

KitchenAid

STAND MIXER

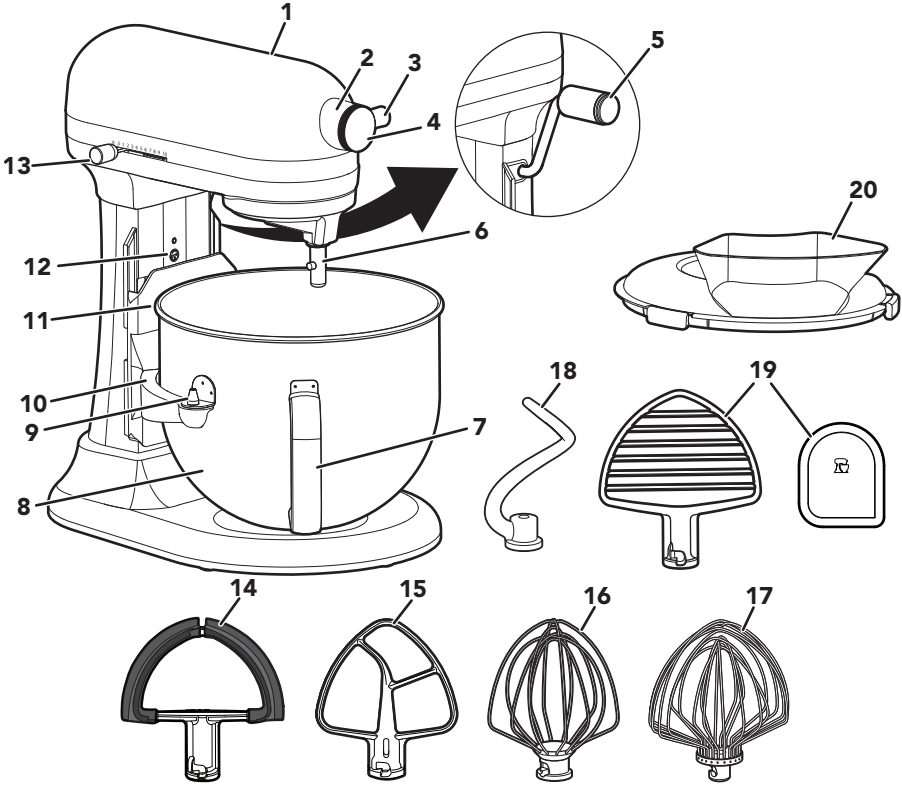
5KSM55, 5KSM60, 5KSM70

PRODUCT GUIDE



W11620767A

PARTS AND FEATURES



- | | |
|---|---|
| 1. Motor Head | 12. Beater Height Adjustment Screw |
| 2. Attachment Hub | 13. Speed Control Lever |
| 3. Attachment Knob | 14. Double Flex Edge Beater** |
| 4. Hub Cover | 15. Flat Beater |
| 5. Bowl-Lift Lever | 16. 6-Wire Whip** |
| 6. Beater Shaft | 17. 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip** |
| 7. Bowl Handle* | 18. Spiral Dough Hook |
| 8. Bowl* | 19. Pastry Beater** and Scraper*** ** |
| 9. Locating Pins | 20. Pouring Shield** |
| 10. Bowl Support | |
| 11. Spring Latch and Bowl Pin (Not Shown) | |

*Bowl type may vary. Bowls are also available for purchase as separate accessories.
**Available with select models only and available as an accessory purchase.
***Can also be used to scrape your Bowl.

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

! DANGER

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

! WARNING

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against the risk of electrical shock do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they are closely supervised and instructed concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. European Union Only: This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- 5. European Union Only: Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**
- 6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- 7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by KitchenAid, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**
- 8. Turn the appliance off (0), then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.**
- 9. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.**
- 10. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.**
- 11. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury to persons.**
- 12. Never leave the appliance unattended while it is in operation.**
- 13. Do not use the appliance outdoors.**
- 14. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.**
- 15. Remove the Flat Beater, Wire Whip, Pastry Beater, Double Flex Edge Beater or Spiral Dough Hook from the Stand Mixer before washing.**
- 16. To avoid product damage, do not use the Stand Mixer Bowls in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.**
- 17. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.**
- 18. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.**

19. This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For complete details on product information, instructions and videos, including Guarantee information, visit

www.kitchenaid.co.uk/product-tips,

www.kitchenaid.ie/product-tips, or www.KitchenAid.eu.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

WARNING

Electrical Shock Hazard



Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50-60 Hz

Power: 375 W

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

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

SPEED CONTROL GUIDE

ACCESSORY	USE FOR	DESCRIPTION	SPEED
Flat Beater	Mixing and folding in ingredients	Folding delicate ingredients, egg whites, cream, and avoiding overmixing. Mixing cakes, frostings, cookies, etc.	1/2 speed for folding Speeds 1-6 for mixing
Double Flex Edge Beater**	Mixing ingredients	Mixing cakes, frostings, cookies, etc.	Speeds 1-6 for mixing
Spiral Dough Hook	Kneading	Breads, rolls, pizza dough, etc.	Speed 2 for kneading
6-Wire Whip**/ 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip**	Whipping	Eggs, egg whites, cream, etc.	Speeds 4-10 for whipping
Pastry Beater**	Cutting butter into flour, mashing fruits/vegetables, shredding meats	Pie dough and other pastries; mashed potatoes/fruits/vegetables, shredded chicken	Pastries (Cutting butter into flour): Speed 2 Mashing Fruits/Vegetables: Up to Speed 2 Mashing Potatoes, Shredding Meat: Speed 4

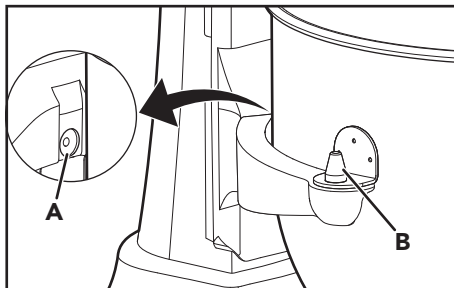
NOTE: Use Speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of a higher speed creates high potential for Stand Mixer failure. The PowerKnead Spiral Dough Hook efficiently kneads most yeast dough within 4 minutes. The use of a lower speed might slow down the unit and not thoroughly knead the dough.

**Available with select models only and available as an accessory purchase.

PRODUCT ASSEMBLY

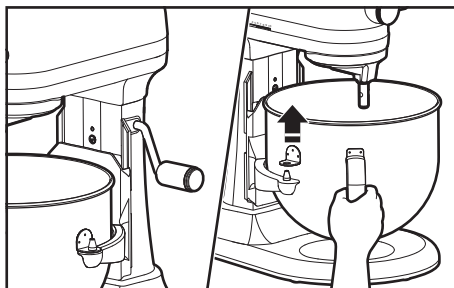
1. Turn the Stand Mixer off (0) and then Unplug.

To attach the Bowl*: Fit the Bowl Supports over Locating Pins and press down on back of the Bowl* until Bowl Pin snaps into Spring Latch.

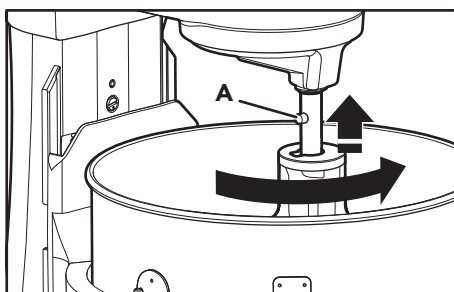


*A. Spring Latch
B. Locating Pin*

2. **To remove Bowl*:** Place Bowl-Lift Lever in the down position. Grasp Bowl Handle* and lift straight up and off Locating Pins.



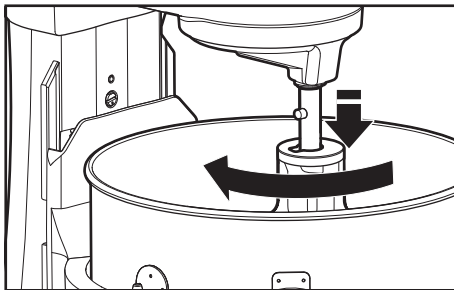
3. **To attach the accessory:** Slip the accessory onto the shaft. Turn to hook it over the Pin on the shaft.



A. Pin

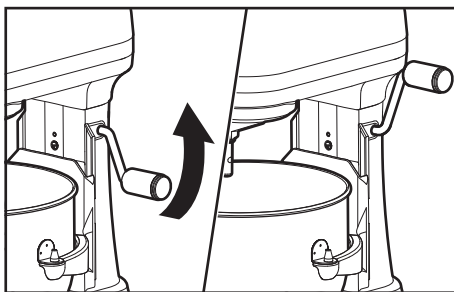
*Bowl type may vary. Bowls are also available for purchase as separate accessories.

4. **To remove the accessory:** Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug. Press accessory upward and turn to the left. Pull down the accessory from Beater Shaft.

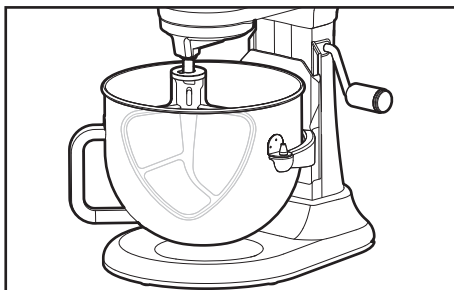


IMPORTANT: If the Bowl* is not securely snapped into place, it will be unstable and wobble during use.

5. **To raise the Bowl*:** Rotate the Bowl-Lift Lever to the straight up position. The Bowl* must always be in the raised position when mixing.

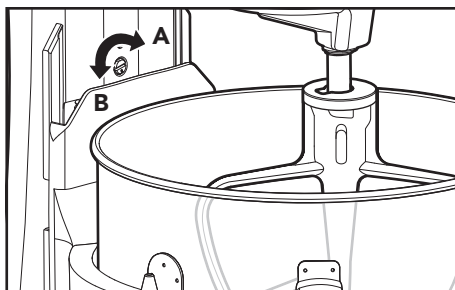


6. **Test the Beater to Bowl* Clearance:** Turn Stand Mixer ON and test each speed, making sure the beater does not touch the Bowl* during operation. If the Beater is too far away from the bottom or is hitting the Bowl*, proceed to next step to make adjustments.



*Bowl type may vary. Bowls are also available for purchase as separate accessories.

7. **(OPTIONAL) To adjust Beater to Bowl* Clearance:** Lower the Bowl* to the down position. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower it. Adjust the beater so that it just clears the surface of the Bowl*. Check again the clearance of the Beater to the Bowl*.



*A. Lower Bowl**

*B. Raise Bowl**

IMPORTANT: When properly adjusted, the Flat Beater will not strike on the bottom or sides of the Bowl*. If the Flat Beater or the Wire Whip** is so close that it strikes the bottom of the Bowl*, coating may wear off the beater or wires on the whip may wear.

*Bowl type may vary. Bowls are also available for purchase as separate accessories.

**Available with select models only and available as an accessory purchase.

PRODUCT USAGE

WARNING

Electrical Shock Hazard



Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

1. Plug the Stand Mixer into an earthed outlet. Start with lower speed to avoid splashing and increase it gradually. Refer to the “Speed Control Guide”.

WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

2. Do not scrape the Bowl* while operating. Scraping the Bowl* once or twice during mixing is usually sufficient.

USING THE POURING SHIELD**

1. Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug.
2. Attach Bowl* and Flat Beater, Dough Hook, or Wire Whip** to the mixer. Attach Bowl* and raise into locked position.
3. Place the shield onto the Bowl* so that the Motor Head covers the U-shaped gap in the shield. This will position the pouring chute just to the right of the Attachment Hub as you face the Mixer. Press lightly so that the tabs snap the shield onto the Bowl*.
4. Pour ingredients into the Bowl* through the Pouring Chute.

PRODUCT DISASSEMBLY

1. Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug.
2. Lift the front of the Pouring Shield** clear of the rim of the Bowl*. Pull away from the Stand Mixer. Lower the Bowl* and scrape.

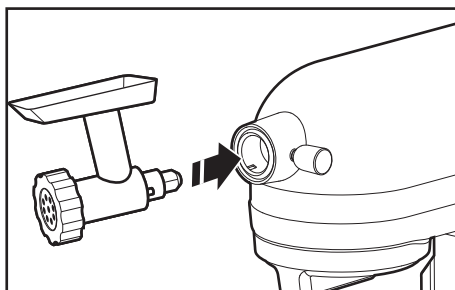
*Bowl type may vary. Bowls are also available for purchase as separate accessories.

**Available with select models only and available as an accessory purchase.

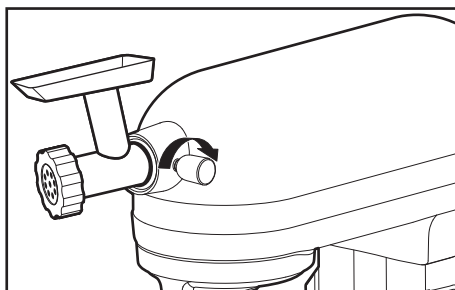
OPTIONAL ATTACHMENTS

KitchenAid offers a wide range of optional attachments such as the Spiralizer, Pasta Cutters, or Food Grinder that may be attached to the Stand Mixer attachment power hub.

1. Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug. Unscrew Attachment Hub Cover. Insert attachment into Attachment Hub, making certain that attachment power shaft fits into the square Attachment Hub socket.



2. Tighten the Attachment Knob by turning it clockwise until the attachment is secured to the Stand Mixer.



CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Do not immerse the Stand Mixer Body in water or other liquids. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

1. Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug.
2. Wipe the Stand Mixer Body with a soft, damp cloth.
3. **The following parts are dishwasher-safe: Bowl*.**

The following parts are top rack dishwasher-safe: Flat Beater, Double Flex Edge Beater**, Spiral Dough Hook, 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip**, Pastry Beater**, Scraper***, and Pouring Shield**.

4. The following part should be hand-washed only, using warm, soapy water and drying thoroughly: 6-Wire Whip** only.

*Bowl type may vary. Bowls are also available for purchase as separate accessories.

**Available with select models only and available as an accessory purchase.

***Can also be used to scrape your Bowl.

TROUBLESHOOTING

WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

PROBLEM	SOLUTION
If Stand Mixer warms up during use	Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
If the Stand Mixer emit a pungent odour during initial use	This is normal. This is common with electric motors.
If the Flat Beater hits the Bowl*	Stop the Stand Mixer. See the "Product Assembly" section and adjust the Beater to Bowl* Clearance.
The Speed Control Lever does not move smoothly or easily	To move the Speed Control Lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.
If your Stand Mixer should fail to operate, please check the following	Is the Stand Mixer plugged in?
	Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
	Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
If product shuts off after extensive use	Motor has automatic sensor that will keep motor from overheating by shutting it off. If this occurs, turn speed switch to off (0) and let Stand Mixer rest for 30 minutes before restarting.
If mixer is slowing down or appearing to struggle	Are you using the appropriate beater and speed? See "Speed Control Guide" for more information. Using 1/2 Speed or Speed 1 for bread doughs and heavy loads might slow down the unit. Breads should knead with the Dough Hook at Speed 2. If you have slowdown with heavy loads at 1/2 Speed, increase to Speed 1 or 2.
If the problem cannot be corrected	See the "Terms of KitchenAid Guarantee ("Guarantee")" section. Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.

*Bowl type may vary. Bowls are also available for purchase as separate accessories.

ELECTRICAL EQUIPMENT WASTE DISPOSAL

DISPOSAL OF PACKING MATERIAL

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

RECYCLING THE PRODUCT

- This appliance is marked in compliance with law in the EU and UK covering, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DECLARATION OF CONFORMITY

FOR UNITED KINGDOM

This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of UK Legislation: Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016, Electromagnetic Compatibility Regulations 2016. The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019. The Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012.

FOR EUROPEAN UNION

This appliance has been designed, constructed, and distributed in compliance with the safety requirements of EC Directives: Low Voltage Directive 2014/35/EU, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, Ecodesign Directive 2009/125/EC, RoHS Directive 2011/65/EU and following amendments.

TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

Covering U.K. - Ireland - UAE

KitchenAid UK Limited Morley Way, Peterborough, Cambridgeshire PE2 9JB UK ("Guarantor") grants the end-customer, who is a consumer, a Guarantee pursuant to the following terms.

FOR U.K.:

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

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

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

FOR IRELAND:

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

FOR UAE:

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

1. SCOPE AND TERMS OF THE GUARANTEE

- a) The Guarantor grants the Guarantee for the products mentioned under Section 1.b) which a consumer has purchased from a seller or a company of the KitchenAid-Group within the following countries: U.K., Ireland, or the United Arab Emirates (UAE).
- b) The Guarantee period depends on the purchased product and is as follows:
Two Year full guarantee from date of purchase: 5KSM55SXX, 5KSM70JPX.
Five Year full guarantee from date of purchase: 5KSM60SPX, 5KSM70SHX.
- c) The Guarantee period commences on the date of purchase, i.e. the date on which a consumer purchased the product from a dealer or a company of the KitchenAid-Group.
- d) The Guarantee covers the defect-free nature of the product.
- e) The Guarantor shall provide the consumer with the following services under this Guarantee, at the choice of the Guarantor, if a defect occurs during the Guarantee period:
 - Repair of the defective product or product part, or
 - Replacement of the defective product or product part. If a product is no longer available, the Guarantor is entitled to exchange the product for a product of equal or higher value.
- f) If the consumer wishes to make a claim under the Guarantee, the consumer has to contact the country specific KitchenAid service centres or the Guarantor directly at KitchenAid UK Limited Morley Way, Peterborough, Cambridgeshire PE2 9JB UK;
Email-Address U.K.: CONSUMERCARE.UK@kitchenaid.eu
Email-Address IRELAND: CONSUMERCARE.IE@kitchenaid.eu
Toll Free Number U.K. & IRELAND: **00 800 381 040 26**

FOR UAE:

AL GHANDI ELECTRONICS.

POST BOX NO. 9098,

DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES

Toll free number: +971 4 2570007

- g) The costs of repair, including spare parts, and any postage costs (if applicable) for the delivery of a defect-free product or product part shall be borne by the Guarantor. The Guarantor shall also bear the postage costs for returning the defective product or product part if the Guarantor or the country specific KitchenAid customer service centre requested the return of the defective product or product part. However, the consumer shall bear the costs of appropriate packaging for the return of the defective product or product part.
- h) To be able to make a claim under the Guarantee, the consumer must present the receipt or invoice of the purchase of the product.

2. LIMITATIONS OF THE GUARANTEE

- a) The Guarantee applies only to products used for private purposes and not for professional or commercial purposes.
- b) The Guarantee does not apply in the case of normal wear and tear, improper or abusive use, failure to follow the instructions for use, use of the product at the wrong electrical voltage, installation and operation in violation of the applicable electrical regulations, and use of force (e.g. blows).
- c) The Guarantee does not apply if the product has been modified or converted, e.g. conversions from 120 V products to 220-240 V products.
- d) The provision of Guarantee services does not extend the Guarantee period, nor does it initiate the commencement of a new Guarantee period. The Guarantee period for installed spare parts ends with the Guarantee period for the entire product.
- e) **FOR UAE ONLY:**

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

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

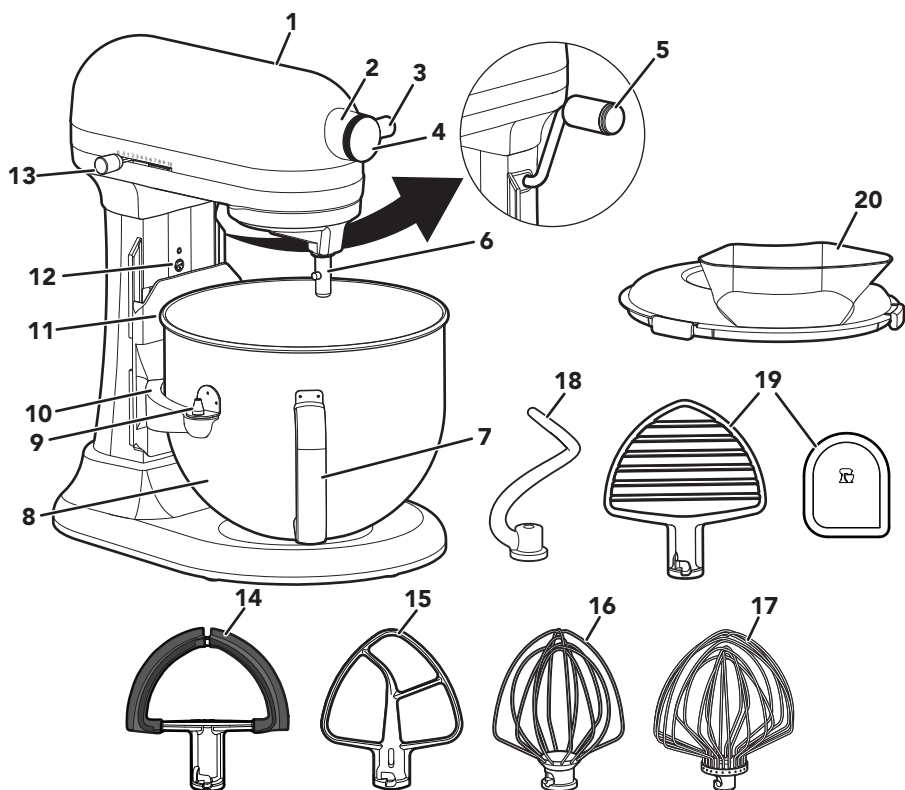
Further information is also available on our website:

- For U.K. & Ireland www.kitchenaid.eu
- For UAE: www.KitchenAid-MEA.com

PRODUCT REGISTRATION

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

COMPONENTI E FUNZIONI



- | | |
|---|--|
| 1. Testa del motore | 12. Vite di regolazione altezza della frusta |
| 2. Attacco per accessori | 13. Leva di controllo della velocità |
| 3. Manopola dell'attacco | 14. Frusta con doppio bordo flessibile** |
| 4. Copri innesto | 15. Frusta piatta |
| 5. Leva di sollevamento della ciotola | 16. Frusta a 6 fili** |
| 6. Albero della frusta | 17. Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox** |
| 7. Impugnatura della ciotola* | 18. Gancio impastatore a spirale |
| 8. Ciotola* | 19. Battitore pasticceria** e spatola** *** |
| 9. Perni di posizionamento | 20. Coperchio versatore antispuzzo** |
| 10. Supporto della ciotola | |
| 11. Chiusura a molla e perno della ciotola (non mostrati) | |

*Il tipo di ciotola può variare. Le ciotole sono disponibili per l'acquisto anche come accessori separati.

**Disponibile solo con modelli selezionati e per l'acquisto come accessorio.

***Utilizzabile anche per ripulire la ciotola.

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 usa un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese quelle elencate di seguito:

1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze inadeguate, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte delle persone responsabili della loro sicurezza.
4. Solo per l'Unione Europea: questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.

- 5.** Solo per l'Unione Europea: gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze inadeguate, solo se sono sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare.
- 6.** Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- 7.** Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da KitchenAid, da personale di assistenza o da una persona con qualifica analoga per evitare rischi.
- 8.** Spegnerne l'apparecchio (0), quindi staccare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di applicare o rimuovere gli accessori e prima della pulizia. Per staccare la spina, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
- 9.** Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dalla frusta per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni al robot da cucina.
- 10.** Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e dopo anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, la riparazione o la regolazione di funzionalità elettriche o meccaniche.
- 11.** L'uso di accessori o utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni a persone.
- 12.** Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- 13.** Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- 14.** Non lasciare il cavo di alimentazione sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
- 15.** Rimuovere la frusta piatta, la frusta a fili, il battitore pasticciera, la frusta con doppio bordo flessibile o il gancio impastatore a spirale dal robot da cucina prima di lavarlo.
- 16.** Per evitare di danneggiare il prodotto, non utilizzare le ciotole del robot in aree con calore elevato, ad esempio un forno, un microonde o un piano di cottura.

17. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
18. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.
19. Questo apparecchio prevede la messa a terra solo per scopi funzionali.
20. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali:
 - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - clienti di alberghi, pensioni e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti tipo bed and breakfast.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Per informazioni complete sui prodotti, istruzioni e video, comprese le informazioni sulla garanzia, visitare il sito Web www.kitchenaid.it/suggerimenti-prodotti o www.KitchenAid.eu.

REQUISITI ELETTRICI

AVVERTENZA

Pericolo di scosse elettriche

Collegarlo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare morte, incendi o scosse elettriche.



Voltaggio: 220-240 Volt

Frequenza: 50-60 Hz

Potenza: 375 W

NOTA: la potenza nominale del robot da cucina è stampata sul marchio nella finitura o sulla piastra seriale.

Non utilizzare prolunghe. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, rivolgersi a un elettricista qualificato o a un tecnico dell'assistenza per installare una presa vicino all'apparecchio.

GUIDA DEL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

ACCESSO- RIO	UTILIZZARE PER	DESCRIZIONE	VELOCITÀ
Frusta piatta	Miscelare e incorporare gli ingredienti	Incorporare ingredienti delicati, albumi, panna ed evitare di miscelare troppo. Miscelare torte, glasse, biscotti, ecc.	Velocità 1/2 per incorporare Velocità 1-6 per miscelare
Frusta con doppio bordo flessibile**	Miscelare gli ingredienti	Miscelare torte, glasse, biscotti, ecc.	Velocità 1-6 per miscelare
Gancio impastatore a spirale	Impastare	Pane, panini, impasto per pizza, ecc.	Velocità 2 per impastare
Frusta a 6 fili**/Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox**	Montare	Uova, albumi, panna, ecc.	Velocità 4-10 per montare
Battitore pasticceria**	Incorporare il burro alla farina, ridurre in purea frutta/verdura, sfilacciare la carne	Impasti per torte e altri dolci, purea di patate/ frutta/verdura, pollo sfilacciato	Dolci (incorporare il burro alla farina): velocità 2 Purea di frutta/verdura: fino alla velocità 2 Purea di patate, carne sfilacciata: Velocità 4

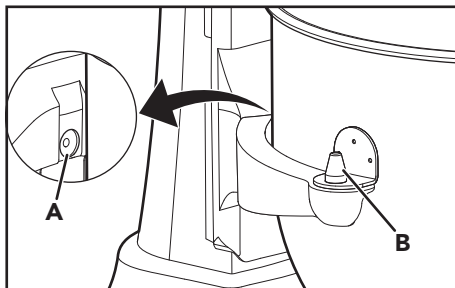
NOTA: utilizzare la velocità 2 per miscelare o lavorare impasti lievitati. L'uso di velocità superiori comporta un rischio elevato di malfunzionamento del robot da cucina. Il gancio impastatore a spirale Powerknead lavora in modo efficiente la maggior parte degli impasti lievitati in 4 minuti. Utilizzare un livello di velocità inferiore potrebbe rallentare l'unità e impedire la lavorazione completa dell'impasto.

**Disponibile solo con modelli selezionati e per l'acquisto come accessorio.

MONTAGGIO DEL PRODOTTO

1. Spegnere il robot da cucina spostando la leva su spento (0) e scollegarlo dalla presa.

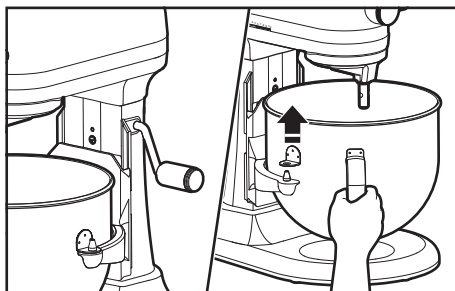
Per fissare la ciotola*: inserire i supporti della ciotola sopra i perni di posizionamento e premere verso il basso sul retro della ciotola* fino a quando il perno non scatta in posizione nella chiusura a molla.



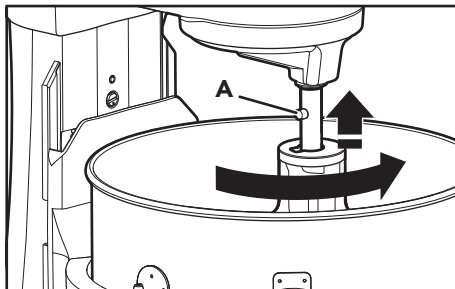
A. Chiusura a molla

B. Perno di posizionamento

2. **Per rimuovere la ciotola*:** spostare verso il basso la leva di sollevamento della ciotola. Afferrare l'impugnatura della ciotola* e sollevarla verso l'alto e verso l'esterno sganciandola dai perni di posizionamento.



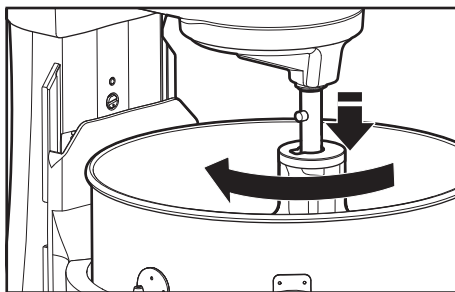
3. **Per collegare l'accessorio:** inserire l'accessorio sull'albero. Ruotare per agganciarlo al perno sull'albero.



A. Perno

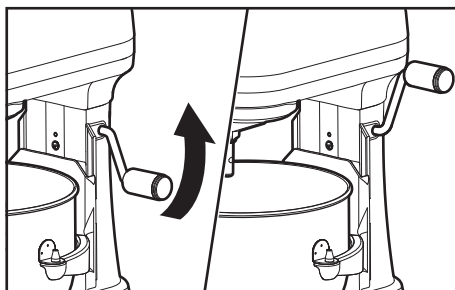
*Il tipo di ciotola può variare. Le ciotole sono disponibili per l'acquisto anche come accessori separati.

4. **Per rimuovere l'accessorio:** Spegnerne il robot da cucina spostando la leva su spento (0) e scollegarlo dalla presa. Premere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo a sinistra. Tirare verso il basso l'accessorio dall'albero della frusta.

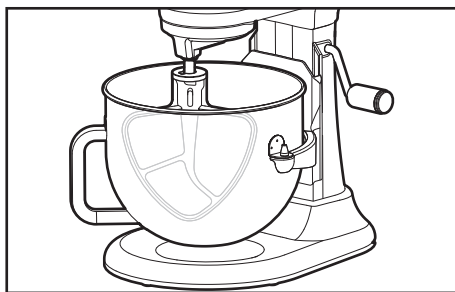


IMPORTANTE: se la ciotola* non viene fissata saldamente in posizione, non rimarrà ferma e stabile durante l'uso.

5. **Per sollevare la ciotola*:** ruotare la leva di sollevamento della ciotola verso l'alto. La ciotola* deve essere sempre in posizione sollevata durante la miscelazione.

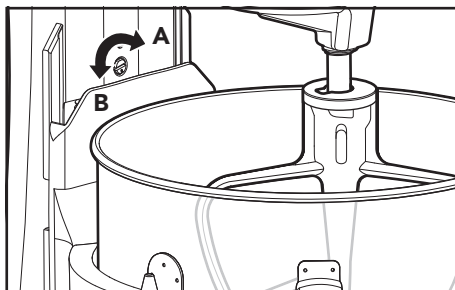


6. **Verificare la distanza tra la frusta e la ciotola*:** accendere il robot da cucina e testare ogni velocità, assicurandosi che la frusta non tocchi la ciotola* durante il funzionamento. Se la frusta è troppo lontana dal fondo o urta la ciotola*, procedere con il passaggio successivo per effettuare le regolazioni.



*Il tipo di ciotola può variare. Le ciotole sono disponibili per l'acquisto anche come accessori separati.

7. **(OPZIONALE) Per regolare la distanza tra la frusta e la ciotola*:** Abbassare la ciotola*. Ruotare leggermente la vite in senso antiorario (sinistra) per sollevare la frusta, oppure in senso orario (destra) per abbassarla. Regolare la frusta in modo che sfiori appena la superficie della ciotola*. Controllare nuovamente la distanza tra la frusta e la ciotola*.



*A. Abbassare la ciotola**

*B. Sollevare la ciotola**

IMPORTANTE: una volta regolata correttamente, la frusta piatta non batterà sul fondo o sui lati della ciotola*. Se la frusta piatta o la frusta a fili** è tanto vicina da urtare il fondo della ciotola*, il rivestimento potrebbe staccarsi dalla frusta o i fili sulla frusta usurarsi.

*Il tipo di ciotola può variare. Le ciotole sono disponibili per l'acquisto anche come accessori separati.

**Disponibile solo con modelli selezionati e per l'acquisto come accessorio.

UTILIZZO DEL PRODOTTO

⚠️ AVVERTENZA



Pericolo di scosse elettriche

Collegarlo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghes.

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

1. Collegare il robot da cucina a una presa con messa a terra. Iniziare a una velocità ridotta per evitare schizzi e aumentarla gradualmente. Consultare la "Guida del 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.

2. Non raschiare la ciotola* mentre il robot da cucina è in funzione. Di solito è sufficiente raschiare la ciotola* una o due volte durante la miscelazione.

USO DEL COPERCHIO VERSATORE ANTISPRUZZO**

1. Spegnerne il robot da cucina spostando la leva su spento (0) e scollegarlo dalla presa.
2. Fissare la ciotola*, la frusta piatta, il gancio impastatore o la frusta a fili** al robot da cucina. Fissare la ciotola* e sollevarla per bloccarla in posizione.
3. Posizionare il coperchio sopra la ciotola* in modo che la testa del motore copra lo spazio a U nel coperchio stesso. In questo modo il beccuccio versatore si troverà a destra dell'attacco per accessori, avendo di fronte il robot da cucina. Premere leggermente in modo che le linguette blocchino saldamente il coperchio alla ciotola*.
4. Versare gli ingredienti nella ciotola* attraverso il beccuccio versatore.

SMONTAGGIO DEL PRODOTTO

1. Spegnerne il robot da cucina spostando la leva su spento (0) e scollegarlo dalla presa.
2. Sollevare la parte anteriore del coperchio versatore antispruzzo** dal bordo della ciotola*. Estrarre dal robot da cucina. Abbassare la ciotola* e ripulire.

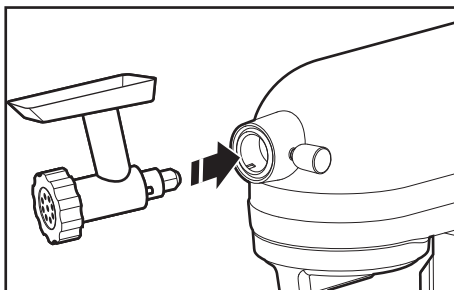
*Il tipo di ciotola può variare. Le ciotole sono disponibili per l'acquisto anche come accessori separati.

**Disponibile solo con modelli selezionati e per l'acquisto come accessorio.

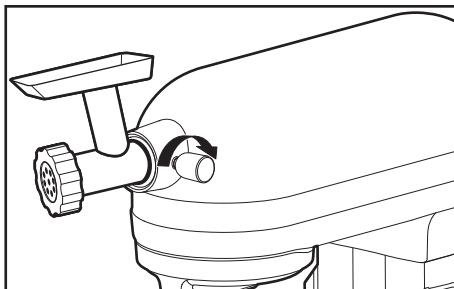
ACCESSORI OPZIONALI

KitchenAid offre un'ampia gamma di accessori opzionali, come affettatore a spirale, accessori per tagliare la pasta o tritatutto, che possono essere collegati all'albero di alimentazione del robot da cucina.

1. Spegner il robot da cucina spostando la leva su spento (0) e scollegarlo dalla presa. Svitare il coperchio dell'attacco. Inserire l'accessorio nell'apposito attacco, assicurandosi che l'albero di alimentazione sia collocato nella presa quadrata dell'attacco.



2. Serrare la manopola ruotandola in senso orario fino a quando l'accessorio non è correttamente fissato al robot da cucina.



MANUTENZIONE E PULIZIA

IMPORTANTE: non immergere il corpo del robot da cucina in acqua o altri liquidi. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.

1. Spegner il robot da cucina spostando la leva su spento (0) e scollegarlo dalla presa.
2. Pulire il corpo del robot da cucina con un panno morbido umido.
3. **I componenti seguenti sono lavabili in lavastoviglie:** Ciotola*.

Componenti lavabili in lavastoviglie nel cestello superiore: frusta piatta, frusta con doppio bordo flessibile**, gancio impastatore a spirale, frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox**, battitore pasticceria**, spatola** *** e coperchio versatore antispruzzo**.

4. Il componente seguente deve essere lavato solo a mano utilizzando acqua tiepida e sapone e asciugandolo accuratamente: Solo frusta a 6 fili**.

*Il tipo di ciotola può variare. Le ciotole sono disponibili per l'acquisto anche come accessori separati.

**Disponibile solo con modelli selezionati e per l'acquisto come accessorio.

***Utilizzabile anche per ripulire la ciotola.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA



Pericolo di scosse elettriche

Collegarlo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghes.

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

PROBLEMA	SOLUZIONE
Se il robot da cucina si riscalda durante l'uso	In presenza di carichi pesanti con periodi di miscelazione prolungati, potrebbe diventare impossibile toccare senza problemi la parte superiore dell'unità. Si tratta di un comportamento normale.
Se il robot da cucina emette un odore pungente durante il primo utilizzo	Si tratta di un comportamento normale. Si tratta di un comportamento comune con i motori elettrici.
Se la frusta piatta batte sulla ciotola*	Arrestare il robot da cucina. Vedere la sezione "Montaggio del prodotto" e regolare la distanza tra la ciotola* e la frusta.
La leva di controllo della velocità non si sposta in modo scorrevole o agevole	Per spostare agevolmente la leva di controllo della velocità, sollevarla leggermente verso l'alto man mano che la si sposta sulle diverse impostazioni in una direzione qualsiasi.
Se il robot da cucina non funziona, controllare quanto segue	Il robot da cucina è collegato all'alimentazione?
	Il fusibile nel circuito del robot da cucina è in buone condizioni? Se è presente un interruttore, assicurarsi che il circuito sia chiuso.
	Spegnere il robot da cucina per 10-15 secondi, quindi riaccenderlo. Se il robot da cucina ancora non si avvia, lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di riaccenderlo.
Se il prodotto si spegne dopo un uso prolungato	Il motore è dotato di un sensore automatico che consente di evitare il surriscaldamento spegnendolo. In questo caso spostare l'interruttore della velocità su OFF (0) e lasciare riposare il robot da cucina per 30 minuti prima di riavviarlo.

*Il tipo di ciotola può variare. Le ciotole sono disponibili per l'acquisto anche come accessori separati.

PROBLEMA	SOLUZIONE
Se il robot da cucina rallenta o fatica in maniera evidente	Stai utilizzando la frusta e la velocità giuste? Per ulteriori informazioni, vedere la sezione "Guida del controllo della velocità". Utilizzare la velocità 1/2 o la velocità 1 per gli impasti del pane e i carichi pesanti potrebbe rallentare l'unità. Il pane deve essere lavorato con il gancio impastatore alla velocità 2. Se alla velocità 1/2 si verifica un rallentamento dovuto a carichi pesanti, aumentare la velocità a 1 o 2.
Il problema non può essere risolto	Consultare la sezione "Termini della garanzia KitchenAid ("Garanzia")". Non restituire il robot da cucina al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DA IMBALLO

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

RICICLAGGIO DEL PRODOTTO

- Questo apparecchio è conforme alla normativa dell'Unione Europea e del Regno Unito 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.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

PER L'UNIONE EUROPEA

Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e distribuito in conformità ai requisiti di sicurezza delle direttive CE: Direttiva sulla bassa tensione 2014/35/UE, Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE, Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE, Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche 2011/65/UE e successive modifiche.

TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

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

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

1. AMBITO E TERMINI DELLA GARANZIA

- a) Il Garante concede la Garanzia per i prodotti menzionati nella Sezione 1.b), acquistati da un consumatore presso un venditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid all'interno dei Paesi dello Spazio economico europeo, Moldavia, Montenegro, Svizzera o Turchia.
- b) La durata della Garanzia dipende dal prodotto acquistato ed è la seguente:

Due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto: 5KSM55SXX, 5KSM70JPX.

Cinque anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto: 5KSM60SPX, 5KSM70SHX.

- c) La durata della Garanzia decorre a partire dalla data di consegna, vale a dire la data in cui un consumatore ha acquistato il prodotto presso un rivenditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid.
- d) La Garanzia si applica a un prodotto privo di difetti.
- e) Se si verifica un difetto durante il periodo di validità della Garanzia, ai sensi della presente Garanzia il Garante si impegna a fornire al consumatore i seguenti servizi, a scelta del Garante:
 - Riparazione del prodotto o del componente difettoso, oppure
 - Sostituzione del prodotto o del componente difettoso. Se un prodotto non è più disponibile, il Garante ha il diritto di sostituirlo con un prodotto di valore uguale o superiore.
- f) Se il consumatore desidera presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, deve contattare i centri di assistenza KitchenAid del paese specifico o direttamente il Garante presso la sede di KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio; indirizzo e-mail: CONSUMERCARE.IT@kitchenaid.eu / Numero di telefono: **00 800 381 040 26**
- g) I costi di riparazione, inclusi i costi dei componenti di ricambio, e i costi di spedizione per la consegna di un prodotto o un componente privo di difetti saranno sostenuti dal Garante. Il Garante dovrà inoltre sostenere i costi di spedizione per la restituzione del prodotto o del componente difettoso, qualora il Garante o il centro di assistenza clienti KitchenAid richieda la restituzione del prodotto o del componente difettoso. Tuttavia, il consumatore dovrà sostenere i costi di un imballaggio idoneo alla restituzione del prodotto o del componente difettoso.
- h) Per poter presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, il consumatore deve presentare la ricevuta o la fattura attestante l'acquisto del prodotto.

2. LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

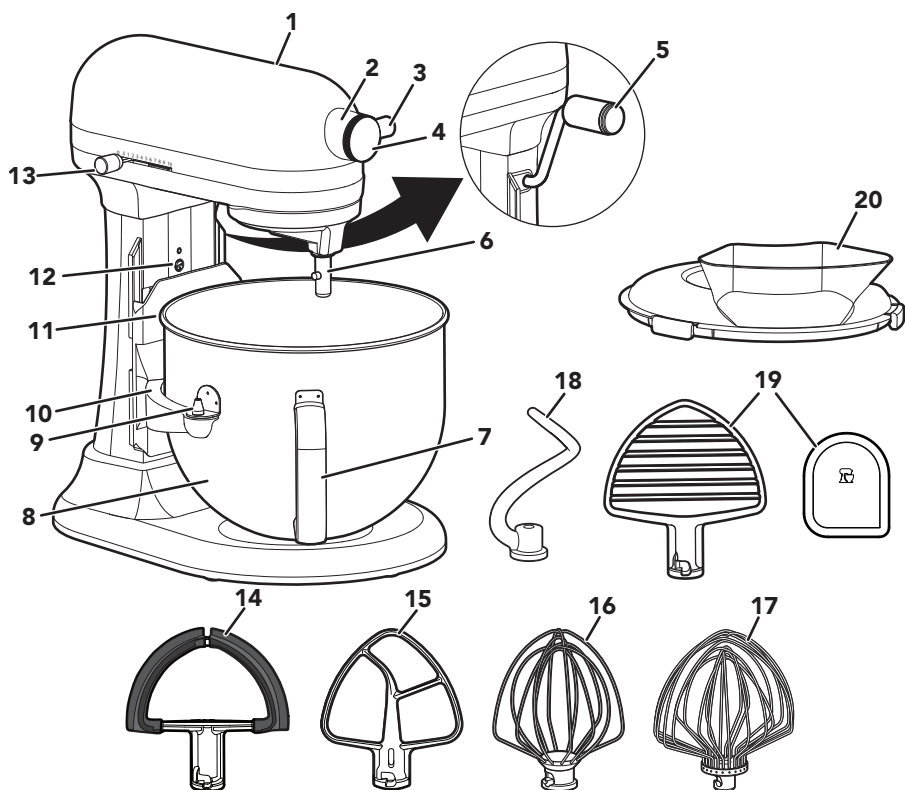
- a) La Garanzia si applica esclusivamente ai prodotti impiegati ad uso privato e non per scopi professionali o commerciali.
- b) La Garanzia non si applica in caso di danni causati da normale usura, uso improprio o scorretto, mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, uso del prodotto con tensione elettrica errata, installazione e funzionamento in violazione delle normative elettriche vigenti e utilizzo di forza (ad esempio, colpi).
- c) La Garanzia non si applica se il prodotto è stato modificato o convertito, ad esempio conversioni di apparecchi da 120 V in apparecchi da 220-240 V.
- d) La fornitura dei servizi di Garanzia non estende il periodo di Garanzia, né determina l'inizio di un nuovo periodo di Garanzia. Il termine del periodo di validità della Garanzia per i componenti di ricambio installati coincide con il termine del periodo di validità della Garanzia per l'intero prodotto.
- e) Ulteriori rivendicazioni, in particolare le richieste di indennizzo, sono escluse, a meno che la responsabilità non sia obbligatoria per legge.

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

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Registrare subito il nuovo apparecchio KitchenAid: www.kitchenaid.it/supporto/registra-il-tuo-prodotto

TEILE UND FUNKTIONEN



- | | |
|--|---|
| 1. Motorkopf | 12. Einstellschraube für den Rührer |
| 2. Zubehörnabe | 13. Geschwindigkeitsregler |
| 3. Feststellschraube | 14. Doppelseitiger Flexi-Rührer** |
| 4. Abdeckung der Zubehörnabe | 15. Flachrührer |
| 5. Hebel für Schüsselheber | 16. Schneebesen mit 6 Drähten** |
| 6. Schlagwelle | 17. Elliptischer Schneebesen aus Edelstahl mit 11 Drähten** |
| 7. Griff* | 18. Spiralförmiger Knethaken |
| 8. Schüssel* | 19. Feingebäck-Rührer** und Schaber** *** |
| 9. Zentrierstifte | 20. Spritzschutz** |
| 10. Schüsselhalterung | |
| 11. Federverriegelung und Schüsselstift (nicht abgebildet) | |

*Typ der Schüssel kann variieren. Schüsseln sind auch als separates Zubehör erhältlich.

**Nur bei bestimmten Modellen verfügbar und als Zubehör erhältlich.

***Kann auch zum Ausschaben von Schüsseln verwendet werden.

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

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

 **GEFAHR**

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

 **WARNUNG**

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Anleitungen. Bei falscher Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
2. Vermeiden Sie die Gefahr eines Stromschlags, indem Sie die Küchenmaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen.
3. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.
4. Nur Europäische Union: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

- 5.** Nur Europäische Union: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unzureichender Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- 6.** Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 7.** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von KitchenAid, seinem Kundendienst oder ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- 8.** Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen aus (0) und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Zur Trennung vom Stromnetz ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
- 9.** Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Weder Hände, Haare, Kleidung sowie Pfannenwender oder andere Utensilien dürfen während des Betriebs Kontakt mit dem Rührer haben. So vermeiden Sie Verletzungen bzw. eine Beschädigung der Küchenmaschine.
- 10.** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zur nächsten Servicestelle.
- 11.** Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzung von Personen führen.
- 12.** Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- 13.** Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- 14.** Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante der Arbeitsfläche hängen.
- 15.** Entfernen Sie vor der Reinigung den Flachrührer, Schneebesen, Feingebäck-Rührer, doppelseitigen Flexi-Rührer oder spiralförmigen Knethaken von der Küchenmaschine.

16. Um Schäden am Produkt zu vermeiden, verwenden Sie die Schüsseln der Küchenmaschine nicht in Bereichen mit hoher Hitze, wie z. B. im Backofen, in der Mikrowelle oder auf dem Herd.
17. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
18. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
19. Dieses Gerät verfügt nur zu funktionalen Zwecken über einen Erdungsanschluss.
20. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:
 - in Personalküchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - in Bauernhäusern
 - in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Zimmern mit Übernachtung und Frühstück

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Vollständige Informationen zum Produkt, Anleitungen und Videos, einschließlich Garantiehinweise, finden Sie unter

www.KitchenAid.de, www.kitchenaid.at/produkttipps oder www.KitchenAid.eu.

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.

Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.

Keine Adapter benutzen.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, einem Brand oder Stromschlag führen.

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50-60 Hz

Leistung: 375 W

HINWEIS: Die Motorleistung für die Küchenmaschine ist auf dem Zierstreifen oder auf der Plakette mit der Seriennummer abgedruckt.

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

LEITFADEN ZUR GESCHWINDIGKEITSREGELUNG

ZUBEHÖR	VERWENDEN FÜR	BESCHREIBUNG	GESCHWINDIGKEIT
Flachrührer	Mischen und Unterheben von Zutaten	Unterheben von empfindlichen Zutaten, Eiweiß, Sahne sowie Vermeidung von zu ausgiebigem Rühren. Mischen von Kuchen, Glasuren, Keksen usw.	Halbe Geschwindigkeit zum Unterheben Geschwindigkeitsstufen 1–6 zum Mischen
Doppelseitiger Flexi-Rührer**	Mischen von Zutaten	Mischen von Kuchen, Glasuren, Plätzchen usw.	Geschwindigkeitsstufen 1–6 zum Mischen
Spiralförmiger Knethaken	Kneten	Brot, Brötchen, Pizzateig usw.	Geschwindigkeitsstufe 2 zum Kneten
Schneebecken mit 6 Drähten**/elliptischer Schneebecken aus Edelstahl mit 11 Drähten**	Schlagen	Eier, Eiweiß, Sahne usw.	Geschwindigkeitsstufen 4–10 zum Schlagen
Feingebäck-Rührer**	Zugabe von in Stücke geschnittener Butter ins Mehl, Stampfen von Obst/Gemüse, Zerkleinern von Fleisch	Kneteteig und anderes Gebäck; Stampfkartoffeln/ gestampftes Obst/ Gemüse, zerkleinertes Hähnchenfleisch	Gebäck (Zugabe von in Stücke geschnittener Butter ins Mehl): Geschwindigkeitsstufe 2 Stampfen von Obst/ Gemüse: Bis maximal Geschwindigkeitsstufe 2 Stampfen von Kartoffeln, Zerkleinern von Fleisch: Geschwindigkeitsstufe 4

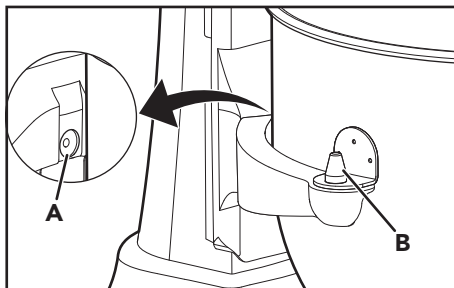
HINWEIS: Die Geschwindigkeitsstufe 2 ist zum Mischen oder Kneten von Hefeteig geeignet. Die Verwendung einer höheren Drehzahl führt zu einem erhöhten Risiko für eine Beschädigung der Küchenmaschine. Der Power-Knethaken knetet die meisten Hefeteige innerhalb von 4 Minuten. Die Verwendung einer niedrigeren Geschwindigkeit kann das Gerät verlangsamen, weshalb der Teig nicht gründlich geknetet wird.

**Nur bei bestimmten Modellen verfügbar und als Zubehör erhältlich.

MONTAGE DES PRODUKTS

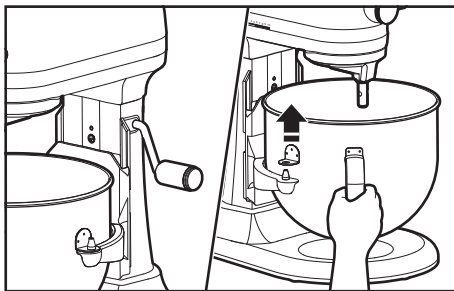
1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus (0) und ziehen Sie dann den Netzstecker.

Zum Befestigen der Schüssel*: Bringen Sie die Schüsselhalterung über den Zentrierstiften an und drücken Sie die Rückseite der Schüssel* herunter, bis der Schüsselstift in der Federverriegelung einrastet.

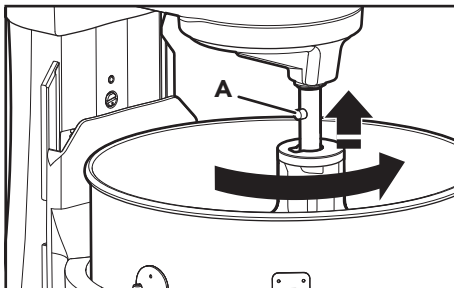


A. Federverriegelung
B. Zentrierstift

2. **Zum Entfernen der Schüssel*:** Bringen Sie den Hebel für den Schüsselheber in die untere Position. Fassen Sie die Schüssel am Griff* und heben Sie sie gerade nach oben und von den Zentrierstiften ab.



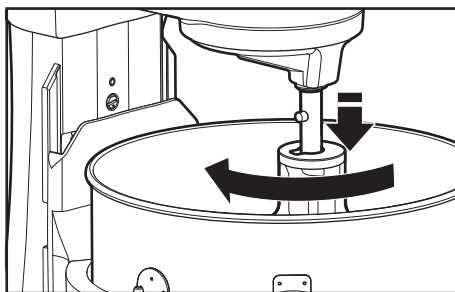
3. **Zum Anbringen der Zubehörteile:** Schieben Sie das Zubehör auf die Schlagwelle. Drehen Sie es, bis der Stift am Zubehör in der Kerbe der Schlagwelle einrastet.



A. Stift

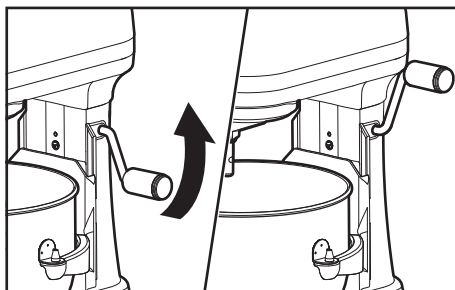
*Typ der Schüssel kann variieren. Schüsseln sind auch als separates Zubehör erhältlich.

4. **Zum Entfernen der Zubehörteile:** Schalten Sie die Küchenmaschine aus (0) und ziehen Sie dann den Netzstecker. Drücken Sie das Zubehör nach oben und drehen Sie es nach links. Ziehen Sie das Zubehörteil von der Schlagwelle ab.

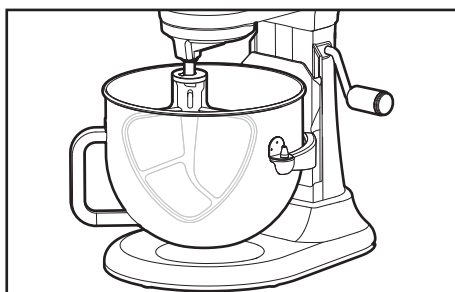


WICHTIG: Wenn die Schüssel* nicht sicher eingerastet ist, ist sie instabil und wackelt während des Gebrauchs.

5. **Zum Anheben der Schüssel*:** Drehen Sie den Hebel für den Schüsselheber nach oben. Die Schüssel* muss sich beim Rühren immer in der angehobenen Position befinden.

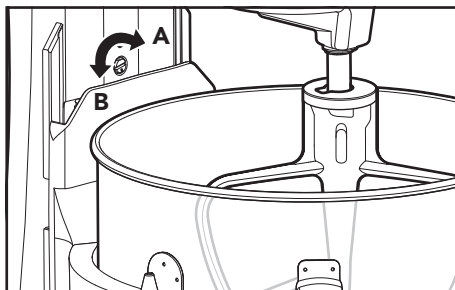


6. **Überprüfen des Abstands zwischen Rührer und Schüssel*:** Schalten Sie die Küchenmaschine EIN und überprüfen Sie jede Geschwindigkeitsstufe. Stellen Sie dabei sicher, dass der Rührer die Schüssel* während des Betriebs nicht berührt. Wenn der Rührer zu weit vom Boden entfernt ist oder die Schüssel* berührt, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort, um den Abstand zu korrigieren.



*Typ der Schüssel kann variieren. Schüsseln sind auch als separates Zubehör erhältlich.

7. (OPTIONAL) Zum Einstellen des Abstands zwischen Rührer und Schüssel*: Bringen Sie die Schüssel* in die abgesenkte Position. Drehen Sie die Schraube leicht gegen den Uhrzeigersinn (nach links), um den Rührer anzuheben, oder im Uhrzeigersinn (nach rechts), um ihn abzusenken. Stellen Sie den Rührer so ein, dass er knapp über dem Boden der Schüssel* aufhört. Überprüfen Sie den Abstand zwischen Rührer und Schüssel* erneut.



A. Schüssel absenken*
B. Schüssel anheben*

WICHTIG: Bei korrekter Einstellung schlägt der Flachrührer nicht gegen den Boden oder die Seiten der Schüssel*. Wenn der Flachrührer oder der Schneebesen** so nah am Boden der Schüssel* ist, dass er dagegen schlägt, kann sich die Beschichtung des Rührers lösen oder die Rührelemente des Schneebesens** können verschleifen.

*Typ der Schüssel kann variieren. Schüsseln sind auch als separates Zubehör erhältlich.

**Nur bei bestimmten Modellen verfügbar und als Zubehör erhältlich.

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.

Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.

Keine Adapter benutzen.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, einem Brand oder Stromschlag führen.

1. Stecken Sie den Netzstecker der Küchenmaschine in eine geerdete Steckdose. Beginnen Sie mit einer niedrigeren Geschwindigkeit, um Spritzer zu vermeiden, und erhöhen Sie sie allmählich. Siehe „Leitfaden zur Geschwindigkeitsregelung“.

⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr

Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

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

2. Schaben Sie die Schüssel * nicht während des Betriebs ab. In der Regel reicht es aus, die Schüssel* beim Rühren ein- oder zweimal abzuschaben.

VERWENDUNG DES SPRITZSCHUTZES**

1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus (0) und ziehen Sie dann den Netzstecker.
2. Bringen Sie die Schüssel* und den Flachrührer, Knethaken oder Schneebesen** an der Küchenmaschine an. Bringen Sie die Schüssel* an und bringen Sie sie in die verriegelte Position.
3. Bringen Sie den Spritzschutz so auf der Schüssel* an, dass der Motorkopf den U-förmigen Spalt am Spritzschutz abdeckt. Dadurch befindet sich die Einfüllschütte rechts neben der Zubehörnabe. Drücken Sie leicht, sodass die Laschen des Spritzschutzes auf der Schüssel* einrasten.
4. Geben Sie die Zutaten durch die Einfüllschütte in die Schüssel*.

PRODUKTDÉMONTAGE

1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus (0) und ziehen Sie dann den Netzstecker.
2. Heben Sie die Vorderseite des Spritzschutzes** vom Rand der Schüssel* ab. Ziehen Sie ihn von der Küchenmaschine weg. Senken Sie die Schüssel* ab und schaben Sie den Inhalt ab.

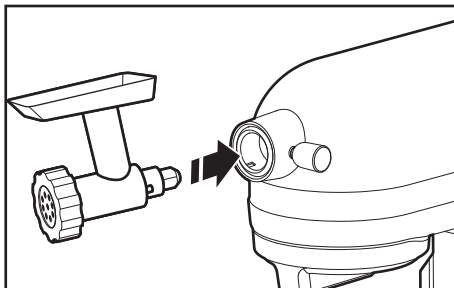
*Typ der Schüssel kann variieren. Schüsseln sind auch als separates Zubehör erhältlich.

**Nur bei bestimmten Modellen verfügbar und als Zubehör erhältlich.

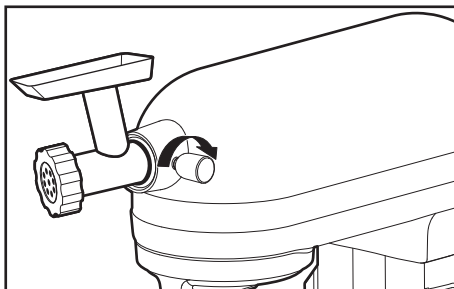
OPTIONALES ZUBEHÖR

KitchenAid bietet eine breite Palette an optionalen Zubehörteilen, wie z. B. Spiralschneider, Pastaschneider oder Fleischwolf, die Sie an der Zubehörnabe Ihrer Küchenmaschine anbringen können.

1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus (0) und ziehen Sie dann den Netzstecker. Schrauben Sie die Abdeckung der Zubehörnabe ab. Setzen Sie das Zubehörteil in die Zubehörnabe ein und stellen Sie sicher, dass die Antriebswelle fest im Vierkantsockel der Zubehörnabe sitzt.



2. Drehen Sie die Feststellschraube im Uhrzeigersinn, bis der Vorsatz fest an der Küchenmaschine sitzt.



PFLEGE UND REINIGUNG

WICHTIG: Tauchen Sie die Küchenmaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.

1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus (0) und ziehen Sie dann den Netzstecker.
2. Wischen Sie das Gehäuse der Küchenmaschine mit einem feuchten Tuch ab.
3. **Die folgenden Teile sind spülmaschinenfest:** Schüssel*.

Die folgenden Teile sind nur im Oberkorb spülmaschinenfest: Flachrührer, doppelseitiger Flexi-Rührer**, spiralförmiger Kneethaken, elliptischer Schneebesen aus Edelstahl mit 11 Drähten**, Feingebäck-Rührer**, Schaber** *** und Spritzschutz**.

4. Das folgende Teil sollte nur von Hand in warmem Seifenwasser gereinigt und anschließend gründlich abgetrocknet werden: nur der Schneebesen mit 6 Drähten**

*Typ der Schüssel kann variieren. Schüsseln sind auch als separates Zubehör erhältlich.

**Nur bei bestimmten Modellen verfügbar und als Zubehör erhältlich.

***Kann auch zum Ausschaben der Schüssel verwendet werden.

⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr



- Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.**
- Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.**
- Keine Adapter benutzen.**
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.**
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, einem Brand oder Stromschlag führen.**

PROBLEM	LÖSUNG
Falls sich die Küchenmaschine während des Gebrauchs erhitzt	Unter hoher Last bei längerer Betriebszeit können Sie den oberen Teil des Geräts möglicherweise nicht ohne Weiteres berühren. Dies ist normal.
Wenn die Küchenmaschine bei der ersten Verwendung einen stechenden Geruch verströmt	Dies ist normal. Dies ist bei Elektromotoren nicht ungewöhnlich.
Wenn der Flachrührer die Schüssel*	berührt, halten Sie die Küchenmaschine an. Lesen Sie den Abschnitt „Produktmontage“ und stellen Sie den Abstand zwischen Rührer und Schüssel* ein.
Der Geschwindigkeitsregler lässt sich nicht reibungslos und leicht bewegen	Damit sich der Geschwindigkeitsregler leicht bewegen lässt, müssen Sie ihn leicht anheben, während Sie ihn in beide Richtungen durch die Geschwindigkeitseinstellungen bewegen.
Wenn Ihre Küchenmaschine nicht funktioniert, überprüfen Sie Folgendes	Ist die Küchenmaschine angeschlossen?
	Ist die Sicherung im Stromkreis der Küchenmaschine in Ordnung? Wenn Sie einen Sicherungskasten haben, stellen Sie sicher, dass der Stromkreis geschlossen ist.
	Schalten Sie die Küchenmaschine 10 bis 15 Sekunden lang aus und schalten Sie sie dann wieder ein. Wenn die Küchenmaschine immer noch nicht startet, lassen Sie sie 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie sie wieder einschalten.
Wenn sich das Produkt nach ausgiebiger Nutzung abschaltet	Der Motor verfügt über einen automatischen Sensor, der ihn durch Abschalten vor Überhitzung schützt. Drehen Sie den Geschwindigkeitsschalter in diesem Fall auf aus (0) und lassen Sie der Küchenmaschine vor dem Neustart 30 Minuten Pause.

*Typ der Schüssel kann variieren. Schüsseln sind auch als separates Zubehör erhältlich.

PROBLEM	LÖSUNG
Wenn die Küchenmaschine langsamer wird oder Schwierigkeiten zu haben scheint	Verwenden Sie den geeigneten Rührer und die passende Geschwindigkeit? Weitere Informationen finden Sie im „Leitfaden zur Geschwindigkeitsregelung“. Die Verwendung der halben Geschwindigkeit oder der Geschwindigkeitsstufe 1 für Brotteige und schwere Mischungen kann das Gerät verlangsamen. Brot sollte mit dem Knethaken auf Geschwindigkeitsstufe 2 geknetet werden. Wenn es bei schweren Mischungen mit halber Geschwindigkeit zu einer Verlangsamung kommt, erhöhen Sie die Geschwindigkeitsstufe auf 1 oder 2.
Wenn das Problem weiterhin besteht,	Siehe Abschnitt „KitchenAid-Garantiebedingungen („Garantie“)“. Bringen Sie die Küchenmaschine nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

ENTSORGEN DES VERPACKUNGSMATERIALS

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

RECYCLING DES PRODUKTS

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen sie das Gerät gemäß den regionalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Hausgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC für Elektro – und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die vorschriftsmäßige Entsorgung tragen sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.
- Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Hausabfall ist, sondern in einer geeigneten Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss. Sollten in ihrem Gerät Batterien und Akkumulatoren enthalten sein, finden sie bitte weitere Details in der Bedienungsanleitung.

Für Deutschland regelt das Elektroggesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m²
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25 cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25 cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

FÜR DIE EUROPÄISCHE UNION

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsbestimmungen der folgenden EG-Richtlinien konzipiert, konstruiert und verteilt: Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, EMV-Richtlinie 2014/30/EU, Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG, RoHS-Richtlinie 2011/65/EU und folgende Änderungen.

KITCHENAID GARANTIE (“GARANTIE”) BEDINGUNGEN

für Deutschland - Belgien - die Schweiz - Österreich - Luxemburg

FÜR DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH - LUXEMBURG:

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

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

FÜR BELGIEN:

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

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

FÜR DIE SCHWEIZ:

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

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

1. UMFANG DER GARANTIE UND GARANTIEBEDINGUNGEN

- a) Der Garantiegeber gewährt die Garantie für die unter 1.b) genannten Produkte, die ein Verbraucher von einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe innerhalb der Länder im Europäischen Wirtschaftsraum, in Moldau, Montenegro, Russland, Schweiz oder der Türkei gekauft hat.
- b) **NUR FÜR LUXEMBURG:** Die Garantie gilt nur insoweit, als sich das Produkt, für das die Dienstleistungen im Rahmen der Garantie angefordert werden, in einem der unter Artikel 1.a) oben aufgeführten Länder befindet.
- c) Die Garantiefrist hängt von dem jeweiligen Produkt ab und ist wie folgt:

Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum: 5KSM55SXX, 5KSM70JPX.

Fünf Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum: 5KSM60SPX, 5KSM70SHX.

- d) Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, d.h. dem Datum, an dem ein Verbraucher das Produkt bei einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe gekauft hat.
- e) Die Garantie bezieht sich auf die Mängelfreiheit des Produkts.

- f) Sollte während der Garanti Frist ein Mangel auftreten, so gewährt der Garantiegeber dem Verbraucher im Rahmen dieser Garantie die folgenden Leistungen nach Wahl des Garantiegebers:
- Reparatur des mangelhaften Produkts oder Produktteils oder
 - Austausch des Produkts oder Produktteils. Sofern ein Produkt nicht mehr verfügbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, das Produkt gegen ein gleich- oder höherwertiges Produkt auszutauschen.
- g) Sofern der Verbraucher die Garantie in Anspruch nehmen will, hat er sich an die länderspezifischen KitchenAid- Kundendienstzentren oder direkt an den Garantiegeber unter KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien;

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

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

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

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

FÜR DIE SCHWEIZ:

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Telefonnummer: +41 32 475 10 10

E-Mail-Adresse: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail-Adresse: service@novissa.ch

FÜR LUXEMBURG:

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

E-Mail-Adresse: myriam.grof@grlou.com

NUR FÜR DEUTSCHLAND:

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

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

2. EINSCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

- a) Die Garantie gilt nur für Produkte, die für private Zwecke genutzt werden. Wenn die Produkte für berufliche oder gewerbliche Zwecke verwendet werden, gilt die Garantie nicht.
- b) Die Garantie gilt nicht im Fall von normalem Verschleiß, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Verwendung, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, Gebrauch des Produkts bei falscher elektrischer Spannung, Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften, Gewaltanwendung (z.B. Schläge).
- c) Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt verändert oder umgebaut wurde, z.B. Umbauen von 120-V-Geräten zu 220-240-V-Geräten.
- d) Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garanti Frist, noch setzen sie eine neue Garanti Frist in Lauf. Die Garanti Frist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garanti Frist für das ganze Gerät.
- e) **Nur für DEUTSCHLAND:** Weitergehende oder andere Ansprüche insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz sind soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist, ausgeschlossen.

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

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

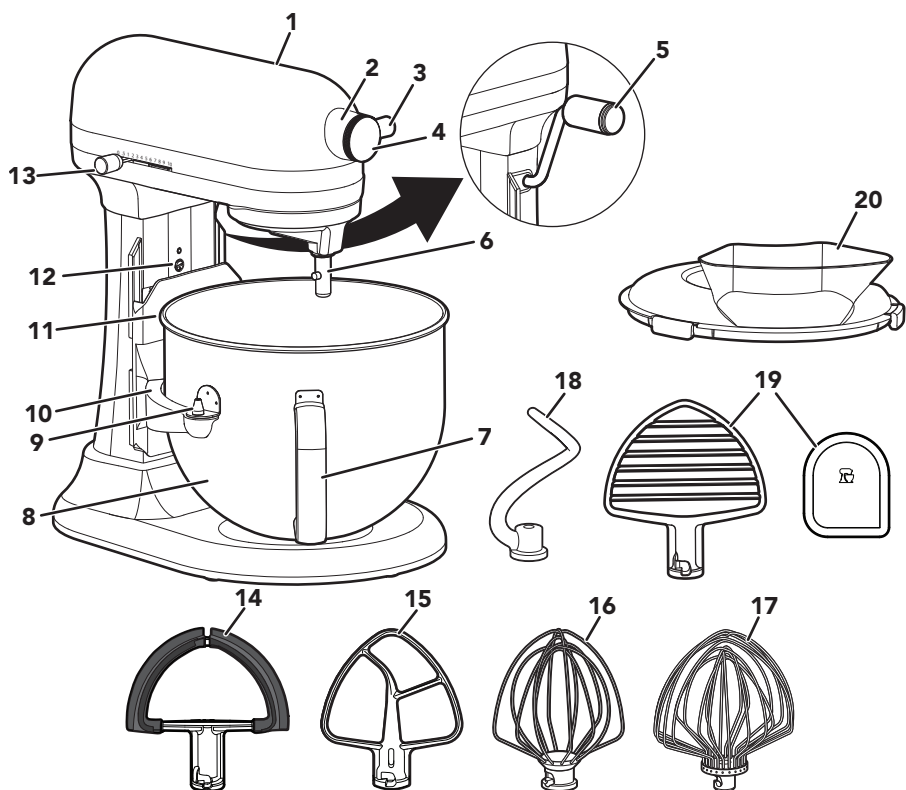
Weitere Informationen erhalten Sie auch auf unserer Website: www.kitchenaid.eu
www.kitchenaid.eu (für die Schweiz) und www.grouploUISIANA.com (für Luxemburg).

PRODUKTREGISTRIERUNG

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

COMPONENTES Y FUNCIONES

ES



1. Cabezal del motor
2. Toma de fijación
3. Mando de fijación
4. Tapa de la toma
5. Palanca de elevación del recipiente
6. Eje del batidor
7. Asa del recipiente*
8. Recipiente*
9. Clavijas de posicionamiento
10. Soporte del recipiente
11. Pestillo de resorte y clavijas del recipiente (no se muestran)
12. Tornillo de ajuste de altura del batidor
13. Palanca de control de velocidad
14. Batidor de borde flexible doble**
15. Batidor plano
16. Batidor de 6 varillas**
17. Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas**
18. Gancho amasador en espiral
19. Batidor de masa** y raspador** ***
20. Escudo vertedor**

*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

**Disponibles solo en determinados modelos y para su compra como accesorio.

***También se puede utilizar para raspar el recipiente.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el robot de cocina en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.
4. Solo Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

5. Solo Unión Europea: Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva.
6. Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
7. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo KitchenAid, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
8. Apague el aparato (0) y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté utilizándose, antes de montar y desmontar las piezas, y de su limpieza. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación.
9. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de la cuchilla las manos, el pelo y la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio mientras está en funcionamiento, para reducir el riesgo de daños a las personas o al robot de cocina.
10. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha caído o presenta algún daño. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen o reparen, o realicen los ajustes eléctricos o mecánicos pertinentes.
11. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
12. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
13. No utilice el aparato al aire libre.
14. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
15. Retire el batidor plano, el batidor de varillas, el batidor de masa, el batidor de borde flexible doble o el gancho amasador en espiral del robot antes de lavarlo.
16. Para evitar daños en el producto, no utilice los recipientes del robot de cocina en zonas de altas temperaturas, como un horno, un microondas o una encimera.

17. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
18. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.
19. Este aparato incorpora una conexión a tierra solo para fines funcionales.
20. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - Zonas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales
 - Granjas
 - Por clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales de otro tipo
 - Hostales en los que se ofrecen desayunos

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para obtener información completa sobre el producto, instrucciones y vídeos, incluida la información de la garantía, visite www.kitchenaid.es/consejos-sobre-productos, www.KitchenAid.eu.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.



Voltaje: 220-240 voltios

Frecuencia: 50-60 Hz

Potencia: 375 W

NOTA: La potencia de servicio del robot de cocina está impresa al lado de la marca o en la placa de serie.

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

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

ACCESORIO	SE UTILIZA PARA	DESCRIPCIÓN	VELOCIDAD
Batidor plano	Mezclar e incorporar ingredientes	Incorporar ingredientes delicados, claras de huevo, nata y evitar mezclar en exceso. Mezclar tartas, glaseados, cookies, etc.	Velocidad 1/2 para incorporar ingredientes Velocidades 1-6 para mezclar
Batidor de borde flexible doble**	Mezclar ingredientes	Mezclar tartas, glaseados, cookies, etc.	Velocidades 1-6 para mezclar
Gancho amasador en espiral	Amasar	Panes, bollos, masa de pizza, etc.	Velocidad 2 para amasar
Batidor de 6 varillas**/ Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas**	Montar	Huevos, claras de huevo, nata, etc.	Velocidades 4-10 para montar
Batidor de masa**	Incorporar la mantequilla a la harina, triturar frutas/verduras, picar carne	Masa de pastel y otros dulces; puré de patatas/frutas/verduras, pollo desmenuzado	Pasteles (incorporar la mantequilla a la harina): Velocidad 2 Triturar frutas y verduras: Hasta la velocidad 2 Puré de patatas, carne picada: Velocidad 4

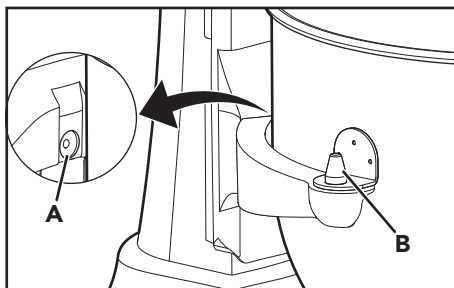
NOTA: Utilice la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. El uso de una velocidad mayor podría provocar fallos en el robot de cocina. El gancho amasador "Powerknead" amasa eficientemente la mayoría de las masas de levadura en 4 minutos. El uso de una velocidad inferior puede ralentizar la unidad y hacer que no amase bien.

**Disponible solo en determinados modelos y para su compra como accesorio.

MONTAJE DEL PRODUCTO

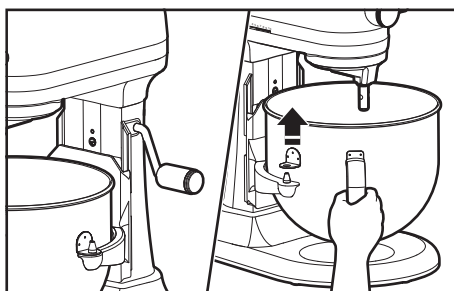
1. Apague la batidora amasadora (0) y desenchúfela.

Para fijar el recipiente*: Coloque los soportes del recipiente sobre las clavijas de posicionamiento y presione hacia abajo en la parte posterior del recipiente* hasta que las clavijas del recipiente* encajen en el pestillo de resorte.

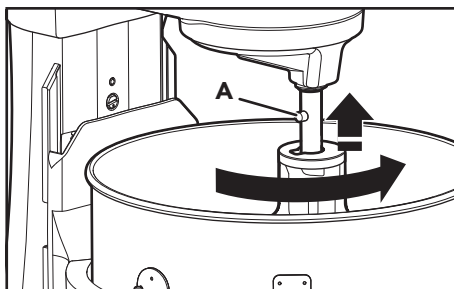


A. Pestillo de resorte
B. Clavija de posicionamiento

2. **Para retirar el recipiente*:** Coloque la palanca de elevación del recipiente en la posición inferior. Sujete el asa del recipiente* y levántelo hacia arriba y hacia fuera de las clavijas de posicionamiento.



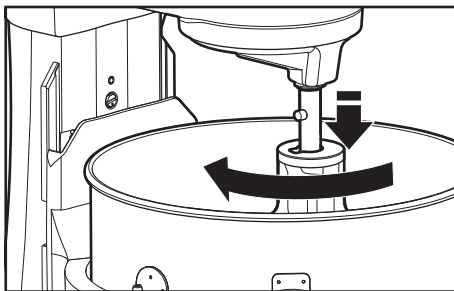
3. **Para colocar el accesorio:** Deslice el accesorio dentro del eje. Gírelo para engancharlo sobre la clavija del eje.



A. Clavija

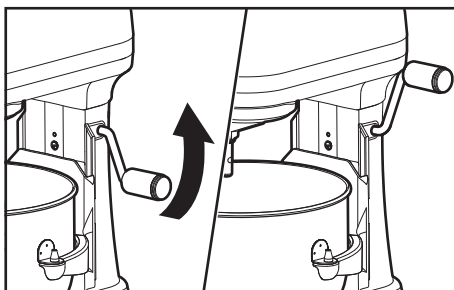
*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

4. **Para retirar el accesorio:** Apague la batidora amasadora (0) y desenchúfela. Presione el accesorio hacia arriba y gírelo a la izquierda. Tire hacia abajo del accesorio desde el eje del batidor.

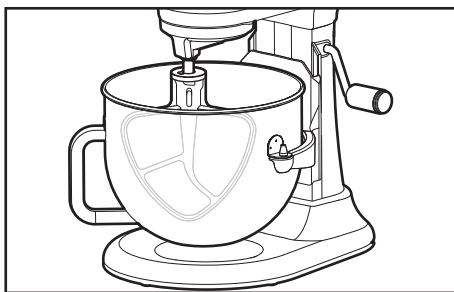


IMPORTANTE: Si el recipiente* no está bien encajado en su sitio, quedará inestable y se tambaleará durante el uso.

5. **Para levantar el recipiente*:** Gire la palanca de elevación del recipiente a la posición recta. El recipiente* debe estar siempre en una posición levantada al mezclar.

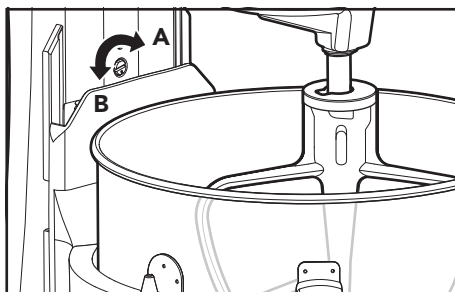


6. **Compruebe la distancia entre el batidor y el recipiente*:** Encienda la batidora amasadora y pruebe cada velocidad, asegurándose de que el batidor no toque el recipiente* durante el funcionamiento. Si el batidor está demasiado lejos de la parte inferior o golpea el recipiente*, continúe con el siguiente paso para realizar ajustes.



*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

7. **(OPCIONAL) Para ajustar la distancia entre el batidor y el recipiente*:** Baje el recipiente* a la posición inferior. Gire el tornillo ligeramente hacia la izquierda para levantar el batidor o hacia la derecha para bajarlo. Ajuste el batidor para mantener la distancia con la superficie del recipiente*. Vuelva a comprobar la distancia entre el batidor y el recipiente*.



*A. Bajar el recipiente**

*B. Levantar el recipiente**

IMPORTANTE: Si se ajusta correctamente, el batidor plano no debe tocar la parte inferior ni los laterales del recipiente*. Si el batidor plano o el batidor de varillas** están tan cerca que golpean la parte inferior del recipiente*, es posible que las varillas se desgasten por el uso o que el recubrimiento se deteriore.

*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

**Disponible solo en determinados modelos y para su compra como accesorio.

ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

1. Enchufe el robot de cocina a una toma de corriente con conexión a tierra. Comience a una velocidad más baja para evitar salpicaduras y aumentela poco a poco. Consulte la "Guía de control de velocidad".

ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.

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

2. No raspe el recipiente* mientras está en funcionamiento. Raspar el recipiente* una o dos veces durante la mezcla es suficiente.

USO DEL ESCUDO VERTEDOR**

1. Apague la batidora amasadora (0) y desenchúfela.
2. Coloque el recipiente* y el batidor plano, el gancho amasador o el batidor de varillas** en el robot de cocina. Coloque el recipiente* y levántelo hasta la posición de bloqueo.
3. Coloque el escudo en el recipiente* de forma que el cabezal del motor cubra el hueco en forma de U del escudo. Con el robot de cocina situado en frente de usted, la rejilla de vertido quedará justo a la derecha de la toma de fijación. Presione ligeramente para que las pestañas de encaje acoplen el escudo en el recipiente*.
4. Vierta los ingredientes en el recipiente* a través de la rejilla de vertido.

DESMONTAJE DEL PRODUCTO

1. Apague la batidora amasadora (0) y desenchúfela.
2. Levante la parte delantera del escudo vertedor** para retirarlo del recipiente*. Retírelo del robot de cocina. Baje el recipiente* y raspe.

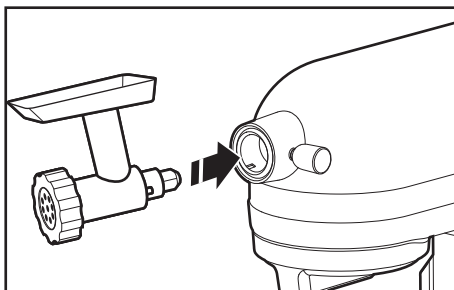
*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

**Disponible solo en determinados modelos y para su compra como accesorio.

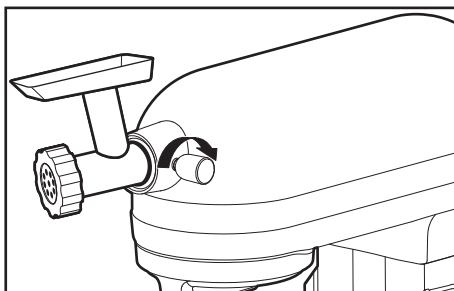
ACCESORIOS OPCIONALES

KitchenAid ofrece una amplia gama de accesorios opcionales como cortadores en espiral, cortadores de pasta o picadores de alimentos que pueden acoplarse a la toma de accesorios del robot de cocina.

1. Apague la batidora amasadora (0) y desenchúfela. Desenrosque la tapa de la toma de accesorios. Inserte el accesorio en la toma de accesorios, asegurándose de que el eje de potencia del accesorio encaja en la toma cuadrada de accesorios.



2. Apriete el mando de fijación hacia la derecha hasta que el accesorio esté totalmente acoplado al robot de cocina.



CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: No sumerja el cuerpo del robot en agua ni en otros líquidos. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.

1. Apague la batidora amasadora (0) y desenchúfela.
2. Limpie el cuerpo del robot de cocina con un paño suave y húmedo.
3. **Las siguientes piezas se pueden lavar en el lavavajillas:** Recipiente*.

Las siguientes piezas son aptas para la rejilla superior del lavavajillas: Batidor plano, batidor de borde flexible doble**, gancho amasador, batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas**, batidor de masa**, raspador ** *** y escudo vertedor**.

4. El siguiente componente se debe lavar únicamente a mano, con agua templada y jabón, y secarse bien: Solo el batidor de 6 varillas**

*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

**Disponibles solo en determinados modelos y para su compra como accesorio.

***También se puede utilizar para raspar el recipiente.

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si el robot se calienta durante su uso	Tras mezclar masas pesadas durante un tiempo prolongado, es posible que no pueda tocar con total comodidad la parte superior de la unidad. Esto es normal.
Si el robot emite un olor fuerte durante el primer uso	Esto es normal. Esto es algo común en los motores eléctricos.
Si el batidor plano golpea el recipiente*	Detenga el robot de cocina. Consulte la sección "Montaje del producto" y ajuste la distancia entre el batidor y el recipiente*.
Si la palanca de control de velocidad no se mueve suavemente o con facilidad	Levántela ligeramente a medida que la pasa por los diferentes ajustes en cualquier dirección para moverla con facilidad.
Si el robot no funciona, compruebe lo siguiente	¿Está enchufado el robot de cocina?
	¿El fusible del circuito que va hasta el robot de cocina funciona correctamente? Si dispone de una caja de fusibles, asegúrese de que el circuito está cerrado.
	Apague el robot de cocina durante 10-15 segundos y vuelva a encenderlo. Si el robot de cocina sigue sin iniciarse, deje que se enfríe durante 30 minutos antes de volver a encenderlo.
Si el producto se apaga después de un uso prolongado	El motor tiene un sensor automático que lo apaga para evitar su sobrecalentamiento. Si esto ocurre, gire el interruptor de velocidad a la posición de apagado (0) y deje reposar el robot de cocina en el soporte durante 30 minutos antes de reiniciarlo.

*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si el robot se está ralentizando o parece tener dificultades	¿Está utilizando el batidor y la velocidad adecuados? Consulte la "Guía de control de velocidad" para obtener más información. El uso de la velocidad 1/2 o la velocidad 1 para masas de pan y masas pesadas puede ralentizar la unidad. Para la masa de pan se debe usar el gancho amasador a la velocidad 2. Si ha utilizado la velocidad 1/2 para masas pesadas, aumente a la velocidad 1 o 2.
Si el problema no puede corregirse	Consulte la sección "Condiciones de la garantía de KitchenAid ("Garantía")". No devuelva el robot de cocina a los minoristas; no le proporcionarán servicio técnico.

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

TRATAMIENTO DEL MATERIAL DEL PAQUETE

El material de embalaje es reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje ♻. Por tanto, las distintas piezas del embalaje deben desecharse de forma responsable y de acuerdo con las normativas locales sobre eliminación de residuos.

RECICLAJE DEL PRODUCTO

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la legislación de la UE, la cobertura del Reino Unido y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- El reciclaje correcto 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 residuo doméstico normal, sino que debe entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

PARA LA UNIÓN EUROPEA

Este aparato ha sido diseñado, construido y distribuido de conformidad con los requisitos de seguridad de las siguientes Directivas de la CE: Directiva 2014/35/EU sobre baja tensión, Directiva 2014/30/EU sobre compatibilidad electromagnética, Directiva 2009/125/EC sobre diseño ecológico, Directiva RoHS 2011/65/EU y las siguientes enmiendas.

CONDICIONES DE GARANTÍA DE KITCHENAID (EN LO SUCESIVO, LA “GARANTÍA”)

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

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

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

- a) El Garante concede la Garantía para los productos mencionados en la sección 1.b) que el consumidor haya adquirido de un vendedor o a una empresa de KitchenAid-Group en alguno de los países del Espacio Económico Europeo, Moldavia, Montenegro, Rusia, Suiza o Turquía.
- b) El periodo de garantía varía en función del producto adquirido, tal y como se indica a continuación:

Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra: 5KSM55SXX, 5KSM70JPX.

Cinco años de garantía completa a partir de la fecha de compra: 5KSM60SPX, 5KSM70SHX.

- c) El periodo de garantía comienza en la fecha de compra, es decir, el día en que el consumidor adquirió el producto de un distribuidor o de una empresa de KitchenAid-Group.
- d) La Garantía cubre la naturaleza no defectuosa del producto.
- e) De conformidad con la presente Garantía y a su entera discreción, el Garante proporcionará al consumidor los siguientes servicios en caso de que el defecto se produzca en el periodo de garantía estipulado:
 - Reparación del producto o de la pieza defectuosos
 - Sustitución del producto o de la pieza defectuosos Si un producto ya no está disponible, el Garante podrá cambiar dicho producto por otro de igual o mayor valor.
- f) Si el consumidor quisiera realizar alguna reclamación relacionada con la Garantía, deberá ponerse en contacto con el centro de servicio técnico de KitchenAid del país en cuestión en www.kitchenaid.eu o directamente con el Garante en la dirección postal de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.
- g) El Garante asumirá los costes de reparación, incluidos los inherentes a las piezas de repuesto, además de los gastos de envío por la entrega de un producto o una pieza sin defectos. Asimismo, deberá asumir los gastos de envío por la devolución del producto o de la pieza defectuosos en caso de que el Garante o el centro de atención al cliente de KitchenAid del país en cuestión soliciten dicha devolución. Aun así, el consumidor asumirá los costes del embalaje adecuado para la devolución del producto o pieza defectuosos.
- h) Para poder realizar una reclamación amparándose en la Garantía, el consumidor debe presentar el recibo o la factura de compra del producto.

2. LIMITACIONES DE GARANTÍA

- a) La Garantía será únicamente válida para los productos utilizados con fines privados y no con fines profesionales ni comerciales.
- b) La Garantía no es válida en caso de que el defecto sea debido al desgaste normal, al uso inadecuado o abusivo, al incumplimiento de las instrucciones de uso, al uso incorrecto del producto a una tensión eléctrica incorrecta, a la instalación o funcionamiento sin cumplir con las normativas eléctricas aplicables o tras el uso de fuerza (p. ej.: golpes).
- c) La Garantía no es válida si el producto ha sido modificado o transformado en algún modo para su funcionamiento, por ejemplo, si se ha convertido un producto de 120 V a otro de 220-240 V.
- d) La prestación de servicios de Garantía no amplía su duración estipulada ni supone el inicio de uno nuevo. El periodo de garantía de las piezas de repuesto instaladas es el mismo que el del producto en sí.

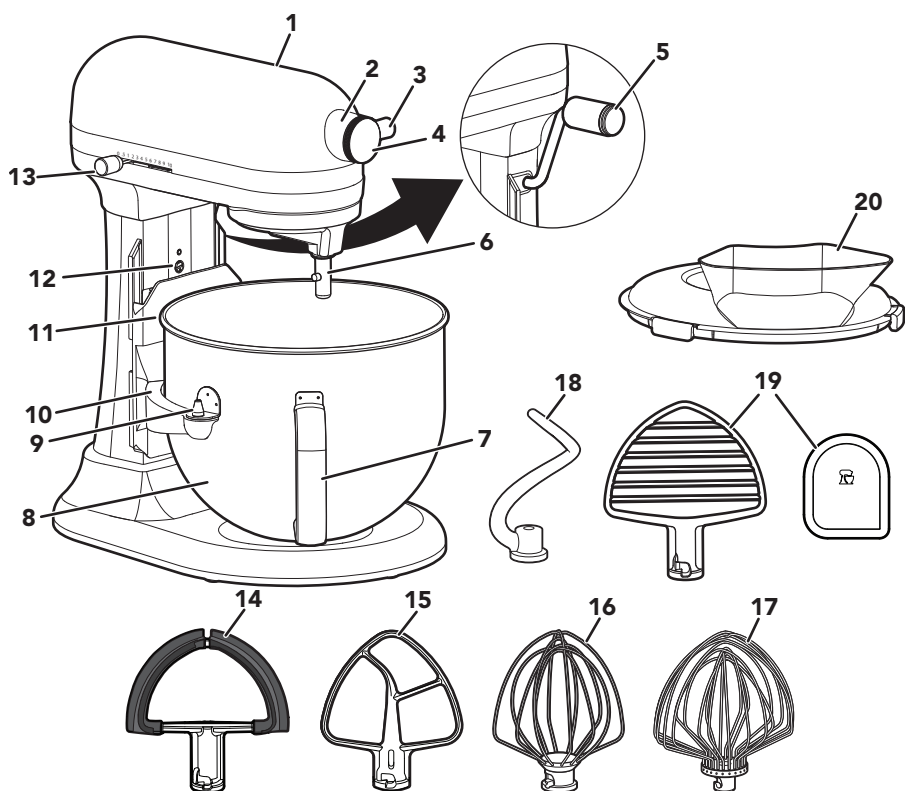
Tras el vencimiento del periodo de garantía o para aquellos productos para los que la garantía ya no es válida, los centros de atención al cliente de KitchenAid siguen estando a disposición de los consumidores para cualquier pregunta o información adicional. Tiene a su disposición información adicional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

REGISTRO DEL PRODUCTO

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



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



- | | |
|---|--|
| 1. Tête du moteur | 12. Vis de réglage de la hauteur du batteur |
| 2. Moyeu de fixation | 13. Levier de contrôle de la vitesse |
| 3. Vis de fixation | 14. Batteur plat à double bord flexible** |
| 4. Cache du moyeu | 15. Batteur plat |
| 5. Levier de levage du bol | 16. Fouet à 6 fils** |
| 6. Arbre du batteur | 17. Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable** |
| 7. Poignée de bol* | 18. Crochet pétrisseur en spirale |
| 8. Bol* | 19. Batteur à pâtisserie** et spatule*** ** |
| 9. Goupilles de positionnement | 20. Couvercle verseur/protecteur** |
| 10. Support du bol | |
| 11. Loquet à ressort et goupille du bol (non illustrés) | |

*Le type de bol peut varier. Les bols peuvent être également achetés séparément.

** Disponible sur certains modèles uniquement et vendu comme accessoire.

***Peut également être utilisée pour racleur votre bol

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

Des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques, notamment :

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans tout autre liquide.

3. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles peuvent bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
4. Union européenne uniquement : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
5. Union européenne uniquement : Cet appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers impliqués.
6. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être changé par KitchenAid, le service après-vente agréé ou des personnes présentant des qualifications similaires pour éviter tout danger.
8. Mettez l'appareil en position Arrêt (0), puis débranchez-le de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et extrayez-la de la prise en tirant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
9. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles hors de portée du batteur durant le fonctionnement de l'appareil afin de réduire le risque de blessures et/ou de détérioration du robot pâtissier multifonction.
10. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, une chute ou un quelconque endommagement de l'appareil. Rapportez l'appareil à l'établissement de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
11. L'utilisation d'ustensiles/d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures corporelles.

12. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
14. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
15. Retirez le batteur plat, le fouet à fils, le batteur à pâtisserie, le double batteur à bord flexible ou le crochet pétrisseur en spirale du robot pâtissier multifonction avant le lavage.
16. Pour éviter d'endommager le produit, n'utilisez pas les bols du robot pâtissier multifonction dans des zones exposées à une chaleur intense, telles qu'un four, un four à micro-ondes ou une table de cuisson.
17. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
18. Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
19. Cet appareil intègre une prise de terre destinée à des fins de fonctionnement uniquement.
20. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes :
 - cuisines de magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - lieux de type gîte touristique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour obtenir des informations plus détaillées, des instructions et des vidéos sur les produits, y compris des informations sur la garantie, rendez-vous sur **www.kitchenaid.fr/conseils-produits** ou **www.KitchenAid.eu**.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge.

Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.



Tension : 220 - 240 V

Fréquence : 50-60 Hz

Puissance : 375 W

REMARQUE : la puissance nominale de votre robot pâtissier multifonction est imprimée sur la bande décorative ou sur la plaque signalétique.

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

GUIDE DU CONTRÔLE DE LA VITESSE

ACCESSOI- RE	POUR	DESCRIPTION	VITESSE
Batteur plat	Mélange et incorporation des ingrédients	Incorporer des ingrédients délicats, des blancs d'œufs et de la crème et éviter de trop mélanger. Mélanger des pâtes à gâteaux, glaçages, biscuits, etc.	Vitesse 1/2 pour l'incorporation Vitesses 1-6 pour le mélange
Batteur plat à double bord flexible**	Mélanger des ingrédients	Mélanger des gâteaux, glaçages, biscuits, etc.	Vitesses 1-6 pour le mélange
Crochet pétrisseur en spirale	Pétrir	Pains, petits pains, pâte à pizza, etc.	Vitesse 2 pour le pétrissage
Fouet à 6 fils**/Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable**	Fouetter	Œufs, blancs d'œufs, crème épaisse, etc.	Vitesses 4-10 pour battre
Batteur à pâtisserie**	Couper le beurre en farine, écraser des fruits/légumes, hacher des viandes	Pâte à tarte et autres pâtisseries ; purée de pommes de terre/fruits/légumes, poulet haché	Pâtisseries (découper le beurre dans la farine) : Vitesse 2 Écraser des fruits/légumes : Jusqu'à la vitesse 2 Écraser des pommes de terre, hacher de la viande : Vitesse 4

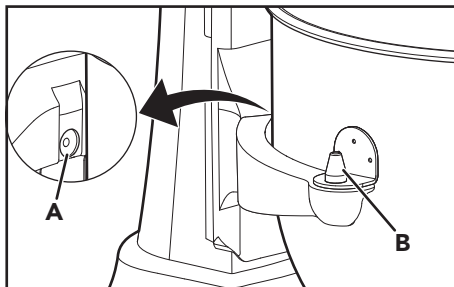
REMARQUE : utilisez la vitesse 2 pour mélanger ou pétrir les pâtes levées. L'utilisation d'une vitesse supérieure crée un risque élevé de défaillance du robot pâtissier multifonction. Le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead pétrit efficacement une grande partie de la pâte levée en 4 minutes. L'utilisation d'une vitesse inférieure risque de ralentir l'appareil et la pâte risque de ne pas être complètement pétrie.

** Disponible sur certains modèles uniquement et vendu comme accessoire.

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

1. Mettez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le.

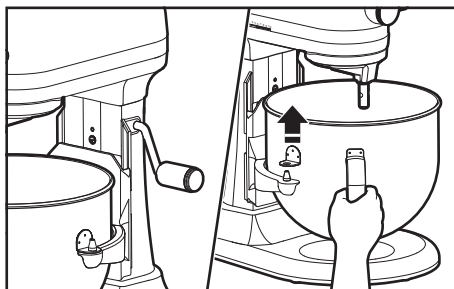
Pour fixer le bol* : placez les supports du bol par-dessus les goupilles de positionnement et appuyez sur l'arrière du bol* jusqu'à ce que la goupille du bol s'enclenche dans le loquet à ressort.



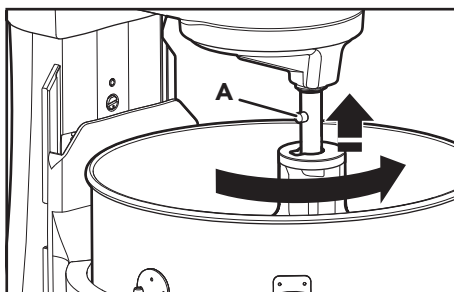
A. Loquet à ressort

B. Goupille de positionnement

2. **Pour retirer le bol*** : abaissez le levier de levage du bol*. Saisissez la poignée du bol* et soulevez-le tout droit pour le dégager des goupilles de positionnement.



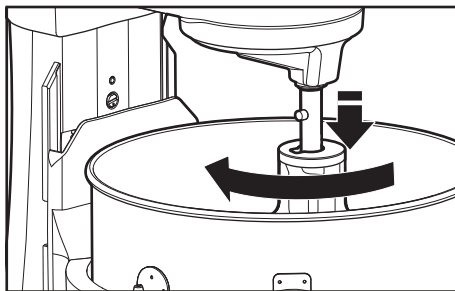
3. **Pour fixer les accessoires** : glissez l'accessoire sur l'arbre. Tournez l'accessoire pour l'accrocher sur la goupille de l'arbre.



A. Goupille

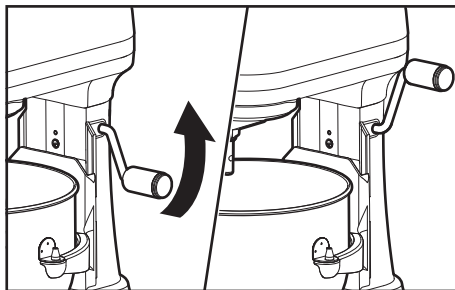
*Le type de bol peut varier. Les bols peuvent être également achetés séparément.

4. **Pour retirer l'accessoire :** Mettez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le. Poussez l'accessoire vers le haut et tournez-le vers la gauche. Retirez l'accessoire de l'arbre du batteur.

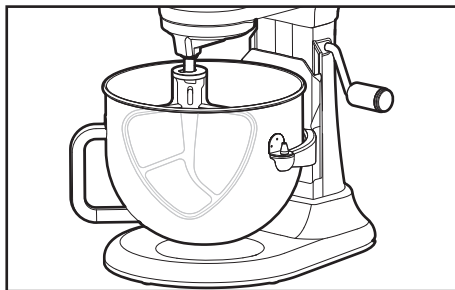


IMPORTANT : si le bol* n'est pas correctement enclenché, il peut être instable et bouger durant l'utilisation.

5. **Pour relever le bol* :** faites tourner le levier de levage du bol pour le mettre en position haute. Le bol* doit toujours être en position relevée lors du mélange.

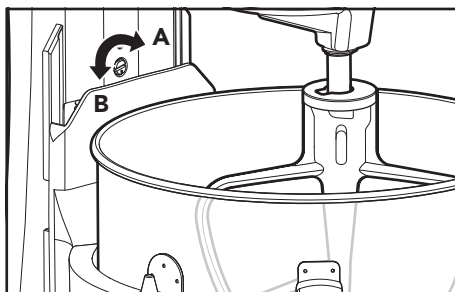


6. **Vérifiez l'espace entre le batteur et le bol* :** allumez le robot pâtissier multifonction et testez les différentes vitesses. Assurez-vous que le batteur ne touche pas le bol* durant le fonctionnement de l'appareil. Si le batteur est trop éloigné du fond du bol* ou touche le bol*, passez à l'étape suivante pour faire les ajustements nécessaires.



*Le type de bol peut varier. Les bols peuvent être également achetés séparément.

- 7. (OPTIONNEL) Pour régler l'espace entre le batteur et le bol* :** abaissez le bol*. Tournez légèrement la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la gauche) pour relever le batteur ou dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) pour l'abaisser. Réglez le batteur jusqu'à obtenir un petit espace entre le batteur et le fond du bol*. Vérifiez une nouvelle fois l'espace entre le batteur et le bol*.



*A. Abaisser le bol**

*B. Relever le bol**

IMPORTANT : lorsqu'il est correctement réglé, le batteur plat ne heurte pas le fond ni les côtés du bol*. Si le batteur plat ou le fouet à fils** sont trop proches du fond du bol* et que des chocs se produisent, le revêtement peut user le batteur ou les fils du fouet**.

*Le type de bol peut varier. Les bols peuvent être également achetés séparément.

** Disponible sur certains modèles uniquement et vendu comme accessoire.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution



Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge.

Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.

1. Branchez le robot pâtissier multifonction à une prise reliée à la terre. Commencez à faible vitesse pour éviter les éclaboussures et accélérez progressivement. Reportez-vous au « Guide de la commande de vitesse ».

AVERTISSEMENT

Risque de blessures

Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

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

2. Ne raclez pas le bol* pendant le fonctionnement de l'appareil. Il n'est généralement pas nécessaire de raclez les parois du bol* plus d'une ou deux fois pendant le mélange.

UTILISATION DU COUVERCLE VERSEUR/PROTECTEUR**

1. Mettez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le.
2. Fixez le bol* et le batteur plat, le crochet pétrisseur ou le fouet à fils** sur le robot. Fixez le bol* et relevez-le en position verrouillée.
3. Installez le couvercle verseur/protecteur sur le bol* de manière à ce que la tête du moteur recouvre l'espace en forme de U de l'accessoire. Le couvercle verseur se trouve alors juste à droite du moyeu de fixation lorsque vous êtes face au robot. Appuyez légèrement pour que les ergots du verseur/protecteur s'enclenchent sur le bol*.
4. Versez les ingrédients dans le bol* à l'aide du couvercle verseur.

DÉMONTAGE DU PRODUIT

1. Mettez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le.
2. Soulevez l'avant du couvercle verseur/protecteur** pour le dégager du bord du bol*. Retirez-le du robot pâtissier multifonction. Abaissez le bol* et raclez le fond du bol*.

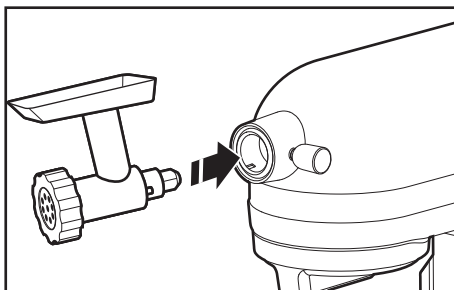
* Le type de bol peut varier. Les bols peuvent également être achetés séparément.

** Disponible sur certains modèles uniquement et vendu comme accessoire.

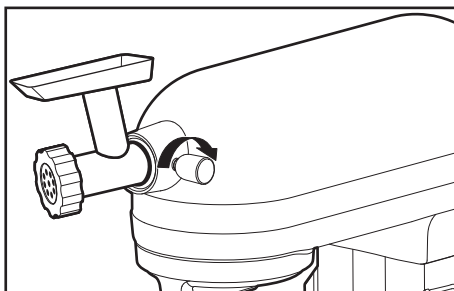
ACCESSOIRES EN OPTION

KitchenAid offre une grande variété d'accessoires en option comme le taille-légumes en spirales, les couteaux à pâte ou le hachoir qui peuvent être fixés au moyeu électrique du robot pâtissier multifonction.

1. Mettez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le. Dévissez le cache du moyeu de fixation. Insérez l'accessoire dans le moyeu de fixation, en veillant à ce que l'arbre d'alimentation rentre bien dans la douille carrée du moyeu.



2. Serrez la vis de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit fixé au robot pâtissier multifonction.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : ne plongez pas le corps du robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans d'autres liquides. Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.

1. Mettez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le.
2. Essuyez le corps du robot pâtissier multifonction avec un chiffon doux et humide.
3. **Les pièces suivantes passent au lave-vaisselle : Bol*.**

Les pièces suivantes peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle : Batteur plat, batteur plat à double bord flexible**, crochet pétrisseur en spirale, fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable**, batteur à pâtisserie**, spatule*** et couvercle verseur/protecteur**

4. La pièce suivante doit être lavée à la main uniquement dans de l'eau chaude savonneuse et séchée soigneusement : Fouet elliptique à 6 fils** uniquement.

*Le type de bol peut varier. Les bols peuvent également être achetés séparément.

** Disponible sur certains modèles uniquement et vendu comme accessoire.

*** Peut également être utilisée pour racleur votre bol.

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge.

Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.

PROBLÈME	SOLUTION
Si le robot pâtissier multifonction chauffe pendant l'utilisation	Lors du mélange de préparations épaisses pendant une période prolongée, il est possible que le dessus de l'appareil soit trop chaud pour que vous puissiez le toucher. C'est normal.
Si le robot pâtissier multifonction émet une forte odeur lors de la première utilisation	C'est normal. Cela est courant avec les moteurs électriques.
Si le batteur plat touche le bol*	Arrêtez le robot pâtissier multifonction. Reportez-vous à la section « Assemblage du produit » et réglez l'espace entre le batteur et le bol*.
Le levier de contrôle de la vitesse ne se déplace pas facilement ou sans à-coups	Pour déplacer facilement le levier de contrôle de la vitesse, soulevez-le légèrement tout en changeant de réglage dans une direction ou l'autre.
Si votre robot pâtissier multifonction ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants	Le robot pâtissier multifonction est-il branché ?
	Est-ce que le fusible du circuit électrique du robot pâtissier multifonction fonctionne normalement ? Si vous possédez un boîtier de disjoncteurs, assurez-vous que le circuit est fermé.
	Mettez le robot pâtissier multifonction hors tension pendant 10 à 15 secondes, puis remettez-le sous tension. Si le robot pâtissier multifonction ne démarre toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
Si l'appareil s'arrête après une utilisation intensive	Le moteur est équipé d'un capteur automatique qui l'arrête pour éviter toute surchauffe. Si cela se produit, mettez le levier de contrôle de la vitesse en position Arrêt (0) et laissez le robot pâtissier multifonction reposer pendant 30 minutes avant de le redémarrer.

* Le type de bol peut varier. Les bols peuvent être également achetés séparément.

PROBLÈME	SOLUTION
Si le robot pâtissier ralentit ou semble avoir des difficultés	Utilisez-vous le batteur et la vitesse adaptés ? Consultez la section « Guide de sélection des vitesses » pour plus d'informations. L'utilisation de la vitesse 1/2 ou de la vitesse 1 pour les pâtes à pain et les préparations épaisses peut ralentir l'appareil. Pétrissez les pains avec le crochet pétrisseur à la vitesse 2. En cas de ralentissement avec des préparations épaisses à la vitesse 1/2, passez à la vitesse 1 ou 2.
Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème	Reportez-vous à la section « Conditions de KitchenAid-Garantie » (« Garantie »). Ne retournez pas le robot pâtissier multifonction au revendeur ; celui-ci ne fournit pas de service de réparation.

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

RECYCLAGE DE L'EMBALLAGE

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

RECYCLAGE DU PRODUIT

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément aux législations européenne et britannique concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).
- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.
- Le symbole♻ présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

POUR L'UNION EUROPÉENNE

Cet appareil a été conçu, construit et distribué conformément aux exigences des directives de la Commission européenne en matière de sécurité : Directive 2014/35/UE relative au matériel électrique à basse tension ; Directive 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique ; Directive 2009/125/CE relative à l'écoconception ; Directive RoHS 2011/65/UE et les modifications suivantes.

CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID

(« GARANTIE »)

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

FRANCE :

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

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

BELGIQUE :

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

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

LA SUISSE :

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

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

LE GRAND DUCHÉ DU LUXEMBOURG :

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

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

1. PORTÉE ET CONDITIONS DE LA GARANTIE

- a) Le Garant accorde la Garantie pour les produits mentionnés à la Section 1.b) qu'un consommateur a achetés auprès d'un vendeur ou d'une société du groupe KitchenAid dans les pays de l'Espace économique européen, la Moldavie, le Monténégro, la Russie, la Suisse ou la Turquie.
- b) **Pour le Luxembourg uniquement:**
La garantie s'applique uniquement lorsque le produit pour lequel les services sont demandés conformément à la garantie se trouve dans l'un des pays énumérés à la Section 1.a) ci-dessus
- c) La période de Garantie dépend du produit acheté et est la suivante :
Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat: 5KSM55SXX, 5KSM70JPX.
Cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat: 5KSM60SPX, 5KSM70SHX.
- d) La période de Garantie commence à la date d'achat, c'est-à-dire la date à laquelle un consommateur a acheté le produit auprès d'un détaillant ou d'une société du groupe KitchenAid.
- e) La Garantie couvre la nature sans défaut du produit.
- f) Le Garant fournit au consommateur les services suivants dans le cadre de la présente Garantie, au choix du Garant, en cas de défaut pendant la période de Garantie :
 - Réparation du produit ou de la pièce défectueuse, ou
 - Remplacement du produit ou de la pièce défectueuse. Si un produit n'est plus disponible, le Garant a le droit d'échanger le produit contre un produit de valeur égale ou supérieure.

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

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

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

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

Pour la SUISSE :

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10

Adresse e-mail: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

CH-4528 Zuchwil

Numéro de téléphone: 032 686 58 50

Adresse e-Mail: service@novissa.ch

Pour le LUXEMBOURG:

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

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Numéro de téléphone: +352 37 20 44 504

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

- h) Les frais de réparation, y compris les pièces de rechange, et les frais d'affranchissement pour la livraison d'un produit ou d'une pièce de produit sans défaut sont à la charge du Garant. Le Garant doit également prendre en charge les frais d'affranchissement pour le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit si le Garant ou le service après-vente de KitchenAid spécifique au pays a demandé le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit. Toutefois, le consommateur doit prendre en charge les coûts de l'emballage approprié pour le retour du produit défectueux ou de la pièce défectueuse.
- i) Pour pouvoir faire une réclamation au titre de la Garantie, le client doit présenter le reçu ou la facture de l'achat du produit.
- j) **Pour la FRANCE uniquement** : La Garantie est fournie gratuitement aux clients.

2. LIMITATIONS DE LA GARANTIE

- a) La Garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins privées et non à des fins professionnelles ou commerciales.
- b) La Garantie ne s'applique pas en cas d'usure normale, d'utilisation inappropriée ou abusive, de non-respect des instructions d'utilisation, d'utilisation du produit à une tension électrique incorrecte, d'installation et de fonctionnement en violation des réglementations électriques applicables et d'utilisation de la force (coups, par exemple).
- c) La Garantie ne s'applique pas si le produit a été modifié ou converti, par exemple, les conversions de produits 120 V en produits 220-240 V.
- d) **Pour la Belgique, le Luxembourg et la Suisse** : La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit.

Pour la France uniquement :

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

Après l'expiration de la période de Garantie ou pour les produits pour lesquels la Garantie ne s'applique pas, les centres de service après-vente de KitchenAid sont toujours à la disposition du client final pour des questions et des renseignements. De plus amples informations sont également disponibles sur notre site Web :

www.kitchenaid.fr (France) - www.kitchenaid.eu - www.grouplouisiana.com (Luxembourg) - www.kitchenaid.ch (Suisse)

3. POUR LA FRANCE UNIQUEMENT:

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

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

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

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

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

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

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

Le produit est réputé conforme au contrat :

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

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

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

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

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

Article 1641 du Code civil français

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

Article 1648 § 1 du Code civil français

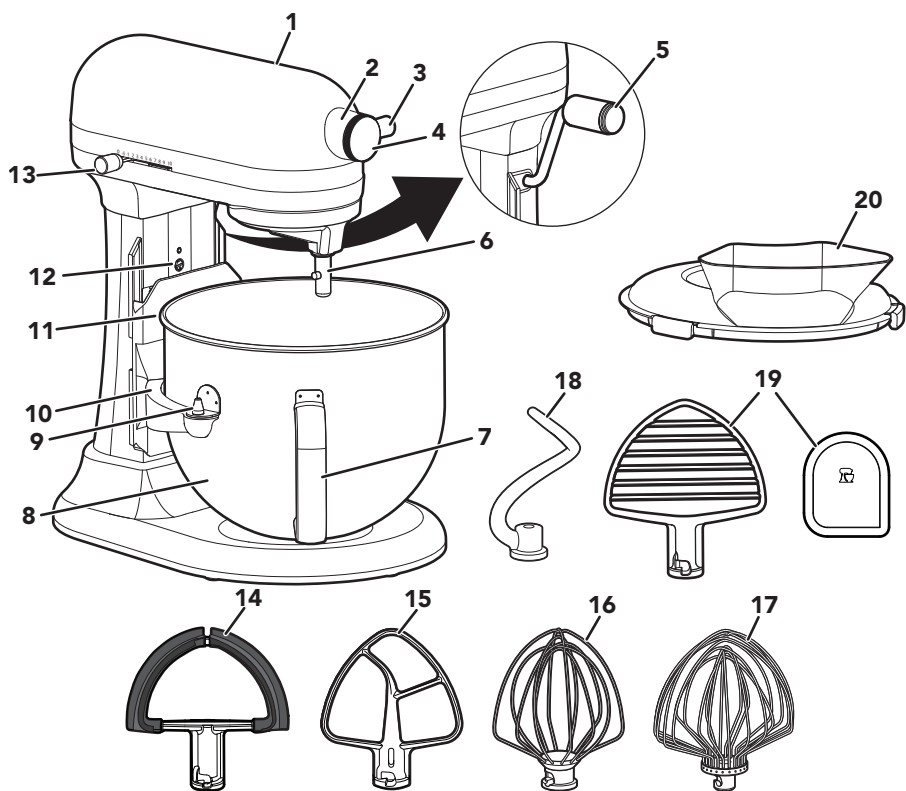
L'action résultant de défauts cachés doit être déposée dans les deux ans suivant la découverte du défaut.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Enregistrez votre nouvel appareil KitchenAid dès maintenant : www.kitchenaid.eu/register

PEÇAS E CARATERÍSTICAS

PT



1. Cabeça do motor
2. Estrutura de fixação de acessórios
3. Manípulo de fixação de acessórios
4. Tampa da estrutura
5. Alavanca de elevação da taça
6. Eixo do batedor
7. Pega da taça*
8. Taça*
9. Pinos de localização
10. Suporte da taça
11. Trinco da mola e pino da taça (não apresentado)

12. Parafuso de ajuste da altura do batedor
13. Alavanca de controlo de velocidade
14. Batedor plano com borda flexível dupla**
15. Batedor plano
16. Pinha de 6 varas**
17. Pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável**
18. Batedor de gancho em espiral
19. Batedor de massas** e espátula** ***
20. Tampa antissalpicos**

*O tipo de taça pode variar. As taças também estão disponíveis como acessórios para compra em separado.

**Disponível apenas na compra como acessório e somente em modelos selecionados.

***Também pode ser utilizada para raspar a taça.

SEGURANÇA DO PRODUTO

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

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



Este é o símbolo de aviso de segurança.

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

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

⚠ PERIGO

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

⚠ AVISO

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

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

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, deve respeitar sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho poderá resultar em ferimentos.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe a batedeira em água ou noutro líquido.
3. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas de perto ou recebam instruções sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
4. Apenas para a União Europeia Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

5. Apenas para a União Europeia Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes.
6. Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brinquem com o aparelho.
7. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pela KitchenAid, pelo seu agente de assistência técnica ou por técnicos com qualificações semelhantes para evitar qualquer perigo.
8. Coloque o aparelho na posição desligada (0) e, em seguida, desligue da tomada se não estiver a ser utilizado, antes da montagem ou desmontagem de peças e antes da limpeza. Para desligar da tomada, agarre pela ficha e puxe-a para a retirar. Nunca puxe pelo cabo de alimentação.
9. Evite tocar nas peças em movimento. Para evitar o risco de ferimentos e/ou evitar danificar o aparelho, mantenha as mãos, o cabelo, a roupa, as espátulas e outros utensílios afastados do batedor durante o funcionamento da batedeira.
10. Não utilize nenhum aparelho com uma ficha ou um cabo danificado após a ocorrência de um mau funcionamento ou caso o aparelho tenha sofrido alguma queda ou tenha sido de algum modo danificado. Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado elétrica ou mecanicamente.
11. A utilização de acessórios não recomendados nem vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choques elétricos ou ferimentos em pessoas.
12. Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
13. Não utilize o aparelho ao ar livre.
14. Não deixe o cabo pendurado na beira da mesa ou da bancada.
15. Retire o batedor plano, a pinha, o batedor de massas, o batedor plano com borda flexível dupla ou o batedor de gancho em espiral da batedeira antes da lavagem.
16. Para evitar danos no produto, não utilize as taças da batedeira em zonas de elevado calor, como um forno, um micro-ondas ou um fogão.

17. Consulte a secção "Manutenção e limpeza" para obter instruções sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com alimentos.
18. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de colocar ou tirar peças, e antes de limpar.
19. Este aparelho inclui uma ligação à terra apenas para fins funcionais.
20. Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito doméstico e em ambientes semelhantes como:
 - cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - quintas;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - locais de alojamento com pequeno-almoço.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Para detalhes completos acerca de informações do produto, instruções e vídeos, incluindo informações acerca da Garantia, acesse a **www.KitchenAid.eu**.

REQUISITOS ELÉTRICOS

⚠ AVISO

Perigo de choque elétrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não remova o pino com ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize cabos de extensão.

O incumprimento destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.



Tensão: 220-240 Volts

Frequência: 50-60 Hz

Potência: 375 W

NOTA: a potência nominal da sua batedeira está impressa na parte inferior ou na placa de série.

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

GUIA DE CONTROLO DA VELOCIDADE

ACESSÓRIOS	UTILIZAR PARA	DESCRIÇÃO	VELOCIDADE
Batedor plano	Misturar e envolver os ingredientes	Envolver os ingredientes delicados, claras de ovo, natas e evitar misturar demasiado. Misturar bolos, coberturas, bolachas, etc.	1/2 velocidade para envolver Velocidades 1 – 6 para misturar
Batedor plano com borda flexível dupla**	Misturar ingredientes	Misturar bolos, coberturas, bolachas, etc.	Velocidade 1 - 6 para misturar
Batedor de gancho em espiral	amassar	Pães, pãezinhos, massa de pizza, etc.	Velocidade 2 para amassar
Pinha de 6 varas**/pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável**	Bater	Ovos, claras de ovo, natas, etc.	Velocidade 4 - 10 para bater
Batedor de massas**	Cortar manteiga para colocar na farinha, puré de frutas/legumes e desfiar carne	Massa para tarte e outros pastéis; puré de batata/frutas/legumes, frango ralado	Pastéis (cortar manteiga para colocar na farinha): velocidade 2 Puré de frutas/legumes: até à velocidade 2 Puré de batata, carne desfiada: velocidade 4

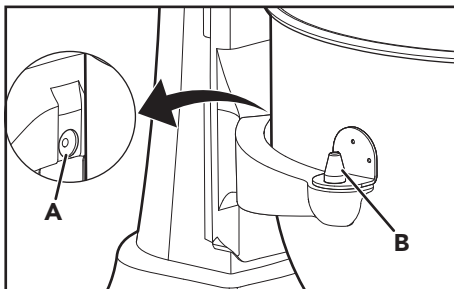
NOTA: utilize a velocidade 2 para misturar ou amassar massa com fermento. A utilização de uma velocidade mais alta cria um elevado potencial de falha da batedeira. O batedor de gancho em espiral PowerKnead amassa eficientemente a maioria das massas com fermento em 4 minutos. A utilização de uma velocidade mais baixa pode abrandar a unidade e não amassar a massa corretamente.

**Disponível apenas na compra como acessório e somente em modelos selecionados.

MONTAGEM DO PRODUTO

1. Coloque a batedeira na posição desligada (0) e retire a ficha da tomada.

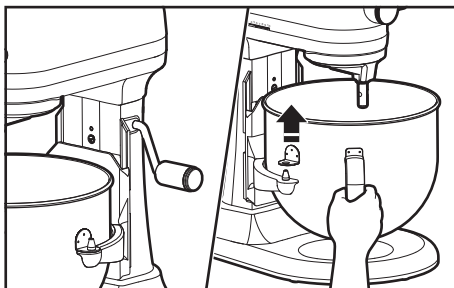
Para fixar a taça*: encaixe os suportes da taça nos pinos de localização e pressione a parte traseira da taça* até que o pino da taça* encaixe no trinco de mola.



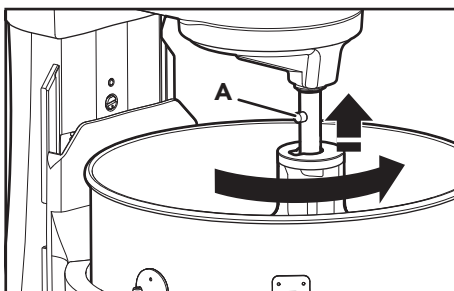
A. Trinco de mola

B. Pino de localização

2. **Para remover a taça*:** coloque a alavanca de elevação da taça na posição para baixo. Segure a pega da taça* e levante-a para cima e para fora dos pinos de localização.



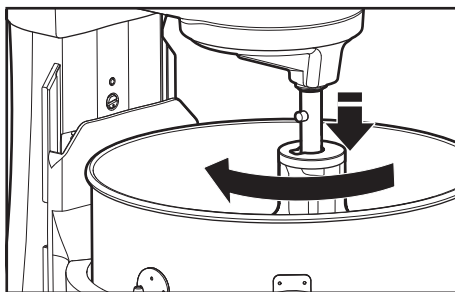
3. **Para fixar o acessório:** encaixe o acessório no eixo. Rode para o fixar sobre o pino no eixo.



A. Pino

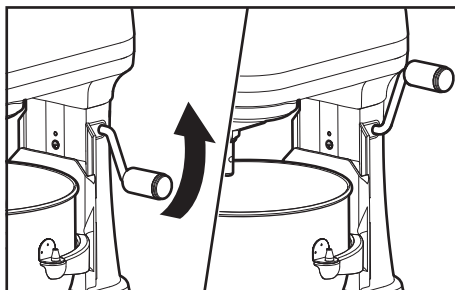
*O tipo de taça pode variar. As taças também estão disponíveis como acessórios para compra em separado.

4. **Para remover o acessório:** Coloque a batedeira na posição desligada (0) e retire a ficha da tomada. Empurre o acessório para cima e rode-o para a esquerda. Puxe o acessório para baixo do eixo do batedor.

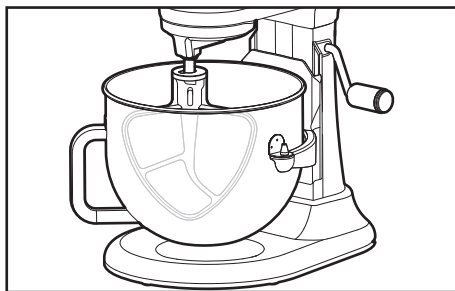


IMPORTANTE: se a taça* não estiver encaixada no devido lugar de forma segura, pode ficar instável e oscilar durante a utilização.

5. **Para levantar a taça*:** rode a alavanca de elevação da taça para a posição vertical. A taça* deve estar sempre na posição elevada durante a mistura.

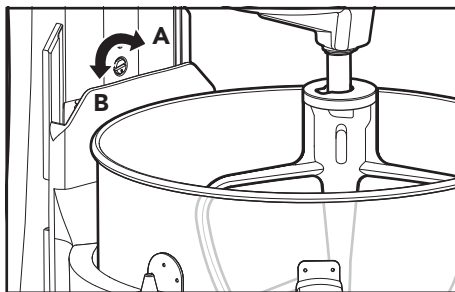


6. **Teste a distância entre o batedor e a taça*:** ligue a batedeira e teste cada velocidade, certificando-se de que o batedor não toca na taça* durante o funcionamento. Se o batedor estiver demasiado afastado do fundo ou atingir a taça*, avance para o passo seguinte para efetuar ajustes.



*O tipo de taça pode variar. As taças também estão disponíveis como acessórios para compra em separado.

7. (OPCIONAL) Para ajustar a distância entre o batedor e a taça*: Desça a taça* para a posição para baixo. Rode o parafuso ligeiramente para a esquerda para levantar o batedor ou para a direita para o baixar. Ajuste o batedor de forma que este quase toque na superfície da taça*. Verifique novamente a distância entre o batedor e a taça*.



A. Descer a taça*

B. Levantar a taça*

IMPORTANTE: se estiver corretamente ajustado, o batedor plano não tocará nem no fundo, nem nos lados da taça*. Se o batedor plano ou a pinha** tocarem no fundo da taça*, o revestimento do batedor ou dos arames da pinha poderá sofrer desgaste.

*O tipo de taça pode variar. As taças também estão disponíveis como acessórios para compra em separado.

**Disponível apenas na compra como acessório e somente em modelos selecionados.

⚠️ AVISO

Perigo de choque elétrico



Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não remova o pino com ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize cabos de extensão.

O incumprimento destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

1. Ligue a batedeira a uma tomada com ligação à terra. Comece com uma velocidade mais baixa para evitar salpicos e aumente-a gradualmente. Consulte o "Guia de 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.

2. Não raspe a taça* durante o funcionamento. Raspar a taça* uma ou duas vezes durante a mistura, normalmente, é suficiente.

UTILIZAR A TAMPA ANTISALPICOS**

1. Coloque a batedeira na posição desligada (0) e retire a ficha da tomada.
2. Encaixe a taça* e o batedor plano, o batedor de gancho ou a pinha** à batedeira. Encaixe a taça* e eleve-a para a posição de bloqueio.
3. Coloque a tampa na taça* de modo que a cabeça do motor tape a abertura em forma de U da tampa. Tal posicionará a calha de alimentação mesmo à direita da estrutura de fixação de acessórios, assumindo que a batedeira está à sua frente. Prima ligeiramente para que as patilhas encaixem a tampa na taça*.
4. Verta os ingredientes para a taça* utilizando a calha de alimentação.

DESMONTAGEM DO PRODUTO

1. Coloque a batedeira na posição desligada (0) e retire a ficha da tomada.
2. Levante a parte frontal da tampa antissalpicos** do rebordo da taça*. Puxe para fora da batedeira. Desça a taça* e raspe.

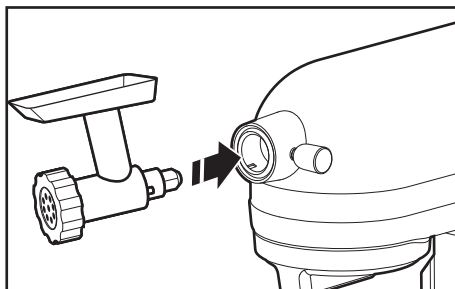
*O tipo de taça pode variar. As taças também estão disponíveis como acessórios para compra em separado.

**Disponível apenas na compra como acessório e somente em modelos seleccionados.

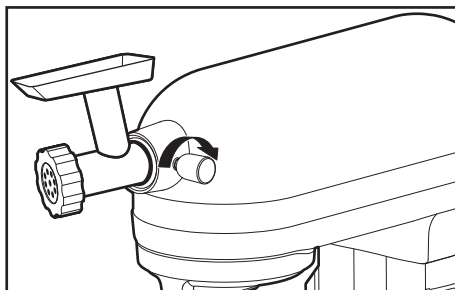
ACESSÓRIOS OPCIONAIS

A KitchenAid oferece uma grande variedade de acessórios opcionais, como acessórios de corte em espiral, cortadores de massa e picador de alimentos, que podem ser encaixados na estrutura de transmissão de fixação da batedeira.

1. Coloque a batedeira na posição desligada (0) e retire a ficha da tomada. Desaperte a tampa da estrutura de fixação. Insira o acessório na estrutura de fixação, verificando se o eixo de transmissão de fixação entra no encaixe quadrado da estrutura de fixação.



2. Aperte o botão de fixação rodando-o para a direita até que o acessório fique totalmente fixo à batedeira.



MANUTENÇÃO E LIMPEZA

IMPORTANTE: não mergulhe o corpo da batedeira em água ou outros líquidos. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de colocar ou tirar peças, e antes de limpar.

1. Coloque a batedeira na posição desligada (0) e retire a ficha da tomada.
2. Limpe o corpo da batedeira com um pano macio e húmido.
3. **As seguintes peças são laváveis na máquina de lavar loiça:** Taça*.
As seguintes peças podem ser lavadas no compartimento superior da máquina de lavar loiça: batedor plano, batedor plano com borda flexível dupla**, batedor de gancho em espiral, pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável**, batedor de massas**, espátula** *** e tampa antissalpícos**.
4. A seguinte peça deve ser apenas lavada à mão, utilizando água morna com detergente e secando-a bem: Pinha de 6 varas** apenas.

*O tipo de taça pode variar. As taças também estão disponíveis como acessórios para compra em separado.

**Disponível apenas na compra como acessório e somente em modelos selecionados.

***Também pode ser utilizada para raspar a taça.

⚠️ AVISO

Perigo de choque elétrico



Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não remova o pino com ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize cabos de extensão.

O incumprimento destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Se a batedeira aquecer durante a utilização	Com cargas pesadas e tempos de mistura longos, poderá não conseguir tocar confortavelmente na parte superior da unidade. Isto é normal.
Se a batedeira emitir um odor forte durante a utilização inicial	Isto é normal. Isto é comum nos motores elétricos.
Se o batedor plano atingir a taça*	Interrompa o funcionamento da batedeira. Consulte a secção "Montagem do produto" e ajuste a distância entre o batedor e a taça*.
A alavanca de controlo de velocidade não se move de forma suave ou fácil	Para deslocar a alavanca de controlo de velocidade com facilidade, levante-a ligeiramente à medida que a desloca pelas definições em qualquer direção.
Se a batedeira não funcionar, verifique o seguinte	A ficha da batedeira está ligada na tomada elétrica?
	O fusível do circuito ao qual ligou a batedeira está em bom estado? Se tiver um quadro elétrico, certifique-se de que o circuito está fechado.
	Desligue a batedeira durante 10 a 15 segundos e, em seguida, volte a ligá-la. Se a batedeira continuar a não ligar, deixe-a arrefecer durante 30 minutos antes de voltar a ligá-la.
Se o produto se desligar após uma utilização prolongada	O motor tem um sensor automático que impede que o mesmo sobreaqueça, desligando o aparelho. Caso ocorra, coloque o interruptor de velocidade na posição OFF (0) e deixe a batedeira em repouso durante 30 minutos antes de voltar a ligar.

*O tipo de taça pode variar. As taças também estão disponíveis como acessórios para compra em separado.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Se a batedeira estiver a abrandar ou a apresentar sinais de dificuldades no funcionamento	Está a utilizar o batedor e a velocidade adequados? Consulte o "Guia de controlo de velocidade" para obter mais informações. Utilizar a 1/2 velocidade ou a velocidade 1 para massa para pão e cargas pesadas pode abrandar a unidade. Os pães devem ser amassados com o batedor de gancho na velocidade 2. Se houver um abrandamento com cargas pesadas a 1/2 velocidade, aumente para a velocidade 1 ou 2.
Se não for possível resolver o problema	Consulte a secção "Termos de Garantia da KitchenAid ("Garantia")". Não devolva a batedeira ao revendedor. Os revendedores não fornecem assistência.

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

ELIMINAR O MATERIAL DE EMBALAGEM

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

RECICLAR O PRODUTO

- Este aparelho está classificado de acordo com a legislação Europeia e do Reino Unido sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).
- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.
- O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico, devendo sim ser depositado no centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

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

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

PARA A UNIÃO EUROPEIA

Este aparelho foi concebido, fabricado e distribuído em conformidade com as Diretivas da CE: Diretiva 2014/35/UE sobre baixa tensão; Diretiva 2014/30/UE sobre compatibilidade eletromagnética; Diretiva 2009/125/CE sobre conceção ecológica; Diretiva 2011/65/UE sobre a restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos (RoHS) e seguintes alterações.

TERMOS DA GARANTIA DA KITCHENAID

("GARANTIA")

PT

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

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

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

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

1. ÂMBITO E TERMOS DA GARANTIA

- a) O Garantidor concede a Garantia para os produtos referidos na secção 1.b) que um consumidor tenha adquirido a um vendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid nos países do Espaço Económico Europeu, na Moldávia, no Montenegro, na Suíça ou na Turquia.
- b) O período de Garantia depende do produto adquirido e de acordo com o seguinte:

Dois anos de garantia total a partir da data de aquisição: 5KSM55SXX, 5KSM70JPX.

Cinco anos de garantia total a partir da data de aquisição: 5KSM60SPX, 5KSM70SHX.

- c) O período de Garantia tem início na data de compra, ou seja, na data em que um consumidor comprou o produto a um revendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid.
- d) A Garantia cobre a natureza de isenção de defeitos do produto.
- e) O Garantidor presta ao consumidor os seguintes serviços ao abrigo da presente Garantia, à escolha do Garantidor, caso ocorra um defeito durante o período de Garantia:
 - Reparação do produto ou da peça do produto com defeito, ou
 - Substituição do produto ou da peça do produto com defeito. Se um produto já não estiver disponível, o Garantidor tem o direito de trocar o produto por um produto de valor igual ou superior.
- f) Se o consumidor pretender apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de contactar os centros de assistência KitchenAid específicos do país (www.KitchenAid.eu) ou o Garantidor diretamente através do endereço KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.
- g) As despesas de reparação, incluindo de peças sobressalentes, bem como as despesas de porte para a entrega de um produto ou de uma peça isenta de defeitos serão suportadas pelo Garantidor. O Garantidor deve igualmente suportar as despesas de porte para a devolução do produto ou da peça do produto com defeito, se o Garantidor ou o centro de assistência ao cliente KitchenAid específico do país solicitar a devolução do produto ou da peça do produto com defeito. Todavia, o consumidor suportará os custos de embalagem adequado para a devolução do produto ou da peça do produto com defeito.
- h) Para poder apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de apresentar o recibo ou a fatura da compra do produto.

2. LIMITAÇÕES DA GARANTIA

- a) A Garantia aplica-se apenas a produtos utilizados para fins privados e não para fins profissionais ou comerciais.
- b) A Garantia não se aplica em caso de desgaste normal, utilização indevida ou abusiva, incumprimento das instruções de utilização, utilização do produto com uma tensão elétrica incorreta, instalação e funcionamento em violação dos regulamentos elétricos aplicáveis, e utilização de força (por exemplo, pancadas).
- c) A Garantia não se aplica se o produto tiver sido modificado ou convertido, por exemplo, conversões de produtos de 120 V em produtos de 220-240 V.
- d) A prestação de serviços de Garantia não prolonga o período de Garantia nem inicia um novo período de Garantia. O período de Garantia das peças sobressalentes instaladas termina com o período de Garantia de todo o produto.

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

REGISTO DO PRODUTO

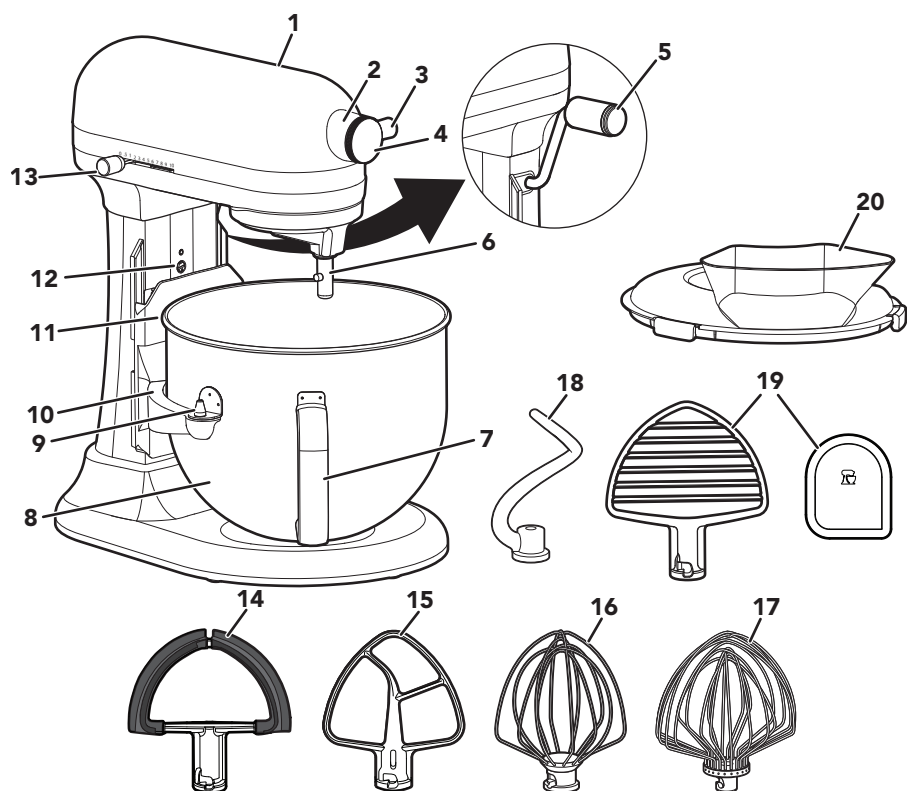
Registe já o seu novo aparelho KitchenAid: www.kitchenaid.eu/register

©2024 Todos os direitos reservados.

KITCHENAID e o design da batedeira são marcas nos EUA e noutros locais.

ДЕТАЛІ ТА ФУНКЦІЇ

UA



1. Головка двигуна
2. Втулка кріплення
3. Ручка кріплення
4. Кришка втулки
5. Важіль підйому чаші
6. Вал збовтувача
7. Ручка чаші*
8. Чаша*
9. Установчі штифти
10. Опора чаші
11. Пружинна засувка й штифт чаші (не показані)
12. Установлювальний гвинт вала збовтувача
13. Важіль керування швидкістю
14. Збовтувач із двома гнучкими кромками**
15. Плаский збовтувач
16. 6-елементний дротовий вінчик**
17. 11-елементний дротовий еліптичний вінчик із нержавіючої сталі**
18. Спіральна насадка-гачок для тіста
19. Кондитерський збовтувач** і скребок**
20. Захисний щиток**

*Тип чаші може різнитися. Чаші також можна купувати як окремі аксесуари.

**Можна придбати як аксесуар лише для деяких моделей.

***Можна також використовувати для зіскрібання суміші із чаші.

БЕЗПЕКА ВИРОБУ

Дуже важливо, щоб ви та інші особи перебували в безпеці.

Ми підготували низку важливих повідомлень стосовно безпеки, які містяться в цьому посібнику та зазначені на вашому пристрої. Завжди читайте всі повідомлення стосовно безпеки й дотримуйтеся їх.



Цей символ указує на попередження стосовно безпеки.

Він повідомляє про потенційну небезпеку, яка може призвести до вашого травмування або травмування інших осіб або смерті.

Усі повідомлення стосовно безпеки супроводжуються знаком попередження, а також словом «НЕБЕЗПЕЧНО» або «ПОПЕРЕДЖЕННЯ». Ці слова означають наступне:

 **НЕБЕЗПЕЧНО**

Ви можете загинути або отримати тяжкі травми, якщо негайно не виконаєте дії, зазначені в інструкції.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

Ви можете загинути або отримати тяжкі травми, якщо не виконаєте дії, зазначені в інструкції.

В усіх повідомленнях міститься інформація щодо потенційної небезпеки, способів знизити ризик травмування, а також наслідків, які можуть виникнути через недотримання інструкції.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час використання електричних приладів необхідно вживати базових заходів безпеки, зокрема описаних далі.

1. Ознайомтеся з усіма інструкціями. Неправильне використання пристрою може призвести до травмування.
2. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не ставте міксер у воду чи іншу рідину.
3. Цей пристрій не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або які не мають достатнього досвіду чи знань. Такі особи можуть використовувати цей пристрій лише під ретельним наглядом чи після інструктажу особи, відповідальної за їхню безпеку.

4. Лише для Європейського союзу: цей пристрій заборонено використовувати дітям. Тримайте пристрій та його шнур у місці, недосяжному для дітей.
5. Лише для Європейського союзу: особи зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися приладом, якщо за ними здійснюється нагляд або їм надано інструкції стосовно безпечного використання обладнання та вони розуміють пов'язані із цим загрози.
6. Стежте, щоб діти не гралися з пристроєм.
7. Якщо шнур живлення пошкоджений, з міркувань безпеки його необхідно замінити. Це може робити тільки компанія KitchenAid, її сервісний агент або особи, які мають відповідну кваліфікацію.
8. Вимикайте установлюйте вимикач у положення (0) і від'єднуйте прилад від мережі живлення, коли не використовуєте його, а також перш ніж чистити його та установлювати чи знімати з нього приладдя. Щоб відключити пристрій від електромережі, витягніть штепсель із розетки. У жодному разі не тягніть за шнур.
9. Уникайте рухомих частин. Щоб зменшити ризик травмування та/або пошкодження міксерів, під час використання збовтувача тримайте руки, волосся, одяг, а також лопатки й інше кухонне приладдя подалі від пристрою.
10. Не експлуатуйте пристрій із пошкодженим шнуром живлення чи штепселем, а також за наявності неполадок і після падіння чи пошкодження. Принесіть пристрій до найближчого авторизованого сервісного центру для огляду, ремонту чи налаштування електричної або механічної частини.
11. Використання аксесуарів чи насадок, не схвалених компанією KitchenAid або придбаних в інших виробників, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом чи травмування.
12. У жодному разі не залишайте пристрій, що працює, без нагляду.
13. Не використовуйте пристрій на вулиці.
14. Не допускайте, щоб шнур живлення звисав через край столу чи робочої поверхні.

15. Перш ніж мити міксер, знімайте плаский збовтувач, дротяний вінчик, кондитерський збовтувач, збовтувач із двома гнучкими кромками та спіральну насадку-гачок для тіста.
16. Щоб уникнути пошкодження виробу, не ставте чаші планетарного міксера в місця з високою температурою, зокрема в духовку, мікрохвильову піч або на поверхню плити.
17. Інструкції із чищення поверхонь, що контактують із продуктами харчування, див. в розділі «Догляд і чищення».
18. Перш ніж установлювати чи знімати деталі або чистити прилад, дайте йому повністю охолонути.
19. У приладі передбачено робоче заземлення (виключно для функціонування приладу).
20. Цей пристрій призначений для побутового використання, зокрема в таких умовах:
 - на кухнях для персоналу в магазинах, офісах і на інших підприємствах;
 - у фермерських будинках;
 - у готелях, мотелях та інших закладах готельного типу (для використання клієнтами);
 - у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданків.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

Повну інформацію про виріб, інструкції та відео включно з інформацією про гарантію можна знайти на сайті **www.KitchenAid.eu**.

 ПОПЕРЕДЖЕННЯ**Ризик ураження електричним струмом**

Під'єднуйте прилад до заземленої розетки.

Не видаляйте штир заземлення.

Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувальний шнур.

Недотримання цих інструкцій може призвести до смерті, пожежі або ураження електричним струмом.

Напруга: 220–240 В

Частота: 50–60 Гц

Потужність: 375 Вт

ПРИМІТКА. Номінальну потужність міксера вказано на кромці або табличці з паспортними даними.

Не використовуйте подовжувальний шнур. Якщо шнур живлення занадто короткий, зверніться до кваліфікованого електрика або технічного фахівця сервісної служби, щоб він установив розетку поблизу приладу.

ІНСТРУКЦІЯ З РЕГУЛЮВАННЯ ШВИДКОСТІ

НАСАДКА	ПРИЗНАЧЕННЯ	ОПИС	ШВИДКІСТЬ
Плаский збовтувач	Змішування та додавання інгредієнтів	Обережне додавання делікатних інгредієнтів, яєчних білків, вершків і уникання надмірного перемішування. Вимішування тіста для оладок, печива, глазурі тощо.	Швидкість 1/2 для додавання інгредієнтів. Швидкість 1–6 для змішування.
Збовтувач із двома гнучкими кромками**	Змішування інгредієнтів	Вимішування тіста для оладок, печива, глазурі тощо.	Швидкість 1–6 для змішування.
Спіральна насадка-гачок для тіста	Замішування тіста	Тісто для хліба, булочок, піци тощо.	Швидкість 2 для замішування.
6-елементний дровотий вінчик** / 11-елементний дровотий еліптичний вінчик із нержавійної сталі**	збивання	Яйця, яєчні білки, вершки тощо.	Швидкість 4–10 для збивання.
Кондитерський збовтувач**	Додання масла до борошна, розтирання фруктів / овочів, подрібнення м'яса	Тісто для пиріжків та інша випічка; картопляне / фруктове / овочеве пюре, подрібнене курча.	Кондитерські вироби (додання масла до борошна): швидкість 2. Розтирання фруктів / овочів: до швидкості 2. Розминання картоплі, подрібнення м'яса: швидкість 4.

ПРИМІТКА. Для перемішування або замішування дріжджового тіста використовуйте швидкість 2. Використання більш високої швидкості збільшує вірогідність виходу міксера з ладу. Спіральна насадка-гачок для тіста PowerKnead ефективно замішує більшість видів дріжджового тіста протягом 4 хвилин. Використання найменшої швидкості може призвести до вповільнення роботи пристрою та не дуже ретельного вимішування тіста.

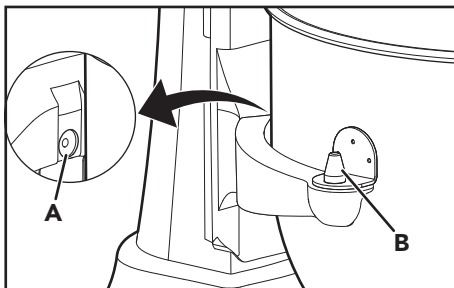
**Можна придбати як аксесуар лише для деяких моделей.

ЗБИРАННЯ ВИРОБУ

UA

1. Вимкніть планетарний міксер установив вимикач у положення (0) і від'єднайте його від електромережі.

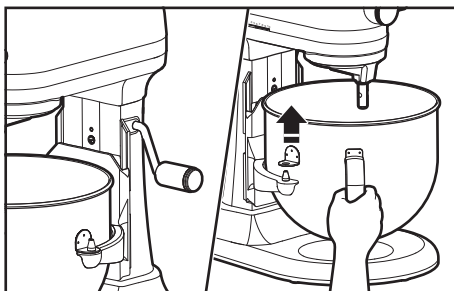
Порядок установлення чаші*. Установіть опори чаші на установчі штифти й натисніть на задню частину чаші*, щоб штифт чаші зафіксувався в пружинній засувці.



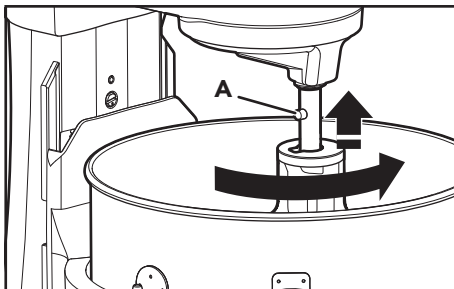
A. Пружинна засувка

B. Установчий штифт

2. **Порядок зняття чаші*.** Переведіть важіль підйому чаші в нижнє положення. Візьміться за ручку чаші*, підніміть чашу прямо вгору та зніміть її з установчих штифтів.



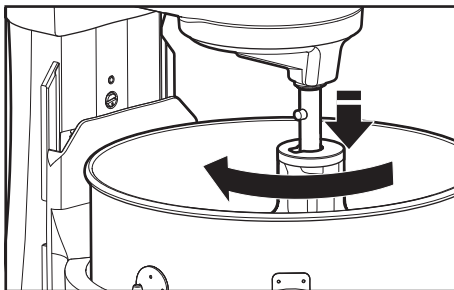
3. **Порядок установлення насадки.** Надіньте насадку на вал. Поверніть її, щоб зачепити за шпонку на валу.



A. Шпонка

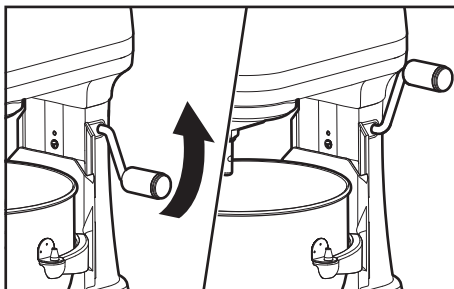
*Тип чаші може різнитися. Чаші також можна купувати як окремі аксесуари.

4. **Зняття насадки.** Вимкніть планетарний міксер у положення (0) і від'єднайте його від електромережі. Натисніть на аксесуар у напрямку вгору та поверніть його ліворуч. Стягніть аксесуар із валу збовтувача.

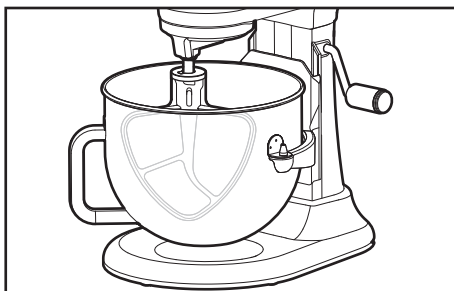


УВАГА: якщо чашу* не закріпити надійно на своєму місці, вона буде нестійкою та хитатиметься під час роботи міксера.

5. **Порядок підйому чаші*:** Поверніть важіль підйому чаші в положення прямо вгору. Під час перемішування чаша* завжди повинна перебувати в піднятому положенні.

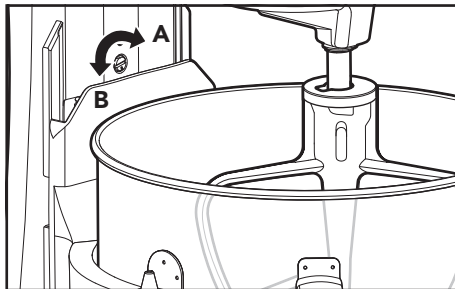


6. **Перевірка зазору між збовтувачем і чашею*.** Увімкніть міксер і, вмикаючи кожну швидкість, переконайтеся, що збовтувач не торкається чаші* під час роботи. Якщо збовтувач перебуває занадто далеко від дна чи б'є по чаші*, перейдіть до наступного кроку, щоб виконати регулювання.



*Тип чаші може різнитися. Чаші також можна купувати як окремі аксесуари.

7. **(ДОДАТКОВО) Регулювання зазору між збовтувачем і чашею***. Опустіть чашу* в нижнє положення. Злегка поверніть установлювальний гвинт проти годинникової стрілки (ліворуч), щоб підняти збовтувач, або за годинниковою стрілкою (праворуч), щоб опустити його. Відрегулюйте збовтувач так, щоб він без перешкод проходив безпосередньо над поверхнею чаші*. Ще раз перевірте зазор між збовтувачем і чашею*.



*A. Опустити чашу**

*B. Підняти чашу**

УВАГА: За умови належного налаштування плоский збовтувач не торкається ані дна, ані стінок чаші*. Якщо плоский збовтувач або дротяний вінчик** наблизити настільки, що вони битимуться об дно чаші*, це може призвести до зношування покриття збовтувача чи дротів вінчика.

*Тип чаші може різнитися. Чаші також можна купувати як окремі аксесуари.

**Можна придбати як аксесуар лише для деяких моделей.

ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Ризик ураження електричним струмом

Під'єднуйте прилад до заземленої розетки.

Не видаляйте штир заземлення.

Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувальний шнур.

Недотримання цих інструкцій може призвести до смерті, пожежі або ураження електричним струмом.

1. Вставте штепсель планетарного міксера в розетку із заземленням. Починайте з низької швидкості, щоб уникнути розбризкування, і поступово збільшуйте її. Дивіться інструкцію з регулювання швидкості.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризик травмування

Від'єднуйте міксер від електромережі, перш ніж знімати збовтувачі.

Невиконання цієї вимоги може призвести до переломів, порізів або забоїв.

2. Не виймайте суміш із чаші* під час роботи міксера. Зазвичай достатньо пошкребти чашу* один-два рази під час перемішування.

ВИКОРИСТАННЯ ЗАХИСНОГО ЩИТКА**

1. Вимкніть планетарний міксер установить вимикач у положення (0) і від'єднайте його від електромережі.
2. Установіть чашу* та плаский збовтувач, гачок для тіста чи дротяний вінчик** до міксера. Установіть чашу* й підніміть її в положення блокування.
3. Установіть захист на чашу* так, щоб головка двигуна закривала U-подібний отвір у захисті. Так заливний жолоб буде розташований праворуч від втулки кріплення, якщо стояти обличчям до міксера. Злегка натисніть, щоб виступи зафіксували захист на чаші*.
4. Заливайте інгредієнти в чашу* через заливний жолоб.

РОЗБИРАННЯ ВИРОБУ

1. Вимкніть планетарний міксер установить вимикач у положення (0) і від'єднайте його від електромережі.
2. Підніміть передню частину щитка для захисту від розбризкування** з краю чаші*. Зніміть його з міксера. Опустіть чашу* й пошкребіть скребком.

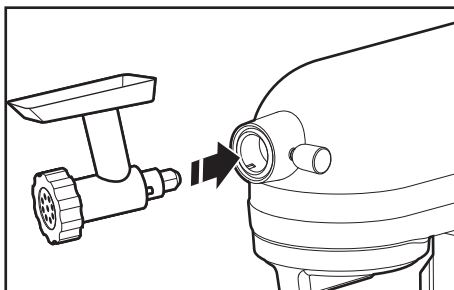
*Тип чаші може різнитися. Чаші також можна купувати як окремі аксесуари.

**Можна придбати як аксесуар лише для деяких моделей.

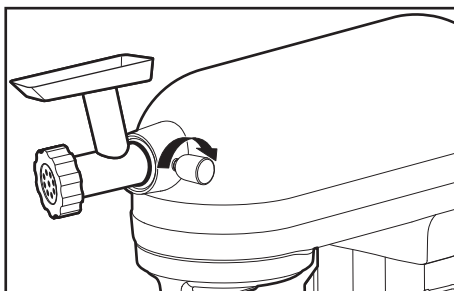
ДОДАТКОВІ ПРИСТОСУВАННЯ

Компанія KitchenAid пропонує широкий асортимент додаткових пристосувань, таких як тертушка-шатківниця, пристрій для нарізання макаронного тіста або подрібнювач, які можуть бути прикріплені до приводної втулки міксера.

1. Вимкніть планетарний міксер (0) і від'єднайте його від електромережі. Відкрутіть кришку втулки кріплення. Вставте пристосування у втулку кріплення, переконавшись, що приводний вал пристосування ввійшов у квадратний паз втулки кріплення.



2. Затягніть ручку кріплення, повертаючи її за годинниковою стрілкою, доки пристосування не буде зафіксовано в міксері.



ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

УВАГА. Не занурюйте корпус планетарного міксера у воду або інші рідини. Перш ніж установлювати чи знімати деталі або чистити прилад, дайте йому повністю охолонути.

1. Вимкніть планетарний міксер (установить вимикач у положення «0») і від'єднайте його від електромережі.
2. Протріть корпус міксера м'якою вологою ганчіркою.
3. **Деталі, які можна мити в посудомийній машині:** Чаша*.

Деталі, які можна мити у верхньому відсіку посудомийної машини: Плaskий збовтувач, збовтувач із двома гнучкими кромками**, спіральна насадка-гачок для тіста, 11-елементний дровтовий еліптичний вінчик із нержавіючої сталі**, кондитерський збовтувач**, скребок*** і захисний щиток**.

4. Цю насадку слід мити лише вручну в теплій мильній воді та ретельно висушувати: Тільки 6-елементний дровтовий вінчик**.

*Тип чаші може різнитися. Чаші також можна купувати як окремі аксесуари.

**Можна придбати як аксесуар лише для деяких моделей.

***Можна використовувати також для зіскрібання суміші із чаші.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Ризик ураження електричним струмом

Під'єднуйте прилад до заземленої розетки.

Не видаляйте штир заземлення.

Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувальний шнур.

Недотримання цих інструкцій може призвести до смерті, пожежі або ураження електричним струмом.

ПРОБЛЕМА	РІШЕННЯ
Планетарний міксер нагрівається під час використання	У разі великого тривалого навантаження верхня частина пристрою може ставати надто гарячою на дотик. Це нормально.
Під час першого використання міксер виділяє різкий запах	Це нормально. Це характерно для електродвигунів.
Плаский збовтувач торкається чаші*	Зупиніть планетарний міксер. Перегляньте розділ «Збирання виробу» та відрегулюйте зазор між збовтувачем і чашею*.
Важіль керування швидкістю рухається ривками або важко	Щоб важіль керування швидкістю рухався легко, пересуваючи його в будь-якому напрямку, піднімайте його трохи вгору.
Якщо планетарний міксер не працює, перевірте наведені праворуч аспекти	Планетарний міксер увімкнений у розетку?
	Запобіжник у ланцюзі планетарного міксера справний? Якщо у вас є коробка автоматичного вимикача, переконайтеся, що ланцюг не перерваний.
	Вимкніть планетарний міксер на 10–15 секунд, а потім увімкніть знову. Якщо планетарний міксер досі не запускається, дайте йому охолонути протягом 30 хвилин, перш ніж вмикати знову.
Виріб вимикається після тривалого використання	Двигун має автоматичний датчик, який запобігатиме перегріванню двигуна, відключаючи його. Якщо це сталося, переведіть перемикач швидкості в положення вимкнення «0» і дайте міксеру постояти 30 хвилин, перш ніж запускати його знову.

*Тип чаші може різнитися. Чаші також можна купувати як окремі аксесуари.

ПРОБЛЕМА	РІШЕННЯ
Міксер сповільнюється, або здається, що він працює з надмірним зусиллям	Переконайтеся, що використовується відповідний збовтувач і швидкість. Докладнішу інформацію дивіться в розділі «Інструкція з регулювання швидкості». Використання швидкості 1/2 або швидкості 1 за високого навантаження або для вимішування хлібного тіста може сповільнити роботу пристрою. Тісто для хліба слід вимішувати на швидкості 2, використовуючи гачок для тіста. Якщо за великого навантаження на швидкості 1/2 пристрій працює повільно, збільште швидкість до рівня 1 або 2.
Якщо проблему не вдається вирішити	Див. розділ «Умови гарантії KitchenAid ("Гарантія")». Не несіть міксер у магазин: продавці не надають послуг сервісного обслуговування й ремонту.

УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ЕЛЕКТРООБЛАДНАННЯ

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ

Пакувальний матеріал підлягає вторинній переробці й позначений відповідним символом – ♻️. Різні частини упаковки необхідно утилізувати відповідально та згідно з усіма нормами й правилами місцевих органів влади, що відповідають за поводження з відходами.

ПЕРЕРОБКА ВИРОБУ

- Цей прилад маркований згідно із законодавством ЄС і Великої Британії, а також Директивою ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).
- Забезпечивши правильну утилізацію виробу, ви допоможете попередити можливі негативні наслідки для довкілля та здоров'я людей, які могли б виникнути в разі неналежного поводження з відходами цього виробу.
- Символ  на виробі або в супроводжувальних документах указує, що цей пристрій не слід викидати разом із побутовими відходами; здайте його у відповідний центр збору відходів для утилізації електричного та електронного обладнання.

Для отримання більш докладної інформації про обробку, відновлення та переробку цього виробу зверніться до відділення у вашому місті, місцевої служби з утилізації побутових відходів чи магазину, де ви придбали свій виріб.

СЕРТИФІКАТ ВІДПОВІДНОСТІ

ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ КРАЇН ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ

Цей прилад розроблений, сконструйований і продається відповідно до вимог безпеки таких директив ЄС: Директива 2014/35/EU щодо низьковольтного електричного обладнання; Директива 2014/30/EU щодо електромагнітної сумісності; Директива 2009/125/EC щодо екологічного дизайну; Директива 2011/65/EU щодо обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному й електронному обладнанні (RoHS) із подальшими оновленнями.

УМОВИ ГАРАНТІЇ KITCHENAID («ГАРАНТІЯ»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (Бельгія) («Гарант») надає кінцевому клієнту, який є споживачем, Гарантію з наведеними далі умовами.

Ця Гарантія є додатковою й не обмежує та не впливає на дію передбаченої законодавством гарантії кінцевого клієнта, яку має забезпечити продавець виробу.

1. ОБЛАСТЬ ДІЇ Й УМОВИ ГАРАНТІЇ

a) Гарант надає Гарантію на вироби, указані в Розділі 1.b), які споживач купує в продавця чи компанії, які належать до групи компаній KitchenAid, на території країн Європейської економічної зони, Молдови, Чорногорії, Росії, Швейцарії, Туреччини або України.

b) Терміни дії Гарантії залежать від придбаного виробу й наведені нижче.

Два роки повної гарантії від дати придбання: 5KSM55SXX, 5KSM70JXP.

П'ятирічна повна гарантія, для якої починається з дати придбання: 5KSM60SPX, 5KSM70SHX.

Додаткові аксесуари для планетарних міксерів, блендерів, тостерів, кухонних комбайнів, кухонних машин і занурювальних блендерів: 2-річна Гарантія.

c) Термін дії Гарантії починається з дати придбання, тобто з дати, коли споживач придбав виріб у дилера чи компанії, які належать до групи компаній KitchenAid.

d) Гарантія поширюється на вироби без дефектів.

e) Гарант надає споживачеві наведені далі послуги за цією Гарантією на власний вибір, якщо дефект виник під час терміну дії Гарантії:

- ремонт дефектного виробу чи його деталей;
- заміна дефектного виробу чи його деталей; якщо виробництво виробу припинилося, Гарант має право замінити його на виріб еквівалентної або вищої вартості.

f) Якщо споживач бажає подати скаргу за цією Гарантією, він повинен звернутися до сервісного центру KitchenAid у своїй країні або безпосередньо до Гаранта. Контактна інформація Гаранта: KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (Бельгія); Товариство з обмеженою відповідальністю "КИВСЬКА ДІЛОВА РУСЬ" 01030, м. Київ, вул. Богдана Хмельницького, 6.44, т/ф 044- 581-58-90 <https://trapeza.com.ua/>

g) Гарант оплачує ремонт, зокрема запасні частини й поштові витрати на доставку бездефектного виробу. Гарант також оплачує поштові витрати на повернення дефектного виробу чи його частин, якщо Гарант чи центр обслуговування клієнтів KitchenAid у певній країні подали запит на повернення дефектного виробу чи його частин. Зверніть увагу, що в разі повернення дефектного виробу чи його частин належне пакування оплачується споживачем.

h) Для подання скарги за цією Гарантією споживач зобов'язаний надати чек або рахунок, що підтверджують придбання відповідного виробу.

2. ОБМЕЖЕННЯ ГАРАНТІЇ

a) Гарантія поширюється на вироби, які використовувалися в особистих цілях, і не поширюється на вироби, які використовувалися в професійній чи комерційній діяльності.

b) Гарантія не поширюється на випадки нормального зносу, неналежну чи неправомірну експлуатацію, несправності, що виникли внаслідок недотримання інструкцій з експлуатації, підключення виробу до джерела живлення з невідповідною напругою, недотримання застосованих електротехнічних норм під час установлення чи експлуатації або застосування надмірної сили (наприклад, ударів).

c) Гарантія не поширюється на вироби, конструкцію яких було змінено. Наприклад, якщо робочу напругу виробу було змінено зі 120 В до 220–240 В.

d) У разі надання послуг за цією Гарантією термін дії Гарантії не продовжується. Новий термін дії Гарантії також не починається. Термін дії Гарантії на встановлені запасні частини завершується одночасно з терміном дії Гарантії на весь виріб.

e) Подальші чи інші скарги, зокрема вимоги про компенсацію, не розглядатимуться, якщо це не вимагається законодавством.

Кінцевий клієнт може звернутися в центри обслуговування клієнтів KitchenAid для отримання інформації про вироби, термін дії Гарантії на які завершився, а також про вироби, на які Гарантія не надається. З додатковою інформацією можна ознайомитися на нашому веб-сайті: www.kitchenaid.eu

РЕЄСТРАЦІЯ ВИРОБУ

Заєєструйте свій новий прилад KitchenAid просто зараз: www.kitchenaid.eu/register

©2024 Усі права збережені..

KITCHENAID і дизайн планетарного міксера є товарними знаками й охороняються законом на території США та інших країн.