

KitchenAid

Stand Mixer
5K45 Series,
5KSM45 - 5KSM200 Series



Az Ön és mások biztonsága rendkívül fontos.

Számos fontos biztonsági üzenetet helyeztünk el ebben a kézikönyvben és a készüléken. Mindig olvassa el az összes biztonsági üzenetet, és tartsa be azokat.



Ez egy biztonsági figyelmeztető jel.

Ez a jel azokra a potenciális veszélyekre figyelmezteti Önt, amelyek Ön vagy mások halálos vagy súlyos sérülését okozhatják.

Minden biztonsági üzenetet követi a biztonsági figyelmeztető jel, valamint a „VESZÉLY” vagy a „VIGYÁZAT” szó. Ezek a szavak a következőket jelentik:

! VESZÉLY

Halálos vagy súlyos sérülést szenvedhet, ha nem követi azonnal az utasításokat.

! VIGYÁZAT

Halálos vagy súlyos sérülést szenvedhet, ha nem követi az utasításokat.

Minden biztonsági üzenet közli, mi a potenciális veszély, közli, hogyan lehet csökkenteni a sérülés esélyét, és közli, mi történhet, ha az utasításokat nem tartják be.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, ezen belül az alábbiakat:

1. Olvassa el az összes utasítást. A készülék helytelen használata személyi sérülést okozhat.
2. Az áramütés kockázatának elkerülése érdekében ne helyezze a robotgépet vízbe vagy egyéb folyadékba.
3. Korlátozott fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek számára (a gyermekeket is beleértve) a készülék használata kizárólag felügyelet mellett, vagy abban az esetben javasolt, ha a biztonságukért felelős személy elmagyarázta a készülék használatát.
4. Csak az Európai Unióban: Korlátozott fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek számára a készülék használata kizárólag felügyelet mellett vagy akkor megengedett, ha elsajátították a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
5. Csak az Európai Unióban: Gyermekek nem használhatják a készüléket. Tartsa a készüléket és a tápvezetékét gyermekektől elzárt helyen.
6. Kapcsolja ki a készüléket, majd amikor nem használja, húzza ki a vezetéket az aljzatból tisztítás előtt, vagy amikor alkatrészeket szerelne szét vagy össze. A kihúzásnál erősen fogja meg, majd húzza ki a dugaszt az aljzattól. Soha ne a hálózati tápvezetéket húzza.
7. Ne érjen a mozgó alkatrészekhez. Ügyeljen rá, hogy működés közben ne érhesse a kéz, haj, ruha, spatula vagy egyéb evőeszköz a krémkeverőhöz; ezzel csökkentheti a személyi sérülés és/vagy a robotgép károsodásának veszélyét.
8. Ne működtesse a készüléket sérült vezetékekkel vagy dugóval, ha a készülék meghibásodott, illetve leesett vagy bármilyen módon károsodott. A készülék vizsgálatával, javításával vagy beállításával kapcsolatos információkért hívja a gyártó ügyfélszolgálati telefonszámát.

TERMÉKBIZTONSÁG

9. A nem a KitchenAid által ajánlott vagy értékesített tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
10. Ne használja kültéren a robotgépet.
11. Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal széléről vagy a konyhapultról.
12. Mosogatás előtt távolítsa el a lapos krémkeverőt, a huzalos habverőt és a dagasztókart a robotgépről.
13. A gyermekek folyamatos felügyeletével biztosítsa, hogy ne játszhassanak a készülékkel.
14. Ha a hálózati tápvezeték megsérült, cseréjét a gyártónak, a vevőszolgálat munkatársának vagy egy hasonlóan szakképzett személynek kell elvégeznie a veszélyek elkerülése érdekében.
15. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a működésben lévő készüléket.
16. A termék károsodásának elkerülése érdekében ne használja a robotgépet nagy hőt kibocsájtó eszközök, például sütő és mikrohullámú sütő környezetében vagy tűzhelyen.
17. Az élelmiszerrel érintkező felületek tisztítására vonatkozó utasításokért lapozza fel az „Ápolás és tisztítás” című részt.
18. Ezt a készüléket arra szánták, hogy felhasználása háztartási és hasonló alkalmazásokra történjen, mint például:
 - üzletekben, irodákban vagy más munkakörnyezetekben található személyzeti konyhák;
 - mezőgazdasági épületekben;
 - ügyfelek részére szállodákban, motelekben és más szállás típusú környezetekben;
 - fizetővendéglátó környezetekben.

ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST

Az instrukciók online is elérhetők, látogasson el weboldalunkra:

www.KitchenAid.eu

ELEKTROMOS KÖVETELMÉNYEK

⚠ VIGYÁZAT



Áramütés veszélye

Csatlakoztassa egy földelt aljzatba.

Ne távolítsa el a földcsatlakozót.

Ne használjon elosztót.

Ne használjon hosszabbítót.

Ezen utasítások betartásának elmulasztása halálos sérülést, tüzet vagy áramütést eredményezhet.

Watt-teljesítmény:

max. 300 W

az 5KSM125 - 5KSM200 sorozat esetében

max. 275 W

az 5K45, 5KSM45 - 5KSM100 sorozat esetében

Feszültség: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

MEGJEGYZÉS: Ha a dugó nem illik az aljzatba, forduljon képesített villanyszerelőhöz.

Semmilyen módosítást ne hajtson végre a dugón.

Ne használjon adaptert.

Ne használjon hosszabbító kábelt. Ha a tápvezeték túl rövid, egy megfelelően képzett villanyszerelővel vagy technikussal szereltessen fel egy aljzatot a készülék közelében.

TERMÉKBIZTONSÁG

A CSOMAGOLÓANYAG HULLADÉKBA HELYEZÉSE

A csomagolóanyag ban újrahasznosítható, és fel van tüntetve rajta az újrahasznosítási szimbólum . A csomagolás különböző részeit ezért felelősen kell ártalmatlanítani, teljes mértékben megfelelően a helyi, hulladékartalmatlanítással foglalkozó hatósági rendeleteknek.

AZ ELEKTROMOS BERENDEZÉS ÁRTALMATLANÍTÁSA

A termék újrahasznosítása

- Ez a készülék az Európai Unió és az Egyesült Királyság elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvei (WEEE) szerinti jelölést hordozza.
- A termék szabályszerű ártalmatlanításával Ön segít megakadályozni a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó környezet- és egészségkárosító hatások bekövetkezését.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban



látható  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

A termék kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon a lakóhelye szerinti polgármesteri hivatalhoz, a háztartási hulladékok kezelését végző társasághoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT (EU)

Ezt a készüléket a következő EK-irányelvek biztonsági követelményeinek megfelelően tervezték, gyártották és forgalmazzák: 2014/35 (alacsony feszültségű irányelv), 2014/30/EU (elektromágneses kompatibilitásról szóló irányelv), 92/42/EK (melegvízkazánok hatásfok-követelményeiről szóló irányelv), 2009/125/EK (környezetbarát tervezésére vonatkozó követelményekről szóló irányelv), 2002/95/EK (egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról szóló RoHS-irányelv).

A TERMÉK HASZNÁLATA

ÚTMUTATÓ A SEBESSÉGSZABÁLYOZÓHOZ

Sebesség	Művelet	Tartozék	Leírás
1	Keverés	Lapos krémkeverő Hajlékony élő krémkeverő*	Lassú keveréshez, elegyítéshez, pürésítéshez; bármilyen keverés megkezdéséhez. Használja liszt és száraz hozzávalók hozzáadásakor, és amikor folyadékot ad a száraz hozzávalókhoz. Ne használja 1. sebességfokozaton kelt tészta keveréséhez vagy dagasztásához.
2	Lassú keverés	Lapos krémkeverő Szilikonos krémkeverő* Dagasztókar	Lassú keveréshez, pürésítéshez és gyorsabb keveréshez. Kelt tészta keveréséhez és dagasztásához, sűrű tésztákhoz és cukorkákhoz, zöldség- és krumplipüré készítésének megkezdéséhez, zsiradék liszthez keveréséhez, illetve híg és kifröccsenő tészták kikeveréséhez.
4	Mixelés, krémkeverés	Lapos krémkeverő Szilikonos krémkeverő* Huzalos habverő	Közepesen sűrű, például sütitészták keveréséhez. Cukor és zsiradékok összekeveréséhez, illetve cukor tojásfehérjébe keveréséhez habcsók készítésekor. Közepes sebesség tortakeverékek készítésekor.
6	Habverés, krémésítés		Közepes-gyors keveréshez (krémésítéshez) és habveréshez. Torta, fánk és más tészták készre keveréséhez. Nagy sebesség tortakeverékek készítésekor.
8	Gyors krémkeverés, habverés	Huzalos habverő	Tejszín és tojásfehérje felveréséhez és főtt mázak készítéséhez.
10	Gyors habverés		Kis mennyiségű krém és tojásfehérje felveréséhez, vagy krumplipüré készre keveréséhez.

MEGJEGYZÉS: Ha finomabb beállításra van szükség, a 3-as, 5-ös, 7-es és 9-es sebességfokozatot úgy érheti el, hogy a sebességszabályozó kart fenti táblázatban szereplő fokozatok közé állítja. Kelt tészta készítésekor ne lépje túl a 2-es sebességfokozatot, mert azzal károsíthatja a robotgépet.

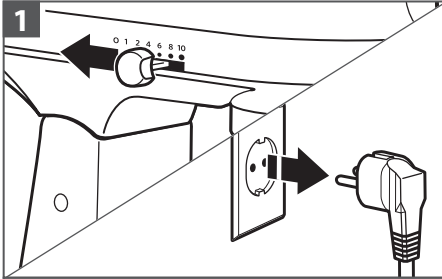
TARTOZÉK-ÚTMUTATÓ

Tartozék	Keveréshez	Leírás
Lapos habverő Szilikonos krémkeverő*	Normál–sűrű keverékekhez:	Torták, krémes mázak, cukorkák, sütik, pitetészták, kekszek, fasírt, krumplipüré.
Huzalos habverő	Levegős keverékekhez:	Tojás, tojásfehérje, sűrű krém, főtt máz, piskóta, majonéz, bizonyos cukorkák.
Dagasztókar	Kelt tészták keverése és dagasztása:	Kenyér, zsemle, pizzatészta, kávé sütemény, buci.

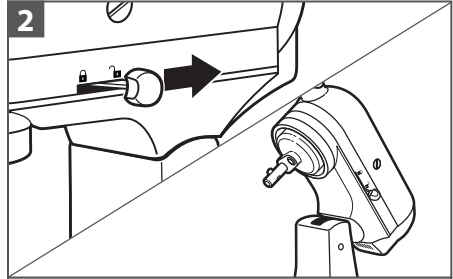
*Csak bizonyos modellek tartalmazzák. Opcionális tartozékként is elérhető.

A ROBOTGÉP HASZNÁLATA

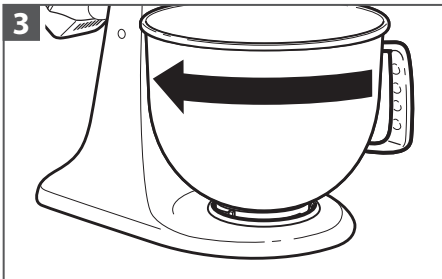
A TÁL CSATLAKOZTATÁSA/ELTÁVOLÍTÁSA



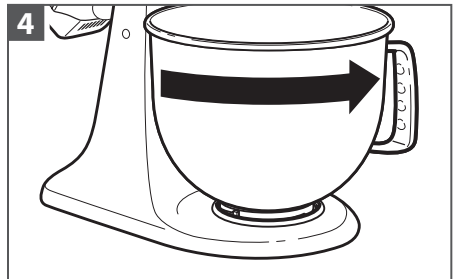
A tál csatlakoztatása: Állítsa a sebességszabályozót „0” állásba. Húzza ki a robotgépet az aljzatról.



Reteszelje ki, és emelje fel a motorfejet. Ezután reteszelve be** a fejet, hogy felemelt állásban maradjon.



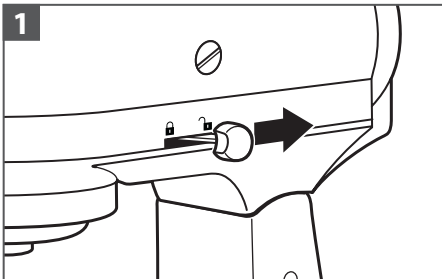
Helyezze a tálat a tálrögzítő talpra. Finoman fordítsa el a tálat az óramutató járásával megegyező irányban.



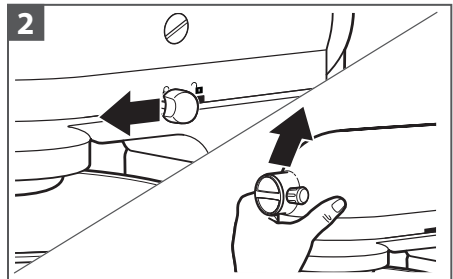
A tál eltávolítása: Ismételd meg az 1. és a 2. lépést. Finoman fordítsa el a tálat az óramutató járásával ellentétes irányban.

**Bizonyos modellek Zárolás funkcióval is el vannak látva.

A MOTORFEJ FELEMELÉSE/LEENGEDÉSE



A motorfej felemelése: Húzza a zárókart NYITVA pozícióba, és emelje fel a fejet. Amikor felemeli a motorfejet, a kar automatikusan visszakérül ZÁRVA pozícióba, hogy felemelve tartsa a motorfejet.



A motorfej leengedése: Húzza a zárókart NYITVA pozícióba, és finoman engedje le a fejet. Amikor leengedi a motorfejet, a kar automatikusan visszakérül ZÁRVA pozícióba, hogy lent tartsa a motorfejet. Keverés előtt ellenőrizze, hogy a zár funkció működik-e; ehhez próbálja meg felemelni a motorfejet.

MEGJEGYZÉS: A robotgép használata közben a motorfejnek mindig ZÁRVA pozícióban kell lennie.

A ROBOTGÉP HASZNÁLATA

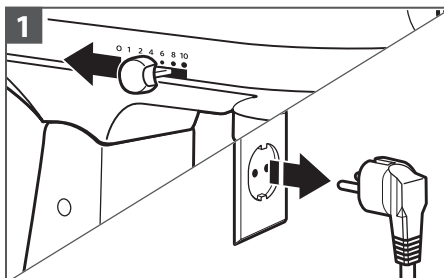
A LAPOS KRÉMKEVERŐ, A SZILIKONOS KRÉMKEVERŐ*, A HUZALOS HABVERŐ ÉS A DAGASZTÓKAR CSATLAKOZTATÁSA/ELTÁVOLÍTÁSA

⚠ Figyelem

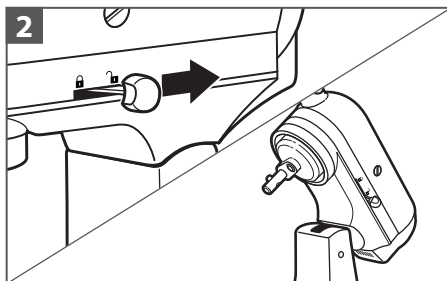
Sérülésveszély

Húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt a keverőfejekhez érne.

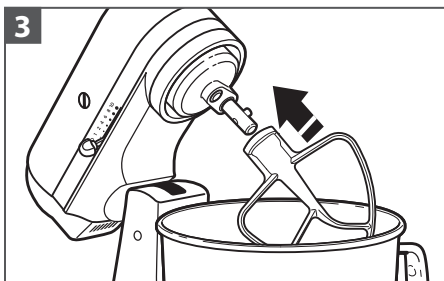
Ennek elmulasztása csonttörést, vágási sérüléseket vagy zúzódásokat eredményezhet.



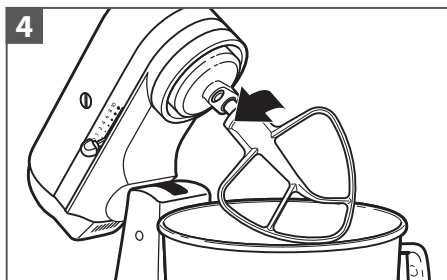
Tartozék csatlakoztatása: Állítsa a sebességszabályozót „0” állásba. Húzza ki a robotgépet az aljzatból.



Reteszelve ki, és emelje fel a motorfejet. Ezután reteszelve be** a fejet, hogy felemelt állásban maradjon.



Csúsztassa a tartozékot a krémkeverő csatlakozóra, és nyomja fölfelé, amennyire lehet. Ezután jobbra fordítva akassza a tartozékot a csatlakozón található tüskére.



Tartozék eltávolítása: Ismételje meg az 1. és a 2. lépést. Nyomja fölfelé a tartozékot amennyire lehetséges, majd fordítsa el balra. Ezután húzza le a keverő csatlakozóról.

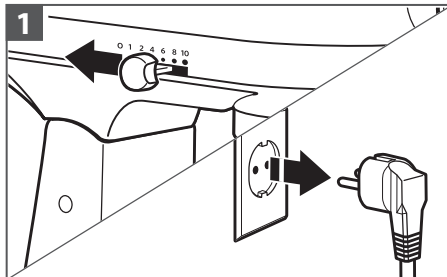
*Csak bizonyos modellek tartalmazzák. Opcionális tartozékként is elérhető.

**Bizonyos modellek Zárolás funkcióval is el vannak látva.

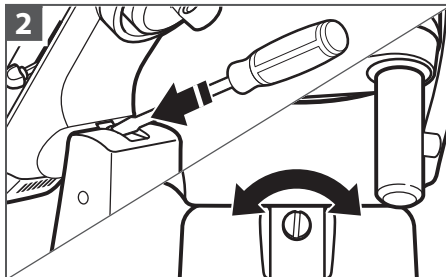
A ROBOTGÉP HASZNÁLATA

A KRÉMKEVERŐ ÉS A TÁL EGYMÁSHOZ IGAZÍTÁSA

A robotgép gyárilag úgy van beállítva, hogy a lapos krémkeverő éppen érintkezzen a tál aljával. Ha bármilyen okból a lapos krémkeverő a tál aljához ütközik vagy túl messze van tőle, könnyen megigazíthatja.



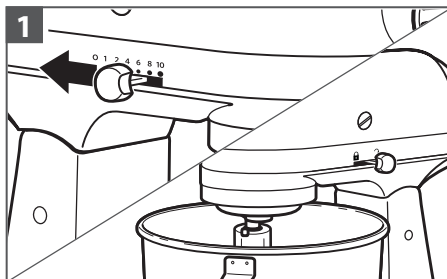
Állítsa a sebességszabályozót „0” állásba. Húzza ki a robotgépet az aljzatból.



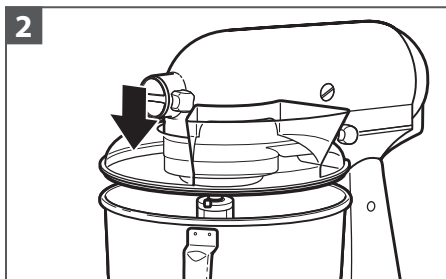
Emelje fel a motorfejet. A lapos krémkeverő megemeléséhez finoman fordítsa el a csavart az óramutató járásával ellentétes irányba (balra), leengedéséhez pedig az óramutató járásával megegyező irányba (jobbra). A beállítást úgy végezze el, hogy a lapos krémkeverő éppen érintse a tál felszínét. Ha túlhúzza a csavart, előfordulhat, hogy a tál zárókarja nem záródik a helyére.

MEGJEGYZÉS: Megfelelő beállítás esetén a lapos krémkeverő nem ütközik a tál aljához vagy oldalához. Ha a lapos krémkeverő vagy a habverő olyan közel van a tál aljához, hogy nekiütődik, lekophat a krémkeverő bevonata, vagy elhasználódhatnak a habverő huzalai.

A BEÖNTŐGARATOS VÉDŐKARIMA* CSATLAKOZTATÁSA/ELTÁVOLÍTÁSA



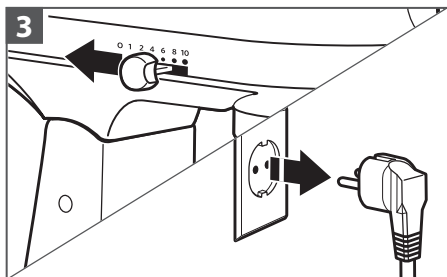
A beöntőgaratos védőkarima csatlakoztatása: Állítsa a sebességszabályozót „0” állásba. Húzza ki a robotgépet az aljzatból. Csatlakoztassa a kiválasztott tartozékot. Lásd „A lapos krémkeverő, a szilikonos krémkeverő*, a huzalos habverő és a dagasztókar csatlakoztatása/eltávolítása” című részt.



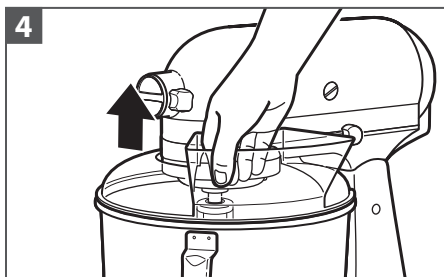
Csúsztassa a beöntőgaratos védőkarimát a robotgép elülső része felől a tálra, amíg közepre nem kerül. A beöntőgaratos védőkarima alsó peremének a tál belső részéhez kell illeszkednie.

*Csak bizonyos modellek tartalmazzák. Opcionális tartozékként is elérhető.

A ROBOTGÉP HASZNÁLATA



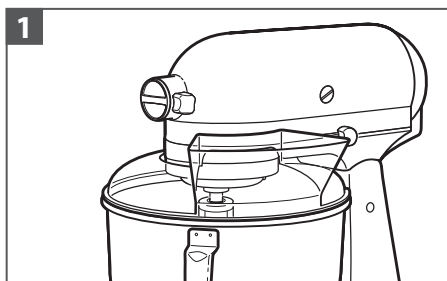
A védőkarima eltávolítása: Állítsa a sebességszabályozót „0” állásba. Húzza ki a robotgépet az aljzatból.



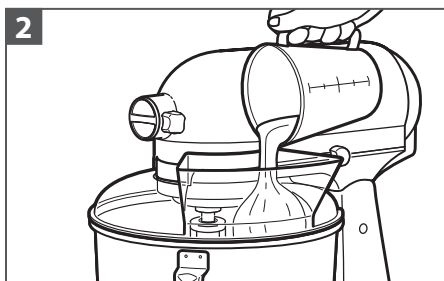
Emelje meg a védőkarima elejét, és így távolítsa el a tál pereméről. Távolítsa el a tartozékot és a tálát.

A BEÖNTŐGARATOS VÉDŐKARIMA* HASZNÁLATA

A beöntőgaratos védőkarimával megakadályozhatja, hogy keverés közben a hozzávalók kifröccsenjenek, ugyanakkor könnyen önthet hozzávalókat a tálba.



A legjobb eredmény érdekében fordítsa úgy a karimát, hogy a motorfej eltakarja a karima U-alakú nyílását. Ha szemben áll a robotgéppel, a beöntőgaratot a tartozék jobb oldalán találja.



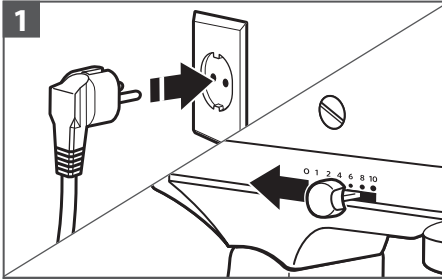
A beöntőgaraton keresztül öntse a hozzávalókat a tálba.

*Csak bizonyos modellek tartalmazzák. Opcionális tartozékként is elérhető.

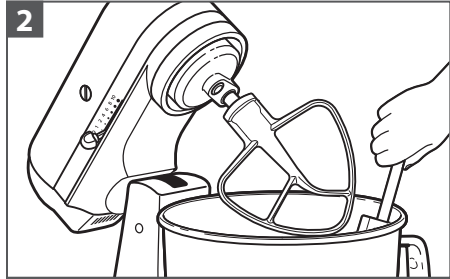
A ROBOTGÉP HASZNÁLATA

A SEBESSÉGSZABÁLYOZÓ HASZNÁLATA

MEGJEGYZÉS: A robotgép használat közben fellemeledhet. Nagy mennyiség és hosszan tartó keverés esetén előfordulhat, hogy a gép teteje felforrósodik. Ez normális jelenség.



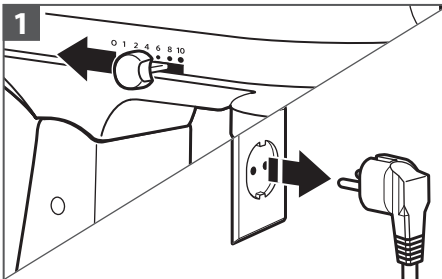
A robotgépet csatlakoztassa megfelelő elektromos aljzatba. A hozzávalók kifröccsenésének megakadályozása érdekében kezdetben mindig alacsony sebességfokozatra állítsa a sebességszabályozó kart, majd fokozatosan emelje a sebességet. Lásd az „Útmutató a sebességszabályozóhoz” című táblázatot.



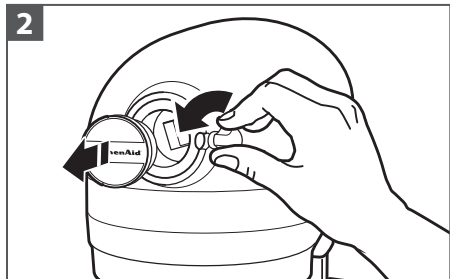
Ne kaparja le a tálát, miközben a robotgép működik. A tál és a krémkeverő kialakításának köszönhetően a robotgép a tál oldalának gyakori lekaparása nélkül is alaposan kever. Általában elegendő, ha keverés közben egyszer vagy kétszer kaparja le a tál oldalát.

OPCIONÁLIS TARTOZÉKOK

A KitchenAid számos opcionális tartozékot – például darálót és tésztavágót – kínál. Ezek az ábrán bemutatottak szerint csatlakoztathatók a robotgép tartozék-erőátviteli tengelyéhez.

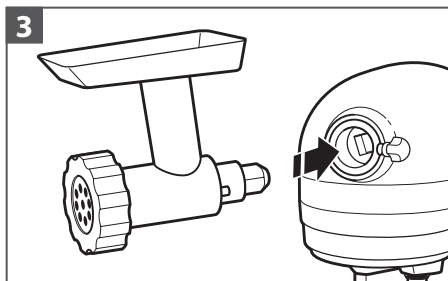


Csatlakoztatás: Állítsa a sebességszabályozót „0” állásba. Húzza ki a robotgépet az aljzatból.

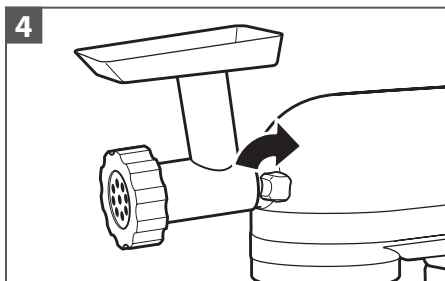


Az óramutató járásával ellentétes irányba elfordítva lazítsa ki a tartozékfej gombját. Távolítsa el a tartozékfej fedelét.

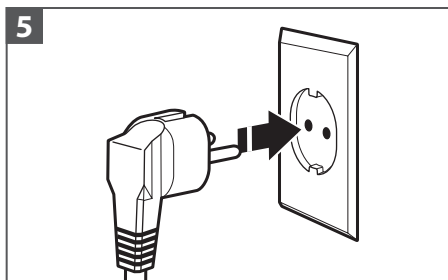
A ROBOTGÉP HASZNÁLATA



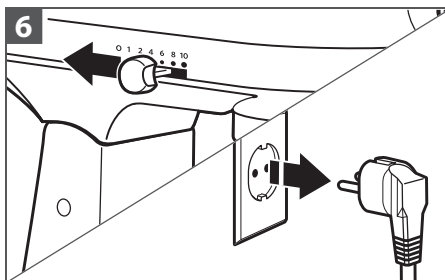
Helyezze a tartozék tengelyházát a tartozéksatlakozóba, és győződjön meg róla, hogy a tartozék erőátviteli tengelye pontosan illeszkedik a tartozéksatlakozó négyzet alakú foglatába. Elképzelhető, hogy a tartozékot előre-hátra kell forgatnia. A tartozék akkor van megfelelő pozícióban, amikor a rajta található tűske pontosan illeszkedik a tartozékfej peremén lévő vágatba.



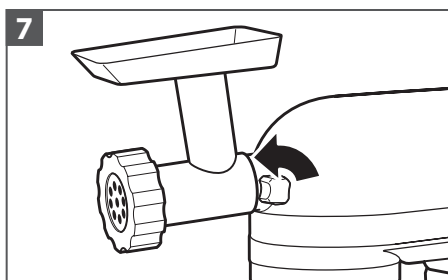
Húzza a tartozékfej gombját az óramutató járásával megegyező irányban mindaddig, amíg a tartozék nem rögzül teljesen a robotgéphez. A robotgépet csatlakoztassa megfelelő elektromos aljzatba.



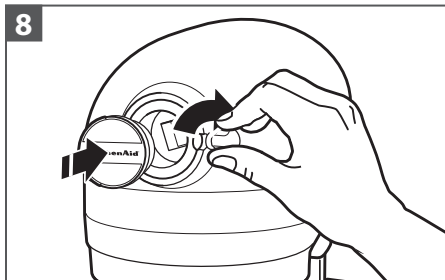
A robotgépet csatlakoztassa megfelelő elektromos aljzatba.



Eltávolítás: Állítsa a sebességszabályozót „0” állásba. Húzza ki a robotgépet az aljzataból.



Az óramutató járásával ellentétes irányba elfordítva lazítsa ki a tartozékfej gombját. Húzás közben finoman forgassa előre-hátra a tartozékot.



Helyezze vissza a tartozékfej fedelét. Az óramutató járásával megegyező irányba tekerve húzza meg a tartozékfej gombját.

MEGJEGYZÉS: Az egyes tartozékok használatához megfelelő sebességfokozatokkal és működési idővel kapcsolatos további részleteket az adott tartozék használati és ápolási útmutatójában talál.

⚠ VIGYÁZAT

Áramütés veszélye



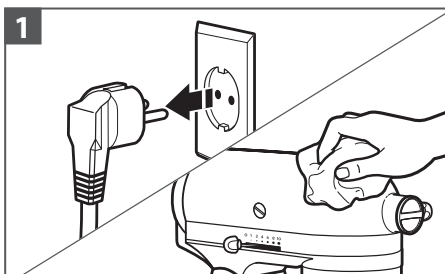
Csatlakoztassa egy földelt aljzatba.

Ne távolítsa el a földcsatlakozót.

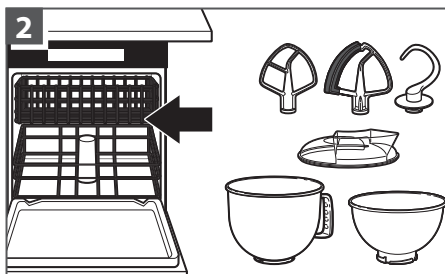
Ne használjon elosztót.

Ne használjon hosszabbítót.

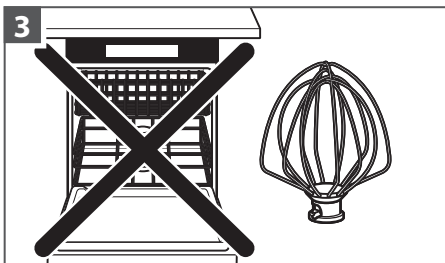
Ezen utasítások betartásának elmulasztása halálos sérülést, tüzet vagy áramütést eredményezhet.



Tisztítás előtt mindig húzza ki a robotgép tápvezetékét az elektromos aljzatból. Törölje tisztára a robotgépet puha, nedves ruhával. Ne használjon háztartási vagy kereskedelmi célra szánt tisztítószeret. Az esetleg felgyülemlett maradék eltávolítása érdekében rendszeresen törölje le a krémkeverő csatlakozót. Ne merítse vízbe.



A tál, a beöntőgaratos védőkarima*, a fehér lapos krémkeverő, a szilikonos krémkeverő* és a fehér dagasztókar mosogatógépben mosható. Vagy alaposan mossa el meleg, szappanos vízzel, és szárítás előtt teljesen öblítse el. A krémkeverőket ne tartsa a csatlakozón.



FONTOS! A huzalos habverő nem mosogatható mosogatógépben. Alaposan mossa el meleg, szappanos vízzel, és szárítás előtt teljesen öblítse el. A huzalos habverőt ne tartsa a csatlakozón.

*Csak bizonyos modellek tartalmazzák. Opcionális tartozékként is elérhető.

HIBAEELHÁRÍTÁS



**VIGYÁZAT**

Áramütés veszélye

Csatlakoztassa egy földelt aljzatba.

Ne távolítsa el a földcsatlakozót.

Ne használjon elosztót.

Ne használjon hosszabbítót.

Ezen utasítások betartásának elmulasztása halálos sérülést, tüzet vagy áramütést eredményezhet.

Probléma	Megoldás
Ha a robotgép használat közben felmelegszik:	Nagy mennyiség és hosszan tartó keverés esetén előfordulhat, hogy kellemetlen érzés megérinteni a gép tetejét. Ez normális jelenség.
A robotgépnek furcsa szaga van:	Ez jellemző az elektromos motorokra, különösen amikor még újak.
Ha a lapos krémkeverő a tálhoz ütődik:	Állítsa le a robotgépet. A krémkeverő és a tál egymáshoz igazításához olvassa el a „A krémkeverő és a tál egymáshoz igazítása” című részt.
Ha a robotgép nem működik, ellenőrizze az alábbiakat:	Csatlakoztatva van a robotgép az elektromos aljzathoz?
	A robotgéphez használt áramkör biztosítóka megfelelően működik? Ha rendelkezik elektromos elosztódobozzal, ellenőrizze, hogy az áramkör nincs-e megszakítva.
	Kapcsolja ki a robotgépet 10-15 másodpercre, majd ismét kapcsolja be. Ha a robotgép még mindig nem működik, 30 percig hagyja hűlni, mielőtt ismét bekapcsolná.
Ha a problémát nem sikerül kijavítani:	Lásd a „KitchenAid – Garanciális feltételek („Garancia”)” című részt. Ne vigye vissza a robotgépet a kereskedőhöz, mivel a kereskedő nem nyújt szervizszolgáltatásokat.

KITCHENAID GARANCIÁLIS FELTÉTELEK (A TOVÁBBIAKBAN: „GARANCIA”)

A KitchenAid Europa Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (a továbbiakban: „Garanciovállaló”) az alábbi feltételek szerint ad Garanciát a fogyasztónak minősülő végfelhasználónak:

A Garancia a végfelhasználó által a termék értékesítőjével szemben érvényesíthető, jogszabály szerint kötelező jótállás és garanciális jogok kiegészítéseként értelmezendő, és sem nem korlátozza, sem nem befolyásolja ezeket.

1) A GARANCIA HATÓKÖRE ÉS FELTÉTELEI

a) A Garanciovállaló a Garanciát azokra az 1.b) pont alatt említett termékekre vállalja, amelyeket a fogyasztó valamely értékesítőtől vagy a KitchenAid Csoport valamely vállalatától vásárolta az Európai Gazdasági Térség valamely országában, Moldovában, Montenegróban, Oroszországban, Svájcban vagy Törökországban.

b) A garanciális időtartam a vásárolt terméktől függ, az alábbiak szerint:

Az 5KSM125-5KSM200 esetén: Teljes körű garancia a vásárlás dátumától számított öt évig.

Az 5K45, 5KSM45- 5KSM100 esetén: Teljes körű garancia a vásárlás dátumától számított két évig.

c) A garanciális időszak a vásárlás dátumával veszi kezdetét, tehát attól a naptól, amikor valamely fogyasztó a terméket egy értékesítőtől vagy a KitchenAid Csoport valamely vállalatától megvásárolta.

d) A Garancia a termék hibátlan állapotára vonatkozik.

e) A Garanciovállaló saját döntése alapján az alábbi szolgáltatásokat köteles biztosítani a fogyasztó számára a jelen Garancia értelmében, amennyiben a garanciális időszak alatt meghibásodás lépne fel:

- A meghibásodott termék vagy termékalkatrész javítása, vagy
- A meghibásodott termék vagy termékalkatrész cseréje. Amennyiben egy termék már nem áll rendelkezésre, a Garanciovállaló jogosult valamely azonos vagy magasabb értékű termékre cserélni a meghibásodott terméket.

f) Ha a fogyasztó szeretne keresetet indítani a Garancia hatálya alatt, forduljon az adott ország KitchenAid szervizközpontjához: Duisberg Kft. 1105 Budapest, Gergely utca 13-15, telefonszám: +36 70 519 4000, vagy pedig közvetlenül a Garanciovállalóhoz: KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium.

g) A javítás költségeit, a pótalkatrészeket is beleértve, valamint a hibátlan termék vagy termékalkatrész kiszállításának postai költségeit a Garanciovállaló köteles állni. A Garanciovállaló emellett köteles viselni a meghibásodott termék vagy termékalkatrész visszajuttatásának postai költségeit is, amennyiben a Garanciovállaló vagy az adott ország KitchenAid ügyfélszolgálat a meghibásodott termék vagy termékalkatrész visszaküldése mellett döntött. Ezzel szemben a fogyasztó köteles viselni a meghibásodott termék vagy termékalkatrész visszaküldéséhez szükséges megfelelő csomagolás költségeit.

h) A fogyasztó köteles bemutatni a termék vásárlását igazoló nyugtát vagy számlát annak érdekében, hogy keresetet indíthasson a Garancia hatálya alatt.

KITCHENAID GARANCIÁLIS FELTÉTELEK (A TOVÁBBIAKBAN: „GARANCIA”)

2) KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS

- a) A Garancia kizárólag személyes célokra használt termékekre vonatkozik, és nem vonatkozik professzionális vagy kereskedelmi célokra használt termékekre.
- b) A Garancia nem vonatkozik a normális jelenségként tekintendő elhasználódás vagy kopás, a nem megfelelő használat vagy visszaélés, a használati utasítások betartásának hiánya, a termék nem megfelelő elektromos feszültség melletti használata, a vonatkozó elektromossági előírások megsértésével végzett telepítés és működtetés, valamint erőszakos használat (pl. ütések) esetére.
- c) A Garancia érvényét veszti, amennyiben a terméket módosították vagy átalakították, pl. 120 voltal működő termékeket 220–240 voltal működő termékekké.
- d) A garanciális szolgáltatások iránti igény kizárólag a garanciális időszakon belül érvényesíthető, és az igénybe vételt követően nem veszi kezdetét új garanciális időszak. A beszerelt pótalkatrészekre vonatkozó garanciális időszak a teljes termékre vonatkozó garanciális időszakkal véget ér.

A garanciális időszak lejártát követően, illetve azon termékekkel kapcsolatban, amelyekre nem vonatkozik a Garancia, a végfelhasználó kérdés esetén vagy további információ kérése céljából ugyanúgy fordulhat a KitchenAid ügyfélszolgálati központokhoz. További információkat webhelyünkön is talál: www.kitchenaid.eu

TERMÉKREGISZTRÁCIÓ

Regisztrálja új KitchenAid készülékét most:

<https://www.kitchenaid.hu/tamogatas/regisztralja-a-termeket>

KEVERÉSI TIPPEK

Keverési idő

Az Ön KitchenAid robotgépe gyorsabban és alaposabban kever, mint a legtöbb elektromos mixer. Így a legtöbb receptben előírt időt csökkenteni kell, hogy elkerülje a túlkeverést.

Az ideális keverési idő megállapításához folyamatosan vizsgálja a kevert anyag megjelenését, állagát a receptben leírtak szerint, mint pl.: „lágú és krémes”. A legjobb sebesség kiválasztásához lásd a sebesség útmutató c. fejezetet.

Összetevők adagolása

A standard eljárás, ha sütemények, kekszek tésztáját készíti a robotgéppel:

1/3 száraz összetevő

½ folyékony összetevő

1/3 száraz összetevő

½ folyékony összetevő

1/3 száraz összetevő

Használja az 1-es fokozatot az összetevők elkeveréséig. Majd fokozatosan emelje a sebességet.

Megjegyzés: Ha az összetevők a tál alján nem keverednek el megfelelően, a keverő lapát túl távol lehet a tál aljától. Lásd a Tál tisztítás keverőlapáttal c. fejezetet

Sütemény keverékek

Ha előre kevert sütemény alapanyagokkal dolgozik, használja a **4-es fokozatot közepes sebességnek és 6-os fokozatot nagy sebességnek**. Keverési időnek használja a csomagoláson feltüntetett utasításokat.

Magvak, mazsola vagy aszalt gyümölcsök adagolása

Szilárd anyagokat mindig a keverés utolsó másodperceiben adagoljunk 1-es fokozaton keverve. A tészta legyen mindig elég vastag, hogy megtartsa a beleszórt anyagokat a lesüllyedéstől sütés közben. Ragadós gyümölcsöket forgassunk kevés lisztbe mielőtt a masszába tesszük.

Folyékony keverékek

Keverékek melyek nagy mennyiségű folyadékot tartalmaznak, mindig lassú fordulaton legyenek elegyítve, megelőzve a kilöttyenést. A sebességfokozatot csak az után növelje, ha a keverék eléggé megvastagodott.

Kelt tészták dagasztása

MINDIG használja a dagasztó kampó kiegészítőt kelt tészták készítéséhez.

Használja a **2-es sebességfokozatot az élesztős tésztákhoz**. Nagyobb sebességfokozat a készülék károsodását okozhatja.

Ne használjon olyan recepteket melyek több mint 750g univerzális lisztet, vagy 500g teljes kiőrlésű lisztet igényel a megadott adatok egy lágú tészta receptre vonatkoznak a **4,3 literes robotgép használata esetén**.

Ne használjon olyan recepteket melyek több mint 1kg univerzális lisztet, vagy 750g teljes kiőrlésű lisztet igényel a megadott adatok egy lágú tészta receptre vonatkoznak a **4,8 literes robotgép használata esetén**.