

KitchenAid

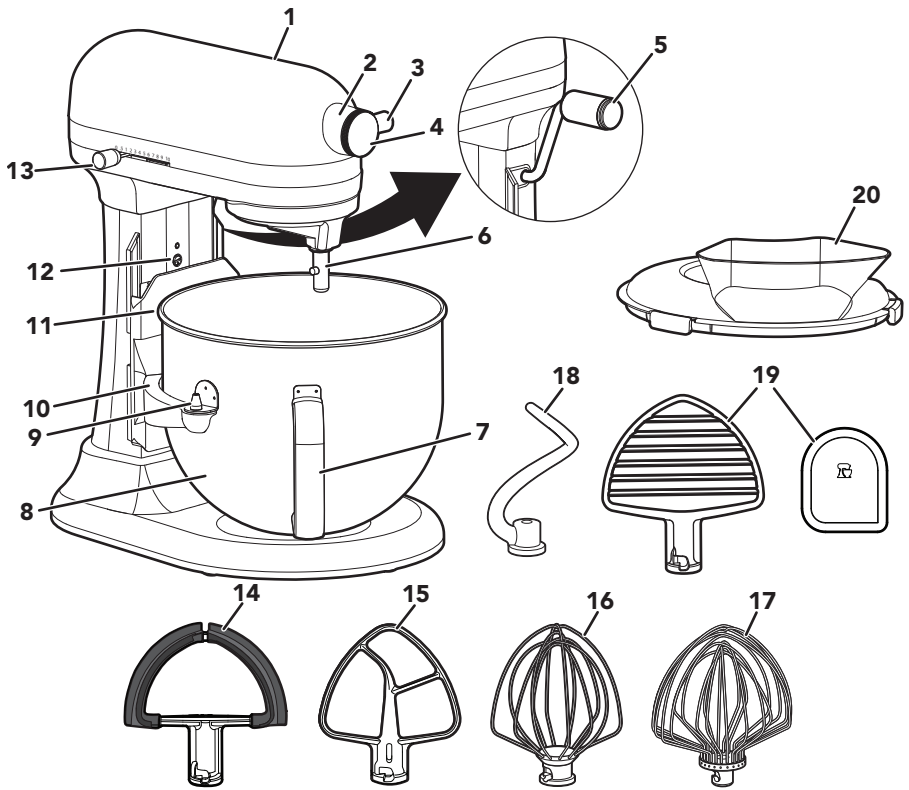
STAND MIXER
5KSM55, 5KSM70
PRODUCT GUIDE



E M G A

*521.105 - *521.106 - *521.107 - *521.107
*521.220 - *521.221 - *521.222 - *521.223

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Motorkop 2. Accessoirenaaf 3. Accessoireknop 4. Naafdeksel 5. Hendel om kom op te heffen 6. As van menghaak 7. Handgreep van de kom* 8. Kom* 9. Fixeerpennen 10. Komhouder 11. Veerslot en fixeerpen (niet afgebeeld) | <ul style="list-style-type: none"> 12. Bijstellingschroef voor hoogteafstelling van kom 13. Snelheidshendel 14. Platte menghaak met twee flexibele kanten** 15. Platte menghaak 16. 6-draadsgarde** 17. 11-draads roestvrijstalen elliptische garde** 18. Spiraalvormige kneedhaak 19. Deeghaak** en schraper** **** 20. Schenkschild** |
|--|--|

*Het type kom kan variëren. Kommen zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar.

**Alleen bij geselecteerde modellen meegeleverd en afzonderlijk verkrijgbaar.

***Kan ook worden gebruikt om je kom te schrapen.

PRODUCTVEILIGHEID

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

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



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

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

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

 **GEVAAR**

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

 **WAARSCHUWING**

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

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

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:

1. Alle instructies lezen. Verkeerd gebruik van het apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. Plaats de mixer/keukenrobot niet in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
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 en instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
4. Alleen voor de Europese Unie: Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit product en het netsnoer buiten bereik van kinderen.

5. 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.
6. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
7. Als het netsnoer beschadigd raakt, moet dit worden vervangen door KitchenAid, zijn vertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
8. Zet het apparaat uit (0) en trek de stekker uit het stopcontact als je het apparaat niet gebruikt, voordat je onderdelen plaatst of verwijdert en voordat je het apparaat schoonmaakt. Haal de stekker uit het stopcontact door de stekker vast te pakken en deze uit het stopcontact te halen. Trek nooit aan het netsnoer.
9. Raak geen bewegende onderdelen aan. Houd handen, haar, kleding en spatels of ander gerei uit de buurt van de menghaak wanneer het apparaat in werking is. Zo verklein je de kans op persoonlijk letsel en/of schade aan de mixer/keukenrobot.
10. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of nadat het apparaat een storing heeft gehad, is gevallen of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende Servicecentrum voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.
11. Het gebruik van accessoires die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsels veroorzaken.
12. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.
13. Gebruik het apparaat niet buiten.
14. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
15. Verwijder de platte menghaak, draadgarde, deeghaak, dubbele platte menghaak met flexibele kant of spiraalvormige kneedhaak van de mixer/keukenrobot voordat je deze schoonmaakt.
16. Om schade aan het product te voorkomen mag je de kommen van de mixer/keukenrobot niet gebruiken in warme omgevingen, zoals een oven, magnetron of boven op een fornuis/kookplaat.

17. Zie het gedeelte “Onderhoud en reiniging” voor instructies om de oppervlakken die in contact komen met voedsel te reinigen.
18. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je onderdelen bevestigt of verwijdert en voordat je het apparaat schoonmaakt.
19. Dit apparaat heeft alleen voor functionele doeleinden een aardaansluiting.
20. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - bed and breakfasts en vergelijkbare omgevingen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Ga voor volledige productinformatie, instructies, video's en garantie-informatie naar www.KitchenAid.eu.

ELEKTRISCHE VEREISTEN

	⚠ WAARSCHUWING
	Gevaar voor elektrische schokken
	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	Verwijder de aardpen niet.
	Gebruik geen adapter.
	Gebruik geen verlengsnoer.
	Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot de dood, brand of elektrische schokken.

Voedingsspanning: 220-240 volt

Frequentie: 50-60 Hz

Vermogen: 375 W

NOTA: Het elektrisch vermogen van je mixer/keukenrobot staat afgedrukt op de sierstrip of op het serienummerplaatje.

Gebruik geen verlengsnoer. Als het netsnoer te kort is, laat dan door een gekwalificeerde elektricien of een servicemonteur een stopcontact installeren in de buurt van het apparaat.

RICHTLIJNEN VOOR SNELHEIDSINSTELLINGEN

ACCESSOIRE	GEBRUIK VOOR	BESCHRIJVING	SNELHEID
Platte menghaak	Ingrediënten mengen en doorspatelen	Kwetsbare ingrediënten, eiwitten en room doorspatelen en te veel mixen voorkomen. Mengen van cakebeslag, glazuur, koekjesdeeg, enz.	1/2 snelheid voor doorspatelen Snelheden 1-6 voor mengen
Platte menghaak met twee flexibele kanten**	Ingrediënten mengen	Mengen van cakebeslag, glazuur, koekjesdeeg, enz.	Snelheden 1-6 voor mengen
Spiraalvormige kneedhaak	knenen	Brood, broodjes, pizzadeeg, enz.	Snelheid 2 voor kneden
6-draadsgarde** / 11-draads roestvrijstalen elliptische garde**	Kloppen	Eieren, eiwitten, slagroom, enz.	Snelheden 4-10 voor kloppen
Deeghaak**	Boter door bloem mengen, fruit/groenten pureren, vlees malen	Taartdeeg en ander gebak; aardappel-/groenten-/fruitpuree, kip shredden	Gebak (boter door bloem mengen): Snelheid 2 Fruit/groenten pureren: Tot snelheid 2 Aardappelpuree, vlees shredden: Snelheid 4

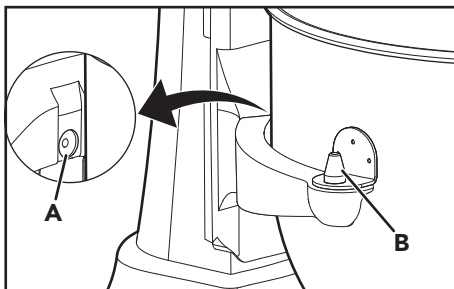
NOTA: Gebruik snelheid 2 om gistdeeg te mengen of te kneden. Gebruik van een hogere snelheid maakt de kans op storingen aan de mixer/keukenrobot erg groot. De PowerKnead spiraalvormige deeghaak kneedt de meeste gistdegen binnen 4 minuten. Het gebruik van een lagere snelheid kan het apparaat vertragen en het deeg niet grondig kneden.

**Alleen bij geselecteerde modellen meegeleverd en afzonderlijk verkrijgbaar.

HET PRODUCT IN ELKAAR ZETTEN

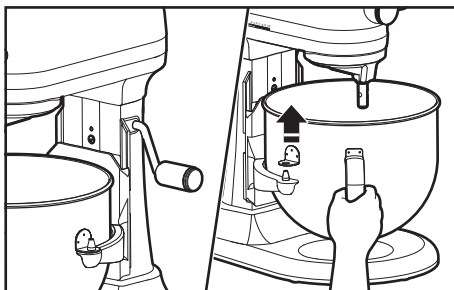
1. Zet de mixer/keukenrobot uit (0) en haal de stekker uit het stopcontact.

De kom* plaatsen: Plaats de komhouders over de fixeerpennen en druk de achterkant van de kom* omlaag totdat de fixeerpennen in het veerslot klikt.

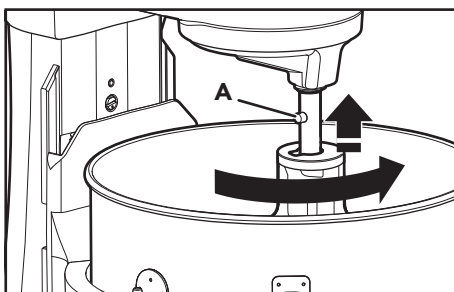


A. Veerslot
B. Fixeerpennen

2. **De kom* verwijderen:** Doe de hendel om de kom op te heffen naar beneden. Pak de handgreep van de kom* en til deze recht omhoog van de fixeerpennen af.



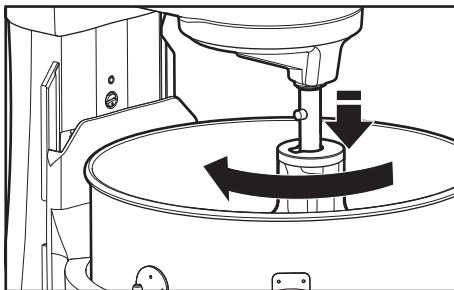
3. **De accessoires bevestigen:** Schuif het accessoire op de as van de menghaak. Draai om het via de pen op de as vast te haken.



A. Pen

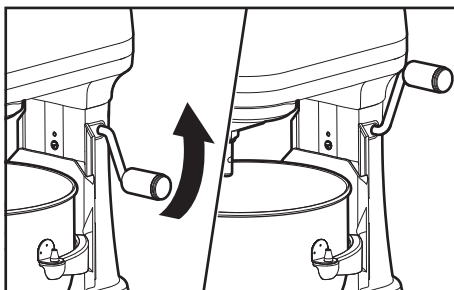
kom kan variëren. Kommen zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar.

4. **Het accessoire verwijderen:** Zet de mixer/keukenrobot uit (0) en haal de stekker uit het stopcontact. Druk het accessoire omhoog en draai het naar links. Trek het accessoire van de as van de menghaak.

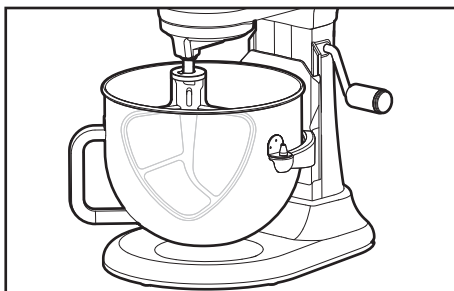


BELANGRIJK: Als de kom* niet goed is vastgeklikt, zal deze onstabiel zijn en wiebelen tijdens gebruik.

5. **De kom* omhoog brengen:** Draai de hendel om de kom op te heffen recht omhoog. De kom* moet tijdens het mixen altijd omhoog gebracht zijn.

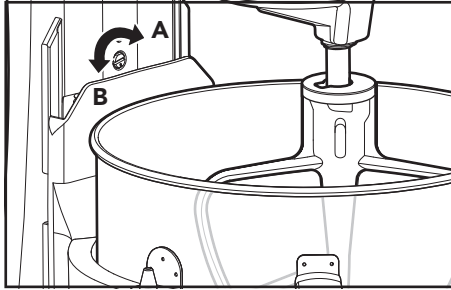


6. **De afstand tussen de menghaak en de kom* testen:** Schakel de mixer/keukenrobot in en test elke snelheid. Zorg ervoor dat de menghaak de kom* niet raakt tijdens het gebruik. Als de menghaak zich te ver van de bodem bevindt of de kom* raakt, ga je verder met de volgende stap voor verdere afstelling.



*Het type kom kan variëren. Kommen zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar.

7. (OPTIONEEL) De ruimte tussen de menghaak en de kom* afstellen: Laat de kom* zakken. Draai de schroef licht tegen de wijzers van de klok in (links) om de menghaak op te heffen of met de wijzers van de klok mee (rechts) om de menghaak te laten zakken. Stel de positie van de menghaak zo in dat hij de kom* net niet raakt. Controleer nogmaals de ruimte tussen de menghaak en de kom*.



A. Kom laten zakken*

B. Kom omhoog brengen*

BELANGRIJK: Een naar behoren afgestelde platte menghaak zal de bodem of de zijkanten van de kom* niet raken. Als de platte menghaak of de draadgarde** zo dichtbij hangt dat deze de bodem van de kom* raakt, kan de deklaag van de menghaak wegslijten of kunnen de draden op de garde afslijten.

*Het type kom kan variëren. Kommen zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar.

**Alleen bij geselecteerde modellen meegeleverd en afzonderlijk verkrijgbaar.

HET PRODUCT GEBRUIKEN

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken



Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Verwijder de aardpen niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

1. Steek de stekker van de mixer/keukenrobot in een geaard stopcontact. Begin met een lage snelheid om rondspatten te voorkomen en voer de snelheid langzaam op. Raadpleeg de "Richtlijnen voor snelheidsinstellingen".

⚠ 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.

2. Schraap de kom* niet leeg terwijl de mixer/keukenrobot in gebruik is. Tijdens het mixen is de kom* één of twee keer schrapen meestal voldoende.

GEBRUIK VAN HET SCHENKSCHILD**

1. Zet de mixer/keukenrobot uit (0) en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Bevestig de kom* en de platte menghaak, kneedhaak of draadgarde** aan de mixer/keukenrobot. Bevestig de kom* en breng deze omhoog naar de vergrendelde stand.
3. Bevestig het schenkschild zodanig aan de kom* dat de motorkop de U-vormige opening in het schild bedekt. Dan komt de vultrechter net rechts van de hulpstuknaaf als je voor de mixer/keukenrobot staat. Druk licht op de lipjes om het schild op de kom* te klikken.
4. Schenk ingrediënten in de kom* via de vultrechter.

PRODUCT UIT ELKAAR HALEN

1. Zet de mixer/keukenrobot uit (0) en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Til de voorkant van het schenkschild** van de rand van de kom*. Verwijder het schenkschild van de mixer/keukenrobot. Laat de kom* zakken en schraap de ingrediënten uit de kom*.

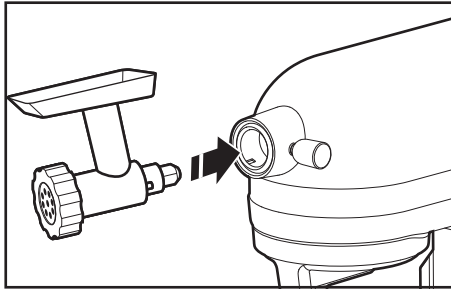
*Het type kom kan variëren. Kommen zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar.

**Alleen bij geselecteerde modellen meegeleverd en afzonderlijk verkrijgbaar.

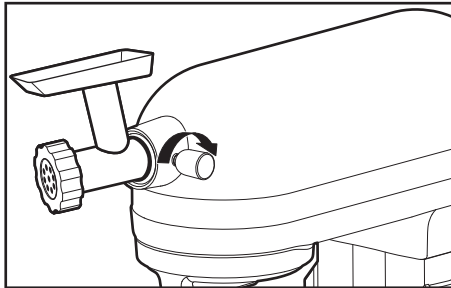
OPTIONELE ACCESSOIRES

KitchenAid biedt een breed assortiment optionele accessoires, zoals de spiraalsnijder, pastasnijder of voedselmolen, die aan de hulpstukvoedingsas van de mixer kunnen worden bevestigd.

1. Zet de mixer uit (0) en haal de stekker uit het stopcontact. Draai het deksel van de hulpstuknaaf los. Plaats het hulpstuk in de hulpstuknaaf en zorg ervoor dat de hulpstukvoedingsas in de vierkante hulpstuknaafbus past.



2. Klem de hulpstukknop vast door er met de wijzers van de klok mee aan te draaien tot het hulpstuk aan de mixer bevestigd is.



ONDERHOUD EN REINIGING

BELANGRIJK: Dompel de mixer/keukenrobot niet onder in water of andere vloeistoffen. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je onderdelen bevestigd of verwijderd en voordat je het apparaat schoonmaakt.

1. Zet de mixer/keukenrobot uit (0) en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Veeg de mixer/keukenrobot schoon met een zachte, vochtige doek.
3. **De volgende onderdelen zijn vaatwasserbestendig:** Kom*

De volgende onderdelen zijn vaatwasserbestendig in het bovenste rek: Platte menghaak, platte menghaak met twee flexibele kanten**, spiraalvormige kneedhaak, 11-draads roestvrijstalen elliptische garde**, deeghaak**, schraper** *** en schenkschild**.

4. Het volgende onderdeel mag alleen met de hand worden gewassen met warm zeepwater en daarna grondig drogen: 6-draadsgarde**

*Het type kom kan variëren. Kommen zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar.

**Alleen bij geselecteerde modellen meegeleverd en afzonderlijk verkrijgbaar.

***Kan ook worden gebruikt om je kom te schrapen.

⚠️ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Verwijder de aardpen niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

PROBLEEM	OPLOSSING
Als de mixer/keukenrobot opwarmt tijdens het gebruik	Bij een zware belasting en een langere mixtijd is het mogelijk dat je de bovenkant van de mixer/keukenrobot niet comfortabel kunt aanraken. Dit is normaal.
Als de mixer/keukenrobot een scherpe geur afgeeft tijdens het eerste gebruik	Dit is normaal. Dat is normaal bij elektrische motoren.
Als de platte menghaak de kom* raakt	Schakel de mixer/keukenrobot uit. Zie "Het product in elkaar zetten" en pas de vrije ruimte tussen menghaak en kom* aan.
De snelheidshendel beweegt niet soepel	Om de snelheidshendel makkelijk te kunnen bewegen, til je hem licht op terwijl je de hendel in willekeurige richting instelt.
Als de mixer/keukenrobot slecht werkt of niet werkt, controleer dan het volgende	Zit de stekker van de mixer/keukenrobot in het stopcontact?
	Is de zekering in de stroomkring naar de mixer/keukenrobot in orde? Als je een zekeringskast hebt, zorg er dan voor dat het circuit gesloten is.
	Schakel de mixer/keukenrobot gedurende 10-15 seconden uit en schakel hem vervolgens weer in. Start de mixer/keukenrobot nog steeds niet op? Laat hem dan gedurende 30 minuten afkoelen alvorens hem opnieuw aan te zetten.
Als het product na langdurig gebruik wordt uitgeschakeld	De motor heeft een automatische sensor die voorkomt dat de motor oververhit raakt door deze uit te schakelen. Als dit gebeurt, zet je de snelheidsschakelaar op (0) en laat je de mixer/keukenrobot 30 minuten staan voordat je deze opnieuw start.

*Het type kom kan variëren. Kommen zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar.


PROBLEEM	OPLOSSING
Als de mixer/keukenrobot langzamer gaat draaien of lijkt te worstelen	Gebruik je de juiste menghaak en snelheid? Zie het gedeelte "Richtlijnen voor snelheidsinstellingen" voor meer informatie. Het gebruik van 1/2 snelheid of snelheid 1 voor brooddeeg en zware ingrediënten kan het apparaat vertragen. Brood moet gekneed worden met de kneedhaak op snelheid 2. Als het apparaat vertraagd werkt bij zware ingrediënten op 1/2 snelheid, verhoog dan naar snelheid 1 of 2.
Het probleem kan niet worden opgelost.	Zie de paragraaf "Voorwaarden van de KitchenAid-garantie ("Garantie)". Breng de mixer/keukenrobot niet terug naar de detailhandelaar; detailhandelaars bieden geen service.

AFGEDANKTE ELEKTRISCHE APPARATUUR

AFGEDANKT VERPAKKINGSMATERIAAL

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar en gemarkeerd met het recyclagesymbool ♻️. De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoorde wijze en volledig in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering worden afgevoerd.

PRODUCTRECYCLAGE

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de wetgeving in Europa en het Verenigd Koninkrijk inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, help je mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparaten.

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recyclage van dit product word je verzocht contact op te nemen met je lokale administratie, je afvalophaaldienst of de winkel waar je het product hebt aangeschaft.

CONFORMITEITSVERKLARING

VOOR DE EUROPESE UNIE

Dit apparaat is ontworpen, gemaakt en gedistribueerd in overeenstemming met de veiligheidseisen van de volgende EC-richtlijnen: Low Voltage Directive 2014/35/EU, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, Ecodesign Directive 2009/125/EC, RoHS Directive 2011/65/EU en de navolgende amendementen.

VOORWAARDEN KITCHENAID GARANTIE ('GARANTIE')

BELGIË:

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

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

NEDERLAND:

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

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

1. OMVANG EN VOORWAARDEN VAN DE GARANTIE

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

- b) De Garantieperiode is afhankelijk van het aangeschafte product en is als volgt:

Twee jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum: 5KSM55SXX, 5KSM70JPX.

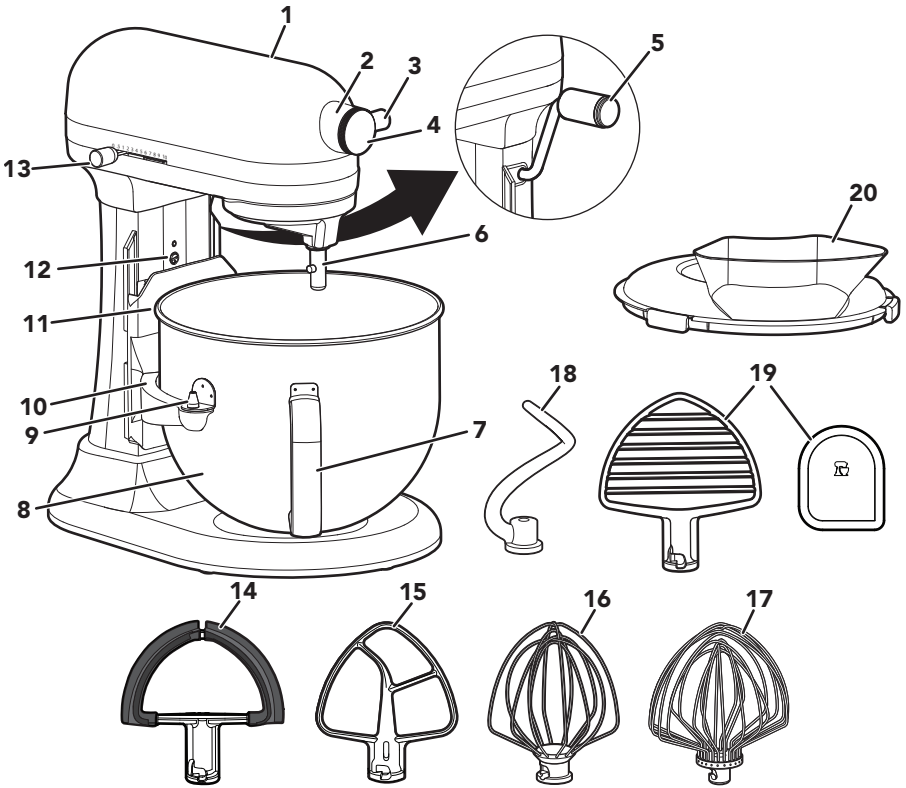
Vijf jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum: 5KSM60SPX, 5KSM70SHX.

- c) De Garantieperiode gaat in op de datum van aankoop, d.w.z. de datum waarop een klant het product heeft gekocht bij een dealer of een bedrijf van de KitchenAid-Group.
- d) De Garantie dekt de foutvrije aard van het product.
- e) De Garantieverlener zal de klant de volgende diensten verlenen onder deze Garantie, naar keuze van de Garantieverlener, als er een defect optreedt tijdens de Garantieperiode:
- Reparatie van het defecte product of productonderdeel, of
 - Vervanging van het defecte product of productonderdeel. Als een product niet meer beschikbaar is, heeft de Garantieverlener het recht om het product te ruilen voor een product van gelijke of hogere waarde.
- f) Als de klant aanspraak wil maken op de Garantie, moet de klant rechtstreeks contact opnemen met de landspecifieke KitchenAid servicecentra of de Garantieverlener bij KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever, België: E-mailadres: CONSUMERCARE.BE@Kitchenaid.eu
Nederland: E-mailadres: CONSUMERCARE.NL@kitchenaid.eu
Telefoonnummer België en Nederland: **00 800 381 040 26**
- g) De reparatiekosten, inclusief reserveonderdelen, en de verzendkosten voor de levering van een niet-defect product of productonderdeel komen voor rekening van de Garantieverlener. De Garantieverlener zal ook de verzendkosten voor het retourneren van het defecte product of productonderdeel vergoeden als de Garantieverlener of het landspecifieke servicecentrum van KitchenAid heeft verzocht het defecte product of het defecte productonderdeel te retourneren. De consument draagt echter wel de kosten van de juiste verpakking voor het retourneren van het defecte product of het defecte productonderdeel.
- h) Om aanspraak te kunnen maken op de Garantie, moet de klant de bon of factuur van de aankoop van het product voorleggen.

2. BEPERKINGEN VAN DE GARANTIE

- a) De Garantie geldt alleen voor producten die voor privédoeleinden worden gebruikt en niet voor producten die voor professionele of commerciële doeleinden worden gebruikt.
- b) De Garantie is niet van toepassing in geval van normale slijtage, onjuist gebruik of misbruik, het niet opvolgen van de gebruiksinstructies, het gebruik van het product bij de verkeerde elektrische spanning, installatie en bediening in strijd met de geldende elektrische voorschriften en het gebruik van kracht of geweld (bijv. slaan).
- c) De Garantie is niet van toepassing als het product is gewijzigd of geconverteerd, bijvoorbeeld wanneer het is geconverteerd van een 120V-product naar een 220-240V-product.
- d) Het verlenen van Garantieservice verlengt de Garantieperiode niet en het start evenmin een nieuwe Garantieperiode. De Garantieperiode voor geïnstalleerde reserveonderdelen eindigt met de Garantieperiode voor het gehele product. Na afloop van de Garantieperiode of voor producten waarvoor de garantie niet geldt, zijn de klantenservicecentra van KitchenAid nog steeds beschikbaar voor de eindgebruiker voor vragen en informatie. Meer informatie vindt u ook op onze website: www.kitchenaid.eu

PARTS AND FEATURES



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

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

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

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

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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


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

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

ELECTRICAL REQUIREMENTS

WARNING

Electrical Shock Hazard



Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50-60 Hz

Power: 375 W

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

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

SPEED CONTROL GUIDE

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

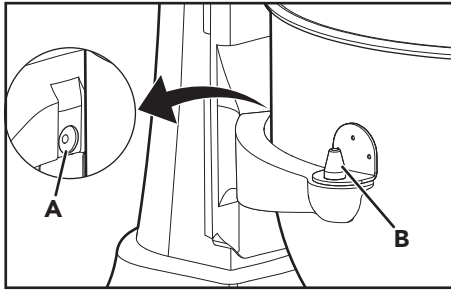
NOTE: Use Speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of a higher speed creates high potential for Stand Mixer failure. The PowerKnead Spiral Dough Hook efficiently kneads most yeast dough within 4 minutes. The use of a lower speed might slow down the unit and not thoroughly knead the dough.

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

PRODUCT ASSEMBLY

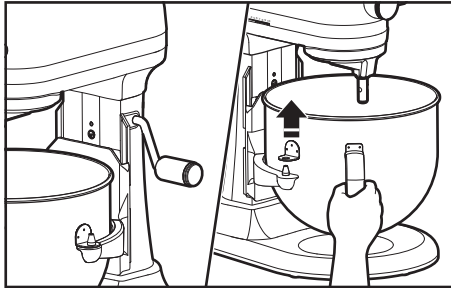
1. Turn the Stand Mixer off (0) and then Unplug.

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

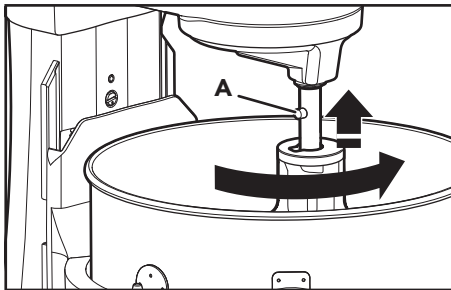


A. Spring Latch
B. Locating Pin

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



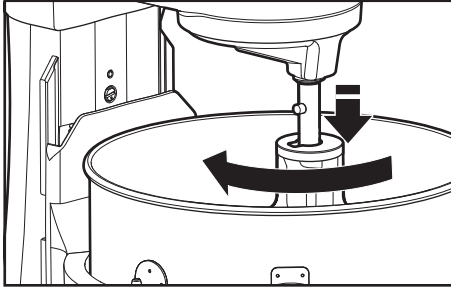
3. **To attach the accessory:** Slip the accessory onto the shaft. Turn to hook it over the Pin on the shaft.



A. Pin

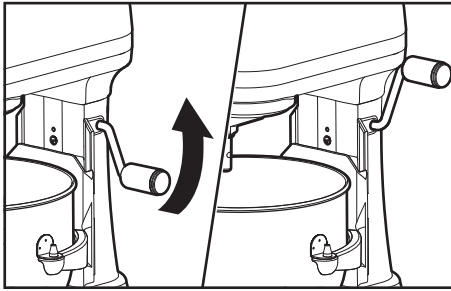
*Bowl type may vary. Bowls are also available for purchase as separate accessories.

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

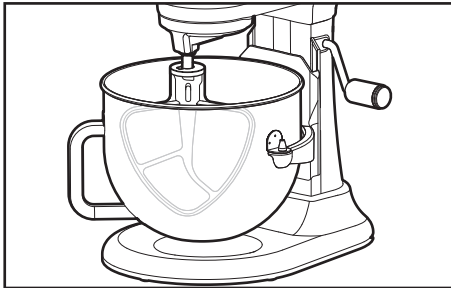


IMPORTANT: If the Bowl* is not securely snapped into place, it will be unstable and wobble during use.

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

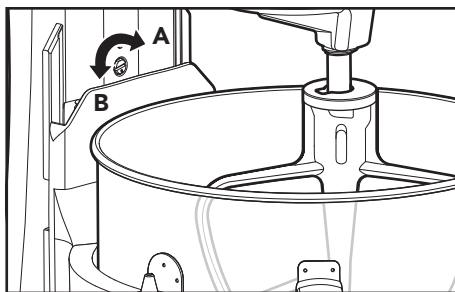


6. **Test the Beater to Bowl* Clearance:** Turn Stand Mixer ON and test each speed, making sure the beater does not touch the Bowl* during operation. If the Beater is too far away from the bottom or is hitting the Bowl*, proceed to next step to make adjustments.



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

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



*A. Lower Bowl**

*B. Raise Bowl**

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

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

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

PRODUCT USAGE

⚠️ WARNING

Electrical Shock Hazard



Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

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

⚠️ WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

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

USING THE POURING SHIELD**

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

PRODUCT DISASSEMBLY

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

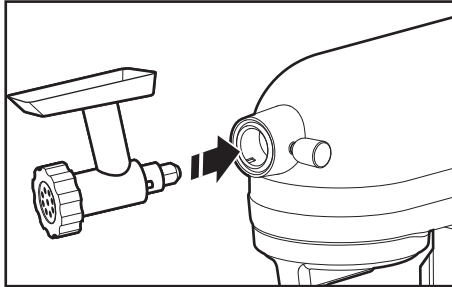
*Bowl type may vary. Bowls are also available for purchase as separate accessories.

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

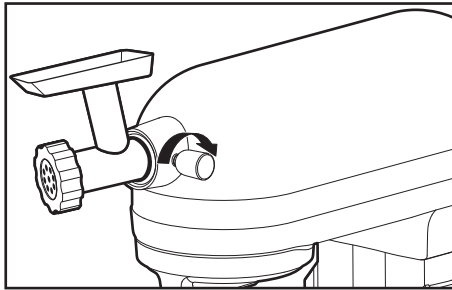
OPTIONAL ATTACHMENTS

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

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



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



CARE AND CLEANING

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

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

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

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

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

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

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

TROUBLESHOOTING

WARNING

Electrical Shock Hazard



Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

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


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

ELECTRICAL EQUIPMENT WASTE DISPOSAL

DISPOSAL OF PACKING MATERIAL

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

RECYCLING THE PRODUCT

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

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

DECLARATION OF CONFORMITY

FOR UNITED KINGDOM

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

FOR EUROPEAN UNION

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

TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

Covering U.K. - Ireland - UAE

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

FOR U.K.:

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

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

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

FOR IRELAND:

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

FOR UAE:

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

1. SCOPE AND TERMS OF THE GUARANTEE

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

FOR UAE:

AL GHANDI ELECTRONICS.

POST BOX NO. 9098,

DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES

Toll free number: +971 4 2570007

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

2. LIMITATIONS OF THE GUARANTEE

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

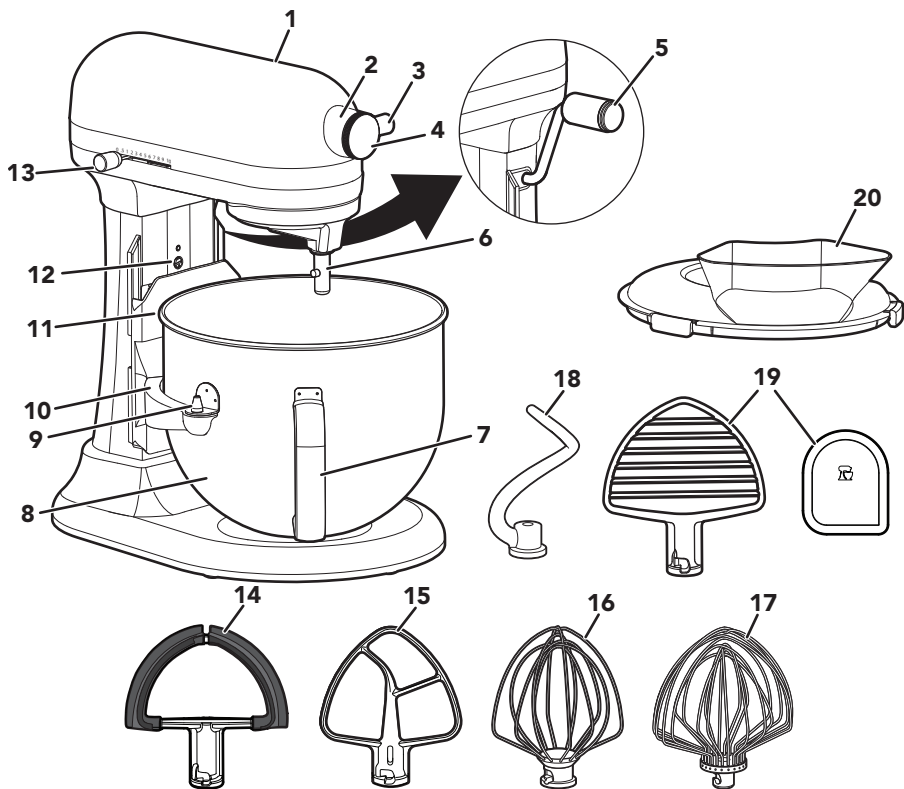
Further or other claims, in particular claims for damages, are excluded unless liability is mandatory by law.

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

Further information is also available on our website:

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



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

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

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

***Peut également être utilisée pour racler votre bol

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

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

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



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution



Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge.

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

Tension : 220 - 240 V

Fréquence : 50-60 Hz

Puissance : 375 W

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

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

GUIDE DU CONTRÔLE DE LA VITESSE

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

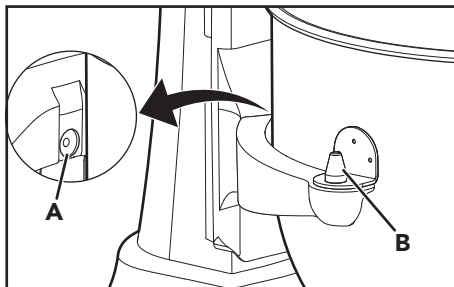
REMARQUE : utilisez la vitesse 2 pour mélanger ou pétrir les pâtes levées. L'utilisation d'une vitesse supérieure crée un risque élevé de défaillance du robot pâtissier multifonction. Le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead pétrit efficacement une grande partie de la pâte levée en 4 minutes. L'utilisation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

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

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

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

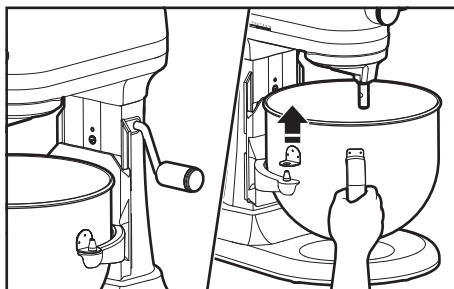
Pour fixer le bol* : placez les supports du bol par-dessus les goupilles de positionnement et appuyez sur l'arrière du bol* jusqu'à ce que la goupille du bol s'enclenche dans le loquet à ressort.



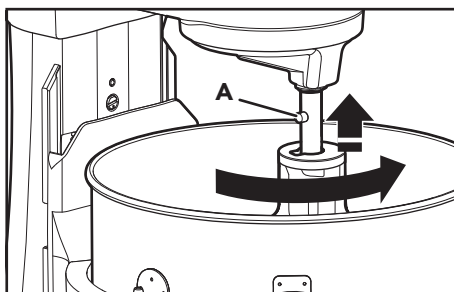
A. Loquet à ressort

B. Goupille de positionnement

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



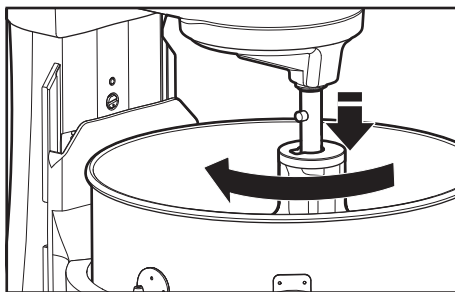
3. **Pour fixer les accessoires** : glissez l'accessoire sur l'arbre. Tournez l'accessoire pour l'accrocher sur la goupille de l'arbre.



A. Goupille

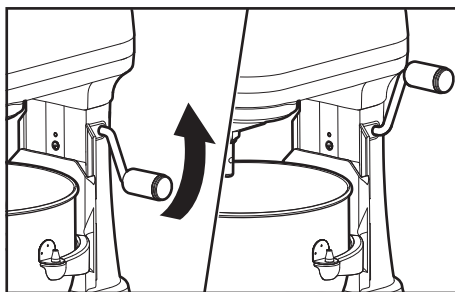
*Le type de bol peut varier. Les bols peuvent être également achetés séparément.

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

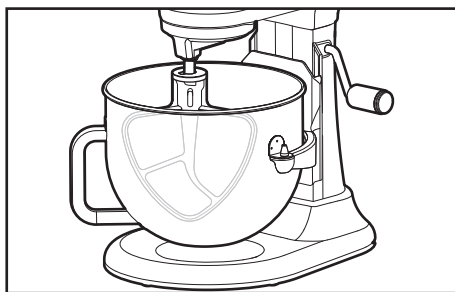


IMPORTANT : si le bol* n'est pas correctement enclenché, il peut être instable et bouger durant l'utilisation.

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

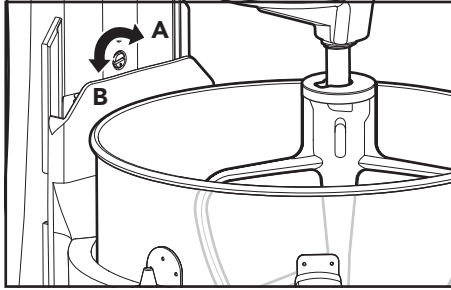


6. **Vérifiez l'espace entre le batteur et le bol*** : allumez le robot pâtissier multifonction et testez les différentes vitesses. Assurez-vous que le batteur ne touche pas le bol* durant le fonctionnement de l'appareil. Si le batteur est trop éloigné du fond du bol* ou touche le bol*, passez à l'étape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



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

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



*A. Abaisser le bol**
*B. Relever le bol**

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

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

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

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution



Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge.

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

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

AVERTISSEMENT

Risque de blessures

Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

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

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

UTILISATION DU COUVERCLE VERSEUR/PROTECTEUR**

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

DÉMONTAGE DU PRODUIT

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

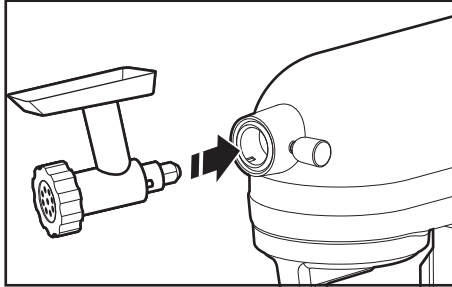
* Le type de bol peut varier. Les bols peuvent également être achetés séparément.

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

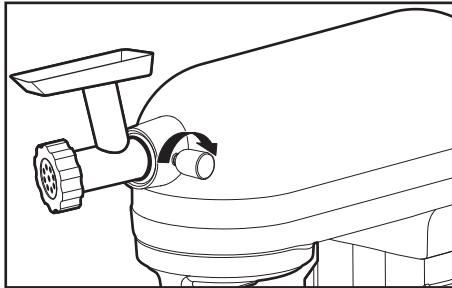
ACCESSOIRES EN OPTION

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

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



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



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

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

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

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

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

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

⚠️ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution



Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge.

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

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

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

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

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

RECYCLAGE DE L'EMBALLAGE

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

RECYCLAGE DU PRODUIT

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

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

POUR L'UNION EUROPÉENNE

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

CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

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

FRANCE:

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

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

BELGIQUE :

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

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

LA SUISSE :

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

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

LE GRAND DUCHÉ DU LUXEMBOURG:

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

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

1. PORTÉE ET CONDITIONS DE LA GARANTIE

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

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

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

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

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

Pour la SUISSE :

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10

Adresse e-mail: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

CH-4528 Zuchwil

Numéro de téléphone: 032 686 58 50

Adresse e-Mail: service@novissa.ch

Pour le LUXEMBOURG:

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

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Numéro de téléphone: +352 37 20 44 504

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

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

2. LIMITATIONS DE LA GARANTIE

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

Pour la France uniquement :

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

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

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

3. POUR LA FRANCE UNIQUEMENT:

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

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

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

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

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

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

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

Le produit est réputé conforme au contrat :

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

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

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

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

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

Article 1641 du Code civil français

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

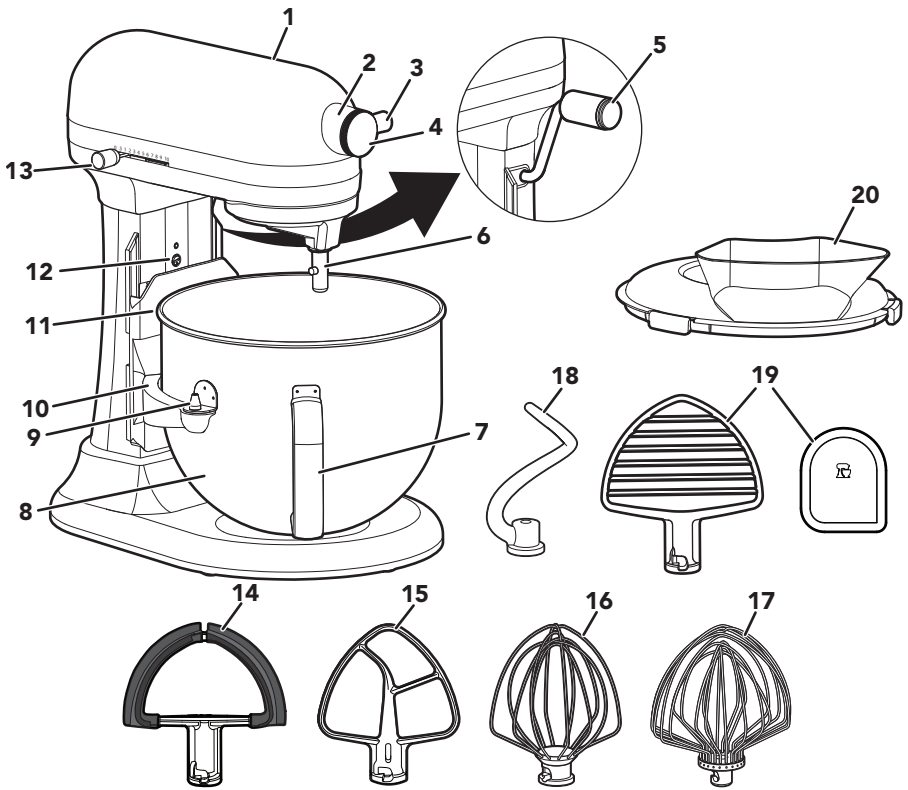
Article 1648 § 1 du Code civil français

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

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

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

TEILE UND FUNKTIONEN



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

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

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

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

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

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

 **GEFAHR**

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

 **WARNUNG**

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Vollständige Informationen zum Produkt, Anleitungen und Videos, einschließlich Garantiehinweise, finden Sie unter www.KitchenAid.de, www.kitchenaid.at/produkttipps oder www.KitchenAid.eu.

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.

Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.

Keine Adapter benutzen.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

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

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50-60 Hz

Leistung: 375 W

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

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

LEITFADEN ZUR GESCHWINDIGKEITSREGELUNG

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

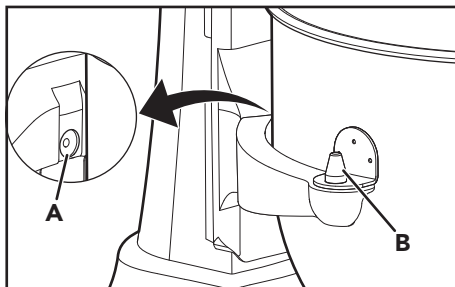
HINWEIS: Die Geschwindigkeitsstufe 2 ist zum Mischen oder Kneten von Hefeteig geeignet. Die Verwendung einer höheren Drehzahl führt zu einem erhöhten Risiko für eine Beschädigung der Küchenmaschine. Der Power-Knethaken knetet die meisten Hefeteige innerhalb von 4 Minuten. Die Verwendung einer niedrigeren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

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

MONTAGE DES PRODUKTS

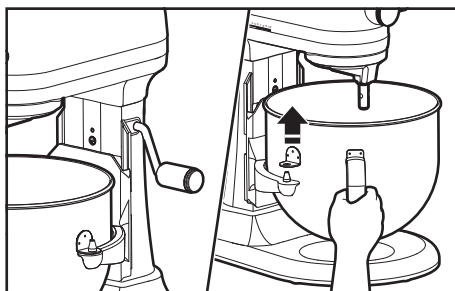
1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus (0) und ziehen Sie dann den Netzstecker.

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

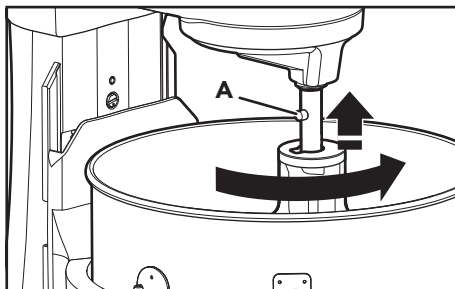


A. Federverriegelung
B. Zentrierstift

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



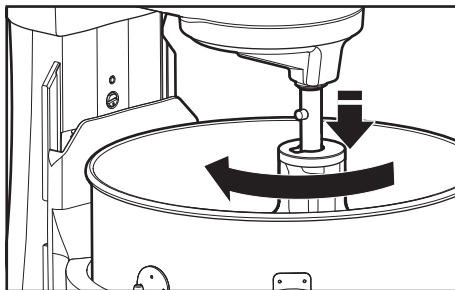
3. **Zum Anbringen der Zubehörteile:** Schieben Sie das Zubehör auf die Schlagwelle. Drehen Sie es, bis der Stift am Zubehör in der Kerbe der Schlagwelle einrastet.



A. Stift

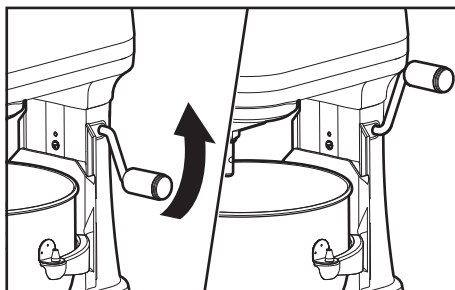
*Typ der Schüssel kann variieren. Schüsseln sind auch als separates Zubehör erhältlich.

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

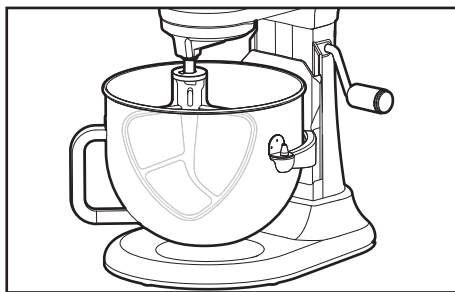


WICHTIG: Wenn die Schüssel* nicht sicher eingerastet ist, ist sie instabil und wackelt während des Gebrauchs.

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

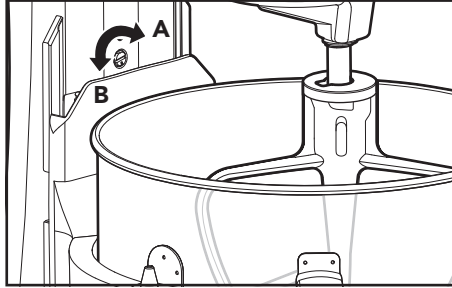


6. **Überprüfen des Abstands zwischen Rührer und Schüssel*:** Schalten Sie die Küchenmaschine EIN und überprüfen Sie jede Geschwindigkeitsstufe. Stellen Sie dabei sicher, dass der Rührer die Schüssel* während des Betriebs nicht berührt. Wenn der Rührer zu weit vom Boden entfernt ist oder die Schüssel*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



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

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



- A. Schüssel* absenken*
B. Schüssel anheben*

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

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

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

VERWENDUNG DES PRODUKTS

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.

Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.

Keine Adapter benutzen.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

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

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

⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr

Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

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

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

VERWENDUNG DES SPRITZSCHUTZES**

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

PRODUKTDÉMONTAGE

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

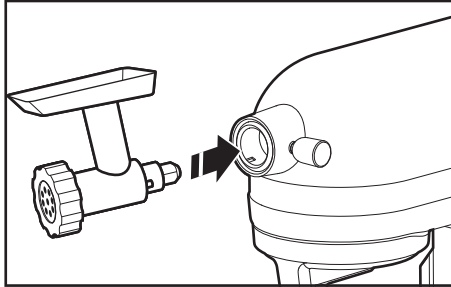
*Typ der Schüssel kann variieren. Schüsseln sind auch als separates Zubehör erhältlich.

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

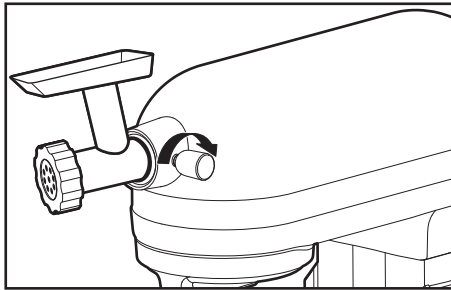
OPTIONALES ZUBEHÖR

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

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



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



PFLEGE UND REINIGUNG

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

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

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

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

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

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

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

⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr



Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.

Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.

Keine Adapter benutzen.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

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

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

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


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

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

ENTSORGEN DES VERPACKUNGSMATERIALS

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

RECYCLING DES PRODUKTS

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

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

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

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

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

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

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

FÜR DIE EUROPÄISCHE UNION

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

KITCHENAID GARANTIE (“GARANTIE”) BEDINGUNGEN

für Deutschland - Belgien - die Schweiz - Österreich - Luxemburg

FÜR DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH - LUXEMBURG:

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

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

FÜR BELGIEN:

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

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

FÜR DIE SCHWEIZ:

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

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

1. UMFANG DER GARANTIE UND GARANTIEBEDINGUNGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FÜR DIE SCHWEIZ:

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Telefonnummer: +41 32 475 10 10

E-Mail-Adresse: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail-Adresse: service@novissa.ch

FÜR LUXEMBURG:

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

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

NUR FÜR DEUTSCHLAND:

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

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

2. EINSCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

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

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

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

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