

Kaia

Universal-Küchenmaschine

-
- DE Bedienungsanleitung
 - EN Instruction manual
 - NL Gebruiksaanwijzing
 - IT Istruzione per l'uso
 - FR Mode d'emploi
 - ES Manual de instrucciones

DE	Wichtige Sicherheitshinweise	4
	Technische Daten	7
	Universal-Küchenmaschine Kaia nutzen	8
	Reinigung und Pflege	14
	Fehler beheben	15
	Kundenservice	16
	Entsorgung/Umweltschutz	17

NL	Belangrijke veiligheidsinstructies	32
	Technische gegevens	35
	Hoe te gebruiken Kaia	36
	Reiniging en onderhoud	42
	Fouten oplossen	43
	Klantenservice	45
	Afvalverwijdering/ Milieubescherming	45

EN	Important safety information	18
	Technical data	21
	How to use Kaia	22
	Cleaning and care	28
	Troubleshooting	29
	Customer service	30
	Disposal/Environmental protection	31

IT	Importanti istruzioni di sicurezza	46
	Dati tecnici	49
	Come utilizzare Kaia	50
	Pulizia e manutenzione	56
	Risoluzione dei problemi	57
	Servizio clienti	59
	Smaltimento/ Protezione dell'ambiente	59

FR	Consignes de sécurité importantes	60
	Caractéristiques techniques	63
	Comment utiliser Kaia	64
	Entretien et nettoyage	70
	Résolution des problèmes & astuces	71
	Service clientèle	73
	Élimination/Protection de l'environnement	73
ES	Instrucciones de seguridad importantes	74
	Datos técnicos	77
	Cómo utilizar Kaia	78
	Limpieza y cuidado	85
	Solución de problemas	85
	Atención al cliente	87
	Eliminación/Protección del medio ambiente	87

DE Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte lies dir die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahre diese auf.

- 1. Warnung** – Stelle sicher, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes zu keiner Zeit blockiert sind.
- 2. Warnung** – Stelle sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt ist, wenn du das Gerät aufstellst.
- 3. Warnung** – Lagere keine Mehrfachsteckdosen oder tragbaren Energiequellen hinter dem Gerät.
- 4. Warnung** – Verwende im Behälter keine spitzen oder metallischen Gegenstände. Dieser könnte dadurch zerkratzt werden. Verwende Kunststoff- oder Holzschaber, um die Zutaten aus dem Behälter zu nehmen.

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Zerkleinern, Mischen und Kneten von Lebensmitteln vorgesehen.

Symbolerklärung



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die zu Schäden

am Gerät führen oder Verletzungen nach sich ziehen können.



Dieses Symbol warnt vor einem elektrischen Schlag, der durch ein defektes Gerät oder unsachgemäße Handhabung ausgelöst werden kann. Dieses Produkt darf bei erforderlichen Servicearbeiten ausschließlich von einem autorisierten Techniker geöffnet werden.

Sicherheitshinweise



Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, das Netzkabel, den Netzstecker, das Netzteil vor Feuchtigkeit schützen.



Fasse nicht in das laufende Gerät und verwende ausschließlich den Stößel, um Lebensmittel im Einfüllschacht nachzuschieben.



Sei besonders vorsichtig, wenn du das Messer, Schneid-, Raspel- oder Reibeaufsätze verwendest, tauscht oder reinigst, sie haben scharfe Klingen

und scharfkantige Bestandteile. Warte bis die Maschine und alle bewegbaren Teile völlig stillstehen, bevor du den Deckel öffnest.



Stoppe das Gerät nicht, indem du den Deckel während des Betriebs öffnest, um Schäden am Motor zu vermeiden.



Sei vorsichtig, wenn du heiße Speisen in den Mixer umfüllst oder den Deckel vom Behälter entnimmst. Es kann unerwartet heißer Dampf austreten. Verarbeite niemals kochende Flüssigkeiten mit diesem Gerät.



Nimm den Mixer bei geringer Geschwindigkeit in Betrieb und erhöhe langsam auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.

- Überprüfe das Gerät nach dem Entpacken auf seinen einwandfreien Zustand und eventuelle Beschädigungen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Sind Mängel vorhanden oder ist das Gerät zu Boden gefallen, nimm es nicht in Betrieb und wende dich an

unseren Kundenservice.

- Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie zur Folge haben. Falls Einzelteile beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für das Zerkleinern, Mischen und Kneten von Lebensmitteln vorgesehen.
- Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
- Kinder unter 8 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend unter Beaufsichtigung stehen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten/bedienen, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die damit einhergehenden Gefahren verstanden haben. Kinder ab 8

- Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch reinigen oder warten. Das Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stell das Gerät auf einer freien, ebenen Fläche auf.
 - Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt, darüber hinaus für ähnliche Verwendungszwecke, z.B.
 - in Teeküchen in Geschäften, Büroräumen oder sonstigen Arbeitsstätten
 - in landwirtschaftlichen Betrieben
 - zur Verwendung durch Gäste in Beherbergungsbetrieben (Hotels, Motels), Privatpensionen oder Ferienhäusern.
 - Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden.
 - Vorsicht! Beim Einfüllen heißer Flüssigkeit in den Behälter können Spritzer oder heißer Dampf austreten.
 - Benutze das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
 - Das Gerät darf ausschließlich mit Original-Zubehör verwendet werden.
 - Verwende den Aufbewahrungsbeutel um dein Zubehör sicher und übersichtlich zu verstauen.
 - Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen. Den Netzstecker nur mit einer geerdeten Steckdose verbinden.
 - Das Netzkabel vor Gebrauch vollständig abwickeln.
 - Ziehe den Netzstecker, sobald du das Gerät nicht mehr verwendest. Ziehe nicht am Netzkabel selbst, da es sonst beschädigt werden könnte.
 - Schalte die Maschine aus, bevor du den Netzstecker des Gerätes einsteckst oder ziehst oder Zubehör wechselst.
 - Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden. Beachte bei der Verwendung von Mehrfachsteckdosen, dass die Leistung der angeschlossenen Geräte nicht zu hoch ist und elektrische Geräte mit Motor eine höhere Anlaufleistung haben.
 - Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs immer den Netzstecker ziehen.
 - Der Motorblock und der Glasmixbehälter sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

Abnehmbare Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden. Klingen bleiben länger scharf, wenn sie vorsichtig per Hand gereinigt werden.

- Gerät und Netzkabel nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
- Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
- Verwende das Gerät nicht im Freien.
- Stelle sicher, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes zu keiner Zeit blockiert sind.
- Überprüfe Netzstecker und

Netzkabel regelmäßig auf eventuelle Schäden oder Abnutzungen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entferne alle Transportsicherungs- und Verpackungsteile und halte diese von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
- Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtgebrauch sollte Kaia gereinigt werden. Beachte dabei unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Stelle das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.

Technische Daten

Leistung: 1000 W, 220-240 V, 50-60 Hz

Maße (B/T/H): 18 x 27 x 42 cm

Gewicht: ca. 4,5 kg

Umdrehungen: max. 18 000 U/Min

Max. Fassungsvermögen

Basis-Behälter: 1500 ml

Max. Fassungsvermögen

Mini-Zerkleinerer: 150 ml

Arbeitslautstärke: 80-85 dB(A)

Ausstattung: Motorblock mit Basis-Behälter, Deckel und Stopfer, stufenlose Geschwindigkeitseinstellung über den

Drehknopf, Crushed Ice-Funktion, Pulse-Funktion, Smoothie-Funktion

Zubehör: 1 Messereinsatz, 2 beidseitig verwendbare Schneid- und Raspelaufsätze, Reibaufsatz, Schneidaufsatz für Streifen, Emulgierscheibe, Knethaken, Mini-Zerkleinerer, Mixbehälter, Aufbewahrungsbeutel, Rezeptheft

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmarkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

Universal-Küchenmaschine Kaia nutzen

Produktbeschreibung

Gerät



1. Stopfer
2. Einfüllschacht
3. Basis-Behälter
4. Einsatz
5. Motorblock
6. Pulse-Funktion
7. Crushed Ice-Funktion
8. Smoothie-Funktion
9. Drehknopf

Zubehör



1A



1B



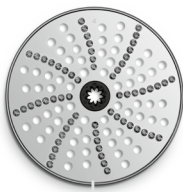
2A



2B



3



4



5



6



7



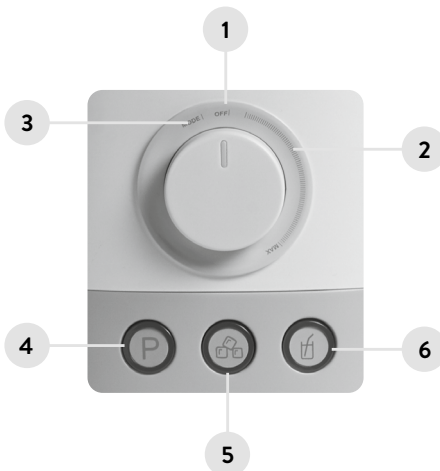
8



9

1. **A** Schneidscheibe für grobe Scheiben (2,5 mm)
B Schneidscheibe für grobe Raspeln (4 mm)
2. **A** Schneidscheibe für feine Scheiben (1,5 mm)
B Schneidscheibe für feine Raspeln/Julienne (3 mm)
3. Schneidscheibe für Gemüsestreifen und Pommes-Frites (4 x 10 mm)
4. Reibscheibe für Käse, Gemüse und Obst
5. Emulgierscheibe für Sahne, Dips, Cremes und Dressings
6. Knethaken
7. Messer
8. Mini-Zerkleinerer
9. Mixbehälter

Bedienelement



1. OFF: An/Aus
2. Manueller Modus
3. MODE: Programm-Modus
4. Pulse-Modus
5. Crushed Ice-Modus
6. Smoothie-Modus

Kaia zusammensetzen

Basisbehälter einsetzen

1. Setze den Basisbehälter auf den Motorblock, sodass der Pfeil des Motorblocks auf das I des Behälters zeigt. Drehe den Behälter im Uhrzeigersinn, bis Pfeil auf Pfeil zeigt. Der Behälter ist eingerastet und sitzt sicher auf dem Motorblock.
2. Setze den Einsatz auf den Stift des Basisbehälters. Setze den gewünschten Aufsatz auf.
3. Setze den Deckel auf den Basisbehälter, so dass er gut aufliegt. Drehe den Deckel im Uhrzeigersinn, bis der Deckel einrastet und sicher auf dem Behälter sitzt.
4. Verwende zum Einfüllen der Zutaten den zweiteiligen Stößel. Entferne den runden, inneren Stößel, wenn du schmale lange Zutaten wie Möhren, Pastinaken oder Gurken mit den Schneid- und Raspelscheiben verarbeitest.

Mixbehälter einsetzen

1. Fülle deine Zutaten in den Mixbehälter
2. Setze zuerst den Deckel auf den Mixbehälter und drehe ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Setze erst dann den Mixbehälter auf den Motorblock.
3. Setze den Mixbehälter auf den Motorblock, sodass der Pfeil des

Motorblocks auf das I des Behälters zeigt. Vergewissere dich, dass der Mixbehälter richtig aufgesetzt und eingerastet ist. Drehe den Behälter im Uhrzeigersinn, bis Pfeil auf Pfeil zeigt. Der Behälter ist eingerastet und sitzt sicher auf dem Motorblock.

4. Über die Deckelöffnung kannst du weitere Zutaten zufügen. Beachte die weiteren Sicherheits- und Nutzungshinweise für den Mixbehälter.



Geschwindigkeit einstellen

- Verwende den Drehregler, um die Geschwindigkeit stufenlos zu verstellen. Drehe den Regler dafür im Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.
- Drehe den Drehregler auf OFF um Kaia auszuschalten.

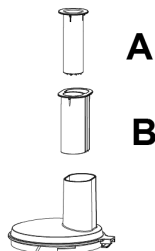
Programme auswählen

- Drehe den Drehregler auf MODE, um ein Programm auszuwählen.
- Wähle die Taste P für den Pulse-Modus, wenn du in kurzen Intervallen auf hoher Geschwindigkeit mixen willst. Diese Funktion ist nur für den Messereinsatz geeignet.
- Wähle den Crushed-Eis-Modus für das Crushed-Eis-Programm, wenn du Eiswürfel oder gefrorene Früchte zerkleinern willst.
- Wähle den Smoothie-Modus für Obst-Smoothies und Getränke.

Das richtige Zubehör verwenden

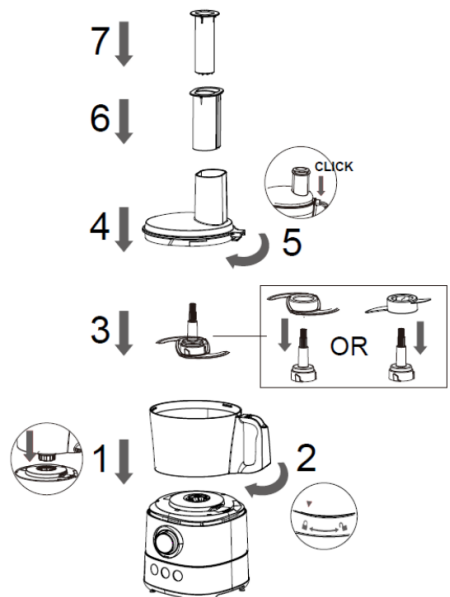
Der 2-in-1-Stößel

Der Stößel besteht aus zwei Einzelteilen. Verwende Teil A und B zusammengesetzt, um größere Zutaten durch den Einfüllschacht zu schieben. Entnehme Teil A, um schmale Zutaten einzufüllen. So erhältst du ein saubereres Schnittergebnis und deine Zutaten werden besser verarbeitet. Um den Stößel zu reinigen, nimmst du beide Teile auseinander.



Messereinsatz

- Setze die Maschine wie im Diagramm angezeigt zusammen.
- Verwende den Messereinsatz um Gemüse, Obst, Fleisch, Nüsse, Kräuter, Schokolade, Eiswürfel, trockene Brotwürfel, Trockenobst oder Zutaten mit ähnlicher Konsistenz zu zerkleinern.
- Fleisch und harte Zutaten sollten nicht größer als 2 x 2 cm sein.
- Verwende ihn maximal 1 Minute am Stück. Verarbeite nicht mehr als 500 g Inhalt auf einmal.
- Wähle eine hohe Geschwindigkeit für ein feines Ergebnis. Für eine größere Konsistenz z.B. für Streusel oder Zwiebeln verwendest du am besten die Pulse-Funktion, so hast du mehr Kontrolle über das Ergebnis.



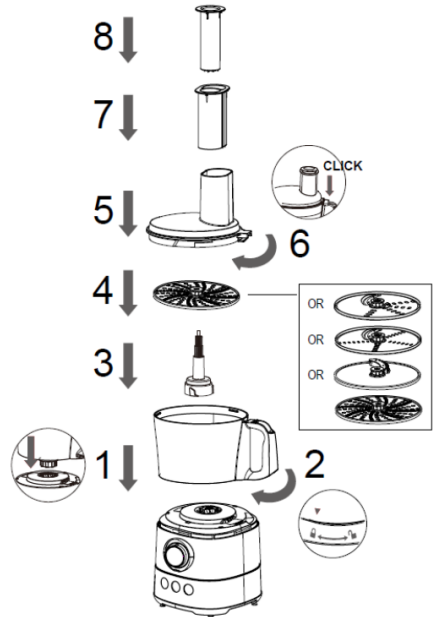
Knethaken

- Setze die Maschine wie im Diagramm angezeigt zusammen (S.11).
- Verwende den Knethaken, um Teig für Kuchen, Gebäck, Kekse, Pizza oder Brot zu verarbeiten. Nutze maximal 250 g Mehl und 150 g Wasser.
- Verwende den Knethaken maximal 2 Minuten am Stück.
- Wähle eine niedrige Geschwindigkeit für schweren Teig.

Reib-, Schneid- und Raspelaufsätze, Aufsatz für Gemüsestreifen und Pommes-Frites

- Setze die Maschine wie im Diagramm angezeigt zusammen.
- Verwende diese Aufsätze maximal 1 Minute am Stück, und maximal 5-mal hintereinander, bevor du Kaia vollständig abkühlen lässt. Verwende nicht mehr als 500g Zutaten auf einmal.
- Verwende eine niedrige Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.
- Scheibe 1 und 2 verfügen über eine A- und B-Seite für Scheiben bzw. Raspeln.
- Achte darauf, dass verarbeitete Lebensmittel den Behälter nicht überfüllen und leere ihn rechtzeitig aus.
- Fülle deine Lebensmittel möglichst gleichmäßig in den Einfüllschacht, sodass sie senkrecht auf die Schneid-

scheiben treffen. Für schmale Zutaten wie kleine Möhren kannst du den inneren runden Stopfer entfernen und den Einfüllschacht so verkleinern.



Mixbehälter

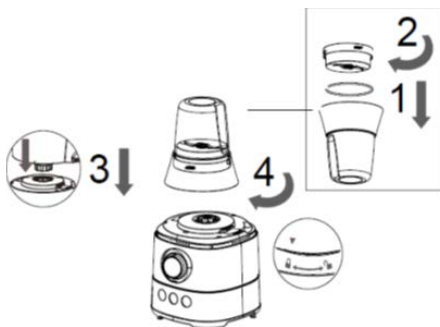
- Verwende den Mixbehälter nicht länger als 2 Minuten am Stück. Lasse den Motor vor der nächsten Nutzung mindestens 30 Minuten abkühlen.
- Öffne den Deckel niemals während des Betriebs.
- Vergewissere dich, dass die Zutaten die Klingen mindestens 5 cm überdecken und ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist, um eine gute Verarbeitung zu gewährleisten.
- Schneide feste Zutaten in kleinere

Stücke für ein besseres Ergebnis.

- Verarbeite große Mengen besser in kleineren Portionen.
- Fülle nicht mehr als 1 Liter ein, wenn du heiße oder schäumende Flüssigkeiten verwendest, um ein Überlaufen oder Spritzen zu vermeiden.

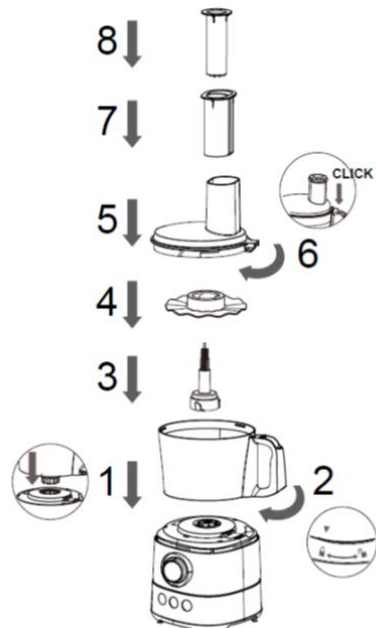
Mini-Zerkleinerer

- Setze die Maschine wie im Diagramm angezeigt zusammen.
- Verwende den Mini-Zerkleinerer für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Schokolade, Nüsse, Kaffeebohnen oder Gewürze.
- Verwende den Mini-Zerkleinerer nicht länger als 30 Sekunden am Stück und lasse den Motor mindestens 30 Minuten abkühlen. Verwende nicht mehr als 50 g Zutaten auf einmal.
- Wir empfehlen dir die Verwendung im Pulse-Modus für beste Ergebnisse. So behältst du die Kontrolle am besten.



Emulgierscheibe

- Setze die Maschine wie im Diagramm angezeigt zusammen.
- Verwende diesen Einsatz, um Sahne zu schlagen, Dressings zu mischen oder Cremes und Dips anzurühren.
- Achte darauf, dass die Emulgierscheibe mindestens mit Flüssigkeit bedeckt ist.
- Für eine optimale Volumenzunahme und besonders luftige Textur wähle eine niedrige oder mittlere Geschwindigkeit. Für ein schnelles Ergebnis oder für Mayonnaise verwende eine schnellere Einstellung.
- Verwende die Emulgierscheibe maximal 4 Minuten am Stück.
- Eischnee wird am besten verarbeitet, wenn er Raumtemperatur hat.



Sicherheitsfunktionen

Zu deiner Sicherheit verfügt Kaia über eine Schutzfunktion. Erst wenn Gefäß und Deckel richtig eingesetzt und eingearastet sind, lässt sich das Gerät starten. Wird der Deckel während des Betriebs geöffnet, stoppt der Motor. Verwende diese Funktion nicht, um das Gerät auszuschalten oder Zutaten nachzufüllen, um Schäden am Motor zu vermeiden.

Überhitzungsschutz

Der eingebaute Überhitzungsschutz überwacht die Motortemperatur und

signalisiert dir den fehlerhaften Betrieb. Eventuell schaltet der Überhitzungsschutz den Motor aus. Stelle den Geschwindigkeitsregler auf Position „OFF“. Erst mit abgekühltem Motor ist das Gerät wieder einsatzbereit. Falls während der Benutzung mehrfach Fehlermeldungen bezüglich der Temperatur angezeigt werden, kann das an Konsistenz oder Füllmenge der Zutaten liegen. Versuche die Füllmenge zu reduzieren oder den Inhalt durch zusätzliche Flüssigkeit zu verdünnen.

Reinigung und Pflege

Das Gerät sollte nach jeder Nutzung wie folgt gereinigt und getrocknet werden. Mangelnde oder unsachgemäße Pflege des Geräts kann die Funktionstüchtigkeit des Geräts beeinträchtigen.

- Reinige das Gerät niemals unter fließendem Wasser oder einer anderen Flüssigkeit und verwende keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Reinige alle Plastikteile auf der oberen Ebene deiner Spülmaschine und verwende ein Programm mit maximal 60 °C, um eine Verformung zu verhindern. Sorge dafür, dass das Plastikteil nicht eingeklemmt ist.
- Oft empfiehlt es sich, direkt nach der Nutzung etwas Wasser und wenige Tropfen mildes Spülmittel in den Behälter zu geben und die Küchenmaschine kurz auf niedriger bis mittlerer Stufe laufen zu lassen. Das erleichtert dir die anschließende Reinigung.
- Der Motorblock und Glasmixbehälter sind nicht für die Spülmaschine geeignet. Wische den Motorblock mit einem feuchten Tuch ab und reinige den Glasmixbehälter per Hand.
- Alle abnehmbaren Teile kannst du in der Spülmaschine reinigen. Nimm den

2-in-1-Stößel auseinander, um ihn zu reinigen. Du solltest die Messer und Klingen besonders, wenn du sie

vorsichtig per Hand wäscht.

- Trockne alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab, bevor du sie verstaust.

Fehler beheben

Bitte gehe folgende Schritte durch, falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert:

1. Überprüfe, ob die Bedienungsanleitung genau und korrekt befolgt wurde.
2. Überprüfe, ob die unten aufgeführte Tabelle mögliche Lösungen anbietet.
3. Überprüfe, ob alle Sicherungen intakt sind.

Problem	Lösung
Die Maschine startet nicht.	Die Küchenmaschine verfügt über zwei Sicherheitsmechanismen. Versichere dich, dass alle Teile richtig eingesetzt sind.
	Prüfe das Netzkabel und den Netzstecker auf Unversehrtheit.
Das Gerät stoppt nach langem Mixvorgang.	Ein Überlastungsschutz schützt den Motor vor Schäden. Lasse die Maschine mindestens 30 Minuten abkühlen und verdünne gegebenenfalls die Zutaten.
Der Motor verlangsamt sich während des Betriebs.	Verringere die Menge der zu verarbeitenden Zutaten und arbeite portionsweise.
Die Küchenmaschine bewegt sich oder wackelt während des Betriebs.	Versichere dich, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche steht und die Füße sauber sind.
	Prüfe, ob die maximale Füllmenge überschritten ist.
	Entferne Reste von den Scheibenaufsätzen.
Das Mixerergebnis ist nicht fein genug.	Zu viele oder zu große Zutaten können den Mixer überlasten. Versuche es mit einer geringeren Menge und mixe, wenn nötig, portionsweise.
	Zutaten sollten in Stücke zerteilt sein, die nicht größer als 2 cm sind.

Zutaten bleiben am Behälter haften oder gelangen nicht in die Schneidmesser.	Die Zutaten könnten zu groß sein, sodass die Zutaten aneinanderhaften. Zutaten sollten in Stücke zerteilt sein, die nicht größer als 2 cm sind.
	Die Mischung könnte zu trocken sein. Füge mehr Flüssigkeit hinzu.
Das Mixerergebnis ist zu fein oder zu flüssig.	Versichere dich, dass es keinen Fehler im Rezept gibt und du alle Angaben befolgt hast.
	Versuche, den Mixvorgang zu verkürzen oder nutze die „Pulse-Funktion“, um den Mixvorgang besser zu kontrollieren.
Eis wird unzureichend zerkleinert.	Verwende kleineres Eis (nicht größer als 2 cm).
	Nutze die „Crushed Ice-Funktion“ für eine einfachere Bedienung.

Sollte Kaia darüber hinaus Defekte aufweisen, wende dich bitte an den Kundenservice. Versuche nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

Kundenservice

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Kostenlose Hotline für
Deutschland/Österreich:
0800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de

Entsorgung/Umweltschutz



Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern. Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Du musst das Gerät bei einer ausgewiesenen Entsorgungsstelle zum Recycling elektrischer oder elektronischer Geräte abgeben. Durch die fachgerechte Entsorgung und das Recycling leistest du einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Hiermit erklärt die Springlane GmbH, dass sich das Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden CE Anforderungen zum Tag der Ausstellung befindet. Die vollständige Konformitätserklärung kann unter www.springlane.de/bedienungsanleitungen eingesehen werden.

EN Important safety information

Please read this manual carefully before using the device for the first time and keep it for future reference.

- 1. Warning** – Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction. For optimal ventilation, allow space of approx. 8 cm to other objects, furniture, or walls.
- 2. Warning** – When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- 3. Warning** – Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- 4. Warning** – Do not use sharp or metal objects in the mixing container. They might scratch it. Use plastic or wooden scrapers to remove the ingredients from the container.

Intended use

This appliance is solely intended for macerating, mixing, and kneading food.

Symbols



This symbol warns of hazards that can damage the appliance or cause injury.



This symbol warns of an electric shock that may be caused by a defective appliance or by improper handling. This product may only be opened for necessary service work by an authorised technician.

Safety information



Do not immerse the appliance in water or any other liquid. Protect the power cable and mains plug from moisture.



Do not put your hand into the appliance during operation and only use the plunger to add foods using the feed chute.



Exercise special caution when using, exchanging, or cleaning the blade, cutting, grating, or friction attachments. They have sharp blades and

components with sharp edges. Wait for the appliance and all moving parts to come to a complete stop before opening the lid.



Do not stop the machine by opening the lid during operation to prevent damages to the motor.



Exercise care when filling hot foods into the mixer or removing the lid from the mixing container. Hot steam might escape unexpectedly. Never process boiling liquids with this appliance.



Start operating the mixer at low speed and slowly increase the speed until you reach the desired speed level.

- After unpacking the appliance, check that it is in perfect condition and has not sustained any damage that could impair its functional safety. Should you notice any defects or if the appliance has fallen on the floor, do not attempt to use it, but call our customer service.
- Improper repairs can lead to hazards for the user and the warranty may be deemed void. If individual parts are damaged, they must be replaced by the manufacturer, an authorised specialist company, or a similarly qualified person.
- The appliance is only suitable for macerating, mixing, and kneading food. Do not place any other food items inside.
- Store the appliance out of the reach of children.
- Children under the age of 8 should be kept away from the appliance or be under constant supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 and above and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the hazards involved. The appliance is not a toy. Children may only clean and maintain the appliance under supervision.
- Position the appliance on a free and level surface.

- The appliance is only intended for use in the household or other similar uses such as
 - in kitchenettes in shops, offices, or other workplaces,
 - on farms,
 - for use by guests in accommodation establishments (hotels, motels) private guest houses, or holiday homes.
- Do not fill above the indicated maximum level.
- Caution! When filling hot liquids into the mixing container, splatters or hot steam might escape.
- Only use the appliance after proper assembly.
- The appliance may only be used with its original accessories.
- Use the storage bag to store your accessories in a secure and orderly manner.
- Connect the appliance only to alternating current as indicated on the type plate. Connect the mains plug only to an earthed socket.
- Uncoil the power cable completely before use.
- Disconnect the mains plug as soon as you have finished using the appliance. Do not pull the power cable itself, as it could cause damage.
- Switch off the machine before plugging in or unplugging it.
- The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Always disconnect the mains plug after use, before cleaning, or in the event of possible malfunctions during operation.
- The motor block and glass blender jug are not suitable for cleaning in the dishwasher. Removable parts can be cleaned in the dishwasher. The blades stay sharp for longer if you clean them carefully by hand.
- Never place or use the appliance and power cable on or near a hot surface.
- The cable must not hang over the edge of the work surface.
- Do not use the appliance outdoors.
- Never insert body parts or metallic objects into ventilation slots, there is a risk of injury.

Before using the appliance for the first time

- Remove all parts related to packaging and transport safety. Make sure that these parts are also kept away from children – they pose a risk of suffocation!
- Kaia should be cleaned

before first use and after prolonged periods of non-use. When doing so, please make sure to consult our instructions on cleaning and maintenance.

- Place the appliance on a level and dry surface.

Technical data

Output: 1000 W, 220-240 V, 50-60 Hz

Dimensions (W/D/H): 18 x 27 x 42 cm

Weight: approx. 4.5 kg

Revolutions: max. 18000 rpm

Max. mixing container capacity: 1500 ml

Max. mini macerator capacity: 150 ml

Noise level: 80-85 dB(A)

Equipment: motor block with base container, lid and plunger, stepless speed setting using the control knob, crushed-ice function, pulse function, smoothie function

Accessories: 1 blade attachment, 2 cutting and grater attachments usable on both sides, friction attachment, cutting attachment for strips, emulsifying disc, dough hook, mini macerator, blender jug, storage bag, recipe booklet

Specifications, technology, colours, and design are subject to change without notice.

How to use Kaia

Product description

Appliance



1. Plunger
2. Feed chute
3. Base container
4. Attachment
5. Motor block
6. Pulse function
7. Crushed-ice function
8. Smoothie function
9. Control knob

Accessories



1A



1B



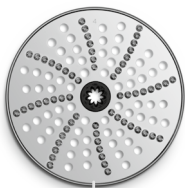
2A



2B



3



4



5



6



7



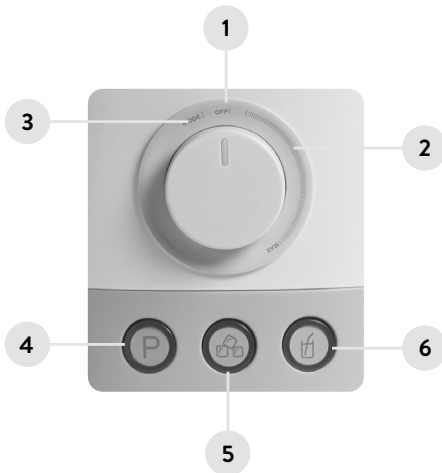
8



9

1. **A** Slicing disc for thick slices (2.5 mm)
B Slicing disc for coarse grating (4 mm)
2. **A** Slicing disc for thin slices (1.5 mm)
B Slicing disc for fine grating/julienne (3 mm)
3. Slicing disc for strips of vegetables and chips (4 x 10 mm)
4. Friction disc for cheese, vegetables, and fruit
5. Emulsifying disc for cream, dip, mousse, and dressings
6. Dough hook
7. Blade
8. Mini macerator
9. Blender jug

Operating element



Assembling Kaia

Install basic jug

1. Place the basic jug on the motor block with the arrow of the motor block pointing to the I on the container. Turn the container clockwise until the two arrows are pointing at one another. The container is now engaged and sits securely on the motor block.
2. Place the insert on the pin of the basic jug. Install the desired attachment.
3. Place the lid on the basic jug so that it is properly supported. Turn the lid clockwise until it clicks into place and sits securely on the container.
4. Use the two-piece plunger to add the ingredients. Remove the round, inner plunger if you are using long, narrow ingredients such as carrots, parsnips or cucumbers with the slicing or grating discs.

Install blender jug

1. Add your ingredients to the blender jug.
2. First, fit the lid on the blender jug and turn it clockwise until it clicks into place. Once you have done this, place the blender jug on the motor unit.
3. Place the blender jug on the motor unit with the arrow of the motor unit pointing to the I on the container.

Make sure that the blender jug is correctly positioned and locked in place. Turn the container clockwise until the two arrows are pointing at one another. The container is now engaged and sits securely on the motor block.

4. You can add more ingredients through the opening in the lid. Make sure to follow the other safety and usage instructions for the blender jug.



Setting the speed

- Use the rotating control knob to set the speed (stepless adjustment). To do so, turn the knob clockwise to increase the speed or counter-clockwise to reduce the speed.
- Turn the control knob to OFF to switch off Kaia.

Selecting a programme

- Turn the control knob to MODE to select a programme.

- Select the P button for the pulse mode, with which you can mix at high speed with short intervals. This function is only suitable for the blade attachment.
- Select the crushed-ice mode for the crushed-ice programme, with which you can macerate ice cubes or frozen fruits.
- Select the smoothie mode to make fruit smoothies and other drinks.

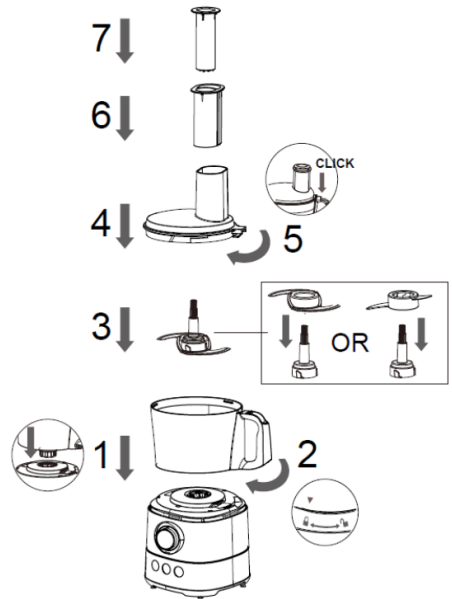
Proper use of accessories

The 2-in-1 plunger

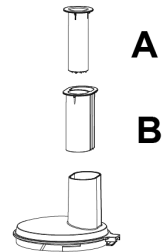
The plunger has two individual parts. Use parts A and B together to slide larger ingredients through the feed chute.

Remove part A to fill-in narrow ingredients. This ensures clean cutting results and the processing of your ingredients improves. Separate the two parts to clean the plunger.

Blade attachment



- Assemble the appliance as shown in the diagram.
- Use the blade insert to cut vegetables, fruit, meat, nuts, herbs, chocolate, ice cubes, dried bread cubes, dried fruit, or ingredients with a similar consistency.
- Do not use meat and hard ingredients larger than 2 x 2 cm.
- Only use the machine for 1 minute at a time. Do not process more than 500 g of contents at the same time.
- Choose a high speed to obtain a fine result. To achieve a coarser consistency,



e.g. for crumbles and onions, use the pulse function for greater control.

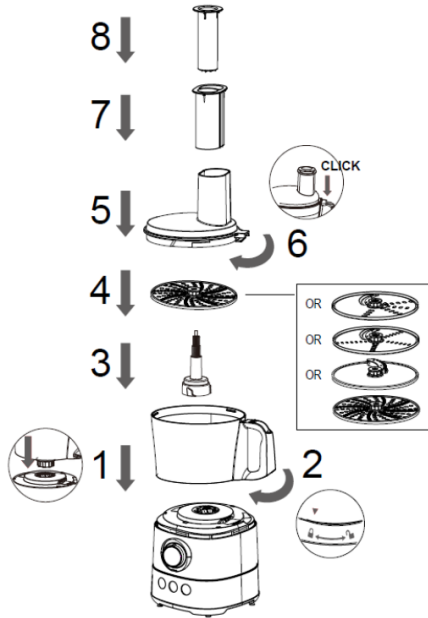
Dough hook

- Assemble the appliance as shown in the diagram (p. 24).
- Use the dough hook to process dough for cakes, pastries, biscuits, pizza, or bread. Use a maximum of 250 g flour and 150 g water.
- Only use the dough hook for 2 minutes at a time.
- Choose a low speed for heavy doughs.

Grating, cutting, and shredding attachments for strips of vegetables and chips

- Assemble the appliance as shown in the diagram.
- Only use these attachments for max. 1 minute at a time, and don't use them for more than 5 times in a row before allowing Kaia to cool down completely. Do not use more than 500 g of ingredients at the same time.
- Choose a low speed for better results.
- Discs 1 and 2 have an A and B side for slices and grating, respectively.
- Make sure that the processed food does not exceed the filling level of the mix container and empty the container in a timely manner.
- Try to fill ingredients into the feed chute as evenly as possible, to ensure

that they rest upright on the cutting disc. With smaller ingredients such as baby carrots, you can remove the inner plunger to make the feed chute narrower.



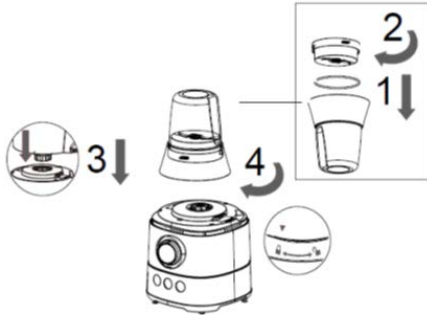
Blender jug

- Do not use the blender jug for more than 2 minutes at a time. Allow the motor to cool for at least 30 minutes before the next use.
- Never open the lid during operation.
- Make sure that the ingredients cover the blades to a depth of at least 5 cm and there is enough liquid to ensure good processing.
- For better results, cut solid ingredients into smaller pieces.
- Large quantities should be processed

in smaller portions.

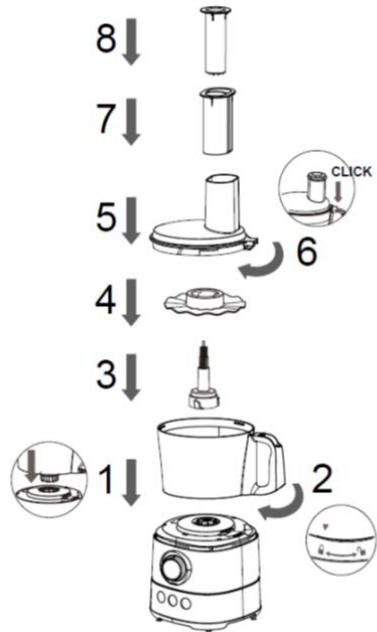
- In order to avoid spills and splashes, do not fill more than 1 litre when using hot or foaming liquids.

Mini mercator



- Assemble the appliance as shown in the diagram.
- Use the mini macerator for herbs, onions, garlic, chocolate, nuts, coffee beans, or spices.
- Do not use the mini macerator for longer than 30 seconds at a time and allow the motor to cool for at least 30 minutes. Do not use more than 50 g of ingredients at the same time.
- We recommend using the pulse mode to get the best results. This is the best way to keep things under control.

Emulsifying disc



- Assemble the appliance as shown in the diagram.
- Use this attachment to whip cream, mix dressings, or make creams and dips.
- Make sure that at least some liquid covers the emulsifying disc.
- Choose a lower or medium speed to ensure an optimal increase in volume and particularly fluffy texture. Use a higher speed for quick results and mayonnaise.
- Only use the emulsifying disc for max. 4 minutes at a time.
- Beaten egg whites are best processed at room temperature.

Safety function

Kaia has a safety function to protect you. The appliance can only start after properly inserting and locking-in the container and lid. If the lid is opened during operation, the motor stops. Do not use this function to stop the machine or fill more ingredients to prevent damages to the motor.

Overheat protection

The built-in overheat protection checks

the motor temperature and reports improper operation. If necessary, the overheat protection switches-off the motor. Set the speed control to the “OFF” position. The appliance can be used again after the motor has cooled down. If multiple temperature errors are given during use, this might be due to the consistency or ingredient filling level. Try to lower the filling level or dilute the contents by adding liquids.

Cleaning and care

The appliance should be cleaned and dried after each use as follows. Lack of or improper care of the appliance can impair the functionality of the appliance.

- Never clean the appliance using running water or another liquid and refrain from using scratching or abrasive cleaning agents.
- Clean all plastic parts on the top shelf of a dishwasher and use a programme with at most 60 °C to keep them from losing their shape. Make sure that the plastic part is not jammed.
- In many cases, we recommend filling the container with some water and a few drops of a gentle cleaning agent directly after use and shortly run the appliance at a low or medium speed. This makes cleaning the appliance later on easier.
- The motor block and glass blender jug are not suitable for cleaning in the dishwasher. Wipe off the motor block with a damp cloth and wash the glass blender jug by hand.
- All removable parts can be cleaned in the dishwasher. Disassemble the 2-in-1 plunger to clean it. The gentlest way of cleaning the knives and blades is by carefully washing them by hand.
- Carefully dry off all parts before assembling your appliance and stowing it away.

Troubleshooting

If the appliance is not working properly, please follow these steps:

1. Check that you have followed the operating instructions precisely and correctly.
2. Check whether the table below offers a feasible solution.
3. Check that all fuses are intact.

Problem	Solution
The appliance does not start.	The food processor has two safety mechanisms. Make sure that all parts have been inserted correctly.
	Check that the power cord and plug are in good working order.
The appliance stops after longer mixing.	The overload protection prevents the motor from damaging. Allow the appliance to cool for at least 30 minutes and dilute the ingredients if necessary.
The motor slows down during operation.	Reduce the quantity of ingredients to be processed and work with smaller portions.
The appliance moves or wobbles during operation.	Make sure that the appliance is placed on a level surface and that the feet are clean.
	Check whether the maximum filling level is exceeded.
	Remove residues from the disc attachments.
The mixing result is not fine enough.	The mixer might overload when processing too many or oversized ingredients. Try again with a smaller quantity and mix smaller portions if necessary.
	Ingredients should be cut up into pieces not larger than 2 cm.
Ingredients stick to the container or do not reach the cutting blade.	The ingredients might be too large, which results in them sticking together. Ingredients should be cut up into pieces not larger than 2 cm.
	The mixture might be too dry. Add more liquids.

The mixing result is too fine or too runny.	Make sure that you've correctly followed all specifications and that there are no mistakes in the recipe.
	Try to mix the food for a shorter period of time or use the "pulse function" to better control the mixing process.
Ice is not crushed sufficiently.	Use smaller chunks of ice (not larger than 2 cm).
	Use the "crushed-ice function" for easier operation.

Should your Kaia have any other defects, please contact our customer service. Do not attempt to repair the appliance yourself.

Customer service

In principle, our products have a legal warranty duty of 2 years. Further claims can only be processed in conjunction with a proof of purchase. Wearing parts exclude any warranty claims, when usual abrasion has occurred. The durability is determined by the respective handling and use of the products and is thus variable.

Free hotline for Germany/Austria only:
0800 270 70 27

From other EU countries:
+49 211 749 55 10
(Different costs may apply.)

E-Mail: service@springlane.de

For questions concerning handling and functionality of our products, please contact our customer-service:

Disposal/Environmental protection



Our products are manufactured to high quality standards and are designed for a long service life. Regular maintenance and care will help to extend service life. If the appliance is defective and can no longer be repaired, it must not be disposed of in the normal household waste.

Take the appliance to a designated disposal point for recycling electrical or electronic equipment. Through professional disposal and recycling you make an important contribution to protecting our environment.

Springlane GmbH herewith declares that the product complies with the essential CE requirements on the issuing date. The complete declaration of conformity can be accessed at www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat je het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze.

1. **Waarschuwing** – Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven van het apparaat nooit geblokkeerd zijn. Voor optimale ventilatie zorg je voor een ruimte van ongeveer 8 cm tot andere objecten, meubilair of muren.
2. **Waarschuwing** – Plaats geen stekkerdozen of draagbare energiebronnen achter het apparaat.
3. **Waarschuwing** –Zorg ervoor dat het netsnoer niet beschadigd of afgeklemd is wanneer je het apparaat plaatst.
4. **Waarschuwing** – Gebruik geen puntige of metalen voorwerpen in de mixbeker. Dit kan krassen veroorzaken. Gebruik plastic of houten schrapers om de ingrediënten uit de beker te verwijderen.

Bedoeld gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld

voor het versnipperen, mixen en kneden van levensmiddelen.

Verklaring van symbolen



Dit symbool waarschuwt voor gevaren die schade aan het apparaat of verwondingen kunnen veroorzaken.



Dit symbool waarschuwt voor een elektrische schok die kan worden veroorzaakt door een defect apparaat of door onjuist gebruik. Dit product mag alleen worden geopend door een geautoriseerde technicus wanneer onderhoud noodzakelijk is.

Veiligheidsinstructies



Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en bescherm het netsnoer en de stekker tegen vochtigheid.



Grijp niet in een werkend apparaat en gebruik alleen de stamper om voeding in de vulschacht te brengen.



Wees met name voorzichtig wanneer je het mes of de snij-, rasp-, en schaafofzetstukken gebruikt, vervangt of schoonmaakt. Deze hebben scherpe messen en puntige onderdelen. Wacht tot de machine en alle bewegende delen volledig tot stilstand zijn gekomen voordat je het deksel opent.



Om schade aan de motor te voorkomen mag je het apparaat niet stopzetten door het deksel tijdens het gebruik te openen.



Wees voorzichtig met het gieten van hete voeding in de mixer of wanneer je het deksel van de mixbeker neemt. Er kann onverwacht hete stoom vrijkomen.



Start de mixer op lage snelheid en verhoog de snelheid langzaam tot het gewenste niveau.

- Controleer na het uitpakken of het apparaat in perfecte staat is en of er geen beschadigingen voorhanden zijn die de functionele veiligheid van het ap-

paraat kunnen beïnvloeden. Als er gebreken worden vastgesteld of als het apparaat op de grond is gevallen, mag u het niet in gebruik nemen en dient u contact op te nemen met onze klantenservice.

- Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot risico's voor de gebruiker en uitsluiting van de garantie. Als afzonderlijke onderdelen beschadigd zijn, moeten deze door de fabrikant, een erkende specialist of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor versnipperen, mixen en kneden van levensmiddelen. Voeg geen andere voedingsmiddelen toe.
- Bewaar het apparaat op een plaats die niet toegankelijk is voor kinderen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat blijven of onder voortdurend toezicht worden gehouden.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan

- ervaring en/of kennis, mogen het apparaat alleen in- en uitschakelen/bedienen indien het apparaat zich in de normale gebruiksstand bevindt, er voortdurend toezicht wordt gehouden en wanneer de gebruiker de instructies voor veilig gebruik kent en de mogelijke risico's heeft begrepen. Kinderen vanaf 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, schoonmaken of onderhouden. Het apparaat is geen speelgoed. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Plaats het apparaat op een vrije en vlakke ondergrond.
 - Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, maar ook voor soortgelijke doeleinden, zoals bijv.
 - in theekeukens, winkels, kantoren of andere werkplaatsen
 - in landbouwbedrijven
 - voor gebruik door gasten in accommodatievoorzieningen (hotels, motels), particuliere pensions of vakantiehuizen.
 - De maximale vulhoeveelheid mag niet worden overschreden.
 - Wees voorzichtig! Bij het vullen van de mixbeker met hete vloeistof kunnen spatten ontstaan of kan er hete stoom ontsnappen.
 - Gebruik het apparaat pas nadat het op de juiste wijze is gemonteerd.
 - Het apparaat mag uitsluitend met originele accessoires worden gebruikt.
 - Gebruik de opbergzak om je accessoires veilig en netjes op te bergen.
 - Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom zoals aangegeven op het typeplaatje. Sluit de netstekker alleen aan op een geaard stopcontact.
 - Trek het netsnoer volledig uit het stopcontact voordat u het gebruikt.
 - Trek het netsnoer eruit zodra u het apparaat niet meer gebruikt. Trek niet aan het netsnoer zelf omdat het beschadigd kan raken.
 - Schakel de machine uit voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of uittrekt.
 - Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of afstandsbediening.

- Bij gebruik van meervoudige contactdozen moet erop worden gelet dat het vermogen van de aangesloten apparaten niet te hoog is en dat elektrische apparaten met motoren een hoger startvermogen hebben.
- Trek de netstekker altijd uit het stopcontact na gebruik, voor het reinigen, of in geval van storingen tijdens het gebruik.
 - Het motorblok en de glazen mengkom kunnen niet in de vaatwasmachine worden schoongemaakt. Afneembare delen kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd. Bladen blijven langer scherp als deze voorzichtig met de hand worden schoongemaakt.
 - Plaats of gebruik het apparaat of het netsnoer niet op of in de buurt van een heet oppervlak.
- De kabel mag niet over de rand van het werkblad hangen.
 - Gebruik het apparaat niet buiten.
 - Controleer regelmatig de netstekkers en kabels op eventuele beschadigingen of slijtage.

Vóór de eerste ingebruikname

- Verwijder alle transportbeveiligings- en verpakkingsonderdelen en houd deze uit de buurt van kinderen – verstikkingsgevaar!
- Vóór de eerste ingebruikname en na langdurig niet-gebruik moet Kaia worden schoongemaakt. Neem onze schoonmaak- en onderhoudsinstructies in acht.
- Plaats het apparaat op een vlakke en droge ondergrond.

Technische gegevens

Vermogen: 1000 W, 220-240 V,
50-60 Hz

Afmetingen (b/l/h): 18 x 27 x 42 cm

Gewicht: ca. 4,5 kg

Toeren: max. 18000 t/min

**Max. volumecapaciteit
mixbeker:** 1500 ml

**Max. volumecapaciteit mini-
versnipperaar:** 150 ml

Geluidsniveau tijdens bedrijf:
80-85 dB(A)

Uitrusting: motorblok met basisbeker,
deksel en stamper, traploze
snelheidsaanpassing via draaiknop, ijsblok-

jesfunctie, impulsfunctie, smoothie-
functie

Accessoires: 1 mesinzetstuk, 2 snij- en
schaafopzetstukken voor gebruik aan
beide zijden, raspopzetstuk, snijopzetstuk
voor reepjes, emulgeerschijf, deeghaak,
mini-versnipperaar, mixbeker, opbergzak,
receptenboekje

**Wijzigingen en afwijkingen in de
eigenschappen, technologie, kleuren en
ontwerp voorbehouden.**

Hoe te gebruiken Kaia

Productomschrijving

Apparaat



1. Stamper
2. Vulschacht
3. Basisbeker
4. Inzetstuk
5. Motorblok
6. Impulsfunctie
7. Ijsblokjesfunctie
8. Smoothie-functie
9. Draaiknop

Accessoires



1A



1B



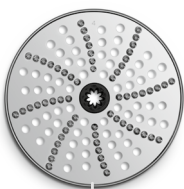
2A



2B



3



4



5



6



7



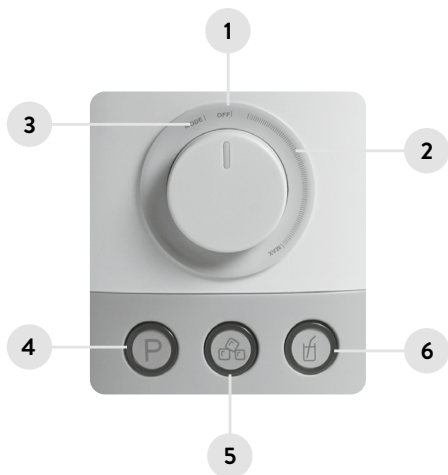
8



9

- 1. A** Snijschijf voor grof gesneden schijven (2,5 mm)
B Snijschijf voor grof raspen (4 mm)
- 2. A** Snijschijf voor fijn gesneden schijven (1,5 mm)
B Snijschijf voor fijn raspen/Julienne (3 mm)
- 3.** Snijschijf voor groentereepjes en frietjes (4 x 10 mm)
- 4.** Raspschijf voor kaas, groenten en fruit
- 5.** Emulgeerschijf voor room, dips, crèmes en dressings
- 6.** Deeghaak
- 7.** Mes
- 8.** Mini-versnipperaar
- 9.** Mixbeker

Bedienelement



1. OFF: Aan/uit
2. Handmatige modus
3. MODE: Programmamodus
4. Impulsmodus
5. Crushed-ice-modus
6. Smoothie-modus

Kaia gebruiken

Basisbeker plaatsen

1. Plaats de basisbeker op het motorblok zodat de pijl van het motorblok naar de I van de beker wijst. Draai de beker rechtsom tot de pijl naar de pijl wijst. De beker wordt vastgeklikt en zit stevig op het motorblok.
2. Plaats het inzetstuk op de pen van de basisbeker. Breng het gewenste opzetstuk aan.
3. Plaats het deksel op de basisbeker en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats

zit. Draai het deksel rechtsom totdat het deksel vastklikt en goed op de beker zit.

4. Gebruik de tweedelige stamper om de ingrediënten in de beker te vullen. Verwijder de ronde, binnenste stamper als u smalle, lange ingrediënten zoals wortelen, pastinaak of komkommers verwerkt met de snij- en raspschijven.

Mixbeker plaatsen

1. Vul de mixbeker met uw ingrediënten.
2. Plaats eerst het deksel op de mixbeker en draai deze rechtsom tot hij vastklikt. Plaats vervolgens de mixbeker op het motorblok.
3. Plaats de mixbeker op het motorblok zodat de pijl van het motorblok naar de I van de beker wijst. Zorg ervoor dat de mixbeker naar behoren is geplaatst en wordt vastgeklikt. Draai de beker rechtsom tot de pijl naar de pijl wijst. De mixbeker wordt vastgeklikt en zit stevig op het motorblok.
4. Je kunt meer ingrediënten toevoegen via de dekselopening. Volg de andere veiligheids- en gebruiksinstructies voor de mixbeker.



Snelheid instellen

- Gebruik de draaiknop om de snelheid traploos aan te passen. Draai de knop rechtsom om de snelheid te verhogen of linksom om de snelheid te verlagen.
- Draai de draaiknop op UIT om Kaia uit te schakelen.

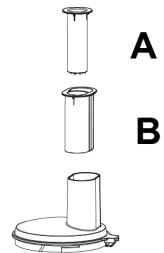
Programma selecteren

- Draai de draaiknop op MODUS om een programma te selecteren.
- Kies de P-toets voor de impulsmodus als je met hoge snelheid en met korte onderbrekingen wilt mixen. Deze functie is alleen geschikt voor gebruik met het mesinzetstuk.
- Kies de crushed-ice-modus voor het crushed-ice-programma als je ijsblokjes of bevroren fruit wilt verbrijzelen.
- Kies de smoothie-modus voor fruitsmoothies en -dranken.

De accessoires op de juiste wijze gebruiken

De 2-in-1-stamper

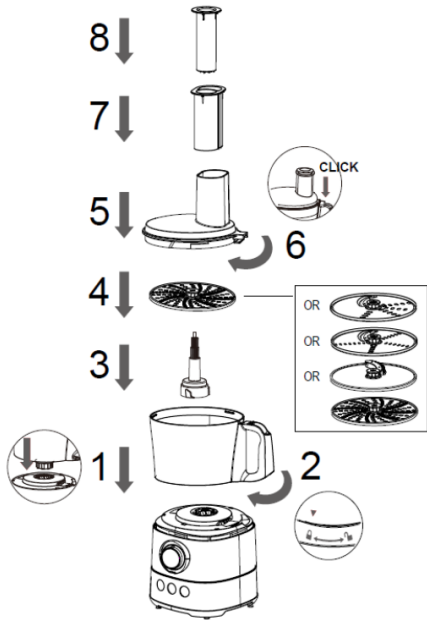
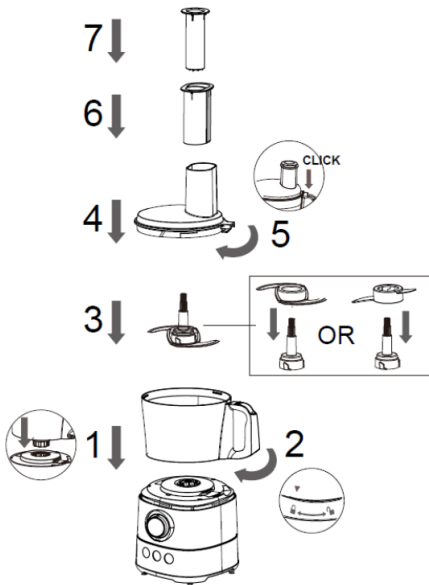
- De stamper bestaat uit twee afzonderlijke delen. Gebruik deel A en B samen om grotere ingrediënten door de vulschicht te duwen. Verwijder deel A om smalle ingrediënten toe te voegen. Op deze manier krijg je een netter snijresultaat en worden je ingrediënten beter verwerkt. Om de stamper schoon te maken, haal je beide onderdelen uit elkaar.



Mesinzetstuk

- Monteer de machine zoals aangegeven in het diagram.
- Gebruik het mesinzetstuk om groenten, fruit, vlees, noten, kruiden, chocolade, ijsblokjes, droge broodkors-ten, gedroogd fruit of ingrediënten van dezelfde consistentie te versnipperen.
- Vlees en harde ingrediënten mogen niet groter zijn dan 2 x 2 cm.
- Gebruik het niet langer dan 1 minuut per keer. Verwerk niet meer dan 500 g inhoud per keer.
- Kies een hoge snelheid voor een fijn resultaat. Voor een grovere consistentie, bijvoorbeeld voor strooisel of

uien, gebruik je best de impulsfunctie, zodat je meer controle hebt over het resultaat.



Deeghaak

- Monteer de machine zoals aangegeven in het diagram.
- Gebruik de deeghaak om deeg te verwerken voor taarten, gebak, koekjes, pizza of brood. Gebruik maximaal 250 g bloem en 150 g water.
- Gebruik de deeghaak niet langer dan 2 minuten per keer.
- Kies een lage snelheid voor een zwaar deeg.

Schaaf-, snij- en raspopzetstukken, opzetstuk voor groentereepjes en frietjes

- Monteer de machine zoals aangegeven in het diagram.
- Gebruik deze opzetstukken niet langer dan 1 minuut per keer en maximaal 5 keer achter elkaar, voordat je Kaia volledig laat afkoelen. Gebruik niet meer dan 500 g ingrediënten in een keer.
- Kies een lage snelheid voor de beste resultaten.
- Schijf 1 en 2 hebben een A- en B-zijde voor schijven of raspes.
- Zorg ervoor dat je de mixbeker niet overmatig vult met verwerkte voeding en maak deze op tijd leeg.
- Vul de voeding zo gelijkmatig mogelijk in de vulschacht, zodat de snijschijven

verticaal worden geraakt. Voor smalle ingrediënten zoals kleine wortelen kan je de binnenste ronde stamper verwijderen en de vulschacht verkleinen.

Mixbeker

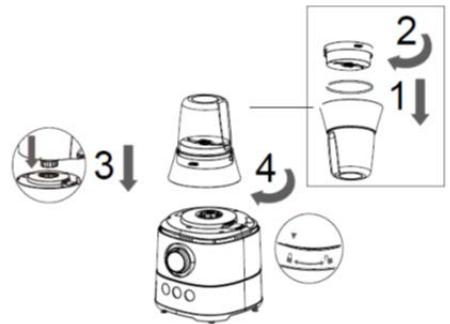
- Gebruik de mixbeker niet langer dan 2 minuten per keer. Laat de motor voor het eerstvolgende gebruik minstens 30 minuten afkoelen.
- Open het deksel nooit tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten de messen minstens 5 cm bedekken en dat er voldoende vloeistof voorhanden is om een goede verwerking te garanderen.
- Snijd vaste ingrediënten in kleinere stukken voor een beter resultaat.
- Verwerk grote hoeveelheden in kleinere porties.
- Bij hete of schuimende vloeistoffen niet met meer dan 1 liter werken om het overlopen van de beker of spatten te voorkomen.

Mini-versnipperaar

- Monteer de machine zoals aangegeven in het diagram.
- Gebruik de mini-versnipperaar voor kruiden, uien, knoflook, chocolade, noten, koffiebonen of specerijen.
- Gebruik de mini-versnipperaar niet

langer dan 30 seconden per keer en laat de motor minstens 30 minuten afkoelen. Gebruik niet meer dan 50 g ingrediënten in een keer.

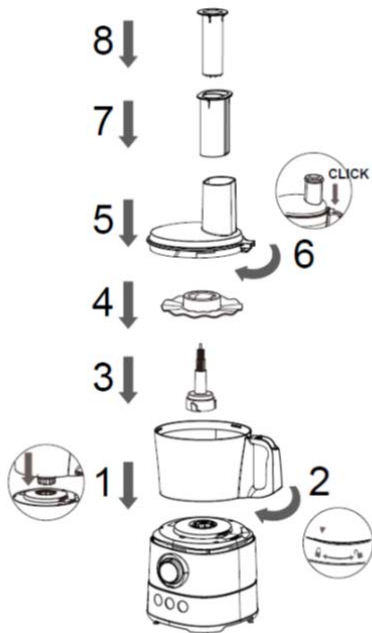
- Wij raden je aan om de impulsmodus te gebruiken voor het beste resultaat. Dit is de beste manier om de controle te behouden.



Emulgeerschijf

- Monteer de machine zoals aangegeven in het diagram.
- Gebruik dit opzetstuk om slagroom te kloppen, dressings te mengen of crèmes en dips te maken.
- Zorg ervoor dat de emulgeerschijf ten minste bedekt is met vloeistof.
- Voor een optimale volumevergroting en een bijzonder luchtige textuur kies je voor een lage of gemiddelde snelheid. Voor een snel resultaat of voor mayonaise gebruik je een snellere instelling.
- Gebruik de emulgeerschijf niet langer dan 4 minuten per keer.

- De beste manier om eiwit te verwerken is wanneer het op kamertemperatuur is



Veiligheidsfunctie

De Kaia is voorzien van een veiligheidsfunctie. Het apparaat kan pas worden gestart als de beker en het deksel op de juiste wijze werden geplaatst en vastgeklikt. Als het deksel tijdens de werking wordt geopend, stopt de motor. Gebruik deze functie niet om het apparaat uit te schakelen of ingrediënten bij te vullen om schade aan de motor te voorkomen.

Oververhittingsbeveiliging

De ingebouwde oververhittingsbeveiliging bewaakt de motortemperatuur en signaleert een verkeerde werking. De oververhittingsbeveiliging kan de motor uitschakelen. Stel de snelheidsregelaar in op stand "OFF". Pas met afgekoelde motor is het apparaat opnieuw klaar voor gebruik. Als er tijdens het gebruik meerdere keren foutmeldingen over de temperatuur worden weergegeven, kan dit te wijten zijn aan de consistentie of de vulhoeveelheid van de ingrediënten. Probeer de vulhoeveelheid te verminderen of de inhoud te verdunnen met extra vloeistof.

Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet na elk gebruik worden afgespoeld en afgedroogd. Verkeerd of

onvoldoende onderhoud van het apparaat kan de functionaliteit ervan aantasten.

- Reinig het apparaat nooit onder stromend water of een andere vloeistof, en gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- Leg alle kunststofonderdelen in het bovenste gedeelte van je vaatwasmachine en gebruik voor het schoonmaken een programma met een maximale temperatuur van 60 °C om vervorming te voorkomen. Zorg ervoor dat het kunstof onderdeel niet geklemd zit.
- Vaak is het raadzaam om direct na gebruik een beetje water en enkele druppels zacht afwasmiddel in de beker te doen en de keukenmachine kort op een lage tot middelmatige stand te laten draaien. Dit maakt de verdere schoonmaak gemakkelijker.
- Het motorblok en de glazen mengkom kunnen niet in de vaatwasmachine worden schoongemaakt. Veeg het motorblok af met een vochtige doek en maak de glazen mengkom met de hand schoon.
- Alle verwijderbare onderdelen kan je in de vaatwasser schoonmaken. Haal de 2-in-1-stamper uit elkaar om hem schoon te maken. Je spaart de messen en bladen het best wanneer je ze voorzichtig met de hand wast.
- Droog alle onderdelen goed af voordat je ze opbergt of monteert.

Fouten oplossen

Voer de volgende stappen uit als het apparaat niet juist werkt:

1. Controleer of de gebruiksaanwijzing nauwkeurig en correct wordt nageleefd.
2. Controleer of onderstaande tabel mogelijke oplossingen biedt.
3. Controleer of alle zekeringen intact zijn.

Probleem	Oplossing
De machine start niet.	De keukenmachine heeft twee veiligheidsmechanismen. Zorg ervoor dat alle onderdelen correct zijn aangebracht.
	Controleer of het netsnoer en de netstekker intact zijn.

Het apparaat stopt na een lang mixproces.	De overbelastingsbeveiliging beschermt de motor tegen beschadiging. Laat de machine minstens 30 minuten afkoelen en verdun indien nodig de ingrediënten.
De motor vertraagt tijdens de werking.	Verminder de hoeveelheid te verwerken ingrediënten en werk met porties.
De keukenmachine beweegt of wankelt tijdens het gebruik.	Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke ondergrond staat en dat de pootjes schoon zijn.
	Controleer of de maximale vulhoeveelheid is overschreden.
	Verwijder eventuele resten van de schijfopzetstukken.
Het mixresultaat is niet fijn genoeg.	Te veel of te grote ingrediënten kunnen de mixer overbelasten. Probeer een kleinere hoeveelheid en mix deze indien nodig in porties.
	Ingrediënten moeten in stukken en niet groter dan 2 cm worden gesneden.
Ingrediënten kleven aan de beker of raken niet bij de snijmesses.	De ingrediënten kunnen te groot zijn zodat de ingrediënten aan elkaar blijven kleven. Ingrediënten moeten in stukken en niet groter dan 2 cm worden gesneden.
	Het mengsel is mogelijk te droog. Voeg meer vloeistof toe.
Het mixresultaat is te fijn of te vloeibaar.	Ga na of er geen vergissingen in het recept staan en dat je alle instructies hebt opgevolgd.
	Probeer het mixproces te verkorten of gebruik de "impulsfunctie" om het mixproces beter te controleren.
Het ijs wordt onvoldoende verbrijzeld	Gebruik kleiner ijs (niet groter dan 2 cm).
	Gebruik de crushed-ice-functie om de bediening eenvoudiger te maken.

Als je bij Kaia toch nog gebreken ondervindt, neem dan contact op met de klantenservice. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

Klantenservice

Onze producten zijn in principe onderworpen aan de wettelijke garantieverplichting van 2 jaar. Claims die hierbuiten vallen kunnen alleen in combinatie met het aankoopbewijs worden behandeld. Slijtagedelen sluiten een garantieclaim door normale slijtage uit. De levensduur is afhankelijk van de behandeling en het gebruik van de producten, en is daarom verschillend.

Neem contact op met onze klantenservice wanneer u nog vragen hebt over de bediening en de werkwijze van onze producten:

Gratis hotline Nederland:
0800 090 00 58

Uit andere EU-landen:
+49 211 749 55 10
(Er kunnen andere kosten van toepassing zijn.)

E-Mail: service@springlane.nl

Afvalverwijdering/Milieubescherming



Onze producten worden volgens hoge kwaliteitsnormen geproduceerd en zijn ontworpen voor een lange levensduur. Regelmatig onderhoud en verzorging helpen de levensduur te verlengen. Als het apparaat defect is en niet meer kan worden gerepareerd, mag het niet samen met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid.

U moet het apparaat terugbrengen naar een erkend afvalverwerkingspunt voor het recyclen van elektrische of elektronische

apparatuur. Door professionele afvalverwijdering en recycling levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Hiermee verklaart Springlane GmbH dat het product overeenkomt met de fundamentele CE-eisen op de dag van uitgifte. De volledige conformiteitsverklaring kan ingezien worden op www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Leggi attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservale in un luogo sicuro.

- 1. Avvertenza** – Assicurati che le fessure di ventilazione dell'apparecchio non siano mai bloccate. Per una ventilazione ottimale, lascia circa 8 cm di distanza da altri oggetti, mobili o pareti.
- 2. Avvertenza** – Non conservare più prese multiple o fonti di alimentazione portatili dietro all'apparecchio.
- 3. Avvertenza** – Assicurati che il cavo di alimentazione non sia danneggiato o schiacciato quando installi l'apparecchio.
- 4. Avvertenza** – Non utilizzare oggetti appuntiti o metallici nel contenitore del frullatore, poiché potrebbero graffiarlo. Utilizzare spatole di plastica o di legno per rimuovere gli ingredienti dal contenitore.

Destinazione d'uso

Questo apparecchio è destinato esclusivamente per tritare,

miscelare e impastare alimenti.

Spiegazione dei simboli



Il simbolo ivi indicato, informa circa i pericoli determinati dal danneggiamento dell'apparecchio o determinanti lesioni all'utente.



Il simbolo ivi indicato, informa circa una possibile scossa elettrica che può essere causata da un apparecchio difettoso oppure da un uso improprio del suddetto. Qualora fosse necessario un intervento di sicurezza, solo un tecnico autorizzato può procedere con l'apertura del prodotto.

Istruzioni di sicurezza



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Proteggi il cavo di alimentazione e la spina dall'umidità.



Non mettere le mani nell'apparecchio mentre è in funzione e utilizzare solo il pistone per alimentare il pozzetto di alimentazione.



Prestare particolare attenzione durante l'uso, la sostituzione o la pulizia delle lame, degli accessori per tagliare o grattugiare, questi hanno lame affilate e componenti a spigoli vivi. Attendere che la macchina e tutte le parti in movimento si siano completamente fermate prima di aprire il coperchio.



Per evitare danni al motore, non fermare l'apparecchio aprendo il coperchio durante il funzionamento.



Fare attenzione quando si versano cibi caldi nel frullatore o quando si rimuove il coperchio dal contenitore del frullatore. Il vapore caldo può uscire inaspettatamente. Non utilizzare mai liquidi bollenti con questo apparecchio.



Avviare il miscelatore a bassa velocità e aumentare lentamente la velocità fino al livello desiderato.

- Dopo aver disimballato l'apparecchiatura, controlla che l'apparecchiatura si trovi in

condizioni perfette e che qualsiasi danno sia esente, che possa aver compromesso la sicurezza funzionale dell'apparecchiatura. Nel caso in cui fossero presenti dei difetti o l'apparecchiatura fossa caduta, non procedere con la messa in funzione della stessa e contatta il nostro servizio clienti.

- Riparazioni improprie possono causare un notevole pericolo per l'utente e anche l'esclusione della garanzia. Nel caso in cui alcune parti siano danneggiate, devono essere sostituite dal produttore, da un tecnico specializzato oppure da una persona con qualifica simile.
- L'apparecchiatura è adatta solo per tritare, miscelare e impastare alimenti. Non devi introdurre alimenti di altro genere.
- Conserva l'apparecchiatura lontana dalla portata dei bambini.
- Tieni lontano dalla portata di bambini sotto ai 8 anni oppure procedi con l'utilizzo sotto controllo di un adulto.
- La suddetta apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore agli 8 anni o da

- persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e/o conoscenza solo se sorvegliati o sono a conoscenza circa un uso sicuro dei rischi che ne possono derivare da un uso improprio. Questo apparecchio non è un giocattolo! La pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura possono essere effettuate da bambini solo sotto sorveglianza.
- L'apparecchio è esclusivamente destinato all'uso domestico o per usi simili.
 - Nei cucini di negozi, uffici oppure altri luoghi di lavoro
 - Nelle aziende agricole
 - Per l'utilizzo da parte di ospiti in strutture ricettive (hotel, motel), pensioni private o case vacanza.
 - Non superare la dose massima consentita.
 - Attenzione! Durante il riempimento del contenitore del frullatore con liquido caldo, possono fuoriuscire spruzzi o vapore caldo.
 - Utilizzare l'apparecchio solo dopo un corretto assemblaggio.
 - Il dispositivo può essere utilizzato

- solo con gli accessori originali.
- Utilizzare il sacchetto per riporre gli accessori in modo sicuro e ordinato.
- Collega l'apparecchio solo a corrente alternata secondo istruzioni presenti sulla targhetta indicativa. Collega la spina di alimentazione solo ad una presa con messa a terra.
- Svolgi completamente il cavo prima di collegarlo
- Preleva il cavo dalla presa una volta finito l'utilizzo dell'apparecchiatura. Non tirare il cavo di alimentazione in quanto potrebbe subire dei danni.
- Spegni l'apparecchiatura prima di inserire o tirare la spina di alimentazione della stessa.
- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno né con un sistema di telecomando separato.
- Estrai la spina prima di pulire, dopo ogni utilizzo e nel caso si verificano guasti durante il funzionamento.
- Il blocco motore e il contenitore in vetro del mixer non sono lavabili in lavastoviglie. Le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie. Le lame rimangono

affilate più a lungo se

accuratamente pulite a mano.

- Non conservare l'apparecchio in prossimità di superfici calde o fiamme libere.
- Non lasciar sporgere il cavo dal bordo della superficie di lavoro.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non inserire mai parti del corpo o oggetti metallici attraverso le fessure di ventilazione. Persiste rischio di lesioni.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere e tenere lontano dai bambini tutti i componenti dell'imballaggio: pericolo di soffocamento!
- Si consiglia di pulire Kaia prima della prima messa in funzione e dopo lunghi periodi di inutilizzo. Prestare sempre attenzione alle nostre istruzioni per la pulizia e la cura dell'apparecchio.
- Appoggiare il prodotto su una superficie asciutta, stabile e in piano.

Dati tecnici

Potenza: 1000 W, 220-240 V,
50-60 Hz

Dimensioni (L/P/A): 18 x 27 x 42 cm

Peso: ca. 4,5 kg

Giri: max. 18000 rpm

Max. capacità contenitore

del frullatore: 1500 ml

Max. capacità

mini-tritatutto: 150 ml

Rumore acustico di lavoro: 80-85 dB(A)

Dotazione: blocco motore con contenitore base, coperchio e pressino, regolazione in continuo del numero di giri tramite manopola, funzione cubetto di ghiaccio, funzione Pulse, funzione smoothie

Accessori: 1 inserto lame, 2 accessori per taglio e grattugia per l'uso su entrambi i lati, inserto per grattugiare, accessorio per taglio a strisce, disco emulsionante, gancio per impastare, mini-tritatutto, contenitore del frullatore, sacchetto per conservare, ricettario

Cambiamenti ed errori nelle caratteristiche, tecnologia, colori e design riservati.

Come utilizzare Kaia

Descrizione del prodotto

Dispositivo



1. Pressino
2. Pozzetto di riempimento
3. Contenitore base
4. Accessorio
5. Blocco motore
6. Funzione Pulse
7. Funzione cubetti di ghiaccio
8. Funzione smoothie
9. Manopola

Accessori



1A



1B



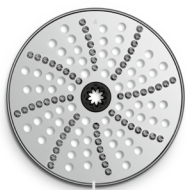
2A



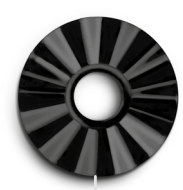
2B



3



4



5



6



7



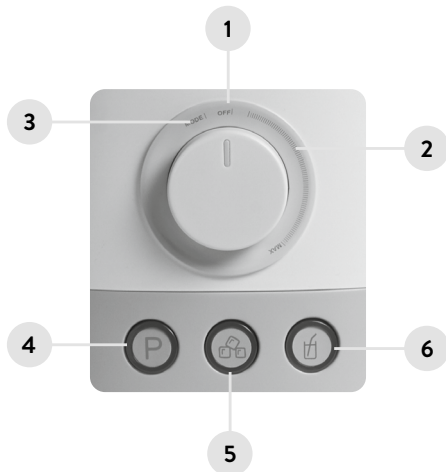
8



9

1. **A** Disco da taglio per fette grosse (2,5 mm)
B Disco da taglio per grattugiare grossolanamente (4 mm)
2. **A** Disco da taglio per fette sottili (1,5 mm)
B Disco da taglio per grattugiare finemente/julienne (3 mm)
3. Disco da taglio per verdure a strisce e patatine da friggere (4 x 10 mm)
4. Disco per grattugiare formaggio, verdura e frutta
5. Disco per emulsionare panna, salse, creme e condimenti per insalate
6. Gancio per impastare
7. Lame
8. Mini-tritattutto
9. Contenitore del frullatore

Elemento di comando



1. OFF: on/off
2. Modalità manuale
3. MODE: Modalità programma
4. Modalità Pulse
5. Modalità tritaggiaccio
6. Modalità smoothie

Come utilizzare Kaia

Posizionare la base del bicchiere

1. Posiziona la base del bicchiere sul blocco motore allineando la freccia su di esso con il simbolo I del bicchiere. Ruota il bicchiere in senso orario fino ad allineare le frecce dei due componenti. Ora il bicchiere è bloccato nella sua posizione ed è fissato saldamente sul blocco motore.
2. Posiziona l'inserto sul perno posto alla base del bicchiere. Inserisci l'accessorio desiderato.
3. Colloca il coperchio sulla base del bicchiere in modo che vi aderisca correttamente. Ruota il coperchio in senso orario finché questo non scatta nella propria sede ed è posizionato saldamente sul bicchiere.
4. Per spingere gli ingredienti all'interno del bicchiere utilizza il pestello a due pezzi. Nel caso di ingredienti dalla forma allungata e stretta come carote, pastinache o cetrioli con l'impiego dei dischi per affettare e grattugiare, rimuovi il pestello rotondo interno.

Posizionare il bicchiere del Frullatore

1. Inserisci i tuoi ingredienti nel bicchiere del frullatore.
2. Prima di tutto, posiziona il coperchio sul bicchiere del frullatore e ruotalo in senso orario fino a quando non scatta

nella propria sede. Solo allora poni il bicchiere del frullatore sul blocco motore.

3. Colloca il bicchiere del frullatore sul blocco motore allineando la freccia su di esso con il simbolo I del bicchiere. Assicurati che il bicchiere del frullatore sia inserito correttamente e bloccato nella propria sede. Ruota il bicchiere in senso orario fino ad allineare le frecce dei due componenti. Ora il bicchiere è bloccato nella sua posizione ed è fissato saldamente sul blocco motore.
4. Attraverso il foro posto sul coperchio puoi aggiungere più ingredienti. Presta attenzione alle altre istruzioni relative alla sicurezza e all'uso del bicchiere del frullatore.



Impostare la velocità

- Usare la manopola per regolare la velocità in modo continuo. Ruotare la manopola in senso orario per

aumentare la velocità o in senso antiorario per diminuirla.

- Portare la manopola su OFF per disattivare Kaia.

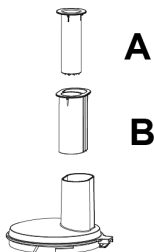
Selezionare i programmi

- Ruotare la manopola in MODE per selezionare un programma.
- Selezionare il tasto P per la modalità Pulse se si desidera miscelare ad alta velocità in brevi intervalli. Utilizzare questa funzione solo con l'inserto lame.
- Selezionare la modalità tritaggiaccio per il programma tritaggiaccio, per sminuzzare cubetti di ghiaccio o frutta congelata.
- Selezionare la modalità smoothie per smoothie alla frutta e alla verdura.

Utilizzare gli accessori in maniera corretta

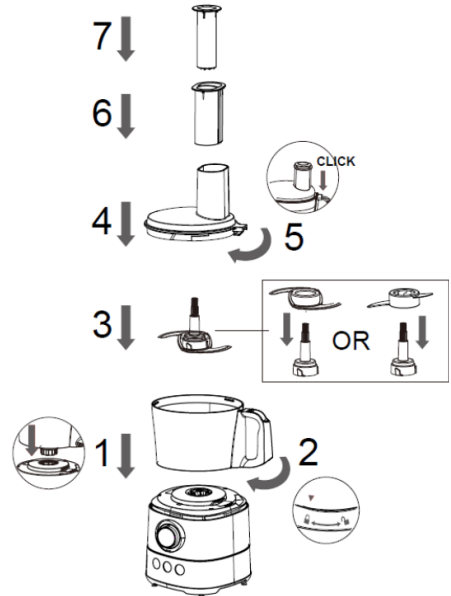
Il pestello 2 in 1

Il pestello è composto da due pezzi singoli. Utilizzare le parti A e B insieme per spingere ingredienti più grandi attraverso il pozzetto di riempimento. Rimuovere la parte A per inserire gli ingredienti sottili. In questo modo si ottiene un risultato di taglio più pulito e gli



ingredienti vengono lavorati meglio. Per pulire il pestello, smontare entrambe le parti.

Inserto lame



- Assemblare la macchina come indicato nello schema.
- Utilizzare l'inserto lame per sminuzzare frutta, verdure, carne, noci, erbe, cioccolato, cubetti di ghiaccio, crostini, frutta secca o altri ingredienti dalla consistenza simile.
- La carne e gli ingredienti duri non devono essere più grandi di 2 x 2 cm.
- Utilizzare per un massimo di 1 minuto alla volta. Non lavorare più di 500 g di prodotto insieme in una volta..
- Scegliere una velocità elevata per un

buon risultato. Per una consistenza più grossolana, ad esempio per granelli o cipolle, è meglio utilizzare la funzione Pulse, in modo da avere un maggiore controllo sul risultato

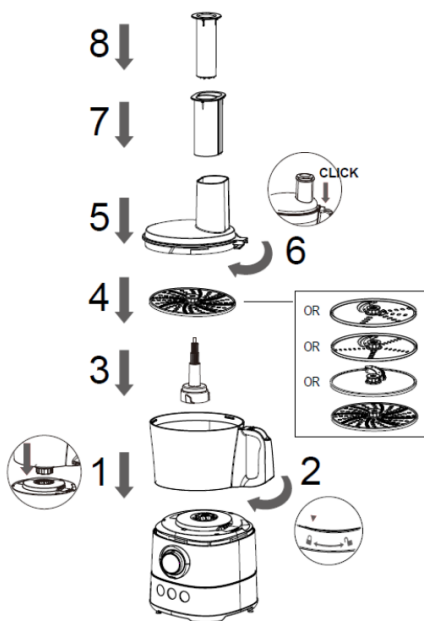
Gancio per impastare

- Assemblare la macchina come indicato nello schema.
- Utilizzare il gancio per impastare per lavorare l'impasto per torte, dolci, biscotti, pizza o pane. Le dosi consigliate per questo accessorio sono massimo 250 g di farina e 150 g di acqua.
- Utilizzare il gancio per impastare per un massimo di 2 minuti alla volta.
- Scegliere una velocità bassa per un impasto pesante.

Disco per grattugiare e tagliare per verdure a strisce e patatine fritte

- Assemblare la macchina come indicato nello schema.
- Utilizzare questi accessori per un massimo di 1 minuto alla volta, e un massimo di 5 volte di fila prima di lasciare che Kaia si raffreddi completamente. Non utilizzare più di 500 g di ingredienti insieme in una volta.
- Scegliere una velocità bassa per risultati eccellenti.

- I dischi 1 e 2 hanno un lato A e B per tagliare a fette e grattugiare.
- Assicurarsi che il cibo lavorato non riempi eccessivamente il contenitore del frullatore, svuotarlo in tempo.
- Inserire il cibo nel modo più uniforme possibile nel pozzetto di riempimento in modo che sia perpendicolare ai dischi da taglio. Per gli ingredienti sottili come le carote piccole, è possibile rimuovere il pestello rotondo



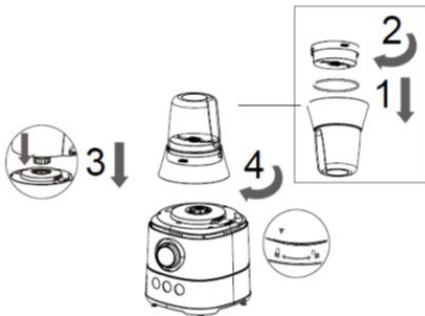
Bicchiere del frullatore

- Non usare il bicchiere del frullatore per più di 2 minuti alla volta. Lascia raffreddare il motore per almeno 30 minuti prima di riutilizzarlo.
- Non rimuovere mai il coperchio

durante il funzionamento dell'elettrodomestico.

- Per ottenere una buona lavorazione del prodotto, assicurati che gli ingredienti coprano le lame per almeno 5 cm e che vi sia liquido a sufficienza.
- Per un risultato migliore riduci gli ingredienti solidi in pezzi più piccoli.
- Prepara le grandi quantità suddividendole in diverse porzioni più piccole.
- Nel caso di liquidi caldi o schiumosi, non riempire il bicchiere di oltre 1 litro onde evitare traboccamenti o schizzi.

Mini-tritattutto

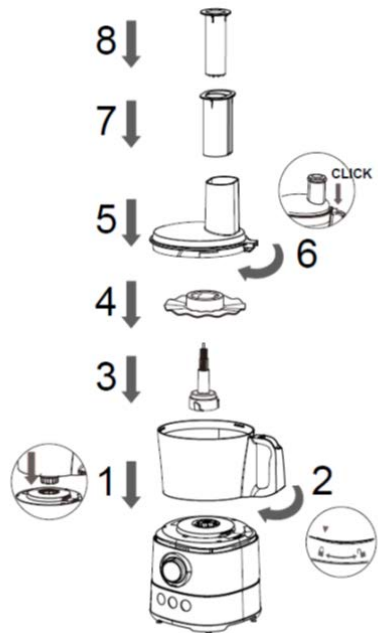


- Assemblare la macchina come indicato nello schema.
- Utilizzare il mini-tritattutto per tritare finemente erbe, cipolle, aglio, cioccolato, noci, chicchi di caffè o spezie.
- Non utilizzare il mini-tritattutto per più di 30 secondi alla volta e lasciare raffreddare il motore per almeno 30

minuti. Non utilizzare più di 50 g di ingredienti insieme in una volta.

- Per ottenere i migliori risultati si consiglia l'utilizzo in modalità Pulse. È il modo migliore per mantenere il controllo.

Disco emulsionante



- Assemblare la macchina come indicato nello schema.
- Utilizzare questo inserto per montare la panna, mescolare condimenti e realizzare creme e salse.
- Assicurarsi che il disco emulsionante sia coperto di liquido.
- Per un aumento ottimale del volume e una struttura

particolarmente ariosa, scegliere una velocità bassa o media. Per un risultato veloce o per la maionese utilizzare un'impostazione più veloce.

- Utilizzare il disco emulsionante per un massimo di 4 minuti alla volta.
- Il modo migliore per lavorare gli albumi è quando sono a temperatura ambiente.

Funzione sicurezza

Kaia ha una funzione di protezione per garantire la tua sicurezza. L'apparecchio non può essere avviato finché il recipiente e il coperchio non sono stati inseriti e bloccati correttamente. Se il coperchio viene aperto durante il funzionamento, il motore si ferma. Non utilizzare questa funzione per s

pegnerne l'apparecchio o per rabboccare gli ingredienti, per evitare danni al motore.

Protezione anti-surriscaldamento

La protezione integrata contro il surriscaldamento controlla la temperatura del motore e segnala il funzionamento difettoso. La protezione anti-surriscaldamento può spegnere il motore. Impostare il regolatore di velocità sulla posizione "OFF". L'apparecchio non è pronto all'uso finché il motore non si è raffreddato. Se durante l'uso vengono visualizzati più volte messaggi di errore relativi alla temperatura, ciò può essere dovuto alla consistenza o alla quantità di riempimento degli ingredienti. Cercare di ridurre la quantità di riempimento o diluire il contenuto con altro liquido.

Pulizia e manutenzione

L'apparecchio deve essere pulito e asciugato dopo ogni utilizzo come indicato di seguito. La mancata o impropria manutenzione dell'apparecchio può comprometterne il corretto funzionamento.

- Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente o altri liquidi e non utilizzare detergenti graffianti o abrasivi.
- Pulisci tutte le parti in plastica sul

livello superiore della lavastoviglie e utilizza un programma con una temperatura massima di 60 °C per evitare deformazioni. Assicurati che la parte in plastica non sia incastrata.

- Spesso è consigliabile aggiungere un po' d'acqua e qualche goccia di detergente delicato nel contenitore subito dopo l'uso e lasciare che il robot da cucina funzioni brevemente a un

- livello basso o medio. In questo modo la successiva pulizia sarà più facile.
- Il blocco motore e il contenitore in vetro del mixer non sono lavabili in lavastoviglie. Pulire il blocco motore con un panno umido e lavare a mano il contenitore in vetro del mixer.
 - Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie. Smontare il pestello 2 in 1 per pulirlo. I coltelli e lame dureranno più a lungo se lavati accuratamente a mano.
 - Asciugare bene tutte le parti prima dell'assemblaggio e prima di riporle.

Risoluzione dei problemi

Se l'unità non funziona correttamente, seguire questa procedura:

1. Verificare che le istruzioni d'uso siano state osservate in modo corretto ed esatto.
2. Verificare se la tabella sottostante offre possibili soluzioni.
3. Verificare se tutte le sicure sono intatte.

Problema	Soluzione
La macchina non si avvia.	Il robot da cucina ha due meccanismi di sicurezza. Accertarsi che tutte le parti siano inserite correttamente..
	Controllare che il cavo e la spina di alimentazione siano intatti.
L'apparecchio si ferma dopo un lungo processo di miscelazione.	La protezione da sovraccarico protegge il motore da danni. Lasciare raffreddare la macchina per almeno 30 minuti e, se necessario, diluire gli ingredienti.
Il motore rallenta durante il funzionamento.	Ridurre la quantità di ingredienti da lavorare e procedere in porzioni.
Il robot da cucina si muove o oscilla durante il funzionamento.	Assicurarsi che il dispositivo si trovi su una superficie piana e che i piedi siano puliti.
	Controllare se è stata superata la quantità massima di riempimento.
	Rimuovere i residui dai supporti per le lame rotanti.

Il risultato della miscelazione non è abbastanza fine.	Troppi ingredienti o troppo grandi possono sovraccaricare il miscelatore. Provare una quantità minore e procedere in porzioni se necessario.
	Gli ingredienti dovrebbero essere tagliati in pezzi non più grandi di 2 cm.
Gli ingredienti si attaccano al contenitore o non entrano nelle lame da taglio..	Gli ingredienti potrebbero essere troppo grandi e quindi attaccarsi tra di loro. Gli ingredienti dovrebbero essere tagliati in pezzi non più grandi di 2 cm.
	La miscela potrebbe essere troppo asciutta. Aggiungere più liquido.
Il risultato della miscelazione è troppo fine o troppo liquido.	Assicurarsi che non ci siano errori nella ricetta e che tutte le istruzioni siano state seguite correttamente.
	Provare ad accorciare il processo di miscelazione o utilizzare la "Funzione Pulse" per controllare meglio il processo di miscelazione.
Il ghiaccio non è sufficientemente tritato	Utilizzare ghiaccio più piccolo (non più grande di 2 cm).
	Utilizzare la "Funzione tritaggiaccio" per un impiego facile.

Se Kaia dovesse presentare altri difetti, contattare il servizio di assistenza clienti. Non tentare di riparare l'apparecchio da solo.

Servizio clienti

I nostri prodotti sono soggetti alla garanzia legale di 2 anni. Reclami ulteriori possono essere accettati soltanto se accompagnati dalla ricevuta di acquisto. Tra le parti soggette ad usura vi è anche il sigillo di garanzia. La durata dipende dall'utilizzo e dalla manutenzione del prodotto ed è pertanto variabile.

Per domande sul funzionamento dei nostri prodotti rivolgersi al nostro servizio clienti:

Numero di telefono:

+49 211 749 55 10

(Potrebbero essere applicati costi addizionali.)

E-Mail: service@springlane.de

Smaltimento/Protezione dell'ambiente



I nostri prodotti sono realizzati seguendo standard di alta qualità e progettati per una lunga durata. Una manutenzione e assistenza costante ne preservano la durata. Qualora il dispositivo fosse difettoso e non può essere più riparato non procedere con lo smaltimento assieme ai rifiuti domestici normali. È necessario procedere con lo smaltimento dell'apparecchiatura presso uno stabilimento designato per il riciclaggio di dispositivi elettrici o elettronici. Mediante il riutilizzo o il riciclaggio si rende un importante contributo alla tutela dell'ambiente.

Con la presente la Springlane GmbH dichiara che il prodotto soddisfa i requisiti essenziali CE alla data di esposizione. La dichiarazione di conformità completa può essere visionata sul sito www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Consignes de sécurité importantes

Merci de lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et de conserver ce manuel.

1. **Attention** – Assure-toi que les fentes d'aération de l'appareil ne sont jamais bloquées. Pour une ventilation optimale, laisse une distance d'environ 8 cm par rapport à d'autres objets, meubles ou murs.
2. **Attention** – Ne placez pas de prises multiples ou de sources d'alimentation portables derrière l'appareil.
3. **Attention** – Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé ou pincé lorsque vous placez l'appareil sur le sol.
4. **Attention** – N'utilise pas d'objets pointus ou métalliques dans le bol du robot. Tu risquerais de le rayer. Utilise des spatules en plastique ou en bois pour retirer les ingrédients du bol.

Utilisation

Cet appareil est prévu pour hacher, mixer et pétrir des aliments.

Explication des symboles



Ce symbole met en garde contre les risques qui pourraient causer des dommages à l'appareil ou entraîner des blessures.



Ce symbole met en garde contre une électrocution qui peut être déclenchée par un appareil défectueux ou une manipulation incorrecte. En cas de travaux de maintenance nécessaires, ce produit doit uniquement être ouvert par un technicien agréé.

Consignes de sécurité



Ne plonge jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et protège le câble d'alimentation et la prise d'alimentation de l'humidité.



Ne mets pas les mains dans l'appareil pendant son fonctionnement et utilise exclusivement le poussoir pour pousser les aliments de la goulotte.



Ne mets pas les mains dans l'appareil pendant

son fonctionnement et utilise exclusivement le poussoir pour pousser les aliments de la goulotte.



Afin d'éviter tout risque d'endommagement du moteur, n'arrête pas l'appareil en ouvrant le couvercle pendant son fonctionnement.



Fais attention lorsque tu verses des aliments chauds dans le mixeur ou lorsque tu retires le couvercle du bol. De la vapeur chaude pourrait brusquement s'en échapper. N'utilise jamais de liquides bouillants avec cet appareil.



Fais au départ fonctionner le mixeur à faible vitesse puis augmente progressivement jusqu'à la vitesse souhaitée.

- Après déballage, vérifie que l'appareil soit en parfait état et ne présente aucun dommage éventuel qui pourrait compromettre la sécurité de fonctionnement de l'appareil. En présence de défauts ou si l'appareil est tombé au sol, ne l'utilise pas et adresse-toi à notre

service clients.

- Des réparations non-conformes peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur et avoir pour conséquence l'exclusion de la garantie. Si des éléments sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, une entreprise spécialisée mandatée ou une personne possédant des qualifications comparables.
- L'appareil est uniquement adapté à hacher, mixer et pétrir des aliments. Ne verse aucun autre aliment.
- Stocke l'appareil hors de portée des enfants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester loin de l'appareil ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances lorsqu'elles sont surveillées ou lorsqu'on leur a montré l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un

jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent uniquement être effectués par des enfants sous surveillance.

- Pose l'appareil sur une surface dégagée et plane.
- L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et à des utilisations similaires, comme par exemple
 - dans les kitchenettes des boutiques, les bureaux et divers autres lieux de travail
 - dans les exploitations agricoles
 - pour une utilisation par les clients dans les logements touristiques (hôtels, motels), les maisons d'hôtes ou les maisons de vacances.
- La capacité maximale de remplissage ne doit pas être dépassée.
- Attention ! Lors du remplissage du bol du robot avec un liquide chaud, il y a risque d'éclaboussures ou d'échappement de vapeur très chaude.
- Utilise l'appareil uniquement après un assemblage conforme.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec les accessoires d'origine.
- Utilise le sac de rangement pour

conserver tes accessoires de manière sûre et fonctionnelle.

- Branche uniquement l'appareil au courant alternatif, conformément aux informations figurant sur la plaque signalétique. Branche uniquement la prise d'alimentation à une prise reliée à la terre.
- Avant utilisation, déroule entièrement le câble d'alimentation.
- Débranche la prise d'alimentation dès que tu n'utilises plus l'appareil. Ne tire pas sur le câble d'alimentation, cela risquerait de l'endommager.
- Éteins la machine avant de brancher ou de débrancher la prise d'alimentation de l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'éventuels problèmes pendant le fonctionnement, débranche toujours la prise d'alimentation.
- Le bloc moteur et le bol en verre ne vont pas au lave-vaisselle. Les éléments amovibles peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Pour préserver les lames et conserver leur tranchant, lave-les avec précaution à la main. Never place or use the appliance and power cable on or near a hot surface.

- Ne dépose ou n'utilise jamais l'appareil et le câble d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes.
- Le câble ne doit pas se trouver sur le bord du plan de travail
- N'utilise pas l'appareil en plein air.
- Vérifiez la prise d'alimentation et cordon d'alimentation allumés régulièrement dommages possibles ou usure normale.

Caractéristiques techniques

Puissance: 1000 W, 220-240 V, 50-60 Hz

Dimensions (L/l/h): 18 x 27 x 42 cm

Masse: environ 4,5 kg

Rotation: max. 18000 rpm

Capacité max. du bol 1500 ml

Capacité max. du mini-hachoir: 150 ml

Niveau sonore: 80-85 dB(A)

Équipement: bloc moteur avec bol multifonction, couvercle et poussoir, réglage progressif de la vitesse de rotation via le bouton rotatif, fonction glace pilée,

Avant la première utilisation

- Retire tous les éléments d'emballage et de protection utilisés pour le transport et conserve-les hors de portée des enfants – risque de suffocation!
- Veille à bien nettoyer ton robot multifonction Kaia avant la première utilisation ou après toute période prolongée sans utilisation. Réfère-toi pour cela aux conseils de nettoyage et d'entretien.
- Installe l'appareil sur un plan de travail plat et sec.

fonction pulse, fonction smoothie

Accessoires: un couteau, deux disques éminceur et râpeur réversibles, disque râpeur, disque éminceur pour frites et juliennes, disque à émulsion, crochet pétrisseur, mini-hachoir, bol mixeur, sac de rangement, livret de recettes

Sous réserve de modifications et d'erreurs relatives à l'équipement, à la technique, aux coloris et au design.

Comment utiliser Kaia

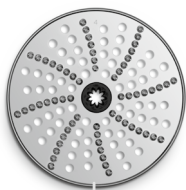
Description du produit

Appareil



1. Poussoir
2. Goulotte
3. Bol multifonction
4. Axe d'entraînement
5. Bloc moteur
6. Fonction pulse
7. Fonction glace pilée
8. Fonction smoothie
9. Bouton rotatif

Accessoires





7



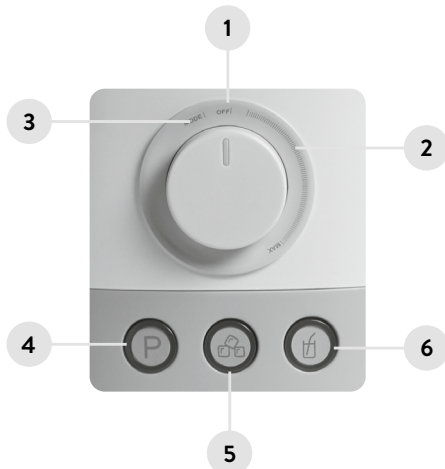
8



9

1. **A** Disque éminceur gros (2,5 mm)
B Disque râpeur gros (4 mm)
2. **A** Disque éminceur fin (1,5 mm)
B Disque râpeur fin (3 mm)
3. Disque à frites et juliennes
(4 x 10 mm)
4. Disque râpeur pour fromage, légumes
et fruits
5. Disque à émulsion pour crème liquide,
sauces, dips et vinaigrettes
6. Crochet pétrisseur
7. Couteau
8. Mini-hachoir
9. Bol mixeur

Bouton de commande



1. OFF: marche / arrêt
2. Mode manuel
3. MODE: Mode programme
4. Mode pulse
5. Mode glace pilée
6. Mode smoothie

Utilisation de Kaia

Assemblage de Kaia

1. Place le bol sur le bloc moteur de sorte que la flèche située sur le bloc moteur pointe vers le I du bol. Tourne le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les flèches coïncident. Le bol est maintenant enclenché et il est fixé solidement sur le bloc moteur.
2. Place l'axe d'entraînement sur l'axe central du bol. Fixes-y ensuite le disque souhaité.
3. Remets le couvercle sur le bol du robot et assure-toi qu'il est bien en place. Tourne le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche et soit convenablement fixé sur le bol.
4. Utilise le poussoir en deux parties pour introduire les ingrédients. Retire le poussoir rond interne si tu souhaites émincer ou râper des ingrédients longs et fins comme des carottes, du panais ou du concombre avec le disque éminceur ou râpeur.

Utilisation du bol du mixeur

1. Ajoute tes ingrédients dans le bol du mixeur.
2. Place tout d'abord le couvercle sur le bol du mixeur et tourne le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Tu peux ensuite

placer le récipient du mixeur sur le bloc-moteur.

3. Place le bol du mixeur sur le bloc-moteur de façon à ce que la flèche du bloc-moteur soit orientée vers le I du récipient. Assure-toi que le bol du mixeur soit bien en place et enclenché. Tourne le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les flèches se fassent face. Le bol s'enclenche et est bien fixé sur le bloc-moteur.
4. Tu peux ajouter de nouveaux ingrédients via l'ouverture du couvercle. Noter les autres consignes de sécurité et les conditions d'utilisation du bol du mixeur.



Réglage de la vitesse

- Utilise le bouton rotatif pour changer la vitesse. Pour cela, tourne le régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la

diminuer.

- Tourne le régulateur sur OFF pour éteindre ton robot multifonction Kaia.

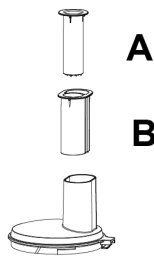
Choix du programme

- Tourne le régulateur sur MODE pour choisir un programme.
- Choisis la touche P pour le mode pulse si tu souhaites mixer très rapidement à des intervalles de temps très courts. Ce mode n'est utilisable qu'avec le couteau.
- Choisis le mode glace pilée correspondant au programme glace pilée pour broyer des glaçons ou des fruits surgelés.
- Choisis le mode smoothie si tu souhaites préparer des smoothies aux fruits ou toute autre boisson.

Utilisation correcte des accessoires

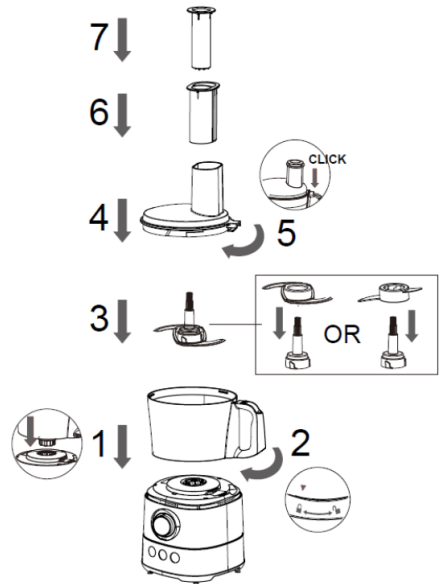
Le poussoir 2-en-1

Le poussoir est conçu en deux parties. Assemble les parties A et B et utilise-les ensemble si tu souhaites faire passer des ingrédients volumineux à travers la goulotte. Retire la partie A si tu souhaites faire passer des ingrédients plus fins. Tu obtiendras ainsi un résultat de coupe précis et tes ingrédients seront



mieux travaillés. Pour nettoyer le poussoir, désassemble les deux parties.

Couteau



- Assemble la machine comme indiqué sur le schéma.
- Utilise le couteau pour hacher des légumes, des fruits, de la viande, des noix, des herbes, du chocolat, des glaçons, des croûtons de pain sec, des fruits secs ou tout ingrédient de consistance similaire.
- La viande et les ingrédients durs doivent être préalablement découpés en morceaux d'au maximum 2 x 2 cm.
- Ne l'utilise pas plus d'une minute d'affilée. Ne mets jamais plus de 500 g d'ingrédient dans le bol du robot.

- Choisis une grande vitesse de rotation pour obtenir un mélange finement mixé. Pour une consistance plus grossière, comme par exemple du crumble ou des oignons, utilise plutôt la fonction pulse, ainsi il te sera plus facile de contrôler le résultat.

Crochet pétrisseur

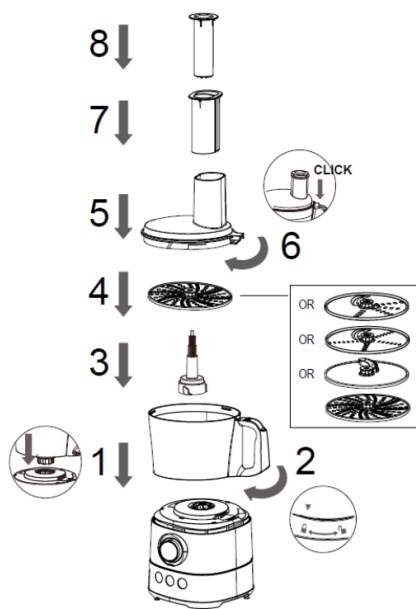
- Assemble la machine comme indiqué sur le schéma.
- Utilise le crochet pétrisseur pour préparer des pâtes à gâteaux, à biscuits, à cookies, à pizza ou à pain. Utilise au maximum 250 g de farine et 150 g d'eau.
- N'utilise pas le crochet pétrisseur plus de deux minutes d'affilée.
- Pour les pâtes épaisses, utilise une vitesse de rotation faible.

Disques éminceurs et râpeurs, disque râpeur et disque à frites et juliennes

- Assemble la machine comme indiqué sur le schéma.
- N'utilise pas les disques plus d'une minute d'affilée et pas plus de cinq fois consécutives et laisse bien ton robot multifonction Kaia refroidir complètement après. Ne mets jamais plus de 500 g d'ingrédient dans le bol du robot.
- Utilise une vitesse de rotation faible

pour de meilleurs résultats.

- Les disques 1 et 2 disposent d'un côté A et d'un côté B pour respectivement émincer et râper.
- Veille à ce que les aliments en cours de préparation dans le bol ne débordent pas et vide ce dernier dès que cela devient nécessaire
- Insère les aliments aussi droits que possible dans la goulotte de sorte qu'ils viennent rencontrer le disque de coupe perpendiculairement. Pour les ingrédients fins tels que les petites carottes, tu peux retirer le poussoir rond interne et rendre la goulotte plus petite.



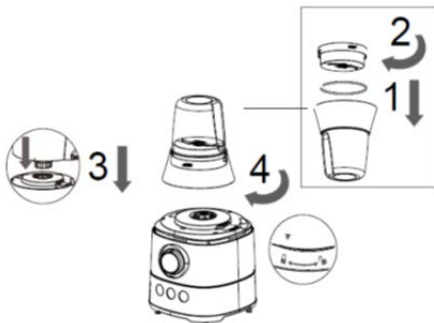
Bol du mixeur

- N'utilise pas le bol du mixeur pendant

plus de deux minutes d'affilée. Laisse ensuite refroidir le moteur pendant 30 minutes avant la prochaine utilisation.

- N'ouvre jamais le couvercle pendant l'utilisation du mixeur.
- Assure-toi que les ingrédients recouvrent les lames qu'au moins de 5 cm et que suffisamment de liquide se trouve dans le récipient afin de garantir de bons résultats.
- Découpe les ingrédients les plus durs en petits morceaux pour obtenir de meilleurs résultats.
- Divise les grandes quantités en petites portions.
- N'introduis jamais plus d'un litre dans le bol si tu prépares des liquides très chauds ou mousseux afin d'éviter tout débordement ou toute éclaboussure.

Mini-hachoir

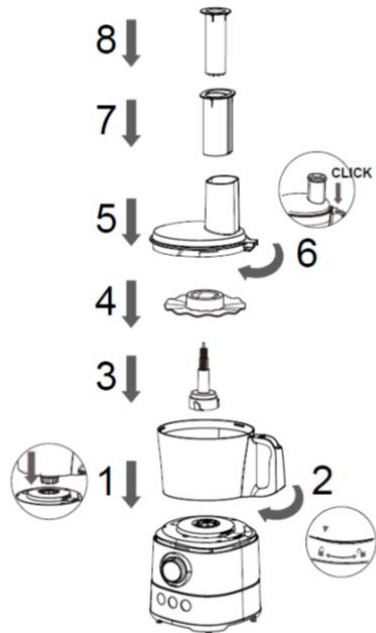


- Assemble la machine comme indiqué sur le schéma.
- Utilise le mini-hachoir pour les herbes, les oignons, l'ail, le chocolat, les noix,

les grains de café ou les épices.

- N'utilise pas le mini-hachoir plus de 30 secondes d'affilée et laisse le moteur refroidir pendant au moins 30 minutes. Ne mets jamais plus de 50 g d'ingrédient dans le bol du robot.
- Nous te conseillons d'utiliser le mode pulse pour obtenir de meilleurs résultats. De cette façon, tu peux mieux contrôler le travail.

Disque à émulsion



- Assemble la machine comme indiqué sur le schéma.
- Utilise cet accessoire pour fouetter la crème liquide ou bien préparer les vinaigrettes, les crèmes ou les dips.

- Veille à ce que le disque à émulsion soit au moins recouvert de liquide.
- Pour une augmentation optimale du volume et une texture particulièrement aérée, choisis une vitesse faible ou moyenne. Pour un résultat rapide ou une mayonnaise, règle sur une vitesse plus rapide.
- N'utilise pas le disque à émulsion plus de quatre minutes d'affilée.
- Les blancs en neige se préparent mieux lorsqu'ils sont à température ambiante

Fonction de securite

Pour ta sécurité, Kaia dispose d'une fonction de protection. L'appareil ne peut être démarré que lorsque le récipient et le couvercle sont correctement fixés et enclenchés. Si le couvercle est ouvert pendant le fonctionnement, le moteur s'arrête. Pour éviter tout risque

d'endommagement du moteur, n'utilise pas cette fonction pour éteindre l'appareil ou ajouter des ingrédients.

Securite anti-surchauffe

La sécurité anti-surchauffe intégrée surveille la température du moteur et te signale tout dysfonctionnement. La sécurité anti-surchauffe peut éventuellement couper le moteur. Tourne le régulateur de vitesse sur la position « OFF ». Une fois le moteur refroidi, l'appareil pourra de nouveau être utilisé. Si plusieurs messages d'erreur de température s'affichent durant l'utilisation, cela peut être dû à la consistance ou à la quantité des ingrédients. Essaie de réduire la quantité des ingrédients ou de diluer le contenu du bol en ajoutant du liquide.

Entretien et nettoyage

L'appareil doit être nettoyé et séché comme suit après chaque utilisation. Un entretien incomplet ou non-conforme de l'appareil peut compromettre son bon fonctionnement.

- Ne nettoie jamais l'appareil sous l'eau courante ou tout autre liquide et n'utilise pas de détergent corrosif.
- Nettoie toutes les pièces en plastique du niveau supérieur de ton lave-vaisselle et choisis un programme avec une température maximale de 60 °C pour éviter toute déformation. Veille à ce que la pièce en plastique ne soit pas bloquée.

- Il convient souvent d'ajouter dans le bol directement après utilisation de l'appareil un peu d'eau et quelques gouttes de détergent doux puis de mixer brièvement en utilisant une vitesse faible à moyenne. Cela facilite le nettoyage ultérieur.
- Le bloc moteur et le bol en verre ne vont pas au lave-vaisselle. Nettoie le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide et lave le bol en verre à la main.
- Tous les éléments amovibles peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Pour nettoyer le poussoir 2-en-1, désassemble les deux parties. Il y aura moins de risques d'endommager les couteaux et les lames si tu les laves prudemment à la main.
- Veille à ce que toutes les pièces de l'appareil soient entièrement sèches avant de les assembler de nouveau et de les ranger.

Résolution des problèmes & astuces

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez à suivre les étapes suivantes :

1. Vérifie si le manuel d'utilisation a été suivi attentivement et correctement.
2. Vérifie si le tableau ci-dessous propose des solutions possibles.
3. Vérifie si tous les fusibles sont intacts.

Problème	Solution
La machine ne démarre pas.	Le robot de cuisine dispose de deux mécanismes de sécurité. Assure-toi que les éléments de l'appareil sont assemblés correctement.
	Vérifie si les câbles d'alimentation et la prise secteur sont intacts.
L'appareil s'arrête après un long processus de mélange.	La protection contre les surcharges évite au moteur d'être endommager. Laisse la machine refroidir pendant au moins 30 minutes et dilue éventuellement les ingrédients.
Le moteur ralentit pendant le fonctionnement de l'appareil.	Diminue la quantité d'ingrédients dans le bol et travaille plutôt par portions.

Le robot bouge ou vacille pendant son fonctionnement.	Assure-toi que l'appareil repose sur une surface plane et que ses pieds sont propres.
	Vérifie que la capacité maximale de remplissage n'a pas été dépassée.
	Élimine les restes d'aliments présents sur le disque.
Le mélange obtenu n'est pas mixé assez finement.	Trop d'ingrédients ou des ingrédients trop gros peuvent surcharger le mixeur. Essaie avec une quantité d'ingrédients plus petite et mixe, si nécessaire, par portions.
	Les ingrédients doivent être découpés en morceaux de 2 cm au maximum.
Les ingrédients collent aux parois du bol ou ne parviennent pas jusqu'au couteau.	Les ingrédients peuvent être trop gros et de ce fait s'agglomérer. Les ingrédients doivent être découpés en morceaux de 2 cm au maximum.
	Le mélange est peut-être trop sec. Ajoute plus de liquide.
Le mélange obtenu n'est pas mixé assez finement ou est trop liquide.	Assure-toi qu'il n'y a pas d'erreur dans la recette et que tu as bien suivi toutes les instructions.
	Essaie de raccourcir le processus de mélange ou utilise la « fonction pulse » pour mieux le contrôler.
La glace n'est pas suffisamment broyée.	Utilise des glaçons plus petits (au maximum 2 cm).
	Pour faciliter le travail, utilise la « fonction glace pilée ».

Si ton robot multifonction Kaia présente d'autres problèmes, contacte le service clientèle. N'essaie pas de réparer l'appareil toi-même.

Service clientèle

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Passée cette période, les réclamations ne peuvent se faire qu'en relation avec la preuve d'achat.

Les pièces endommagées doivent être compatibles à l'usure normale de garantie. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits, elle est donc variable.

Pour des questions concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos articles, veuillez contacter notre service client :

Numéro de téléphone:

+49 211 749 55 10

(Des frais d'appels supplémentaires peuvent s'appliquer.)

E-Mail: service@springlane.de

Élimination/Protection de l'environnement



Nos produits sont fabriqués conformément à des exigences de qualité élevées et sont conçus pour une longue durée de vie. Un nettoyage et un entretien réguliers participent à prolonger leur durée d'utilisation. Si le produit est défectueux ou ne peut plus être réparé, il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Il faut déposer l'appareil auprès d'un point de collecte connu pour le recyclage des appareils électriques ou électroniques. En respectant l'élimination professionnelle et le recyclage, tu apportes une contribution importante à la protection de l'environnement.

Par la présente, Springlane GmbH déclare que le produit est conforme aux exigences CE de base au jour de l'exposition. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse suivante : www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Instrucciones de seguridad importantes

Lee atentamente estas instrucciones de uso antes de poner en marcha el aparato y consérvalas.

- 1. Advertencia** – Asegúrate de que las rejillas de ventilación del aparato no estén bloqueadas en ningún momento. Para asegurar una ventilación óptima, deja unos 8 centímetros de distancia entre el aparato y otros objetos, muebles o paredes.
- 2. Advertencia** – No almacenes regletas ni fuentes de energía portátiles detrás del aparato.
- 3. Advertencia** – Asegúrate de que el cable de alimentación no esté dañado ni se quede atrapado cuando coloques el aparato.
- 4. Advertencia** – No introduzcas nunca partes del cuerpo u objetos metálicos a través de las rejillas de ventilación, ya que existe el riesgo de lesiones.

Uso previsto

Este aparato está concebido exclusivamente para triturar, mezclar y amasar de productos alimenticios.

Explicación de símbolos



Este símbolo advierte de riesgos que puedan provocar daños en el aparato o lesiones físicas.



Este símbolo advierte de la posibilidad de descarga eléctrica producida por un aparato defectuoso o por una manipulación incorrecta. En caso de ser posible realizar reparaciones, este producto podrá ser abierto exclusivamente por un técnico autorizado.

Instrucciones de seguridad



No sumerjas nunca el aparato en agua u otros líquidos y protege el cable de alimentación, el enchufe y la fuente de alimentación de la humedad.



No pongas tu mano en el aparato durante el funcionamiento y solo use el émbolo para agregar alimentos usando el conducto de alimentación.



Ten especial cuidado cuando utilices, sustituyas o limpies los accesorios para triturar, cortar en rodajas o rallar, pues tienen cuchillas afiladas y componentes de cantos afilados. Espera hasta que la máquina y todos los componentes en movimiento se detengan completamente antes de abrir la tapa.



No detengas el aparato abriendo la tapa durante su funcionamiento, pues podrías causar daños en el motor.



Ten cuidado cuando rellenes el procesador con alimentos calientes o quites la tapa del recipiente de mezcla. Puede salir vapor caliente de manera inesperada. Nunca proceses líquidos hirviendo con este aparato.



Comienza poniendo en marcha el procesador a velocidad baja y aumenta progresivamente el nivel de velocidad hasta el punto deseado.

- Después de desembalar el aparato, comprueba que se encuentra en perfecto estado y busca posibles daños que pudieran afectar a la seguridad de funcionamiento del aparato. Si existieran defectos o el aparato hubiera caído al suelo, no lo uses y dirígete a nuestro servicio al cliente.
- Las reparaciones inadecuadas pueden provocar una situación de riesgo para el usuario y anular la garantía. Si algún componente estuviera dañado, este debe ser sustituido por el fabricante, una empresa especializada autorizada o una persona con una cualificación similar.
- Este aparato es adecuado exclusivamente para triturar, mezclar y amasar de productos alimenticios. No introduzcas ningún otro tipo de alimentos.
- Guarda el aparato en un lugar lejos del alcance de los niños.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse lejos del aparato o ser vigilados en todo momento.
- Este equipo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por

- personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimientos y/o experiencia, cuando sean supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso seguro del equipo y hayan comprendido los riesgos derivados de su uso. El aparato no es ningún juguete. La limpieza y el mantenimiento del aparato solo debe llevarse a cabo por niños bajo supervisión.
- Coloca el aparato sobre una superficie despejada y plana.
 - Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico, además de para fines similares como, p. ej.,
 - en zonas de pausa de empresas, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - en explotaciones agrarias,
 - para su uso por clientes en alojamientos (hoteles, moteles), pensiones particulares o viviendas vacacionales.
 - No debe sobrepasarse el nivel máximo de llenado.
 - ¡Atención! Al verter líquido caliente en el recipiente de mezcla, este puede salpicar o generar vapor caliente.
 - Utiliza el aparato únicamente después de haberlo montado correctamente.
 - El aparato debe usarse únicamente con los accesorios originales.
 - En el recipiente de mezcla, no utilices ningún objeto metálico ni puntiagudo. El recipiente podría sufrir arañazos. Utiliza espátulas de plástico o de madera para retirar los alimentos del recipiente.
 - Utiliza la bolsa de almacenamiento para guardar los accesorios de un modo seguro y ordenado.
 - Enchufa el aparato únicamente a corriente alterna según la placa de características. Conecta el enchufe solo a una toma de corriente con toma de tierra.
 - Desenrolla totalmente el cable de alimentación antes del uso.
 - Desenchufa el aparato cuando no lo estés utilizando. No tires del cable de alimentación, ya que este puede dañarse.
 - Apaga el aparato antes de enchufarlo o desenchufarlo.
 - El aparato no es apto para ser

- operado con un temporizador externo ni con un sistema de control a distancia separado.
- Desenchufa el aparato después de su uso, antes de limpiarlo o en caso de anomalías durante su funcionamiento.
 - El bloque del motor y el recipiente de mezcla de cristal no son aptos para lavavajillas. Las piezas extraíbles se pueden lavar en el lavavajillas. Las cuchillas se mantienen afiladas durante mucho tiempo si se lavan a mano cuidadosamente.
 - No colocar o usar el aparato o el cable de alimentación cerca de superficies calientes.
 - El cable no debe colgar sobre el borde de la superficie de trabajo.
 - No utilices el aparato en el exterior.

- Durante su uso, no introduzcas ningún objeto en el aparato estando en funcionamiento y tampoco introduzcas la mano.

Antes del primer uso

- Retira todas las piezas de seguridad de transporte y de embalaje y mantenlas lejos del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia!
- Antes de la primera puesta en marcha y después de un largo periodo en desuso, Kaia deberá limpiarse. Ten en cuenta nuestras indicaciones de limpieza y mantenimiento.
- Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo plana y seca.

Datos técnicos

Potencia: 1000 W, 220-240 V,
50-60 Hz

Dimensiones (ancho/largo/alto):
18 x 27 x 42 cm

Weight: aprox. 4,5 kg

Revoluciones: máx. 18000 rpm

Máx. capacidad del recipiente

de mezcla: 1500 ml

Máx. capacidad de

la mini picadora: 150 ml

Nivel de ruido en funcionamiento:
80-85 dB(A)

Equipamiento: bloque del motor con
recipiente base, tapa y empujador,

regulación de velocidad sin niveles mediante el botón giratorio, función de cubitos de hielo, función Pulse, función batido

Accesorios: 1 accesorio para triturar, 2 discos para cortar en rodajas y para rallar de doble cara, accesorio para rallar, accesorio para cortar en tiras, disco emulsionador, gancho de amasar, mini

picadora, recipiente de mezcla bolsa de almacenamiento, libro de recetas

Nos reservamos el derecho de modificación y error con relación a las características del equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño.

Cómo utilizar Kaia

Descripción del producto

Aparato



1. Empujador
2. Orificio de llenado
3. Recipiente de base
4. Pieza
5. Bloque del motor
6. Función Pulse
7. Función para cubitos de hielo
8. Función para batidos
9. Botón giratorio

Accesorios



1A



1B



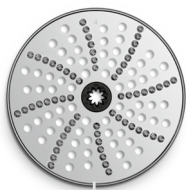
2A



2B



3



4



5



6



7



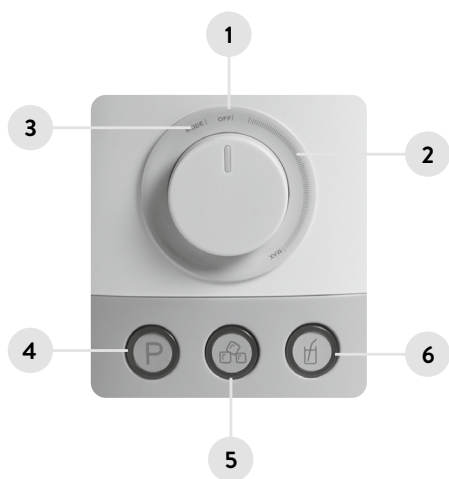
8



9

1. **A** Disco de corte para rodajas gruesas (2, 5 mm)
B Disco rallador grueso (4 mm)
2. **A** Disco de corte para rodajas finas (1, 5 mm)
B Disco rallador fino / disco de corte en juliana (3 mm)
3. Disco de corte para verduras en tiras y patatas fritas (4 x 10 mm)
4. Disco rallador para queso, verduras y frutas
5. Disco emulsionador para nata, salsa, cremas y aliños
6. Gancho para amasar
7. Cuchillas
8. Mini picadora
9. Recipiente de mezcla

Controles



1. OFF: on /off
2. Modo manual
3. MODE: Modo programación
4. Modo Pulse
5. Modo hielo picado (Crushed ice)
6. Modo batido (smoothie)

Cómo utilizar Kaia

Colocar el recipiente base

1. Coloca el recipiente sobre el bloque del motor de modo que la flecha de este último apunte al recipiente. Gira el recipiente en sentido horario hasta que ambas flechas apunten la una a la otra. El recipiente quedará encajado de un modo seguro en el bloque del motor.
2. Coloca la pieza sobre la espiga del recipiente. Coloca el complemento que desees.

3. Coloca la tapa sobre el recipiente de manera que quede bien encajada. Gira la tapa en sentido horario hasta que encaje y quede colocada de manera segura sobre el recipiente.
4. Para introducir los alimentos, utiliza el empujador de dos piezas. Desmonta el empujador redondo interior cuando quieras procesar alimentos finos y largos, como zanahorias, chirivías o pepinos con el disco de corte y el rallador grueso.

Colocar el recipiente de mezcla

1. Introduce los alimentos en el recipiente de mezcla.
2. Primero, coloca la tapa sobre el recipiente de mezcla y gírala en sentido horario hasta que encaje. A continuación, coloca el recipiente de mezcla en la unidad del motor.
3. Coloca el recipiente de mezcla en la unidad del motor de manera que la flecha de este apunte a la del recipiente. Asegúrate de que el recipiente de mezcla esté bien colocado y encajado. Gira el recipiente en sentido horario hasta que ambas flechas apunten la una a la otra. Ahora el recipiente está encajado y fijado a la unidad del motor.
4. A través del orificio de la tapa puedes añadir más ingredientes. Sigue el resto

de las indicaciones de seguridad y uso para el recipiente de mezcla.



Regular velocidad

- Utiliza el regulador para ajustar la velocidad de manera continua. Para ello, gíralo en sentido horario para aumentar la velocidad y en sentido antihorario para reducirla.
- Gira el regulador hasta la posición OFF para que Kaia se apague.

Seleccionar programas

- Gira el regulador hasta la posición MODE para seleccionar un programa.
- Selecciona el botón P para el modo Pulse cuando desees mezclar alimentos a máxima velocidad en intervalos breves de tiempo. Esta función solo es adecuada para utilizar con el accesorio para triturar.
- Selecciona el modo hielo picado (crushed ice) para activar el programa

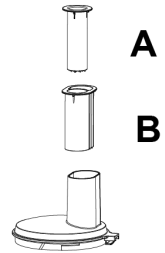
correspondiente cuando quieras triturar cubitos de hielo o fruta congelada.

- Selecciona el modo batido (smoothie) para preparar bebidas y batidos de frutas.

Utilizar correctamente los accesorios

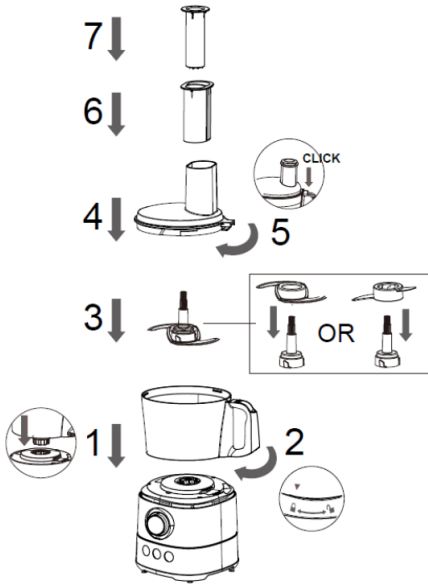
El empujador 2 en 1

El empujador se compone de dos piezas individuales. Utiliza las piezas A y B juntas para desplazar alimentos de grandes dimensiones por el orificio de llenado. Retira la pieza



A para introducir alimentos más finos. Así obtendrás un resultado de corte limpio y el resultado de procesamiento de los alimentos será mejor. Para limpiar el empujador, debes desmontar ambas piezas.

Accesorio para triturar



- Monta la máquina como se muestra en el diagrama.
- Usa el triturador para picar verduras, frutas, carnes, nueces, especias, chocolate, cubitos de hielo, cubitos de pan seco, frutas secas o ingredientes de consistencia similar.
- La carne y otros ingredientes más duros no deben tener un tamaño superior a 2 x 2 cm.
- Utiliza el procesador como máximo durante 1 minuto seguido. No proceses más de 500 g de alimentos de una sola vez.
- Selecciona una velocidad elevada para obtener un resultado más fino. Para obtener una consistencia más grumosa

(p. ej., para streusel o picar cebolla) utiliza la función Pulse y así tendrás mejor control sobre el resultado.

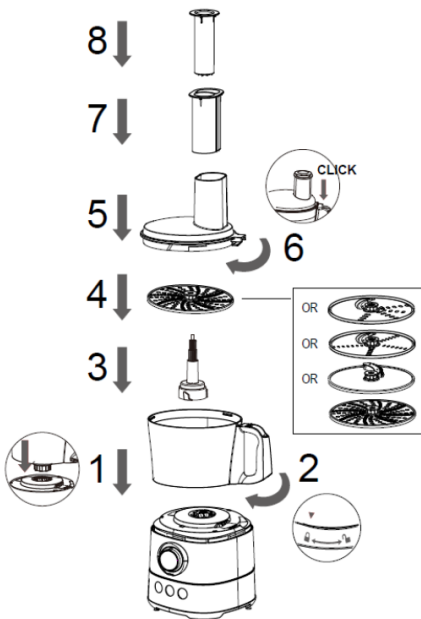
Gancho para amasar

- Monta la máquina como se muestra en el diagrama.
- Usa el gancho para amasar para preparar la masa para pasteles, bizcochos, galletas, pizza o pan. Usa un máximo de 250 g de harina y 150 g de agua.
- Utiliza el gancho para amasar como máximo durante 2 minutos seguidos.
- Selecciona una velocidad baja cuando proceses masas pesadas.

Accesorios de corte y rallado grueso y fino, accesorio para verduras en tiras y patatas fritas

- Monta la máquina como se muestra en el diagrama.
- Utiliza estos accesorios como máximo durante 1 minuto seguido y, como máximo, 5 veces consecutivas antes de dejar que Kaia se enfríe completamente. No proceses más de 500 g de alimentos de una sola vez.
- Selecciona una velocidad baja para obtener mejores resultados.
- Los discos 1 y 2 disponen de una cara A y B para rallar alimentos y cortarlos en rodajas.

- Asegúrate de que los alimentos que vas a procesar no sobresalgan del recipiente de mezcla; de ser el caso, vacíalo según sea oportuno.
- Vierte los alimentos del modo más homogéneo posible por el orificio de llenado para que estos se dirijan a los discos de corte en posición vertical. Para los ingredientes más finos, como zanahorias pequeñas, puedes desmontar el empujador interior redondo y así reducir el tamaño del orificio de llenado.



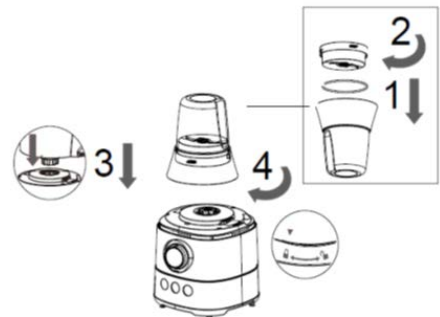
Recipiente de mezcla

- No utilices el recipiente de mezcla durante más de 2 minutos seguidos. Deja enfriar el motor al menos 30

minutos antes de volver a utilizarlo de nuevo.

- Nunca abras la tapa con el aparato funcionando.
- Asegúrate de que los ingredientes cubran las cuchillas al menos 5 cm y de que haya suficiente líquido para lograr un buen procesado.
- Corta los ingredientes duros en pedazos más pequeños para conseguir un resultado mejor.
- Procesa grandes cantidades en porciones pequeñas.
- No llenes más de 1 litro de agua cuando utilices líquidos calientes o espumosos para evitar rebosamientos o salpicaduras.

Mini picadora

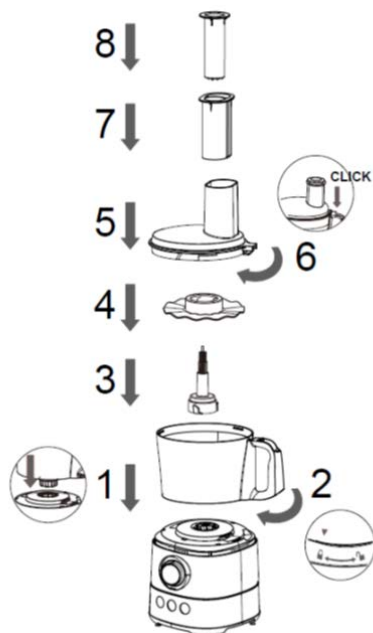


- Monta la máquina como se muestra en el diagrama.
- Usa la mini picadora para picar hierbas, cebollas, ajo, chocolate, nueces, granos de café o especias.
- No utilices la mini picadora durante

más de 30 segundos seguidos y deja que el motor se enfríe al menos 30 minutos. No proceses más de 50 g de alimentos de una sola vez.

- Te recomendamos utilizar el modo Pulse para lograr mejores resultados. Así controlarás mejor el proceso.

Disco emulsionador



- Monta la máquina como se muestra en el diagrama.
- Utiliza este complemento para batir nata, preparar aliños o mezclar cremas y salsas.
- Asegúrate de que el disco emulsionador esté cubierto de líquido.
- Para lograr un aumento de volumen

óptimo y una textura especialmente ligera, selecciona un nivel de velocidad bajo o medio. Para conseguir resultados rápidos o para preparar mayonesa, utiliza un nivel de velocidad más alto.

- Utiliza el disco emulsionador como máximo durante 4 minutos seguidos.
- La clara al punto de nieve queda mejor si está a temperatura ambiente.

Función de seguridad

- Por tu seguridad, Kaia dispone de una función de protección. El robot solo se pondrá en marcha cuando el recipiente y la tapa se hayan colocado y encajado correctamente. Si se abre la tapa durante el funcionamiento, el motor se detiene. No utilices esta función para apagar el procesador o para añadir alimentos posteriormente, pues podrían producirse daños en el motor.

Protección contra sobrecalentamiento

La protección integrada contra sobrecalentamiento controla la temperatura del motor y te avisa si hay problemas en el funcionamiento. Si es necesario, la protección contra sobrecalentamiento apaga el motor. En ese caso, coloca el regulador de velocidad

en la posición "OFF". Cuando se haya enfriado el motor, podrás volver a utilizar el robot de cocina. Si durante el uso aparecen varios avisos de error relacionados con la temperatura, puede

deberse a la consistencia o a la cantidad de alimentos procesados. Intenta reducir la cantidad de alimentos o diluir un poco el contenido añadiendo un poco de líquido.

Limpeza y cuidado

The appliance should be cleaned and dried after each use as follows. Lack of or improper care of the appliance can impair the functionality of the appliance.

- Nunca limpies el aparato bajo un chorro de agua ni con otro líquido; tampoco utilices productos de limpieza abrasivos o que provoquen arañazos en la superficie.
- Limpia todas las piezas de plástico en el nivel superior del lavavajillas y utiliza un programa con una temperatura máxima de 60 °C para evitar deformaciones. Asegúrate de que la pieza de plástico no se quede atrapada.
- Es recomendable llenar el recipiente con algunas gotas de líquido lavavajillas y un poco de agua justo después de su uso y poner en marcha el procesador en el nivel de velocidad medio o bajo. Esto facilitará la limpieza posterior.
- El bloque del motor y el recipiente de mezcla de cristal no son aptos para lavavajillas. Limpia el bloque del motor con un paño húmedo y lava el recipiente de mezcla de cristal a mano.
- Puedes lavar todas las piezas extraíbles en el lavavajillas. Desmonta el empujador 2 en 1 para limpiarlo. Protegerás las cuchillas y accesorios de corte lavándolos a mano cuidadosamente.
- Seca todas las piezas antes de montarlas y de guardarlas.

Solución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente, te pedimos que sigas los siguientes pasos:

1. Comprueba que el manual de uso se ha seguido de forma precisa y correcta.
2. Comprueba si la tabla que se muestra a continuación ofrece soluciones posibles para el problema.
3. Comprueba que todos los fusibles estén intactos.

Problema	Solución
La máquina no se pone en marcha.	El robot de cocina dispone de dos mecanismos de seguridad. Asegúrate de que has colocado bien todos los componentes
	Comprueba que el cable de alimentación y el enchufe estén intactos.
La máquina se detiene después de un proceso prolongado de procesado.	La protección contra sobrecalentamiento evita daños en el motor. Deja que la máquina se enfríe durante al menos 30 minutos y diluye un poco los alimentos.
El motor se ralentiza durante el funcionamiento.	Reduce la cantidad de alimentos que deseas procesar y divídelos en varias porciones
El robot de cocina se mueve o tiembla durante el funcionamiento.	Asegúrate de que el robot se sitúe en una superficie plana y que sus patas estén limpias.
	Comprueba si se ha superado la capacidad máxima.
	Retira los restos de los discos.
El resultado de mezcla no es lo suficientemente fino.	Los alimentos demasiado grandes o en mucha cantidad pueden sobrecargar el procesador. Inténtalo de nuevo con una cantidad menor de alimentos y, si fuera necesario, procésalos en varias tandas
	Los ingredientes deben cortarse previamente en trozos de no más de 2 cm.
Los ingredientes se quedan pegados en el recipiente o no tocan el triturador.	Los ingredientes podrían ser demasiado grandes y se quedan pegados entre sí. Los ingredientes deben cortarse previamente en trozos de no más de 2 cm.
	La mezcla podría estar demasiado espesa. Añade un poco más de líquido.
El resultado de mezcla es demasiado fino o líquido.	Asegúrate de que no haya fallos en la receta y que hayas seguido todos los pasos.
	Intenta reducir el proceso de mezcla o utiliza la función Pulse para poder controlar mejor el proceso.
El hielo no se tritura lo suficiente.	Utiliza cubitos con unas dimensiones máximas de 2 cm.
	Utilice la función "Crushed ice" para facilitar el control.

Si Kaia muestra algún defecto, contacta con el servicio de atención al cliente. Nunca intentes reparar el aparato por tu cuenta.

Atención al cliente

En principio, nuestros productos tienen una garantía legal de 2 años. Reclamaciones adicionales sólo serán procesadas junto a una prueba de compra. Las piezas reemplazables excluyen cualquier reclamación de garantía cuando se ha producido un desgaste natural. La durabilidad está determinada por el manejo respectivo y uso del producto, y, por lo tanto, es variable.

Si tienes preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Número telefónico:
+49 211 749 55 10

(Se pueden aplicar cargos adicionales.)

Correo electrónico: service@springlane.de

Eliminación/Protección del medio ambiente



Nuestros productos están fabricados con altas exigencias de calidad y están concebidos para que tengan una larga vida útil. El mantenimiento y cuidado regular contribuyen a alargar su vida útil. Si el aparato estuviera averiado y ya no se pudiera reparar, no debe ser eliminarlo en la basura doméstica común.

Debes entregar el aparato en un punto de eliminación indicado para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Con la correcta eliminación y el reciclaje

contribuyes de manera importante a la protección de nuestro medioambiente.

Springlane GmbH declara que el producto cumple con los requisitos básicos de CE a fecha de su expedición. La declaración de conformidad completa está disponible en www.springlane.de/bedienungsanleitungen.



Bedienungsanleitung Universal-Küchenmaschine Kaia

Artikel-Nr.: 943612 (anthrazit), 943613 (weiß)

Stand: Januar 2021

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright ©

Springlane GmbH, Reisholzer Werftstraße 25a, 40589 Düsseldorf, Germany

Service Hotline: 0800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de | www.springlane.de