

KitchenAid®

KUCHYNSKÝ ROBOT UŽIVATEĽSKÁ PRÍRUČKA



Model 5K45SS



Model 5KSM150PS

Obsah

Bezpečnosť prístroja.....	2
Dôležité bezpečnostné pokyny.....	3
Prevádzkové podmienky.....	3
Kuchynský robot 5K45SS a jeho príslušenstvo.....	4
Kuchynský robot 5KSM150PS a jeho príslušenstvo.....	5
Montáž súčastí prístroja.....	6
Montáž krytu.....	7
Použitie príslušenstva robota.....	7
Vzdialenosť miešadla od misy.....	8
Čistenie a údržba robota.....	9
Planétový pohyb miešadla.....	9
Použitie kuchynského robota.....	9
Odporúčané rýchlosti.....	10
Tipy a odporúčania.....	11
Miešanie a miesenie kysnutého cesta.....	12
Bielko.....	13
Šľahačka.....	13
Prídavné zariadenia a ich použitie – Všeobecné pokyny.....	14
Keď potrebujete servis.....	15
Záručné podmienky.....	16
Servisné centrá.....	16
Zákaznícky servis.....	16

Vaša bezpečnosť a bezpečnosť druhých je veľmi dôležitá.

Do tohto manuálu a na samotný spotrebič boli umiestnené mnohé dôležité bezpečnostné informácie. Vždy si prečítajte a dodržiavajte všetky bezpečnostné pokyny.



Toto je symbol bezpečnostného varovania.

Tento symbol Vás varuje pred potenciálnymi rizikami, ktoré by Vám mohli spôsobiť smrteľné zranenie alebo poraniť Vás alebo iných.

Pred všetkými bezpečnostnými pokynmi sa nachádza symbol bezpečnostného varovania, alebo slovo “NEBEZPEČENSTVO” alebo “VAROVANIE“. Tieto slová znamenajú:



Ak nedodržíte presne a ihneď pokyn, môže to spôsobiť smrteľný, alebo vážny úraz.



Nedodržanie pokynu môže spôsobiť smrteľný alebo vážny úraz.

Bezpečnostné pokyny Vás upozornia na potenciálne riziko, informujú Vás ako možno zmenšiť riziko zranenia a informujú Vás čo sa môže stať, keď sa pokyny nedodržia.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektrických spotrebičov by vždy mali byť dodržiavané základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledovných:

1. Prečítajte si všetky inštrukcie.
2. Na ochranu pred elektrickým šokom neponárajte kuchynský robot do vody, alebo iných tekutín.
3. Je potrebné dozerať na deti a ľudí neuvedomujúcich si následky svojho konania, keď používajú spotrebiče, alebo sú v ich blízkosti.
4. Odpojte kuchynský robot zo siete, pokiaľ sa nepoužíva, pri pripevňovaní alebo odnímaní častí, alebo pred čistením.
5. Vyvarujte sa kontaktu s pohybujúcimi sa časťami prístroja.
6. Nepoužívajte spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo po jeho chybnom chode, alebo poškodení. Dajte spotrebič do najbližšieho autorizovaného servisného centra na preskúšanie, opravu, alebo úpravu na predídenie riziku.
7. Používanie prídavných zariadení neodporúčaných výrobcom môže spôsobiť vznik požiaru, elektrického šoku alebo zranenia.
8. Nepoužívajte spotrebič vonku.
9. Nenechávajte kábel prevísať cez okraj stola alebo kuchynskej linky.
10. Vytiahnite pred umývaním plochý šľahač, šľahaciu metličku a hnetací hák z prístroja.
11. Prístroj je určený na používanie v domácnosti.

USCHOVAJTE TIETO INŠTRUKCIE

Tento prístroj je označený v súlade so smernicou 2002/96/ES Európskeho parlamentu a rady, o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).

Pri správnom nakladaní s odpadom pomôžete predísť negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

Symbol  na výrobku alebo na informačných materiáloch súvisiacich s výrobkom znamená, že s prístrojom sa nesmie zachádzať ako s domácim odpadom.

Likvidácia prístroja musí byť vykonaná prostredníctvom recyklácie elektrických a elektronických zariadení.

Likvidácia musí zodpovedať lokálnym smerniciam o nakladaní s odpadom.

Viac informácií o likvidácii a recyklovaní môžete získať na miestnom Úrade životného prostredia, u firmy, ktorá Vám zabezpečuje odvoz a likvidáciu odpadu a u predajcu, u ktorého ste prístroj zakúpili.

Prevádzkové podmienky

Váš kuchynský robot pracuje v podmienkach štandardného sieťového napätia od 220 do 240 V a 50/60 Hz. Výkon kuchynského robota je vytlačený na jeho štítku. Tento výkon zodpovedá príslušenstvu, ktoré vyžaduje najväčšie množstvo energetickej spotreby. Je možné, že iné časti príslušenstva spotrebúvajú menšie množstvá energie.

Nepoužívajte žiadne predlžovacie káble. Ak je kábel príliš krátky, odporúčame, aby elektrikár nainštaloval zásuvku do blízkosti prístroja.

**VAROVANIE**



Riziko elektrického šoku

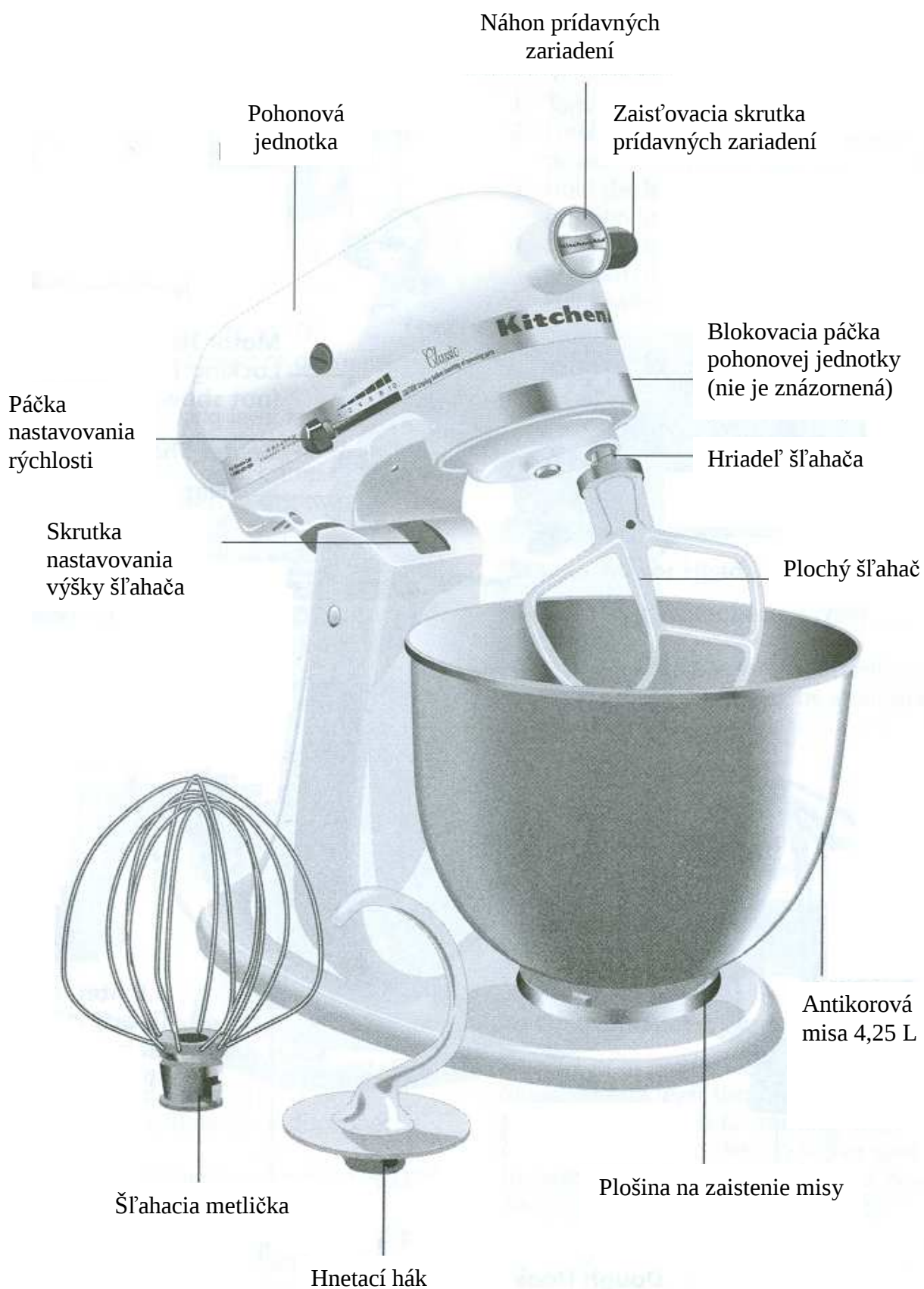
Zapájajte do uzemnenej zásuvky.

Nepoužívajte žiadne adaptéry.

Nepoužívajte žiadne predlžovacie káble.

Neuposlúchnutie týchto pokynov môže viesť k smrti, vzniku požiaru alebo elektrickému šoku.

Kuchynský robot 5K45SS a jeho príslušenstvo



Kuchynský robot 5KSM150PS a jeho príslušenstvo



Montáž súčastí prístroja



Uchytenie misy

1. Skontrolujte, či je páčka nastavovania rýchlosti v polohe "O".
2. Odpojte prístroj zo siete.
3. Presuňte blokovaciu páčku pohonnej jednotky do polohy "UNLOCK" (odomknuté) a preklopte jednotku dozadu.
4. Položte misu do výrezu plošiny.
5. Pootočte misou opatrne v smere chodu hodinových ručičiek.

Vybratie misy

1. Páčku nastavovania rýchlosti presuňte do polohy "O" (vypnuté).
2. Odpojte prístroj zo siete.
3. Presuňte blokovaciu páčku pohonnej jednotky do polohy "UNLOCK" (odomknuté) a jednotku preklopte dozadu.
4. Pootočte misou opatrne v smere proti chodu hodinových ručičiek.



Uchytenie plochého šľahača, šľahacej metličky a hnetacieho háku

1. Páčku nastavovania rýchlosti presuňte do polohy "O".
2. Odpojte prístroj zo siete.
3. Presuňte blokovaciu páčku pohonnej jednotky do polohy "UNLOCK" (odomknuté) a jednotku preklopte dozadu.
4. Nasuňte šľahač alebo hnetací hák na hriadel a zatlačte ho smerom hore na doraz. Pootočte ním doprava, až sa zachytí na kolíku hriadeľa.

Uvoľnenie plochého šľahača, šľahacej metličky a hnetacieho háku

1. Páčku nastavovania rýchlosti presuňte do polohy "O".
2. Odpojte prístroj zo siete.
3. Presuňte blokovaciu páčku pohonnej jednotky do polohy "UNLOCK" (odomknuté) a jednotku preklopte dozadu.
4. Zatlačte šľahačom alebo hnetacím hákom smerom hore a pootočte ním doľava.
5. Potiahnite šľahač alebo hnetací hák smerom dole.



Zaistenie pohonnej jednotky

1. Ubezpečte sa, že pohonová jednotka je v najspodnejšej polohe.
2. Blokovaciu páčku presuňte do polohy "LOCK".
3. Pred zapnutím miešania skontrolujte, či je pohonová jednotka zaistená tak, že skúsíte nadvíhnúť pohonovú jednotku.

Uvoľnenie pohonnej jednotky

1. Blokovaciu páčku presuňte do polohy "UNLOCK".

UPOZORNENIE: Zariadenie sa smie používať iba v prípade, keď je blokovacia páčka pohonnej jednotky v polohe "LOCK".



Ovládanie páčky nastavovania rýchlosti

Zapojte robot do vhodnej elektrickej zástrčky. Páčka nastavovania rýchlosti musí byť pri spustení motora vždy nastavená na najnižšiu rýchlosť, až potom rýchlosť pomaly zvyšujte, aby nedošlo k vystrekovaniu surovín z misy. Odporúčané rýchlosti sú uvedené na strane 10.

Montáž krytu*



Uchytenie krytu

1. Páčku nastavovania rýchlosti presuňte do polohy "O".
2. Odpojte prístroj zo siete.
3. Nasuňte plochý šľahač, hnetací hák, šľahaciu metličku a misu (viď stranu 6).
4. Posúvajte kryt smerom od prednej strany robota po misu až kým nebude v strede. Spodná drážka krytu by mala zapadnúť do misy.

Uvoľnenie krytu

1. Páčku nastavovania rýchlosti presuňte do polohy "O".
2. Odpojte prístroj zo siete.
3. Podvihnite prednú časť krytu z drážky na misu potiahnite smerom dopredu.
4. Uvoľnite príslušenstvo a misu.

Používanie krytu

1. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov, pootočte krytom aby pohonová jednotka zakrývala medzeru v tvare "u" na kryte. Násypka bude vtedy, pri pohľade spredu, umiestnená napravo od náhonu prídavných zariadení.
2. Vkladajte prísady do misy cez násypku.

* Ak je typ robota dodávaný aj s krytom.

Použitie príslušenstva robota

Plochý šľahač sa používa na miešanie surovín normálnych až hustých, napríklad na:

koláče
koláčiky
múčniky

maslové krémy
paštéty
fašírky

cukrovinky
kekсы
zemiaková kaša

Šľahacia metlička sa používa na miešanie surovín, do ktorých je potrebné našľahať vzduch, napríklad na:

vajcia
biskvitové cesto
niektoré múčniky

bielka
majonéza

šľahačka
varené cukrové polevy

Hnetací hák sa používa na miešanie a miesenie cesta, napríklad na:

chlieb
sladké pečivo

pečivo
knedle

čajové pečivo

Vzdialenosť miešadla od misy

Váš robot bol vo výrobnom závode nastavený tak, aby sa ploché miešadlo nedotýkalo úplne misy. V prípade, že sa z nejakého dôvodu dôjde k tlčeniu miešadla o misu, alebo je miešadlo od misy veľmi vzdialené, môžete vzdialenosť korigovať nasledovným spôsobom:

1. Páčku nastavovania rýchlosti presuňte do polohy "O".
2. Odpojte prístroj zo siete.
3. Zdvihnite pohonovú jednotku.
4. Skrutkou (A) NEPATRNE pootočte proti smeru hodinových ručičiek (smerom doľava), ak chcete plochý šľahač zdvihnúť, alebo v smere hodinových ručičiek (doprava), ak ho chcete spustiť.
5. Plochý šľahač nastavte tak, aby bol tesne nad dnom misy. Ak skrutku povolíte príliš, blokovaciu páčku nebude možné zaistiť.



POZNÁMKA: Ploché miešadlo nesmie tlčiť o dno alebo stenu misy, keď je správne nastavené. Ak sú plochý šľahač alebo šľahacia metlička nastavené príliš blízko tak, že tlčú o stenu misy, mohol by sa povrch zodrať alebo sa metlička môže zdeformovať.

Čistenie a údržba robota

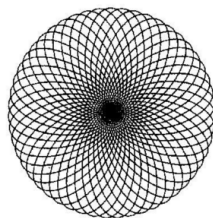
Misu, biely plochý šľahač a biely hnetací hák je možné umývať v umývačke riadu. Alebo ich dôkladne umyte teplou vodou s použitím umývacieho prostriedku a pred osušením ich opláchnite. Nenechávajte miešadlá na hriadeli.

POZNÁMKA: Šľahacia metlička nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

POZNÁMKA: Vždy sa pred čistením ubezpečte, že ste odpojili prístroj zo siete. Na utretie prístroja používajte jemnú, vlhkú handru. Nepoužívajte komerčné čističe a čističe do domácnosti. Neponárajte prístroj do vody. Pravidelne čistite hriadeľ šľahača, aby ste utreli zbytky, ktoré sa na ňom môžu hromadiť.

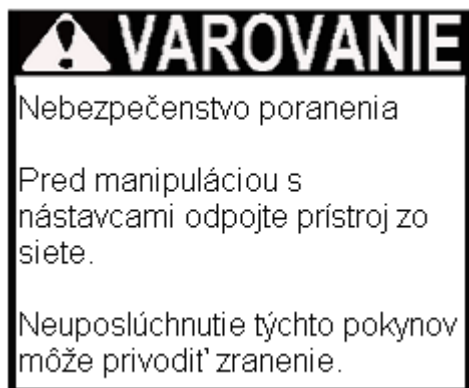
Planétový pohyb miešadla

Počas chodu motora vykonáva šľahač alebo hnetací hák pohyb vo vnútri okolo osi misy, pričom zároveň vykonáva aj protismerný otáčavý pohyb okolo vlastnej osi. Obrázok znázorňuje, ako dráha



miešadla zasahuje celý prierez misy. Váš robot KitchenAid® môže preto miešať rýchlejšie a dôkladnejšie ako takmer všetky iné elektrické roboty. Čas miešania podľa takmer všetkých receptov musíte preto skrátiť, aby nedošlo k nadmernému premiešaniu.

Použitie kuchynského robota



POZNÁMKA: Nezoškrabujte potravu z misy ak je prístroj v chode.

Misa a miešadlá sú konštruované tak, aby umožňovali dôkladné premiešavanie bez častého zoškrabovania zo stien. Zvyčajne preto stačí, aby sa zoškrabovalo raz alebo dvakrát. Vypnite pred tým prístroj.

Robot sa počas použitia môže zohriať. Pri veľkom zaťažení a dlhom čase miešania sa môže stať, že je až nepríjemné dotýkať sa hornej časti robota. Je to však normálne.

Odporúčané rýchlosti

Všetky rýchlosti majú systém Soft Start™, ktorý automaticky zapne robot na nižšej rýchlosti, aby sa tak predišlo striekaniu prísad a prášeniu múky pri rozbehu a potom sa rýchlosť rýchlo zvýši na požadovanú pre optimálny výkon.

Označenie rýchlosti

Rýchlosť na miešanie	MIEŠANIE	Pre pomalé premiešavanie, zmiešavanie, prípravu pyrė a začiatok všetkých spôsobov šľahania a miešania. Pre primiešanie múky a suchých prísad do šľahaného cesta a pre pridávanie tekutín do suchých prísad. Nepoužívajte túto rýchlosť na miešanie alebo miesenie kysnutého cesta.
2	POMALÉ PREMIEŠAVANIE	Pre pomalé šľahanie, prípravu pyrė, rýchlejšie premiešavanie. Pre ťažké cestá a sladkosti, na roztláčanie zemiakov a inej zeleniny, zmiešavanie tuku s múkou, šľahanie riedkeho alebo striekajúceho cesta a na miešanie a hnetenie kysnutého cesta. Použitie pre: otvárač na konzervy.
4	MIEŠANIE, ŠĽAHANIE	Pre miešanie mierne ťažkého cesta, napr. na placky. Na zmiešavanie cukru s tukom, cukru s bielkami na prípravu penových cukrovínok. Stredná rýchlosť miešania pre koláče. Použitie pre: mlynček na mäso, strúhač na zeleninu, valček na cesto a pasírovač na ovocie.
6	ŠĽAHANIE, ZMIEŠAVANIE	Pre šľahanie alebo zmiešavanie, značne rýchle šľahanie. Pre konečné premiešanie cesta na koláče, šišky a iné cestá. Vysoká rýchlosť pre zmesi na koláče. Použitie pre: lis na citróny.
8	RÝCHLE ZMIEŠAVANIE, ŠĽAHANIE	Na šľahanie sladkej smotany, bielka a varenej cukrovej polevy.
10	RÝCHLE ŠĽAHANIE	Na šľahanie malých množstiev sladkej smotany alebo bielka alebo na konečnú úpravu pyrė. Použitie pre: valček na cesto a mlynček na obilniny. POZNÁMKA: Pri veľkej záťaži sa nedosiahne vysoká rýchlosť, ako napríklad pri použití valčeka na cesto a mlynčeka na obilniny.

POZNÁMKA: Neprekračujte pri príprave kysnutého cesta rýchlosť 2, inak sa môže robot poškodiť.

Tipy a odporúčania

Prispôsobenie receptov pre použitie robota

Pokyny na použitie uvedené v tomto návode môžete využiť na prispôsobenie Vašich obľúbených receptov k použitiu s Vaším robotom KitchenAid®.

Pre určenie správneho postupu miešania je potrebné využiť odskúšanie a využívanie skúseností. Pozorujte cesto a miešajte ho iba tak dlho, kým nadobudne požadovaný vzhľad a konzistenciu, napr. v recepte uvedené ako "hladký a smotanový". Pritom použite odporúčané rýchlosti miešania uvedené na strane 10.

Pridávanie prísad

Pri bežných spôsoboch zmiešavania prísad u väčšiny ciest, najmä na koláče a kekсы, použite nasledovný postup pridávania:

- 1/3 suché prísady
- 1/2 tekuté prísady
- 1/3 suché prísady
- 1/2 tekuté prísady
- 1/3 suché prísady

Kým sa prísady dôkladne premiešajú, použite rýchlosť na miešanie, potom pozvoľne rýchlosť zvyšujte.

Prísady pridávajte vždy čo možno najbližšie pri okraji misy, nie priamo na pohybujúce sa miešadlo. Môžete použiť ochranný kryt s násypným žliabkom, potom sa prísady jednoduchšie pridávajú.

UPOZORNENIE: Ak prísady na dne misy nie sú dôkladne premiešané, tak miešadlo nie je v mise dostatočne hlboko. Pozrite pokyny v časti "Vzdialenosť miešadla od misy" na strane 8.

Zmesi pre cestá na koláče

Ak spracováвате hotové balené zmesi cesta na koláče, použite rýchlosť 4, keď používate strednú rýchlosť a rýchlosť 6, ak si prajete použiť vysokú rýchlosť. Na dosiahnutie čo najlepšieho výsledku sa riadte podľa pokynov a odporúčaných časov miešania, ktoré sú uvedené na balení.

Primiešavanie orieškov, hrozienok a kandizovaného ovocia

Tuhé prímеси pridávajte iba počas posledných pár sekúnd času miešania; použite rýchlosť na miešanie. Cesto musí ostať súdržné, aby počas pečenia ovocie alebo oriešky neklesali ku dnu pekáča. Lepkavé ovocie najprv poprášate múkou, potom je v ceste rovnomernejšie rozvrstvené.

Tekuté zmesi

Zmesi, ktoré obsahujú veľké množstvo tekutín, sa majú miešať malou rýchlosťou, aby sa zamedzilo rozstrekovaniu. Rýchlosť zvýšte až potom, keď zmes stuhla.

Miesenie kysnutého cesta

Na miešanie a miesenie kysnutého cesta používajte VŽDY hnetací hák. Miešanie a miesenie tiež robte na rýchlostnom stupni 2. Príprava na akomkoľvek inom stupni môže prístroj zničiť.

NIKDY nepripravujte jedlo podľa receptov, ktoré vyžadujú viac než 0.87 kg (7 šálok) pšeničnej múky alebo 0.81 kg (6 šálok) celozrnej múky keď pripravujete cesto v 4,25 litrovej mise.

NIKDY nepripravujte jedlo podľa receptov, ktoré vyžadujú viac než 1.00 kg (8 šálok) pšeničnej múky alebo 0.81 kg (6 šálok) celozrnej múky keď pripravujete cesto v 4,8 litrovej mise.

Miešanie a miesenie kysnutého cesta

“Rýchle miešanie“ je výstižný názov na opísanie metódy na prípravu chleba, pri ktorej sa sušené kvasnice zmiešavajú s inými suchými prísadami pred pridaním tekutiny. Protikladom je klasická príprava, pri ktorej sa cesto rozpúšťa v teplej vode.

1. Nasypťe všetky suché prísady vrátane kvasníc do misy, okrem posledných 125 až 250 g (1 - 2 šálky) múky.
2. Upevnite misu a hnetací hák. Sklopte a zaistite pohonovú jednotku. Zapnite rýchlosť 2 a miešajte cca 15 sekúnd alebo kým sú prísady rozmiešané.



3. Nechajte zapnutú rýchlosť 2 a prilievajte pozvoľne tekuté prísady po dobu cca 1 až 2 minúty.

POZNÁMKA: Keď sa tekuté prísady prilievajú rýchlo, vytvoria miesto okolo háku a miešanie sa spomalí.



4. Po rozmiešaní pri rýchlosti 2 prisypávajte opatrne zvyšok múky na okraji misy, naraz po 60 g (½ šálky), podľa potreby. Miešajte, kým cesto drží na háku a kraje misy sú čisté, po dobu cca 2 minút.



5. Keď je cesto na háku prilepené, mieste cca 2 minúty rýchlosťou 2 alebo kým bude cesto rovnomerne vypracované a pružné.
6. Odistite a vyklopte pohonovú jednotku a uvoľnite cesto z háku. Pri nakysnutí, formovaní a pečení postupujte podľa pokynov v recepte.

Ak použijete bežný spôsob na prípravu obľúbeného receptu, roztopte droždie v horúcej vode na studenej lyžici. Pridajte ostatné prísady - okrem posledných 125 až 250 g (1 až 2 šálky) múky. Zapnite na rýchlosť 2 na cca 1 minútu alebo tak dlho, až sú prísady poriadne premiešané. Pokračujte podľa bodov 4. až 6.

Oba postupy sú na prípravu chleba vhodné. Aj keď metóda “Rýchle miešanie“ je pre nováčikov pravdepodobne rýchlejšia a ľahšia. Je trochu citlivejšia na teplotu, pretože kvasnice sa zmiešavajú so suchými prísadami ľahšie ako s teplými tekutinami.

Bielko

Nalejte bielka, ktoré majú izbovú teplotu, do čistej suchej misy. Upevnite misu a drôtenú šľahaciu metličku. Aby ste zamedzili rozstrekovaniu, zapínajte pozvoľna po potrebnú rýchlosť, kým dosiahnete požadovanú konzistenciu. Pozrite nasledovný prehľad.

MNOŽSTVO

RÝCHLOSŤ

1 bielko.....pozvoľna po 10
2 – 4 bielka.....pozvoľna po 8
6 a viac bielok.....pozvoľna po 6

Štádiá pri vytváraní peny

S Vaším kuchynským robotom KitchenAid® sa bielka vyšľahajú rýchlo. Dbajte preto na to, aby ste ich neprešľahali. Tento prehľad Vám pomôže orientovať sa.

Spenenie

Veľké bubliny rôznej veľkosti.

Pena sa začína formovať

Bubliny sú malé a kompaktné; pena je biela.

Mäkká pena vytvára kopu

Špic peny padá, keď sa šľahacia metlička oddiali.

Takmer tuhá pena

Keď sa šľahacia metlička oddiali, vytvorí sa na vrchole peny ostrý špic, ale pena je v skutočnosti mäkká.

Pena tuhá, ale nie suchá

Keď sa šľahacia metlička oddiali, vytvorí sa na vrchole pevný ostrý špic. Pena má jednoliatu žiarivú farbu.

Pena tuhá a suchá

Keď sa šľahacia metlička oddiali, vrchol peny je tuhý. Pena je na pohľad škvrnitá a zaoblená.

Šľahačka

Nalejte smotanu do vychladenej misy. Upevnite misu a drôtenú šľahaciu metličku. Aby ste zamedzili rozstrekovaniu, zapínajte pozvoľna po potrebnú rýchlosť, kým dosiahnete požadovanú konzistenciu. Pozrite nasledovný prehľad.

MNOŽSTVO

RÝCHLOSŤ

59 ml (¼ šálky).....pozvoľna po 10
118 ml (½ šálky).....pozvoľna po 10
236 ml (1 šálka).....pozvoľna po 8
472 ml (1 pinta).....pozvoľna po 8

Štádiá pri vyšľahaní šľahačky

Pozorne šľahačku počas prípravy sledujte. Keďže Váš kuchynský robot KitchenAid® šľahá rýchlo, medzi jednotlivými štádiami je rozdiel len niekoľko sekúnd. Tento prehľad Vám pomôže orientovať sa.

Prichytáva sa

Šľahačka je hustá ako puding.

Zachováva si formu

Keď sa šľahacia metlička oddiali, vytvorí sa mäkký kopec. V tomto štádiu možno pridať prísady pri príprave dezertov a omáčok.

Tuhá

Keď sa šľahacia metlička oddiali, vytvorí sa tuhý pevný kopec. Možno ju natierať na koláče a zákusky, alebo použiť na plnenie smotanových tortičiek.

Prídavné zariadenia a ich použitie

Všeobecné informácie

K robotu KitchenAid® sa vyrábajú prídavné zariadenia, ktoré rozširujú možnosti jeho využívania. Vyvinuté boli tak, aby bola zabezpečená ich veľká trvanlivosť. Náhon prídavných zariadení na robote a vývod náhonu prídavných zariadení majú štvorhranný prierez, takže počas prevádzky nemôže dôjsť k ich uvoľneniu. Päťica náhonu a puzdro vývodu majú kužeľový tvar, čo zabezpečuje presné uloženie pri ich používaní počas celej životnosti. Jednotlivé KitchenAid® prídavné zariadenia nepotrebujú zvláštny pohon; ten je zabudovaný priamo v prístroji.



Všeobecné pokyny

Uchytenie

1. Skontrolujte, či je páčka nastavovania rýchlosti v polohe "O".
2. Odpojte prístroj zo siete.
3. Uvoľnite zaistovaciu skrutku prídavných zariadení tak, že ju budete otáčať proti smeru hodinových ručičiek.
4. Vyberte kryt náhonu prídavných zariadení.
5. Vložte vývod náhonu prídavného zariadenia do päťice náhonu prídavných zariadení a ubezpečte sa, že vývod do päťice zapadol. Pravdepodobne ním bude treba pootočiť. Ak je vývod v správnej polohe, zaistovací kolík sa dostane do otvoru pre zaistovací kolík.

6. Utiahnite zaistovaciu skrutku tak, že ju budete otáčať v smere hodinových ručičiek, až kým nebude bezpečne pripevnená k robotu.
7. Zapojte prístroj do siete.

Uvoľnenie

1. Skontrolujte, či je páčka nastavovania rýchlosti v polohe "O".
2. Odpojte prístroj zo siete.
3. Uvoľnite zaistovaciu skrutku prídavných zariadení tak, že ju budete otáčať proti smeru hodinových ručičiek. Jemne otáčajte prídavným zariadením a ťahajte ho k sebe.
4. Kryt náhonu prídavných zariadení upevnite naspäť a utiahnite zaistovaciu skrutku otáčaním v smere hodinových ručičiek.

Ked' potrebujete servis



Pred kontaktovaním servisného centra si prečítajte nasledovné pokyny.

1. Robot sa počas použitia môže zohriať. Pri veľkom zaťažení a dlhom čase miešania sa môže stať, že je až nepríjemné dotýkať sa hornej časti robota. Je to však normálne.
2. Robot môže silno zapáchať, najmä pokiaľ je nový. To je u elektromotorov normálne.
3. Ak plochý šľahač tlčie o stenu misy, zastavte ho. Pozrite pokyny v časti "Vzdialenosť miešadla od misy" na strane 8.

Ked' Váš robot nefunguje správne alebo vôbec nefunguje, skúste skontrolovať nasledovné:

- Je robot pripojený k elektrickej sieti?
- Je poistka v spínacom obvode k robotu prepálená? Ked' máte automatické poistky, dbajte na to, aby bol obvod elektrického prúdu uzavretý.
- Vypnite na 10-15 minút Váš robot a potom ho opätovne zapnite. Ak robot opäť nejde, nechajte ho na 30 minút vychladnúť a následne ho skúste zapnúť znova.
- Ked' problém vyššie uvedené možnosti neodstránia, obráťte sa na svojho predajcu alebo dovozcu.

Záručné podmienky v Európe, Ázii, Austrálii, Afrike a na Strednom Východe

Garancia v Európe a v Austrálii:	KitchenAid hradí :	KitchenAid v žiadnom prípade nehradí:
Roboty Artisan® 5KSM150PS: päť rokov od dátumu predaja. Roboty Classic® 5K45SS: dva roky od dátumu predaja. Ostatné krajiny: Jeden rok od dátumu predaja.	Náhradné diely a náklady na opravu pri preukázateľných výrobných vadách (materiál, výroba). Tento servis musí byť uskutočnený v autorizovanom KitchenAid servisnom centre.	Škody, ktoré vznikli prirodzeným opotrebovaním a neopatrným alebo nešetrným zaobchádzaním a v rozpore s pokynmi v návode na obsluhu alebo poškodením svojvoľným zásahom do kuchynského robota.

**KITCHENAID NEPREBERÁ ŽIADNU ZODPOVEDNOSŤ PRI ŠKODÁCH
SPÔSOBENÝCH NEOPATRným ALEBO NEŠETRným ZAOBCHÁDZANÍM,
V ROZPORE S POKYNMI, ALEBO POŠKODENÍM ZÁSAHOM DO
PRÍSTROJA.**

Servis

Všetky servisné zásahy by mali byť
vykonané najbližším KitchenAid
autorizovaným servisom. Pre
informácie o servisoch kontaktujte
Vášho predajcu, u ktorého ste prístroj
zakúpili.

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registrovaná ochranná známka/™ Ochranná známka KitchenAid, USA

© 2006. Všetky práva vyhradené.