



5KSM2CB5



KitchenAid







English	5
Deutsch	9
Français	13
Italiano	17
Nederlands	21
Español	25
Português	29
Ελληνικά	33
Svenska	37
Norsk	41
Suomi	45
Dansk	49
Íslenska	53
Русский	57
Polski	61
Český	65
Türkçe	69
العربية	73







CERAMIC BOWL INSTRUCTIONS

TABLE OF CONTENTS

CERAMIC BOWL SAFETY	
Important safeguards.....	5
USING THE CERAMIC BOWL	
Attaching the Ceramic Bowl.....	6
Removing the Ceramic Bowl.....	6
TIPS FOR GREAT RESULTS.....	7
CARE AND CLEANING	7
WARRANTY AND SERVICE.....	8

CERAMIC BOWL SAFETY

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Please refer to the basic Important Safeguards as outlined in the “Instructions” manual included with your Stand Mixer.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



USING THE CERAMIC BOWL

Before First Use

Your Stand Mixer is individually adjusted at the factory for optimal performance. When using the Ceramic Bowl, it may be necessary to readjust the beater-to-bowl clearance. Ensure the thread ring is tight enough to avoid beater-to-bowl hits. When correctly positioned, the handle, and pour spout should not touch the pedestal of the Stand Mixer. Please refer to the Stand Mixer "Instructions" manual for complete information on adjusting the beater-to-bowl clearance.

IMPORTANT: Before use, wash with hot, soapy water, rinse, and dry thoroughly.



This Ceramic Bowl is designed to fit all 5K45 and 5KSM45-5KSM185 models. Follow these instructions to attach the Ceramic Bowl to your Stand Mixer.

Attaching the ceramic bowl

1. Be sure speed control is OFF (on "0") and Stand Mixer is unplugged. Tilt the motor head back.
2. Place the Ceramic Bowl on the clamping plate, and attach by turning gently in a clockwise direction.
3. Attach the appropriate accessory for your recipe, using the directions in the Stand Mixer "Instructions" manual. Then place the motor head back in the down position and lock into place.

Removing the Ceramic Bowl

1. Be sure speed control is OFF (on "0") and Stand Mixer is unplugged. Tilt the motor head back.
2. Remove the accessory from the Stand Mixer, using the directions in the Stand Mixer "Instructions" manual.
3. Turn the Ceramic Bowl gently in a counterclockwise direction to remove from the Stand Mixer clamping plate



TIPS FOR GREAT RESULTS

- The Ceramic Bowl is safe for cooking or reheating in the microwave.
 - The Ceramic Bowl is oven safe to 250° C; however, it is not recommended to place the Ceramic Bowl directly under the broiler.
- IMPORTANT:** To avoid damaging the Ceramic Bowl, do not use on stovetop or with any other direct heat, such as broiler, grill, toaster oven, or direct flame.
- Baking time can vary when using ceramic bakeware. Monitor and adjust the cooking time as needed.
 - Use a hot pad before placing the hot Ceramic Bowl on an unprotected surface.
 - To avoid possible damage, do not set the hot Ceramic Bowl on a cold or wet surface. Do not place a frozen Ceramic Bowl in a hot oven.
 - After removal from the oven, the Ceramic Bowl will retain heat longer than standard bakeware.

CARE AND CLEANING

- The Ceramic Bowl may be washed in an automatic dishwasher on the top or bottom rack; or, clean thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying.
 - The Ceramic Bowl should be placed upside down if washing in an automatic dishwasher.
 - To remove baked on food, soak the Ceramic Bowl in hot, soapy water for 15-20 minutes, or as needed before placing it in the dishwasher.
 - Always dry the Ceramic Bowl thoroughly before storing.
- The Ceramic Bowl can be stored in the freezer. The non-porous Ceramic Bowl will not absorb odours or flavours from food.
 - Resists staining, chipping, and cracking or crazing.
 - After using the Ceramic Bowl with the Stand Mixer, some marks may appear where the bowl locks in to the base of the Stand Mixer. The marks are normal and can be removed by cleaning with an abrasive cleaner and sponge.



WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid Stand Mixer attachment warranty

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

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Customer Service

In U.K. and Ireland:

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

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

General hotline number:  00800 3810 4026

In other countries:

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

For more information, visit our website at:

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

©2018 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.





ANLEITUNG FÜR DIE KERAMIKSCHÜSSEL

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE FÜR KERAMIKSCHÜSSEL	
Wichtige Sicherheitshinweise	9
VERWENDEN DER KERAMIKSCHÜSSEL	
Anbringen der Keramikschüssel	10
Entfernen der Keramikschüssel	10
TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE	11
PFLEGE UND REINIGUNG	11
GARANTIE UND KUNDENDIENST	12

SICHERHEITSHINWEISE FÜR KERAMIKSCHÜSSEL

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden. Einzelheiten finden Sie unter „Wichtige Sicherheitshinweise“ in der Anleitung für Ihre Küchenmaschine.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF



VERWENDEN DER KERAMIKSCHÜSSEL

Vor dem ersten Verwenden

Ihre Küchenmaschine wurde im Werk individuell für eine bestmögliche Leistung eingestellt. Wenn Sie die Keramikschüssel verwenden, müssen Sie möglicherweise den Abstand zwischen Rührer und Schüssel nachjustieren. Bei korrektem Sitz berühren Griff und Ausgießer den Fuß der Küchenmaschine nicht. Anleitungen zum Einstellen des Abstands zwischen Rührer und Schüssel finden Sie in der Anleitung zur Küchenmaschine.

WICHTIG: Waschen Sie die Keramikschüssel vor dem Verwenden in heißem Seifenwasser, spülen sie aus und trocknen sie gründlich ab.



Diese Keramikschüssel passt für alle 5K45- und 5KSM45-5KSM185 Modelle. Befolgen Sie diese Anleitungen, um die Keramikschüssel an der Küchenmaschine anzubringen.

Anbringen der Keramikschüssel

1. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf AUS und ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine. Kippen Sie den Motorkopf nach hinten.
2. Stellen Sie die Keramikschüssel auf die Verriegelungsplatte und befestigen Sie sie durch vorsichtiges Drehen im Uhrzeigersinn.
3. Bringen Sie das gewünschte Zubehör/Werkzeug an; wie das geht, ist in der Anleitung zur Küchenmaschine beschrieben. Kippen Sie anschließend den Motorkopf nach unten und verriegeln Sie ihn.

Entfernen der Keramikschüssel

1. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf AUS und ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine. Kippen Sie den Motorkopf nach hinten.
2. Entfernen Sie das Zubehör/Werkzeug von der Küchenmaschine; wie das geht, ist in der Anleitung zur Küchenmaschine beschrieben.
3. Drehen Sie die Keramikschüssel vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn, um sie von der Verriegelungsplatte der Küchenmaschine zu lösen.



TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

- Die Keramikschüssel kann zum Kochen und Aufwärmen in der Mikrowelle verwendet werden.
- Die Keramikschüssel ist bis 250 °C ofenfest; sie sollte jedoch nicht direkt unter der Grillvorrichtung platziert werden.
WICHTIG: Kochfelder oder direkte Hitze (wie Grillvorrichtungen, Grills, kleine Backöfen oder offene Flammen) können die Keramikschüssel beschädigen.
- Die Backzeit kann beim Einsatz von Keramik-Backgeschirr variieren. Passen Sie die Garzeiten daher entsprechend an.
- Verwenden Sie einen Topfuntersetzer, um die heiße Keramikschüssel auf ungeschützten Flächen abzustellen.
- Stellen Sie die heiße Keramikschüssel nicht auf kalten oder nassen Oberflächen ab, um mögliche Schäden zu vermeiden. Stellen Sie eine gekühlte oder gefrorene Keramikschüssel nicht in den heißen Ofen.
- Die Keramikschüssel hält die Hitze nach dem Herausnehmen aus dem Ofen länger als normales Geschirr.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Keramikschüssel können in einer Geschirrspülmaschine im Ober- oder Unterkorb gereinigt werden. Natürlich können Sie sie auch von Hand mit heißem Seifenwasser spülen und anschließend klar abspülen und abtrocknen.
- Die Keramikschüssel sollte beim Reinigen in der Geschirrspülmaschine mit der Öffnung nach unten platziert werden.
- Angebackene Speisereste werden durch 15 bis 20 Minuten langes Einweichen in heißem Seifenwasser gelöst (bei Bedarf auch länger), bevor die Keramikschüssel in die Geschirrspülmaschine gelegt wird.
- Trocknen Sie die Keramikschüssel vor dem Wegstellen stets gründlich ab.
- Die Keramikschüssel kann im Gefrierfach aufbewahrt werden. Die nicht poröse Keramikschüssel nimmt weder Gerüche noch Aromen von Speisen auf.
- Resistent gegenüber Flecken, Abplatzen und Rissen.
- Wenn die Keramikschüssel in der Küchenmaschine verwendet wird, können Gebrauchsspuren dort entstehen, wo die Schüssel im Fuß der Küchenmaschine einrastet. Diese Spuren sind normal und können mit einem Scheuermittel und einem Schwamm entfernt werden.



GARANTIE UND KUNDENDIENST

Garantie für Zubehör für KitchenAid-Küchenmaschinen

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

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN

Kundendienst

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

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

Rufnummer für allgemeine Fragen:  00800 3810 4026

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





MANUEL D'UTILISATION DU BOL EN CÉRAMIQUE

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BOL EN CÉRAMIQUE	
Consignes de sécurité importantes	13
UTILISATION DU BOL EN CÉRAMIQUE	
Fixer le bol en céramique	14
Retirer le bol en céramique	14
CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX	15
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	15
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	16

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BOL EN CÉRAMIQUE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées. Consultez les consignes de sécurité importantes contenues dans le manuel d'utilisation de votre robot pâtissier multifonction.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Français



UTILISATION DU BOL EN CÉRAMIQUE

Avant la première utilisation

Chaque robot pâtissier multifonction est réglé en usine pour une performance optimale. Pour utiliser le bol en céramique, vous devrez peut-être réajuster le jeu entre le batteur plat et le bol. Une fois correctement positionnés, la poignée et le bec verseur ne doivent pas toucher le socle du robot pâtissier multifonction. Reportez-vous au manuel d'utilisation de votre robot pâtissier multifonction pour les instructions complètes d'ajustement du jeu entre le batteur plat et le bol.

IMPORTANT: avant utilisation, lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.



Ce bol en céramique est conçu pour s'adapter sur tous les modèles 5K45 et 5KSM45-5KSM185. Suivez les instructions ci-dessous pour fixer le bol en céramique sur votre robot pâtissier multifonction.

FIXER LE BOL EN CÉRAMIQUE

1. Assurez-vous que le levier de contrôle de la vitesse est en position « 0 ». Faites basculer la tête du moteur vers l'arrière.
2. Placez le bol en céramique sur la plaque de verrouillage et fixez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Attachez l'accessoire du robot pâtissier multifonction en vous reportant au manuel d'utilisation de ce dernier. Abaissez la tête du robot et verrouillez-la.

RETIRER LE BOL EN CÉRAMIQUE

1. Assurez-vous que le levier de contrôle de la vitesse est en position « 0 ». Faites basculer la tête du moteur vers l'arrière.
2. Retirez l'accessoire du robot pâtissier multifonction en vous reportant au manuel d'utilisation de ce dernier.
3. Tournez doucement le bol en céramique dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la plaque de verrouillage du robot pâtissier multifonction.



CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

- Le bol en céramique peut être utilisé au micro-ondes.
- Le bol en céramique supporte une cuisson au four jusqu'à 250 °C. Cependant, il n'est pas recommandé de le placer directement sous le gril.
- **IMPORTANT** : pour ne pas endommager le bol en céramique, ne l'utilisez pas sur une cuisinière ou toute autre source de chaleur directe telle que gril, barbecue, mini four ou flamme.
- Le temps de cuisson peut varier selon le plat à four en céramique que vous utilisez. Contrôlez et ajustez le temps de cuisson selon vos besoins.
- Utilisez un dessous-de-plat avant de poser le bol en céramique sur une surface non protégée.
- Afin d'éviter tout dommage, ne posez pas le bol en céramique chaud sur une surface froide ou mouillée. Si le bol en céramique est très froid, ne le mettez pas dans un four chaud.
- Après être sorti du four, le bol en céramique conserve la chaleur plus longtemps que les plats à four traditionnels.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Le bol en céramique peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer soigneusement à l'eau chaude savonneuse, puis les rincer complètement et les sécher.
- Placez le bol en céramique à l'envers dans le lave-vaisselle.
- Vous pouvez enlever les résidus alimentaires en laissant le bol en céramique tremper 15 à 20 minutes (ou plus si nécessaire) dans de l'eau chaude savonneuse avant de le laver au lave-vaisselle.
- Séchez toujours le bol en céramique soigneusement avant de le ranger.
- Le bol en céramique peut être placé au congélateur. Il est non poreux et n'absorbe pas les odeurs ou les saveurs d'autres aliments.
- Le bol en céramique est résistant aux taches, aux fissures et aux craquelures et ne s'écaille pas.
- Après avoir utilisé le bol en céramique avec le robot pâtissier multifonction, des marques peuvent apparaître au niveau de sa base. Ceci est normal ; vous pouvez les nettoyer avec une éponge et un détergent.



GARANTIE ET ENTRETIEN

Garantie de l'accessoire pour robot pâtissier multifonction KitchenAid

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

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

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

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

Assistance téléphonique :  00800 3810 4026

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

©2018 Tous droits réservés. KITCHENAID et le design du robot pâtissier multifonction sont des marques déposées aux États-Unis et ailleurs.





ISTRUZIONI PER LA CIOTOLA IN CERAMICA

SOMMARIO

SICUREZZA DELLA CIOTOLA IN CERAMICA	
Precauzioni importanti	17
USO DELLA CIOTOLA IN CERAMICA	
Montaggio della ciotola in ceramica	18
Rimozione della ciotola in ceramica.....	18
SUGGERIMENTI UTILI	19
MANUTENZIONE E PULIZIA	19
GARANZIA E ASSISTENZA	20

SICUREZZA DELLA CIOTOLA IN CERAMICA

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali. Fare riferimento alle Precauzioni importanti riportate nel manuale di istruzioni in dotazione con il robot da cucina.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Italiano



USO DELLA CIOTOLA IN CERAMICA

Preliminari al primo utilizzo

Il robot da cucina è stato regolato in fabbrica per fornire prestazioni ottimali. Quando si utilizza la ciotola in ceramica, potrebbe essere necessario regolare di nuovo il gioco frusta-ciotola. Per istruzioni complete sulla regolazione del gioco frusta-ciotola, fare riferimento al manuale di istruzioni del robot da cucina.

IMPORTANTE: Al primo utilizzo della ciotola, lavarla in acqua calda e sapone, sciacquare e asciugare bene.



La ciotola in ceramica è progettata per adattarsi a tutti i modelli 5K45 o 5KSM45-5KSM185. Seguire le istruzioni riportate di seguito per montare la ciotola in ceramica sul robot da cucina.

Montaggio della ciotola in ceramica

1. Verificare che il controllo della velocità sia spento e che il robot da cucina non sia collegato all'alimentazione. Inclinare all'indietro la testa motore.
2. Posizionare la ciotola in ceramica sul piatto di bloccaggio e fissarla ruotando leggermente in senso orario.
3. Montare l'accessorio adatto per la ricetta da eseguire seguendo le indicazioni del manuale di istruzioni del robot da cucina, quindi riposizionare la testa motore verso il basso bloccandola in posizione.

Rimozione della ciotola in ceramica

1. Verificare che il controllo della velocità sia spento e che il robot da cucina non sia collegato all'alimentazione. Inclinare all'indietro la testa motore.
2. Rimuovere l'accessorio dal robot da cucina seguendo le indicazioni del manuale di istruzioni del robot da cucina.
3. Ruotare delicatamente la ciotola in ceramica in senso antiorario per rimuoverla dal piatto di bloccaggio del robot da cucina.



SUGGERIMENTI UTILI

- La ciotola in ceramica può essere utilizzata per cucinare o riscaldare cibi nel forno a microonde.
- La ciotola in ceramica resiste in forno a temperature fino a 250 °C; tuttavia, si consiglia di non utilizzarla direttamente sotto la resistenza di una griglia elettrica.

IMPORTANTE: per evitare di danneggiarla, non utilizzare la ciotola in ceramica sui fornelli o a contatto diretto con la fiamma o con il calore, come nelle griglie o nei fornelli.

- Quando si utilizzano le teglie in ceramica, i tempi di cottura possono variare. Monitorare e regolare i tempi

di cottura in base alle necessità.

- Utilizzare una presina per non appoggiare la ciotola in ceramica bollente a diretto contatto con una superficie non protetta.
- Per evitare possibili danni, non appoggiare la ciotola bollente su una superficie fredda o bagnata. Dopo averla tolta dal congelatore, non inserire direttamente la ciotola in ceramica nel forno caldo.
- All'uscita dal forno, la ciotola in ceramica trattiene il calore più a lungo rispetto alle teglie tradizionali.

MANUTENZIONE E PULIZIA

- La ciotola in ceramica possono essere lavate in lavastoviglie nel cestello superiore o inferiore; oppure possono essere lavate con acqua calda e sapone e sciacquate a fondo prima di essere asciugate.
- Se la si lava in lavastoviglie, la ciotola in ceramica deve essere sistemata con l'apertura rivolta verso il basso.
- Per rimuovere tutti i residui di cibo, prima di mettere la ciotola in ceramica nella lavastoviglie immergerla in acqua calda e sapone per 15-20 minuti o finché necessario.

- Asciugare sempre bene la ciotola in ceramica prima di riporla.
- La ciotola in ceramica può essere riposta nel congelatore. La ceramica non è porosa, quindi la ciotola non assorbe odori o sapori dal cibo.
- Resistenti a macchie, incrinature, crepe o cavillo.
- In seguito all'utilizzo nel robot da cucina, sulla ciotola in ceramica possono comparire dei segni nel punto in cui la ciotola si incastra nella base del robot da cucina. Tali segni sono assolutamente normali e per rimuoverli è sufficiente utilizzare una spugna e un detergente abrasivo.

Italiano



GARANZIA E ASSISTENZA

Garanzia degli accessori del robot da cucina KitchenAid

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

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Servizio clienti

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

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

N. assistenza generica:  00800 3810 4026

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

©2018 Tutti i diritti riservati. KITCHENAID e il design del Robot da cucina sono marchi registrati negli USA e negli altri paesi.





INSTRUCTIES VOOR DE KERAMISCHE KOM

INHOUDSTAFEL

VEILIGHEID VAN DE KERAMISCHE KOM	
Belangrijke veiligheidsvoorzorgen.....	21
GEBRUIK VAN DE KERAMISCHE KOM	
De keramische kom bevestigen.....	22
De keramische kom verwijderen.....	22
NUTTIGE TIPS	23
ONDERHOUD EN REINIGING	23
GARANTIE EN SERVICE	24

VEILIGHEID VAN DE KERAMISCHE KOM

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen. Raadpleeg de algemene belangrijke veiligheidsvoorzorgen in de handleiding van uw mixer/keukenrobot.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Nederlands



GEBRUIK VAN DE KERAMISCHE KOM

Vóór het eerste gebruik

Uw mixer/keukenrobot is in de fabriek individueel afgesteld voor optimale prestaties. Bij het gebruik van de keramische kom kan het nodig zijn om de speling tussen de menghaak en de kom aan te passen. Bij een correcte plaatsing raken het handvat en de gietuit het voetstuk van de mixer/keukenrobot niet. Raadpleeg de gebruikershandleiding van uw mixer/keukenrobot voor meer informatie over het aanpassen van de speling tussen de menghaak en kom.

BELANGRIJK: Was voor het gebruik met heet zeepsop, spoel en droog grondig af.



Deze keramische kom is ontworpen om te passen op alle 5K45 en 5KSM45-5KSM185 modellen. Volg de volgende instructies om de keramische kom te bevestigen op de mixer/keukenrobot.

De keramische kom bevestigen

1. Controleer dat de snelheidsregeling op UIT staat en dat de stekker van de mixer/keukenrobot niet in het stopcontact zit. Kantel de motorkop naar achteren.
2. Plaats de keramische kom op de grendelplaat en draai voorzichtig vast met de klok mee.
3. Bevestig het correcte accessoire/toebehoren voor uw recept volgens de aanwijzingen in de gebruikershandleiding van de mixer/keukenrobot. Breng dan de motorkop terug naar beneden en vergrendel.

De keramische kom verwijderen

1. Controleer dat de snelheidsregeling op UIT staat en dat de stekker van de mixer/keukenrobot niet in het stopcontact zit. Kantel de motorkop naar achteren.
2. Verwijder het accessoire/toebehoren van de mixer/keukenrobot volgens de aanwijzingen in de gebruikershandleiding van de mixer/keukenrobot.
3. Draai de keramische kom voorzichtig tegen de klok in om haar van de grendelplaat te verwijderen.



NUTTIGE TIPS

- De keramische kom kan gebruikt worden om voedsel te koken of op te warmen in de microgolfoven.
- De keramische kom is ovenvast tot 250 °C; het is echter niet aangeraden om haar rechtstreeks onder de grill te plaatsen.
BELANGRIJK: Gebruik de keramische kom niet op een kookplaat of met een andere directe hittebron zoals een grill, grilloven, minioven of open vlam, zodat u haar niet beschadigt.
- Baktijden kunnen verschillen wanneer u keramisch bakgerei gebruikt. Controleer het voedsel regelmatig en pas de baktijd aan waar nodig.
- Gebruik een pannenonderzetter, zet de hete keramische kom niet op een onbeschermde oppervlak.
- Zet de hete keramische kom niet op een koud of nat oppervlak, om mogelijke schade te voorkomen. Zet de keramische kom niet bevroren in een hete oven.
- De keramische kom zal langer warm blijven buiten de oven dan normaal bakgerei.

ONDERHOUD EN REINIGING

- U kunt de keramische kom afwassen in de bovenste of onderste lade van de vaatwasmachine; of grondig schoonmaken in heet zeepsop en zorgvuldig afspelen, vóór ze af te drogen.
- Plaats de keramische kom omgekeerd in de vaatwasmachine.
- Laat de keramische kom 15 à 20 minuten weken in heet zeepsop om aangebakken voedselresten te verwijderen voordat u haar in de vaatwasmachine zet.
- Droog de keramische kom altijd grondig af voordat u haar opbergt.
- De keramische kom kan bewaard worden in de diepvriezer. De niet-poreuze keramische kom absorbeert geen geuren of smaken van voedsel.
- Bestand tegen vlekken, schilferen, en barsten of craquelieren.
- Nadat u de keramische kom samen met de mixer/keukenrobot heeft gebruikt, kunnen er vlekken verschijnen op de plek waar de kom op de mixer/keukenrobot vastklikt. Dat is normaal. U kunt de vlekken verwijderen met een schuurmiddel en spons.



GARANTIE EN SERVICE

Garantie op de KitchenAid mixer/keukenrobot accessoires/toebehoren

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Europa, het Midden-Oosten en Afrika: Vijf jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.	Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer het hulpstuk gebruikt is voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik of installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

Klantencontact

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

OPMERKING : Alle reparaties moeten in het land van aankoop worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.

Algemeen gratis oproepnummer:  00800 3810 4026

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





INSTRUCCIONES DE USO DEL BOL DE CERÁMICA

ÍNDICE

SEGURIDAD DEL BOL DE CERÁMICA	
Medidas de seguridad importantes.....	25
USO DEL BOL DE CERÁMICA	
Fijación del bol de cerámica	26
Cómo retirar el bol de cerámica	26
CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS.....	27
CUIDADO Y LIMPIEZA	27
GARANTÍA Y SERVICIO	28

SEGURIDAD DEL BOL DE CERÁMICA

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar siempre una serie de precauciones de seguridad básicas. Consulte las medidas de seguridad importantes que se incluyen en el manual de instrucciones que se incluye con su el robot de cocina.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



USO DEL BOL DE CERÁMICA

Antes de utilizarla por primera vez

Su el robot de cocina está ajustada individualmente de fábrica para un funcionamiento óptimo. Cuando utilice el bol de cerámica, tal vez sea necesario reajustar la distancia entre la batidora y el bol. Cuando están en la posición correcta, la manija y el pico vertedor no deberán tocar el pedestal de la el robot de cocina. Consulte el manual de instrucciones de la el robot de cocina para obtener instrucciones completas acerca de cómo ajustar el espacio entre el batidor y el bol.

IMPORTANTE: Antes de utilizarlos, lavar en agua caliente jabonosa, enjuagar y secar completamente.



Este bol de cerámica está diseñado para uso con todos los modelos 5K45 o 5KSM45-5KSM185. Siga las siguientes instrucciones para fijar el bol de cerámica a la el robot de cocina.

Fijación del bol de cerámica

1. Asegúrese de que el control de velocidad está en posición de apagado y que la el robot de cocina está desconectada. Incline hacia atrás el cabezal del motor.
2. Coloque el bol de cerámica en la placa de sujeción y gírelo hacia la derecha con cuidado para fijarlo.
3. Instale el accesorio adecuado en función de la receta que vaya a preparar, siguiendo las indicaciones del manual de instrucciones de la batidora de mano. A continuación coloque de nuevo el cabezal del motor hacia abajo y encájelo.

Cómo retirar el bol de cerámica

1. Asegúrese de que el control de velocidad está en posición de apagado y que la el robot de cocina está desconectada. Incline hacia atrás el cabezal del motor.
2. Retire el accesorio de la el robot de cocina según se explica en el manual de instrucciones del aparato.
3. Gire con cuidado el bol de cerámica a la izquierda para retirarlo de la placa de sujeción de la el robot de cocina.



CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

- El bol de cerámica es apto para cocinar y recalentar en el microondas.
- El bol de cerámica es apto para hornos hasta 250 °C; sin embargo, se recomienda no colocarlo directamente debajo del grill.

IMPORTANTE: Para evitar daños en el bol de cerámica, no utilizar sobre la superficie de cocción ni con ninguna otra fuente de calor directa, como el grill, la parrilla, un horno tostador o una llama directa.

- El tiempo de horneado puede variar cuando utiliza utensilios para hornear

de cerámica. Controle y ajuste el tiempo según sea necesario.

- Utilice un posafuentes en superficies desprotegidas antes de colocar el bol de cerámica caliente.
- Para evitar posibles daños, no coloque el bol de cerámica caliente en una superficie fría o mojada. No introduzca un bol de cerámica congelado en un horno caliente.
- Tras retirarlo del horno, el bol de cerámica mantendrá el calor durante más tiempo que los utensilios para hornear estándar.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- El bol de cerámica pueden lavarse en un lavavajillas automático y pueden colocarse en la bandeja superior o inferior; o bien, se pueden lavar a fondo en agua caliente jabonosa y enjuagar completamente antes de secarlos.
- El bol de cerámica debe colocarse boca abajo cuando se lave en un lavavajillas automático.
- Para eliminar los alimentos endurecidos a causa del horneado, ponga en remojo el bol de cerámica en agua caliente jabonosa de 15 a 20 minutos o según sea necesario antes de colocarlos en el lavavajillas.

- Seque bien el bol de cerámica antes de guardarlo.
- El bol de cerámica se puede colocar en el congelador. El bol de cerámica no poroso no absorberá olores ni sabores de los alimentos.
- Resistente a manchas, desportilladuras, rajaduras o fisuras.
- Tras utilizar el bol de cerámica con la el robot de cocina, es posible que aparezcan algunas marcas en la zona en la que el bol se fija a la base de la el robot de cocina. Estas marcas son normales y pueden eliminarse con un producto de limpieza abrasivo y una esponja.



GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía de los accesorios de la el robot de cocina KitchenAid

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: Cinco años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando el accesorio se dedique a usos distintos de la preparación de alimentos en casa. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o instalación/ utilización sin respetar la normativa local sobre instalaciones eléctricas.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

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

Atención al cliente

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





INSTRUÇÕES DA TAÇA DE CERÂMICA

ÍNDICE

SEGURANÇA DA TAÇA DE CERÂMICA	
Instruções de segurança importantes.....	29
UTILIZAR A TAÇA DE CERÂMICA	
Montar a Taça de Cerâmica	30
Remover a Taça de Cerâmica.....	30
SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS	31
MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	31
GARANTIA E ASSISTÊNCIA.....	32

SEGURANÇA DA TAÇA DE CERÂMICA

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de aparelhos elétricos exige que sejam sempre respeitadas precauções básicas de segurança. Consulte as Instruções de Segurança Importantes descritas no manual de “Instruções” fornecido com a Batedeira.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



UTILIZAR A TAÇA DE CERÂMICA

Antes da primeira utilização

A sua Batedeira foi ajustada individualmente na fábrica para lhe proporcionar um desempenho ideal. Quando utilizar a Taça de Cerâmica, poderá ter de reajustar a folga entre a pá e a taça. Consulte o manual de "Instruções" da Batedeira para obter informações completas sobre o ajuste da folga entre a pá e a taça.

IMPORTANTE: Antes da primeira utilização lave as peças em água quente com detergente e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.



A Taça de Cerâmica foi concebida para utilização com todos os modelos 5K45 ou 5KSM45-5KSM185. Siga estas instruções para montar a Taça de Cerâmica na sua Batedeira.

Montar a Taça de Cerâmica

1. Certifique-se de que o controlo de velocidade está em OFF e a Batedeira está desligada. Incline a cabeça do motor para trás.
2. Para montar a Taça de Cerâmica, coloque-a na placa de encaixe e rode-a cuidadosamente para a direita.
3. Monte o acessório de que necessita para a sua receita de acordo com as instruções descritas no manual de "Instruções" da Batedeira. Em seguida, volte a colocar a cabeça do motor para baixo e encaixe-o até bloquear.

Remover a Taça de Cerâmica

1. Certifique-se de que o controlo de velocidade está em OFF e a Batedeira está desligada. Incline a cabeça do motor para trás.
2. Remova o acessório da Batedeira, utilizando as instruções descritas no manual de "Instruções" da Batedeira.
3. Para remover a Taça de Cerâmica da placa de encaixe da Batedeira, rode-a cuidadosamente para a esquerda.



SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

- A Taça de Cerâmica pode ser levada ao micro-ondas, tanto para cozinhar como para reaquecer.
- A Taça de Cerâmica pode ir ao forno até 250°C; no entanto, não se recomenda a sua colocação diretamente abaixo da grelha do forno.

IMPORTANTE: Para evitar danificar a Taça de Cerâmica, não a utilize ao fogão ou qualquer outro tipo de fonte direta de calor, tal como grelhas, torradeiras ou chama direta.

- O tempo de cozedura pode variar ao utilizar peças para forno de cerâmica.

Monitorize e ajuste o tempo de cozedura quando necessário.

- Utilize uma proteção para tachos ao colocar a Taça de Cerâmica quente em qualquer superfície desprotegida.
- Para evitar danos, não coloque a Taça de Cerâmica em superfícies frias ou molhadas. Não transfira a Taça de Cerâmica diretamente do congelador para um forno quente.
- Após ser removida do forno, a Taça de Cerâmica irá reter o calor por mais tempo do que outros tipos de peças para forno.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- A Taça de Cerâmica podem ser lavados nos tabuleiros superior ou inferior da máquina de lavar loiça; alternativamente, poderá lavá-los manualmente cuidadosamente em água tépida com detergente líquido, passando por água antes de secar.
- A Taça de Cerâmica deve ser colocada na máquina de lavar loiça virada para baixo.
- Para facilitar a remoção de resíduos, poderá demolhar a Taça de Cerâmica em água quente com detergente durante 15 a 20 minutos (ou mais tempo se necessário) antes de a colocar na máquina de lavar loiça.

- Seque cuidadosamente a Taça de Cerâmica antes de proceder ao seu armazenamento.
- A Taça de Cerâmica pode ser armazenada no congelador. A cerâmica não porosa da Taça de Cerâmica impede a absorção de odores ou sabores dos alimentos.
- Resistente a manchas, lascas, ou fissuras
- Depois de utilizar a Taça de Cerâmica com a Batedeira, poderão aparecer algumas marcas no ponto em que a taça encaixa na base da Batedeira. As marcas são normais e podem ser removidas utilizando um produto de limpeza abrasivo e uma esponja.



GARANTIA E ASSISTÊNCIA

Garantia dos acessórios da batedeira KitchenAid

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

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

Centros de assistência

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

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

Para mais informações, visite o nosso Web site em:
www.KitchenAid.eu





ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΕΡΑΜΙΚΟΥ ΜΠΟΛ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΚΕΡΑΜΙΚΟΥ ΜΠΟΛ	
Σημαντικά μέτρα ασφαλείας	33
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΕΡΑΜΙΚΟΥ ΜΠΟΛ	
Τοποθέτηση του κεραμικού μπολ	34
Αφαίρεση του κεραμικού μπολ	34
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ	35
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	35
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE	36

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΚΕΡΑΜΙΚΟΥ ΜΠΟΛ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών πρέπει να τηρούνται πάντα οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας. Ανατρέξτε στις σημαντικές προφυλάξεις ασφαλείας που περιέχει το εγχειρίδιο Οδηγιών του μίξερ σας.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Ελληνικά



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΕΡΑΜΙΚΟΥ ΜΠΟΛ

Πριν από την πρώτη χρήση

Το επιτραπέζιο μίξερ σας ρυθμίζεται ανά κομμάτι στη μονάδα παραγωγής για βέλτιστη απόδοση. Κατά τη χρήση του Κεραμικού μπολ, μπορεί να χρειαστεί να ξαναρυθμίσετε την απόσταση ανάμεσα στον αναδευτήρα και το μπολ. Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο οδηγιών του μίξερ για πλήρεις πληροφορίες σχετικά με τη ρύθμιση της απόστασης ανάμεσα στον αναδευτήρα και το μπολ.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Πριν από τη χρήση, πλύνετε με καυτό νερό και σαπούνι, ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.



Αυτό το Κεραμικό μπολ έχει σχεδιαστεί για να ταιριάζει με όλα τα μοντέλα 5K45 και 5KSM45-5KSM185. Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες για την τοποθέτηση του Κεραμικού μπολ στο μίξερ σας.

Τοποθέτηση του Κεραμικού μπολ

1. Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ταχύτητας είναι στη θέση απενεργοποίησης OFF και ότι το μίξερ δεν είναι στην πρίζα. Σηκώστε προς τα πίσω την κεφαλή του μοτέρ.
2. Τοποθετήστε το Κεραμικό μπολ στην πλάκα της βάσης στερέωσης και συνδέστε το περιστρέφοντας δεξιόστροφα με μαλακές κινήσεις.
3. Συνδέστε το κατάλληλο εξάρτημα για τη συνταγή σας, χρησιμοποιώντας τις οδηγίες στο εγχειρίδιο Οδηγιών του μίξερ. Στη συνέχεια, τοποθετήστε την κεφαλή του μοτέρ στην κάτω θέση και ασφαλίστε την στη θέση της.

Αφαίρεση του Κεραμικού μπολ

1. Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ταχύτητας είναι στη θέση απενεργοποίησης OFF και ότι το μίξερ δεν είναι στην πρίζα. Σηκώστε προς τα πίσω την κεφαλή του μοτέρ.
2. Αφαιρέστε το εξάρτημα από το μίξερ ακολουθώντας τα βήματα που περιγράφονται στο εγχειρίδιο Οδηγιών.
3. Περιστρέψτε απαλά το Κεραμικό μπολ αριστερόστροφα για να το αποσυνδέσετε από την πλάκα της βάσης στερέωσης του μίξερ.



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

- Το Κεραμικό μπολ είναι ασφαλές για μαγείρεμα ή ζέσταμα στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Το Κεραμικό μπολ είναι ασφαλές για χρήση σε φούρνο μέχρι τους 250° C. Ωστόσο, το Κεραμικό μπολ δεν προορίζεται για χρήση απευθείας κάτω από τη σχάρα του γκριλ.
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να μην προκληθεί βλάβη στο Κεραμικό μπολ, μην το χρησιμοποιείτε στις εστίες της κουζίνας ή σε άλλη πηγή απευθείας εκπομπής θερμότητας όπως είναι η ψησταριά, το γκριλ, η τοστιέρα ή σε απευθείας φλόγα.
- Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να ποικίλει όταν χρησιμοποιείτε κεραμικό σκεύος. Παρακολουθείτε και προσαρμόζετε το χρόνο ψησίματος όπως χρειάζεται.
- Χρησιμοποιείτε μια προστατευτική βάση σκευών πριν από την τοποθέτηση του καυτού Κεραμικού μπολ σε απροστάτευτη επιφάνεια.
- Για να μην προκληθεί βλάβη, μην τοποθετείτε το ζεστό ή καυτό Κεραμικό μπολ σε ψυχρή ή υγρή επιφάνεια. Μην τοποθετείτε το Κεραμικό μπολ στον φούρνο όταν είναι παγωμένο.
- Μετά την απομάκρυνση από τον φούρνο, το Κεραμικό μπολ θα διατηρήσει τη θερμότητα περισσότερο σε σύγκριση με τα συμβατικά σκεύη ψησίματος.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Το Κεραμικό μπολ και δακτύλιος είναι κατάλληλοι για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων, στην πάνω ή κάτω σχάρα, ή μπορείτε να τα πλύνετε σε ζεστό σαπουνόνερο και να τα ξεπλύνετε καλά πριν από το στέγνωμα.
- Το Κεραμικό μπολ πρέπει να τοποθετείται ανάποδα μέσα στο πλυντήριο πιάτων.
- Για την απομάκρυνση καμένων υπολειμμάτων μαγειρεμένου φαγητού, βυθίστε το Κεραμικό μπολ σε ζεστό σαπουνόνερο για 15-20 λεπτά ή όσο χρειάζεται πριν από την τοποθέτησή του στο πλυντήριο πιάτων.
- Βεβαιωθείτε ότι το Κεραμικό μπολ είναι εντελώς στεγνό πριν να το αποθηκεύσετε.
- Το Κεραμικό μπολ μπορεί να αποθηκευτεί στην κατάψυξη. Το Κεραμικό μπολ δεν είναι πορώδες και δεν απορροφά οσμές ή γεύσεις από τις τροφές.
- Ανθεκτικό στη δημιουργία κηλίδων, το ξεφλούδισμα, το ράγισμα και το επιφανειακό σκάσιμο.
- ετά τη χρήση του Κεραμικού μπολ με το μίξερ, ενδέχεται να σχηματιστούν σημάδια στο σημείο όπου το μπολ ασφαλίζει στη βάση του μίξερ. Αυτό είναι κάτι φυσιολογικό και τα σημάδια μπορούν να απομακρυνθούν με τη χρήση ενός σπόγγου και λειαντικού απορρυπαντικού.



ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE

Εγγύηση εξαρτήματος επιτραπέζιου μίξερ της KitchenAid

Χρονική διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δε θα πληρώσει για:
Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική: Πέντε χρόνια πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς.	Την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή εργασία επισκευής για επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Το service πρέπει να παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο υπηρεσιών της KitchenAid.	A. Επισκευές όταν το εξάρτημα έχει χρησιμοποιηθεί για εργασίες διαφορετικές από τη συνήθη οικιακή παρασκευή τροφών. B. Ζημιά ως αποτέλεσμα ατυχήματος, αλλαγών, κακής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης / λειτουργίας που δεν συμμορφώνεται με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Κέντρα service

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

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



BRUKSANVISNING FÖR KERAMIKSKÅL

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR KERAMIKSKÅL	
Viktiga säkerhetsföreskrifter	37
ANVÄNDA KERAMIKSKÅLEN	
Sätta fast keramikskålen.....	38
Ta loss keramikskålen	38
TIPS FÖR BRA RESULTAT	39
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	39
GARANTI OCH SERVICE	40

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR KERAMIKSKÅL

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska anordningar ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas. Läs avsnittet om grundläggande viktiga säkerhetsföreskrifter i bruksanvisningen som följer med köksmaskinen.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Svenska



ANVÄNDA KERAMIKSKÅLEN

Före första användningen

Köksmaskinen justeras individuellt vid fabriken för optimal prestanda. När du använder keramikskålen kan du behöva omjustera avståndet mellan flatblandaren och skålen. När den sitter ordentligt ska handtaget och pipen inte vidröra köksmaskinens sockel. Se köksmaskinens bruksanvisning för fullständig information om hur du justerar avståndet mellan blandare och skål.

VIKTIGT: Diska i varmt vatten med diskmedel, skölj av och torka, innan de används.



Den här keramikskålen passar med alla 5K45-och 5KSM45-5KSM185 modeller. Följ följande anvisningar om hur du sätter fast keramikskålen på köksmaskinen.

Sätta fast keramikskålen

1. Kontrollera att hastighetskontrollen är avstängd och att köksmaskinens kontakt inte är ansluten. Luta drivhuvudet bakåt.
2. Placera keramikskålen på skålhållaren och vrid den medurs för att sätta fast den.
3. Sätt fast det tillbehör som behövs för receptet enligt anvisningarna i köksmaskinens bruksanvisning. För sedan tillbaka drivhuvudet i nedre läget och lås det på plats.

Ta loss keramikskålen

1. Kontrollera att hastighetskontrollen är avstängd och att köksmaskinens kontakt inte är ansluten. Luta drivhuvudet bakåt.
2. Ta bort tillbehöret från köksmaskinen enligt anvisningarna i köksmaskinens bruksanvisning.
3. Vrid keramikskålen försiktigt moturs från köksmaskinens skålhållare.



TIPS FÖR BRA RESULTAT

- Keramikskålen kan användas för matlagning och uppvärmning i mikrovågsugn.
- Keramikskålen är ugnsfast upp till 250 °C. Den bör däremot inte placeras direkt under grillen.
VIKTIGT: För att undvika att skålen skadas får den inte användas på spisplattor eller med annan direkt värmekälla såsom halster, grill, grillugn eller öppen låga.
- Tillagningstiden kan variera när keramiska formar används. Övervaka
 - och justera tillagningstiden efter behov.
 - Använd ett kastrullunderlägg innan den varma keramikskålen placeras på en oskyddad yta.
 - Minska risken för skador genom att aldrig placera en varm keramikskål på en kall eller blöt yta. En frusen keramikskål ska inte användas i en varm ugn.
 - När keramikskålar tas ut ur ugnen behåller de värmen längre än vanliga ugn formar.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

- Keramikskålen kan diskas i diskmaskin eller rengöras i hett vatten med diskmedel och sköljas ordentligt före torkning.
- Keramikskålen ska placeras uppochned om den diskas i maskin.
- Få bort fastbränd mat genom att blötlägga keramikskålen i varmt vatten med diskmedel i 15 till 20 minuter eller så länge det behövs innan den placeras i diskmaskinen.
- Torka alltid keramikskålen noga innan den ställs undan.
- Keramikskålen kan förvaras i frysen. Den ickeporösa keramikskålen absorberar inte lukter eller smaker från maten.
- Motståndskraftig mot missfärgningar, kantstötning, sprickor och krackelering.
- När du har använt keramikskålen tillsammans med köksmaskinen kan märken synas där skålen sätts in i bottenplattan på köksmaskinen. Det är normalt och märkena kan tas bort med svamp och ett slipande rengöringsmedel.



GARANTI OCH SERVICE

Garanti för tillbehör till KitchenAids köksmaskin

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: Fem års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer om tillbehöret används för andra ändamål än normal matberedning. B. Skador till följd av olyckor, förändringar, felaktig användning, ovarsam hantering eller installation/ användning som inte uppfyller lokala elsäkerhetsföreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Servicecenter

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

Allmänna frågor:  00800 3810 4026

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

©2018 Alla rättigheter förbehålls. KITCHENAID och designen på stativblandaren är varumärken i USA och på andra platser.





INSTRUKSJONER FOR KERAMIKKBOLLE

INNHOUDSFORTEGNELSE

SIKKERHET VED BRUK AV KERAMIKKBOLLEN	
Viktige forholdsregler	41
BRUKE KERAMIKKBOLLEN	
Sette på keramikkbollen	42
Ta av keramikkbollen	42
TIPS FOR GODE RESULTATER	43
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	43
GARANTI OG SERVICE	44

SIKKERHET VED BRUK AV KERAMIKKBOLLEN

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Grunnleggende forholdsregler skal alltid etterfølges ved bruk av elektriske apparater: Se de grunnleggende sikkerhetsreglene som er skissert i bruker-veiledningen som følger med kjøkkenmaskinen.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

Norsk



BRUKE KERAMIKKBOLLEN

Før førstegangsbruk

Kjøkkenmaskinen er individuelt justert fra fabrikken for optimal ytelse. Ved bruk av keramikkbolle, kan det være nødvendig å justere klaringen mellom visp og bolle. Når det er riktig plassert, skal ikke håndtaket og helletuten berøre kjøkkenmaskinen. Vennligst henvis til kjøkkenmaskinens brukerveiledning for fullstendig informasjon om hvordan du justerer klaringen mellom visp og bolle.

VIKTIG: Vask i varmt såpevann, skyll og tørk grundig før bruk.



Denne keramikkbollen er laget for å passe til alle 5K45-og 5KSM45-5KSM185 modeller. Følg disse instruksjonene for å sette keramikkbollen på kjøkkenmaskinen.

Sette på keramikkbollen

1. Pass på at hastighetskontrollen er AV og at kjøkkenmaskinen er koblet fra. Vipp motorhodet bakover.
2. Plasser keramikkbollen på bolleholderen, og fest den ved å dreie forsiktig med urviseren.
3. Fest det aktuelle utstyret på kjøkkenmaskinen ved hjelp av instruksjonene i kjøkkenmaskinens brukerveiledning. Deretter settes motorhodet tilbake i posisjon og låses på plass.

Ta av keramikkbollen

1. Pass på at hastighetskontrollen er AV og at kjøkkenmaskinen er koblet fra. Vipp motorhodet bakover.
2. Fjern utstyret fra kjøkkenmaskinen ved hjelp av instruksjonene i kjøkkenmaskinens brukerveiledning.
3. T Drei keramikkbollen forsiktig mot urviseren for å ta den av fra kjøkkenmaskinens bolleholder.



TIPS FOR GODE RESULTATER

- Keramikkbollen kan trygt brukes til å lage og varme opp mat i mikrobølgeovnen.
- Keramikkbollen er ovnssikker opp til 250 °C. Det anbefales likevel ikke å sette keramikkbollen like under grillen.
VIKTIG: For å unngå å skade keramikkbollen, må den ikke brukes på komfyrtoppen eller noen annen direkte varme, som grill, toastovn eller direkte flamme.
- Baketiden kan variere når du bruker keramiske bakeformer. Overvåk prosessen og tilpass tiden ved behov.
- Bruk et gryteunderlag før du setter den varme keramikkbollen på et ubeskyttet underlag.
- For å unngå mulig skade, bør du ikke sette keramikkbollen på et kaldt eller vått underlag. Ikke plasser en frossen keramikkbolle i en varm ovn.
- Etter at den er tatt ut av ovnen, vil keramikkbollen holde seg varm lengre enn vanlige bakeformer.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

- Keramikkbollen kan vaskes i en oppvaskmaskin på øverste eller nederste reol, eller rengjøres grundig i varmt såpevann og skylles godt før de tørkes.
- Keramikkbollen bør plasseres opp-ned hvis den vaskes i oppvaskmaskin.
- For å fjerne mat som har satt seg fast kan du legge keramikkbollen i bløtt i varmt såpevann i 15 til 20 minutter, eller så lenge som nødvendig før den settes i oppvaskmaskinen.
- Tørk alltid keramikkbollen grundig før oppbevaring.
- Keramikkbollen kan lagres i fryseren. Den ikke-porøse keramikkbollen vil ikke absorbere lukt eller smak fra mat.
- Motstandsdyktig mot flekker, skår, sprekker og krakelering.
- Når du har brukt keramikkbollen med kjøkkenmaskinen, kan det forekomme merker der hvor bollen festes til kjøkkenmaskinen. Disse merkene er normale og kan fjernes med en svamp og litt skuremiddel.



GARANTI OG SERVICE

Garanti for kjøkkenmaskintilsats fra KitchenAid

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: Fem års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner hvis tilbehør har vært brukt til andre formål enn tilberedning av vanlige matvarer. B. Skade som er resultat av uhell, endringer, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

Servicesentre

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

Direktelinje hovednummer:  00800 3810 4026

Hvis du vil ha mer informasjon, kan du besøke nettstedet vårt på: www.KitchenAid.eu

©2018 Alle rettigheter reservert. KITCHENAID og designet til den stående mikseren er varemerker i USA og andre land.





KERAAMISEN KULHON KÄYTTÖOHJEET

SISÄLLYSLUETTELO

KERAAMISEN KULHON TURVALLISUUS	
Tärkeät turvatoimenpiteet	45
KERAAMISEN KULHON KÄYTTÖ	
Keraamisen kulhon kiinnittäminen	46
Keraamisen kulhon irrottaminen	46
HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ	47
HOITO JA PUHDISTUS	47
TAKUU JA HUOLTO	48

KERAAMISEN KULHON TURVALLISUUS

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia.
Katso yleiskoneen mukana toimitettujen käyttöohjeiden kohta
"Tärkeät turvatoimenpiteet".

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET



KERAAMISEN KULHON KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Yleiskoneesi on säädetty tehtaalla toimimaan parhaalla mahdollisella tavalla. Keraamista kulhoa käytettäessä voi olla tarpeen säätää sekoittimen ja kulhon välistä etäisyyttä uudelleen. Kun kahva ja kaatokouru on sijoitettu oikein, ne eivät kosketa yleiskoneen jalustaan. Katso yleiskoneen käyttöohjeesta täydelliset tiedot sekoittimen ja kulhon välisen etäisyyden säätämisestä.

TÄRKEÄÄ: Pese ennen käyttöä lämpimällä pesuainevedellä, huuhto ja kuivaa perusteellisesti.



Tämä keraaminen kulho on suunniteltu käytettäväksi kaikkien 5K45 eikä 5KSM45-5KSM185 -mallien kanssa. Noudata näitä ohjeita, kun kiinnität keraamisen kulhon yleiskoneeseen.

Keraamisen kulhon kiinnittäminen

1. Varmista, että nopeudensäädin on OFF-asennossa ja yleiskoneen virtajohto on irrotettu. Kallista moottoriosaa taaksepäin.
2. Aseta keraaminen kulho kiinnitysalustalle ja kiinnitä se kiertämällä varovasti myötäpäivään.
3. Kiinnitä tarvitsemasi lisälaite noudattamalla yleiskoneen käyttöohjeessa annettuja ohjeita. Käännä moottoriosaa takaisin alas ja lukitse paikoilleen.

Keraamisen kulhon irrottaminen

1. Varmista, että nopeudensäädin on OFF-asennossa ja yleiskoneen virtajohto on irrotettu. Kallista moottoriosaa taaksepäin.
2. Irrota lisälaite yleiskoneesta noudattamalla yleiskoneen käyttöohjeessa annettuja ohjeita.
3. Kierrä keraamista kulhoa varovasti vastapäivään, jotta voit irrottaa sen yleiskoneen kiinnitysalustasta.



HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

- Keraaminen kulho kestää kypsennystä ja lämmitystä mikroaaltouunissa.
- Keraaminen kulho kestää uunin lämpöä 250 °C:seen saakka. Keraamisen kulhon laittamista suoraan grillivastuksen alle ei kuitenkaan suositella.
TÄRKEÄÄ: Älä käytä keraamista kulhoa liedellä tai altista sitä millekään muulle suoralle lämmönlähteelle, kuten grillivastuksille, grillille, paahtouunille tai avotulelle, ettei se vaurioituisi.
- Kypsennysaika voi vaihdella keraamisen leivontasarjan astioita

käytettäessä. Seuraa ja säädä kypsennysaikaa tarpeen mukaan.

- Suojaa pöytätaso pannunalusella ennen kuin lasket sille kuuman keraamisen kulhon.
- Mahdollisten vaurioiden välttämiseksi älä laske kuumaa keraamista kulhoa kylmälle tai märälle pinnalle. Älä laita jääkylmää keraamista kulhoa kuumaan uuniin.
- Kun keraaminen kulho on nostettu pois uunista, se säilyttää lämmön pidempään kuin tavallinen astia.

HOITO JA PUHDISTUS

- Voit pestä keraamisen kulhon astianpesukoneessa ylä- tai alatasolla tai puhdistaa perusteellisesti kuumassa, saippuaisessa vedessä ja huuhdella huolellisesti ennen kuivausta.
- Jos keraaminen kulho pestään astianpesukoneessa, se on asetettava ylösalaisin.
- Keraamiseen kulhoon kiinni tarttunut ruoka saadaan irrotettua liottamalla kulhoa kuumassa saippuavedessä 15–20 minuutin ajan, tai tarpeen mukaan, ennen kulhon laittamista astianpesukoneeseen.

- Kuivaa keraaminen kulho aina huolellisesti ennen kaappiin laittamista.
- Keraamista kulhoa voidaan säilyttää pakastimessa. Tiheä keraaminen kulho ei ime itseensä hajuja eikä makuja ruoista.
- Hylkii tahroja, kestää kolhuja eikä murru helposti.
- Kun keraamista kulhoa on käytetty yleiskoneen kanssa, kulhon ja yleiskoneen alustan lukituskohdassa voi näkyä jälkiä. Tämä on aivan normaalia. Jäljet voidaan poistaa pyyhkimällä hankaavalla puhdistusaineella ja pesusienellä.



TAKUU JA HUOLTO

KitchenAid-yleiskoneen lisälaitteen takuu

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

KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

Huoltoliikkeet

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

Yleinen palvelunumero:  00800 3810 4026

Lisätietoja on verkkosivustossa:
www.KitchenAid.eu





VEJLEDNING TIL KERAMISK SKÅL

INDHOLD

SIKKER BRUG AF KERAMISK SKÅL	
Vigtige sikkerhedsanvisninger	49
BRUG AF DEN KERAMISKE SKÅL	
Påsætning af den keramiske skål	50
Aftagning af den keramiske skål	50
TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER	51
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	51
GARANTI OG SERVICE	52

Dansk

SIKKER BRUG AF KERAMISK SKÅL

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsanvisninger. Se de grundlæggende Vigtige sikkerhedsanvisninger som angivet i "Vejledning", som fulgte med din mixer.

GEM DENNE VEJLEDNING



BRUG AF DEN KERAMISKE SKÅL

Før første brug

Din mixer er individuelt justeret på fabrikken for optimal ydelse. Når den keramiske skål bruges, kan det være nødvendigt at justere afstanden mellem skål og piskeris igen. Når håndtag og hældetud ikke rører mixerens sokkel, er positionen korrekt. Se mixerens "Vejledning" for udførlige oplysninger om justering af afstanden mellem skål og piskeris.

VIGTIGT: Før første brug: Vask med varmt sæbevand, skyl og aftør.



Denne keramiske skål er konstrueret til brug med alle 5K45 og 5KSM45-5KSM185-modeller. Følg denne vejledning for påsætning af den keramiske skål på din mixer.

Påsætning af den keramiske skål

1. Sørg for, at hastighedskontrollen er slukket (OFF), og at mixeren er frakoblet strøm. Vip motorhovedet tilbage.
2. Placer den keramiske skål i skålholderen, og sæt den fast ved at dreje forsigtigt med uret.
3. Påsæt det relevante tilbehør ifølge vejledningen i "Vejledning" til mixeren. Skub derefter motorhovedet ned igen, og lås det på plads.

Aftagning af den keramiske skål

1. Sørg for, at hastighedskontrollen er slukket (OFF), og at mixeren er frakoblet strøm. Vip motorhovedet tilbage.
2. Fjern tilbehøret fra mixeren ifølge vejledningen i "Vejledning" til mixeren.
3. Drej den keramiske skål forsigtigt mod uret for at tage den af skålholderen.



TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

- Den keramiske skål kan bruges til madlavning eller genopvarmning i mikrobølgeovn.
- Den keramiske skål kan tåle op til 250° C i ovn, men det anbefales ikke at bruge den direkte under grillen.
VIGTIGT: Brug ikke på kogeplader/gasblus eller andre typer direkte varme som f.eks. grill, grillovn eller åben grill, da dette kan beskadige den keramiske skål.
- Bagetid kan variere ved brug af keramisk bagesæt. Hold øje, og justér tiden efter behov.

- kypsenysaika tarpeen mukaan.
- Brug bordskåner, når den keramiske skål er varm og placeres på ubeskyttede flader.
- Undgå risiko for skade ved at undgå at placere den keramiske skål på en kold eller våd flade. Placer ikke en frossen keramisk skål i en varm ovn.
- Når den keramiske skål tages ud ad ovnen, er den varm i længere tid end almindelige ovnfaste fade o.l.

Dansk

VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

- Den keramiske skål tåler opvaskemaskine i nederste eller øverste kurv. Alternativt kan den vaskes i varmt sæbevand, som skylles af med rent vand, før skålen tørres.
- Den keramiske skål skal placeres med bunden opad i opvaskemaskinen.
- Fastbrændte madrester fjernes ved at iblødsætte den keramiske skål i varmt sæbevand i 15-20 min. før vask opvaskemaskine.

- Den keramiske skål skal altid aftørres grundigt før opbevaring.
- Den keramiske skål tåler fryser. Den ikke-porøse, keramiske skål absorberer ikke lugt eller smag fra mad.
- Modstår pletter, revner og krakelering.
- Efter brug af den keramiske skål sammen med mikseren kan der være mærker, hvor skålen låses fast på mikserens base. Mærkerne er normale, og kan fjernes ved rengøring med et rengøringsmiddel med slibemiddel og en svamp.



GARANTI OG SERVICE

Garanti for KitchenAid mixerens tilbehør

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

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

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

Telefonnummer til kundesupport:  00800 3810 4026

Besøg vores websted for flere oplysninger:
www.KitchenAid.eu

©2018 Alle rettigheder forbeholdes. KITCHENAID og køkkenmaskinens design er varemærker i USA og andetsteds.





LEIÐBEININGAR FYRIR KERAMÍK-SKÁL

EFNISYFIRLIT

ÖRYGGI KERAMÍK-SKÁLAR

Mikilvæg öryggisatriði 53

AÐ NOTA KERAMÍK-SKÁLINA

Keramík-skálin sett á 54

Keramík-skálin tekin af 54

ÆRÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI 55

UMHIRÐA OG HREINSUN 55

ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA 56

ÖRYGGI KERAMÍK-SKÁLAR

MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

Þegar raftæki eru notuð ætti alltaf að fylgja grundvallaröryggisvarúðarráðstöfun um. Vinsamlegast skoðaðu grunninn í Mikilvægum öryggisatriðum eins og hann er útlistaður í handbókinni „Leiðbeiningar“ sem fylgdi með borðhrærivélinni þinni.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Íslenska



AÐ NOTA KERAMÍK-SKÁLINA

Fyrir fyrstu notkun

Borðhræivélín þín er sérstaklega stillt í verksmiðjunni fyrir hagstæðustu frammistöðu. Þegar keramik-skálin er notuð kann að vera nauðsynlegt að endurstilla bilið á milli hrærara og skálar. Í réttri stöðu ættu handfangið og stúturinn ekki að snerta undirstöðu borðhræivélarinnar. Vinsamlegast skoðaðu handbókina „Leiðbeiningar“ fyrir borðhræivélina til að fá allar upplýsingar um stillingu bils á milli hrærara og skálar.

MIKILVÆGT: Fyrir notkun skal þvo í heitu sápuvatni, skola og þurrka vandlega.



Þessi keramik-skál er hönnuð til að passa á allar 5K45 og 5KSM45-5KSM185 gerðir. Fylgdu þessum notkunarreglum til að festa keramik-skálina á borðhræivélina þína.

Keramik-skálin sett á

1. Vertu viss um að SLÖKKT sé á hraðastýringunni og að borðhræivélín sé ekki í sambandi. Hallaðu mótörhausnum aftur.
2. Settu keramik-skálina á klemmuplötuna og festu hana með því að snúa varlega réttssælis.
3. Settu á viðeigandi fylgihlut fyrir uppskriftina þína, samkvæmt leiðbeiningunum í handbókinni „Leiðbeiningar“ fyrir borðhræivél. Settu síðan mótörhausinn aftur í niður-stöðu og læstu á sínum stað.

Keramik-skálin tekin af

1. Vertu viss um að SLÖKKT sé á hraðastýringunni og að borðhræivélín sé ekki í sambandi. Hallaðu mótörhausnum aftur.
2. Fjarlægðu fylgihlutinn af borðhræivélinni, samkvæmt leiðbeiningunum í handbókinni „Leiðbeiningar“ fyrir borðhræivél.
3. Snúðu keramik-skálinni varlega rangsælis til að fjarlægja hana af klemmuplötu borðhræivélarinnar.





RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

- DÍ lagi er að elda eða hita upp í örbylgjuofni í keramik-skálinni.
- Nota má keramik-skálina í allt að 250°C heitum ofni; hins vegar er ekki ráðlagt að setja keramik-skálina beint undir grillið.
- **MIKILVÆGT:** Til að forðast að skemma keramik-skálina skal ekki nota hana á eldavélarhelli eða með neinum öðrum beinum hita, svo sem ofngrilli, útigrilli, steikarofni, eða opnum eldi.
- Bökunartími getur verið breytilegur þegar notuð eru bökunaráhöld úr tkeramik. Fylgstu með og aðlagðu eldunartímamann eftir þörfum.
- Notaðu hitaplatta; ekki setja heita keramik-skál á óvarinn flöt.
- Til að forðast mögulegar skemmdir skal ekki setja heita keramik-skál á kalda eða blauta fleti. Ekki setja frosna keramik-skál í heitan ofn.
- Þegar tekið hefur verið úr ofninum heldur keramik-skálin lengur hita en venjuleg bökunaráhöld.

UMHIRÐA OG HREINSUN

- Þvo má keramik-skálina í sjálfvirkri uppþvottavél í efri eða neðri grind; eða hreinsa hana vandlega í heitu sápuvatni og skola hana til fulls áður en hún er þurrkuð.
- Setja ætti keramik-skálina á hvolf ef hún er þvegin í sjálfvirkri uppþvottavél.
- Til að fjarlægja viðbrunninn mat skal leggja keramik-skálina í bleyti í heitu sápuvatni í 15 til -20 mínútur, eða eins og þarf, áður en hún er sett í uppþvottavélina.
- Alltaf skal þurrka keramik-skálina vandlega fyrir geymslu.
- Hægt er að geyma keramik-skálina í frysti. Ógropin keramik-skál tekur ekki í sig lykt eða bragð úr matnum.
- Hefur viðnám gegn litun, flísun og sprungu- eða æðamyndun.
- Þegar keramik-skálin hefur verið notuð með borðhrívélinni kunna einhver för að myndast þar sem skálin læsist við undirstöðu borðhrívélarinnar. Þessi för eru eðlileg og hægt er að fjarlægja þau við hreinsun með svarfefnum og svampi.



ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA

Ábyrgð fyrir fylgihluti KitchenAid borðhrærivéla

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

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

Þjónustuaðili

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

Til að fá frekari upplýsingar skaltu heimsækja vefsvæði okkar á:
www.KitchenAid.eu

©2018 Allur réttur áskilinn. KITCHENAID og hönnun á borðhrærivélinni eru vörumerki í Bandaríkjunum og víðar.





РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КЕРАМИЧЕСКОЙ ЧАШИ

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КЕРАМИЧЕСКОЙ ЧАШИ

Меры предосторожности 57

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЕРАМИЧЕСКОЙ ЧАШИ

Установка керамической чаши 58

Снятие керамической чаши 58

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ

РЕЗУЛЬТАТОВ 59

УХОД И ЧИСТКА 59

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 60

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КЕРАМИЧЕСКОЙ ЧАШИ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Pegar raftæki eru notuð ætti alltaf að fylgja grundvallaröryggisvarúðarráðstöfun um. Vinsamlegast skoðaðu grunninn í Mikilvægum öryggisatriðum eins og hann er útlistaður í handbókinni „Leiðbeiningar“ sem fylgdi með borðhrærivélinni þinni.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Русский



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЕРАМИЧЕСКОЙ ЧАШИ

Перед первым использованием

Ваш настольный миксер был отрегулирован на заводе для оптимальной работы. При использовании керамической чаши, возможно, потребуется дополнительная регулировка расстояния между насадкой и стенками чаши. При правильном положении ручка и наливной желоб не должны касаться основания настольного миксера. Обратитесь к руководству по эксплуатации настольного миксера для получения информации о регулировке расстояния между насадкой и стенками чаши.

ВНИМАНИЕ: Перед первым использованием вымойте в горячей мыльной воде, сполосните и тщательно вытрите. Керамическая чаша не требует закаливания перед использованием.



Данная керамическая чаша подходит для всех моделей 5K45 и 5KSM45-5KSM18. Следуйте этим инструкциям для установки керамической чаши на ваш настольный миксер.

Установка керамической чаши

1. Убедитесь, что контроль скорости выключен, а настольный миксер отключен от сети. Наклоните моторный блок назад.
2. Поместите керамическую чашу на фиксатор и аккуратно поверните ее по часовой стрелке, чтобы присоединить к миксеру.
3. Наденьте нужный для рецепта аксессуар, следуя указаниям в руководстве по эксплуатации настольного миксера. Переверните моторный блок и установите его на место.

Снятие керамической чаши

1. Убедитесь, что контроль скорости выключен, а настольный миксер отключен от сети. Наклоните моторный блок назад.
2. Снимите аксессуар с настольного миксера, следуя указаниям в руководстве по эксплуатации настольного миксера.
3. Аккуратно поверните чашу против часовой стрелки, чтобы снять ее с фиксатора.





ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

- Керамическая чаша подходит для приготовления или подогревания пищи в микроволновой печи.
- Керамическую чашу можно использовать в духовке при температуре до 250° C; однако не рекомендуется помещать посуду непосредственно под верхний огонь.
- **ВНИМАНИЕ:** Во избежание повреждения керамической чаши не используйте ее на конфорках или с другими непосредственными источниками тепла, такими как жаровня, грильгриль, тостер или открытый огонь.
- При использовании керамической посуды время выпечки может варьироваться. Следите за процессом приготовления и изменяйте по необходимости время выпечки.
- Перед тем, как поставить горячую керамическую чашу на незащищенную поверхность, подложите подставку.
- Во избежание повреждений не ставьте горячую керамическую чашу на холодную или мокрую поверхность. Не ставьте замороженную керамическую чашу в горячую духовку.
- После вынимания из духовки керамическая чаша удерживает тепло дольше, чем обычная посуда для выпечки.

УХОД И ЧИСТКА

- Керамическую чашу кольцо можно мыть в верхнем и нижнем отсеке посудомоечной машины, а также вручную в горячей мыльной воде с последующим ополаскиванием и высушиванием.
- При мытье в посудомоечной машине керамическую чашу следует ставить вверх дном.
- Для удаления остатков выпечки замочите керамическую чашу в горячей мыльной воде на 15–20 минут или на другое требуемое время, а затем положите в посудомоечную машину.
- Всегда вытирайте керамическую чашу насухо перед тем, как убрать ее на хранение.
- Керамическую чашу можно хранить в морозильной камере. Керамическая чаша имеет непористую структуру, поэтому она не впитывает запах и вкус пищи.
- Препятствует возникновению пятен, сколам, а также появлению трещин и микротрещин.
- После использования керамической чаши на основании настольного миксера могут остаться следы в том месте, где к нему прикрепляется чаша. Это нормально; следы можно удалить при помощи абразивного чистящего средства и губки.



ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантия на насадки для настольного миксера KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: Полная гарантия сроком на пять года, начиная со дня покупки.	Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.	А. Ремонт в тех случаях, когда насадка используется для операций, отличающихся от обычного приготовления домашней пищи. В. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/ эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

Центры обслуживания

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

Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:

www.KitchenAid.eu



INSTRUKCJA OBSŁUGI CERAMICZNA MISA

SPIS TREŚCI

CERAMICZNA MISA – PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa 61

KORZYSTANIE Z CERAMICZNEJ MISY

Mocowanie ceramicznej misy 62

Wyjmowanie ceramicznej misy 62

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW 63

MYCIE I KONSERWACJA 63

GWARANCJA I SERWIS 64

CERAMICZNA MISA – PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

WAŻE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Należy zapoznać się z podstawowymi ważnymi środkami ostrożności, które opisano w instrukcji dołączonej do miksera stojącego.

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

Polski



KORZYSTANIE Z CERAMICZNEJ MISY

Przed pierwszym użyciem

Każdy mikser stojący jest odpowiednio regulowany jeszcze w fabryce, aby uzyskać optymalną wydajność. Podczas korzystania z ceramicznej misy może być konieczne skorygowanie odległości pomiędzy ubijaczką a misą. Prawidłowo ustawiony uchwyt i nalewak nie powinny dotykać podstawy miksera stojącego. W celu uzyskania dokładnych informacji na temat regulacji odległości pomiędzy ubijaczką a misą należy skorzystać z instrukcji dołączonej do miksera stojącego.

UWAGA: Przed użyciem należy umyć w gorącej wodzie z mydłem, wypłukać i dokładnie wysuszyć.



Ceramiczna misa jest przeznaczony do wszystkich modeli 5K45 i 5KSM45-5KSM185. Aby zamocować ceramiczną misę do miksera stojącego, należy wykonać poniższe instrukcje.

Mocowanie ceramicznej misy

1. Wyłącz regulator prędkości i odłącz mikser stojący od prądu. Odchyl głowicę silnika.
2. Umieść ceramiczną misę na płycie mocującej i przymocuj ją, delikatnie obracając w prawą stronę.
3. Zamocuj odpowiednią końcówkę, postępując zgodnie ze wskazówkami w instrukcji obsługi miksera stojącego. Następnie umieść głowicę silnika z powrotem w położeniu dolnym i zablokuj.

Wymowanie ceramicznej misy

1. Wyłącz regulator prędkości i odłącz mikser stojący od prądu. Odchyl głowicę silnika.
2. Odłącz element od miksera stojącego, korzystając ze wskazówek podanych w instrukcji.
3. Delikatnie obróć misę w lewą stronę, aby wyjąć ją z płyty mocującej miksera stojącego.





WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

- Ceramiczna misa nadaje się do przyrządzania żywności lub odgrzewania w kuchence mikrofalowej.
- Ceramiczna misa nadaje się do użytku w piekarniku rozgrzanym do maks. 250°C, ale nie zaleca się używania jej bezpośrednio na grillu.
- **UWAGA:** Nie należy stawiać ceramicznej misy na kuchenkę lub inne bezpośrednie źródło ciepła, jak grill, opiekacz lub płomień.
- Czas pieczenia może ulec zmianie podczas korzystania z ceramicznego zestawu do pieczenia. Należy monitorować i dostosować czas pieczenia.
- Przed postawieniem gorącej ceramicznej misy na niezabezpieczonej powierzchni należy podłożyć podkładkę lub żelazną podstawkę.
- Aby uniknąć uszkodzenia, nie należy umieszczać gorącej ceramicznej misy na zimnej lub mokrej powierzchni. Ceramicznej misy, po wyjęciu z zamrażalnika, nie należy wstawiać do rozgrzanego piekarnika.
- Po wyjęciu z piekarnika ceramiczna misa utrzymuje ciepło dłużej niż standardowy zestaw do pieczenia.

MYCIE I KONSERWACJA

- Ceramiczną misę można myć w zmywarce do naczyń na górnej lub dolnej półce bądź w gorącej wodzie z mydłem, a następnie dobrze wypłukać przed wysuszeniem.
- Ceramiczną misę należy umieścić w zmywarce do naczyń do góry dnem.
- Aby usunąć przypieczoną żywność, należy moczyć ceramiczną misę w gorącej wodzie z mydłem przez ok. 15–20 minut lub tak długo, jak będzie trzeba, przed wstawieniem do zmywarki.
- Przed schowaniem ceramiczną misę zawsze należy dokładnie wysuszyć.
- Ceramiczną dzieżę można przechowywać w zamrażalniku. Nieporowata ceramiczna dzieża nie absorbuje zapachów ani smaków z pożywienia.
- Odporny na barwienie, łuszczenie i pękanie.
- Przy używaniu ceramicznej dzieży z mikserem stojącym, w miejscach, w których misa jest mocowana do podstawy miksera stojącego mogą pojawiać się ślady. Pojawianie się śladów to normalny proces. Ślady można usunąć środkami czyszczącymi i gąbką.



GWARANCJA I SERWIS

Gwarancja przystawki do miksera stojącego KitchenAid

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
Europa, Bliski Wschód, Afryka: Pięć lat pełnej gwarancji od daty zakupu.	Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.	A. Napraw wynikłych z użycia wyciskarki do soków innego niż do przygotowywania żywności w gospodarstwie domowym. B. Uszkodzeń powstałych na skutek wypadku, modyfikacji, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem albo instalacji/użytkowania niezgodnego z miejscowymi przepisami elektrycznymi.

KITCHENAID NIE PONISI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTÓRNE.

Serwis

Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą witrynę internetową:

www.kitchenaid.pl

©2018 Wszelkie prawa zastrzeżone. KITCHENAID oraz wzornictwo miksera stojącego są znakami towarowymi zastrzeżonymi w USA i innych krajach.



KERAMICKÉ MÍSY - NÁVOD NA POUŽITÍ

OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ KERAMICKÉ MÍSY

Důležité bezpečnostní pokyny 65

JAK KERAMICKOU MÍSU POUŽÍVAT

Jak keramickou mísu upevnit 66

Jak keramickou mísu vyjmout 66

TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY 67

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 67

ZÁRUKA A SERVIS 68

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ KERAMICKÉ MÍSY

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při manipulaci s elektrickými spotřebiči vždy dodržujte základní bezpečnostní opatření. Nejdůležitější bezpečnostní zásady jsou uvedeny v příručce k použití, která je přiložena k vašemu kuchyňskému robotu.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE



JAK KERAMICKOU MÍSU POUŽÍVAT

Před prvním použitím

Kuchyňský robot je již nastaven tak, aby podával optimální výkon. Pokud se rozhodnete použít keramickou misku, možná budete muset upravit vzdálenost mezi šlehačem a dnem mísy. Mísa by měla být upevněna tak, aby se držadlo ani zobáček pro nalévání nedotýkaly těla robotu. Podrobný návod, jak měnit a upravovat vzdálenost mezi šlehačem a dnem mísy, najdete v příručce k použití robotu.

DŮLEŽITÉ: Před použitím nádobí umyjte v horké vodě se saponátem, důkladně je opláchněte a osušte.



Tato keramická mísa se hodí ke všem modelům 5K45 nebo 5KSM45-5KSM185. Při upevňování keramické mísy k robotu postupujte podle následujících pokynů.

Jak keramickou misku upevnit

1. Ujistěte se, že ovladač rychlosti je v poloze OFF (vypnuto), a odpojte robot od elektrické sítě. Vyklopte hlavu motoru směrem vzhůru.
2. Položte misku s kroužkem na upevňovací podložku a opatrně ji přišroubujte. Šroubujte opět ve směru hodinových ručiček.
3. Podle pokynů uvedených v příručce k použití k robotu připevněte libovolný prvek příslušenství. Potom vraťte hlavu motoru do původní polohy a zajistěte ji.

Jak keramickou misku vyjmout

1. Ujistěte se, že ovladač rychlosti je v poloze OFF (vypnuto), a odpojte robot od elektrické sítě. Vyklopte hlavu motoru směrem vzhůru.
2. Podle pokynů uvedených v příručce k použití robotu odšroubujte nebo vyjměte použitý prvek příslušenství.
3. Opatrně otáčejte keramickou mísou proti směru hodinových ručiček. Postupně ji tak uvolníte z upevňovací podložky.



TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY

- Keramickou mísu můžete používat k vaření nebo ohřívání jídla v mikrovlnné troubě.
- Keramickou mísu můžete použít i k přípravě jídla v troubě, pokud teplota nepřesáhne 250°C. Mísa by však neměla být umístěna přímo pod topným tělesem.
- **DŮLEŽITÉ:** Keramickou mísu nikdy nepokládejte přímo na horký sporák ani na jiné spotřebiče, které při provozu dosahují vysokých teplot, jako jsou například gril, trouba nebo topinkovač. Mísu také nevystavujte otevřenému ohni, jinak riskujete její poškození.
- Doba pečení za použití keramického nádobí může být kolísavá. Proto dobu pečení sledujte a v případě potřeby ji upravte.
- Nepokládejte horkou mísu na nechráněné povrchy. Vždy používejte izolační podložky.
- Horkou mísu nepokládejte na studený nebo mokrý povrch, jinak může dojít k jejímu poškození. Pokud jste keramickou mísu právě vytáhli z lednice nebo mrazáku, nedávejte ji okamžitě do horké trouby.
- Keramická mísa chladne po vyjmutí z trouby delší dobu než běžné pečicí nádoby a plechy.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Keramickou mísu můžete umývat v myčce - měly by být uloženy buď ve vrchní nebo spodní přihrádce. Obě věci můžete samozřejmě také umýt ručně v horké vodě se saponátem. Poté byste je měli důkladně opláchnout a usušit.
- Při umývání v myčce by keramická mísa měla být umístěna dnem vzhůru.
- Pokud se ke stěnám mísy připeklý kousky jídla, namočte mísu před vložením do myčky na 15 - 20 minut (podle potřeby i více) do horké vody se saponátem.
- Po umytí mísu vždy pečlivě vytřete do sucha.
- Keramickou mísu můžete skladovat i v lednici nebo mrazáku. Keramická mísa je vyrobena z neporézního materiálu a neabsorbuje pachy ani chutě z jídla.
- Odolné proti vzniku skvrn, odštipování, popraskání nebo vzniku puklin.
- Po použití keramické mísy s kuchyňským robotem se mohou objevit značky v místě, kde se mísa připevňuje k základně kuchyňského robotu. Značky jsou normální a lze je odstranit čištěním pomocí abrazivního čistícího prostředku a houbičky.



ZÁRUKA A SERVIS

Záruka na příslušenství ke kuchyňskému robotu KitchenAid

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

KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

Zákaznické služby

Pokud máte nějaké otázky anebo potřebujete najít nejbližší autorizované servisní středisko KitchenAid, níže najdete kontaktní údaje.

Veškerý servis by mělo vždy provádět místní autorizované servisní středisko KitchenAid.

Více informací naleznete na našich webových stránkách:

www.KitchenAid.eu





SERAMİK KASE TALİMATLARI

İÇİNDEKİLER

SERAMİK KASE GÜVENLİĞİ	
Önemli güvenlik tedbirleri.....	69
SERAMİK KASENİN KULLANIMI	
Seramik Kasesinin Takılması.....	70
Seramik Kasesinin Çıkartılması	70
MÜKEMMEL SONUÇLAR İÇİN İPUÇLARI	71
BAKIM VE TEMİZLİK	71
GARANTİ VE SERVİS	72

SERAMİK KASE GÜVENLİĞİ

ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Elektrikli cihazları kullanırken, temel güvenlik önlemlerine daima riayet edilmelidir. Lütfen Tezgah Üstü Mikserinizle birlikte verilen “Talimat” kılavuzunda ana hatları belirlenmiş temel Önemli Güvenlik Tedbirlerine riayet ediniz.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

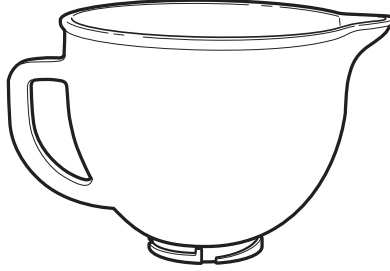


SERAMİK KASENİN KULLANIMI

İlk Kez Kullanmadan Önce

Tezgah Üstü Mikserinizin ayarları, en uygun performans için fabrikada yapılmıştır. Seramik Kaseyi kullanırken, çırpıcı-kase arası mesafenin yeniden ayarlanması gerekebilir. Çırpıcı-kasenin çarpmasını önlemek için, dişli halkanın yeterince sıkı olduğundan emin olun. Doğru şekilde konumlandırıldığında, kulp ve dökülme ucu Tezgah Üstü Mikserin altlığına temas etmemelidir. Çırpıcı-kase arası mesafenin ayarlanması hakkında bilgi için, lütfen Tezgah Üstü Mikserinizin “Talimat” kılavuzuna bakın.

ÖNEMLİ: Kullanmadan önce, sıcak ve sabunlu su ile yıkayın, durulayın ve iyice kurulayın.



Bu Seramik Kase, tüm 5K45 ve 5KSM45-5KSM185 modellerine uyacak şekilde tasarlanmıştır. Seramik Kaseyi Tezgah Üstü Mikserinize takmak için bu talimatlara riayet edin.

Seramik kasesinin takılması

1. Hız kumandasının KAPALI (yani “0” konumunda) ve Tezgah Üstü Mikserin fişinin prizden çekilmiş olduğundan emin olun. Motor kafasını arkaya doğru eğin.
2. Seramik Kaseyi sıkıştırma plakasının üzerine yerleştirin ve saat yönünde nazikçe döndürerek takın.
3. Tarifinize uygun aksesuarı, Tezgah Üstü Mikser “Talimat” kılavuzundaki yönergelerle uygun olarak takın. Daha sonra motor kafasını tekrar aşağı konuma getirin ve yerine oturtun.

Seramik Kasesinin Çıkartılması

1. Hız kumandasının KAPALI (yani “0” konumunda) ve Tezgah Üstü Mikserin fişinin prizden çekilmiş olduğundan emin olun. Motor kafasını arkaya doğru eğin.
2. Aksesuarı, Tezgah Üstü Mikser “Talimat” kılavuzundaki yönergelerle uygun olarak Tezgah Üstü Mikserden çıkartın.
3. Seramik Kaseyi Tezgah Üstü Mikserden Çıkartmak için, saatin tersi yönde nazikçe döndürün



MÜKEMMEL SONUÇLAR İÇİN İPUÇLARI

- Seramik Kase, mikrodalgada pişirme veya yeniden ısıtma için güvenle kullanılabilir.
- Seramik Kase, 250° C'ye kadar fırında kullanılabilir; ancak, Seramik Kasenin doğrudan ısıtıcı rezistansın altına yerleştirilmesi önerilmez.
ÖNEMLİ: Seramik Kasenin hasar görmemesi için, ocak üstü ısıtıcının veya ısıtıcı rezistans, ızgara, mini fırın veya alev gibi herhangi bir doğrudan ısıtma kaynağının üzerine koymayın.
- Pişirme süresi, seramik kap kullanılırken değişkenlik gösterebilir. Pişirme süresini gözleyin ve gerektiği şekilde ayarlayın.
- Sıcak durumdaki Seramik Kaseyi korumasız bir yüzey üzerine koymadan önce, bir nihale kullanın.
- Olası hasarlardan kaçınmak için, sıcak Seramik Kaseyi bir soğuk veya ıslak yüzeyin üzerine koymayın. Donmuş durumdaki bir Seramik Kaseyi sıcak bir fırına koymayın.
- Fırından çıkardıktan sonra, Seramik Kase ısıyı standart pişirme kaplarına göre daha uzun süre tutar.

Türkçe

BAKIM VE TEMİZLİK

- Seramik Kase, otomatik bir bulaşık makinesinin üst veya alt rafında yıkanabilir; veya sıcak sabunlu su ile iyice temizleyin ve kurutmadan önce tamamen durulayın.
- Seramik Kase, eğer otomatik bir bulaşık makinesinde yıkanacaksa baş aşağı yerleştirilmelidir.
- Pişmiş yemek kalıntılarını çıkartmak için, Seramik Kaseyi bulaşık makinesine koymadan önce sıcak, sabunlu suda 15-20 dakika veya gerektiği kadar bekletin.
- Seramik Kaseyi kaldırmadan önce daima kurulaşın.
- Seramik Kase dondurucuya konulabilir. Gözeneksiz yapıdaki Seramik Kase, diğer yiyeceklerin kokularını veya aromalarını emmez.
- Leke, çentiklenme ve çatlama veya sır çatlamasına karşı dayanıklıdır.
- Seramik Kaseyi Tezgah Üstü Mikserle kullandıktan sonra, kasenin Tezgah Üstü Mikserin tabanına kilitlendiği bölgede bazı izler görülebilir. Bu izler normaldir ve aşındırıcı bir temizleyici ve sünger kullanılarak çıkartılabilir.



GARANTİ VE SERVİS

KitchenAid Tezgah Üstü Mikser aksesuar garantisini

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

KITCHENAID, DOLAYLI HASARLARDAN DOLAYI HERHANGİ BİR SORUMLULUK KABUL ETMEZ.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

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

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

İTHALATÇI BİLGİSİ:

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

Macun Mah. Batı Bulvarı ATB İş Mrkz.

No:1 C Blok 49

Yenimahalle/ANKARA 06105

SSHYB Tarih/No: 27.07.2017 / 52253

+90 312 397 83 70

Servis İşlemleri için:

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

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

www.KitchenAid.eu

Bu talimatlara, www.kitchenaid.eu adresinde bulunan web sitemizden de ulaşabilirsiniz.

©2018 Tüm hakları saklıdır. KITCHENAID ve tezgah üstü mikser tasarımı, ABD ve diğer ülkelerde bir ticari markadır.





إرشادات حول الكبة الخزفية

جدول المحتويات

73	١٠١	سلامة الكبة الخزفية إجراءات وقائية هامة
75	١٠٢	استخدام الكبة الخزفية تركيب الكبة الخزفية
75	١٠٣	إزالة الكبة الخزفية
74	١٠٣	نصائح للحصول على نتائج رائعة
74	١٠٤	العناية والتنظيف
76	١٠٥	الضمان والخدمة

سلامة الكبة الخزفية

إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائمًا اتباع إجراءات السلامة الأساسية. الرجاء مراجعة الإجراءات الوقائية الهامة. يجب صرّحًا أن تباشّرًا طالّحًا عمّ قفرمًا «تاداشّرًا» ليلد يف حضوم وه امك ةيساسًا

احتفظي بهذه الإرشادات

العربية



نصائح للحصول على نتائج رائعة

- يمكن استخدام الكبة الخزفية في الطهي أو إعادة التسخين في المايكرويف بأمان.
- يمكن استخدام الكبة الخزفية في الفرن بأمان في درجة حرارة تصل إلى ٢٥٠ درجة مئوية، ومع ذلك يوصى بعدم وضع الكبة الخزفية أسفل مشواة الفرن مباشرة.
- هام: لتجنب إتلاف الكبة الخزفية، لا تستخدمها على سطح الموقد أو تعرضها إلى أي مصدر آخر للسخونة المباشرة، مثل مشواة الفرن أو الشواية أو فرن المحمصة أو اللهب المباشر.
- قد يختلف وقت الخبيز عند اختلاف أنية الخبيز المصنوعة من السيراميك. قومي بمراقبة وقت الطهي وتعديله حسبما يلزم.

لعاية والتنظيف

- يمكن تنظيف الكبة الخزفية والحلقة اللولبية في غسالة الأواني الأوتوماتيكية في الرف العلوي أو السفلي، أو تنظيفهما جيداً في ماء ساخن وصابون وشطفهما تماماً قبل التجفيف.
- يجب وضع الكبة الخزفية بشكل مقلوب في حالة تنظيفها في غسالة الأواني الأوتوماتيكية.
- لإزالة الطعام الملتصق، قومي بنقع الكبة الخزفية في ماء ساخن وصابون لمدة تتراوح بين ١٥ إلى ٢٠ دقيقة - أو حسبما يلزم - قبل وضعها في غسالة الأواني.
- قومي دائماً بتجفيف الكبة الخزفية تماماً قبل تخزينها.
- يمكن تخزين الكبة المصنوعة من السيراميك في المجمد. ولن تمتص الكبة المصنوعة من السيراميك غير المسامي الروائح أو النكهات من الطعام.
- مقاوم لظهور البقع والتقشر والتصدع والتشقق.
- بعد استخدام الكبة المصنوعة من السيراميك مع الخلط الثابت، قد تظهر بعض العلامات في مكان تثبيت الكبة على قاعدة الخلط الثابت. وتعد هذه العلامات أمراً طبيعياً ويمكن إزالتها من خلال التنظيف بمادة كاشطة وليفة مصنوعة من الأسفنج.





استخدام الكبة الخزفية

قبل الاستخدام الأول

تم ضبط الخلاط الثابت الخاص بك في المصنع، بشكل فردي، بحيث يكون قادرًا على تحقيق الأداء الأمثل. قد يلزمك إعادة ضبط ارتفاع المضرب عن الكبة عند استخدام الكبة الخزفية. وعند ضبط موضع الكبة بشكل صحيح، يُفترض ألا يتلامس المقبض وأنبوب الصب مع قاعدة ارتكاز الخلاط الثابت. الرجاء الرجوع إلى دليل "الإرشادات" الخاص بالخلاط الثابت للحصول على المعلومات الكاملة حول ضبط ارتفاع المضرب عن الكبة.

هام: قبل الاستخدام، قومي بغسلها باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم اشطفيها وجففيها تمامًا.



تم تصميم الكبة الخزفية هذه لتتناسب مع جميع طُرز 5KSM185-5KSM45 و 5K45. اتبعي هذه الإرشادات لت تركيب الكبة الخزفية في الخلاط الثابت الخاص بك.

العربية

إزالة الكبة الخزفية

١. تأكدي من وجود عنصر التحكم في السرعة في وضع الإيقاف (OFF) ومن فصل الخلاط الثابت عن الكهرباء. قومي بثنى رأس المحرك للخلف.
٢. قومي بإزالة الملحق من الخلاط الثابت باتباع التوجيهات الموجودة في دليل "الإرشادات" الخاص بالخلاط الثابت.
٣. أديري الكبة الخزفية برفق في عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالتها من قاعدة التثبيت المخصصة لها في الخلاط الثابت.

تركيب الكبة الخزفية

١. تأكدي من وجود عنصر التحكم في السرعة في وضع الإيقاف (OFF) ومن فصل الخلاط الثابت عن الكهرباء. قومي بثنى رأس المحرك للخلف.
٢. ضعي الكبة الخزفية على قاعدة التثبيت، ثم قومي بتثبيتها عن طريق تدويرها برفق باتجاه عقارب الساعة.
٣. قومي بتركيب الملحق الملائم لوصفة الطعام الخاصة بك باتباع التوجيهات الموجودة في دليل "الإرشادات" الخاص بالخلاط الثابت. ثم أعيدي رأس الموتور إلى الوضع المنخفض مع تثبيته بإحكام في مكانه.



الضمان والخدمة

الضمان الخاص بملحق الخلاط الثابت من KitchenAid

مدة الضمان:	ستدفع KitchenAid مقابل:	لن تدفع KitchenAid مقابل:
أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا: الضمان الكامل لمدة خمس سنوات من تاريخ الشراء.	قطع الغيار وتكاليف عمال التصليح لتصحيح عيوب في المواد أو التصنيع. يجب أن تقدم الخدمة من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.	A. عمليات التصليح عند استخدام الملحق لعمليات أخرى بخلاف تحضير الطعام المنزلي العادي. B. تلف ناتج عن حادث أو تبديل في الأجزاء أو استخدام خاطئ أو إساءة استخدام أو تركيب/تشغيل لا يتوافق مع القواعد الكهربائية المحلية.

لا تتحمل KITCHENAID أية مسؤولية عن الأضرار غير المباشرة.

خدمة العملاء

بالنسبة لكافة الأسئلة المتعلقة بالمنتج بعد إجراء عملية الشراء، الرجاء الاتصال بالموزع الخاص بك للحصول على اسم أقرب مركز خدمة مركز خدمة عملاء KitchenAid المعتمد.
ملاحظة: يجب أن تتم جميع عمليات الخدمة محليًا من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.

للحصول على المزيد من المعلومات، تفضل بزيارة موقعنا على الويب:
www.KitchenAid.eu











KitchenAid

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

W11213626A

03/18

