



5KSMSFTA



KitchenAid







English	5
Deutsch	17
Français	29
Italiano	41
Nederlands	53
Español	65
Português	77
Ελληνικά	89
Svenska	101







TABLE OF CONTENTS

PARTS AND FEATURES 6
 Parts and accessories..... 6

SIFTER+SCALE ATTACHMENT SAFETY..... 7
 Important safeguards 7

USING THE SIFTER+SCALE ATTACHMENT 9
 Sifter+Scale configurations..... 9
 Attaching the Sifter housing to the Stand Mixer 10
 Assembling the Sifter+Scale attachment 11
 Weighing and sifting ingredients 11

TIPS FOR GREAT RESULTS 13
 Helpful Hints 13

TROUBLESHOOTING 13

CARE AND CLEANING 14
 Cleaning the Sifter+Scale attachment and accessories 14
 Replacing the batteries 14

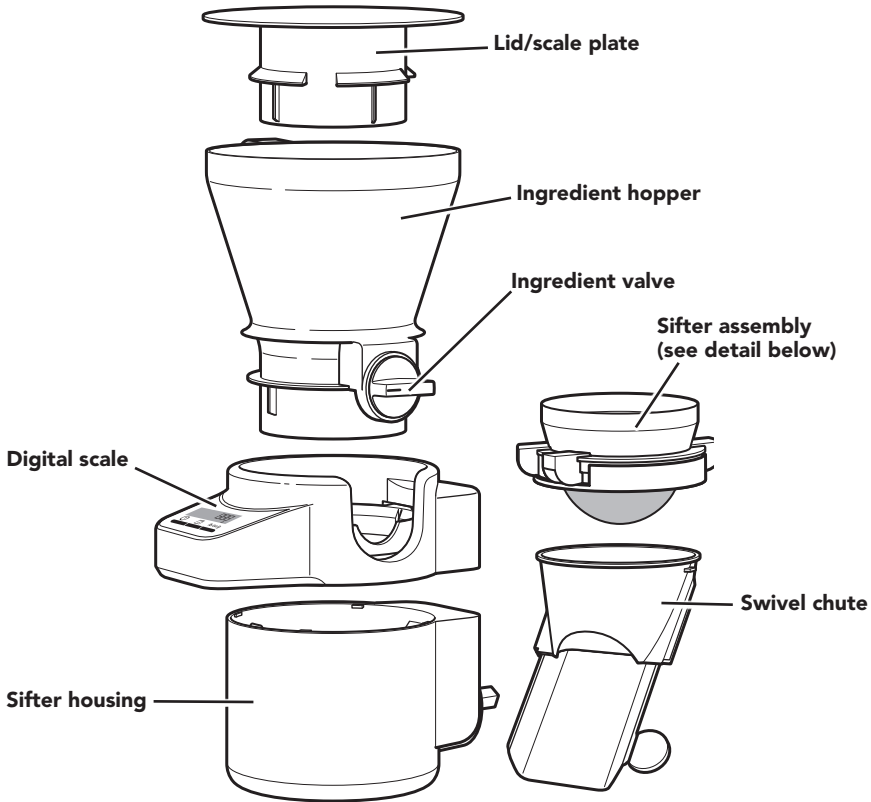
WARRANTY AND SERVICE 15



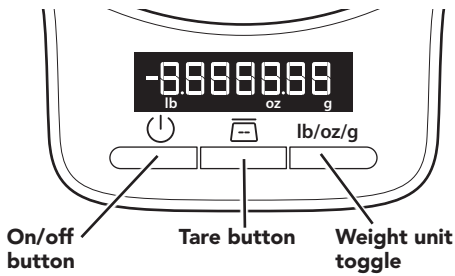


PARTS AND FEATURES

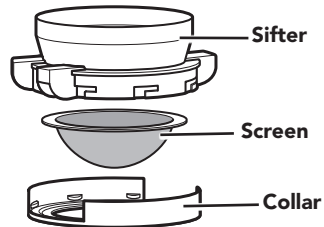
PARTS AND ACCESSORIES



Digital scale display and control panel



Sifter assembly detail





SIFTER+SCALE ATTACHMENT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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



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



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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. European Union only: This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. European Union only: Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.



SIFTER+SCALE ATTACHMENT SAFETY

5. Turn the appliance off, unplug from outlet and detach the Sifter+Scale attachment from appliance before cleaning and when not in use. Turn the appliance off and make sure the motor stops completely before putting on or taking off parts.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
8. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils away from accessories during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the appliance.
9. To protect against risk of electrical shock, do not put appliance in water or other liquid.
10. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
11. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
12. Also see the Important Safeguards section included in the Stand Mixer Use and Care Guide.
13. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices or other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS





USING THE SIFTER+SCALE ATTACHMENT

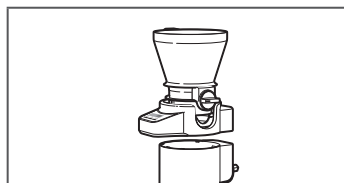
SIFTER+SCALE CONFIGURATIONS

The Sifter+Scale attachment is compatible with all household KitchenAid Stand Mixers, including all accessory stainless steel, glass, and ceramic bowls. It is not compatible with the Precise Heat Mixing Bowl, Ice Cream Maker, or the Pouring Shield.

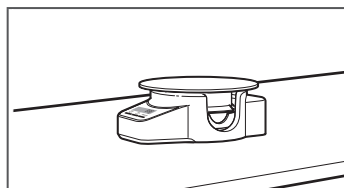
The Sifter+Scale attachment can be used in multiple ways: to weigh and sift ingredients while slowly feeding them into the mixer bowl or into a separate container, to weigh and feed ingredients without sifting, and to weigh ingredients on your countertop.



To weigh, sift, and slowly feed ingredients into mixer bowl or separate container: Use the complete attachment for recipes calling for ingredients to be sifted and fed slowly into the mixer bowl or a separate container.



To weigh and feed ingredients into bowl without sifting: Use the attachment without the sifter when weighing and feeding larger ingredients, such as whole oats, that do not need to be sifted. To add those ingredients slowly, you can limit the flow by using the ingredient valve.



To use as a countertop scale: Set the scale on your countertop or table and place the lid/scale plate on top.



USING THE SIFTER+SCALE ATTACHMENT

ATTACHING THE SIFTER HOUSING TO THE STAND MIXER

Before using your Sifter+Scale for the first time, wipe the ingredient hopper, sifter assembly, and swivel chute with a warm damp cloth, then wipe clean with a damp cloth. Do not wash the sifter housing or digital scale. Dry with a soft cloth. See the “Care and cleaning” section for complete instructions.

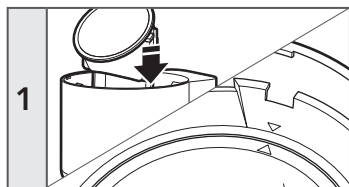
<p>1</p>	<p>Turn the Stand Mixer off and unplug.</p>
<p>2</p>	<p>For Stand Mixers with a hinged attachment hub cover: Flip up to open. For Stand Mixers with a removable attachment hub cover: Turn the attachment knob counterclockwise to remove attachment hub cover.</p>
<p>3</p>	<p>Insert the attachment shaft housing into the attachment hub, making certain the power shaft fits into the square hub socket. If necessary, rotate the attachment back and forth. The pin on the attachment housing will fit into the notch of the hub rim when in the proper position.</p>
<p>4</p>	<p>Tighten the Stand Mixer attachment hub knob clockwise until the attachment is completely secured to the Stand Mixer.</p>





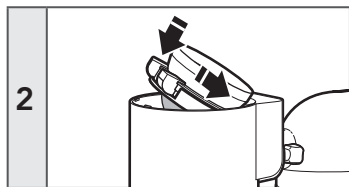
USING THE SIFTER+SCALE ATTACHMENT

ASSEMBLING THE SIFTER+SCALE ATTACHMENT

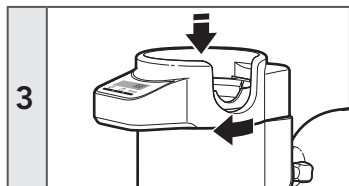


To install the swivel chute: Lower the swivel chute into the sifter housing at an angle, aligning the marks on the swivel chute with the marks above the notches on the inside of the sifter housing. Properly installed, swivel chute will be seated securely in the sifter housing and will rotate easily.

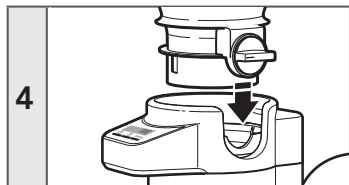
TIP: Aligning the handle tab on the chute with one of the notches as you lower the swivel chute into the sifter housing will help you to line up the marks.



To install the sifter assembly: Lower the sifter into the sifter housing at an angle so that the drive shaft can be inserted into the sifter housing. Once the shaft is inserted all the way, press down on the sifter, opposite of the shaft, to click it into place.

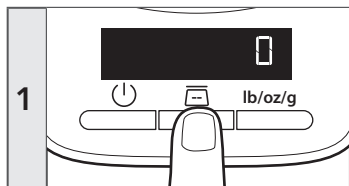




To install the scale: Place the scale on top of the sifter housing with the digital scale display facing away from the Stand Mixer, and slightly left of centre. Twist the scale counterclockwise until it locks into place.



To install the ingredient hopper: Align the ingredient valve with the corresponding notch on the scale, and lower the hopper onto the scale until fully seated.

WEIGHING AND SIFTING INGREDIENTS

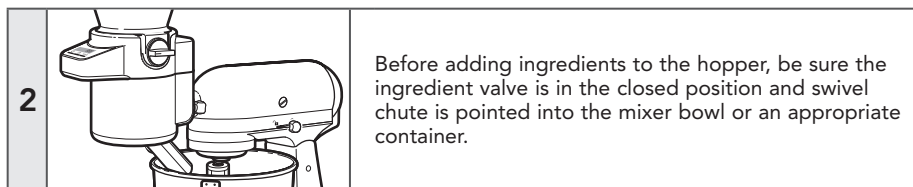


Press  (On/off), then press  (Tare) until the display reads 0.



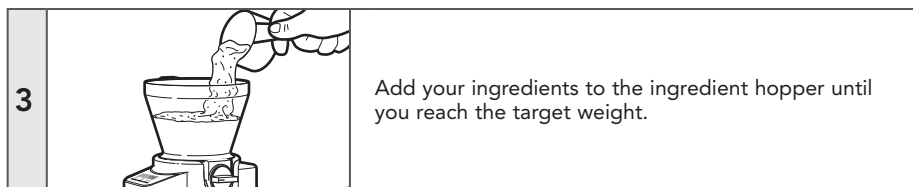
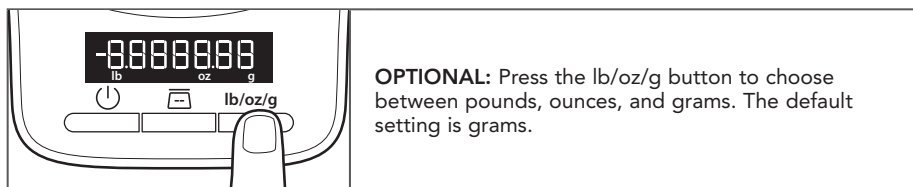


USING THE SIFTER+SCALE ATTACHMENT



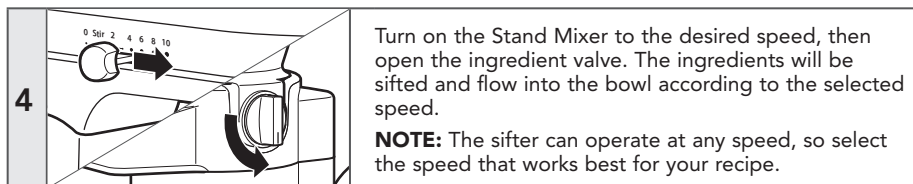
Before adding ingredients to the hopper, be sure the ingredient valve is in the closed position and swivel chute is pointed into the mixer bowl or an appropriate container.

NOTE: If desired, the scale and hopper can sit on the countertop, and ingredients can be added until the target weight is achieved. The full scale and hopper can then be installed onto the attachment.




Add your ingredients to the ingredient hopper until you reach the target weight.


TIP: Make sure your dry ingredients have no large or hard clumps before feeding them through the sifter. As with any sifter, large or hard clumps may not be broken up during the sifting process.

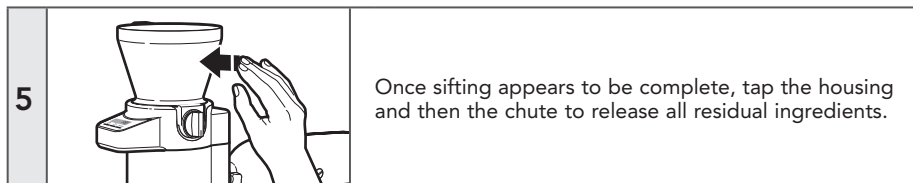


Turn on the Stand Mixer to the desired speed, then open the ingredient valve. The ingredients will be sifted and flow into the bowl according to the selected speed.

NOTE: The sifter can operate at any speed, so select the speed that works best for your recipe.

TIP: If your recipe calls for multiple dry ingredients, press  between adding ingredients for weighing, and stir them in the hopper before opening the ingredient valve.

NOTE: Once you've weighed your ingredients, you may turn off the scale at any time by pressing . The scale will also shut off automatically after 5 minutes of non-use.



Once sifting appears to be complete, tap the housing and then the chute to release all residual ingredients.





TIPS FOR GREAT RESULTS

HELPFUL HINTS

- If the ingredients are sifting faster than desired, you can use the ingredient valve to limit the rate at which ingredients flow into the sifter.
- When releasing ingredients, it may be necessary to flip the valve back and forth 1-2 times or tap the hopper to ensure all ingredients are released.
- The maximum capacity of the scale is 1,000g / 2.2lbs / 2lbs 3oz, and the scale measures in increments of 1g / 0.002lb / 0.05oz.
- Do not feed brown sugar through the sifter, as it may clog the sifter screen.
- If ingredients become jammed in the sifter, turn the mixer off and use a spoon to clear the jam.
- Use dry ingredients only with the Sifter+Scale attachment.
- Make sure your dry ingredients have no hard or large clumps before feeding them through the sifter. As with any sifter, clumps will not be broken up during the sifting process.
- The ingredient hopper does not lock into place. If using a tilt-head Stand Mixer with the sifter attached, be sure to remove the ingredient hopper before lifting the mixer head to avoid the ingredient hopper tipping or falling off of the sifter.
- You may wish to place the lid/scale plate on top of the hopper to reduce dust when sifting.

TROUBLESHOOTING

While using the Sifter+Scale attachment, you may see the following messages displayed:

Err

The scale has exceeded its weight limit. Remove ingredients from hopper, and try again with a smaller amount.

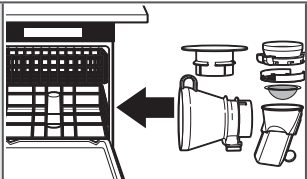
--- Err1

Tare error. Remove ingredients and turn off power. Then, turn power back on. If Err1 is still present, call customer service.



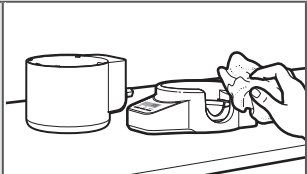
CARE AND CLEANING

CLEANING THE SIFTER+SCALE ATTACHMENT AND ACCESSORIES

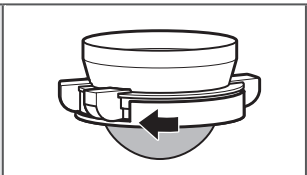
1 

The following parts are dishwasher-safe, top rack only: ingredient hopper, sifter assembly, swivel chute, and scale plate.

TIP: When placing the ingredient hopper on the rack, be sure it is lying on its side with the ingredient valve facing down.

2 

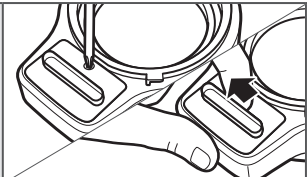
Do not immerse the scale or sifter housing in water or other liquid. Wipe clean with a warm, damp cloth, and dry thoroughly with a soft cloth before re-use or storing.

3 

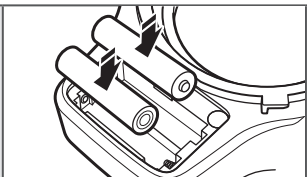
To disassemble the sifter assembly: Turn the collar to the left to loosen and release the screen for cleaning, if desired.

REPLACING THE BATTERIES

The digital scale of your Sifter+Scale attachment is powered by 2 AAA batteries (included).

1 

Flip the digital scale over, and use a Phillips-head screwdriver to remove the screw on the compartment cover. Lift the compartment cover as shown.

2 

Replace the 2 AAA batteries in the compartment. Make sure to replace the screw when reattaching the compartment cover.





WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID SIFTER+SCALE ATTACHMENT WARRANTY

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Middle East and Africa: 5KSMSFTA Two years full warranty from date of purchase.	The replacement parts and repair labour costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorised KitchenAid Service Centre.	<p>A. Repairs when Sifter+Scale attachment is used for operations other than normal household food preparation.</p> <p>B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes.</p>

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

CUSTOMER SERVICE

In U.K. and Ireland:

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

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

General hotline number:  00800 3810 4026

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

For more information, visit our website at:
www.KitchenAid.co.uk
www.KitchenAid.eu

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





INHALT

DEUTSCH

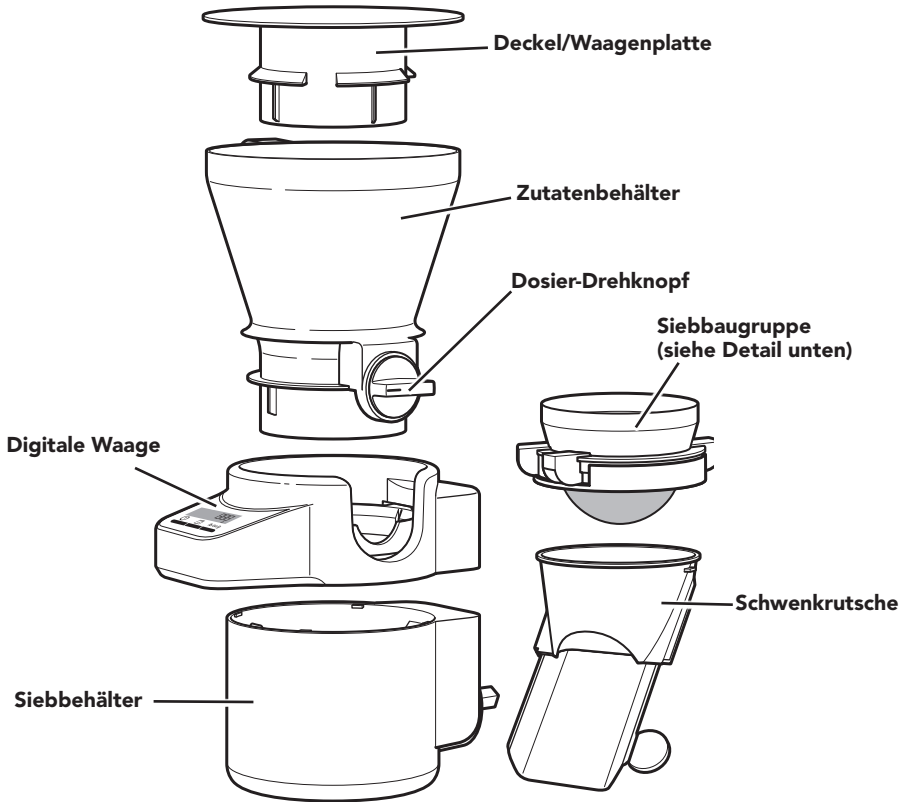
TEILE UND FUNKTIONEN	18
Teile und Zubehör.....	18
SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN SIEB+WAAGE-AUFSATZ	19
VERWENDUNG DES SIEB+WAAGE-AUFSATZES	22
Sieb+Waage-Konfigurationen	22
Anbringen des Siebgehäuses am Standrührgerät.....	23
Montage des Sieb+Waage-Aufsatzes	24
Wiegen und Sieben von Zutaten	24
TIPPS FÜR GUTE ERGEBNISSE	26
Nützliche Hinweise	26
FEHLERSUCHE UND ABHILFE	26
PFLEGE UND REINIGUNG	27
Reinigung des Sieb+Waage-Aufsatzes und von Zubehör.....	27
Batteriewechsel	27
GARANTIE UND SERVICE	28



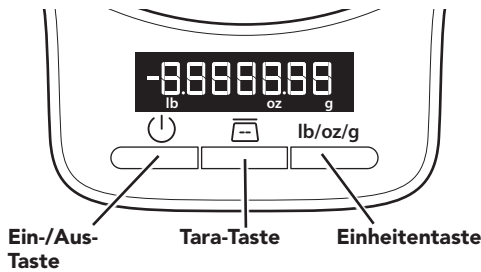


TEILE UND FUNKTIONEN

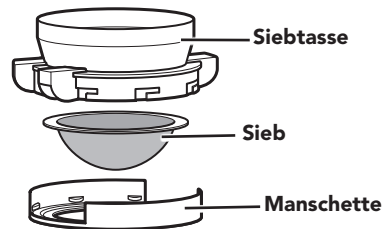
TEILE UND ZUBEHÖR



Digitalanzeige und Bedienfeld



Siebbaugruppe (Detail)





SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN SIEB+WAAGE-AUFSATZ

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

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



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



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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen stets die grundlegenden Sicherheitsvorschriften einschließlich der folgenden beachtet werden:

1. Bitte lesen Sie alle Anweisungen durch. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
2. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.
3. Nur Europäische Union: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.



SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN SIEB+WAAGE-AUFSATZ

4. Nur Europäische Union: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, eingeschränkter Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
5. Schalten Sie das Gerätaus, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Sieb+Waage-Aufsatz vor dem Reinigen bzw. wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist vom Gerät ab. Schalten Sie das Gerätaus und achten Sie darauf, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Teile aufsetzen oder abnehmen.
6. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
8. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung sowie Spachteln oder andere Utensilien während des Betriebs von allen Zubehörteilen fern, um das Risiko von Verletzungen von Personen und/oder Schäden am Gerät zu verringern.
9. Tauchen Sie zur Vermeidung eines Stromschlags das Gerät niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
10. Die Verwendung von Zubehörteilen, die von KitchenAid nicht empfohlen oder nicht verkauft werden, kann zu Brand, einem Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
11. Lesen Sie den Abschnitt „Pflege und Reinigung“ durch, um Anweisungen zur Reinigung der Oberflächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
12. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Wichtige Sicherheitsmaßnahmen“ in der Bedienungs- und Pflegeanleitung für das Standrührgerät.





SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN SIEB+WAAGE-AUFSATZ

13. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie beispielsweise:

- Mitarbeiter-Küchenbereichen in Läden, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
- landwirtschaftlichen Betrieben;
- durch Gäste in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Unterkünften.
- Pensionen oder Ferienwohnungen.

DEUTSCH

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.






VERWENDUNG DES SIEB+WAAGE-AUFSATZES

SIEB+WAAGE-KONFIGURATIONEN

Der Sieb+Waage-Aufsatz ist für alle Haushalts-Standrührgeräte von KitchenAid geeignet, einschließlich aller Edelstahl-, Glas- und Keramikschüsseln. Er ist nicht geeignet für Precise Heat Mixing Bowl, Ice Cream Maker oder den Pouring Shield.

Der Sieb+Waage-Aufsatz kann auf verschiedene Arten verwendet werden: zum Wiegen und Sieben von Zutaten, während sie langsam in die Rührschüssel oder in einen getrennten Behälter einlaufen, um Zutaten ohne Sieben zu wiegen und einzufüllen, und um Zutaten auf der Arbeitsplatte zu wiegen.

	<p>Wiegen, Sieben und langsames Zugeben von Zutaten in die Rührschüssel oder den getrennten Behälter: Verwenden Sie den vollständigen Aufsatz für Rezepte, bei denen Zutaten gesiebt und langsam in die Rührschüssel oder einen separaten Behälter gegeben werden.</p>
	<p>Wiegen und Zugeben von Zutaten in die Schüssel ohne Sieben: Verwenden Sie den Aufsatz ohne Sieb, wenn Sie gröbere Zutaten wie ganzen Hafer, die nicht gesiebt werden müssen, wiegen und zugeben. Um diese Zutaten langsam zuzugeben, können Sie den Durchsatz mithilfe des Dosier-Drehknopfs begrenzen.</p>
	<p>Verwendung als Arbeitsplatten-Waage: Stellen Sie die Waage auf Ihre Arbeitsplatte oder Ihren Tisch und legen Sie den Deckel/die Waagenplatte darauf.</p>

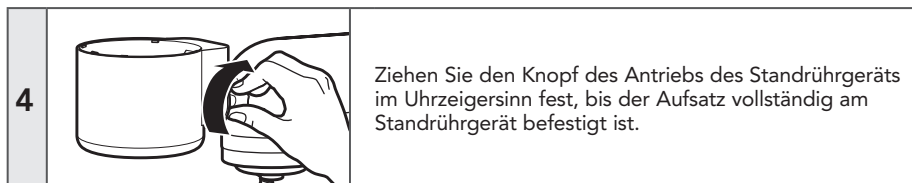
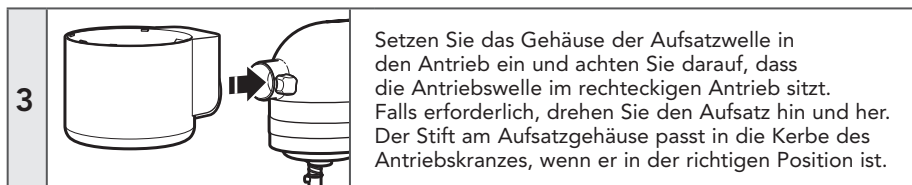
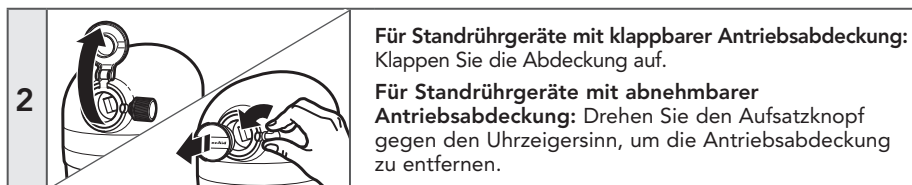
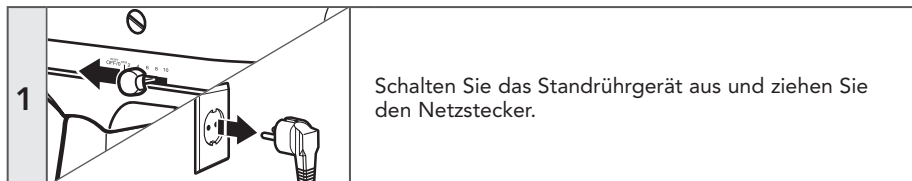




VERWENDUNG DES SIEB+WAAGE-AUFSATZES

ANBRINGEN DES SIEBGEHÄUSES AM STANDRÜHRGERÄT

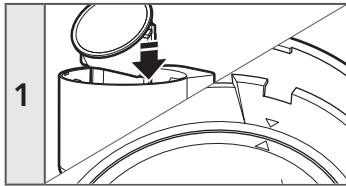
Wischen Sie vor der ersten Verwendung des Sieb+Waage-Aufsatzes den Zutatenbehälter, die Siebbaugruppe und die Schwenkrutsche mit einem warmen, feuchten Tuch ab und wischen Sie sie anschließend mit einem feuchten Tuch sauber. Waschen Sie den Siebbehälter oder die digitale Waage nicht. Reiben Sie sie mit einem weichen Tuch trocken. Eine vollständige Anleitung finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.





VERWENDUNG DES SIEB+WAAGE-AUFSATZES

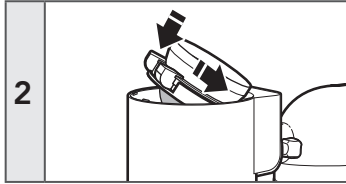
MONTAGE DES SIEB+WAAGE-AUFSATZES



1

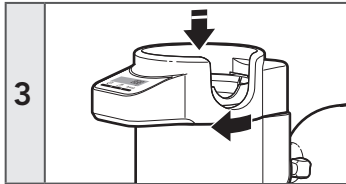
Anbringen der Schwenkrutsche: Setzen Sie die Schwenkrutsche schräg in den Siebbehälter ein und richten Sie die Markierungen auf der Schwenkrutsche zu den Markierungen über den Kerben an der Innenseite des Siebbehälters aus. Richtig montiert, sitzt die Schwenkrutsche fest im Siebbehälter und lässt sich leicht drehen.

TIPP: Richten Sie die Griffflasche auf der Rutsche zu einer der Kerben aus, während Sie die Schwenkrutsche in den Siebbehälter senken, um die Markierungen auszurichten.



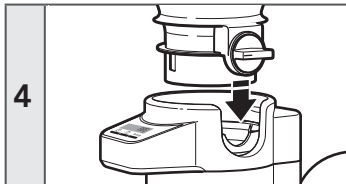
2

Anbringen der Siebbaugruppe: Setzen Sie das Sieb schräg in den Siebbehälter ein, so dass die Antriebswelle in den Siebbehälter eingesetzt werden kann. Wenn die Welle vollständig eingesetzt ist, drücken Sie das Sieb gegenüber der Welle nach unten, um es zu befestigen.



3

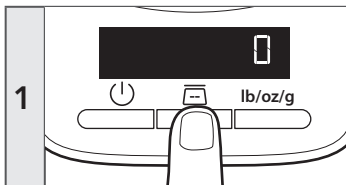
Einbau der Waage: Setzen Sie die Waage so auf den Siebbehälter, dass die Digitalanzeige vom Standrührgerät weg und leicht nach links weist. Drehen Sie die Waage gegen den Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.





4

Anbringen des Zutatenbehälters: Richten Sie den Dosier-Drehknopf zur entsprechenden Kerbe auf der Waage aus und senken Sie den Behälter auf die Waage ab, bis er vollständig eingerastet ist.

WIEGEN UND SIEBEN VON ZUTATEN



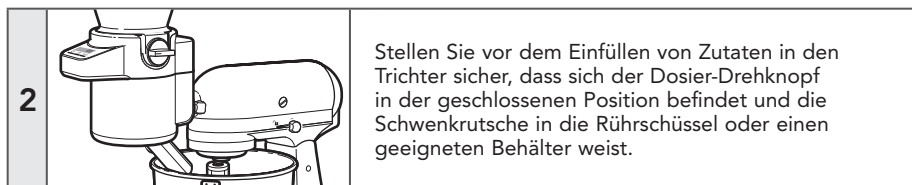
1

Drücken Sie  (Ein/Aus) und drücken Sie dann  (Tara), bis das Display 0 anzeigt.





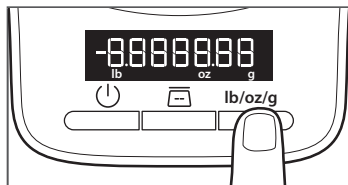
VERWENDUNG DES SIEB+WAAGE-AUFSATZES



2

Stellen Sie vor dem Einfüllen von Zutaten in den Trichter sicher, dass sich der Dosier-Drehknopf in der geschlossenen Position befindet und die Schwenkrutsche in die Rührschüssel oder einen geeigneten Behälter weist.

HINWEIS: Wenn gewünscht, können die Waage und der Behälter auf der Arbeitsplatte liegen und können Zutaten zum gewünschten Gewicht zugegeben werden. Nachdem Waage und Behälter gefüllt sind, können sie auf dem Aufsatz angebracht werden.



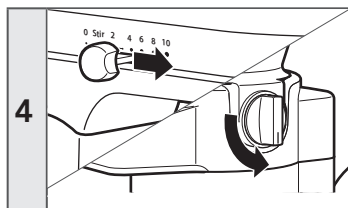
WAHLWEISE: Drücken Sie die Taste lb/oz/g, um zwischen Pounds, Ounces und Gramm zu wählen. Die Standardeinstellung ist Gramm.



3

Geben Sie Zutaten in den Zutatenbehälter, bis das gewünschte Gewicht erreicht ist.


TIPP: Vergewissern Sie sich, dass Ihre trockenen Zutaten keine großen oder harten Klumpen enthalten, bevor Sie sie durch das Sieb zugeben. Wie bei jedem Sieb werden große oder harte Klumpen während des Siebvorgangs möglicherweise nicht zerkleinert.




4

Schalten Sie das Standrührgerät auf die gewünschte Geschwindigkeit und öffnen Sie dann den Dosier-Drehknopf. Die Zutaten werden gesiebt und laufen entsprechend der gewählten Geschwindigkeit in die Schüssel.

HINWEIS: Das Sieb kann mit beliebiger Geschwindigkeit betrieben werden. Wählen Sie daher die Geschwindigkeit, die am besten für Ihr Rezept geeignet ist.

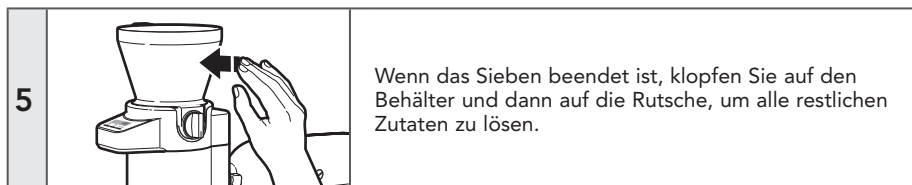
TIPP: Wenn für Ihr Rezept mehrere trockene Zutaten erforderlich sind, drücken Sie zum Wiegen zwischen dem Hinzufügen von Zutaten  und rühren Sie sie in den Behälter, bevor Sie den Dosier-Drehknopf öffnen.

HINWEIS: Wenn Sie die Zutaten gewogen haben, können Sie die Waage jederzeit ausschalten, indem Sie  drücken. Die Waage schaltet sich auch nach 5 Minuten Nichtbenutzung automatisch aus.





VERWENDUNG DES SIEB+WAAGE-AUFSATZES



TIPPS FÜR GUTE ERGEBNISSE

NÜTZLICHE HINWEISE

Wenn die Zutaten schneller als gewünscht gesiebt werden, können Sie mit dem Dosier-Drehknopf die Geschwindigkeit begrenzen, mit der Zutaten in das Sieb laufen.

- Um sicherzustellen, dass alle Zutaten gelöst werden, kann es erforderlich sein, den Drehknopf 1–2-mal hin und her zu drehen oder auf den Behälter zu klopfen.
- Die maximale Tragfähigkeit der Waage beträgt 1.000 g/2.2 lbs/2 lbs 3 oz, und die Waage misst in Schritten von 1 g/0,002 lb/0,05 oz.
- Sieben Sie keinen braunen Zucker, da dies den Siebfilter verstopfen kann.
- Wenn Zutaten das Sieb verstopft haben, schalten Sie das Rührgerät aus und lösen Sie die Zutaten mit einem Löffel.
- Geben Sie nur trockene Zutaten in den Sieb+Waage-Aufsatz.
- Vergewissern Sie sich, dass die trockenen Zutaten keine großen oder harten Klumpen enthalten, bevor Sie sie durch das Sieb zugeben. Wie bei jedem Sieb werden Klumpen während des Siebvorgangs nicht zerkleinert.
- Der Zutatenbehälter rastet nicht ein. Wenn Sie ein Standrührgerät mit Neigekopf mit angebautem Sieb verwenden, müssen Sie den Zutatenbehälter vor dem Anheben des Rührgerätkopfs entfernen, um ein Kippen oder Abfallen des Zutatenbehälters vom Sieb zu vermeiden.
- Falls gewünscht, können Sie den Deckel/die Waagenplatte auf den Behälter legen, um Staubaustritt beim Sieben einzuschränken.

FEHLERSUCHE UND ABHILFE

Bei der Verwendung des Sieb+Waage-Aufsatzes werden möglicherweise die folgenden Meldungen angezeigt:

Err

Die Gewichtsgrenze der Waage wurde überschritten. Nehmen Sie die Zutaten aus dem Behälter und versuchen Sie es mit einer kleineren Menge erneut.

- - - Err1

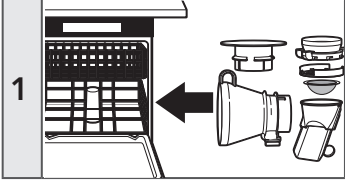
Tara-Fehler. Entfernen Sie die Zutaten und schalten Sie das Gerät aus. Schalten Sie dann das Gerät wieder ein. Wenn Err1 weiterhin angezeigt wird, verständigen Sie den Kundendienst.

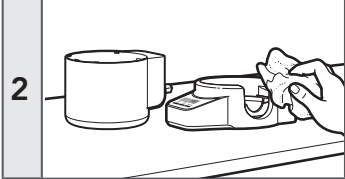


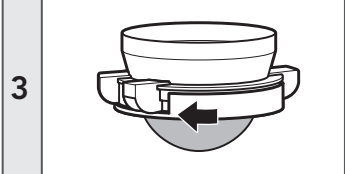


PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGUNG DES SIEB+WAAGE-AUFSATZES UND VON ZUBEHÖR

- 

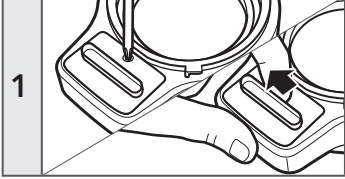
Die folgenden Teile sind spülmaschinenfest, nur Oberkorb: Zutatenbehälter, Siebbaugruppe, Schwenkrutsche und Waagenplatte.
TIPP: Stellen Sie den Zutatenbehälter so in den Korb, dass er auf der Seite liegt und der Dosier-Drehknopf nach unten weist.
- 

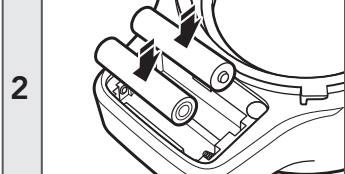
Tauchen Sie die Waage oder den Siebbehälter nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Wischen Sie sie mit einem warmen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie vor der Wiederverwendung oder Lagerung gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- 

Zerlegen der Siebbaugruppe: Drehen Sie bei Bedarf zum Lösen die Manschette nach links und geben Sie das Sieb zur Reinigung frei.

BATTERIEWECHSEL

Die digitale Waage des Sieb+Waage-Aufsatzes wird mit 2 AAA-Batterien (im Lieferumfang enthalten) betrieben.

- 

Neigen Sie die digitale Waage und entfernen Sie mit einem Kreuzschlitzschraubenzieher die Schraube am Deckel des Fachs. Heben Sie den Deckel des Fachs wie abgebildet an.
- 

Ersetzen Sie die 2 AAA-Batterien im Fach. Bringen Sie nach dem Schließen des Batteriefachdeckels die entsprechende Schraube wieder an.





GARANTIE UND SERVICE

KITCHENAID SIEB+WAAGE-AUFSATZ – GARANTIE

Garantiezeitraum:	KitchenAid LEISTET ZAHLUNGEN FÜR:	KitchenAid LEISTET KEINE ZAHLUNGEN FÜR:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für die Modelle 5KSMSFTA zwei Jahre volle Garantie ab dem Kaufdatum.	Die Ersatzteile und Kosten für Reparatur und Arbeitszeit zur Behebung von Materialfehlern und Fehlern in der Ausführung. Der Service muss von einem autorisierten KitchenAid Kundendienstcenter ausgeführt werden.	A. Reparaturen, wenn der Sieb+Waage-Aufsatz für andere als normale Haushaltszubereitungen verwendet wird. B. Schäden infolge von Unfällen, Änderungen, falschen Gebrauch, missbräuchlichen Gebrauch oder einer Installation bzw. einem Betrieb, der unsachgemäß und nicht den im jeweiligen Land geltenden elektrischen Vorschriften gemäß ist.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI HAFTUNG FÜR INDIREKTE SCHÄDEN.

KUNDENSERVICE

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

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

Rufnummer für allgemeine Fragen:  00800 3810 4026

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

©2018 Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine sind in den USA und anderen Ländern Markenzeichen.





TABLE DES MATIÈRES

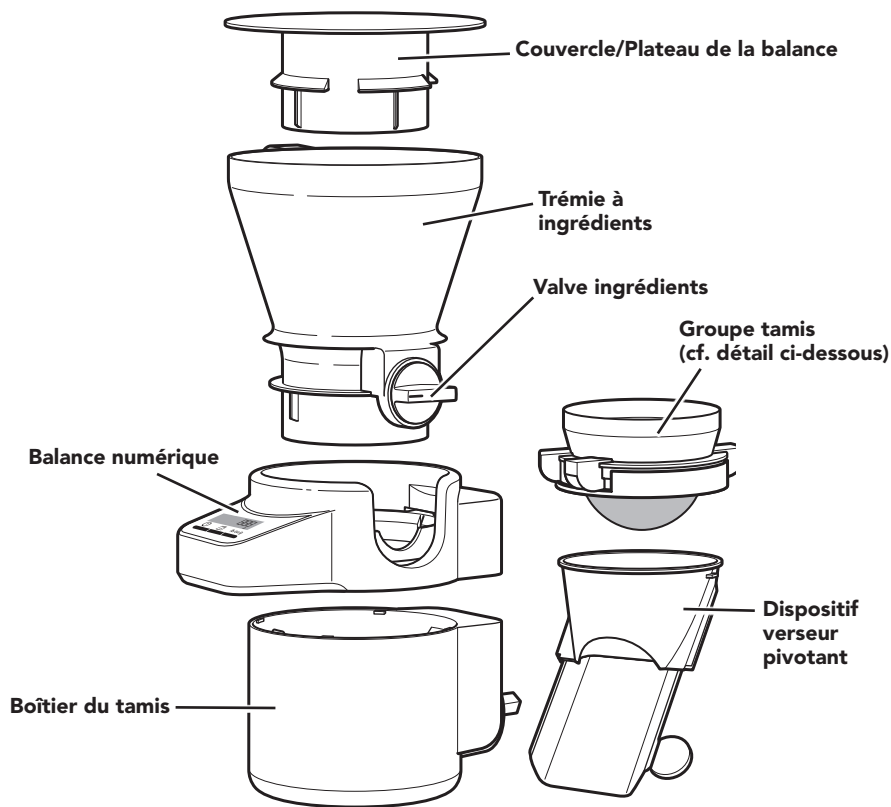
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	30
Pièces et accessoires	30
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE L'ACCESSOIRE TAMIS + BALANCE.....	31
UTILISATION DE L'ACCESSOIRE TAMIS + BALANCE	34
Configurations de l'accessoire Tamis + Balance.....	34
Fixation du boîtier du tamis au robot sur socle.....	35
Montage de l'accessoire Tamis + Balance.....	36
Pesage et tamisage des ingrédients	36
CONSEILS POUR OBTENIR D'EXCELLENTS RÉSULTATS	38
Astuces utiles.....	38
DÉPANNAGE	38
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	39
Nettoyage de l'accessoire Tamis + Balance et des autres accessoires	39
Remplacement des piles	39
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	40





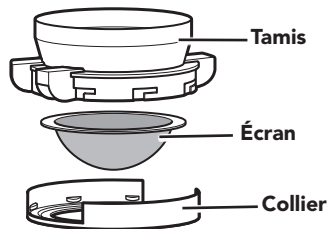
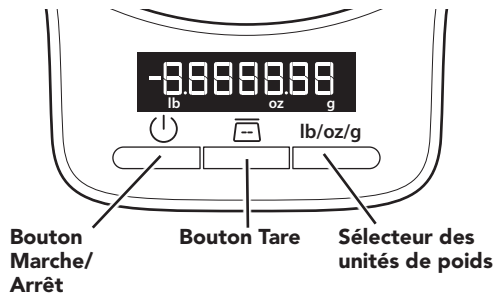
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES



Écran de la balance numérique et panneau de commande

Détail du bloc tamis





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE L'ACCESSOIRE TA MIS + BALANCE

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

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



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

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

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ».

Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, respectez toujours les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
3. Union européenneuniquement : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

FRANÇAIS



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE L'ACCESSOIRE TAMIS + BALANCE

4. Union européenneuniquement : Cet appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
5. Mettez l'appareil hors tension, débranchez-le de la prise murale et détachez l'accessoire Tamis + Balance de l'appareil avant le nettoyage et lorsqu'il n'est pas utilisé. Mettez l'appareil hors tension etvérifiez que le moteurstcomplètementarrêtéavant de mettreou de retirer des pièces.
6. Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance alors qu'il est en fonctionnement.
8. Évitez de toucher les pièces en mouvement. Gardez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à distance des accessoires pendant le fonctionnement pour réduire le risque de blessures graves et/ou d'endommagement de l'appareil.
9. Pour la protection contre le risque d'électrocution, ne mettez pas l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
11. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
12. Consultez également la section « Mises en garde importantes » qui figure dans le Guide d'utilisation et d'entretien du robot sur socle.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE L'ACCESSOIRE TAMIS + BALANCE

13. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes :
- espace cuisine du personnel dans les magasins, bureaux ou autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et les autres environnements de type résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FRANÇAIS



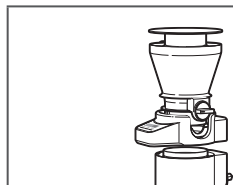


UTILISATION DE L'ACCESSOIRE TAMIS + BALANCE

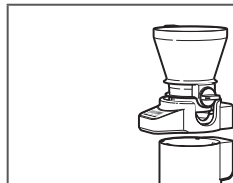
CONFIGURATIONS DE L'ACCESSOIRE TAMIS + BALANCE

L'accessoire Tamis + Balance est compatible avec tous les robots ménagers sur socle, y compris tous les bols accessoires en acier inoxydable, verre et céramique. Il n'est pas compatible avec le bol de mélange à chaud de précision, la sorbetière ou le verseur/protecteur.

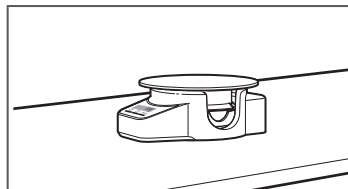
L'accessoire Tamis + Balance peut être utilisé de plusieurs façons : pour peser et tamiser des ingrédients tout en les introduisant lentement dans le bol du robot ou dans un conteneur distinct, pour peser et introduire des ingrédients sans les peser, et pour peser des ingrédients sur votre plan de travail.



Pour peser, tamiser et introduire lentement des ingrédients dans le bol du robot ou dans un conteneur distinct : utilisez l'accessoire complet pour les recettes dont les ingrédients doivent être tamisés et introduits lentement dans le bol du robot ou dans un conteneur distinct.



Pour peser et introduire des ingrédients dans le bol sans les tamiser : utilisez l'accessoire sans le tamis pour peser et introduire des ingrédients de plus grosse taille, par exemple des flocons d'avoine, qui n'ont pas besoin d'être tamisés. Pour ajouter ces ingrédients lentement, vous pouvez restreindre le flux en utilisant la valve prévue à cet effet.



Pour l'utiliser comme une balance de plan de travail : mettez la balance sur votre plan de travail ou la table, et posez dessus le couvercle/plateau de balance.

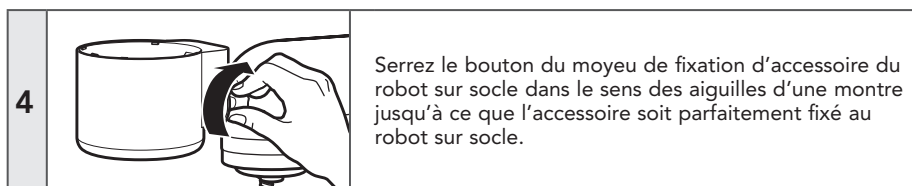
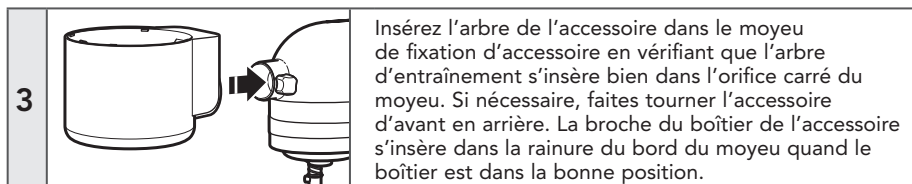
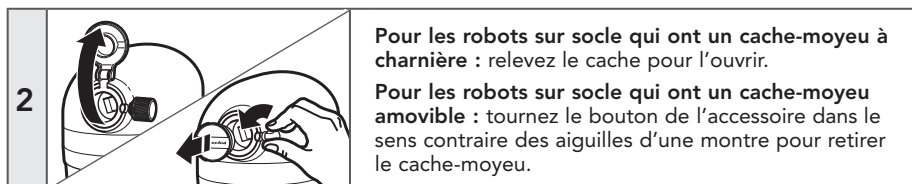




UTILISATION DE L'ACCESSOIRE TAMIS + BALANCE

FIXATION DU BOÎTIER DU TAMIS AU ROBOT SUR SOCLE

Avant d'utiliser votre accessoire Tamis + Balance pour la première fois, passez un chiffon imbibé d'eau tiède sur la trémie à ingrédients, le bloc tamis et le dispositif verseur pivotant, puis nettoyez-les avec un chiffon imbibé d'eau. Ne lavez en aucun cas le boîtier du tamis ou la balance numérique. Séchez avec un chiffon doux. Pour des instructions complètes, reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».



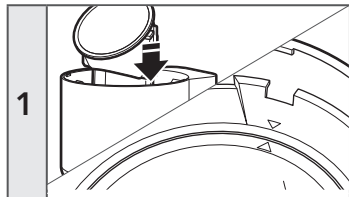
FRANÇAIS





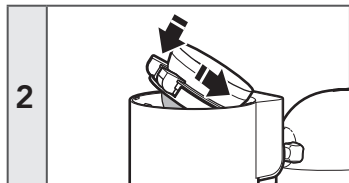
UTILISATION DE L'ACCESSOIRE TAMIS + BALANCE

MONTAGE DE L'ACCESSOIRE TAMIS + BALANCE

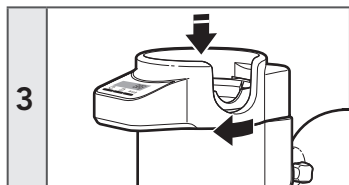


Pour installer le dispositif verseur pivotant : abaissez le dispositif verseur pivotant dans le boîtier du tamis en l'inclinant et en alignant les repères du dispositif verseur pivotant avec ceux qui se trouvent au-dessus des encoches à l'intérieur du boîtier du tamis. Installé correctement, le dispositif verseur pivotant sera inséré de manière sécurisée dans le boîtier du tamis et tournera facilement.

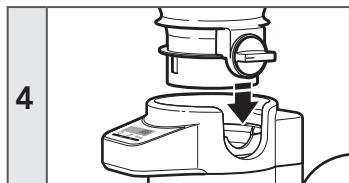
ASTUCE : aligner la languette du dispositif verseur pivotant avec l'une des encoches lorsque vous abaissez le dispositif verseur pivotant dans le boîtier du tamis vous aidera à aligner les repères.



Pour installer le bloc tamis : faites descendre le tamis dans le boîtier du tamis en l'inclinant de sorte à pouvoir insérer l'arbre d'entraînement dans le boîtier du tamis. Une fois l'arbre complètement inséré, appuyez sur le tamis, du côté opposé à l'arbre, jusqu'à ce qu'il s'encliquette.

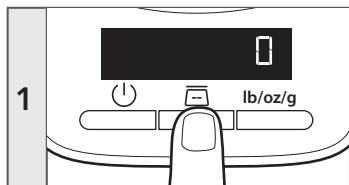




Pour installer la balance : mettez la balance sur le boîtier du tamis en veillant à ce que l'écran numérique de la balance soit orienté de l'autre côté par rapport au robot et légèrement décalé à gauche. Faites tourner la balance dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position.



Pour installer la trémie à ingrédients : alignez la vanne à ingrédients avec l'encoche correspondante sur la balance et abaissez la trémie sur la balance jusqu'à ce qu'elle s'encastre complètement.

PESAGE ET TAMISAGE DES INGRÉDIENTS

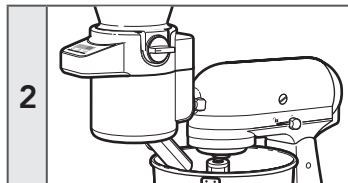


Appuyez sur  (Marche/Arrêt), puis sur  (Tare) jusqu'à ce que l'affichage indique 0.





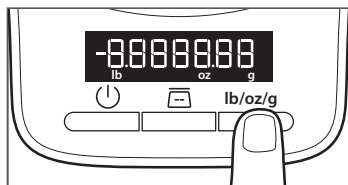
UTILISATION DE L'ACCESSOIRE TAMIS + BALANCE



2

Avant de mettre les ingrédients dans la trémie, vérifiez que la valve est en position fermée et que le dispositif verseur pivotant est dirigé vers le bol du robot ou un conteneur approprié.

REMARQUE : si désiré, vous pouvez poser la balance et la trémie sur le plan de travail, puis ajouter les ingrédients jusqu'à ce que le poids voulu soit atteint. Vous pourrez installer ensuite l'ensemble de la balance et de la trémie sur l'accessoire.



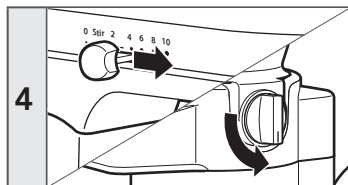
FACULTATIF : appuyez sur le sélecteur lb/oz/g pour choisir les unités entre les livres, les onces et les grammes. Le réglage par défaut est : grammes.



3

Ajoutez vos ingrédients dans la trémie à ingrédients jusqu'à ce que vous atteigniez le poids voulu.


ASTUCE : vérifiez qu'il n'y a pas de gros amas dans vos ingrédients secs avant de les faire passer dans le tamis. Comme avec n'importe quel tamis, les amas de grosse taille ou durs risquent de ne pas se briser pendant le tamisage.




4

Réglez le robot sur socle sur la vitesse de votre choix, puis ouvrez la valve des ingrédients. Les ingrédients seront tamisés et s'écouleront dans le bol à la vitesse sélectionnée.

REMARQUE : le tamis pouvant fonctionner à toutes les vitesses, vous devez sélectionner la plus adaptée à votre recette.

ASTUCE : si votre recette utilise plusieurs ingrédients secs, appuyez sur  entre deux ingrédients pour les peser, puis mélangez-les dans la trémie avant d'ouvrir la valve.

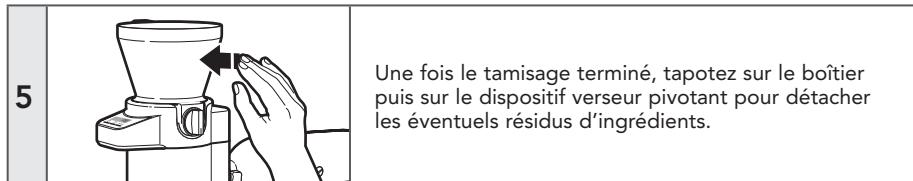
REMARQUE : une fois vos ingrédients pesés, vous pouvez mettre la balance hors tension à tout moment en appuyant sur . La balance s'éteindra, par ailleurs, automatiquement si elle reste inutilisée plus de cinq minutes.

FRANÇAIS





UTILISATION DE L'ACCESSOIRE TAMIS + BALANCE



CONSEILS POUR OBTENIR D'EXCELLENTS RÉSULTATS

ASTUCES UTILES

- Si les ingrédients sont tamisés plus vite que vous ne le désirez, vous pouvez utiliser la valve des ingrédients pour limiter le débit des ingrédients qui arrivent au tamis.
- Lorsque vous faites sortir les ingrédients, il peut être nécessaire de tourner la valve dans les deux sens une ou deux fois ou de tapoter sur la trémie pour être sûr que tous les ingrédients descendent.
- La capacité maximale de la balance est 1000 g / 2,2 lb / 2 lb 3 oz, et la balance mesure par incréments de 1 g / 0,002 lb / 0,05 oz.
- N'utilisez pas le tamis avec de la cassonade, car elle risquerait d'en obturer les mailles.
- Si des ingrédients restent bloqués dans le tamis, mettez le robot hors tension et utilisez une cuillère pour les débloquent.
- N'utilisez que des ingrédients secs avec l'accessoire Tamis + Balance.
- Vérifiez que il n'y a pas d'amas durs ou de grosse taille dans vos ingrédients secs avant de les introduire dans le tamis. Comme avec n'importe quel tamis, les amas de grosse taille ou durs risquent de ne pas se briser pendant le tamisage.
- La trémie à ingrédients ne s'encliquette pas. Si vous utilisez un robot sur socle à tête inclinable, veillez à retirer la trémie à ingrédients avant de relever la tête du robot pour éviter que la trémie ne bascule ou ne tombe du tamis.
- Vous pouvez éventuellement mettre le couvercle/plateau de balance sur la trémie pour la protéger de la poussière pendant le tamisage.

DÉPANNAGE

Pendant que vous utilisez l'accessoire Tamis + balance, il est possible que les messages suivants s'affichent :

Err

La balance a dépassé son poids limite. Retirez les ingrédients de la trémie et réessayez avec une quantité inférieure.

--- Err1

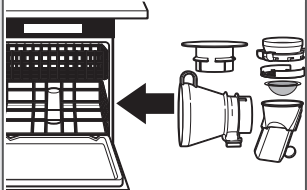
Erreur de tare. Retirez les ingrédients et mettez l'appareil hors tension. Remettez ensuite l'appareil sous tension. Si Err1 s'affiche encore, appelez le service clients.





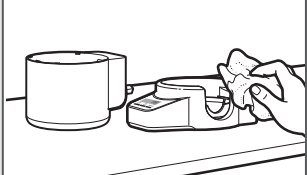
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DE L'ACCESSOIRE TAMIS + BALANCE ET DES AUTRES ACCESSOIRES

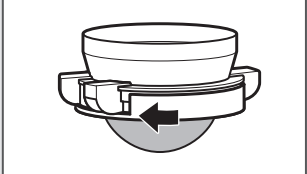
1 

Les pièces suivantes se lavent au lave-vaisselle, sur le panier du haut seulement : trémie à ingrédients, bloc tamis, dispositif verseur pivotant et plateau de la balance.

ASTUCE : lorsque vous placez la trémie à ingrédients sur le panier, veillez à ce qu'elle repose sur le côté, valve à ingrédients orientée vers le bas.

2 

Ne plongez pas la balance ou le boîtier du tamis dans de l'eau ou un autre liquide. Essuyez-les avec un chiffon imbibé d'eau tiède, puis séchez-les complètement avec un chiffon doux avant de les réutiliser ou de les ranger.

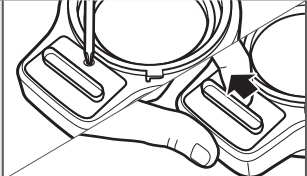
3 

Pour démonter le bloc tamis : tournez le collier vers la gauche pour desserrer et extraire la grille pour la nettoyer, si désiré.

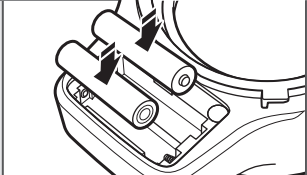
FRANÇAIS

REMPACEMENT DES PILES

La balance numérique de votre accessoire Tamis + Balance fonctionne avec deux piles AAA (incluses).

1 

Retournez la balance numérique et utilisez un tournevis à tête Philips pour enlever la vis du couvercle du compartiment. Soulevez le couvercle du compartiment comme sur l'illustration.

2 

Changez les 2 piles AAA dans le compartiment des piles. Veillez à remettre la vis lorsque vous remettez le couvercle du compartiment.





GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE L'ACCESSOIRE TAMIS + BALANCE KITCHENAID

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
<p>Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour les modèles 5KSMSFTA : deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.</p>	<p>Les pièces de rechange et les frais de main d'œuvre de réparation pour corriger les défauts imputables aux matériaux ou à la main d'œuvre. Le service doit être fourni par un centre technique agréé KitchenAid.</p>	<p>A. Les réparations lorsque la L'accessoire Tamis + Balance est utilisée pour des utilisations autres que la préparation d'aliments pour un usage domestique normal.</p> <p>B. Les dommages résultant d'accident, altérations, mauvaises utilisations ou abus, ou une installation/un fonctionnement non conforme aux codes électriques locaux.</p>

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ CONCERNANT LES DOMMAGES INDIRECTS.

SERVICE CLIENTÈLE

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

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

Assistance téléphonique :  00800 3810 4026

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

©2018 Tous droits réservés. KITCHENAID et le design du batteur sur socle sont des marques déposées aux États-Unis et ailleurs.





SOMMARIO

COMPONENTI E FUNZIONI.....	42
Componenti e accessori	42
SICUREZZA UTENSILE SETACCIO + BILANCIA.....	43
USO DELL'UTENSILE SETACCIO + BILANCIA.....	46
Configurazioni del setaccio+bilancia.....	46
Applicazione dell'alloggiamento del setaccio al robot da cucina.....	47
Montaggio dell'utensile setaccio + bilancia.....	48
Pesatura e setacciatura degli ingredienti	48
SUGGERIMENTI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI	50
Consigli utili	50
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	50
MANUTENZIONE E PULIZIA	51
Pulizia dell'utensile setaccio + bilancia e degli accessori.....	51
Sostituzione delle batterie.....	51
GARANZIA E ASSISTENZA.....	52

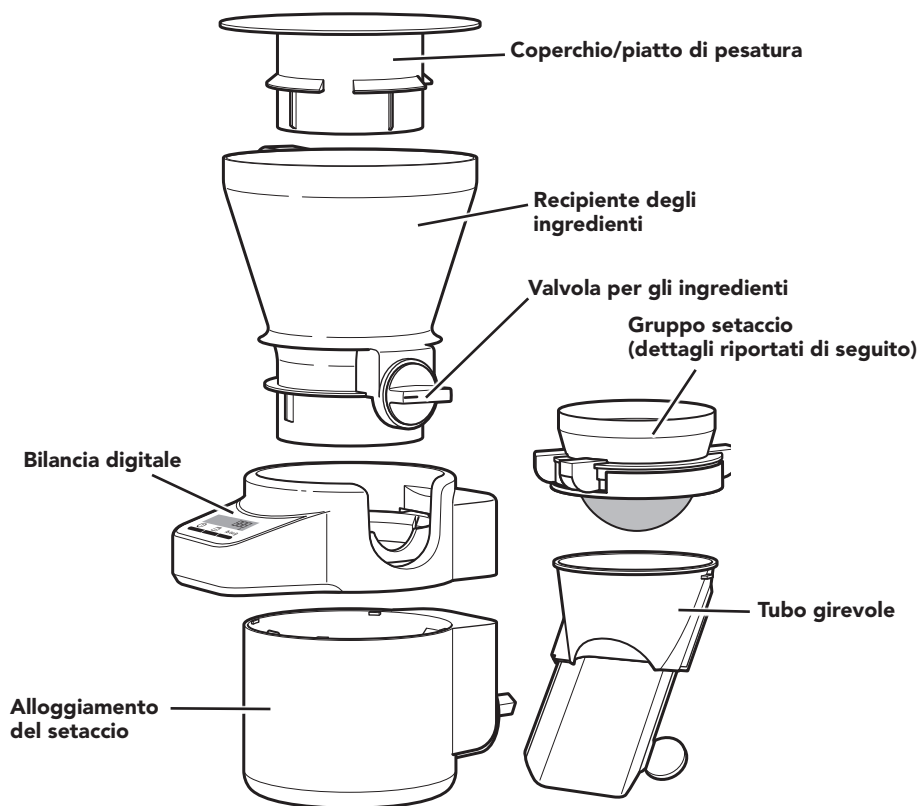
ITALIANO



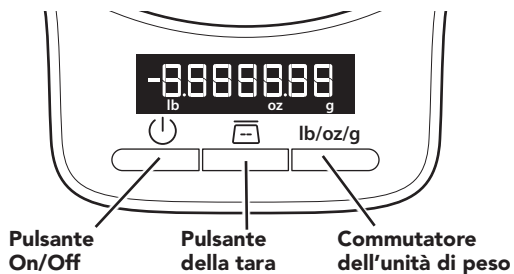


COMPONENTI E FUNZIONI

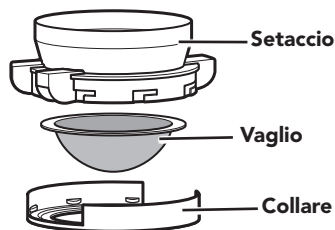
COMPONENTI E ACCESSORI



Display e pannello di controllo della bilancia digitale



Dettagli del gruppo setaccio





SICUREZZA UTENSILE SETACCIO + BILANCIA

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchio stesso sono riportati molti messaggi importanti sulla sicurezza. Leggere e osservare tutte le istruzioni contenute nei messaggi sulla sicurezza.



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

Tutti i messaggi sulla sicurezza sono segnalati dal simbolo di avvertimento e dal termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue:

 **PERICOLO**

Se non si osservano immediatamente le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

 **AVVERTENZA**

Se non si osservano le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

Tutte le norme di sicurezza segnalano il potenziale rischio, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e illustrano le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

ITALIANO

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese quelle elencate di seguito:

1. Leggere tutte le istruzioni. L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni personali.
2. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze inadeguate, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte delle persone responsabili della loro sicurezza.
3. Solo per l'Unione Europea: Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.



SICUREZZA UTENSILE SETACCIO + BILANCIA

4. Solo per l'Unione Europea: Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o cognitive o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se attentamente sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e sono consapevoli dei pericoli derivanti. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
5. Spegnerne l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di rete e rimuovere l'accessorio Bilancia e setaccio dall'apparecchio prima della pulizia e quando non è in uso. Spegnerne l'apparecchio e accertarsi che il motore si sia arrestato completamente prima di inserire o rimuovere i componenti.
6. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
7. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
8. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dagli accessori per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni all'apparecchio.
9. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
10. L'uso di accessori non raccomandati o non venduti da KitchenAid può causare incendio, folgorazione o lesioni alle persone.
11. Fare riferimento alla sezione "Cura e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.





SICUREZZA UTENSILE SETACCIO + BILANCIA

12. Consultare anche la sezione Precauzioni importanti inclusa nella Guida all'uso e alla manutenzione del robot da cucina.
13. Questo apparecchio è destinato solo all'utilizzo domestico e applicazioni analoghe, quali:
 - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - clienti di alberghi, pensioni e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

ITALIANO



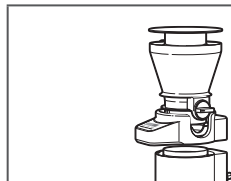


USO DELL'UTENSILE SETACCIO + BILANCIA

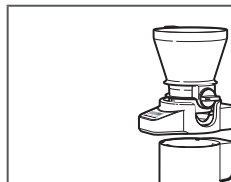
CONFIGURAZIONI DEL SETACCIO+BILANCIA

L'utensile setaccio + bilancia è compatibile con tutti i robot da cucina KitchenAid, incluso tutte le ciotole accessorie in acciaio inox, vetro e ceramica. Non è compatibile con la ciotola termica con controllo della temperatura, la gelatiera o il coperchio versatore antispruzzo.

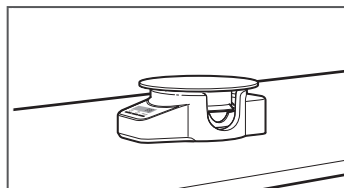
L'utensile setaccio + bilancia può essere utilizzato per molteplici funzioni: pesare e setacciare gli ingredienti mentre vengono lentamente versati direttamente nella ciotola del robot o in un recipiente a parte; pesare e aggiungere gli ingredienti senza setacciarli e pesare gli ingredienti sul ripiano.



Per pesare, setacciare e aggiungere lentamente gli ingredienti direttamente nella ciotola del robot o in un recipiente separato: Usare l'utensile completo per le ricette che richiedono di setacciare gli ingredienti e versarli lentamente nella ciotola del robot o in un recipiente separato.



Per pesare e versare gli ingredienti nella ciotola senza setacciare: Usare l'utensile senza il setaccio per pesare e versare gli ingredienti di dimensioni più grandi, come l'avena integrale, che non necessitano di setacciatura. Per aggiungere lentamente questi ingredienti, è possibile limitare il flusso attraverso il setaccio agendo sulla valvola per gli ingredienti.



Per utilizzare la bilancia su un ripiano: Appoggiare la bilancia sul ripiano o sul tavolo e applicarvi sopra il coperchio/piatto di pesatura.

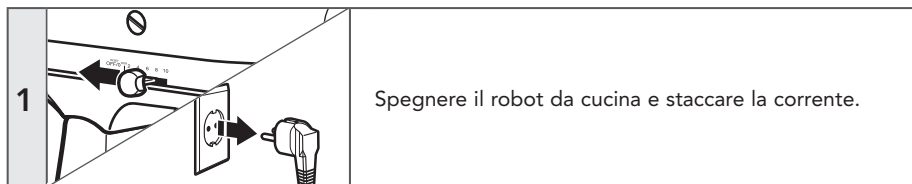




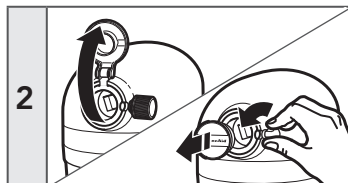
USO DELL'UTENSILE SETACCIO + BILANCIA

APPLICAZIONE DELL'ALLOGGIAMENTO DEL SETACCIO AL ROBOT DA CUCINA

Prima di utilizzare per la prima volta l'utensile setaccio+bilancia, passare sul recipiente degli ingredienti, sul gruppo setaccio e sul tubo di alimentazione un panno inumidito con acqua calda e strofinare con un panno umido. Non lavare l'alloggiamento del setaccio o la bilancia digitale. Asciugare con un panno morbido. Per istruzioni complete, consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".

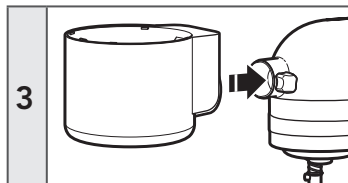


1 Spegnerne il robot da cucina e staccare la corrente.

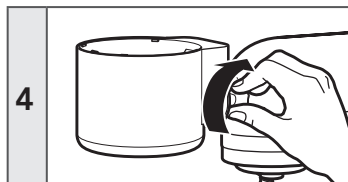


2 Per i robot da cucina dotati di coperchio del mozzo con cerniera: Ribaltarlo per aprirlo.

Per i robot da cucina dotati di coperchio del mozzo rimovibile: Ruotare in senso antiorario la manopola dell'utensile per rimuovere il coperchio del mozzo.



3 Inserire l'alloggiamento dell'albero dell'utensile nell'apposito mozzo, accertandosi che l'albero motore si incastrino bene nell'alloggiamento quadrato. Se occorre, ruotare l'utensile avanti e indietro. Il perno situato sull'alloggiamento dell'utensile si inserisce nella tacca sul bordo del mozzo quando si trova nella posizione giusta.



4 Stringere in senso orario la manopola del mozzo dell'utensile del robot da cucina finché non risulta completamente fissato al robot.

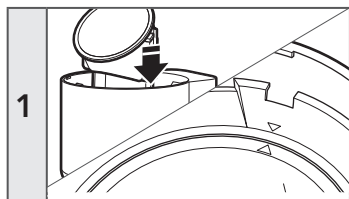
ITALIANO





USO DELL'UTENSILE SETACCIO + BILANCIA

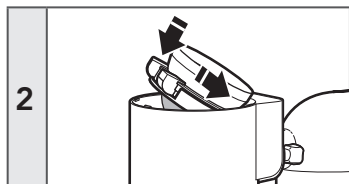
MONTAGGIO DELL'UTENSILE SETACCIO + BILANCIA



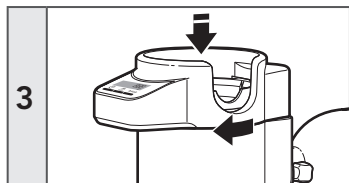
Per installare il tubo di alimentazione:

Abbassare ad angolo il tubo di alimentazione nell'alloggiamento del setaccio, allineando le sue marcature a quelle presenti sopra le scanalature nella parte interna dell'alloggiamento del setaccio. Correttamente installato, il tubo di alimentazione è saldamente posizionato sull'alloggiamento del setaccio e ruota agevolmente.

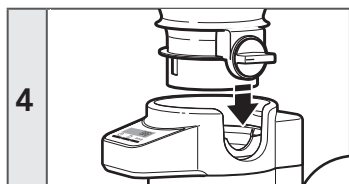
SUGGERIMENTO: Allineare l'aletta dell'impugnatura sul tubo di alimentazione a una delle scanalature mentre lo si abbassa nell'alloggiamento del setaccio agevola l'allineamento delle marcature.



Per installare il gruppo setaccio: Abbassare ad angolo il setaccio nell'apposito alloggiamento in modo che l'albero motore si incastri nell'alloggiamento del setaccio. Dopo aver inserito completamente l'albero, premere sopra il setaccio, di fronte all'albero, per farlo scattare in posizione sino all'emissione del clic.



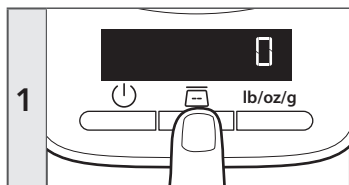
Per installare la bilancia: Sistemare la bilancia sulla sommità dell'alloggiamento del setaccio con il display rivolto lontano dal robot da cucina e leggermente a sinistra rispetto al centro. Ruotare la bilancia in senso antiorario sino al blocco in posizione.




Per installare il recipiente degli ingredienti:

Allineare la valvola per gli ingredienti alla corrispondente scanalatura sulla bilancia e abbassare il recipiente sulla bilancia sino al suo completo inserimento.

PESATURA E SETACCIATURA DEGLI INGREDIENTI

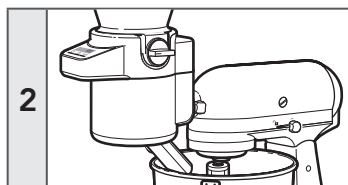


Premere prima (⏻) (On/Off) e poi  (Tare) sino alla comparsa sul display del valore 0.





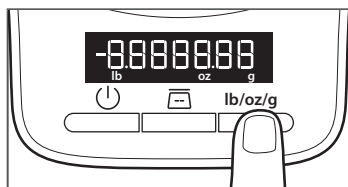
USO DELL'UTENSILE SETACCIO + BILANCIA



2

Prima di versare ingredienti nel recipiente, accertarsi che la valvola per gli ingredienti sia in posizione chiusa e il tubo di alimentazione rivolto verso la ciotola del robot o un recipiente appropriato.

NOTA: Se lo si desidera, si possono appoggiare la bilancia e il recipiente sul ripiano e versare gli ingredienti sino al raggiungimento del peso desiderato. La bilancia e il recipiente possono successivamente essere completamente installati sull'utensile.



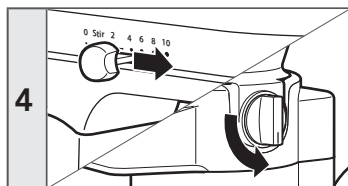
OPZIONALE: Premere il pulsante lb/oz/g per scegliere l'unità di peso in libbre, once o grammi. Come unità di peso predefinita è impostato grammi.



3

Aggiungere gli ingredienti nell'apposito recipiente sino al raggiungimento del peso desiderato.


SUGGERIMENTO: Accertarsi che gli ingredienti secchi utilizzati non contengano grumi duri o di grandi dimensioni prima di versarli attraverso il setaccio. Come con ogni setaccio, durante la procedura di setacciatura non è possibile sminuzzare grumi duri o di grandi dimensioni.




4

Accendere il robot da cucina alla velocità desiderata poi aprire la valvola per gli ingredienti. Gli ingredienti saranno setacciati e versati nella ciotola alla velocità selezionata.

NOTA: Il setaccio funziona a qualsiasi velocità e consente pertanto di selezionare la velocità più adatta alla ricetta in preparazione.

SUGGERIMENTO: Se la preparazione delle ricette richiede l'uso di più ingredienti secchi, premere  tra l'aggiunta di un ingrediente e l'altro per la pesatura e agitarli nel recipiente prima di aprire la valvola per gli ingredienti.

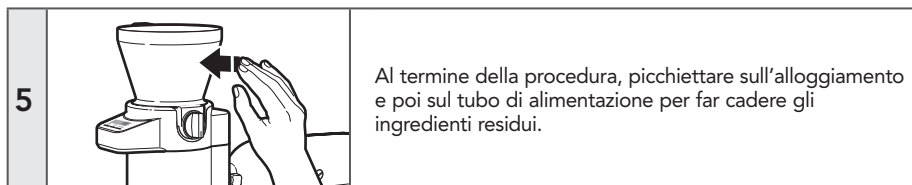
NOTA: Una volta pesati gli ingredienti, è possibile spegnere la bilancia in qualsiasi momento premendo . La bilancia si disattiva automaticamente anche dopo 5 minuti di inutilizzo.

ITALIANO





USO DELL'UTENSILE SETACCIO + BILANCIA



SUGGERIMENTI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI

CONSIGLI UTILI

- Se gli ingredienti vengono setacciati a una velocità superiore a quella desiderata, utilizzare la valvola degli ingredienti per limitare la velocità alla quale si riversano nel setaccio.
- Quando si rilasciano gli ingredienti, potrebbe essere necessario muovere avanti e indietro la valvola 1-2 volte o picchiare sul recipiente per agevolare il rilascio degli ingredienti.
- La portata massima della bilancia è di 1.000 g / 2,2 lbs / 2 lbs 3 oz, con incrementi di 1 g / 0,002 lb / 0,05 oz.
- Non far passare zucchero di canna attraverso il setaccio poiché potrebbe ostruirne il vaglio.
- In caso di intrappolamento degli ingredienti nel setaccio, spegnere il robot e aiutarsi con un cucchiaino per eliminare l'ostruzione.
- Utilizzare ingredienti secchi solo con l'utensile setaccio + bilancia.
- Accertarsi che gli ingredienti secchi utilizzati non contengano grumi duri o di grandi dimensioni prima di passarli attraverso il setaccio. Come con ogni setaccio, durante la procedura di setacciatura non è possibile sminuzzare i grumi.
- Il recipiente degli ingredienti non si blocca in posizione. In caso di utilizzo di un robot da cucina a testa inclinabile con il setaccio applicato, verificare di rimuovere il recipiente degli ingredienti prima di sollevare la testa del robot per evitare che il recipiente degli ingredienti si ribalti o cada dal setaccio.
- Si consiglia di posizionare il coperchio/piatto di pesatura sulla sommità del recipiente per ridurre la polvere durante la setacciatura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Durante l'uso dell'utensile setaccio + bilancia, sul display potrebbero essere visualizzati i seguenti messaggi:

Err

La bilancia ha superato il limite di peso per essa previsto. Togliere degli ingredienti dal recipiente e riprovare con una quantità inferiore.

--- Err1

Errore tara. Rimuovere gli ingredienti e disattivare l'alimentazione. Poi riattivare l'alimentazione. Se l'errore Err1 persiste, contattare l'assistenza tecnica.

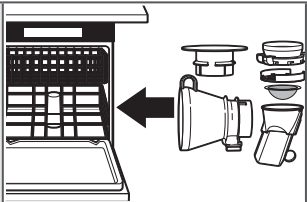




MANUTENZIONE E PULIZIA

PULIZIA DELL'UTENSILE SETACCIO + BILANCIA E DEGLI ACCESSORI

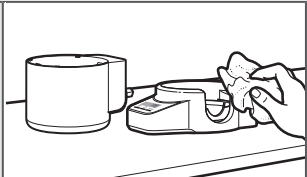
1



I seguenti componenti sono lavabili in lavastoviglie, solo nel cestello superiore: recipiente degli ingredienti, gruppo setaccio, tubo di alimentazione e piatto di pesatura.

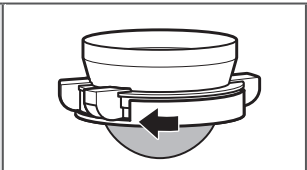
SUGGERIMENTO: Nel posizionare il recipiente degli ingredienti nel cestello, verificare che siano collocati di fianco, con la valvola per gli ingredienti rivolta verso il basso.

2



Non immergere la bilancia o l'alloggiamento del setaccio in acqua o in altri liquidi. Pulire con un panno inumidito con acqua calda e asciugare bene con un panno morbido prima di riutilizzarlo o riporlo per la conservazione.

3



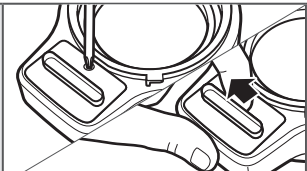
Per disinstallare il gruppo setaccio: Se lo si desidera, ruotare verso sinistra il collare per allentare e rilasciare il vaglio per eseguire la pulizia.

ITALIANO

SOSTITUZIONE DELLE BATTERIE

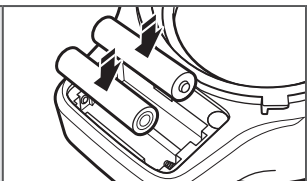
La bilancia digitale dell'utensile setaccio + bilancia è alimentata da 2 batterie AAA (incluse).

1



Capovolgere la bilancia digitale e con un cacciavite a croce rimuovere la vite sul coperchio del vano batterie. Sollevare il coperchio del vano batterie come mostrato.

2



Sostituire le 2 batterie AAA nel vano. Assicurarsi di sostituire la vite quando si riposiziona il coperchio del vano.



GARANZIA E ASSISTENZA

GARANZIA DEL L'UTENSILE SETACCIO + BILANCIA KITCHENAID

Durata della garanzia:	KitchenAid si fa carico del pagamento di:	KitchenAid non si fa carico del pagamento di:
Europa, Medio Oriente e Africa: 5KSMSFTA: due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere i difetti nei materiali e nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il L'utensile setaccio + bilancia viene usato per attività diverse dalla normale preparazione domestica degli alimenti. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

SERVIZIO CLIENTI

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

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

N. assistenza generica:  00800 3810 4026

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

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





INHOUDSOPGAVE

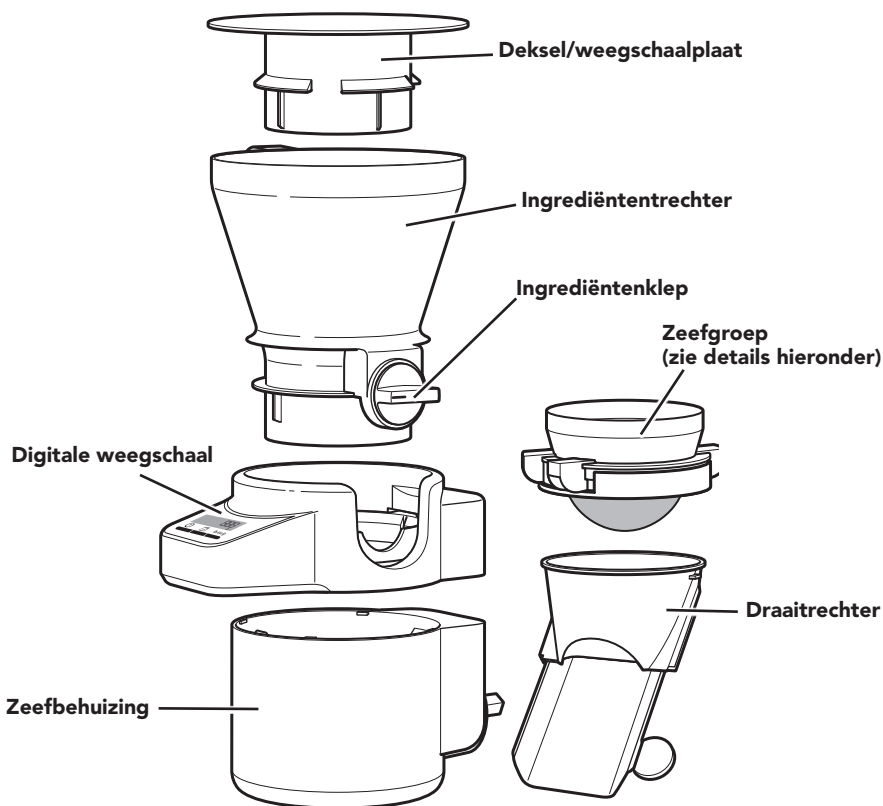
ONDERDELEN EN KENMERKEN	54
Onderdelen en accessoires	54
VEILIGHEID VAN HET ZEEF+WEEGSCHAALHULPSTUK	55
GEBRUIK VAN HET ZEEF+WEEGSCHAALHULPSTUK	58
Configuraties van de zeef+weegschaal	58
De zeefbehuizing bevestigen aan de staande mixer	59
Het zeef+weegschaalhulpstuk in elkaar zetten	60
Ingrediënten wegen en zeven	60
TIPS VOOR GEWELDIGE RESULTATEN	62
Handige tips	62
PROBLEMEN OPLOSSEN	62
ONDERHOUD EN REINIGING	63
Het zeef+weegschaalhulpstuk en accessoires reinigen	63
De batterijen vervangen	63
GARANTIE EN SERVICE	64

NEDERLANDS

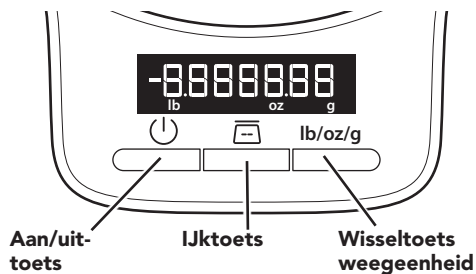


ONDERDELEN EN KENMERKEN

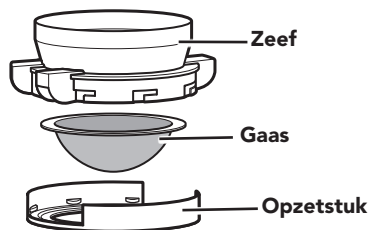
ONDERDELEN EN ACCESSOIRES



Display en bedieningspaneel digitale weegschaal



Details zeefgroep





VEILIGHEID VAN HET ZEEF+WEEGSCHAALHULPSTUK

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

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



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

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

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

 **GEVAAR**

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

 **WAARSCHUWING**

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

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

**Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten
altijd de elementaire veiligheidsmaatregelen worden
gevolgd, waaronder het volgende:**

1. Lees alle instructies. Verkeerd gebruik van het apparaat kan lichamelijk letsel veroorzaken.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen), met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
3. Alleen voor de Europese Unie : Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd dit product en het netsnoer buiten bereik van kinderen.



VEILIGHEID VAN HET ZEEF+WEEGSCHAALHULPSTUK

4. Alleen voor de Europese Unie: Apparaten mogen gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren van het apparaat begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
5. Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en maak het zeef+weegschaalhulpstuk los van het apparaat voordat u het reinigt en als u het niet gebruikt. Schakel het apparaat uit en zorg dat de motor volledig tot stilstand is gekomen voordat u onderdelen plaatst of verwijdert.
6. Kinderen moeten onder toezicht staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
7. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.
8. Raak bewegende onderdelen niet aan. Houd handen, haar en kleding, evenals spatels en ander keukengerei, tijdens het gebruik uit de buurt van de accessoires om het risico op persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te verminderen.
9. Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
10. Het gebruik van hulpstukken die niet aanbevolen of verkocht worden door KitchenAid kan brand, elektrische schok of letsel veroorzaken.
11. Raadpleeg de paragraaf "Onderhoud en reiniging" voor instructies over het reinigen van de oppervlakken in contact met levensmiddelen.
12. Zie ook de paragraaf Belangrijke veiligheidsmaatregelen in de Gebruiks- en onderhoudshandleiding bij de staande mixer.





VEILIGHEID VAN HET ZEEF+WEEGSCHAALHULPSTUK

13. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - in bed-and-breakfast-omgevingen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



GEBRUIK VAN HET ZEEF+WEEGSCHAALHULPSTUK

CONFIGURATIES VAN DE ZEEF+WEEGSCHAAL

Het zeef+weegschaalhulpstuk is compatibel met alle huishoudelijke staande mixers van KitchenAid, waaronder alle roestvrijstalen, glazen en keramische mengkommen. Het hulpstuk is niet compatibel met de precisieverwarmingsmengkom, de ijsmaker of het schenkschild.

Het zeef+weegschaalhulpstuk kan op meerdere manieren gebruikt worden: voor het wegen en zeven van ingrediënten terwijl u ze langzaam aan de mengkom toevoegt of in een aparte bak, voor het wegen en toevoegen van ingrediënten zonder zeven en voor het wegen van ingrediënten op uw aanrecht.

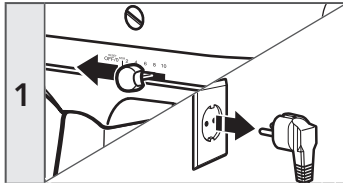




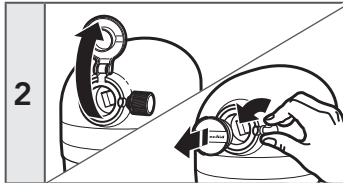
GEBRUIK VAN HET ZEEF+WEEGSCHAALHULPSTUK

DE ZEEFBEHUIZING BEVESTIGEN AAN DE STAANDE MIXER

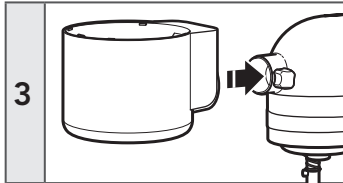
Voordat u de zeef+weegschaal voor het eerst gebruikt, moet u de ingrediëntentrichter, de zeefgroep en de draaitrichter afnemen en schoonvegen met een warme vochtige doek. Was de behuizing van de zeef en de digitale weegschaal niet. Droog ze af met een zachte doek. Zie de paragraaf "Onderhoud en reiniging" voor volledige instructies.



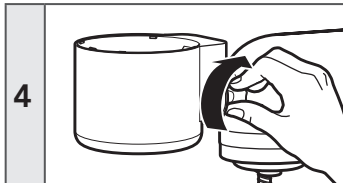
1 Schakel de staande mixer uit en trek de stekker uit het stopcontact.



2 **Bij staande mixers met een hulpstukdeksel met scharnier:** Klap het deksel omhoog om het te openen.
Bij staande mixers met een verwijderbaar hulpstukdeksel: Draai de knop van het hulpstuk naar links om het hulpstukdeksel te verwijderen.



3 Steek de asbehuizing van het hulpstuk in het aansluitpunt. Zorg dat de aandrijfvas in het vierkante aansluitpunt past. Draai het hulpstuk indien nodig naar voren en naar achteren. De pen op de behuizing van het hulpstuk past in de inkeping op de rand van het aansluitpunt, als hij op de juiste plaats zit.

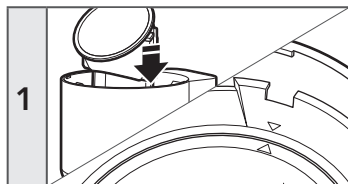


4 Draai de aansluitknop voor hulpstukken van de staande mixer naar rechts tot het hulpstuk volledig vastzit aan de staande mixer.



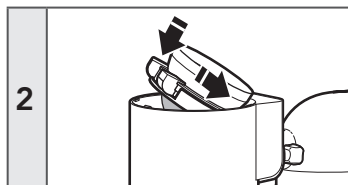
GEbruik VAN HET ZEEF+WEEGSCHAALHULPSTUK

HET ZEEF+WEEGSCHAALHULPSTUK IN ELKAAR ZETTEN



De draaitrechter installeren: Breng de draaitrechter schuin omlaag in de zeefbehuizing. Breng daarbij de markeringen op de draaitrechter op gelijke hoogte met de markeringen boven de inkepingen aan de binnenkant van de zeefbehuizing. Als hij goed geïnstalleerd is, zit de draaitrechter stevig vast in de zeefbehuizing en kan hij makkelijk draaien.

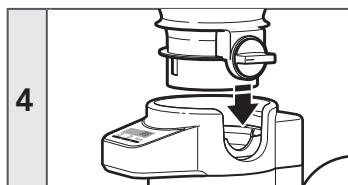
TIP: Het uitlijnen van het lipje op de handgreep op de trechter met een van de inkepingen terwijl u de draaitrechter in de zeefbehuizing omlaag brengt, helpt u bij het uitlijnen van de markeringen.



De zeefgroep installeren: Breng de zeef schuin omlaag in de zeefbehuizing zodat de aandrijf-as in de zeefbehuizing kan worden geplaatst. Zodra de as helemaal is ingebracht, drukt u op de zeef, tegenover de as, om hem op zijn plaats te klikken.

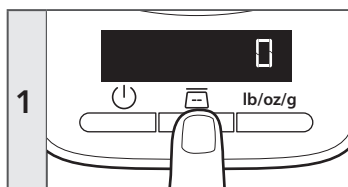


De weegschaal installeren: Plaats de weegschaal bovenop de zeefbehuizing met het digitale display van de staande mixer af gericht en enigszins links van het midden. Draai de weegschaal naar links tot hij op zijn plaats vergrendeld is.



De ingrediëntentrechter installeren: Lijn de ingrediëntenklep uit met de overeenkomstige inkeping op de weegschaal en breng de trechter omlaag op de weegschaal tot hij goed op zijn plaats zit.

INGREDIËNTEN WEGEN EN ZEVEN



Druk op (⏻) (Aan/Uit) en druk vervolgens op (⏪) (ijken) tot 0 op het display verschijnt.





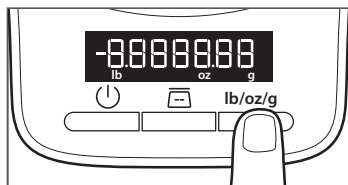
GEBRUIK VAN HET ZEEF+WEEGSCHAALHULPSTUK



2

Voordat u ingrediënten in de trechter doet, moet u controleren of de ingrediëntenklep in de gesloten stand staat en de draaitrechter in de mengkom of in een geschikte bak is gericht.

OPMERKING: Indien gewenst kunnen de weegschaal en de trechter op het aanrecht worden gezet en kunnen er ingrediënten worden toegevoegd tot het doelgewicht bereikt is. Vervolgens kunnen de volle weegschaal en trechter op het hulpstuk geïnstalleerd worden.



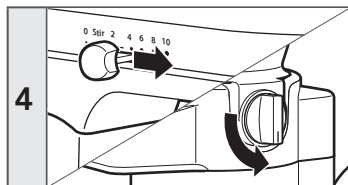
OPTIONEEL: Druk op de lb/oz/g-toets om te kiezen tussen ponden, ounces en grammen. De standaardinstelling is grammen.



3

Voeg de ingrediënten toe in de ingrediëntentrechter tot u het gewenste gewicht heeft bereikt.

TIP: Zorg dat er geen grote of harde klonten in droge ingrediënten zitten voordat u ze in de zeef doet. Net als bij alle zeven worden grote of harde klonten mogelijk niet fijn gemaakt tijdens het zeven.




4

Schakel de staande mixer in op de gewenste snelheid en open vervolgens de ingrediëntenklep. De ingrediënten worden gezeefd en stromen in de kom volgens de geselecteerde snelheid.

OPMERKING: De zeef kan werken met elke gewenste snelheid; selecteer dus de snelheid die het beste werkt voor uw recept.

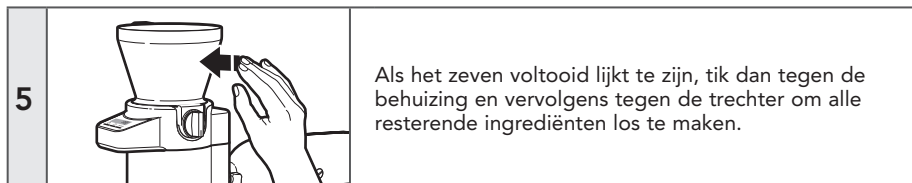
TIP: Als er meerdere droge ingrediënten nodig zijn voor uw recept, druk dan op  tussen het toevoegen van ingrediënten om te wegen, en roer ze door elkaar in de trechter voordat u de ingrediëntenklep opent.

OPMERKING: Als u klaar bent met het afwegen van de ingrediënten, kunt u de weegschaal op elk moment uitzetten door op  te drukken. De weegschaal wordt automatisch uitgeschakeld als hij 5 minuten niet gebruikt is.

NEDERLANDS



GEBRUIK VAN HET ZEEF+WEEGSCHAALHULPSTUK



TIPS VOOR GEWELDIGE RESULTATEN

HANDIGE TIPS

- Als de ingrediënten sneller gezeefd worden dan gewenst, kunt u de ingrediëntenklep gebruiken om de snelheid waarmee de ingrediënten in de zeef stromen te beperken.
- Bij het losmaken van ingrediënten kan het nodig zijn om de klep 1-2 keer om te klappen of om tegen de trechter te tikken om te zorgen dat alle ingrediënten loskomen.
- De maximale capaciteit van de weegschaal is 1000 g / 2,2 lbs / 2 lbs 3 oz, en de schaal meet in stappen van 1 g / 0,002 lb / 0,05 oz.
- Doe geen bruine suiker in de zeef, omdat het gaas van de zeef hierdoor verstopt kan raken.
- Als ingrediënten verstopt raken in de zeef, schakel de mixer dan uit en gebruik een lepel om de zeef vrij te maken.
- Gebruik alleen droge ingrediënten met het zeef+weegschaalhulpstuk.
- Zorg dat er geen grote of harde klonten in droge ingrediënten zitten voordat u ze in de zeef doet. Net als bij alle zeven worden klonten niet fijngemaakt tijdens het zeven.
- De ingrediëntentrechter wordt niet op zijn plaats vergrendeld. Als u een staande mixer met kantelende kop heeft met de zeef bevestigd, zorg dan dat u de ingrediëntentrechter verwijdert voordat u de mixerkop optilt, om te voorkomen dat de ingrediëntentrechter kantelt of van de zeef af valt.
- U kunt het deksel/weegschaalplaat op de trechter plaatsen om stof tijdens het zeven te verminderen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Tijdens het gebruik van het zeef+weegschaalhulpstuk kunt u de volgende berichten zien verschijnen:

Err

De weegschaal heeft de gewichtlimiet overschreden. Verwijder ingrediënten uit de trechter en probeer het nogmaals met een kleinere hoeveelheid.

- - - Err1

Ijkkfout. Verwijder de ingrediënten en schakel de stroom uit. Schakel de stroom weer in. Als Err1 nog steeds verschijnt, bel dan de klantenservice.

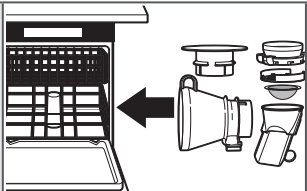




ONDERHOUD EN REINIGING

HET ZEEF+WEEGSCHAALHULPSTUK EN ACCESSOIRES REINIGEN

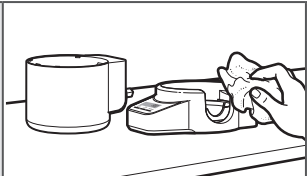
1



De volgende onderdelen kunnen veilig worden afgewassen in de afwasmachine, alleen op het bovenste rek: ingrediëntentrichter, zeefgroep, draaitrechter en weegschaalplaat.

TIP: Wanneer u de ingrediëntentrichter op het rek legt, zorg dan dat hij op zijn zijkant ligt met de ingrediëntenklep omlaag gericht.

2



Dompel de weegschaal of de zeefbehuizing niet onder in water of andere vloeistoffen. Veeg ze schoon met een warme, vochtige doek en droog ze goed af met een zachte doek voordat u ze opnieuw gebruikt of opbergt.

3



De zeefgroep uit elkaar halen: Draai het opzetstuk naar links om het gaas los te maken en te verwijderen voor reiniging, indien gewenst.

NEDERLANDS

DE BATTERIJEN VERVANGEN

De digitale weegschaal van uw zeef+weegschaalhulpstuk werkt op 2 AAA-batterijen (bijgeleverd).

1



Keer de digitale weegschaal om en gebruik een kruiskopschroevendraaier om de schroef op het batterijdeksel te verwijderen. Til het batterijdeksel op zoals weergegeven.

2



Plaats 2 AAA-batterijen in het vak. Zorg dat u de schroef terugplaatst wanneer u het deksel weer bevestigt.



GARANTIE EN SERVICE

GARANTIE OP DE KITCHENAID HET ZEEF+WEEGSCHAALHULPSTUK

Duur van de garantie:	KitchenAid betaalt:	KitchenAid betaalt niet:
Europa, Midden-Oosten en Afrika: modellen 5KSMSFTA twee jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	De vervangingsonderdelen en reparatiekosten voor het verhelpen van defecten in materiaal of afwerking. Service moet geleverd worden door een erkend KitchenAid Servicecentrum.	<p>A. Reparaties als de Het zeef+weegschaalhulpstuk gebruikt is voor andere handelingen dan normale huishoudelijke bereiding van voedsel.</p> <p>B. Schade die het gevolg is van ongelukken, wijzigingen, verkeerd gebruik, misbruik of installatie/bediening die niet in overeenstemming is met de plaatselijke elektrische voorschriften.</p>

KITCHENAID KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR INDIRECTE SCHADE.

KLANTENSERVICE

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

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

Algemeen gratis oproepnummer:  00800 3810 4026

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

©2018 Alle rechten voorbehouden. KITCHENAID en het ontwerp van de Staande mixer zijn handelsmerken in de Verenigde Staten en andere landen.





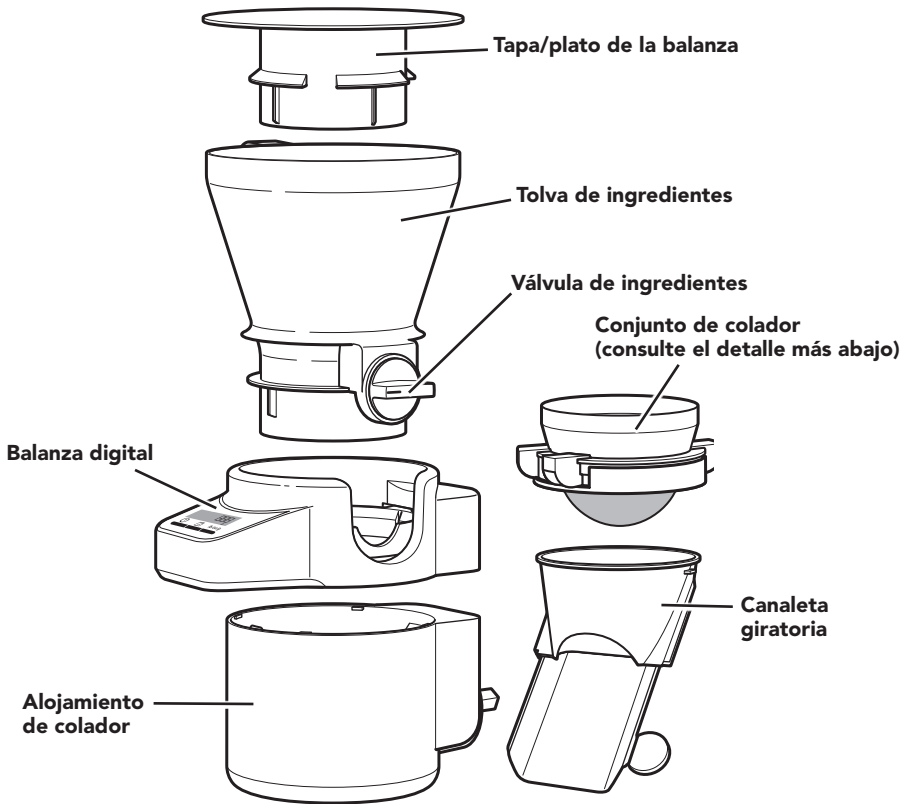
ÍNDICE

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	66
Piezas y accesorios	66
SEGURIDAD DEL ACCESORIO COLADOR + BALANZA	67
USO DEL ACCESORIO COLADOR + BALANZA	70
Configuraciones de colador + balanza.....	70
Colocación del alojamiento de colador en el robot de cocina	71
Montaje del accesorio colador + balanza	72
Pesar y colar ingredientes	72
CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS	74
Consejos útiles.....	74
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	74
CUIDADO Y LIMPIEZA	75
Limpieza del accesorio colador + balanza y sus accesorios.....	75
Sustitución de las pilas	75
GARANTÍA Y SERVICIO	76

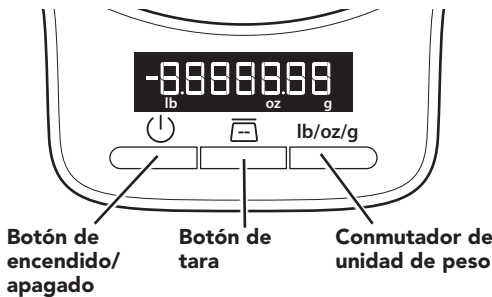


PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

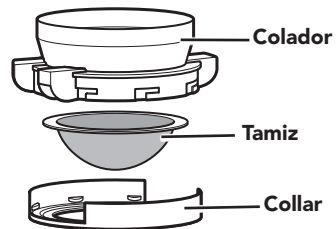
PIEZAS Y ACCESORIOS



Pantalla de la balanza digital y panel de control



Detalle del conjunto de colador





SEGURIDAD DEL ACCESORIO COLADOR + BALANZA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.

 **ADVERTENCIA**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Es necesario cumplir unas precauciones de seguridad básicas cuando se utilizan aparatos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. Un uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Solo Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

ESPAÑOL



SEGURIDAD DEL ACCESORIO COLADOR + BALANZA

4. Solo Unión Europea: Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.
5. Apague el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente y separe el accesorio colador + balanza del aparato antes de proceder a su limpieza y cuando no se utilice. Apague el aparato y asegúrese de que el motor se detenga por completo antes de colocar o retirar piezas.
6. Los niños deben ser supervisados a fin de que no jueguen con el aparato.
7. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
8. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de los accesorios las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio durante su utilización, para reducir el riesgo de daños a las personas y/o en el aparato.
9. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
10. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
11. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos.
12. Consulte también la sección Precauciones importantes incluida en la guía de uso y cuidado del robot de cocina.





SEGURIDAD DEL ACCESORIO COLADOR + BALANZA

13. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
- áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo bed and breakfast.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESPAÑOL



USO DEL ACCESORIO COLADOR + BALANZA

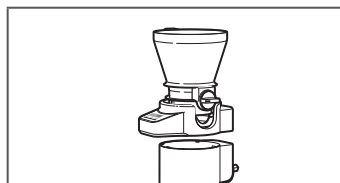
CONFIGURACIONES DE COLADOR + BALANZA

El accesorio colador + balanza es compatible con todos los robots de cocina domésticos de KitchenAid, incluyendo todos los vasos de acero inoxidable, cristal y cerámica que son accesorios. No es compatible con el vaso mezclador de calor preciso, la heladera o la tapa vertedora.

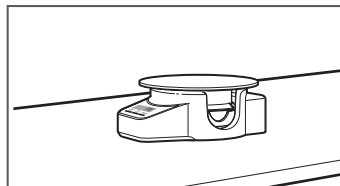
El accesorio colador + balanza puede utilizarse de diversas maneras: para pesar y colar ingredientes mientras se incorporan lentamente en el vaso del robot o en un recipiente aparte, para pesar e incorporar ingredientes sin colar y para pesar ingredientes en la encimera.



Para pesar, colar e incorporar lentamente ingredientes en el vaso del robot o un recipiente aparte: Utilice el accesorio completo para recetas que requieran colar e incorporar lentamente ingredientes en el vaso del robot o un recipiente aparte.



Para pesar e incorporar ingredientes en el vaso sin colar: Utilice el accesorio sin el colador al pesar e incorporar ingredientes de mayor tamaño como, por ejemplo, avena integral, que no sea necesario colar. Para añadir lentamente estos ingredientes, puede limitar el flujo con la válvula de ingredientes.



Para utilizar como balanza en la encimera: Coloque la balanza en la encimera o mesa con la tapa/plato de la balanza encima.

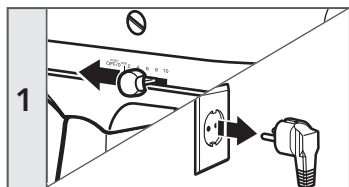
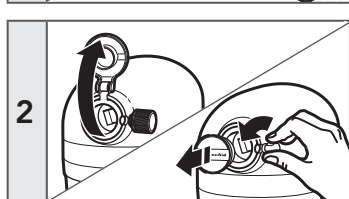
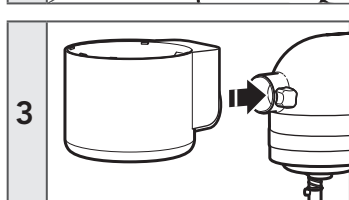
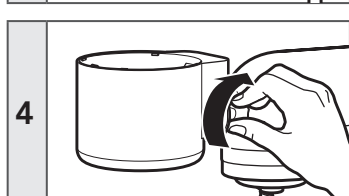




USO DEL ACCESORIO COLADOR + BALANZA

COLOCACIÓN DEL ALOJAMIENTO DE COLADOR EN EL ROBOT DE COCINA

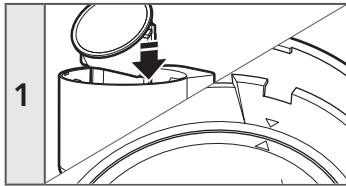
Antes de utilizar el colador + balanza por primera vez, limpie la tolva de ingredientes, el conjunto de colador y la canaleta giratoria con un paño húmedo y tibio y, después, pase un paño húmedo. No lave el alojamiento de colador ni la balanza digital. A continuación, séquelos con un paño suave. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones completas.

 <p>1</p>	<p>Apague y desenchufe el robot de cocina.</p>
 <p>2</p>	<p>Para robots de cocina con cubierta de eje de accesorio abatible: Desplácela hacia arriba para abrirla. Para robots de cocina con cubierta de eje de accesorio desmontable: Gire el mando del eje de accesorio hacia la izquierda para retirar la cubierta de eje de accesorio.</p>
 <p>3</p>	<p>Introduzca el alojamiento del eje de accesorio en dicho eje y asegúrese de que el eje de transmisión encaje en la toma cuadrada. Si es necesario, gire el accesorio hacia delante y hacia detrás. La clavija del alojamiento del accesorio encaja en la muesca del borde del eje cuando está en la posición adecuada.</p>
 <p>4</p>	<p>Apriete el mando del eje de accesorio del robot de cocina hacia la derecha hasta que el accesorio esté completamente sujeto en el robot.</p>



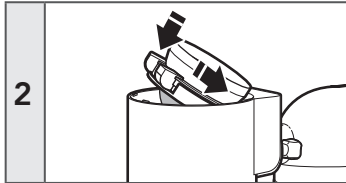
USO DEL ACCESORIO COLADOR + BALANZA

MONTAJE DEL ACCESORIO COLADOR + BALANZA

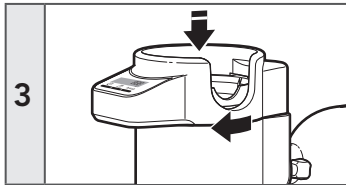


Para instalar la canaleta giratoria: Baje la canaleta giratoria para introducirla en el alojamiento de colador en ángulo, quedando las marcas de la canaleta alineadas con las marcas situadas sobre las muescas en el interior del alojamiento de colador. La canaleta giratoria debidamente instalada queda bien asentada en el alojamiento de colador y gira fácilmente.

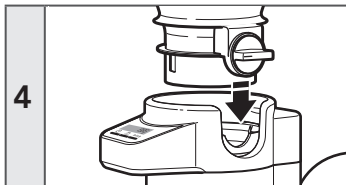
CONSEJO: La alineación de las marcas se facilita alineando la pestaña del mango en la canaleta con una de las muescas al bajar la canaleta giratoria para introducirla en el alojamiento de colador.



Para instalar el conjunto de colador: Baje el colador para introducirlo en ángulo en su alojamiento de modo que el eje de transmisión se inserte en el alojamiento de colador. Una vez se haya insertado completamente el eje, presione el colador hacia abajo, enfrente del eje, para encajarlo en su lugar.

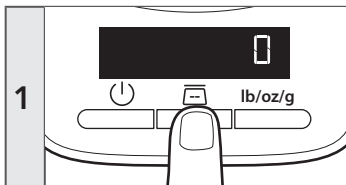




Para instalar la balanza: Coloque la balanza digital sobre el alojamiento de colador con la pantalla orientada en dirección contraria al robot de cocina y ligeramente descentrada hacia la izquierda. Gire la balanza hacia la izquierda para encajarla en su lugar.



Para instalar la tolva de ingredientes: Alinee la válvula de ingredientes con la muesca correspondiente en la balanza y baje la tolva sobre la balanza hasta que quede completamente asentada.

PESAR Y COLAR INGREDIENTES

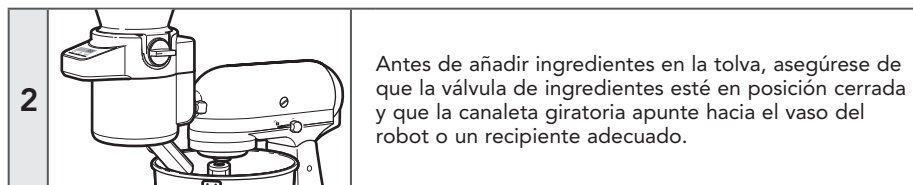


Pulse  (encendido/apagado) y, después, pulse  (tara) hasta que aparezca 0 en la pantalla.





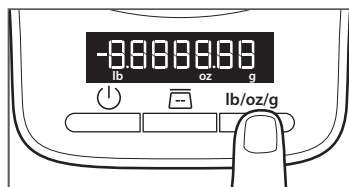
USO DEL ACCESORIO COLADOR + BALANZA



2

Antes de añadir ingredientes en la tolva, asegúrese de que la válvula de ingredientes esté en posición cerrada y que la canaleta giratoria apunte hacia el vaso del robot o un recipiente adecuado.

NOTA: Si lo desea, puede colocar la balanza y la tolva sobre la encimera y añadir los ingredientes hasta obtener el peso deseado. Después, puede instalar la balanza y tolva completas sobre el accesorio.



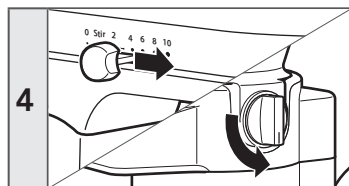
OPCIONAL: Pulse el botón de lb/oz/g para elegir entre libras, onzas y gramos. El ajuste predeterminado es gramos.



3

Añada los ingredientes en la tolva hasta obtener el peso deseado.


CONSEJO: Asegúrese de que los ingredientes secos no tengan trozos grandes o duros antes de pasarlos por el colador. Al igual que ocurre con cualquier colador, es posible que los trozos grandes o duros no se desmenuen durante el proceso de colado.




4

Encienda el robot de cocina hasta alcanzar la velocidad deseada y, después, abra la válvula de ingredientes. Los ingredientes se cuean e introducen en el vaso según la velocidad seleccionada.

NOTA: El colador puede funcionar a cualquier velocidad, por lo que debe seleccionar la velocidad más adecuada para su receta.

CONSEJO: Si su receta requiere múltiples ingredientes secos, pulse  entre la incorporación de los ingredientes para pesarlos, y removerlos en la tolva antes de abrir la válvula de ingredientes.

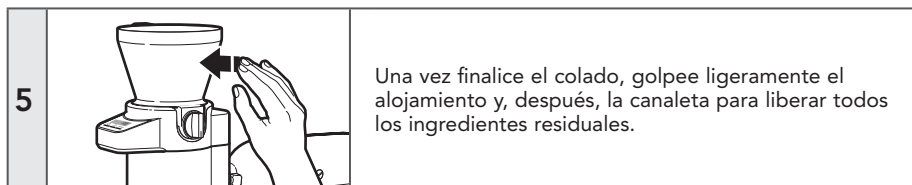
NOTA: Una vez haya pesado los ingredientes, puede apagar la balanza en cualquier momento pulsando . La balanza también se apaga automáticamente a los 5 minutos de no utilizarse.

ESPAÑOL





USO DEL ACCESORIO COLADOR + BALANZA



Una vez finalice el colado, golpee ligeramente el alojamiento y, después, la canaleta para liberar todos los ingredientes residuales.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

CONSEJOS ÚTILES

- Si los ingredientes se cuelan a una velocidad superior a la deseada, puede utilizar la válvula de ingredientes para limitar la velocidad a la que se introducen los ingredientes en el colador.
- Al liberar los ingredientes, puede ser necesario desplazar la válvula hacia delante y hacia detrás 1-2 veces o golpear ligeramente la tolva para asegurarse de haber liberado todos los ingredientes.
- La capacidad máxima de la balanza es de 1.000 g / 2,2 lbs / 2 lbs 3 oz, y la balanza mide en incrementos de 1 g / 0,002 lb / 0,05 oz.
- No introduzca azúcar moreno en el colador, ya que puede obstruir el tamiz.
- Si los ingredientes quedan atascados en el colador, apague el robot y elimine el atasco con una cuchara.
- Utilice ingredientes secos únicamente con el accesorio colador + balanza.
- Asegúrese de que los ingredientes secos no tengan trozos duros o grandes antes de pasarlos por el colador. Al igual que ocurre con cualquier colador, los trozos no se desmenuzan durante el proceso de colado.
- La tolva de ingredientes no encaja en su lugar. Si se utiliza un robot de cocina con cabezal basculante con el colador instalado, asegúrese de retirar la tolva de ingredientes antes de levantar el cabezal de robot para evitar que la tolva vuelque o se caiga del colador.
- Es aconsejable colocar la tapa/plato de la balanza sobre la tolva para reducir el polvo durante el colado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Al utilizar el accesorio colador + balanza, es posible que aparezcan los siguientes mensajes:

Err

La balanza ha superado el límite de peso. Retire los ingredientes de la tolva e inténtelo de nuevo con una cantidad más pequeña.

--- Err1

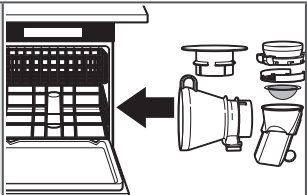
Error de tara. Retire los ingredientes y desconecte el suministro eléctrico. Después, vuelva a conectar el suministro eléctrico. Si todavía aparece Err1, llame al servicio de atención al cliente.





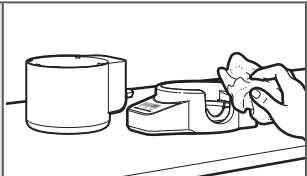
CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL ACCESORIO COLADOR + BALANZA Y SUS ACCESORIOS

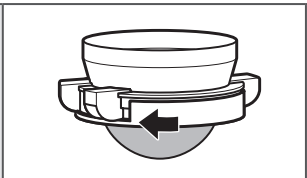
1 

Las siguientes piezas son aptas para lavavajillas, aunque solo en la rejilla superior: tolva de ingredientes, conjunto de colador, canaleta giratoria y plato de la balanza.

CONSEJO: Al colocar la tolva de ingredientes en la rejilla, asegúrese de que descance sobre un lateral con la válvula de ingredientes orientada hacia abajo.

2 

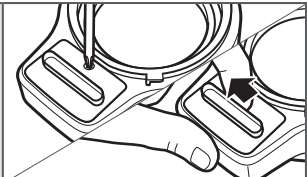
No sumerja la balanza o el alojamiento de colador en agua ni en ningún otro líquido. Límpielos con un paño húmedo y tibio y séquelos a fondo con un paño suave antes de volver a utilizarlos o guardarlos.

3 

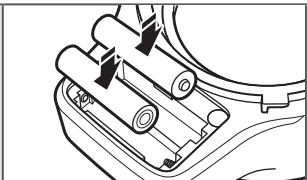
Para desmontar el conjunto de colador: Gire el collar hacia la izquierda para soltar y liberar el tamiz para su limpieza, si lo desea.

SUSTITUCIÓN DE LAS PILAS

La balanza digital del accesorio colador + balanza se acciona con 2 pilas AAA (incluidas).

1 

Ponga la balanza digital boca abajo y utilice un destornillador con cabeza Phillips para desenroscar el tornillo de la tapa del compartimento. Levante la tapa del compartimento como se muestra.

2 

Sustituya las 2 pilas AAA en el compartimento. Coloque de nuevo el tornillo para instalar la tapa del compartimento.





GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL ACCESORIO COLADOR + BALANZA KITCHENAID

Duración de la garantía:	KitchenAid abonará lo siguiente:	KitchenAid no abonará lo siguiente:
<p>Europa, Oriente Medio y África: Para los modelos 5KSMSFTA: dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.</p>	<p>Piezas sustituidas y costes de reparación para corregir los defectos de materiales y mano de obra. La reparación debe ser realizada por el servicio técnico autorizado de KitchenAid.</p>	<p>A. Reparaciones cuando el Accesorio colador + Balanza se emplee para otro uso distinto que no sea la elaboración doméstica de alimentos.</p> <p>B. Daños que sean resultado de accidente, modificación, negligencia o abuso, o cuando la instalación/uso no se realice de acuerdo con los códigos eléctricos nacionales.</p>

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

PLANIFICACIÓN DEL SERVICIO

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

ATENCIÓN AL CLIENTE

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

©2018 Reservados todos los derechos. KITCHENAID y el diseño de la batidora de pie son marcas registradas en EE.UU. y en otros países.





ÍNDICE

PARTES E FUNCIONALIDADES	78
Partes e acessórios	78
SEGURANÇA RELATIVA AO ACESSÓRIO PENEIRA+BALANÇA	79
UTILIZAÇÃO DO ACESSÓRIO PENEIRA+BALANÇA	82
Configurações da peneira+balança.....	82
Monte o compartimento da peneira na bateadeira.....	83
Montagem do acessório peneira+balança.....	84
Pesagem e peneiração dos ingredientes	84
DICAS PARA EXCELENTES RESULTADOS	86
Dicas úteis.....	86
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	86
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	87
Limpe o acessório peneira+balança e os outros acessórios	87
Substituição das pilhas	87
GARANTIA E ASSISTÊNCIA	88

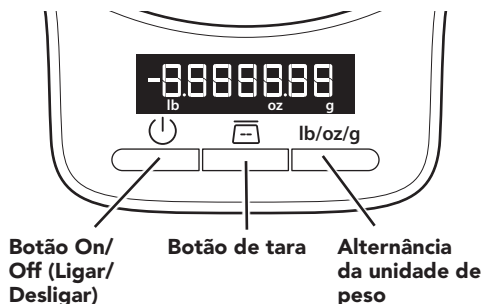


PARTES E FUNCIONALIDADES

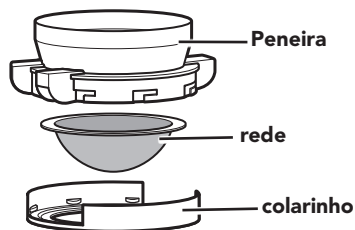
PARTES E ACESSÓRIOS



Visor da balança digital e painel de controlo



Detalhe de montagem da peneira





SEGURANÇA RELATIVA AO ACESSÓRIO PENEIRA+BALANÇA

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

Este manual e o eletrodoméstico contêm várias mensagens de segurança importantes. Deve sempre ler e respeitar todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de aviso de segurança.

Este aviso alerta-o para perigos potenciais que podem causar a morte ou ferimentos a si e aos outros.

Todas as mensagens de segurança são fornecidas a seguir ao símbolo de aviso de segurança e às palavras “PERIGO” OU “AVISO”. Estas palavras significam:

! PERIGO

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir imediatamente as instruções.

! AVISO

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir as instruções.

Todas as mensagens de segurança indicar-lhe-ão qual o potencial perigo, como evitar a possibilidade de ser ferido e o que acontece caso as instruções não sejam respeitadas.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Quando se utilizam eletrodomésticos, devem seguir-se sempre precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho pode resultar em ferimentos pessoais.
2. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
3. Apenas União Europeia: Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

PORTUGUÊS



SEGURANÇA RELATIVA AO ACESSÓRIO PENEIRA+BALANÇA

4. Apenas União Europeia: Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.
5. Desligue o aparelho, desconecte-o da tomada e retire o acessório de Peneira+Balança do aparelho antes de o limpar e quando ele não estiver a ser utilizado. Desligue o aparelho e certifique-se de que o motor para completamente antes de colocar ou retirar peças.
6. Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
7. Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
8. Evite o contacto com peças em movimento. Mantenha as mãos, o cabelo e vestuário, bem como espátulas e outros utensílios afastados dos acessórios durante o funcionamento, para evitar ferimentos em pessoas e/ou danos no aparelho.
9. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque o aparelho em água ou outro líquido.
10. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar um incêndio, um choque elétrico ou lesões.
11. Consulte a secção “Manutenção e Limpeza” para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contacto com os alimentos.
12. Consulte também a secção Salvaguardas Importantes incluída no Guia de Utilização e Cuidados da batedeira.





SEGURANÇA RELATIVA AO ACESSÓRIO PENEIRA+BALANÇA

13. Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito doméstico e também:
- nas áreas de cozinha de locais de trabalho, lojas ou escritórios;
 - explorações agrícolas;
 - por clientes de hotéis, motéis e restantes ambientes residenciais;
 - em hospedarias.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES





UTILIZAÇÃO DO ACESSÓRIO PENEIRA+BALANÇA

CONFIGURAÇÕES DA PENEIRA+BALANÇA

O acessório peneira+balança é compatível com todos as batedeiras da KitchenAid, incluindo todos os acessórios de aço inoxidável, vidro e taças de cerâmica. Não é compatível com a taça de mistura de calor preciso, com o dispositivo de fazer gelados ou com a proteção contra derrames.

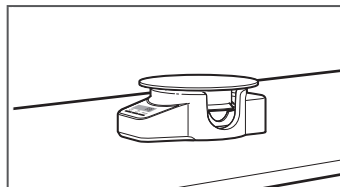
O acessório peneira+balança pode ser usado de várias formas: para pesar e peneirar ingredientes enquanto os coloca lentamente na taça da batedeira ou num recipiente à parte, para pesar e colocar os ingredientes sem peneirar e para pesar os ingredientes na sua bancada.



Para pesar, peneirar e colocar os ingredientes lentamente na taça da batedeira ou no recipiente à parte: Utilize o acessório completo para receitas que requerem que os ingredientes sejam peneirados e colocados lentamente na taça da batedeira ou num recipiente à parte.



Para pesar e colocar os ingredientes na taça sem peneirar: Utilize o acessório sem a peneira ao pesar e colocar ingredientes maiores, como aveia inteira, que não precisam de ser peneirados. Para adicionar esses ingredientes lentamente, pode limitar o fluxo usando a válvula de ingredientes.



Para usar como uma balança de bancada: Posicione a balança na sua bancada ou mesa e coloque a tampa/placa da balança na parte superior.

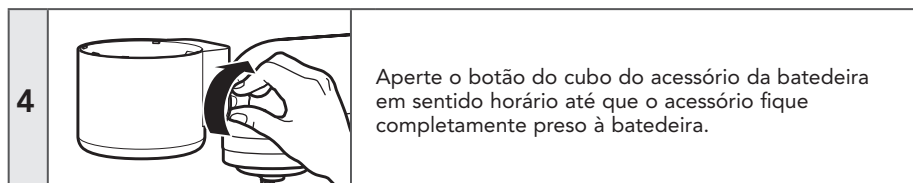
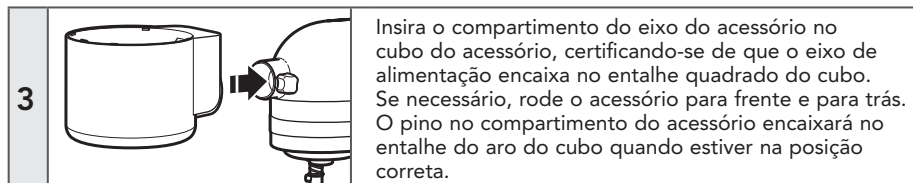
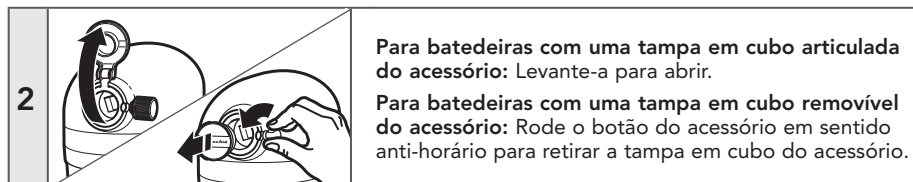




UTILIZAÇÃO DO ACESSÓRIO PENEIRÁ+BALANÇA

MONTE O COMPARTIMENTO DA PENEIRA NA BATEDEIRA

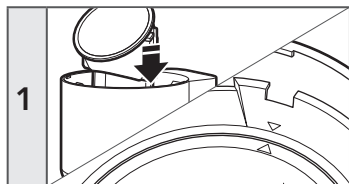
Antes de utilizar a sua peneira+balança pela primeira vez, limpe o depósito de ingredientes, o conjunto da peneira e a calha rotativa com um pano húmido e quente e, em seguida, limpe com um pano húmido. Não lave o compartimento da peneira ou a balança digital. Seque com um pano macio. Consulte a secção “Cuidados e Limpeza” para obter instruções completas.





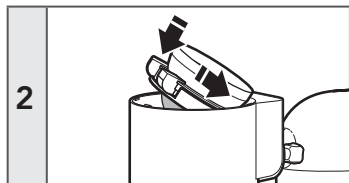
UTILIZAÇÃO DO ACESSÓRIO PENEIRA+BALANÇA

MONTAGEM DO ACESSÓRIO PENEIRA+BALANÇA

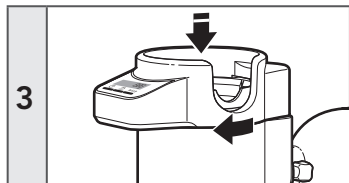


Para instalar a calha rotativa: Baixe a calha rotativa para dentro do compartimento da peneira de forma inclinada, alinhando as marcas da calha rotativa com as marcas acima dos entalhes no interior do compartimento da peneira. Instalada corretamente, a calha rotativa ficará firmemente assente no compartimento da peneira e rodará com facilidade.

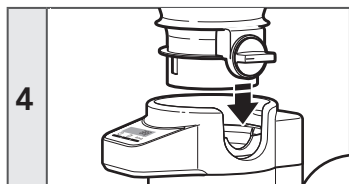
DICA: Alinhando aba da pega na calha com um dos entalhes à medida que baixa a calha rotativa no compartimento da peneira ajudá-lo(a)-á a alinhar as marcas.



Para instalar o conjunto da peneira: Baixe a peneira no seu compartimento de forma inclinada de modo que o eixo de acionamento possa ser introduzido no compartimento da peneira. Quando o eixo estiver completamente introduzido, pressione para baixo sobre a peneira, do lado oposto ao eixo, para a encaixar no seu lugar.

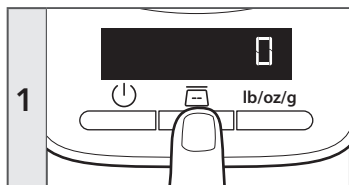


Para instalar a balança: Coloque a balança na parte superior do compartimento da peneira com o visor da balança digital voltado para o lado oposto ao da batedeira e ligeiramente à esquerda do centro. Rode a balança em sentido anti-horário até que bloqueie no seu lugar.



Para instalar o depósito de ingredientes: Alinhe a válvula de ingredientes com o entalhe correspondente na balança e baixe o depósito sobre a balança até que fique totalmente assente.

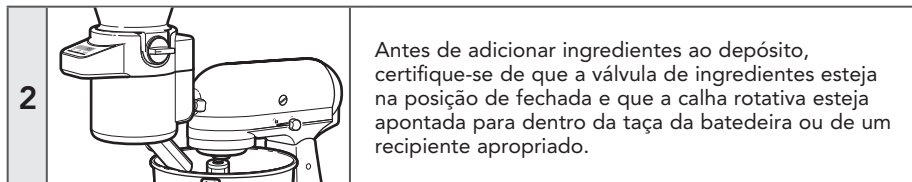
PESAGEM E PENEIRAÇÃO DOS INGREDIENTES



Pressione  (On/Off) e pressione  (Tara) até que o visor exiba 0.



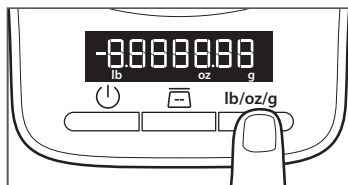
UTILIZAÇÃO DO ACESSÓRIO PENEIRA+BALANÇA



2

Antes de adicionar ingredientes ao depósito, certifique-se de que a válvula de ingredientes esteja na posição de fechada e que a calha rotativa esteja apontada para dentro da taça da batedeira ou de um recipiente apropriado.

NOTA: Se o desejar, a balança e o depósito podem ser colocados na bancada e os ingredientes podem ser adicionados até que o peso que pretende seja alcançado. A balança completa e o depósito podem ser instalados no acessório.



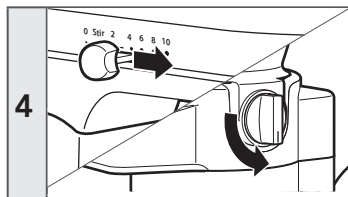
OPCIONAL: Pressione o botão lb/oz/g para escolher entre libras, onças e gramas. A predefinição é gramas.



3

Adicione seus ingredientes no depósito de ingredientes até alcançar o peso desejado.

DICA: Certifique-se de que os seus ingredientes secos não tenham protuberâncias grandes ou duras antes de os colocar através da peneira. Como com qualquer peneira, as protuberâncias grandes ou duras não podem ser partidas durante o processo de peneiração.




4

Ligue a batedeira na velocidade desejada e abra a válvula de ingredientes. Os ingredientes serão peneirados e fluirão para dentro da taça de acordo com a velocidade selecionada.

NOTA: A peneira pode funcionar em qualquer velocidade, por isso, selecione a velocidade que se adequa melhor à sua receita.

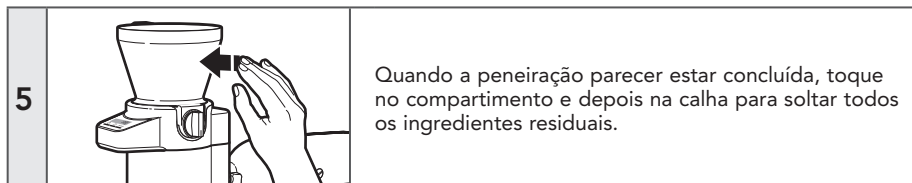
DICA: Se a sua receita precisar de vários ingredientes secos, pressione  entre a adição de ingredientes para pesagem e mexa-os no depósito antes de abrir a válvula de ingredientes.

NOTA: Quando tiver pesado os seus ingredientes, pode desligar a balança a qualquer momento pressionando . A balança também se desligará automaticamente após 5 minutos sem estar a ser utilizada.

PORTUGUÊS



UTILIZAÇÃO DO ACESSÓRIO PENEIRÁ+BALANÇA



DICAS PARA EXCELENTES RESULTADOS

DICAS ÚTEIS

- Se os ingredientes estiverem a ser peneirados mais rápido do que o desejado, pode usar a válvula de ingredientes para limitar a velocidade com que os ingredientes fluem para a peneira.
- Ao soltar os ingredientes, pode ser necessário mover a válvula para frente e para trás 1 a 2 vezes ou tocar no depósito para garantir que todos os ingredientes sejam soltos.
- A capacidade máxima da balança é de 1000 g/2,2 libras/2 libras e 3 onças e a balança pesa em incrementos de 1g/0,002 libras/0,05 onças.
- Não coloque açúcar mascavo através da peneira, pois pode entupir a mesma.
- Se os ingredientes ficarem presos na peneira, desligue a batedeira e use uma colher para limpar a obstrução.
- Apenas use ingredientes secos com o acessório peneira+balança.
- Certifique-se de que os seus ingredientes secos não tenham protuberâncias grandes ou duras antes de os colocar através da peneira. Como com qualquer peneira, as protuberâncias não podem ser partidas durante o processo de peneiração.
- O depósito de ingredientes não encaixa no seu lugar. Se estiver a utilizar uma batedeira de cabeça inclinada com o acessório peneira, certifique-se de remover o depósito de ingredientes antes de levantar a cabeça da batedeira para evitar que o depósito de ingrediente vire ou caia da peneira.
- Pode colocar a tampa/placa da balança na parte superior do depósito para reduzir a poeira ao peneirar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Ao utilizar o acessório peneira+balança, poderá ver as seguintes mensagens serem exibidas:

Err

The scale has exceeded its weight limit (A balança excedeu o seu limite de peso).

Retire ingredientes do depósito e tente novamente com uma quantidade menor.

- - - Err1

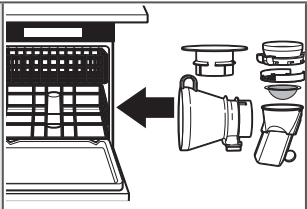
Tare error (erro da tara). Retire ingredientes e desligue a alimentação elétrica. Em seguida, ligue novamente a alimentação elétrica. Se Err1 ainda estiver presente, ligue para o serviço de assistência ao cliente.





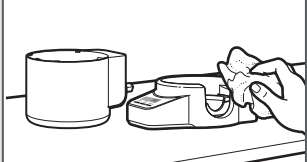
MANUTENÇÃO E LIMPEZA

LIMPE O ACESSÓRIO PENEIRA+BALANÇA E OS OUTROS ACESSÓRIOS

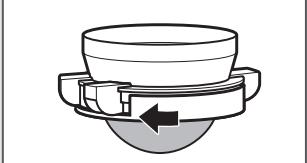
1 

As partes seguintes são seguras para lavar na máquina de lavar louça, apenas na prateleira superior: depósito de ingredientes, conjunto da peneira, calha giratória e placa de escala.

DICA: Ao colocar o depósito de ingredientes na prateleira, certifique-se de que esteja colocado sobre o seu lado, com a válvula de ingredientes voltada para baixo.

2 

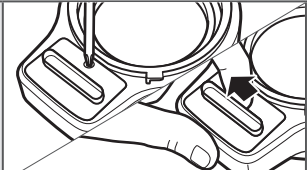
Não mergulhe a balança ou o compartimento da peneira em água ou noutro líquido. Limpe com um pano húmido e quente e seque bem com um pano macio antes de os voltar a utilizar ou guardar.

3 

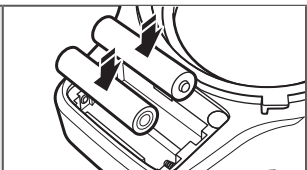
Para desmontar o conjunto da peneira: Rode o colarinho para a esquerda para o afrouxar soltar e solte a rede para limpeza, se desejar.

SUBSTITUIÇÃO DAS PILHAS

A balança digital do seu acessório peneira+balança é alimentada por 2 pilhas AAA (incluídas).

1 

Vire ao contrário a balança digital e use uma chave de fendas Phillips para retirar o parafuso da tampa do compartimento. Levante a tampa do compartimento conforme mostrado.

2 

Substitua as 2 pilhas AAA no compartimento. Certifique-se de voltar a colocar o parafuso ao fixar a tampa do compartimento.





GARANTIA E ASSISTÊNCIA

GARANTIA DO ACESSÓRIO PENEIRA+BALANÇA KITCHENAID

Duração da garantia:	A KitchenAid pagará por:	A KitchenAid não pagará por:
Europa, Médio Oriente e África: Para os modelos 5KSMSFTA: dois anos de garantia total a partir da data de compra.	As peças de substituição e os custos de reparação para corrigir defeitos de material ou de fabrico. A assistência deve ser fornecida por um centro de assistência técnica KitchenAid autorizado.	A. Reparções nos casos em que o Acessório Peneira+Balança seja usado para operações fora do âmbito da preparação de alimentos doméstica normal. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, uso indevido, abuso ou instalação/funcionamento não conforme com as normas elétricas locais.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

CENTROS DE ASSISTÊNCIA

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

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA

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

©2018 Todos os direitos reservados. KITCHENAID e o desenho da batedeira de bancada são marcas registadas nos Estados Unidos e fora deles.





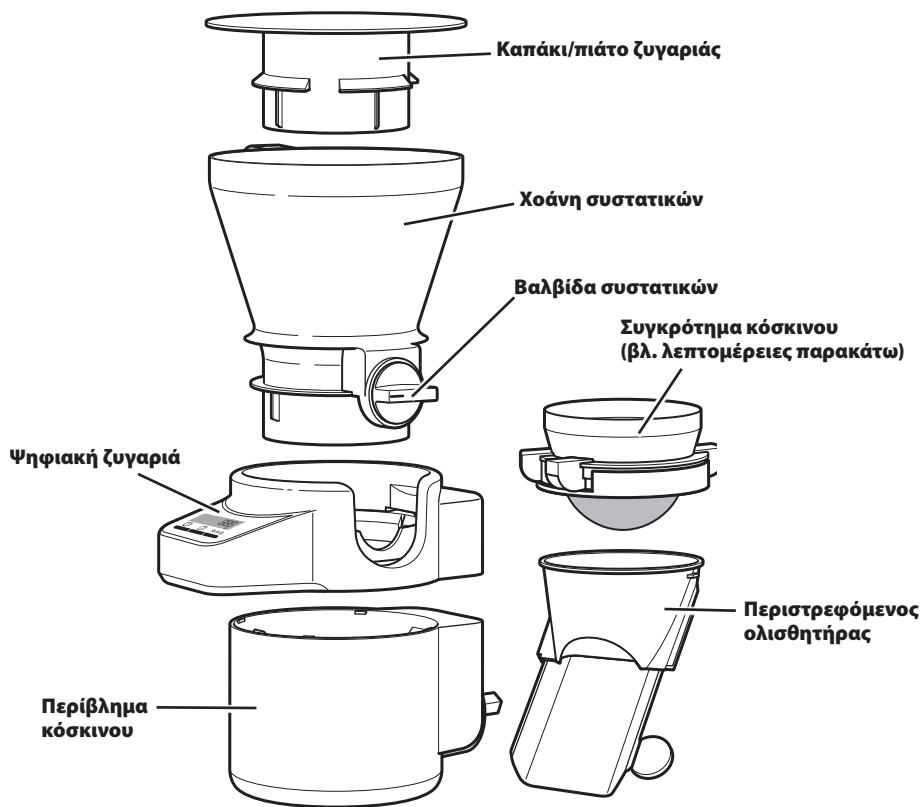
ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	90
Εξαρτήματα και αξεσουάρ.....	90
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΣΚΙΝΟΥ+ΖΥΓΑΡΙΑΣ	91
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΣΚΙΝΟΥ+ΖΥΓΑΡΙΑΣ	94
Διαμορφώσεις κόσκινου+ζυγαριάς.....	94
Σύνδεση του περιβλήματος κόσκινου στο μίξερ βάσης.....	95
Συναρμολόγηση του εξαρτήματος κόσκινου+ζυγαριάς	96
Ζύγιση και κοσκίνισμα συστατικών.....	96
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ	98
Χρήσιμες συμβουλές	98
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	98
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	99
Καθαρισμός του εξαρτήματος κόσκινου+ζυγαριάς και των αξεσουάρ	99
Αντικατάσταση μπαταριών.....	99
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ	100

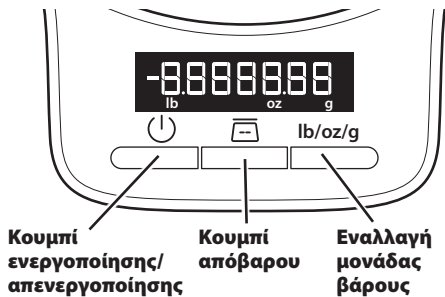


ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

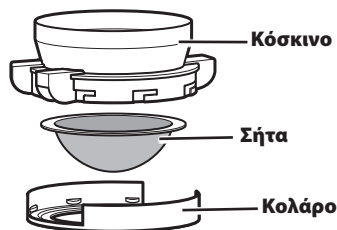
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Οθόνη ψηφιακής ζυγαριάς και πίνακα ελέγχου



Λεπτομέρεια συγκροτήματος κόσκινου





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΣΚΙΝΟΥ+ΖΥΓΑΡΙΑΣ

Τόσο η δική σας ασφάλεια όσο και των άλλων είναι πολύ σημαντική.

Στο συγκεκριμένο εγχειρίδιο παρέχονται πολλά μηνύματα ασφαλείας καθώς επίσης και πάνω στην ίδια τη συσκευή. Διαβάζετε πάντα με προσοχή και εφαρμόζετε πιστά όλα τα μηνύματα ασφαλείας.



Το συγκεκριμένο αποτελεί προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους, που μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό ή ακόμα και θάνατο σε σας και τους γύρω σας.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα επισημαίνονται με το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας και είτε με τη λέξη "ΚΙΝΔΥΝΟΣ" ή "ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ".

Οι λέξεις αυτές δηλώνουν:



Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες.



Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας σας ενημερώνουν για τους πιθανούς κινδύνους, το πώς μπορείτε να μειώσετε την πιθανότητα τραυματισμού καθώς επίσης και τι ενδέχεται να συμβεί στην περίπτωση που δεν ακολουθήσετε πιστά τις οδηγίες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει να λαμβάνονται πάντα βασικές προφυλάξεις ασφαλείας συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες. Η εσφαλμένη χρήση της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό.
2. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
3. Μόνο Ευρωπαϊκή Ένωση : Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΣΚΙΝΟΥ+ΖΥΓΑΡΙΑΣ

4. Μόνο Ευρωπαϊκή Ένωση: Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
5. Απενεργοποιείτε το μίξερ βάσης (και αποσυνδέετε το εξάρτημα κόσκινου+ζυγαριάς από το μίξερ βάσης) μετά από κάθε χρήση του εξαρτήματος και πριν από τον καθαρισμό. Βεβαιωθείτε ότι ο κινητήρας έχει σταματήσει πλήρως πριν από την αποσυναρμολόγηση.
6. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
7. Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ λειτουργεί.
8. Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα. Διατηρείτε χέρια, μαλλιά και ρούχα, καθώς και σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από τα εξαρτήματα κατά τη λειτουργία, ώστε να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού ή/και βλάβης της συσκευής.
9. Για προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
10. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να προκαλέσει φωτιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
11. Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός» για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
12. Επίσης, ανατρέξτε στην ενότητα Σημαντικές πληροφορίες ασφαλείας που περιλαμβάνεται στον Οδηγό χρήσης και φροντίδας του μίξερ βάσης.





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΣΚΙΝΟΥ+ΖΥΓΑΡΙΑΣ

13. Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
- σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας,
 - αγροικίες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλους χώρους διαμονής,
 - σε πανδοχεία τύπου «bed and breakfast».

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ



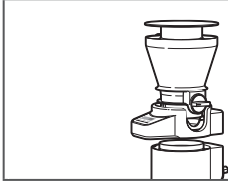


ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΣΚΙΝΟΥ+ΖΥΓΑΡΙΑΣ

ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΕΙΣ ΚΟΣΚΙΝΟΥ+ΖΥΓΑΡΙΑΣ

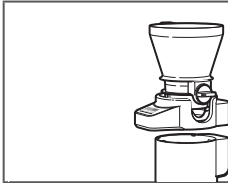
Το εξάρτημα κόσκινου+ζυγαριάς είναι συμβατό με όλα τα οικιακά μίξερ βάσης KitchenAid, συμπεριλαμβανομένων όλων των ανοξείδωτων, γυάλινων και κεραμικών μπολ. Δεν είναι συμβατό με το μπολ ανάμειξης με θέρμανση ακριβείας, την παγωτομηχανή και το προστατευτικό κάλυμμα με στόμιο.

Το εξάρτημα κόσκινου+ζυγαριάς μπορεί να χρησιμοποιηθεί με πολλούς τρόπους: για ζύγιση και κοσκίνισμα συστατικών ενώ προστίθενται αργά στο μπολ ανάμειξης ή σε ξεχωριστό δοχείο, για ζύγιση και προσθήκη συστατικών χωρίς κοσκίνισμα και για ζύγιση συστατικών στον πάγκο σας.



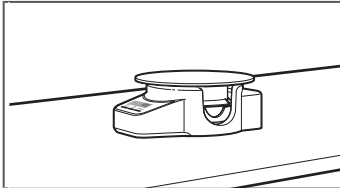
Για ζύγιση, κοσκίνισμα και αργή προσθήκη συστατικών στο μπολ ανάμειξης ή σε ξεχωριστό δοχείο:

Χρησιμοποιήστε το πλήρες εξάρτημα για συνταγές στις οποίες τα συστατικά πρέπει να κοσκινιστούν και να προστεθούν αργά στο μπολ ανάμειξης ή σε ξεχωριστό δοχείο.



Για ζύγιση και προσθήκη συστατικών στο μπολ χωρίς κοσκίνισμα:

Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα χωρίς το κόσκινο κατά τη ζύγιση και την προσθήκη συστατικών μεγαλύτερου όγκου, όπως ολόκληρων νιφάδων βρώμης, που δεν χρειάζονται κοσκίνισμα. Για να προσθέσετε αυτά τα συστατικά αργά, μπορείτε να περιορίσετε τη ροή χρησιμοποιώντας τη βαλβίδα συστατικών.



Για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ως ζυγαριά πάγκου:

Τοποθετήστε τη ζυγαριά στον πάγκο ή στο τραπέζι και βάλτε το καπάκι/πίατο ζυγαριάς πάνω στη ζυγαριά.

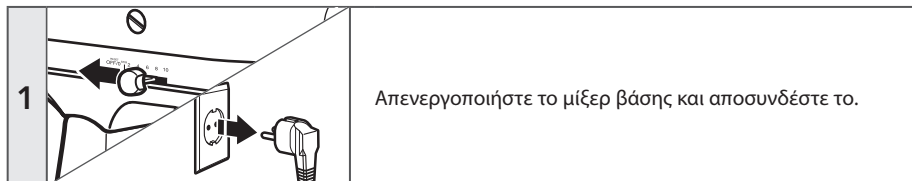




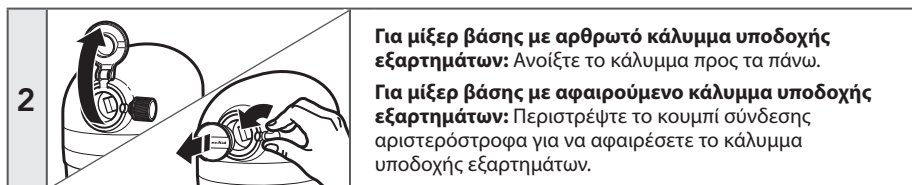
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΣΚΙΝΟΥ+ΖΥΓΑΡΙΑΣ

ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΛΗΜΑΤΟΣ ΚΟΣΚΙΝΟΥ ΣΤΟ ΜΙΞΕΡ ΒΑΣΗΣ

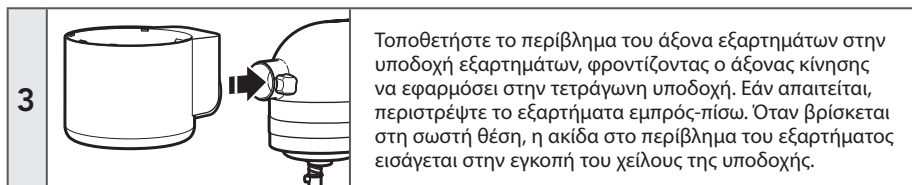
Πριν από τη χρήση του εξαρτήματος κόσκινου+ζυγαριάς για πρώτη φορά, σκουπίστε τη χοάνη συστατικών, το συγκρότημα κόσκινου και τον περιστρεφόμενο ολισθητήρα με ζεστό, υγρό πανί και, στη συνέχεια, καθαρίστε με υγρό πανί. Μην πλένετε το περίβλημα κόσκινου ή την ψηφιακή ζυγαριά. Στεγνώστε με μαλακό πανί. Για λεπτομερείς οδηγίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».



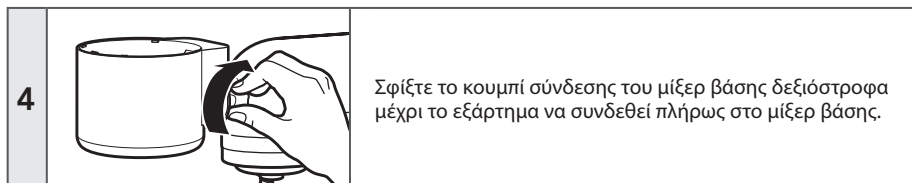
1 Απενεργοποιήστε το μίξερ βάσης και αποσυνδέστε το.



2 **Για μίξερ βάσης με αρθρωτό κάλυμμα υποδοχής εξαρτημάτων:** Ανοίξτε το κάλυμμα προς τα πάνω.
Για μίξερ βάσης με αφαιρούμενο κάλυμμα υποδοχής εξαρτημάτων: Περιστρέψτε το κουμπί σύνδεσης αριστερόστροφα για να αφαιρέσετε το κάλυμμα υποδοχής εξαρτημάτων.



3 Τοποθετήστε το περίβλημα του άξονα εξαρτημάτων στην υποδοχή εξαρτημάτων, φροντίζοντας ο άξονας κίνησης να εφαρμόσει στην τετράγωνη υποδοχή. Εάν απαιτείται, περιστρέψτε το εξάρτημα εμπρός-πίσω. Όταν βρίσκεται στη σωστή θέση, η ακίδα στο περίβλημα του εξαρτήματος εισάγεται στην εγκοπή του χείλους της υποδοχής.



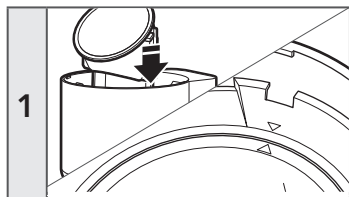
4 Σφίξτε το κουμπί σύνδεσης του μίξερ βάσης δεξιόστροφα μέχρι το εξάρτημα να συνδεθεί πλήρως στο μίξερ βάσης.





ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΣΚΙΝΟΥ+ΖΥΓΑΡΙΑΣ

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΣΚΙΝΟΥ+ΖΥΓΑΡΙΑΣ

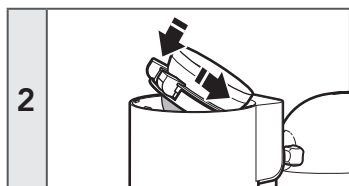


1

Για να εγκαταστήσετε τον περιστρεφόμενο ολισθητήρα:

Χαμηλώστε υπό γωνία τον περιστρεφόμενο ολισθητήρα μέσα στο περίβλημα κόσκινου, ευθυγραμμίζοντας τις ενδείξεις στον περιστρεφόμενο ολισθητήρα με τις ενδείξεις πάνω από τις εγκοπές στο εσωτερικό του περιβλήματος κόσκινου. Όταν έχει τοποθετηθεί σωστά, ο περιστρεφόμενος ολισθητήρας εφαρμόζει καλά στο περίβλημα κόσκινου και περιστρέφεται εύκολα.

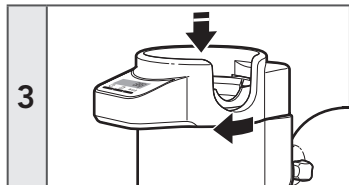
ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Εάν ευθυγραμμίσετε τη γλωττίδα της λαβής στον ολισθητήρα με μία από τις εγκοπές ενώ χαμηλώνετε τον περιστρεφόμενο ολισθητήρα μέσα στο περίβλημα κόσκινου, θα ευθυγραμμίσετε πιο εύκολα τις ενδείξεις.



2

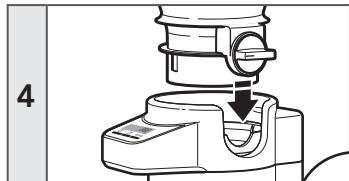
Για να τοποθετήσετε το συγκρότημα κόσκινου:

Χαμηλώστε υπό γωνία το κόσκινο στο περίβλημα κόσκινου, ώστε ο άξονας κίνησης να μπορεί να εισαχθεί στο περίβλημα κόσκινου. Όταν ο άξονας εισαχθεί μέχρι τέρμα, πιέστε προς τα κάτω το κόσκινο, κόντρα στον άξονα, για να ασφαλίσει στη θέση του.



3

Για να τοποθετήσετε τη ζυγαριά: Τοποθετήστε τη ζυγαριά πάνω από το περίβλημα κόσκινου με την οθόνη ψηφιακής ζυγαριάς στραμμένη μακριά από το μίξερ βάσης και ελαφρώς αριστερά από το κέντρο. Περιστρέψτε τη ζυγαριά αριστερόστροφα μέχρι να ασφαλίσει.

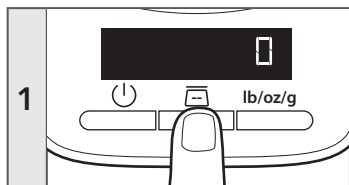


4



Για να τοποθετήσετε τη χοάνη συστατικών:

Ευθυγραμμίστε τη βαλβίδα συστατικών με την αντίστοιχη εγκοπή στη ζυγαριά και χαμηλώστε τη χοάνη πάνω στην ζυγαριά μέχρι να εφαρμόσει πλήρως.

ΖΥΓΙΣΗ ΚΑΙ ΚΟΣΚΙΝΙΣΜΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

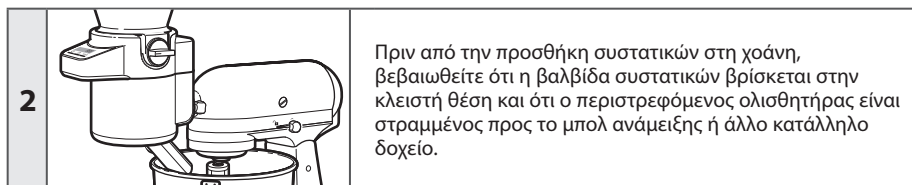


1

Πατήστε το  (Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση) και, στη συνέχεια, πατήστε το  (Απόβαρο) μέχρι στην οθόνη να εμφανιστεί η ένδειξη 0.



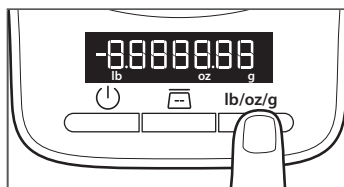
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΣΚΙΝΟΥ+ΖΥΓΑΡΙΑΣ



2

Πριν από την προσθήκη συστατικών στη χοάνη, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα συστατικών βρίσκεται στην κλειστή θέση και ότι ο περιστρεφόμενος ολισθητήρας είναι στραμμένος προς το μπολ ανάμειξης ή άλλο κατάλληλο δοχείο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν απαιτείται, η ζυγαριά και η χοάνη μπορούν να τοποθετηθούν στον πάγκο και τα συστατικά μπορούν να προστεθούν μέχρι να επιτευχθεί το απόβαρο. Στη συνέχεια, η γεμάτη ζυγαριά και η χοάνη μπορούν να τοποθετηθούν στο εξάρτημα.



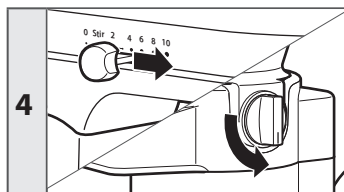
ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ: Πατήστε το κουμπί lb/oz/g για να επιλέξετε λίβρες, ουγγιές και γραμμάρια. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι γραμμάρια.



3

Προσθέστε τα συστατικά στη χοάνη συστατικών μέχρι να επιτευχθεί το βάρος-στόχος.


ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Βεβαιωθείτε ότι τα συστατικά ξηρής μορφής δεν έχουν μεγάλους ή σκληρούς σβόλους πριν τα προσθέσετε μέσω του κόσκινου. Όπως ισχύει για όλα τα κόσκινα, οι μεγάλοι ή σκληροί σβόλοι μπορεί να μη διαλυθούν κατά τη διαδικασία κοσκίνισματος.




4

Ενεργοποιήστε το μίξερ βάσης στην επιθυμητή ταχύτητα και, στη συνέχεια, ανοίξτε τη βαλβίδα συστατικών. Τα συστατικά θα κοσκινιστούν και θα διοχετευτούν στο μπολ σύμφωνα με την επιλεγμένη ταχύτητα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το κόσκινο μπορεί να λειτουργήσει σε οποιαδήποτε ταχύτητα. Επομένως, επιλέξτε την κατάλληλη ταχύτητα για τη συνταγή σας.

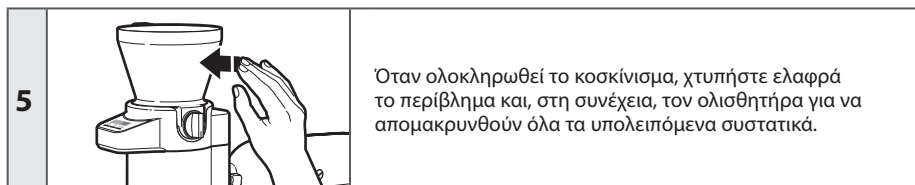
ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Εάν η συνταγή σας περιλαμβάνει πολλά συστατικά ξηρής μορφής, πατήστε το  μετά την προσθήκη κάθε συστατικού για ζύγιση και ανακατέψτε τα συστατικά στη χοάνη πριν ανοίξετε τη βαλβίδα συστατικών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μετά τη ζύγιση των συστατικών, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη ζυγαριά ανά πάσα στιγμή πατώντας το . Επίσης, η ζυγαριά θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 5 λεπτά αδράνειας.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΣΚΙΝΟΥ+ΖΥΓΑΡΙΑΣ



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Εάν τα συστατικά κοσκινίζονται ταχύτερα από το επιθυμητό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη βαλβίδα συστατικών για να περιορίσετε τον ρυθμό ροής των συστατικών στο κόσκινο.
- Κατά την απομάκρυνση των συστατικών, μπορεί να χρειαστεί να μετακινήσετε τη βαλβίδα εμπρός-πίσω 1-2 φορές ή να χτυπήσετε ελαφρά τη χοάνη για να βεβαιωθείτε ότι έχουν απομακρυνθεί όλα τα συστατικά.
- Η μέγιστη χωρητικότητα της ζυγαριάς είναι 1.000g / 2,2lbs / 2lbs 3oz και η ζυγαριά ζυγίζει ανά 1g / 0,002lb / 0,05oz.
- Μην προσθέτετε μαύρη ζάχαρη μέσω του κόσκινου, καθώς μπορεί να φράξει τη σήτα του κόσκινου.
- Εάν τα συστατικά φράξουν το κόσκινο, απενεργοποιήστε το μίξερ και χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να διαλύσετε τα συστατικά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο συστατικά ξηρής μορφής με το εξάρτημα κόσκινου+ζυγαριάς.
- Βεβαιωθείτε ότι τα συστατικά ξηρής μορφής δεν έχουν σκληρούς ή μεγάλους σβόλους πριν τα προσθέσετε μέσω του κόσκινου. Όπως ισχύει για όλα τα κόσκινα, οι σβόλοι δεν θα διαλυθούν κατά τη διαδικασία κοσκίνισματος.
- Η χοάνη συστατικών δεν ασφαλίζει. Εάν χρησιμοποιείτε μίξερ βάσης με κινούμενη κεφαλή με το κόσκινο συνδεδεμένο, βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει τη χοάνη συστατικών πριν ανασηκώσετε την κεφαλή του μίξερ, ώστε η χοάνη συστατικών να μη γείρει ή πέσει από το κόσκινο.
- Μπορείτε να τοποθετήσετε το καπάκι/πίατο ζυγαριάς πάνω από τη χοάνη για να μειωθεί η σκόνη κατά το κοσκίνισμα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κατά τη χρήση του εξαρτήματος κόσκινου+ζυγαριάς, μπορεί να εμφανιστούν τα παρακάτω μηνύματα:

Err

Η ζυγαριά έχει υπερβεί το όριο βάρους της. Αφαιρέστε τα συστατικά από τη χοάνη και δοκιμάστε ξανά με μικρότερη ποσότητα.

--- Err1

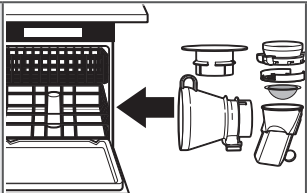
Σφάλμα απόβαρου. Αφαιρέστε τα συστατικά και απενεργοποιήστε τη συσκευή. Στη συνέχεια, ενεργοποιήστε την ξανά. Εάν το μήνυμα Err1 παραμένει, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.



ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΣΚΙΝΟΥ+ΖΥΓΑΡΙΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

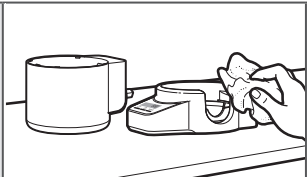
1



Τα παρακάτω εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, στο πάνω καλάθι μόνο: χοάνη συστατικών, συγκρότημα κόσκινου, περιστρεφόμενος ολισθητήρας και πιάτο ζυγαριάς.

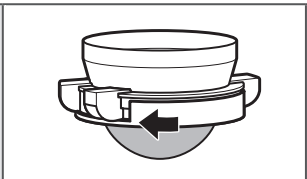
ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Κατά την τοποθέτηση της χοάνης συστατικών στο καλάθι, βάλτε την στο πλάι με τη βαλβίδα συστατικών στραμμένη προς τα κάτω.

2



Μην εμβαπτίζετε τη ζυγαριά ή το περίβλημα κόσκινου σε νερό ή άλλο υγρό. Καθαρίστε την με ζεστό, υγρό πανί και σκουπίστε την καλά με μαλακό πανί πριν από την εκ νέου χρήση ή την αποθήκευση.

3

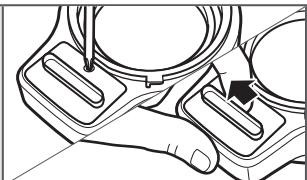


Για να αποσυναρμολογήσετε το συγκρότημα κόσκινου: Περιστρέψτε το κολάρο προς τα αριστερά για να χαλαρώσετε και να απασφαλίσετε τη σήτα για καθαρισμό, εάν απαιτείται.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΠΑΤΑΡΙΩΝ

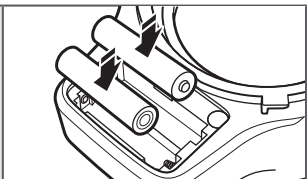
Η ψηφιακή ζυγαριά του εξαρτήματος κόσκινου+ζυγαριάς τροφοδοτείται από 2 μπαταρίες AAA (περιλαμβάνονται).

1



Αναποδογυρίστε την ψηφιακή ζυγαριά και χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι Phillips για να αφαιρέσετε τη βίδα που υπάρχει στο κάλυμμα του διαμερίσματος. Ανασηκώστε το κάλυμμα του διαμερίσματος, όπως φαίνεται.

2



Αντικαταστήστε τις 2 μπαταρίες AAA που υπάρχουν στο διαμέρισμα. Φροντίστε να επανατοποθετήσετε τη βίδα όταν στερεώσετε ξανά το κάλυμμα του διαμερίσματος.



ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

ΕΓΓΥΗΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΚΟΣΚΙΝΟΥ+ΖΥΓΑΡΙΑΣ KITCHENAID

Διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δεν θα πληρώσει για:
Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική: Για μοντέλα 5KSMSFTA: πλήρης εγγύηση δύο ετών από την ημερομηνία αγοράς.	Τα ανταλλακτικά και τα εργατικά για την αποκατάσταση ελαττωμάτων στα υλικά ή στην κατασκευή. Το σέρβις πρέπει να παρασχεθεί από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της KitchenAid.	Α. Επισκευές όταν ο εξάρτημα κόσκινου+ζυγαριάς χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις εκτός από τη συνήθη οικιακή προετοιμασία φαγητού. Β. Ζημιά που οφείλεται σε ατύχημα, αλλαγές, εσφαλμένη χρήση, ακατάλληλη χρήση ή εγκατάσταση/λειτουργία αντίθετη προς τους τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΒΛΑΒΕΣ.

KENTRA SERVICE

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

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

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

©2018 Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Η ονομασία KITCHENAID και ο σχεδιασμός του μίξερ βάσης αποτελούν εμπορικά σήματα στις Η.Π.Α. και σε άλλες χώρες.





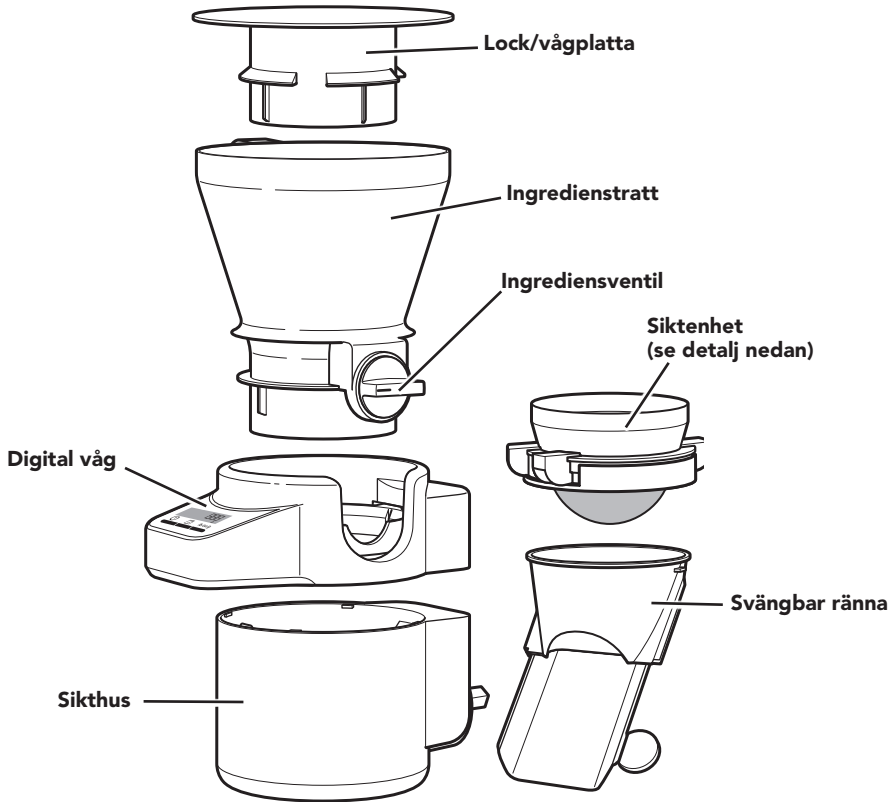
INNEHÅLLSFÖRTECKNING

DELAR OCH FUNKTIONER	6
Delar och tillbehör	6
SÄKERHET FÖR SIKT- OCH VÅGTILLBEHÖR	7
ANVÄNDA SIKT- OCH VÅGTILLBEHÖRET	10
Sikt- och vågkonfigurationer	10
Montera sikthuset på den stående mixern.....	11
Montera sikt- och vågtillbehöret	12
Vägning och siktning av ingredienser.....	12
TIPS FÖR GODA RESULTAT	14
Värdefulla tips	14
FELSÖKNING	14
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	15
Rengöring av Sikt+Våg-tillbehör och andra tillbehör	15
Byta batterier	15

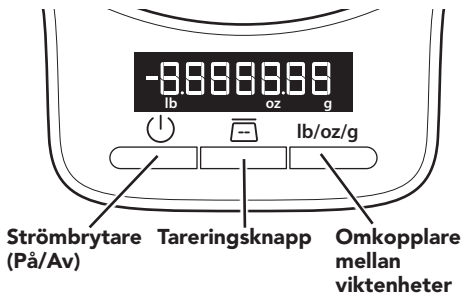


DELAR OCH FUNKTIONER

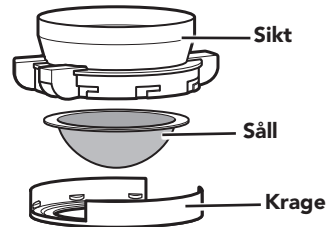
DELAR OCH TILLBEHÖR



Digital vågdisplay och kontrollpanel



Detalj av sikthenhet





SÄKERHET FÖR SIKT- OCH VÅGTILLBEHÖR

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi har lagt in flera säkerhetsföreskrifter i manualen och på din produkt. Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

Den uppmärksammar dig på eventuella risker som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden finns att hitta efter varningssymboler som innehåller antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

! FARA

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte omedelbart följer instruktionerna.

! VARNING

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte följer instruktionerna.

Alla säkerhetsanvisningar kommer att tala om den eventuella risken för dig, tala om hur risken för skada kan minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

När elektriska apparater används måste alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter följas, inklusive nedanstående:

1. Läs alla instruktioner. Felaktig användning av apparaten kan resultera i personskador.
2. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inkl. barn) med reducerad fysisk, känslomässig eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte fått vägledning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
3. Endast Europeiska unionen: Denna apparat får inte användas av barn. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn.
4. Endast Europeiska unionen: Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, känslomässig och mental kapacitet, och av personer utan erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller instrueras i en säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten.

SVENSK



SÄKERHET FÖR SIKT- OCH VÅGTILLBEHÖR

5. Stäng av apparaten, koppla loss den från eluttaget och avlägsna Sikt+Våg-tillbehöret från apparaten före rengöring och när apparaten inte ska användas. Stäng av apparaten och se till att motorn har stoppat helt innan du monterar eller demonterar delar.
6. Se till att barn inte leker med apparaten.
7. Lämna aldrig produkten obevakad när den är i drift.
8. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår och kläder samt spatlar och andra köksredskap borta från tillbehör under drift för att minska risken för personskador och/eller skador på produkten.
9. För att skydda mot elektriska stötar, doppa inte ned apparaten i vatten eller annan vätska.
10. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.
11. Se avsnittet ”Skötsel och rengöring” för instruktioner om rengöring av de ytor som kommer i kontakt med livsmedel.
12. Se även avsnittet ”Viktiga säkerhetsföreskrifter” i den stående mixerns bruksanvisning.
13. Denna apparat ska användas i hushållet och på liknande platser, såsom:
 - Personalkök i affärer, på kontor eller i andra arbetsmiljöer.
 - Bondgårdar.
 - Hotell- och motellrum och andra boendemiljöer.
 - Bed and breakfast-miljöer.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER





ANVÄNDA SIKT- OCH VÅGTILLBEHÖRET

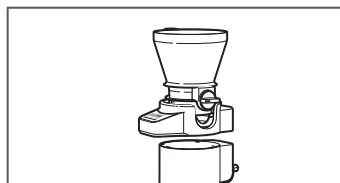
SIKT- OCH VÅGKONFIGURATIONER

Sikt- och vågtillbehöret är kompatibelt med alla stående hushållsmixers från KitchenAid, inklusive alla tillbehör i rostfritt stål, glas och keramikskålar. Det är inte kompatibelt med mixerskålen med exakt värme, glassmaskinen eller hållskyddet.

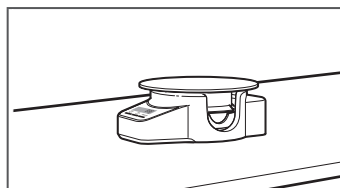
Sikt- och vågtillbehöret kan användas på flera sätt: för att väga och sikta ingredienser samtidigt som de sakta matas ned i mixerskålen eller en separat behållare, för att väga och mata ingredienser utan siktning, och för att väga ingredienser på din köksbänk.



För att väga, sikta och sakta mata ingredienser till mixerskålen eller en separat behållare: Använd hela tillbehöret för recept som kräver att ingredienser siktas och sakta matas ned i mixerskålen eller en separat behållare.



För att väga och mata ned ingredienser i skålen utan siktning: Använd tillbehöret utan sikten vid vägning och matning av större ingredienser, såsom havregryn, som inte behöver siktas. För att sakta tillsätta dessa ingredienser kan du begränsa flödet genom att använda ingrediensventilen.



För användning som en våg på köksbänken: Ställ vågen på din köksbänk eller ditt köksbord och placera lock/vågplattan ovanpå.

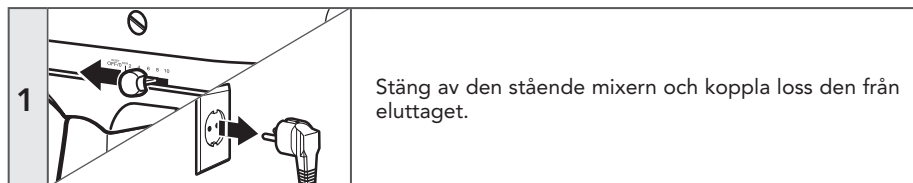




ANVÄNDA SIKT- OCH VÅGTILLBEHÖRET

MONTERA SIKTHUSET PÅ DEN STÅENDE MIXERN

Innan du använder din Sikt+Våg första gången, torka av ingrediensrattan, siktenheten och den svängbara rännen med en varm och fuktig duk, och torka sedan rent med en fuktig duk. Diska inte sikthuset eller den digitala vågen. Torka med en mjuk trasa. Se avsnittet "Skötsel och rengöring" för fullständiga instruktioner.

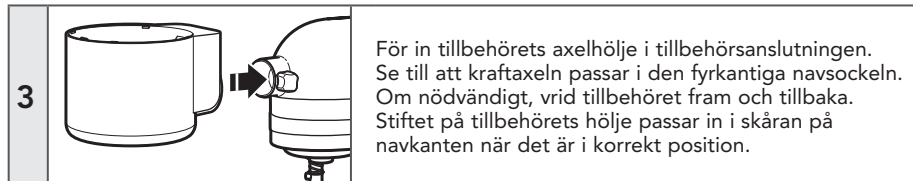


1 Stäng av den stående mixern och koppla loss den från eluttaget.

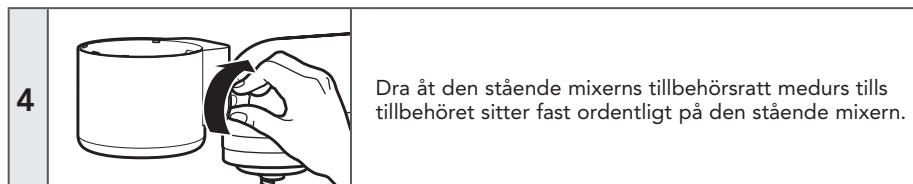


2 För stående mixers som har ett ledat lock över anslutningen av tillbehör: Öppna anslutningen genom att vända locket uppåt.

För stående mixers som har ett löstagbart lock över anslutningen av tillbehör: Vrid tillbehörsrattan moturs för att avlägsna locket.



3 För in tillbehörets axelhölje i tillbehörsanslutningen. Se till att kraftaxeln passar i den fyrkantiga navsockeln. Om nödvändigt, vrid tillbehöret fram och tillbaka. Stiftet på tillbehörets hölje passar in i skåran på navkanten när det är i korrekt position.



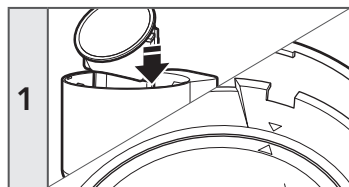
4 Dra åt den stående mixerns tillbehörsratt medurs tills tillbehöret sitter fast ordentligt på den stående mixern.





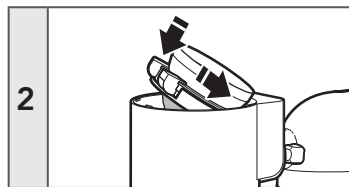
ANVÄNDA SIKT- OCH VÅGTILLBEHÖRET

MONTERA SIKT- OCH VÅGTILLBEHÖRET



För att montera den svängbara rännan: Sänk ned den svängbara rännan in i sikthuset i en vinkel, och rikta in markeringarna på rännan med markeringarna ovanför skårorna på insidan av sikthuset. När rännan är korrekt monterad sitter den säkert i sikthuset och roterar utan problem.

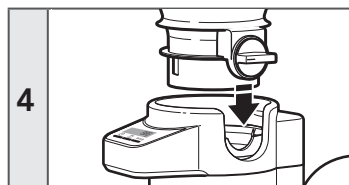
TIPS: Inriktning av handtagsfliken på den svängbara rännan med en av skårorna när du sänker ned rännan i sikthuset hjälper dig att rikta in markeringarna.



För att montera siktenheten: Sänk ned sikten i sikthuset i en vinkel så att drivaxeln kan föras in i sikthuset. När axeln har förts in hela vägen, tryck på sikten, mitt emot axeln, för att klicka den på plats.

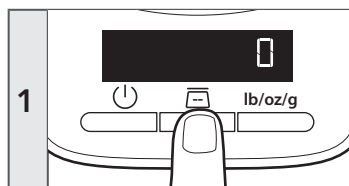




För att montera vågen: Placera vågen ovanpå sikthuset med den digitala vågdisplayen vänd bort från den stående mixern, och något till vänster om centrum. Vrid vågen moturs tills den låser på plats.



För att montera ingrediensstratten: Inrikta ingrediensventilen med motsvarande skåra på vågen och sänk ned tratten tills den sitter ordentligt.

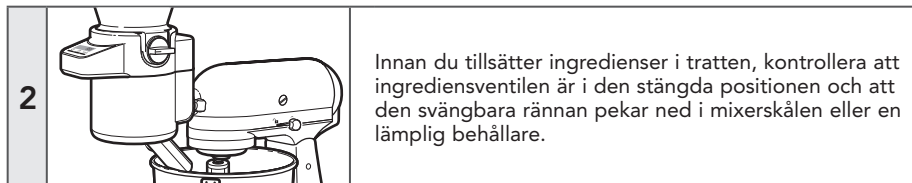
VÄGNING OCH SIKTNING AV INGREDIENSER



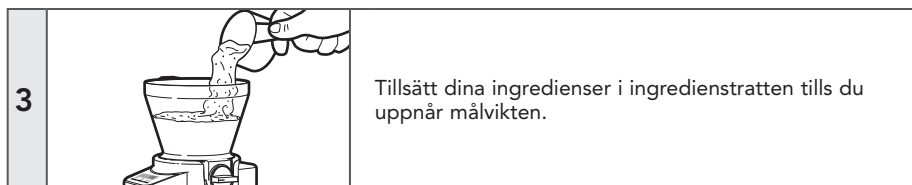
Tryck på  (På/Av) och tryck sedan på  (Tara) tills displayen visar 0.



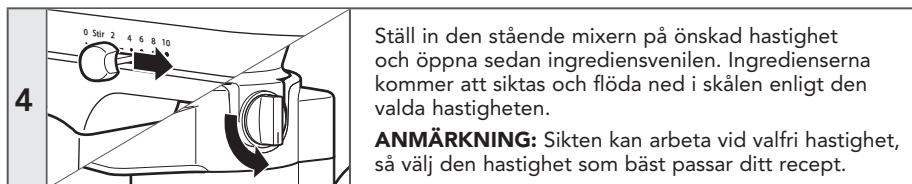
ANVÄNDA SIKT- OCH VÅGTILLBEHÖRET




ANMÄRKNING: Om du så önskar kan vågen och tratten placeras på köksbänken, och ingredienser kan tillsättas tills målvikten uppnås. Den fulla vågen och tratten kan sedan monteras på tillbehöret.



TIPS: Se till att dina torra ingredienser inte har några stora eller hårda klumpar innan du matar dem genom sikten. Som med alla siktare kan inte stora eller hårda klumpar brytas upp under siktningsprocessen.

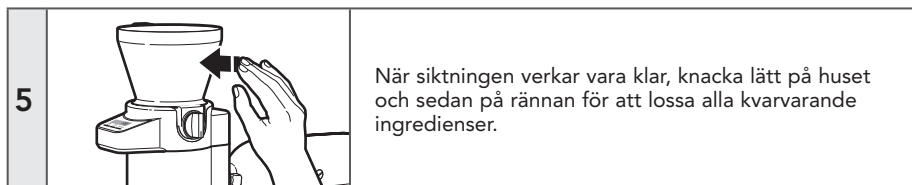


TIPS: Om ditt recept kräver flera torra ingredienser, tryck på  mellan tillsättningen av ingredienser för vägning, och rör om dem i tratten innan du öppnar ingrediensventilen.

ANMÄRKNING: När du har vägt dina ingredienser kan du när som helst stänga av vågen genom att trycka på . Vågen stängs också av automatiskt efter 5 minuters inaktivitet.



ANVÄNDA SIKT- OCH VÅGTILLBEHÖRET



TIPS FÖR GODA RESULTAT

VÄRDEFULLA TIPS

- Om ingredienserna siktas snabbare än önskvärt kan du använda ingrediensventilen för att begränsa hastigheten vid vilken ingredienser flödar ned i sikten.
- När du frigör ingredienser kan det vara nödvändigt att flippa ventilen fram och tillbaka 1-2 gånger eller att knacka på tratten för att säkerställa att alla ingredienser frigörs.
- Vågens maximala kapacitet är 1.000 g / 2,2 lbs / 3 oz, och vågen mäter i steg om 1 g / 0,002 lb / 0,05 oz.
- Mata inte brunsocker genom sikten eftersom sockret kan täppa igen siktssållet.
- Om ingredienser fastnar i sikten, stäng av mixern och använd en sked för att rensa blockeringen.
- Använd endast torra ingredienser med Sikt+Våg-tillbehöret.
- Se till att dina torra ingredienser inte har några hårda eller stora klumpar innan du matar dem genom sikten. Som med alla siktar kan inte klumpar brytas upp under siktningssprocessen.
- Ingrediensstratten låser inte på plats. Om en stående mixer med tiltat huvud används med sikten monterad, var noga med att avlägsna ingrediensstratten innan du lyfter mixerhuvudet, detta för att undvika att ingrediensstratten tippas över eller faller av sikten.
- Du kanske vill placera lock/vågplattan ovanpå tratten för att reducera damm under siktning.

FELSÖKNING

När du använder Sikt+Våg-tillbehöret kan du se följande meddelanden på displayen:

Err

Vågen har överskridit dess viktgräns. Avlägsna ingredienser från tratten och försök igen med en mindre mängd.

--- Err1

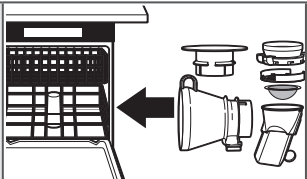
Tareringsfel. Avlägsna ingredienser och stäng av mixern. Sätt sedan på mixern igen. Om Err1 fortfarande visas, kontakta kundtjänst.





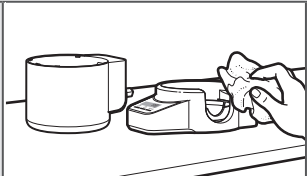
SKÖTSEL OCH RENGÖRING

RENGÖRING AV SIKT+VÅG-TILLBEHÖR OCH ANDRA TILLBEHÖR

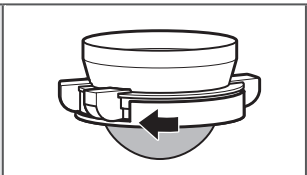
1 

Följande delar är diskmaskinssäkra (endast i övre stället): ingredienssträtt, siktenhet, svängbar räna och vågplatta.

TIPS: När du placerar ingrediensstratten i stället, se till att den ligger ned på sidan med ingrediensventilen vänd nedåt.

2 

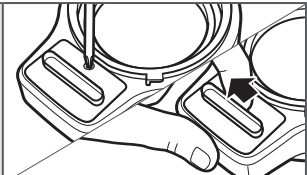
Sänk inte ned vågen eller sikthuset i vatten eller någon annan vätska. Torka rent med en varm och fuktig duk, och torka ordentligt torrt med en mjuk duk före återanvändning eller förvaring.

3 

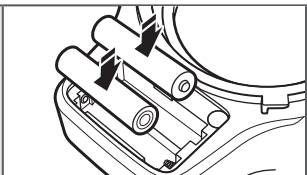
För att demontera siktenheten: Vrid kragen åt vänster för att lossa och frigöra sället för rengöring, om så önskas.

BYTA BATTERIER

Den digitala vågen på ditt Sikt+Våg-tillbehör drivs med 2 stycken AAA-batterier (medföljer).

1 

Vänd på den digitala vågen och använd en stjärnskruvmejsel för att avlägsna skruven till batterifacket. Lyft batteriluckan såsom visas.

2 

Byt ut de två AAA-batterierna i facket. Var noga med att sätta tillbaka locket på plats med skruven efter bytet.





GARANTI OCH SERVICE

GARANTI FÖR KITCHENAID SIKT- OCH VÅGTILLBEHÖRET

Garantitid:	KitchenAid betalar för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: För 5KSMSFTA: två års full garanti från inköpsdatum.	Utbytesdelar och arbetskostnader för att rätta till defekter i material eller tillverkning. Service måste tillhandahållas av en auktoriserad KitchenAid serviceverkstad.	A. Reparationer när Sikt- och vågtillbehöret har använts för andra ändamål än normal matlagning i hushållet. B. Skador på grund av olycka, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/operation som strider mot lokala elektriska bestämmelser.

KITCHENAID ANSVARAR INTE FÖR INDIREKTA SKADOR.

SERVICECENTER

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

KUNDTJÄNST

Allmänna frågor:



00800 3810 4026

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

SVENSK

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













KitchenAid

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

W11221346A

06/18

