



# KitchenAid

## Bread Bowl with Baking Lid 5KSM2CB5B\*



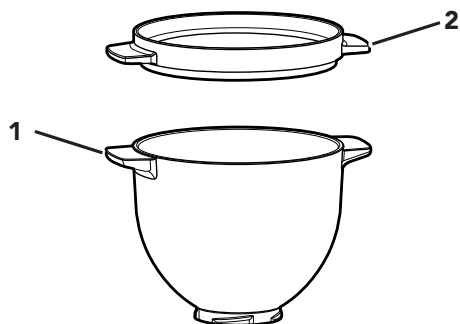
<b>EN</b>	Use & Care manual	2	<b>FI</b>	Käyttö- ja huolto-opas	105
<b>DE</b>	Gebrauchs- und Pflegeanleitung	13	<b>DA</b>	Vejledning til anvendelse og vedligehold	115
<b>FR</b>	Manuel d'utilisation et d'entretien	23	<b>IS</b>	Notenda & Meðhöndlunar handbók	125
<b>IT</b>	Manuale d'uso e manutenzione	35	<b>RU</b>	Руководство по эксплуатации и уходу	135
<b>NL</b>	Gebruiks- en onderhoudshandleiding	45	<b>PL</b>	Instrukcja obsługi i konserwacji	145
<b>ES</b>	Manual de uso y cuidado	55	<b>CS</b>	Návod k použití a údržbě	155
<b>PT</b>	Manual de utilização e manutenção	65	<b>TR</b>	Kullanım ve Bakım kılavuzu	165
<b>EL</b>	Εγχειρίδιο Χρήσης και Φροντίδας	75	<b>UK</b>	Посібник із використання й догляду	175
<b>SV</b>	Handbok för skötsel och användning	85	<b>AR</b>	دليل الاستخدام والعناية	1
<b>NO</b>	Håndbok for bruk og vedlikehold	95			

\*Stand Mixer sold separately.





## PARTS AND FEATURES



1 Bread Bowl\*

2 Baking Lid

\*Bread Bowl is compatible to fit all 4.3 and 4.8 L Tilt-Head Stand Mixers.

## PRODUCT 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





# PRODUCT ASSEMBLY

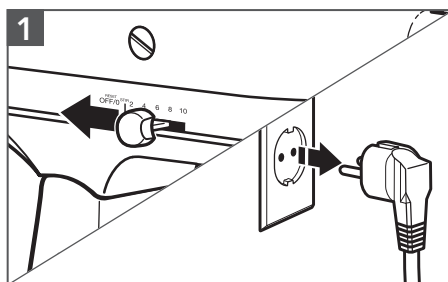
## ATTACHING THE BREAD BOWL

### Before First Use

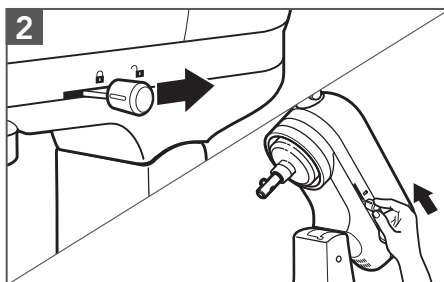
Your Stand Mixer is individually adjusted at the factory for optimal performance. When using the Bread Bowl with Baking Lid, it may be necessary to readjust the beater-to-bowl clearance. Please refer to the Stand Mixer Instructions manual for complete information on adjusting the beater-to-bowl clearance.

**IMPORTANT:** Before use, wash with hot, soapy water; rinse and dry thoroughly. It is not necessary to season the Bread Bowl with Baking Lid before use.

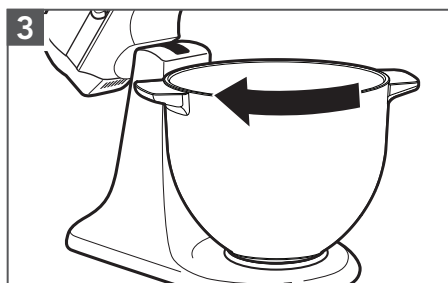
**NOTE:** This Bread Bowl is designed to fit all 4.3 and 4.8 L Tilt-Head Stand Mixer models except model KN15E1X. The Bread Bowl with Baking Lid is oven-safe (up to 260°C/500°F). Follow these instructions to attach the Bread Bowl to your Stand Mixer.



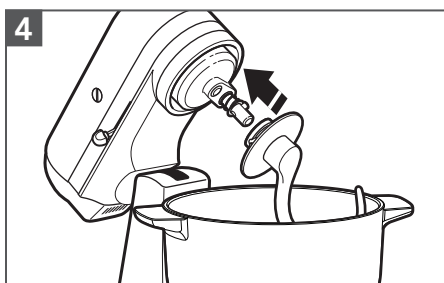
1 Turn the Stand Mixer OFF (0) and unplug.



2 Unlock and lift the Motor Head. Then, lock\* the head to keep it lifted.



3 Place the Bread Bowl on the clamping plate to secure in place.



4 Attach the Dough Hook 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.

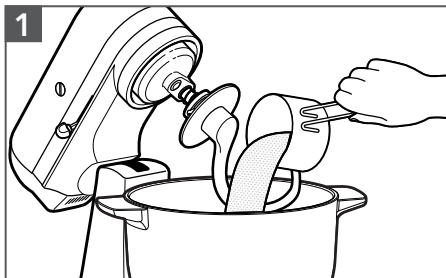
\*Locking option is available on selected models.



# PRODUCT USAGE

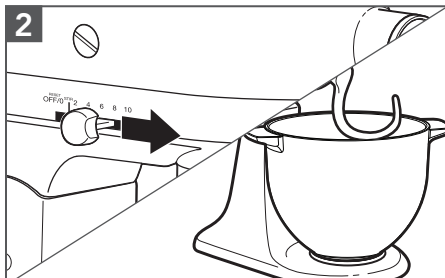
**NOTE:** Product usage steps based on insert recipe card. Recipe steps may vary based on different recipes in other recipe books. The Bread Bowl with Baking Lid is oven-safe (up to 260°C/500°F).

## MIX AND KNEAD

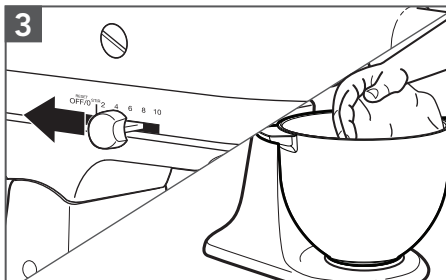


Once bowl and dough hook attachment are secured on Stand Mixer, you will add in ingredients into the Bread Bowl.

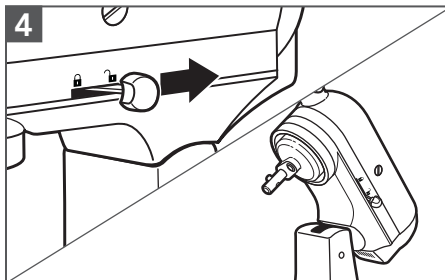
**NOTE:** See ingredient list on recipe insert.



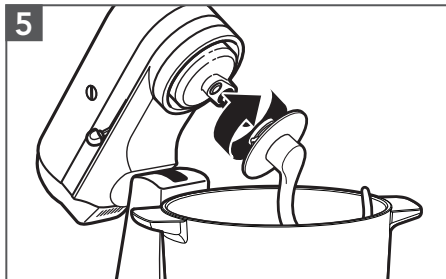
Turn the mixer to speed 2 to combine dry ingredients. After about 30 seconds, slowly stream in warm water. Allow the mixer to knead the ingredients for 1½ - 2½ minutes - or, until the dough pulls away from the bowl and forms a ball.



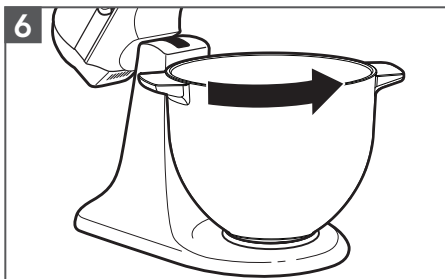
Turn the Stand Mixer OFF (0) and unplug. Remove dough from the Bread Bowl.



**Raise the Motor Head:** Unlock and lift the Motor Head. Then, lock\* the head to keep it lifted.



**Remove the accessory:** Press the accessory upward, turn it and pull it away from the beater shaft.



**Remove the Bread Bowl:** Twist to unlock the Bread Bowl from the clamping plate.

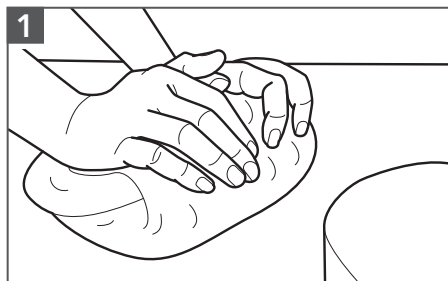
\*Locking option is available on selected models.



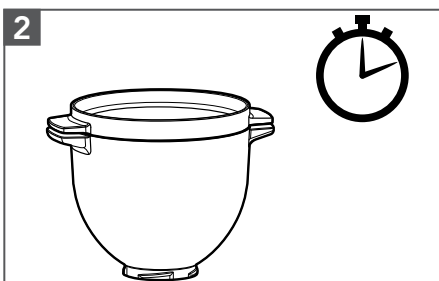


# PRODUCT USAGE

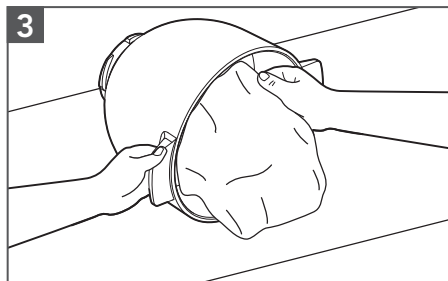
## PROOF



**1** If necessary, hand knead the dough on the counter so it forms a smooth round ball. Return to Bread Bowl.



**2** Place the dough in the bread bowl and dust the top of the dough with a bit of flour. Use a hand to turn and coat the dough in flour, then cover the bowl with the baking lid. Let the dough rise for 60 minutes. Use measurements marks\* on side of Bread Bowl for visual rising level.



**3** Uncover the bowl and gently pull the dough from the bowl onto a generously floured surface.



**4** With dough in a rough round in front of you, pinch the top of the dough, stretch it away from you, then fold it into the centre of the dough like you are folding an envelope. Give the dough a slight twist and do the same thing to the portion now at the top. Continue turning, stretching and folding the dough into the centre for three to four full circles. (You will notice it gets harder to stretch the dough as you work.)

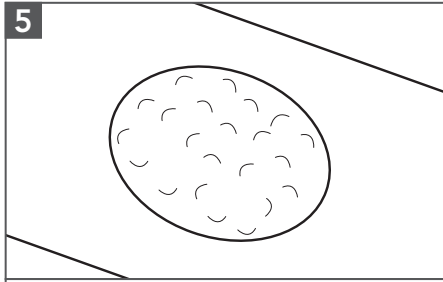
\*Marks are for visual reference only and will depend on recipe size used.





## PRODUCT USAGE

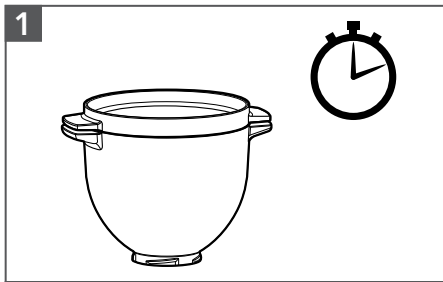
**5**



After the final stretch and fold, flip the dough over, fold side down. Gently place both hands on each side of the round and gently curl your right palm around the right edge while using your left hand to rotate the round on the surface. This action will smooth the dough into a round mound.

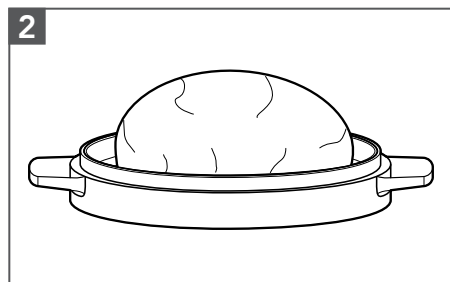
## RISE

**1**



Generously flour the inside of the Bread Bowl and the top of the dough. Return the dough, seam side down, to the Bread Bowl. Cover the bowl with the baking lid and allow it to rise for 30 more minutes.

**2**



Once dough has risen, remove dough from the Bread Bowl and carefully invert the round from the Bread Bowl onto the baking lid (so the fold side is now facing up) being careful not to deflate it or disturb the shape.

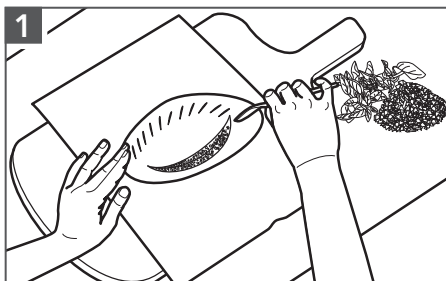
**TIP:** You can also use parchment paper on lid and place dough on top for easy removal after baking.



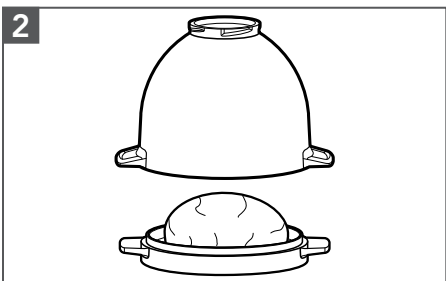


# PRODUCT USAGE

## SHAPE AND SCORE ON LID

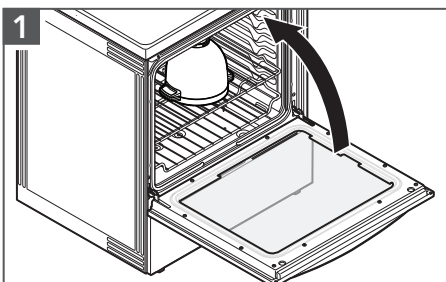


1  
Shape and score the dough, using sharp knife or scoring tool.  
**Optional:** Sprinkle flour on top of dough, egg wash, or herbs for customization.

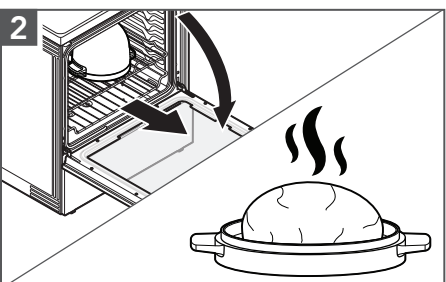


2  
Gently place the Bread Bowl upside down on top of the dough and baking lid to secure in place.

## BAKE



1  
Preheat oven to 450°F/232°C.  
Place the Bread Bowl with baking lid side down on middle oven rack and bake it for 30 minutes.



2  
Remove the Bowl covering to expose the bread and finish baking for 10 more minutes, this will help brown the crust. Remove to a cooling rack and let cool completely before slicing.

**NOTE:** Set your rack as close to the centre of the oven as possible while still leaving enough height for the Bread Bowl with Baking lid to fit.

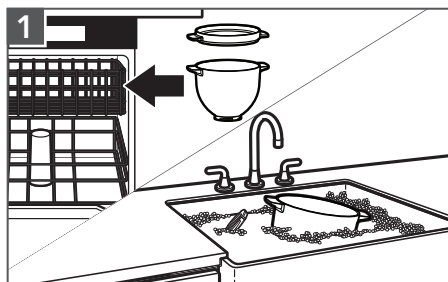
**IMPORTANT:** Always use oven mitts when removing Bread Bowl or racks.

**TIP:** When inserting into oven, place lid side down on to rack.





## CARE AND CLEANING



The Bread Bowl and lid 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 Bread Bowl should be placed upside down if washing in an automatic dishwasher.

### BREAD BOWL WITH BAKING LID CARE

- To remove baked-on food, soak the Bread Bowl in hot, soapy water for 15-20 minutes or as needed before placing it in the dishwasher.
- Always dry the Bread Bowl thoroughly before storing.
- After using the Bread Bowl with the Stand Mixer, some marks may appear where the Bread 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.
- You may also clean using an abrasive sponge and a baking soda and warm water mixture, vigorously scrub stains to reduce staining appearance.
- It is recommended to minimize sudden changes in the temperature of your ceramic. Ceramic must be heated or cooled gradually to avoid thermal shock and possible damage.
- When the Bread Bowl with Baking Lid is hot, do not place it in contact with anything cold, such as cold water or a cold surface. When you take it out of the oven, place it on a neutral surface and let fully cool.



# TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

## Covering U.K. - Ireland - South Africa - UAE

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("Guarantor") grants the end-customer, who is a consumer, a Guarantee pursuant to the following terms.

### FOR U.K.:

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

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

These rights are subject to certain exceptions. For detailed information please visit the Citizens Advice website [www.adviceguide.org.uk](http://www.adviceguide.org.uk) or call **03454 04 05 06**.

### FOR IRELAND:

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

### FOR SOUTH AFRICA:

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product. In summary, the Consumer Protection Act, 2008 says that products must be: (i) reasonably suitable for the purpose for which they are intended; (ii) in good working order, of good quality and free of any defects; (iii) useable and durable for a reasonable period of time, having regard to the use to which they would normally be put and to all the surrounding circumstances; and (iv) in compliance with any applicable standards or any other public regulations.

During the expected lifespan of your product and where the products are not purchased online, your legal rights will entitle you to the following:

- You will be entitled to a full refund, if you did not have the opportunity to examine the product before delivery and if you rejected delivery of the product on the basis that the type and quality of the product was not as reasonably expected or did not reasonably conform to the material specifications.
- Within 5 business days after delivery: you may rescind your purchase and request a refund, if your purchase resulted from direct marketing.
- Within 10 business days after delivery: you will be entitled to a full refund, if it is found that the product was unsuitable for a particular purpose specifically communicated to you by the Guarantor.
- Within 15 business days after delivery: you will be entitled to a refund if: (i) the product was not delivered to you; or (ii) if you returned the product to the Guarantor.
- Within 6 months after delivery: you will be entitled to a refund or a replacement product, if the product is defective or fails to operate in terms of its specifications.





# TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

Where you have purchased a product online your legal rights will be governed by the Electronic Communications and Transactions Act, 2002 and you will be entitled to the following:

- Within 7 days after conclusion of the transaction or after delivery: you may cancel your purchase without reason and without penalty.
- Within 30 days of the date of cancellation of the transaction: you will be entitled to receive a refund, if you have already made payment.
- You will only be liable for the direct costs of returning the product to the Guarantor.

## FOR UAE:

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

### 1) SCOPE AND TERMS OF THE GUARANTEE

a) The Guarantor grants the Guarantee for the products mentioned under Section 1.b) which a consumer has purchased from a seller or a company of the KitchenAid-Group within the following countries: U.K., Ireland, or South Africa, or the United Arab Emirates (UAE).

b) The Guarantee period depends on the purchased product and is as follows:

**5KSM2CB5B\* Five years limited guarantee from date of purchase.**

c) The Guarantee period commences on the date of purchase, i.e. the date on which a consumer purchased the product from a dealer or a company of the KitchenAid-Group.

d) The Guarantee covers the defect-free nature of the product.

e) The Guarantor shall provide the consumer with the following services under this Guarantee, at the choice of the Guarantor, if a defect occurs during the Guarantee period:

- Repair of the defective product or product part, or
- Replacement of the defective product or product part. If a product is no longer available, the Guarantor is entitled to exchange the product for a product of equal or higher value.

f) If the consumer wishes to make a claim under the Guarantee, the consumer has to contact the country specific KitchenAid service centres or the Guarantor directly at KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium;

Email-Address U.K.: [CONSUMERCARE.UK@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.UK@kitchenaid.eu)

Email-Address IRELAND: [CONSUMERCARE.IE@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.IE@kitchenaid.eu)

Toll Free Number U.K. & IRELAND: **00 800 381 040 26**

## FOR SOUTH-AFRICA:

**Our local KitchenAid Distributor:**

KitchenAid Africa  
PO Box 52102  
V&A Waterfront  
Cape Town  
8002





# TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

## Contact our distributor:

Telephone: +27 21 555 0700

You can contact our Customer Service Centre for Small Domestic Appliances from 8.30 am to 1.00pm and from 1.30 pm to 5.00 pm or write to us at the following address: [hello@kitchenaidafrica.com](mailto:hello@kitchenaidafrica.com)

## FOR UAE:

### AL GHANDI ELECTRONICS.

POST BOX NO. 9098,

DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES

Toll free number: +971 4 2570007

g) The costs of repair, including spare parts, and any postage costs (if applicable) for the delivery of a defect-free product or product part shall be borne by the Guarantor. The Guarantor shall also bear the postage costs for returning the defective product or product part if the Guarantor or the country specific KitchenAid customer service centre requested the return of the defective product or product part. However, the consumer shall bear the costs of appropriate packaging for the return of the defective product or product part.

h) To be able to make a claim under the Guarantee, the consumer must present the receipt or invoice of the purchase of the product.

## 2) LIMITATIONS OF THE GUARANTEE

a) **The Guarantee applies only to products used for private purposes and not for professional or commercial purposes.**

b) **The Guarantee does not apply in the case of normal wear and tear, improper or abusive use, failure to follow the instructions for use, use of the product at the wrong electrical voltage, installation and operation in violation of the applicable electrical regulations, and use of force (e.g. blows).**

c) **The Guarantee does not apply if the product has been modified or converted, e.g. conversions from 120 V products to 220-240 V products.**

d) **The provision of Guarantee services does not extend the Guarantee period, nor does it initiate the commencement of a new Guarantee period. The Guarantee period for installed spare parts ends with the Guarantee period for the entire product.**

### e) FOR SOUTH-AFRICA & UAE ONLY:

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

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

Further information is also available on our website:

- For U.K. & Ireland [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)
- For South-Africa: [www.kitchenaidafrica.com](http://www.kitchenaidafrica.com)
- For UAE: [www.KitchenAid-MEA.com](http://www.KitchenAid-MEA.com)

## PRODUCT REGISTRATION

Register your new KitchenAid appliance now: <http://www.kitchenaid.eu/register>

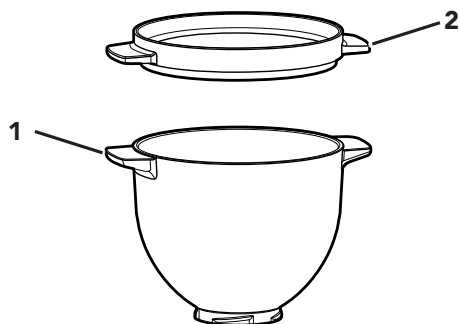
©2021 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the Stand Mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.







## TEILE UND MERKMALE



1 Brotbackschüssel\*

2 Backdeckel

\* Die Brotbackschüssel ist mit allen 4,3 und 4,8 L-Küchenmaschinen mit kippbarem Motorkopf kompatibel.

## PRODUKTSICHERHEIT

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden. Bitte beachten Sie den Abschnitt „Wichtige Sicherheitshinweise“ in der enthaltenen Gebrauchsanleitung Ihrer Küchenmaschine.

# BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF



# MONTAGE DES PRODUKTS

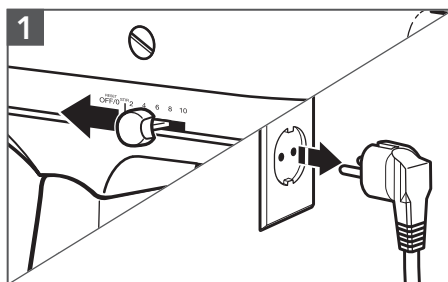
## ANBRINGEN DER BROTBACKSCHÜSSEL

### Vor dem ersten Gebrauch

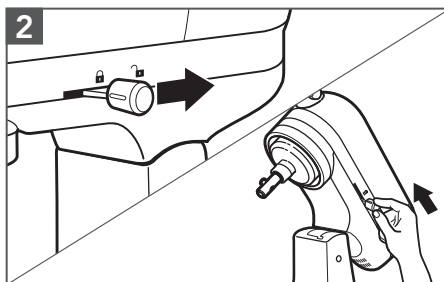
Ihre Küchenmaschine wird im Werk individuell für eine optimale Leistung eingestellt. Vor dem Gebrauch der Brotbackschüssel mit Backdeckel müssen Sie möglicherweise den Abstand zwischen Rührer und Keramikschüssel anpassen. In der Gebrauchsanleitung Ihrer Küchenmaschine finden Sie eine detaillierte Anleitung, wie sich der Abstand zwischen Rührer und Schüssel anpassen lässt.

**WICHTIG:** Vor dem Gebrauch mit heißem Seifenwasser reinigen und danach gründlich abtrocknen. Es ist nicht nötig, die Brotbackschüssel mit Backdeckel mit anderen Mitteln zu reinigen.

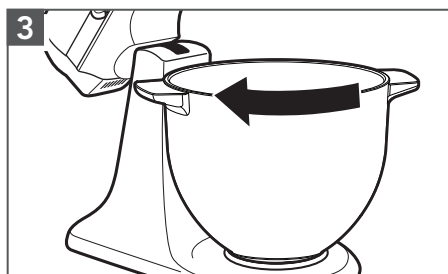
**HINWEIS:** Diese Brotbackschüssel ist für alle Küchenmaschinenmodelle mit kippbarem Motorkopf mit 4,3 und 4,8 L konzipiert, außer Modell KN15E1X. Die Brotbackschüssel mit Backdeckel ist für das Backen im Ofen geeignet (bis zu 260 °C). Befolgen Sie diese Anweisungen, um die Brotbackschüssel an Ihrer Küchenmaschine zu befestigen.



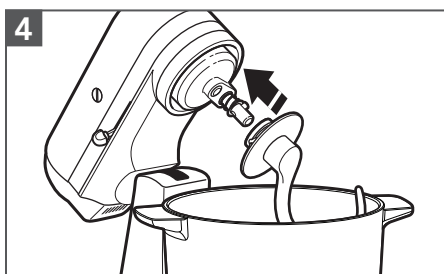
1  
Schalten Sie die Küchenmaschine AUS (0) und ziehen Sie den Netzstecker.



2  
Entriegeln Sie den Motorkopf und heben Sie ihn an. Verriegeln\* Sie ihn anschließend, damit er angehoben bleibt.



3  
Stellen Sie die Brotbackschüssel auf die Aufspannplatte und lassen Sie sie einrasten.



4  
Befestigen Sie den für Ihr Rezept benötigten Knethaken gemäß den Anweisungen in der Gebrauchsanleitung Ihrer Küchenmaschine. Neigen Sie den Motorkopf dann wieder nach unten und verriegeln\* Sie ihn.

\* Ausgewählte Modelle verfügen über eine Verriegelungsoption.

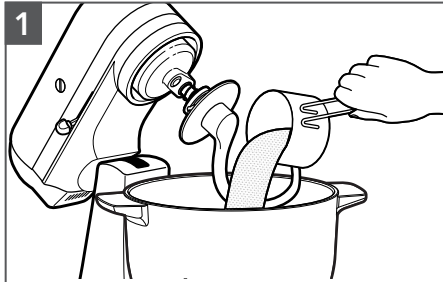


# VERWENDUNG DES PRODUKTS

**HINWEIS:** Die Schritte zur Verwendung des Produkts basieren auf dem beiliegenden Rezept und können je nach Rezeptur aus anderen Rezeptbüchern variieren. Die Brotbackschüssel mit Backdeckel ist für das Backen im Ofen geeignet (bis zu 260 °C).

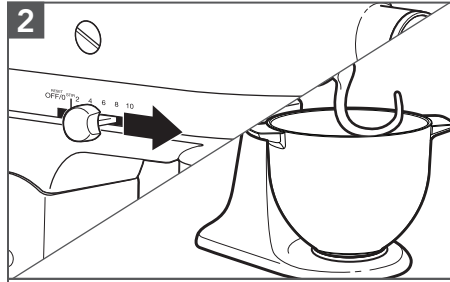
## TEIG MISCHEN UND KNETEN

DEUTSCH

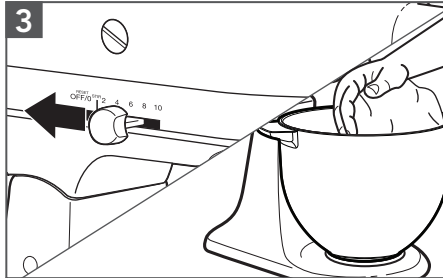


Nachdem die Schüssel und der Knethaken an der Küchenmaschine befestigt wurden, geben Sie die Zutaten in die Brotbackschüssel.

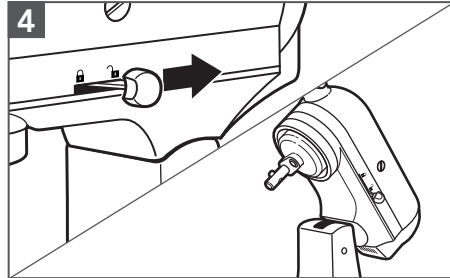
**HINWEIS:** Die Zutatenliste finden Sie auf dem beiliegenden Rezept.



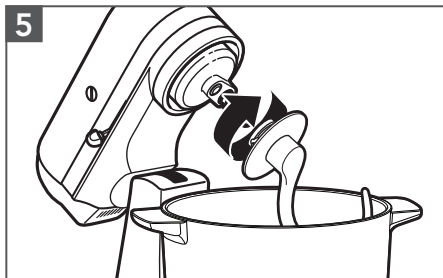
Stellen Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 2 und vermengen Sie die trockenen Zutaten. Geben Sie nach ca. 30 Sekunden langsam das warme Wasser hinzu. Lassen Sie die Zutaten ca. 1½ bis 2½ Minuten von der Küchenmaschine kneten (oder so lange, bis sich der Teig von der Schüssel löst und eine Kugel bildet).



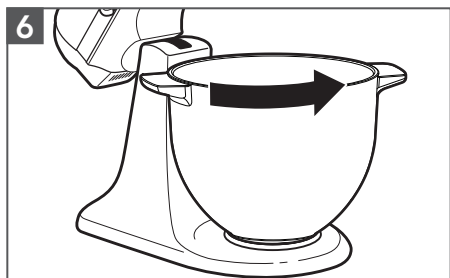
Schalten Sie die Küchenmaschine AUS (0) und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Teig aus der Brotbackschüssel heraus.



**Den Motorkopf anheben:** Entriegeln Sie den Motorkopf und heben Sie ihn an. Verriegeln\* Sie ihn anschließend, damit er angehoben bleibt.



**Zubehör entfernen:** Drücken Sie das Zubehör nach oben, drehen Sie es und ziehen Sie es aus der Zubehörnabe.



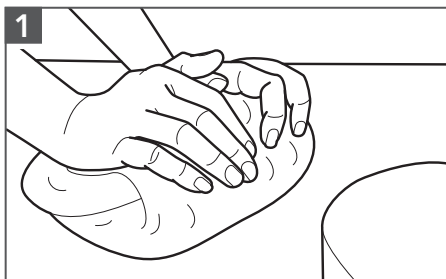
**Die Brotbackschüssel entfernen:** Drehen Sie die Schüssel, um sie von der Aufspannplatte zu lösen.

\* Ausgewählte Modelle verfügen über eine Verriegelungsoption.

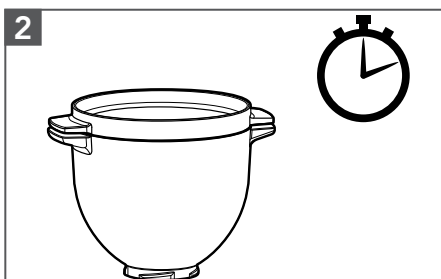


# VERWENDUNG DES PRODUKTS

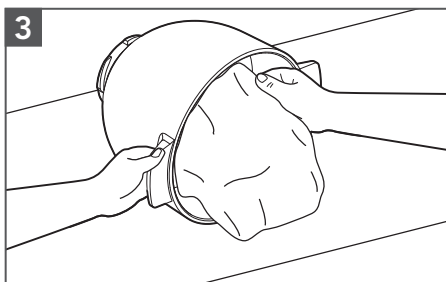
## TEIG FORMEN UND RUHEN LASSEN



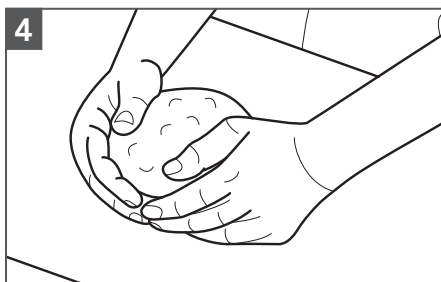
**1**  
Kneten Sie den Teig bei Bedarf noch einmal von Hand, bis eine glatte Kugel entsteht, und legen Sie ihn zurück in die Brotbackschüssel.



**2**  
Geben Sie den Teig in die Brotbackschüssel und bestäuben Sie ihn mit etwas Mehl. Drehen Sie den Teig mit der Hand, sodass er auf allen Seiten mit Mehl bestäubt ist, und verschließen Sie die Schüssel dann mit dem Backdeckel. Lassen Sie den Teig 60 Minuten gehen. Anhand der Markierungen\* an der Seite der Brotbackschüssel können Sie die Teighöhe prüfen.



**3**  
Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab und legen Sie den Teig vorsichtig auf eine großzügig bemehlte Oberfläche.



**4**  
Der Teig sollte eine annähernd runde Form haben. Dehnen Sie ihn nach oben aus und falten Sie ihn anschließend wie einen Briefumschlag zurück in die Mitte. Drehen Sie den Teig leicht und wiederholen Sie den Vorgang für die Seite, die sich nun oben befindet. Drehen und falten Sie den Teig auf diese Weise mehrmals, bis Sie drei bis vier volle Umdrehungen erreicht haben. (Sie werden bemerken, dass das Ausdehnen des Teiges von Mal zu Mal schwerer wird.)

\* Die Markierungen dienen nur zur Orientierung. Die tatsächliche Höhe kann je nach Rezept und Zutatenmenge variieren.





## VERWENDUNG DES PRODUKTS

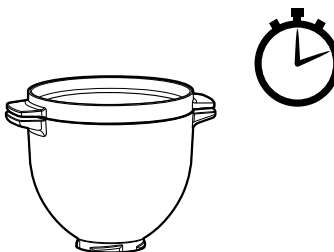
**5**



Drehen Sie den Teig anschließend um, sodass die gefaltete Seite nach unten zeigt. Umfassen Sie die Teigkugel mit beiden Händen und legen Sie die rechte Handfläche vorsichtig um den rechten Rand, während Sie den Teig mit der linken Hand auf der Oberfläche drehen. Dadurch wird der Teig zu einem runden, glatten Laib geformt.

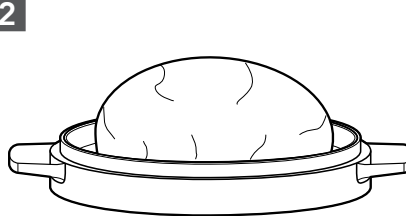
### TEIG GEHEN LASSEN

**1**



Bestäuben Sie das Innere der Brotbackschüssel und die Oberseite des Teigs großzügig mit Mehl und legen Sie den Teig mit der gefalteten Seite nach unten zurück in die Schüssel. Verschießen Sie die Schüssel mit dem Backdeckel und lassen Sie den Teig weitere 30 Minuten gehen.

**2**



Sobald der Teig aufgegangen ist, nehmen Sie ihn aus der Brotbackschüssel heraus, drehen Sie ihn um und legen Sie ihn vorsichtig auf den Backdeckel. Die gefaltete Seite sollte nun nach oben zeigen. Achten Sie darauf, dass keine Luft aus dem Teig entweicht und seine Form nicht beschädigt wird.

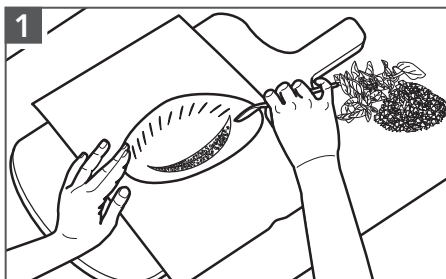
**TIPP:** Sie können den Deckel mit Backpapier auskleiden, um den Teig nach dem Backen leichter herunternehmen zu können.





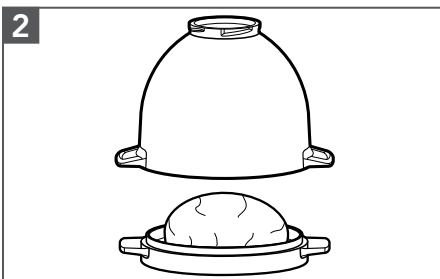
# VERWENDUNG DES PRODUKTS

## TEIG AUF DEM DECKEL EINSCHNEIDEN



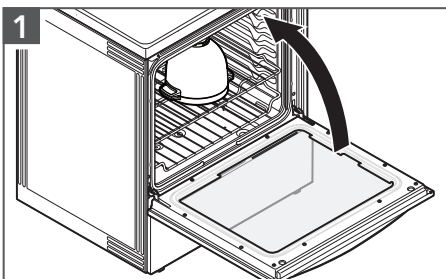
Schneiden Sie den Brotteig mit einem scharfen Messer oder einem speziellen Bäckermesser ein.

**Optional:** Bestreuen Sie den Teig mit Mehl oder Kräutern oder bestreichen Sie ihn mit Eierlasur.

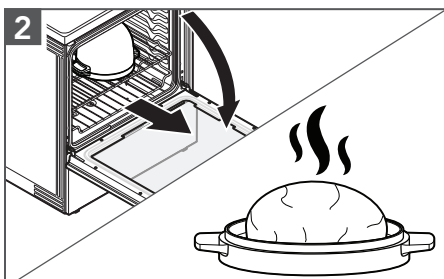


Setzen Sie die Brotbackschüssel vorsichtig verkehrt herum auf den Backdeckel und den Teig.

## BACKEN



Heizen Sie den Backofen auf 232 °C vor. Stellen Sie die Brotbackschüssel mit der Deckelseite nach unten auf die mittlere Schiene und backen Sie den Teig 30 Minuten.



Nehmen Sie die Schüssel vom Deckel ab und backen Sie das Brot weitere 10 Minuten ohne die Abdeckung, um die Kruste braun werden zu lassen. Lassen Sie das Brot auf einem Gitterrost komplett auskühlen, bevor Sie es anschneiden.

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass die Ofenschiene so mittig wie möglich ist, aber dennoch genügend Platz für die Brotbackschüssel mitsamt dem Deckel lässt.

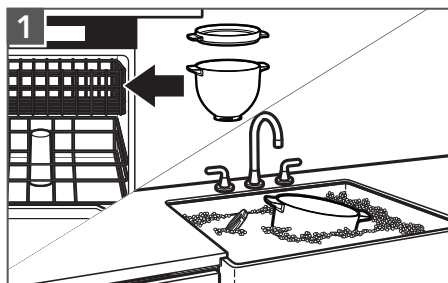
**TIPP:** Wenn Sie den Teig in den Backofen schieben, muss sich der Deckel unten befinden.

**WICHTIG:** Tragen Sie beim Entfernen der Brotbackschüssel oder des Gitterrosts stets Ofenhandschuhe.





## PFLEGE UND REINIGUNG



Die Brotbackschüssel und der Deckel können im Ober- oder Unterkorb der Spülmaschine oder per Hand in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Achten Sie darauf, sie nach der Reinigung gründlich abzutrocknen.



Stellen Sie die Brotbackschüssel zur Reinigung in der Spülmaschine auf den Kopf.

DEUTSCH

### REINIGUNG DER BROTBACKSCHÜSSEL MIT BACKDECKEL

- Um Anhaftungen zu entfernen, lassen Sie die Brotbackschüssel vor der Reinigung in der Spülmaschine 15 bis 20 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.
- Trocknen Sie die Brotbackschüssel nach der Reinigung immer gründlich ab.
- Nach der Verwendung der Brotbackschüssel mit der Küchenmaschine sind möglicherweise Spuren an der Stelle zu sehen, wo die Schüssel an der Basis der Küchenmaschine befestigt wurde. Diese Spuren sind normal und können durch die Reinigung mit einem Scheuermittel und Schwamm entfernt werden.
- Sie können auch einen Scheuerschwamm und eine Mischung aus Backpulver und warmem Wasser verwenden, um Flecken damit kräftig zu schrubben und so die Fleckenbildung zu reduzieren.
- Keramikprodukte sollten keinen plötzlichen Temperaturänderungen ausgesetzt werden. Um einen thermischen Schock und mögliche Beschädigungen zu vermeiden, sollten Produkte aus Keramik nur langsam erhitzt oder abgekühlt werden.
- Wenn die Brotbackschüssel mit Backdeckel heiß ist, vermeiden Sie den Kontakt mit Kälte, wie kaltem Wasser oder einer kalten Oberfläche. Stellen Sie sie nach dem Herausnehmen aus dem Backofen auf eine neutrale Oberfläche und lassen Sie sie vollständig auskühlen.



# KITCHENAID GARANTIE („GARANTIE“) BEDINGUNGEN

Für Deutschland - Belgien - die Schweiz - Österreich - Luxemburg

## FÜR DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH - LUXEMBURG:

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

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

## FÜR BELGIEN:

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

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

## FÜR DIE SCHWEIZ:

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

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

## 1) UMFANG DER GARANTIE UND GARANTIEBEDINGUNGEN

a) Der Garantiegeber gewährt die Garantie für die unter 1.b) genannten Produkte, die ein Verbraucher von einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe innerhalb der Länder im Europäischen Wirtschaftsraum, in Moldau, Montenegro, Russland, Schweiz oder der Türkei gekauft hat.

b) **NUR FÜR LUXEMBURG:** Die Garantie gilt nur insoweit, als sich das Produkt, für das die Dienstleistungen im Rahmen der Garantie angefordert werden, in einem der unter Artikel 1.a) oben aufgeführten Länder befindet.

c) Die Garantiefrist hängt von dem jeweiligen Produkt ab und ist wie folgt:

**5KSM2CB5B\* Fünf Jahre beschränkte Garantie ab dem Kaufdatum.**

d) Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, d.h. dem Datum, an dem ein Verbraucher das Produkt bei einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe gekauft hat.

e) Die Garantie bezieht sich auf die Mangelfreiheit des Produkts.







# KITCHENAID GARANTIE („GARANTIE“) BEDINGUNGEN

f) Sollte während der Garantiefrist ein Mangel auftreten, so gewährt der Garantiegeber dem Verbraucher im Rahmen dieser Garantie die folgenden Leistungen nach Wahl des Garantiegebers:

- Reparatur des mangelhaften Produkts oder Produktteils oder
- Austausch des Produkts oder Produktteils. Sofern ein Produkt nicht mehr verfügbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, das Produkt gegen ein gleich- oder höherwertiges Produkt auszutauschen.

g) Sofern der Verbraucher die Garantie in Anspruch nehmen will, hat er sich an die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren oder direkt an den Garantiegeber unter KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien;

Email-Adresse **DEUTSCHLAND:** [CONSUMERCARE.DE@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.DE@kitchenaid.eu)

Email-Adresse **BELGIEN:** [CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu)

Email-Adresse **ÖSTERREICH:** [CONSUMERCARE.AT@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.AT@kitchenaid.eu)

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

## FÜR DIE SCHWEIZ:

### **Novissa AG**

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Telefonnummer: +41 32 475 10 10

E-Mail-Adresse: [info@novissa.ch](mailto:info@novissa.ch)

## **Novissa Service Center**

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail: [service@novissa.ch](mailto:service@novissa.ch)

## FÜR LUXEMBURG:

### **GROUP LOUISIANA S.A.**

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

Email-Adresse: [myriam.grof@grlou.com](mailto:myriam.grof@grlou.com)

## **NUR FÜR DEUTSCHLAND:**

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



# KITCHENAID GARANTIE („GARANTIE“) BEDINGUNGEN

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

i) Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantie ist die Vorlage des Kassenbelegs oder der Rechnung.

## 2) EINSCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

a) Die Garantie gilt nur für Produkte, die für private Zwecke genutzt werden. Wenn die Produkte für berufliche oder gewerbliche Zwecke verwendet werden, gilt die Garantie nicht.

b) Die Garantie gilt nicht im Fall von normalem Verschleiß, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Verwendung, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, Gebrauch des Produkts bei falscher elektrischer Spannung, Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften, Gewaltanwendung (z.B. Schläge).

c) Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt verändert oder umgebaut wurde, z.B. Umbauten von 120-V-Geräten zu 220-240-V-Geräten.

d) Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

e) Nur für DEUTSCHLAND: Weitergehende oder andere Ansprüche insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz sind soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist, ausgeschlossen.

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

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

Weitere Informationen erhalten Sie auch auf unserer Website: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu), [www.kitchenaid.ch](http://www.kitchenaid.ch) (für die Schweiz) und [www.grouplouisiana.com](http://www.grouplouisiana.com) (für Luxemburg).

## PRODUKTREGISTRIERUNG

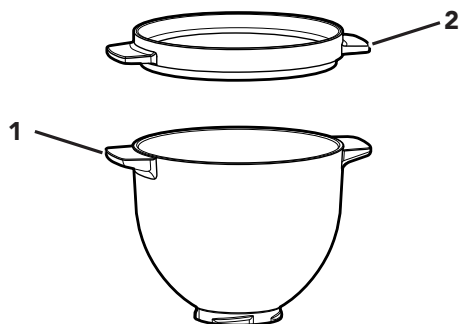
Registrieren Sie jetzt Ihr neues KitchenAid-Gerät: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2021 Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine sind eingetragene Marken in den USA und in anderen Ländern.





## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1 Bol à pain\*

2 Couvercle de cuisson

\*Le bol à pain est compatible avec tous les robots pâtisseries multifonction à tête inclinable de 4,3 et 4,8 L.

FRANÇAIS

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques. Reportez-vous aux Consignes de sécurité importantes de base décrites dans le manuel d'instructions fourni avec votre robot pâtisseries multifonction.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS





# ASSEMBLAGE DU PRODUIT

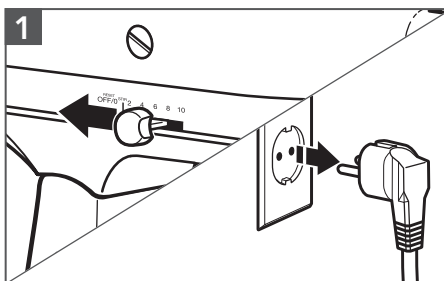
## FIXATION DU BOL À PAIN

### Avant la première utilisation

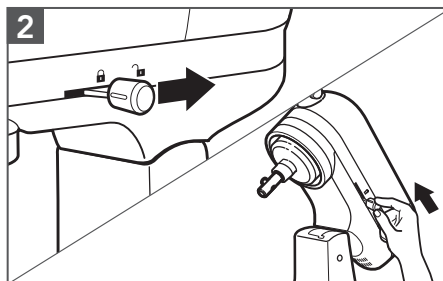
Votre robot pâtissier multifonction est conditionné individuellement en usine pour des performances optimales. Lors de l'utilisation du bol à pain avec couvercle de cuisson, il peut être nécessaire de réajuster l'espace entre le batteur et le bol. Pour plus d'informations sur le réglage de l'espace entre le batteur et le bol, reportez-vous au manuel d'instructions du robot pâtissier multifonction.

**IMPORTANT :** avant utilisation, lavez le bol à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement. Il n'est pas nécessaire de traiter le bol à pain avec couvercle de cuisson avant utilisation.

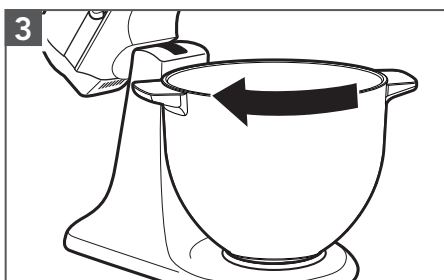
**REMARQUE :** ce bol à pain est conçu pour tous les modèles de robot pâtissier multifonction à tête inclinable de 4,3 et 4,8 L, à l'exception du modèle KN15E1X. Le bol à pain avec couvercle de cuisson peut être passé au four (jusqu'à 260 °C/500 °F). Suivez ces instructions pour fixer le bol à pain à votre robot pâtissier multifonction.



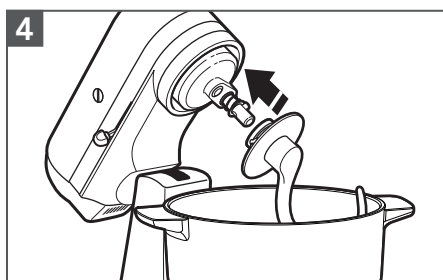
1 Mettez le robot pâtissier multifonction HORS TENSION (0) et débranchez-le.



2 Déverrouillez et soulevez la tête du moteur. Verrouillez\* ensuite la tête pour la maintenir relevée.



3 Placez le bol à pain sur la plaque de serrage pour le fixer.



4 Fixez le crochet pétrisseur approprié à votre recette en suivant les instructions du manuel d'instructions du robot pâtissier multifonction. Remettez la tête du moteur en position abaissée et verrouillez-la\*.

\*L'option de verrouillage est disponible sur certains modèles uniquement.



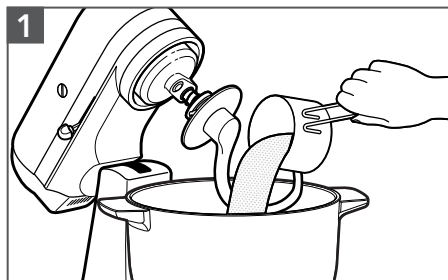


# UTILISATION DU PRODUIT

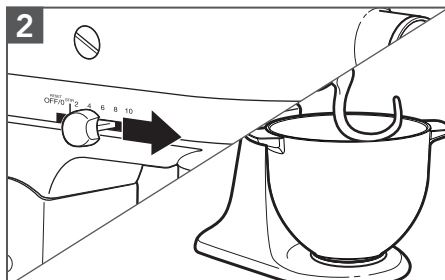
**REMARQUE :** les étapes d'utilisation du produit sont basées sur la carte de recette intégrée. Les étapes de la recette peuvent varier selon les indications figurant dans d'autres livres de recettes. Le bol à pain avec couvercle de cuisson peut être passé au four (jusqu'à 260 °C/500 °F).

## MÉLANGER ET PÉTRIR

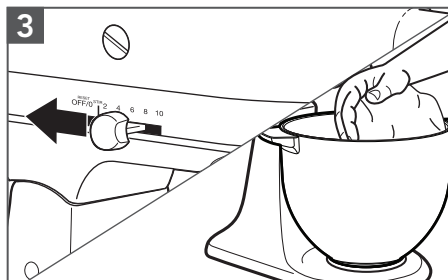
FRANÇAIS



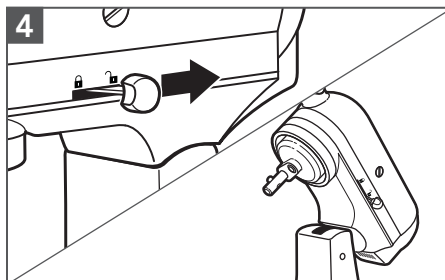
Une fois le bol et le crochet pétrisseur en accessoire fixés sur le robot pâtissier, ajoutez les ingrédients dans le bol à pain.  
**REMARQUE :** reportez-vous à la liste des ingrédients indiquée sur la recette intégrée.



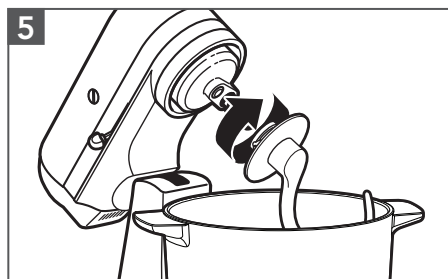
Réglez le robot pâtissier sur la vitesse 2 pour mélanger les ingrédients secs. Au bout de 30 secondes environ, versez lentement l'eau chaude. Laissez le robot pâtissier pétrir les ingrédients pendant 1:30 à 2:30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte se détache du bol et forme une boule.



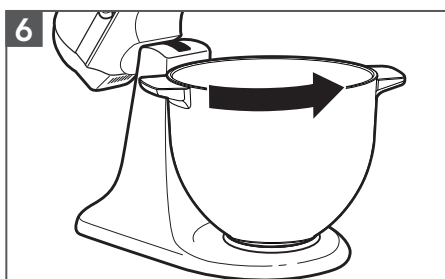
Mettez le robot pâtissier multifonction HORS TENSION (0) et débranchez-le. Retirez la pâte du bol à pain.



Relever la tête du moteur : déverrouillez et soulevez la tête du moteur. Verrouillez\* ensuite la tête pour la maintenir relevée.



Retirer l'accessoire : poussez l'accessoire vers le haut, tournez-le et retirez-le de l'arbre du batteur.



Retirer le bol à pain : tournez pour déverrouiller le bol à pain de la plaque de serrage.

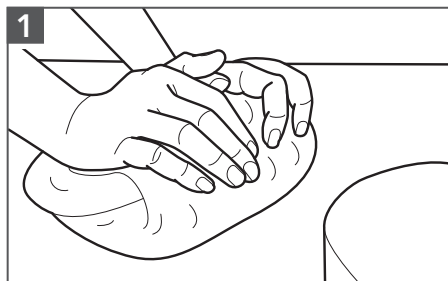
\*L'option de verrouillage est disponible sur certains modèles uniquement.



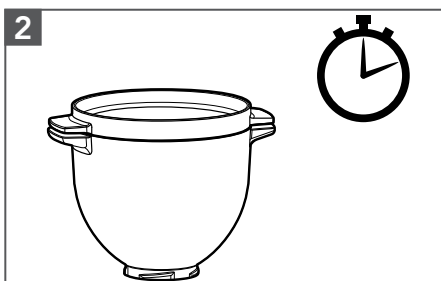


# UTILISATION DU PRODUIT

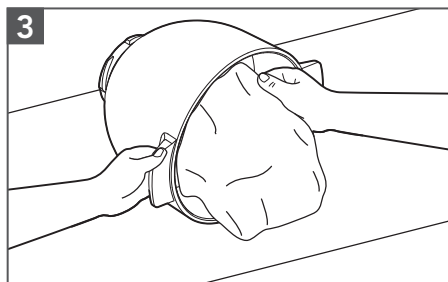
## FAIRE LEVER LA PÂTE



1  
Si nécessaire, pétrissez la pâte à la main sur une surface plane afin de former une boule ronde et lisse. Repassez au bol à pain.



2  
Placez la pâte dans le bol à pain et saupoudrez le dessus de la boule d'un peu de farine. Retournez la pâte à la main et enduisez-la de farine, puis placez le couvercle de cuisson sur le bol. Laissez lever la pâte pendant 60 minutes. Utilisez les repères\* situés sur le côté du bol à pain pour visualiser le niveau de levage.



3  
Ôtez le couvercle et retirez délicatement la pâte du bol pour la placer sur une surface généreusement farinée.



4  
Une fois la pâte devant vous et formant une boule grossière, pincez-en la partie supérieure, étirez-la en l'éloignant de vous, puis repliez-la au centre de la pâte comme si vous fermiez une enveloppe. Faites légèrement tourner la pâte et recommencez l'opération sur la partie supérieure. Continuez à tourner, à étirer et à replier la pâte au centre pendant trois à quatre tours complets de la pâte. (Vous remarquerez qu'il devient de plus en plus difficile d'étirer la pâte à mesure que vous la travaillez.)

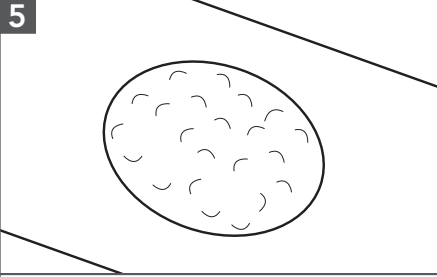
\*Les repères sont présents uniquement à titre de référence visuelle et les niveaux peuvent varier en fonction des quantités indiquées dans la recette utilisée.





## UTILISATION DU PRODUIT

**5**

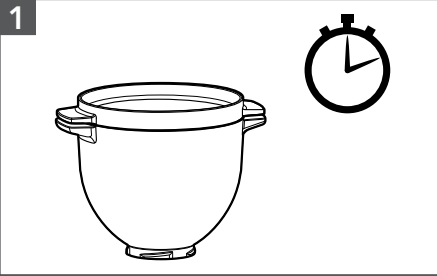


Une fois la dernière portion de pâte étirée et repliée, retournez la pâte en plaçant la face avec un pli vers le bas. Placez délicatement les deux mains de chaque côté de la boule et recouvrez doucement le bord droit de votre paume droite tout en faisant pivoter la boule sur la surface à l'aide de votre main gauche. Cette opération permet de lisser la pâte afin d'obtenir une boule parfaitement ronde.

FRANÇAIS

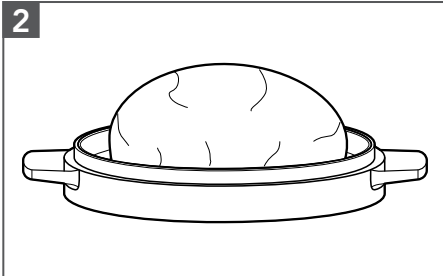
### LAISSER LEVER

**1**



Farinez généreusement l'intérieur du bol à pain et le dessus de la pâte. Déposez la pâte dans le bol à pain en plaçant la face avec un pli vers le bas. Replacez le couvercle de cuisson sur le bol et laissez lever la pâte pendant 30 minutes supplémentaires.

**2**



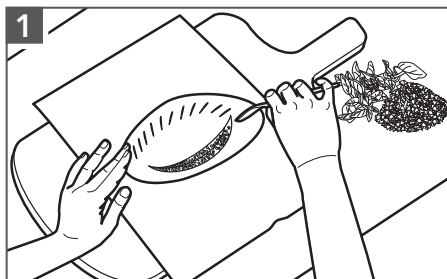
Une fois la pâte levée, retirez-la du bol à pain, retournez-la délicatement et placez-la sur le couvercle de cuisson (de manière à ce que la face avec un pli soit maintenant orientée vers le haut) en veillant à ne pas la dégonfler ou en modifier la forme.  
**CONSEIL :** vous pouvez également disposer du papier sulfurisé sur le couvercle pour pouvoir retirer plus facilement le pain après la cuisson.



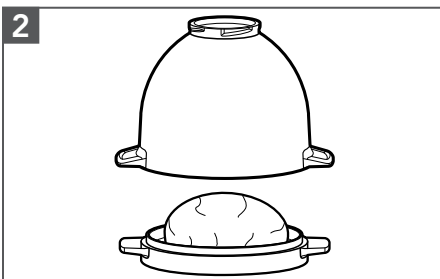


# UTILISATION DU PRODUIT

## FAÇONNER ET INCISER SUR LE COUVERCLE

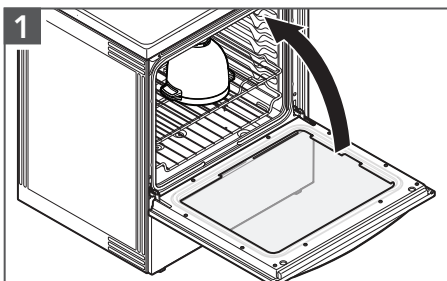


1  
Façonnez et incisez la pâte à l'aide d'un couteau aiguisé ou d'un outil d'incision.  
**Facultatif** : saupoudrez la pâte de farine, badigeonnez-la d'œuf battu ou recouvrez-la d'herbes pour personnaliser votre pain.

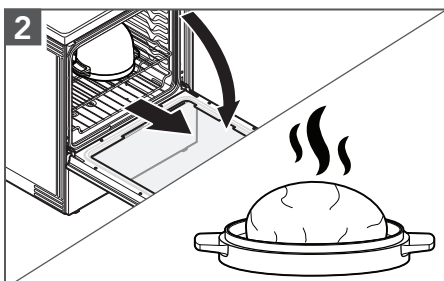


2  
Placez délicatement le bol à pain retourné sur la pâte et le couvercle de cuisson pour le fixer.

## FAIRE CUIRE



1  
Préchauffez le four à 232 °C/450 °F. Placez le bol à pain avec le couvercle de cuisson vers le bas sur la grille centrale du four et laissez cuire pendant 30 minutes.



2  
Retirez le bol recouvrant la pâte pour exposer le pain à la chaleur et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires, afin de faire dorer la croûte. Retirez l'ensemble et placez-le sur une grille de refroidissement, puis laissez refroidir complètement avant de couper le pain.

**REMARQUE** : placez votre grille le plus possible au centre du four tout en laissant suffisamment de place en hauteur pour faire tenir le bol à pain et le couvercle de cuisson.

**CONSEIL** : lorsque vous insérez le bol dans le four, placez le couvercle vers le bas, sur la grille.

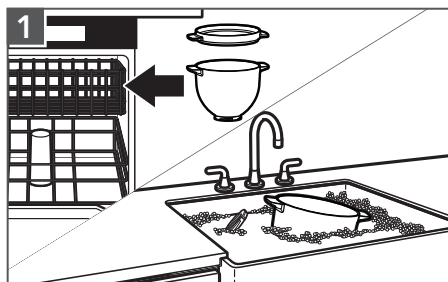
**IMPORTANT** : utilisez toujours des maniques pour retirer le bol à pain ou les grilles.







## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Le bol à pain et son couvercle sont lavables au lave-vaisselle (compartiment supérieur ou inférieur) ; vous pouvez également le nettoyer soigneusement à l'eau chaude avec du savon. Rincez-le complètement avant de sécher.



Si vous lavez le bol à pain dans un lave-vaisselle, il doit être positionné vers le bas.

FRANÇAIS

### ENTRETIEN DU BOL À PAIN AVEC COUVERCLE DE CUISSON

- Pour retirer les aliments cuits, faites tremper le bol à pain dans de l'eau chaude savonneuse pendant 15 à 20 minutes ou autant que nécessaire avant de le placer au lave-vaisselle.
- Séchez toujours soigneusement le bol à pain avant de le ranger.
- Après utilisation du bol à pain avec le robot pâtissier multifonction, des marques peuvent apparaître à l'endroit où le bol à pain se verrouille sur la base du robot pâtissier multifonction. Ces marques sont normales et peuvent être retirées en nettoyant à l'aide d'un nettoyant abrasif et d'une éponge.
- Vous pouvez également nettoyer le bol à l'aide d'une éponge abrasive et d'un mélange de bicarbonate de soude et d'eau chaude, en frottant vigoureusement les taches pour réduire leur visibilité.
- Il est recommandé de minimiser les changements soudains de température de votre bol en céramique. La céramique doit être chauffée ou refroidie progressivement pour éviter tout choc thermique et ainsi tout dommage éventuel.
- Lorsque le bol à pain avec couvercle de cuisson est chaud, ne le placez pas en contact avec un élément froid, comme de l'eau ou une surface froide. Lorsque vous le sortez du four, placez-le sur une surface neutre et laissez-le refroidir complètement.



# CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

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

## **FRANCE:**

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

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

## **BELGIQUE :**

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

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

## **LA SUISSE :**

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

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

## **LE GRAND DUCHÉ DU LUXEMBOURG:**

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

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

### **1) PORTÉE ET CONDITIONS DE LA GARANTIE**

a) Le Garant accorde la Garantie pour les produits mentionnés à la Section 1.b) qu'un consommateur a achetés auprès d'un vendeur ou d'une société du groupe KitchenAid dans les pays de l'Espace économique européen, la Moldavie, le Monténégro, la Russie, la Suisse ou la Turquie.

#### **b) Pour le Luxembourg uniquement:**

La garantie s'applique uniquement lorsque le produit pour lequel les services sont demandés conformément à la garantie se trouve dans l'un des pays énumérés à la Section 1.a) ci-dessus

c) La période de Garantie dépend du produit acheté et est la suivante :

**5KSM2CB5B\* Cinq ans de garantie limitée à compter de la date d'achat.**





# CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

d) La période de Garantie commence à la date d'achat, c'est-à-dire la date à laquelle un consommateur a acheté le produit auprès d'un détaillant ou d'une société du groupe KitchenAid.

e) La Garantie couvre la nature sans défaut du produit.

f) Le Garant fournit au consommateur les services suivants dans le cadre de la présente Garantie, au choix du Garant, en cas de défaut pendant la période de Garantie :

- Réparation du produit ou de la pièce défectueuse, ou
- Remplacement du produit ou de la pièce défectueuse. Si un produit n'est plus disponible, le Garant a le droit d'échanger le produit contre un produit de valeur égale ou supérieure.

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

Adresse e-mail **FRANCE** : [CONSUMERCARE.FR@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.FR@kitchenaid.eu)

Adresse e-mail **BELGIQUE** : [CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu)

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

## **Pour la SUISSE :**

### **Novissa AG**

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10

Adresse e-mail: [info@novissa.ch](mailto:info@novissa.ch)

### **Novissa Service Center**

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Numéro de téléphone: 032 686 58 50

Adresse e-Mail: [service@novissa.ch](mailto:service@novissa.ch)

## **Pour le LUXEMBOURG:**

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

### **GROUP LOUISIANA S.A.**

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Numéro de téléphone: +352 37 20 44 504

Adresse e-mail: [myriam.grof@grlou.com](mailto:myriam.grof@grlou.com)

h) Les frais de réparation, y compris les pièces de rechange, et les frais d'affranchissement pour la livraison d'un produit ou d'une pièce de produit sans défaut sont à la charge du Garant. Le Garant doit également prendre en charge les frais d'affranchissement pour le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit si le Garant ou le service après-vente de KitchenAid spécifique au pays a demandé le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit. Toutefois, le consommateur doit prendre en charge les coûts de l'emballage approprié pour le retour du produit défectueux ou de la pièce défectueuse.

i) Pour pouvoir faire une réclamation au titre de la Garantie, le client doit présenter le reçu ou la facture de l'achat du produit.

FRANÇAIS





# CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

## j) Pour la FRANCE uniquement :

La Garantie est fournie gratuitement aux clients.

## 2) LIMITATIONS DE LA GARANTIE

a) La Garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins privées et non à des fins professionnelles ou commerciales.

b) La Garantie ne s'applique pas en cas d'usure normale, d'utilisation inappropriée ou abusive, de non-respect des instructions d'utilisation, d'utilisation du produit à une tension électrique incorrecte, d'installation et de fonctionnement en violation des réglementations électriques applicables et d'utilisation de la force (coups, par exemple).

c) La Garantie ne s'applique pas si le produit a été modifié ou converti, par exemple, les conversions de produits 120 V en produits 220-240 V.

## d) Pour la Belgique, le Luxembourg et la Suisse :

La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit.

## Pour la France uniquement :

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

Après l'expiration de la période de Garantie ou pour les produits pour lesquels la Garantie ne s'applique pas, les centres de service après-vente de KitchenAid sont toujours à la disposition du client final pour des questions et des renseignements. De plus amples informations sont également disponibles sur notre site Web : [www.kitchenaid.fr](http://www.kitchenaid.fr) (France) - [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) - [www.grouplouisiana.com](http://www.grouplouisiana.com) (Luxembourg) - [www.kitchenaid.ch](http://www.kitchenaid.ch) (Suisse)





# CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

## 3) POUR LA FRANCE UNIQUEMENT:

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

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

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

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

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

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

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

Le produit est réputé conforme au contrat :

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

2) s'il présente les caractéristiques convenues d'un commun accord par les parties ou s'il est adapté à toute utilisation spéciale prévue par l'acheteur, qui est connue du vendeur et que ce dernier a accepté.

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

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

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

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





# CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

## **Article 1641 du Code civil français**

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

## **Article 1648 § 1 du Code civil français**

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

## ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Enregistrez votre nouvel appareil KitchenAid dès maintenant :

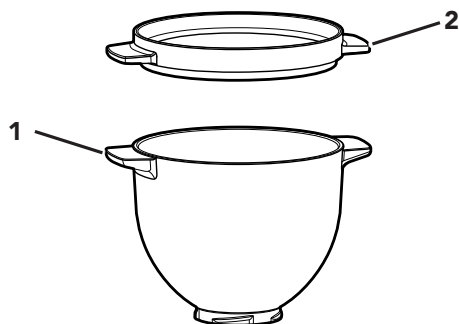
<http://www.kitchenaid.eu/register>

©2021 Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du robot pâtissier multifonction sont des marques déposées aux États-Unis et ailleurs.





## COMPONENTI E FUNZIONI



1 Ciotola per il pane\*

2 Coperchio

\*La ciotola per il pane è compatibile con tutti i robot da cucina con corpo motore mobile da 4,8 L e 4,3 L.

ITALIANO

## SICUREZZA DEL PRODOTTO

### PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

### CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI



# MONTAGGIO DEL PRODOTTO

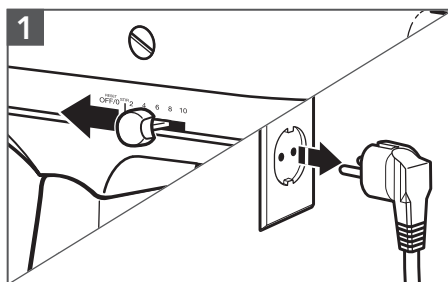
## FISSAGGIO DELLA CIOTOLA PER IL PANE

### Prima del primo utilizzo

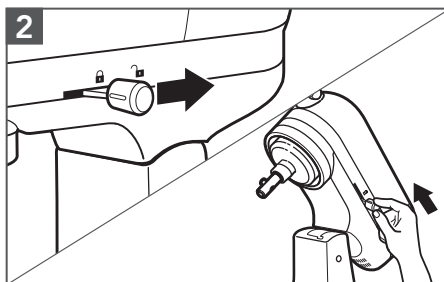
I robot da cucina vengono regolati singolarmente in fabbrica per prestazioni ottimali. Quando si utilizza la ciotola per il pane con coperchio, potrebbe essere necessario modificare la distanza tra la frusta e la ciotola. Consultare il manuale di istruzioni del robot da cucina per tutte le informazioni sulla corretta distanza tra la frusta e la ciotola.

**IMPORTANTE:** prima dell'uso, lavare con acqua calda e sapone; sciacquare e asciugare accuratamente. Non è necessario ungere la ciotola per il pane con coperchio per la cottura prima dell'uso.

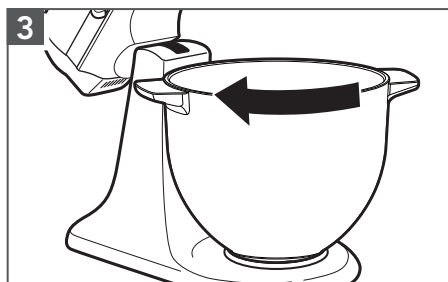
**NOTA:** questa ciotola per il pane è compatibile con tutti i modelli di robot da cucina con corpo motore mobile da 4,8 L e 4,3 L, a eccezione del modello KN15E1X. La ciotola per il pane con coperchio per la cottura può essere utilizzata in forno (fino a 260 °C/500 °F). Seguire queste istruzioni per collegare la ciotola per il pane al robot da cucina.



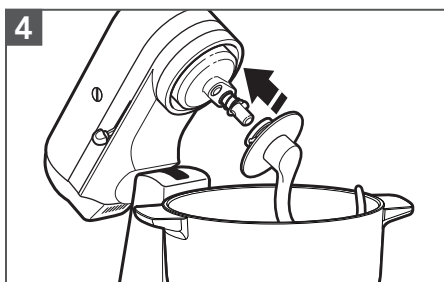
1  
SPEGNERE (0) il robot da cucina e scollegarlo dalla presa.



2  
Sbloccare e sollevare la testa del motore. Quindi, bloccare\* nuovamente la testa del motore affinché resti sollevata.



3  
Posizionare la ciotola per il pane sul piatto di fissaggio per bloccarla in posizione.



4  
Collegare il gancio impastatore idoneo per la ricetta, seguendo le istruzioni riportate nel manuale di istruzioni del robot da cucina. Quindi, riabbassare la testa del motore e bloccarla\* in posizione.

\*L'opzione di blocco è disponibile su modelli selezionati.

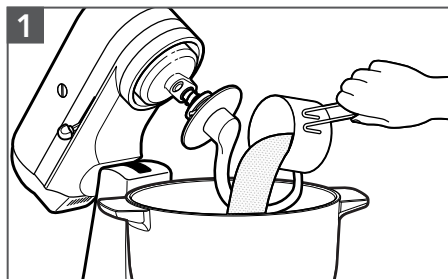




## UTILIZZO DEL PRODOTTO

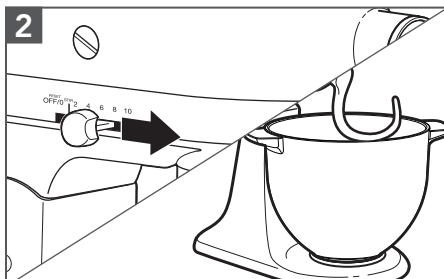
**NOTA:** I passaggi per l'utilizzo del prodotto sono basati sulle istruzioni della ricetta. I passaggi della ricetta possono variare in base alle diverse preparazioni contenute in altri ricettari. La ciotola per il pane con coperchio per la cottura può essere utilizzata in forno (fino a 260 °C/500 °F).

### MESCOLARE E IMPASTARE

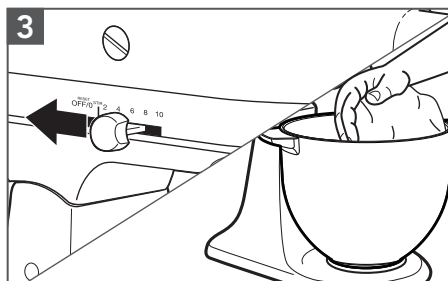


Dopo aver fissato la ciotola e l'accessorio gancio impastatore al robot da cucina, aggiungere gli altri ingredienti alla ciotola per il pane.

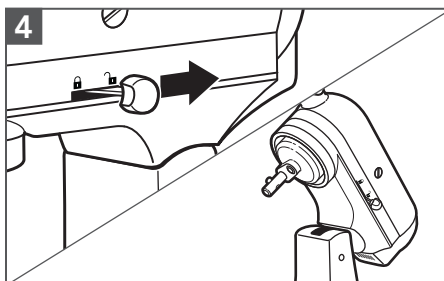
**NOTA:** consultare l'elenco degli ingredienti sul ricettario.



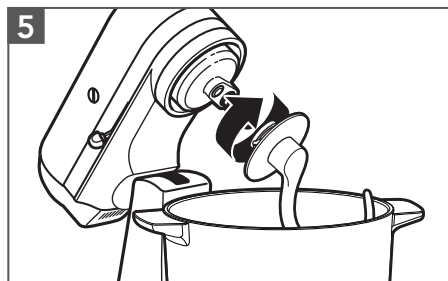
Impostare il mixer sulla velocità 2 per mescolare ingredienti secchi. Dopo circa 30 secondi, aggiungere lentamente l'acqua calda. Lavorare gli ingredienti con il robot da cucina per 1 minuto e mezzo - 2 minuti e mezzo, o fino a che l'impasto non si stacca dalla ciotola e forma una sfera.



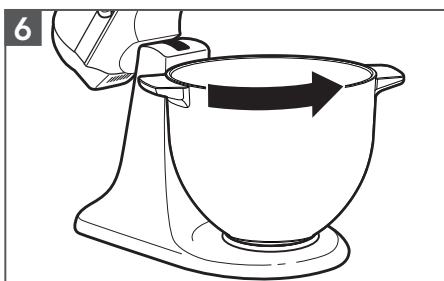
SPEGNERE (0) il robot da cucina e scollegarlo dalla presa. Rimuovere l'impasto dalla ciotola per il pane.



Sollevare la testa del motore: sbloccare e sollevare la testa del motore. Quindi, bloccare\* nuovamente la testa del motore affinché resti sollevata.



Rimuovere l'accessorio: spingere l'accessorio verso l'alto, ruotarlo ed estrarlo dall'albero della frusta.



Rimuovere la ciotola per il pane: ruotare per scollegare la ciotola per il pane dal piatto di fissaggio.

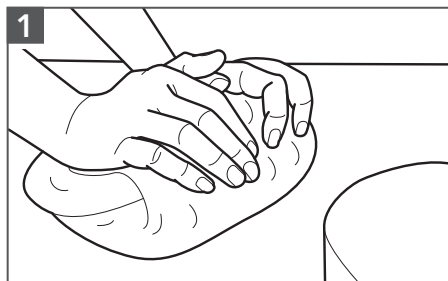
\*L'opzione di blocco è disponibile su modelli selezionati.

ITALIANO

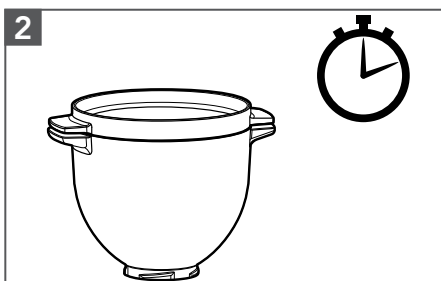


## UTILIZZO DEL PRODOTTO

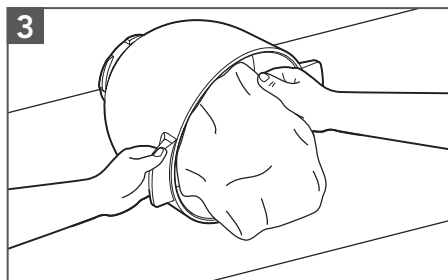
### PROVA



**1**  
Se necessario, lavorare a mano l'impasto sul piano di lavoro in modo da formare una sfera liscia e rotonda. Trasferire nuovamente l'impasto nella ciotola per il pane.



**2**  
Posizionare l'impasto nella ciotola per il pane e spolverare la parte superiore dell'impasto con un po' di farina. Usare una mano per capovolgere e ricoprire l'impasto con la farina, quindi coprire la ciotola con il coperchio. Fare lievitare l'impasto per 60 minuti. Utilizzare le tacche di misurazione\* sul lato della ciotola per il pane per monitorare la lievitazione.



**3**  
Rimuovere il coperchio dalla ciotola e trasferire delicatamente l'impasto della ciotola su una superficie ben infarinata.



**4**  
Posizionare la sfera di impasto di fronte a sé, quindi pizzicare la parte superiore dell'impasto e tirarlo dalla parte opposta a sé. Ripiegare l'impasto verso il centro come quando si chiude una lettera. Ruotare leggermente l'impasto e ripetere l'operazione con la parte dell'impasto che si trova sul lato superiore. Continuare a ruotare, stendere e ripiegare l'impasto al centro per tre o quattro giri completi. (Durante la lavorazione, l'impasto diventa sempre più difficile da stendere.)

\*Le tacche hanno il solo scopo di fornire un riferimento visivo e variano in base alle porzioni della ricetta utilizzata.





## UTILIZZO DEL PRODOTTO

**5**

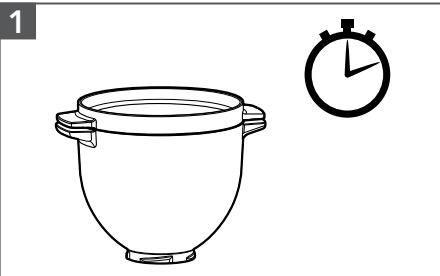


Dopo aver steso e ripiegato l'impasto per l'ultima volta, ribaltare l'impasto con il lato ripiegato verso il basso. Posizionare delicatamente entrambe le mani su ciascun lato della sfera di impasto e premere delicatamente con palmo della mano destra intorno al bordo destro della sfera, utilizzando la mano sinistra per ruotare la sfera sulla superficie di lavoro. In questo modo l'impasto assumerà una forma circolare.

ITALIANO

## LIEVITAZIONE

**1**



Infarinare generosamente l'interno della ciotola per il pane e la parte superiore dell'impasto. Riposizionare l'impasto nella ciotola per il pane con il lato piegato rivolto verso il basso. Coprire la ciotola con il coperchio e lasciare lievitare per altri 30 minuti.

**2**



Una volta che l'impasto è lievitato, rimuovere l'impasto dalla ciotola per il pane e capovolgerlo accuratamente dalla ciotola per il pane sul coperchio (in modo che il lato ripiegato sia rivolto verso l'alto) facendo attenzione a non appiattirlo né deformatlo.

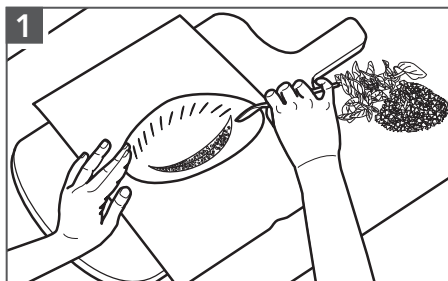
**SUGGERIMENTO:** è possibile anche rivestire il coperchio con carta da forno su cui posizionare l'impasto per facilitare la rimozione dopo la cottura.



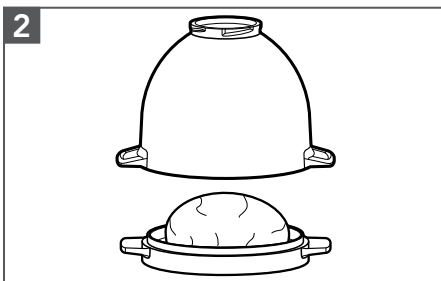


## UTILIZZO DEL PRODOTTO

### MODELLARE E INCIDERE L'IMPASTO SUL COPERCHIO

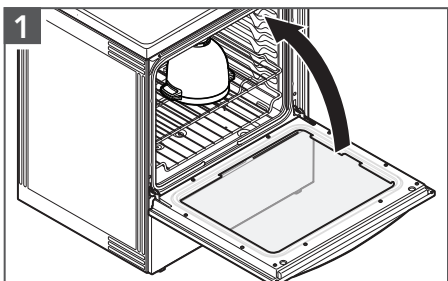


1  
Modellare e incidere l'impasto utilizzando un coltello affilato o un apposito utensile.  
**Opzionale:** cospargere la parte superiore dell'impasto con farina, uovo sbattuto e diluito o erbe aromatiche per personalizzare la ricetta.

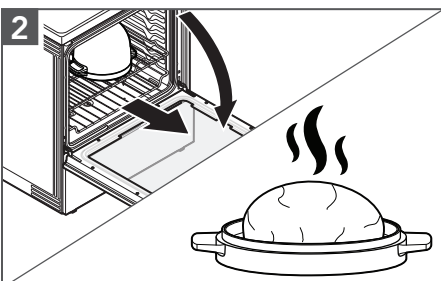


2  
Capovolgere delicatamente la ciotola per il pane sopra l'impasto e il coperchio per fissarla in posizione.

### COTTURA



1  
Preriscaldare il forno a 232° C/ 450° F. Posizionare la ciotola per il pane con il coperchio rivolto verso il basso sul ripiano centrale del forno e cuocere per 30 minuti.



2  
Rimuovere la ciotola per esporre il pane al calore e proseguire la cottura per altri 10 minuti, per ottenere una crosta dorata. Rimuovere il pane dal forno e lasciarlo raffreddare completamente su una griglia prima di affettare.

**NOTA:** posizionare la teglia il più vicino possibile al centro del forno, lasciando comunque un'altezza sufficiente per inserire la ciotola per il pane con il coperchio.

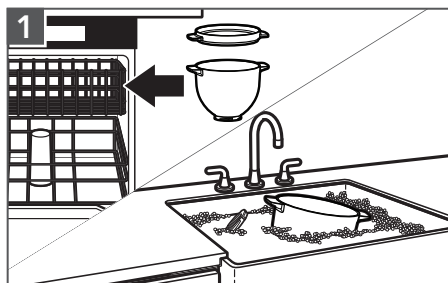
**SUGGERIMENTO:** quando si inforna il pane, posizionare sulla griglia il lato con il coperchio rivolto verso il basso.

**IMPORTANTE:** utilizzare sempre guanti da forno durante la rimozione della ciotola per il pane o della griglia.





## MANUTENZIONE E PULIZIA



La ciotola per il pane è lavabile nel cestello superiore o inferiore di una lavastoviglie automatica. In alternativa, pulirla accuratamente con acqua calda e sapone e risciacquare bene prima di asciugarla.



Per il lavaggio in lavastoviglie, la ciotola per il pane deve essere capovolta.

### MANUTENZIONE DELLA CIOTOLA PER IL PANE CON COPERCHIO

- Per rimuovere il cibo incrostato, immergere la ciotola per il pane in acqua calda e sapone per 15-20 minuti, o per il tempo necessario, prima di lavarla in lavastoviglie.
- Asciugare sempre accuratamente la ciotola per il pane prima di riporla.
- Dopo aver utilizzato la ciotola per il pane con il robot da cucina, potrebbero apparire dei segni nel punto in cui la ciotola si fissa alla base del robot da cucina. I segni sono normali e possono essere rimossi con una spugnetta e un detergente abrasivi.
- È inoltre possibile pulire la ciotola utilizzando una spugna abrasiva e una miscela di bicarbonato di sodio e acqua calda, strofinando vigorosamente le macchie per eliminarle.
- Si consiglia di ridurre al minimo gli sbalzi termici improvvisi per gli accessori in ceramica. La ceramica deve essere riscaldata o raffreddata gradualmente per evitare sbalzi termici e possibili danni.
- Quando la ciotola per il pane con coperchio è calda, non posizionarla a contatto con oggetti freddi, come acqua fredda o una superficie fredda. Quando si estrae la ciotola dal forno, posizionarla su una superficie neutra e lasciarla raffreddare completamente.



# TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

KitchenAid Europa, Inc, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio ("**Garante**") concede al cliente finale, vale a dire il consumatore, una Garanzia ai sensi dei seguenti termini.

La Garanzia si applica in aggiunta ai diritti di garanzia legale di 2 anni che il consumatore può far valere nei confronti del venditore del prodotto e non limita o incide in alcun modo su di essi.

## 1) AMBITO E TERMINI DELLA GARANZIA

a) Il Garante concede la Garanzia per i prodotti menzionati nella Sezione 1.b), acquistati da un consumatore presso un venditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid all'interno dei Paesi dello Spazio economico europeo, Moldavia, Montenegro, Russia, Svizzera o Turchia.

b) La durata della Garanzia dipende dal prodotto acquistato ed è la seguente:

**5KSM2CB5B\* Cinque anni di copertura limitata a partire dalla data d'acquisto.**

c) La durata della Garanzia decorre a partire dalla data di consegna, vale a dire la data in cui un consumatore ha acquistato il prodotto presso un rivenditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid.

d) La Garanzia si applica a un prodotto privo di difetti.

e) Se si verifica un difetto durante il periodo di validità della Garanzia, ai sensi della presente Garanzia il Garante si impegna a fornire al consumatore i seguenti servizi, a scelta del Garante:

- Riparazione del prodotto o del componente difettoso, oppure
- Sostituzione del prodotto o del componente difettoso. Se un prodotto non è più disponibile, il Garante ha il diritto di sostituirlo con un prodotto di valore uguale o superiore.

f) Se il consumatore desidera presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, deve contattare i centri di assistenza KitchenAid del paese specifico o direttamente il Garante presso la sede di KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio; indirizzo e-mail: [CONSUMERCARE.IT@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.IT@kitchenaid.eu) / Numero di telefono: **00 800 381 040 26**

g) I costi di riparazione, inclusi i costi dei componenti di ricambio, e i costi di spedizione per la consegna di un prodotto o un componente privo di difetti saranno sostenuti dal Garante. Il Garante dovrà inoltre sostenere i costi di spedizione per la restituzione del prodotto o del componente difettoso, qualora il Garante o il centro di assistenza clienti KitchenAid richieda la restituzione del prodotto o del componente difettoso. Tuttavia, il consumatore dovrà sostenere i costi di un imballaggio idoneo alla restituzione del prodotto o del componente difettoso.

h) Per poter presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, il consumatore deve presentare la ricevuta o la fattura attestante l'acquisto del prodotto.

## 2) LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

a) La Garanzia si applica esclusivamente ai prodotti impiegati ad uso privato e non per scopi professionali o commerciali.

b) La Garanzia non si applica in caso di danni causati da normale usura, uso improprio o scorretto, mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, uso del prodotto con tensione elettrica errata, installazione e funzionamento in violazione delle normative elettriche vigenti e utilizzo di forza (ad esempio, colpi).





## TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

c) La Garanzia non si applica se il prodotto è stato modificato o convertito, ad esempio conversioni di apparecchi da 120 V in apparecchi da 220-240 V.

d) La fornitura dei servizi di Garanzia non estende il periodo di Garanzia, né determina l'inizio di un nuovo periodo di Garanzia. Il termine del periodo di validità della Garanzia per i componenti di ricambio installati coincide con il termine del periodo di validità della Garanzia per l'intero prodotto.

e) Ulteriori rivendicazioni, in particolare le richieste di indennizzo, sono escluse, a meno che la responsabilità non sia obbligatoria per legge.

Al termine del periodo di validità della Garanzia, o per i prodotti che non sono coperti dalla stessa, i centri di assistenza clienti KitchenAid rimangono a disposizione del cliente finale per qualsiasi domanda o informazione. Ulteriori informazioni sono altresì disponibili sul nostro sito Web: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Registrare subito il nuovo apparecchio KitchenAid:  
<https://www.kitchenaid.it/supporto/registra-il-tuo-prodotto>

ITALIANO

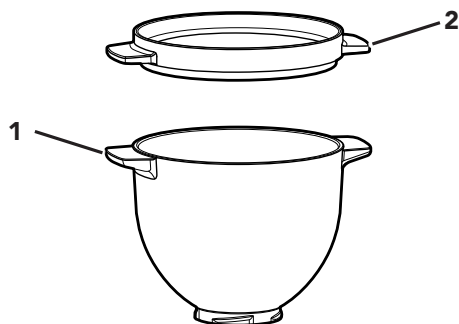








## ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN



1 Broodkom\*

2 Bakdeksel

\*De broodkom is compatibel met alle 4,3 en 4,8 L mixers/keukenrobots met kantelbare kop.

## PRODUCTVEILIGHEID

# BELANGRIJKE VOORZORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds voorzorgsmaatregelen worden getroffen. Raadpleeg de Belangrijke voorzorgen in de handleiding die is meegeleverd bij je mixer/keukenrobot.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

NEDERLANDS



# HET PRODUCT IN ELKAAR ZETTEN

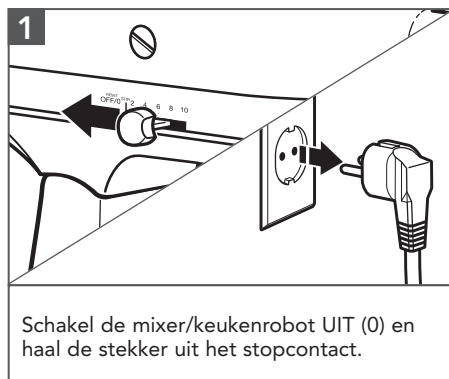
## DE BROODKOM BEVESTIGEN

### Voor het eerste gebruik

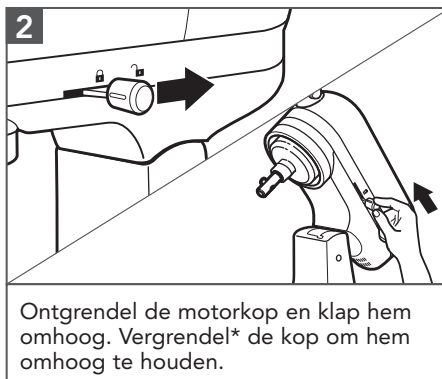
De mixer/keukenrobot is individueel afgesteld in de fabriek voor optimale prestaties. Als je de Broodkom met bakdeksel gebruikt, kan het nodig zijn om de afstand tussen de klopper en de kom aan te passen.

**BELANGRIJK:** Voor gebruik wassen met heet zeepsop. Vervolgens grondig afspoelen en drogen. De broodkom met bakdeksel hoeft voor gebruik niet te worden ingebrand.

**OPMERKING:** Deze broodkom is ontworpen voor alle modellen 4,3 en 4,8 L mixers/keukenrobots met kantelbare kop, behalve model KN15E1X. De broodkom met bakdeksel is ovenbestendig (tot 260 °C). Volg deze instructies om de broodkom aan je mixer/keukenrobot te bevestigen.



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



2 Ontgrendel de motorkop en klap hem omhoog. Vergrendel\* de kop om hem omhoog te houden.



3 Plaats de broodkom op de klemplaat om deze vast te zetten.



4 Bevestig de juiste kneedhaak voor je recept met behulp van de handleiding van de mixer/keukenrobot. Zet vervolgens de motorkop terug in de neerwaartse stand en vergrendel hem\*.

\*De vergrendelingsoptie is beschikbaar op geselecteerde modellen.

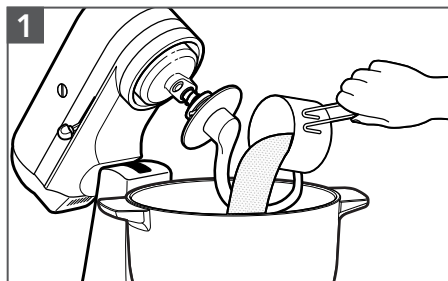




# HET PRODUCT GEBRUIKEN

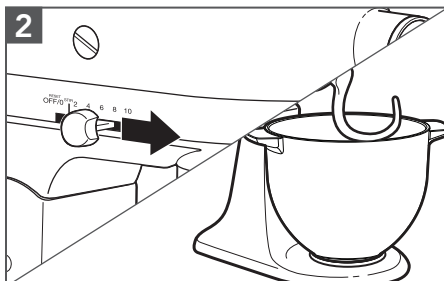
**OPMERKING:** Stappen voor het gebruik van het product op basis van het recept. De stappen in het recept kunnen anders zijn dan die van recepten uit andere receptenboeken. De broodkom met bakdeksel is ovenbestendig (tot 260 °C).

## MIXEN EN KNEDEN

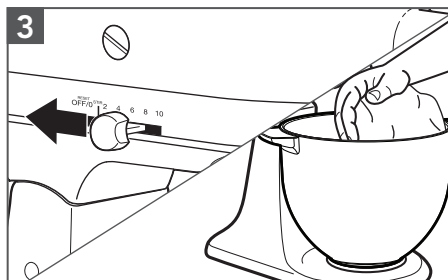


1 Zodra de kom en de kneedhaak op de mixer/keukenrobot zijn bevestigd, voeg je de ingrediënten toe aan de broodkom.

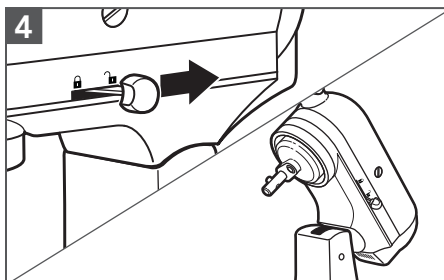
**OPMERKING:** Zie de ingrediëntenlijst van het recept.



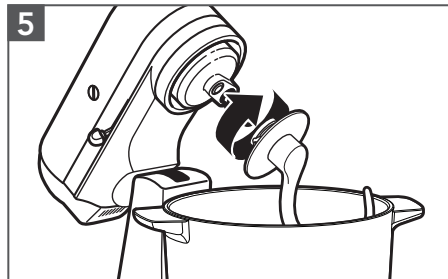
2 Draai de mixer naar snelheid 2 om droge ingrediënten te mengen. Schenk er na ongeveer 30 seconden langzaam warm water bij. Laat de mixer de ingrediënten 1 tot 2 minuten kneden of tot het deeg van de kom lostrekt en een bal vormt.



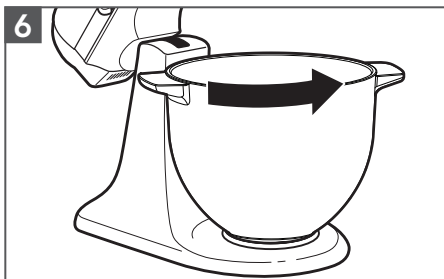
3 Schakel de mixer/keukenrobot UIT (0) en haal de stekker uit het stopcontact. Haal het deeg uit de broodkom.



4 **Klap de motorkop omhoog:** Ontgrendel de motorkop en klap hem omhoog. Vergrendel\* de kop om hem omhoog te houden.



5 **Verwijder het accessoire:** Druk het accessoire omhoog, draai het en trek het van de kloppers.



6 **Verwijder de broodkom:** Draai de broodkom om deze te ontgrendelen van de klemplaat.

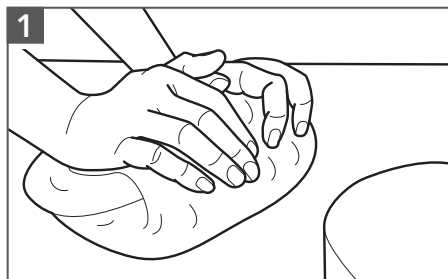
\*De vergrendelingsoptie is beschikbaar op geselecteerde modellen.



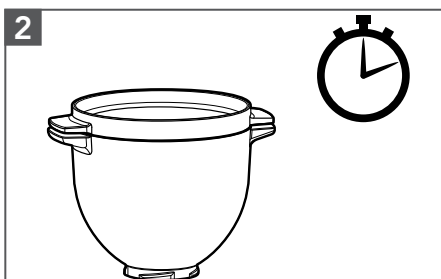


# HET PRODUCT GEBRUIKEN

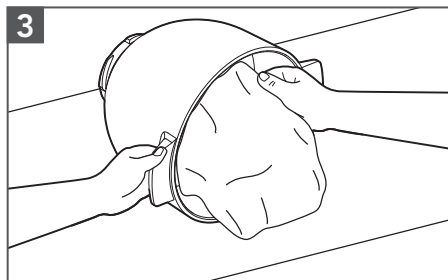
## KNEDEN



1  
Knead het deeg indien nodig met de hand op het aanrecht, zodat het een gladde, ronde bal wordt. Doe het terug in de broodkom.



2  
Plaats het deeg in de broodkom en bestuif de bovenkant van het deeg met een beetje bloem. Draai het deeg met de hand om en breng een laagje bloem aan op het deeg. Sluit de kom vervolgens af met het bakdeksel. Laat het deeg 60 minuten rijzen. Gebruik de meetmarkeringen\* aan de zijkant van de broodkom om te zien hoeveel het deeg in volume toeneemt.



3  
Haal het deksel van de kom en haal het deeg eruit. Breng het voorzichtig over naar een royaal met bloem bestoven oppervlak.



4  
Met het deeg in ronde vorm voor je knijp je in de bovenkant. Duw het deeg van je af en vouw het uiteinde vervolgens in het midden van het deeg, zoals je een envelop vouwt. Draai het deeg een beetje en doe hetzelfde met het deel dat nu bovenaan zit. Ga drie tot vier keer door met draaien, oprekken en naar het midden vouwen. (Je zult terwijl je bezig bent merken dat het moeilijker wordt om het deeg uit te rekken.)

\*Markeringen dienen alleen als visuele referentie en zijn afhankelijk van het gebruikte recept.





## HET PRODUCT GEBRUIKEN

**5**



Nadat je het deeg hebt uitgerekt en gevouwen, draai je het om met de gevouwen kant naar beneden. Plaats beide handen voorzichtig aan beide zijden en krul je rechterhandpalm voorzichtig rond de rechterrand terwijl je met je linkerhand de bal op het oppervlak draait. Hierdoor wordt het deeg glad gekneet tot een ronde platte vorm.

## RIJZEN

**1**



Bestuif de binnenkant van de broodkom en de bovenkant van het deeg royaal met bloem. Plaats het deeg met de vouwnaad omlaag terug in de broodkom. Sluit de kom af met het bakdeksel en laat het nog 30 minuten in de kom rijzen.

**2**



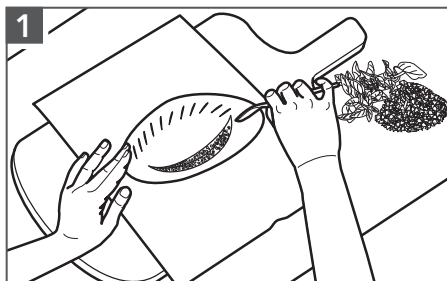
Zodra het deeg is gerezen, haal je het uit de broodkom en keer je de bal uit de broodbak voorzichtig om op het bakdeksel (zodat de vouwzijde naar boven is gericht). Let er daarbij op dat de bal niet inzakt of vervormt.

**TIP:** Je kunt ook bakpapier op het deksel gebruiken en het deeg er bovenop leggen om het brood na het bakken gemakkelijk te verwijderen.



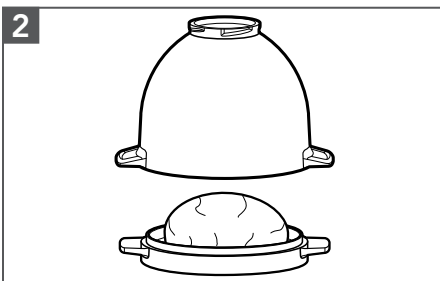
# HET PRODUCT GEBRUIKEN

## VORMEN EN INKERVEN OP DEKSEL



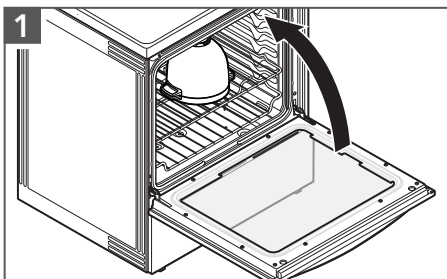
Vorm en kerf het deeg in met een scherp mes of ander hulpmiddel.

**Optioneel:** Strooi bloem of kruiden over het deeg of bestrijk het met een geklutst ei om het brood naar jouw smaak aan te passen.

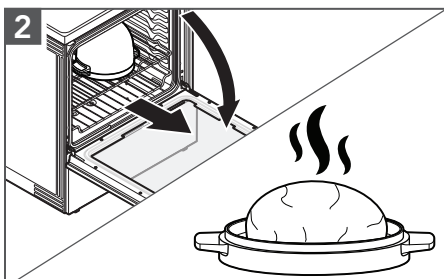


Plaats de broodkom voorzichtig ondersteboven over het deeg en zorg dat het bakdeksel goed vastzit.

## BAKKEN



Verwarm de oven voor op 232 °C. Plaats de broodkom met het bakdeksel naar beneden op het middelste ovenrooster en bak het brood 30 minuten.



Verwijder de kom zodat het brood onbedekt is en bak de korst nog 10 minuten bruin. Haal de kom uit de oven en laat het brood helemaal afkoelen voordat je het aansnijdt.

**OPMERKING:** Plaats het rooster zo dicht mogelijk bij het midden van de oven en laat voldoende ruimte aan de bovenkant over zodat de broodkom met bakdeksel goed past.

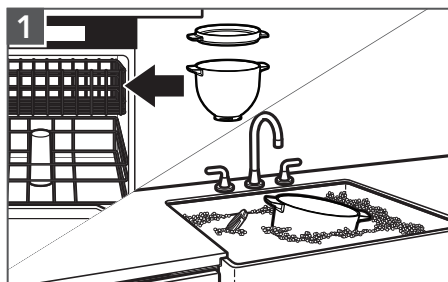
**TIP:** Plaats de kom met het deksel naar beneden wanneer je het op het rooster in de oven zet.

**BELANGRIJK:** Gebruik altijd ovenhandschoenen als je de broodkom of het rooster uit de oven haalt.





## ONDERHOUD EN REINIGING



De broodkom en het deksel kunnen worden afgewassen in een automatische vaatwasmachine op het bovenste of onderste rek. Ze kunnen ook grondig worden gereinigd in heet, schuimend water (goed naspoelen vóór het drogen).



De broodkom moet ondersteboven worden geplaatst als je deze afwast in een vaatwasmachine.

### DE BROODKOM MET BAKDEKSEL ONDERHOUDEN

- Als je aangebakken etensresten wilt verwijderen, laat je de broodkom 15-20 minuten (of zo lang als nodig) weken in heet zeepsop voordat je de kom in de vaatwasser zet.
- Droog de broodkom altijd grondig voordat je deze opbergt.
- Nadat je de broodkom hebt gebruikt met de mixer/keukenrobot, kunnen er gebruikssporen ontstaan waar de kom in de basis van de mixer/keukenrobot wordt vergrendeld. Deze gebruikssporen zijn normaal en kunnen worden verwijderd door de kom schoon te maken met een schurend schoonmaakmiddel en een spons.
- Je kunt de vlekken ook grondig schrobben met een schuurspons en een mengsel van zuiveringszout en warm water om de vlekken te verminderen.
- Het wordt aanbevolen plotselinge veranderingen in de temperatuur van je keramiek te minimaliseren. Keramiek moet geleidelijk worden verwarmd of gekoeld om thermische schokken en mogelijke schade te voorkomen.
- Wanneer de broodkom met bakdeksel heet is, mag deze niet in contact komen met iets kouds, zoals koud water of een koud oppervlak. Wanneer je de kom uit de oven haalt, zet je deze op een neutrale ondergrond en laat je deze volledig afkoelen.



# VOORWAARDEN KITCHENAID GARANTIE ('GARANTIE')

## **BELGIË:**

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

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

## **NEDERLAND:**

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

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

## **1) OMVANG EN VOORWAARDEN VAN DE GARANTIE**

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

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

**5KSM2CB5B\* Vijf jaar beperkte garantie vanaf de aankoopdatum.**

c) De Garantieperiode gaat in op de datum van aankoop, d.w.z. de datum waarop een klant het product heeft gekocht bij een dealer of een bedrijf van de KitchenAid-Group.

d) De Garantie dekt de foutvrije aard van het product.

e) De Garantieverlener zal de klant de volgende diensten verlenen onder deze Garantie, naar keuze van de Garantieverlener, als er een defect optreedt tijdens de Garantieperiode:

- Reparatie van het defecte product of productonderdeel, of

- Vervanging van het defecte product of productonderdeel. Als een product niet meer beschikbaar is, heeft de Garantieverlener het recht om het product te ruilen voor een product van gelijke of hogere waarde.

f) Als de klant aanspraak wil maken op de Garantie, moet de klant rechtstreeks contact opnemen met de landspecifieke KitchenAid servicecentra of de Garantieverlener bij KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever,

**België: E-mailadres: [CONSUMERCARE.BE@Kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.BE@Kitchenaid.eu)**

**Nederland: E-mailadres: [CONSUMERCARE.NL@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.NL@kitchenaid.eu)**

**Telefoonnummer België en Nederland: 00 800 381 040 26**







## VOORWAARDEN KITCHENAID GARANTIE ('GARANTIE')

g) De reparatiekosten, inclusief reserveonderdelen, en de verzendkosten voor de levering van een niet-defect product of productonderdeel komen voor rekening van de Garantieverlener. De Garantieverlener zal ook de verzendkosten voor het retourneren van het defecte product of productonderdeel vergoeden als de Garantieverlener of het landspecifieke servicecentrum van KitchenAid heeft verzocht het defecte product of het defecte productonderdeel te retourneren. De consument draagt echter wel de kosten van de juiste verpakking voor het retourneren van het defecte product of het defecte productonderdeel.

h) Om aanspraak te kunnen maken op de Garantie, moet de klant de bon of factuur van de aankoop van het product voorleggen.

### 2) BEPERKINGEN VAN DE GARANTIE

a) De Garantie geldt alleen voor producten die voor privédoeleinden worden gebruikt en niet voor producten die voor professionele of commerciële doeleinden worden gebruikt.

b) De Garantie is niet van toepassing in geval van normale slijtage, onjuist gebruik of misbruik, het niet opvolgen van de gebruiksinstructies, het gebruik van het product bij de verkeerde elektrische spanning, installatie en bediening in strijd met de geldende elektrische voorschriften en het gebruik van kracht of geweld (bijv. slaan).

c) De Garantie is niet van toepassing als het product is gewijzigd of geconverteerd, bijvoorbeeld wanneer het is geconverteerd van een 120V-product naar een 220-240V-product.

d) Het verlenen van Garantieservice verlengt de Garantieperiode niet en het start evenmin een nieuwe Garantieperiode. De Garantieperiode voor geïnstalleerde reserveonderdelen eindigt met de Garantieperiode voor het gehele product.

Na afloop van de Garantieperiode of voor producten waarvoor de garantie niet geldt, zijn de klantenservicecentra van KitchenAid nog steeds beschikbaar voor de eindgebruiker voor vragen en informatie. Meer informatie vindt u ook op onze website: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

NEDERLANDS

## PRODUCTREGISTRATIE

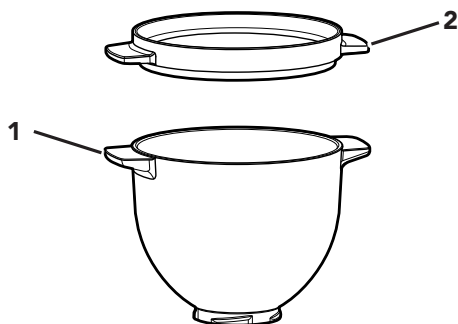
Registreer je nieuwe KitchenAid-apparaat: <http://www.kitchenaid.eu/register>







## COMPONENTES Y FUNCIONES



1 Recipiente para pan\*

2 Tapa para hornear

\* El recipiente para pan es compatible con todos los robots de cocina con cabezal inclinable de 4,3 L y 4,8 L.

## SEGURIDAD DEL PRODUCTO

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Quando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas. Consulte las Medidas de seguridad importantes básicas según se indica en el Manual de instrucciones incluido con su robot de cocina.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESPAÑOL





# MONTAJE DEL PRODUCTO

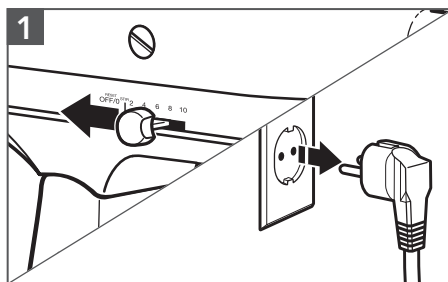
## COLOCACIÓN DEL RECIPIENTE PARA PAN

### Antes de utilizarlo por primera vez

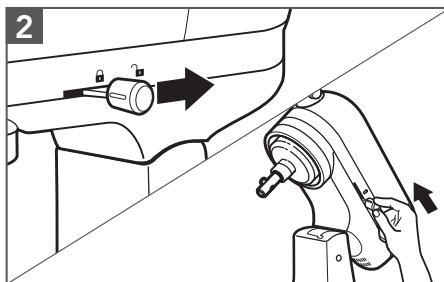
Los robots de cocina se ajustan individualmente en fábrica para ofrecer un rendimiento óptimo. Al utilizar el recipiente para pan con tapa para hornear, es posible que sea necesario reajustar la distancia entre el batidor y el bol. Consulte el manual de instrucciones del robot de cocina para obtener información detallada sobre cómo ajustar la distancia entre el batidor y el bol.

**IMPORTANTE:** Antes de utilizarlo, lávelo con agua caliente y jabón, enjuáguelo y séquelo por completo. No es necesario sazonar el recipiente para pan con tapa para hornear antes de usarlo.

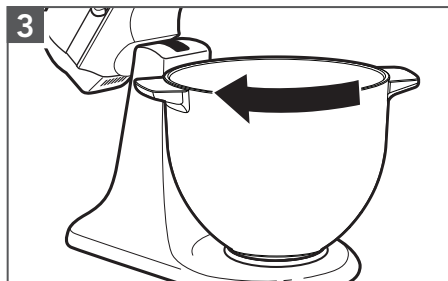
**NOTA:** Este recipiente para pan se ha diseñado para adaptarse a todos los modelos de robot de cocina con cabezal inclinable de 4,3 a 4,8 L, excepto al modelo KN15E1X. El recipiente para pan con tapa para hornear es apto para el horno (hasta 260 °C/500 °F). Siga estas instrucciones para colocar el recipiente para pan en su robot de cocina.



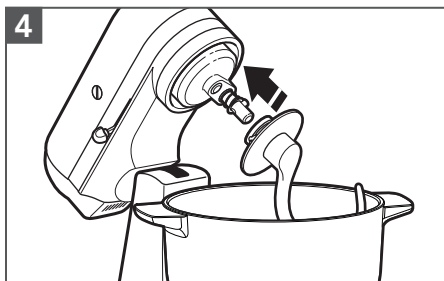
1  
Apague el robot de cocina (0) y desenchúfelo.



2  
Desbloquee y levante la cabeza del motor. A continuación, bloquee\* la cabeza para que quede levantado.



3  
Coloque el recipiente para pan sobre la placa de sujeción para fijarlo en su sitio.



4  
Coloque el gancho amasador para su receta según las instrucciones del manual de instrucciones del robot de cocina. A continuación, vuelva a colocar la cabeza del motor en la posición inferior y bloquéelo\* en su sitio.

\* La opción de bloqueo está disponible en determinados modelos.

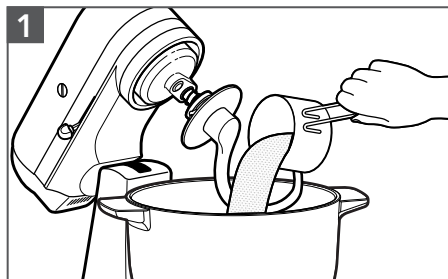




## USO DEL PRODUCTO

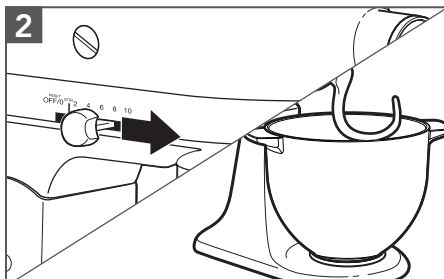
**NOTA:** Los pasos para el uso del producto se basan en el encarte de la tarjeta de receta. Los pasos de las recetas pueden variar en función de las distintas recetas de otros libros. El recipiente para pan con tapa para hornear es apto para el horno (hasta 260 °C/500 °F).

### MEZCLA Y AMASADO

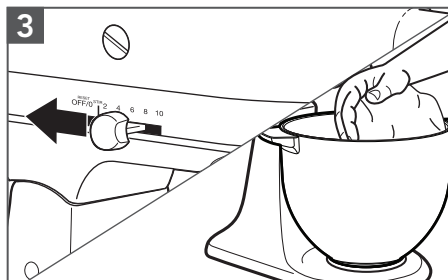


Una vez que el recipiente y el accesorio de gancho amasador estén fijados en el robot de cocina, añada los ingredientes en el recipiente para pan.

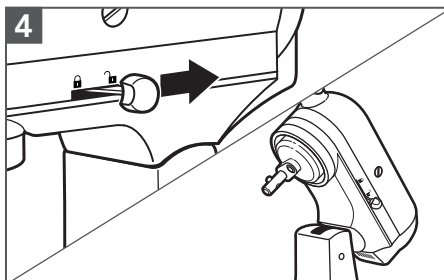
**NOTA:** Consulte la lista de ingredientes en el encarte de la receta.



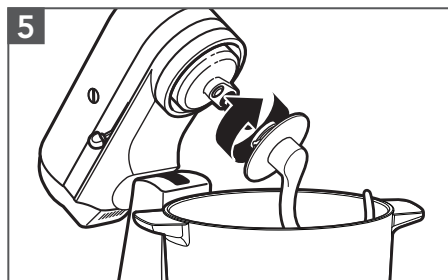
Ponga el robot de cocina a velocidad 2 para combinar los ingredientes secos. Después de unos 30 segundos, incorpore lentamente el agua caliente. Ponga el robot a amasar los ingredientes durante 1½ - 2½ minutos, o hasta que la masa se separe del recipiente y forme una bola.



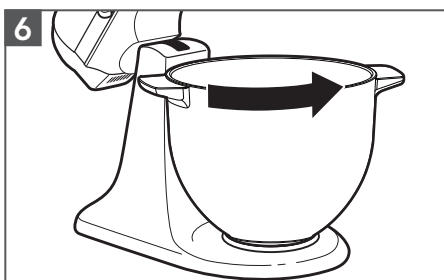
Apague el robot de cocina (0) y desenchúfelo. Retire la masa del recipiente para pan.



**Levante la cabeza del motor:** desbloquee y levante la cabeza del motor. A continuación, bloquee\* la cabeza para que quede levantado.



**Extraiga el accesorio:** presione el accesorio hacia arriba, gírelo y sáquelo del eje del batidor.



**Retire el recipiente para pan:** gire el recipiente para pan para quitarlo de la placa de sujeción.

\* La opción de bloqueo está disponible en determinados modelos.

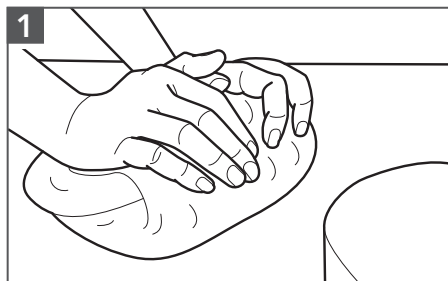
ESPAÑOL



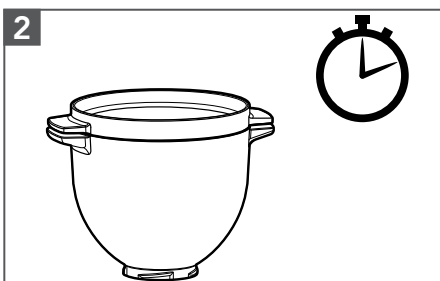


# USO DEL PRODUCTO

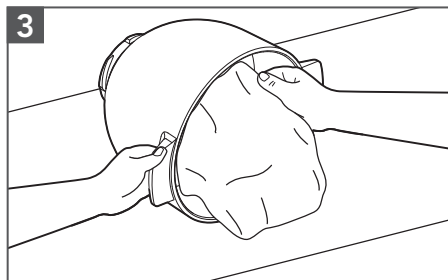
## PRUEBA



1  
Si es necesario, amase con la mano en la encimera para formar una bola redonda y suave. Vuelva al recipiente para pan.



2  
Coloque la masa en el recipiente para pan y espolvoree un poco de harina por encima. Gire y cubra la masa con harina usando la mano y, a continuación, cubra el recipiente con la tapa para hornear. Deje que la masa crezca durante 60 minutos. Utilice las marcas de medición\* en el lateral del recipiente para pan para ver el nivel de elevación.



3  
Destape el recipiente y vuelque suavemente la masa sobre una superficie enharinada.



4  
Con la masa hecha una bola, pellizque la parte superior, estírela y luego dóblela hacia el centro como si fuera un sobre. Gire ligeramente la masa y realice el mismo proceso con la parte que se encuentre hacia arriba. Siga girando, estirando y doblando la masa hacia el centro hasta realizar tres o cuatro círculos completos. (A medida que amase, notará que se hace más difícil estirar la masa).

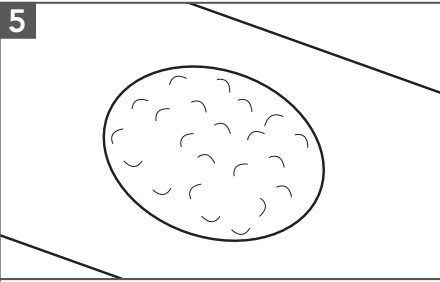
\* Las marcas son solo para referencia visual y dependerán del tamaño de la receta utilizada.





## USO DEL PRODUCTO

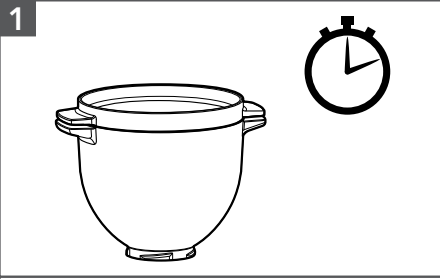
**5**



Después del estiramiento y pliegue finales, dé la vuelta a la masa y dóblela hacia abajo. Coloque las dos manos a cada lado de la bola y enrolle suavemente la palma derecha por el borde derecho al tiempo que, con la mano izquierda, rota la masa sobre la superficie. Esta acción suavizará la masa hasta quedar en un montículo redondo.

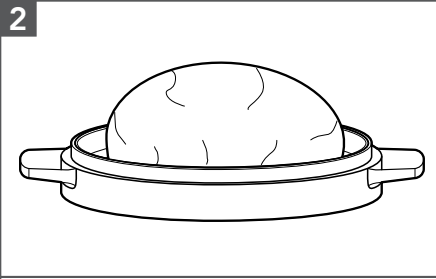
## CRECIMIENTO

**1**



Enharine generosamente el interior del recipiente para pan y la parte superior de la masa. Vuelva a colocar la masa, con la marca hacia abajo, en el recipiente para pan. Cubra el recipiente con la tapa para hornear y deje que suba durante 30 minutos más.

**2**



Una vez que la masa haya subido, retírela del recipiente para pan y viértala suavemente en la tapa para hornear (de forma que el lado del pliegue quede hacia arriba), teniendo cuidado de no desinflarla ni alterar su forma.

**CONSEJO:** También puede utilizar papel vegetal en la tapa y colocar la masa en la parte superior para quitarla fácilmente después del horneado.

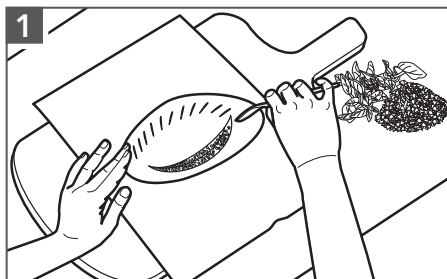
ESPAÑOL





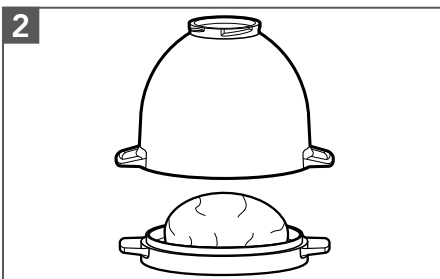
# USO DEL PRODUCTO

## MOLDEADO Y MARCA SOBRE LA TAPA



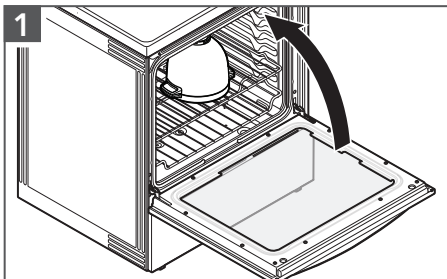
Dé forma y marque la masa con un cuchillo afilado o marcador.

**Opcional:** espolvoree harina sobre la masa, y aplique huevo batido o añada hierbas para personalizarla.

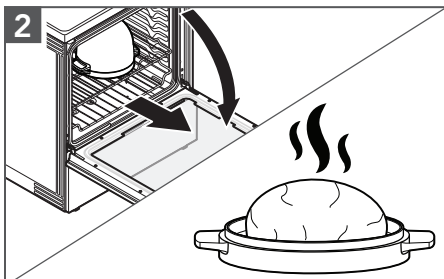


Coloque el recipiente para pan hacia abajo sobre la masa y la tapa para hornear con el fin de fijarlo en su sitio.

## HORNEADO



Precaliente el horno a 232 °C/ 450 °F. Coloque el recipiente para pan con la tapa para hornear hacia abajo sobre la rejilla central del horno y hornee durante 30 minutos.



Retire la tapa del recipiente para destapar el pan y déjelo horneando durante 10 minutos más, lo que ayudará a dorar la corteza. Coloque el pan en una rejilla y deje que se enfríe completamente antes de cortarlo en rebanadas.

**NOTA:** Coloque la rejilla lo más cerca posible del centro del horno, pero deje la altura suficiente para que quepa el recipiente para pan con tapa para hornear.

**CONSEJO:** Cuando lo introduzca en el horno, coloque la tapa hacia abajo sobre la rejilla.

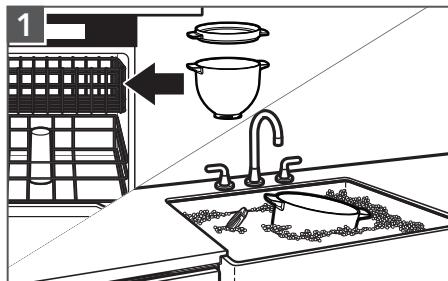
**IMPORTANTE:** Utilice siempre manoplas para horno al retirar el recipiente para pan o las rejillas.







## CUIDADO Y LIMPIEZA



El recipiente para pan y la tapa se pueden lavar en un lavavajillas automático en las rejillas superiores o inferiores. También se pueden limpiar con agua caliente y jabón y, a continuación, enjuagarlos por completo antes de secarlos.



El recipiente para pan debe colocarse boca abajo si se lava en un lavavajillas automático.

### RECIPIENTE PARA PAN CON TAPA PARA HORNEAR

- Para retirar restos de comida, sumerja el recipiente para pan en agua caliente y jabón durante unos 15-20 minutos o el tiempo que sea necesario antes de meterlo en el lavavajillas.
- Seque siempre el recipiente para pan por completo antes de guardarlo.
- Tras utilizar el recipiente para pan con el robot de cocina, es posible que aparezcan unas marcas en la parte en la que el recipiente se bloquea a la base del robot. Es normal que aparezcan estas marcas. Para eliminarlas, límpielas con un limpiador abrasivo y una esponja.
- También puede limpiarlo con una esponja abrasiva y una mezcla de bicarbonato sódico y agua caliente, frotando con fuerza las manchas para reducir su reaparición.
- Se recomienda minimizar los cambios repentinos en la temperatura de la cerámica. Esta debe calentarse o enfriarse gradualmente para evitar golpes térmicos y posibles daños.
- Cuando el recipiente para pan con tapa para hornear esté caliente, no lo ponga en contacto con nada frío, como agua fría o una superficie fría. Cuando lo saque del horno, colóquelo sobre una superficie neutra y deje que se enfríe completamente.



# CONDICIONES DE GARANTÍA DE KICHENAID (EN LO SUCESIVO, LA "GARANTÍA")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica (en lo sucesivo, el "**Garante**") otorga la Garantía al cliente final, el consumidor, de conformidad con las siguientes condiciones.

La Garantía se aplica junto a los derechos de garantía reglamentarios del consumidor final, sin que esto suponga límite alguno a los mismos ni afecte para nada al vendedor del producto. En resumen, según lo estipulado en Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios (2007) los productos deben cumplir lo que se ha estipulado en su descripción, ser adecuados para los fines estipulados y contar con un nivel de calidad satisfactorio. En caso de que el producto sea defectuoso, el consumidor tendrá el derecho legal durante dos años a que su producto sea reparado o sustituido o, llegado el caso, a disfrutar de un descuento con respecto al precio pagado o a "resolver" el contrato, en función de las circunstancias. No obstante, estos derechos están sujetos a ciertas limitaciones.

## 1) ÁMBITO DE APLICACIÓN Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

a) El Garante concede la Garantía para los productos mencionados en la sección 1.b) que el consumidor haya adquirido de un vendedor o a una empresa de KitchenAid-Group en alguno de los países del Espacio Económico Europeo, Moldavia, Montenegro, Rusia, Suiza o Turquía.

b) El periodo de garantía varía en función del producto adquirido, tal y como se indica a continuación:

### **5KSM2CB5B\* cinco años de garantía limitada a partir de la fecha de compra.**

c) El periodo de garantía comienza en la fecha de compra, es decir, el día en que el consumidor adquirió el producto de un distribuidor o de una empresa de KitchenAid-Group.

d) La Garantía cubre la naturaleza no defectuosa del producto.

e) De conformidad con la presente Garantía y a su entera discreción, el Garante proporcionará al consumidor los siguientes servicios en caso de que el defecto se produzca en el periodo de garantía estipulado:

- Reparación del producto o de la pieza defectuosos
- Sustitución del producto o de la pieza defectuosos Si un producto ya no está disponible, el Garante podrá cambiar dicho producto por otro de igual o mayor valor.

f) Si el consumidor quisiera realizar alguna reclamación relacionada con la Garantía, deberá ponerse en contacto con el centro de servicio técnico de KitchenAid del país en cuestión en [www.kitchenaid.es](http://www.kitchenaid.es) (dirección de correo electrónico: [kitchenaid@riverint.com](mailto:kitchenaid@riverint.com); número de teléfono: +34 93 201 37 77) o directamente con el Garante en la dirección postal de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.

g) El Garante asumirá los costes de reparación, incluidos los inherentes a las piezas de repuesto, además de los gastos de envío por la entrega de un producto o una pieza sin defectos. Asimismo, deberá asumir los gastos de envío por la devolución del producto o de la pieza defectuosos en caso de que el Garante o el centro de atención al cliente de KitchenAid del país en cuestión soliciten dicha devolución. Aun así, el consumidor asumirá los costes del embalaje adecuado para la devolución del producto o pieza defectuosos.

h) Para poder realizar una reclamación amparándose en la Garantía, el consumidor debe presentar el recibo o la factura de compra del producto.





# CONDICIONES DE GARANTÍA DE KITCHENAID (EN LO SUCESIVO, LA "GARANTÍA")

## 2) LIMITACIONES DE GARANTÍA

a) La Garantía será únicamente válida para los productos utilizados con fines privados y no con fines profesionales ni comerciales.

b) La Garantía no es válida en caso de que el defecto sea debido al desgaste normal, al uso inadecuado o abusivo, al incumplimiento de las instrucciones de uso, al uso incorrecto del producto a una tensión eléctrica incorrecta, a la instalación o funcionamiento sin cumplir con las normativas eléctricas aplicables o tras el uso de fuerza (p. ej.: golpes).

c) La Garantía no es válida si el producto ha sido modificado o transformado en algún modo para su funcionamiento, por ejemplo, si se ha convertido un producto de 120 V a otro de 220-240 V.

d) La prestación de servicios de Garantía no amplía su duración estipulada ni supone el inicio de uno nuevo. El periodo de garantía de las piezas de repuesto instaladas es el mismo que el del producto en sí.

Tras el vencimiento del periodo de garantía o para aquellos productos para los que la garantía ya no es válida, los centros de atención al cliente de KitchenAid siguen estando a disposición de los consumidores para cualquier pregunta o información adicional. Tiene a su disposición información adicional en nuestro sitio web:

[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## REGISTRO DEL PRODUCTO

Registre su nuevo aparato KitchenAid ahora: <http://www.kitchenaid.eu/register>

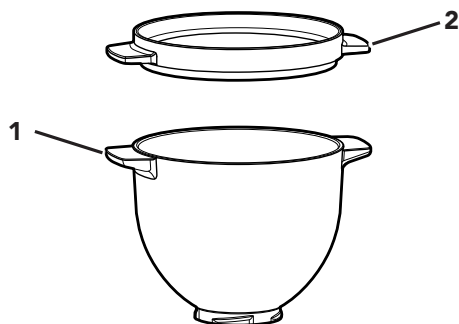
ESPAÑOL







## PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



1 Taça do pão\*

2 Tampa

\*A taça do pão é compatível com todas as batedeiras de 4,3 L e 4,8 L com topo inclinável.

## SEGURANÇA DO PRODUTO

# MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos eletrónicos, deve respeitar sempre as precauções básicas de segurança. Consulte as medidas de segurança básicas importantes descritas no manual de instruções incluído na batedeira.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PORTUGUÊS





# MONTAGEM DO PRODUTO

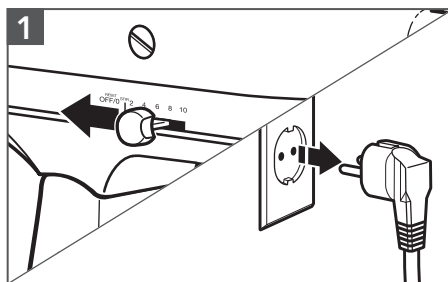
## ENCAIXAR A TAÇA DO PÃO

### Antes da primeira utilização

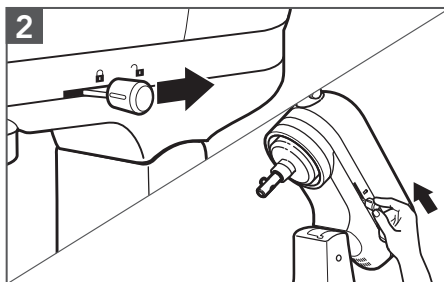
A batedeira é ajustada individualmente na fábrica para ter um desempenho ideal. Ao utilizar a taça do pão com tampa, pode ser necessário reajustar a folga entre o batedor e a taça. Consulte o manual de instruções da batedeira para obter informações completas sobre como ajustar a folga entre o batedor e a taça.

**IMPORTANTE:** antes de utilizar, lavar com água quente e detergente; enxaguar e secar cuidadosamente. Não é necessário realizar um tratamento de cura à taça do pão com tampa antes da utilização.

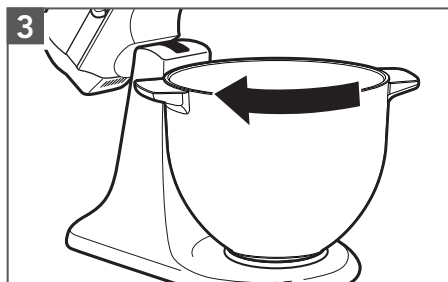
**NOTA:** esta taça do pão foi concebida para encaixar em todos os modelos de batedeira com topo inclinável e capacidade de 4,3 e 4,8 L, exceto o modelo KN15E1X. A taça do pão com tampa pode ir ao forno (até 260° C/500° F). Siga estas instruções para encaixar a taça do pão na batedeira.



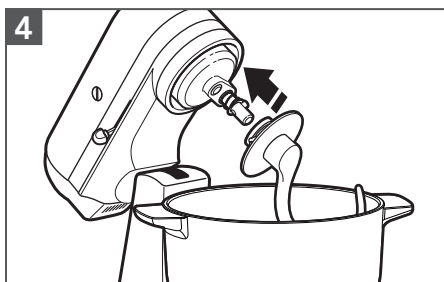
1  
DESLIGUE a batedeira (0) e retire a ficha da tomada.



2  
Desbloqueie e levante a cabeça do motor. Em seguida, bloqueie\* a cabeça para a manter elevada.



3  
Coloque a taça do pão na placa de fixação para a encaixar no devido lugar.



4  
Encaixe o batedor de gancho para a sua receita, seguindo as direções do manual de instruções da batedeira. Em seguida, volte a baixar a cabeça do motor para a posição inicial e bloqueie-a\* corretamente.

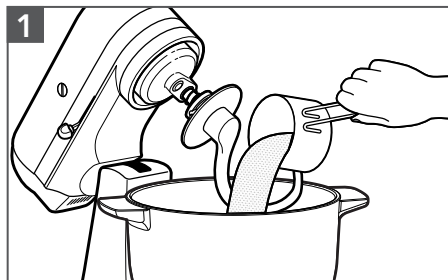
\*A opção de bloqueio está disponível em modelos selecionados.



# UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

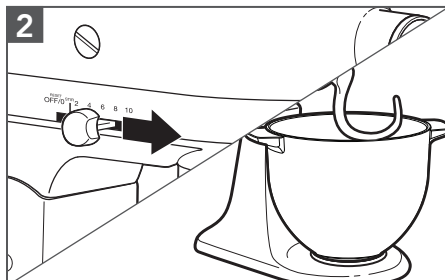
**NOTA:** os passos de utilização do produto baseiam-se no dossier de receitas. Os passos da receita podem variar de acordo com as diferentes receitas de outros livros de receitas. A taça do pão com tampa pode ir ao forno (até 260° C/500° F).

## MISTURAR E AMASSAR

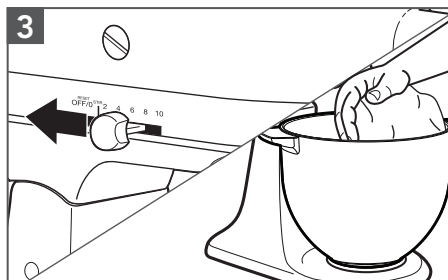


Assim que a taça e o acessório do batedor de gancho estiverem fixados na batedeira, pode adicionar os ingredientes na taça do pão.

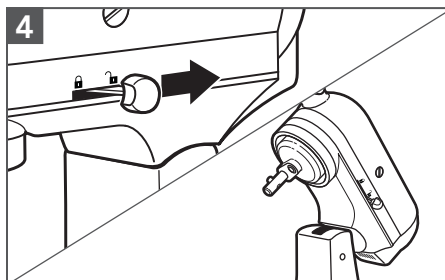
**NOTA:** consulte a lista de ingredientes no dossier de receitas.



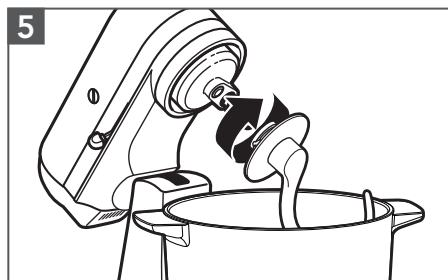
Ligue a batedeira na velocidade 2 para misturar ingredientes secos. Depois de cerca de 30 segundos, despeje lentamente água quente. Deixe a batedeira misturar os ingredientes durante 1½ - 2½ minutos – ou, até a massa sobressair da taça e formar uma bola.



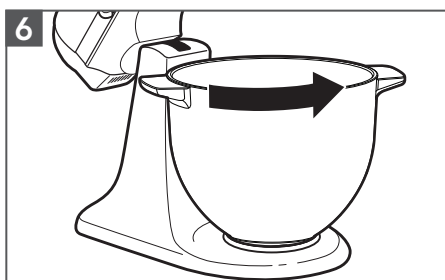
DESLIGUE a batedeira (0) e retire a ficha da tomada. Retire a massa da taça do pão.



**Levante a cabeça do motor:** desbloqueie e levante a cabeça do motor. Em seguida, bloqueie\* a cabeça para a manter elevada.



**Retire o acessório:** pressione o acessório para cima, rode-o e puxe-o do eixo da batedeira.



**Retire a taça do pão:** rode para desbloquear a taça do pão da placa de fixação.

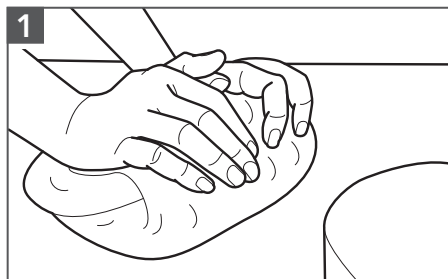
\*A opção de bloqueio está disponível em modelos selecionados.

PORTUGUÊS

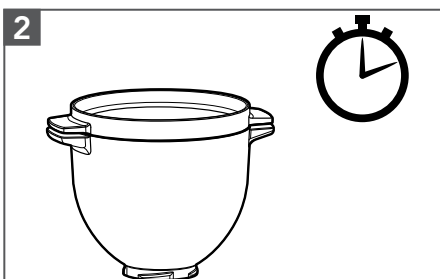


# UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

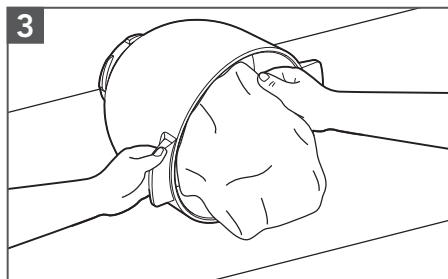
## LEVEDAR



1  
Se necessário, amasse manualmente a massa na bancada de maneira a formar uma bola redonda macia. Volte a colocar na taça do pão.



2  
Coloque a massa na taça do pão e polvilhe a parte superior da massa com um pouco de farinha. Utilize uma mão para virar e cobrir a massa com farinha e, em seguida, cubra a taça com a tampa. Deixe a massa crescer durante 60 minutos. Utilize as marcas de medição\* na parte lateral da taça do pão para ter uma noção visual do nível de crescimento da massa.



3  
Destape a taça e puxe suavemente a massa da taça para uma superfície generosamente enfarinhada.



4  
Com a massa numa forma arredondada à sua frente, amarre a parte superior da massa, estique-a e dobre-a para o centro da massa, como se tratasse de um envelope. Rode ligeiramente a massa e faça o mesmo à porção que agora está no topo. Continue a rodar, esticar e dobrar a massa para o centro durante três ou quatro círculos completos. (Notará que, à medida que avança, cada vez se torna mais difícil esticar a massa.)

\*As marcas são apenas para referência visual e dependem das quantidades da receita utilizada.

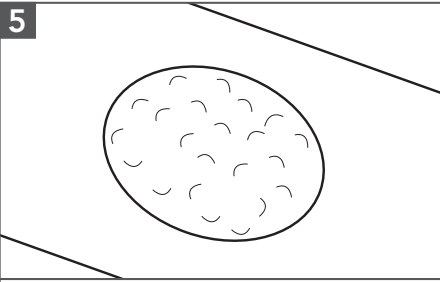






## UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

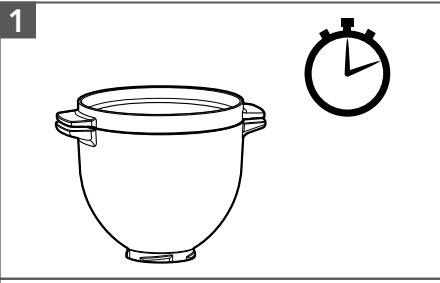
**5**



Depois de esticar e dobrar a massa pela última vez, vire a massa ao contrário, com o lado da dobra para baixo. Com delicadeza, coloque uma mão de cada lado da massa e enrole cuidadosamente a palma da mão direita em torno da extremidade direita, enquanto utiliza a mão esquerda para rodar a massa na superfície. Esta ação alisará a massa para criar uma forma redonda.

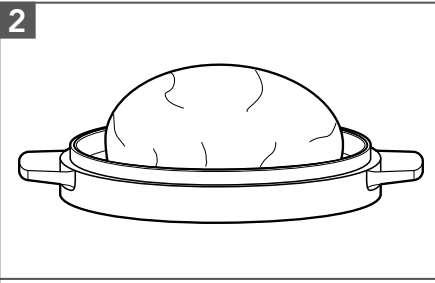
## CRESCER

**1**



Adicione uma quantidade generosa de farinha no interior da taça do pão e no topo da massa. Volte a colocar a massa na taça do pão, com a dobra virada para baixo. Cubra a taça com a tampa e deixe-a crescer durante mais 30 minutos.

**2**



Depois de a massa ter crescido, retire a massa da taça do pão, invertendo cuidadosamente a massa da taça do pão para a tampa (de modo a que o lado da dobra esteja agora virado para cima), tendo cuidado para não lhe tirar ar ou danificar a forma.

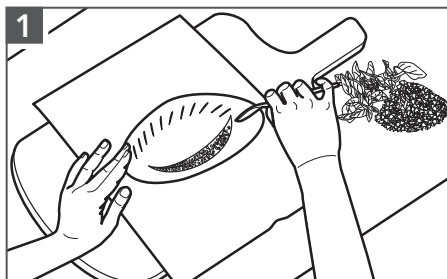
**SUGESTÃO:** também pode utilizar papel vegetal na tampa e colocar a massa sobre o papel para ser mais fácil de remover após a cozedura.





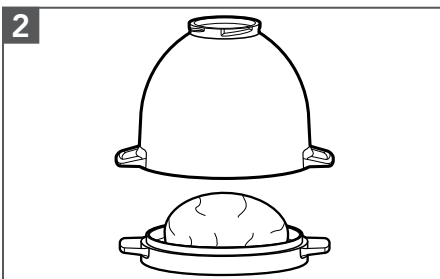
# UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

## MOLDAR E MARCAR NA TAMPA



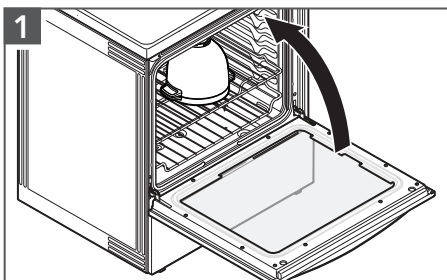
1 Molde e marque a massa, utilizando uma faca afiada ou um utensílio para marcar a massa.

**Opcional:** polvilhe com farinha, pincele com ovo batido ou cubra com ervas aromáticas para personalizar a massa.

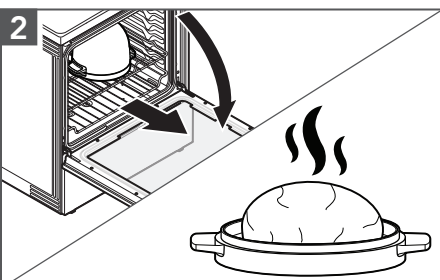


2 Coloque cuidadosamente a taça do pão ao contrário sobre a massa e a tampa para a fixar no lugar.

## COZER



1 Pré-aqueça o forno a 232 °C/450 °F. Coloque a taça do pão com a tampa virada para baixo no tabuleiro do meio do forno e deixe cozer durante 30 minutos



2 Retire a cobertura da taça para expor o pão e deixe cozer durante mais 10 minutos, pois ajudará a dourar a crosta. Coloque o pão numa grelha de arrefecimento e deixe-o arrefecer completamente antes de cortar.

**NOTA:** coloque o tabuleiro o mais próximo possível do centro do forno, enquanto ainda deixa altura suficiente para inserir a taça do pão com tampa.

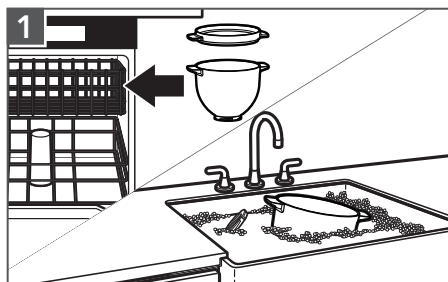
**SUGESTÃO:** quando inserir no forno, coloque no tabuleiro com a tampa virada para baixo.

**IMPORTANTE:** utilize sempre luvas de forno ao retirar a taça do pão ou os tabuleiros.





## MANUTENÇÃO E LIMPEZA



A taça do pão e a tampa podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, no tabuleiro superior ou inferior; podem também ser lavadas cuidadosamente em água quente com detergente e completamente enxaguadas antes de secar.



A taça do pão deve ser colocada ao contrário se for lavada na máquina de lavar loiça.

### MANUTENÇÃO DA TAÇA DO PÃO COM TAMPA

- Para remover alimentos cozidos na taça, mergulhe a taça do pão em água quente com detergente durante 15 a 20 minutos, ou conforme necessário, antes de a colocar na máquina de lavar loiça.
- Seque sempre a taça do pão cuidadosamente antes de a armazenar.
- Após utilizar a taça do pão com a batedeira, é possível que apareçam algumas marcas no local onde a taça do pão é fixada à base da batedeira. As marcas são normais e podem ser removidas através da limpeza com uma esponja e um produto de limpeza abrasivo.
- Também pode proceder à limpeza utilizando uma esponja abrasiva e uma mistura de bicarbonato de sódio e água quente, esfregando vigorosamente as manchas para as atenuar.
- Recomenda-se que evite mudanças bruscas na temperatura da cerâmica. A cerâmica deve ser aquecida ou arrefecida gradualmente para evitar choques térmicos e possíveis danos.
- Quando a taça do pão com tampa estiver quente, não a coloque em contacto com elementos frios, como água fria ou uma superfície fria. Quando a retirar do forno, coloque-a numa superfície neutra e deixe-a arrefecer completamente.



# TERMOS DA GARANTIA DA KITCHENAID ("GARANTIA")

A KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica ("Garantidor") concede ao cliente final, que é um consumidor, uma Garantia de acordo com os termos a seguir descritos.

- A Garantia aplica-se para além de e não limita nem afeta os direitos legais de garantia do cliente final relativamente ao vendedor do produto. Em resumo, o Quadro Jurídico sobre Vendas e Garantia de Bens de Consumo diz que os produtos devem corresponder à sua descrição, ser adequados à sua finalidade e ser de qualidade satisfatória. Os seus direitos legais conferem-lhe o direito a: disponibilização dos produtos em conformidade de forma gratuita por reparação ou substituição, ou a uma redução adequada do preço ou rescisão do contrato relativamente a esses produtos;
- A reparação ou substituição deve ser efetuada no prazo máximo de 30 dias;
- Os direitos de reparação ou substituição, ou de redução adequada do preço ou rescisão do contrato, devem ser exercidos no prazo de 2 anos a contar da data de entrega dos produtos;
- Comunicar a falta de conformidade num prazo de 2 meses a contar da data em que o utilizador se apercebe da falta de conformidade. Caso tenha comunicado a falta de conformidade, os direitos acima descritos expiram no prazo de 2 anos a contar da data da comunicação.

Estes direitos estão sujeitos a determinadas exceções. A este respeito, não haverá falta de conformidade se o utilizador tiver conhecimento da falta de conformidade ou se não puder razoavelmente não ter conhecimento da falta de conformidade no momento da celebração do contrato, ou se a falta de conformidade tiver origem nos materiais fornecidos por si. Para obter informações detalhadas, visite o website da "Direção Geral do Consumidor" em <https://www.consumidor.gov.pt/> ou ligue para o número 213 564 600.

## 1) ÂMBITO E TERMOS DA GARANTIA

- a) O Garantidor concede a Garantia para os produtos referidos na secção 1.b) que um consumidor tenha adquirido a um vendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid nos países do Espaço Económico Europeu, na Moldávia, no Montenegro, na Rússia, na Suíça ou na Turquia.
- b) O período de Garantia depende do produto adquirido e de acordo com o seguinte:
  - 5KSM2CB5B\* Cinco anos de garantia limitada a partir da data de aquisição.**
- c) O período de Garantia tem início na data de compra, ou seja, na data em que um consumidor comprou o produto a um revendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid.
- d) A Garantia cobre a natureza de isenção de defeitos do produto.
- e) O Garantidor presta ao consumidor os seguintes serviços ao abrigo da presente Garantia, à escolha do Garantidor, caso ocorra um defeito durante o período de Garantia:
  - Reparação do produto ou da peça do produto com defeito, ou
  - Substituição do produto ou da peça do produto com defeito. Se um produto já não estiver disponível, o Garantidor tem o direito de trocar o produto por um produto de valor igual ou superior.





# TERMOS DA GARANTIA DA KITCHENAID ("GARANTIA")

f) Se o consumidor pretender apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de contactar os centros de assistência KitchenAid específicos do país (endereço de e-mail: [info@cleverhouse.pt](mailto:info@cleverhouse.pt); número de telefone: +351 228 310 796) ou o Garantidor diretamente através do endereço KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.

g) As despesas de reparação, incluindo de peças sobressalentes, bem como as despesas de porte para a entrega de um produto ou de uma peça isenta de defeitos serão suportadas pelo Garantidor. O Garantidor deve igualmente suportar as despesas de porte para a devolução do produto ou da peça do produto com defeito, se o Garantidor ou o centro de assistência ao cliente KitchenAid específico do país solicitar a devolução do produto ou da peça do produto com defeito. Todavia, o consumidor suportará os custos de embalagem adequado para a devolução do produto ou da peça do produto com defeito.

h) Para poder apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de apresentar o recibo ou a fatura da compra do produto.

## 2) LIMITAÇÕES DA GARANTIA

a) A Garantia aplica-se apenas a produtos utilizados para fins privados e não para fins profissionais ou comerciais.

b) A Garantia não se aplica em caso de desgaste normal, utilização indevida ou abusiva, incumprimento das instruções de utilização, utilização do produto com uma tensão elétrica incorreta, instalação e funcionamento em violação dos regulamentos elétricos aplicáveis, e utilização de força (por exemplo, pancadas).

c) A Garantia não se aplica se o produto tiver sido modificado ou convertido, por exemplo, conversões de produtos de 120 V em produtos de 220-240 V.

d) A prestação de serviços de Garantia não prolonga o período de Garantia nem inicia um novo período de Garantia. O período de Garantia das peças sobressalentes instaladas termina com o período de Garantia de todo o produto.

Após a expiração do período de Garantia ou para produtos para os quais a Garantia não se aplique, os centros de assistência ao cliente KitchenAid continuam disponíveis para o cliente final para perguntas e informações. Estão também disponíveis mais informações no nosso website: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## REGISTO DO PRODUTO

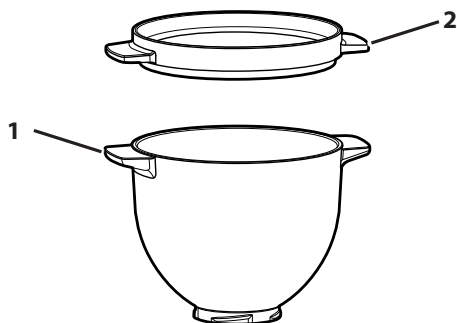
Registe já o seu novo aparelho KitchenAid: <http://www.kitchenaid.eu/register>







## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



1 Κάδος ψωμιού\*

2 Καπάκι ψησίματος

\*Ο κάδος ψωμιού είναι συμβατός με όλα τα επιτραπέζια μίξερ με κινούμενη κεφαλή 4,3 L και 4,8 L.

## ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει να λαμβάνονται πάντα βασικές προφυλάξεις ασφάλειας. Ανατρέξτε στην ενότητα «Σημαντικά μέτρα ασφάλειας» στο εγχειρίδιο οδηγιών που συνοδεύει το επιτραπέζιο μίξερ σας.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ



# ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

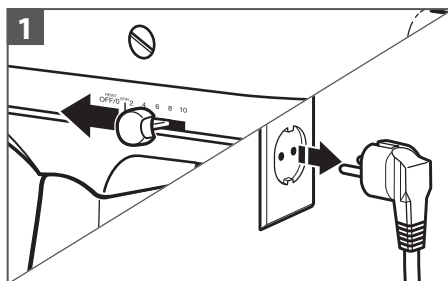
## ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

### Πριν από την πρώτη χρήση

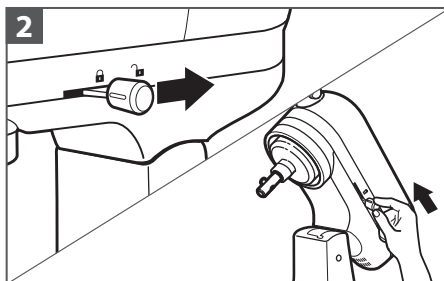
Το επιτραπέζιο μίξερ σας ρυθμίζεται στο εργοστάσιο για βέλτιστη απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε τον κάδο ψωμιού με το καπάκι ψησίματος, ίσως χρειαστεί να προσαρμόσετε ξανά την απόσταση ανάμεσα στον αναδευτήρα και τον κάδο. Για αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με τη ρύθμιση της απόστασης ανάμεσα στον αναδευτήρα και τον κάδο, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο οδηγιών του επιτραπέζιου μίξερ.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Πριν από τη χρήση, πλύνετε με ζεστό νερό και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά. Δεν είναι απαραίτητο να περάσετε τον κάδο ψωμιού ή το καπάκι ψησίματος με λάδι πριν ξεκινήσετε.

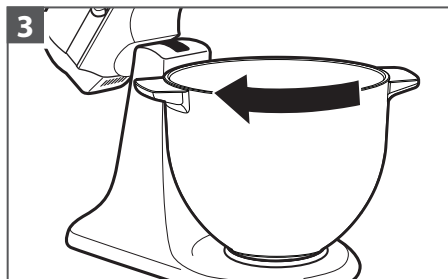
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αυτός ο κάδος ψωμιού είναι σχεδιασμένος ώστε να ταιριάζει σε όλα τα μοντέλα επιτραπέζιων μίξερ με κινούμενη κεφαλή χωρητικότητας 4,3 και 4,8 λίτρων, εκτός από το μοντέλο KN15E1X. Ο κάδος ψωμιού με καπάκι ψησίματος μπορεί να μπει στον φούρνο (σε θερμοκρασίες έως και 260°C/500°F). Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες για να προσαρτήσετε τον κάδο ψωμιού στο επιτραπέζιο μίξερ.



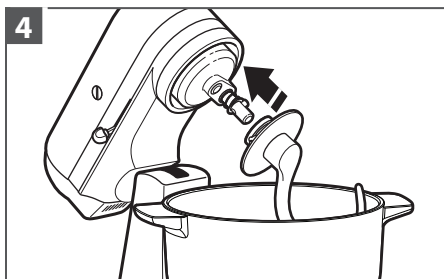
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ (0) το μίξερ βάσης και αποσυνδέστε το.



Απασφαλίστε και ανασηκώστε την κεφαλή του μοτέρ. Στη συνέχεια, ασφαλίστε\* την κεφαλή στη θέση της για να παραμείνει ανασηκωμένη.



Τοποθετήστε τον κάδο ψωμιού στην επιφάνεια συγκράτησης για να τον ασφαλίσετε.



Προσαρτήστε τον γάντζο ζυμώματος για τη συνταγή σας, ακολουθώντας τις οδηγίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο του επιτραπέζιου μίξερ. Στη συνέχεια επαναφέρετε την κεφαλή του μοτέρ στην θέση προς τα κάτω και κλειδώστε\* τη στη θέση της.

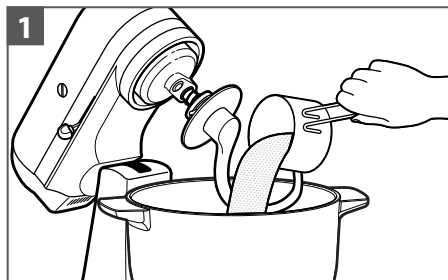
\*Η επιλογή κλειδώματος είναι διαθέσιμη σε επιλεγμένα μοντέλα.



## ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

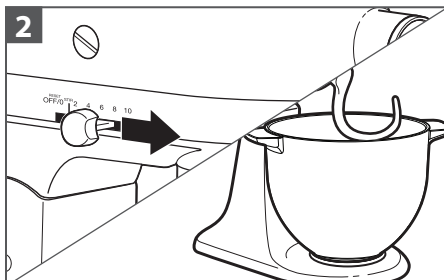
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Τα βήματα χρήσης του προϊόντος βασίζονται στην κάρτα συνταγής που περιλαμβάνει η συσκευασία. Τα βήματα των συνταγών σε άλλα βιβλία μαγειρικής μπορεί να είναι διαφορετικά. Ο κάδος ψωμιού με καπάκι ψησίματος μπορεί να μπει στον φούρνο (σε θερμοκρασίες έως και 260°C/500°F).

### ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΚΑΙ ΖΥΜΩΜΑ

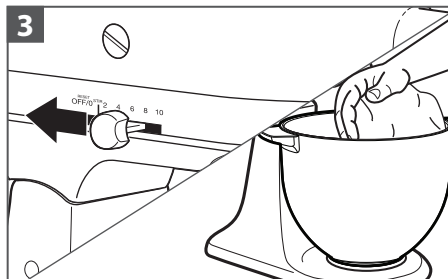


Όταν ο κάδος και ο γάντζος ζυμώματος τοποθετηθούν με ασφάλεια στο επιτραπέζιο μίξερ, ήρθε η ώρα να προσθέσετε τα υλικά στον κάδο ψωμιού.

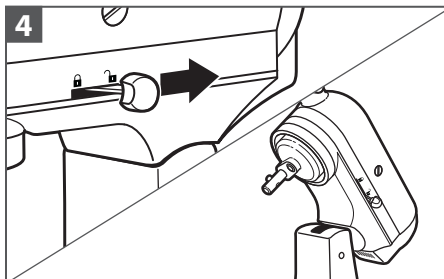
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Δείτε τη λίστα υλικών στη συνταγή.



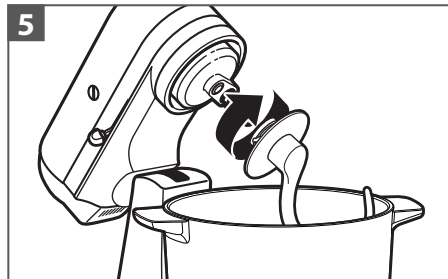
Γυρίστε το μίξερ στην ταχύτητα 2 για να αναμείξετε τα στεγνά υλικά. Μετά από περίπου 30 δευτερόλεπτα, ρίξτε σιγά-σιγά το ζεστό νερό. Αφήστε το μίξερ να ζυμώσει τα υλικά για 1,5 με 2,5 λεπτά – ή μέχρι η ζύμη να μην κολλάει στα τοιχώματα του κάδου και να σχηματίζει μια μπάλα.



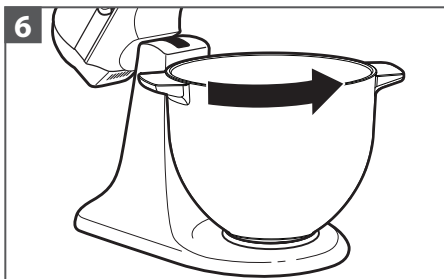
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ (0) το μίξερ βάσης και αποσυνδέστε το. Αφαιρέστε τη ζύμη από τον κάδο ψωμιού.



**Ανυψώστε την κεφαλή του μοτέρ:**  
Απασφαλίστε και ανασηκώστε την κεφαλή του μοτέρ. Στη συνέχεια, ασφαλίστε\* την κεφαλή στη θέση της για να παραμείνει ανασηκωμένη.



**Αφαιρέστε το εξάρτημα:** Πιέστε το εξάρτημα προς τα επάνω, περιστρέψτε το και αποσυνδέστε το από τον άξονα του αναδευτήρα.

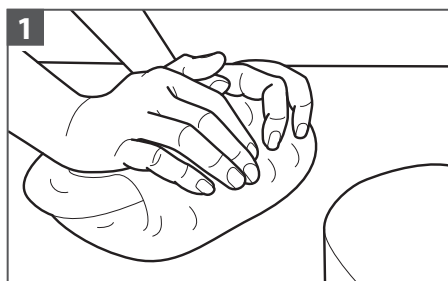


**Αφαιρέστε τον κάδο ψωμιού:** Περιστρέψτε και απασφαλίστε τον κάδο ψωμιού από την επιφάνεια συγκράτησης.

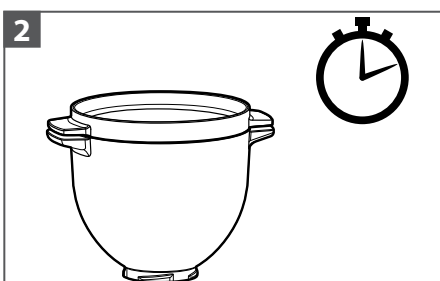
\*Η επιλογή κλειδώματος είναι διαθέσιμη σε επιλεγμένα μοντέλα.

# ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

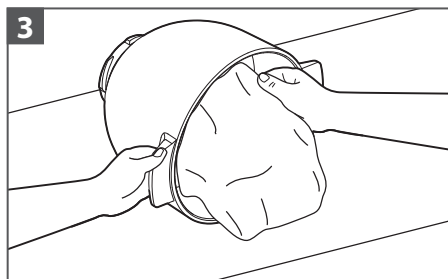
## ΦΟΥΣΚΩΜΑ



**1**  
Αν χρειαστεί, ζυμώστε με το χέρι τη ζύμη στον πάγκο της κουζίνας ώστε να σχηματίσει μια λεία, στρογγυλή μπάλα. Επιστρέψτε την στον κάδο ψωμιού.



**2**  
Τοποθετήστε τη ζύμη στον κάδο ψωμιού και πασπαλίστε το πάνω μέρος της με λίγο αλεύρι. Με το ένα χέρι γυρίστε τη ζύμη και με το άλλο πασπαλίστε την με αλεύρι. Στη συνέχεια κλείστε τον κάδο με το καπάκι ψησίματος. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 60 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τις ενδείξεις ποσότητας\* στα πλαινά του κάδου ψωμιού για να βλέπετε αν η ζύμη φούσκωσε.



**3**  
Ανοίξτε το καπάκι του κάδου και τραβήξτε απαλά τη ζύμη. Τοποθετήστε την σε μια πολύ καλά αλευρωμένη επιφάνεια.



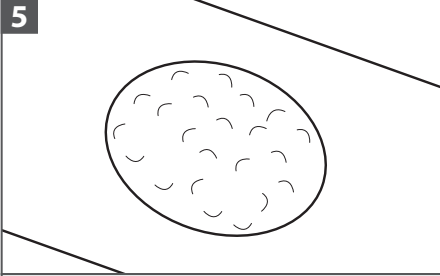
**4**  
Έχοντας τη ζύμη σε μια στρογγυλή μπάλα μπροστά σας, πιάστε με τα δάκτυλά σας το επάνω μέρος, τεντώστε το μακριά σας και στη συνέχεια τυλίξτε το στο κέντρο της ζύμης σας να διπλώνετε έναν φάκελο. Περιστρέψτε ελαφριά τη ζύμη και επαναλάβετε την ίδια κίνηση στο σημείο της ζύμης που βρίσκεται τώρα πάνω-πάνω. Συνεχίστε τις ίδιες κινήσεις για τρεις με τέσσερις πλήρεις περιστροφές. (Θα προσέξετε ότι όσο δουλεύετε, θα γίνεται όλο και πιο δύσκολο να τεντώσετε τη ζύμη.)

\*Οι ενδείξεις ποσότητας προορίζονται για οπτική αναφορά. Το μέγεθος της ζύμης θα διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα των υλικών.



## ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

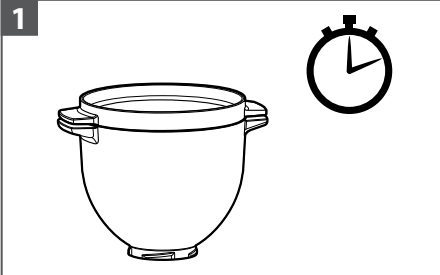
**5**



Μετά το τελευταίο δίπλωμα, γυρίστε ανάποδα τη ζύμη και διπλώστε τη. Τοποθετήστε απαλά τα χέρια σας σε κάθε πλευρά της ζύμης και κλείστε απαλά την παλάμη σας στη δεξιά πλευρά, χρησιμοποιώντας το αριστερό σας χέρι για να περιστρέψετε τη ζύμη πάνω στην επιφάνεια. Αυτή η κίνηση θα κάνει τη ζύμη μια στρογγυλή μπάλα.

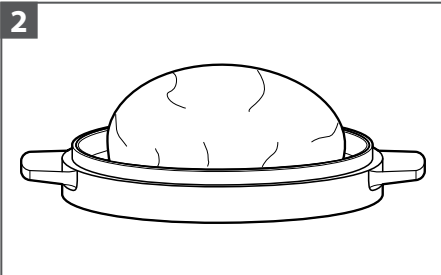
## ΦΟΥΣΚΩΜΑ

**1**



Αλευρώστε πολύ καλά το εσωτερικό του κάδο ψωμιού και το επάνω μέρος της ζύμης. Τοποθετήστε τη ζύμη στον κάδο ψωμιού, με το σκάσιμο προς τα κάτω. Καλύψτε τον κάδο με το καπάκι ψησίματος και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 30 λεπτά ακόμα.

**2**



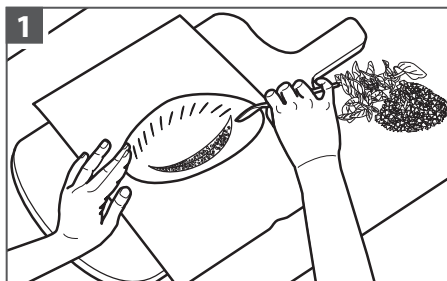
Μόλις φουσκώσει η ζύμη, αφαιρέστε την από τον κάδο ψωμιού και μεταφέρετέ την προσεκτικά στο καπάκι ψησίματος (έτσι ώστε το σκάσιμο να είναι προς τα πάνω), προσέχοντας να μην ξεφουσκώσει και να μην χαλάσει το σχήμα της.  
**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Μπορείτε επίσης να στρώσετε λαδόκολλα πάνω στο καπάκι και να τοποθετήσετε πάνω της τη ζύμη, ώστε να την αφαιρέσετε εύκολα μετά το ψήσιμο.



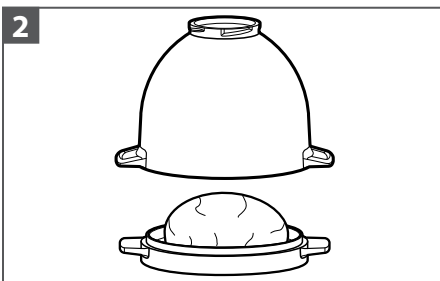


## ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### ΧΑΡΑΓΜΑ ΠΑΝΩ ΣΤΟ ΚΑΠΑΚΙ

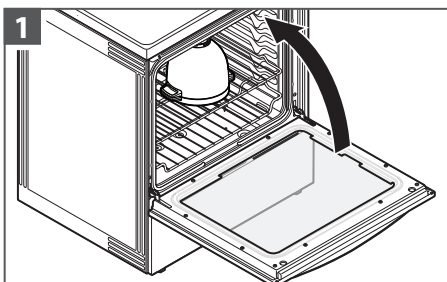


Χαράζετε τη ζύμη με ένα αιχμηρό μαχαίρι ή με ειδικό εργαλείο.  
**Προαιρετικό:** Πασπαλίστε τη ζύμη με αλεύρι ή μυρωδικά ή αλείψτε τη με αυγό.

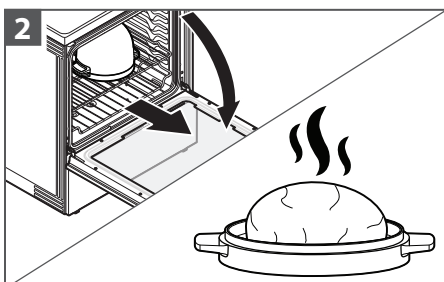


Τοποθετήστε προσεκτικά τον κάδο ψωμιού ανάποδα πάνω στο καπάκι ψησίματος με τη ζύμη και ασφαλίστε τον στη θέση του.

### ΨΗΣΙΜΟ



Προθερμάνετε τον φούρνο στους 450°F/232°C. Τοποθετήστε τον κάδο ψωμιού με το καπάκι ψησίματος προς τα κάτω στη μεσαία σχάρα και ψήστε για 30 λεπτά.



Αφαιρέστε τον κάδο και αφήστε το ψωμί να ψηθεί για 10 λεπτά ακόμα, ώστε να πάρει χρώμα. Αφαιρέστε το από τον φούρνο και αφήστε το να κρυώσει εντελώς πριν το κόψετε.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Τοποθετήστε τη σχάρα όσο το δυνατόν πιο κοντά στη μεσαία σκάλα του φούρνου, υπολογίζοντας ταυτόχρονα αρκετό ύψος από πάνω για να χωρέσει ο κάδος με το καπάκι.

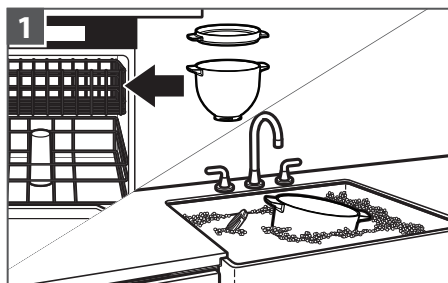
**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Κατά την τοποθέτηση στον φούρνο, το καπάκι πρέπει να είναι από κάτω και ο κάδος από πάνω.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε τον κάδο ψωμιού ή τις σχάρες.





## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



1  
Για να καθαρίσετε τον κάδο ψωμιού και το καπάκι, τοποθετήστε τα στο επάνω ή το κάτω ράφι του πλυντηρίου πιάτων. Διαφορετικά, πλύνετε προσεκτικά με ζεστό σαπούνι και νερό και ξεπλύνετε καλά πριν τα στεγνώσετε.



2  
Ο κάδος ψωμιού πρέπει να τοποθετείται ανάποδα μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ ΨΩΜΙΟΥ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Για να αφαιρέσετε υπολείμματα μαγειρεμένου φαγητού, βυθίστε τον κάδο ψωμιού σε ζεστό νερό με σαπούνι για 15-20 λεπτά, ή όσο χρειάζεται, πριν τον τοποθετήσετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Να στεγνώνετε πάντα καλά τον κάδο ψωμιού πριν τον αποθηκεύσετε.
- Μετά τη χρήση του κάδου ψωμιού με το επιτραπέζιο μίξερ, ενδέχεται να εμφανιστούν κάποια σημάδια στο σημείο όπου ο κάδος προσαρτάται στη βάση του επιτραπέζιου μίξερ. Αυτά τα σημάδια είναι φυσιολογικά και μπορείτε να τα αφαιρέσετε καθαρίζοντάς τα με ένα λειαντικό απορρυπαντικό και σφουγγάρι.
- Μπορείτε επίσης να τον καθαρίσετε με διαβρωτικό σφουγγαράκι και ένα μείγμα μαγειρικής σόδας και ζεστού νερού, τρίβοντας καλά τους λεκέδες για πιο όμορφη εμφάνιση.
- Συνιστάται να αποφεύγετε όσο γίνεται τις ξαφνικές αλλαγές θερμοκρασίας στα κεραμικά σκεύη. Τα κεραμικά σκεύη πρέπει να θερμαίνονται ή να κρύνουν σταδιακά, ώστε να αποφευχθεί τυχόν θερμικό σοκ και πιθανές ζημιές.
- Όταν ο κάδος ψωμιού με το καπάκι ψησίματος είναι ζεστός, μην τον τοποθετείτε σε επαφή με οτιδήποτε κρύο, όπως κρύο νερό ή επιφάνειες. Όταν τον βγάξετε από τον φούρνο, τοποθετήστε τον σε μια ουδέτερη επιφάνεια και αφήστε τον να κρυώσει εντελώς.



## ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ KITCHENAID ("ΕΓΓΥΗΣΗ")

Η KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("Εγγυητής") εκχωρεί στον τελικό καταναλωτή, ο οποίος είναι καταναλωτής, μια Εγγύηση σύμφωνα με τους ακόλουθους όρους (εμπορική εγγύηση).

Η Εγγύηση ισχύει επιπλέον των καταστατικών δικαιωμάτων της εγγύησης τελικού καταναλωτή σε σχέση με τον πωλητή του προϊόντος, τα οποία και δεν περιορίζει ή επηρεάζει. Συνοπτικά, ο Νόμος περί προστασίας των καταναλωτών 2251/1994 (άρθρο 5 περί της πώλησης και των εγγυήσεων καταναλωτικών αγαθών που υπόκεινται σε νομική εγγύηση) προβλέπει ότι τα προϊόντα πρέπει να είναι όπως περιγράφονται/συμφωνήθηκε, χωρίς ελαττώματα. Στο πλαίσιο της εκτιμώμενης διάρκειας ζωής του προϊόντος σας, τα νομικά σας δικαιώματα σας επιτρέπουν να προβαίνετε στα εξής:

- Εάν, στο πλαίσιο ισχύος της εμπορικής εγγύησης, η επισκευή του ελαττωματικού προϊόντος διαρκεί περισσότερες από δεκαπέντε (15) εργάσιμες ημέρες, έχετε το δικαίωμα προσωρινής αντικατάστασης του προϊόντος, για όσο διάστημα διαρκέσει η επισκευή.

- Για τουλάχιστον δύο έτη: συνεχής παροχή τεχνικών υπηρεσιών συντήρησης και επισκευής, καθώς και άμεση διάθεση ανταλλακτικών και άλλων (συμπληρωματικών) αγαθών, τα οποία απαιτούνται για τη χρήση του προϊόντος, ανάλογα με τον σκοπό χρήσης του.

- Έως και δεκατέσσερις (14) ημερολογιακές ημέρες από την παράδοση: Σε περιπτώσεις πώλησης εξ αποστάσεως (π.χ. διαδικτυακά/ηλεκτρονικό εμπόριο), δικαιούστε να ανακαλέσετε την πώληση χωρίς κυρώσεις και χωρίς αιτιολόγηση

Τα δικαιώματα που σχετίζονται με τις πωλήσεις εξ αποστάσεων υπόκεινται σε ορισμένες εξαιρέσεις. Για αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με όλα τα παραπάνω, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία του Υπουργείου Ανάπτυξης και Επενδύσεων/Γενική Γραμματεία Προστασίας του Καταναλωτή στη διεύθυνση [www.mindev.gov.gr](http://www.mindev.gov.gr) ή καλέστε τη γραμμή καταναλωτών, στον αριθμό 1520.

### 1) ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΚΑΙ ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

a) Ο Εγγυητής εκχωρεί την Εγγύηση για τα προϊόντα που αναφέρονται στην Ενότητα 1.β), τα οποία αγόρασε ο καταναλωτής από έναν πωλητή ή εταιρεία του Ομίλου KitchenAid, σε μια από τις χώρες του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου, τη Μολδαβία, το Μαυροβούνιο, τη Ρωσία, την Ελβετία ή την Τουρκία.

b) Η περίοδος της Εγγύησης εξαρτάται από το αγορασθέν προϊόν και έχει ως εξής:

**5KSM2CB5B\* Πενταετής πλήρης εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.**

c) Η περίοδος της Εγγύησης ξεκινάει την ημερομηνία αγοράς, δηλ. την ημερομηνία κατά την οποία ένας καταναλωτής αγόρασε το προϊόν από έναν αντιπρόσωπο ή μια εταιρεία του Ομίλου KitchenAid.

d) Η Εγγύηση καλύπτει την χωρίς ελαττώματα λειτουργία του προϊόντος.

e) Ο Εγγυητής παρέχει στον καταναλωτή τις ακόλουθες υπηρεσίες δυνάμει της παρούσας Εγγύησης, κατ' επιλογή του Εγγυητή, σε περίπτωση που προκύψει ελάττωμα στη διάρκεια ισχύος της Εγγύησης:

- Επισκευή του ελαττωματικού προϊόντος ή του εξαρτήματος προϊόντος ή

- Αντικατάσταση του ελαττωματικού προϊόντος ή του εξαρτήματος προϊόντος. Εάν ένα προϊόν δεν είναι πλέον διαθέσιμο, ο Εγγυητής δικαιούται να ανταλλάξει το προϊόν με ένα προϊόν ίσης ή υψηλότερης αξίας.





## ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ KITCHENAID ("ΕΓΓΥΗΣΗ")

f) Εάν ο καταναλωτής επιθυμεί να απαιτήσει αποζημίωση δυνάμει της Εγγύησης, θα πρέπει να επικοινωνήσει με τα κέντρα επισκευών της KitchenAid για τη συγκεκριμένη χώρα, στη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) (Διεύθυνση email: [vrettos@sarafidisgroup.gr](mailto:vrettos@sarafidisgroup.gr), Αριθμός τηλεφώνου: **+00302 1094 78100**) ή απευθείας με τον Εγγυητή, στη διεύθυνση KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium.

g) Το κόστος επισκευής, συμπεριλαμβανομένων των ανταλλακτικών, καθώς και το κόστος αποστολής για την παράδοση ενός μη ελαττωματικού προϊόντος ή ενός εξαρτήματος προϊόντος βαρύνουν τον Εγγυητή. Ο Εγγυητής αναλαμβάνει επίσης το κόστος αποστολής για την επιστροφή του ελαττωματικού προϊόντος ή εξαρτήματος προϊόντος, εφόσον ο Εγγυητής ή το κέντρο επισκευών της KitchenAid για τη συγκεκριμένη χώρα ζητήσει την επιστροφή του ελαττωματικού προϊόντος ή εξαρτήματος προϊόντος. Ωστόσο, ο καταναλωτής αναλαμβάνει το κόστος της κατάλληλης συσκευασίας για την επιστροφή του ελαττωματικού προϊόντος ή εξαρτήματος προϊόντος.

h) Για να μπορέσει να απαιτήσει αποζημίωση δυνάμει της Εγγύησης, ο καταναλωτής πρέπει να προσκομίσει την απόδειξη ή το τιμολόγιο αγοράς του προϊόντος.

### 2) ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

a) Η Εγγύηση ισχύει μόνο για προϊόντα που χρησιμοποιούνται για ιδιωτικούς σκοπούς και όχι για επαγγελματικούς ή εμπορικούς σκοπούς.

b) Η Εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση φυσιολογικής φθοράς, ακατάλληλης χρήσης ή κατάχρησης, αδυναμίας τήρησης των οδηγιών χρήσης, χρήσης του προϊόντος σε λανθασμένη τιμή ηλεκτρικής τάσης, εγκατάσταση και λειτουργία κατά παράβαση των ισχυόντων ηλεκτρολογικών κανονισμών και άσκησης καταπόνησης (π.χ. χτυπήματα).

c) Η Εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση τροποποίησης ή μετατροπής του προϊόντος, π.χ. μετατροπές προϊόντων 120 V σε προϊόντα 220-240 V.

d) Η παροχή των υπηρεσιών της Εγγύησης δεν παρατείνει την περίοδο της Εγγύησης ούτε συνιστά την έναρξη μιας νέας περιόδου Εγγύησης. Η περίοδος της Εγγύησης για εγκατεστημένα ανταλλακτικά λήγει ταυτόχρονα με τη λήξη της περιόδου Εγγύησης ολόκληρου του προϊόντος.

Μετά την λήξη της περιόδου Εγγύησης ή για προϊόντα για τα οποία δεν ισχύει η Εγγύηση, τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών της KitchenAid εξακολουθούν να είναι διαθέσιμα για ερωτήσεις και πληροφορίες των τελικών καταναλωτών. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε επίσης στη διαδικτυακή τοποθεσία μας: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## ΔΗΛΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Δηλώστε τώρα τη νέα σας συσκευή KitchenAid στη διεύθυνση: <http://www.kitchenaid.eu/register>

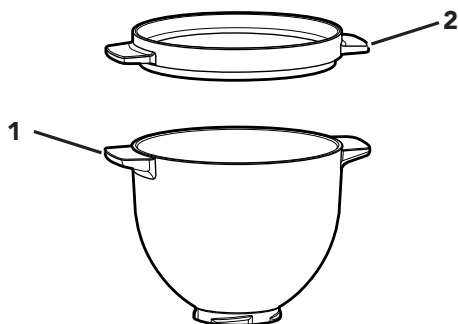








## DELAR OCH FUNKTIONER



1 Brödsål\*

2 lock

\*Brödsålen är kompatibel med alla typer av köksmaskiner med fällbart drivhuvud 4,3 och 4,8 liter.

## PRODUKTSÄKERHET

# VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas: Se de grundläggande viktiga säkerhetsföreskrifterna som beskrivs i instruktionshandboken till köksmaskinen.

## SPARA DE HÄR INSTRUKTIONERNA



# PRODUKTMONTERING

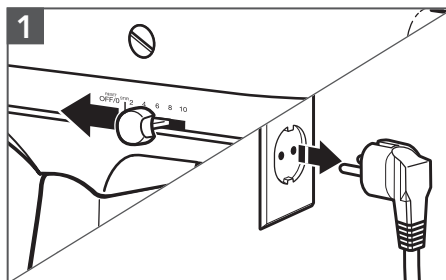
## FÄSTA BRÖDSKÅLEN

### Före första användningen

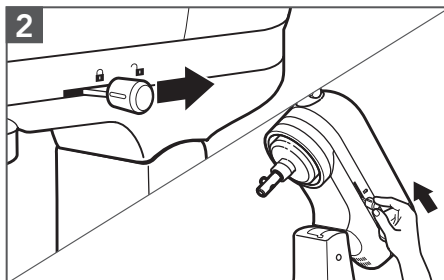
Köksmaskinen justeras individuellt på fabriken för optimala prestanda. När du använder brödskålen med lock kan du behöva justera avståndet mellan vispen och skålen. Se bruksanvisningen till köksmaskinen för fullständig information om justering av avståndet mellan vispen och skålen.

**VIKTIGT!** Tvätta skålen med varmt vatten och diskmedel före användning, skölj och torka noggrant. Det är inte nödvändigt att krydda brödskålen med lock före användning.

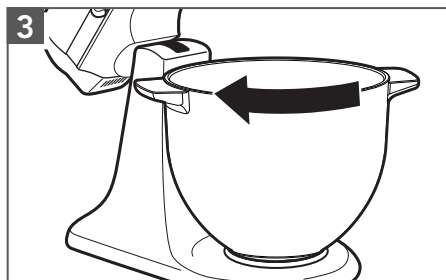
**OBS!** Den här brödskålen är utformad för att passa alla köksmaskiner med fällbart drivhuvud 4,3 och 4,8 liter förutom modell KN15E1X. Brödskålen med lock är ugnsäker (upp till 260 °C). Följ de här anvisningarna för att fästa brödskålen på köksmaskinen.



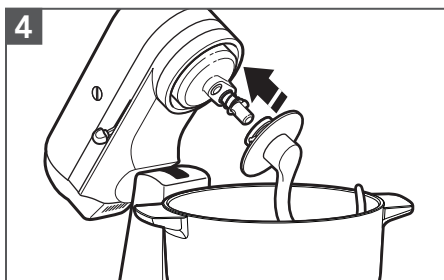
1 Stäng AV köksmaskinen (0) och dra ut kontakten.



2 Lås upp och lyft upp motorhuvudet. Lås\* sedan huvudet så att det hålls uppe.



3 Placera brödskålen på spännplattan för att säkra den på plats.



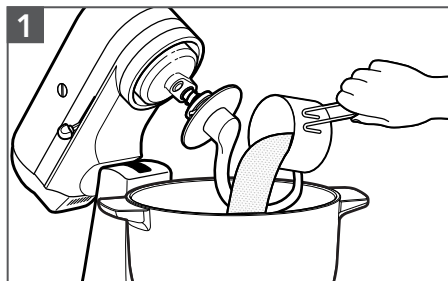
4 Fäst degkroken med hjälp av anvisningarna i bruksanvisningen till köksmaskinen. Sätt sedan tillbaka motorhuvudet i det nedre läget och lås\* det på plats.

\*Låsalternativet är tillgängligt på vissa modeller.

# PRODUKTANVÄNDNING

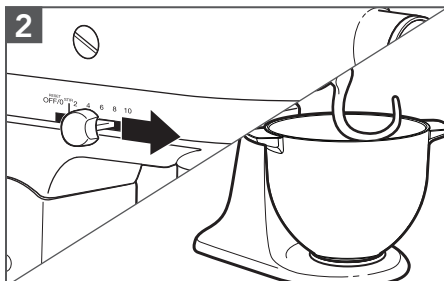
**OBS!** Anvisningar om produktanvändning baserade på bifogade receptkort. Instruktionerna i recepten kan variera mellan olika recept i olika receptböcker. Brödskaalen med lock är ugnsäker (upp till 260 °C).

## BLANDA OCH KNÅDA

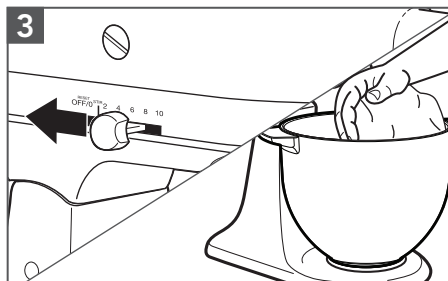


När skålen och degkroken är fästa på köksmaskinen tillsätter du alla ingredienser i brödskaalen.

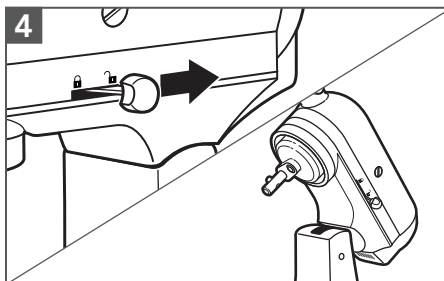
**OBS!** Se ingredienslistan i det bifogade receptet.



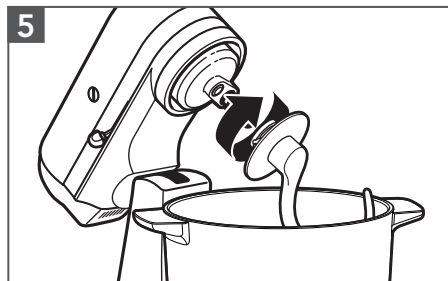
Sätt köksmaskinen på hastighet 2 så att de torra ingredienserna blandas. Efter cirka 30 sekunder blandar du långsamt i varmt vatten. Låt köksmaskinen knåda ingredienserna i 1½–2½ minuter – eller tills degen släpper skålen och bildar en boll.



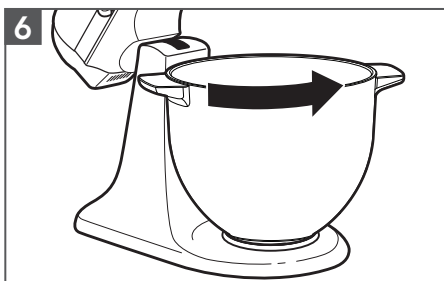
Stäng AV köksmaskinen (0) och dra ut kontakten. Ta ut degen ur brödskaalen.



**Höja motorhuvudet:** Lås upp och lyft upp det. Lås\* sedan huvudet så att det hålls uppe.



**Ta bort degkroken:** Tryck den uppåt, vrid den och dra sedan bort den från vispaxeln.



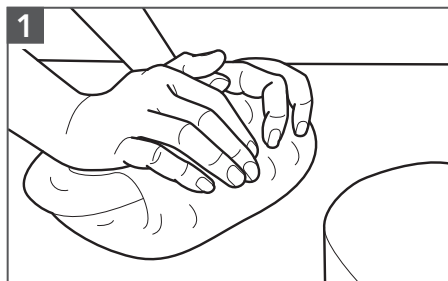
**Ta bort brödskaalen:** Vrid skålen för att lossa den från spännplattan.

\*Låsalternativet är tillgängligt på vissa modeller.

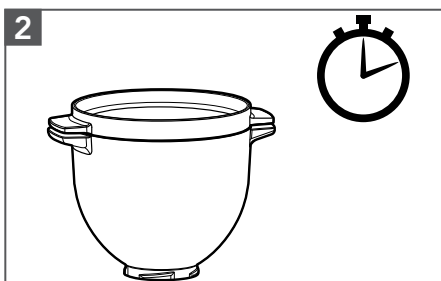


# PRODUKTANVÄNDNING

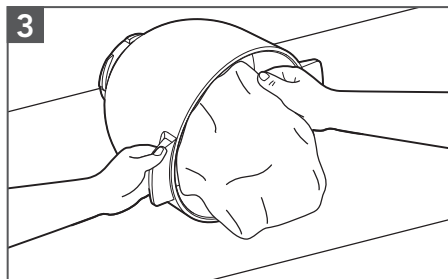
## KONTROLLERA DEGEN



1 Om det behövs kan du knåda degen för hand på bänken så att den blir till en jämn rund boll. Lägg tillbaka den i brödskaalen.



2 Lägg degen i brödskaalen och mjöla degens ovansida en aning. Använd en hand för att vända och täcka degen i mjöl och täck sedan skålen med locket. Låt degen jäsa i 60 minuter. Använd markeringarna\* på sidan av brödskaalen för att se jäsnivån.



3 Ta av locket på skålen och ta försiktigt ut degen ur skålen och lägg den på en generöst mjölad yta.



4 När du har degen framför dig ska du nypa ihop degens överdel, dra den bort från dig och sedan vika den på mitten som du viker ett kuvert. Vrid degen en aning och gör samma sak med den del som nu är längst upp. Fortsätt att vända, dra ut och vika degen i mitten i tre till fyra hela cirklar. (Du märker att det blir svårare att dra ut degen efterhand som du arbetar med den.)

\*Markeringarna är endast avsedda som visuell referens och är beroende av vilket recept som används.





## PRODUKTANVÄNDNING

**5**



När du har dragit ut och vikt degen klart vänder du på degen, med den vikta sidan nedåt. Placera försiktigt båda händerna på vardera sidan av den runda delen och böj försiktigt höger handflata runt den högra kanten samtidigt som du använder vänster hand för att rotera den runda delen på ytan. Den här åtgården jämnar till degen till en rund bulle.

## JÄSA

**1**



Mjöla rikligt på insidan av brödskaalen och ovanpå degen. Lägg tillbaka degen, med skarven nedåt, i brödskaalen. Täck skålen med locket och låt den jäsa i ytterligare 30 minuter.

**2**



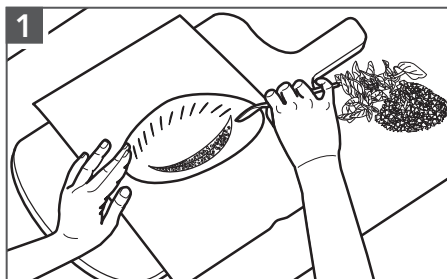
När degen har jäst tar du bort den från brödskaalen och vänder försiktigt runt den från brödskaalen på locket (så att den vikta sidan nu är vänd uppåt). Var försiktig så att du inte plattar till den eller ändrar formen. **TIPS!** Du kan också använda bakplåtspapper på locket och lägga degen ovanpå så att den går lätt att ta bort efter bakning.



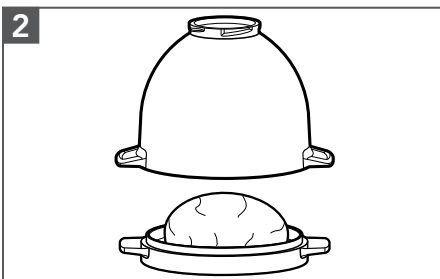


# PRODUKTANVÄNDNING

## FORMA OCH GÖR SKÅROR I DEGEN PÅ LOCKET

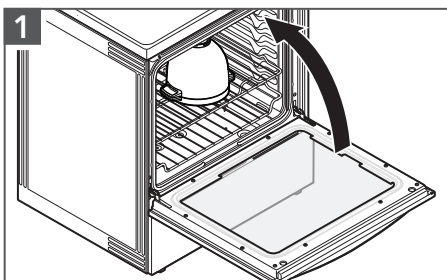


1  
Forma och gör skåror i degen med hjälp av en vass kniv eller ett ritsverktyg.  
**Valfritt:** Strö mjöl över degen, uppvispat ägg eller örter.

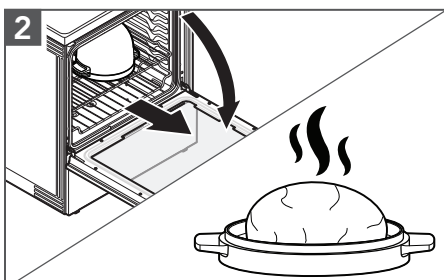


2  
Lägg brödskaalen försiktigt upp och ned på degen och locket så att det sitter fast.

## GRÄDDA



1  
Värm ugnen till 232 °C. Lägg brödskaalen med locket nedåt på det mellersta gallret och grädda den i 30 minuter.



2  
Ta bort skålen som täcker brödet och grädda i ytterligare 10 minuter så att brödet får färg. Lägg brödet på ett gallret för att svalna innan du skär det i skivor.

**OBS!** Placera gallret så nära mitten av ugnen som möjligt och se till att det finns tillräckligt med utrymme så att brödskaalen med lock får plats.

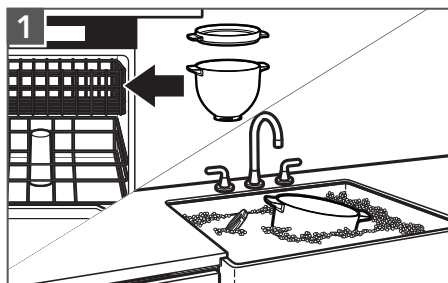
**TIPS!** När du sätter in skålen i ugnen ska du placera den på locket nedåt på gallret.

**VIKTIGT!** Använd alltid grytvantar när du tar i brödskaalen eller gallret.





## SKÖTSEL OCH RENGÖRING



Brödskålen kan diskas i en automatisk diskmaskin på den övre eller nedre hyllan, eller rengöras grundligt i varmt lödbrande vatten och sköljas helt före torkning.



Brödskålen ska placeras upp och ned om den ska diskas i en automatisk diskmaskin.

### SKÖTSEL AV BRÖDSKÅLEN MED LOCK

- Om du vill få bort brödrester blötlägger du brödskålen i varmt vatten med diskmedel i 15-20 minuter eller efter behov innan du ställer den i diskmaskinen.
- Torka alltid brödskålen ordentligt innan du ställer undan den.
- När du har använt brödskålen med köksmaskinen kan det hända att vissa märken syns där skålen fästs i köksmaskinens bas. Märkena är normala och kan tas bort genom rengöring med ett slipande rengöringsmedel och svamp.
- Du kan också rengöra med en slipande svamp och en blandning av natriumbikarbonat och varmt vatten, skrubba fläckar kraftigt för att minska färgningen.
- Vi rekommenderar att du minimerar plötsliga temperaturförändringar i keramiken. Keramik måste värmas eller kylas gradvis för att undvika värmechock och eventuella skador.
- När brödskålen med lock är varm ska du inte placera den i kontakt med något kallt, som kallt vatten eller en kall yta. När du tar ut den ur ugnen ska du placera den på en neutral yta och låta den svalna helt.



# GARANTIVILLKOR FÖR KITCHENAID ("GARANTI")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Stromik-Bever, Belgien ("garantiutfärdare") beviljar slutkunden, som är konsument, en garanti i enlighet med följande villkor.

Garantin gäller utöver och påverkar inte slutanvändarens lagstadgade garantirättigheter gentemot återförsäljaren av produkten. I korthet gäller Konsumentköpslagen (1990:932) som anger att produkter vid leverans måste vara ändamålsenliga, lämpligt förpackade och av tillfredsställande kvalitet enligt beskrivning. Dina juridiska rättigheter berättigar dig till följande om produkten har några defekter och anses vara felaktig (dvs. inte i enlighet med vad som beskrivs ovan vid tidpunkten för leveransen):

- Upp till sex månader: Eventuella defekter som uppstår inom sex månader antas i allmänhet ha funnits vid leveranstillfället och i de flesta fall har du rätt att få din produkt reparerad, levererad på nytt eller få ersättning för reparation eller upphävande av köpet. Du kan också ha rätt att hålla inne betalningen eller få skadestånd.

- Upp till tre år: När ett fel uppstår måste du meddela säljaren om detta inom rimlig tid och visa att felet fanns när produkten levererades (därför följer att produkten var felaktig). Då har du i de flesta fall rätt att få produkten reparerad, levererad eller få ersättning för reparation eller upphävande av köpet. Du kan också ha rätt att hålla inne betalningen eller få skadestånd.

Dessa rättigheter gäller med vissa undantag. Mer information finns på Konsumentverkets webbplats [www.konsumentverket.se](http://www.konsumentverket.se) eller på 0771-42 33 00.

## 1) OMFATTNING OCH VILLKOR FÖR GARANTI

a) Garantiutfärdaren beviljar garanti för de produkter som nämns i avsnitt 1.b) som en konsument har köpt från en återförsäljare eller ett företag i KitchenAid Group inom länderna i Europeiska ekonomiska samarbetsområdet, Moldavien, Montenegro, Ryssland, Schweiz eller Turkiet.

b) Garantitiden beror på vilken produkt som köpts och är följande:

### **5KSM2CB5B\* Fem års begränsad garanti från inköpsdatum.**

c) Garantiperioden inleds på inköpsdatum, dvs. det datum då en kund köpte produkten från en återförsäljare eller ett företag i KitchenAid-Group.

d) Garantin omfattar produkt utan defekter.

e) Garantiutfärdaren ska tillhandahålla följande tjänster till kunden enligt denna garanti, enligt garantiutfärdarens gottfinnande, om en defekt uppstår under garantiperioden:

- Reparation av den defekta produkten eller produktdelen, eller

- utbyte av den defekta produkten eller produktdelen. Om en produkt inte längre är tillgänglig har garantiutfärdaren rätt att byta ut produkten mot en produkt med samma eller högre värde.

f) Om kunden vill göra anspråk enligt garantin måste kunden kontakta den landsspecifika kundtjänsten för KitchenAid eller garantiutfärdaren direkt på KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strobeeek-Bever, Belgien, e-postadress: [CONSUMERCARE.SE@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.SE@kitchenaid.eu)/ telefonnummer: **00 800 381 040 26**







## GARANTIVILLKOR FÖR KITCHENAID ("GARANTI")

g) Kostnaderna för reparation, inklusive reservdelar samt portokostnader för leverans av en felfri produkt eller produkt-del ska betalas av garantiutfärdaren. Garantiutfärdaren ska också betala portokostnaderna för retur av den defekta produkten eller produkt-delen om den defekta produkten om garantiutfärdaren eller den landsspecifika kundtjänsten för KitchenAid begär att den defekta produkten eller produkt-delen returneras. Kunden ska dock betala kostnader för lämplig förpackning för retur av den defekta produkten eller produkt-delen.

h) För att kunna göra anspråk enligt garantin måste kunden visa upp kvitto eller faktura för inköp av produkten.

### 2) BEGRÄNSNINGAR AV GARANTIN

a) Garantin gäller endast produkter som används för privat bruk och inte för yrkesmässiga eller kommersiella ändamål.

b) Garantin gäller inte vid normalt slitage, felaktig eller olämplig användning, underlåtenhet att följa anvisningarna för användning, användning av produkten vid fel elektrisk spänning, installation och drift i strid med gällande elektriska föreskrifter och hårdhänt hantering (t.ex. slag).

c) Garantin gäller inte om produkten har modifierats eller konverterats, t.ex. konvertering av 120 V-produkter till 220–240 V-produkter.

d) Tillhandahållandet av garantitjänster förlänger inte garantiperioden och initierar inte heller början på en ny garantiperiod. Garantiperioden för installerade reservdelar upphör samtidigt som garantiperioden för hela produkten.

Efter att garantiperioden löpt ut eller för produkter där garantin inte gäller är har slutkunden fortfarande tillgång till kundtjänst för KitchenAid vid frågor och för information. Mer information finns även på vår webbplats: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## PRODUKTREGISTRERING

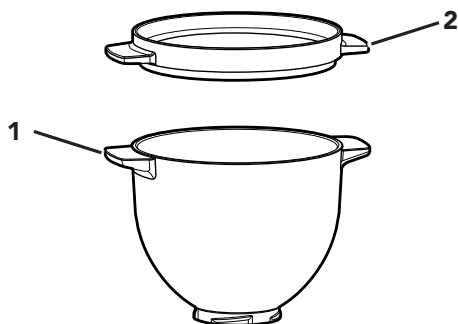
Registrera din nya KitchenAid-apparat nu: <http://www.kitchenaid.eu/register>







## DELER OG FUNKSJONER



1 Brødbolle\*

2 Lokk

\*Brødbollen passer til alle 4,3 og 4,8 l kjøkkenmaskiner med vippehode.

## PRODUKTSIKKERHET

### VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Grunnleggende forholdsregler skal alltid følges ved bruk av elektriske apparater. Se Viktige forholdsregler, som du finner i bruksanvisningen som følger med kjøkkenmaskinen.

# TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

# MONTERE PRODUKTET

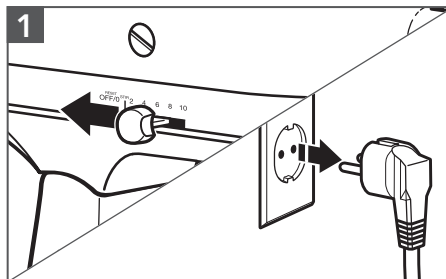
## FESTE BRØDBOLLEN

### Før førstegangs bruk

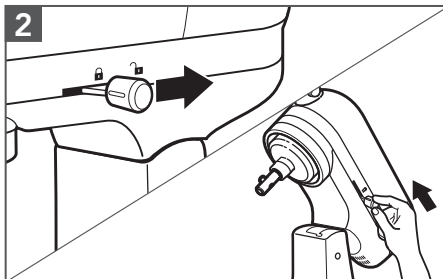
Kjøkkenmaskinen din justeres individuelt på fabrikken for optimal ytelse. Når du bruker brødbollen med lokk, kan det være nødvendig å justere avstanden mellom vispen og bollen på nytt.

**VIKTIG:** Vask med varmt såpevann før bruk. Skyll og tørk grundig. Det er ikke nødvendig å olje brødbollen med lokk før bruk.

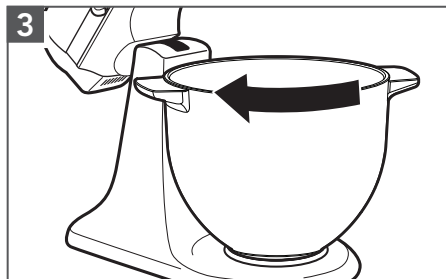
**MERK:** Denne brødbollen er utformet for å passe til alle 4,3 og 4,8 l kjøkkenmaskinmodeller med vippehode, unntatt modell KN15E1X. Brødbollen med lokk kan brukes i ovnen (opptil 260 °). Følg disse instruksjonene for å feste brødbollen til kjøkkenmaskinen.



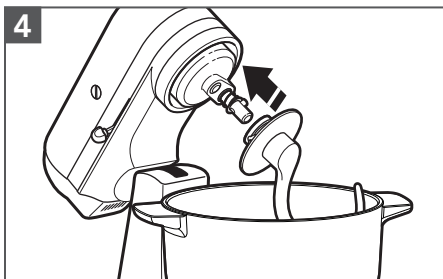
1 Slå AV (0) kjøkkenmaskinen, og trekk ut stikkkontakten.



2 Lås opp og løft motorhodet. Lås\* deretter hodet for å holde det løftet.



3 Plasser brødbollen på festeplaten for å feste den.



4 Fest eltekroken for oppskriften din ved å bruke veiledningen i kjøkkenmaskinens brukerhåndbok. Plasser deretter motorhodet tilbake i nedposisjonen, og lås\* det på plass.

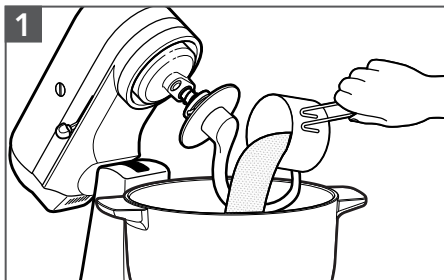
\*Låsealternativ er tilgjengelig på utvalgte modeller.

# BRUKE PRODUKTET

**MERK:** Trinnene for produktbruk er basert på oppskriftskort. Oppskriftstrinnene kan variere avhengig av forskjellige oppskrifter i andre oppskriftsbøker. Brødbollen med lokk kan brukes i ovnen (opptil 260 °).

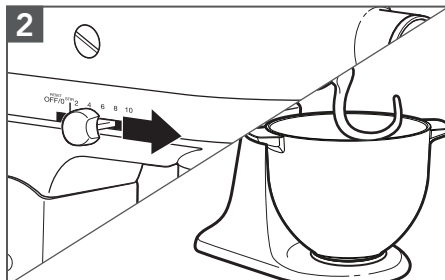
## BLAND OG KNA

NORSK

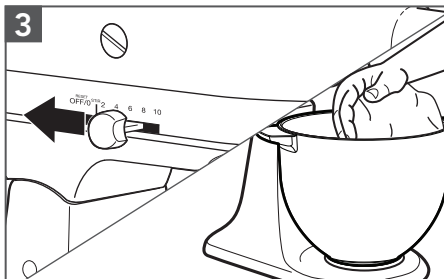


Etter at bollen og eltekroktilbehøret er festet på kjøkkenmaskinen, kan du ha ingredienser i brødbollen.

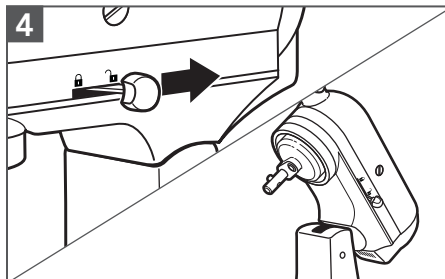
**MERK:** Se ingredienslisten i oppskriften.



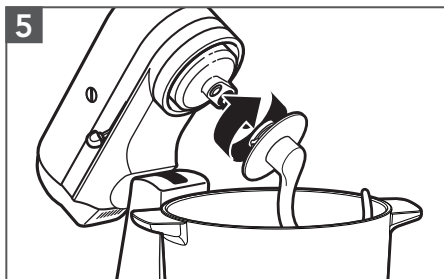
Vri mikseren til hastighet 2 for å blande sammen tørre ingredienser. Etter ca. 30 sekunder kan du helle i varmt vann langsomt. La mikseren kna ingrediensene i 1½–2½ minutter – eller til deigen samler seg og er formet som en kule.



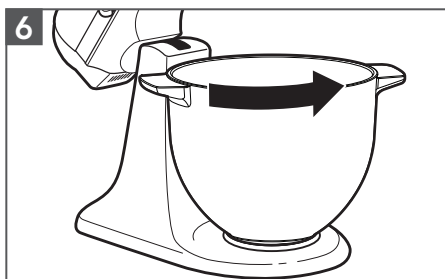
Slå AV (0) kjøkkenmaskinen, og trekk ut stikkontakten. Fjern deigen fra brødbollen.



**Løft motorhodet:** Lås opp og løft motorhodet. Lås\* deretter hodet for å holde det løftet.



**Fjern tilbehøret:** Trykk tilbehøret oppover, vri det, og trekk det bort fra vispeakselen.



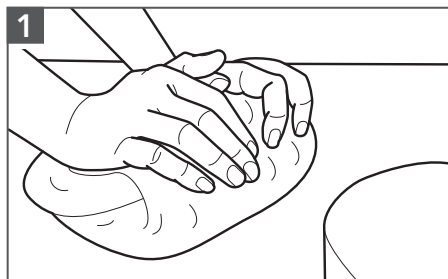
**Ta ut brødbollen:** Vri for å løsne brødbollen fra festeplaten.

\*Låsealternativ er tilgjengelig på utvalgte modeller.

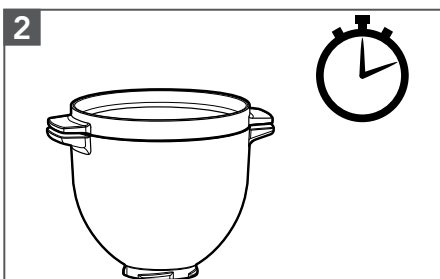


# BRUKE PRODUKTET

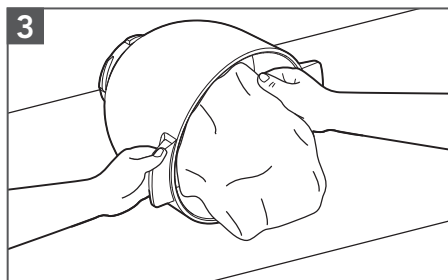
## VISNING



1  
Hvis det er nødvendig, kan du kna deigen for hånd på benken slik at du får en jevn, rund kule. Legg den tilbake i brødbollen.



2  
Legg deigen i brødbollen, og dryss litt mel på toppen av deigen. Bruk en hånd til å snu deigen, og dryss et lag med mel over. Deretter dekker du til bollen med lokket. La deigen heve i 60 minutter. Bruk målemerker\* på siden av brødbollen for å få et visuelt inntrykk av hevenivået.



3  
Fjern kledet fra bollen, og løft deigen forsiktig ut av bollen til en godt melet overflate.



4  
Med deigen i en grov sirkel foran deg klyper du toppen av deigen, strekker den bort fra deg og bretter den mot midten av deigen som om du bretter en konvolutt. Gi deigen en liten vridning, og gjør det samme for delen som nå er på toppen. Fortsett å snu, strekke og brette deigen inn i midten for å få tre til fire hele sirkler. (Du vil legge merke til at det blir vanskeligere å strekke deigen mens du arbeider.)

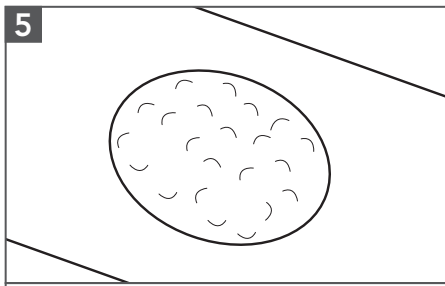
\*Markeringer er bare for visuell referanse og avhenger av oppskriftens størrelse.





## BRUKE PRODUKTET

**5**



Etter at du har strukket og brettet deigen for siste gang, snur du deigen med brettet side vendt nedover. Plasser begge hender forsiktig på hver side sirkelen og bøy den høyre håndflaten rundt den høyre kanten mens du bruker venstre hånd til å rotere sirkelen på overflaten. Denne handlingen vil gjøre deigen om til en rund voll.

## HEVE

**1**



Dryss godt med mel på innsiden av brødbollen og toppen av deigen. Legg deigen med sømsiden ned tilbake i brødbollen. Dekk til bollen med lokket, og la deigen heve i 30 minutter til.

**2**



Når deigen er hevet, tar du den ut av brødbollen, og snur den forsiktig opp fra brødbollen til lokket (slik at brettet siden nå vender opp). Pass på at du ikke trykker ut luften eller ødelegger formen.

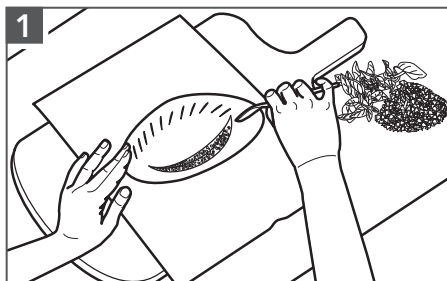
**TIPS:** Du kan også bruke bakepapir på lokket og plassere deigen oppå for enkel fjerning etter steking.



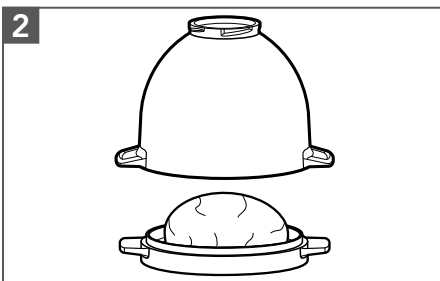


## BRUKE PRODUKTET

### FORME OG SKJÆRE PÅ LOKKET

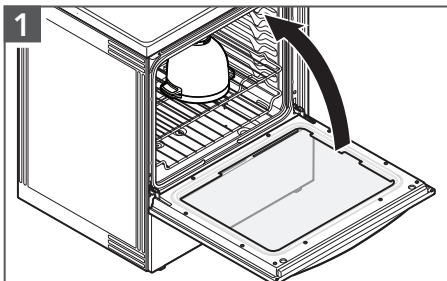


1  
Form og skjær i deigen ved hjelp av en skarp kniv.  
**Valgfritt:** Strø mel over deigen og pensle med pisket egg eller bruk urter hvis du ønsker det.

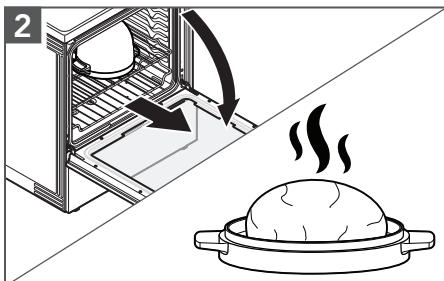


2  
Plasser brødbollen forsiktig opp ned oppå deigen og lokket for å feste den.

### STEKE



1  
Forvarm stekeovnen til 232 °C. Plasser brødbollen med lokket ned midt i ovnen, og stek i 30 minutter.



2  
Fjern brødbollen for å eksponere brødet mot varmen og stek i 10 minutter til, slik at skorpen blir brun. Plasser brødet på en rist til avkjøling, og la den avkjøles helt før skjærer skiver.

**MERK:** Plasser risten så nær midten av ovnen som mulig, men la det fortsatt være nok høyde til at du får plass til brødbollen med lokk.

**TIPS:** Når du setter brødbollen inn i ovnen, plasserer du lokket på risten.

**VIKTIG:** Bruk alltid grytekluter når du tar ut brødbollen eller risten.

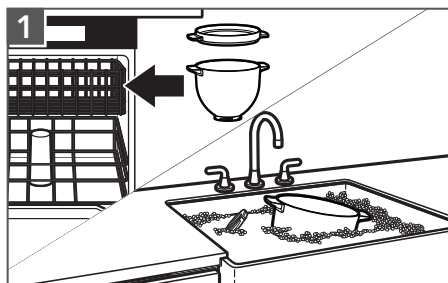






## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

NORSK



Brødbollen og lokket kan vaskes i en oppvaskmaskin på den øverste eller nederste kurven eller rengjøres grundig i varmt såpevann og skylles fullstendig før tørking.



Brødbollen skal plasseres opp ned hvis du vasker den i oppvaskmaskinen.

### VEDLIKEHOLD AV BRØDBOLLE MED LOKK

- Når du skal fjerne innbrente matrester, må du bløtlegge brødbollen i varmt såpevann i 15–20 minutter eller etter behov før du setter den i oppvaskmaskinen.
- Tørk alltid brødbollen grundig før oppbevaring.
- Etter at du har brukt brødbollen med kjøkkenmaskinen, kan det oppstå noen merker der bollen låses fast til sokkelen på kjøkkenmaskinen. Det er helt normalt at det oppstår merker. Du kan fjerne dem ved å rengjøre bollen med et slipende rengjøringsmiddel og svamp.
- Du kan også rengjøre brødbollen med en grov svamp og en blanding av varmt vann og natron. Bruk kraft når du gnir flekker for å fjerne merker.
- Det anbefales at du unngår plutselige endringer i temperaturen i keramikken. Keramikken må gradvis varmes opp eller kjøles ned for å unngå varmesjokk og skade.
- Når brødbollen med lokk er varm, må du ikke plassere den i kontakt med noe kaldt, for eksempel kaldt vann eller en kald overflate. Når du tar den ut av ovnen, plasserer du den på en nøytral overflate og lar den avkjøles helt.



# VILKÅR FOR KITCHENAID GARANTIEN («GARANTI»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia («**Garantist**») gir sluttkunden, som er en forbruker, en garanti i henhold til følgende vilkår.

Garantien gjelder i tillegg til og verken begrenser eller påvirker de lovbestemte garantirettighetene til sluttkunden mot selgeren av produktet. Loven datert 21. juni 2002 nr. 34 om forbrukerkjøp sier i korthet at produktene må være som beskrevet i innkjøpsavtalen. Dersom det ikke fremgår i avtalen, skal produktet passe til sitt vanlige formål, i henhold til forbrukerens rimelige forventning, passe til et bestemt formål som selgeren var eller skal være klar over, samsvare med prøver og ha en tilstrekkelig innpakning, være i samsvar med offentlige lovkrav og være fri for tredjeparts rettigheter. Du har rettigheter under loven til en delvis eller fullstendig refusjon eller reparasjon, avhengig av omstendighetene. Du finner mer informasjon her [www.forbrukerradet.no](http://www.forbrukerradet.no)

## 1) GARANTIENS OMFANG OG VILKÅ

a) Garantisten gir Garantien for produktene nevnt under del 1.b), som en forbruker har kjøpt fra en selger eller et selskap i KitchenAid-Group i landene innen Det europeiske økonomiske samarbeidsområdet, Moldova, Montenegro, Russland, Sveits eller Tyrkia.

b) Garantiperioden avhenger av det innkjøpte produktet og er som følger:

### **5KSM2CB5B\* Fem års begrenset garanti fra kjøpsdato.**

c) Garantiperioden begynner fra kjøpsdatoen. Det vil si datoen da en forbruker kjøpte produktet fra en forhandler eller et selskap i KitchenAid-Group.

d) Garantien dekker produktets defektfriske funksjon.

e) Garantisten skal gi forbrukeren følgende tjenester under denne garantien, i henhold til Garantistens valg, dersom det oppstår en feil i garantiperioden:

- Reparasjon av det defekte produktet eller den defekte produktdelen, eller

- Erstatning av det defekte produktet eller den defekte produktdelen. Hvis et produkt ikke lenger er tilgjengelig, har Garantisten rett til å bytte ut produktet med et produkt av lik eller høyere verdi.

f) Hvis forbrukeren ønsker å reise et krav under garantien, må forbrukeren kontakte det landsspesifikke KitchenAid-servicesenteret eller Garantisten direkte på KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium; E-postadresse: [CONSUMERCARE.NO@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.NO@kitchenaid.eu) / Telefonnummer: 00 800 381 040 26

g) Reparasjonskostnadene, inkludert reservedeler og leveringskostnader av det defektfriske produktet eller den defektfriske produktdelen, skal dekkes av Garantisten. Garantisten skal også dekke leveringskostnadene for retur av det defekte produktet eller den defekte produktdelen hvis Garantisten eller det landsspesifikke KitchenAid-kundeservicesenteret ba om retur av det defekte produktet eller den defekte produktdelen. Forbrukeren skal imidlertid dekke kostnadene ved hensiktsmessig innpakning for returen av det defekte produktet eller den defekte produktdelen.

h) For å kunne reise et krav under garantien må forbrukeren fremvise kvitteringen eller fakturaen for kjøpet av produktet.





# VILKÅR FOR KITCHENAID GARANTIEN («GARANTI»)

## 2) GARANTIENS BEGRENSNINGER

- a) Garantien gjelder bare for produkter som brukes til private formål, og ikke til profesjonelle eller kommersielle formål.
- b) Garantien gjelder ikke ved normal slitasje, feil eller ødeleggende bruk, manglende overholdelse av instruksjonene for bruk, bruk av produktet ved feil elektrisk spenning, montering og bruk i strid med gjeldende elektriske forskrifter, og maktbruk (f.eks. slag).
- c) Garantien gjelder ikke hvis produktet er endret eller konvertert, f.eks. konverteringer av produkter på 120 V til produkter på 220–240 V.
- d) Bestemmelsen for Garantitjenester utvider ikke Garantiperioden og starter heller ikke en ny Garantiperiode. Garantiperioden for monterte reservedeler slutter med Garantiperioden for hele produktet.

Etter utløpet av Garantiperioden eller for produkter der Garantien ikke gjelder, er KitchenAid-kundeservicesentrene fortsatt tilgjengelige for sluttkunden for spørsmål og informasjon. Du finner også mer informasjon på hjemmesiden vår:

[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## PRODUKTREGISTRERING

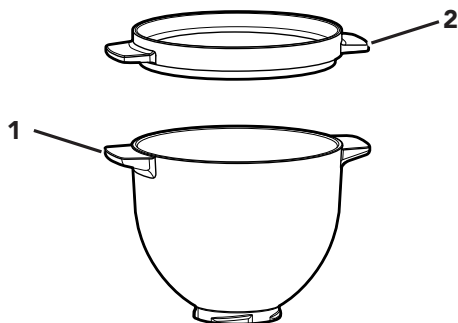
Registrer det nye KitchenAid-apparatet ditt nå: <http://www.kitchenaid.eu/register>







## OSAT JA OMINAISUUDET



1 Leipäkulho\*

2 Leipomiskansi

\*Leipäkulho sopii kaikkiin 4,3- ja 4,8-litraisiin Artisan-yleiskoneisiin.

## TUOTTEEN TURVALLISUUS

# TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia. Lue yleiskoneen mukana toimitetuista ohjeista tärkeät turvatoimenpiteet.

## SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

SUOMI

# TUOTTEEN KOKOAMINEN

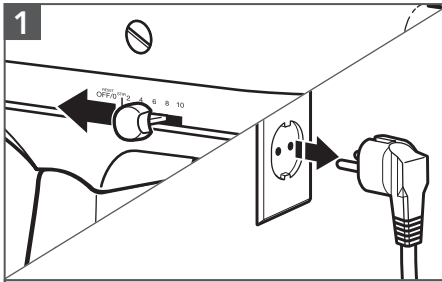
## LEIPÄKULHON KIINNITTÄMINEN

### Ennen ensimmäistä käyttöä

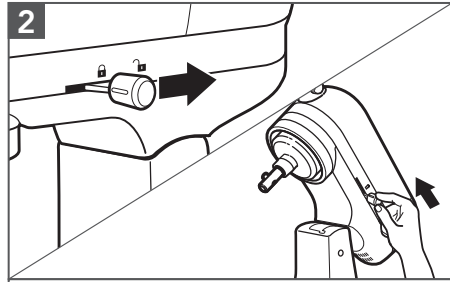
Yleiskoneesi säätöjä on muutettu tehtaalta optimaalisen suorituskyvyn takaamiseksi. Leipomiskannellista leipäkulhoa käytettäessä vatkaimen ja kulhon välistä etäisyyttä on ehkä säädettävä. Lue tarkat ohjeet vatkaimen ja kulhon välisen etäisyyden säätämiseen yleiskoneen ohjeista.

**TÄRKEÄÄ:** Pese osat ennen käyttöä kuumalla saippuvedellä. Huuhtele ja kuivaa ne huolellisesti. Leipomiskannellista leipäkulhoa ei tarvitse rasvapolttaa ennen käyttöä.

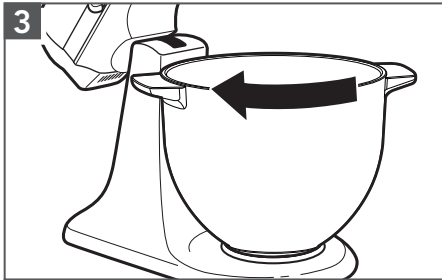
**HUOM:** Tämä leipäkulho sopii kaikkiin 4,3:n ja 4,8 l:n Artisan-yleiskoneisiin paitsi malliin KN15E1X. Leipomiskannellinen leipäkulho on uuninkestävä (enintään 260°C). Noudata näitä ohjeita, kun kiinnität leipäkulhon yleiskoneeseen.



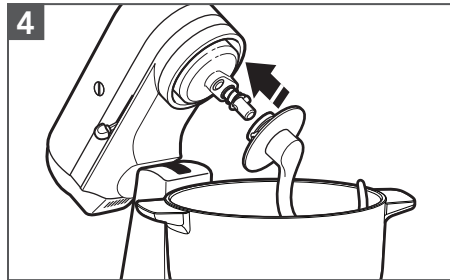
1 Sammuta yleiskone (asento 0) ja irrota se pistorasiasta.



2 Avaa moottoripään lukitus ja nosta moottoripäätä. Lukitse\* pää, jotta se pysyy nostetussa asennossa.



3 Aseta leipäkulho paikalleen pidikelaatalle.



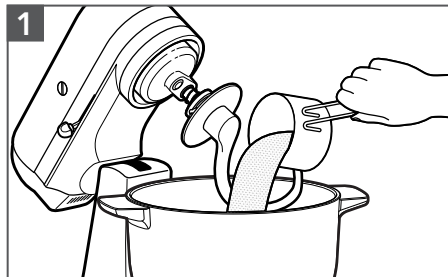
4 Kiinnitä taikinakoukku yleiskoneen käyttöohjeiden mukaisesti. Laske moottoripää takaisin alas ja lukitse paikalleen\*.

\*Lukitustoiminto on saatavilla valikoituihin malleihin.

# TUOTTEEN KÄYTTÖ

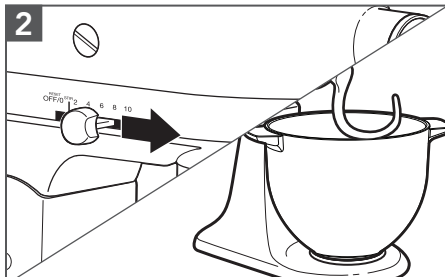
**HUOM.** Tuotteen käyttövaiheet perustuvat reseptikortin ohjeisiin. Muissa keittokirjoissa kerrotut käyttövaiheet saattavat vaihdella. Leipomiskannellinen leipäkulho on uuninkestävä (enintään 260°C).

## SEKOITTAMINEN JA VAIVAAMINEN

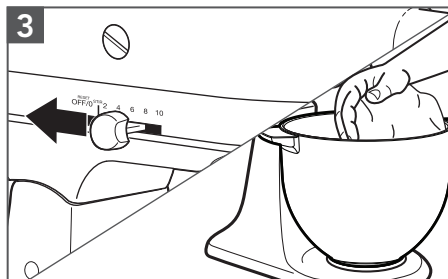


1 Kun kulho ja taikinakoukku on kiinnitetty yleiskoneeseen, voit lisätä aineksia leipäkulhoon.

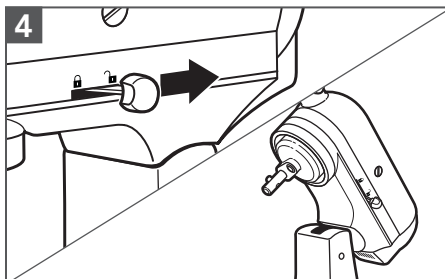
**HUOM.** Katso ainesluettelo reseptikortista.



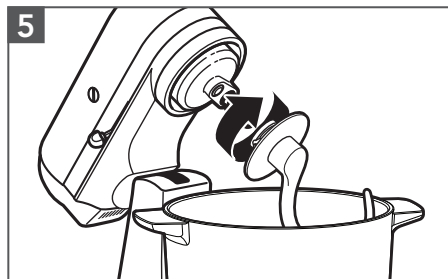
2 Sekoita kuivat ainekset keskenään yleiskoneen nopeudella 2. Lisää lämmintä vettä noin 30 sekunnin kuluttua. Anna yleiskoneen vaivata aineksia 1,5–2,5 minuuttia tai kunnes taikina irtoaa kulhosta ja muotoutuu palloksi.



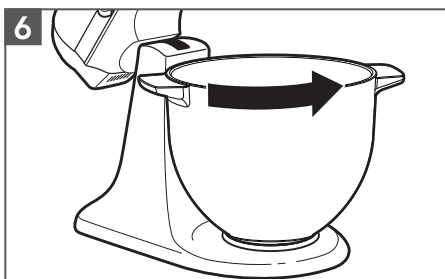
3 Sammuta yleiskone (asento 0) ja irrota se pistorasiasta. Poista taikina leipäkulhosta.



4 **Moottoripään nostaminen:** avaa moottoripään lukitus ja nosta moottoripäätä. Lukitse\* pää, jotta se pysyy nostetussa asennossa.



5 **Lisävarusteen irrottaminen:** työnnä lisävarustetta ylöspäin, käännä sitä ja vedä se irti yleiskoneen rungosta.

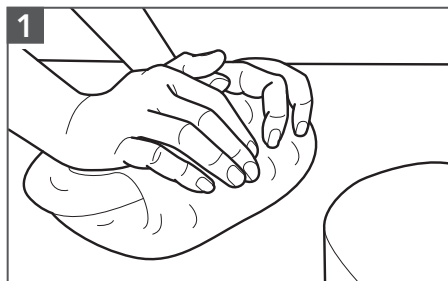


6 **Leipäkulhon irrottaminen:** käännä leipäkulhoa ja irrota se pidikelaatasta.

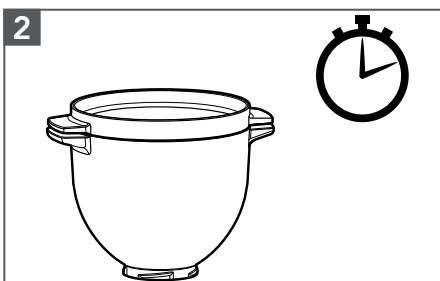
\*Lukitustoiminto on saatavilla valikoituihin malleihin.

# TUOTTEEN KÄYTTÖ

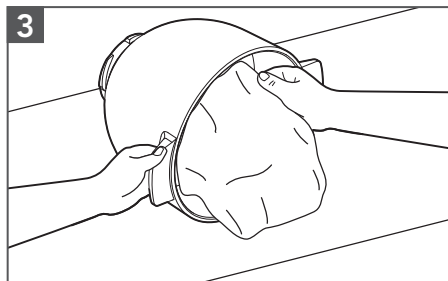
## KOHOTTAMINEN



Vaivaa taikinaa tarvittaessa käsin tasaiseksi pyöreäksi palloksi. Laita taikina takaisin leipäkulhohon.



Aseta taikina leipäkulhohon ja ripottele taikinan päälle hieman jauhoja. Kääntelevä taikinaa jauhoissa käsin ja peitä sitten kulho leipomiskannella. Anna taikinan nousta 60 minuuttia. Voit käyttää leipäkulhon reunan mitta-asteikkoa\* leivän kohoamisen seurantaan.



Poista kulhon kansi ja siirrä taikina varovasti kulhosta reilusti jauhotetulle tasolle.



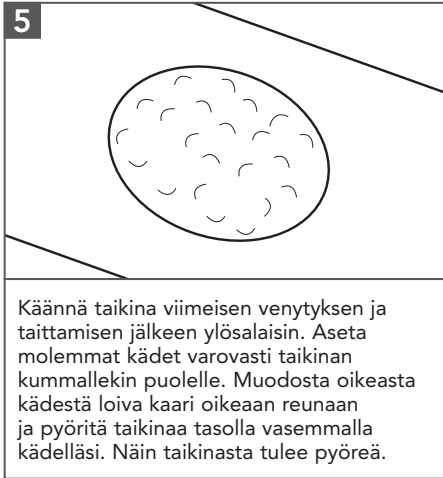
Kun taikina on pyöreähkönä pallona, ota kiinni taikinan yläreunasta, venytä sitä pois päin itsestäsi ja taita sitten taikinan keskelle kirjokuoren tapaan. Käännä taikinaa hieman ja toista vaihe uudesta yläreunasta. Jatka taikinan kääntämistä, venyttämistä ja taittamista keskelle 3–4 täyttä kierrosta. Taikinan venyttäminen vaikeutuu työn edetessä.

\*Merkit ovat viitteellisiä, ja ne vaihtelevat käytettävän reseptikoon mukaan.

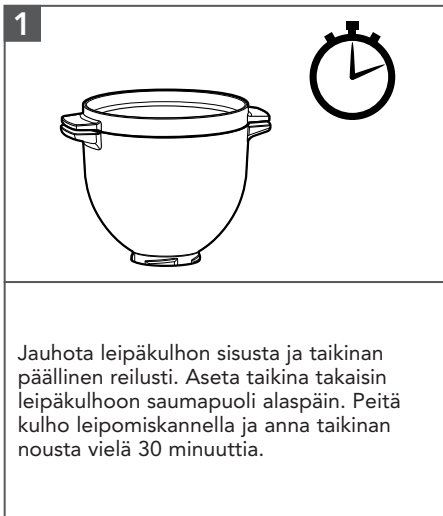




## TUOTTEEN KÄYTTÖ

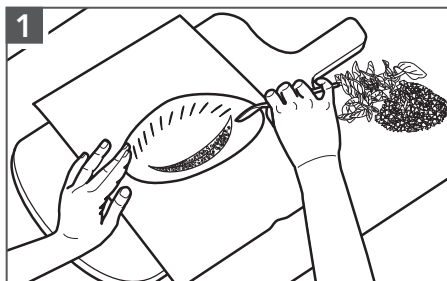


## NOSTATUS



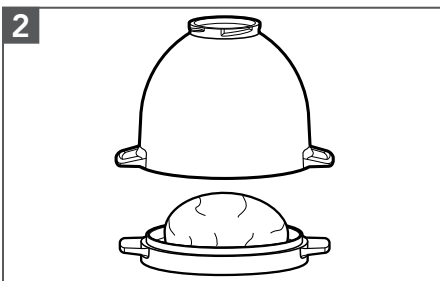
# TUOTTEEN KÄYTTÖ

## MUOTOILU JA VIILTO KANNEN PÄÄLLÄ



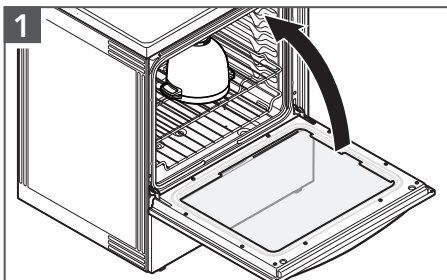
Muotoile taikina kannen päällä ja tee taikinaan viilto terävällä veitsellä tai leikkurilla.

**Valinnainen:** saat hieman erilaista leipää ripottelemalla taikinan päälle jauhoja, levittämällä kananmunaa tai käyttämällä yrttejä.



Aseta leipäkulho varovasti ylösalaisin taikinan ja leipomiskannen päälle.

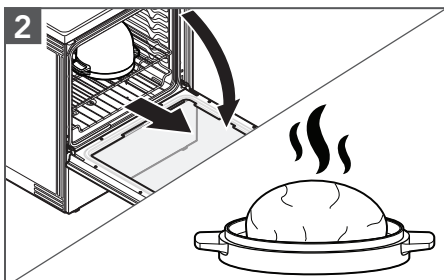
## PAISTAMINEN



Lämmitä uuni 230 °C:een. Aseta leipäkulho leipomiskansi alaspäin keskitasolle 30 minuutiksi.

**HUOM.** Aseta ritilä niin keskelle uunia kuin leipomiskannellisen leipäkulhon korkeus sallii.

**VINKKI:** aseta leipäkulho ritilälle kansi alaspäin.

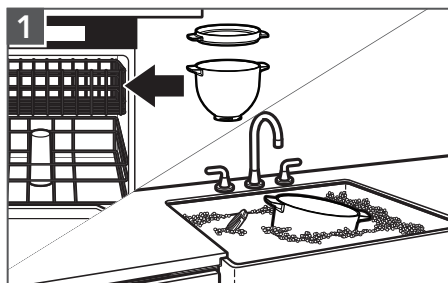


Irrota kulho kannen päältä ja paista vielä 10 minuuttia, jotta kuori ruskistuu. Poista leipä uunista ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen viipalointia.

**TÄRKEÄÄ:** käytä uunikintaita poistaessasi leipäkulhon tai ritilän uunista.



## HOITO JA PUHDISTUS



1  
Leipäkulhon ja sen kannen voi pestä astianpesukoneessa ylä- tai alatasolla. Voit myös pestä kulhon käsin kuumassa saippuavedessä ja huuhdella sekä kuivata sen.



2  
Leipäkulho on käännettävä ylösalaisin, kun se pestään astianpesukoneessa.

SUOMI

### LEIPOMISKANNELLISEN LEIPÄKULHON HOITO

- Irrota paistettujen ruokien tähteet leipäkulhosta liottamalla kulhoa kuumassa saippuavedessä 15–20 minuuttia tai niin kauan kuin on tarpeen, ennen kuin laitat kulhon astianpesukoneeseen.
- Kuivaa leipäkulho aina huolellisesti, ennen kuin laitat sen kaappiin.
- Kun leipäkulhoa käytetään yleiskoneella, kulhoon voi tulla jälkiä kohtiin, joista se kiinnittyy yleiskoneen pidikkeeseen. Jäljet kuuluvat asiaan ja ne voi poistaa puhdistavalla hankaavalla puhdistusaineella ja sienellä.
- Voit poistaa ne myös hankaavalla sienellä sekä ruokasoodan ja lämpimän veden seoksella. Tahrat häviävät, kun hankaat niitä voimakkaasti.
- Suosittelemme välttämään keraamisen astian lämpötilan äkillisiä muutoksia. Keramiikkamateriaalia on lämmitettävä ja jäädytettävä vähitellen lämpöshokin ja vaurioiden välttämiseksi.
- Kun leipomiskannellinen leipäkulho on kuuma, älä päästä sitä kosketuksiin kylmän veden tai kylmien pintojen kanssa. Kun poistat leipäkulhon uunista, aseta se huoneenlämpöiselle pinnalle ja anna sen jäähtyä täysin.



# KITCHENAID TAKUUEHDOT ("TAKUU")

KitchenAid Europa, Inc., jonka osoite on Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("**Takuun antaja**") myöntää loppuasiakkaalle, joka on kuluttaja, seuraavien ehtojen mukaisen Takuun.

Takuu täydentää loppukäyttäjän lakisääteisiä takuuoikeuksia suhteessa tuotteen myyjään eikä rajoita niitä eikä vaikuta niihin, Suomen kuluttajansuojalain mukaisesti (38/1978).

## 1) TAKUUN LAAJUUS JA EHDOT

a) Takuun antaja myöntää takuun takuunsaajan tuotteille, jotka on mainittu osassa 1.b) ja jotka kuluttaja on ostanut KitchenAid-Groupiin kuuluvalta myyjältä tai yritykseltä Euroopan talousalueen maassa, Moldovassa, Montenegrossa, Venäjällä, Sveitsissä tai Turkissa.

b) Takuuaika määräytyy ostetun tuotteen mukaan seuraavasti:

### **5KSM2CB5B\* Viiden vuoden täysi takuu ostopäivästä lähtien.**

c) Takuuaika alkaa ostospäivästä eli päivästä, jolloin kuluttaja osti tuotteen KitchenAid-Groupiin kuuluvalta myyjältä tai yritykseltä.

d) Takuu kattaa tuotteen virheettömyyden.

e) Takuun antaja tarjoaa kuluttajalle tämän Takuun puitteissa seuraavia palveluja takuun antajan valinnan mukaan, jos virhe ilmenee Takuuajan kuluessa:

- viallisen tuotteen tai tuotteen osan korjaus tai

- viallisen tuotteen tai tuotteen osan vaihto. Jos tuotetta ei ole enää saatavilla, Takuun antajalla on oikeus vaihtaa tuote arvoltaan vastaavaan tai kalliimpaan.

f) Jos kuluttaja haluaa tehdä takuuvaatimuksen, hänen on otettava yhteys maakohtaiseen KitchenAidin asiakaspalvelukeskukseen tai suoraan Takuun antajaan, jonka osoite on KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium; sähköpostiosoite: [CONSUMERCARE.FI@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.FI@kitchenaid.eu) / puhelin: **00 800 381 040 26**

g) Takuun antaja vastaa korjauskuluista, kuten varaosista ja virheettömän tuotteen tai tuotteen osan toimituskuluista. Lisäksi Takuun antaja vastaa viallisen tuotteen tai tuotteen osan palautuskuluista, jos Takuun antaja tai maakohtainen KitchenAid-asiakaspalvelukeskus on pyytänyt viallisen tuotteen tai tuotteen osan palauttamista.

h) Asiakkaan on esitettävä tuotteen ostokuitti tai -lasku voidakseen tehdä takuuvaatimuksen.

## 2) TAKUUN RAJOITUKSET

a) Takuu koskee ainoastaan tuotteiden yksityiskäyttöä, ei ammattikäyttöä eikä kaupallista käyttöä.

b) Takuu ei kata normaalia kulumista, virheellistä käyttöä tai väärinkäyttöä, käyttöohjeiden laiminlyöntiä, tuotteen käyttöä väärällä jännitteellä, asennusta ja käyttöä sovellettavien sähkövaatimusten vastaisesti eikä liiallisen voiman käyttöä (kuten iskuja).





## KITCHENAID TAKUUEHDOT ("TAKUU")

c) Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on muokattu tai muunnettu esimerkiksi 120 voltin tuotteesta 220–240 voltin tuotteeksi.

d) Takuuhuollot eivät jatku Takuuajan jälkeen eikä takuuhuollosta ala uusi Takuu aika. Asennettujen varaosien Takuu aika päättyy koko tuotteen Takuuajan päättyessä.

Loppuasiakas voi edelleen esittää kysymyksiä ja pyytää lisätietoja KitchenAid-asiakaspalvelukeskuksista, kun Takuu aika on päättynyt, tai niiden tuotteiden yhteydessä, joita Takuu ei kata. Lisätietoja on myös sivustossamme: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## TUOTTEEN REKISTERÖINTI

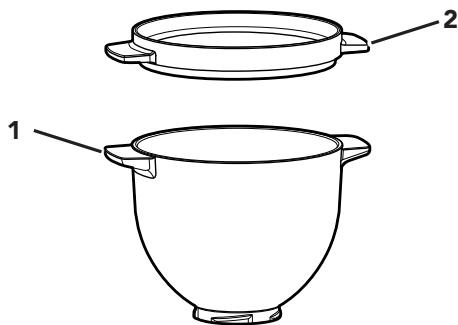
Rekisteröi uusi KitchenAid-tuotteesi nyt: <http://www.kitchenaid.eu/register>







## DELE OG FUNKTIONER



1 Brødsål\*

2 Bagelåg

\*Brødsålen er kompatibel med alle 4,3 og 4,8 l køkkenmaskiner med vippehoved.

DANSK

## PRODUKTSIKKERHED

# VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsanvisninger. Se de grundlæggende sikkerhedsanvisninger, der er beskrevet i den vejledning, der fulgte med din køkkenmaskine.

## GEM DENNE VEJLEDNING

# SAMLING AF PRODUKTET

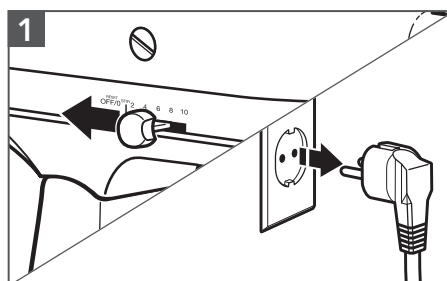
## SÅDAN MONTERER DU BRØDSKÅLEN

### Før første brug

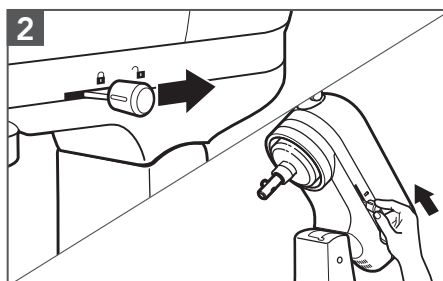
Din køkkenmaskine justeres individuelt på fabrikken for at opnå optimal ydeevne. Ved brug af brødsålen med bagelåg kan det være nødvendigt at justere afstanden mellem pisker og skål. Se vejledningen til køkkenmaskinen for at få alle oplysninger om justering af afstanden mellem pisker og skål.

**VIGTIGT:** Vask før brug med varmt sæbevand. Skyl og tør grundigt. Det er ikke nødvendigt at overfladebehandle brødsålen med bagelåg før brug.

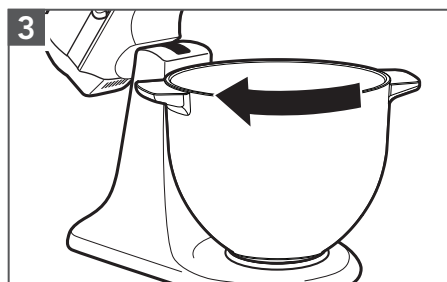
**BEMÆRK:** Brødsålen er designet til at passe til alle køkkenmaskinemodeller på 4,3 og 4,8 l med vippehoved, undtagen model KN15E1X. Brødsålen med bagelåg tåler ovn (op til 260 °C). Følg disse instruktioner for at sætte brødsålen på din køkkenmaskine.



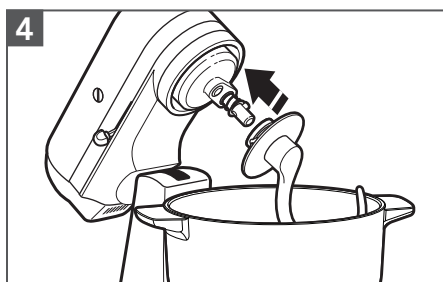
1 SLUK (0) for køkkenmaskinen, og tag stikket ud af stikkontakten.



2 Lås motorhovedet op, og løft det. Lås\* derefter hovedet for at holde det oppe.



3 Sæt brødsålen på spændepladen for at fastgøre den.



4 Monter den dejkrog, der passer til din opskrift, ved hjælp af anvisningerne i vejledningen til køkkenmaskinen. Sæt derefter motorhovedet tilbage i vandret position, og lås\* det på plads.

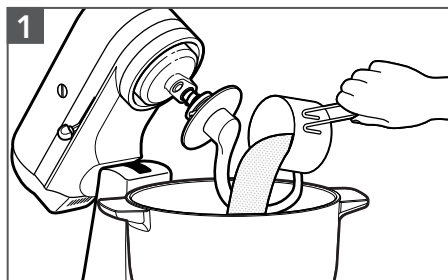
\*Udvalgte modeller har låsemekanisme.



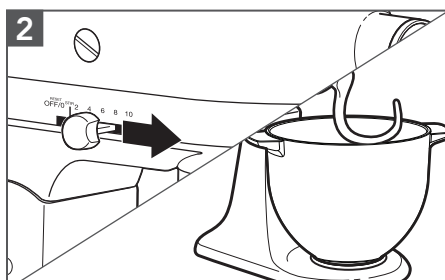
# PRODUKTANVENDELSE

**BEMÆRK:** Trin til produktanvendelse baseret på valgte opskriftskort. Trinnene kan variere, baseret på forskellige opskrifter i andre opskriftsbøger. Brødskaalen med bagelåg tåler ovn (op til 260 °C).

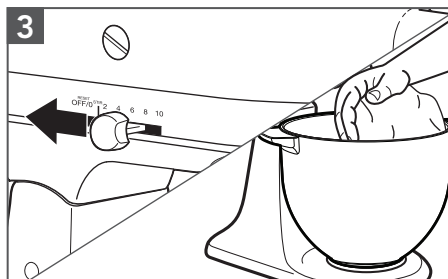
## BLAND OG ÆLT



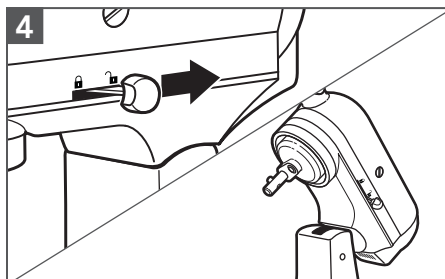
Når skålen og dejkrogen er monteret på køkkenmaskinen, kan du tilsætte ingredienser i brødskaalen.  
**BEMÆRK:** Se listen over ingredienser i opskriften.



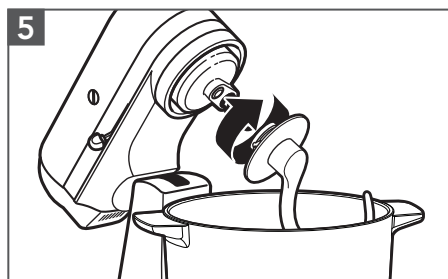
Sæt køkkenmaskinen på hastighed 2 for at blande de tørre ingredienser. Efter ca. 30 sekunder skal du langsomt tilsætte varmt vand. Lad køkkenmaskinen ælte ingredienserne i 1½-2½ minut – eller indtil dejen slipper skålen og danner en kugle.



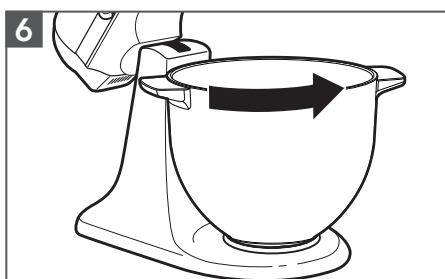
SLUK (0) for køkkenmaskinen, og tag stikket ud af stikkontakten. Fjern dejen fra brødskaalen.



**Løft motorhovedet:** Lås motorhovedet op, og løft det. Lås\* derefter hovedet for at holde det oppe.



**Fjern tilbehøret:** Tryk tilbehøret opad, drej det, og træk det væk fra piskerskaftet.



**Fjern brødskaalen:** Drej for at frigøre brødskaalen fra spændepladen.

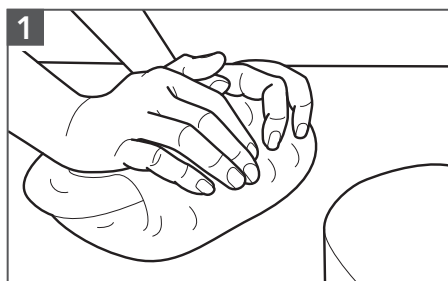
\*Udvalgte modeller har låsemekanisme.

DANSK

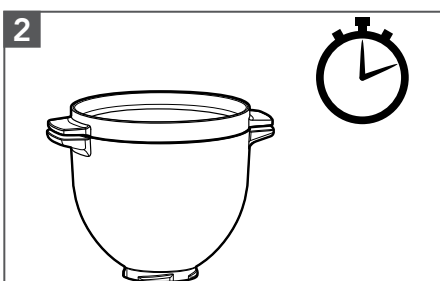


# PRODUKTANVENDELSE

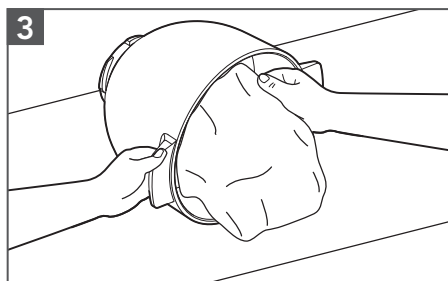
## HÆVNING



1 Hvis det er nødvendigt, kan du ælte dejen på bordet med hænderne, så den danner en glat, rund kugle. Læg dejen tilbage i brødsålen.



2 Læg dejen i brødsålen, og drys toppen af dejen med en smule mel. Brug en hånd til at vende og dække dejen i mel, og sæt derefter bagelåget på skålen. Lad dejen hæve i 60 minutter. Brug målemærkerne\* på siden af brødsålen til at se, hvor meget dejen hæver.



3 Tag låget af skålen, fjern forsigtigt dejen og placer den på en overflade med rigeligt mel.



4 Med dejen i en grov kugle foran dig skal du klemme toppen af dejen, strække den væk fra dig og derefter folde den ind på midten, som om du folder en kuvert. Drej dejen en smule, og gentag med den del af dejen, der er øverst nu. Fortsæt med at vende, strække og folde dejen ind på midten i tre til fire omgange. (Du vil opleve, at det bliver sværere at strække dejen, mens du arbejder).

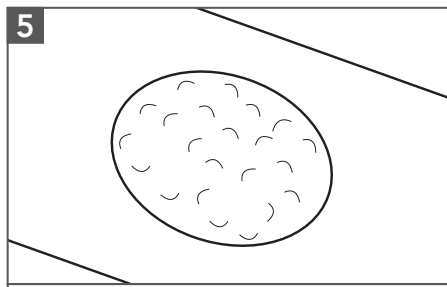
\*Mærkerne er kun til visuel reference og afhænger af mængderne i opskriften.





## PRODUKTANVENDELSE

**5**

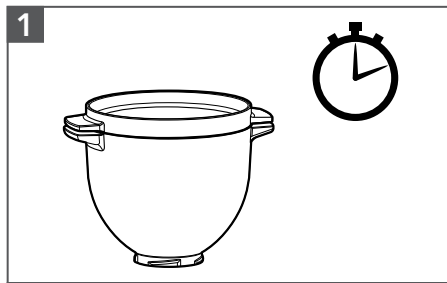


Efter den sidste omgang stræk og fold skal du vende dejen om med folden nedad. Placer forsigtigt hænderne på hver side af dejkuglen, og krum forsigtigt højre håndflade rundt om den højre side, mens du bruger venstre hånd til at rotere dejkuglen på overfladen. Dette udjævner dejen og gør den rund.

DANSK

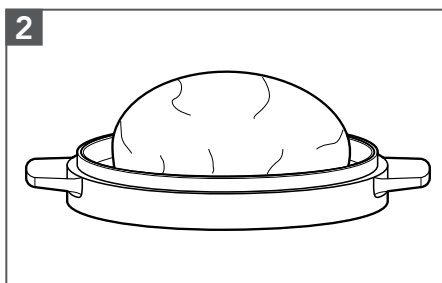
## HÆVNING

**1**



Drys rigeligt med mel på indersiden af brødsålen og på toppen af dejen. Læg dejen tilbage i brødsålen med folden nedad. Sæt bagelåget på skålen, og lad dejen hæve i yderligere 30 minutter.

**2**



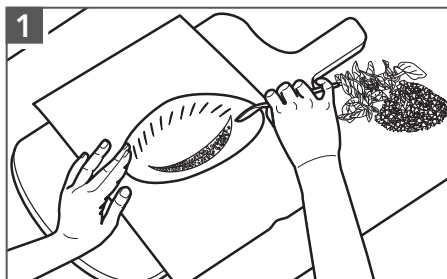
Når dejen er hævet, skal du fjerne dejen fra brødsålen ved forsigtigt at vende den ud på bagelåget (så folden nu vender opad). Pas på, at dejen ikke taber luft eller mister formen.  
**TIP:** Du kan dække låget med bagepapir, før du lægger dejen på det, så du lettere kan fjerne den efter bagning.





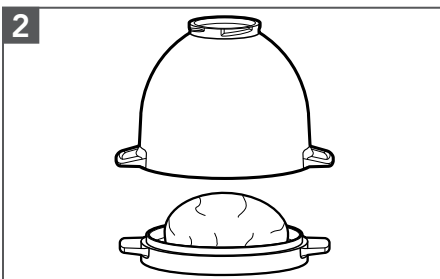
# PRODUKTANVENDELSE

## FORM OG RIDS PÅ LÅGET



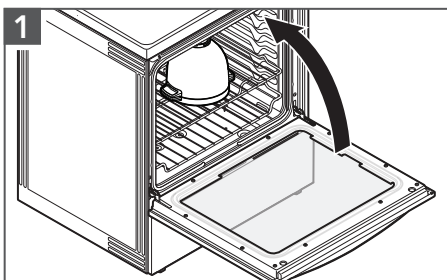
Form og rids dejen med en skarp kniv eller en brødsnitte.

**Valgfrit:** Du kan drysse mel eller urter på dejen eller pensle den med æggemasse.

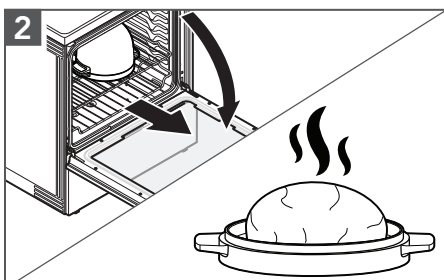


Sæt forsigtigt brødskålen med bunden opad oven på dejen og bagelåget for at fastgøre den.

## BAGNING



Forvarm ovnen til 232°C. Sæt brødskålen med bagelåget nedad i midten af ovnen, og bag i 30 minutter.



Fjern skålen fra brødet, og lad det bage færdigt i yderligere 10 minutter. Dette er med til at give skorpen farve. Sæt brødet til afkøling, og lad det køle helt af, før du skærer det.

**BEMÆRK:** Sæt pladen så tæt på midten af ovnen som muligt, så der stadig er plads nok til brødskålen med bagelåg.

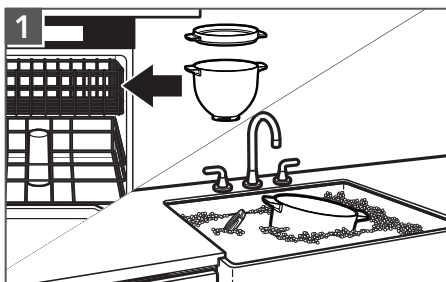
**TIP:** Når du sætter skålen i ovnen, skal du placere den på pladen med låget nedad.

**VIGTIGT:** Brug altid grydelapper, når du fjerner brødskål eller bageplader.





## VEDLIGEHOEDElse OG RENGØRING



Brødsålen og låget kan vaskes i opvaskemaskine på den øverste eller nederste hylde. Den kan også rengøres grundigt i varmt sæbe vand og skylles grundigt, inden den tørres.



Brødsålen skal have bunden opad, hvis den vaskes i opvaskemaskine.

DANSK

### VEDLIGEHOEDElse AF BRØDSÅL MED BAGELÅG

- Hvis du vil fjerne fastbrændt mad, skal du sætte brødsålen i blød i varmt sæbe vand i 15-20 minutter eller efter behov, inden du putter den i opvaskemaskinen.
- Tør altid brødsålen grundigt, før den sættes på plads.
- Når du har brugt brødsålen sammen med køkkenmaskinen, kan der komme mærker der, hvor brødsålen låses fast til køkkenmaskinens bund. Mærkerne betyder ikke noget og kan fjernes ved at rense med et slibende rengøringsmiddel og en svamp.
- Du kan også vaske skålen med en skuresvamp og en blanding af natron og varmt vand. Skrub grundigt på pletterne for at mindske misfarvning.
- Det anbefales at minimere pludselige temperaturændringer for din keramik. Keramik skal opvarmes eller afkøles gradvist for at undgå termisk chok og mulig beskadigelse.
- Når brødsålen med bagelåg er varm, må den ikke komme i kontakt med noget koldt, f.eks. koldt vand eller en kold overflade. Når du tager den ud af ovnen, skal du placere den på en neutral overflade og lade den køle helt af.



# VILKÅR FOR KITCHENAIDS GARANTI ("GARANTI")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien  
("Garant") giver slutkunden, som er forbruger, en Garanti i henhold til følgende vilkår.

Garantien gælder ud over og begrænser ikke slutkondens lovbestemte garantirettigheder over for sælgeren af produktet. I henhold til den danske købelov (Lbkg 2014-02-17 nr. 140) og den danske forbrugeraftalelov har forbrugeren ret til inden for en periode på 2 år at give meddelelse om mangler, i hvilket fald forbrugeren har ret til enten at kræve reparation eller udskiftning af et defekt produkt. I de første 6 måneder efter købet anses en defekt for at være eksisterende på købstidspunktet, medmindre sælgeren beviser andet.

## 1) GARANTIENS OMFANG OG BETINGELSER

a) Garantien giver garanti for de i sektion 1.b) nævnte produkter, som en forbruger har købt hos en sælger eller et firma i KitchenAid-gruppen i landene i det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde, Moldova, Montenegro, Rusland, Schweiz eller Tyrkiet.

b) Garantiperioden afhænger af det købte produkt og er som følger:

### **5KSM2CB5B\* Fem års begrænset garanti fra købsdatoen.**

c) Garantiperioden begynder på købsdatoen, dvs. den dato, hvor en forbruger købte produktet hos en forhandler eller et firma i KitchenAid-gruppen.

d) Garantien dækker produktets fejlfrie beskaffenhed.

e) Garantien skal efter garantigiverens valg yde følgende tjenester for forbrugeren, hvis der opstår en fejl i garantiperioden:

- Reparation af det defekte produkt eller den defekte produkt del eller

- Udskiftning af det defekte produkt eller den defekte produkt del. Hvis et produkt ikke længere er tilgængeligt, er Garantien berettiget til at ombytte produktet til et produkt af samme eller højere værdi.

f) Hvis forbrugeren ønsker at fremsætte et krav i henhold til garantien, skal forbrugeren kontakte det landespecifikke KitchenAid-servicecenter eller Garantien direkte på KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, boks 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien.  
E-mail-adresse: [CONSUMERCARE.DK@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.DK@kitchenaid.eu)/telefonnummer:  
**00 800 381 040 26**

g) Omkostningerne ved reparation, herunder reservedele, og portoomkostningerne ved levering af et mangelfrit produkt eller en mangelfuld produkt del afholdes af Garantien. Garantien skal også afholde portoomkostningerne ved returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt del, hvis Garantien eller det landespecifikke KitchenAid-kundeservicecenter har anmodet om returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt del. Forbrugeren skal dog afholde omkostningerne ved passende emballage til returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt del.

h) For at kunne fremsætte et krav i henhold til garantien skal forbrugeren fremvise kvitteringen eller fakturaen for købet af produktet.





# VILKÅR FOR KITCHENAIDS GARANTI ("GARANTI")

## 2) BEGRÆNSNINGER AF GARANTIEEN

a) Garantien gælder kun for produkter, der anvendes til private formål og ikke til erhvervmæssige eller kommercielle formål. b) Garantien gælder ikke ved normal slitage, forkert brug eller misbrug, manglende overholdelse af brugsvejledningen, brug af produktet ved forkert elektrisk spænding, installation og drift i strid med gældende elektriske bestemmelser og brug af kraft (f.eks. slag).

c) Garantien gælder ikke, hvis produktet er blevet ændret eller konverteret, f.eks. fra 120 V-produkter til 220-240 V-produkter.

d) Tjenesteydelser i henhold til Garantien forlænger ikke garantiperioden og indleder heller ikke en ny garantiperiode. Garantien ophører efter udløbet af den oprindelige garantiperiode. Garantiperioden for installerede reservedele udløber med garantiperioden for hele produktet.

Efter udløbet af garantiperioden eller ved produkter, som garantien ikke gælder for, kan slutbrugeren stadig henvende sig til KitchenAids kundeservicecentre med spørgsmål og oplysninger. Yderligere oplysninger findes også på vores hjemmeside: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

DANSK

## PRODUKTREGISTRERING

Registrer dit nye KitchenAid-apparat nu: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2021 Alle rettigheder forbeholdes. KITCHENAID og køkkenmaskinens design er varemærker i USA og andre lande.

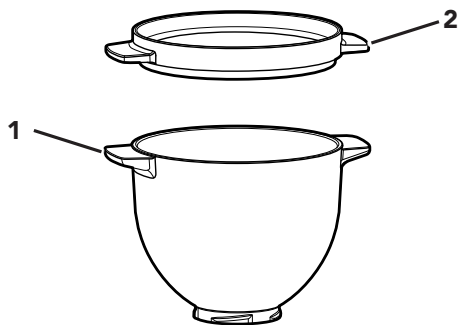








## HLUTAR OG EIGINLEIKAR



1 Brauðskál\*

2 Bökunarlok

\*Brauðskálin passar við allar 4,3 og 4,8 L hrærivélar.

## VÖRUÖRYGGI

# MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI

Við notkun raftækja ætti alltaf að fylgja grundvallaröryggisráðstöfunum. Lestu mikilvægu öryggisatriðin í þessum leiðbeiningum sem fylgja með hrærivélinni þinni.

## GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

ÍSLENSKA

# SAMSETNING VÖRUNNAR

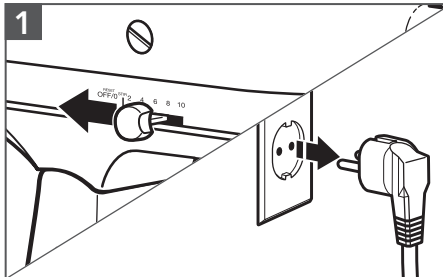
## BRAUÐSKÁLIN FEST Á

### Fyrir fyrstu notkun

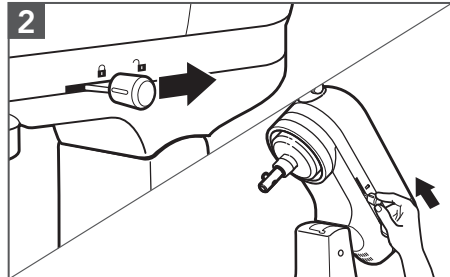
Hrærivélina þín er stillt sérstaklega á framleiðslustaðnum fyrir sem besta frammistöðu. Þegar brauðskálin með lokinu er notuð gæti þurft að endurstilla fjarlægðina á milli hrærara og skálar. Sjá leiðbeiningar fyrir hrærivélina fyrir allar upplýsingar um hvernig á að stilla fjarlægð á milli hrærara og skálar.

**MIKILVÆGT:** Þvoðu með heitu sápuvatni, skolaðu og þurrkaðu vandlega fyrir notkun. Ekki þarf að olíuhúða (season) brauðskálina með lokinu fyrir notkun.

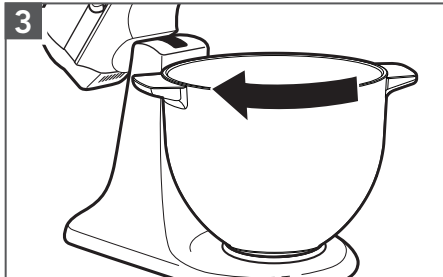
**ATH.:** Þessi brauðskál er hönnuð til að passa við allar 4,3 og 4,8 L hrærivélar nema módelið KN15E1X. Brauðskálin og bökunarlokið mega fara í ofn (upp að 260°C/500°F). Fylgdu þessum leiðbeiningum til að festa brauðskálina við hrærivélina.



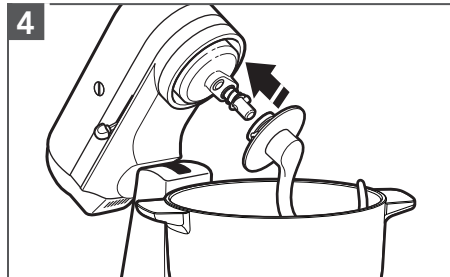
Slökktu á hrærivélinni og taktu hana úr sambandi.



Taktu læsinguna af mótorausnum og lyftu honum. Læstu\* síðan hausnum til að halda honum uppi.



Settu brauðskálina á festingarplötuna til að festa hana.



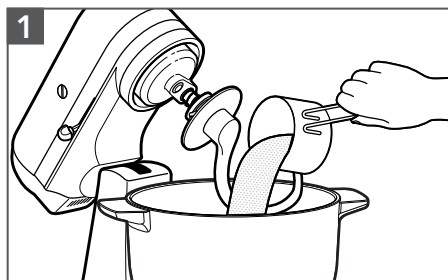
Festu deigkrókinn fyrir uppskriftina þína með því að fara eftir leiðbeiningunum í leiðbeiningabæklingnum fyrir hrærivélina. Settu síðan mótorausinn aftur niður og læstu\* honum.

\*Hægt er að velja læsingu fyrir valin módel.

# NOTKUN VÖRUNNAR

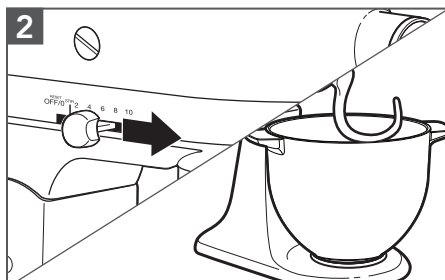
**ATH.:** Skrefin fyrir notkun vörunnar byggjast á uppskrifspjaldinu. Skrefin í uppskriftinni gætu verið ólík á milli uppskrifta frá öðrum uppskriftabókum. Brauðskálin og bökunarlokið mega fara í ofn (upp að 260°C/500°F).

## BLÖNDUN OG HNOÐUN

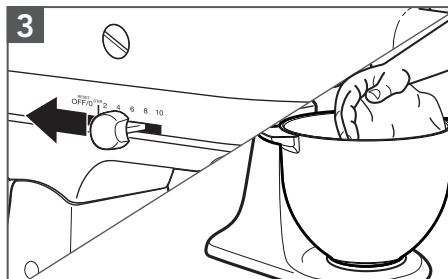


Þegar búið er að setja skálina og deigkrókinn á hræivélina er hægt að setja hráefnin í brauðskálina.

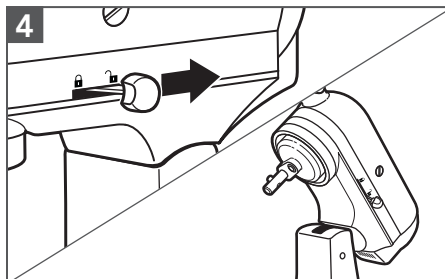
**ATH.:** Sjá hráefnalista á uppskriftspjaldi.



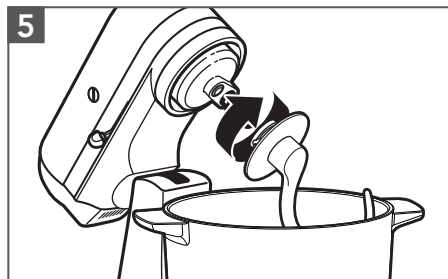
Stiltu hræivélina á hraðstillingu 2 til að blanda saman þurrfeinunum. Bættu við volga vatninu í mjörri bunu eftir um það bil 30 sekúndur. Láttu hræivélina hnoða hráefnin í 1½ - 2½ mínútur eða þangað til deigið losar sig frá skálinni og myndar kúlu.



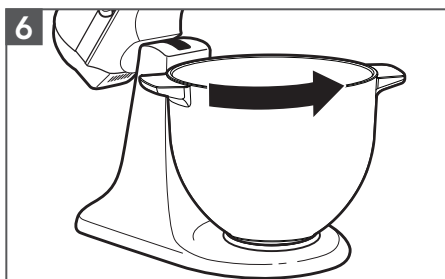
Slökktu á hræivélinni og taktu hana úr sambandi. Taktu deigið úr brauðskálinni.



**Lyftu mótorausnum:** Taktu læsinguna af mótorausnum og lyftu honum. Læstu\* síðan hausnum til að halda honum uppi.



**Fjarlægðu aukahlutinn:** Ýttu aukahlutnum upp á við, snúðu honum og togaðu frá hræriskaftinu.



**Fjarlægðu brauðskálina:** Snúðu til að losa brauðskálina frá festingarplötunni.

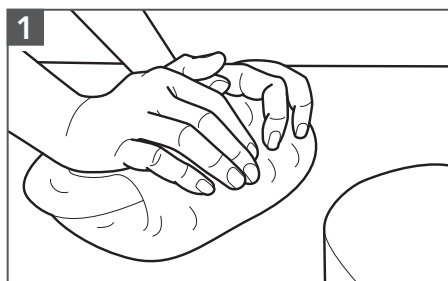
\*Hægt er að velja læsingu fyrir valin módel.

ÍSLENSKA

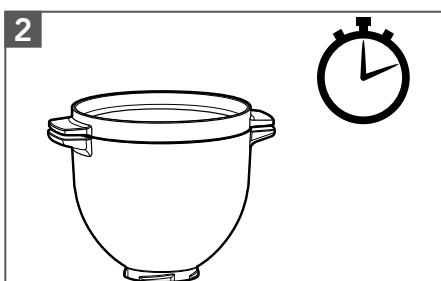


# NOTKUN VÖRUNNAR

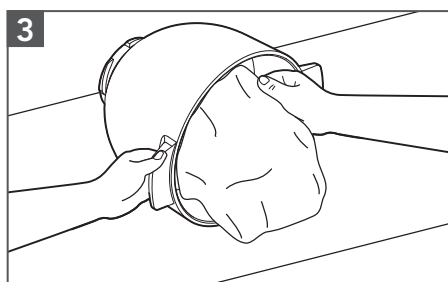
## HEFUN



**1**  
Hnoðaðu deigið í höndunum á eldhúsbekknum, ef þess þarf, svo það verði að sléttri kúlu. Settu deigið aftur í brauðskálina.



**2**  
Settu deigið í brauðskálina og stráðu dálitlu hveiti ofan á það. Snúðu deiginu með hendinni og þektu það með hveiti. Lokaðu síðan skálinni með lokinu. Leyfðu deiginu að hefast í 60 mínútur. Notaðu mælimerkingarnar\* á hliðunum á brauðskálinni til að sjá hversu mikið deigið lyftist.



**3**  
Opnaðu skálina og færðu deigið gætilega úr skálinni á hveitistráð yfirborð.



**4**  
Hafðu deigið í kúlu fyrir framan þig og klíptu í það ofan frá. Togaðu síðan deigið frá þér og brjóttu það aftur saman að miðjunni, líkt og þú sért að brjóta saman umslag. Snúðu deiginu aðeins og farðu eins að við hlutann sem er núna efstur. Haltu áfram að snúa, teygja og brjóta saman deigið að miðjunni í þrjá eða fjóra heila hringi. (Þú munt taka eftir að það verður erfiðara að teygja deigið eftir því sem þú vinnur áfram.)

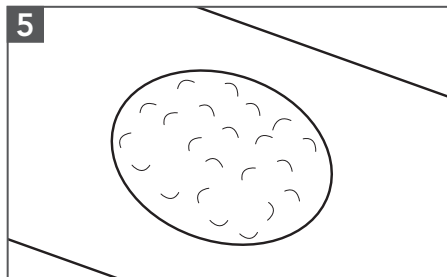
\*Merkingarnar eru aðeins ætlaðar sem tilvísanir og fara eftir því hvaða stærð af uppskrift er notuð.





## NOTKUN VÖRUNNAR

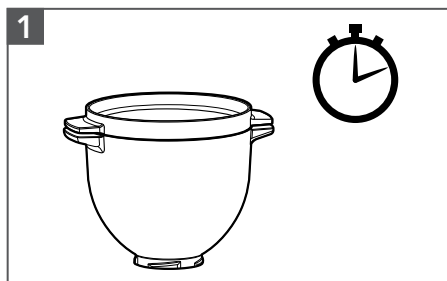
**5**



Þegar búið er að teygja og brjóta saman skaltu snúa deiginu við og láta samanbrotnu hliðina snúa niður. Settu báðar hendur gætilega á hvora hlið kúlunnar og beygðu hægri lófa varlega yfir hægri brúnina um leið og þú notar vinstri hönd til að snúa yfirborði kúlunnar. Þetta sléttir úr deiginu svo það verði að sléttri kúlu.

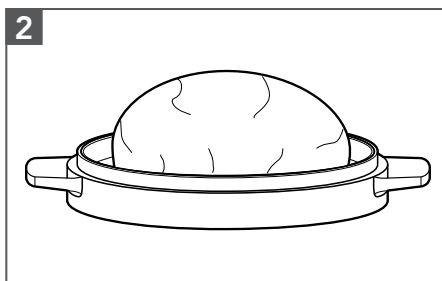
## LYFTING

**1**



Stráðu ríkulega af hveiti í brauðskálina og ofan á deigið. Settu deigið í brauðskálina, með samanbrotnu hliðina niður. Lokaðu skálinni með bökunarlokinu og leyfðu deiginu að hefast í 30 mínútur í viðbót.

**2**



Þegar deigið er búið að hefast skaltu taka það úr brauðskálinni og hvolfva kúlunni varlega úr brauðskálinni á lokið (þannig að samanbrotna hliðin snúi núna upp). Gættu þess að deigið falli ekki of mikið saman eða aflagist.

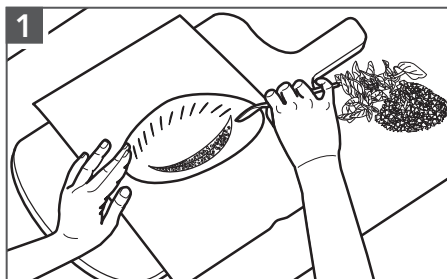
**RÁÐ:** Þú getur líka sett bökunarpappír á lokið og sett deigið ofan á það svo það sé auðvelt að taka það af þegar búið er að baka.





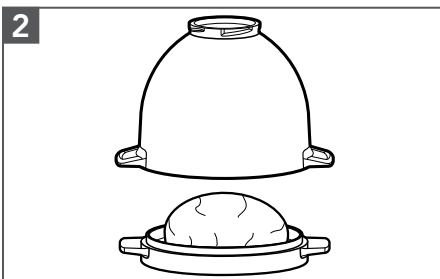
# NOTKUN VÖRUNNAR

## MÓTUN OG SKURÐUR Á LOKINU



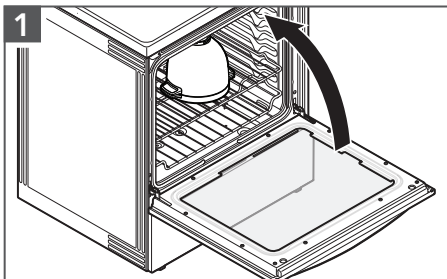
Mótaðu deigið og skerðu í það með beittum hníf.

**Valkostur:** Stráðu hveiti yfir deigið, penslaðu það með eggjablöndu eða stráðu jurtum yfir það, eftir vild.

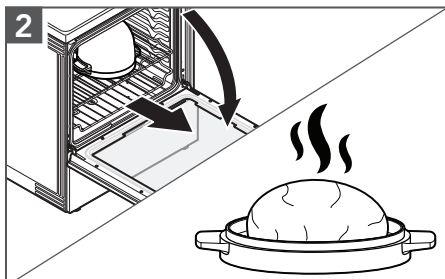


Settu brauðskálina gætilega á hvolf yfir deigið og bökunarlokið til að festa hana.

## BÖKUN



Forhitaðu ofninn í 232°C/450°F. Settu brauðskálina með bökunarlokið niður í miðjan ofninn og bakaðu í 30 mínútur.



Taktu skálina af brauðinu og bakaðu í 10 mínútur í viðbót. Þetta hjálpar við að brúna skorpuna. Settu brauðið á kæligrind og leyfðu því að kólna alveg áður en þú skerð það.

**ATH.:** Settu grindina eins nálægt miðju ofnsins og hægt er en hafðu um leið nóg pláss til að brauðskálin með bökunarlokinu passi inn í ofninn.

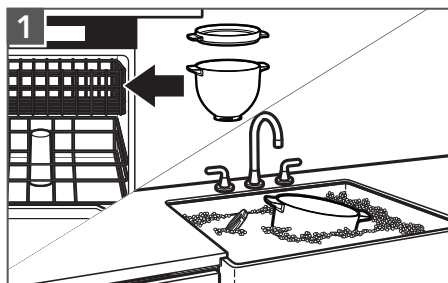
**RÁÐ:** Settu lokið á grindina þegar skálin er sett í ofninn.

**MIKILVÆGT:** Notaðu alltaf ófnhanska þegar þú tekur í brauðskálina eða grindur.





## UMHIRÐA OG HREINSUN



Brauðskálina og lokið má þvo í uppþvottavél í efri eða neðri hillu; eða þrífðu þau vandlega í heitu sápuvatni og skolaðu vandlega áður en þú þurrkar þau.



Settu brauðskálina á hvolf ef hún er þvegin í uppþvottavél.

### UMHIRÐA BRAUÐSKÁLAR MEÐ BÖKUNARLOKI

- Til að fjarlægja fastar matarleifar skaltu láta brauðskálina liggja í heitu sápuvatni í 15-20 mínútur eða eins og þarf, áður en hún er sett í uppþvottavélina.
- Þurrkaðu brauðskálina alltaf vandlega fyrir geymslu.
- Eftir að brauðskálin hefur verið notuð með hræivélinni gætu fôr myndast þar sem skálin festist við grunneiningu hræivélarinnar. Þessi fôr eru eðlileg og hægt er að fjarlægja þau með því að þrifa þau með grófu hreinsiefni og svampi.
- Einnig er hægt að þrifa þau með grófum bursta og blöndu af matarsóða og heitu vatni. Nuddaðu blettina duglega til að gera þá daufari.
- Ráðlagt er að lágmarka skyndilegar hitabreytingar á keramikefninu. Keramik verður að vera hitað eða kælt smám saman til að koma í veg fyrir mögulegar skemmdir á því.
- Þegar brauðskálin og lokið eru heit mega þau ekki komast í snertingu við neitt sem er kalt, svo sem kalt vatn eða kalt yfirborð. Settu skálina á hlutlaust yfirborð þegar þú tekur hana úr ofninum og leyfðu henni að kólna alveg.



# ÁBYRGÐARSKILMÁLAR KITCHENAID („ÁBYRGÐ“)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgíu („**ábyrgðaraðili**“) veitir lokakaupanda, sem er neytandi, ábyrgð samkvæmt eftirfarandi skilmálum.

Ábyrgðin er viðbót við lögbundin ábyrgðaréttindi lokakaupanda gagnvart seljanda vörunnar og hefur engar takmarkanir eða áhrif á þau. Í stuttu máli kemur fram í lögum nr. 48/2003 um neytendakaup að vörur verði að vera í því ástandi sem þeim er lýst, hæfar fyrir tilgang sinn og af fullnægjandi gæðum. Ef í ljós kemur að varan er gölluð verður neytandi að tilkynna seljanda um gallann án óþarfa tafa. Neytandi hefur aldrei skemmri tíma en tvo mánuði til að leggja fram kvörtun.

Lög númer 48/2003 um neytendakaup skýra einnig frá ákveðnum ráðstöfunum sem neytandi getur notað til að vernda rétt sinn, svo sem:

- Að halda aftur af greiðslu.
- Val á milli leiðréttingar eða nýrrar afhendingar.
- Beiðni um afslátt.
- Beiðni um riftun.
- Bótakröfur.

Þessi réttindi eru háð ákveðnum undantekningum. Hægt er að nálgast nánari upplýsingar á vefsíðu Neytendastofunnar á [www.neytendastofa.is](http://www.neytendastofa.is) eða með því að hringja í 00354 510 1100.

## 1) UMFANG OG SKILMÁLAR ÁBYRGÐARINNAR

a) Ábyrgðaraðili veitir ábyrgð á vörum sem eru taldar upp í hluta 1.b) sem neytandi hefur keypt frá seljanda eða fyrirtæki frá KitchenAid-samsteypunni í landi innan evrópska efnahagssvæðisins, eða í Moldóvu, Svartfjallalandi, Rússlandi, Sviss eða Tyrklandi.

b) Ábyrgðartímabilið fer eftir vörunni sem er keypt og er sem hér segir:

### **5KSM2CB5B\* Takmörkuð ábyrgð í fimm ár frá kaupdegi.**

c) Ábyrgðartímabilið hefst á kaupdegi, þ.e. daginn sem kaupandi keypti vöruna frá söluaðila eða fyrirtæki frá KitchenAid-samsteypunni.

d) Ábyrgðin tryggir að varan skuli vera gallalaus.

e) Ábyrgðaraðili skal veita neytanda eftirfarandi þjónustu undir þessari ábyrgð, eftir ákvörðun ábyrgðaraðila, ef galli kemur í ljós á ábyrgðartímabilinu:

- Viðgerð á gölluðu vörunni eða íhlutum, eða

- Skipti á gölluðu vörunni eða íhlutum fyrir nýja. Ef varan er ekki lengur í boði er ábyrgðaraðila heimilt að skipta út vörunni fyrir jafn dýra eða dýrari vöru.

f) Ef neytandi vill leggja fram kröfu undir ábyrgðinni verðu hann að hafa samband við innlendan þjónustuaðila KitchenAid á [www.kitchenaid.is](http://www.kitchenaid.is) (Netfang: [sala@rafland.is](mailto:sala@rafland.is); Símanúmer +354 520 7900) eða beint við ábyrgðaraðilann í KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgíu.







## ÁBYRGÐARSKILMÁLAR KITCHENAID („ÁBYRGÐ“)

g) Ábyrgðaraðili skal bera kostnað vegna viðgerðar ásamt varahlutum og sendingarkostnað vegna afhendingar á gallalausri vöru eða íhlut. Ábyrgðaraðili skal einnig bera sendingarkostnað vegna skila á gölluðu vörunni eða íhlutum ef ábyrgðaraðilinn eða innlendi KitchenAid þjónustuaðilinn bað um að gölluðu vörunni eða íhlutum yrði skilað. Hins vegar skal neytandi bera kostnað vegna viðeigandi umbúða fyrir örugg skil á gölluðu vörunni eða íhlutum.h) Neytandi verður að framvísa kvittun eða reikning sem sönnun fyrir kaupum á vörunni ef hann vill leggja fram kröfu undir ábyrgðinni.

### 2) TAKMARKANIR Á ÁBYRGÐINNI

a) Ábyrgðin á eingöngu við um vörur sem eru notaðar í heimilistilgangi og ekki um faglegar vörur eða vörur notaðar í atvinnuskyni.

b) Ábyrgðin á ekki við um eðlilegt slit, ranga notkun eða misnotkun, ef ekki er farið eftir notkunarleiðbeiningunum, ef varan er notuð við ranga rafspennu, ef uppsetning eða notkun brjóta gegn viðeigandi reglugerðum um rafmagn, og ef óhóflegt afl er notað (t.d. högg).

c) Ábyrgðin á ekki við ef vörunni hefur verið breytt eða skipt um spennu, t.d. ef 120 V vörum er breytt til að nota 220-240 V.

d) Veitt þjónusta samkvæmt ábyrgðinni framlengir ekki ábyrgðartímabilið né heldur markar hún upphaf nýs ábyrgðartímabils. Ábyrgðartímabilinu fyrir ísetta varahluti lýkur á sama tíma og ábyrgðartímabilið fyrir alla vöruna.

Þjónustuaðilar KitchenAid geta enn aðstoðað neytendur með spurningar og veitingu upplýsinga eftir að ábyrgðin er útrunnin, eða fyrir vörur sem falla ekki undir ábyrgð. Hægt er að nálgast frekari upplýsingar á vefsíðu okkar: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## VÖRUSKRÁNING

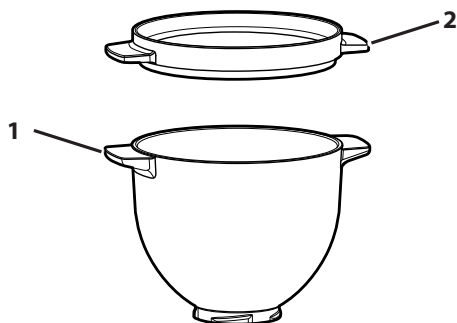
Skráðu nýja KitchenAid tækið þitt núna: <http://www.kitchenaid.eu/register>







## ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ



1 Чаша для выпекания хлеба\*

2 Крышка для выпекания

\* Чаша для выпекания хлеба совместима со всеми планетарными миксерами с откидным блоком объемом 4,3 и 4,8 л.

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности. Ознакомьтесь с основными мерами предосторожности, перечисленными в руководстве по эксплуатации, которое входит в комплект поставки планетарного миксера.

## СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

РУССКИЙ



# СБОРКА ПРИБОРА

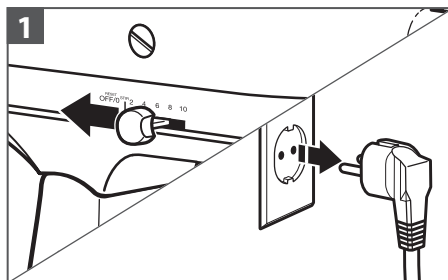
## УСТАНОВКА ЧАШИ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА

### Перед первым использованием

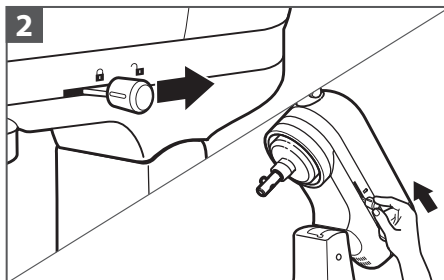
Ваш планетарный миксер индивидуально настраивается на заводе производителя для его оптимальной работы. При использовании чаши с крышкой для выпекания хлеба может быть необходимо повторно настроить высоту венчика по отношению к чаше. Для получения полной информации о настройке расстояния между венчиком и чашей см. руководство по эксплуатации планетарного миксера.

**ВАЖНО!** Перед использованием промойте горячей мыльной водой; затем сполосните и дайте высохнуть. Перед использованием чашу с крышкой для выпекания хлеба достаточно просто помыть.

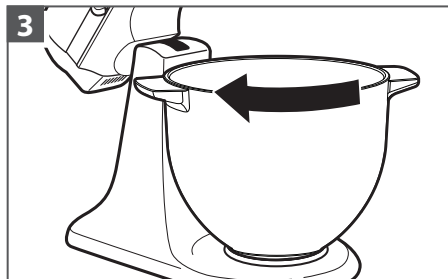
**ПРИМЕЧАНИЕ.** Эта чаша для выпекания хлеба подходит для всех моделей планетарных миксеров с откидным блоком емкостью 4,3 и 4,8 л, кроме модели KN15E1X. Чаша с крышкой для выпекания хлеба безопасна для использования в духовом шкафу (до 260 °C). Следуйте этим инструкциям, чтобы установить чашу для выпекания хлеба на планетарный миксер.



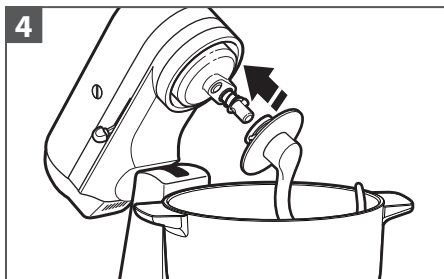
1  
ВЫКЛЮЧИТЕ (0) планетарный миксер и отсоедините его от сети электропитания.



2  
Разблокируйте и поднимите головку двигателя. Затем зафиксируйте\* головку, чтобы она осталась в поднятом состоянии.



3  
Установите чашу для выпекания хлеба на зажимную пластину, чтобы зафиксировать ее.



4  
Установите крюк для замешивания теста, следуя инструкциям в руководстве по эксплуатации планетарного миксера. Затем установите головку двигателя обратно в нижнее положение и зафиксируйте\*.

\*Функция блокировки доступна на некоторых моделях.

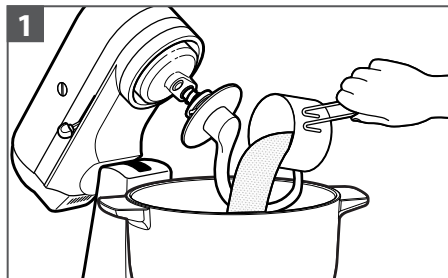




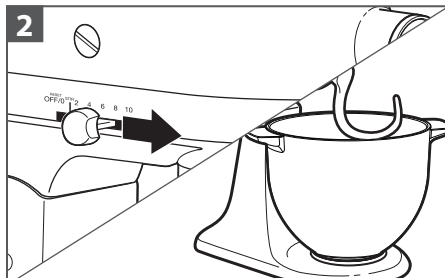
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

**Примечание.** Инструкции по использованию прибора основаны на вкладыше с рецептами из комплекта. Пункты рецепта могут не совпадать с рецептами в других книгах рецептов. Чаша с крышкой для выпекания хлеба безопасна для использования в духовом шкафу (до 260 °C).

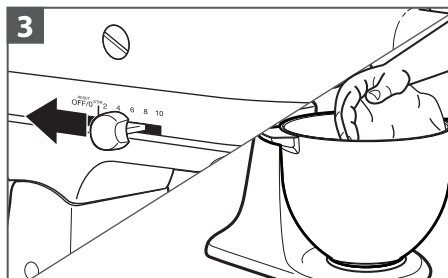
### ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА



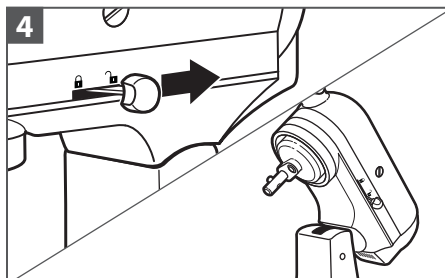
После закрепления чаши для выпекания хлеба и крюка для замешивания теста на миксере добавьте ингредиенты в чашу.  
**ПРИМЕЧАНИЕ.** См. список ингредиентов на вкладыше с рецептами.



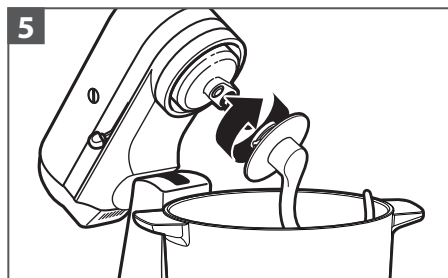
Для смешивания сухих ингредиентов установите скорость 2. Примерно через 30 секунд начинайте медленно вливать теплую воду. Дайте миксеру замешивать ингредиенты в течение 1,5–2,5 минуты или до тех пор, пока тесто не начнет вываливаться из чаши и не сформирует шар.



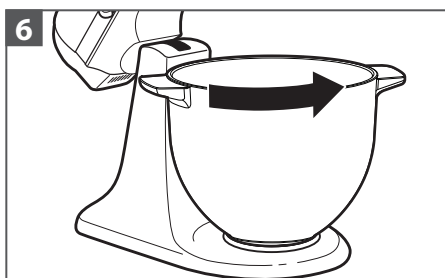
**ВЫКЛЮЧИТЕ (0)** планетарный миксер и отсоедините его от сети электропитания. Извлеките тесто из чаши.



**Поднимите головку двигателя:** разблокируйте и поднимите головку двигателя. Затем зафиксируйте\* головку, чтобы она осталась в поднятом состоянии.



**Снимите аксессуар:** нажмите на аксессуар снизу вверх, поверните его и извлеките из вала венчика.



**Снимите чашу для выпекания хлеба:** поверните чашу, чтобы снять ее с зажимной пластины.

\*Функция блокировки доступна на некоторых моделях.

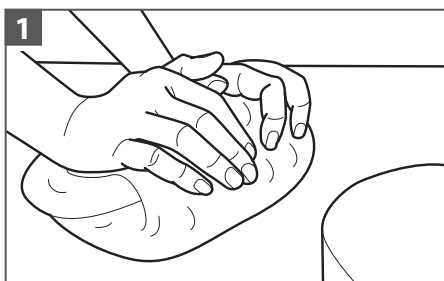
РУССКИЙ



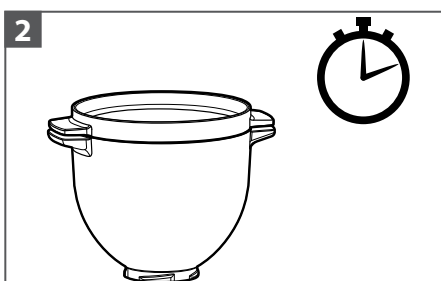


# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

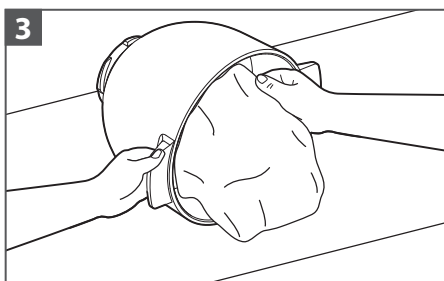
## РАССТОЙКА ТЕСТА



**1**  
При необходимости вручную замесите тесто на столешнице, чтобы получился гладкий шар. Вернитесь к чаше для выпекания хлеба.



**2**  
Поместите тесто в чашу для выпекания хлеба и посыпьте его мукой. Вручную переверните тесто и покройте его мукой, затем накройте чашу крышкой для выпекания. Оставьте тесто на 60 минут, чтобы оно поднялось. Для отслеживания уровня подъема теста используйте метки\* на боковой поверхности чаши.



**3**  
Откройте чашу, аккуратно извлеките тесто и положите его на обильно посыпанную мукой поверхность.



**4**  
Положите тесто перед собой, сожмите верхнюю часть и оттяните ее от себя, затем сложите ее к центру, как будто вы делаете конверт. Слегка скрутите тесто и сделайте то же самое с верхней частью. Продолжайте переворачивать, растягивать и складывать тесто к центру в течение трех или четырех циклов. (Вы заметите, что во время этой процедуры тесто станет более тугим, и вам станет сложнее его растягивать.)

\* Метки предназначены только для наглядного представления и зависят от указанного размера в рецепте.





## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

**5**



После завершения растяжения и складывания переверните тесто сложенной частью вниз. Аккуратно положите обе руки на обе стороны круга теста и аккуратно поворачивайте правую ладонь вокруг правого края, в то же время поворачивайте тесто на поверхности левой рукой. Это действие позволит разгладить тесто.

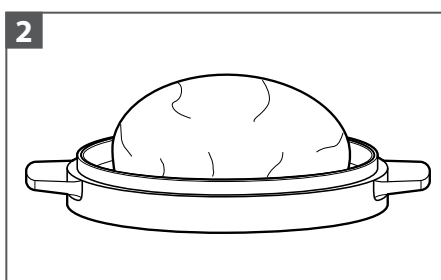
## ПОДЪЕМ ТЕСТА

**1**



Обильно посыпьте внутренние стенки чаши для выпекания хлеба мукой, а также не забудьте присыпать муки на тесто. Положите тесто швом вниз в чашу для выпекания хлеба. Накройте чашу крышкой для выпекания и дайте тесту подняться еще 30 минут.

**2**



Когда тесто поднимется, извлеките его из чаши для выпекания хлеба, осторожно переверните и положите на крышку для выпекания (чтобы шов был направлен вверх). Будьте аккуратны, чтобы не повредить его форму.

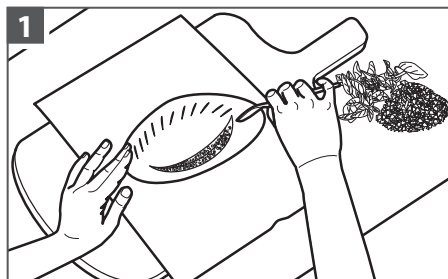
**СОВЕТ.** Можно также положить лист бумаги для выпечки на крышку и поместить на нее тесто для удобного извлечения после выпекания.

РУССКИЙ



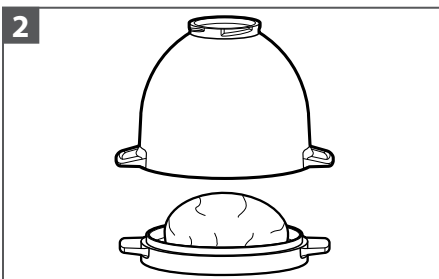
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### ПРИДАНИЕ ФОРМЫ И ВЫПОЛНЕНИЕ НАДРЕЗОВ



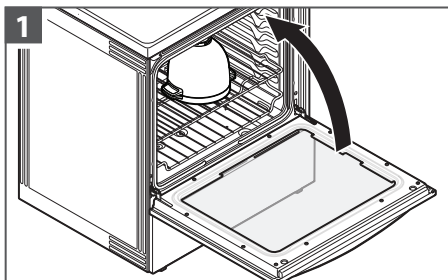
1  
Сформируйте тесто и сделайте на нем надрезы с помощью острого ножа или специального пекарского ножа.

**Дополнительно:** посыпьте тесто мукой, смажьте его яичной смесью или украсьте травами.



2  
Аккуратно переверните чашу для выпекания хлеба вверх дном и закройте крышкой для выпекания, чтобы зафиксировать ее.

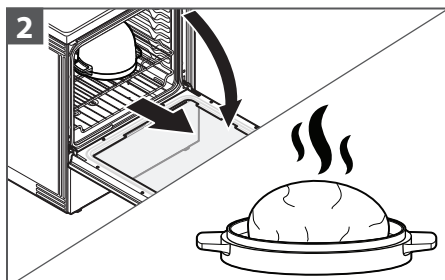
### ВЫПЕКАНИЕ



1  
Предварительно разогрейте духовой шкаф до 232 °С. Поставьте чашу для выпекания хлеба крышкой вниз на среднюю полку духового шкафа и выпекайте в течение 30 минут.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Поставьте полку как можно ближе к центру духового шкафа, сохраняя при этом достаточный запас для установки чаши с крышкой для выпекания хлеба.

**СОВЕТ.** При установке в духовой шкаф ставьте чашу крышкой вниз.



2  
Снимите чашу с крышки и выпекайте еще 10 минут. Это поможет подрумянить корочку. Извлеките хлеб из духового шкафа и поставьте на стойку для выпечки, чтобы он полностью остыл перед нарезкой.

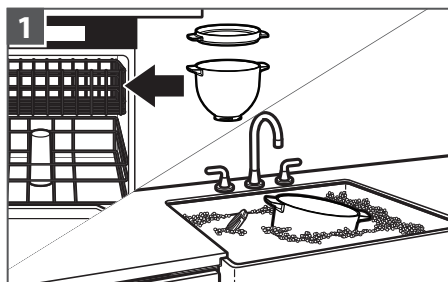
**ВАЖНО!** Всегда используйте кухонные рукавицы при извлечении чаши для выпекания хлеба или полок духового шкафа.



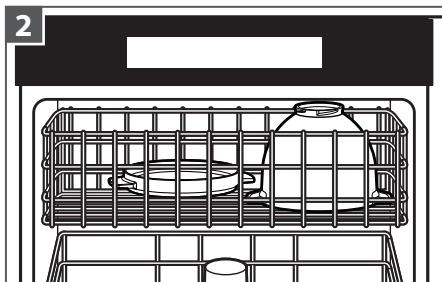




## УХОД И ЧИСТКА



Чашу для выпекания хлеба и крышку можно мыть на верхней или нижней полке автоматической посудомоечной машины либо тщательно мыть в горячей мыльной воде, после чего нужно сполоснуть ее и дать ей высохнуть.



В автоматическую посудомоечную машину чашу для выпекания хлеба необходимо ставить в перевернутом состоянии.

## УХОД ЗА ЧАШЕЙ С КРЫШКОЙ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ ХЛЕБА

- Для очистки от налипшей еды замочите чашу для выпекания хлеба в горячей мыльной воде на 15–20 минут или иное время перед тем, как поместить ее в посудомоечную машину.
- Перед хранением чашу для выпекания хлеба необходимо тщательно высушивать.
- После использования чаши для выпекания хлеба с планетарным миксером на ней могут появиться отметки в местах, где чаша фиксируется на планетарном миксере. Это нормальное явление; отметки можно убрать абразивным чистящим средством и губкой.
- Для очистки можно также использовать абразивную губку и смесь пищевой соды и теплой воды. Тщательно протрите пятна, чтобы очистить их.
- Рекомендуется свести к минимуму внезапные изменения температуры керамики. Керамика должна нагреваться или охлаждаться постепенно, чтобы избежать термического удара и возможных повреждений.
- Если чаша с крышкой для выпекания хлеба горячая, не допускайте ее контакта ни с чем холодным, например с холодной водой или холодной поверхностью. Когда вы извлекаете ее из духового шкафа, ставьте ее на поверхность комнатной температуры и дайте полностью остыть.



# УСЛОВИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ KITCHENAID («ГАРАНТИЯ»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, (КитченЭйд Европа, Корпорация, Нейвехейдслан 3, Бокс 5, 1853 Стромбеек-Бевеер) Бельгия («Гарант») предоставляет конечному клиенту, который является потребителем, гарантию на территории Российской Федерации («РФ») в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» РФ через организации, уполномоченные производителем на прием претензий от потребителей:

ООО «Вирлпул РУС», 127018, г. Москва, ул. Двинцев, д. 12, корп.1, литера В, этаж 5  
ООО «Деловая Русь», 125319, Москва, ул. Черняховского, д. 5, стр 1

## 1) ОБЪЕМ И УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

а) Гарант предоставляет гарантию на продукты, упомянутые в разделе 1.б), которые потребитель приобрел у продавца или компании группы KitchenAid в странах Европейской экономической зоны, Молдове, Черногории, России, Швейцарии и Турции.

б) Гарантийный срок зависит от приобретенного продукта и составляет:

**- 5SKM2CB5B\* Ограниченная гарантия сроком на пять лет, начиная со дня покупки.**

- Дополнительные аксессуары для планетарного миксера, блендера, тостера, кухонного комбайна, кулинарного процессора и погружного блендера: гарантия на 2 года.

с) Гарантийный срок исчисляется со дня передачи продукта потребителю. Если день передачи установить невозможно, срок исчисляется с даты изготовления товара. В случае отсутствия документа, подтверждающего факт продажи, эти сроки начинают исчисляться от даты производства изделия, которая может быть вычислена из серийного номера:

S/N: AAywwxxxxx

где, xxxxx - номер товара в течение недели производства (последние 5 цифр)

ww - неделя производства товара (2 цифры)

y - код года производства (1 буква или цифра)

AA - код места производства (одна или две буквы)

Код года производства устанавливается в соответствии с таблицей:

Код	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Год	1980 2010	1981 2011	1982 2012	1983 2013	1984 2014	1985 2015	1986 2016	1987 2017	1988 2018	1989 2019
Код	X	A	B	C	D	E	F	G	H	J
Год	1990 2020	1991 2021	1992 2022	1993 2023	1994 2024	1995 2025	1996 2026	1997 2027	1998 2028	1999 2029
Код	K	L	M	P	R	S	T	U	W	Y
Год	2000 2030	2001 2031	2002 2032	2003 2033	2004 2034	2005 2035	2006 2036	2007 2037	2008 2038	2009 2039





## УСЛОВИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ KITCHENAID («ГАРАНТИЯ»)

d) Гарантия распространяется на продукт без приобретенных дефектов.

e) Все действия потребителя в случае обнаружения в товаре недостатков регулируются Законом «О защите прав потребителей» РФ. Полный список сервисных центров и порядок оказания услуг указан в гарантийном талоне и на страницах сайта в сети Интернет: <https://mixer.ru/informaciya-o-garantii/> и <https://mixer.ru/adresa-servisnyh-centrov/>. Дополнительную информацию по сервисному обслуживанию можно получить по телефону 8-800-200-40-00 (звонок бесплатный на территории РФ).

### 2) ОГРАНИЧЕНИЯ ГАРАНТИИ

a) Гарантия распространяется на продукты, используемые в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации.

b) Гарантия не действует в случае нормального износа, использования с несоблюдением инструкции по эксплуатации, использования продукта при неправильном напряжении, установки и эксплуатации в нарушение действующих электротехнических норм и применения силы (например, ударов).

c) Гарантия не распространяется на продукты, которые были модифицированы или преобразованы, например при модификации прибора на 120 В для работы в сетях с напряжением 220–240 В.

d) Гарантийный срок на установленные запасные части заканчивается с окончанием гарантийного срока всего продукта в отсутствии дополнительных уточнений.

После истечения гарантийного срока или для продуктов, на которые гарантия не установлена, сервисные центры KitchenAid по-прежнему доступны конечному клиенту для обслуживания в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» РФ.

РУССКИЙ

## РЕГИСТРАЦИЯ ПРОДУКТА

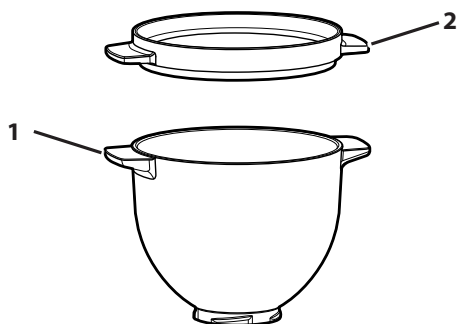
Зарегистрируйте свой новый прибор KitchenAid: <http://www.kitchenaid.eu/register>







## CZĘŚCI I FUNKCJE



1 Dzieża do chleba\*

2 z pokrywką do pieczenia

\*Dzieża do chleba pasuje do wszystkich modeli mikserów stojących z uchylną głowicą o pojemności 4,8 i 4,3 litra.

## PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

### WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności. Należy zapoznać się z podstawowymi Ważnymi środkami ostrożności opisanymi w instrukcji obsługi dołączonej do miksera stojącego.

## NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

POLSKI



# MONTAŻ PRODUKTU

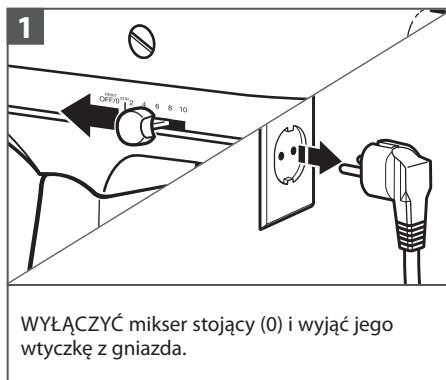
## MONTOWANIE DZIEŻY DO CHLEBA

### Przed pierwszym użyciem

Mikser stojący jest ustawiany fabrycznie w celu uzyskania optymalnej wydajności. Jeśli korzystasz z dzieży do chleba z pokrywką do pieczenia, konieczne może być ponowne wyregulowanie prześwitu między mieszadłem a dzieżą. Pełne informacje na temat regulacji odstępu między mieszadłem a dzieżą można znaleźć w instrukcji obsługi miksera stojącego.

**WAŻNE:** : przed użyciem umyć urządzenie gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wypłucz i wysusz. Dzieży z pokrywką do pieczenia nie trzeba sezonować przed użyciem.

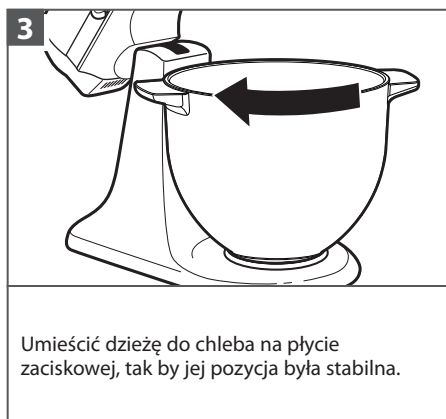
**UWAGA:** dzieża do chleba jest przeznaczona do wszystkich modeli mikserów stojących z uchylną głowicą o pojemności 4,3 i 4,8 litra, z wyjątkiem modelu KN15E1X. Dzieży do chleba z pokrywką do pieczenia można używać w piekarniku (do 260°C). Aby przymocować dzieżę do miksera stojącego, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.



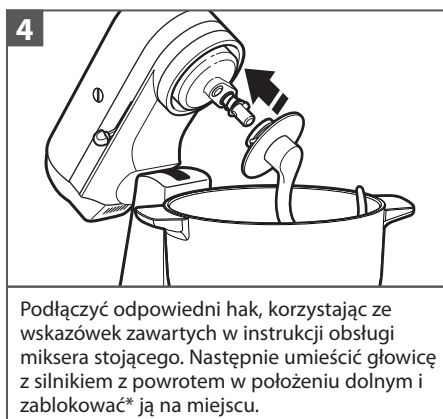
WYŁĄCZYĆ mikser stojący (0) i wyjąć jego wtyczkę z gniazda.



Odblokować i podnieść głowicę z silnikiem. Następnie zablokować\* głowicę tak, by pozostała w pozycji podniesionej.



Umieścić dzieżę do chleba na płycie zaciskowej, tak by jej pozycja była stabilna.



Podłączyć odpowiedni hak, korzystając ze wskazówek zawartych w instrukcji obsługi miksera stojącego. Następnie umieścić głowicę z silnikiem z powrotem w położeniu dolnym i zablokować\* ją na miejscu.

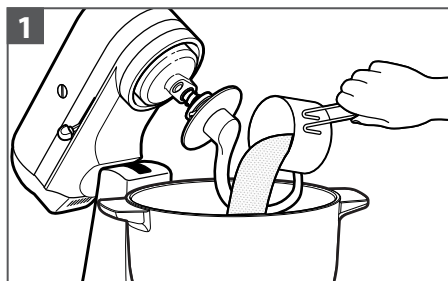
\* Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.



## KORZYSTANIE Z PRODUKTU

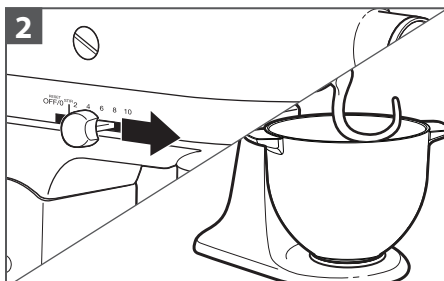
**UWAGA:** czynności związane z użytkowaniem produktu oparte są na karcie z przepisami. Czynności opisane w ramach określonego przepisu mogą różnić się od tych podanych w innych książkach z przepisami. Dzieży do chleba z pokrywką do pieczenia można używać w piekarniku (do 260°C).

### MIESZANIE I ZAGNIATANIE CIASTA

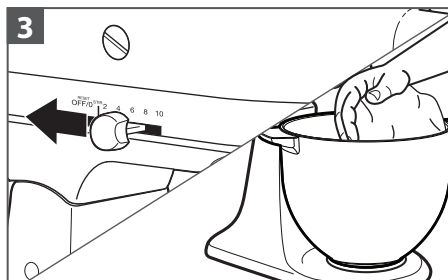


**1** Po przymocowaniu dzieży i haka do miksera stojącego umieść w dzieży do chleba pozostałe składniki.

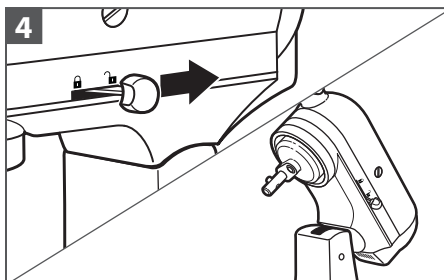
**UWAGA:** zobacz listę składników podaną w karcie z przepisami.



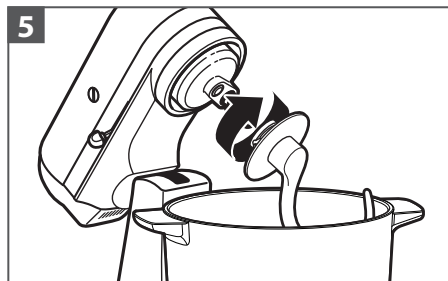
**2** Ustaw mikser na prędkości 2, aby połączyć suche składniki. Po około 30 sekundach zacznij powoli wlewać ciepłą wodę. Miksuj składniki przez 1,5–2,5 min, by wyrobić ciasto, lub do czasu, aż ciasto zacznie odchodzić od miski i uformuje się w kulę.



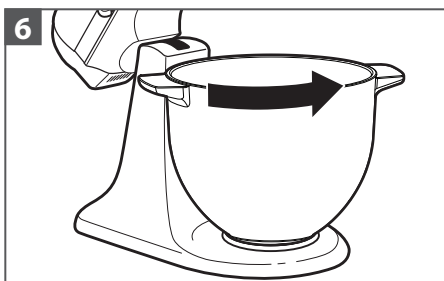
**3** WYŁĄCZ mikser stojący (0) i wyjmij jego wtyczkę z gniazda. Wyjmij ciasto z dzieży.



**4** **Podnoszenie głowicy z silnikiem:** odblokuj i podnieś głowicę. Następnie zablokować\* głowicę tak, by pozostała w pozycji podniesionej.



**5** **Zdejmowanie akcesoriów:** naciśnij akcesorium i przesunij je ku górze, obróć i zdejmij z wału mieszadła.



**6** **Zdejmowanie dzieży do chleba:** obróć dzieżę, aby ją odblokować i wyjąć z płyty zaciskowej.

\* Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

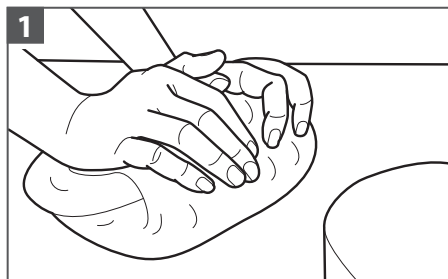
POLSKI



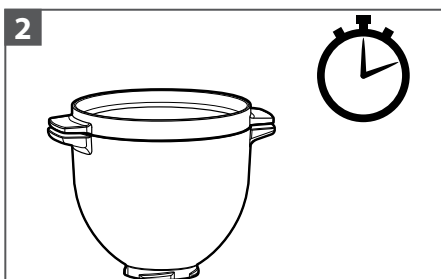


## KORZYSTANIE Z PRODUKTU

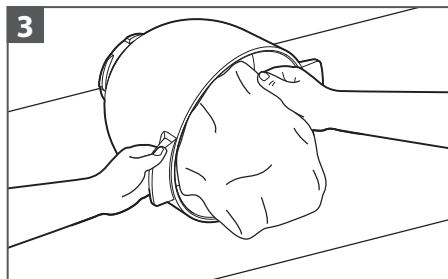
### DOWÓD



**1** W razie potrzeby ręcznie wyrób ciasto na blacie, aby uformować gładką okrągłą kulę. Przelóż ciasto do dzieży.



**2** Umieść ciasto w dzieży do chleba i posyp je odrobiną mąki. Obróć ciasto ręką, by delikatnie obtoczyć je w mące ze wszystkich stron, a następnie przykryj dzieżę pokrywą. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia (60 minut). Użyj podziałki\* składników z boku dzieży do chleba, by dokładnie odmierzyć ich ilość.



**3** Odkryj dzieżę i delikatnie wyciągnij z niej ciasto, a następnie przelóż je na obficie posypany mąką blat.



**4** Chwyć palcami brzeg ciasta, rozciągnij go, a potem złóż ku środkowi w taki sposób, w jaki składa się kopertę. Następnie lekko przekręć ciasto i znów zawij jego bok do środka. Powtarzaj czynność skręcania, rozciągania i zwijania ciasta do środka tak długo, aż zrobisz w ten sposób 3–4 pełne obroty. (W miarę wyrabiania ciasta coraz trudniej będzie je rozciągać).

\*Podziałka pozwala odmierzać składniki jedynie wizualnie – ich faktyczna potrzebna ilość zależy od przepisu.

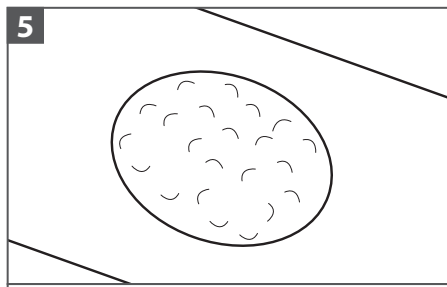






## KORZYSTANIE Z PRODUKTU

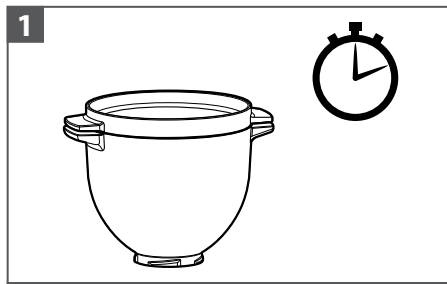
**5**



Po ostatnim rozciągnięciu i złożeniu ciasta przewróć je na drugą stronę. Połóż dłonie po obu stronach ciasta. Delikatnie obróć prawą dłoń wokół jego prawej krawędzi, jednocześnie rysując lewą ręką okrąg na jego środkowej części. Dzięki temu ciasto zyska gładką, jednolitą konsystencję.

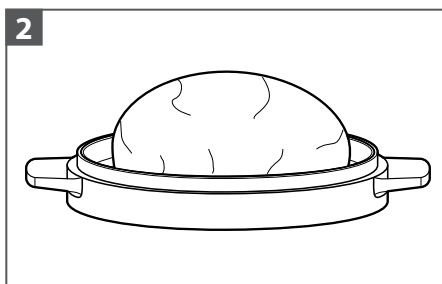
## WYRASTANIE CIASTA

**1**



Obficie posyp mąką wewnątrz dzieży oraz wierzch wyrobionego ciasta. Odwróć ciasto na drugą stronę, tak by jego gładza część była na górze, i w ten sposób przełóż je do dzieży. Przykryj dzieżę pokrywą i pozostaw do wyrośnięcia na 30 minut.

**2**



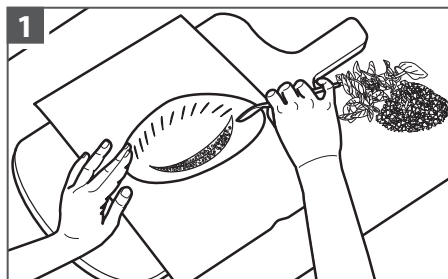
Gdy ciasto wyrośnie, wyjmij je z dzieży: korzystając z pokrywy, ostrożnie przewróć je na drugą stronę (tak by strona jego składania była teraz na wierzchu). Zrób to delikatnie, by ciasto nie opadło ani nie zmieniło kształtu. **WSKAZÓWKA:** możesz też użyć papieru do pieczenia (umieszczając go na pokrywie, na którą następnie wyłożysz ciasto), tak by po zakończeniu pieczenia można było łatwo wyjąć chleb z naczynia.





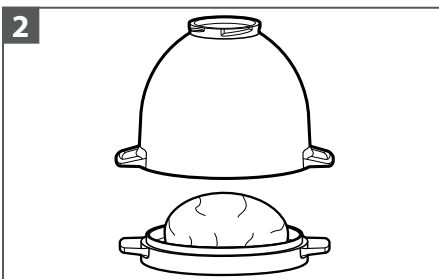
# KORZYSTANIE Z PRODUKTU

## FORMOWANIE I NACINANIE CIASTA



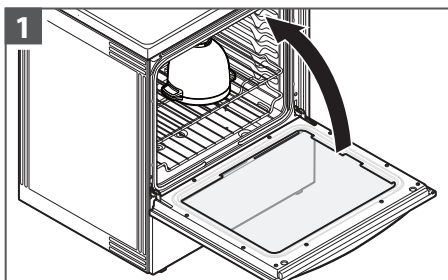
**1** Nadaj ciastu odpowiedni kształt oraz ponacinaj je, używając ostrego noża lub narzędzia do nacinania.

**Opcjonalnie:** możesz posypać wierzch ciasta mąką lub ulubionymi ziołami albo posmarować je roztrzepanym jajkiem.

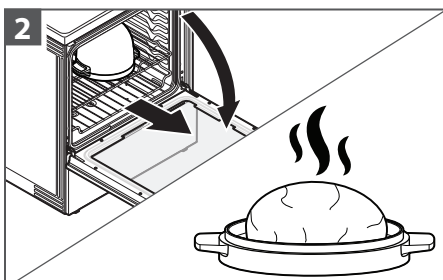


**2** Ostrożnie umieść odwróconą dzieżę do chleba w piekarniku tak, by przykryć nią ciasto umieszczone na pokrywie.

## PIECZENIE



**1** Rozgrzej piekarnik do temperatury 232°C. Połóż dzieżę i odwróconą pokrywę z ciastem na środkowej półce piekarnika i piecz je przez 30 minut.



**2** Wyjmij dzieżę z piekarnika i piecz chleb bez przykrycia przez kolejne 10 minut lub dłużej, tak by skórka ładnie zbrązowiła. Wyjmij upieczony chleb z piekarnika i umieść go na kratce. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia i dopiero potem pokrój.

**UWAGA:** półka powinna znajdować się możliwie najbliżej środka piekarnika, tak, by zmieściła się w nim przykryta dzieża do chleba..

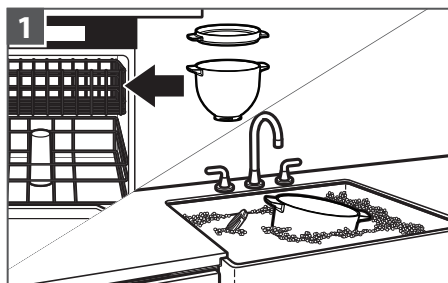
**WSKAZÓWKA:** podczas wkładania chleba do piekarnika umieść pokrywę na półce wierzchnią stroną do dołu.

**UWAGA:** podczas wyjmowania dzieży lub półek piekarnika zawsze używaj rękawic kuchennych.





## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



1  
Dzieże do chleba można myć w zmywarce na górnej lub dolnej półce. Można też dokładnie umyć ją w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu, a następnie dokładnie wypłukać i wysuszyć.



2  
W przypadku mycia w zmywarce dzieże do chleba należy umieścić do góry dnem.

### DZIEŻA DO CHLEBA Z POKRYWKĄ DO PIECZENIA

- Aby usunąć resztki przyklejonego jedzenia, przed umieszczeniem dzieży do chleba w zmywarce należy zanurzyć ją w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu na 15–20 minut lub na tak długo, na ile jest to konieczne.
- Przed odłożeniem dzieży do chleba należy ją dokładnie wysuszyć.
- Po użyciu dzieży do chleba z mikserem stojącym mogą pojawić się ślady w miejscu zamocowania miski w podstawie miksera. Ślady te są zjawiskiem normalnym i można je usunąć, czyszcząc je za pomocą ściernego środka czyszczącego i gąbki.
- Można również wyczyścić je gąbką ścierną oraz mieszaniną sody oczyszczonej i ciepłej wody, energicznie pocierając płamy.
- Zaleca się unikanie nagłych zmian temperatury naczynia ceramicznego. Naczynia ceramiczne muszą być ogrzewane lub chłodzone stopniowo, aby uniknąć szoku termicznego i ewentualnych uszkodzeń.
- Gdy dzieża jest gorąca, nie powinna mieć kontaktu z zimną wodą ani zimnymi powierzchniami. Po wyjęciu dzieży z piekarnika należy umieścić ją na neutralnej powierzchni i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.



# WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia („Gwarant”) zapewnia użytkownikowi końcowemu, czyli klientowi, prawo do Gwarancji na poniższych warunkach.

Gwarancja jest stosowana dodatkowo i nie wyklucza, nie ogranicza i nie zawiesza ustawowych praw gwarancyjnych użytkownika końcowego wynikających z postanowień ustawowej gwarancji dotyczących defektów sprzedawanego przedmiotu, ani nie wpływa na nie w żaden sposób.

## 1) ZAKRES I WARUNKI GWARANCJI

a) Gwarant obejmuje Gwarancją produkty wymienione w Sekcji 1.b), które klient zakupił od sprzedawcy bądź firmy należącej do KitchenAid-Group i znajdującej się na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego, Mołdawii, Czarnogóry, Rosji, Szwajcarii lub Turcji.

b) Okres obowiązywania Gwarancji zależy od zakupionego produktu i jest następujący:

### **5KSM2CB5B\* pięć lat ograniczonej gwarancji od daty zakupu.**

c) Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu, tj. w dniu, w którym klient zakupił produkt u sprzedawcy lub w firmie należącej do KitchenAid-Group.

d) Gwarancja dotyczy produktu pozbawionego wad ukrytych.

e) Gwarant świadczy dla klienta poniższe usługi w ramach niniejszej Gwarancji, według uznania Gwaranta, w przypadku pojawienia się wady w okresie obowiązywania Gwarancji:

- naprawę wadliwego produktu bądź jego części; lub

- wymianę wadliwego produktu bądź jego części. Jeśli produkt nie jest już dostępny, Gwarant ma obowiązek wymienić produkt na model o takiej samej lub wyższej wartości.

f) W przypadku, gdy klient chce zgłosić roszczenie w ramach Gwarancji, musi skontaktować się z centrum obsługi KitchenAid w danym kraju wymienionym na stronie [www.kitchenaid.pl](http://www.kitchenaid.pl) (numer telefonu: 22 812 56 64) lub bezpośrednio z Gwarantem, pisząc na adres KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.

g) Koszt naprawy, łącznie z wymienionymi częściami, oraz koszty wysyłki produktu pozbawionego wad ukrytych lub jego części, ponosi Gwarant. Gwarant ponosi również koszty wysyłki za zwrot wadliwego produktu lub części produktu, jeżeli Gwarant lub centrum obsługi KitchenAid w danym kraju zażądał zwrotu wadliwego produktu lub części produktu, o ile nie obejmuje to okoliczności, w których wadę należy usunąć w miejscu, w którym produkt znajdował się w momencie jej ujawnienia.

h) Gwarant odpowiada na roszczenie klienta i wykonuje swoje zobowiązania nie później niż [...]





# WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

## 2) OGRANICZENIA GWARANCJI

- a) Gwarancja ma zastosowanie wyłącznie do produktów wykorzystywanych do celów prywatnych, a nie do celów zawodowych lub komercyjnych.
- b) Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku normalnego zużycia, nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, używania produktu przy nieprawidłowym napięciu elektrycznym, montażu i eksploatacji z naruszeniem obowiązujących przepisów elektrycznych oraz używania siły (np. uderzenia).
- c) Gwarancja nie obowiązuje, jeżeli produkt został zmodyfikowany lub przekształcony, np. z produktów 120 V na produkty 220–240 V.

Po upływie okresu Gwarancji lub w przypadku produktów, które nie są objęte niniejszą Gwarancją, centra obsługi KitchenAid są nadal dostępne dla klienta końcowego w celu uzyskania informacji i odpowiedzi na pytania. Więcej informacji można również znaleźć na naszej stronie internetowej: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## REJESTRACJA PRODUKTU

Zarejestruj swoje nowe urządzenie KitchenAid już teraz na stronie:  
<http://www.kitchenaid.eu/register>

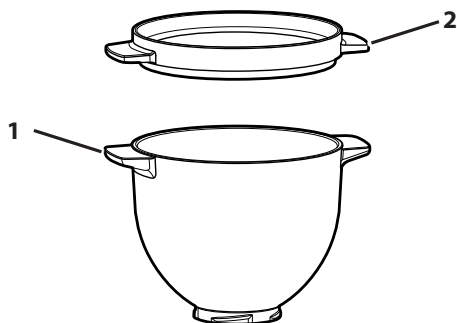
POLSKI







## SOUČÁSTI A FUNKCE



1 Nádoba na chléb\*

2 Víko na pečení

\*Nádoba na chléb je kompatibilní se všemi 4,3l a 4,8l modely kuchyňských robotů se sklopnou hlavou.

## BEZPEČNOST VÝROBKU

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používáte-li elektrické spotřebiče, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření. Přečtěte si základní Důležité bezpečnostní pokyny uvedené v Návodu k obsluze dodaném s kuchyňským robotem.

## TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

ČESKY





# SESTAVENÍ VÝROBKU

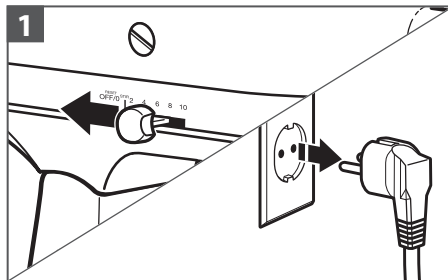
## PŘIPOJENÍ NÁDOBY NA CHLĚB

### Před prvním použitím

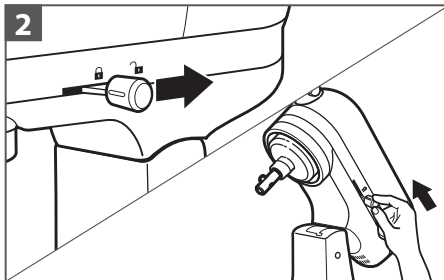
Váš kuchyňský robot byl individuálně nastaven při výrobě pro dosažení optimálního výkonu. Při použití nádoby na chléb s víkem na pečení může být nutné upravit vůli mezi šlehačem a mísou. Úplné informace o nastavení vůle mezi šlehačem a mísou naleznete v Návodu k obsluze kuchyňského robotu.

**DŮLEŽITÉ:** Před použitím omyjte horkou mýdlovou vodou, opláchněte a důkladně vysušte. Před použitím není nutné mísu na chléb s víkem na pečení upravovat.

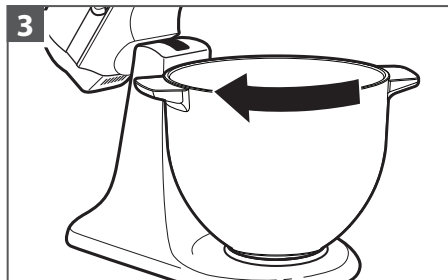
**POZNÁMKA:** Tato nádoba na chléb je kompatibilní se všemi 4,3l a 4,8l modely kuchyňských robotů se sklopnou hlavou kromě modelu KN15E1X. Nádoba na chléb s víkem na pečení je bezpečná pro použití v troubě (až 260 °C / 500 °F). Podle následujících pokynů připevněte nádobu na chléb ke kuchyňskému robotu.



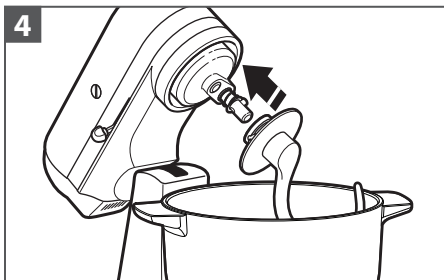
1 Kuchyňský robot VYPNĚTE (0) a odpojte z elektrické sítě.



2 Odjistěte a zvedněte hlavu motoru. Poté hlavu zajistěte\*, aby zůstala zvednutá.



3 Umístěte nádobu na upínací desku, aby pevně držela na místě.



4 Podle pokynů v návodu k obsluze kuchyňského robotu připojte hnětací hák potřebný pro přípravu daného receptu. Poté hlavu motoru vraťte do dolní polohy a zajistěte\* ji na místě.

\*Možnost zajištění je dostupná u vybraných modelů.

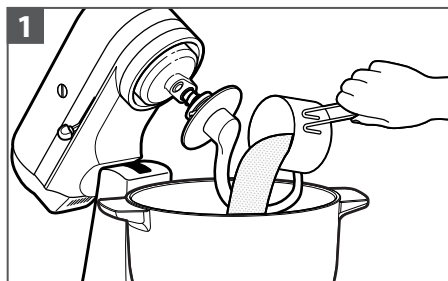




## POUŽITÍ PRODUKTU

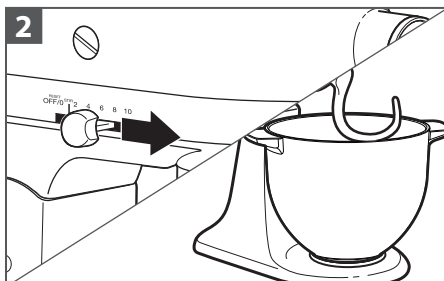
**POZNÁMKA:** Postup použití produktu podle vložené karty s receptem. Postup receptu se může lišit podle různých receptů v jiných kuchařských knihách. Nádoba na chléb s víkem na pečení je bezpečná pro použití v troubě (až 260 °C / 500 °F).

### PROMÍCHEJTE A PROHNĚŽTE

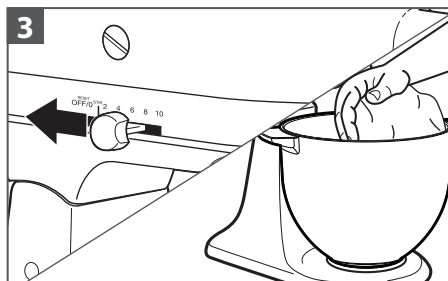


Jakmile jsou nádoba a nástavec hnětacího háku připevněny na kuchyňském robotu, přidejte do nádoby na chléb přísady.

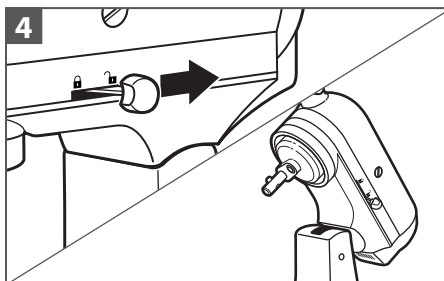
**POZNÁMKA:** Viz seznam přísad na vložené kartě s receptem.



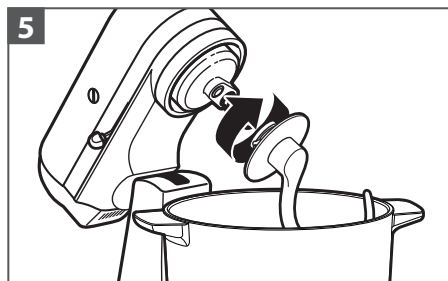
Zapněte robot na rychlost 2 a smíchejte suché přísady. Po asi 30 sekundách pomalu přilijte teplou vodu. Nechte robot hnětat přísady po dobu 1 ½ až 2 ½ minuty nebo do doby, než se těsto nezačne odlepovat od mísy a nevytvorí kouli.



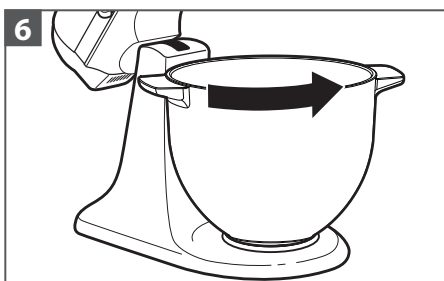
Kuchyňský robot VYPNĚTE (0) a odpojte z elektrické sítě. Vyndejte těsto z nádoby na chléb.



**Zvednutí hlavy motoru:** Odjistěte a zvedněte hlavu motoru. Poté hlavu zajistěte\*, aby zůstala zvednutá.



**Vyjmutí příslušenství:** Zatlačte příslušenství nahoru, otočte jej a vytáhněte jej z hřídele šlehače.



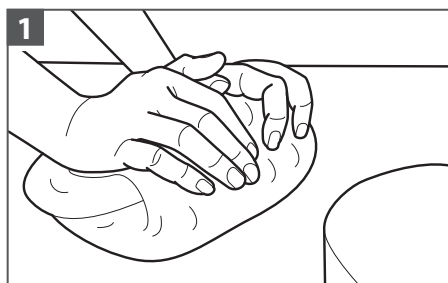
**Vyjmutí nádoby na chléb:** Otočením odjistěte mísu z upínací desky.

\*Možnost zajištění je dostupná u vybraných modelů.

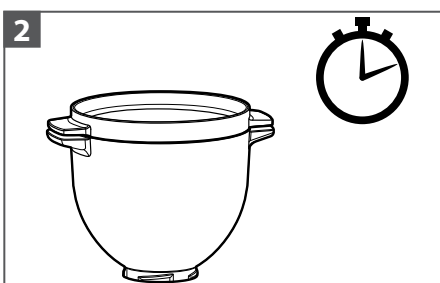


## POUŽITÍ PRODUKTU

### DŮKAZ



**1**  
V případě potřeby ručně prohněte těsto na kuchyňské desce tak, aby vytvořilo hladkou kouli. Vraťte do nádoby na chléb.



**2**  
Vložte těsto do nádoby na chléb a posypte horní část těsta trochou mouky. Rukou těsto otočte a potřete moukou a pak přikryjte nádobu víkem na pečení. Nechte těsto 60 minut kynout. Pro vizuální kontrolu kynutí použijte značky měření\* na straně nádoby na chléb.



**3**  
Odkryjte nádobu a jemně vytáhněte těsto z nádoby na dostatečně pomoučenou plochu.



**4**  
Těsto zhruba v kruhovém tvaru položte před sebe, vezměte do prstů horní část těsta, natáhněte jej směrem od sebe a poté je přeložte do středu těsta, jako kdybyste skládali obálku. Trochu těsto stočte a totéž proveďte s tou částí, která je nyní nahoře. Pokračujte v otáčení, natahování a skládání těsta do středu – proveďte tři až čtyři plné kruhy. (Všimněte si, že během práce je čím dál těžší těsto natáhnout.)

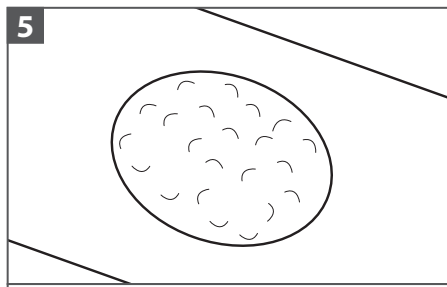
\*Značky jsou pouze pro vizuální referenci a budou záviset na velikosti použitého receptu.





## POUŽITÍ PRODUKTU

**5**



Po posledním natažení a přehnutí překlopte těsto složenou stranou dolů. Jemně položte obě ruce na obě strany kola a jemně pokrčte pravou dlaň kolem pravého okraje, zatímco levou rukou otáčejte kolo po povrchu. Tímto způsobem těsto vyhladíme do kulatého kopečku.

## KYNUTÍ

**1**



Moukou dostatečně vysypte vnitřní část nádoby na chléb a horní část těsta. Vraťte těsto (stranou se skladem dolů) do nádoby na chléb. Přikryjte nádobu víkem na pečení a nechte 30 minut kynout.

**2**



Jakmile těsto vykyne, vyjměte těsto z nádoby na chléb a opatrně převraťte bochánek z nádoby na chléb na víko na pečení (tak, aby složená strana nyní směřovala nahoru). Dávejte pozor, abyste jej nevyfoukli nebo nenarušili tvar.

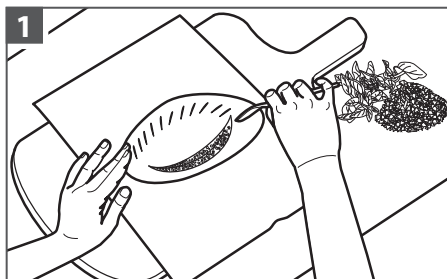
**TIP:** Můžete také použít pergamenový papír na víko a položit těsto na něj, což umožní snadné vyjmutí po upečení.





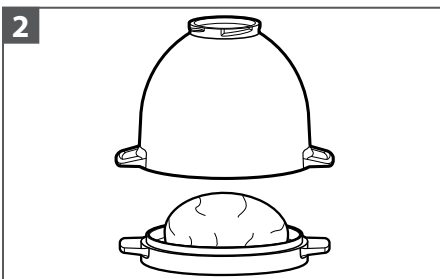
# POUŽITÍ PRODUKTU

## TVAROVÁNÍ A RÝHY NA VÍKU



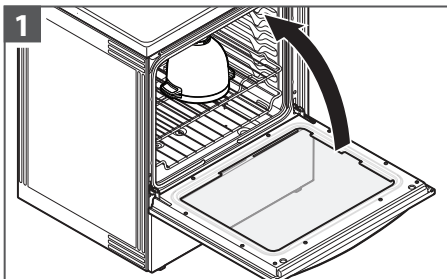
1 Vytvarujte a rozřeptejte těsto pomocí ostrého nože nebo nástroje na rýhování.

**Volitelně:** Posypejte těsto moukou, potřete rozšlehaným vajíčkem nebo použijte bylinky pro přizpůsobení.

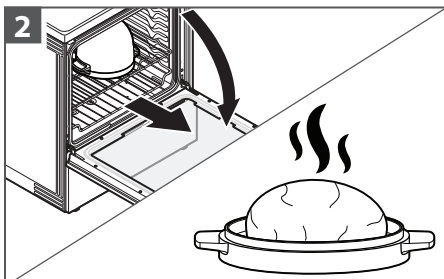


2 Opatrně položte nádobu na chléb dnem vzhůru na těsto a víko na pečení, aby se zajistila na místě.

## PEČENÍ



1 Předehřejte troubu na 232 °C / 450 °F. Položte nádobu na chléb víkem na pečení dolů na prostřední rošt trouby a pečte 30 minut.



2 Odstraňte kryt nádoby, aby se chléb odkryl, a dokončujte pečení dalších 10 minut, což přispěje ke zhnědnutí kůrky. Před krájením vyjměte nádobu na chladicí rošt a nechte zcela vychladnout.

**POZNÁMKA:** Rošt umístěte co nejbližě středu trouby a přitom ponechte dostatečnou výšku, aby se nádoba na chléb s víkem na pečení vešla.

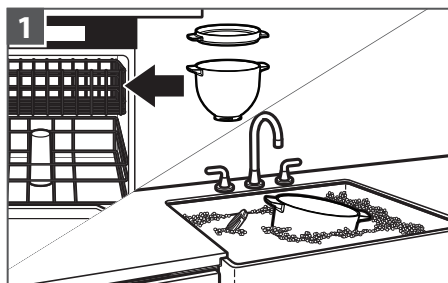
**TIP:** Při vkládání do trouby umístěte víko dolů na stojan.

**DŮLEŽITÉ:** Při vyjímání nádoby na chléb nebo roštů vždy používejte kuchyňské chňapky.





## ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



1  
Nádobu na chléb lze mýt v myčce nádobí v horním nebo spodním koši, popř. ji důkladně umyjte v horké vodě se saponátem, důkladně opláchněte a osušte.



2  
Pokud nádobu na chléb myjete v myčce nádobí, položte ji dnem vzhůru.

### PÉČE O NÁDOBU NA CHLÉB S VÍKEM NA PEČENÍ

- Chcete-li odstranit připečené jídlo, namočte nádobu na chléb do horké mýdlové vody na 15–20 minut nebo podle potřeby a poté ji vložte do myčky.
- Před uskladněním nádobu na chléb vždy důkladně vysušte.
- Po použití nádoby na chléb s kuchyňským robotem se mohou objevit drobné stopy na místech, kde se mísa usazuje do základny kuchyňského robotu. Tyto stopy jsou normální a lze je odstranit pomocí abrazivního čisticího prostředku a houbičky.
- Můžete je také vyčistit pomocí abrazivní houby a směsi jedlé sody a teplé vody a energicky vydrhnout skvrny, aby zabarvení nebylo tolik patrné.
- Doporučuje se minimalizovat náhlé změny teploty keramiky. Keramika se musí ohřívat nebo chladit postupně, aby nedošlo k tepelnému šoku a možnému poškození.
- Pokud je nádoba na chléb s víkem na pečení horká, neumísťujte ji do kontaktu s ničím studeným, jako je studená voda nebo studený povrch. Když ji vyjmete z trouby, položte ji na neutrální povrch a nechte zcela vychladnout.



# PODMÍNKY ZÁRUKY SPOLEČNOSTI KITCHENAID („ZÁRUKA“)

Společnost KitchenAid Europa, Inc. na adrese Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgie („**poskytovatel záruky**“) poskytuje koncovému zákazníkovi, kterým je spotřebitel, záruku podle následujících podmínek.

Tato záruka doplňuje a nijak nezkracuje ani neovlivňuje práva ze záruky náležející ze zákona koncovému zákazníkovi ve vztahu k prodejci výrobku. Zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník v platném znění („občanský zákoník“), stanovuje záruku na spotřební zboží v délce 24 měsíců od převzetí zboží kupujícími. Práva vyplývající ze zákonné záruky lze uplatnit, pokud se vada vyskytla a byla oznámena prodávajícím během této 24měsíční záruční doby (tj. spotřebitel není povinen prokázat, že vada existovala v době převzetí zboží). Je-li vada odstranitelná, spotřebitel má obecně právo požadovat opravu zboží nebo přiměřenou slevu z kupní ceny. Je-li vada neodstranitelná, má spotřebitel právo požadovat výměnu vadného zboží za zboží bezvadné nebo přiměřenou slevu z kupní ceny nebo může odstoupit od kupní smlouvy a požadovat vrácení kupní ceny. Z těchto práv existují určité výjimky. Podrobnější údaje najdete na webové stránce České obchodní inspekce [www.coi.cz](http://www.coi.cz).

## 1) ROZSAH PLATNOSTI A PODMÍNKY ZÁRUKY

a) Poskytovatel záruky poskytuje záruku na výrobky uvedené v odstavci 1.b), které spotřebitel zakoupil od prodejce nebo společnosti patřící do skupiny KitchenAid-Group v Evropském hospodářském prostoru nebo na území Moldávie, Černé Hory, Ruska, Švýcarska nebo Turecka.

b) Záruční doba závisí na druhu zakoupeného výrobku takto:

### **5KSM2CB5B\* Pět let omezené záruky od data nákupu.**

c) Záruční doba začíná běžet dnem nákupu, tj. dnem, kdy spotřebitel zakoupil výrobek od prodejce nebo od společnosti ze skupiny KitchenAid-Group.

d) Výrobky, na které se záruka vztahuje, budou po výše uvedené dobu způsobilé k běžnému používání nebo si zachovají obvyklé vlastnosti.

e) Poskytovatel záruky zajistí na základě této záruky spotřebiteli při výskytu vady podle své volby následující služby, pokud se vada vyskytne v záruční době:

- Opravu vadného výrobku nebo jeho části, nebo

- výměnu vadného výrobku nebo jeho části. Pokud již výrobek není dostupný, má poskytovatel záruky právo namísto předmětného výrobku nabídnout výrobek stejné nebo vyšší hodnoty.

f) Jestliže chce spotřebitel na základě záruky podat reklamaci, musí se obrátit na servisní středisko společnosti KitchenAid v příslušné zemi uvedené na adrese [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) (e-mailová adresa: [info@kitchenaid.cz](mailto:info@kitchenaid.cz); telefonní číslo: +420 517 346 256) nebo přímo na poskytovatele záruky na adrese KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgie.

g) Náklady na opravu včetně náhradních dílů a poštovné za přepravu bezvadného výrobku nebo jeho části hradí poskytovatel záruky. Poskytovatel záruky hradí také poštovné za vrácení vadného výrobku nebo jeho části, jestliže poskytovatel záruky nebo středisko služeb zákazníkům společnosti KitchenAid v příslušné zemi požádá o vrácení tohoto vadného výrobku nebo jeho části. Spotřebitel však hradí náklady na vhodný obal pro vrácení vadného výrobku nebo jeho části.

h) Při reklamaci podle této záruky musí spotřebitel předložit účtenku nebo fakturu za nákup výrobku.





# PODMÍNKY ZÁRUKY SPOLEČNOSTI KITCHENAID („ZÁRUKA“)

## 2) OMEZENÍ ZÁRUKY

a) Tato záruka se vztahuje pouze na výrobky určené pro soukromé účely, a nikoli na výrobky pro profesionální či komerční použití.

b) Záruka neplatí v případě běžného opotřebení, nevhodného použití či zneužití výrobku, při nedodržení pokynů k použití, při použití výrobku s napájením nesprávným napětím, v případě instalace nebo provozu v rozporu s příslušnými elektrotechnickými předpisy a v případech, kdy došlo k použití síly (např. úderů).

c) Záruka neplatí, pokud došlo k pozměnění nebo úpravě výrobku, např. přestavbě výrobků určených pro napětí 120 V na výrobky pro napětí 220–240 V.

d) Prováděním záručního servisu se záruční doba neprodlužuje ani nezačíná běžet nová záruční doba. Záruční doba na instalované náhradní díly končí se skončením záruční doby na celý výrobek.

Také po vypršení záruční doby nebo u výrobků, na které se záruka nevztahuje, jsou koncovým zákazníkům k dispozici střediska služeb zákazníkům, která mohou zodpovídat jejich případné dotazy a podávat jim informace. Upozorňujeme také, že spotřebitel může mít i další práva plynoucí ze zákonné záruky. Další informace najdete rovněž na naší webové stránce: [www.kitchenaid.cz](http://www.kitchenaid.cz)

## REGISTRACE VÝROBKU

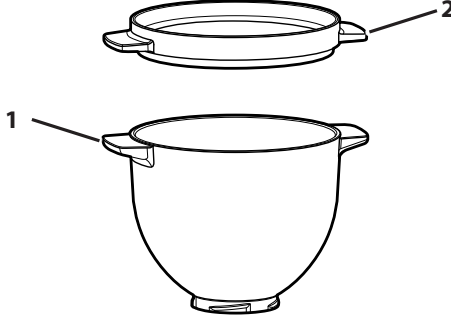
Zaregistrujte svůj nový spotřebič KitchenAid již teď: <http://www.kitchenaid.eu/register>







## PARÇALAR VE ÖZELLİKLER



1 Ekmek Kasesi\*

2 Pişirici Kapak

\*Ekmek Kasesi, tüm 4,3 ve 4,8 L Oynar Başlıklı Stand Mikserlerle uyumludur.

## ÜRÜN GÜVENLİĞİ

### ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Elektrikli ev aletleri kullanılırken temel güvenlik önlemlerinin daima uygulanması gerekir. Lütfen Stand Mikser ile birlikte verilen Talimat kılavuzunda belirtilen Önemli Güvenlik Tedbirlerine başvurun.

## BU TALİMATLARI SAKLAYIN

TÜRKÇE

# ÜRÜNÜN TAKILMASI

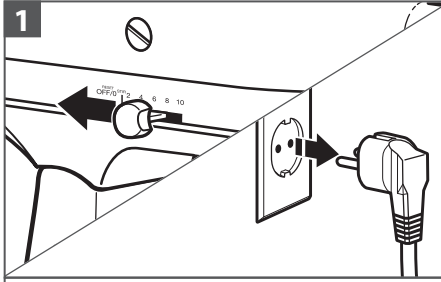
## EKMEK KASESİNİN TAKILMASI

### İlk Kullanımdan Önce

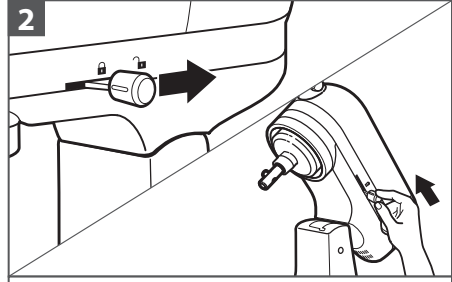
Stand Mikser optimum performans sağlamak üzere fabrikada ayrı ayrı ayarlanır. Pişirici Kapaklı Ekmek Kasesini kullanırken çırpıcı ile kase arasındaki boşluğu yeniden ayarlamak gerekebilir. Çırpıcı ve kase arası boşluğun ayarlanmasıyla ilgili ayrıntılı bilgi için lütfen Stand Mikser Talimatlar kılavuzuna bakın.

**ÖNEMLİ:** Kullanmadan önce sıcak sabunlu suyla yıkayın, iyice durulayın ve kurulayın. Pişirici Kapaklı Ekmek Kasesini kullanmadan önce parlatmanıza gerek yoktur.

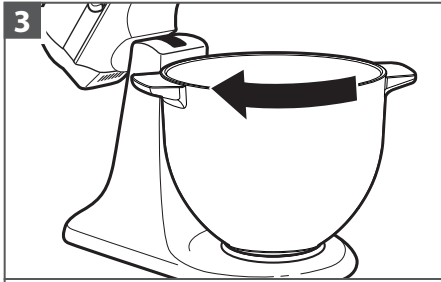
**NOT:** Bu Ekmek Kasesi, KN15E1X modeli dışındaki tüm 4,3 ve 4,8 L Oynar Başlıklı Stand Mikser modellerine uyacak şekilde tasarlanmıştır. Pişirici Kapaklı Ekmek Kasesi fırında kullanılabilir (en fazla 260°C/500°F). Ekmek Kasesini Stand Mikserinize takmak için aşağıdaki talimatları uygulayın.



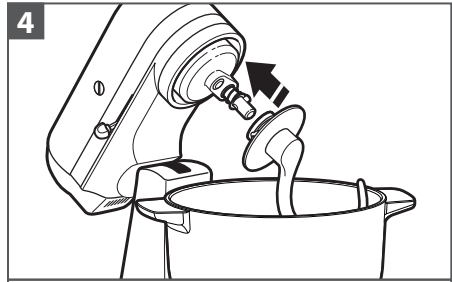
Stand Mikseri KAPATIN (0) ve fişini prizden çekin.



Motor Başlığının kilidini açın ve kaldırın. Ardından yukarıda durması için başlığı kilitleyin\*.



Ekmek Kasesini sabitlemek için kelepçeleme plakasının üstüne yerleştirin.



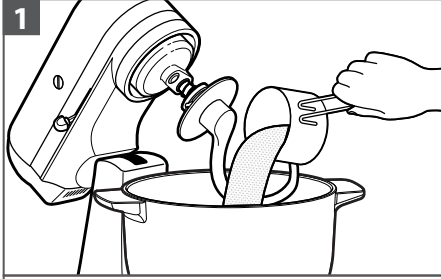
Stand Mikser Talimat kılavuzundaki talimatlardan faydalanarak tarifiniz için Hamur Çengelini takın. Ardından motor başlığını aşağı konuma getirin ve yerine sabitleyin\*.

\*Kilitleme seçeneği seçili modellerde mevcuttur.

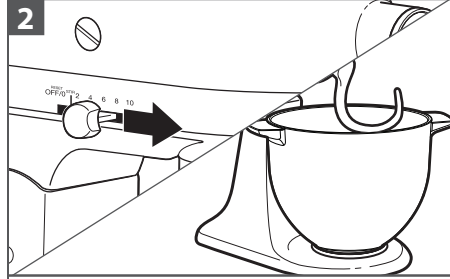
# ÜRÜN KULLANIMI

**NOT:** Ürün kullanım adımları tarif kartına göre düzenlenmiştir. Tarif adımları diğer tarif kitaplarındaki farklı tariflere göre değişiklik gösterebilir. Pişirici Kapaklı Ekmek Kasesi fırında kullanılabilir (en fazla 260°C/500°F).

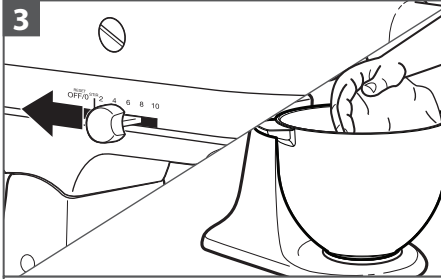
## KARIŞTIRMA VE YOĞURMA



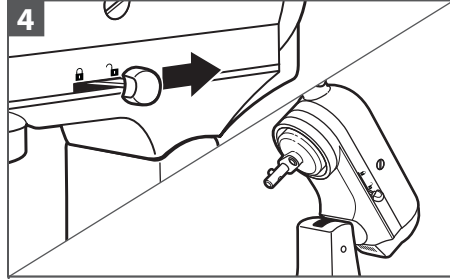
1 Kase ve hamur çengeli aparatı Stand Mikser'e sabitlendikten sonra malzemeleri Ekmek Kasesine ekleyin.  
**NOT:** Tarif defterindeki malzeme listesine bakın.



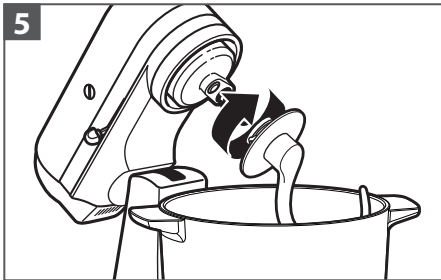
2 Kuru malzemeleri karıştırmak için mikseri hız 2 konumuna getirin. Yaklaşık 30 saniye sonra yavaşça ılık suyu ekleyin. Mikserin malzemeleri yoğurması için 1½ - 2½ dakika veya hamur kaseden ayrılıp top haline gelene kadar bekleyin.



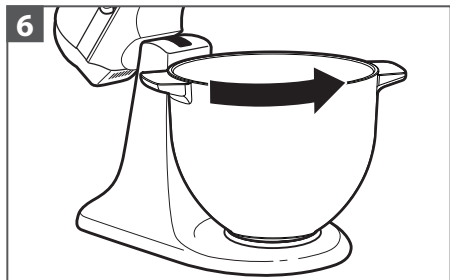
3 Stand Mikseri KAPATIN (0) ve fişini prizden çekin. Hamuru Ekmek Kasesinden çıkarın.



4 **Motor Başlığını kaldırın:** Motor Başlığının kilidini açın ve başlığı kaldırın. Ardından yukarıda durması için başlığı kilitleyin\*.



5 **Aksesuarı çıkarın:** Aksesuarı yukarı doğru bastırın, döndürün ve çırpıcı milinden çekip çıkarın.



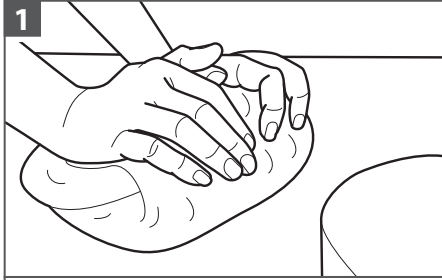
6 **Ekmek Kasesini çıkarın:** Ekmek Kasesini kelepçeleme plakasından çıkarmak için çevirin.

\*Kilitleme seçeneği seçili modellerde mevcuttur.

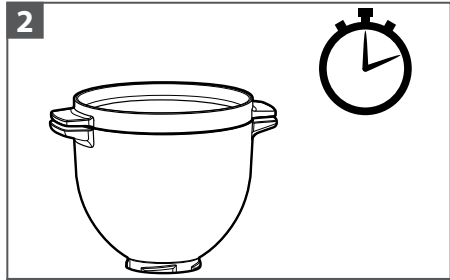
TÜRKÇE

# ÜRÜN KULLANIMI

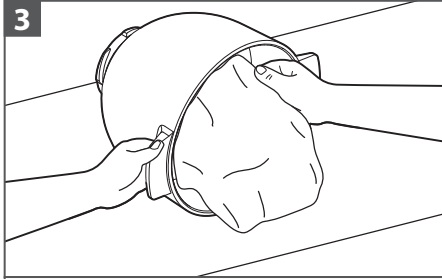
## HAMURU DİNLENDİRME



1 Pürüzsüz bir yuvarlak top haline gelmesi için gerekirse hamuru tezgahın üzerinde el ile yoğurun. Tekrar Ekmek Kasesine koyun.



2 Hamuru ekmek kasesine yerleştirin ve hamurun üst kısmına biraz un serpin. Elinizi kullanarak hamuru çevirin ve unla kaplayın. Ardından pişirici kapakla kaseyi kapatın. Hamurun kabarması için 60 dakika bekleyin. Hamurun kabarmasını gözle ölçebilmek için Ekmek Kasesinin yanındaki ölçüm işaretlerini\* kullanın.



3 Kasesin kapağını açın ve hamuru kaseden çıkarıp bol un serpilmiş bir yüzeye yerleştirin.



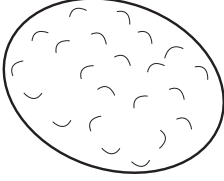
4 Hamur top şeklinde önünüzdeyken hamurun üst kısmını çimdikleyin, hamuru yanlara doğru esnetin, ardından zarf katlar gibi hamuru ortasına doğru katlayın. Hamuru hafifçe döndürün ve üst kısımdaki bölüme de aynı işlemi uygulayın. Hamuru üç ila dört kez tam tur çevirip esnetmeye ve ortaya katlamaya devam edin. (Çalıştıkça hamurun esnetilmesinin zorlaştığını fark edeceksiniz.)

\*İşaretler sadece görsel referans içindir ve kullanılan tarifin oranına bağlıdır.



## ÜRÜN KULLANIMI

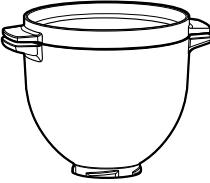
5



Son esnetme ve katlama işleminden sonra hamuru ters çevirin ve yan taraflardan aşağı katlayın. İki elinizi hamurun iki tarafına yerleştirin ve sağ elinizle sağ kenarları hafifçe kıvrırken sol elinizle hamuru yüzey üzerinde döndürün. Bu işlem hamuru yuvarlak bir şekle sokar.

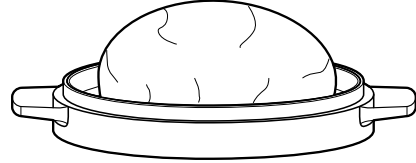
## KABARMA

1



Ekmek Kasesinin içine ve hamurun üzerine bolca un dökün. Hamuru üzerine çentik atacağınız tarafı aşağı bakacak şekilde Ekmek Kasesine yerleştirin. Pişirici kapakla kaseyi kapatın ve 30 dakika daha kabarmasını bekleyin.

2



Kabardıktan sonra hamuru Ekmek Kasesinden çıkarın. Hamuru söndürmemeye veya şeklini bozmamaya özen göstererek dikkatlice ters çevirip Ekmek Kasesinden alın ve pişirici kapağın üzerine yerleştirin (katlanan taraf yukarı bakacak şekilde).

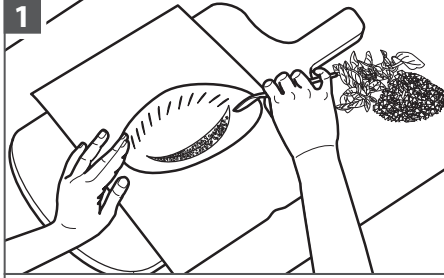
**İPUCU:** Pişirme sonrasında kolayca çıkarabilmek için kapağın üzerine fırın kağıdı yerleştirip hamuru onun üzerine de koyabilirsiniz.

TÜRKÇE

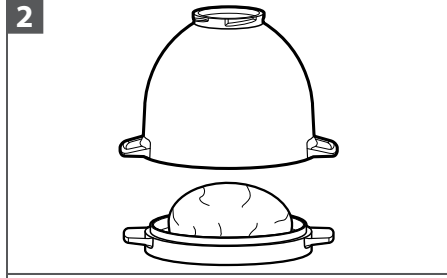


# ÜRÜN KULLANIMI

## KAPAK ÜZERİNDE ŞEKİL VERME VE ÇENTİK ATMA

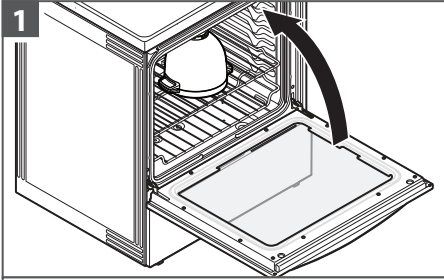


1 Keskin bıçak veya çentik aracı kullanarak hamuru şekillendirin ve çentik atın.  
**İsteğe bağlı:** İsterseniz hamurun üzerine un dökülebilir, su ile çırpılmış yumurta sürebilir veya baharat ekleyebilirsiniz.

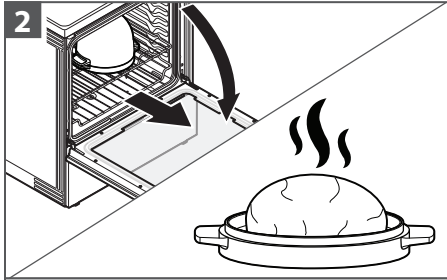


2 Ekmek Kasesini hamurun ve pişirici kapağın üzerine ters şekilde yerleştirerek yerine sabitleyin.

## FIRINDA PİŞİRME



1 Fırını önceden 450°F/232°C'ye ısıtın. Ekmek Kasesini, pişirici kapak aşağı bakacak şekilde fırının orta rafına yerleştirin ve 30 dakika pişirin.



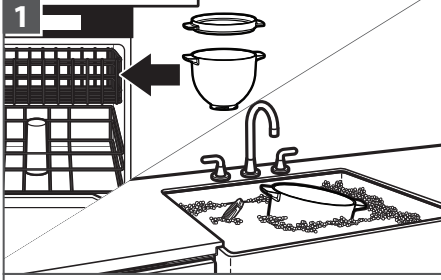
2 Ekmeğin üzerini açmak için Kase kapağını çıkarın ve dış kısmı kahverengileştirmek için 10 dakika daha pişirin. Soğutma rafına alın ve dilimlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.

**NOT:** Pişirici Kapaklı Ekmek Kasesini fırına sığacak şekilde yerleştirirken rafı mümkün olduğunca fırının ortasına yerleştirmeye çalışın.

**İPUCU:** Fırına yerleştirirken kapağı aşağı bakacak şekilde rafa yerleştirin.

**ÖNEMLİ:** Ekmek Kasesini veya rafları çıkarırken mutlaka fırın eldiveni kullanın.

## BAKIM VE TEMİZLİK



EkmeK Kasesini ve kapağı otomatik bulaşık makinesinin üst veya alt rafında yıkayabilir ya da sıcak ve sabunlu suyla iyice temizleyerek durulayıp kurulayabilirsiniz.



EkmeK Kasesi otomatik bulaşık makinesinde yıkanacaksa baş aşağı şekilde yerleştirilmelidir.

### PİŞİRİCİ KAPAKLI EKMEK KASESİ BAKIMI

- Üzerinde kalan yiyecekleri çıkarmak için EkmeK Kasesini 15-20 dakika sıcak sabunlu suda bekletin. Gerekirse bulaşık makinesine yerleştirmeden önce de sıcak sabunlu suda bekletin.
- EkmeK Kasesini kaldırmadan önce mutlaka iyice kurulaYın.
- EkmeK Kasesini Stand Mikser ile kullandıktan sonra EkmeK Kasesinin Stand Mikserin tabanına kilitlendiği yerde bazı izler görülebilir. Bu izler normaldir ve aşındırıcı bir temizleyici ve süngerle temizlenebilir.
- Ayrıca aşındırıcı bir sünger ve karbonat ile ılık su karışımı kullanarak temizlik yapabilir, lekeli görünümü azaltmak için lekeleri güç uygulayarak ovabilirsiniz.
- Seramiğin sıcaklığındaki ani deęişiklikleri en aza indirmeniz önerilir. Termal şoku ve olası hasarı önlemek için seramik kademeli olarak ısıtılmalı veya soğutulmalıdır.
- Pişirici Kapaklı EkmeK Kasesi sıcakken soğuk su veya soğuk yüzey gibi soğuk bir şeyle temas ettirmeyin. Fırından çıkardıktan sonra, nötr bir yüzeye yerleştirin ve tamamen soğumasını bekleyin.



# KITCHENAID GARANTISI ("GARANTI") HÜKÜMLERİ

Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belçika adresli KitchenAid Europa, Inc. ("**Garanti Veren**"), tüketici olan son müşteriye aşağıdaki hükümler uyarınca bir Garanti verir.

Garanti; (i) ürünün değiştirilmesini talep etme, (ii) ürünün ücretsiz olarak onarılmasını talep etme veya (iii) üründeki kusurla orantılı indirim talep etme ve (iv) imalatçı/ithalatçıya ürünü iade etmeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden cayma dahil olmak üzere 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun uyarınca son müşterinin ürünün imalatçısına veya ithalatçısına karşı sahip olduğu yasal garanti haklarına ek olarak uygulanır ve bunları sınırlandırmaz veya etkilemez.

## 1) KAPSAM VE GARANTİ HÜKÜMLERİ

a) Garanti Veren, bir tüketicinin Avrupa Ekonomik Alanı, Moldova, Karadağ, Rusya, İsviçre veya Türkiye ülkelerindeki bir KitchenAid-Group satıcısından veya şirketinden satın aldığı Bölüm 1.b) kapsamında belirtilen ürünler için Garanti verir.

b) Garanti süreleri satın alınan ürüne bağlıdır ve aşağıdaki şekildedir:

**5KSM2CB5B\* Satın alma tarihinden itibaren geçerli olmak üzere beş yıl sınırlı garanti.**

c) Garanti süresi, satın alma tarihinde, yani bir tüketicinin ürünü bir KitchenAid-Group bayisinden veya şirketinden satın aldığı tarihte başlar.

d) Garanti, ürünün hatasız niteliğini kapsar.

e) Garanti süresi boyunca bir kusur meydana gelirse Garanti Veren, tüketiciye bu Garanti kapsamında kendi tercihine bağlı olarak aşağıdaki hizmetleri sağlayacaktır:

- Kusurlu ürünün veya ürün parçasının onarımı veya

- Kusurlu ürünün veya ürün parçasının değiştirilmesi. Bir ürün artık mevcut değilse Garanti Veren, ürünü eşdeğer veya daha yüksek değerli bir ürünle değiştirme hakkına sahiptir.

f) Tüketici, Garanti kapsamında bir talepte bulunmak isterse [www.kitchenaid.com.tr](http://www.kitchenaid.com.tr) (Telefon numarası: +90 312 397 35 17) adresinde bulunan ülkeye özel KitchenAid servis merkezleri veya doğrudan KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belçika adresinde bulunan Garanti Veren ile iletişime geçmelidir.

## ITHALATÇI 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

g) Yedek parçalar da dahil olmak üzere onarım maliyetleri ve hatasız bir ürün veya ürün parçasının teslimatı için posta masrafları Garanti Veren tarafından karşılanacaktır. Garanti Veren veya ülkeye özgü KitchenAid müşteri hizmetleri merkezi kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesini talep ederse Garanti Veren ayrıca kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesine ilişkin posta maliyetlerini de karşılayacaktır.

h) Garanti kapsamında bir talepte bulunabilmek için tüketicinin, ürünü satın aldığını gösteren makbuzunu veya faturasını ibraz etmesi gerekir.







# KITCHENAID GARANTISI ("GARANTI") HÜKÜMLERİ

## 2) GARANTİNİN SINIRLANDIRILMASI

a) Garanti, yalnızca özel amaçlar için kullanılan ürünler için geçerlidir; profesyonel veya ticari amaçlar için kullanılan ürünler için geçerli değildir.

b) Garanti; normal aşınma ve yıpranma, yanlış veya kötü amaçlı kullanım, kullanım talimatlarına uyulmaması, ürünün yanlış elektrik voltajında kullanılması, geçerli elektrik yönetmeliklerine aykırı kurulum ve çalıştırma ile güç kullanma (ör. kaseler) durumunda geçerli değildir.

c) Garanti, değiştirilmiş veya dönüştürülmüş ürünler (ör. 120 V ürünlerin 220-240 V ürünlere dönüştürülmesi) için geçerli değildir.

d) Garanti hizmetlerinin sağlanması, Garanti süresini uzatmaz ve yeni bir Garanti süresi başlatmaz. Takılan yedek parçaların garanti süresi, komple ürün için geçerli Garanti süresi ile sona erer.

KitchenAid müşteri hizmetleri merkezleri, Garanti süresinin sona ermesinden sonra veya Garantinin geçerli olmadığı ürünler için soru sorma ve bilgi alma amacıyla son müşteri tarafından kullanılabilir. Web sitemizden daha fazla bilgiye erişebilirsiniz:

[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## ÜRÜN KAYDI

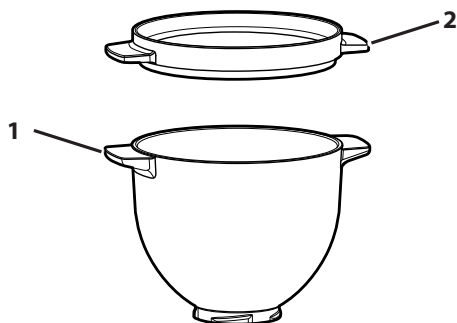
Yeni KitchenAid cihazınızı hemen kaydedin: <http://www.kitchenaid.eu/register>







## ДЕТАЛІ ТА ФУНКЦІЇ



1 Чаша для випікання хліба\*

2 Кришка для випікання

\* Чаша для випікання хліба сумісна з усіма планетарними міксерами з відкидною головкою ємністю 4,3 та 4,8 л.

## БЕЗПЕКА ВИРОБУ

### ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час використання електричних приладів необхідно завжди вживати базових заходів безпеки. Ознайомтеся з важливими заходами безпеки, які наведено в посібнику з використання, що постачається разом із планетарним міксером.

## ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ





# ЗБИРАННЯ ВИРОБУ

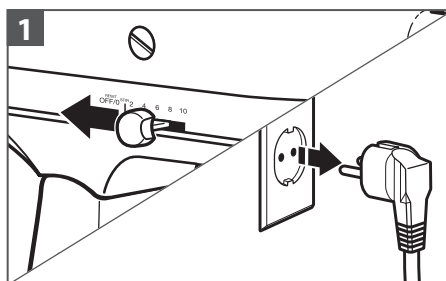
## УСТАНОВЛЕННЯ ЧАШІ ДЛЯ ВИПІКАННЯ ХЛІБА

### Перед першим використанням

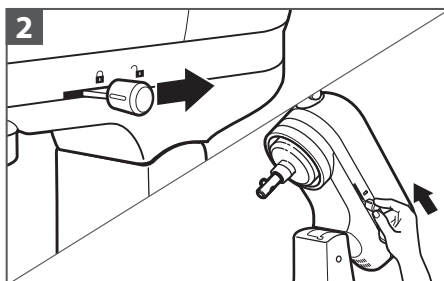
Ваш планетарний міксер було в індивідуальному порядку налаштовано на заводі для оптимальної роботи. Перед використанням чаші для випікання хліба з кришкою може знадобитися ще раз налаштувати висоту збовтувача всередині чаші. Докладні відомості про порядок налаштування висоти збовтувача див. в посібнику з використання планетарного міксера.

**ВАЖЛИВО.** Перед використанням прилад необхідно помити теплою мильною водою, сполоснути й ретельно висушити. Чашу для випікання хліба з кришкою не потрібно змазувати перед використанням.

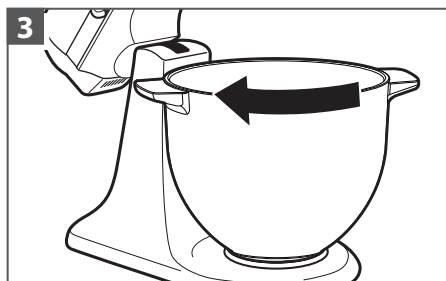
**ПРИМІТКА.** Чаша для випікання хліба призначена для використання з усіма моделями планетарних міксерів із відкидною головкою ємністю 4,3 і 4,8 л, окрім KN15E1X. Чаша для випікання хліба з кришкою підходить для готування в духовці (за температури до 260 °C / 500 °F). Дотримуйтеся поданих далі інструкцій, щоб установити чашу для випікання хліба в планетарному міксері.



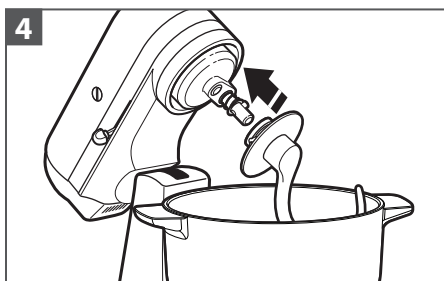
1  
Вимкніть планетарний міксер (положення OFF/0) і від'єднайте його від електромережі.



2  
Розблокуйте й підійміть головку мотора. Потім зафіксуйте\* головку в піднятому положенні.



3  
Розташуйте чашу для випікання хліба на підставці й зафіксуйте її.



4  
Установіть потрібний крючок для тіста (відповідно до рецепта), дотримуючись інструкцій у посібнику з використання планетарного міксера. Потім опустіть головку мотора на місце й зафіксуйте її в цьому положенні\*.

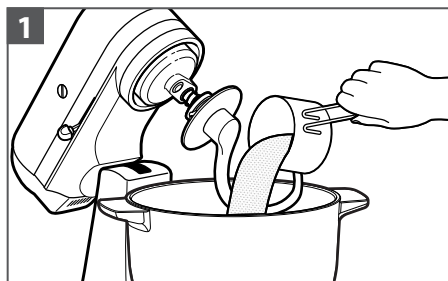
\* Можливість фіксації передбачено в деяких моделях.



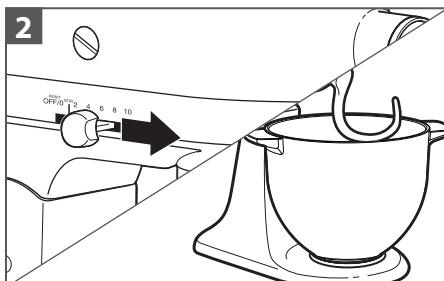
## ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

**ПРИМІТКА.** Використовуйте прилад згідно з указівками, наведеними у вкладиші з рецептом. Порядок виконання дій в інших рецептах і кулінарних книгах може відрізнятися від наведеного тут. Чаша для випікання хліба з кришкою підходить для готування в духовці (за температури до 260 °C / 500 °F).

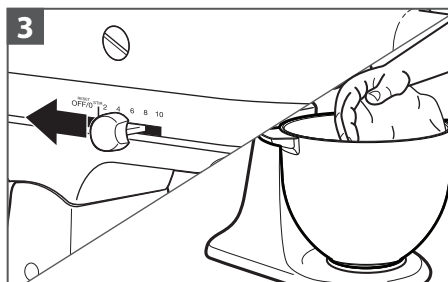
### ЗМІШУВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ І ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА



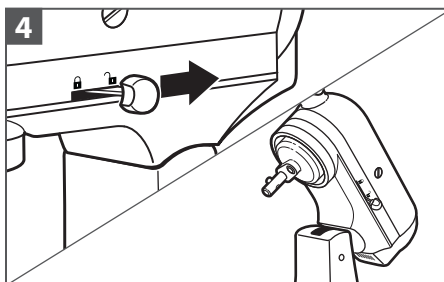
1  
Щойно чашу й крючок для тіста встановлено в планетарному міксері, можна додавати інгредієнти в чашу для випікання хліба.  
**ПРИМІТКА.** Дотримуйтеся переліку інгредієнтів, зазначеного в рецепті.



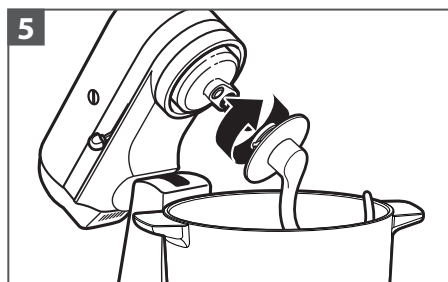
2  
Для змішування сухих речовин перемкніть міксер на швидкість 2. Через 30 секунд повільно влийте в суміш теплу воду. Замішуйте інгредієнти в міксері протягом 1½–2½ хвилини або доки тісто не почне відставати від чаші й не округлиться.



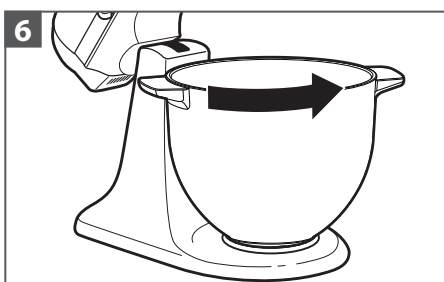
3  
Вимкніть планетарний міксер (положення OFF/0) і від'єднайте його від електромережі. Вийміть тісто із чаші для випікання хліба.



4  
**Підійміть головку мотора,** розблокувавши її й трохи піднявши вгору. Потім зафіксуйте\* головку в піднятому положенні.



5  
**Зніміть насадку:** затисніть, прокрутіть і зніміть її з вала збовтувача, трохи потягнувши.



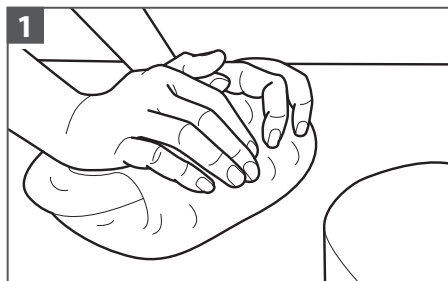
6  
**Зніміть чашу для випікання хліба:** прокрутіть її на підставці для фіксації чаші та підніміть.

\* Можливість фіксації передбачено в деяких моделях.

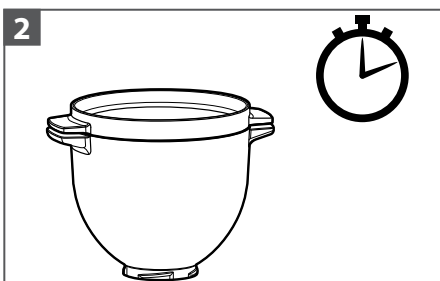


# ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

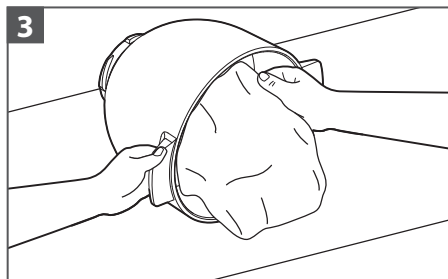
## ВИСТОЮВАННЯ ТІСТА



**1** Якщо необхідно, вимішуйте тісто на рівній поверхні, доки не сформуєте з нього гладку кулю. Потім покладіть його в чашу для випікання хліба.



**2** Покладіть тісто в чашу для випікання хліба та присипте зверху невеликою кількістю борошна. Посипте тісто борошном з усіх боків, перегортаючи його руками. Потім накрийте чашу з тістом кришкою для випікання. Зачекайте 60 хвилин, щоб дати тісту піднятися. Слідкуйте за висотою підняття тіста, користуючись позначками\*, нанесеними на чаші для випікання хліба.



**3** Зніміть кришку й обережно викладіть тісто із чаші на рівну поверхню, добре посипану борошном.



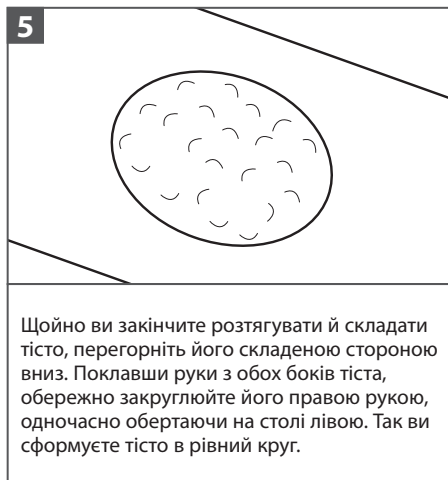
**4** Поклавши тісто перед собою й надавши йому округлу форму, витягніть його верхню частину в напрямку від себе, а потім згорніть її всередину, складаючи тісто, як конверт. Трохи поверніть тісто й зробіть те саме із частиною, що тепер розташувалася вгорі. Повертайте, розтягуйте й складайте тісто, повторивши ті самі дії 3–4 рази. (Через деякий час тісто почне помітно твердішати.)

\* Позначки призначені лише для візуального контролю. Висота залежить від рецепта й кількості порцій.

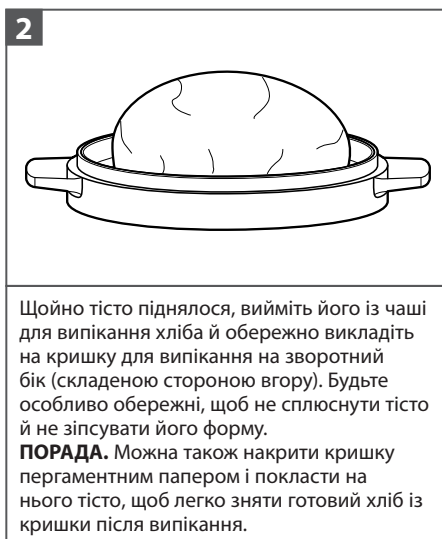
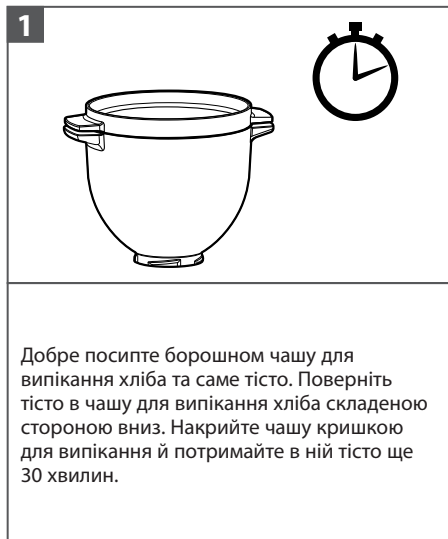




## ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ



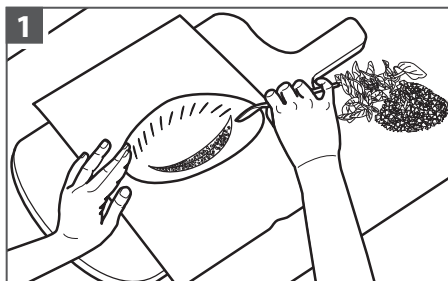
## ПІДНІМАННЯ ТІСТА





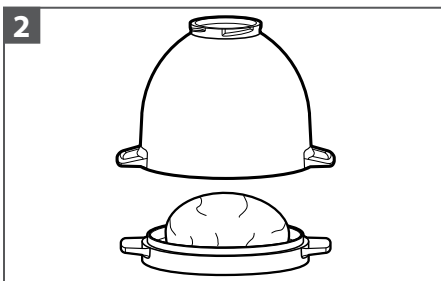
## ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

### ФОРМУВАННЯ Й НАДРІЗАННЯ ТІСТА НА КРИШЦІ



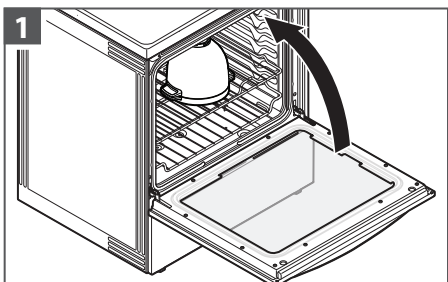
Надайте тісту потрібну форму та зробіть на ньому насічки за допомогою гострого ножа або спеціального приладу.

**На бажання:** присипте тісто борошном, змастіть його яєчною сумішшю або присипте зверху травами, щоб прикрасити свій виріб.



Обережно накрийте тісто чашею для випікання хліба й зафіксуйте її на кришці для випікання.

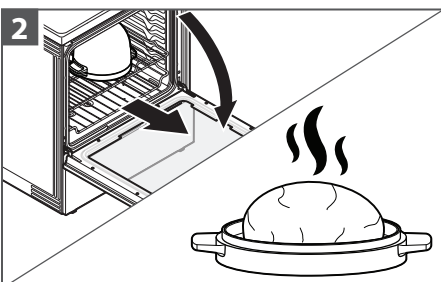
### ВИПІКАННЯ



Попередньо розігрійте духовку до 232 °C / 450 °F. Поставте чашу для випікання хліба з кришкою на середню решітку духовки й випікайте 30 хвилин.

**ПРИМІТКА.** Помістіть решітку якнайближче до центру духовки, але залиште вгорі достатньо місця для чаші для випікання хліба з кришкою.

**ПОРАДА.** Розташуйте тісто в духовці кришкою вниз.



Зніміть чашу з хліба й випікайте його ще 10 хвилин до появи рум'яної скоринки. Викладіть хліб на решітку для охолодження та дайте йому повністю охолонути, перш ніж розрізати.

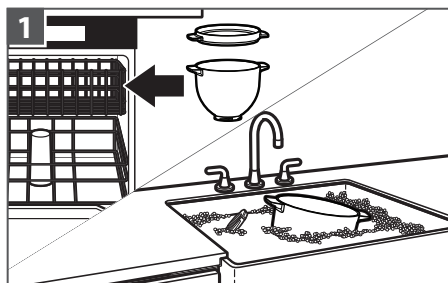
**ВАЖЛИВО.** Завжди надягайте рукавички для духовки, перш ніж знімати чашу для випікання хліба чи витягати решітку.







## ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ



1  
Чаша для випікання хліба й кришка підходять для автоматичного миття в посудомийній машині у верхньому або нижньому відсіку. Їх також можна ретельно помити в гарячій пінистій воді з миючим засобом, після чого треба повністю промити чистою водою та висушити.



2  
У разі автоматичного миття чашу для випікання хліба необхідно розташувати в посудомийній машині догори дном.

### ДОГЛЯД ЗА ЧАШЕЮ ДЛЯ ВИПІКАННЯ ХЛІБА З КРИШКОЮ

- Щоб видалити залишки випічки після приготування, замочіть чашу для випікання хліба в гарячій мильній воді на 15–20 хвилин (або скільки знадобиться), а потім покладіть її в посудомийну машину.
- Завжди ретельно висушуйте чашу для випікання хліба, перш ніж ховати в шафу.
- Після використання в планетарному міксері на чаші для випікання хліба можуть залишитися сліди в тому місці, де вона з'єднується з базою міксера. Ці сліди є звичайним явищем, і їх можна позбутися за допомогою абразивного миючого засобу та губки.
- Забруднення також можна відмити, ретельно потерши виріб абразивною губкою, змоченою в теплій воді з додаванням харчової соди.
- Радимо берегти керамічний посуд від впливу раптової зміни температур. Керамічний посуд необхідно нагрівати або охолоджувати поступово, щоб уникнути термічного удару й можливої шкоди.
- Коли чаша для випікання хліба з кришкою ще гаряча, не допускайте її контакту з холодними предметами, зокрема не занурюйте її в холодну воду й не ставте на холодну поверхню. Діставши чашу з духовки, поставте її на поверхню помірної температури й дайте їй повністю охолонути.



# ОРИГІНАЛЬНИЙ ТЕКСТ АНГЛІЙСЬКОЮ ДЛЯ ПЕРЕКЛАДУ НА ІНШІ МОВИ

## УМОВИ ГАРАНТІЇ KITCHENAID («ГАРАНТІЯ»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (Бельгія) («Гарант») надає кінцевому клієнту, який є споживачем, Гарантію з наведеними далі умовами.

Ця Гарантія є додатковою й не обмежує та не впливає на дію передбаченої законодавством гарантії кінцевого клієнта, яку має забезпечити продавець виробу.

### 1) ОБЛАСТЬ ДІЇ Й УМОВИ ГАРАНТІЇ

- a) Гарант надає Гарантію на вироби, указані в Розділі 1.b), які споживач купує в продавця чи компанії, які належать до групи компаній KitchenAid, на території країн Європейської економічної зони, Молдови, Чорногорії, Росії, Швейцарії, Туреччини або України.
- b) Терміни дії Гарантії залежать від придбаного виробу й наведені нижче.
  - **SKSM2CB5B\* П'ять років обмеженої гарантії від дати придбання.**
  - Додаткові аксесуари для планетарних міксерів, блендерів, тостерів, кухонних комбайнів, кухонних машин і занурювальних блендерів: 2-річна Гарантія.
- c) Термін дії Гарантії починається з дати придбання, тобто з дати, коли споживач придбав виріб у дилера чи компанії, які належать до групи компаній KitchenAid.
- d) Гарантія поширюється на вироби без дефектів,
- e) Гарант надає споживачеві наведені далі послуги за цією Гарантією на власний вибір, якщо дефект виник під час терміну дії Гарантії:
  - ремонт дефектного виробу чи його деталей;
  - заміна дефектного виробу чи його деталей; якщо виробництво виробу припинилося, Гарант має право замінити його на виріб еквівалентної або вищої вартості.
- f) Якщо споживач бажає подати скаргу за цією Гарантією, він повинен звернутися до сервісного центру KitchenAid у своїй країні або безпосередньо до Гаранта. Контактна інформація Гаранта: KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (Бельгія); Товариство з обмеженою відповідальністю «КИЇВСЬКА ДІЛОВА РУСЬ» 01030, м. Київ, вул. Богдана Хмельницького, 6.44, т/ф 044-581-58-90 <https://trapeza.com.ua/>
- g) Гарант оплачує ремонт, зокрема запасні частини й поштові витрати на доставку бездефектного виробу. Гарант також оплачує поштові витрати на повернення дефектного виробу чи його частин, якщо Гарант чи центр обслуговування клієнтів KitchenAid у певній країні подали запит на повернення дефектного виробу чи його частин. Зверніть увагу, що в разі повернення дефектного виробу чи його частин належне пакування оплачується споживачем.
- h) Для подання скарги за цією Гарантією споживач зобов'язаний надати чек або рахунок, що підтверджують придбання відповідного виробу.





# ОРИГІНАЛЬНИЙ ТЕКСТ АНГЛІЙСЬКОЮ ДЛЯ ПЕРЕКЛАДУ НА ІНШІ МОВИ

## 2) ОБМЕЖЕННЯ ГАРАНТІЇ

- a) Гарантія поширюється на вироби, які використовувалися в особистих цілях, і не поширюється на вироби, які використовувалися в професійній чи комерційній діяльності.
- b) Гарантія не поширюється на випадки нормального зносу, неналежну чи неправомірну експлуатацію, несправності, що виникли внаслідок недотримання інструкцій з експлуатації, підключення виробу до джерела живлення з невідповідною напругою, недотримання застосованих електротехнічних норм під час установавання чи експлуатації або застосування надмірної сили (наприклад, ударів).
- c) Гарантія не поширюється на вироби, конструкцію яких було змінено. Наприклад, якщо робочу напругу виробу було змінено зі 120 В до 220–240 В.
- d) У разі надання послуг за цією Гарантією термін дії Гарантії не подовжується. Новий термін дії Гарантії також не починається. Термін дії Гарантії на встановлені запасні частини завершується одночасно з терміном дії Гарантії на весь виріб.
- e) Подальші чи інші скарги, зокрема вимоги про компенсацію, не розглядатимуться, якщо це не вимагається законодавством.

Кінцевий клієнт може звернутися в центри обслуговування клієнтів KitchenAid для отримання інформації про вироби, термін дії Гарантії на які завершився, а також про вироби, на які Гарантія не надається. З додатковою інформацією можна ознайомитися на нашому веб-сайті: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## РЕЄСТРАЦІЯ ВИРОБУ

Зареєструйте свій новий прилад KitchenAid уже зараз:  
<http://www.kitchenaid.eu/register>







## شروط ضمان KITCHENAID («الضمان»)

### 2 حدود الضمان

- (a) لا ينطبق الضمان إلا على المنتجات المستخدمة لأغراض خاصة وليس لأغراض مهنية أو تجارية.
- (b) لا ينطبق الضمان في حال البلى والاستعمال العادي، والاستخدام غير الصحيح أو سوء الاستخدام، والفشل في اتباع إرشادات الاستخدام، واستخدام المنتج على فولتية كهربائية غير صحيحة، والتنبيت والتشغيل بما يتعارض مع اللوائح الكهربائية المطبقة، واستخدام القوة (على سبيل المثال، الضربات).
- (c) لا ينطبق الضمان في حال تم تعديل المنتج أو تحويله، على سبيل المثال، تحويل المنتجات بجهد V 120 إلى منتجات بجهد V 240-220.
- (d) إن توفير خدمات الضمان لا يمدد فترة الضمان، كما أنه لا يبدأ فترة ضمان جديدة. تنتهي فترة ضمان قطع الغيار المركبة مع انتهاء فترة ضمان المنتج بأكمله.
- (e) يتم استبعاد المطالبات الإضافية أو الأخرى، لا سيما المطالبات المتعلقة بالأضرار، ما لم تكن المسؤولية إلزامية بموجب القانون.

بعد انتهاء صلاحية فترة الضمان أو بالنسبة إلى المنتجات التي لا ينطبق عليها الضمان، تبقى مراكز خدمة العملاء من KitchenAid متوفرة للعميل النهائي للإجابة عن الأسئلة وتقديم المعلومات. تتوفر معلومات إضافية أيضًا على موقع الويب الخاص بنا: [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) & [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

### تسجيل المنتج

تسجيل جهاز KitchenAid الجديد الآن: <http://www.kitchenaid.eu/register>



## شروط ضمان KITCHENAID («الضمان»)

إن KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever بلجيكا ("الضمان") تمنح العميل النهائي الذي يعتبر مستهلكًا، ضمانًا وفقًا للشروط التالية. ينطبق الضمان بالإضافة إلى حقوق الكفالة القانونية للعميل النهائي المقدم من بائع المنتج ولا يحد منها أو يؤثر فيها.

### 1 نطاق الضمان وشروطه

(a) يمنح الضامن الضمان للمنتجات المذكورة في القسم 1.ب) التي اشتراها مستهلك من بائع أو شركة من مجموعة KitchenAid ضمن دول المنطقة الاقتصادية الأوروبية أو مولدوفا أو مونتينيغرو أو روسيا أو سويسرا أو تركيا. والشرق الأوسط.

(b) تستند مدة الضمان إلى المنتج الذي تم شراؤه وتكون على الشكل التالي:

**5KSM2CB5B\* ضمان محدود لمدة خمس سنوات اعتبارًا من تاريخ الشراء.**

(c) تبدأ مدة الضمان في تاريخ الشراء، أي في التاريخ الذي اشترى فيه المستهلك المنتج من تاجر أو شركة من مجموعة KitchenAid.

(d) يغطي الضمان طبيعة المنتج الخالية من العيوب.

(e) يتعين على الضامن تزويد المستهلك بالخدمات التالية بموجب هذا الضمان، بحسب اختيار الضامن، في حال حدوث خلل في المنتج أثناء فترة الضمان:

إصلاح المنتج أو الجزء المعيب منخ، أو استبدال المنتج أو الجزء المعيب منه. إذا لم يعد المنتج متوفرًا، فيحق للضامن تبديل المنتج بمنتج آخر يعادله أو بقيمة أعلى.

(f) إذا أراد المستهلك تقديم مطالبة بموجب الضمان، فيتعين على المستهلك الاتصال بمراكز خدمة KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever الخاصة بالبلد أو بالضامن مباشرة بلجيكا عبر البريد الإلكتروني:

UAE:

AL GHANDI ELECTRONICS.

POST BOX NO. 9098,

DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES

Toll free number: +971 4 2570007

(g) يتحمل الضامن تكاليف الإصلاح، بما في ذلك قطع الغيار وأي تكاليف بريدية (إن وجدت) لتسليم منتج أو جزء منتج خال من العيوب. يتحمل الضامن أيضًا تكاليف البريد لإعادة المنتج المعيب أو جزء المنتج إذا طلب الضامن أو مركز خدمة عملاء KitchenAid الخاص بالبلد إعادة المنتج المعيب أو جزء المنتج المعيب. ومع ذلك، يتحمل المستهلك تكاليف التغليف المناسب لإعادة المنتج المعيب أو جزء المنتج.

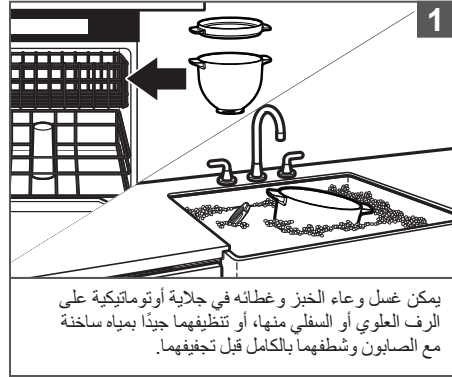
(h) يهدف التمكن من تقديم مطالبة بموجب الضمان، يتعين على المستهلك تقديم الإيصال أو الفاتورة التي حصل عليها عند شراء المنتج.



## العناية والتنظيف



يجب وضع وعاء الخبز رأساً على عقب في حال غسله في جلاية أوتوماتيكية.



يمكن غسل وعاء الخبز وغطائه في جلاية أوتوماتيكية على الرف العلوي أو السفلي منها، أو تنظيفهما جيداً بمياه ساخنة مع الصابون وشطفهما بالكامل قبل تجفيفهما.

### العناية بوعاء الخبز مع غطاء الخبز

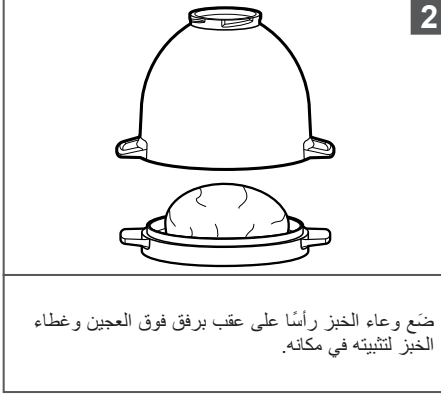
- يوصى بالحد من التغيير المفاجئ في درجة حرارة السيراميك. يجب تسخين السيراميك أو تبريده تدريجياً لتجنب الصدمات الحرارية والتلف المحتمل.
- عندما يكون وعاء الخبز وغطاء الخبز ساخنين، لا تجعلهما يلامسان أي غرض بارد، مثل الماء البارد أو السطح البارد. عند إخراج الخبز من الفرن، ضعه على سطح محايد ودعه يبرد بالكامل.

- لإزالة الأطعمة المخبوزة والمتصقة، انقع وعاء الخبز بالمياه الساخنة مع الصابون لمدة تتراوح بين 15 و20 دقيقة أو حسب الحاجة قبل وضعه في الجلاية.
- جفف وعاء الخبز دائماً بشكل جيد قبل تخزينه.
- بعد استخدام وعاء الخبز مع الخلاط الثابت، قد تظهر بعض العلامات في المكان حيث يتم تثبيت وعاء الخبز على قاعدة الخلاط الثابت. تجدر الإشارة إلى أن هذه العلامات طبيعية ويمكن التخلص منها من خلال تنظيفها بواسطة منظف كاشط وإسفنجية.
- يمكنك أيضاً التنظيف باستخدام إسفنجية كاشطة ومياه غازية مع الماء الدافئ، وإزالة البقع بقوة لتقليل ظهورها.

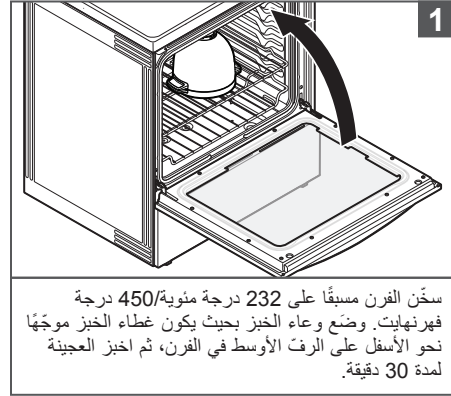
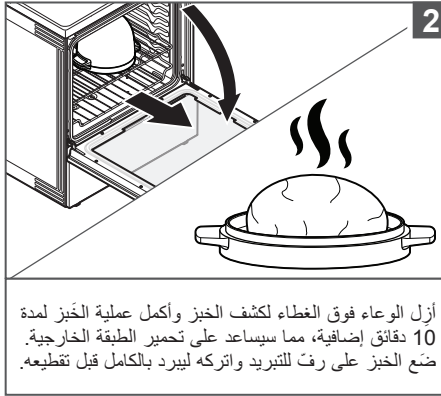


## استخدام المنتج

تشكيل العجينة وإحداث شق فيها على الغطاء



## الخبز



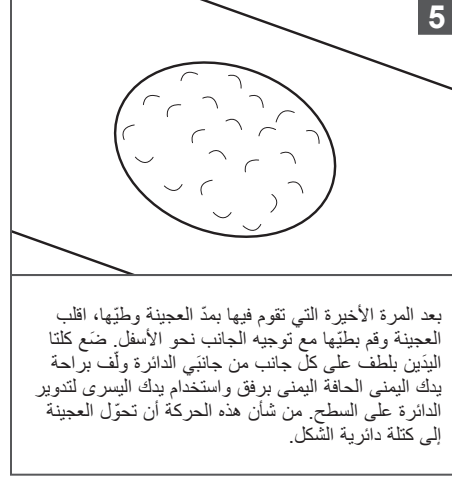
هام: استخدم دائمًا قفازات الفرن عند إخراج وعاء الخبز أو الرفوف.

ملاحظة: صنع الرفّ بقدر الإمكان عند وسط الفرن واطرك مساحة كافية لإدخال وعاء الخبز مع غطاء الخبز.

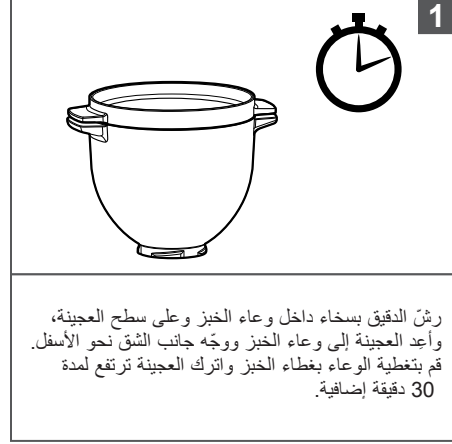
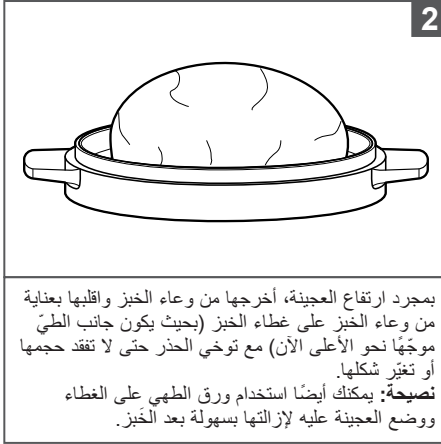
نصيحة: عند إدخال الوعاء في الفرن، صنع الغطاء بطريقة يكون فيها موجّهًا نحو الأسفل على الرفّ.



## استخدام المنتج

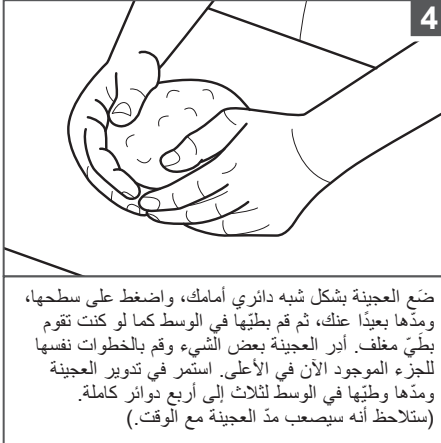
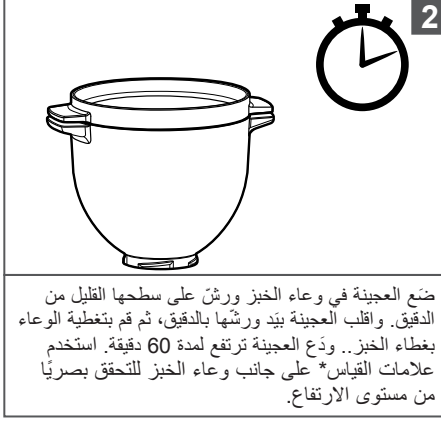


الارتفاع



## استخدام المنتج

إراحة العجين

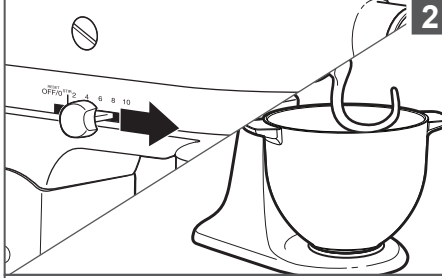


\*تستخدم العلامات كمرجع مرئي فقط وستعتمد على حجم الوصفة المستخدمة.

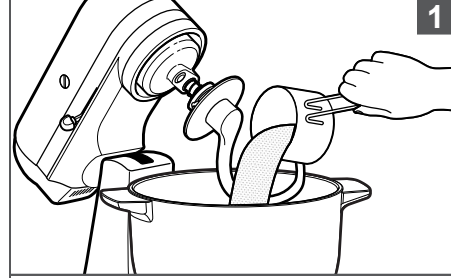
## استخدام المنتج

**ملاحظة:** تعتمد خطوات استخدام المنتج على بطاقة إدخال الوصفة. قد تختلف خطوات الوصفة بالاستناد إلى وصفات مختلفة في كتب وصفات أخرى. يمكن استخدام وعاء الخبز مع غطاء الخبز في الفرن (حتى 260 درجة مئوية/500 درجة فهرنهايت).

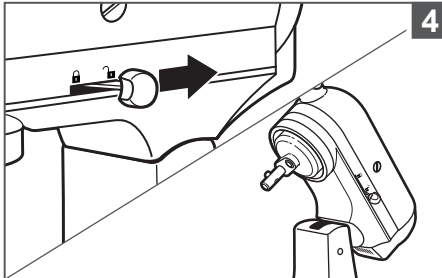
### المزج والعجن



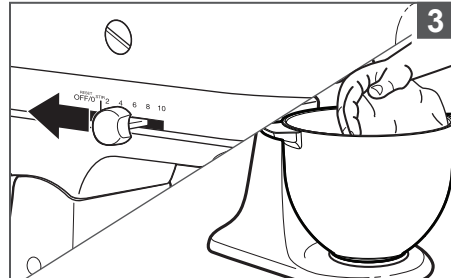
اضبط الخلاط على السرعة 2 لدمج المكونات الجافة، وبعد حوالي 30 ثانية، اسكب الماء الدافئ ببطء. دع الخلاط يعجن المكونات لمدة تتراوح بين دقيقة ونصف ودقيقتين ونصف، أو حتى تنفصل العجينة عن الوعاء وتشكل كرة.



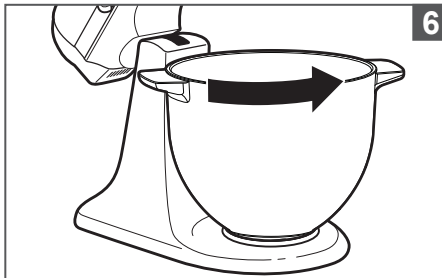
بعد تثبيت الوعاء وملحق خفافة العجين في الخلاط الثابت، ستضيف المكونات إلى وعاء الخبز.  
**ملاحظة:** راجع قائمة المكونات في بطاقة الوصفة.



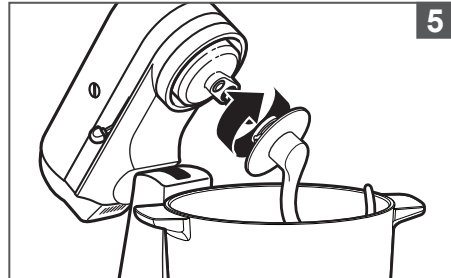
رفع رأس المحرك: قم بإلغاء قفل رأس المحرك ورفعه. ثم أقفل\* الرأس لإبقائه مرفوعاً.



أوقف تشغيل (0) الخلاط الثابت وافصله عن الطاقة. أخرج العجينة من وعاء الخبز.



إزالة وعاء الخبز: أدر وعاء الخبز لفكّه عن صفيحة التثبيت.



إزالة الأكسسوار: اضغط على الأكسسوار نحو الأعلى، وأدره واسحبه بعيداً عن عمود أداة الخفق.

\*يتوفر خيار الإقفال على طرازات محددة.

## تركيب المنتج

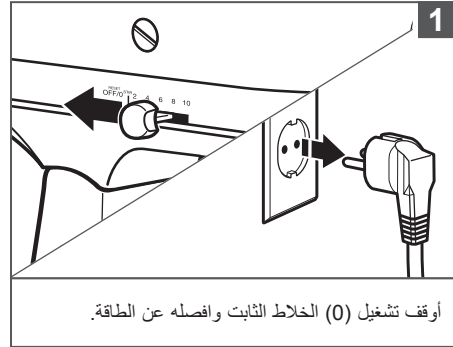
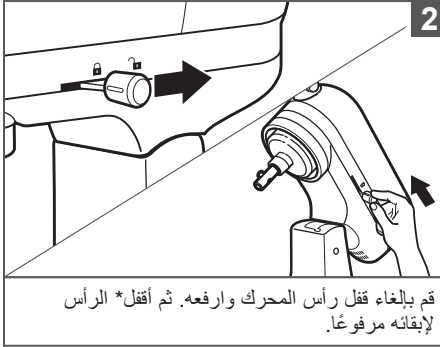
### تثبيت وعاء الخبز

#### قبل الاستخدام الأول

يتم ضبط الخلاط الثابت بشكل فردي في المصنع للحصول على أفضل أداء. عند استخدام وعاء الخبز مع غطاء الخبز، قد يكون من الضروري إعادة ضبط المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء. يرجى الاطلاع على دليل التعليمات الخاص بالخلاط الثابت للحصول على المعلومات الكاملة حول تعديل المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء.

**هام:** قبل استخدام المنتج، اغسله بالمياه الساخنة والصابون، ثم اشطفه وجففه جيداً. لا داعي لتبطين وعاء الخبز مع غطاء الخبز قبل استخدامه.

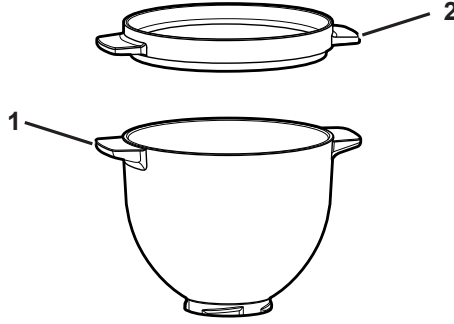
**ملاحظة:** تم تصميم وعاء الخبز Artisan هذا ليناسب طرازات الخلاطات الثابتة ذات الرأس القابل للإمالة سعة 4,3 و 4,8 لترات باستثناء الطراز KN15E1X. يمكن استخدام وعاء الخبز Artisan في الفرن (حتى 260 درجة مئوية/500 درجة فهرنهايت). اتبع هذه التعليمات لتثبيت وعاء الخبز Artisan في الخلاط الثابت.



\*يتوفر خيار الإقفال على طرازات محددة.



## الأجزاء والميزات



2 غطاء خبز

1 وعاء الخبز\*

\*يتوافق وعاء الخبز مع كل الخلاطات الثابتة ذات الرأس القابل للإمالة سعة 3,4 و 4,8 لترات.

## سلامة المنتج

### إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية دائماً. يرجى الاطلاع على الإجراءات الوقائية الأساسية الهامة كما هي موضحة في دليل التعليمات المرفق مع الخلاط الثابت.

### احتفظ بهذه التعليمات









# KitchenAid

©2021 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the Stand Mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

W11520938A

04/21

