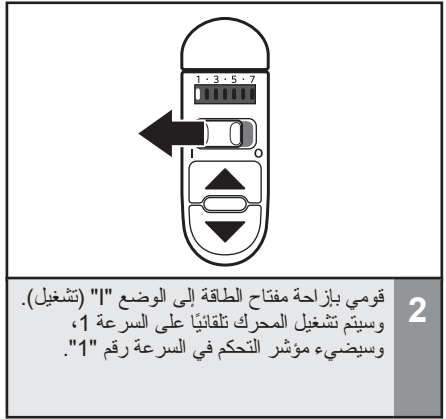
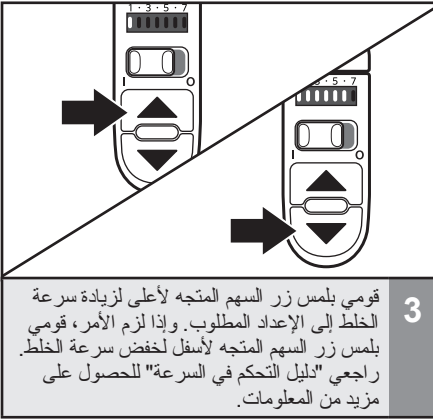
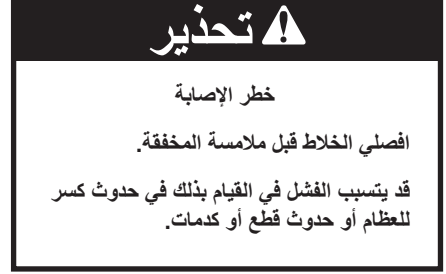
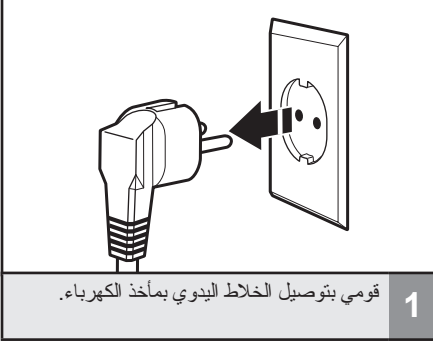


حقيبة التخزين

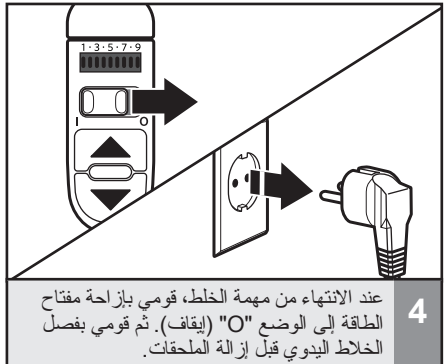
تشغيل مفتاح التحكم في السرعة

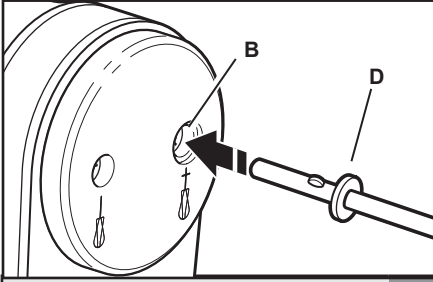
سوف يقوم هذا الخلاط اليدوي من KitchenAid بضرب المكونات بشكل أسرع وأكثر جودة من أغلب الخلاطات اليدوية الكهربائية الأخرى. وبالتالي، يجب عليك ضبط الوقت المستغرق في عملية الضرب في معظم الوصفات لتجنب الحرق الزائد. حيث إن الوقت المستغرق في عملية الضرب يكون أسرع بفضل الأحجام الأكبر من المضرب.

ولمساعدتك في تحديد الوقت المثالي لعملية الضرب، لاحظي الميخض أو العجين ثم قومي بعملية الضرب حتى تحصلي فقط على الشكل المطلوب والموضح في الوصفة، مثل "ناعم وكريمي". ولكي تختاري أفضل مستويات السرعة لعملية الضرب، راجعي قسم "دليل التحكم في السرعة".

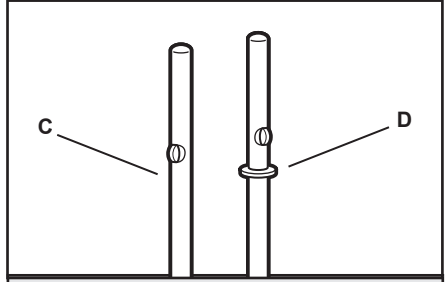


ملاحظة: يبدأ الخلاط اليدوي تلقائيًا على السرعة 1 في كل مرة يتم فيها تشغيله، بغض النظر عن إعداد السرعة الذي تم تعيينه قبل إيقاف الخلاط.



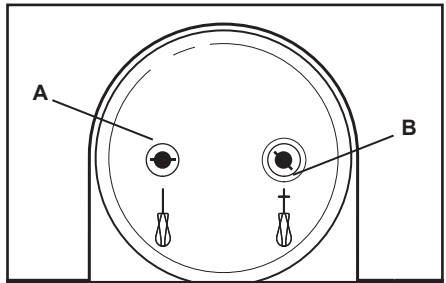


2 قومي بإدخال العمود الملحق المزود بحلقة (D) داخل الفتحة الكبيرة (B) في الخلاط اليدوي. وقومي بمحاذاة اللسانين الموجودين على العمود بالشقين الموجودين داخل الفتحة. ثم قومي بدفعه للداخل حتى يستقر في مكانه.



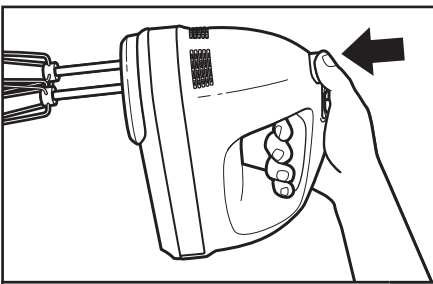
تشتمل الملحقات الزوجية (المضربان التوربينيان، ومضربا العجين) على ملحق مزود بحلقة (D) وآخر غير مزود بحلقة (C). أما الملحقات الفردية، فتتوفر مزودة بحلقة (D) (عمود الخلط) أو غير مزودة بحلقة (C) (المخففة).

ملاحظة: يمكن استخدام العمود الملحق غير المزود بحلقة في أي من الفتحتين (A أو B). أما تلك الملحقات المزودة بحلقة، فيمكن فقط استخدامها في الفتحة الأكبر حجماً (B).

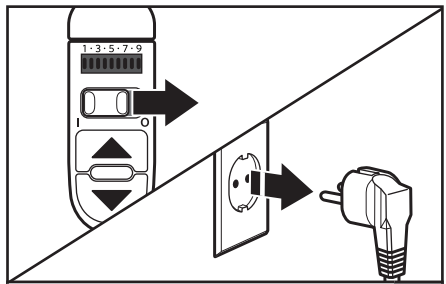


3 قومي بإدخال الملحق غير المزود بحلقة (C) داخل الفتحة الصغيرة (A). ثم قومي بمحاذاة الملحق ودفعه للداخل حتى يستقر في مكانه.

إزالة الملحقات



2 قومي بالضغط على زر الإخراج لتحرير الملحقين من الخلاط اليدوي، ثم قومي بإزالتها.



1 إذا كان الخلاط اليدوي قيد التشغيل، فقومي بإيقاف تشغيله من خلال إزاحة مفتاح الطاقة للوضع "O" (إيقاف). قومي بفصل الخلاط اليدوي عن مأخذ الكهرباء.

تنظيف جسم الخلاط اليدوي

⚠ تحذير

خطر الإصابة

افصلي الخلاط قبل ملامسة المخفقة.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في حدوث كسر للعظام أو حدوث قطع أو كدمات.

ملاحظة: لا تغمر الخلاط اليدوي في الماء.

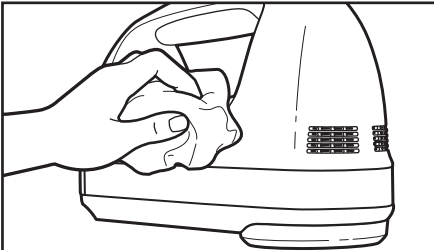
⚠ تحذير



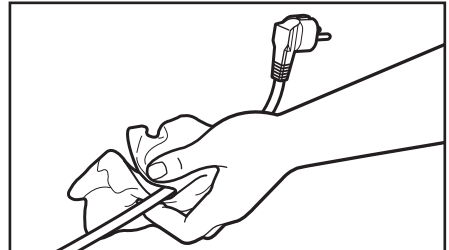
خطر الإصابة بصدمة كهربائية

لا تضعه في الماء.

فقد يؤدي ذلك إلى الوفاة أو حدوث صدمة كهربائية.



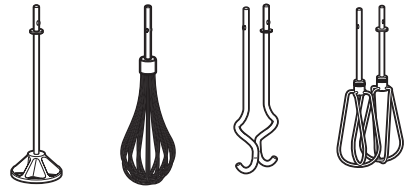
2 امسحي الخلاط اليدوي باستخدام قطعة قماش رطبة. ثم قومي بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة.



1 قومي دائماً بفصل الخلاط اليدوي عن الكهرباء قبل التنظيف. امسحي سلك الطاقة ورباط تثبيت السلك باستخدام قطعة قماش رطبة. ثم قومي بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة.

تنظيف الملحقات

قومي دائماً بإزالة الملحقات من الخلاط اليدوي قبل تنظيفها. ويمكنك غسلها في غسالة الأواني أو غسلها يدوياً في ماءٍ دافئٍ وصابون. ثم قومي بشطفه وتجفيفه.



استكشاف الأخطاء وإصلاحها

في حالة تعطل الخلاط اليدوي أو تعذر تشغيله:

٣. جربي أن تقومي بفصل الخلاط اليدوي عن الكهرباء، ثم قومي بإعادة توصيله.

إذا تعذر حل المشكلة بعد اتباع الخطوات الواردة في هذا القسم، فراجع قسم "الضمان والخدمة".

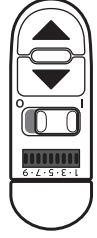
قومي أولاً بتجربة الحلول المقترحة هنا لتجنب التكاليف المحتملة لخدمة الصيانة.

١. هل الخلاط اليدوي متصل بالكهرباء؟

٢. هل الصمام الكهربائي (الفيوز) الموجود في الدائرة الكهربائية الموصلة للخلاط اليدوي صالح للاستخدام؟ إذا كان هناك صندوق قاطع للدائرة الكهربائية، فتأكد من أن الدائرة مغلقة.

دليل التحكم في السرعة

يبدأ تشغيل الخلاط اليدوي ذي التسع سرعات دائماً على أقل سرعة (السرعة 1). ويمكنك الانتقال إلى مستويات السرعة الأعلى حسب الحاجة، وسيضيء مؤشر التحكم في إعداد السرعة مع عرض الرقم المناظر لكل سرعة.



الوصف	الملحقات	السرعة
للقيام بعمليات التقليب والمزج ببطء ولبدء جميع إجراءات الخلط. استخدم هذه السرعة لتقليب المكسرات ورقائق الشوكولاتة والجبن المبشور والبصل والزيتون وغيرها من المكونات المقطعة.		1
لخلط الدقيق والمكونات الجافة الأخرى مع السوائل أو أنواع الخليط الرطب الأخرى. لعجن عجينة الخميرة (الخبز، وعجينة البيتزا) باستخدام مضربي العجين.		2
لخلط أنواع المخيض السائل، مثل مخيض الفطيرة أو الوافل.		3
لمزج أنواع الخليط الكثيف، مثل عجينة الكعك أو البسكويت.		4
لخلط العجين السميك، مثل مخيض الموفينية أو الكيك. لهرس البطاطس أو اليقطين.		5
لخلط الزبد والسكر. لخلط المتلجأت.		6
لإنهاء خلط الكيك وأنواع المخيض الأخرى.		7
لخفق الكريمة وأنواع خليط الموسية. لخلط المستحضرات السائلة (مخفوق اللبن، والصلصة) ومزج تنبيلة السلطة.		8
لضرب بياض البيض وأنواع الخليط الذي يحتوي على الرغوة. لخلط المستحضرات السائلة (مخفوق اللبن، والصلصة) ومزج تنبيلة السلطة.		9

ملاحظة: يمكنك استخدام مضربي العجين لخلط عجينة الخبز وعجنها. حيث إنه لم يتم تصميم المضربين التوربينيين لهذا الغرض.

KitchenAid ضمان الخلاط اليدوي من

مدة الضمان:	ستدفع KitchenAid مقابل:	لن تدفع KitchenAid مقابل:
أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا: بالنسبة للطراز :5KHM9212 ضمان كامل لمدة سنتين من تاريخ الشراء.	قطع الغيار وتكاليف أعمال التصليح لتصحيح العيوب التي تتعلق بالمواد أو جودة الصناعة. يجب أن تقدم الخدمة من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.	أ. عمليات التصليح عندما يُستخدم الخلاط اليدوي لعمليات أخرى بخلاف تحضير الطعام المنزلي العادي. ب. تلف ناتج عن حادث أو تبديل في الأجزاء أو استخدام خاطئ أو إساءة استخدام أو تركيب/تشغيل لا يتوافق مع القواعد الكهربائية المحلية.

لا تتحمل KITCHENAID أية 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

KitchenAid

© 2013. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.