



5KHM5110



KitchenAid







English	5
Deutsch	17
Français	29
Italiano	41
Nederlands	53
Español	65
Português	77
Ελληνικά	89
Svenska	101
Norsk	113
Suomi	125
Dansk	137
Íslenska	149
Русский	161
Polski	173
Český	185
Türkçe	197
العربية	1







TABLE OF CONTENTS

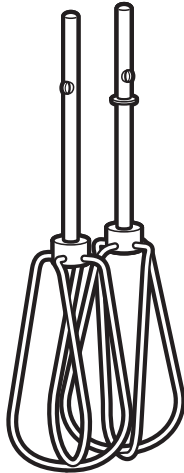
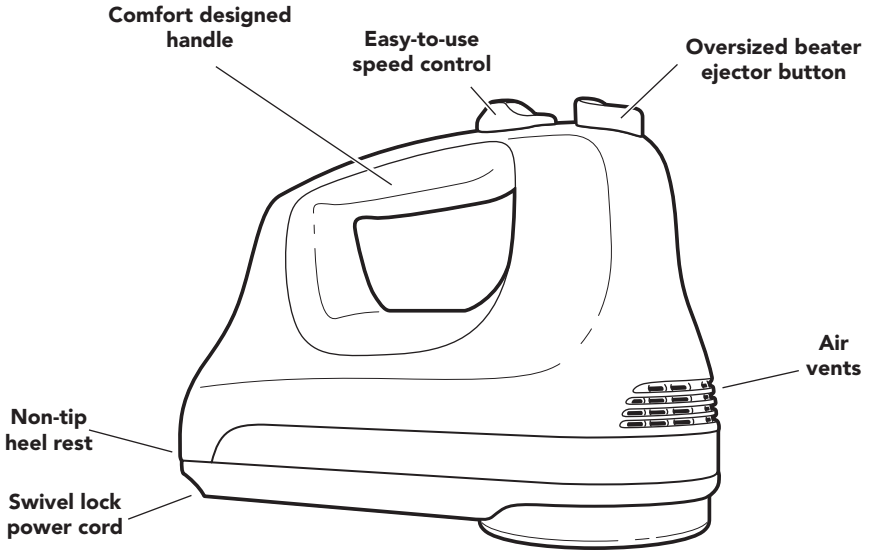
- PARTS AND FEATURES 6**
 - Parts and Accessories 6
- HAND MIXER SAFETY 7**
 - Important Safeguards 7
 - Electrical Requirements 9
 - Electrical Equipment Waste Disposal 9
- USING THE HAND MIXER..... 10**
 - Speed Control Guide..... 10
 - Accessory Guide..... 10
 - Operating the Speed Control 11
- SETTING UP THE HAND MIXER..... 12**
 - Attaching the Accessories 12
 - Removing the Accessories..... 13
- CARE AND CLEANING 14**
 - Cleaning the Hand Mixer Body 14
 - Cleaning the Accessories 15
- TROUBLESHOOTING 15**
 - If Hand Mixer Malfunctions or Fails to Operate 15
- WARRANTY AND SERVICE 16**





PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



Stainless Steel Beater



16-wire whisk





HAND MIXER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put the Hand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. European Union only: Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.



HAND MIXER SAFETY

- 5.** European Union only: This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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 the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 8.** Turn the appliance OFF, 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 accessories during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the appliance.
- 10.** Do not operate the Hand Mixer with a damaged cord or plug, or after the Hand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the Hand Mixer to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
- 11.** The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
- 12.** Do not use the Hand Mixer outdoors.
- 13.** Do not let cord hang over edge of table, or counter.
- 14.** Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- 15.** Remove any accessories from Hand Mixer before washing.



HAND MIXER SAFETY

- 16.** Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
- 17.** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices or other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS


ELECTRICAL REQUIREMENTS

Volts: 220-240 VAC only.

Hertz: 50-60 Hz

ELECTRICAL EQUIPMENT WASTE DISPOSAL


Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

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

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



USING THE HAND MIXER

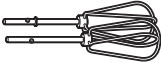
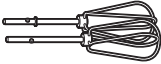
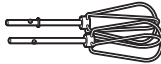
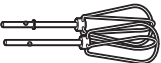
SPEED CONTROL GUIDE



6
5
4
3
2
1
OFF/0

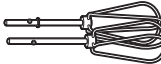



The 5-speed Hand Mixer should always be set on the lowest speed to start mixing. Move to higher speeds as needed.

Speed	Attachment	Description
1		For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures. Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients. Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures. Helps avoid ingredient splash out.
2		Stir batters and gelatin mixtures. Combine heavy mixtures, such as cookie dough. Mix light cream cheese spreads. Mash potatoes.
3		Combine heavy cream cheese mixtures. Mash squash.
4/5		Blend butter and sugar. Mix muffins, quick breads, cake batters, and frostings.

NOTE: The Stainless Steel Beater accessories are not designed for mixing and kneading bread dough.

ACCESSORY GUIDE

Accessory	Uses	Included with Model
		5KHM5110
Stainless Steel Beater 	cookie dough, cake batter	●
16-wire whisk 	Whip heavy cream and mousse mixtures	●
	Beat egg whites and meringue mixtures	●





USING THE HAND MIXER

OPERATING THE SPEED CONTROL

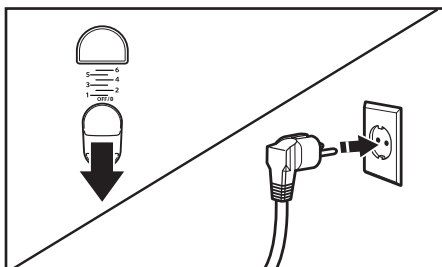
This KitchenAid Hand Mixer will beat faster and more thoroughly than most other electric hand mixers. Therefore, the beating time in most recipes must be adjusted to avoid over beating. Beating time is faster due to larger beater sizes. To help determine the ideal beating time, observe the batter or dough and beat only until it has the desired appearance described in your recipe, such as "smooth and creamy". To select the best beating speeds, use the "Speed control guide" section.

WARNING

Injury Hazard

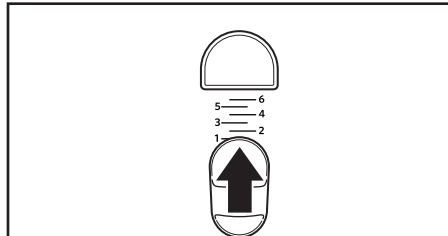
Unplug mixer before touching beaters.

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



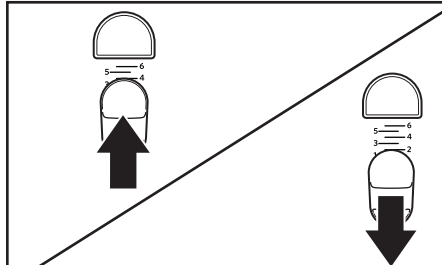
1

Make sure the Speed Control is in the "OFF/0" position by sliding it backward as far as possible. "OFF/0" will be visible on the speed control pad. Then plug the Hand Mixer into an electrical outlet.



2

Start mixing at the lowest speed by sliding the Speed Control forward to the first position mark, which is Speed 1.

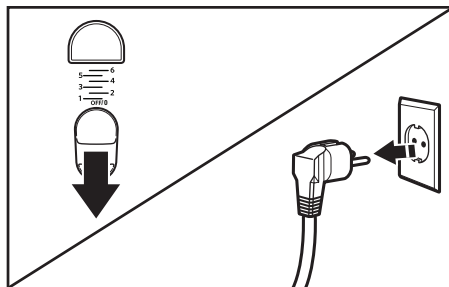


3

To increase the Hand Mixer speed, slide the Speed Control forward. To decrease the Hand Mixer speed, slide the Speed Control backward. See "Speed control guide" section.



USING THE HAND MIXER



- 4 When finished, slide speed control to "OFF/0". Unplug the Hand Mixer before removing the accessories.

SETTING UP THE HAND MIXER

ATTACHING THE ACCESSORIES

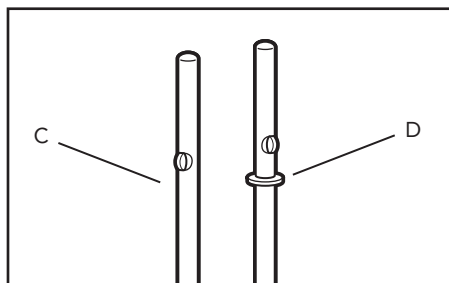
Wash all accessories in warm, soapy water before use. Be sure the Hand Mixer is unplugged before cleaning, and putting on or taking off parts.

! WARNING

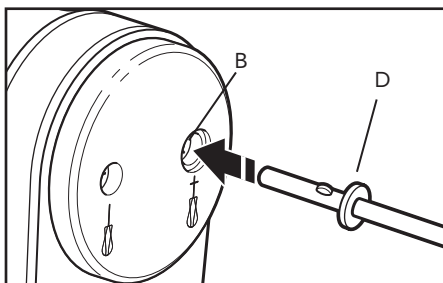
Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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



Paired accessories (beaters, optional dough hooks) include one accessory with a collar (D), and one without (C). Single accessories, like the Pro Whisk, come without a collar (C).

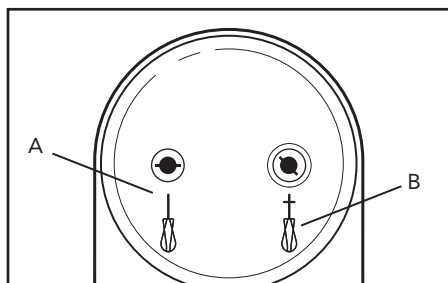


- 1 Insert the accessory shaft with the collar (D) into the larger opening (B) of the hand mixer. Align the flanges on the shaft with the slots in the opening. Push to lock into place.





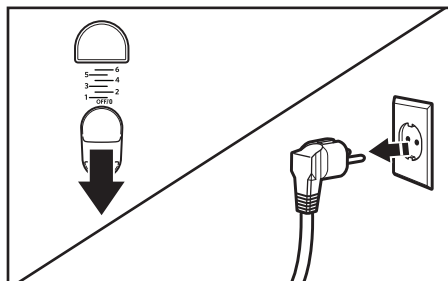
SETTING UP THE HAND MIXER



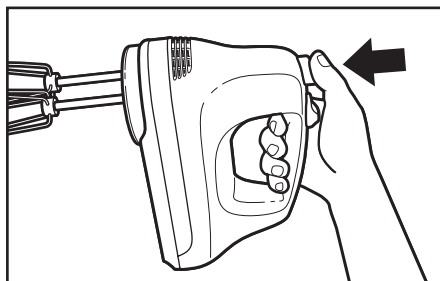
- 2** Insert the accessory without a collar (C) into the smaller opening (A). Align and push to lock into place.

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

REMOVING THE ACCESSORIES



- 1** If the Hand Mixer is running, stop the Hand Mixer by sliding the Power switch to "OFF/0". Then unplug from the electrical outlet.



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






CARE AND CLEANING

CLEANING THE HAND MIXER BODY

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Do not put in water.

Doing so can result in death or electrical shock.

⚠ WARNING

Injury Hazard


Unplug mixer before touching beaters.

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

NOTE: Do not immerse Hand Mixer in water.



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



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





CARE AND CLEANING

CLEANING THE ACCESSORIES

To clean Stainless Steel Beaters and Pro Whisk: Always remove beaters and whisk from Hand Mixer before cleaning. Wash in top rack of dishwasher, or by hand in warm, soapy water. Rinse and wipe dry.

TROUBLESHOOTING

IF HAND MIXER MALFUNCTIONS OR FAILS TO OPERATE

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

1. Is the Hand Mixer plugged in?
2. Is the fuse in the circuit to the Hand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed.
3. Try unplugging the Hand Mixer, then plug it back in.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, then contact KitchenAid or an Authorized Service Center.

See the "Warranty and service" section for additional details. Do not return the Hand Mixer to the retailer – they do not provide service.





WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID HAND MIXER WARRANTY

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
<p>Europe, Middle East and Africa: For 5KHM5110: Two years full warranty from date of purchase.</p>	<p>The replacement parts and repair labour costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorised KitchenAid Service Centre.</p>	<p>A. Repairs when Hand Mixer is used for operations other than normal household food preparation. B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes.</p>

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

CUSTOMER SERVICE

In U.K. and Ireland:

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

NOTE: All service should be handled locally by an Authorised KitchenAid Service Centre.

General hotline number:  00800 3810 4026

In other countries:

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

For more information, visit our website at:

**www.KitchenAid.co.uk
www.KitchenAid.eu**

©2018 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.





INHALTSVERZEICHNIS

TEILE UND FUNKTIONEN	18
Teile und Zubehör.....	18
HANDMIXER SICHERHEIT	19
Wichtige Sicherheitshinweise	19
Elektrische Anforderungen.....	21
Entsorgung von Elektrogeräten	21
BENUTZUNG DES HANDMIXERS	22
Geschwindigkeitsstufen - Anleitung.....	22
Zubehör - Anleitung	22
Bedienung des Geschwindigkeitsreglers	23
EINSTELLUNG DES HANDMIXERS	24
Anbringen der Zubehörteile.....	24
Abnehmen von Zubehörteilen.....	25
REINIGUNG UND PFLEGE	26
Reinigung des Handmixergehäuses	26
Reinigung der zubehörteile	27
STÖRUNGSBEHEBUNG	27
Bei Störungen oder Ausfall des Handmixers.....	27
GARANTIE UND SERVICE	28

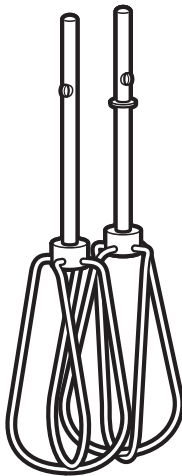
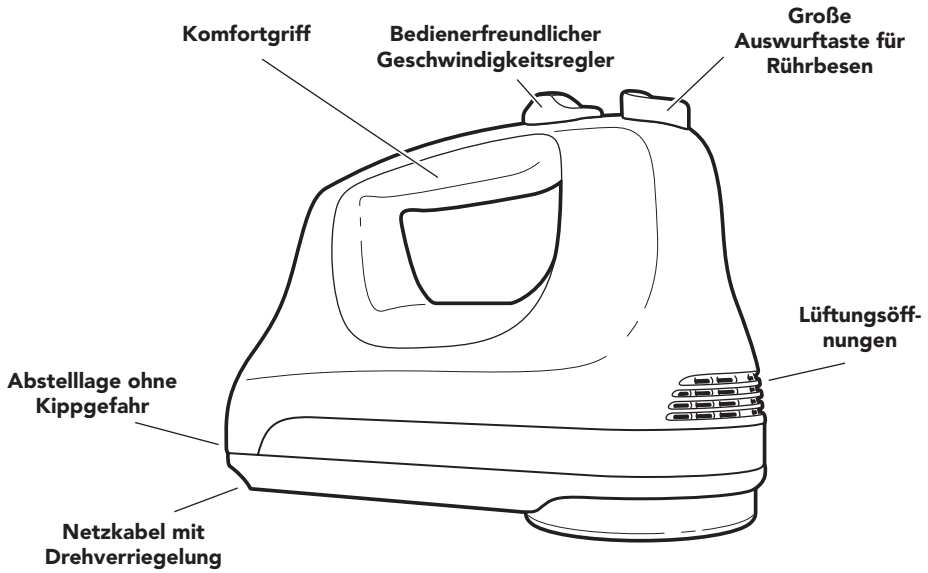
DEUTSCH





TEILE UND FUNKTIONEN

TEILE UND ZUBEHÖR



Rührbesen aus Edelstahl



Schnee-besen mit 16 Drähten





HANDMIXER SICHERHEIT

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

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



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



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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen stets die grundlegenden Sicherheitsvorschriften einschließlich der folgenden beachtet werden

1. Bitte lesen Sie alle Anweisungen durch. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
2. Tauchen Sie den Handmixer niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, damit Sie vor dem Risiko eines Stromschlags geschützt sind.
3. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten 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 benutzt werden.
4. Nur Europäische Union: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, eingeschränkter Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



HANDMIXER SICHERHEIT

5. Nur Europäische Union: Dieses Gerät ist nicht für kleinere Kinder bestimmt. Das Gerät und das dazugehörige Kabel für Kinder unzugänglich aufbewahren.
6. Kinder müssen beaufsichtigt werden, sodass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
7. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder von ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
8. Ziehen Sie vor einer Reinigung und vor dem Einsetzen oder Herausnehmen von Teilen immer den Stecker des Handmixers aus der Steckdose.
9. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Beim Mixvorgang müssen Hände, Haare und Kleidung sowie Spachtel und andere Utensilien unbedingt vom Zubehör ferngehalten werden, um das Verletzungsrisiko für Personen und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden.
10. Verwenden Sie den Handmixer nicht, wenn das Netzkabel oder die Steckdose beschädigt sind oder wenn es nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie den Handmixer zur nächst gelegenen autorisierten Kundendienststelle für eine Untersuchung, Reparatur oder Einstellung.
11. Die Verwendung von Zubehörteilen, die von KitchenAid nicht empfohlen oder nicht verkauft werden, kann zu Brand, einem Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
12. Der Handmixer ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.
13. Lassen Sie das Kabel niemals über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte herunter hängen.
14. Das Netzkabel darf keine heiße Oberfläche berühren, auch nicht den Herd.
15. Entfernen Sie vor der Reinigung des Handmixers alle Zubehörteile.





HANDMIXER SICHERHEIT

16. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt "Pflege und Reinigung".
17. Dieses Gerät ist für die Verwendung in einem Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt wie:
 - Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
 - landwirtschaftlichen Betrieben;
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Wohnmöglichkeiten;
 - Pensionen oder Ferienwohnungen.

BITTE BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Spannung (Volt): Nur 220-240 VAC.

Frequenz (Hertz): 50-60 Hz

HINWEIS: Dieser Handmixer verfügt über einen polarisierten Stecker (eine Schneide ist breiter als die andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu reduzieren, passt dieser Stecker nur auf eine Art in eine polarisierte Steckdose. Passt der Stecker nicht ganz in die Steckdose, bitte den Stecker umdrehen. Passt er dann noch immer nicht, kontaktieren Sie bitte einen qualifizierten Elektriker. Dieser Stecker darf auf keine Weise verändert werden. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in einem Privathaushalt bestimmt.

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN


Entsorgung von Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol ♻️. Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

- Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potenzielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.

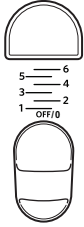
Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

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

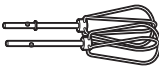
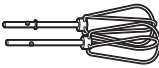
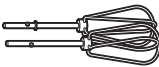
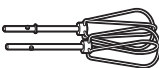


BENUTZUNG DES HANDMIXERS

GESCHWINDIGKEITSSTUFEN - ANLEITUNG

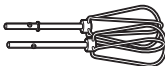



Der Handmixer mit 5 Geschwindigkeitsstufen muss zu Beginn des Mixvorgangs immer mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe gestartet werden. Gehen Sie dann nach Bedarf zu höheren Geschwindigkeitsstufen.

Geschwindigkeit	Anbringen	Beschreibung
1		Für langsames Umrühren, Vermengen und für den Start aller Mixvorgänge. Benutzen Sie diese Geschwindigkeitsstufe zum Umrühren von Nüssen, Schokoladeraspeln, geriebenem Käse, Zwiebeln, Oliven sowie anderen stückigen Zutaten. Mischen Sie Mehl und andere trockene Zutaten mit Flüssigkeiten oder anderen feuchten Mischungen. Verhindert das Herausspritzen von Zutaten.
2		Verrühren von Teigen und Gelatinemischungen. Vermengen schwerer Mischungen wie Plätzchenteig. Mixen leichter Käse-Sahnesoßen. Herstellung von Kartoffelbrei.
3		Vermengen schwerer Käse-Sahne-Mischungen. Mixen von Kürbis.
4/5		Schlagen von Butter und Zucker. Zubereitung von Teigen für Muffins, Brötchen, Kuchen und von Glasuren.

HINWEIS: Die Turbo-Rührbesen-Zubehörteile eignen sich nicht zum Vermengen und Kneten von Brotteig.

ZUBEHÖR - ANLEITUNG

Zubehör	Gebrauch	Mitgeliefert mit Modell
		5KHM5110
Rührbesen aus Edelstahl 	Plätzchenteig, Kuchenteig	●
Schneebecken mit 16 Drähten 	Zum Schlagen von Sahne und Mousse-Massen	●
	Zum Schlagen von Eiweiß und Baiser-Massen	●





BENUTZUNG DES HANDMIXERS

BEDIENUNG DES GESCHWINDIGKEITSREGLERS

Dieser Handmixer von KitchenAid arbeitet schneller und gründlicher als die meisten elektrischen Handmixer. Aus diesem Grund muss die in Rezepten angegebene Zeit zum Schlagen/Mixen entsprechend angepasst werden, um ein zu langes Verarbeiten der Zutaten zu vermeiden. Die Zeit zum Schlagen/Mixen ist verkürzt, da die Rührbesen größer sind. Um die ideale Zeit zum Schlagen/Mixen heraus zu finden, beobachten Sie den Teig oder die Mischung und kneten/schlagen Sie nur so lange, bis die im Rezept beschriebene Textur wie "glatt, weich und cremig" erreicht ist. In Abschnitt "Geschwindigkeitsregler - Anleitung" finden Sie Näheres zur Auswahl der besten Knet-/Mix-Geschwindigkeiten.

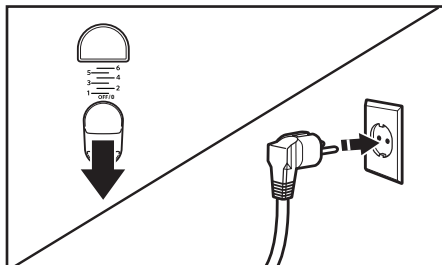
DEUTSCH

! WARNUNG

Verletzungsgefahr

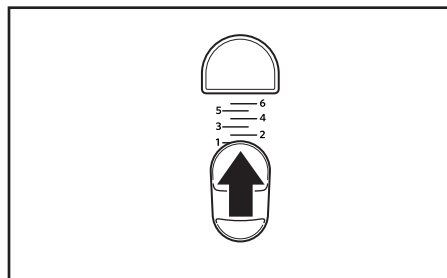
Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

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



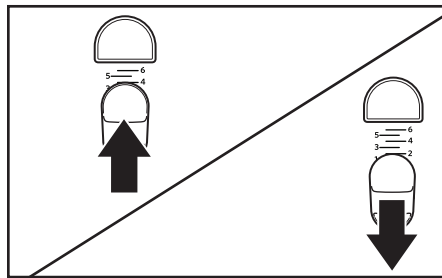
Stellen Sie dabei sicher, dass sich der Geschwindigkeitsregler in der Position "OFF/0" (AUS/0) befindet, indem Sie den Regler so weit wie möglich zurück schieben. "OFF/0" ist auf dem Pad des Geschwindigkeitsreglers zu sehen. Stecken Sie dann den Netzstecker des Handmixers in eine Steckdose.

1



Bitte beginnen Sie mit dem Mixen stets mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe. Schieben Sie dazu den Geschwindigkeitsregler nach vorn zur ersten Markierung. Dies ist Geschwindigkeitsstufe 1.

2



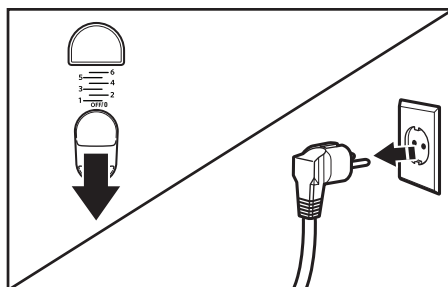
Um die Geschwindigkeit des Handmixers zu erhöhen, schieben Sie den Geschwindigkeitsregler nach vorn. Um die Geschwindigkeit des Handmixers zu senken, schieben Sie den Geschwindigkeitsregler nach hinten. Siehe hierzu Abschnitt "Geschwindigkeitsregler - Anleitung".

3





BENUTZUNG DES HANDMIXERS



- 4 Wenn Sie fertig sind, schieben Sie bitte den Geschwindigkeitsregler in die Position "OFF/0". Ziehen Sie immer erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Zubehörteile abnehmen.

EINSTELLUNG DES HANDMIXERS

ANBRINGEN DER ZUBEHÖRTEILE

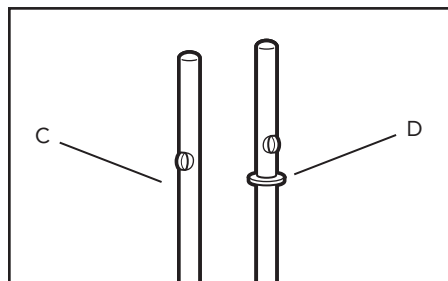
Bitte waschen Sie alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel. Achten Sie immer darauf, dass der Netzstecker des Handmixers aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie mit dem Reinigen und dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen beginnen.

! WARNUNG

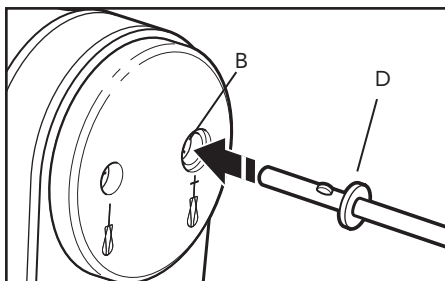
Verletzungsgefahr

Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

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



Zusammen gehörende Zubehörteile (Rührbesen, optionale Knethaken) enthalten ein Zubehörteil mit einem Ringelement (D) und ein Zubehörteil ohne Ringelement (C). Einzelne Zubehörteile wie der Pro Whisk Rührbesen haben kein Ringelement (C).

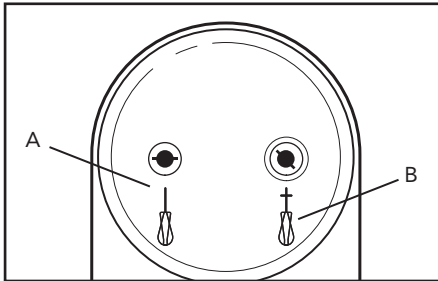


- 1 Setzen Sie den Schaft des Zubehörteils mit dem Ringelement (D) in die größere Öffnung (B) des Handmixers ein. Richten Sie die Flansche am Schaft auf die Aussparungen in der Öffnung aus. Drücken Sie den Schaft hinein, bis das Zubehörteil einrastet.





EINSTELLUNG DES HANDMIXERS

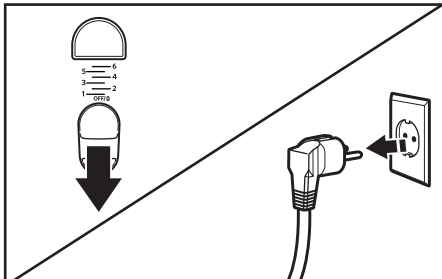


- 2 Setzen Sie das Zubehörteil ohne Ringelement (C) in die kleinere Öffnung (A) ein. Drücken Sie den Schaft mittig hinein, bis das Zubehörteil einrastet.

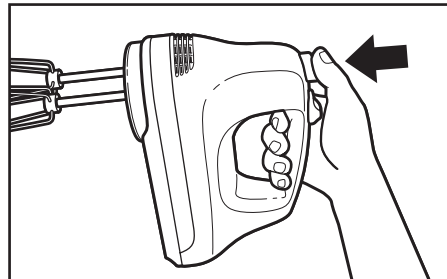
HINWEIS: Ein Zubehörteil ohne Ringelement am Schaft kann in beiden Öffnungen (A oder B) verwendet werden. Zubehörteile mit einem Ringelement dürfen nur in der größeren Öffnung verwendet werden (B).

DEUTSCH

ABNEHMEN VON ZUBEHÖRTEILEN



- 1 Wenn Sie den Handmixer abschalten möchten, schieben Sie dazu den Leistungsschalter in die Position "OFF/0". Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.



- 2 Drücken Sie auf die Auswurf-taste, damit sich die Zubehörteile vom Handmixer lösen, und nehmen Sie die Teile ab.





REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNG DES HANDMIXERGEHÄUSES

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.

Nichtbeachtung kann zum Stromschlag oder Tod führen.

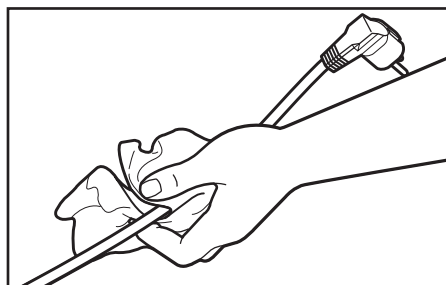
! WARNUNG

Verletzungsgefahr

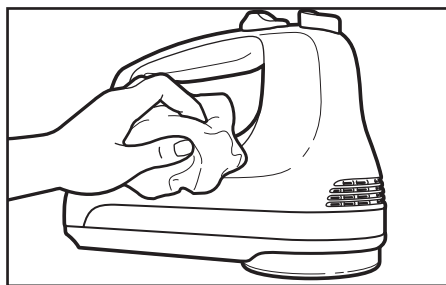
Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

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

HINWEIS: Der Handmixer darf keinesfalls in Wasser getaucht werden.



- Ziehen Sie vor jeder Reinigung immer den Netzstecker des Handmixers aus der Steckdose.
- 1 Wischen Sie das Netzkabel und das Kabelband mit einem leicht feuchten Tuch ab. Mit einem weichen Tuch abtrocknen.



- 2 Wischen Sie den Handmixer mit einem leicht feuchten Tuch ab. Mit einem weichen Tuch abtrocknen.





REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNG DER ZUBEHÖRTEILE

Reinigung der Turbo-Rührbesen und des Pro Whisk Rührbesens: Vor der Reinigung müssen die kleinen Rührbesen und der große Rührbesen stets vom Handmixer abgenommen werden. Sie können entweder im Oberteil der Geschirrspülmaschine oder von Hand mit lauwarmem Wasser und Geschirrspülmittel gewaschen werden. Abspülen und trocken wischen.

STÖRUNGSBEHEBUNG

BEI STÖRUNGEN ODER AUSFALL DES HANDMIXERS

Versuchen Sie zunächst, das Problem mit den hier angegebenen Abhilfemaßnahmen zu beheben, um nach Möglichkeit die Kosten für den Kundendienst zu vermeiden.

1. Ist das Netzkabel des Handmixers in die Steckdose eingesteckt?
2. Ist die Sicherung des Stromkreises, an den der Handmixer angeschlossen ist, in Ordnung? Wenn Sie einen Sicherungskasten haben, stellen Sie sicher, dass der Stromkreis geschlossen ist.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und stecken Sie ihn dann wieder ein.

Lässt sich das Problem mit den in diesem Abschnitt beschriebenen Schritten nicht beheben, kontaktieren Sie bitte den KitchenAid Kundendienst oder einen autorisierten Kundendienst.

Nähere Angaben hierzu finden Sie in Abschnitt "Garantie und Kundendienst". Bringen Sie den Handmixer nicht zum Händler zurück - diese bieten keinen Kundendienst an.



GARANTIE UND SERVICE

GARANTIE FÜR KITCHENAID HANDMIXER

Garantiezeitraum:	KitchenAid Leistet Zahlungen Für:	KitchenAid Leistet Keine Zahlungen Für:
<p>Europa, Naher Osten und Afrika: Für 5KHM5110 zwei Jahre volle Garantie ab dem Kaufdatum.</p>	<p>Die Ersatzteile und Kosten für Reparatur und Arbeitszeit zur Behebung von Materialfehlern und Fehlern in der Ausführung. Der Service muss von einem autorisierten KitchenAid Kundendienstcenter ausgeführt werden.</p>	<p>A. Reparaturen, wenn der Handmixer für andere Zubereitungen als die in einem normalen Haushalt anfallenden Lebensmittelzubereitungen benutzt wird.</p> <p>B. Schäden infolge von Unfällen, Änderungen, falschen Gebrauch oder missbräuchlichen Gebrauch oder einer Installation bzw. einem Betrieb, der unsachgemäß und nicht den im jeweiligen Land geltenden elektrischen Vorschriften gemäß ist.</p>

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

KUNDENDIENST

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

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

Rufnummer für allgemeine Fragen:  00800 3810 4026

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

©2018 Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.





TABLE DES MATIÈRES

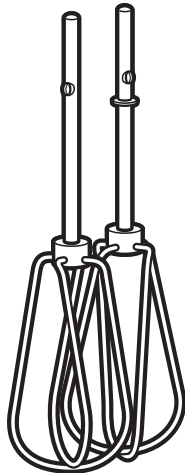
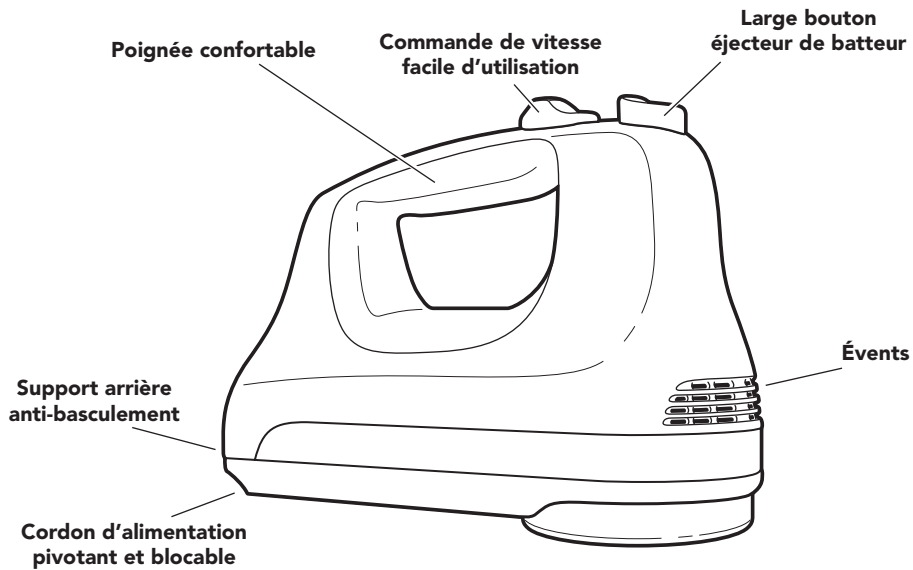
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	30
Pièces et accessoires	30
SÉCURITÉ DU MIXEUR.....	31
Mises en garde importantes	31
Spécifications électriques.....	33
Traitement des déchets d'appareils électriques	33
UTILISATION DU MIXEUR	34
Guide de commande de vitesse	34
Guide d'accessoire.....	34
Fonctionnement de la commande de vitesse	35
INSTALLATION DU MIXEUR.....	36
Fixation des accessoires.....	36
Retrait des accessoires	37
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	38
Nettoyage du corps du mixeur	38
Nettoyage des accessoires	39
DÉPANNAGE	39
Si le mixeur ne fonctionne pas bien ou pas du tout	39
GARANTIE ET SERVICE.....	40

FRANÇAIS



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES



batteur en acier inoxydable



Fouet à 16 fils





SÉCURITÉ DU MIXEUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT".
Ces mots signifient :

 **DANGER**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

FRANÇAIS

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter des précautions de sécurité de base notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas plonger le mixeur dans l'eau ou d'autres liquides.
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 ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.



SÉCURITÉ DU MIXEUR

4. Union européenneuniquement : Cet appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, uniquement si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
5. Union européenneuniquement : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conserver cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
6. Les enfants doivent être surveillés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien d'entretien ou des personnes présentant une qualification similaire pour éviter tout risque.
8. Débrancher le mixeur de la prise lorsque l'on ne l'utilise pas, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
9. Éviter de toucher les pièces en mouvement. Garder les mains, cheveux, vêtements ainsi que spatules et autres ustensiles à une certaine distance des accessoires pendant le fonctionnement pour réduire le risque de blessures aux personnes et/ou de dommages à l'appareil.
10. Ne pas faire fonctionner le mixeur avec une prise ou un cordon endommagé ou après un mauvais fonctionnement ou après que celui-ci est tombé ou a été endommagé. Porter le mixeur au centre de service technique agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
12. Ne pas utiliser le mixeur en extérieur.
13. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
14. Ne pas laisser le cordon entrer au contact de surfaces chaudes, notamment une plaque de cuisson.





SÉCURITÉ DU MIXEUR

15. Retirer tous les accessoires du mixeur avant un nettoyage.
16. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
17. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes :
 - espace cuisine du personnel dans les magasins, bureaux ou autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et les autres environnements de type résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Volts : 220-240 VCA uniquement.

Hertz : 50/-60 Hz

REMARQUE : ce mixeur possède une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche peut entrer dans une prise polarisée d'une seule manière. Si la fiche n'entre pas bien dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas bien, contacter un électricien agréé. Ne modifier d'aucune manière la fiche. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES


Mise au rebut du matériel d'emballage

Le matériel d'emballage est recyclable à 100 % et il comporte le symbole de recyclage ♻️. Les différentes pièces de l'emballage doivent donc être mises au rebut de manière responsable et conformément aux réglementations des autorités locales concernant la gestion de déchets.

Mise au rebut du produit

Le marquage de cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

- En vous conformant à une procédure d'enlèvement correcte du produit, vous aiderez à prévenir tout effet nuisible à l'environnement et à la santé, qu'une manipulation inappropriée de celui-ci pourrait autrement provoquer.

Le symbole  sur le produit, ou sur les documents qui l'accompagnent, indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères mais doit être apporté à un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

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

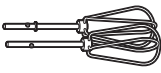
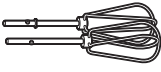
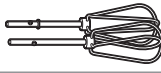
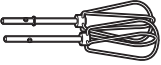


UTILISATION DU MIXEUR

GUIDE DE COMMANDE DE VITESSE

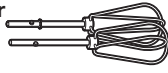



Le mixeur à 5 vitesses doit toujours être sur la vitesse la plus faible pour commencer à mixer. Augmenter la vitesse selon les besoins.

Vitesse	Accessoire	Description
1		Pour remuer lentement, mélanger et pour commencer toutes les procédures de mélange. Utiliser cette vitesse pour introduire dans le mélange des noix, des pépites de chocolat, du fromage râpé, des oignons, des olives et d'autres ingrédients présentant de gros morceaux. Mélanger de la farine et d'autres ingrédients secs avec des liquides ou d'autres mixtures humides. Aide à éviter que les ingrédients n'éclaboussent.
2		Mélanger des pâtes et des préparations à base de gélatine. Mélanger des préparations lourdes comme de la pâte à biscuits. Mélanger du fromage à tartiner crémeux et léger. Pour réduire des pommes de terre en purée.
3		Mélanger des mixtures épaisses de fromages crémeux. Pour réduire des courges en purée.
4/5		Mélanger du beurre et du sucre. Mélanger des muffins, des pains éclairs, des pâtes à gâteaux et des glaçages.

REMARQUE : les accessoires de batteur turbo ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir de la pâte à pain.

GUIDE D'ACCESSOIRE

Accessoire	Utilisations	Fourni avec le modèle
		5KHM5110
batteur en acier inoxydable 	pâte à biscuits, pâte à gâteaux	●
Fouet à 16 fils 	Pour fouetter des crèmes épaisses et des mousses	●
	Pour monter les blancs en neige et les appareils à meringue	●





UTILISATION DU MIXEUR

FONCTIONNEMENT DE LA COMMANDE DE VITESSE

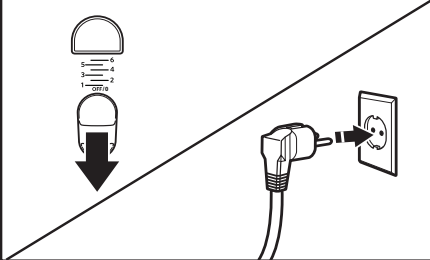
Ce mixeur KitchenAid va battre plus rapidement et plus totalement que la plupart des autres mixeurs électriques. Le temps de mélange apparaissant dans de nombreuses recettes devra donc être ajusté pour éviter de trop battre. Le temps de mélange est plus rapide en raison des tailles plus grandes de batteur. Afin d'aider à déterminer le temps de mélange idéal, observer le mélange ou la pâte et arrêter de mélanger lorsque l'on a atteint l'apparence souhaitée décrite dans la recette, comme « doux et crémeux ». Pour sélectionner les meilleures vitesse de mélange, utiliser la section « guide de 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.

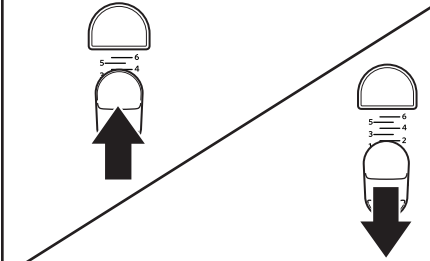


1 S'assurer que la commande de vitesse est à la position « OFF/0 » en la faisant glisser vers l'arrière aussi loin que possible. L'indication « OFF/0 » est visible sur la touche de commande de vitesse. Puis brancher le mixeur dans une prise de courant électrique.

FRANÇAIS



2 Commencer le mélange à la vitesse la plus faible en faisant glisser la commande de vitesse vers l'avant jusqu'à l'indication de première position, c'est-à-dire la vitesse 1.

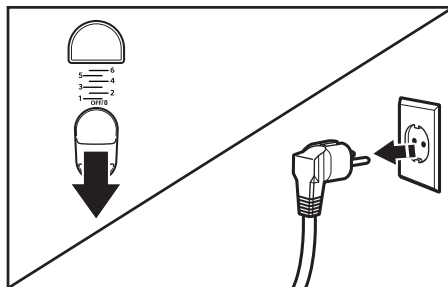


3 Pour augmenter la vitesse du mixeur, faire glisser la commande de vitesse vers l'avant. Pour réduire la vitesse du mixeur, faire glisser la commande de vitesse vers l'arrière. Voir la section « guide de commande de vitesse ».





UTILISATION DU MIXEUR



- 4 Une fois la préparation terminée, faire glisser la commande de vitesse sur « OFF/0 ». Débrancher le mixeur avant de retirer les accessoires.

INSTALLATION DU MIXEUR

FIXATION DES ACCESSOIRES

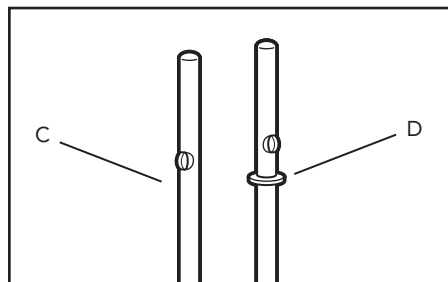
Nettoyer tous les accessoires dans de l'eau savonneuse tiède avant l'utilisation. S'assurer que le mixeur est débranché avant de nettoyer, fixer ou retirer des pièces.

AVERTISSEMENT

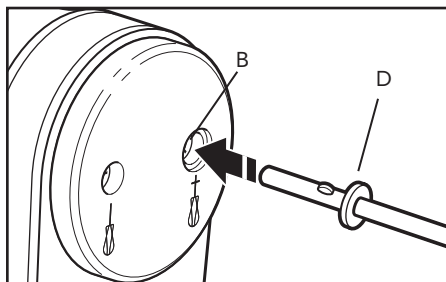
Risque de blessures

Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

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



Les paires d'accessoires (batteurs, crochets pétrisseurs en option) comprennent un accessoire avec une bague (D) et un sans bague (C). Les accessoires uniques, comme le fouet pro, ne comportent pas de bague (C).

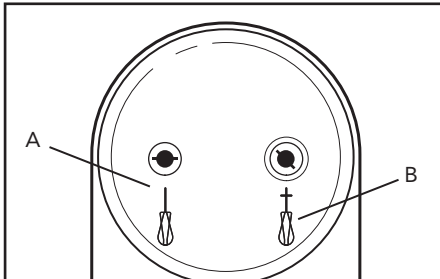


- 1 Insérer la tige de l'accessoire comportant une bague (D) dans la grande ouverture (B) du mixeur. Aligner les collerettes sur la tige avec les encoches de l'ouverture. Enfoncer l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'emboîte.





INSTALLATION DU MIXEUR



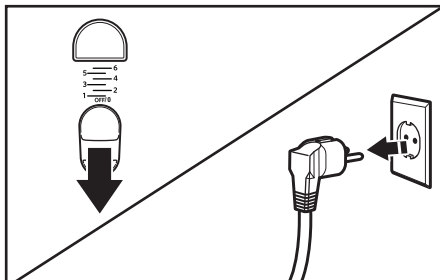
2

Insérer l'accessoire dépourvu de bague (C) dans la petite ouverture (A). Aligner et enfoncer l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'emboîte.

REMARQUE : une tige d'accessoire sans bague peut s'utiliser dans l'importe quelle ouverture (A ou B). Ceux qui comportent une bague ne peuvent s'utiliser que dans l'ouverture la plus grande (B).

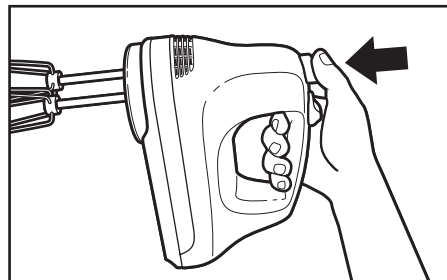
FRANÇAIS

RETRAIT DES ACCESSOIRES



1

Si le mixeur fonctionne, arrêter le mixeur en faisant glisser l'interrupteur sur « OFF/0 ». Puis débrancher de l'alimentation électrique.



2

Appuyer sur le bouton d'éjection pour libérer les accessoires du mixeur puis les retirer.





NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU CORPS DU MIXEUR

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique
Ne pas mettre dans l'eau.
Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un choc électrique.

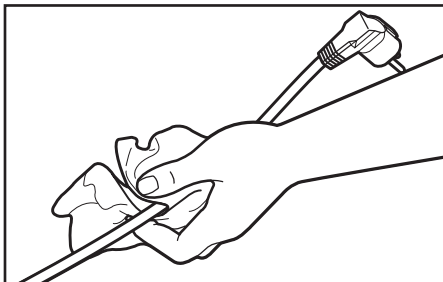
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessures

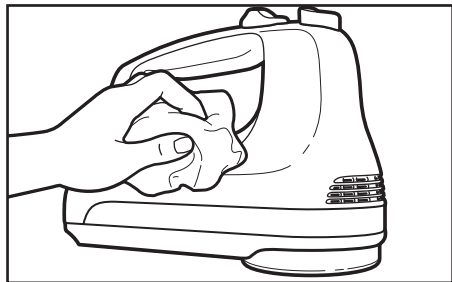
Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

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

REMARQUE : Ne pas immerger le mixeur dans l'eau.



1 Toujours débrancher le mixeur avant le nettoyage. Essuyer le cordon d'alimentation et la courroie du cordon avec un chiffon humide. Séchez au moyen d'un chiffon doux.



2 Essuyer le mixeur avec un chiffon humide. Séchez au moyen d'un chiffon doux.





NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

Pour nettoyer les batteurs turbos et le fouet pro : Toujours retirer les batteurs et le fouet du mixeur avant de les nettoyer. Laver dans le panier supérieur du lave-vaisselle ou à la main dans une eau moussante tiède. Rincer et sécher.

DÉPANNAGE

SI LE MIXEUR NE FONCTIONNE PAS BIEN OU PAS DU TOUT

Essayer d'abord les solutions suggérées ici pour éviter le coût d'une intervention de dépannage.

1. Le mixeur est-il branché ?
2. Le fusible du circuit alimentant le mixeur est-il en bon état ? Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
3. Essayer de débrancher le mixeur puis de le rebrancher.

Si l'on ne parvient pas à corriger le problème en suivant les étapes indiquées dans cette section, contacter KitchenAid ou un centre de dépannage agréé.

Voir la section « Garantie et service » pour plus de détails. Ne pas retourner le mixeur au détaillant car les détaillants n'assurent pas de service après-vente.

FRANÇAIS





GARANTIE ET SERVICE

GARANTIE DU MIXEUR KITCHENAID HAND MIXER


Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
<p>Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour 5KHM5110 : deux ans de garantie totale à partir de la date d'achat.</p>	<p>Les pièces à changer et les frais de réparation pour corriger les défauts des matériaux ou la main d'œuvre. Le service doit être fourni par un centre technique agréé KitchenAid.</p>	<p>A. Réparations lorsque le mixeur est utilisé pour des utilisations autres que pour la préparation d'aliments. B. Dommages résultant d'accident, altérations, mauvaises utilisations ou abuse, ou une installation/ fonctionnement non conforme aux codes électriques locaux.</p>

KITCHENAID N'ASSUMERA AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

Assistance téléphonique :  00800 3810 4026

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

©2018 Tous droits réservés.

Spécifications sujettes à des modifications sans préavis.





SOMMARIO

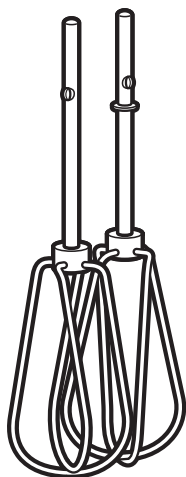
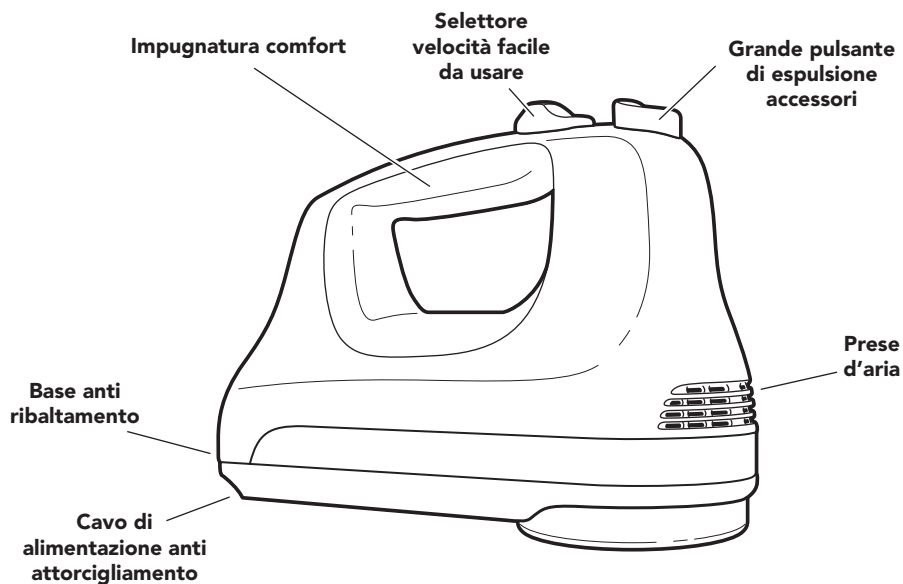
COMPONENTI E CARATTERISTICHE	42
Componenti e accessori.....	42
INDICAZIONI DI SICUREZZA PER LO SBATTITORE	43
Precauzioni importanti	43
Requisiti elettrici.....	45
Smaltimento delle apparecchiature elettriche.....	45
USO DELLO SBATTITORE	46
Guida alla scelta della velocità.....	46
Guida agli accessori	46
Uso del controllo di velocità	47
PREPARAZIONE DELLO SBATTITORE.....	48
Applicazione degli accessori.....	48
Rimozione degli accessori.....	49
MANUTENZIONE E PULIZIA.....	50
Pulizia del corpo dello sbattitore	50
Pulizia degli accessori.....	51
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	51
Se lo sbattitore funziona male o non funziona.....	51
GARANZIA E ASSISTENZA	52

ITALIANO



COMPONENTI E CARATTERISTICHE

COMPONENTI E ACCESSORI



Fruste in inox



Frusta a 16 fili





INDICAZIONI DI SICUREZZA PER LO SBATTITORE

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

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



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

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



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



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

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

ITALIANO

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

1. Leggere tutte le istruzioni. L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni personali.
2. Per evitare il rischio di scossa elettrica, non mettere lo sbattitore in acqua o 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: Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.





INDICAZIONI DI SICUREZZA PER LO SBATTITORE

5. 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.
6. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
7. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da personale di assistenza o da una persona con qualifica analoga per evitare rischi.
8. Scollegare lo sbattitore dalla presa elettrica quando non è in uso, prima di mettere o togliere componenti e prima della pulizia.
9. Evitare il contatto con le parti in movimento. Non avvicinare le mani, i capelli, indumenti, palette o altri utensili agli accessori quando sono in funzione, per evitare il rischio di lesioni alle persone e/o danni all'apparecchio.
10. Non utilizzare lo sbattitore se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e dopo anomalie di funzionamento o se lo sbattitore è stato in qualche modo danneggiato. Portare lo sbattitore al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni.
11. L'uso di accessori non raccomandati o non venduti da KitchenAid può causare incendio, scossa elettrica o lesioni alle persone.
12. Non usare lo sbattitore all'aperto.
13. Non lasciare penzolare il cavo dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
14. Evitare che il cavo entri a contatto con superfici calde, tra cui il forno.
15. Togliere tutti gli accessori dallo sbattitore prima di lavarli.





INDICAZIONI DI SICUREZZA PER LO SBATTITORE

16. Fare riferimento alla sezione “Manutenzione e pulizia” per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
17. Questo apparecchio è destinato all’uso domestico e applicazioni analoghe, quali:
 - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismo;
 - clienti di alberghi, pensioni e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

ITALIANO

REQUISITI ELETTRICI

Volt: solo 220-240 VCA

Hertz: 50-60

NOTA: Lo sbattitore ha un spina polarizzata (un polo è più largo dell’altro).

Per ridurre il rischio di scossa elettrica, la presa può essere inserita in una presa polarizzata soltanto in una direzione. Se la spina non entra completamente nella presa, ruotare la spina nell’altro verso. Se non entra ugualmente, rivolgersi a un tecnico qualificato. Non modificare in alcun modo la spina. Questo prodotto è destinato all’uso esclusivamente domestico.

SMALTIMENTO DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE


Smaltimento dei materiali di imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato con il simbolo del riciclaggio ♻️. Le varie parti dell’imballaggio devono pertanto essere smaltite in modo responsabile e nel pieno rispetto delle norme locali vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento del prodotto

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

- Assicurando lo smaltimento corretto del prodotto si contribuisce a evitare potenziali conseguenze nocive per l’ambiente e la salute umana, che potrebbero derivare da uno smaltimento inappropriato del prodotto.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere portato in un apposito centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

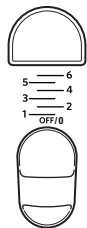
Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo apparecchio, contattare l’ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale l’apparecchio è stato acquistato.



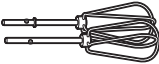


USO DELLO SBATTITORE

GUIDA ALLA SCELTA DELLA VELOCITÀ

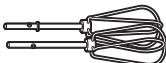



Lo sbattitore a 5 velocità deve essere sempre impostato sulla velocità più bassa quando si inizia a miscelare. Passare alle velocità più alte in base alle esigenze.

Velocità	Accessorio	Descrizione
1		Amalgamare lentamente, mescolare e iniziare tutte le procedure per miscelare gli ingredienti. Utilizzare questa velocità per incorporare frutta secca, scaglie di cioccolato, formaggio grattugiato, cipolle, olive e altri ingredienti in pezzi. Mescolare farina e altri ingredienti secchi con ingredienti liquidi o altre miscele umide. In questo modo si evita che gli ingredienti schizzino.
2		Mescolare pastelle e miscele gelatinose. Amalgamare composti più densi, come l'impasto per i biscotti. Preparare creme spalmabili leggere. Ridurre in purea le patate.
3		Amalgamare miscele dense con crema di formaggio. Ridurre in purea la zucca.
4/5		Sbattere il burro con lo zucchero. Preparare impasti per muffin, pancake, torte e glasse.

NOTA: le fruste turbo non sono adatte per miscelare gli impasti per panificazione.

GUIDA AGLI ACCESSORI

Accessorio	Utilizzi	Incluso con il modello
		5KHM5110
Fruste in inox 	impasti per biscotti, per dolci	●
Frusta a 16 fili 	Montare panna e mousse	●
	Sbattere albumi d'uovo e composti per meringhe	●





USO DELLO SBATTITORE

USO DEL CONTROLLO DI VELOCITÀ

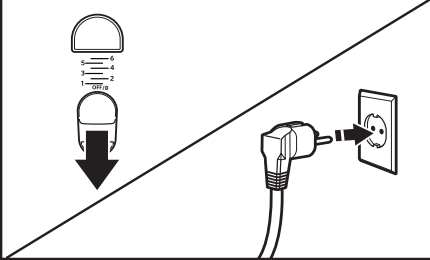
Lo sbattitore KitchenAid Hand miscela più rapidamente e più efficacemente della maggior parte degli sbattitori elettrici. Di conseguenza il tempo di impasto delle ricette dovrà essere modificato per evitare di eccedere nella miscelazione. La lavorazione è più veloce perché le fruste sono più grandi. Per contribuire a determinare il tempo di lavorazione ideale, osservare la pastella o l'impasto e azionare le fruste solo fino al raggiungimento della consistenza descritta nella ricetta, ad esempio "pastella liscia e cremosa". Per selezionare le migliori velocità di miscelazione, fare riferimento alla sezione "Guida alla scelta della velocità".

AVVERTENZA

Pericolo di lesioni


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

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

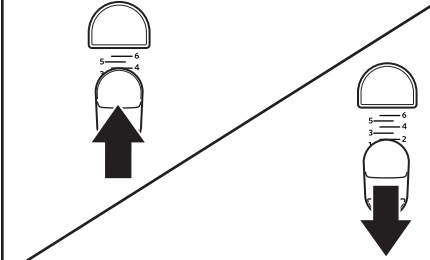


1 Accertarsi che il selettore di velocità sia in posizione "OFF/0" facendolo scorrere completamente indietro. Sul pannello del selettore velocità sarà visibile "OFF/0". Collegare quindi lo sbattitore a una presa elettrica.

ITALIANO



2 Iniziare a miscelare gli ingredienti alla velocità più bassa facendo scorrere il selettore di velocità sul primo segno, che corrisponde alla Velocità 1.

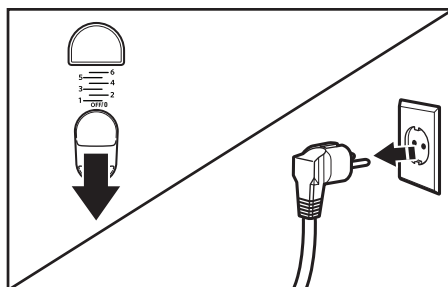


3 Per aumentare la velocità dello sbattitore, far scorrere in avanti il selettore di velocità. Per ridurre la velocità dello sbattitore, far scorrere indietro il selettore di velocità. Vedere la sezione "Guida alla scelta della velocità".





USO DELLO SBATTITORE



- 4 Al termine, far scorrere il selettore di velocità su "OFF/0". Scollegare la spina dello sbattitore prima di rimuovere gli accessori.

PREPARAZIONE DELLO SBATTITORE

APPLICAZIONE DEGLI ACCESSORI

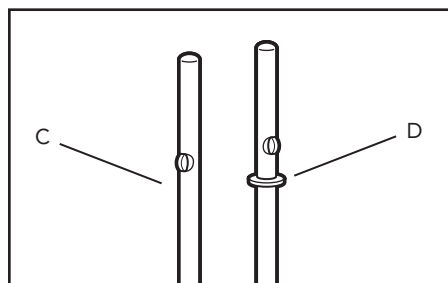
Lavare tutti gli accessori in acqua calda e detergente prima dell'uso. Accertarsi che lo sbattitore sia scollegato dalla corrente prima di pulirlo o di applicare o rimuovere i componenti.

! AVVERTENZA

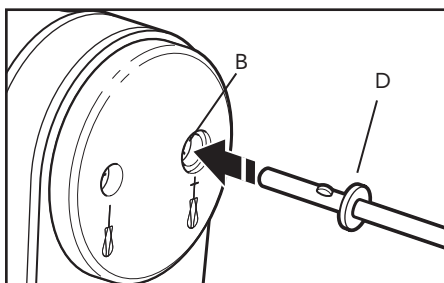
Pericolo di lesioni

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.



Gli accessori a coppie (fruste, ganci per impasto opzionali) comprendono un accessorio con un collarino (D) e uno senza (C). Gli accessori singoli, come la frusta Pro, non hanno il collarino (C).

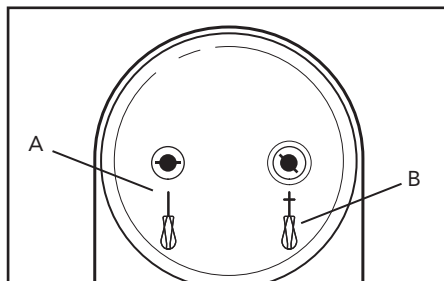


- 1 Inserire l'asta dell'accessorio con il collarino (D) nel foro più largo (B) dello sbattitore. Allineare le alette sull'asta con i tagli nel foro. Spingere per bloccare in sede.





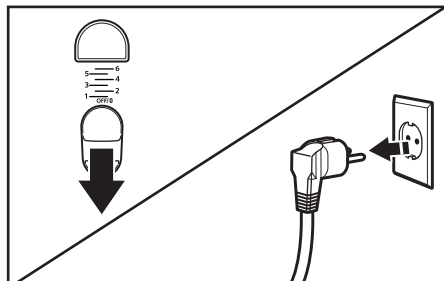
PREPARAZIONE DELLO SBATTITORE



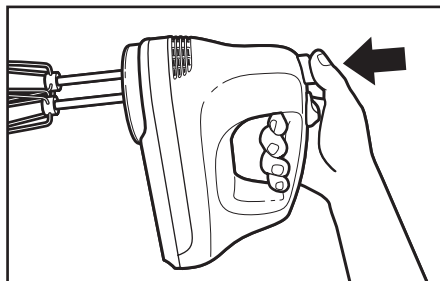
- 2 Inserire l'accessorio senza collarino (C) nel foro più stretto (A). Allineare e spingere per bloccare in sede.

NOTA: gli accessori con l'asta senza collarino possono essere utilizzati in entrambi i fori (A o B). Quelli con il collarino si possono utilizzare solo nel foro più grande (B).

RIMOZIONE DEGLI ACCESSORI



- 1 Se lo sbattitore è in funzione, spegnerlo facendo scorrere l'interruttore di alimentazione su "OFF/0". Scollegare quindi la spina dalla presa elettrica.



- 2 Premere il pulsante di espulsione per sganciare gli accessori dallo sbattitore, quindi rimuoverli.

ITALIANO





MANUTENZIONE E PULIZIA

PULIZIA DEL CORPO DELLO SBATTITORE

⚠ AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Non bagnare con acqua.

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

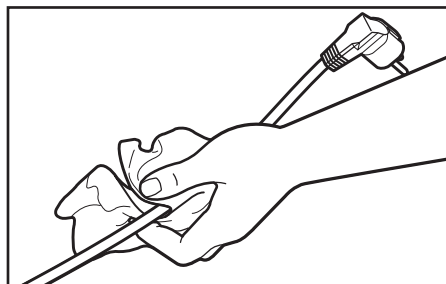
⚠ AVVERTENZA

Pericolo di lesioni

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

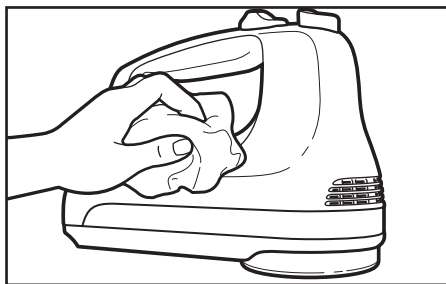
Il mancato rispetto di questa avvertenza comporta pericolo di fratture, tagli o contusioni.

NOTA: non immergere lo sbattitore in acqua.



1

Scollegare sempre la spina dello sbattitore prima di pulirlo. Passare un panno umido sul cavo e la fascetta del cavo. Asciugare con un panno morbido.



2

Passare un panno umido sullo sbattitore. Asciugare con un panno morbido.





MANUTENZIONE E PULIZIA

PULIZIA DEGLI ACCESSORI

Per pulire le fruste turbo e la frusta pro: rimuovere sempre le fruste dallo sbattitore prima della pulizia. Lavare nella griglia superiore della lavastoviglie oppure a mano, con acqua calda e detersivo. Sciacquare e asciugare con uno strofinaccio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

SE LO SBATTITORE FUNZIONA MALE O NON FUNZIONA

Provare le soluzioni indicate di seguito prima di contattare l'assistenza.

1. Lo sbattitore è collegato alla corrente?
2. La corrente della rete domestica è funzionante? Se è presente un dispositivo salvavita, assicurarsi che non sia scattato.
3. Provare a scollegare la spina dello sbattitore e quindi collegarla di nuovo.

Se il problema non si risolve con i passaggi descritti in questa sezione, contattare KitchenAid o un centro assistenza autorizzato.

Per maggiori dettagli, vedere la sezione "Garanzia e assistenza". Non portate lo sbattitore al negozio presso cui è stato acquistato, in quanto non viene fornito il servizio di assistenza.

ITALIANO



GARANZIA E ASSISTENZA

GARANZIA DELLO SBATTITORE KITCHENAID

Durata della garanzia:	KitchenAid si fa carico del pagamento di:	KitchenAid non si fa carico del pagamento di:
<p>Europa, Medio Oriente e Africa: Per 5KHM5110: due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.</p>	<p>Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere i difetti nei materiali e nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.</p>	<p>A. Riparazioni se lo sbattitore viene usato per attività diverse dalla normale preparazione domestica degli alimenti.</p> <p>B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.</p>

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

SERVIZIO CLIENTI

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

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

N. assistenza generica:



00800 3810 4026

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

©2018 Tutti i diritti riservati.

Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.





INHOUDSOPGAVE

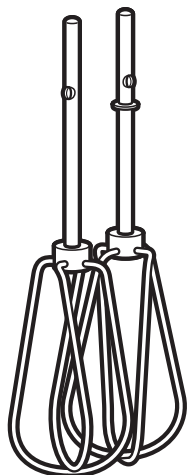
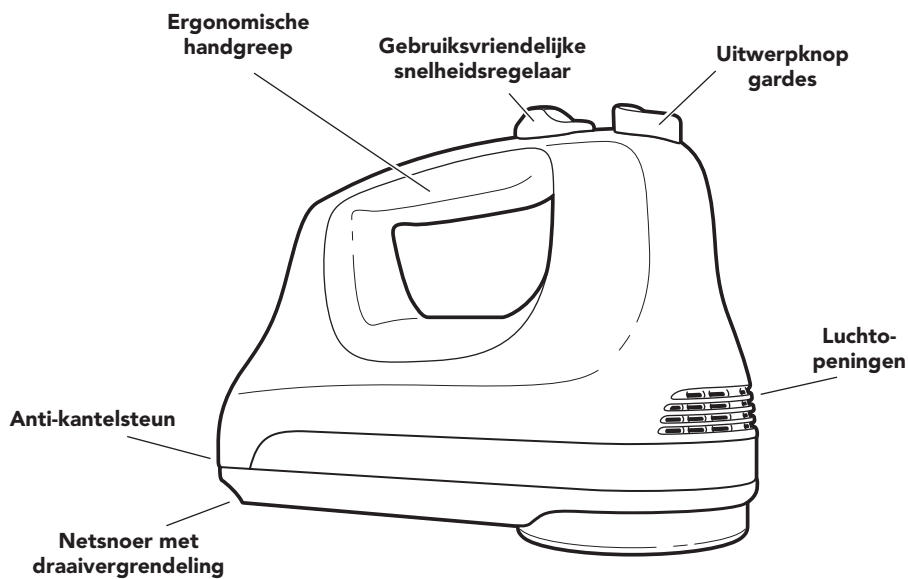
ONDERDELEN EN FUNCTIES	54
Onderdelen en accessoires	54
VEILIGHEID VAN DE HANDMIXER	55
Belangrijke veiligheidsmaatregelen	55
Elektrische vereisten	57
Afvoer van elektrische apparatuur	57
GEBRUIK VAN DE HANDMIXER	58
Snelheidsregelaar	58
Accessoires	58
Bedienen van de snelheidsregelaar	59
INSTELLEN VAN DE HANDMIXER	60
Bevestigen van de accessoires	60
Verwijderen van de accessoires	61
ONDERHOUD EN REINIGING	62
De behuizing van de handmixer reinigen	62
De accessoires reinigen	63
PROBLEEMOPLOSSING	63
Als de handmixer een storing heeft of niet werkt	63
GARANTIE EN SERVICE	64

NEDERLANDS



ONDERDELEN EN FUNCTIES

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES



Roestvrijstalen kloggardes



16-draadgarde





VEILIGHEID VAN DE HANDMIXER

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

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



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

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

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



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

**Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten
altijd de elementaire veiligheidsmaatregelen worden
gevolgd, waaronder het volgende:**

1. Lees alle instructies. Verkeerd gebruik van het apparaat
kan leiden tot verwonding bij personen.
2. Om te beschermen tegen het risico van een elektrische
schok mag de handmixer niet in water of andere
vloeistof worden geplaatst.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen
(waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke,
zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan
ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of
instructies hebben gekregen over het gebruik van het
apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor
hun veiligheid.



VEILIGHEID VAN DE HANDMIXER

4. Alleen voor de Europese Unie: Apparaten mogen gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren van het apparaat begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
5. Alleen voor de Europese Unie: Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
6. Kinderen moeten onder toezicht staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
7. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
8. Trek de stekker van de handmixer uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen plaatst of verwijderd en voordat u het apparaat schoonmaakt.
9. Raak bewegende onderdelen niet aan. Houd uw handen, haar, kleding evenals spatels en ander keukengerei uit de buurt van accessoires tijdens gebruik van het apparaat, om het risico van verwonding bij personen en/of beschadiging van het apparaat te verkleinen.
10. Gebruik de handmixer niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of nadat de handmixer een storing heeft gehad of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Breng de handmixer naar de dichtstbijzijnde erkende Klantenservice voor onderzoek, reparatie of afstelling.
11. Het gebruik van hulpstukken die niet aanbevolen of verkocht worden door KitchenAid kan brand, elektrische schok of letsel veroorzaken.
12. Gebruik de handmixer niet buiten.
13. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
14. Laat het snoer niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals het fornuis.
15. Verwijder de accessoires van de handmixer voordat u deze schoonmaakt.





VEILIGHEID VAN DE HANDMIXER

16. Zie het deel “Onderhoud en reiniging” voor instructies om de oppervlakken die in contact komen met voedsel te reinigen.
17. Dit apparaat is bedoeld om te worden gebruikt in huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - in bed-and-breakfast-omgevingen.

BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN

ELEKTRISCHE VEREISTEN

Voltage: Uitsluitend 220-240 VAC.

Hertz: 50-60 Hz

OPMERKING: Deze handmixer heeft een gepolariseerde stekker (de ene pin is breder dan de andere). Om het risico op een elektrische schok te verminderen, past deze stekker slechts op één manier in een gepolariseerd stopcontact. Als de stekker niet volledig in het stopcontact past, keer de stekker dan om. Als hij nog steeds niet past, neem dan contact op met een erkende elektricien. Wijzig de stekker op geen enkele manier. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

NEDERLANDS

AFVOER VAN ELEKTRISCHE APPARATUUR

Afvoer van verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar en is gemarkeerd met het recycle-symbool ♻️. De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoorde wijze worden afgevoerd en in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften voor afvalverwijdering.

Afdanken van het product

Dit apparaat is gemarkeerd conform Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

- Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgevoerd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste afvalverwerking van dit product.

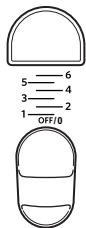
Het symbool  op het apparaat of op de bijbehorende documenten geeft aan dat het niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval, maar naar een geschikt inzamelcentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur moet worden gebracht.

Voor uitgebreidere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u terecht bij uw plaatselijke stadskantoor, de dienst inzameling huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.

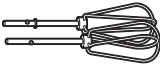
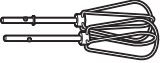


GEBRUIK VAN DE HANDMIXER

SNELHEIDSREGELAAR




De handmixer met 5 snelheden moet altijd op de laagste stand worden ingesteld als u begint met mixen. Vervolgens kunt u naar behoefte een hogere stand instellen.

Snelheid	Hulpstuk	Beschrijving
1		Voor langzaam roeren, mengen en het starten van alle mixprocedures. Gebruik deze stand voor het toevoegen van noten, chocolate chips, geraspte kaas, uien, olijven en andere stevige ingrediënten. Voor het mengen van bloem en andere droge ingrediënten met vloeistoffen of andere vochtige mengsels. Helpt te voorkomen dat de ingrediënten uit de kom spatten.
2		Kloppen van beslag en gelatinemengsels. Samenvoegen van zware mengsels, zoals koekjesdeeg. Mixen van lichte roomkaasmengsels. Pureren van aardappels.
3		Samenvoegen van zware roomkaasmengsels. Pureren van pompoen.
4/5		Mengen van boter en suiker. Mixen van muffins, snel brooddeeg, cakebeslag en glazuur.

OPMERKING: De Turbo-klopgardes zijn niet ontworpen voor het mengen en kneden van brooddeeg.

ACCESSOIRES

Accessoire	Gebruikstoepassingen	Bijgeleverd bij model
		5KHM5110
Roestvrijstalen klopgardes 	koekjesdeeg, cakebeslag	●
16-draadgarde 	Klop zware room en mousses	●
	Klop eiwitten en meringuemengsels	●



GEBRUIK VAN DE HANDMIXER

BEDIENEN VAN DE SNELHEIDSREGELAAR

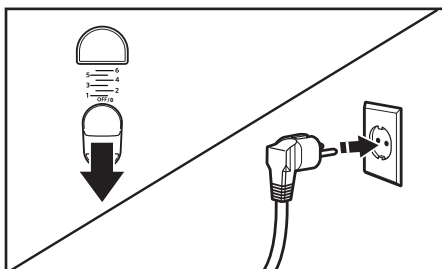
Deze KitchenAid handmixer klopt sneller en grondiger dan de meeste andere elektrische handmixers. Daarom moet de kloptijd in de meeste recepten worden aangepast, om te voorkomen dat het beslag te stijf wordt geklopt. De kloptijd is sneller door de grotere klogardes. Om de ideale kloptijd te bepalen, kijkt u naar het beslag en klopt u tot het het gewenste uiterlijk heeft dat beschreven wordt in uw recept, bijvoorbeeld "glad en romig". Zie de paragraaf "Snelheidsregelaar" voor het selecteren van de juiste klopsnelheden.

WAARSCHUWING

Gevaar voor verwondingen

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

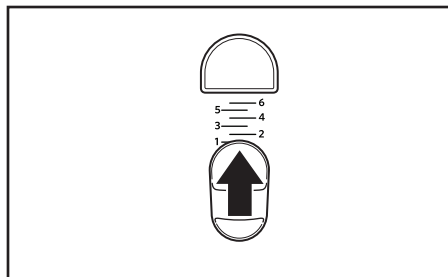
Als u dit niet doet, kan dit leiden tot botbreuken, snijwonden of kneuzingen.



Zorg dat de snelheidsregelaar op stand "OFF/0" staat door hem zo ver mogelijk naar achteren te schuiven. "OFF/0" is zichtbaar op de snelheidsregelaar. Steek daarna de stekker van de handmixer in een stopcontact.

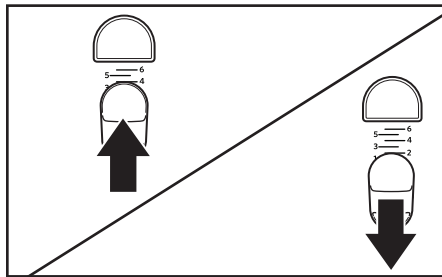
1

NEDERLANDS



Begin te mixen op de laagste stand door de snelheidsregelaar naar voren te schuiven op de eerste positie; dit is Snelheid 1.

2



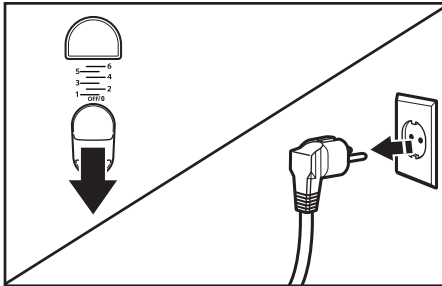
Om de snelheid van de handmixer te verhogen, schuift u de snelheidsregelaar naar voren. Om de snelheid van de handmixer te verlagen, schuift u de snelheidsregelaar naar achteren. Zie de paragraaf "Snelheidsregelaar".

3





GEBRUIK VAN DE HANDMIXER



- 4 Als u klaar bent, schuif dan de snelheidsregelaar op "OFF/0". Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de gardes verwijdert.

INSTELLEN VAN DE HANDMIXER

BEVESTIGEN VAN DE ACCESSOIRES

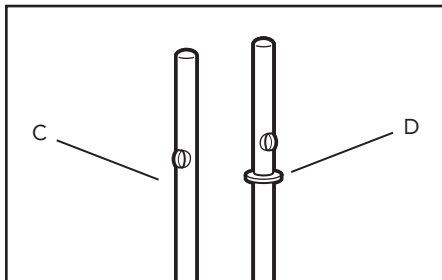
Was alle accessoires in een warm sopje voor gebruik. Zorg dat de stekker van de handmixer uit het stopcontact is getrokken voordat u deze schoonmaakt, en voor het bevestigen of verwijderen van onderdelen.

! WAARSCHUWING

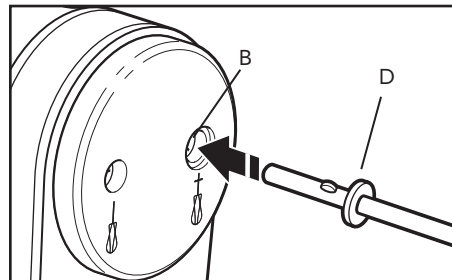
Gevaar voor verwondingen

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

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



Dubbele accessoires (gardes, optionele deeghaken) worden geleverd met de ene garde/haak met een rand (D) en de andere zonder (C). Enkele accessoires, zoals de Pro Whisk, wordt geleverd zonder rand (C).

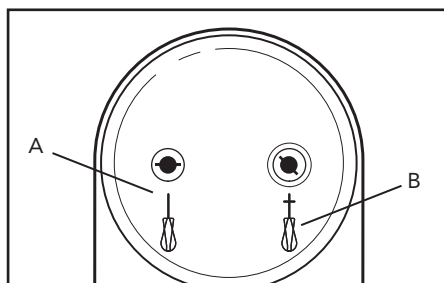


- 1 Steek de schacht van de garde met de rand (D) in de grootste opening (B) van de handmixer. Lijn de rand op de schacht uit met de sleuven in de opening. Duw om de garde op zijn plaats te vergrendelen.





INSTELLEN VAN DE HANDMIXER

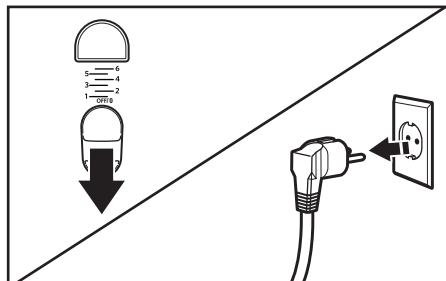


2

Steek de garde zonder rand (C) in de kleinste opening (A). Lijn de garde uit en duw om hem op zijn plaats te vergrendelen.

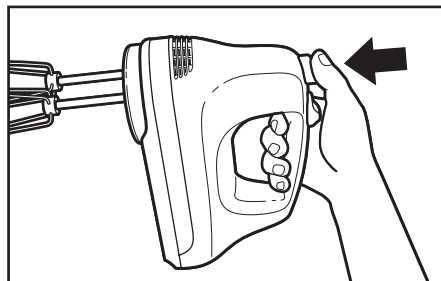
OPMERKING: Een garde zonder rand kan in beide openingen (A of B) worden gebruikt. Gardes met een rand mogen alleen in de grootste opening (B) worden gebruikt.

VERWIJDEREN VAN DE ACCESSOIRES



1

Als de handmixer draait, stop hem dan door de hoofdschakelaar op "OFF/0" te zetten. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.



2

Druk op de uitwerpknop om de gardes uit de handmixer los te maken en verwijder ze.

NEDERLANDS



ONDERHOUD EN REINIGING

DE BEHUIZING VAN DE HANDMIXER REINIGEN

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Niet in water onderdompelen.

Dat kan de dood of elektrische schokken tot gevolg hebben.

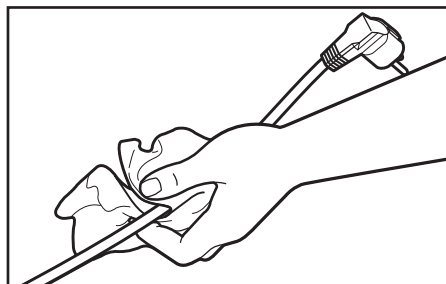
WAARSCHUWING

Gevaar voor verwondingen

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

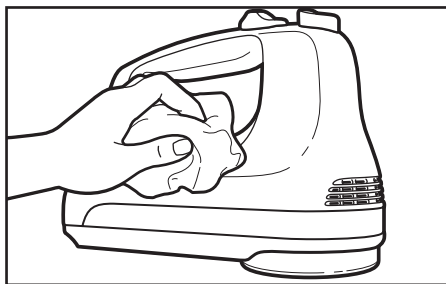
Als u dit niet doet, kan dit leiden tot botbreuken, snijwonden of kneuzingen.

OPMERKING: Dompel de handmixer niet onder in water.



1

Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de handmixer reinigt. Neem het netsnoer en de kabelbinder af met een vochtige doek. Droog ze af met een zachte doek.



2

Neem de handmixer af met een vochtige doek. Droog ze af met een zachte doek.





ONDERHOUD EN REINIGING

DE ACCESSOIRES REINIGEN

Reinigen van de Turbo-gardes en de Pro Whisk-garde: Verwijder de gardes altijd uit de mixer voordat u ze schoonmaakt. Was ze in het bovenste rek van de afwasmachine of met de hand in een warm sopje. Spoel ze na en droog ze af.

PROBLEEMOPLOSSING

ALS DE HANDMIXER EEN STORING HEEFT OF NIET WERKT

Probeer eerst de hier voorgestelde oplossingen om zo mogelijk servicekosten te voorkomen.

1. Zit de stekker van de handmixer in het stopcontact?
2. Werkt de zekering in het circuit naar de handmixer goed? Als u een stroomonderbrekingsdoos heeft, zorg dan dat het circuit gesloten is.
3. Probeer de stekker van de handmixer uit het stopcontact te halen en weer aan te sluiten.

Als het probleem niet verholpen kan worden met de hierboven genoemde stappen, neem dan contact op met KitchenAid of met een erkend servicecentrum.

Zie de paragraaf "Garantie en service" voor meer informatie. Breng de handmixer niet terug naar de winkel – deze levert geen service.



GARANTIE EN SERVICE

GARANTIE KITCHENAID HANDMIXER

Duur van de garantie:	KitchenAid betaalt:	KitchenAid betaalt niet:
<p>Europa, Midden-Oosten en Afrika: Voor 5KHM5110: twee jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.</p>	<p>De vervangingsonderdelen en reparatiekosten voor het verhelpen van defecten in materiaal of afwerking. Service moet geleverd worden door een erkend KitchenAid Servicecentrum.</p>	<p>A. Reparaties als de handmixer gebruikt is voor andere handelingen dan normale huishoudelijke bereiding van voedsel. B. Schade die het gevolg is van ongelukken, wijzigingen, verkeerd gebruik, misbruik of installatie/bediening die niet in overeenstemming is met de plaatselijke elektrische voorschriften.</p>

KITCHENAID KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR INDIRECTE SCHADE.

KLANTENCONTACT

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

OPMERKING : Alle service moet plaatselijk worden afgehandeld door een erkend KitchenAid Servicecentrum.

Algemeen gratis oproepnummer:  00800 3810 4026

In andere landen:

Neem voor alle productgerelateerde vragen en after-saleskwesties contact op met uw dealer om de naam van het dichtstbijzijnde erkende KitchenAid Service-/Klantcentrum te verkrijgen.

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

©2018 Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.





ÍNDICE

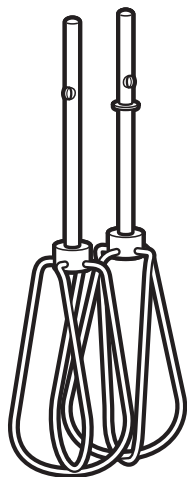
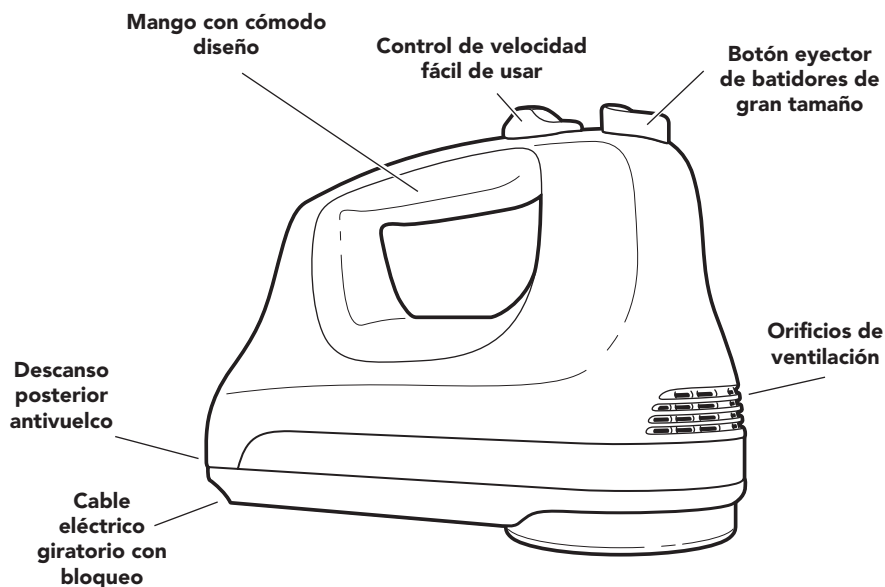
PIEZAS Y FUNCIONES	66
Piezas y accesorios	66
SEGURIDAD DE LA BATIDORA DE MANO	67
Precauciones importantes	67
Requisitos eléctricos	69
Eliminación de residuos de aparatos eléctricos	69
USO DE LA BATIDORA DE MANO.....	70
Guía de control de velocidad	70
Guía de accesorios	70
Manejo del control de velocidad.....	71
CONFIGURACIÓN DE LA BATIDORA DE MANO.....	72
Colocación de los accesorios	72
Retirada de los accesorios.....	73
CUIDADO Y LIMPIEZA.....	74
Limpieza del cuerpo de la batidora de mano	74
Limpieza de los accesorios	75
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	75
Si se produce un fallo de funcionamiento en la batidora de mano	75
GARANTÍA Y SERVICIO	76

ESPAÑOL



PIEZAS Y FUNCIONES

PIEZAS Y ACCESORIOS



Beater de acero inoxidable



Batidor de 16 varillas





SEGURIDAD DE LA BATIDORA DE MANO

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.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Es necesario cumplir unas precauciones de seguridad básicas cuando se utilizan aparatos eléctricos, incluyendo:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar daños personales.
2. No ponga la batidora de mano en agua u otro líquido para protegerla del riesgo de descarga eléctrica.
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 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. Los niños no deben jugar con el aparato.

ESPAÑOL



SEGURIDAD DE LA BATIDORA DE MANO

5. Solo Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
6. Los niños deben ser supervisados a fin de que no jueguen con el aparato.
7. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
8. Desenchufe la batidora de mano de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de colocar o retirar piezas y antes de proceder a su limpieza.
9. Evite el contacto con piezas en movimiento. Mantenga las manos, el pelo y la ropa, así como espátulas u otros utensilios lejos de los accesorios durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños en el aparato.
10. No utilice la batidora de mano con un cable o enchufe dañado o después de que se haya dañado o caído o de que no funcione de manera correcta. Devuelva la batidora de mano al centro de servicio técnico autorizado más próximo para que sea examinada, reparada o ajustada.
11. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
12. No use la batidora de mano en el exterior.
13. No deje que el cable sobresalga del borde de la mesa o mostrador.
14. No deje que el cable entre en contacto con una superficie caliente, incluyendo las placas de cocina.
15. Retire todos los accesorios de la batidora de mano antes de lavarla.





SEGURIDAD DE LA BATIDORA DE MANO

16. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos.
17. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo bed and breakfast.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Voltaje: solo 220-240 VCA.

Hertzios: 50-60 Hz

NOTA: Esta batidora de mano lleva un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en una sola posición. Si el enchufe no encaja totalmente en la toma, debe invertirlo. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un técnico cualificado. No modifique el enchufe de ningún modo. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS


Eliminación del material de embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y lleva el símbolo de reciclaje ♻️. Las diferentes partes del embalaje deben desecharse de forma responsable y de plena conformidad con las normativas locales vigentes en materia de eliminación de residuos.

Desguace del producto

Este aparato lleva un marcado conforme a la Directiva Europea 2012/19/UE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE).

- Al garantizar la correcta eliminación de este producto contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podría provocar una manipulación indebida de los residuos de este producto.

El símbolo  que figura en el producto o en la documentación adjunta indica que no debe tratarse como residuos domésticos, sino que ha de enviarse a un centro de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el producto.

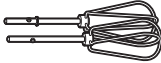
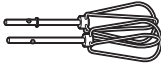
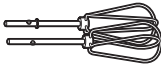
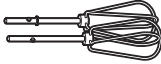


USO DE LA BATIDORA DE MANO

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD



La batidora de mano de 5 velocidades debe colocarse siempre en el ajuste de velocidad más bajo para comenzar a mezclar. Después, aumente la velocidad según sea necesario.

Velocidad	Accesorio	Descripción
1		Para revolver lentamente, combinar y comenzar todos los procedimientos de mezclado. Use esta velocidad para agregar frutos secos, pepitas de chocolate, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes en trozos. Para mezclar harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas. Evita que los ingredientes se salpiquen.
2		Para revolver masas y mezclas con gelatina. Para combinar mezclas densas como masa para galletas. Para mezclar queso crema ligero para untar. Para hacer puré de patatas.
3		Para combinar mezclas densas de queso crema. Para hacer puré de calabaza.
4/5		Para mezclar mantequilla y azúcar. Para mezclar masa para panecillos, panes rápidos, masas para pasteles y glaseados.

NOTA: Los accesorios Turbo Beater no han sido diseñados para mezclar y amasar masa de pan.

GUÍA DE ACCESORIOS

Accesorio	Usos	Incluido con el modelo
		5KHM5110
Beater de acero inoxidable 	masa para galletas, masa para pasteles	●
Batidor de 16 varillas 	Batir nata espesa y mezclas tipo mousse	●
	Montar claras de huevo y preparar merengues	●





USO DE LA BATIDORA DE MANO

MANEJO DEL CONTROL DE VELOCIDAD

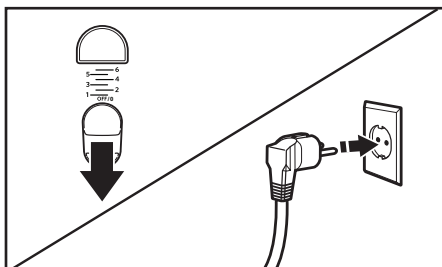
Esta batidora de mano KitchenAid bate a más velocidad e intensidad que la mayoría de batidoras de mano eléctricas. Por este motivo, es preciso ajustar el tiempo de batido de la mayoría de recetas para evitar un batido excesivo. El tiempo de batido es más rápido debido al mayor tamaño de los batidores. Para determinar el tiempo de batido ideal, observe la masa y bata únicamente hasta que adquiera el aspecto deseado que se describe en la receta como, por ejemplo, "suave y cremoso". Para seleccionar las mejores velocidades de batido, utilice la sección "Guía de control de velocidad".

! ADVERTENCIA

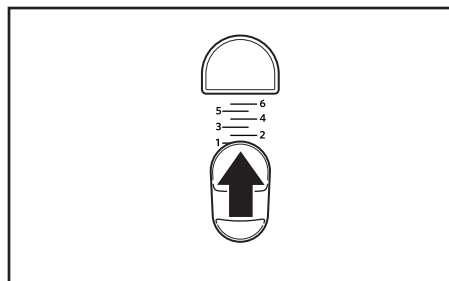
Riesgo de resultar herido

Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.

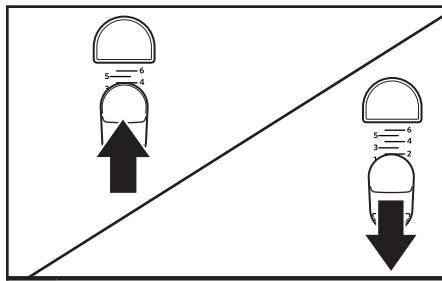
En caso de no hacerlo, se podrían producir fracturas de huesos, cortes o cardenales.



1 Cerciórese de que el control de velocidad esté en la posición "OFF/0" (Apagado/0) deslizándolo hacia atrás lo más que pueda. La palabra "OFF/0" (Apagado/0) estará visible en el panel de control de velocidad. Después, enchufe la batidora de mano en la toma de corriente eléctrica.



2 Comience mezclando a la velocidad más baja, deslizando el control de velocidad hacia delante hacia la marca de la primera posición, que es la velocidad 1.



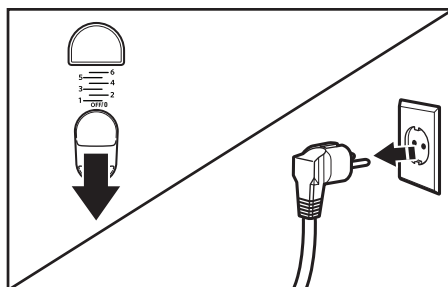
3 Para aumentar la velocidad de la batidora de mano, deslice el control de velocidad hacia delante. Para disminuir la velocidad de la batidora de mano, deslice el control de velocidad hacia atrás. Consulte la sección "Guía de control de velocidad".

ESPAÑOL





USO DE LA BATIDORA DE MANO



4

Cuando se haya terminado el mezclado, deslice el control de velocidad a la posición "OFF/0" (Apagado/0). Desenchufe la batidora de mano antes de retirar los accesorios.

CONFIGURACIÓN DE LA BATIDORA DE MANO

COLOCACIÓN DE LOS ACCESORIOS

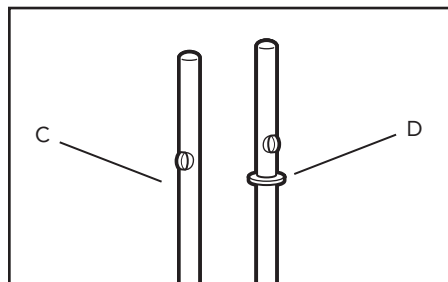
Lave todos los accesorios en agua tibia con jabón antes de su uso. Asegúrese de que la batidora de mano esté desenchufada antes de la limpieza y la colocación o retirada de piezas.

⚠ ADVERTENCIA

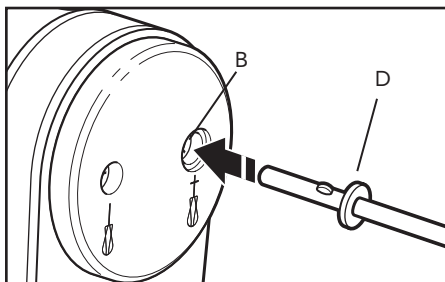
Riesgo de resultar herido

Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.

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



Cada par de accesorios (batidores, ganchos para masa opcionales) tiene un accesorio con collar (D) y uno sin collar (C). Los accesorios individuales como la varilla Pro Whisk vienen sin collar (C).



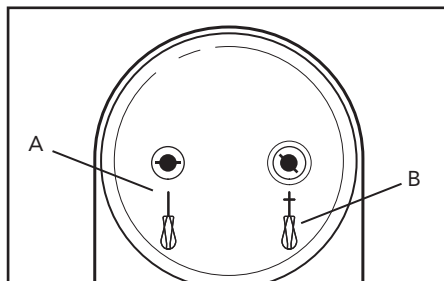
1

1 Inserte el eje del accesorio con collar (D) en la abertura más grande (B) de la batidora de mano. Alinee las pestañas en el eje con las ranuras en la abertura. Empuje hasta que encaje en su lugar.





CONFIGURACIÓN DE LA BATIDORA DE MANO

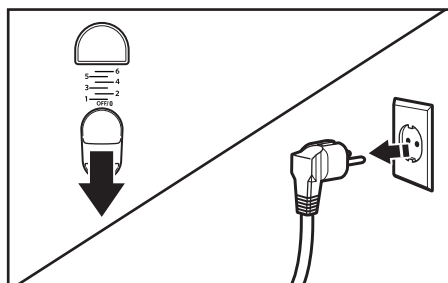


NOTA: Puede utilizarse un eje de accesorio sin collar en la abertura (A o B). Los accesorios con collar solo pueden utilizarse en la abertura más grande (B).

2

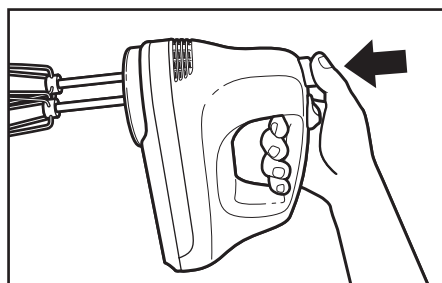
Inserte el accesorio sin collar (C) en la abertura más pequeña (A). Alinee y empuje hasta que encaje en su lugar.

RETIRADA DE LOS ACCESORIOS



1

Si la batidora de mano está en funcionamiento, deténgala deslizando el interruptor de encendido a la posición "OFF/0" (Apagado/0). Después, desenchufe el aparato de la toma de corriente eléctrica.



2

Pulse el botón eyector para soltar los accesorios de la batidora de mano y, después, retírelos.

ESPAÑOL





CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL CUERPO DE LA BATIDORA DE MANO

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

No poner en el agua.

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

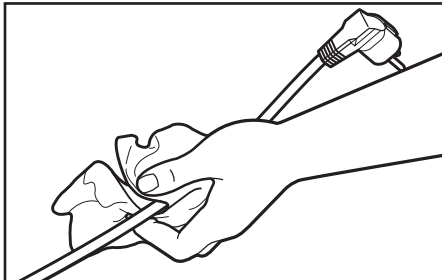
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.

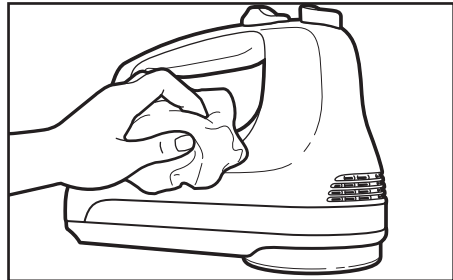
En caso de no hacerlo, se podrían producir fracturas de huesos, cortes o cardenales.

NOTA: No sumerja la batidora de mano en el agua.



1

Desenchufe siempre la batidora de mano antes de la limpieza. Limpie el cable eléctrico y la correa del cable con un paño húmedo. Seque con un paño suave.



2

Limpie la batidora de mano con un paño húmedo. Seque con un paño suave.





CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

Para limpiar los Turbo Beaters y la varilla Pro Whisk: Retire siempre los batidores y la varilla de la batidora de mano antes de su limpieza. Lávelos en la rejilla superior del lavavajillas o a mano en agua tibia con jabón. Enjuague y seque.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SI SE PRODUCE UN FALLO DE FUNCIONAMIENTO EN LA BATIDORA DE MANO

Intente solucionar el problema con estas sugerencias para evitar los gastos del servicio técnico.

1. ¿Este enchufada la batidora de mano?
2. ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora de mano? Si tiene una caja de cortacircuitos, cerciórese que el circuito esté cerrado.
3. Intente desenchufar la batidora de mano y vuelva a enchufarla.

Si el problema no puede resolverse siguiendo los pasos provistos en esta sección, póngase en contacto con KitchenAid o un Centro de servicio autorizado.

Consulte la sección "Garantía y servicio" para obtener más detalles. No devuelva la batidora de mano a la tienda – en la misma no brindan servicio técnico.



GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DE LA BATIDORA DE MANO KITCHENAID

Duración de la garantía:	KitchenAid abonará lo siguiente:	KitchenAid no abonará lo siguiente:
Europa, Oriente Medio y África: Para 5KHM5110: dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Piezas sustituidas y costes de reparación para corregir los defectos de materiales y mano de obra. La reparación debe ser realizada por el servicio técnico autorizado de KitchenAid.	A. Reparaciones cuando la batidora de mano se emplee para otro uso distinto que no sea la elaboración doméstica de alimentos. B. Daños que sean resultado de accidente, modificación, negligencia o abuso, o cuando la instalación/uso no se realice de acuerdo con los códigos eléctricos nacionales.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

PLANIFICACIÓN DEL SERVICIO

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

ATENCIÓN AL CLIENTE

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

©2018 Todos los derechos reservados.
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.





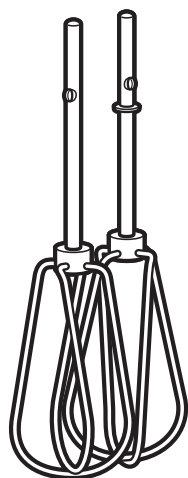
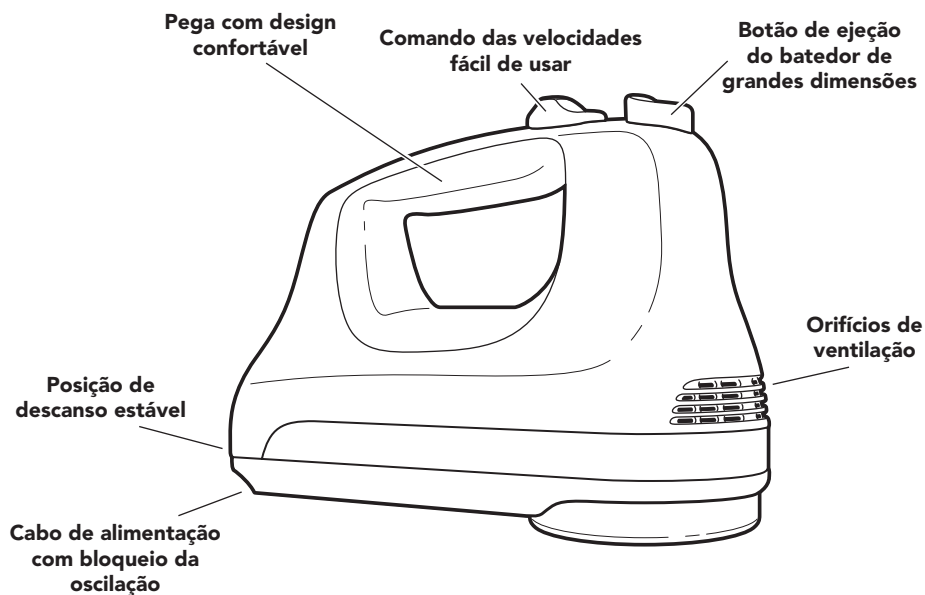
ÍNDICE

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS	78
Peças e acessórios	78
SEGURANÇA DA BATEDEIRA	79
Salvaguardas importantes	79
Requisitos elétricos.....	81
Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos.....	81
UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA	82
Guia de comando das velocidades	82
Guia de acessórios.....	82
Utilização do comando das velocidades	83
MONTAGEM DA BATEDEIRA.....	84
Fixação dos acessórios	84
Remoção dos acessórios	85
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	86
Limpeza do corpo da batedeira	86
Limpeza dos acessórios	87
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	87
Se a batedeira funcionar mal ou deixar de trabalhar.....	87
GARANTIA E ASSISTÊNCIA	88



PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

PEÇAS E ACESSÓRIOS



batedor em aço inoxidável



Pinha de 16 varas





SEGURANÇA DA BATEDEIRA

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.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Quando se utilizam eletrodomésticos, devem seguir-se sempre precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções. A má utilização do aparelho pode resultar em lesões pessoais.
2. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque a batedeira em água ou outro 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 tenham supervisão ou instruções relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
4. Apenas 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 relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.

PORTUGUÊS





SEGURANÇA DA BATEDEIRA

5. Apenas União Europeia: Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças.
6. Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
7. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoal com qualificações semelhantes para evitar riscos.
8. Desligue a batedeira da tomada quando ela não estiver a ser utilizada, antes de colocar ou retirar peças e antes de a limpar.
9. Evite o contacto com peças em movimento. Mantenha as mãos, o cabelo e vestuário, bem como espátulas e outros utensílios afastados dos acessórios durante o funcionamento, para evitar ferimentos em pessoas e/ou danos no aparelho.
10. Não utilize a batedeira com o cabo ou a ficha danificados, após um mau funcionamento ou no caso de ela ter sofrido alguma queda ou ter sido danificada de alguma maneira. Devolva a batedeira ao Centro de Assistência autorizado mais próximo para que seja examinada, reparada ou ajustada.
11. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar um incêndio, um choque elétrico ou lesões.
12. Não utilize a batedeira no exterior.
13. Não deixe o cabo pendurado sobre o rebordo de uma mesa ou bancada.
14. Não deixe o cabo entrar em contacto com nenhuma superfície quente, incluindo o fogão.
15. Retire quaisquer acessórios da batedeira antes de a lavar.





SEGURANÇA DA BATEDEIRA

16. Consulte a secção “Manutenção e limpeza” para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contacto com os alimentos.
17. Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito doméstico e também:
 - nas áreas de cozinha de locais de trabalho, lojas ou escritórios;
 - explorações agrícolas;
 - por clientes de hotéis, motéis e restantes ambientes residenciais;
 - em hospedarias.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

REQUISITOS ELÉTRICOS

Volts: apenas 220-240 VAC.

Hertz: 50-60 Hz

NOTA: Esta batedeira possui uma ficha polarizada (uma lâmina é mais larga do que a outra). Para reduzir o risco de choque elétrico, esta ficha apenas entra numa tomada polarizada de uma única maneira. Se a ficha não entrar totalmente na tomada, vire a ficha ao contrário. Se, mesmo assim, não entrar, contacte um electricista qualificado. Não modifique a ficha de nenhuma maneira. Este produto foi concebido única e exclusivamente para um uso doméstico.

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS


Eliminação dos materiais da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, tal como confirmado pelo símbolo de reciclagem ♻️. Não deverá deitar as várias partes do material de acondicionamento ao lixo, devendo optar pela reciclagem das mesmas, em conformidade com as normas impostas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

Este aparelho encontra-se marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE, Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

- Ao garantir a eliminação correta deste produto, estará a ajudar a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.

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

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

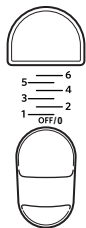
PORTUGUÊS



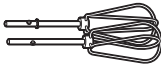
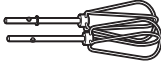
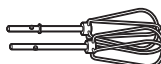
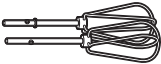


UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

GUIA DE COMANDO DAS VELOCIDADES

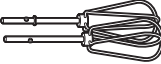



A batedeira de 5 velocidades deverá ser sempre colocada na velocidade mais baixa para começar a bater. Passe a velocidades mais elevadas conforme necessário.

Velocidade	Acessório	Descrição
1		Para mexer lentamente, envolver e iniciar todos os procedimentos de mistura. Use esta velocidade para envolver nozes, raspas de chocolate, queijo ralado, cebolas, azeitonas e outros ingredientes volumosos. Misture a farinha e outros ingredientes secos com líquidos ou outras misturas húmidas. Isso ajuda a evitar que os ingredientes salpiquem para fora.
2		Bater massas e misturas de gelatina. Envolver misturas pesadas, tais como massa de biscoitos. Misturar pastas de queijo de creme de leite magro. Esmagar batatas.
3		Envolver misturas de queijo de creme de leite gordo. Esmagar abóbora.
4/5		Misturar manteiga e açúcar. Misturar muffins, pães rápidos, massas para bolos e coberturas.

NOTA: Os acessórios do Batedor Turbo não foram concebidos para misturar e amassar massa de pão.

GUIA DE ACESSÓRIOS

Acessório	Utilizações	Incluído com o Modelo
		5KHM5110
batedor em aço inoxidável 	massa de biscoitos, massa para bolos	●
Pinha de 16 varas 	Permite bater natas e outras texturas em mousse	●
	Permite bater claras em castelo e outras texturas em merengue	●





UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

UTILIZAÇÃO DO COMANDO DAS VELOCIDADES

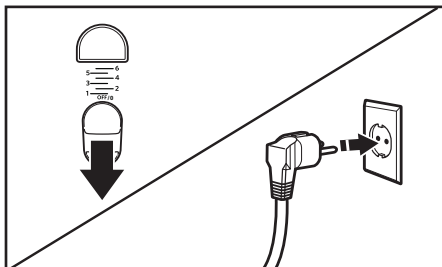
Esta batedeira KitchenAid bate mais depressa e melhor do que a maioria das outras batedeiras elétricas. Por isso, na maior parte das receitas, o tempo deverá ser ajustado para evitar bater demasiado. O tempo de bater é mais rápido devido aos tamanhos maiores dos batedores. Para ajudar a determinar o tempo de bater ideal, observe a massa e bata apenas até ela ficar com o aspeto pretendido e descrito na receita como, por exemplo, "macia e cremosa". Para seleccionar as melhores velocidades, use a secção "Guia de comando das velocidades".

AVISO

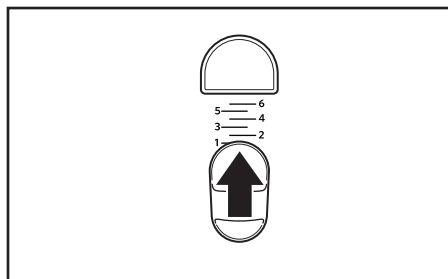
Perigo de ferimento

Desligue a batedeira da tomada antes de manusear os acessórios.

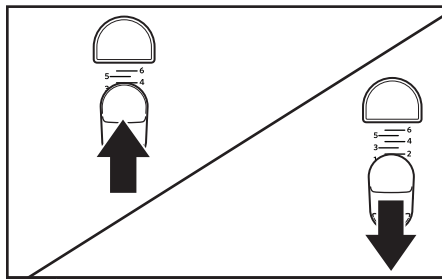
A não observação destas instruções pode resultar em fraturas, cortes ou contusões.



1 Certifique-se de que Comando das Velocidades está na posição "OFF/0" deslizando-o para trás tanto quanto possível. "OFF/0" estará visível na placa do comando das velocidades. Depois, ligue a batedeira a uma tomada elétrica.



2 Comece a bater à velocidade mínima deslizando o Comando das Velocidades para a frente até à marca da primeira posição, que é a Velocidade 1.



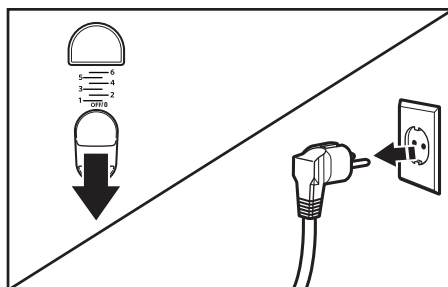
3 Para aumentar a velocidade da batedeira, deslize o Comando das Velocidades para a frente. Para diminuir a velocidade da batedeira, deslize o Comando das Velocidades para trás. Consulte a secção "Guia de comando das velocidades".

PORTUGUÊS





UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA



- 4 Quando terminar, deslize o comando das velocidades para "OFF/0". Desligue a batedeira antes de remover os acessórios.

MONTAGEM DA BATEDEIRA

FIXAÇÃO DOS ACESSÓRIOS

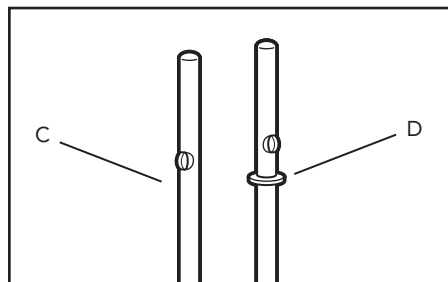
Lave todos os acessórios em água morna e sabão antes da utilização. Certifique-se de que a batedeira está desligada da tomada antes de limpar e de inserir ou retirar peças.

AVISO

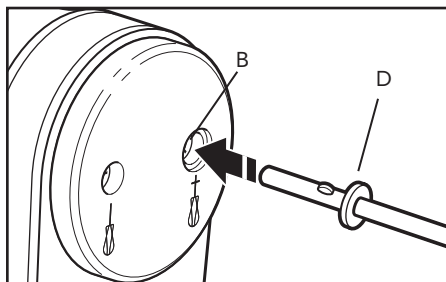
Perigo de ferimento

Desligue a batedeira da tomada antes de manusear os acessórios.

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



Os acessórios aos pares (batedores, ganchos opcionais para massa) incluem um acessório com colar (D) e outro sem colar (C). Os acessórios individuais, como as varas Pro Whisk, são fornecidos sem colar (C).

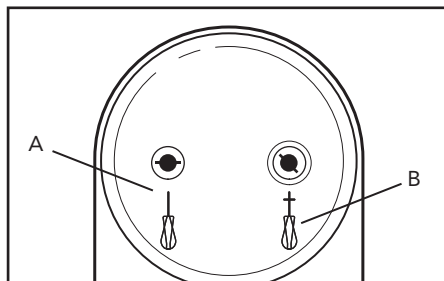


- 1 Insira o eixo do acessório com o colar (D) na abertura mais larga (B) da batedeira. Alinhe as flanges do eixo com as ranhuras da abertura. Prima para fixar no lugar.





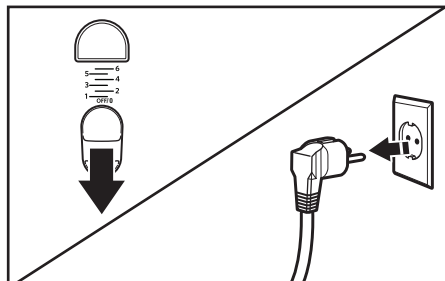
MONTAGEM DA BATEDEIRA



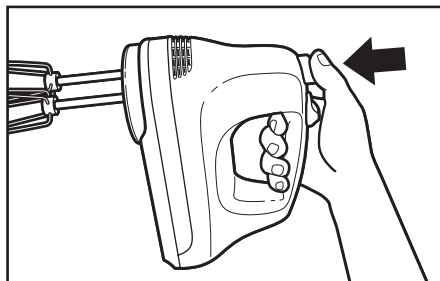
- 2** Insira o acessório sem colar (C) na abertura mais pequena (A). Alinhe e prima para fixar no lugar.

NOTA: Um eixo de acessório sem colar pode ser usado em qualquer uma das aberturas (A ou B). Os que têm colar só podem ser usados na abertura maior (B).

REMOÇÃO DOS ACESSÓRIOS



- 1** Se a batedeira estiver a trabalhar, desligue-a deslizando o interruptor de alimentação para "OFF/0". Depois, desligue o aparelho da tomada elétrica.



- 2** Prima o botão de ejeção para soltar os acessórios da batedeira e, depois, retire-os.





MANUTENÇÃO E LIMPEZA

LIMPEZA DO CORPO DA BATEDEIRA

⚠ AVISO



Perigo de choque elétrico

Não mergulhe em água.

Se o fizer, poderá resultar em morte ou incêndio.

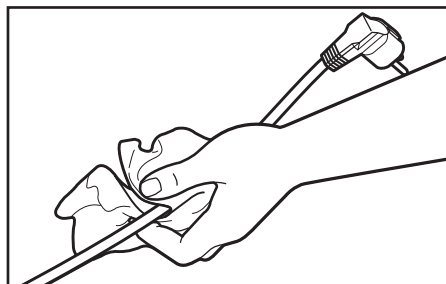
⚠ AVISO

Perigo de ferimento

Desligue a batedeira da tomada antes de manusear os acessórios.

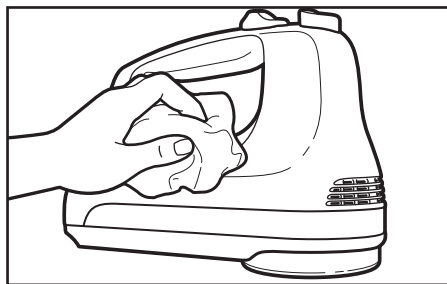
A não observação destas instruções pode resultar em fraturas, cortes ou contusões.

NOTA: Não mergulhe a batedeira em água.



1

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



2

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





MANUTENÇÃO E LIMPEZA

LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

Para limpar os Batedores Turbo e as varas Pro Whisk: Retire sempre os batedores e as varas da batedeira antes de os limpar. Lave na prateleira superior da máquina de lavar loiça ou à mão em água morna e sabão. Enxague e seque.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

SE A BATEDEIRA FUNCIONAR MAL OU DEIXAR DE TRABALHAR

Tente primeiro as soluções aqui apresentadas e evite o eventual custo de um serviço de assistência.

1. A batedeira está ligada à corrente?
2. O fusível no circuito da batedeira está em bom estado de funcionamento?
Se possuir uma caixa de disjuntores, certifique-se de que o circuito está fechado.
3. Tente desligar a batedeira da corrente e, depois, ligue-a novamente.

Se o problema não puder ser resolvido com os passos indicados nesta secção, contacte a KitchenAid ou um Centro de Assistência autorizado.

Consulte a secção "Garantia e assistência" para obter mais informações. Não devolva a batedeira ao revendedor – ele não fornece assistência.



GARANTIA E ASSISTÊNCIA

GARANTIA DA BATEDEIRA KITCHENAID

Duração da garantia:	A KitchenAid pagará por:	A KitchenAid não pagará por:
Europa, Médio Oriente e África: Para 5KHM5110: dois anos de garantia total a partir da data de compra.	As peças de substituição e os custos de reparação para corrigir defeitos de material ou de fabrico. A assistência deve ser fornecida por um Centro de Assistência KitchenAid autorizado.	A. Reparções nos casos em que a batedeira seja usada para operações fora do âmbito da preparação de alimentos doméstica normal. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, uso indevido, abuso ou instalação/operação não de acordo com as normas elétricas locais.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

No Reino Unido e na Irlanda:

Para qualquer questão ou para localizar o Centro de Assistência KitchenAid autorizado mais próximo, consulte os detalhes de contacto em baixo.

NOTA: Toda a assistência deve ser feita localmente por um centro de assistência autorizado KitchenAid.

Número de contacto geral:  00800 3810 4026

Noutros países:

Para todas as questões relacionadas com o produto e com o pós-venda, contacte o seu representante para obter o nome do centro de assistência ao cliente KitchenAid autorizado.

Para mais informações, visite o nosso website em:

www.KitchenAid.eu

Estas instruções também se encontram disponíveis no Web site:

www.kitchenaid.eu

©2018 Todos os direitos reservados.

Especificações sujeitas a alterações sem aviso prévio.





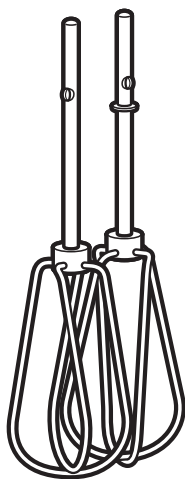
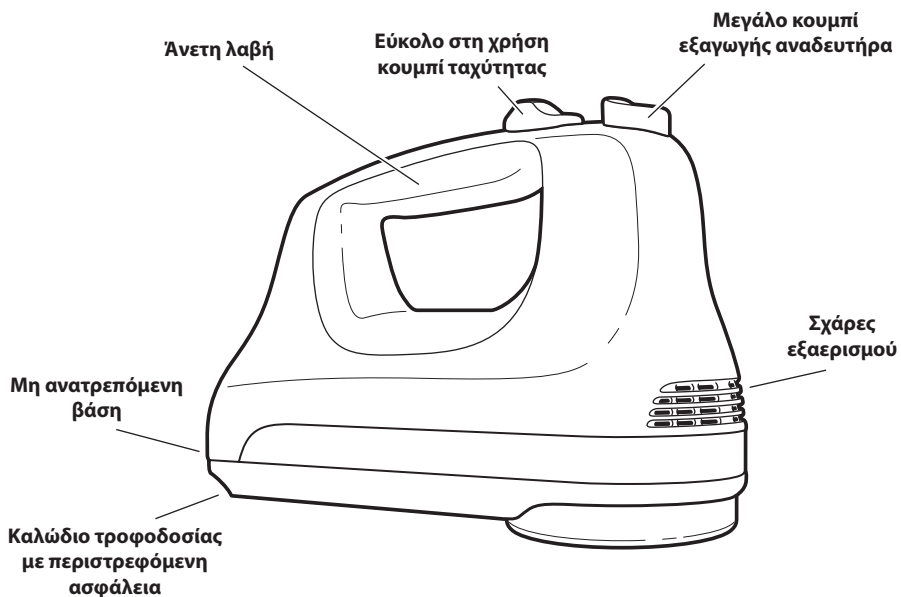
ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	90
εξαρτήματα και αξεσουάρ.....	90
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ.....	91
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	91
Ηλεκτρικές απαιτήσεις	93
Απόρριψη αποβλήτων ειδών ηλεκτρικού εξοπλισμού.....	93
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ	94
οδηγός κουμπιού ταχύτητας.....	94
Οδηγός αξεσουάρ.....	94
χρήση του κουμπιού ταχύτητας	95
ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ.....	96
Σύνδεση αξεσουάρ.....	96
Αφαίρεση αξεσουάρ	97
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ.....	98
καθαρισμός του σώματος του μίξερ χειρός	98
καθαρισμός αξεσουάρ	99
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	99
σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή μη λειτουργίας του μίξερ χειρός.....	99
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ	100



ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Ανοξείδωτος
αναδευτήρας



Χτυπητήρι 16
συρμάτων





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

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

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



Το συγκεκριμένο αποτελεί προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.

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

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

Οι λέξεις αυτές δηλώνουν:

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

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

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

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

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες. Η εσφαλμένη χρήση της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό.
2. Για προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το μίξερ χειρός σε νερό ή άλλα υγρά.
3. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
4. Μόνο Ευρωπαϊκή Ένωση: Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

- 5.** Μόνο Ευρωπαϊκή Ένωση: Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- 6.** Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίτηρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- 7.** Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο συντήρησης ή άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- 8.** Αποσυνδέστε το μίξερ χειρός από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται, πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων και πριν από τον καθαρισμό.
- 9.** Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα. Διατηρείτε χέρια, μαλλιά και ρούχα, καθώς και σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από τα εξαρτήματα κατά τη λειτουργία, ώστε να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού ή/και βλάβης της συσκευής.
- 10.** Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός με φθαρμένο καλώδιο ή βύσμα ή μετά από δυσλειτουργία ή πτώση ή οποιαδήποτε βλάβη του. Επιστρέψτε το μίξερ χειρός στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.
- 11.** Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να προκαλέσει φωτιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
- 12.** Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός σε εξωτερικό χώρο.
- 13.** Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
- 14.** Μην αφήνετε το καλώδιο να έρθει σε επαφή με ζεστές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένης της κουζίνας.
- 15.** Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από το μίξερ χειρός πριν από το πλύσιμο.





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

- 16.** Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός» για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- 17.** Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
- σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας,
 - αγροικίες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλους χώρους διαμονής,
 - σε πανδοχεία τύπου «bed and breakfast».

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ


Volt: Μόνο 220-240 VAC.

Hertz: 50-60 Hz

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το μίξερ χειρός διαθέτει πολωμένο βύσμα (το ένα έλασμα έχει μεγαλύτερο πλάτος από το άλλο). Για να μειωθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, το βύσμα μπορεί να τοποθετηθεί σε πολωμένη πρίζα μόνο με έναν τρόπο. Εάν το βύσμα δεν μπορεί να εισαχθεί πλήρως μέσα στην πρίζα, αντιστρέψτε το. Εάν και πάλι δεν ταιριάζει, επικοινωνήστε με καταρτισμένο ηλεκτρολόγο. Μην τροποποιείτε το βύσμα με κανέναν τρόπο. Το προϊόν αυτό προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΕΙΔΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ


Απόρριψη υλικών συσκευασίας

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης . Συνεπώς, τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται κατάλληλα και σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς για την απόρριψη αποβλήτων.

Απόρριψη του προϊόντος

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

- Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην αποτροπή πιθανών επιβλαβών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω ακατάλληλου χειρισμού των αποβλήτων του προϊόντος αυτού.

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

Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, τη συλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την αρμόδια τοπική αρχή, την υπηρεσία απόρριψης οικιακών αποβλήτων ή με το κατάστημα πώλησης του προϊόντος.





ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

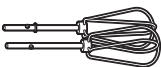
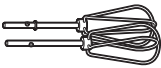
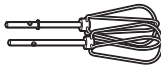
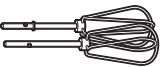
ΟΔΗΓΟΣ ΚΟΥΜΠΙΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ



5 — 6
3 — 4
2 — 3
1 — 2
OFF/O

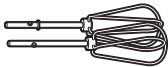


Το μίξερ χειρός 5 ταχυτήτων πρέπει να ρυθμίζεται πάντα στην χαμηλότερη ταχύτητα για έναρξη της ανάμειξης. Χρησιμοποιήστε υψηλότερες ταχύτητες όπως απαιτείται.

Ταχύτητα	Εξάρτημα	Περιγραφή
1		Για αργό ανακάτεμα, συνδυασμό υλικών και έναρξη όλων των διαδικασιών ανάμειξης. Χρησιμοποιήστε αυτήν την ταχύτητα για να ανακατέψετε ξηρούς καρπούς, κομμάτια σοκολάτας, τριμμένο τυρί, κρεμμύδια, ελιές και άλλα συστατικά σε κομμάτια. Αναμείξτε αλεύρι και άλλα στεγνά συστατικά με υγρά ή άλλα υγρά μείγματα. Βοηθά στο να αποφεύγονται τα πιτσιλίσματα των συστατικών.
2		Ανακατέψτε ζύμες και μείγματα ζελατίνης. Συνδυάστε βαριά μείγματα, όπως ζύμη για μπισκότα. Αναμείξτε ελαφριά κρεμώδη τυριά. Κάντε πουρέ πατάτας.
3		Συνδυάστε βαριά μείγματα από κρεμώδη τυριά. Κάντε πουρέ κολοκύθας.
4/5		Αναμείξτε βούτυρο και ζάχαρη. Αναμείξτε μάφιν, γλυκά ψωμιά, ζύμη για κέικ και γλάσο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι αναδευτήρες Turbo δεν έχουν σχεδιαστεί για την ανάμειξη και το ζύμωμα ζύμης για ψωμί.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αξεσουάρ	Χρήσεις	Περιλαμβάνεται στο μοντέλο
		5KHM5110
Ανοξειδωτος αναδευτήρας 	ζύμη για μπισκότα, ζύμη για κέικ	●
Χτυπητήρι 16 συρμάτων 	Χτυπήστε βαριά μείγματα κρέμας και μους	●
	Χτυπήστε μείγματα από ασπράδια αυγών και μαρέγκες	●





ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΟΥΜΠΙΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

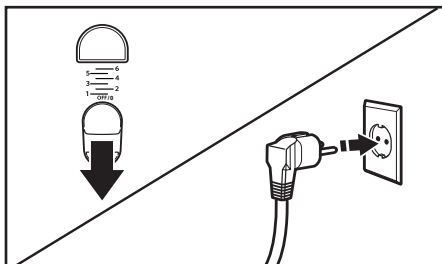
Αυτό το μίξερ χειρός KitchenAid αναμειγνύει τα υλικά πιο γρήγορα και πιο αποτελεσματικά από τα περισσότερα ηλεκτρικά μίξερ χειρός. Επομένως, ο χρόνος ανάδευσης στις περισσότερες συνταγές πρέπει να προσαρμοστεί, ώστε να αποφευχθεί το υπερβολικό χτύπημα. Ο χρόνος ανάδευσης είναι ταχύτερος λόγω του μεγαλύτερου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

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

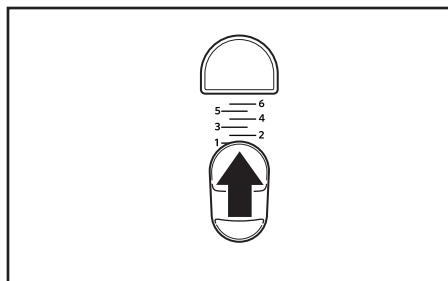
Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αγγίξετε τον αναδευτήρα.

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

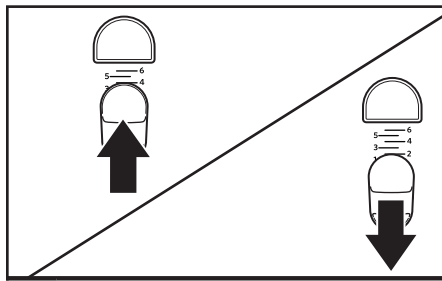


Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ταχύτητας βρίσκεται στη θέση «OFF/0» μετακινώντας το τέρμα προς τα πίσω.

- 1 Θα εμφανιστεί η ένδειξη «OFF/0» στο κουμπί ταχύτητας. Στη συνέχεια, συνδέστε το μίξερ χειρός σε ηλεκτρική πρίζα.



- 2 Ξεκινήστε την ανάμειξη με τη χαμηλότερη ταχύτητα μετακινώντας το κουμπί ταχύτητας προς τα εμπρός στην ένδειξη πρώτης θέσης, η οποία αντιστοιχεί στην ταχύτητα 1.



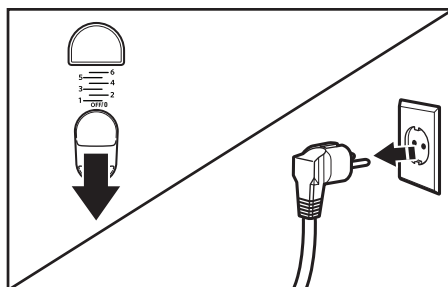
- 3 Για να αυξήσετε την ταχύτητα του μίξερ χειρός, μετακινήστε το κουμπί ταχύτητας προς τα εμπρός. Για να μειώσετε την ταχύτητα του μίξερ χειρός, μετακινήστε το κουμπί ταχύτητας προς τα πίσω. Ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός κουμπιού ταχύτητας».

ΕΛΛΗΝΙΚΑ





ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ



- 4 Όταν τελειώσετε, μετακινήστε το κουμπί ταχύτητας στη θέση «OFF/0». Αποσυνδέστε το μίξερ χειρός πριν από την αφαίρεση των αξεσουάρ.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

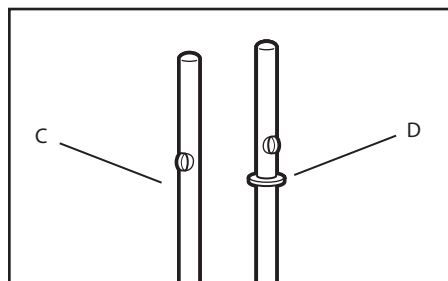
Πλύνετε όλα τα αξεσουάρ σε ζεστό νερό με σαπούνι πριν από τη χρήση. Βεβαιωθείτε ότι το μίξερ χειρός έχει αποσυνδεθεί πριν από τον καθαρισμό και την τοποθέτηση ή αφαίρεση εξαρτημάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ

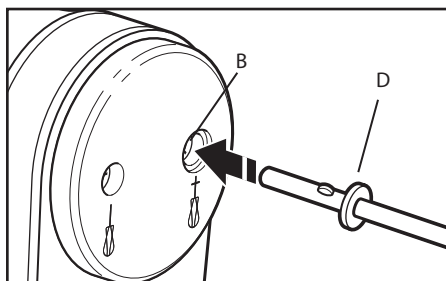
Κίνδυνος τραυματισμού

Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αγγίξετε τον αναδευτήρα.

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



Τα ζεύγη αξεσουάρ (αναδευτήρες, προαιρετικά άγκιστρα ζύμης) περιλαμβάνουν ένα αξεσουάρ με δακτύλιο (D) και ένα χωρίς (C). Τα μονά αξεσουάρ, όπως το χτυπητήρι Pro, παρέχεται χωρίς δακτύλιο (C).

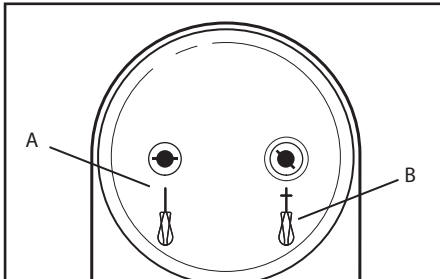


1 Τοποθετήστε τον άξονα του αξεσουάρ με δακτύλιο (D) στο μεγαλύτερο άνοιγμα (B) του μίξερ χειρός. Ευθυγραμμίστε τις φλάντζες στον άξονα με τις υποδοχές στο άνοιγμα. Πιέστε προς τα μέσα για να ασφαλίσει στη θέση του.





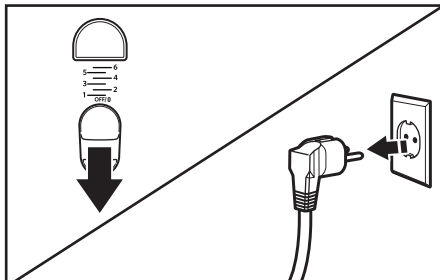
ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ



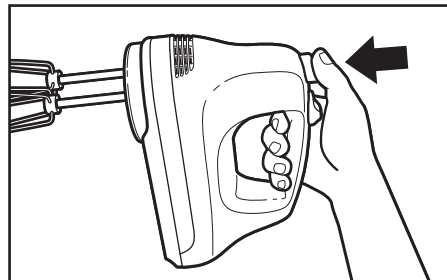
- 2** Τοποθετήστε το αξεσουάρ χωρίς δακτύλιο (C) στο μικρότερο άνοιγμα (A). Ευθυγραμμίστε το και πιέστε το προς τα μέσα για να ασφαλίσει στη θέση του.

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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



- 1** Εάν το μίξερ χειρός λειτουργεί, διακόψτε τη λειτουργία του μετακινώντας τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση «OFF/0». Στη συνέχεια, αποσυνδέστε το από την ηλεκτρική πρίζα.



- 2** Πατήστε το κουμπί εξαγωγής για να απασφαλίσετε τα αξεσουάρ από το μίξερ χειρός και, στη συνέχεια, αφαιρέστε τα.





ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Μη το βυθίζετε στο νερό.

Κάτι τέτοιο μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή ηλεκτροπληξία.

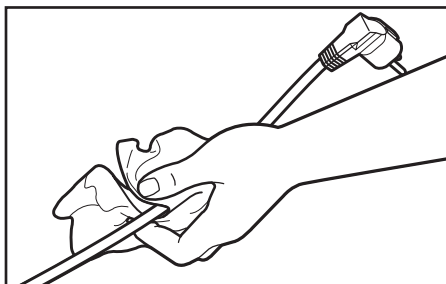
ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αγγίξετε τον αναδευτήρα.

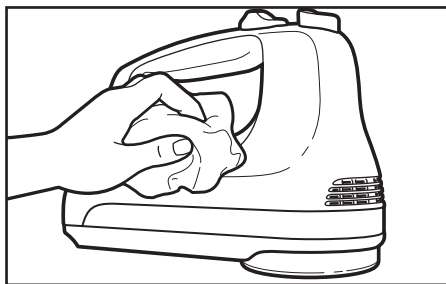
Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί σπάσιμο οστών, κοψίματα ή μώλωπες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην εμβαπτίζετε το μίξερ χειρός στο νερό.



1

Αποσυνδέετε πάντα το μίξερ χειρός πριν από τον καθαρισμό. Σκουπίστε το καλώδιο τροφοδοσίας και τον ιμάντα του καλωδίου με υγρό πανί. Σκουπίστε με ένα μαλακό πανί.



2

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





ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Για να καθαρίσετε τους αναδευτήρες Turbo και το χτυπητήρι Pro: Αφαιρείτε πάντα τους αναδευτήρες και το χτυπητήρι από το μίξερ πριν από τον καθαρισμό. Πλύνετε το στο πάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων ή στο χέρι με ζεστό νερό και σαπούνι. Ξεπλύνετε και σκουπίστε.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ Η ΜΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

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

1. Το μίξερ χειρός είναι συνδεδεμένο;
2. Η ασφάλεια στο κύκλωμα του μίξερ χειρός λειτουργεί; Εάν διαθέτετε κουτί ασφαλειοδιακόπτη, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.
3. Δοκιμάστε να αποσυνδέσετε το μίξερ χειρός και, στη συνέχεια, να το συνδέσετε ξανά.

Εάν το πρόβλημα δεν μπορεί να αποκατασταθεί με τα βήματα που αναφέρονται σε αυτήν την ενότητα, επικοινωνήστε με την KitchenAid ή με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Για πρόσθετες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα «Εγγύηση και σέρβις». Μην επιστρέψετε το μίξερ χειρός στο κατάστημα πώλησης – δεν παρέχουν υπηρεσίες σέρβις.



ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

ΕΓΓΥΗΣΗ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ KITCHENAID

Διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δεν θα πληρώσει για:
Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική: Για 5KHM5110: πλήρης εγγύηση δύο ετών από την ημερομηνία αγοράς.	Τα ανταλλακτικά και τα εργατικά για την αποκατάσταση ελαττωμάτων στα υλικά ή στην κατασκευή. Το σέρβις πρέπει να παρασχεθεί από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της KitchenAid.	A. Επισκευές όταν το μίξερ χειρός χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις εκτός από τη συνήθη οικιακή προετοιμασία φαγητού. B. Ζημιά που οφείλεται σε ατύχημα, αλλαγές, εσφαλμένη χρήση, ακατάλληλη χρήση ή εγκατάσταση/λειτουργία αντίθετη προς τους τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

KENTRA SERVICE

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

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

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

©2018 Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.
Οι προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.



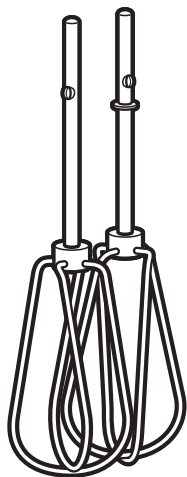
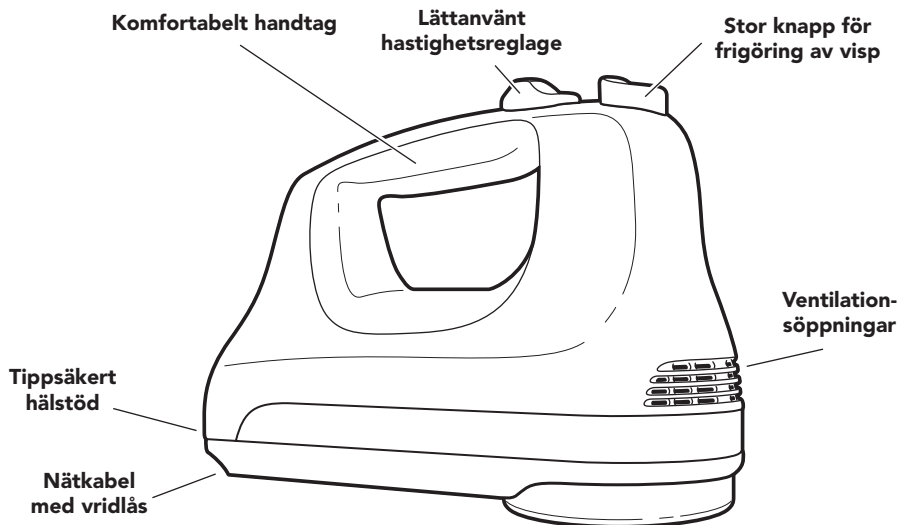
INNEHÅLLSFÖRTECKNING

DELAR OCH FUNKTIONER	102
delar och tillbehör	102
HANDMIXERN SÄKERHET	103
VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	103
Elektriska krav	105
Kassering av elektrisk utrustning	105
ANVÄNDA HANDMIXERN	106
guide om hastighetsreglaget	106
Guide om tillbehör	106
använda hastighetsreglaget	107
SÄTTA UPP HANDMIXERN	108
Montera tillbehören	108
Demontera tillbehören	109
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	110
rengöra handmixerns hölje	110
rengöra tillbehören	111
FELSÖKNING	111
om handmixern inte fungerar korrekt	111
GARANTI OCH SERVICE	112



DELAR OCH FUNKTIONER

DELAR OCH TILLBEHÖR



visp i rostfritt stål



16-trådars visp





HANDMIXERNS SÄKERHET

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

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

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

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

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



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



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

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

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

När elektriska apparater används måste alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter följas, inklusive nedanstående:

1. Läs alla instruktioner. Felaktig användning av apparaten kan resultera i personskador.
2. För att skydda mot risken för elektriska stötar, lägg aldrig handmixern i vatten eller annan vätska.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inkl. barn) med reducerad fysisk, känslomässig eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte fått vägledning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
4. Endast Europeiska unionen: Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, känslomässig och mental kapacitet, såväl som av personer helt utan erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller får instruktioner angående säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten.

SVENSK





HANDMIXERNS SÄKERHET

5. Endast Europeiska unionen: Apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn.
6. Se till att barn inte leker med apparaten.
7. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller någon annan kvalificerad person för att undvika säkerhetsrisker.
8. Koppla loss handmixern från eluttaget när den inte används, innan du sätter på eller tar av delar och före rengöring.
9. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår och kläder samt spatlar och andra redskap borta från tillbehör under drift för att reducera risken för personskador och/eller skador på produkten.
10. Använd inte handmixern med skadad nätkabel eller stickkontakt, eller när handmixern inte fungerar korrekt, har tappats eller har skadats på något sätt. Returnera handmixern till närmaste auktoriserade serviceverkstad för kontroll, reparation eller justering.
11. Att använda tillbehör/delar som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan innebära brandrisk, risk för elektriska stötar eller personskador.
12. Använd inte handmixern utomhus.
13. Låt inte nätkabeln hänga över bordets eller bänkens kant.
14. Låt inte nätkabeln komma i kontakt med heta ytor, t.ex ugnen.
15. Demontera eventuella tillbehör från handmixern före tvätt.





HANDMIXERNS SÄKERHET

16. Se avsnittet “Skötsel och rengöring” för instruktioner om hur du rengör de ytor som kommer i kontakt med livsmedel.
17. Denna apparat ska användas i hushållet och på liknande platser, såsom:
 - Personalkök i affärer, på kontor eller i andra arbetsmiljöer.
 - Bondgårdar.
 - Hotell- och motellrum och andra boendemiljöer.
 - Bed and breakfast-miljöer.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

ELEKTRISKA KRAV

Nätspänning: Endast 220-240 VAC.

Nätfrekvens: 50-60 Hz

ANMÄRKNING: Denna handmixer har en polariserad stickkontakt (ett stift är bredare än det andra). För att reducera risken för elektriska stötar passar denna stickkontakt endast på ett sätt i ett polariserat eluttag. Om stickkontakten inte passar i eluttaget, vänd på kontakten. Om den fortfarande inte passar, kontakta en kvalificerad elektriker. Modifiera inte stickkontakten på något sätt. Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

KASSERING AV ELEKTRISK UTRUSTNING


Kassering av förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100 % och är märkt med återvinningssymbolen ♻️. De olika delarna av förpackningen måste därför kasseras på ett ansvarsfullt sätt och enligt lokala bestämmelser om avfallshantering.

Kassera produkten

Denna produkt är märkt enligt EU-direktiv 2012/19/EU om Avfall, elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

- Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiellt negativa konsekvenser för miljön och vår hälsa, som annars skulle kunna orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt.

Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får hanteras som kommunalt avfall, utan måste lämnas in hos en speciell uppsamlingsstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

För närmare information om behandlingen och återvinningen av denna produkt, kontakta de lokala myndigheterna, sophanteringstjänsten eller butiken där du köpte produkten.



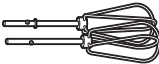
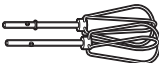
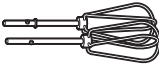
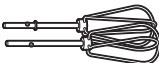


ANVÄNDA HANDMIXERN

GUIDE OM HASTIGHETSREGLAGET



Handmixern har 5 olika hastigheter och bör alltid ställas in på den lägsta hastigheten för att starta blandning (mixning). Flytta till högre hastigheter efter behov.

Hastighet	Tillbehör	Beskrivning
1		För långsam omröring, kombinerar och för att starta alla blandningsprocedurer. Använd denna hastighet för att blanda i nötter, chokladbitar, strimlad ost, lökar, oliver och andra tjocka ingredienser. Blanda mjöl och andra torra ingredienser med vätskor eller andra fuktiga blandningar. Bidrar till att undvika att ingredienser stänker.
2		Rör om smetar och gelatinblandningar. Kombinera tunga blandningar såsom kakdeg. Blanda lätta pålägg med mjuk gräddost. Mosa potatis.
3		Kombinera tunga gräddostblandningar. Mosa squash.
4/5		Blanda smör och socker. Blanda muffins, snabbbröd, kaksmet och glasyr.

ANMÄRKNING: Turbovispar är inte avsedda för att blanda och knåda bröddeg.

GUIDE OM TILLBEHÖR

Tillbehör	Användning	Medföljer modell
		5KHM5110
visp i rostfritt stål 	kakdeg, kaksmet	●
16-trådars visp 	Vispa vispgrädde och mousseblandningar	●
	Vispa äggvitor och marängblandningar	●





ANVÄNDA HANDMIXERN

ANVÄNDA HASTIGHETSREGLAGET

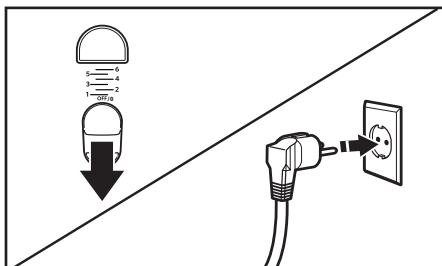
Denna KitchenAid Handmixer vispar snabbare och noggrannare än de flesta andra elektriska handmixar. Därför måste visptiden i de flesta recept justeras för att undvika övervispning. Visptiden är snabbare tack vare större vispstorlekar. För att bestämma den idealiska visptiden, observera smeten eller degen och vispa endast tills den har det utseende som beskrivs i ditt recept, t.ex. "jämn och krämig". För att välja de bästa visphastigheterna, se avsnittet "Guide om hastighetsreglaget".

! VARNING

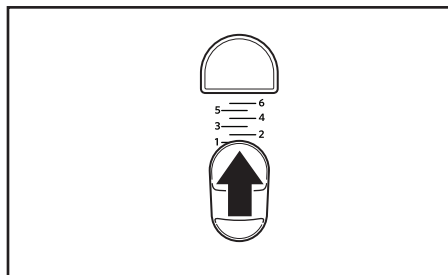
Risk för personskada

Dra ur köksmaskinens sladd innan du rör vid visparna/blandarna.

Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.

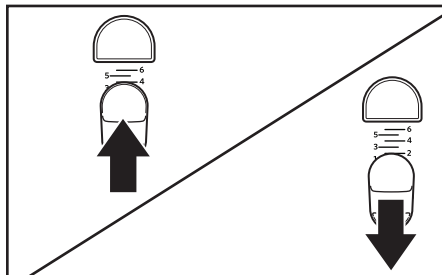


1 Se till att hastighetsreglaget är i "OFF/0"-läget genom att föra reglaget bakåt så långt det går. "OFF/0" visas på hastighetsreglaget. Anslut sedan handmixern till ett eluttag.



2

Starta blandning vid den lägsta hastigheten genom att föra hastighetsreglaget framåt till den första lägesmarkeringen, vilken är Hastighet 1.



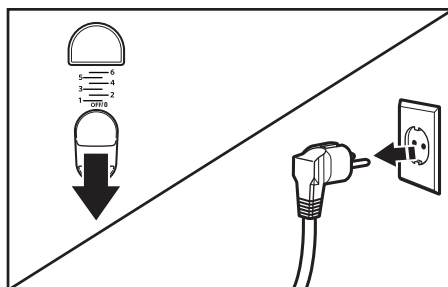
3

För att öka handmixerns hastighet, för hastighetsreglaget framåt. För att minska handmixerns hastighet, för hastighetsreglaget bakåt. Se avsnittet "Guide om hastighetsreglaget".





ANVÄNDA HANDMIXERN



- 4 När du är klar, för hastighetsreglaget till "OFF/0"-läget. Koppla loss handmixern från eluttaget innan du demonterar tillbehören.

SÄTTA UPP HANDMIXERN

MONTERA TILLBEHÖREN

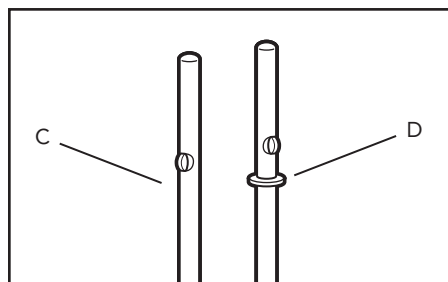
Tvätta alla tillbehör i varmt tvålatten före användning. Var noga med att koppla loss handmixern från eluttaget före rengöring och innan du sätter på eller tar av delar.

! VARNING

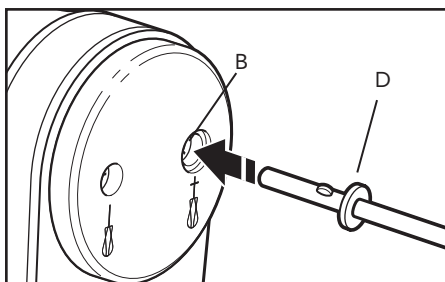
Risk för personskada

Dra ur köksmaskinens sladd innan du rör vid visparna/blandarna.

Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.



Parade tillbehör (vispar, degkrokar som tillval) inkluderar ett tillbehör med en fläns (D) och ett utan (C). Enskilda tillbehör, såsom Pro-visp, har ingen fläns (C).

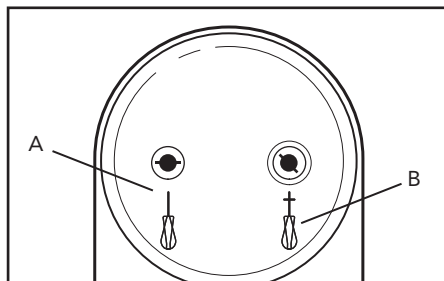


- 1 Sätt i tillbehörsskftet med en fläns (D) i handmixerns större öppning (B). Rikta in skaftets fläns mot spåret i öppningen. Tryck för att låsa på plats.





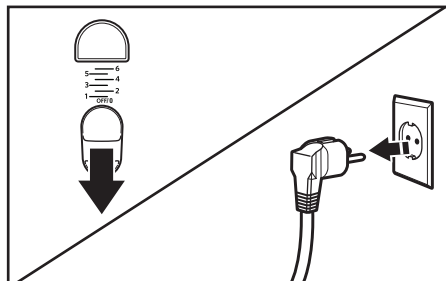
SÄTTA UPPI HANDMIXERN



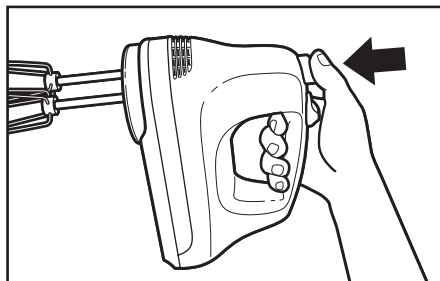
- 2 Sätt i tillbehöret utan en fläns (C) i den mindre öppningen (A). Rikta in och tryck för att låsa på plats.

ANMÄRKNING: Ett tillbehörsskaft utan en fläns kan användas i båda öppningarna (A eller B). Skaft med fläns kan endast användas i den större öppningen (B).

DEMONTERA TILLBEHÖREN



- 1 Om handmixern är påslagen, stäng av den genom att föra strömbrytaren till "OFF/O"-läget. Koppla sedan loss den från eluttaget.



- 2 Tryck på frigöringsknappen för att frigöra tillbehören från handmixern och avlägsna dem sedan.





SKÖTSEL OCH RENGÖRING

RENGÖRA HANDMIXERNS HÖLJE

⚠ VARNING



Risk för elektriska stötar

Sänk inte ner apparaten i vatten.

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

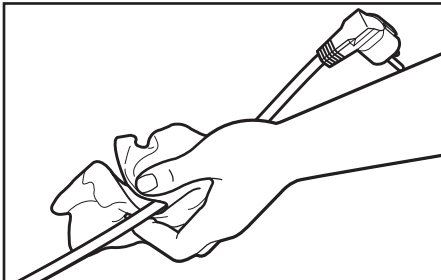
⚠ VARNING

Risk för personskada

Dra ur köksmaskinens sladd innan du rör vid visparna/blandarna.

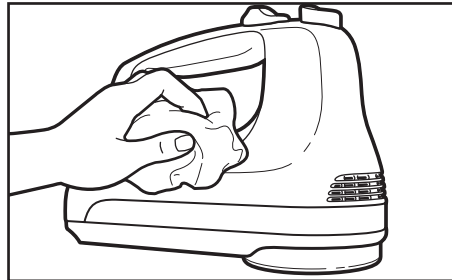
Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.

ANMÄRKNING: Doppa inte ned handmixern i vatten.



1

Koppla alltid loss handmixern från eluttaget före rengöring. Torka av nätkabeln och kabelremmen med en fuktig duk. Torka med en mjuk duk.



2

Torka av handmixern med en fuktig duk. Torka med en mjuk duk.





SKÖTSEL OCH RENGÖRING

RENGÖRA TILLBEHÖREN

För att rengöra Turbovispar och Pro-visp: Avlägsna alltid vispar från handmixern före rengöring. Rengör i det övre stället i en diskmaskin, eller för hand i varmt tvålatten. Skölj och torka torrt.

FELSÖKNING

OM HANDMIXERN INTE FUNGERAR KORREKT

Prova först de lösningar som föreslås här för att kanske undvika servicekostnaden.

1. Är handmixern nätansluten?
2. Fungerar säkringen i handmixerns nätkrets? Om du har en säkringsdosa, se till att kretsen är sluten.
3. Prova med att koppla loss handmixern från eluttaget och sedan ansluta den igen.

Om problemet inte kan åtgärdas med de steg som anges i detta avsnitt, kontakta KitchenAid eller en auktoriserad serviceverkstad

Se avsnittet "Garanti och service" för mer information. Returnera inte handmixern till återförsäljaren - denne tillhandahåller ingen service.



GARANTI OCH SERVICE

GARANTI FÖR KITCHENAID HANDMIXER

Garantitid:	KitchenAid betalar för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: För 5KHM5110: två års full garanti från inköpsdatum.	Utbytesdelar och arbetskostnader för att rätta till defekter i material eller tillverkning. Service måste tillhandahållas av en auktoriserad KitchenAid serviceverkstad.	A. Reparationer när handmixern har använts för andra ändamål än normal matlagning i hushållet. B. Skador på grund av olycka, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/operation som strider mot lokala elektriska bestämmelser.

KITCHENAID ANSVARAR INTE FÖR INDIREKTA SKADOR.

SERVICECENTER

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

KUNDTJÄNST

Allmänt direktnummer:  00800 3810 4026

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

©2018 Alla rättigheter förbehålls.
Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande.





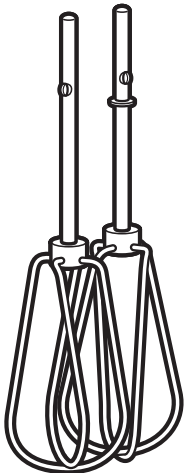
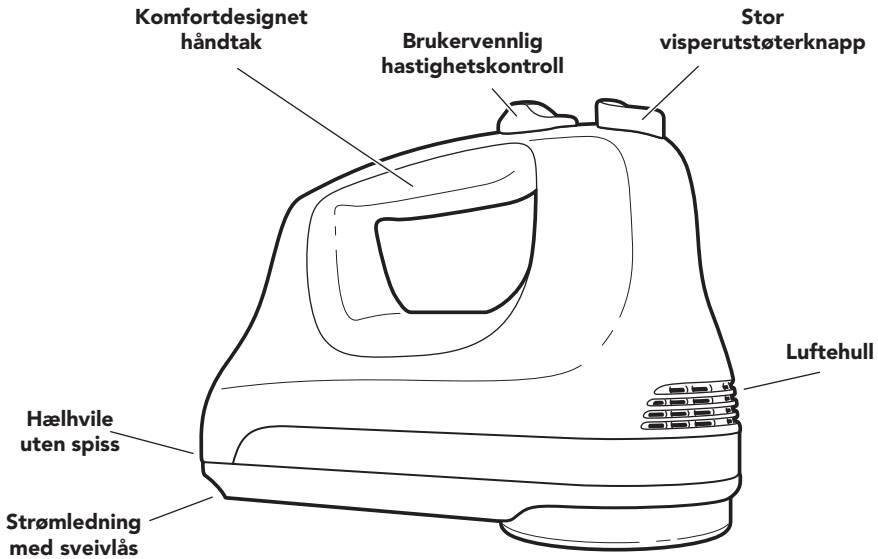
INNHOLDSFORTEGNELSE

DELER OG FUNKSJONER	114
deler og tilbehør.....	114
SIKKERHET FOR HÅNDMIKSER	115
VIKTIGE FORHOLDSREGLER	115
Strømkrav.....	117
Avfallshåndtering av elektrisk utstyr.....	117
BRUKE HÅNDMIKSEREN	118
Hastighetskontrollveiledning.....	118
Tilbehørsveiledning.....	118
Bruke hastighetskontrollen.....	119
OPPSETT AV HÅNDMIKSEREN	120
Feste tilbehøret.....	120
Fjerne tilbehøret.....	121
PLEIE OG RENGJØRING	122
Rengjøre håndmikserammen.....	122
Rengjøre tilbehøret.....	123
FEILSØKING	123
Hvis håndmikseren ikke fungerer som den skal eller ikke virker.....	123
GARANTI OG SERVICE	124



DELER OG FUNKSJONER

DELER OG TILBEHØR



visp i rustfritt stål



16-lednings visp





SIKKERHET FOR HÅNDMIKSER

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

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



Dette er varselsymbolet.

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

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

 **FARE**

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

 **ADVARSEL**

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

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

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Ved bruk av elektriske apparater må grunnleggende sikkerhetsinstrukser alltid overholdes, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene. Misbruk av apparatet kan føre til personskade.
2. Håndmikseren må ikke dyppes ned i vann eller andre væsker for å unngå fare for elektrisk støt.
3. Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått veiledning i å bruke apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.
4. Kun Den europeiske union: Apparatene kan brukes personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har blitt innført i eller fått anvisninger om sikker bruk av apparatet, og forstår farene vedrørende bruken. Barn må ikke leke med apparatet.





SIKKERHET FOR HÅNDMIKSER

- 5.** Kun Den europeiske union: Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
- 6.** Barn må holdes under tilsyn for å påse at de ikke leker med apparatet.
- 7.** Hvis forsyningsledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, serviceagenten eller lignende kvalifiserte personer for å unngå en fare.
- 8.** Trekk støpselet til håndmikseren ut av stikkontakten når den ikke er i bruk, før du setter på eller fjerner deler og før rengjøring.
- 9.** Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår og klær, samt spatler og andre redskaper unna tilbehøret under bruk for å redusere faren for personskader og/eller skader på apparatet.
- 10.** Ikke bruk håndmikseren med skadet ledning eller støpsel, etter feilfunksjoner på håndmikseren eller hvis den er blitt skadet på noen måte. Returner håndmikseren til nærmeste autoriserte serviceavdeling for å få apparatet undersøkt, reparert eller justert.
- 11.** Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskader.
- 12.** Ikke bruk håndmikseren utendørs.
- 13.** Ikke la ledningen henge over kanten på et bord eller en benk.
- 14.** Ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater, inkludert komfyren.
- 15.** Fjern alt tilbehør fra håndmikseren før vask.





SIKKERHET FOR HÅNDMIKSER

16. Se avsnittet “Pleie og rengjøring” for anvisninger om rengjøring av overflatene i kontakt med mat.
17. Dette apparatet er beregnet på bruk i private husholdninger og lignende bruksområder som f.eks.:
 - i kjøkkenområder på arbeidsplasser, i butikker eller kontorer
 - gårder
 - av klienter på hoteller, moteller og andre innkvarteringssteder
 - på overnattingssteder som bed and breakfast.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

STRØMKRAV

Volt: Kun 220-240 V AC.

Hertz: 50-60 Hz

MERK: Denne håndmikseren har en polarisert plugg (ett blad er bredere enn det andre). For å redusere faren for elektrisk støt vil denne pluggen kun passe inn én vei i en polarisert stikkontakt. Hvis støpselet ikke passer i stikkontakten, kan du snu støpselet. Hvis det fremdeles ikke passer, skal du kontakte en kvalifisert elektriker. Du skal ikke på noen måte modifisere støpselet. Dette produktet er designet til kun til husholdningsbruk.

AVFALLSHÅNDTERING AV ELEKTRISK UTSTYR


Kasting av emballasje

Innpakningsmaterialet er 100 % resirkulerbart og er merket med resirkuleringssymbolet ♻. De ulike delene på pakningen må derfor kastes ansvarsfullt og i samsvar med lokale myndigheters forskrifter vedrørende avfallshåndtering.

Kaste produktet

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

- Ved å sørge for at dette produktet bortskaffes på korrekt måte, vil du hjelpe til med å forhindre potensielle negative påvirkninger på miljø og helse, som ellers kan være resultatet av feilaktig avfallshåndtering av dette produktet.

Symbolet  på produktet eller på de medfølgende dokumentene, angir at det ikke skal behandles som husholdningsavfall, men skal leveres til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger.

For mer informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte lokale myndigheter, renholdsverket eller butikken der du kjøpte produktet.





BRUKE HÅNDMIKSEREN

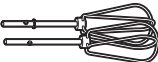
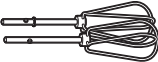
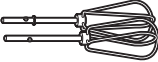
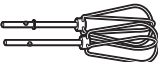
HASTIGHETSKONTROLLVEILEDNING



6
5
4
3
2
1
OFF/O

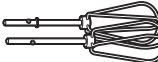



Den 5-trinns håndmikseren skal alltid stilles på laveste hastighet før å begynne blandingen. Gå til høyere hastigheter etter behov.

Hastighet	Vedlegg	Beskrivelse
1		For langsom røring, kombinasjon og start av alle blandeprosedyrer. Bruk denne hastigheten til å røre inn nøtter, sjokoladeflak, revet ost, løk, oliven og andre større ingredienser. Bland mel og andre tørre ingredienser med væsker eller andre fuktige blandinger. Bidrar til å unngå at ingredienser spruter ut.
2		Røre rører og gelatinblandinger. Kombinere tyngre blandinger, slik som småkakedeig. Blande lette kremospålegg. Potetmos.
3		Kombinere tyngre kremostblandinger. Most squash.
4/5		Blande smør og sukker. Blande muffins, hurtigbrød, kakedeig og glasurer.

MERK: Turbo-vispertilbehøret er ikke designet for blanding og knaing av brøddeig.

TILBEHØRSVEILEDNING

Tilbehør	Bruksområder	Inkludert med modell
		5KHM5110
visp i rustfritt stål 	Småkakedeig, kakerøre	●
16-lednings visp 	Pisk tung krem og mousse-blandinger	●
	Pisk eggehviter og marengsblandinger	●





BRUKE HÅNDMIKSEREN

BRUKE HASTIGHETSKONTROLLEN

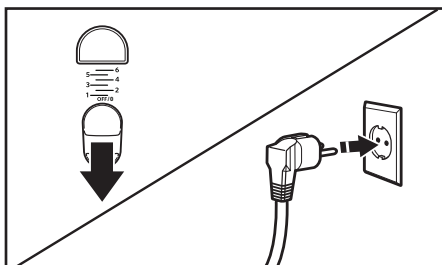
Denne KitchenAid håndmikseren vil vispe hurtigere og grundigere enn de fleste andre elektriske håndmiksere. Derfor må vispetiden i de fleste oppskrifter tilpasses for å unngå overvisping. Vispetiden er hurtigere på grunn av større vispstørrelser. For å bestemme ideell vispetid, observer røren eller deigen og visp kun inntil den har det ønskede utseendet som beskrives i oppskriften, slik som "glatt og kremaktig". For å velge de beste vispehastighetene bruk avsnittet "Hastighetskontrollveiledning".

ADVARSEL

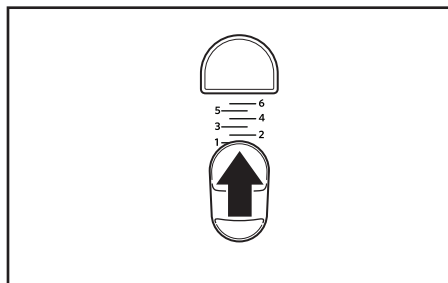
Fare for skade

Trekk ut støpselet før du berører vispene.

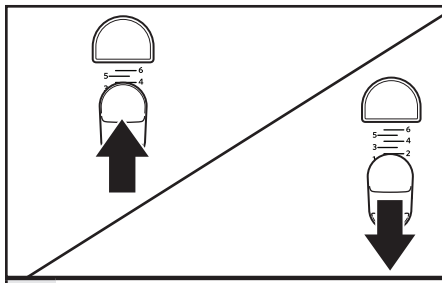
Hvis dette ikke gjøres, kan det føre til brudd i bein, kuttskader eller blåmerker.



- 1 Se til at hastighetskontrollen står på "OFF/0"-posisjonen ved å skyve den så langt tilbake som mulig. "OFF/0" vil være synlig på hastighetskontrollputen. Plugg deretter håndmikseren inn i et elektrisk uttak.



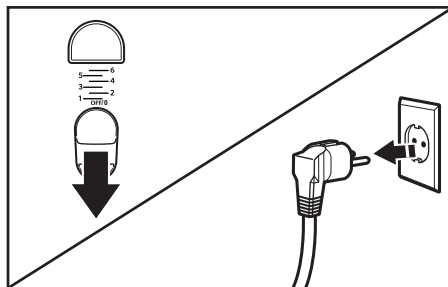
- 2 Start miksingen på den laveste hastigheten ved å skyve hastighetskontrollen fremover til det første posisjonsmerket, som er hastighet 1.



- 3 For å øke håndmikserhastigheten skyver du hastighetskontrollen fremover. For å redusere håndmikserhastigheten skyver du hastighetskontrollen bakover. Se avsnittet "Hastighetskontrollveiledning".



BRUKE HÅNDMIKSEREN



- 4 Når du er ferdig, skyv hastighetskontrollen til "OFF/0".
Trekk ut håndmikseren før du fjerner tilbehøret.

OPPSETT AV HÅNDMIKSEREN

FESTE TILBEHØRET

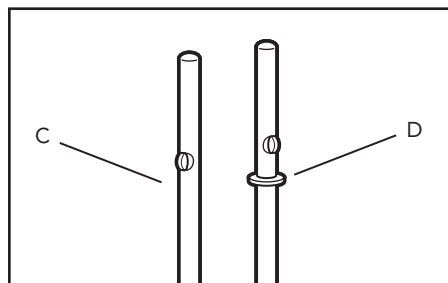
Vask alt tilbehøret i varmt såpevann før bruk. Se til at håndmikseren er frakoblet før rengjøring og før du setter deler på eller tar dem av.

⚠ ADVARSEL

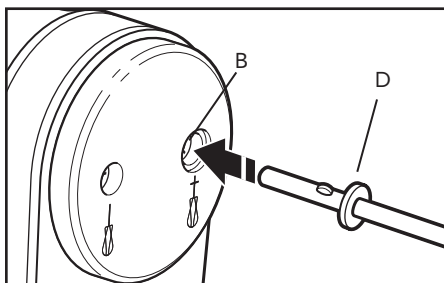
Fare for skade

Trekk ut støpselet før du berører vispene.

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



Paret tilbehør (visper, ekstra deigkroker) inkludert tilbehør med mansjett (D) og uten (C). Enkeltilbehør som Pro-vispen, leveres uten mansjett (C).

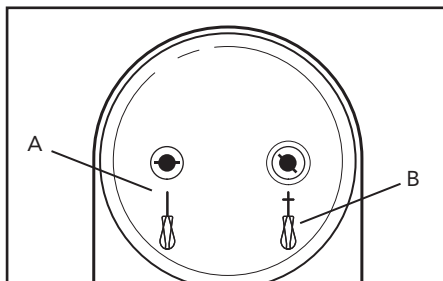


- 1 Sett inn tilbehørsskaftet med mansjetten (D) i den større åpningen (B) på håndmikseren. Innjuster flensene på skaftet med åpningene i åpningen. Skyv for å låse på plass.





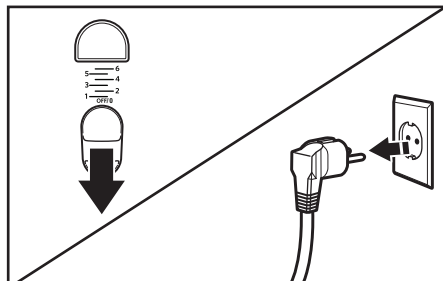
OPPSETT AV HÅNDMIKSEREN



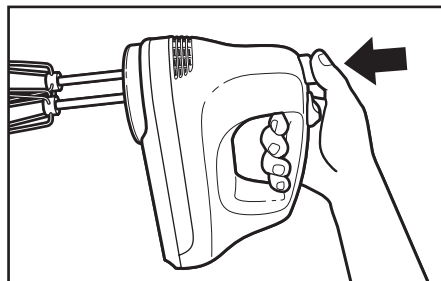
- 2 Sett inn tilbehør uten mansjett (C) i den mindre åpningen (A). Innjuster og skyv for å låse på plass.

MERK: Et tilbehørsskaft uten mansjett kan brukes i hver åpning (A eller B). De med mansjett kan kun brukes i den større åpningen (B).

FJERNE TILBEHØRET



- 1 Hvis håndmikseren er i drift, stopp håndmikseren ved å skyve på/av-bryteren til "OFF/0". Trekk deretter støpselet ut fra strømuttaket.



- 2 Trykk på utstøterknappen for å frigi tilbehøret fra håndmikseren, og ta dem av.





PLEIE OG RENGJØRING

RENGJØRE HÅNDMIKSERRAMMEN

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Senk aldri maskinen ned i vann.

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

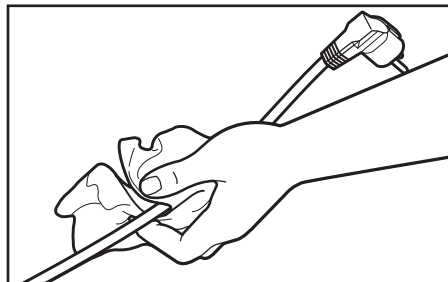
⚠ ADVARSEL

Fare for skade

Trekk ut støpselet før du berører vispene.

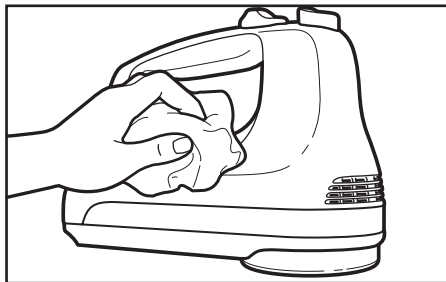
Hvis dette ikke gjøres, kan det føre til brudd i bein, kuttskader eller blåmerker.

MERK: Ikke dykk håndmikseren ned i vann.



1

Koble alltid fra håndmikseren før rengjøring. Tørk av strømledningen og ledningsreimen med en fuktig klut. Tørk med en myk klut.



2

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





PLEIE OG RENGJØRING

RENGJØRE TILBEHØRET

Rengjøre turbovispene og Pro-vispen: Fjern alltid røreneheter og visper fra håndmikseren før rengjøring. Vask i toppstativet på oppvaskmaskinen, eller for hånd i varmt såpevann. Skyll og tørk av.

FEILSØKING

HVIS HÅNDMIKSEREN IKKE FUNGERER SOM DEN SKAL ELLER IKKE VIRKER

Prøv først de løsningene som er foreslått her for å kanskje unngå servicekostnaden.

1. Er håndmikseren plagget inn?
2. Fungerer sikringen i kretsen til håndmikseren? Hvis du har en kretsbytterboks, se til at kretsen er lukket.
3. Prøv å koble fra håndmikseren, og koble den deretter til på nytt.

Hvis problemet ikke kan fikses med trinnene som er angitt i dette avsnittet, ta kontakt med KitchenAid eller et autorisert servicesenter.

Se avsnittet "Garanti og service" for flere detaljer. Ikke returner håndmikseren til forhandleren – de tilbyr ingen service.





GARANTI OG SERVICE

GARANTI FOR KITCHENAID HÅNDMIKSER

Garantivarighet:	KitchenAid vil betale for:	KitchenAid vil ikke betale for:
Europa, Midtøsten og Afrika: For 5KHM5110: to års full garanti fra kjøpsdato.	Erstatningsdeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Service må gis av et autorisert KitchenAid servicesenter.	A. Reparasjoner når håndmikseren brukes til andre operasjoner enn normal husholdningmatlaging. B. Skade som følger av ulykke, endringer, feilbruk, misbruk eller installasjon/drift ikke i samsvar med lokale elektriske koder.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

SERVISESENTRER

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

KUNDESERVICE.

Direktelinje hovednummer:  00800 3810 4026

Hvis du vil ha mer informasjon, kan du besøke nettstedet vårt på:

www.KitchenAid.eu

©2018 Alle rettigheter forbeholdt.
Spesifikasjoner kan endres uten forvarsel.





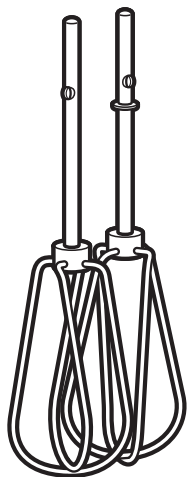
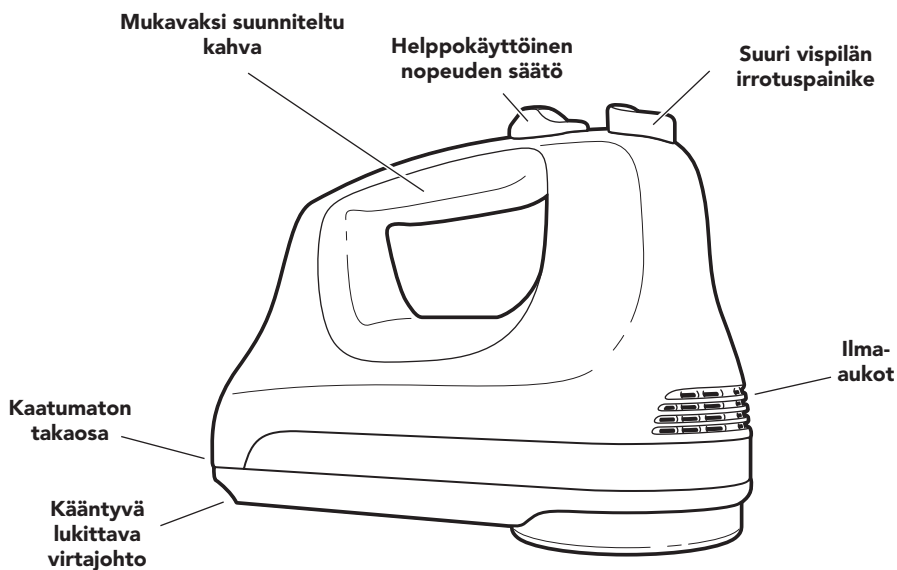
SISÄLLYSLUETTELO

OSAT JA OMINAISUUDET	126
osat ja lisävarusteet	126
KÄSIVATKAIMEN TURVALLISUUS	127
TÄRKEÄT TURVATOIMET	127
Sähkövaatimukset	129
Sähkölaitteiden hävittäminen	129
KÄSIVATKAIMEN KÄYTTÖ	130
nopeuden säätäminen	130
Lisävarusteet	130
nopeuden säätimen käyttö	131
KÄSIVATKAIMEN KÄYTTÖÖNOTTO	132
Lisävarusteiden kiinnittäminen	132
Varusteiden irrottaminen	133
HUOLTO JA PUHDISTUS	134
käsivatkaimen rungon puhdistaminen	134
isävarusteiden puhdistaminen	135
VIANMÄÄRITYS	135
jos käsivatkaimessa on toimintahäiriö tai se ei toimi	135
TAKUU JA HUOLTOPALVELU	136



OSAT JA OMINAISUUDET

OSAT JA LISÄVARUSTEET



vispilävaruste
ruostumatonta terästä



16-lankainen
vispilä





KÄSIVATKAIMEN TURVALLISUUS

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

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



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

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

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



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



Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

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

TÄRKEÄT TURVATOIMET

Noudata aina sähköisiä kodinkoneita käyttäessäsi perusvaroitomia, joihin kuuluvat seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärä käyttö voi johtaa tapaturmaan.
2. Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä laita käsivatkainta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä tai opasta heitä laitteen käytössä.
4. Vain Euroopanunioni: Henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, saavat käyttää laitteita, jos heitä valvotaan tai heille on opetettu miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.



KÄSIVATKAIMEN TURVALLISUUS

5. Vain Euroopanunioni: Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
6. Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
7. Jos virtajohto on vahingoittunut, vaarojen välttämiseksi sen saa vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava pätevä henkilö.
8. Irrota pistoke pistorasiasta kun vatkainta ei käytetä, ennen osien asentamista tai irrottamista ja ennen sen puhdistamista.
9. Vältä liikkuviin osiin koskettamista. Pidä kädet, hiukset ja vaatteet sekä lastat tai muut välineet etäällä lisävarusteista toiminnan aikana, jotta vältetään vahingot henkilöille ja/tai laitteelle.
10. Älä koskaan käytä vatkainta, jonka virtajohto tai pistoke on vahingoittunut tai vatkaimen putoamisen tai sen jonkinlaisen vahingoittumisen jälkeen. Palauta käsivatkain lähimpään valtuutettuun huoltoon sen tarkastamista, korjaamista tai säätämistä varten.
11. Muiden kuin KitchenAidin suosittelemien tai myymien varusteiden käyttäminen voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai tapaturman.
12. Älä käytä käsivatkainta ulkona.
13. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tiskin reunan yli.
14. Älä anna johdon joutua kosketuksiin kuuman pinnan kanssa, liesi mukaan lukien.
15. Poista käsivatkaimesta lisävarusteet ennen sen pesemistä.





KÄSIVATKAIMEN TURVALLISUUS

- 16.** Kohdassa Huolto ja puhdistus on ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.
- 17.** Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa ja samanlaisissa sovelluksissa kuten:
- henkilökunnan keittiöt kaupoissa, toimistoissa tai muissa työympäristöissä
 - maatilat
 - hotellien, motellien tai muiden asuinympäristöjen asiakkaat
 - aamiaismajoitustyyppiset ympäristöt.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

SÄHKÖVAATIMUKSET

Jännite: vain 220–240 VAC.

Taajuus: 50–60 Hz

HUOMAUTUS: Tässä käsivatkaimessa on polarisoitu pistoke (yksi kosketin on toista leveämpi). Sähköiskuvaaran välttämiseksi pistoke sopii polarisoituun pistorasiaan vain yhteen asentoon. Jos pistoke ei mene kokonaan pistorasiaan, käännä se. Ellei se sittenkään sovi, ota yhteys pätevään sähköasentajaan. Älä muuta pistoketta millään tavoin. Tämä tuote on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

SÄHKÖLAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN


Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat 100 % kierrätettäviä ja niissä on kierrätysmerkki ♻️. Pakkauksen eri osat on siis hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltomääräysten mukaisesti.

Tuotteen romuttaminen

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan Euroopan direktiivin 2012/19/EU (SER) mukaisesti.

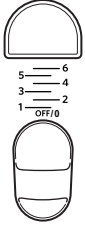
– Varmistamalla, että tämä tuote hävitetään asianmukaisesti, autat estämään mahdollisesti haitallisia seurauksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, joita voi aiheutua tuotteen väärästä käsittelystä.

Merkki  tuotteessa tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa osoittaa, että sitä ei pidä käsitellä kotitalousjätteenä, vaan että se on vietävä erityiseen keräyspisteeseen, joka huolehtii sähkö- ja elektroniikkalaiteromun kierrättämisestä.

Lisätietoja tuotteen käsittelemisestä, materiaalien talteen ottamisesta ja kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikallisiin viranomaisiin, kotitalousjätteen keräyspalvelun tai liikkeeseen, josta tuote on ostettu.

KÄSIVATKAIMEN KÄYTTÖ

NOPEUDEN SÄÄTÄMINEN

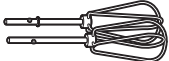



5-nopeuksinen käsivatkain tulisi aina asettaa alhaisimmalle nopeudelle vatkaamisen aloittamiseksi. Lisää nopeutta tarpeen mukaan.

Nopeus	Varuste	Kuvaus
1		Hidasta sekoittamista, aineiden yhdistämistä ja kaikkien sekoitusmenettelyn aloittamista varten. Käytä tätä nopeutta pähkinöiden, suklaapalojen, juustoraasteen, sipulin, oliivien ja muiden paksujen aineiden lisäämiseen. Sekoita jauhot ja muut kuivat aineet nesteisiin tai muihin kosteisiin seoksiin. Auttaa välttämään aineiden räiskymistä.
2		Sekoita taikinat ja liivatesokset. Valmista raskaat seokset, kuten pikkuleipätaikinat. Sekoita kevyet tuorejuustolevitteet. Muhenna perunat.
3		Valmista raskaat tuorejuustoseokset. Muhenna kurpitsat.
4/5		Sekoita voi ja sokeri. Sekoita muffinit, nopeat leivät, kakkutaikinat ja kuorrutukset.

HUOMAUTUS: Turbovispilävarusteita ei ole suunniteltu leipätaikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen.

LISÄVARUSTEET

Lisävaruste	Käytöt	Toimitetaan mallin mukana
		5KHM5110
vispilävaruste ruostumatonta terästä 	pikkuleipätaikina, kakkutaikina	●
16-lankainen vispilä 	Paksujen kerma- ja mousse-seosten vatkaamiseen	●
	Munanvalkuaisten ja marenkiseosten vatkaamiseen	●

KÄSIVATKAIMEN KÄYTTÖ

NOPEUDEN SÄÄTIMEN KÄYTTÖ

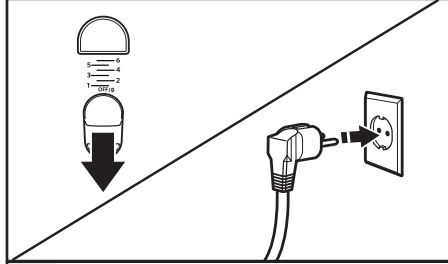
Tämä KitchenAid-käsivatkain vatkaa nopeammin ja paremmin kuin useimmat sähkökäyttöiset käsivatkaimet. Siksi vatkausaikaa useimmissa resepteissä on säädettävä, jotta vältetään liika vatkaaminen. Vatkausaika on lyhyempi, koska vispilöiden koko on suurempi. Ihanteellisen ajan määrittämiseksi tarkkaile taikinaa tai seosta ja vatkaa vain siihen saakka, että seos näyttää reseptin kuvauksen mukaiselta, kuten "sileää ja kimmoisaa". Valitse parhaat vatkausnopeudet osan Nopeuden säätäminen mukaisesti.

VAROITUS

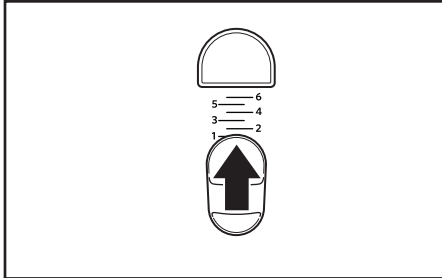
Loukkaantumisriski

Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaimia.

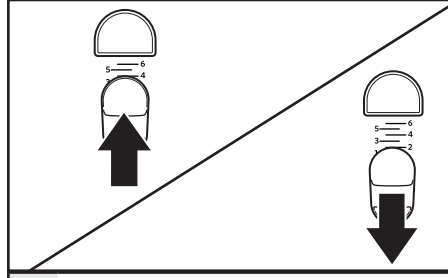
Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.



- 1 Varmista, että nopeuden säädin on asennossa OFF/0 viemällä se kokonaan taakse. OFF/0 näkyy nopeuden säätimen merkinnässä. Kytke käsivatkain sitten pistorasiaan.



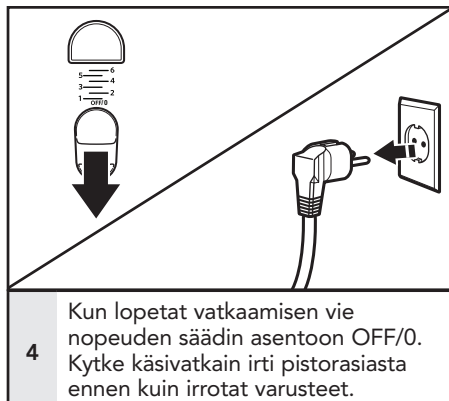
- 2 Aloita sekoittaminen alhaisimmalla nopeudella siirtämällä nopeuden säädintä eteenpäin ensimmäisen merkin kohdalle. Se on nopeus 1.



- 3 Käsivatkaimen nopeutta lisätään siirtämällä nopeuden säädintä eteenpäin. Käsivatkaimen nopeutta vähennetään siirtämällä nopeuden säädintä taaksepäin. Katso osaa Nopeuden säätäminen.



KÄSIVATKAIMEN KÄYTTÖ



KÄSIVATKAIMEN KÄYTTÖNOTTO

LISÄVARUSTEIDEN KIINNITTÄMINEN

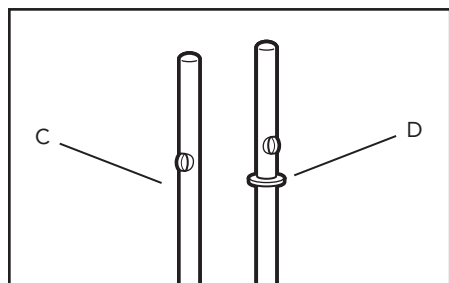
Pese kaikki varusteet lämpimässä saippuvedessä ennen käyttöä. Varmista, että käsivatkain on irti pistorasiasta ennen sen puhdistamista ja ennen osien asentamista tai irrottamista.

VAROITUS

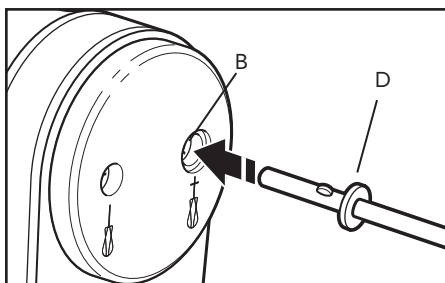
Loukkaantumisariski

Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaimia.

Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.



Parillisissa lisävarusteissa (vispilät, valinnaiset taikinakoukut) on yhdessä rengas (D) ja toisessa ei (C). Yksittäiset varusteet, kuten Pro Whisk, ovat ilman rengasta (C).

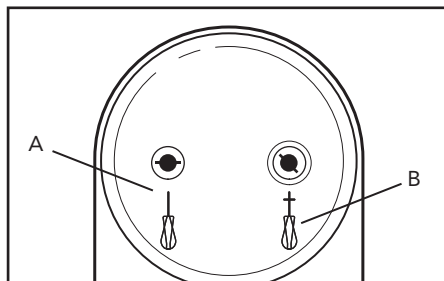


1 Aseta varusteen renkaalla varustettu akseli (D) käsivatkaimen isompaan aukkoon (B). Kohdista akselin laipat aukon loviin. Lukitse paikalleen painamalla.





KÄSIVATKAIMEN KÄYTTÖNOTTO

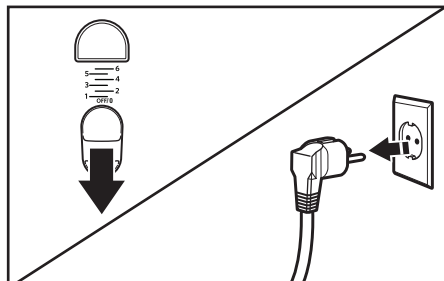


- 2 Aseta varuste ilman rengasta (C) pienempään aukkoon (A). Kohdista ja lukitse paikalleen painamalla.

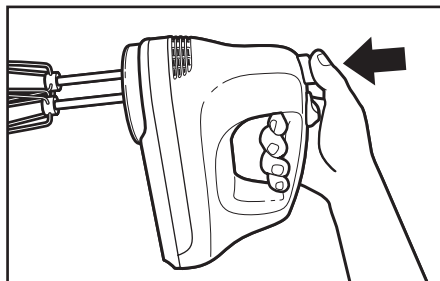
HUOMAUTUS: Ilman rengasta olevaa varusteen akselia voidaan käyttää molemmissa aukoissa (A tai B). Renkaalla varustettuja voidaan käyttää vain isommassa aukossa (B).

SUOMI

VARUSTEIDEN IRROTTAMINEN



- 1 Jos käsivatkain on käytössä, sammuta se viemällä virtakytkin asentoon OFF/0. Irrota sitten pistoke pistorasiasta.



- 2 Vapauta varusteet käsivatkaimesta painamalla irrotuspainiketta ja irrota ne sitten.





HUOLTO JA PUHDISTUS

KÄSIVATKAIMEN RUNGON PUHDISTAMINEN

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Älä laita laitetta veteen.

Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa kuoleman tai sähköiskun.

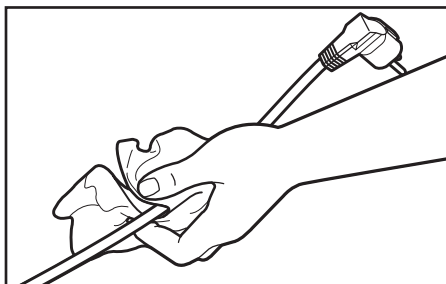
VAROITUS

Loukkaantumiseriski

Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaimia.

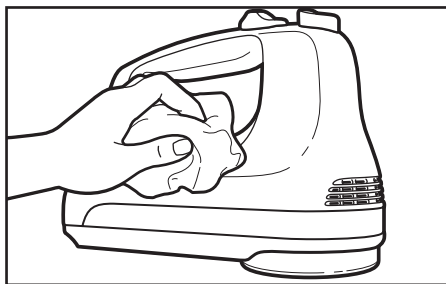
Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.

HUOMAUTUS: Älä laita käsivatkainta veteen.



1

Irrota käsivatkaimen pistoke aina pistorasiasta ennen sen puhdistamista. Pyyhi virtajohto ja pidin kostealla liinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla.



2

Pyyhi käsivatkain kostealla liinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla.





HUOLTO JA PUHDISTUS

LISÄVARUSTEIDEN PUHDISTAMINEN

Turbovispilöiden ja Pro Whisk -varusteen puhdistaminen: Irrota käsivatkaimesta aina vispilät ja erikoisvispilä ennen sen puhdistamista. Pese astianpesukoneen yläkorissa tai käsin lämpimässä saippuavedessä. Huuhtelee ja kuivaa.

VIANMÄÄRITYS

JOS KÄSIVATKAIMESSA ON TOIMINTAHÄIRIÖ TAI SE EI TOIMI

Kokeile ensin tässä kuvattuja ratkaisuja huoltokulujen välttämiseksi.

1. Onko käsivatkain kytketty sähköverkkoon?
2. Onko käsivatkaimen piirin sulake kunnossa? Jos järjestelmässä on suojakytkin varmista, että piiri on suljettu.
3. Koeta kytkeä käsivatkain irti sähköverkosta ja sitten takaisin.

Jos ongelma ei korjaudu näiden toimenpiteiden avulla, ota yhteyttä KitchenAidiin tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Katso lisätietoja osasta Takuu ja huolto. Älä palauta käsivatkainta jälleenmyyjälle – he eivät vastaa huollosta.





TAKUU JA HUOLTOPALVELU

KITCHENAID-KÄSIVATKAIMEN TAKUU

Takuuaika:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: 5KHM5110: kahden vuoden täysi takuu ostopäivästä lähtien.	Materiaali- tai valmistusvikojen korjaamisen vaatimat varaosat ja korjauksen työtunnit. Huollon suorittaa valtuutettu KitchenAid-huoltoliike.	A. Korjaukset kun käsivatkainta on käytetty muuhun kuin normaaliin kotitalouden ruoanvalmistukseen. B. Onnettomuudesta, muutoksesta, virheellisestä tai väärästä käytöstä tai asennuksesta/käytöstä, joka ei vastaa paikallisia sähkömääräyksiä, aiheutuneet vahingot.

KITCHENAID EI MILLÄÄN TAVOIN VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

HUOLTOLIIKKEET

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

ASIAKASPALVELU

Yleinen asiakaspalvelunumero:  00800 3810 4026

Lisätietoja on verkkosivustossa:

www.KitchenAid.eu

©2018 Kaikki oikeudet pidätetään.

Muutokset määrittelyihin ovat mahdollisia ilman ilmoitusta.





INDHOLDSFORTEGNELSE

OVERSIGT	138
dele og tilbehør.....	138
HÅNDMIXER - SIKKERHED	139
VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER	139
Elektriske krav.....	141
Bortskaffelse af elektrisk udstyr.....	141
BRUG AF HÅNDMIXEREN	142
retningslinjer for brug af hastigheder.....	142
Tilbehørsoversigt.....	142
betjening af hastighedskontrollen.....	143
KLARGØRING AF HÅNDMIXEREN	144
Påsætning af tilbehøret.....	144
Fjernelse af tilbehøret.....	145
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	146
rengøring af selve håndmixeren.....	146
rengøring af tilbehøret.....	147
FEJLFINDING	147
hvis håndmixeren ikke virker korrekt eller slet ikke virker.....	147
GARANTI OG SERVICE	148

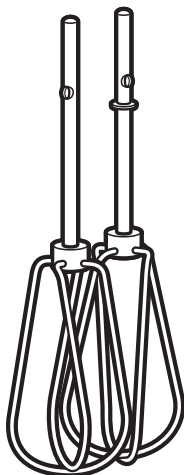
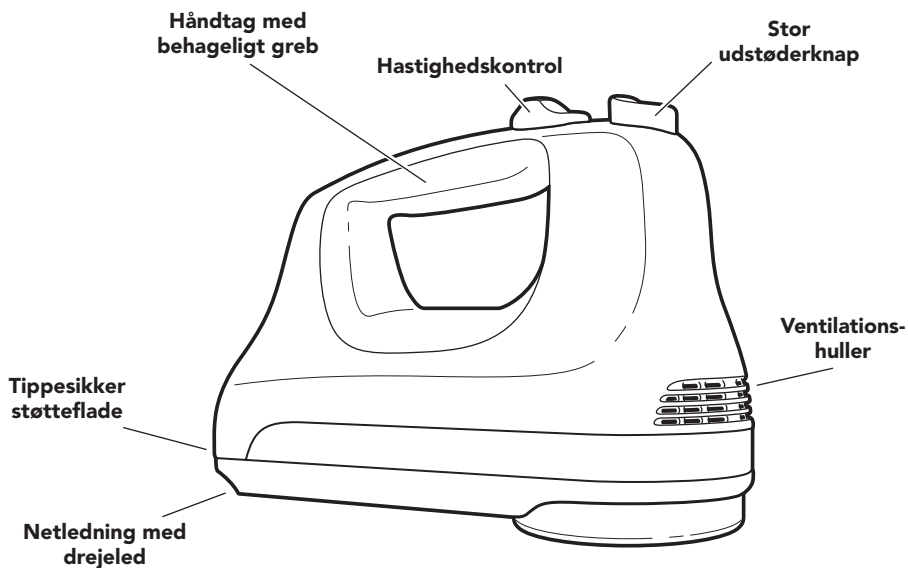
DANSK





OVERSIGT

DELE OG TILBEHØR



piskeris i rustfrit stål



Piskeris med 16 tråde





HÅNDMIXER - SIKKERHED

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

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



Her vises sikkerhedssymbolet.

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

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

! FARE

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

! ADVARSEL

Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne

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

DANSK

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

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

1. Læs alle anvisninger. Forkert brug af apparatet kan føre til personskade.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må håndmixeren ikke anbringes i vand eller nogen anden væske.
3. Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn), som er fysisk, sensorisk eller psykologisk funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af den person, der har ansvar for deres sikkerhed.
4. Kun EU: Apparaterne kan bruges af personer, der er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af apparatet samt forstår farerne ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet.



HÅNDMIXER - SIKKERHED

5. Kun EU: Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
6. Hold øje med børn, så de ikke kan komme til at lege med apparatet.
7. Hvis forsyningskablet bliver beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende faguddannede personer for at undgå fare.
8. Tag håndmixerens stik ud af stikkontakten, når den ikke er i brug, inden dele sættes på eller tages af samt inden rengøring.
9. Undgå kontakt med dele i bevægelse. Hold hænder, hår og tøj samt dejskrabere og andre redskaber væk fra tilbehør, når det er i brug, så risikoen for personskade og/eller beskadigelse af apparatet reduceres.
10. Brug ikke håndmixeren, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis håndmixeren ikke fungerer korrekt, er blevet tabt eller er beskadiget på nogen som helst måde. Returner håndmixeren til det nærmeste autoriserede servicecenter, så den kan blive undersøgt, repareret eller justeret.
11. Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af KitchenAid, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
12. Anvend ikke håndmixeren udendørs.
13. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af spisebordet eller køkkenbordet.
14. Lad ikke ledningen komme i kontakt med varme overflader, herunder komfuret.
15. Fjern alt tilbehør fra håndmixeren, inden det vaskes.





HÅNDMIXER - SIKKERHED

- 16.** Se afsnittet ”Rengøring og vedligeholdelse” vedrørende anvisninger på rengøring af overflader, der kommer i kontakt med levnedsmidler.
- 17.** Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug samt til brug:
- i køkkenet på arbejdspladser, kontorer eller forretninger
 - landbrugsejendomme
 - på hoteller, moteller og ferielejligheder til brug for den enkelte gæst
 - bed & breakfast.

GEM DENNE VEJLEDNING

ELEKTRISKE KRAV

Volt: Kun 220-240 VAC.

Hertz: 50-60 Hz

BEMÆRK: Denne håndmixer har et polariseret stik (det ene stikken er bredere end det andet). For at reducere risikoen for elektrisk stød passer dette stik kun i en polariseret stikkontakt på én måde. Vend stikket om, hvis det ikke sidder korrekt i stikkontakten. Kontakt en autoriseret elinstallatør, hvis stikket stadig ikke passer. Stikket må ikke ændres på nogen måde. Dette produkt er udelukkende beregnet til husholdningsbrug.

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISK Udstyr


Bortskaffelse af emballagen

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet ♻️. Emballagen skal derfor bortskaffes i overensstemmelse med gældende lokale regler for affaldshåndtering.

Skrotning af produktet

Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

- Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

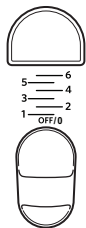
For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes du kontakte de lokale myndigheder, renovationselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.



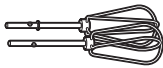
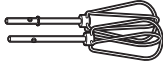
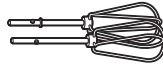
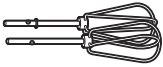


BRUG AF HÅNDMIXEREN

RETNINGSLINJER FOR BRUG AF HASTIGHEDER



Håndmixeren med 5 hastigheder skal altid sættes på den laveste hastighed, inden omrøringen starter. Skift til højere hastighed efter behov.

Hastighed	Tilbehør	Beskrivelse
1		Til langsom omrøring, blanding og start af alle former for omrøring. Brug denne hastighed til at røre nødder, hakket chokolade, revet ost, løg, oliven og andre ingredienser i mindre stykker i en blanding. Bland mel og andre tørre ingredienser med væske eller andre fugtige blandinger. Hjælper med til at undgå, at ingredienser sprøjter ud.
2		Til tynde deje og blandinger med husblas. Til tunge blandinger, f.eks. småkagedej. Bland tyndere blandinger med flødeost. Mos kartofler.
3		Bland tykkere blandinger med flødeost. Mos courgetter.
4/5		Rør smør og sukker sammen. Bland muffindej, bagværk, kagedej og glasur.

BEMÆRK: Turbopiskerisene er ikke beregnet til blanding og æltning af brøddej.

TILBEHØRSOVERSIGT

Tilbehør	Brug	Leveres sammen med model
		5KHM5110
piskeris i rustfrit stål 	småkagedej, kagedej	●
Piskeris med 16 tråde 	Pisk tykke fløde- og mousseblandinger	●
	Pisk æggehvider og marengsblandinger	●





BRUG AF HÅNDMIXEREN

BETJENING AF HASTIGHEDSKONTROLLEN

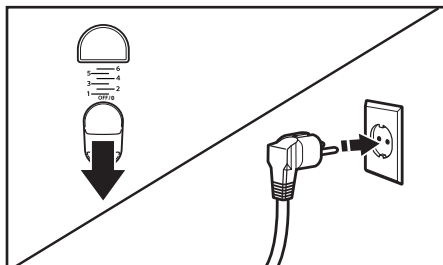
Denne KitchenAid håndmixer er hurtigere og mere grundig end de fleste elektriske håndmixere. Derfor skal omrøringstiden i de fleste opskrifter justeres, så der ikke røres for længe. Omrøringstiden er kortere, fordi piskerisene er større. Den ideelle omrøringstid opnår du ved at holde øje med dejen og kun røre, indtil den ser ud som beskrevet i opskriften, f.eks. "jævn og cremet". Se, hvordan du vælger de bedste omrøringshastigheder, i afsnittet "Retningslinjer for brug af hastigheder".

ADVARSEL

Risiko for kvæstelser

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

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



1

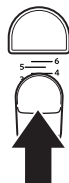
Sørg for, at hastighedskontrollen er i positionen "OFF/0" ved at skubbe den så langt bagud som muligt. "OFF/0" skal være synlig på hastighedskontrollen. Sæt derefter håndmixerens stik i en stikkontakt.

DANSK



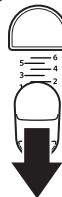
2

Start med at røre ved den laveste hastighed ved at skubbe hastighedskontrollen fremad til mærket for den første position, som er hastighed 1.



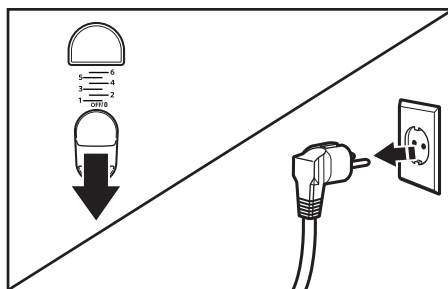
3

Håndmixerens hastighed øges ved at skubbe hastighedskontrollen fremad. Håndmixerens hastighed mindskes ved at skubbe hastighedskontrollen bagud. Se afsnittet "Retningslinjer for brug af hastigheder".





BRUG AF HÅNDMIXEREN



- 4 Skub hastighedskontrollen til positionen "OFF/0", når du er færdig. Tag stikket ud af stikkontakten, før du tager tilbehøret af håndmixeren.

KLARGØRING AF HÅNDMIXEREN

PÅSÆTNING AF TILBEHØRET

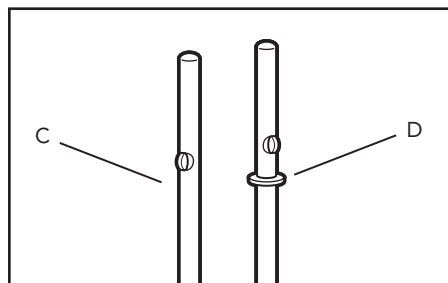
Vask alt tilbehør i varmt sæbevand før brug. Sørg for, at stikket er taget ud af stikkontakten inden rengøring, og inden dele sættes på eller tages af.

⚠ ADVARSEL

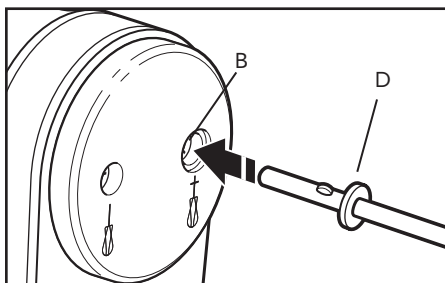
Risiko for kvæstelser

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

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



For tilbehør, der leveres parvist (piskeris, valgfrie dejkroge), er den ene del af parret forsynet med en krave (D), mens den anden del af parret ikke har en krave (C). Tilbehør, der kun består af én del, som f.eks. Pro-piskeriset, har ikke en krave (C).

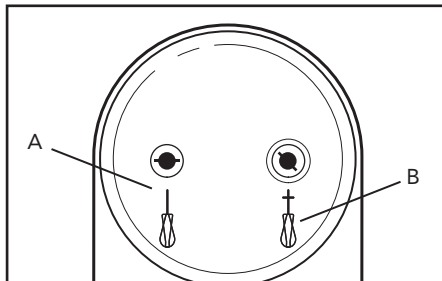


1 Sæt tilbehøret med krave (D) ind i håndmixerens største åbning (B). Ret flangerne på skaftet ind efter hullerne i åbningen. Skub, så tilbehøret låses på plads.





KLARGØRING AF HÅNDMIXEREN

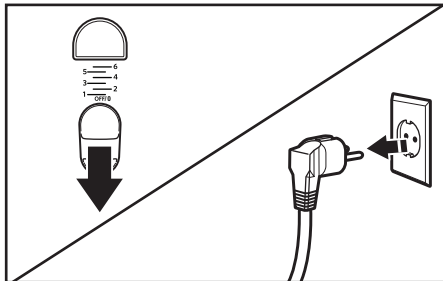


- 2 Sæt tilbehøret uden krave (C) ind i den mindste åbning (A). Ret det ind, og skub, så det låses på plads.

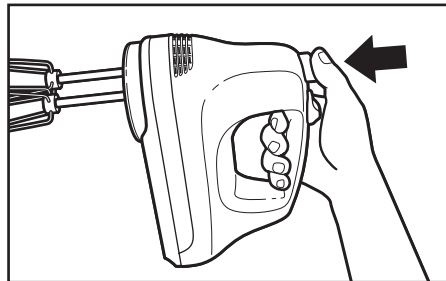
BEMÆRK: Et tilbehør uden krave kan sættes i begge åbninger (A eller B). Tilbehør med krave må kun bruges i den største åbning (B).

DANSK

FJERNELSE AF TILBEHØRET



- 1 Hvis håndmixeren kører, skal den stoppes ved at skubbe hastighedskontrollen til "OFF/0". Tag derefter stikket ud af stikkontakten.



- 2 Tryk på udstøderknappen for at frigøre tilbehøret fra håndmixeren, og fjern tilbehøret.





RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING AF SELVE HÅNDMIXEREN

ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Må ikke nedsænkes i vand.

Dette kan resultere i død eller elektrisk stød.

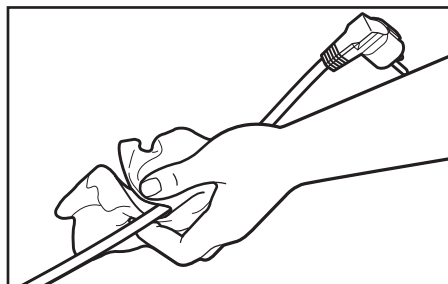
ADVARSEL

Risiko for kvæstelser

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

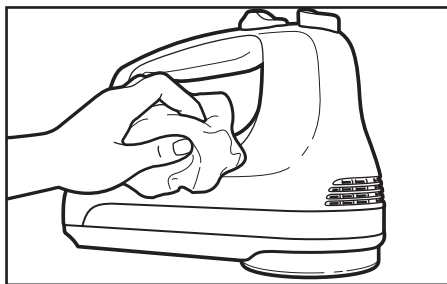
I modsat fald, kan det resultere i knoglebrud, snitsår eller blå mærker.

BEMÆRK: Sænk ikke håndmixeren ned i vand.



1

Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring. Tør netledningen og ledningsholderen med en fugtig klud. Tør efter med en blød klud.



2

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





RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING AF TILBEHØRET

Rengøring af turbopiskerisene og Pro-piskeriset: Tag altid piskerisene af håndmixeren inden rengøring. Vask tilbehøret i opvaskemaskinen i den øverste kurv, eller vask det i hånden med varmt sæbevand. Skyl, og tør efter.

FEJLFINDING

HVIS HÅNDMIXEREN IKKE VIRKER KORREKT ELLER SLET IKKE VIRKER

Prøv først de løsninger, der foreslås her, måske kan du spare serviceudgifterne.

1. Sidder stikket i stikkontakten?
2. Fungerer sikringen i håndmixerens kredsløb korrekt? Hvis du har et HPFI-relæ, skal du sikre, at kredsløbet er lukket.
3. Tag stikket ud af stikkontakten, og sæt det i igen.

Hvis problemet ikke kan løses ved hjælp af disse trin, skal du kontakte KitchenAid eller et autoriseret servicecenter.

Se yderligere oplysninger i afsnittet "Garanti og service". Indlever ikke håndmixeren til forhandleren – de yder ikke service.

DANSK





GARANTI OG SERVICE

GARANTI FOR KITCHENAID HÅNDMIXER

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: For 5KHM5110: to års fuld garanti fra købsdatoen.	Reserve dele og arbejds løn i forbindelse med reparation af materiale- eller produktionsfejl. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid-servicecenter.	A. Reparationer, hvis håndmixeren bruges til andet end madlavning i en almindelig husholdning. B. Skader, der er opstået pga. uheld, ændringer af apparatet, forkert betjening, forkert brug eller installation/drift, der ikke er i overensstemmelse med gældende regler for elektriske apparater.

KITCHENAID PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

SERVICECENTRE

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

KUNDESERVICE

Telefonnummer til kundesupport:  00800 3810 4026

Besøg vores websted for flere oplysninger:

www.KitchenAid.eu

©2018 Alle rettigheder forbeholdt.
Specifikationerne kan ændres uden forudgående varsel.





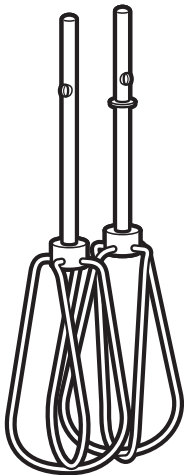
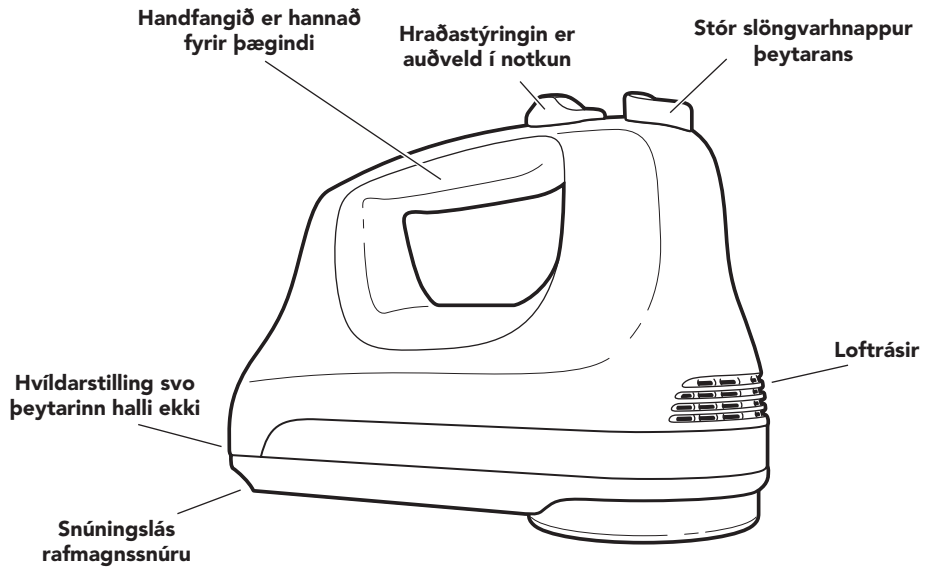
EFNISYFIRLIT

VARAHLUTIR OG EIGINLEIKAR	150
varahlutir og fylgihlutir.....	150
ÖRYGGI HANDÞEYSTARANS.....	151
MIKILVÆGAR VARÚÐARRÁÐSTAFANIR	151
Rafmagnskröfur.....	153
Förgun raftækja	153
NOTKUN HANDÞEYSTARANS	154
leiðbeining um hraðstýringar.....	154
Leiðbeiningar um aukahluti	154
notkun hraðastýringar.....	155
HANDÞEYSTARINN SETTUR UPP.....	156
Aukahlutir settir á	156
Aukahlutirnir teknir af	157
UMHIRÐA OG HREINSUN.....	158
handþeytarinn þrífinn	158
aukahlutirnir þrífir	159
BILANALET	159
ef handþeytarinn bilar eða virkar ekki	159
ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA	160



VARAHLUTIR OG EIGINLEIKAR

VARAHLUTIR OG FYLGIHLUTIR



þeytarans úr ryðfríu stáli



16 víra þískur





ÖRYGGI HANDPEY TARANS

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áriðandi er að lesa öll öryggisfyrirmæli og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvörðunartákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvörðunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

! HÆTTA

Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.

! VIÐVÖRUN

Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, segja þér hvernig draga á úr hættu á meiðslum og segja þér hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

ÍSLENSKA

MIKILVÆGAR VARÚÐARRÁÐSTA- FANIR

Þegar rafmagnsbúnaður er notaður skal alltaf fylgja grundvallar öryggisráðstöfunum, þar með talið

1. Lesið allar leiðbeiningar. Misnotkun á tækinu geta leitt til slysa á einstaklingum.
2. Ekki skal setja handþeytarann í vatn eða annan vökva til að vernda gegn hættu á raflosti.
3. Ekki er ætlast til að einstaklingar (ásamt börnum) sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað þetta tæki, nema þeir hafa verið undir eftirlit eða leiðbeininga um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja.
4. AðeinsEvrópusambandið: Einstaklingar sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað heimilistæki, ef þeir hafa verið undir eftirlit eða fengið leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja. Börn skulu ekki leika sér með tækið.





ÖRYGGI HANDPEY TARANS

5. Aðeins Evrópusambandið: Börn mega ekki nota þetta tæki. Geymið tæki og rafmagnssnúru þess þar sem börn ná ekki til.
6. Börn ættu að vera undir eftirliti til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
7. Ef snúran er skemmd verður að skipta um hana af framleiðanda eða þjónustuaðila eða svipuðum hæfum einstaklingi til að koma í veg fyrir hættu.
8. Takið handþeytarann úr sambandi þegar hann er ekki í notkun áður en hlutir eru settir á eða teknir af og áður en hann er hreinsaður.
9. Forðist snertingu við hreyfanlega hluti. Haldið höndum, hári og fötum frá spöðum og öðrum áhöldum frá aukahlutum meðan á aðgerð stendur til að koma í ver fyrir meiðsli á einstaklingum og/eða skemmdum á tækinu.
10. Ekki nota handþeytarann ef snúran er skemmd, stinga í samband eða þegar tann er bilaður, misst á gólfið eða skemmdur á nokkurn hátt. Skilið handþeytaranum til næsta viðurkenndrar þjónustumiðstöðvar til skoðunar, viðgerðar eða stillingar.
11. Notkun viðbótarbúnaðs sem ekki er mælt með eða selt af KitchenAid getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.
12. Ekki nota handþeytarann utan dyra.
13. Ekki láta snúru hanga yfir borðbrún.
14. Ekki láta snúruna snerta heitt yfirborð, þar á meðal eldavélinna.
15. Takið aukabúnað af handþeytaranum fyrir þvott.





ÖRYGGI HANDPEY TARANS

16. Lesið hlutann „Umhirða og hreinsun“ til að fá upplýsingar um þrif á hlutum sem komast í snertingu við mat.
17. Þetta tæki er ætlað til notkunar á heimilum eða svipaðri notkun, eins og:
 - eldhúsi starfsmanna í verslunum, skrifstofum eða öðru vinnuumhverfi;
 - bóndabæir;
 - viðskiptavinum á hótelum, gistihúsum og öðru íbúðarhúsnæði;
 - gistiheimilum.

GEYMIÐ ÞESSAR LEIÐBEININGAR

RAFMA GNSKRÖFUR


Volt: Aðeins 220-240 VAC.

Rið: 50-60 Hz

ATHUGIÐ: Þessi handþeytari hefur skauta bylgju kló (annað blaðið er breiðara en hitt). Til að draga úr hættu á raflosti mun þessi kló aðeins passa í skaut bylgju innstungu. Snúið klónni við ef hún passar ekki alveg í innstunguna. Ef hún passar enn ekki skal hafa samband við sérhæfðan rafvirkja. Ekki breyta klónni á nokkurn hátt. Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.

FÖRGUN RAFTÆKJA


Förgun þökkunarefnisins

Þökkunarefnið er 100% endurvinnanlegt og er merkt með endurvinnslutákninu . Því ber að farga hinum ýmsu hlutum þess á ábyrgan hátt og í fullu samræmi við gildandi reglur sveitarfélaga um förgun úrgangs.

Vörinni hent

Þetta tæki er merkt í samræmi við tilskipun Evrópuþingsins 2012/19/ESB, úrgangur raf- og rafeindatækja (WEEE).

- Með því að tryggja að förgun sé rétt á þessari vöru, munuð þú hjálpa til við að koma í veg fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem annars gæti stafað af óviðeigandi förgun á þessari vöru.

Táknið  á vörinni eða meðfylgjandi skjölum er bent á að ekki ætti að meðhöndla sem heimilissorp en skal fargað á viðeigandi söfnunarstöðvum til endurvinnslu á raf- og rafeindabúnaði.

Nánari upplýsingar um meðferð, jöfnun og endurvinnslu þessa vöru, vinsamlegast hafið samband við bæjarskrifstofu, endurvinnslustöð eða verslun þar sem þú keyptir vöruna.





NOTKUN HANDPEYSTARANS

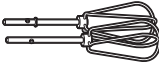
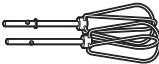
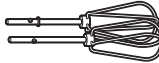
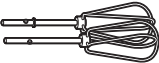
LEIÐBEINING UM HRAÐSTÝRINGAR



6
5
4
3
2
1
OFF/O

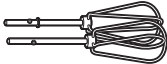



5-hraða handþeytarinn skal alltaf vera stilltur á lægsta hraða til að hefja blöndun. Aukið hraðan þegar þarf.

Hraði	Aukahlutur	Lýsing
1		Til að hræra hægt í, sameina og hefja allar blöndunaraðgerðir. Notið þennan hraða til að hræra hnetum, súkkulaðiflögum, rífnum osti, lauk, ólífum og öðru stóru hráefni í. Blandið hveiti og öðrum þurrum efnum í með vökva eða öðru röku hráefni. Kemur í veg fyrir að innihaldsefnið skvetta út.
2		Hrærir smjör og gelatín blöndur. Sameinar þungar blöndur, eins og smákökudeig. Blandar léttu rjómaostasmjöri. Kartöflumús.
3		Sameinar þungar rjómaostarblöndur. Kartöflukássa.
4/5		Hrærir smjöri og sykri saman. Blandar múffum, brauðdeigi, pönnukökudeig og sykurbrauð.

ATHUGIÐ: Aukabúnaður túrbó þeytarans eru ekki hannaðir til að blanda og hnoða brauðdeig.

LEIÐBEININGAR UM AUKAHLUTI

Aukahlutur	Notkun	Innifalið með tegund
		5KHM5110
þeytarans úr ryðfriú stáli 	smákökudeig, pönnukökudeig	●
16 víra pískur 	Þeyta rjóma og frauðbúðingablöndur	●
	Þeyta eggjahvítur og marensblöndur	●





NOTKUN HANDPEYSTARANS

NOTKUN HRAÐASTÝRINGAR

Þessi KitchenAid handþeytari mun þeyta hraðar og betra en flestir aðrir rafmagnshandþeytarar. Þess vegna verður að stilla hræritíminn í flestum uppskriftir til að koma í veg fyrir að það sé hrært of mikið. Hræritími er hraðari vegna stærri hrærara. Til að ákvarða besta hræritímann skal fylgjast með deiginu og hræra aðeins þar til það er lýtur út eins og lýst er í uppskriftinni þinni, svo sem „slétt og rjómalagað“.

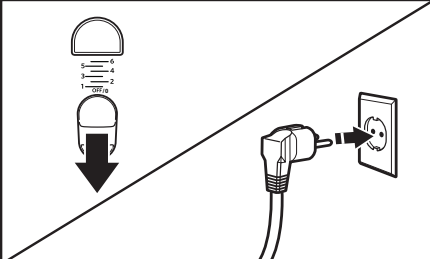
Notið „Leiðbeining um hraðstýringar“ til að velja besta hraða til að hræra.

!VIÐVÖRUN

Slysaþætta

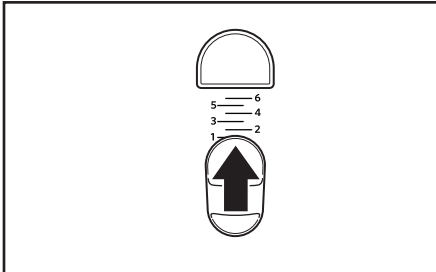
Taktu vélna úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

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

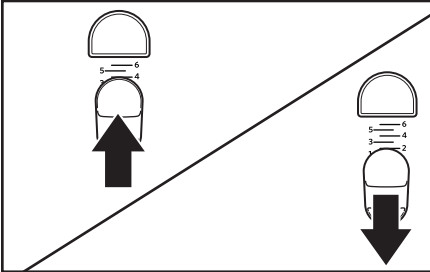


1 Gangið úr skugga um að hraðastýringin sé í „OFF/0“ stöðu með því að renna henni aftur eins langt og hægt er. „OFF/0“ verður sýnileg á hraðastýringunni. Takið þá handþeytarann úr sambandi.

ÍSLENSKA



2 Byrjið að blanda við hægasta hraða með því að renna hraðastýringunni áfram í fyrsta stöðumerkið, sem er hraði 1.

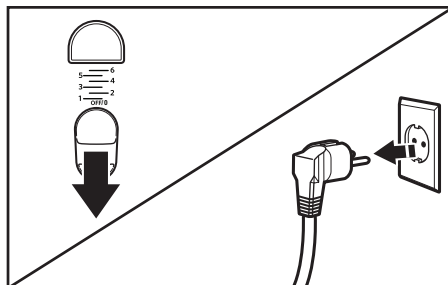


3 Til að auka hraða handþeytarans skal renna hraðastýringunni áfram. Til að minnka hraða handþeytarans skal renna hraðastýringunni afturábak. Sjá kaflann um „Leiðbeining um hraðstýringar“.





NOTKUN HANDÞEY TARANS



- 4 Þegar því er lokið skal renna hraðastýringunni á „OFF/0“. Takið handþeytarann úr sambandið áður en aukabúnaðurinn er tekinn af.

HANDÞEY TARINN SETTUR UPP

AUKAHLUTIR SETTIR Á

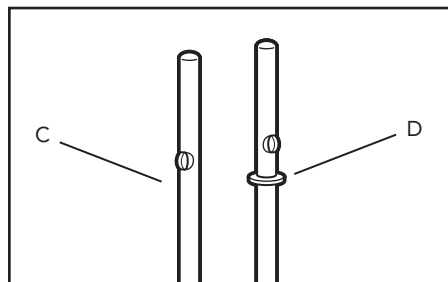
Þvoið alla fylgihluti í heitu sápuvatni fyrir notkun. Verið viss um að búið sé að taka handþeytarann úr sambandið áður en þú hrainsar hann og setur hluti á eða tekur af.

!VIÐVÖRUN

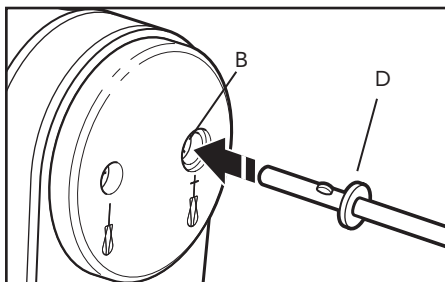
Slysa hætta

Taktu vélinu úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

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



Fylgihluti í pörum (pískar, valfrjálsir deigkrókar) fela í sér einn aukabúnað með kraga (D) og einn án (C). Stakur aukabúnaður eins og atvinnu pískur, kemur án kraga (C).

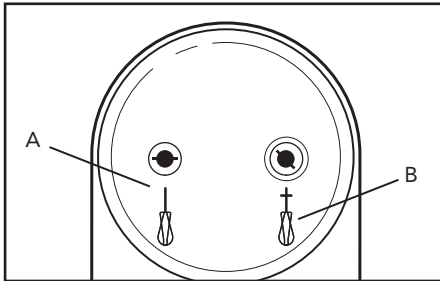


- 1 Setjið skaft aukabúnaðarins með kraga (D) í stærri opið (B) á handþeytaranum. Stillið kragana á skaftinu við raufarnar í opinu. Ýtið til að læsa á sinn stað.





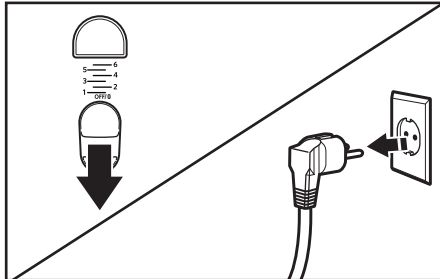
HANDPEYTARINN SETTUR UPP



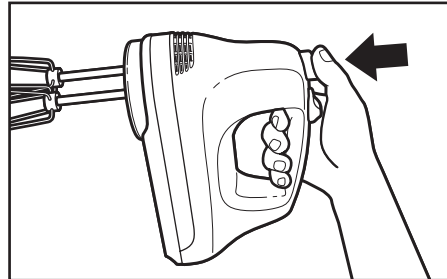
- 2 Setjið aukabúnaðinn án kraga (C) í minni opið (A). Stillið og ýtið til að læsa á sinn stað.

ATHUGIÐ: Hægt er að nota skaft á aukabúnað án kraga í annað hvort opið (A eða B). Sá sem er með kraga er aðeins hægt að nota í stærra opið (B).

AUKAHLUTIRNIR TEKNIR AF



- 1 Ef handþeytarinn er í gangi skal stöðva hann með því að slökka á rofanum á „OFF/0“. Takið hann síðan úr sambandi.



- 2 Ýtið á slöngvarhnappinn til að taka aukabúnaðinn úr handþeytaranum og fjarlægjið hann.

ÍSLENSKA





UMHIRÐA OG HREINSUN

HANDPEYSTARINN ÞRIFINN

⚠ VIÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Ekki setja í vatn.

Það getur leitt til dauða eða rafloss.

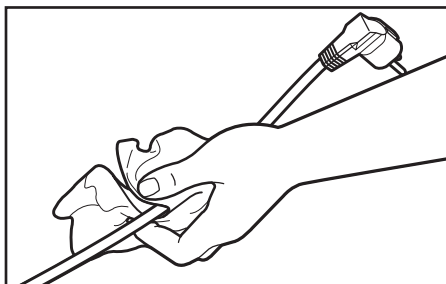
⚠ VIÐVÖRUN

Slysaætta

Taktu vélina úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

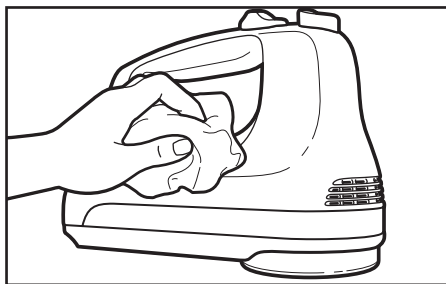
Misbrestur á að gera svo getur valdið beinbroti, skurðum eða mari.

ATHUGIÐ: Ekki dýfa handpeytarann í vatn.



1

Takið handpeytarann alltaf úr sambandið áður en hann er þrífinn. Þurrkið rafmagnssnúruna og snúruólina með rökum klút. Þurrkið með mjúkum klút.



2

Þurrkið handpeytarann með rökum klút. Þurrkið með mjúkum klút.





UMHIRÐA OG HREINSUN

AUKAHLUTIRNIR ÞRIFNIR

Til að þrifa túrbó þeytara og atvinnu pískur: Takið alltaf þeytarann og pískinn af handþeytaranum fyrir hreinsun. Þvoið í efsta rekka í uppþvottavélinni eða í höndunum í heitu sápuvatni. Skolið og þurrkið.

BILANALET

EF HANDÞEYTARINN BILAR EÐA VIRKAR EKKI

Prófið fyrst lausnirnar sem lagðar eru fram hér og forðist hugsanlegan kostnað við þjónustu.

1. Er búið að stinga handþeytaranum í samband?
2. Virkar öryggið í rásinni á handþeytaranum? Ef þú ert með rafmagnstöflu skaltu ganga úr skugga um að rásin sé lokuð.
3. Reynið að taka handþeytarann úr sambandi, stinga honum síðan aftur í samband.

Ef ekki er hægt að laga vandamálið með þeim skrefum sem gefin er í þessum kafla skal hafa samband við KitchenAid eða viðurkennda þjónustumiðstöð.

Frekari upplýsingar eru að finna í kaflanum „Ábyrgð og þjónusta“. Ekki skila handþeytaranum til söluaðila - þeir veita ekki þjónustu.

ÍSLENSKA



ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA

ÁBYRGÐ KITCHENAID HANDPEYTARA

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid mun greiða:	KitchenAid mun ekki greiða:
Evrópa, Mið-Austurlönd og Afríka: Fyrir 5KHM5110: full tveggja ára ábyrgð frá kaupdegi.	Vinnukostnaður á varahlutum og viðgerðum til að leiðrétta galla í efni eða framleiðslu. Þjónusta verður að meðhöndla á staðnum af viðurkenndri þjónustumiðstöð KitchenAid.	A. Viðgerðir þegar handpeytarinn er notaður við aðrar aðgerðir en venjulega matvælaframleiðslu. B. Skemmdir sem stafa af slysi, breytingum, misnotkun eða uppsetningu/notkun ekki í samræmi við staðbundnar rafmagnskóða.

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

ÞJÓNUSTUAÐILI

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

ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

Til að fá frekari upplýsingar skaltu heimsækja vefsvæði okkar á:

www.KitchenAid.eu

©2018 Öll réttindi áskilin.
Lýsingar geta breyst án fyrirvara.





СОДЕРЖАНИЕ

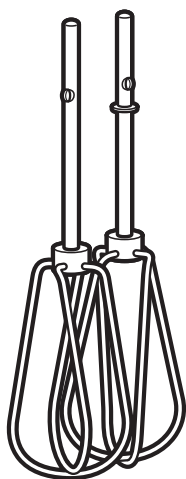
КОМПОНЕНТЫ И ФУНКЦИИ	162
КОМПОНЕНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	162
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РУЧНОГО МИКСЕР	163
ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	163
Требования к электрическому подключению	165
Утилизация электрического оборудования	165
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО МИКСЕРА	166
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ СКОРОСТИ	166
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАСАДОК.....	166
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕГУЛЯТОРА СКОРОСТИ.....	167
НАСТРОЙКА РУЧНОГО МИКСЕРА	168
Присоединение насадок.....	168
Снятие насадок	169
ЧИСТКА И УХОД	170
ЧИСТКА КОРПУСА РУЧНОГО МИКСЕРА.....	170
ЧИСТКА НАСАДОК	171
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	171
В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ ИЛИ НЕВЕРНОЙ РАБОТЫ РУЧНОГО МИКСЕРА	171
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ	172

РУССКИЙ



КОМПОНЕНТЫ И ФУНКЦИИ

КОМПОНЕНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Турбо-венчик



16-проволочный венчик





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РУЧНОГО МИКСЕРА

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

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



Это символ предупреждения об опасности.

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

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



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



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

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

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электробытовых приборов всегда следует соблюдать базовые меры предосторожности, в том числе следующие:

1. Прочитайте все указания. Ненадлежащее использование прибора может привести к травмам.
2. Во избежание поражения электрическим током не погружайте ручной миксер в воду или другую жидкость.
3. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или не имеющими достаточного опыта и знаний за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром или были проинструктированы в отношении использования прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
4. Только для Европейского Союза: Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо не имеющие надлежащего опыта использования и знаний, могут пользоваться электробытовыми приборами только в том случае, если они находятся под присмотром или проинструктированы по вопросу безопасного использования электробытового прибора и осознают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с прибором.



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РУЧНОГО МИКСЕРА

5. Только для Европейского Союза: Данный прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его сетевой шнур в местах, недоступных для детей.
6. Следите за детьми и не допускайте, чтобы они играли с прибором.
7. В случае повреждения сетевого шнура его замена должна осуществляться изготовителем, работником сервисного центра или другим работником с аналогичной квалификацией во избежание риска поражения электрическим током.
8. Выключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед установкой или снятием компонентов и перед чисткой.
9. Избегайте прикосновений к движущимся частям прибора. Следите за тем, чтобы во время работы прибора ваши руки, волосы, одежда, а также лопатка или другие принадлежности находились вне зоны действия его компонентов во избежание травмы и/или повреждения прибора.
10. Не используйте ручной миксер с поврежденным сетевым шнуром или вилкой или после возникновения неисправностей в работе миксера или его падения или любого другого повреждения. В этом случае верните ручной миксер в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
11. Использование насадок, не рекомендованных компанией KitchenAid или проданных не ею, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травме.
12. Не используйте ручной миксер на открытом воздухе.
13. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола или столешницы.
14. Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями, в том числе поверхностями кухонной плиты.
15. Перед тем как приступить к мойке, выньте принадлежности из ручного миксера.
16. Указания по очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, см. в разделе «Чистка и уход».





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РУЧНОГО МИКСЕРА

17. Данный прибор предназначен для эксплуатации в быту и аналогичных условиях, например:

- на кухнях для персонала в магазинах, офисных или других рабочих помещениях;
- в центрах агротуризма;
- для использования клиентами в отелях, мотелях и других мест временного проживания;
- в пансионатах типа Bed and Breakfast.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОМУ ПОДКЛЮЧЕНИЮ


Напряжение: только 220-240 В переменного тока.

Частота: 50-60 Гц

ПРИМЕЧАНИЕ: Сетевой шнур ручного миксера оснащен поляризованной розеткой (один контакт шире другого). Для снижения опасности поражения электрическим током эту вилку можно вставить в поляризованную электрическую розетку только одним образом. Если вилка не полностью вставляется в розетку, поверните вилку на другую сторону. Если же она по-прежнему не входит в розетку, обратитесь к квалифицированному электрику. Не вносите никаких изменений в конструкцию вилки. Данное изделие предназначено только для бытового применения.

УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Утилизация упаковочных материалов


Упаковочные материалы на 100 % подлежат вторичной переработке и промаркированы соответствующим символом . Поэтому утилизация различных частей упаковки должна производиться ответственно и в полном соответствии с местными нормативами, регулирующими утилизацию отходов.

Утилизация изделия

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

- Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и

здоровья человека, которые могли бы быть вызваны его неправильной утилизацией.

Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает на то, что в случае вывода изделия из эксплуатации с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами; вместо этого его следует сдать в специализированный центр сбора электронных и электрических приборов для последующей утилизации.

Более подробную информацию о том, как следует обращаться с прибором, а также о его сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытовых отходов или в магазине, в котором было приобретено это изделие.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО МИКСЕРА

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ СКОРОСТИ



6
5
4
3
2
1
OFF/O



Начинать использовать 5-скоростной ручной миксер всегда следует на самой низкой скорости. Затем по необходимости задавайте более высокие скорости.

Скорость	Насадка	Описание
1		Для медленного размешивания, комбинирования ингредиентов и начала смешивания. Используйте эту скорость для размешивания смесей, содержащих орехи, шоколадную стружку, тертый сыр, лук, оливки и прочие ингредиенты в виде кусочков. Также используйте ее для смеси муки и других сухих ингредиентов с жидкостями или другими смесями, содержащими большое количество влаги. Использование этой скорости способствует предотвращению разбрызгивания ингредиентов.
2		Замешивание жидких и содержащих желатин смесей. Замешивание густого теста, например, для приготовления печенья. Смешивание легких сыров, имеющих кремообразную консистенцию. Приготовление картофельного пюре.
3		Приготовление густых смесей на основе сливочных сыров. Приготовление фруктового пюре.
4/5		Смешивание сливочного масла с сахаром. Смешивание теста для булочек, хлеба быстрого приготовления и тортов и приготовление глазури.

ПРИМЕЧАНИЕ: Турбо-венчики не предназначены для смешивания и замешивания теста для хлеба.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАСАДОК

Принадлежность	Применение	Входит в комплект поставки модели
		5KHM5110
Турбо-венчик 	замешивание теста для печенья или тортов	•
16-проволочный венчик 	Взбивание густых кремов и смесей для муссов	•
	Взбивание яичных белков и смесей для беже	•





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО МИКСЕРА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕГУЛЯТОРА СКОРОСТИ

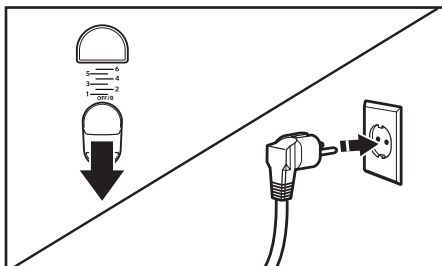
Данный ручной миксер KitchenAid взбивает быстрее и более эффективно по сравнению с большинством других электрических ручных миксеров. Поэтому время взбивания, указанное в большинстве рецептов, следует отрегулировать во избежание получения слишком жидкой смеси. Время взбивания сокращается за счет большего размера венчика. Для определения оптимального времени взбивания контролируйте состояние теста или смеси и взбивайте только до тех пор, пока не будет достигнута консистенция, указанная в вашем рецепте, например, «однородная и кремообразная». О выборе оптимальной скорости взбивания см. в разделе «Рекомендации по выбору скорости».

ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

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



1

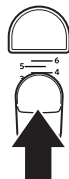
Убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «OFF («Выкл»)/0»; для установки в такое положение сдвиньте его назад до упора. При этом на регуляторе станет видна надпись «OFF/0». Затем вставьте вилку сетевого шнура ручного миксера в электрическую розетку.

РУССКИЙ



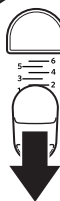
2

Начните взбивание на самой малой скорости, сдвинув регулятор скорости вперед на первую отметку, соответствующую Скорости 1.



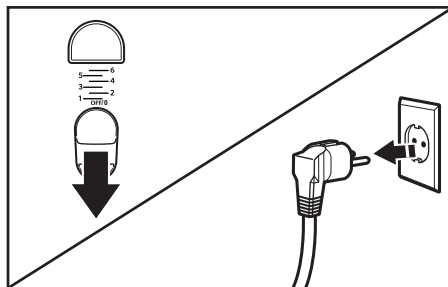
3

Для увеличения скорости работы ручного миксера сдвиньте регулятор скорости вперед. Для уменьшения скорости работы ручного миксера сдвиньте регулятор скорости назад. См. раздел «Рекомендации по выбору скорости».





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО МИКСЕРА



4

По окончании работы сдвиньте регулятор скорости в положении «OFF («Выкл»)/0». Перед тем как вынимать насадки, отсоедините ручной миксер от сети электропитания.

НАСТРОЙКА РУЧНОГО МИКСЕРА

ПРИСОЕДИНЕНИЕ НАСАДОК

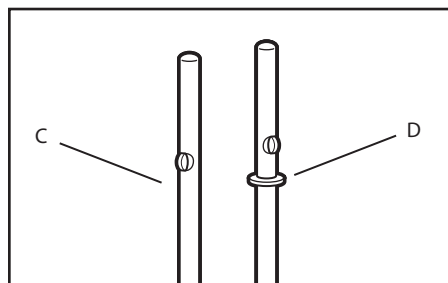
Перед тем как приступить к использованию насадок, вымойте их в теплой воде с мылом. Перед тем как приступить к чистке ручного миксера или снятию или установке компонентов, убедитесь, что прибор отсоединен от сети электропитания.

ВНИМАНИЕ

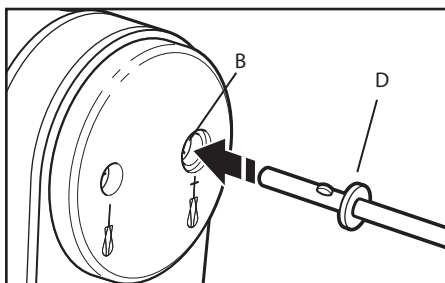
Опасность получения травмы

Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

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



Парные принадлежности (венчики, опциональные крюки для замешивания теста) включают в себя один компонент с ободком (D), и один без ободка (C). На одиночных насадках, например, на венчике Pro Whisk, ободок отсутствует (C).



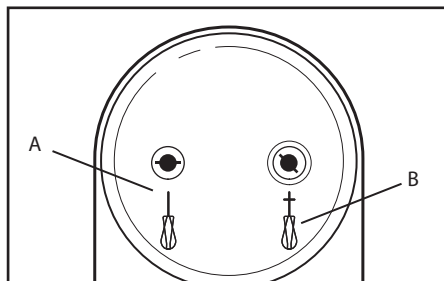
1

Вставьте принадлежность с ободком (D) в отверстие большего размера (B) в корпусе ручного миксера. Совместите выступы на валу насадки с пазами в отверстии. Нажмите, чтобы зафиксировать насадку.





НАСТРОЙКА РУЧНОГО МИКСЕРА

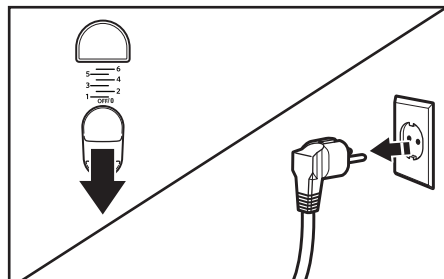


2

Вставьте принадлежность без ободка (C) в отверстие меньшего размера (A). Совместите и нажмите, чтобы зафиксировать насадку.

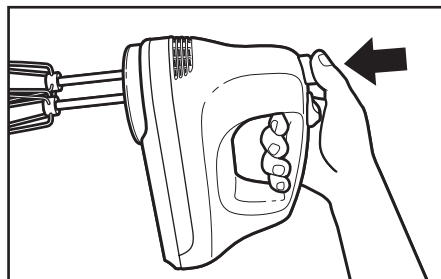
ПРИМЕЧАНИЕ: Принадлежность без ободка можно вставлять в любое из отверстий (A или B). Принадлежности с ободком можно вставлять только в отверстие большего размера (B).

СНЯТИЕ НАСАДОК



1

Если ручной миксер работает, остановите его, сдвинув регулятор скорости в положение «OFF («Выкл»)/0». Затем выньте вилку сетевого шнура из электрической розетки.



2

Нажмите на кнопку разблокировки для отсоединения насадок от ручного миксера, затем выньте их.

РУССКИЙ



ЧИСТКА И УХОД

ЧИСТКА КОРПУСА РУЧНОГО МИКСЕРА

⚠ ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Не погружайте миксер в воду.

Это может привести к смерти или электрическому шоку.

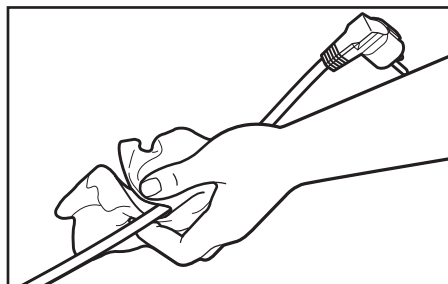
⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

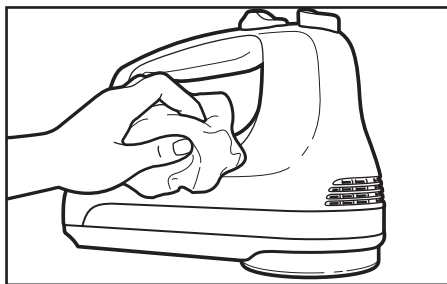
Невыполнение этого требования может привести к перелому кости, порезам или синякам.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не погружайте ручной миксер в воду.



1

Всегда отсоединяйте ручной миксер от сети электропитания перед тем, как приступить к его чистке. Протрите сетевой шнур влажной тканью. Насухо вытрите мягкой тканью.



2

Протирайте ручной миксер влажной тканью. Насухо вытрите мягкой тканью.





ЧИСТКА И УХОД

ЧИСТКА НАСАДОК

Чистка турбо-венчиков и венчика Pro Whisk: Перед чисткой турбо-венчиков и венчика Pro Whisk всегда вынимайте их из ручного миксера. Мойте их в верхней корзине посудомоечной машины или вручную горячей водой с мылом. Затем сполосните и насухо вытрите.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ ИЛИ НЕВЕРНОЙ РАБОТЫ РУЧНОГО МИКСЕРА

Вначале попробуйте устранить неисправность согласно приведенным здесь указаниям, чтобы исключить затраты на ненужное сервисное обслуживание.

1. Включен ли ручной миксер в сеть электропитания?
2. Цел ли предохранитель в цепи электроснабжения, в которую включен ваш ручной миксер? Если у вас дома имеется распределительная коробка с рубильником, убедитесь, что он замкнут.
3. Попробуйте отсоединить ручной миксер от электрической розетки, а затем снова подсоединить его к ней.

Если описанные в данном разделе действия не позволяют устранить неисправность, обратитесь в авторизованный сервисный центр или в компанию KitchenAid.

Дополнительные подробности см. в разделе «Гарантия и обслуживание». Не возвращайте ручной миксер в магазин — он не производит ремонт.



ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ГАРАНТИЯ НА РУЧНОЙ МИКСЕР KITCHENAID

Срок действия гарантии:	KitchenAid оплатит:	KitchenAid не будет оплачивать:
Европа, Ближний Восток и Африка: Для 5KHM5110: два года гарантии со дня покупки.	Замену деталей и стоимость работ по устранению дефектов материалов или изготовления. Соответствующая услуга должна быть произведена работниками авторизованного сервисного центра KitchenAid.	A. Ремонт ручного миксера, если он использовался не по обычному бытовому назначению. B. Ущерб, явившийся результатом несчастного случая, несанкционированного изменения конструкции, неверного или ненадлежащего использования или установки/эксплуатации, не соответствующей местным нормативам в отношении электрооборудования.

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

ЦЕНТРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:

www.kitchenaid.eu

©2018 Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.





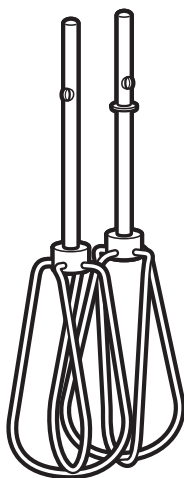
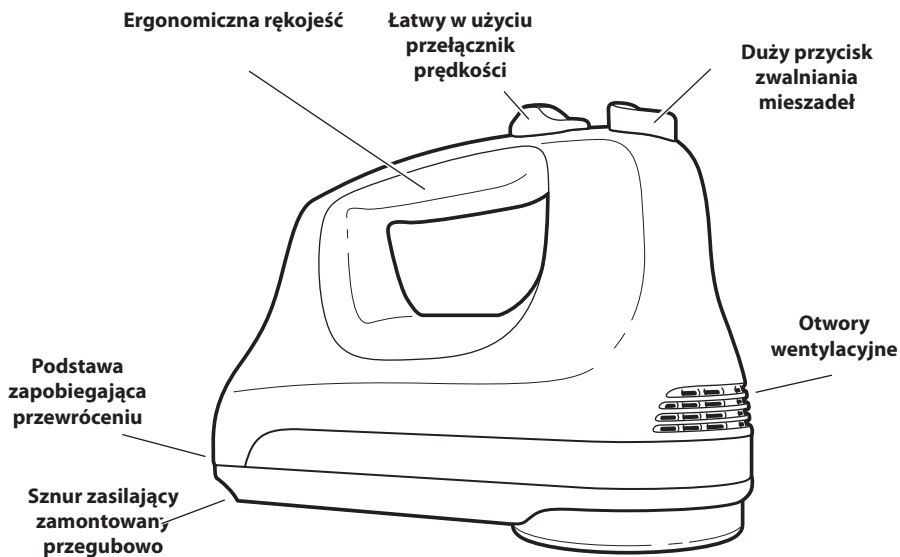
SPIS TREŚCI

ELEMENTY I FUNKCJE.....	174
elementy i akcesoria	174
BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA MIKSERA RĘCZNEGO.....	175
WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	175
Wymagania dotyczące zasilania elektrycznego.....	177
Usuwanie zużytego sprzętu elektrycznego	177
UŻYTKOWANIE MIKSERA RĘCZNEGO.....	178
wskazówki dotyczące wyboru prędkości	178
Wskazówki dotyczące akcesoriów	178
obsługa przełącznika prędkości.....	179
KONFIGUROWANIE MIKSERA RĘCZNEGO.....	180
Montowanie akcesoriów	180
Demontowanie akcesoriów	181
PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE	182
czyszczenie korpusu miksera ręcznego	182
czyszczenie akcesoriów	183
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	183
jeśli mikser ręczny ulegnie awarii lub nie działa	183
GWARANCJA I SERWIS	184



ELEMENTY I FUNKCJE

ELEMENTY I AKCESORIA



Mieszadło ze stali nierdzewnej



Różga 16-prętowa





BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA MIKSERA RĘCZNEGO

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i ich przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają, oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: „NIEBEZPIECZEŃSTWO” i „UWAGA”.

Te słowa oznaczają, że:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



UWAGA

Istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przy korzystaniu z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych środków ostrożności

1. Przeczytać wszelkie instrukcje. Nieprawidłowe użycie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Aby zabezpieczyć się przed ryzykiem porażenia prądem elektrycznym, nie należy umieszczać miksera ręcznego w wodzie ani innych płynach.
3. Omawiane urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
4. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

POLSKI





BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA MIKSERA RĘCZNEGO

- 5.** Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- 6.** Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- 7.** Jeśli sznur zasilający jest uszkodzony, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, dla uniknięcia niebezpieczeństwa.
- 8.** Gdy mikser ręczny nie jest używany, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy odłączyć go od gniazda sieciowego.
- 9.** Nie dotykać ruchomych części. Nie zbliżać dłoni, włosów, odzieży, a także szpatułek i innych przyborów kuchennych do akcesoriów podczas pracy, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia urządzenia.
- 10.** Zabrania się używania miksera ręcznego, którego sznur lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nastąpiła awaria miksera ręcznego, bądź jeżeli został on upuszczony lub w jakikolwiek sposób uszkodzony. Należy zwrócić mikser ręczny do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
- 11.** Stosowanie akcesoriów nie zalecanych lub nie sprzedawanych przez KitchenAid może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
- 12.** Zabrania się używania miksera ręcznego na wolnym powietrzu.
- 13.** Nie zostawiać sznura zwisającego ze stołu lub blatu.
- 14.** Nie dopuszczać do kontaktu sznura z gorącymi powierzchniami, takimi jak np. piec.
- 15.** Zdemontować akcesoria z miksera ręcznego przed umyciem.
- 16.** Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w rozdziale "Pielęgnacja i czyszczenie".





BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA MIKSERA RĘCZNEGO

- 17.** Omawiane urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz w podobnych zastosowaniach, takich jak:
- pomieszczenia socjalne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - budynki gospodarskie;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania;
 - miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Napięcie: Tylko 220-240 V~.

Częstotliwość: 50-60 Hz

UWAGA: Omawiany mikser ręczny posiada wtyczkę o określonej polaryzacji (jeden z biegunów jest szerszy). Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, wtyczka ta pasuje do gniazda spolaryzowanego tylko w jeden sposób. Jeżeli wtyczka nie daje się włożyć całkowicie do gniazda, należy ją odwrócić. Jeśli nadal nie pasuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Zabrania się modyfikowania wtyczki w jakikolwiek sposób. Omawiany wyrób jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.

USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO


Usuwanie materiałów opakowania

Materiały opakowania nadają się w 100% do recyklingu i zostały oznaczone symbolem recyklingu ♻️. Z tego względu, różne elementy opakowania muszą być usuwane w sposób odpowiedzialny, z zapewnieniem pełnej zgodności z lokalnie obowiązującymi przepisami usuwania odpadów.

Złomowanie wyrobu

Omawiane urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

- Zapewnienie prawidłowego usunięcia omawianego produktu pomoże zapobiec niekorzystnym wpływom na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka, jakie mogą być spowodowane nieodpowiednim traktowaniem odpadów w postaci tego produktu.

Symbol  umieszczony na wyrobie lub towarzyszącej mu dokumentacji oznacza, że wyrobu nie należy traktować jak odpady komunalne, lecz musi zostać oddany do odpowiedniego punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu recyklingu.

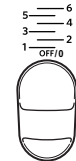
Bardziej szczegółowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.



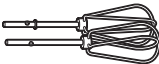
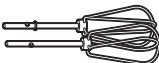
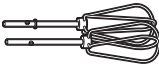
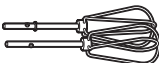


UŻYTKOWANIE MIKSERA RĘCZNEGO

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

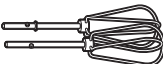



Pracę 5-biegowym mikserem ręcznym należy zawsze rozpoczynać od najniższej prędkości. W miarę potrzeby przełączyć na wyższe prędkości.

Prędkość	Osprzęt	Opis
1		Do powolnego mieszania, łączenia składników i rozpoczynania wszystkich procedur mieszania. Tej prędkości należy używać, aby wmieszać orzechy, wiórki czekoladowe, tarty ser, cebulę i inne składniki w kawałkach. Mieszanie mąki i innych suchych składników z płynami lub innymi wilgotnymi mieszaninami. Pozwala uniknąć rozchlapywania składników.
2		Mieszanie panierek i mieszanie z żelatyną. Łączenie składników gęstych mieszanin, jak np. ciasto do pieczenia. Mieszanie lekkich kremów serowych do smarowania. Puree ziemniaczane.
3		Łączenie składników gęstych mieszanin serów kremowych. Puree dyniowe.
4/5		Mieszanie masła i cukru. Mieszanie ciasta na muffinki, bułeczki, ciastka i lukru.

UWAGA: Mieszadła typu "turbo" nie są przeznaczone do mieszania i urabiania ciasta chlebowego.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

Akcesorium	Zastosowania	Dołączone w zestawie modelu
		5KHM5110
Mieszadło ze stali nierdzewnej 	ciasta	●
Różga 16-prętowa 	Ubijanie gęstej śmietany i musów	●
	Ubijanie białek oraz mas bezowych	●





UŻYTKOWANIE MIKSERA RĘCZNEGO

OBSŁUGA PRZEŁĄCZNIKA PRĘDKOŚCI

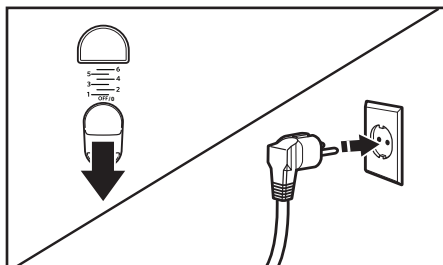
Omawiany mikser ręczny KitchenAid zapewnia szybsze i dokładniejsze mieszanie niż większość elektrycznych mikserów ręcznych. Dlatego konieczne jest skrócenie czasu mieszania w większości przepisów. Czas mieszania jest krótszy ze względu na większy rozmiar mieszadeł. Aby ustalić idealny czas mieszania, należy obserwować mieszanie lub ciasto i mieszać tylko do czasu uzyskaniażądanego wyglądu, opisanego w przepisie, jak np. "gładka i kremowa konsystencja". Wybór najlepszej prędkości mieszania opisano w rozdziale pt. "Wskazówki dotyczące wyboru prędkości".

UWAGA

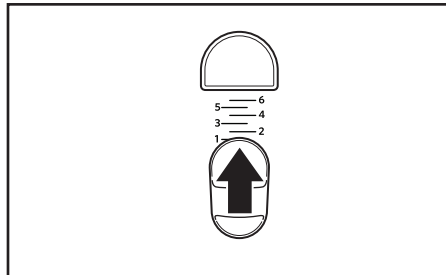
Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

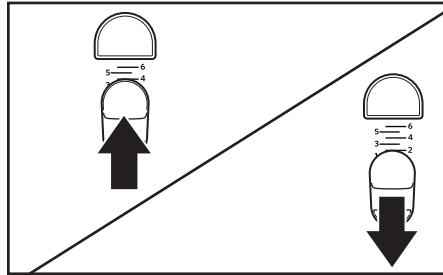
Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.



- 1 Upewnić się, czy przełącznik prędkości znajduje się w położeniu "OFF/0" (WYŁ./0). Oznaczenie "OFF/0" będzie widoczne na powierzchni przełącznika prędkości. Następnie włożyć wtyczkę miksera ręcznego do gniazda elektrycznego.



- 2 Mieszanie należy rozpoczynać od najniższej prędkości, przesuwając przełącznik prędkości do przodu, do położenia prędkości 1.



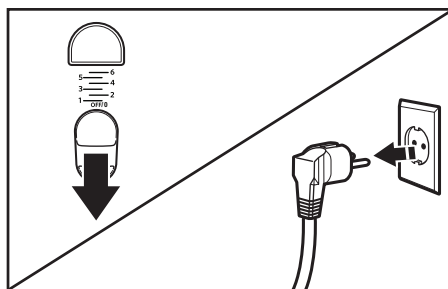
- 3 Aby zwiększyć prędkość miksera ręcznego, należy przesunąć przełącznik prędkości do przodu. Aby zmniejszyć prędkość miksera ręcznego, należy przesunąć przełącznik prędkości do tyłu. Zapoznać się z rozdziałem pt. "Wskazówki dotyczące wyboru prędkości".

POLSKI





UŻYTKOWANIE MIKSERA RĘCZNEGO



4

Po zakończeniu pracy, przesunąć przełącznik prędkości w położenie "OFF/0" (WYŁ./0). Przed zdemontowaniem akcesoriów należy wyjąć wtyczkę miksera ręcznego z gniazda elektrycznego.

KONFIGUROWANIE MIKSERA RĘCZNEGO

MONTOWANIE AKCESORIÓW

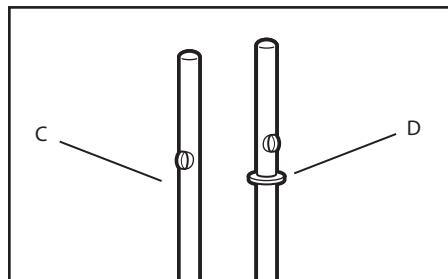
Wszystkie akcesoria należy przed użyciem umyć ciepłą wodą z mydłem. Przed przystąpieniem do czyszczenia, montażu oraz demontażu elementów miksera ręcznego, należy upewnić się, czy jego wtyczka została wyjęta z gniazda.

UWAGA

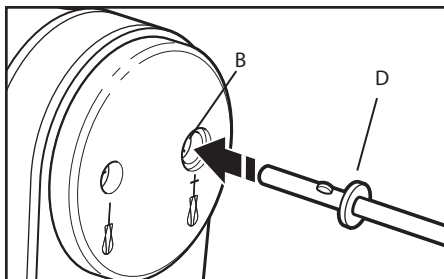
Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.



Aksesoria występujące w parach (mieszadła, opcjonalne mieszadła hakowe do ciasta) zawierają jedno akcesorium z kołnierzem (D) i jedno bez (C). Pojedyncze akcesoria, np. ubijak typu "pro", nie posiadają kołnierza (C).



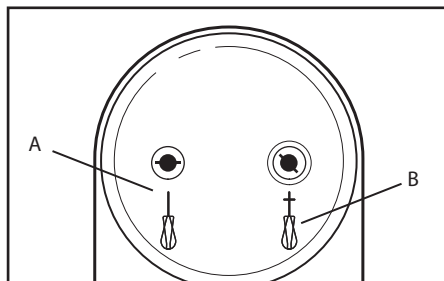
1

Wprowadzić wał akcesorium z kołnierzem (D) do większego otworu (B) w mikserze ręcznym. Wyrównać skrzydełka na wale ze szczelinami w otworze. Wcisnąć, aby zablokować na miejscu.





KONFIGUROWANIE MIKSERA RĘCZNEGO

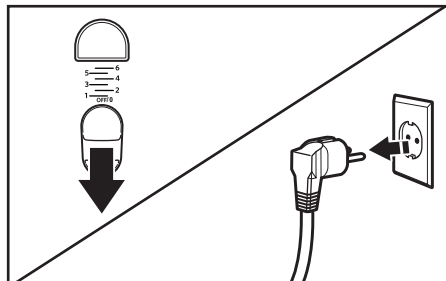


2

Wprowadzić wał akcesorium bez kołnierza (C) do mniejszego otworu (A). Wyrównać i wcisnąć, aby zablokować na miejscu.

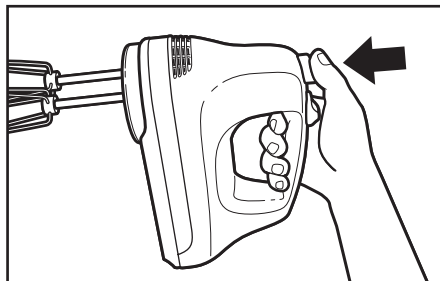
UWAGA: Wał akcesorium bez kołnierza może być używany w obydwu otworach (A lub B). Ten z kołnierzem może być używany tylko w większym otworze (B).

DEMONTOWANIE AKCESORIÓW



1

Jeżeli mikser ręczny pracuje, należy go zatrzymać przesuwając przełącznik zasilania w położenie "OFF/O" (WYŁ./0). Następnie wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.



2

Nacisnąć przycisk zwalniania, aby odłączyć akcesoria od miksera ręcznego i zdemontować je.

POLSKI





PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

CZYSZCZENIE KORPUSU MIKSERA RĘCZNEGO

! UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie i innych płynach.

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

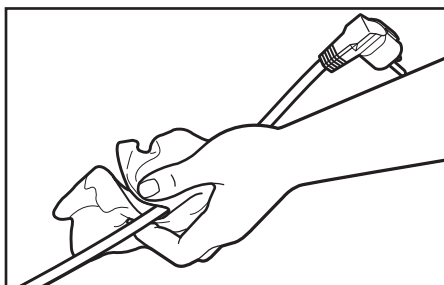
! UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

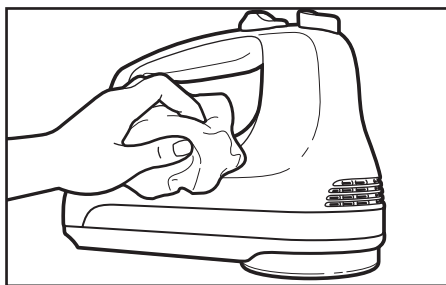
Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

UWAGA: Nie zanurzać miksera ręcznego w wodzie.



1

Przed przystąpieniem do czyszczenia miksera ręcznego, należy zawsze wyjąć jego wtyczkę z gniazda sieciowego. Sznur zasilający i opaskę sznura należy wycierać wilgotną ściereczką. Osuszyć miękką ściereczką.



2

Wytrzeć mikser ręczny wilgotną ściereczką. Osuszyć miękką ściereczką.





PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

Czyszczenie mieszadeł typu "turbo" i ubijaka typu "pro": Przed przystąpieniem do czyszczenia mieszadeł i ubijaka zawsze należy je zdemontować z miksera ręcznego. Myć w górnym koszu zmywarki do naczyń lub ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Opłukać i wytrzeć do sucha.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

JEŚLI MIKSER RĘCZNY ULEGNIE AWARII LUB NIE DZIAŁA

W pierwszej kolejności należy wypróbować sugerowane tutaj rozwiązania, aby uniknąć kosztów serwisu.

1. Czy wtyczka miksera ręcznego jest włożona do gniazda?
2. Czy bezpiecznik topikowy w obwodzie miksera ręcznego jest sprawny? Jeżeli występuje skrzynka z wyłącznikami automatycznymi, należy upewnić się, że obwód jest zamknięty.
3. Spróbować odłączyć wtyczkę miksera ręcznego i podłączyć z powrotem.

Jeżeli problemu nie można rozwiązać poprzez wykonanie czynności opisanych w tym rozdziale, należy skontaktować się z firmą KitchenAid lub Autoryzowanym Centrum Serwisowym.

Więcej szczegółów można znaleźć w rozdziale pt. "Gwarancja i serwis". Nie należy zwracać miksera ręcznego do sprzedawcy detalicznego, ponieważ nie świadczy on usług serwisowych.



GWARANCJA I SERWIS

GWARANCJA NA MIKSER RĘCZNY KITCHENAID

Okres gwarancji:	Koszta, jakie pokrywa KitchenAid:	Koszta, jakich nie pokrywa KitchenAid:
Europa, Bliski Wschód i Afryka: Dla 5KHM5110: dwuletnia, pełna gwarancja, licząc od daty zakupu.	Części zamienne oraz kosztu robocizny w związku z naprawami usuwającymi wady materiałowe i wykonania. Serwis musi być realizowany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.	A. Naprawy w przypadkach użycia miksera ręcznego do celów innych niż typowe przygotowywanie potraw w domu. B. Uszkodzenia w wyniku wypadku, modyfikacji, nieprawidłowego lub błędnego użytkowania, a także instalacji/użytkowania niezgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTÓRNE.

SERWIS

Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą witrynę internetową:
www.kitchenaid.pl

©2018 Wszelkie prawa zastrzeżone.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian bez uprzedzenia.





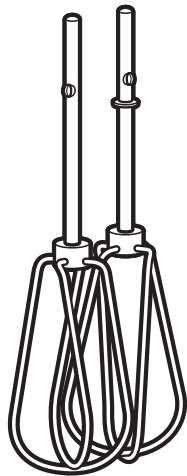
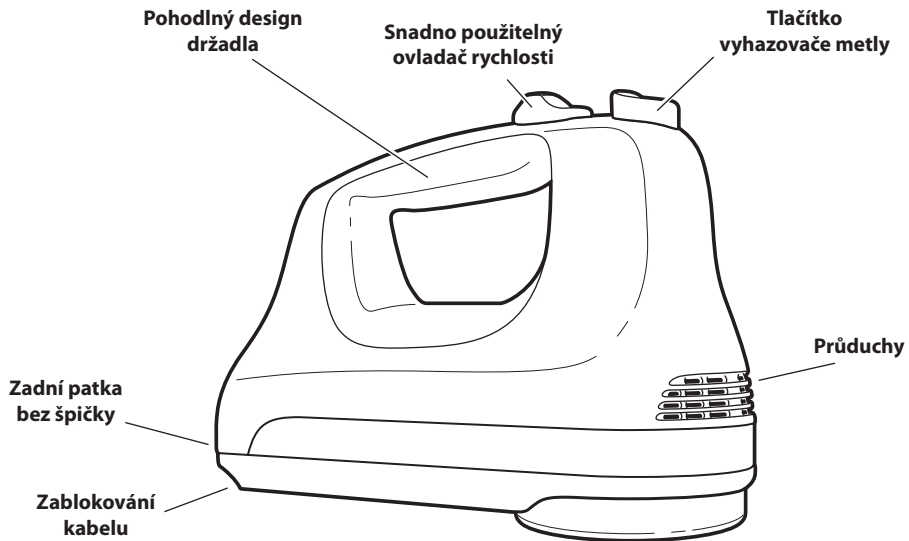
OBSAH

DÍLY A FUNKCE	186
díly a příslušenství	186
BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ K RUČNÍMU MIXÉRU	187
DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	187
Elektroinstalační požadavky.....	189
Likvidace elektroodpadů.....	189
POUŽITÍ RUČNÍHO MIXÉRU	190
pokyny k rychlosti.....	190
Průvodce příslušenstvím	190
ovládání rychlosti.....	191
NASTAVENÍ RUČNÍHO MIXÉRU.....	192
Připojení příslušenství	192
Odstranění příslušenství.....	193
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	194
Čištění tělesa ručního mixéru	194
čištění příslušenství.....	195
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	195
Když ruční mixér funguje špatně nebo nefunguje	195
ZÁRUKA A SERVIS.....	196



DÍLY A FUNKCE

DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ



nerezové oceli, metla



Metla se 16 dráty





BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ K RUČNÍMU MIXÉRU

Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtěte a vždy je dodržujte.



Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „UPOZORNĚNÍ“. Tato slova mají následující význam:

 **NEBEZPEČÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí **bezprostřední** nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

 **UPOZORNĚNÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí **nebezpečí** vážného úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Při používání elektrických spotřebičů vždy dodržujte základní bezpečnostní zásady, včetně následujících bodů.

1. Přečtěte si všechny pokyny. Nedovolené použití spotřebiče může mít za následek zranění.
2. Za účelem ochrany proti úrazu elektrickým proudem neponořujte ruční mixér do vody nebo jiné kapaliny.
3. Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k použití spotřebiče.
4. Pouze Evropská unie : Tento spotřebič smí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí používat pouze za podmínky, že nejsou bez dozoru či byly poučeny o jeho bezpečném používání a uvědomují si možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

ČESKY





BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ K RUČNÍMU MIXÉRU

- 5.** Pouze Evropská unie : Tento spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí.
- 6.** Na děti je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- 7.** Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- 8.** Když spotřebič nepoužíváte, před nasazováním či odstraňováním jednotlivých dílů nebo před jeho čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 9.** Nedotýkejte se pohyblivých částí. Jestliže je spotřebič zapnutý, nepřibližujte k příslušenství ruce, vlasy, oděv nebo šterky či jiné náčiní, aby nedošlo ke zranění osob a/nebo poškození spotřebiče.
- 10.** Nespouštějte ruční mixér, má-li poškozený přívodní kabel nebo zástrčku, nebo jestliže správně nefunguje, upadl na zem, nebo je jinak poškozený. Ruční mixér odneste do nejbližšího servisního střediska, kde ho zkontrolují, opraví nebo seřídí.
- 11.** Použití příslušenství, které společnost KitchenAid nedoporučuje ani neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo jiné zranění.
- 12.** Nepoužívejte ruční šlehač venku.
- 13.** Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky.
- 14.** Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj nějaké plochy, nebo se dotýkat horkých ploch.
- 15.** Před mytím odstraňte z ručního mixéru veškeré příslušenství.





BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ K RUČNÍMU MIXÉRU

- 16.** Příslušné pokyny k čištění povrchu v kontaktu s potravinami naleznete v části „Čištění a údržba“.
- 17.** Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a k podobným účelům:
- v kuchyňských koutech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích nebo jiných pracovištích;
 - farmách;
 - pro zákazníky v hotelích, motelech a jiných typech ubytování;
 - penzionech typu bed and breakfast.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

ELEKTROINSTALAČNÍ POŽADAVKY

Volty: Pouze 220-240 VAC.

Hertz: 50-60 Hz

POZNÁMKA: Tento ruční mixér má polarizovanou zástrčku (jeden kolík je širší než druhý). Aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem, zasunuje se tato zástrčka do polarizované zásuvky pouze jedním směrem. Jestliže nejde dobře zasunout, obraťte ji. Pokud stále nejde zasunout, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Nikdy zástrčku neupravujte. Tento výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti.

LIKVIDACE ELEKTROODPADŮ


Likvidace obalového materiálu

Obal je ze 100 % recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem ♻️. Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

Likvidace spotřebiče

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).

- Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by jinak došlo nevhodnou likvidací tohoto výrobku.

Symbol  na spotřebiči nebo přiložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Podrobnější informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

ČESKY





POUŽITÍ RUČNÍHO MIXÉRU

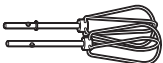
POKYNY K RYCHLOSTI



6
5
4
3
2
1
OFF/O

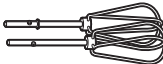



Pětirychnostní ruční mixér by měl být na začátku míchání vždy nastaven na nejnižší rychlost. Pak přejděte na vyšší rychlost podle potřeby.

Rychlost	Příslušenství	Popis
1		Pro pomalé míchání, spojování a zahájení všech postupů míchání. Použijte tuto rychlost ke vmíchání ořechů, čokoládových kousků, drčeného sýra, cibule, oliv a dalších kousků přísad. Smíchejte mouku a jiné suché přísady s tekutinami nebo jinými vlhkými směsmi. Chrání před vystříknutím přísad.
2		Míchejte těsta a želatinové směsi. Spojte těžké směsi, jako je těsto na pečivo. Smíchejte lehké smetanové sýry. Rozmačkejte brambory.
3		Spojte směsi těžkých smetanových sýrů. Rozmačkejte dýně.
4/5		Smíchejte máslo a cukr. Smíchejte muffiny, rychlé pečivo, těsto na koláče a polevy.

POZNÁMKA: Příslušenství metly Turbo není určeno pro míchání a hnětení chlebového těsta.

PRŮVODCE PŘÍSLUŠENSTVÍM

Příslušenství	Použití	Součástí modelu
		5KHM5110
nerezové oceli, metla 	těsto na sušenky, těsto na koláč	•
Metla se 16 dráty 	Na šlehání šlehačky a pěny	•
	Na šlehání bílků a směsí na pusinky	•





POUŽITÍ RUČNÍHO MIXÉRU

OVLÁDÁNÍ RYCHLOSTI

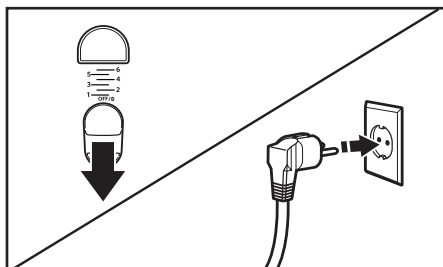
Tento ruční mixér KitchenAid šlehá rychleji a důkladněji než většina jiných elektrických ručních mixerů. Proto se musí doba šlehání ve většině receptů upravit, aby se zabránilo přešlehání. Šlehání je rychlejší díky větším velikostem metel. Chcete-li zjistit ideální dobu šlehání, sledujte směs nebo těsto a šlehejte pouze dokud nebude mít požadovaný vzhled, popsany ve vašem receptu, například „hladký a krémový“. Chcete-li zvolit nejlepší rychlosti šlehání, řiďte se částí „Pokyny k rychlosti“.

UPOZORNĚNÍ

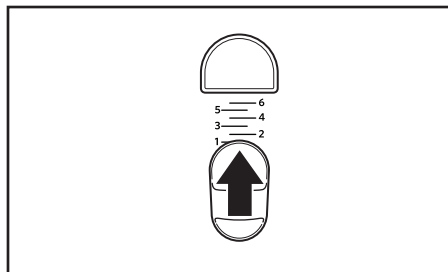
Riziko zranění

Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.

Pokud tak neučiníte, můžete si něco zlomit, odřít, nebo se pořezat.

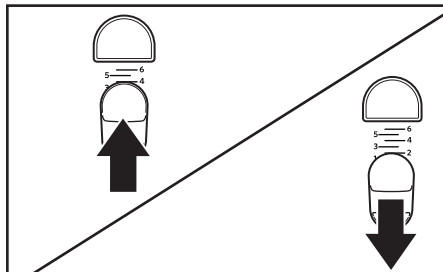


1 Ujistěte se, že je ovládání rychlosti v poloze „OFF/0“ posunutím co nejdále dozadu. „OFF/0“ uvidíte na tlačítku rychlosti. Potom ruční mixér zapojte do elektrické zásuvky.



2

Začněte míchat při nejnižší rychlosti posunutím ovladače rychlosti dopředu na první značku polohy, což je rychlost 1.



3

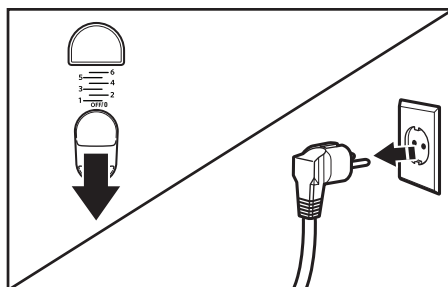
Chcete-li zvýšit rychlost ručního mixéru, posuňte ovladač rychlosti dopředu. Chcete-li snížit rychlost ručního mixéru, posuňte ovladač rychlosti dozadu. Viz část „Pokyny k rychlosti“.

ČESKY





POUŽITÍ RUČNÍHO MIXÉRU



- 4 Po dokončení posuňte ovladač rychlosti na „OFF/0“. Před vyjmutím příslušenství ruční mixér odpojte.

NASTAVENÍ RUČNÍHO MIXÉRU

PŘIPOJENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

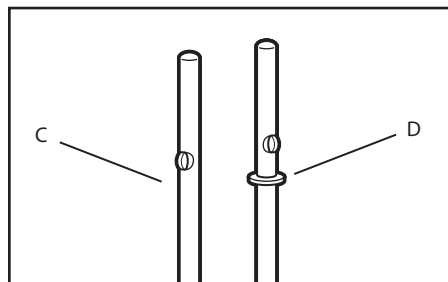
Všechna příslušenství omyjte před použitím v teplé vodě s mycím prostředkem. Před čištěním, nasazením nebo sejmutím dílů musí být ruční mixér odpojený od sítě.

! UPOZORNĚNÍ

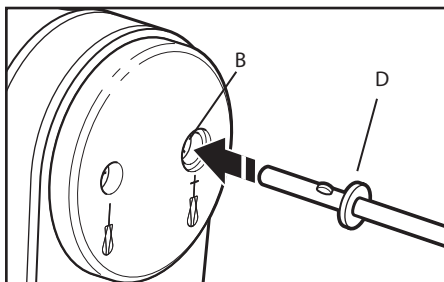
Riziko zranění

Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.

Pokud tak neučiníte, můžete si něco zlomit, odřít, nebo se pořezat.



Spárované příslušenství (metly, volitelné háky na těsto) obsahuje vždy jeden díl s objímkou (D) a jeden bez ní (C). Jednotlivé příslušenství jako Pro Whisk, je bez objímky (C).

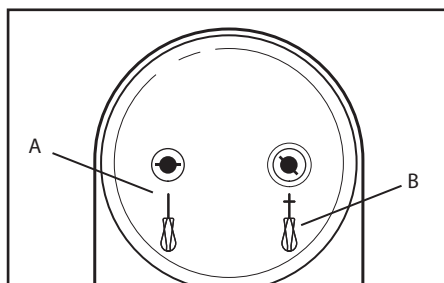


- 1 Vložte hřídel příslušenství s objímkou (D) do většího otvoru (B) ručního mixéru. Srovnajte přírubby na hřídeli se zářezy v otvoru. Stiskněte k zablokování.





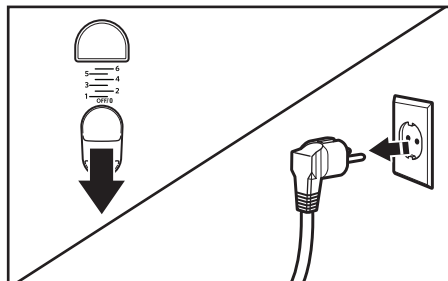
NASTAVENÍ RUČNÍHO MIXÉRU



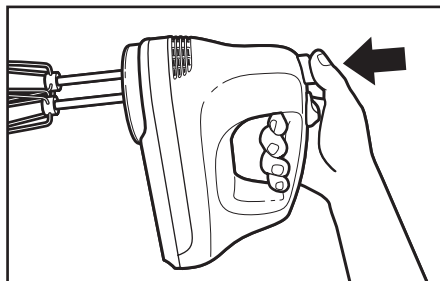
- 2 Vložte příslušenství bez objímky (C) do menšího otvoru (A). Vyrovnajte a zatlačte, aby se zablokovalo.

POZNÁMKA: Hřídel příslušenství bez objímky lze použít v obou otvorech (A nebo B). S objímkou se hodí pouze pro větší otvor (B).

ODSTRANĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



- 1 Pokud je ruční mixér zapnutý, zastavte ho posunutím vypínače do polohy „OFF/O“. Potom vytáhněte zástrčku ze zásuvky.



- 2 Stisknutím tlačítka vyhazovače uvolněte příslušenství z ručního mixéru a odstraňte je.





ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ TĚLESA RUČNÍHO MIXÉRU

⚠ UPOZORNĚNÍ



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Neponožujte do vody.

Neuposlechnutí může mít za následek úmrtí nebo úraz elektrickým proudem.

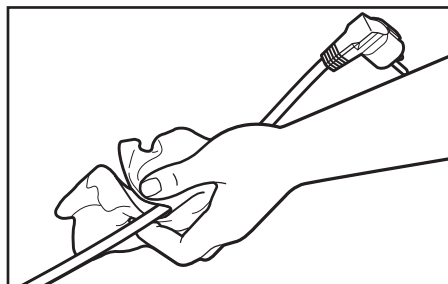
⚠ UPOZORNĚNÍ

Riziko zranění

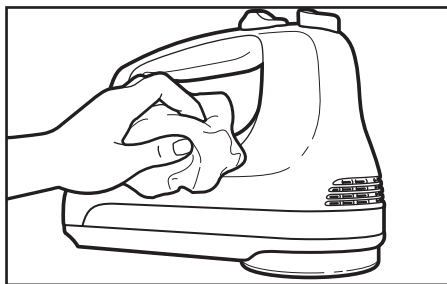
Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.

Pokud tak neučiníte, můžete si něco zlomit, odřít, nebo se pořezat.

POZNÁMKA: Neponožujte ruční mixér do vody.



- 1 Před čištěním mixér vždy odpojte od sítě. Otřete kabel a pásek vlhkým hadříkem. Osušte měkkým hadříkem.



- 2 Otřete ruční mixér vlhkým hadříkem. Osušte měkkým hadříkem.





ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Čistění metel Turbo a šlehače Pro Whisk: Před čišťením vždy odstraňte z ručního mixéru metly Turbo a šlehač Pro Whisk. Umyjte je v horní části myčky nádobí nebo ručně v teplé saponátové vodě. Opláchněte a osušte.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

KDYŽ RUČNÍ MIXÉR FUNGUJE ŠPATNĚ NEBO NEFUNKUJE

Nejprve zkuste zde navrhovaná řešení a třeba se vyhnete placení opravy.

1. Je ruční mixér zapojený do elektrické zásuvky?
2. Je pojistka v okruhu ručního mixéru v provozním stavu? Pokud máte krabici s jističem, ujistěte se, že je obvod uzavřený.
3. Zkuste odpojit ruční mixér a znovu jej zapojit.

Pokud problém nelze odstranit kroky popsány v této části, obraťte se na KitchenAid nebo na autorizované servisní středisko.

Další informace najdete v části „Záruka a servis“. Ruční šlehač nevracejte prodejci - ten servis neposkytuje.



ZÁRUKA A SERVIS

ZÁRUKA KITCHENAID NA RUČNÍ MIXÉR

Záruční lhůta:	KitchenAid zaplatí za:	KitchenAid nezaplatí za:
Evropa, Střední východ, a Afrika: Pro 5KHM5110: dva roky plné záruky od data nákupu.	Náhradní díly a náklady na práci při opravě závad materiálů nebo zpracování. Servis musí provádět autorizované servisní středisko KitchenAid.	A. Opravy, pokud se ruční šlehač používá k jiným účelům než k běžné přípravě jídla v domácnosti. B. Poškození způsobené nehodou, změnami, nevhodným použitím či zneužitím nebo instalací/provozem neodpovídajícím místním elektrickým předpisům.

KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

ZÁKAZNICKÉ SLUŽBY

Pokud máte jakékoliv dotazy nebo chcete vyhledat nejbližší autorizované servisní středisko KitchenAid, použijte níže uvedené kontaktní údaje.

Veškerý servis musí provádět autorizované servisní středisko KitchenAid.

**Více informací naleznete na našich webových stránkách:
www.KitchenAid.eu**

©2018 Všechna práva vyhrazena.

Specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění.



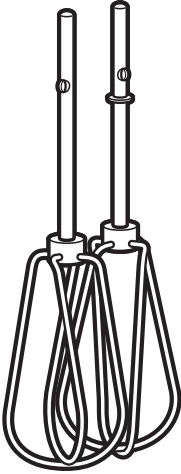
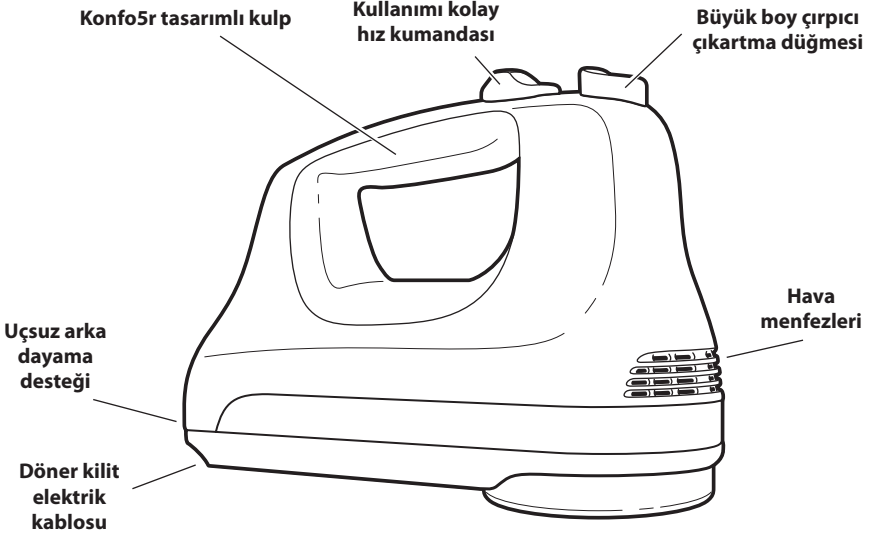


İÇİNDEKİLER

PARÇALAR VE ÖZELLİKLER	198
parçalar ve aksesuarlar	198
EL MIKSERİ GÜVENLİĞİ	199
ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ	199
Elektriksel gereklilikler	201
Elektrikli cihaz atık bertarafı	201
EL MIKSERİNİN KULLANIMI	202
hız kontrol kılavuzu	202
Aksesuar kılavuzu	202
hız kumandasının kullanımı	203
EL MIKSERİNİN KURULUMU	204
Aksesuarların takılması	204
Aksesuarların çıkartılması	205
BAKIM VE TEMİZLİK	206
el mikseri gövdesinin temizlenmesi	206
aksesuarların temizlenmesi	207
ARIZA GİDERME	207
el mikseri arızalanır veya çalışmazsa	207
GARANTİ VE SERVİS	208

PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

PARÇALAR VE AKSESUARLAR



Paslanmaz Çelik Çırpıcı



16-telli karıştırıcı

EL MIKSERİ GÜVENLİĞİ

Hem sizin hem de başkalarının güvenliği oldukça önemlidir.

Bu kılavuzda ve cihazınız üzerinde oldukça önemli güvenlik mesajları bulunmaktadır. Daima tüm güvenlik mesajlarını okuyun ve bu mesajlara uyun.



Bu, güvenlik uyarısı simgesidir.

Bu simge, sizin veya başkalarının ölmesine ya da yaralanmasına neden olabilecek olası tehlikeler konusunda sizi uarmaktadır.

Tüm güvenlik mesajlarının ardından güvenlik uyarı simgesi ve "TEHLİKE" ya da "UYARI" kelimesi gelecektir. Bu kelimeler aşağıdaki anlamları taşımaktadır:

TEHLİKE

Talimatları **derhal** izlememeniz halinde, **ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

UYARI

Talimatları izlememeniz halinde, **ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

Tüm güvenlik mesajları, size olası tehlikenin ne olduğu, yaralanma olasılığının nasıl düşürülebileceği ve talimatların izlenmemesi halinde neler olabileceği konusunda sizi bilgilendirecektir.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Elektrikli cihazları kullanırken, aşağıdaki hususlar da dahil olmak üzere temel güvenlik önlemlerine daima riayet edilmelidir

1. Tüm talimatları okuyunuz. Cihazın yanlış kullanımı, yaralanmanıza neden olabilir.
2. Elektrik çarpması riskine karşı korunmak için, el mikserini suya veya diğer sıvıların içine koymayınız.
3. Kendi güvenlikleri için, gözetim altında olmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında yetkili bir kişi tarafından önceden bilgilendirilmedikçe, bu cihazın fiziksel, duyuşsal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler (çocuklar dahil) veya deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılması uygun değildir.
4. Sadece Avrupa Birliği: Cihazlar, fiziksel, duyuşsal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler ya da deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, bu kişiler gözetim altında tutulduğu veya cihazın güvenli kullanımı hakkında önceden bilgilendirildiği ve ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandığı takdirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.



EL MIKSERİ GÜVENLİĞİ

5. Sadece Avrupa Birliği: Bu cihaz, çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
6. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak amacıyla gözetim altında tutulmalıdır.
7. Eğer elektrik kablosu hasarlı ise, tehlikeden kaçınmak amacıyla imalatçı, yetkili servis veya benzer kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
8. El Mikseri kullanılmadığında, parçaları takmadan veya çıkartmadan önce ve temizlik işleminden önce fişini prizden çekiniz.
9. Hareketli parçalara temas etmekten kaçınınız. İnsanların yaralanma ve/veya cihazın hasar görme riskini azaltmak için, cihaz çalışırken ellerinizi, saçınızı, giysilerinizi ve ayrıca spatula ve diğer kap-kaçakları aksesuarlardan uzak tutunuz.
10. Kablosu veya fişi hasarlı olan El Mikserini çalıştırmayınız veya El Mikseri arıza yaptıktan sonra ya da düşürülürse veya herhangi bir şekilde hasar görürse çalıştırmayınız. El Mikserini, incelemesi, tamir etmesi veya ayarlaması için size en yakın Yetkili Servise götürünüz.
11. KitchenAid tarafından önerilmeyen veya satılmayan aparatların kullanımı yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.
12. El Mikserini dış mekanda kullanmayınız.
13. Kablonun, masa veya mutfak tezgahının kenarından aşağı sarkmasına izin vermeyiniz.
14. Kablonun, soba gibi sıcak bir yüzeye temas etmesine izin vermeyiniz.
15. Herhangi bir aksesuarı yıkamadan önce El Mikserinden çıkartınız.





EL MIKSERİ GÜVENLİĞİ

16. Gıda ile temas eden yüzeylerin temizliği hakkında talimatlar için "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakınız.
17. Bu cihaz, evde ve aşağıdakiler gibi benzer uygulamalarda kullanım tasarlanmıştır:
 - mağazalar, ofisler veya diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfakları;
 - çiftlik evleri;
 - oteller, moteller ve diğer ikamet tipi ortamlarda müşteriler tarafından;
 - yatak ve kahvaltı odası tipi ortamlar.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

ELEKTRİKSEL GEREKLİLİKLER

Volt: Sadece 220-240 VAC.

Hertz: 50-60 Hz

NOT: Bu El Mikserinde kutuplu bir fiş bulunmaktadır (bir bıçağı diğerinden daha geniştir). Elektrik çarpması riskini azaltmak için, bu fiş kutuplu bir prize sadece tek bir yönde takılabilir. Eğer fiş prize tam olarak girmezse, fişi ters çeviriniz. Eğer fiş prize hala girmiyorsa, kalifiye bir elektrikçiye danışınız. Fişte hiçbir halükarda değişiklik yapmayınız. Bu ürün, sadece ev-içi kullanım için tasarlanmıştır.

ELEKTRİKLİ CİHAZ ATIK BERTARAFI

Ambalaj malzemelerinin bertarafı

Ambalaj malzemesi %100 dönüştürülebilir ve geri dönüşüm simgesi ♻ ile işaretlenmiştir. Bu nedenle ambalajın çeşitli parçaları, çöplerin imhasına yönelik yerel yönetmeliklere tümüyle uygun ve sorumlu bir şekilde atılmalıdır.

Ürünün imhası

Bu cihaz, Atık Elektrik ve Elektronik Cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/EU Avrupa Yönergesine uygun olarak işaretlenmiştir.

- Bu cihazın uygun olmayan biçimde atık maddeye dönüştürülmesi, çevre ve insan sağlığını tehlikeye sokacak potansiyel olumsuz sonuçlar doğurabileceği için, elden çıkarma esnasında uygun prosedürlerin takip edilmesi şarttır.

Cihaz veya dokümanlar üzerindeki X simgesi, bu ürünün ayrıştırılmamış belediye çöpü olarak atılmaması, WEEE'ye uygun işlenmek üzere özel bir toplama noktasına götürülmesi gerektiğini belirtir.

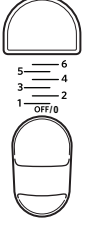
Bu ürünün gördüğü muamele, geri kazanılması ve geri dönüşümü ile ilgili ayrıntılı bilgi için lütfen yerel şehir büronuza, ev çöplerinizin imha servisine veya ürünü satın aldığınız mağazaya başvurunuz.

TÜRKÇE

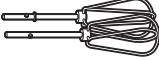
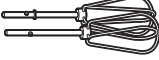
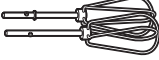
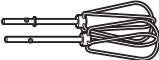


EL MIKSERİNİN KULLANIMI

HIZ KONTROL KILAVUZU

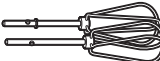



5-Hızlı El Mikseri, karıştırma işlemine başlarken daima en düşük hıza ayarlanmalıdır. Gerektiğinde daha yüksek hızlara geçiniz.

Hız	Aksesuar	Açıklama
1		Yavaş karıştırma, birleştirme ve tüm karıştırma işlemlerine başlamak için. Fındıkları, çikolata parçacıklarını, doğranmış peyniri, soğanları, zeytinleri ve diğer kaba bileşenleri karıştırmak için bu hızı kullanınız. Un ve diğer kuru bileşenleri sıvılar veya diğer ıslak karışım malzemeleriyle birlikte karıştırınız. Bileşenlerin dışarı sıçramasını önlemeye yardım eder.
2		Hamurları ve jelatin karışımlarını karıştırır. Kurabiye hamuru gibi ağır karışımları birleştirir. Hafif krem peynir labnelerini karıştırır. Patatesleri püre yapar.
3		Ağır krem peynir karışımlarını birleştirir. Kabakları püre yapar.
4/5		Tereyağı ve şekeri karıştırır. Muffinleri, çabuk çörekleri, kek hamurlarını ve dondurmaları karıştırır.

NOT: Turbo Çırpıcı aksesuarları, ekme hamurunu karıştırmak ve yoğurmak için tasarlanmamıştır.

AKSESUAR KILAVUZU

Aksesuar	Kullanımlar	Dahil olduğu model
		5KHM5110
Paslanmaz Çelik Çırpıcı 	kurabiye hamuru, kek hamuru	●
16-telli karıştırıcı 	Ağır kıvamlı krema ve mus karışımlarını çırpar	●
	Yumurta beyazını ve beze karışımlarını çırpar	●

EL MIKSERİNİN KULLANIMI

HIZ KUMANDASININ KULLANIMI

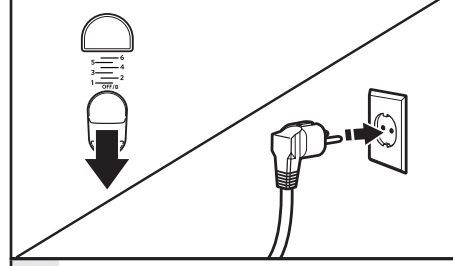
Bu KitchenAid El Mikseri, diğer birçok elektrikli el mikserine göre daha hızlı ve daha iyi çırpar. Dolayısıyla, birçok yemek tarifi için çırpma süresi, aşırı çırpma olmaması için ayarlanmalıdır. Daha büyük çırpıcı boyutu sayesinde çırpma süresi daha kısadır. İdeal çırpma süresini belirlemeye yardımcı olması için, hamuru gözlemleyiniz ve sadece tarifinizde açıklanan "pürüzsüz ve kremamsı" gibi kıvama ulaşana kadar çırpınız. En uygun çırpma hızını seçmek için, "Hız kontrol kılavuzu" bölümüne bakınız.

⚠ UYARI

Yaralanma Tehlikesi

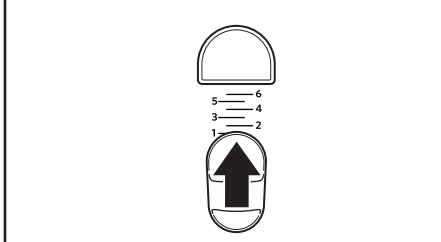
Çırpıcılara dokunmadan önce mikseri prizden çekin.

Bu hususa dikkat edilmediğinde, kemik kırığı, kesik veya morluk oluşabilir.



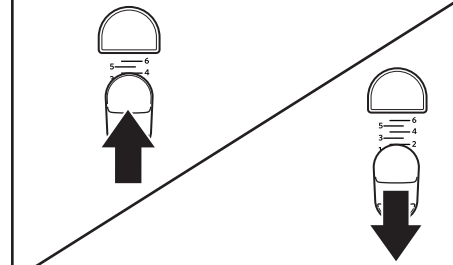
1

Hız Kumandasını mümkün olduğunca geriye doğru kaydırarak "KAPALI/0" konumuna geldiğinden emin olunuz. "KAPALI/0" hız kumandası pedinde görülür. Daha sonra El Mikserinin fişini bir elektrik prizine takınız.



2

Hız Kumandasını Hız 1 ayarı olan ilk konum işaretine getirerek en düşük hızda karıştırmaya başlayınız.

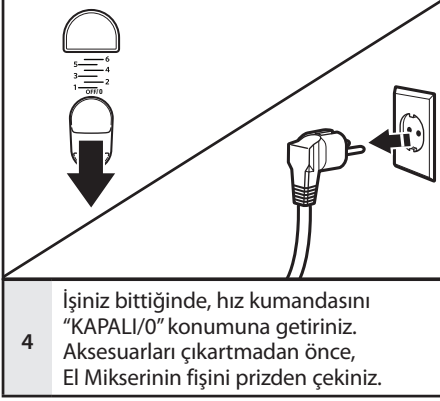


3

El Mikserinin hızını artırmak için, Hız Kumandasını ileri itiniz. El Mikserinin hızını azaltmak için, Hız Kumandasını geri çekiniz. Bkz. "Hız kontrol kılavuzu" bölümü.

TÜRKÇE

EL MIKSERİNİN KULLANIMI



EL MIKSERİNİN KURULUMU

AKSESUARLARIN TAKILMASI

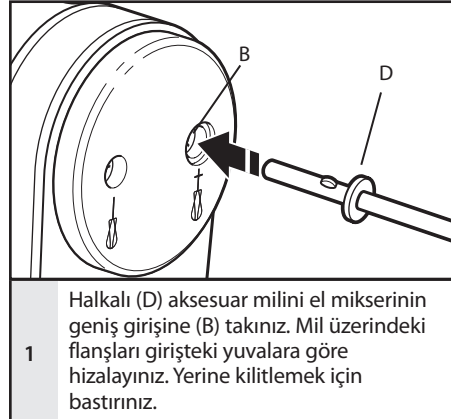
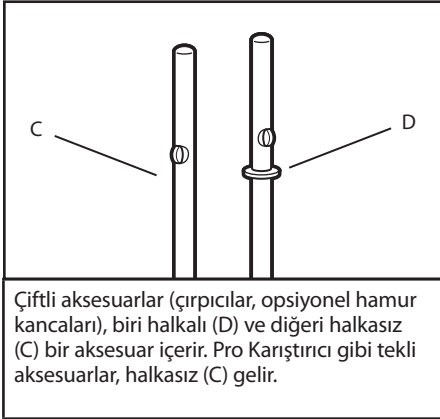
Tüm aksesuarları, kullanmadan önce ılık, sabunlu suda yıkayınız. Temizlemeden, parçalarını takmadan veya çıkartmadan önce, El Mikserinin fişini prizden çekilmiş olduğundan emin olunuz.

⚠ UYARI

Yaralanma Tehlikesi

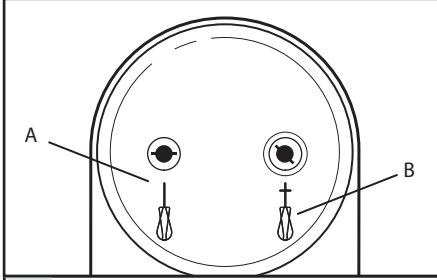
Çırpıcılara dokunmadan önce mikseri prizden çekin.

Bu hususa dikkat edilmediğinde, kemik kırığı, kesik veya morluk oluşabilir.





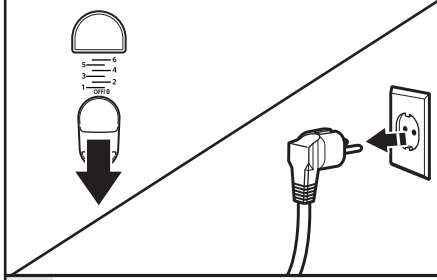
EL MIKSERİNİN KURULUMU



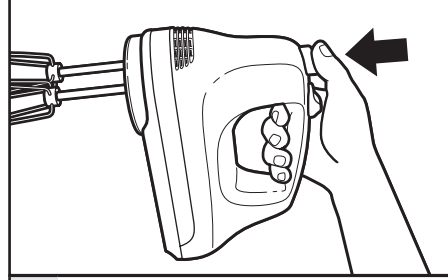
- 2 Halkasız (C) aksesuarı dar girişe (A) takınız. Hizalayınız ve bastırarak yerine kilitleyiniz.

NOT: Halkasız bir aksesuar mili, her iki girişe de (A veya B) takılabilir. Halkalı olanlar sadece geniş olan girişe (C) takılabilir.

AKSESUARLARIN ÇIKARTILMASI



- 1 El Mikseri çalışıyorsa, Güç düğmesini "KAPALI/0" konumuna getirerek El Mikserini durdurunuz. Daha sonra fişini elektrik prizinden çekiniz.



- 2 Aksesuarları El Mikserinden çıkartmak için çıkartma düğmesine basınız ve çıkartınız.



BAKIM VE TEMİZLİK

EL MİKSERİ GÖVDESİNİN TEMİZLENMESİ

⚠ UYARI



Elektrik Çarpması Tehlikesi

Suya koymayınız.

Böyle bir durum ölüme veya elektrik çarpmasına neden olabilir.

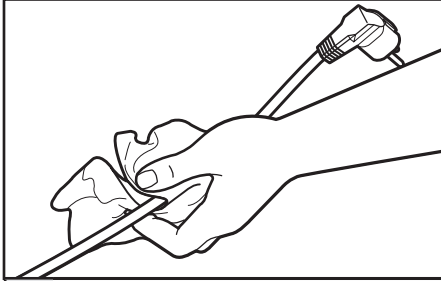
⚠ UYARI

Yaralanma Tehlikesi

Çırpıcılara dokunmadan önce mikseri prizden çekin.

Bu hususa dikkat edilmediğinde, kemik kırığı, kesik veya morluk oluşabilir.

NOT: El Mikserini suya daldırmayınız.



1

Temizlikten önce daima El Mikserinin fişini prizden çekiniz. Elektrik kablosunu ve kablo şeridini nemli bezle siliniz. Yumuşak bir bezle kurulayınız.



2

El Mikserini nemli bir bezle siliniz. Yumuşak bir bezle kurulayınız.



BAKIM VE TEMİZLİK

AKSESUARLARIN TEMİZLENMESİ

Turbo Çırpıcıları ve Pro Karıştırıcıyı temizlemek için: Temizlemeden önce çırpıcıları ve karıştırıcıyı daima el mikserinden çıkartınız. Bulaşık makinesinin en üst rafında veya elinizle ılık, sabunlu suda yıkayınız. Durulayınız ve silerek kurulayınız.

ARIZA GIDERME

EL MİKSERİ ARIZALANIR VEYA ÇALIŞMAZSA

Burada verilen çözüm önerilerini deneyerek olası servis maliyetinden kaçınınız.

1. El Mikserinin fişi takılı mı?
2. El Mikserinin bağlı olduğu sigorta hattı doğru çalışıyor mu? Sigorta kutunuz varsa, sigortanın atıp atmadığını kontrol ediniz.
3. El Mikserinin fişini prizden çekip tekrar takmayı deneyiniz.

Eğer sorun bu bölümde açıklanan işlemlerle giderilemezse, KitchenAid veya bir Yetkili Servis Merkezine danışınız.

Ayrıntılı bilgi için "Garanti ve servis" bölümüne bakınız. El Mikserini satıcınıza göndermeyiniz, çünkü satıcınız servis hizmeti vermez.

GARANTİ VE SERVİS

KITCHENAID EL MIKSERİ GARANTİSİ

Garanti Süresi:	KitchenAid'in Ödeme Yapacağı Şeyler:	KitchenAid'in Ödeme Yapmayacağı Şeyler:
Avrupa, Orta Doğu ve Afrika: 5KHM5110: satın alma tarihinden itibaren iki yıl tam garanti.	Malzeme ve işçilikteki hataların düzeltilmesi için değiştirilebilir parçalar ve tamir işçilik ücretleri. Servis işlemi, bir Yetkili KitchenAid Servis Merkezince yapılmalıdır.	A. El Mikseri, normal evde yemek/yiyecek hazırlama işlerinden başka işler için kullanılmışsa yapılacak tamirler. B. Kaza, değişiklikler, yanlış kullanım, kötü kullanım veya yerel elektrik kanunlarına uygun olmayan montaj/ işletimden kaynaklanan hasarlar.

KITCHENAID DOLAYLI HASARLAR İLE İLGİLİ OLARAK HERHANGİ BİR SORUMLULUK KABUL ETMEMEKTEDİR.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Herhangi bir sorunuz olursa ya da size en yakın KitchenAid Yetkili Hizmet Merkezini bulma konusunda yardıma ihtiyaç duyarsanız, aşağıda verilen irtibat bilgilerini kullanarak bizimle iletişime geçebilirsiniz.

NOT: Tüm servis işlemlerinin Yetkili bir KitchenAid Hizmet Merkezi tarafından yerel olarak gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

İTHALATÇI BİLGİSİ:

İPEK GIDA DTM. ELK. EŞYA TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.

Macun Mah. Batı Bulvarı ATB İş Mrkz.

No:1 C Blok 49

Yenimahalle/ANKARA 06105

SSHYB Tarih/No: 27.07.2017 / 52253

+90 312 397 83 70

Servis İşlemleri için:

+90 312 397 35 17 (ücretsiz hat) numarasını arayarak servis talebi oluşturabilirsiniz.

Daha fazla bilgi için, aşağıdaki adresten web sitemizi ziyaret edin:

www.KitchenAid.eu

Bu talimatlara, www.kitchenaid.eu adresinde bulunan web

sitemizden de ulaşabilirsiniz.

©2018 Tüm hakları saklıdır.

Özellikler bildirim yapılmaksızın değiştirilebilir.

الضمان والخدمة

ضمان الخلاط اليدوي من KITCHENAID

مدة الضمان:	تتحمل KitchenAid تكلفة الآتي:	لن تتحمل KitchenAid تكلفة الآتي:
أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا بالنسبة إلى الموديلات المهنية 5KHM5110 سنتان من الضمان الكامل من تاريخ الشراء.	استبدال قطع الغيار، وتكاليف عمال إصلاح العيوب في الخامات أو التصنيع. يجب أن تتوفر الخدمة من خلال مركز الخدمة المعتمد التابع لـ KitchenAid .	أ. الإصلاحات الناجمة عن استخدام الخلاط اليدوي من أجل تشغيل آخر لإعداد أشياء غير الطعام المنزلي العادي. ب. الأضرار الناجمة عن الحوادث، وإجراء التعديلات، وسوء المناولة، وسوء الاستخدام، أو التركيب / التشغيل الذي لا يتفق مع اللوائح الكهربائية المحلية.

تُغفَى KitchenAid من أية مسؤولية عن أية أضرار غير مباشرة.

خدمة العملاء

النسبة لكافة الأسئلة المتعلقة بالمنتج بعد إجراء عملية الشراء، الرجاء الاتصال بالموزع الخاص بك للحصول
المعتمد. KitchenAid على اسم أقرب مركز خدمة مركز خدمة عملاء.

ملاحظة: يجب أن تتم جميع عمليات الخدمة محلياً من قبل مركز خدمة معتمد. KitchenAid

للحصول على المزيد من المعلومات، تفضل بزيارة موقعنا على الويب:

www.KitchenAid.eu

جميع الحقوق محفوظة ©2018.
المواصفات معرضة للتغيير دون إنذار سابق.



العناية والتنظيف

تنظيف الملحقات

لتنظيف المضرب التيربو والمضرب الاحترافي: قم دائما بإزالة المضارب والتيربو والخلط الاحترافي من الخلط اليدوي قبل التنظيف. اغسل الأجزاء في الرف العلوي من غسالة الصحون أو يدويا بالماء الدافئ والصابون. اشطف الأجزاء، ثم امسحها لتجفيفها.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

في حالة عطل الخلط اليدوي أو وجود خلل فيه

جرب الحلول المقترحة فيما يلي أولاً، لتجنب تكلفة الاتصال بالخدمة الفنية، إن أمكن.

1. هل قابس الخلط اليدوي متصل؟
إذا لم تُحل المشكلة بهذه الخطوات المذكورة في هذا القسم، بعد ذلك اتصل بـ KitchenAid أو مركز الخدمة المعتمد.
2. هل المنصهر في الدائرة الخاصة بالخلط اليدوي في وضع تشغيلي جيد؟ في حالة وجود صندوق لقاطع الدائرة، تأكد أن الدائرة مغلقة.
راجع قسم "الضمان والخدمة" لمعرفة المزيد من التفاصيل. لا تُعد الخلط اليدوي إلى بائع التجزئة - لأنه لا يقدم خدمة الصيانة.
3. جرب فصل قابس الخلط اليدوي، ثم صله مرة أخرى.





العناية والتنظيف

قم بتنظيف هيكل الخلاط اليدوي.

تحذير!

خطر الإصابة

افصلي قابس الخلاط قبل لمس المضارب.
قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في حدوث
كسر عظام أو قطع أو كدمات.

ملاحظة: لا تغمر الخلاط اليدوي في الماء.

تحذير!

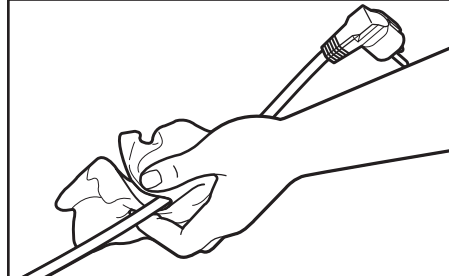


خطر الإصابة بصدمة كهربائية

لا تضعيه في الماء.
فقد يؤدي ذلك إلى الوفاة أو حدوث صدمة كهربائية.



2 امسح الخلاط اليدوي بقطعة قماش رطبة. ثم قم
بتجفيفها باستخدام قطعة قماش ناعمة.

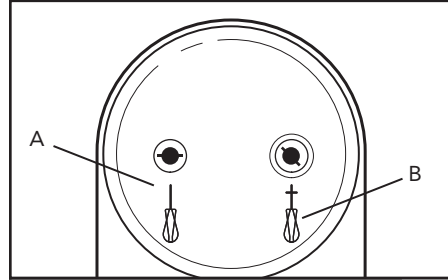


1 قم بفصل الطاقة دائماً قبل التنظيف. امسح سلك
الطاقة وشريط السلك بقطعة قماش رطبة. ثم قم
بتجفيفها باستخدام قطعة قماش ناعمة.



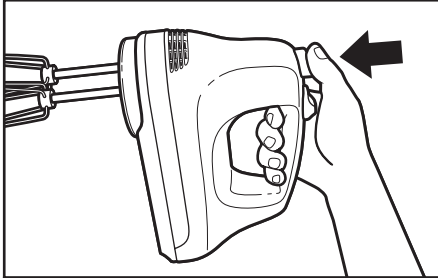
ضبط وإعداد الخلاط اليدوي

ملاحظة: يمكن استخدام العمود الملحق بدون الطوق في أي من الفتحتين (A أو B). يمكن استخدام العمود المزود بالطوق فقط في الفتحة الأكبر (B).

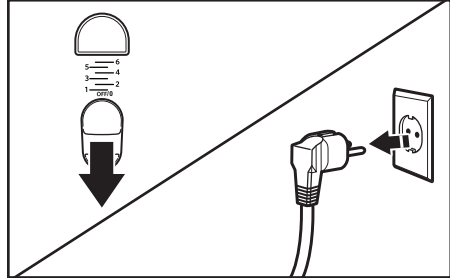


2 أدخل الملحق بدون الطوق (C) في الفتحة الأصغر (A). حاذه وادفعه لقفله في مكانه.

تفكيك الملحقات



2 اضغط على الزر القاذف لتحرير الملحقات من الخلاط اليدوي، ثم أزلها.

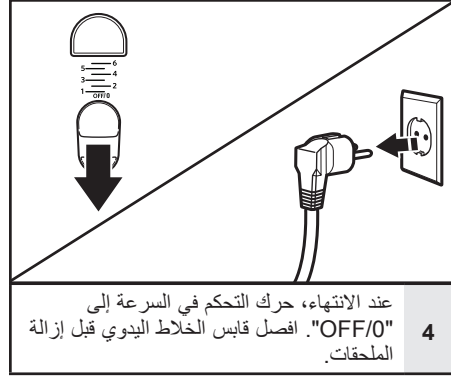


1 في حالة تشغيل الخلاط اليدوي، أوقف تشغيله بتحريك مفتاح التيار على "OFF/0". ثم افصل القابس من مأخذ التيار.





استخدام الخلاط اليدوي



ضبط وإعداد الخلاط اليدوي

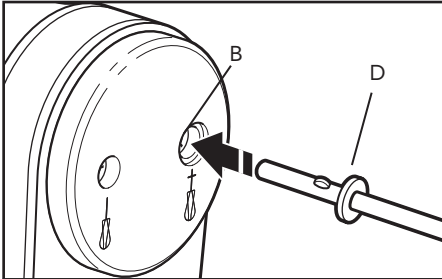
تركيب الملحقات

اغسل جميع الملحقات بماء وصابون قبل الاستخدام. تأكد أن قابس الخلاط اليدوي مفصول قبل تنظيفه، وقبل تركيب أو تفكيك أية ملحقات.

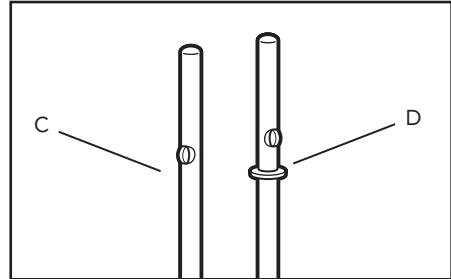


خطر الإصابة

افصلي قابس الخلاط قبل لمس المضارب.
قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في حدوث كسر عظام أو قطع أو كدمات.



أدخل عمود الملحق بدون طوق (D) في الفتحة الأكبر (B) في الخلاط. حاذ الفلنشات على العمود مع الفتحات في الفتحة. ادفع لقفل العمود في مكانه.



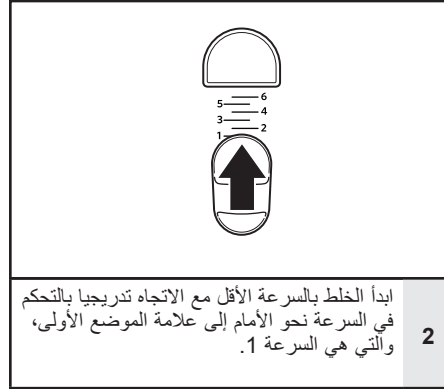
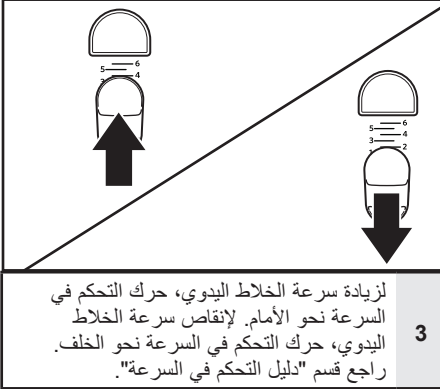
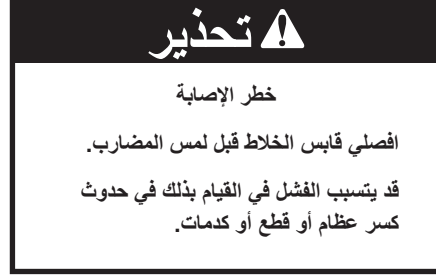
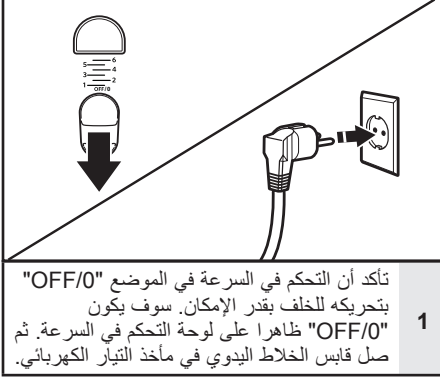
الملحقات المقرونة (المضارب، خطاطيف العجين الاختيارية) تشمل ملحقا واحدا بطوق "D"، وملحقا واحدا بدون (C). الملحقات المنفردة، مثل المضرب الاحترافي، يُورد بدون الطوق (C).



استخدام الخلاط اليدوي

تشغيل التحكم في السرعة

سوف يضرب الخلاط اليدوي من KitchenAid بسرعة أكبر وبطريقة أكثر شمولاً مقارنة بمعظم الخلاطات اليدوية الكهربائية الأخرى. وبناء عليه، يجب تعديل وقت الضرب في معظم الوصفات لتجنب الإفراط في ضرب المكونات بالخلط. وقت الضرب في الخلاط أسرع بسبب الحجم الأكبر للمضرب. للمساعدة في تحديد وقت الضرب المثالي، راقب المخفوق أو العجين، واضربه فقط حتى يصبح مظهره مطلوباً كما هو موضح في وصفتك مثل "الملس الكريمي والناعم". لاختيار السرعات الأفضل للضرب، راجع قسم "دليل التحكم في السرعة".



استخدام الخلاط اليدوي

دليل التحكم في السرعة

يجب دائما ضبط الخلاط اليدوي ذي السرعات الـ 5 على أبطأ سرعة عند بدء الخلط. ثم انتقل إلى سرعة أعلى إذا تطلب الأمر.



الوصف	المرفق	السرعة
لعمليات التقليب البطيء والتجميع وبدء جميع خطوات الخلط. استخدم هذه السرعة لتقليب المكسرات ورقائق الشوكولاتة والجبن المبشور والبصل والزيتون والمكونات المقطوعة الأخرى. اخلط الدقيق والمكونات الجافة الأخرى مع السوائل والخلائن الرطبة الأخرى. يساعد في تجنب تتأثر المكونات للخارج.		1
يقلب المخيض وخلائن الجيلاتين. يخلط الخلائن الثقيلة مثل عجين الكعك. يخلط غموس الجبن خفيف الدسم. يهرس البطاطس.		2
يخلط خلائن الجبن كثيف الدسم. يسحق القرع.		3
يخلط الزبدة والسكر. يخلط الموفين والخبز السريع، ومخيض الكعك، والزينة.		5/4



ملاحظة: ملحقات المضرب السريع غير مصممة لخلط وعجن عجين الخبز.

دليل الملحقات

مشمول مع الموديل	الاستخدامات	الملحق
5KHM5110	عجين الكوكيز، مضرب الكعك	مضرب الفولاذ المقاوم للصدأ
●	يخفق الكريمة الدسمة وخلائن الموس.	١٦ - ريشة السلكي
●	يضرّب بياض البيض وخلائن الميرينغوا.	
●		

سلامة الخلاط اليدوي

16. راجع باب "العناية والتنظيف" لمعرفة التعليمات الخاصة بتنظيف الأسطح الملامسة للغذاء.

17. هذا الجهاز مصمم للاستخدام في المنزل والاستخدامات المماثلة مثل:

- مناطق الطبخ للموظفين في المحلات التجارية والمكاتب أو بيئات العمل الأخرى؛
- البيوت الريفية؛
- بواسطة العملاء في الفنادق والأوتيلات والبيئات الأخرى من النوع السكني؛
- أماكن توفير الأسرة وأماكن تناول الفطور؛

احفظ هذه التعليمات

المتطلبات الكهربائية

فولت: 220-240 فولط تيار متردد فقط
هرتز: 50-60 هرتز

ملاحظة: هذا الخلاط اليدوي له قابس مستقطب (نصل واحد أوسع من الآخر).
لخفض خط التعرض لصدمة كهربائية، فإن هذا القابس سوف يتناسب مع المنفذ ذي المجرى الواحد فقط. إذا لم يكن القابس ملائماً لمنفذ التيار، فاقبل القابس. إذا لم يكن القابس ملائماً، استعن بفني الكهرباء المؤهل. لا تعدل القابس بأي حال من الأحوال. إن هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط.

التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية

التخلص من مواد التعبئة والتغليف

يمكن إعادة تدوير مواد التغليف بنسبة 100%، ويؤكد ذلك رمز إعادة التدوير ♻️.
وبناء على ذلك، يجب التخلص من مختلف أجزاء مواد التعبئة والتغليف تخلصاً مسؤولاً ومع الامتثال الكامل للوائح السلطات المحلية التي تنظم التخلص من النفايات.

تحويل المنتج إلى خردة

يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات السوق الأوروبية
2012/19/EU، بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

- وبالتأكيد من التخلص الصحيح من هذا المنتج، فإنك تساعد على منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تحدث بسبب التعامل غير المناسب مع هذا المنتج.

يشير الرمز ♻️ الموجود على الجهاز أو المستندات المرفقة إلى أن هذا الجهاز يجب عدم التعامل معه على أنه ضمن المخلفات المنزلية، ولكن يجب، بدلاً من ذلك، أخذه إلى مركز تجميع خاص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.
لمزيد من المعلومات حول طريقة معالجة واستعادة وإعادة تدوير هذا المنتج يُرجى الاتصال بالمكتب المحلي المختص أو بشركة خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو بالبايع الذي اشتريته منه هذا الجهاز.

سلامة الخلاط اليدوي

5. في أوروبا فقط: هذا الجهاز لا يجب أن يستخدمه الأطفال. أبعد الجهاز، وسلكه بعيداً عن الأطفال.
6. يجب الإشراف على الأطفال للتأكد أنهم لا يعيثون بالجهاز.
7. في حالة تلف سلك الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المُصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر.
8. افصل قابس الخلاط اليدوي من مأخذ التيار عندما لا تستخدم الجهاز أو قبل تركيب أجزاء أو فكها، وقبل تنظيفه.
9. تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة في الجهاز. أبعد يديك وشعرك وملابسك وكذلك المغرفة والأواني الأخرى عن الملحقات أثناء التشغيل لتفادي خطر التعرض للإصابة التي قد تلحق بالأشخاص/الضرر الذي قد يلحق بالجهاز.
10. لا تشغل الخلاط اليدوي بسلك تيار أو قابس تالف أو بعد ظهور عطل في الجهاز، أو تعرض الجهاز للتلف بأي شكل. أعد الخلاط اليدوي إلى أقرب مركز معتمد للخدمة لفحصه أو إصلاحه أو إجراء تعديلات كهربائية فيه.
11. إن استخدام الملحقات غير تلك الموصى بها أو التي لا تباعها KitchenAid يمكن أن يؤدي إلى نشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية أو إصابة الأشخاص.
12. لا تستخدم هذا الخلاط اليدوي في الخارج في بيئة مفتوحة.
13. لا تترك السلك معلقاً فوق حافة طاولة أو منضدة.
14. لا تدع سلك التيار يلمس الأسطح الساخنة بما في ذلك الموقد.
15. أزل أية ملحقات من الخلاط اليدوي قبل الغسيل.

تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

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

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

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

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



إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



ستخبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة، وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

إجراءات وقائية هامة

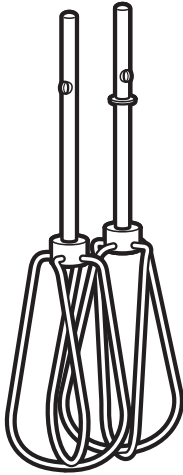
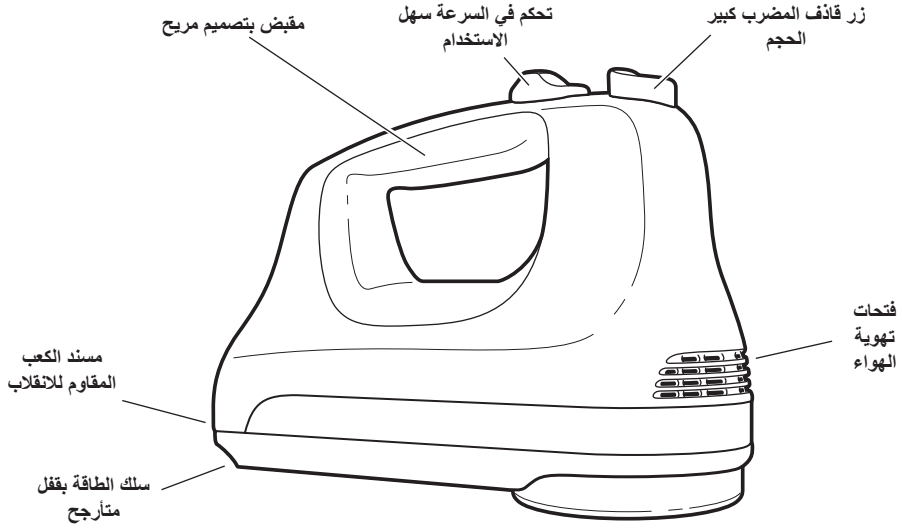
عند استخدام الأجهزة الكهربائية يجب دائماً اتباع الاحتياطات الأساسية الخاصة بالسلامة بما في ذلك ما يلي

1. اقرأي هذه التعليمات. قد تؤدي إساءة استخدام الجهاز إلى إصابة الشخص.
2. للحماية من خطر التعرض للصدمة الكهربائية، لا تضع الخلاط اليدوي في الماء أو في السائل.
3. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو الذين لا يتمتعون بالخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات المتعلقة بكيفية استخدام الجهاز من جانب شخص مسؤول عن سلامتهم.
4. في أوروبا فقط: يستطيع استخدام الأجهزة الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. ويجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.



الأجزاء والمميزات

الأجزاء والملحقات



مضرب الفولاذ المقاوم للصدأ



١٦ - ريشة السلكي





جدول المحتويات

2	الأجزاء والميزات
2	الأجزاء والملحقات
3	سلامة الخلاط اليدوي
3	إجراءات وقائية هامة
5	المتطلبات الكهربائية
5	التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية
6	استخدام الخلاط اليدوي
6	دليل التحكم في السرعة
6	دليل الملحقات
7	تشغيل التحكم في السرعة
8	ضبط وإعداد الخلاط اليدوي
8	تركيب الملحقات
9	تفكيك الملحقات
10	العناية والتنظيف
10	قم بتنظيف هيكل الخلاط اليدوي
11	تنظيف الملحقات
11	استكشاف الأعطال وإصلاحها
11	في حالة عطل الخلاط اليدوي أو وجود خلل فيه
12	الضمان والخدمة





KitchenAid

©2018 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W11205137C

12/18

