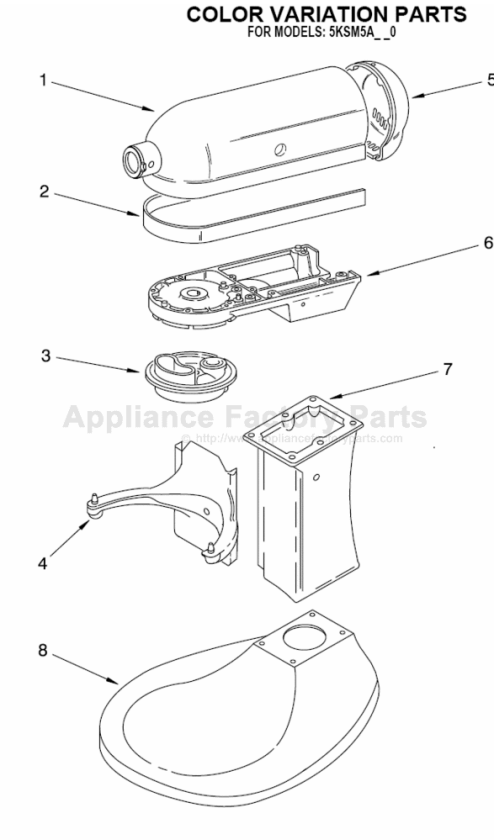
This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.

Appliance Factory Parts
Experts in BBQ, Humidifier, & Appliance Parts
1-800-955-7075

KITCHENAID 5KSM5AER0 Owner's Manual

Shop genuine replacement parts for KITCHENAID 5KSM5AER0



Find Your KITCHENAID Mixer Parts - Select From 532 Models

-------- Manual continues below --------

KitchenAid®

Gebruiksaanwijzing Van de Keukenrobot

Mixer Instructions

Robots de cuisine : Mode d'emploi

Gebrauchsenleitung - Küchenmaschine

Mixer – Istruzioni

Instrucciones para Batidora

9705170B

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 3
Wat U moet weten over uw keukenrobot::
Kenmerken van de keukenrobotten model 5K45SS, 5KSM90 .....4, 5
Kenmerken van de keukenrobot 5KSM5 .....6, 7
Het gebruik van de KitchenAid® hulpstukken 8
Speling tussen draadgarde en kom 8
Onderhoud en reiniging 8
Planetaire mixbeweging 9
Gebruik van de keukenrobot 9
Richtlijnen voor de snelheidsinstelling 9
Tips voor het mengen 10
Mengen en kneden van gistdeeg 10, 11
Eiwitten 11
Slagroom 11
Wanneer U service nodig heeft 12
Garantie van de keukenrobot 12

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Wanneer u de handleiding leest…
let dan speciaal op die paragrafen waar de volgende woorden bij staan:

⚠ WAARSCHUWING

Dit dient ter voorkoming van ongelukken die kunnen leiden tot het oplopen van letsels bij onjuist gebruik van het product.

⚠ OPGELET

Dit dient ter voorkoming van schade aan het product en/of andere voorwerpen.

"N.B." of "BELANGRIJK"
In deze paragrafen staan nuttige tips voor het gebruik van dit product.

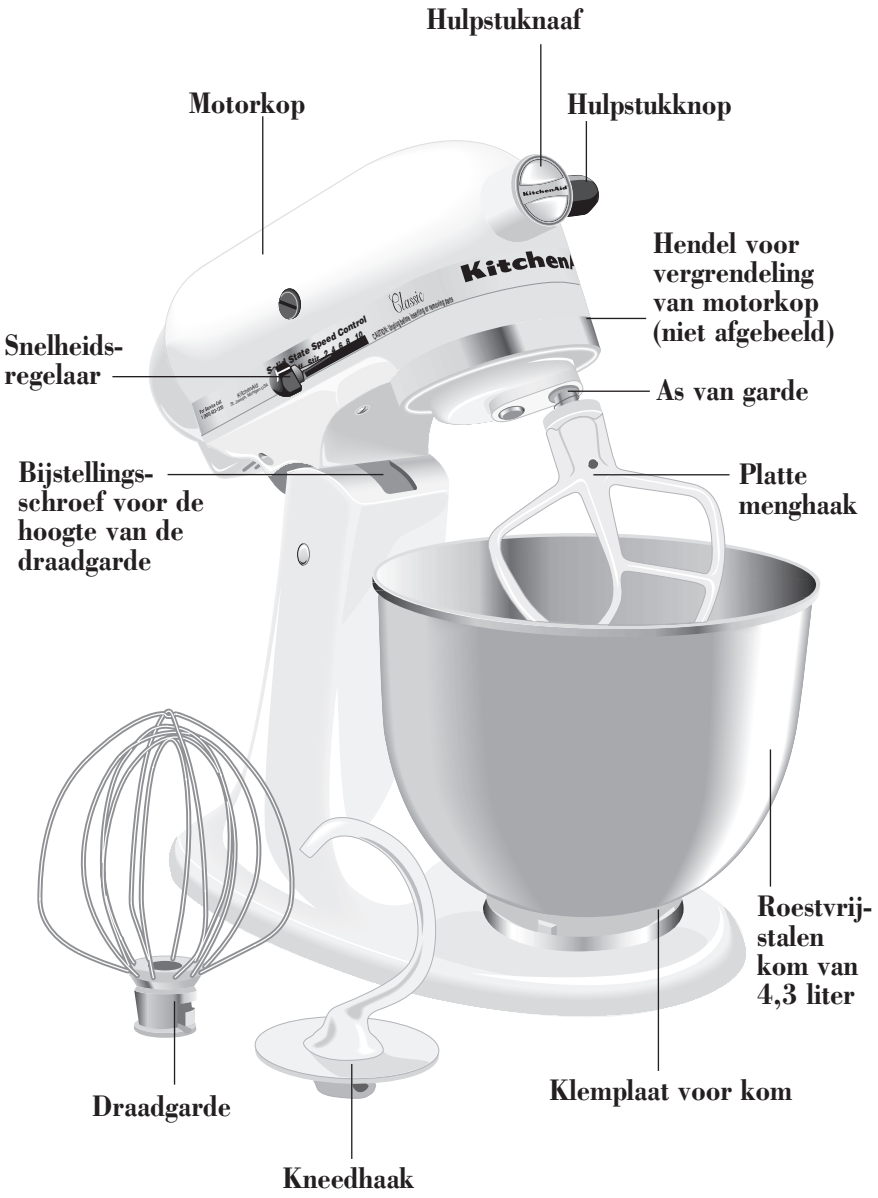
⚠ WAARSCHUWING

OM BRANDGEVAAR, ELEKTRISCHE SCHOKKEN, LETSELS OF SCHADE TOT EEN MINIMUM TE BEPERKEN, DIENT U BIJ GEBRUIK VAN DE MIXER ELEMENTAIRE VOORZORGSMAATREGELEN IN ACHT TE NEMEN, INCLUSIEF DE HIERONDER VERMELDE:

1. Lees alle gebruiksaanwijzingen.
2. Dompel nooit de mixer in water of in een andere vloeistof, dit om gevaar voor een elektrische schok te voorkomen.
3. Controleer of de stekker van het apparaat in het te gebruiken stopcontact past. Inachtneming van de juiste aarding en plaatselijke elektrische voorschriften is vereist.
4. Laat kinderen de mixer niet gebruiken of ermee spelen.
5. Extra voorzichtigheid is geboden wanneer enig apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt. De mixer niet onbeheerd laten waneer deze in werking is.
6. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is, wanneer u onderdelen bevestigt of verwijdert, en voordat u het apparaat reinigt.
7. Zorg ervoor dat u bewegende onderdelen niet aanraakt. Houd tijdens de werking van de mixer handen, haar, kleding en ook spatels en ander keukengerei weg van de draadgarde om letsels en/of schade aan de mixer te voorkomen.
8. De mixer niet onbeheerd of vlakbij de rand van het werkoppervlak gebruiken. Bij zware belasting of op hoge snelheid kan de mixer zich op het werkoppervlak verplaatsen.
9. Verwijder voor het afwassen de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak van de mixer.
10. Gebruik het apparaat niet wanneer het elektrische snoer kapot is of wanneer het apparaat is gevallen of op enigerlei wijze is beschadigd. Laat het apparaat bij de dichtstbijzijnde service agent nakijken, repareren of bijstellen.
11. Het gebruik van hulpstukken die niet door KitchenAid zijn aanbevolen, kunnen brand, elektrische schokken of letsels veroorzaken.
12. Niet buitenshuis gebruiken.
13. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrechtblad hangen, of in aanraking komen met hete oppervlakken.
14. Wanneer u een mixer model gebruikt met opklapbare kop, moet de kop geheel neergelaten zijn voordat u deze vergrendelt. Controleer alvorens te mixen of de kop vergrendeld is door te proberen de kop op te lichten.
15. Wanneer u met mixer model 5KSM90 deeg maakt, gebruik dan nooit recepten waarvoor grotere hoeveelheden nodig zijn dan 1,0 kg (8 koppen bloem) of 840 g (6 koppen) volkorenbloem.
16. Wanneer u met de mixer deeg maakt, nooit recepten gebruiken die de maximale hoeveelheden overschrijden: Model 5K45SS – 1,0 kg (8 koppen) bloem of 840 g (6 koppen) volkorenbloem. Model 5KSM5 – 1,2 kg (10 koppen) bloem of 1000 g (8 koppen) volkorenbloem.
17. Geen verlengsnoer gebruiken.
18. Wees voorzichtig bij het oplichten van de mixer aangezien deze zwaar is.
19. Gebruik de mixer alleen voor het doel waarvoor hij gemaakt is.
20. ELEKTRISCHE VEREISTEN: Uw KitchenAid® mixer werkt op 220-240 V wisselstroom, 50-60 hertz. Het vermogensverbruik voor onze KitchenAid® mixer is vermeld op de afwerkrand. Dit vermogensgebruik wordt bepaald door het gebruik van het hulpstuk dat de meeste stroom verbruikt. Andere aanbevolen hulpstukken kunnen veel minder stroom verbruiken.
21. Controleer of de naaf van het hulpstuk goed vast zit (draai de hulpstukknop vast) voordat u de mixer in werking stelt om er absoluut zeker van te zijn dat de naaf tijdens het mixen niet in de kom kan vallen.

BEWAAR DEZE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Kenmerken van de Keukenrobotten 5K45SS en 5KSM90

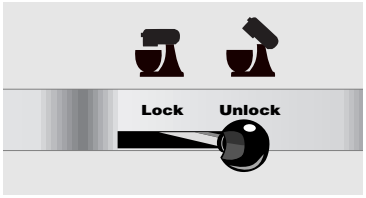


BEVESTIGEN VAN DE KOM
- Controleer of de snelheidsregelaar op OFF [UIT] staat.
- Zet de hendel in de stand UNLOCK [ONTGRENDELEN] en kantel de motorkop naar achteren.
- Plaats de kom op de klemplaat.
- Draai de kom voorzichtig met de klok mee.

VERWIJDEREN VAN DE KOM
- Zet de snelheidsregelaar op OFF [UIT].
- Zet de hendel in de stand UNLOCK [ONTGRENDELEN] en kantel de motorkop naar achteren.
- Draai de kom tegen de klok in.

BEVESTIGEN VAN DE PLATTE MENGHAAK, DRAADGARDE OF KNEEDHAAK
- Zet de snelheidsregelaar op OFF [UIT] en trek de stekker uit het stopcontact.
- Zet de hendel in de stand UNLOCK [ONTGRENDELEN] en breng de motorkop omhoog.
- Schuif de garde op de garde-as en duw hem zover mogelijk naar boven.
- Draai de garde naar rechts en hang de garde over de pen op de as.

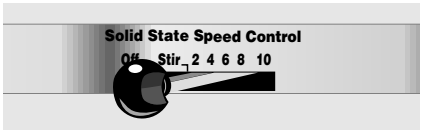
VERWIJDEREN VAN DE PLATTE MENGHAAK, DRAADGARDE OF KNEEDHAAK
- Zet de snelheidsregelaar op OFF [UIT] en trek de stekker uit het stopcontact.
- Zet de hendel in de stand UNLOCK [ONTGRENDELEN] en breng de motorkop omhoog.
- Duw de garde zover mogelijk naar boven en draai hem naar links.
- Trek de garde van de garde-as af.



VERGRENDELEN VAN DE MOTORKOP IN DE OMHOOG GEBRACHTE STAND
- Duw de hendel omhoog naar de stand UNLOCK [ONTGRENDELEN] en houd hem daar.
- Kantel de motorkop naar achteren.
- Zet de hendel in de stand LOCK [VERGRENDELEN].

VERGRENDELEN VAN DE MOTORKOP IN DE WERKINGSSTAND
- Duw de hendel omhoog naar de stand UNLOCK [ONTGRENDELEN] en houd hem daar.
- Breng de motorkop omlaag totdat deze geheel naar beneden in de werkingsstand staat.
- Zet de hendel in de stand LOCK [VERGRENDELEN].
- Controleer de motorvergrendeling vóór het mixen door te proberen de kop op te lichten.

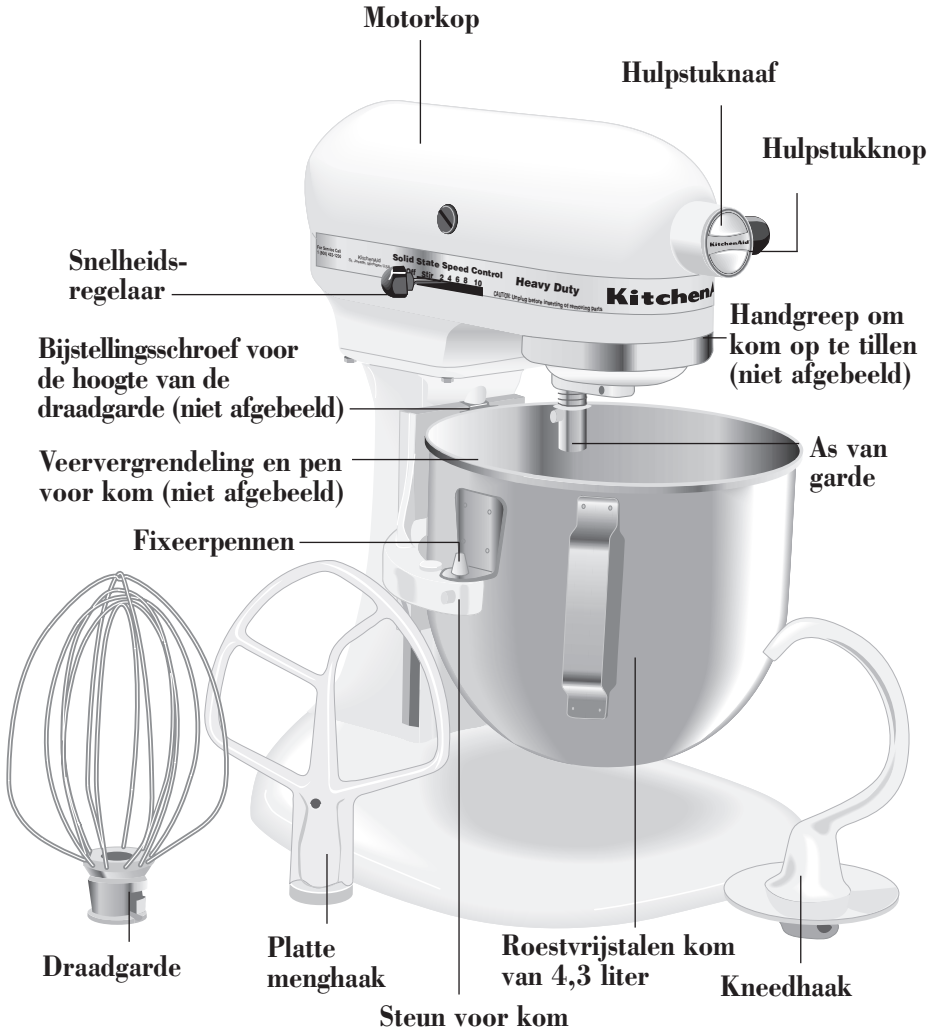
N.B.: De keukenrobot mag alleen worden gebruikt als de hendel in de stand LOCK [VERGRENDELEN] staat.



BEDIENEN VAN DE SNELHEIDSREGELAAR
- De snelheidsregelaar dient altijd op de laagste snelheid gezet te worden voordat u de machine aanzet. Daarna brengt u geleidelijk aan de snelheidsregelaar naar de gewenste (hogere) snelheid om te voorkomen dat ingrediënten uit de kom spatten.

  Zie Richtlijnen voor de snelheidsinstelling.

Kenmerken van de Keukenrobot 5KSM5



BEVESTIGEN VAN DE KOM
- Verzeker u ervan dat de snelheidsregelaar op OFF [UIT] staat.
- Plaats de handgreep om de kom op te tillen in de beneden stand.
- Pas de steunen van de kom over de fixeerpennen
- Duw op de achterkant van de kom tot de kom in de veervergrendeling klikt.
- Plaats het schenkschild op de kom.
- Breng de kom omhoog alvorens te mixen.

N.B.: Controleer of de kom en het schenkschild zich in de juiste plaats bevinden (5KSM5 modellen).

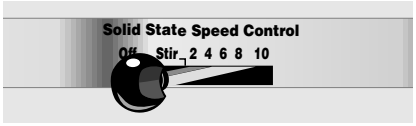
VERWIJDEREN VAN DE KOM
- Plaats de handgreep om de kom op te tillen in de beneden stand.
- Pak de handgreep van de kom beet en hef deze recht op en weg van de fixeerpennen.

OMHOOG BRENGEN VAN DE KOM
- Draai de handgreep naar achteren en naar boven toe tot deze klikt in de vergrendelde verticale stand.
- De kom moet altijd omhoog zijn gebracht en vergrendeld zijn bij het mixen.

NEERLATEN VAN DE KOM
- Breng de handgreep naar achteren en naar beneden toe.

BEVESTIGEN VAN DE PLATTE MENGHAAK, DRAADGARDE OF KNEEDHAAK
- Zet de snelheidsregelaar op OFF [UIT] en trek de stekker uit het stopcontact.
- Breng de kom naar beneden door de handgreep, om de kom op te tillen, naar beneden te draaien.
- Schuif de platte menghaak op de garde-as en duw de menghaak zover mogelijk naar boven toe.
- Draai de menghaak naar rechts en haak de menghaak over de pen op de as.

VERWIJDEREN VAN DE PLATTE MENGHAAK, DRAADGARDE OF KNEEDHAAK
- Zet de snelheidsregelaar op OFF [UIT] en trek de stekker uit het stopcontact.
- Breng de kom naar beneden door de handgreep, om de kom op te tillen, naar beneden te draaien.
- Druk de menghaak zover mogelijk naar boven en draai hem naar links.
- Trek de menghaak van de garde-as.



BEDIENEN VAN DE SNELHEIDSREGELAAR
- De snelheidsregelaar dient altijd op de laagste snelheid gezet te worden voordat u de machine aanzet. Daarna brengt U dan geleidelijk aan de snelheidsregelaar naar de gewenste (hogere) snelheid om te voorkomen dat ingrediënten uit de kom spatten.

  Zie Richtlijnen voor de snelheidsinstelling.

Het gebruik van de KitchenAid® hulpstukken

Zie de Gebruiks- en Onderhoudshandleiding voor de Hulpstukken van de Staande Mixer voor de snelheidsinstellingen en de gebruikstijden.

Platte menghaak voor normale tot dikke mengsels, zoals bijvoorbeeld voor:

- cakes
- roomglazuur
- suikergoed
- koekjes
- pasteideeg
- taartdeeg
- drie-in-de-pan
- gehaktbrood
- aardappelpuree

Draadgarde voor mengsels die luchtig moeten worden gemaakt, zoals bijvoorbeeld voor:

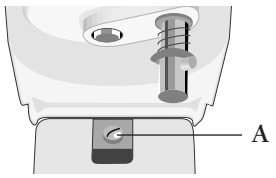
- eieren
- eiwitten
- dikke slagroom
- gekookt suikergoed
- biscuitdeeg
- mayonaise
- gekookte glazuur

Kneedhaak voor het mixen en kneden van gistdeeg, zoals bijvoorbeeld voor:

- brood
- broodjes
- koffiebroodjes
- krentenbollen

Speling tussen menghaak en kom

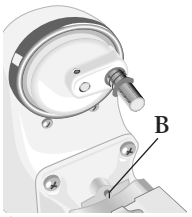
Uw mixer is in de fabriek zodanig ingesteld dat de platte menghaak de bodem van de kom net niet raakt. Als de platte menghaak echter, om wat voor reden dan ook, de bodem van de kom wel raakt, of zich te ver van de bodem bevindt, kan de speling als volgt worden bijgesteld.



Model 5K45SS, 5KSM90:

- Til de motorkop op.
- Draai schroef (A) enigszins naar links om de platte menghaak omhoog te brengen en naar rechts om de platte menghaak neer te laten.
- Stel de platte menghaak zodanig in dat deze de bodem van de kom net niet raakt.

Model 5KSM5:



- Plaats de handgreep, om de kom op te tillen, in de beneden stand.
- Draai schroef (B) enigszins naar links om de platte menghaak omhoog te brengen en naar rechts om de platte menghaak neer te laten.
- Stel de platte menghaak zodanig in dat deze de bodem van de kom net niet raakt.

N.B.: De platte menghaak mag bij een juiste instelling de bodem of de zijkant van de kom niet raken. Als de platte menghaak of draadgarde te dicht op de kom zijn afgesteld zodat deze de bodem raken, kan de deklaag van de menghaak of het materiaal van de draadgarde afslijten.

Het afschrapen van de zijkanten van de kom kan soms nodig zijn, ongeacht of de platte menghaak wordt bijgesteld of niet. De mixer dient te worden afgezet om de kom leeg te spatelen en om schade aan de mixer te voorkomen.

Onderhoud en reinigen van uw mixer.

⚠ WAARSCHUWING

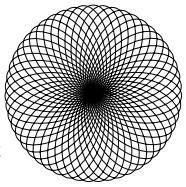
GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN. ALTIJD DE STEKKER UIT HET STOP-CONTACT TREKKEN VOOR U DE MIXER GAAT SCHOONMAKEN OM MOGELIJKE ELEKTRISCHE SCHOKKEN TE VOOR-KOMEN. De mixer met een vochtige doek schoonvegen. NIET IN WATER ONDER-DOMPELEN. Veeg de garde-as regelmatig schoon en verwijder eventueel opgehoopte resten.

De kom, platte menghaak en kneedhaak zijn vaatwasmachinebestendig. Of u kunt ze goed afwassen in heet zeepsop en ze voor het afdrogen goed afspoelen.

Smeren van de motor: De lagers worden automatisch gesmeerd en hebben bij normaal gebruik verder geen onderhoud nodig.

Planetaire mixbeweging

Tijdens het mixen maakt de platte menghaak ronddraaiende bewegingen in de kom die op zijn vaste plaats zit en in tegenovergestelde richting om zijn as draait. De tekening laat zien hoe de menghaak geen plek in de kom overslaat.



Uw KitchenAid® mixer mixt sneller en grondiger dan de meeste andere elektrische mixers. Daarom moet de mixingtijd in de meeste recepten aangepast worden om overmixen te voorkomen.

Gebruik van de mixer

De kom en de garde zijn zodanig ontworpen dat ze grondig mixen zonder dat regelmatig leegspatelen nodig is. Het is meestal voldoende de kom tijdens het mixen één of tweemaal leeg te spatelen

De mixer kan tijdens het gebruik warm worden. Bij een zware belasting en langdurig gebruik kan het voorkomen dat de bovenkant van het apparaat te warm is om aan te raken. Dat is normaal.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR PERSOONLIJK LETSEL

Om persoonlijk letsel en schade aan de garde te voorkomen, probeer de kom niet leeg te spatelen terwijl de mixer in werking is; zet de mixer af. Mocht de spatel of enig ander keukengerei in de kom vallen, zet de motor dan op OFF [UIT] voordat u dit verwijdert.

Richtlijnen voor de snelheidsinstelling

SNELHEIDSINDICATIES

1	**ROEREN**	Voor langzaam roeren, mengen, pureren en als beginsnelheid van alles wat u gaat mixen. Voor het toevoegen van bloem en droge ingrediënten aan het beslag, voor het toevoegen van vloeistof aan droge ingrediënten en het combineren van dikke mengsels.
2	**LANGZAAM MENGEN**	Voor langzaam mengen, pureren, sneller roeren. Voor het kloppen van dik beslag en suikergoed, als beginsnelheid voor het pureren van aardappelen of andere groenten, voor het mengen van stukjes boter bij bloem, het kloppen van dun, snel opspattend beslag, en het mengen en kneden van gistdeeg. Gebruik de dozenopener op deze snelheid.
4	**MENGEN, KLOPPEN**	Voor het mengen van beslag van gemiddelde dikte zoals beslag voor koekjes. Voor het romig roeren van boter en suiker, en het toevoegen van suiker aan eiwitten voor het maken van schuimgebak. Gemiddelde snelheid voor cakebeslag. Gebruiken met: vleesmolen, roterende rasp/schaaf en fruit-en groentenzeef.
6	**KLOPPEN, ROMIG ROEREN**	Voor gematigd snel kloppen (romig roeren) of kloppen. Als eindsnelheid voor het mixen van beslag voor cake, oliebollen en ander beslag. Gebruik de pastamaker en graanmolen op deze snelheid.
8	**SNEL KLOPPEN, SLAAN**	Voor het kloppen van slagroom, eiwitten en gekookte glazuur.
10	**SNEL SLAAN**	Voor het zeer snel kloppen van kleine hoeveelheden slagroom of eiwitten. Gebruiken de pastamaker en graanmolen op deze snelheid.

N.B.: Bij zware ladingen kan de snelheidsregelaar snelle snelheden niet aanhouden, zoals bij het gebruik van de pastamaker en graanmolen.

Tips voor het mixen

Aanpassen van uw recept aan de mixer
De aanwijzingen voor het mixen in dit boekje kunnen worden gebruikt om uw favoriete recepten aan te passen voor het gebruik met uw KitchenAid® mixer. Voor het bepalen van de juiste werkwijze bij het mixen moet u zelf ervaring opdoen. Houd het beslag of deeg in de gaten en meng niet langer tot het er uitziet zoals het recept aangeeft, zoals bijvoorbeeld "glad en romig". Raadpleeg de Richtlijnen voor de snelheidsinstelling om u te helpen bij het bepalen van de juiste mixersnelheid.

Toevoegen van ingrediënten
De normale werkwijze voor het mengen van de meeste soorten beslag, vooral voor cake en koekjes, is het toevoegen van:

1/3 droge ingrediënten
1/2 vloeibare ingrediënten
1/3 droge ingrediënten
1/2 vloeibare ingrediënten
1/3 droge ingrediënten

Gebruik de roersnelheid tot de ingrediënten goed gemengd zijn. Voer daarna de snelheid *geleidelijk* op tot de gewenste snelheid is bereikt.

Het toevoegen van de ingrediënten dient zo dicht mogelijk tegen de zijkant van de kom te gebeuren en niet rechtstreeks in de ronddraaiende garde. Het schenkschild kan worden gebruikt om het toevoegen van ingrediënten makkelijker te maken.

N.B.: Als de ingrediënten op de bodem van de kom niet geheel zijn gemengd, hangt de garde niet ver genoeg in de kom. Zie "Speling tussen garde en kom".

Cakemix
Wanneer u kant-en-klare cakemix gebruikt, dient u snelheid 4 te gebruiken voor de gemiddelde snelheid en snelheid 6 voor de hoge snelheid. Om het beste resultaat te krijgen dient u zich te houden aan de aanwijzingen op de verpakking.

Toevoegen van noten, rozijnen of gekonfijt fruit
Vaste bestanddelen dienen pas op het laatste moment op roersnelheid toegevoegd te worden. Het beslag dient zo dik te zijn dat de vruchtjes of noten niet naar de bodem zakken tijdens het bakken. Kleverig fruit dient met bloem te worden bestoven voor een betere verdeling in het beslag.

Vloeibaar mengsel
Mengsels waarvan de ingrediënten voor een groot deel vloeibaar zijn, dienen op de lagere snelheden te worden gemengd om spatten te voorkomen. Verhoog de snelheid pas wanneer het mengsel dikker is geworden.

Mengen en kneden van gistdeeg

1. Doe alle droge ingrediënten, inclusief de gist, in de kom maar houd 1 tot 2 koppen bloem achter.
2. Bevestig kom en deeghaak. Vergrendel de kop van 5K45SS, 5KSM90 of breng de kom van 5KSM5 omhoog. Zet de mixer op snelheid 2 en meng gedurende ongeveer 15 seconden of totdat de ingrediënten vermengd zijn.

3. Ga door met het mengen op snelheid 2 en voeg na ongeveer 30 seconden tot 1 minuut geleidelijk de vloeibare ingrediënten toe aan het bloemmengsel. Meng daarna nog 1 minuut.

N.B.: Als de vloeibare ingrediënten te snel toegevoegd worden, vormen zij een plasje rond de deeghaak wat het mixen vertraagt.

4. Ga door met mengen op snelheid 2 en tik zachtjes de achtergehouden bloem van de zijkant van de kom af, 1/2 kop per keer, zoveel als nodig is. Ga nog ongeveer 2 minuten door met mixen, totdat het deeg aan de haak blijft vastzitten en van de zijkanten van de kom loslaat.

5. Wanneer het deeg aan de haak blijft zitten, kneed dan nog ongeveer 2 minuten op snelheid 2 tot het deeg glad en elastisch is.
6. Ontgrendel en breng de kop van 5KSM90 omhoog en verwijder het deeg van de haak. Ontgrendel en breng de kop van 5K45SS omhoog of laat de kom van 5KSM5 neer en verwijder het deeg van de haak.

N.B.: Deze aanwijzingen geven een voorbeeld van het maken van brood met de snelle mixmethode. Wanneer u de conventionele methode volgt dient u de gist in warm water in een voorverwarmde kom op te lossen. Voeg de overgebleven vloeistof en droge ingrediënten toe – behalve de achtergehouden 1 of 2 koppen bloem. Zet de mixer gedurende ongeveer 1 minuut op snelheid 2, of totdat de ingrediënten door en door gemengd zijn. Ga daarna verder volgens de stappen 4 tot en met 6.

Eiwitten

Doe eiwitten die op kamertemperatuur zijn gebracht in een schone, droge kom. Bevestig de kom en de draadgarde. Om spatten tegen te gaan, dient u *geleidelijk* de snelheid op te voeren tot de aangegeven snelheid en daarna door te gaan met kloppen tot het gewenste resultaat is verkregen. Zie schema hieronder

Hoeveelheid	Snelheid
1 eiwit	geleidelijk opvoeren naar 10
2-4 eiwitten	geleidelijk opvoeren naar 8
6 of meer eiwitten	geleidelijk opvoeren naar 6

HET KLOPPEN DOORLOOPT DE VOLGENDE STADIA

Schuimig:
Grote, onregelmatige luchtbellen.

Begint vorm te krijgen:
Luchtbellen zijn fijn en compact; het product is wit.

Zachte punten:
De toppen van de punten vallen omver wanneer de draadgarde wordt weggetrokken.

Bijna stijf:
Er vormen zich spitse punten wanneer de draadgarde wordt weggetrokken maar het eiwit is nog zacht.

Stijf maar niet droog:
Er vormen zich spitse, stijve punten wanneer de draadgarde wordt weggetrokken. De kleur van het eiwit is egaal en het eiwit is glanzend.

Stijf en droog:
Er vormen zich spitse, stijve punten wanneer de draadgarde wordt weggetrokken. Het eiwit is gespikkeld en dof.

Slagroom

Schenk room in een koele kom. Bevestig de kom en de draadgarde. Om spatten tegen te gaan dient u de snelheid *geleidelijk* op te voeren tot de aangegeven snelheid en daarna door te gaan met kloppen tot het gewenste resultaat is verkregen. Zie het schema hieronder.

Hoeveelheid	Snelheid
59 mL (1/4 kop)	geleidelijk opvoeren naar 10
118 mL (1/2 kop)	geleidelijk opvoeren naar 10
236 mL (1 kop)	geleidelijk opvoeren naar 8
472 mL (1 kop)	geleidelijk opvoeren naaro 8

HET KLOPPEN DOORLOOPT DE VOLGENDE STADIA

Begint dikker te worden:
De room is dik en lijkt op vla.

Behoudt zijn vorm:
De room vormt zachte punten wanneer de draadgarde wordt weggetrokken. Kan met andere ingrediënten samen gemengd worden voor nagerechten en sauzen.

Stijf
De room blijft in stijve, spitse punten staan wanneer de draadgarde wordt weggetrokken. Kan gebruikt worden voor afwerking van taarten en nagerechten of voor crèmevullingen

N.B.: Houd de room goed in de gaten tijdens het kloppen; er zitten maar een paar seconden tussen de verschillende stadia. KLOP NIET TE LANG.

Wanneer u service nodig heeft

Lees a.u.b. het onderstaande voor u uw service agent contacteert.

1. De mixer kan warm worden tijdens gebruik. Wanneer de machine meermalen achtereenvolgens zwaar belast wordt, kan het voorkomen dat de bovenkant van de machine erg warm wordt. Dat is normaal.
2. De mixer kan een doordringende lucht afgeven, vooral wanneer hij nog nieuw is. Dit is gebruikelijk bij elektrische motoren.
3. Als de platte menghaak tegen de kom aan slaat, dient u de machine af te zetten. Zie "Speling tussen garde en kom".

Als uw mixer niet goed of in het geheel niet werkt, controleer dan a.u.b. het volgende:

1. Zit de stekker in het stopcontact?
2. Is de zekering van de elektriciteitsgroep waar de mixer is op aangesloten in orde? Als u een aardingschakelaar bezit, controleer dan of deze ingedrukt is.
3. Als het probleem niet veroorzaakt wordt door een van de hierboven genoemde mogelijkheden, zie dan bij "Het verkrijgen van service".

HET VERKRIJGEN VAN SERVICE:

Alle service dient ter plaatse in behandeling genomen te worden door een erkend KitchenAid service agent.
In België : Gebroeders Nijs, Mechelsestwg . 56, B-2840 Rumst, Tel: 015/306760.
In Nederland : Micave B. V., Schimminck 10 a NL - 5301 KR Zaltbommel, Tel: 0418540505.

Garantie van de mixer voor huishoudelijk gebruik

GARANTIEPERIODE:	KITCHENAID VERGOEDT:	KITCHENAID VERGOEDT NIET:
VIJF JAAR VOLLEDIGE GARANTIE vanaf de datum van aankoop.	Vervanging van onderdelen en arbeidsloon voor de reparatie van defecten in materiaal of werkmanschap. Service moet worden verleend door een erkend KitchenAid service agent.	A. Reparaties wanneer de mixer gebruikt is voor andere doeleinden dan het normaal bereiden van voedsel. B. Schade die het gevolg is van een ongeluk, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik of installatie en gebruik dat niet overeenstemt met de plaatselijke elektrische voorschriften.

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INCIDENTELE SCHADE EN GEVOLGSCHADE.

Technische gegevens kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
1853 Strombeek-Bever (Brussels)
BELGIË

9705170B
©2009. Alle rechten voorbehouden

®Geregistreerd handelsmerk/TMTrademark/de vorm van de staande mixer is een geregistreerde handelsmerk van KitchenAid, V.S.
1/09
Gedrukt in de V.S.

KitchenAid®

Gebruiksaanwijzing Mixers

Mixer Instructions

Robots de cuisine : Mode d'emploi

Gebrauchsenleitung - Küchenmaschine

Mixer - Istruzioni

Instrucciones para Batidora

9705170B

Table of Contents

Important Safety Instructions....3
About Your Mixer
- Model 5K45SS, 5KSM90 Mixer Features....4, 5
- Model 5KSM5 Mixer Features....6, 7
- Using Your KitchenAid® Attachments....8
- Beater To Bowl Clearance....8
- Care and Cleaning....8
- Planetary Mixing Action....9
- Mixer Use....9
- Speed Control Guide....9
- Mixing Tips....10
- Mixing and Kneading Yeast Dough....10, 11
- Egg Whites....11
- Whipped Cream....11

When You Need Service....12
Mixer Warranty....12

English

Important Safety Instructions

When reading the Instructions Manual…
Pay special attention to sections marked by the following words:

⚠ WARNING

These help you avoid accidents that could lead to injury for someone using the product incorrectly.

⚠ CAUTION

These help you avoid damage to the product and/or other property.

"NOTE:" or "IMPORTANT"
These sections give you helpful tips on using the product.

⚠ WARNING

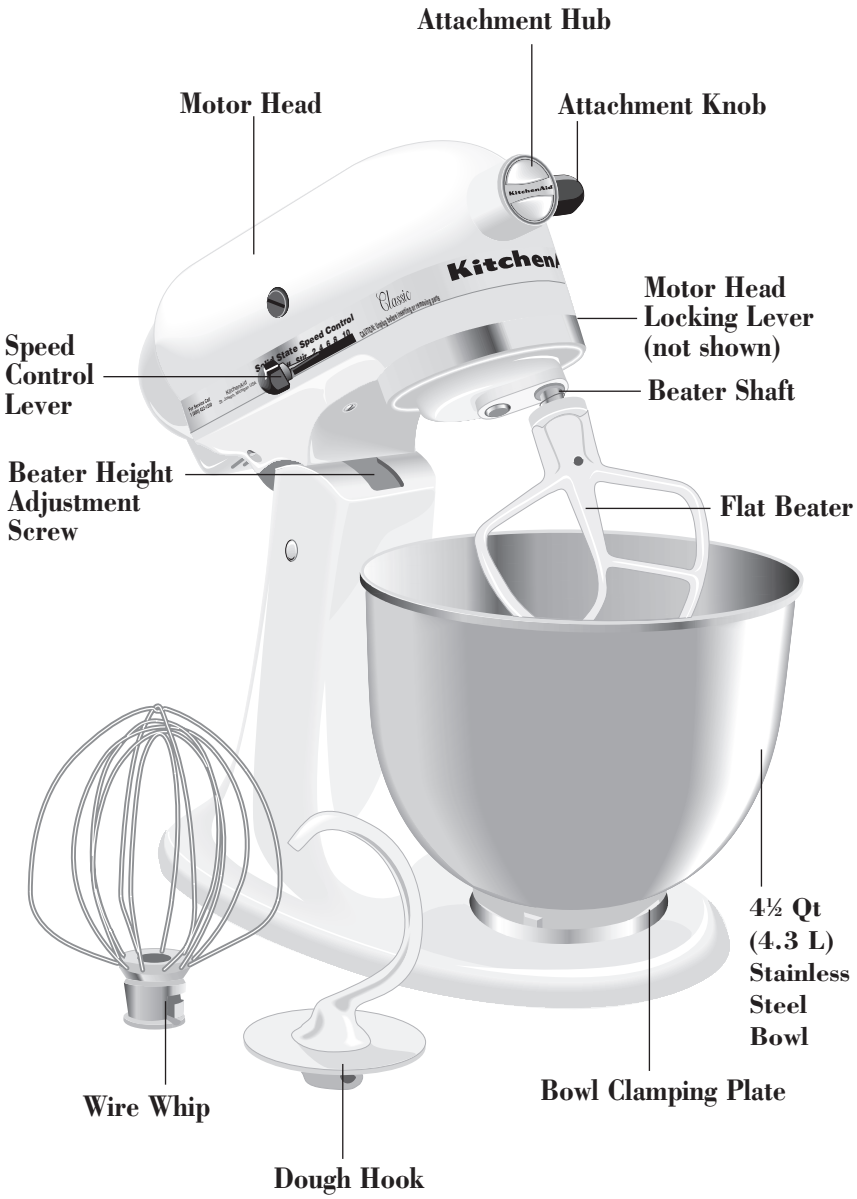
TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRICAL SHOCK, INJURY TO PERSONS, OR DAMAGE WHEN USING THE MIXER, FOLLOW BASIC PRECAUTIONS, INCLUDING THE FOLLOWING:

1. Read all instructions
2. To protect against risk of electrical shock, never immerse mixer in water or other liquid.
3. Be sure that the prongs on the plug of the unit mate with the electrical wall receptacle into which it will be plugged. Observation of proper grounding techniques and local electrical codes is required.
4. Do not let children operate or play with mixer.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Do not leave mixer unattended while it is operating.
6. Unplug mixer from outlet when not in use, before inserting or removing parts, and before cleaning.
7. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to prevent injury, and/or damage to the mixer.
8. Do not operate mixer unattended or near edge of work surface. When used for heavy loads or at high speeds, mixer may move on work surface.
9. Remove flat beater, wire whip or dough hook from mixer before washing.
10. Do not operate any appliance with a damaged cord set or after the appliance has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
11. The use of attachments not recommended by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. When using a mixer model with a tilt head, the head must be completely down before locking. Before mixing, make sure lock is in position by attempting to raise head.
15. When making dough with the 5KSM90 mixer, never use recipes calling for more than 1.0 kg (8 cups) of all-purpose flour or 840 gr (6 cups) of whole wheat flour.
16. When making dough with the mixer, never use recipes calling for more than the following maximum measurements: Model 5K45SS – 1.0 kg (8 cups) of all-purpose flour or 840 gr (6 cups) of whole wheat flour. Model 5KSM5 – 1.2 kg (10 cups) of all-purpose flour or 1000 gr (8 cups) of whole wheat flour.
17. Do not use an extension cord.
18. Be careful when lifting mixer as it is heavy.
19. Use the mixer only for its intended function.
20. ELECTRICAL REQUIREMENTS: Your KitchenAid® Mixer operates on a regular 220-240 volt A.C., 50-60 hertz house current. The wattage rating for your KitchenAid® Mixer is printed on the trim band. This wattage is determined by using the attachment which draws the greatest power. Other recommended attachments may draw significantly less power.
21. Be certain the attachment hub is secure (tighten attachment knob) prior to using mixer to avoid any possibility of the attachment hub falling into the bowl during mixing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

5K45SS, 5KSM90 Mixer Features

English



TO ATTACH BOWL

- Be sure speed control is OFF.
- Hold the locking lever in the UNLOCK position and tilt motor head back.
- Place bowl on bowl-clamping plate.
- Turn bowl gently in clockwise direction.

TO REMOVE BOWL

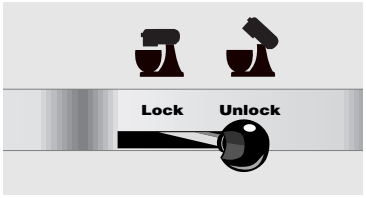
- Turn speed control OFF.
- Holding the locking lever in the UNLOCK position and tilt motor head back.
- Turn bowl in counterclockwise direction.

TO ATTACH FLAT BEATER, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

- Turn speed control to OFF and unplug.
- Hold the locking lever in the UNLOCK position and raise motor head.
- Slip beater onto beater shaft and press upward as far as possible.
- Turn beater to right, hooking beater over pin on shaft.

TO REMOVE FLAT BEATER, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

- Turn speed control to OFF and unplug.
- Hold the locking lever in the UNLOCK position and raise motor head.
- Press beater upward as far as possible and turn left.
- Pull beater from beater shaft.



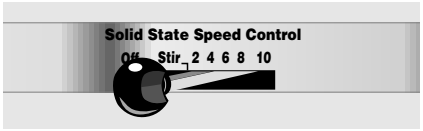
TO LOCK MOTOR HEAD IN RAISED POSITION

- Push locking lever up into UNLOCK position and hold.
- Tilt motor head back.
- Move locking lever into LOCK position.

TO LOCK MOTOR HEAD IN OPERATING POSITION

- Push locking lever up into UNLOCK position and hold.
- Lower motor head until it is completely down into operating position.
- Move locking lever into LOCK position.
- Before mixing, test motor lock by attempting to raise head.

NOTE: Motor head should always be kept in LOCK position when using mixer.



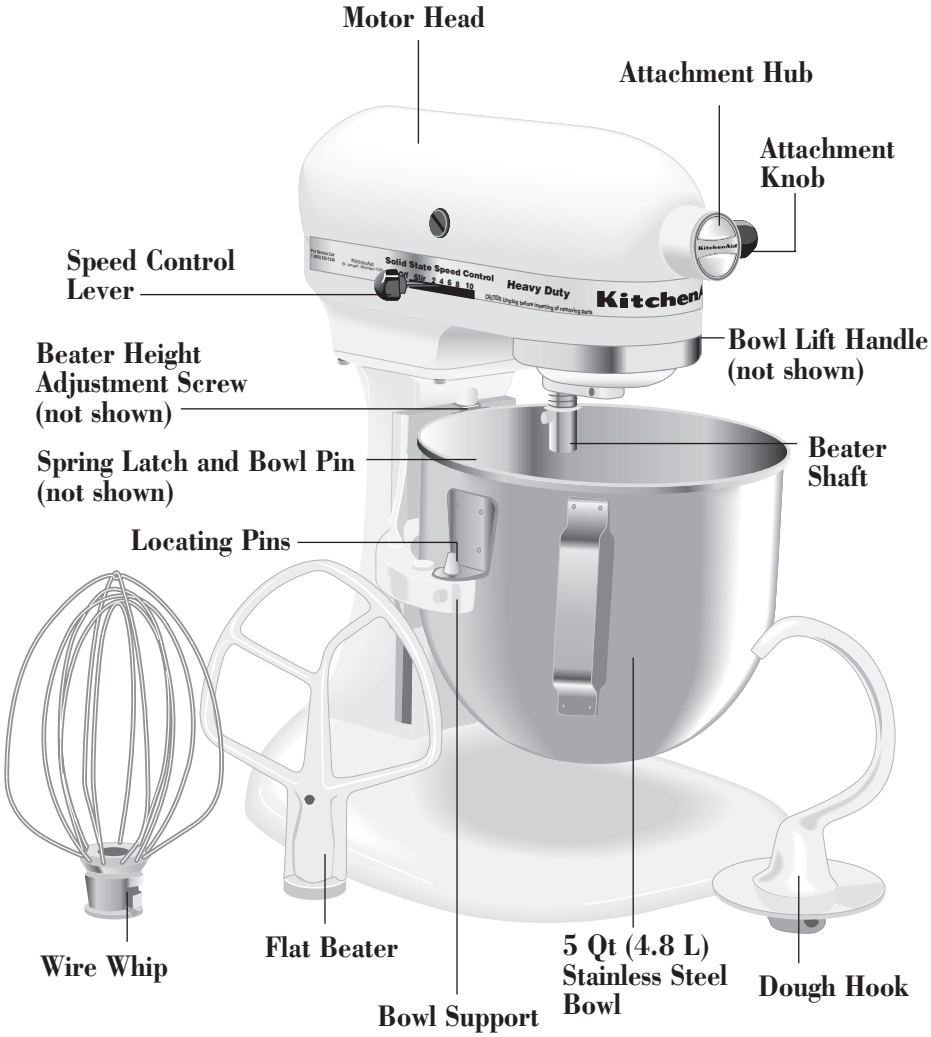
TO OPERATE CONTROL SPEED

- Speed control lever should always be set on lowest speed for starting, then gradually moved to desired higher speed to avoid splashing ingredients out of bowl.

  See “Speed Control Guide.”

English

5KSM5 Mixer Features



TO ATTACH BOWL

- Be sure speed control is OFF.
- Place bowl lift handle in down position.
- Fit bowl supports over locating pins.
- Press down on back of bowl until bowl pin snaps into spring latch.
- Sit pouring shield on bowl.
- Raise bowl before mixing.

NOTE: Check that bowl and pouring shield are properly in place (5KSM5 models).

TO REMOVE BOWL

- Place bowl lift handle in down position.
- Grasp bowl handle and lift straight up and off locating pins.

TO RAISE BOWL

- Rotate handle back and up until it snaps into the locked vertical position.
- Bowl must always be in raised, locked position when mixing.

TO LOWER BOWL

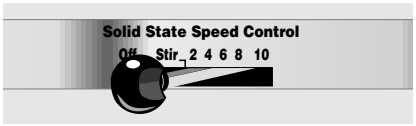
- Rotate handle back and down.

TO ATTACH FLAT BEATER, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

- Turn speed control to OFF and unplug.
- Lower bowl by rotating bowl lift handle downward.
- Slip flat beater on beater shaft and press upward as far as possible.
- Turn beater to right, hooking beater over the pin on shaft.

TO REMOVE FLAT BEATER, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

- Turn speed control to OFF and unplug.
- Lower bowl by rotating bowl lift handle downward.
- Press beater upward as far as possible and turn left.
- Pull beater from beater shaft.



TO OPERATE CONTROL SPEED

- Speed control lever should always be set on lowest speed for starting, then gradually moved to desired higher speed to avoid splashing ingredients out of bowl. See “Speed Control Guide.”

English

Using Your KitchenAid® Attachments

See the Stand Mixer Attachments Use and Care Guide for speed settings and operating times.

Flat Beater for normal to heavy mixtures, such as:

cakes	biscuits
creamed frostings	crumpets
candies	meat loaf
cookies	mashed potatoes
pie pastry	

Dough Hook for mixing and kneading yeast doughs, such as:

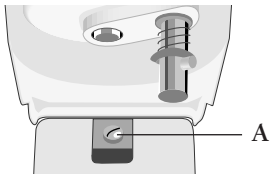
breads	coffee cakes
rolls	buns

Wire Whip for mixtures which need to incorporate air, such as:

eggs	sponge cakes
egg whites	mayonnaise
heavy cream	some candies
boiled frostings	

Beater To Bowl Clearance

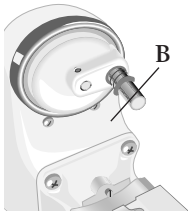
Your mixer is adjusted at the factory so that the flat beater just clears the bottom of the bowl. If, for any reason, the flat beater hits the bottom of the bowl or is too far away from the bowl, clearance can be corrected as follows:



Model 5K45SS, 5KSM90:

- Lift motor head.
- Turn screw (A) slightly to the left to raise flat beater and to the right to lower flat beater.
- Make adjustment with flat beater, so it just clears surface of bowl.

Model 5KSM5:



- Place bowl lift handle in down position.
- Turn screw (B) slightly to the left to raise flat beater and to the right to lower flat beater.
- Make adjustment with flat beater, so it just clears surface of bowl.

NOTE: Flat beater must not strike on bottom or side of bowl when properly adjusted. If beater or wire whip is adjusted too close so that it strikes bottom of bowl, coating may wear off of beater or wires may wear through on wire whip.

Scraping sides of bowl may be necessary under certain conditions regardless of beater adjustment. Mixer must be stopped to scrape bowl or damage to mixer may occur.

Care and Cleaning of Your Mixer

⚠ WARNING

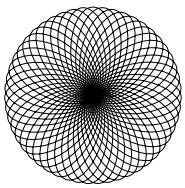
ELECTRICAL SHOCK HAZARD ALWAYS BE SURE TO UNPLUG MIXER BEFORE CLEANING TO AVOID POSSIBLE ELECTRICAL SHOCK. Wipe mixer with a damp cloth. DO NOT IMMERSE IN WATER. Wipe off beater shaft frequently, removing any residue that may accumulate.

Bowl, flat beater, wire whip and dough hook may be wash in an automatic dishwasher. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying.

Lubrication: Motor bearings are self-lubricating and should require no further attention under normal use.

Planetary Mixing Action

During operation, the flat beater moves around the stationary bowl, at the same time turning in the opposite direction on its own axis. The diagram shows the complete coverage of the bowl made by the path of the beater.



Your KitchenAid® Mixer will mix faster and more thoroughly than most other electric mixers. Therefore, the mixing time in most recipes must be adjusted to avoid overbeating.

English

Mixer Use

The bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

The mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.

⚠ WARNING

PERSONAL INJURY HAZARD

To avoid personal injury and damage to the beater, do not attempt to scrape bowl while mixer is operating; turn mixer off. Should scraper or other object drop into bowl, turn motor OFF before removing.

Speed Control Guide

NUMBER OF SPEED		
1	STIR	For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, add liquids to dry ingredients, and combine heavy mixtures.
2	SLOW MIXING	For slow mixing, mashing, faster stirring. Use to mix heavy batters and candies, start mashing potatoes or other vegetables, cut shortening into flour, mix thin or splashy batters, and mix and knead yeast dough. Use with Can Opener attachment.
4	MIXING, BEATING	For mixing semi-heavy batters, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes. Use with: Food Grinder, Rotor Slicer/Shredder, and Fruit/Vegetable Strainer.
6	BEATING, CREAMING	For medium fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes. Use with Citrus Juicer attachment.
8	FAST BEATING, WHIPPING	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10	FAST WHIPPING	For whipping small amounts of cream or egg whites. Use with Pasta Maker and Grain Mill attachments.

NOTE: Will not maintain fast speeds under heavy loads, such as when using Pasta Maker or Grain Mill attachments.

Mixing Tips

Converting your recipe to the mixer
The mixing instructions found in this book can be used to convert your favourite recipes for use with your KitchenAid® Mixer. To help determine a mixing procedure, your own observations and experience will be needed. Watch the batter or dough and mix only until it has the desired appearance described in your recipe such as "smooth and creamy." Use the "Speed Control Guide" to help determine proper mixing speeds.

Adding Ingredients
The standard procedure to follow when mixing most batters, especially cake and cookie batters, is to add:

1/3 dry ingredients
1/2 liquid ingredients
1/3 dry ingredients
1/2 liquid ingredients
1/3 dry ingredients

Use Stir speed until ingredients have been blended. Then *gradually* increase to desired speed.

Always add ingredients as close to side of bowl as possible, not directly into moving beater. The Pouring Shield can be used to simplify adding ingredients.

NOTE: If ingredients in very bottom of bowl are not thoroughly mixed, the beater is not far enough into the bowl. "See Beater to Bowl Clearance."

Cake Mixes
When preparing packaged cake mixes, use Speed 4 for medium speed and Speed 6 for high speed. For best results, mix for the time stated on the package directions.

Adding Nuts, Raisins or Candied Fruits
Solid materials should be folded in the last few seconds of mixing on Stir Speed. The batter should be thick enough to keep the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.

Liquid Mixture
Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after mixture has thickened.

Mixing and Kneading Yeast Dough

1. Place all dry ingredients including yeast into bowl, except last 1 to 2 cups flour.
2. Attach bowl and dough hook. Lock 5K45SS, 5KSM90 head or raise 5KSM5 bowl. Turn to Speed 2 and mix about 15 seconds or until ingredients are combined.

3. Continue on Speed 2, gradually add liquid ingredients to flour mixture, about 30 seconds to 1 minute. Mix 1 minute longer.

NOTE: If liquid ingredients are added too quickly, they will form a pool around the dough hook and slow down mixing process.

4. Continuing on Speed 2, gently tap remaining flour around sides of bowl, 1/2 cup at a time, as needed. Mix until dough clings to hook and cleans sides of bowl, about 2 minutes.

5. When dough clings to hook, knead on Speed 2 for 2 minutes or until dough is smooth and elastic.
6. Unlock and raise head on 5KSM90 and remove dough from hook. Unlock and raise head on 5K45SS or lower bowl on 5KSM5 and remove dough from hook.

NOTE: These instructions illustrate bread making with the Rapid Mix method. When using the conventional method, dissolve yeast in warm water in warmed bowl. Add remaining liquids and dry ingredients - except last 1 to 2 cups flour. Turn to Speed 2 for about 1 minute, or until ingredients are thoroughly mixed. Proceed with steps 4 through 6.

Egg Whites

Place room temperature egg whites in clean, dry bowl. Attach bowl and wire whip. To avoid splashing, *gradually* turn to designated speed and whip to desired stage. See chart below.

Amount	Speed
1 egg white	Gradually to 10
2-4 egg whites	Gradually to 8
6 or more egg whites	Gradually to 6

WHIPPING STAGES

Frothy:
Large, uneven air bubbles.

Begin to hold shape:
Air bubbles are fine and compact; product is white.

Soft peak:
Tips of peaks fall over when wire whip is removed.

Almost stiff:
Sharp peaks form when wire whip is removed, but whites are actually soft.

Stiff but not dry:
Sharp, stiff peaks form when wire whip is removed. Whites are uniform in color and glisen.

Stiff and dry:
Sharp, stiff peaks form when wire whip is removed. Whites are speckled and dull in appearance.

Whipped Cream

Pour cream into chilled bowl. Attach bowl and wire whip. To avoid splashing, *gradually* turn to designated speed and whip to desired stage. See chart below.

Amount	Speed
59 mL (1/4 cup)	Gradually to 10
118 mL (1/2 cup)	Gradually to 10
236 mL (1 cup)	Gradually to 8
472 mL (1 cup)	Gradually to 8

WHIPPING STAGES

Begins to thicken:
Cream is thick and custard-like.

Holds its shape:
Cream forms soft peaks when wire whip is removed. Can be folded into other ingredients when making deserts and sauces.

Stiff:
Cream stands in stiff, sharp peaks when wire whip is remove. Use for topping on cakes or desserts, or filling for cream puffs.

NOTE: Watch cream closely during whipping; there are just a few seconds between whipping stages. DO NOT OVERWHIP.

When You Need Service

Please read the following before calling your service center.

1. The mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
2. The mixer may emit a pungent odor, especially when new. This is common with electric motors.
3. If the flat beater hits the bowl, stop the mixer. See "Beater to Bowl Clearance."

If your mixer should malfunction or fail to operate, please check the following:

1. Is the mixer plugged in?
2. Is the fuse in the circuit to the mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
3 If the problem is not due to one of the above items, see "How to Obtain Service."

HOW TO OBTAIN SERVICE

All service should be handled locally by an authorized KitchenAid Service Center. Contact the dealer from whom the unit was purchased to obtain the name of the nearest authorized KitchenAid service facility.
In the U. K.:
CAD LTD, Unit 21A Monkspath Bus. Park Highlands Rd., Shirley Solihull, GB-B90 4NZ, West Midlands, Tel: 0121 7440845

Household Mixer Warranty

LENGTH OF WARRANTY:	KITCHENAID WILL PAY FOR:	KITCHENAID WILL NOT PAY FOR:
FIVE YEARS FULL WARRANTY from date of purchase.	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.	A. Repairs when mixer is used for operations other than normal food preparation. B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes.

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Specifications subject to change without notice.

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
1853 Strombeek-Bever (Brussels)
BELGIUM

9705170B
©2009. All rights reserved
®Registered trademark/™Trademark/the shape of stand mixer is a registered trademark of KitchenAid, U.S.A.
1/09
Printed in U.S.A.

KitchenAid®

Gebruiksaanwijzing Mixers

Mixer Instructions

Robots de cuisine : Mode d'emploi

Gebrauchsenleitung - Küchenmaschine

Mixer - Istruzioni

Instrucciones para Batidora

9705170B

Table des matières

Mesures de sécurité importantes 3
Votre robot
- Caractéristiques des robots modèles 5K45SS et 5KSM90 .....4, 5
- Caractéristiques des robots modèle 5KSM5 .....6, 7
- Utilisation de vos accessoires KitchenAid® 8
- Distance batteur/bol 8
- Entretien et nettoyage de votre robot 8
- Mouvement planétaire 9
- Utilisation du robot 9
- Guide de réglage des vitesses 9
- Conseils 10
- Mélanger et pétrir une pâte à levure 10, 11
- Les blancs en neige 11
- La Crème Chantilly 11

Service après-vente 12
Garantie sur les robots professionnels 12

Mesures de sécurité importantes

Au cours de votre lecture du mode d'emploi…
Prêtez particulièrement attention aux sections marquées comme suit :

⚠ ATTENTION

Celles-ci vous permettent d'éviter les accidents et les risques de blessures dus à une utilisation incorrecte de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Celles-ci vous permettent d'éviter d'endommager l'appareil ou d'autres objets.

"N.B." ou "IMPORTANT"
Ces sections vous donnent des conseils utiles sur l'utilisation de l'appareil.

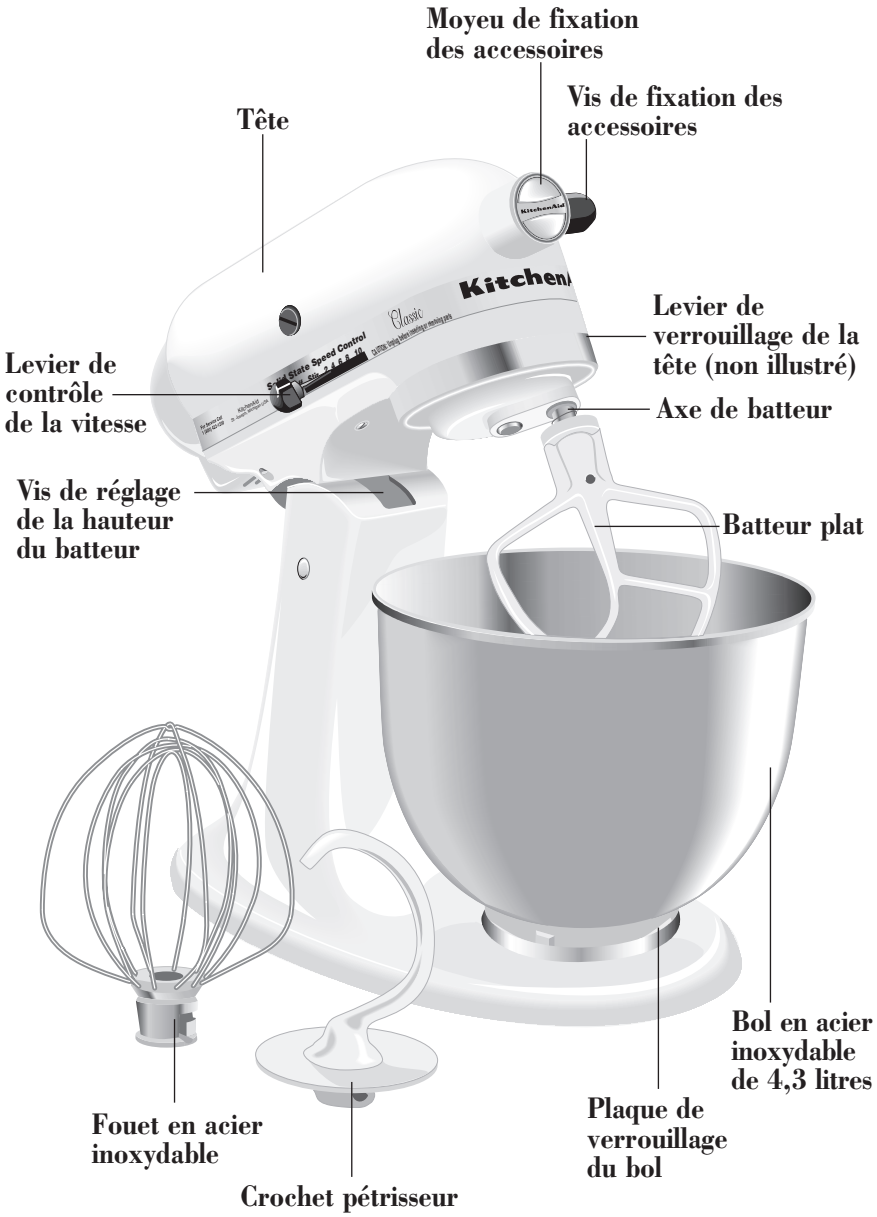
⚠ ATTENTION

POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION, DE BLESSURE ET D'ENDOMMAGEMENT DE L'APPAREIL, VEUILLEZ RESPECTER LES PRÉCAUTIONS ÉLÉMENTAIRES CI-DESSOUS :

1. Lisez le mode d'emploi en entier.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas le robot dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Assurez-vous que les broches de la prise de l'appareil rentrent dans les trous de la prise murale utilisée. Respectez les techniques de mise à la terre et le code électrique local.
4. Ne laissez pas les enfants s'amuser avec le robot ou le faire marcher.
5. Surveillez les enfants de près lorsqu'ils utilisent l'appareil ou en leur présence. Ne vous éloignez pas du robot lorsqu'il est en train de marcher.
6. Débranchez le robot après utilisation, avant montage ou démontage d'un accessoire ou avant de le nettoyer.
7. Ne touchez pas les pièces en mouvement. Afin d'éviter des blessures ou d'endommager l'appareil, éloignez vos mains, vos cheveux, vos vêtements, ainsi que votre spatule ou autres ustensiles du robot.
8. Ne pas laisser le robot marcher tout seul ou à proximité du bord du plan de travail. Lors de l'emploi du robot en forte charge ou à vitesse élevée, le robot peut se déplacer sur le plan de travail.
9. Retirez le batteur plat, le fouet ou le crochet pétrisseur du robot avant de le laver.
10. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si le fil électrique est endommagé, ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Rapportez l'appareil au centre de service après-vente le plus proche pour le faire inspecter, réparer ou régler.
11. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par KitchenAid peut entraîner des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
13. Ne laissez pas traîner le fil électrique de la table ou du comptoir ou sur une surface chaude.
14. Un robot à tête pivotante doit être dans la position la plus basse pour le verrouillage. Avant de mixer, assurez-vous que l'appareil est verrouillé en essayant de soulever la tête.
15. Lorsque vous faites une pâte à l'aide du robot KSM90, n'utilisez jamais de recette qui nécessite plus de 1,0 kg (8 tasses) de farine ou 840 g (6 tasses) de farine complète.
16. Lorsque vous faites une pâte avec le robot, n'utilisez jamais de recette qui nécessite une quantité d'ingrédients dépassant les maximums suivants : Modèle K45SS – 1,0 kg (8 tasses) de farine ou 840 g (6 tasses) de farine complète. Modèle KSM5 – 1,2 kg (10 tasses) de farine ou 1,0 kg (8 tasses) de farine complète.
17. N'utilisez pas de rallonge électrique.
18. Faites attention lorsque vous soulevez le robot ; il est lourd.
19. N'utilisez le robot que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
20. CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES : Votre robot KitchenAid® fonctionne sous un courant alternatif (50 à 60 Hz) de 220 à 240 volts. La puissance électrique de votre robot KitchenAid® est indiquée en watts sur la bande décoratrice. La puissance consommée est mesurée avec l'accessoire le plus puissant. Les autres accessoires peuvent consommer beaucoup moins d'énergie.
21. Assurez-vous que le moyeu de fixation des accessoires est verrouillé (serrez la vis de fixation des accessoires) avant d'utiliser le robot, afin d'éviter toute possibilité qu'il ne tombe dans le bol en cours d'utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques des robots modèles 5K45SS et 5KSM90

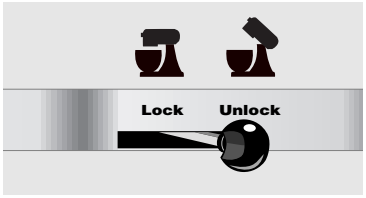


POUR ATTACHER LE BOL
- Assurez-vous que le levier de contrôle de la vitesse est sur OFF.
- Maintenez le levier de verrouillage dans la position UNLOCK et remontez la tête.
- Placez le bol sur la plaque de verrouillage.
- Tournez délicatement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.

POUR DÉTACHER LE BOL
- Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur OFF.
- Maintenez le levier de verrouillage dans la position UNLOCK et remontez la tête.
- Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

POUR ATTACHER LE BATTEUR PLAT, LE FOUET OU LE CROCHET PÉTRISSEUR
- Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur OFF et débranchez l'appareil.
- Maintenez le levier de verrouillage dans la position UNLOCK et remontez la tête.
- Placez le batteur sur l'axe d'entraînement et poussez jusqu'en haut autant que possible.
- Tournez le batteur vers la droite pour le verrouiller sur la goupille de l'axe.

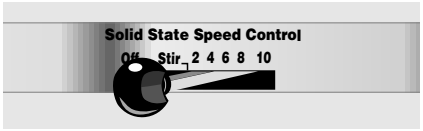
POUR DÉTACHER LE BATTEUR PLAT, LE FOUET OU LE CROCHET PÉTRISSEUR
- Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur OFF et débranchez l'appareil.
- Maintenez le levier de verrouillage dans la position UNLOCK et remontez la tête.
- Poussez le batteur jusqu'en haut autant que possible et tournez vers la gauche.
- Tirez le batteur de l'axe.



VERROUILLER LE COMPARTIMENT MOTEUR EN POSITION LEVÉE
- Poussez le levier de verrouillage dans la position UNLOCK et le maintenir dans cette position.
- Inclinez le compartiment moteur vers l'arrière.
- Déplacez le levier de verrouillage en position LOCK.

VERROUILLER LE COMPARTIMENT MOTEUR EN POSITION DE FONCTIONNEMENT
- Poussez le levier de verrouillage dans la position UNLOCK et le maintenir dans cette position.
- Abaissez le compartiment moteur jusqu'à ce qu'il soit complètement descendu en position de fonctionnement.
- Déplacez le levier de verrouillage en position LOCK.
- Avant de mélanger, vérifiez le verrouillage du compartiment moteur en essayant de le soulever.

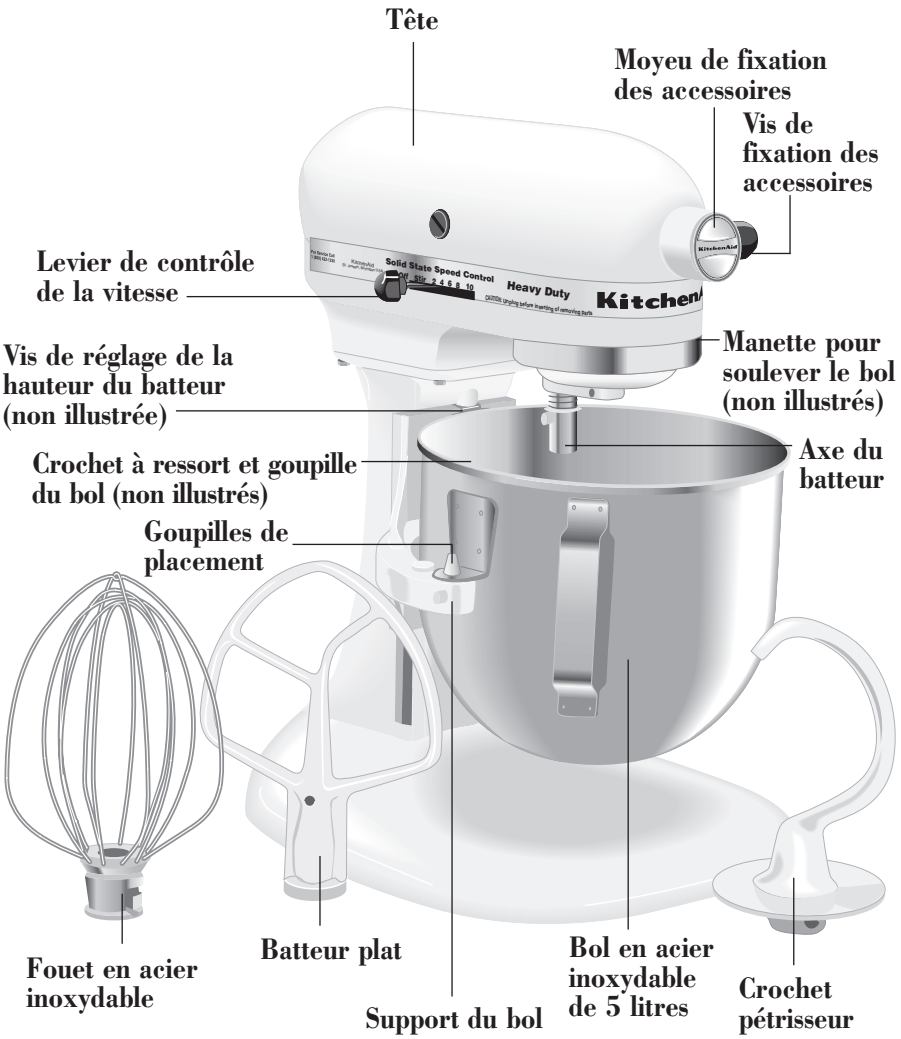
N.B. : la tête du robot doit toujours être maintenue à la position LOCK lors de l'utilisation du batteur.



POUR RÉGLER LA VITESSE
- Le levier de contrôle de la vitesse doit toujours être placé dans la position la plus lente pour commencer, puis graduellement déplacé jusqu'à la vitesse désirée, afin d'éviter que les ingrédients ne soient éjectés du bol.

Voir le Guide de réglage des vitesses.

Caractéristiques du robot modèle 5KSM5



POUR ATTACHER LE BOL

- Assurez-vous que le levier de contrôle de la vitesse est sur OFF.
- Mettez la manette pour soulever le bol en position basse.
- Posez bien les supports du bol sur les goupilles de placement.
- Appuyez sur l'arrière du bol jusqu'à ce que la goupille du bol s'enclenche dans le crochet du ressort.
- Posez le verseur/protecteur sur le bol.
- Relevez le bol avant de commencer le mélange.

REMARQUE : Vérifiez que le bol et le verseur/protecteur soient bien en place (modèles 5KSM5).

POUR ENLEVER LE BOL

- Positionnez la manette pour soulever le bol en position basse.
- Saisissez la poignée du bol et le soulever vers le haut et le sortir des goupilles de placement.

POUR LEVER LE BOL

- Faites tourner la manette vers l'arrière et vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position verticale verrouillée.
- Le bol doit toujours être en position relevée et verrouillée lorsque le robot est en marche.

POUR DESCENDRE LE BOL

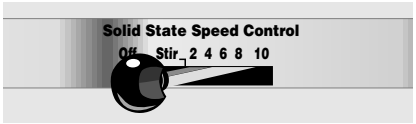
- Faites tourner la manette vers l'arrière et vers le bas.

POUR ATTACHER LE BATTEUR PLAT, LE FOUET OU LE CROCHET PÉTRISSEUR

- Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur OFF et débranchez l'appareil.
- Faites descendre le bol en tournant la manette pour soulever le bol vers le bas.
- Placez le batteur sur l'axe d'entraînement et poussez jusqu'en haut autant que possible.
- Tournez le batteur vers la droite pour le verrouiller sur la goupille de l'axe.

POUR DÉTACHER LE BATTEUR PLAT, LE FOUET OU LE CROCHET PÉTRISSEUR

- Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur OFF et débranchez l'appareil.
- Faites descendre le bol en tournant la manette pour soulever le bol vers le bas.
- Poussez le batteur jusqu'en haut autant que possible et tournez vers la gauche.
- Tirez le batteur de l'axe.



POUR RÉGLER LA VITESSE

- Le levier de contrôle de la vitesse doit toujours être placé dans la position la plus lente pour commencer, puis graduellement déplacé jusqu'à la vitesse désirée, afin d'éviter que les ingrédients ne soient éjectés du bol.

  Voir le Guide de réglage des vitesses.

Utilisation de vos accessoires KitchenAid®

Voir le Guide d'utilisation et d'entretien des accessoires du batteur sur socle pour les réglages de vitesse et les durées de fonctionnement.

Le batteur plat pour les mélanges normaux ou épais comme :

- les gâteaux
- les glaçages
- les bonbons
- les petits gâteaux
- les pâtes à tarte
- les biscuits
- les biscuits divers
- les pains de viande
- les purées de pommes de terre

Le crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir les pâtes à levure comme :

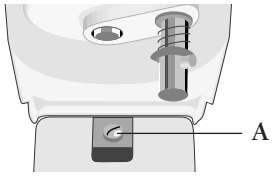
- les pains
- les petits pains
- les pâtes à pizza
- les petits gâteaux
- les pains à sandwich

Le fouet pour les mélanges légers comme :

- les œufs
- les blancs en neige
- la crème épaisse
- les glaçages cuits
- les biscuits de Savoie
- la mayonnaise
- certains bonbons

Distance batteur bol

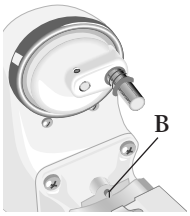
Votre robot est réglé à l'usine pour que le batteur soit juste au-dessus du fond du bol. Si le batteur tape le bol, pour quelque raison que ce soit, ou bien s'il est trop haut, vous pouvez corriger la distance comme suit :



Modèles 5K45SS et 5KSM90 :

- Soulevez la tête du moteur.
- Tournez la vis (A) légèrement vers la gauche pour lever le batteur plat et vers la droite pour le descendre.
- Réglez le batteur plat jusqu'à ce qu'il soit à ras du bol.

Modèle 5KSM5 :



- Mettez la manette pour soulever le bol en position basse.
- Tournez la vis (B) légèrement vers la gauche pour lever le batteur plat et vers la droite pour le descendre.
- Réglez le batteur plat jusqu'à ce qu'il soit à ras du bol.

N.B. : Un batteur plat bien réglé ne tape pas le fond ou les bords du bol. Si le batteur ou le fouet est réglé de telle façon qu'il tape le fond du bol, le revêtement du batteur risque d'être abîmé et le fouet risque d'être usé.

Il se peut qu'il soit nécessaire de racler les parois du bol quel que soit le réglage du batteur. Dans ce cas-là, arrêtez le robot et raclez les bords pour éviter de l'abîmer.

Entretien et nettoyage de votre robot

⚠ ATTENTION

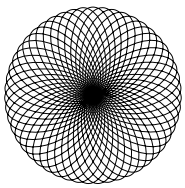
RISQUE D'ÉLECTROCUTION ASSUREZ-VOUS TOUJOURS DE BIEN DÉBRANCHER LE ROBOT AVANT DE LE NETTOYER POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'ÉLECTROCUTION.
Essuyez le robot à l'aide d'un chiffon humide. NE L'IMMERGEZ PAS DANS L'EAU. Essuyez l'axe du batteur fréquemment pour enlever tout résidu qui pourrait s'y former.

Vous pouvez nettoyer le bol, le batteur plat et le crochet pétrisseur dans le lave-vaisselle automatique ou dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez complètement avant de sécher.

Lubrification : les roulements du moteur sont autolubrifiants et ne nécessitent pas d'entretien particulier sous utilisation normale.

Mouvement planétaire

Lorsqu'il est en mouvement, le batteur tourne autour du bol fixe tout en tournant autour de son axe propre dans le sens contraire. L'illustration ci-contre montre que la course du batteur couvre la totalité du bol.



Votre robot KitchenAid® mélange plus rapidement et plus complètement que la plupart des autres robots. La durée de malaxage de la plupart des recettes doit être donc ajustée pour éviter de trop battre.

Utilisation du robot

Le bol et le robot sont conçus pour battre complètement sans devoir racler les parois trop souvent. Il vous suffit généralement de racler les parois une ou deux fois.

Le robot risque de chauffer en cours d'utilisation. Si vous le chargez beaucoup et l'utilisez longtemps, le haut de l'appareil risque d'être trop chaud au toucher ; ce qui est normal.

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BLESSURE.
Pour éviter de vous blesser et d'endommager le batteur, n'essayer pas de racler les bords alors que le robot est en marche. Éteignez-le. Si un ustensile ou tout autre objet tombe dans le bol, éteignez le moteur avant de le retirer.

Guide de réglage des vitesses

NOMBRE DE VITESSES		
1	**REMUER**	Pour remuer, combiner, écraser, commencer tous les mélanges. Pour ajouter de la farine et d'autres ingrédients secs dans le batteur, pour ajouter des liquides à des ingrédients secs et combiner des mélanges épais.
2	**MÉLANGER LENTEMENT**	Pour battre lentement, écraser ou remuer plus rapidement. Pour battre les crèmes épaisses et les bonbons, commencer les purées, mélanger la matière grasse aux farines, battre les crèmes fines et liquides et mélanger et pétrir les pâtes à levure. À utiliser avec l'accessoire ouvre-boîtes.
4	**MÉLANGER, BATTRE**	Pour mélanger les crèmes moyennement épaisses comme les pâtes à petits gâteaux. Pour battre le sucre et les glaçages et ajouter du sucre aux blancs en neige pour les meringues. Vitesse moyenne pour les pâtes à gâteaux en sachet. À utiliser avec les accessoires suivants : hachoir à viande, tranchoir/râpe, la passoire pour fruits et légumes.
6	**BATTRE, RENDRE CRÉMEUX**	Pour battre, rendre crémeux et fouetter à vitesse moyenne. Pour finir les pâtes à gâteaux, les beignets et autres pâtes. Vitesse rapide pour les gâteaux. À utiliser avec l'accessoire presse-agrumes.
8	**BATTRE RAPIDEMENT, FOUETTER**	Pour la crème Chantilly, les blancs en neige et les glaçages cuits.
10	**FOUETTER RAPIDEMENT**	Pour fouetter de petites quantités de crème ou de blancs en neige. À utiliser avec le moulin à pâtes et le moulin à céréales.

N.B. : Lorsque l'on utilise le moulin à pâtes ou le moulin à céréales, l'appareil ne pourra, s'il est trop chargé, maintenir de grandes vitesses.

Conseils

Convertir votre recette pour ce robot
Les instructions de mélange de ce livret doivent être utilisées pour convertir vos recettes préférées pour le robot KitchenAid®. Pour mieux définir une procédure de mélange, vous devez faire appel à votre sens de l'observation et à votre expérience. Surveillez la pâte ou le mélange et arrêtez l'appareil dès qu'il a l'aspect décrit dans votre recette comme "lisse et onctueux". Utilisez le "Guide de réglage des vitesses" pour choisir la vitesse appropriée.

Ajouter les ingrédients
La procédure standard à suivre pour mélanger la plupart des pâtes, en particulier pour les gâteaux et les petits gâteaux, est d'ajouter :

1/3 des ingrédients secs
1/2 des ingrédients liquides
1/3 des ingrédients secs
1/2 des ingrédients liquides
1/3 des ingrédients secs

Utilisez la vitesse 1 (Remuer) jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Augmenter ensuite *progressivement* la vitesse jusqu'à la valeur désirée.

Ajoutez toujours les ingrédients aussi près du bord que possible et pas directement sur le batteur. Utilisez le verseur/protecteur pour ajouter les ingrédients de façon simple.

N.B. : Si les ingrédients tout au fond du bol ne se mélangent pas complètement, c'est que le batteur est trop haut. Voir "Distance batteur/bol".

Pâtes à gâteaux en sachet
Utilisez la vitesse 4 pour les vitesses moyennes et la vitesse 6 pour les vitesses rapides pour préparer les mélanges de gâteaux. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez les temps de mélange indiqués sur le paquet.

Ajouter des noix, des raisins secs ou des fruits confits
Les aliments solides doivent être mélangés au cours des dernières secondes à la vitesse 1 (Remuer). La pâte doit être suffisamment épaisse pour que les fruits ou les noix ne coulent pas au fond du moule au cours de la cuisson. Les fruits collants doivent être roulés dans la farine pour mieux se mélanger au reste de la pâte.

Mélanges liquides
Les mélanges contenant de grandes quantités d'ingrédients liquides doivent être battus à des vitesses inférieures pour ne pas éclabousser. N'augmentez la vitesse qu'après épaississement.

Mélanger et pétrir une pâte à levure

1. Versez tous les ingrédients secs, y compris la levure, dans le bol. Gardez une à deux tasses de farine.
2. Attachez le bol et le crochet pétrisseur. Verrouillez la tête du 5KSM90 et du 5K45SS ou relever le bol du 5KSM5. Réglez à la vitesse 2 et battez pendant environ 15 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

3. Toujours à la vitesse 2, ajoutez progressivement les ingrédients liquides au mélange farineux de 30 secondes à 1 minute. Mélangez encore pendant 1 minute.

N.B. : Si les ingrédients liquides sont ajoutés trop rapidement, ils forment un puits autour du crochet pétrisseur et ralentissent le mélange.

4. Toujours à la vitesse 2, versez délicatement le reste de la farine sur les bords du bol, 1/2 tasse à la fois, selon les besoins. Mélangez jusqu'à ce que la pâte colle au crochet et se détache des parois du bol (environ 2 minutes).

5. Une fois que la pâte colle au crochet, pétrissez pendant 2 minutes à la vitesse 2 ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
6. Déverrouillez et levez la tête du 5KSM90 et décollez la pâte du crochet. Déverrouillez et levez la tête du 5K45SS ou descendez le bol du 5KSM5 et décollez la pâte du crochet.

N.B. : Ces instructions illustrent la fabrication de la pâte à pain selon la méthode rapide. Pour la méthode conventionnelle, dissolvez la levure dans un bol d'eau tiède, lui-même préalablement tiédi. Ajoutez les ingrédients liquides et secs sauf une à deux dernières tasses de farine. Mélangez à la vitesse 2 pendant environ 1 minute ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Finissez les étapes 4 à 6.

Les blancs en neige

Placez les blancs d'œufs à température ambiante dans un bol sec et propre. Attachez le bol et le fouet. Pour éviter les éclaboussures, augmenter *progressivement* la vitesse jusqu'à la valeur désirée et fouettez jusqu'à obtenir la bonne consistance. Voir le tableau ci-dessous :

Quantité	Vitesse
1 blanc d'œuf	progressivement jusqu'à 10
2 à 4 blancs d'œufs	progressivement jusqu'à 8
6 blancs d'œufs ou plus	progressivement jusqu'à 6

STADES DE BLANCS EN NEIGE

Baveux :
Grosses bulles d'air de toutes les tailles.

Commence à tenir :
Les bulles d'air sont fines et compactes. Le produit est blanc.

Crémeux :
La pointe des pics tombe lorsque le fouet est retiré.

Presque fermes :
Des pics nets se forment lorsque le fouet est retiré, mais les blancs sont souples.

Fermes mais non secs :
Des pics nets et fermes se forment lorsque le fouet est retiré. Les blancs ont une couleur uniforme et brillante.

Fermes et secs :
Des pics nets et fermes se forment lorsque le fouet est retiré. Les blancs sont mouchetés et ternes d'apparence.

Crème Chantilly

Versez la crème dans le bol après l'avoir refroidi. Attachez le bol et le fouet. Pour éviter les éclaboussures, augmentez *progressivement* la vitesse jusqu'à la valeur désirée et fouettez jusqu'à obtenir la bonne consistance. Voir le tableau ci-dessous :

Quantité	Vitesse
59 mL (1/4 tasse)	progressivement jusqu'à 10
118 mL (1/2 tasse)	progressivement jusqu'à 10
236 mL (1 tasse)	progressivement jusqu'à 8
472 mL (2 tasses)	progressivement jusqu'à 8

STADES DE LA CRÈME

Commence à épaissir :
La crème est épaisse, comme du flan.

Tient :
La pointe des pics tombe lorsque le fouet est retiré. Peut être mélangée à d'autres ingrédients pour les desserts et les sauces.

Ferme :
Des pics nets et fermes se forment lorsque le fouet est retiré. Pour couvrir les gâteaux et les desserts ou remplir les choux à la crème.

N.B. : Surveillez la crème de près. Elle change de stade en quelques secondes. NE FOUETTEZ PAS TROP.

Service après-vente

Veuillez lire les instructions suivantes avant d'appeler le service après-vente.

1. Le robot risque de chauffer au cours de l'utilisation. Si vous le chargez beaucoup et l'utilisez trop longtemps, le haut de l'appareil risque d'être trop chaud au toucher ; ce qui est normal.
2. Le robot risque d'émettre une odeur forte, particulièrement lorsqu'il est encore neuf. Il s'agit d'un problème commun aux moteurs électriques.
3. Si le batteur plat tape dans le bol, arrêtez le robot. Voir « Distance batteur/bol ».

Dans les cas où votre robot ne fonctionne pas, faites les vérifications suivantes :

1. Votre robot est-il branché ?
2. Le fusible du circuit électrique du robot fonctionne-t-il normalement ? Si vous avez un panneau disjoncteur, assurez-vous que le fusible de ce circuit n'a pas sauté.
3. Si le problème n'est pas dû à une des raisons ci-dessus, veuillez vous référer à « Service après-vente ».

SERVICE APRÈS-VENTE

Le service après-vente doit être effectué par un centre régional agréé KitchenAid.
France : A Paris uniquement : Lavafrance, 36-38 Rue Le Marois, 75016 PARIS, Tel : 01 46 51 96 25.
Dans la région parisienne : Menager Service, 19 Rue Simonet, 78300 Poissy, Tel : 01 39 11 44 33.
Dans le reste de la France : Pour obtenir l'intervention du service après-vente en dehors de Paris, consultez votre revendeur KitchenAid local ou le magasin où vous acheté l'appareil.

Garantie sur les robots

DURÉE DE LA GARANTIE :	FRAIS COUVERTS :	FRAIS NON COUVERTS :
CINQ ANS DE GARANTIE COMPLÈTE à compter de la date d'achat.	Pièces et main-d'œuvre pour réparer les défauts de matériaux ou de fabrication. La réparation doit être effectuée par un centre KitchenAid agréé.	A. Les réparations dues à l'utilisation de l'appareil pour autre chose que des aliments. B. Les réparations suites à un accident, une modification, une utilisation incorrecte, ou non-conformité avec les codes électriques locaux.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES INDIRECTS.

Caractéristiques sous réserve de changement sans avis préalable.

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3-Box 5
1853 Strombeek-Bever (Bruxelles)
BELGIQUE

®Marque déposée/TMMarque de commerce/La forme du batteur sur socle est une marque déposée de KitchenAid, U.S.A.

9705170B 1/09
©2009. Tous droits réservés
Imprimé aux É.-U.

KitchenAid®

Gebruiksaanwijzing Mixers

Mixer Instructions

Robots de cuisine : Mode d'emploi

Gebrauchsenleitung - Küchenmaschine

Mixer - Istruzioni

Instrucciones para Batidora

9705170B

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise 3
Über Ihre Küchenmaschine
- Ausstattung Ihrer Küchenmaschine (Modelle 5K45SS und 5KSM90) 4, 5
- Ausstattung Ihrer Küchenmaschine (Modell 5KSM5) 6, 7
- Benutzung Ihrer KitchenAid®-Zusatzgeräte 8
- Abstand vom Schläger zur Schüssel 8
- Pflege und Säuberung 8
- Planetmischverfahren 9
- Küchenmaschinenbenutzung 9
- Geschwindigkeitsteinstellungen 9
- Anwendungstipps 10
- Mischen und Kneten von Hefeteig 10, 11
- Eiweiß 11
- Schlagsahne 11

Inanspruchnahme des Kundendiensts 12
Garantieleistungen 12

Wichtige Sicherheitshinweise

Beim Lesen dieser Gebrauchsanleitung...
Sie den Absätzen, die mit den folgenden Worten gekennzeichnet sind, Ihre besondere Aufmerksamkeit:

⚠ VORSICHT!

Dient zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemäße Verwendung des Produkts.

⚠ ACHTUNG!

Dient zur Vermeidung von Beschädigungen des Geräts und anderen Sachschäden.

„ANMERKUNG“ oder „WICHTIG“
In diesen Abschnitten finden Sie nützliche Vorschläge zur Benutzung des Produkts.

⚠ VORSICHT!

UM DAS RISIKO EINES FEUERS, ELEKTRISCHEN SCHOCKS, EINER PERSONENVERLETZUNG ODER SONSTIGEN SCHADENS BEI DER BENUTZUNG DER KÜCHENMASCHINE ZU VERRINGERN, BEFOLGEN SIE GRUNDLEGENDE VORSICHTSMASSNAHMEN, EINSCHLIESSLICH DER FOLGENDEN:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Um sich gegen die Gefahr eines elektrischen Schocks zu schützen, tauchen Sie die Küchenmaschine nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
3. Achten Sie darauf, dass der Stecker der Einheit in die elektrische Wandsteckdose, in die er gesteckt wird, passt. Das Einhalten richtiger Erdungsmethoden und örtlicher elektrischer Normen ist erforderlich.
4. Erlauben Sie Kindern nicht, die Küchenmaschine zu betätigen oder mit ihr zu spielen.
5. Sorgfältige Aufsicht ist notwendig, wenn Haushaltsgeräte von Kindern oder in der Nähe von Kindern betätigt werden. Lassen Sie die Küchenmaschine nie unbeaufsichtigt laufen.
6. Ziehen Sie den Stecker der Küchenmaschine aus der Steckdose heraus, wenn sie nicht in Gebrauch ist, bevor Sie Teile einschieben oder herausnehmen, und vor dem Reinigen.
7. Vermeiden Sie es, Teile die in Bewegung sind, zu berühren. Halten Sie Ihre Hände, Haar, Kleidung, sowie Spachtel und andere Geräte während des Betriebes vom Rührgerät fern, um Verletzungen und/oder eine Beschädigung der Küchenmaschine zu vermeiden.
8. Die Küchenmaschine nicht unbeaufsichtigt oder nahe der Kante der Arbeitsfläche laufen lassen. Bei stärkerer Belastung oder hoher Geschwindigkeit bewegt sich die Maschine eventuell auf der Arbeitsfläche fort.
9. Entfernen Sie den Flachschläger, den Drahtschläger oder den Teighaken von der Küchenmaschine, bevor Sie sie waschen.
10. Betätigen Sie nie ein Haushaltsgerät mit einem schadhaften Netzkabel oder nachdem das Haushaltsgerät fallen gelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Bringen Sie Ihr Haushaltsgerät zur nächsten zugelassenen Kundendienstzentrale, um es überprüfen, reparieren oder anpassen zu lassen.
11. Die Benutzung von Zusatzgeräten, die nicht von KitchenAid empfohlen werden, kann Feuer, elektrischen Schock oder Verletzungen verursachen.
12. Nicht im Freien benutzen.
13. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen berühren.
14. Wenn Sie ein Küchenmaschinenmodell mit einem schrägstehenden Kopf benutzen, muss der Kopf ganz nach unten gestellt werden, bevor Sie ihn verriegeln. Bevor Sie mit dem Mixen beginnen, überzeugen Sie sich, dass der Kopf verriegelt ist, indem Sie versuchen, ihn zu heben.
15. Wenn Sie mit der 5KSM90-Küchenmaschine Teig herstellen, benutzen Sie nie Rezepte, die mehr als 1,0 kg Allzweckmehl oder 840 g Vollkornweizenmehl erfordern.
16. Wenn Sie mit der Küchenmaschine Teig herstellen, benutzen Sie nie Rezepte, die mehr als die folgenden Höchstmengen erfordern: Modell 5K45SS – 1,0 kg Allzweckmehl oder 840 g Vollkornweizenmehl. Modell 5KSM5 – 1,2 kg Allzweckmehl oder 1000 g Vollkornweizenmehl.
17. Benutzen Sie keine Verlängerungsschnur.
18. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Küchenmaschine hochheben, weil sie schwer ist.
19. Benutzen Sie die Küchenmaschine nur für den vorgesehenen Einsatzzweck.
20. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN: Ihre KitchenAid®-Küchenmaschine wird mit normalem 220-240 Volt Wechselstrom, 50-60 Hertz betrieben. Die Wattleistung Ihrer KitchenAid®-Küchenmaschine ist auf den Zierstreifen gedruckt. Diese Wattleistung richtet sich nach der Benutzung des Zubehörgeräts, das die höchste Leistung benötigt. Andere empfohlene Zubehörgeräte können mit viel weniger Leistung auskommen.
21. Achten Sie darauf, dass die Zusatzgerätenabe sicher befestigt ist (drehen Sie den Zusatzgeräteknopf fest), bevor Sie die Küchenmaschine benutzen, um jegliche Möglichkeit, dass das Zusatzgerät während des Mischens in die Schüssel fallen könnte, auszuschließen.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE AUF

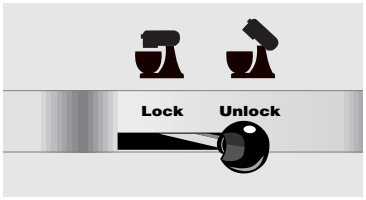
Ausstattung Ihrer Küchenmaschine (Modelle 5K5SS/5KSM90)

ZUR BEFESTIGUNG DER SCHÜSSEL
- Achten Sie darauf, daß die Geschwindigkeitskontrolle auf AUS geschaltet ist.
- Halten Sie den Verriegelungshebel in der ENTRIEGELN-Position und kippen Sie den Motorkopf zurück.
- Setzen Sie die Schüssel auf die Schüsselverriegelungsplatte.
- Drehen Sie die Schüssel vorsichtig im Uhrzeigersinn.

ZUM ENTFERNEN DER SCHÜSSEL
- Drehen Sie die Geschwindigkeitskontrolle auf AUS.
- Halten Sie den Verriegelungshebel in der ENTRIEGELN-Position und kippen Sie den Motorkopf zurück.
- Drehen Sie die Schüssel in der dem Uhrzeigersinn entgegengesetzten Richtung.

ZUR BEFESTIGUNG DES FLACHSCHLÄGERS, DES DRAHTSCHLÄGERS ODER DES TEIGHAKENS
- Schalten Sie die Motorkontrolle auf AUS und ziehen Sie den Stecker heraus.
- Halten Sie den Verriegelungshebel in der ENTRIEGELN-Position und heben Sie den Motorkopf an.
- Schieben Sie den Schläger auf die Schlägerwelle und drücken Sie ihn so weit wie möglich nach oben.
- Drehen Sie den Schläger nach rechts, wobei Sie den Schläger in den Stift an der Welle einhaken.

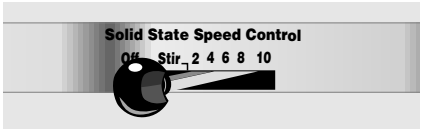
ZUR ENTFERNUNG DES FLACHSCHLÄGERS, DES DRAHTSCHLÄGERS ODER DES TEIGHAKENS
- Schalten Sie die Motorkontrolle auf AUS und ziehen Sie den Stecker heraus.
- Halten Sie den Verriegelungshebel in der ENTRIEGELN-Position und heben Sie den Motorkopf an.
- Drücken Sie den Schläger so weit wie möglich nach oben und drehen ihn nach links.
- Ziehen Sie den Schläger von der Welle.



ZUR VERRIEGELUNG DES MOTORKOPFES IN ANGEHOBENER STELLUNG
- Den Verriegelungshebel auf die ENTRIEGELN -Position hochschieben und festhalten.
- Den Motorkopf zurückkippen.
- Den Verriegelungshebel auf die VERRIEGELN-Position schieben.

ZUR VERRIEGELUNG DES MOTORKOPFES IN BETRIEBSSTELLUNG
- Den Verriegelungshebel auf die ENTRIEGELN -Position hochschieben und festhalten.
- Den Motorkopf herunterkippen, bis er sich in der Betriebsstellung befindet.
- Den Verriegelungshebel auf die VERRIEGELN-Position schieben.
- Vor dem Rühren die Verriegelung prüfen, indem man versucht, den Motorkopf anzuheben.

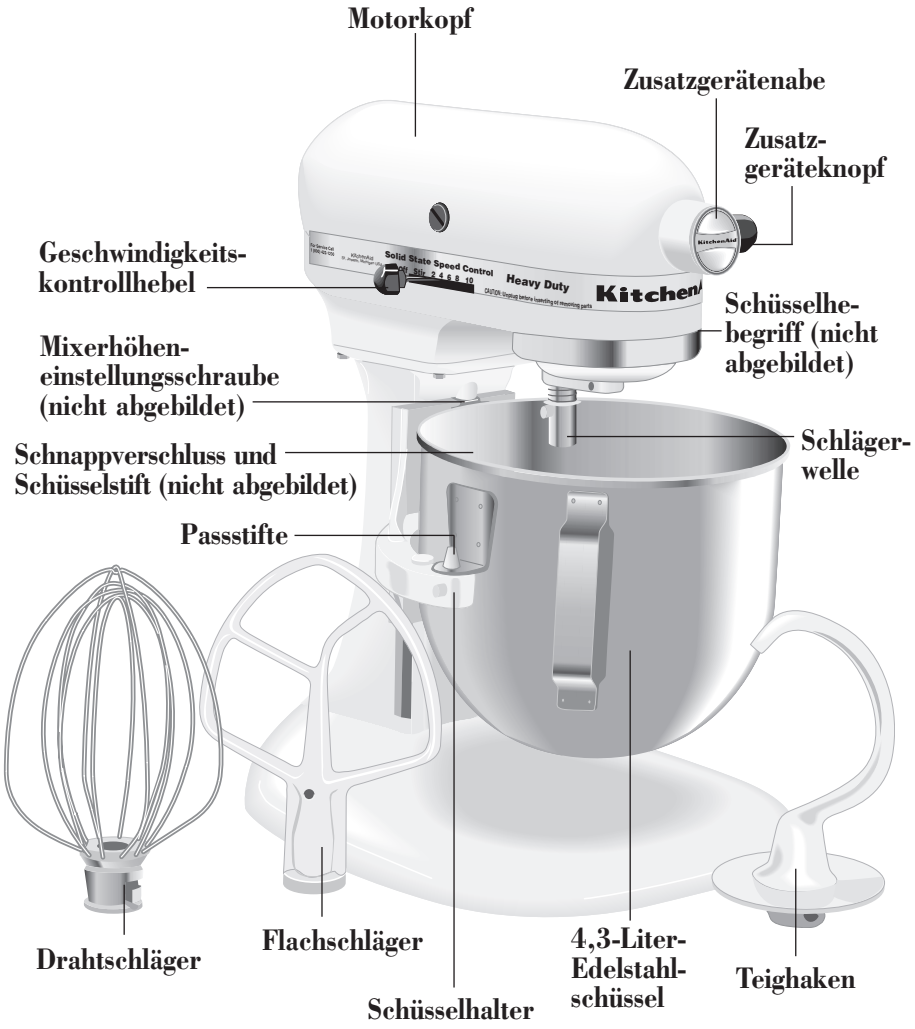
HINWEIS: Das Rührgerät sollte nur benutzt werden, wenn der Verriegelungshebel auf der VERRIEGELN-Position steht.



ZUR EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT
- Der Geschwindigkeitskontrollhebel sollte zum Start immer auf die niedrigste Geschwindigkeit und dann langsam auf die gewünschte höhere Geschwindigkeit gestellt werden, um zu vermeiden, dass Zutaten aus der Schüssel herausspritzen.

Siehe Abschnitt „Geschwindigkeitseinstellungen“.

Ausstattung Ihrer Küchenmaschine (Modell 5KSM5)



ZUR BEFESTIGUNG DER SCHÜSSEL
- Achten Sie darauf, dass die Geschwindigkeitskontrolle auf AUS geschaltet ist.
- Stellen Sie den Schüsselhebegiff nach unten.
- Haken Sie die Schüsselhalter in die Passstifte.
- Drücken Sie die Schüssel hinten fest, sodass der Schüsselstift im Schnappverschluss einrastet.
- Geben Sie den Schüttschutz auf die Schüssel.
- Heben Sie die Schüssel vor dem Rühren an.

HINWEIS: Prüfen Sie, dass die Schüssel und der Schüttschutz ordnungsgemäß festsitzen (Modell 5KSM5).

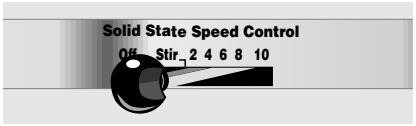
ZUR ENTFERNUNG DER SCHÜSSEL
- Stellen Sie den Schüsselhebegriff nach unten.
- Nehmen Sie den Schüsselgriff und heben Sie die Schüssel gerade nach oben und aus den Passstiften.

ZUR ANHEBUNG DER SCHÜSSEL
- Drehen Sie den Griff zurück und nach oben, bis er in der vertikalen Position verriegelt ist.
- Die Schüssel muss beim Rühren immer angehoben und verriegelt sein.

ZUR SENKUNG DER SCHÜSSEL
- Drehen Sie den Griff zurück und nach unten.

ZUR BEFESTIGUNG DES FLACH-SCHLÄGERS, DES DRAHTSCHLÄGERS ODER DES TEIGHAKENS
- Schalten Sie die Motorkontrolle auf AUS und ziehen Sie den Stecker heraus.
- Senken Sie die Schüssel, indem Sie den Schüsselhebegriff nach unten drehen.
- Schieben Sie den Flachschläger auf die Schlägerwelle und drücken ihn so weit wie möglich nach oben.
- Drehen Sie den Schläger nach rechts, wobei Sie den Schläger im Stift der Welle einhaken.

ZUR ENTFERNUNG DES FLACH-SCHLÄGERS, DES DRAHTSCHLÄGERS ODER DES TEIGHAKENS
- Schalten Sie die Motorkontrolle auf AUS und ziehen Sie den Stecker heraus.
- Senken Sie die Schüssel, indem Sie den Schüsselhebegriff nach unten drehen.
- Drücken Sie den Schläger so weit wie möglich nach oben drehen ihn nach links.
- Ziehen Sie den Schläger von der Welle.



ZUR BETÄTIGUNG DER GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE
- Der Geschwindigkeitskontrollhebel sollte zum Start immer auf die niedrigste Geschwindigkeit und dann langsam auf die gewünschte höhere Geschwindigkeit gestellt werden, um zu vermeiden, dass Zutaten aus der Schüssel herausspritzen.

  Siehe Abschnitt „Geschwindigkeitseinstellungen“.

Benutzung Ihrer KitchenAid®-Zusatzgeräte

Hinweise zu Geschwindigkeitseinstellungen und Zubereitungsdauer finden Sie in der Gebrauchsanleitung für die Aufsätze der Küchenmaschine.

Flachschläger für normale bis schwere Mischungen, wie z.B.:

- Kuchen
- Buttercreme
- Süßwaren
- Plätzchen
- Pastetengebäck
- Kekse
- Pfannkuchen
- Hackbraten
- Kartoffelbrei

Teighaken zum Verrühren und Kneten von Hefeteigen, wie z.B.:

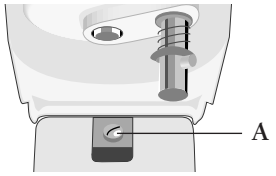
- Brote
- Brötchen
- Kaffeekuchen
- Süße Brötchen

Drahtschläger für Mischungen, welche Luft enthalten müssen, wie z.B.:

- Eier
- Eiweiß
- Schlagsahne
- Gekochte Zuckergüsse
- Biskuitteig
- Mayonnaise
- Einige Süßwaren

Abstand zwischen Schläger und Schüssel

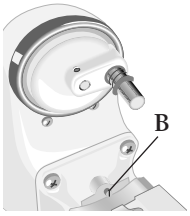
Ihre Küchenmaschine wurde im Werk so eingestellt, dass der Flachschläger nicht ganz den Schüsselboden berührt. Falls aus irgendeinem Grunde der Flachschläger auf den Schüsselboden schlägt oder zu weit von der Schüssel entfernt ist, kann der Abstand wie folgt korrigiert werden:



Modelle 5K45SS, 5KSM90:

- Den Motorkopf anheben.
- Die Schraube (A) geringfügig nach links drehen, um den Flachschläger zu heben bzw. nach rechts, um ihn zu senken.
- Stellen Sie den Flachschläger so ein, dass er sich gerade noch über der Schüsseloberfläche befindet.

Modell 5KSM5:



- Stellen Sie den Schüsselhebegriff nach unten.
- Die Schraube (B) geringfügig nach links drehen, um den Flachschläger zu heben bzw. nach rechts, um ihn zu senken.
- Stellen Sie den Flachschläger so ein, dass er sich gerade noch über der Schüsseloberfläche befindet.

ANMERKUNG: Der Flachschläger sollte nicht gegen den Boden oder die Seite der Schüssel schlagen, wenn er richtig eingestellt ist. Wenn der Flachschläger oder der Drahtschläger auf zu große Nähe eingestellt ist, sodass er auf den Schüsselboden schlägt, könnte die Beschichtung des Schlägers abgetragen oder die Drähte des Drahtschlägers bloßgelegt werden.

Unter gewissen Bedingungen könnte es nötig sein, die Seiten der Schüssel ungeachtet der Schlägereinstellung abzukratzen. Die Küchenmaschine muss abgeschaltet werden, um die Schüssel auszukratzen, damit sie nicht beschädigt wird.

Pflege und Säuberung Ihrer Küchenmaschine

⚠ VORSICHT

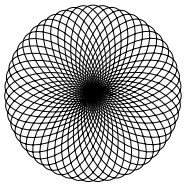
GEFAHR EINES ELEKTROSCHOCKS IMMER DARAUF ACHTEN, DASS DER STECKER DER KÜCHENMASCHINE VOR DEM SÄUBERN HERAUSGEZOGEN IST, UM EINEN MÖGLICHEN ELEKTROSCHOCK ZU VERMEIDEN.
Wischen Sie die Küchenmaschine mit einem feuchten Tuch ab. NICHT IN WASSER EINTAUCHEN. Wischen Sie die Schlägerwelle oft ab und entfernen Sie alle Reste, die sich angesammelt haben.

Schüssel, Flachschläger und Teighaken sind spülmaschinenfest. Säubern Sie sie alternativ in heißem Seifenwasser und spülen Sie sie vor dem Trocknen gründlich ab.

Schmieren: Die Motorlager sind selbstschmierend und sollten bei normaler Benutzung keine Wartung benötigen.

Planetmischverfahren

Während des Betriebes bewegt sich der Flachschläger in der feststehenden Schüssel, während er sich gleichzeitig in entgegengesetzter Richtung um seine eigene Achse dreht. Das Schaubild zeigt, wie die Bahn des Schlägers die ganze Schüssel abdeckt.



Ihre KitchenAid®-Küchenmaschine kann schneller und gründlicher rühren, als die meisten anderen elektrischen Küchenmaschinen. Deshalb muss die Rührzeit bei den meisten Rezepten verringert werden, um übertriebenes Rühren zu vermeiden.

Benutzung der Küchenmaschine

Die Schüssel und Schläger sind so konstruiert, dass sie ein gründliches Rühren ohne häufiges Abkratzen ermöglichen. Es ist gewöhnlich genug, die Schüssel ein- oder zweimal während des Rührens abzukratzen.

Die Küchenmaschine kann während des Gebrauchs warm werden. Bei schwerer Belastung und langen Rührzeiten kann es vorkommen, dass es unangenehm ist, das Oberteil der Einheit zu berühren. Das ist normal.

⚠ VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR

Um Personenschäden und Beschädigungen des Schlägers zu vermeiden, versuchen Sie nicht, die Schüssel auszukratzen, während die Küchenmaschine in Betrieb ist; schalten Sie die Küchenmaschine ab. Wenn die Spachtel oder andere Gegenstände in die Schüssel fallen, schalten Sie das Gerät AUS, ehe Sie sie herausnehmen.

Geschwindigkeitseinstellungen

EINSTELLUNG		
1	**RÜHREN**	Für langsames Rühren, Kombinieren, Pürieren und am Anfang aller Rührverfahren. Benutzen Sie diese Einstellung, um Mehl und Trockenzutaten zum Teig hinzuzufügen, um Flüssigkeiten zu den Trockenzutaten zuzugeben und um schwere Mischungen zu verrühren.
2	**LANGSAMES MISCHEN**	Für langsames Schlagen, Pürieren, schnelleres Verrühren. Um schweren Teig und Süßwaren zu verrühren, um Püree aus Kartoffeln und anderem Gemüse herzustellen, um Fett ins Mehl einzurühren, zum Schlagen von dünnen oder spritzigen Teigen und zum Rühren und Kneten von Hefeteig. Wird mit dem Dosenöffner verwendet.
4	**MISCHEN, SCHLAGEN**	Für das Mischen von mäßig schweren Teigen wie z.B. Plätzchen. Zum Verrühren von Zucker und Fett und zum Verrühren von Zucker mit Eiweiß für Baiser. Mittlere Geschwindigkeit für Kuchenmischungen. Verwendung mit: Fleischwolf, Rotorschnitzler/-Shredder und Obst-/Gemüsesieb.
6	**SCHLAGEN, VERRÜHREN**	Für Schlagen oder Verrühren, ziemlich schnelles Schlagen. Zum letzten Verrühren von Kuchen-, Krapfen- und anderen Teigen. Hohe Geschwindigkeit für Kuchenmischungen. Verwendung mit: Zitronenpresse.
8	**SCHNELLES VERRÜHREN, SCHLAGEN**	Zum Schlagen von Sahne, Eiweiß und gekochtem Zuckerguss.
10	**SCHNELLES SCHLAGEN**	Zum Schlagen von kleinen Mengen von Rahm oder Eiweiß. Verwendung mit: Nudelmaschine und Getreidemühle.

HINWEIS: Bei schweren Lasten, wie z. B. der Verwendung der Nudelmaschine oder der Getreidemühle, können hohe Geschwindigkeiten u. U. nicht beibehalten werden.

Anwendungsvorschläge

Wie Sie Ihr Rezept an die Küchenmaschine anpassen können:
Die Gebrauchsanweisungen in diesem Buch können dazu benutzt werden, Ihre Lieblingsrezepte an die KitchenAid®-Küchenmaschine anzupassen. Um Ihnen dabei zu helfen, eine Rührmethode zu wählen, sind Ihre eigenen Beobachtungen und Erfahrungen notwendig. Beobachten Sie den Teig und rühren Sie ihn nur so lange, bis er das gewünschte Aussehen hat, das in Ihrem Rezept zum Beispiel als „glatt und sahnig" beschrieben wird. Siehe dazu auch den Abschnitt „Geschwindigkeitseinstellungen".

Zutaten zugeben
Die normale Methode für das Verrühren der meisten Teige, besonders der Kuchen- und Plätzchenteige, besteht darin, die Zutaten in folgender Reihenfolge hinzuzufügen:

1/3 Trockenzutaten
1/2 Flüssigzutaten
1/3 Trockenzutaten
1/2 Flüssigzutaten
1/3 Trockenzutaten

Benutzen Sie Geschwindigkeit 1, bis die Zutaten vermischt sind. Dann *allmählich* die Geschwindigkeit erhöhen.

Immer die Zutaten so nahe wie möglich am Rand der Schüssel einschütten, nicht direkt in den sich bewegenden Schläger. Der Schüttschutz kann dazu benutzt werden, das Hinzufügen von Zutaten einfacher zu machen.

HINWEIS: Wenn die Zutaten am Boden der Schüssel nicht gündlich gemischt sind, dann liegt der Schläger nicht tief genug in der Schüssel. Siehe „Abstand von Schläger zu Schüssel".

Kuchenmischungen
Wenn Sie fertige Kuchenmischungen verarbeiten, benutzen Sie Geschwindigkeit 4, um eine mittlere Geschwindigkeit zu erzielen und Geschwindigkeit 6, wenn Sie eine hohe Geschwindigkeit wünschen. Zum Erzielen der besten Resultate rühren Sie gemäß der auf der Packung angegebenen Rührzeit.

Hinzufügen von Nüssen, Rosinen oder kandierten Früchten
Feste Zutaten sollten in den letzten paar Sekunden des Rührens in der Einstellung „Rühren" hinzugefügt werden. Der Teig sollte fest genug sein, um die Früchte oder Nüsse daran zu hindern, während des Backens zum Boden des Backblechs zu sinken. Klebrige Früchte sollten vorher mit Mehl bestäubt werden, damit sie besser im Teig verteilt werden.

Flüssige Mischung
Mischungen, die große Mengen von Flüssigkeit enthalten, sollten bei niedrigeren Geschwindigkeiten verrührt werden, um Spritzen zu vermeiden. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit erst wenn die Mischung fest geworden ist.

Mischen und Kneten von Hefeteig

1. Schütten Sie alle Zutaten, einschließlich der Hefe, aber außer den letzten 1 bis 2 Tassen Mehl, in die Schüssel.
2. Befestigen Sie die Schüssel und den Teighaken. Verriegeln Sie das 5K45SS- bzw. 5KSM90-Kopfteil oder heben Sie die 5KSM5 Schüssel an. Schalten Sie auf Geschwindigkeit 2 und rühren Sie etwa 15 Sekunden oder bis die Zutaten miteinander vermischt sind.

3. Bleiben Sie bei Geschwindigkeit 2 und geben Sie die flüssigen Zutaten über einen Zeitraum von 30 Sekunden bis 1 Minute zur Melmischung zu. Rühren Sie noch eine weitere Minute.

Anmerkung: Wenn die flüssigen Zutaten zu schnell eingegossen werden, bilden sie eine Lache um den Teighaken herum und verlangsamen den Rührvorgang.

4. Während Sie mit Geschwindigkeit 2 fortfahren, schütten Sie sachte das übrige Mehl an der Seite der Schüssel ein, eine halbe Tasse auf einmal, je nach Bedarf. Rühren Sie, bis der Teig am Haken haftet und die Seiten der Schüssel sauber werden, etwa 2 Minuten lang.

5. Wenn der Teig am Haken haftet, kneten Sie 2 Minuten lang bei Geschwindigkeit 2 oder bis der Teig gleichmäßig und elastisch ist.
6. Entriegeln und heben Sie den Kopf der 5KSM90 und entfernen Sie den Teig vom Haken. Entriegeln und heben Sie den Kopf der 5K45SS oder senken Sie die Schüssel der 5KSM5 und entfernen Sie den Teig vom Haken.

HINWEIS: Diese Illustrationen zeigen Brotherstellung nach der Rapid-Mix-Methode. Wenn die konventionelle Methode benutzt wird, lösen Sie die Hefe in warmem Wasser in einer angewärmten Schüssel auf. Fügen Sie die verbleibenden Zutaten hinzu – außer den letzten ein oder zwei Tassen Mehl. Schalten Sie für etwa eine Minute auf Geschwindigkeit 2, oder so lange bis die Zutaten gründlich gemischt sind. Fahren Sie fort mit Schritten 4 bis 6.

Eiweiß

Schütten Sie Eiweiß bei Zimmertemperatur in eine saubere, trockene Schüssel. Befestigen Sie die Schüssel und den Drahtschläger. Um Spritzen zu vermeiden, schalten Sie *allmählich* auf die nötige Geschwindigkeit und schlagen, bis der gewünschte Zustand erreicht ist. Siehe nachfolgende Tabelle.

Menge	Geschwindigkeit
1 Eiweiß	Allmählich auf 10
2-4 Eiweiß	Allmählich auf 8
6 oder mehr Eiweiß	Allmählich auf 6

SCHAUMSCHLAGESTADIEN
Schäumend:
Große, ungleichmäßige Luftblasen

Beginnt seine Form zu behalten:
Luftblasen sind klein und kompakt; das Produkt ist weiß.

Weiche Gipfel:
Die Spitzen der Gipfel fallen um, wenn der Drahtschläger entfernt wird.

Beinahe Steif:
Scharfe Gipfel werden gebildet, wenn der Drahtschläger entfernt wird, aber das Eiweiß ist in Wirklichkeit weich.

Steif, aber nicht trocken:
Scharfe, feste Gipfel bilden sich, wenn der Drahtschläger entfernt wird. Das Eiweiß ist gleichförmig in der Farbe und es glänzt.

Steif und trocken:
Scharfe, steife Gipfel bilden sich, wenn der Drahtschläger entfernt wird. Das Eiweiß ist gesprenkelt und stumpf im Aussehen.

Schlagsahne

Gießen Sie Rahm in eine gekühlte Schüssel. Befestigen Sie die Schüssel und den Drahtschläger. Um Spritzen zu vermeiden, schalten Sie *allmählich* auf die nötige Geschwindigkeit und schlagen, bis der gewünschte Zustand erreicht ist. Siehe die nachfolgende Tabelle.

Menge	Geschwindigkeit
59 ml (1/4 Tasse)	Allmählich auf 10
118 ml (1/2 Tasse)	Allmählich auf 10
236 ml (1 Tasse)	Allmählich auf 8
472 ml (2 Tassen)	Allmählich auf 8

SCHAUMZUSTÄNDE
Fängt an dick zu werden:
Die Sahne ist dick und wie Pudding.

Hält seine Form:
Die Sahne bildet weiche Gipfel, wenn der Drahtschläger entfernt wird. Kann mit anderen Zutaten bei der Herstellung von Desserts und Soßen verbunden werden.

Steif:
Scharfe, feste Gipfel bilden sich, wenn der Drahtschläger entfernt wird. Kann für Überzüge von Kuchen oder Desserts benutzt werden, oder zur Füllung von Sahnetörtchen.

ANMERKUNG: Passen Sie während des Schlagens gut auf die Sahne auf; die Zeit zwischen den Schaumzuständen beträgt nur ein paar Sekunden. NICHT ZU LANGE SCHLAGEN.

Wenn Sie den Kundendienst benötigen

Bitte das Nachfolgende lesen, bevor Sie Ihre Kundendienstzentrale anrufen.

1. Die Küchenmaschine darf während der Benutzung warm werden. Bei starker Beanspruchung und längeren Rührzeiten kann es vorkommen, dass es unangenehm ist, das Oberteil der Einheit zu berühren. Das ist normal.
2. Die Küchenmaschine kann einen starken Geruch abgeben, besonders wenn sie neu ist. Das ist bei Elektromotoren normal.
3. Wenn der Flachschläger gegen die Schüssel schlägt, stoppen Sie die Küchenmaschine. Siehe „Abstand vom Schläger zur Schüssel“.

Wenn Ihre Küchenmaschine nicht richtig oder gar nicht funktioniert, überprüfen Sie bitte folgendes:

1. Ist die Küchenmaschine am Netz angeschlossen?
2. Ist die Sicherung im Schaltkreis zur Küchenmaschine durchgebrannt? Wenn Sie einen Sicherungsautomaten haben, achten Sie darauf, dass der Stromkreis geschlossen ist.
3. Wenn das Problem nicht durch eine der obengenannten Möglichkeiten verursacht wurde, siehe „Inanspruchnahme des Kundendiensts“.

INANSPRUCHNAHME DES KUNDENDIENSTS:

Sämtliche Reparaturen sollten örtlich von einer von KitchenAid anerkannten Kundendienstzentrale gehandhabt werden. Wenden Sie sich an den Händler, von dem die Einheit gekauft wurde, um den Namen der nächstgelegenen KitchenAid-Kundendienststelle zu erfahren.
In Deutschland: Kurt Klauke: In der Halle 7, 33378 Rheda-Wiedenbrück, Tel. 05242-966.999. Holländer Elektro, Grusonstr 7, 60314 Frankfurt a.M., Tel. 069-499 0131.

Garantieleistungen

DAUER DER GARANTIE:	KITCHENAID ZAHLT FÜR:	KITCHENAID ZAHLT NICHT FÜR:
FÜNF JAHR VOLLE GARANTIE ab Kaufdatum.	Ersatzteile und Reparaturarbeitskosten, um Materialmängel oder fehlerhafte Verarbeitung zu korrigieren. Der Kundendienst muss von einer anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrale ausgeführt werden.	A. Reparaturen, wenn die Küchenmaschine für Arbeiten benutzt wurde, die nicht zur normalen Lebensmittelverarbeitung gehören. B. Schaden, der durch Unfälle, Änderungen, Missbrauch, falsche Benutzung oder dadurch entstand, dass der Einbau/Betrieb nicht den örtlichen elektrischen Normen entsprach.

KITCHENAID HAFTET NICHT FÜR BEILÄUFIG ENTSTANDENE ODER FOLGESCHÄDEN.

Änderungen vorbehalten.

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
1853 Strombeek-Bever (Brüssel)
BELGIEN

9705170B
©2009. Alle Rechte vorbehalten.

®Die Marke sowie die Silhouette der Küchenmaschine sind geschützte Marken von KitchenAid, USA.

1/09
Gedruckt in den USA:

KitchenAid®

Gebruiksaanwijzing Mixers

Mixer Instructions

Robots de cuisine : Mode d'emploi

Gebrauchsenleitung - Küchenmaschine

Mixer – Istruzioni

Instrucciones para Batidora

9705170B

Indice

Importanti precauzioni di sicurezza....3
Il vostro Mixer
Caratteristiche del Mixer Modello 5K45SS, 5KSM90....4,5
Caratteristiche del Mixer Modello 5KSM5....6,7
Uso degli accessori KitchenAid® 8
Spazio tra fruste e ciotola....8
Cura e pulizia....8
Moto planetario 9
Uso del Mixer....9
Guida alla regolazione della velocità 10
Suggerimenti sull'uso del mixer....10
Come mescolare ed impastare paste lievitate 10, 11
Albumi....11
Panna montata 11
Quando rivolgersi al Servizio Assistenza Tecnica....12
Garanzia....12

Importanti precauzioni di sicurezza

Durante la lettura del Manuale di istruzione… prestare particolare attenzione alle sezioni contrassegnate dalle seguenti parole:

⚠ AVVERTENZA

Quest'indicazione sarà di aiuto nell'evitare incidenti che possono portare a lesioni se il prodotto non viene usato correttamente.

⚠ ATTENZIONE

Quest'indicazione aiuterà ad evitare di danneggiare il prodotto e/o altre proprietà.

"NOTA" e "IMPORTANTE"
Queste sezioni forniscono importanti suggerimenti sull'uso del prodotto.

⚠ AVVERTENZA

PER RIDURRE IL RISCHIO DI INCENDI, SCOSSE ELETTRICHE, LESIONI ALLE PERSONE O DANNI, QUANDO SI USA IL MIXER SI DOVRÀ RICORRERE A SEMPLICI PRECAUZIONI DI BASE, INCLUSE LE SEGUENTI:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Per proteggersi contro il rischio di scosse elettriche, non immergere mai il mixer in acqua od altro liquido.
3. Assicurarsi che i poli della spina elettrica corrispondano alla presa di corrente nella quale la spina verrà inserita. Si richiede inoltre di osservare gli accorgimenti necessari per un corretto collegamento a terra, nonché le norme locali relative all'impiego dell'elettricità.
4. Non lasciare che i bambini usino o giochino con il mixer.
5. Quando l'apparecchio viene usato da bambini o nelle vicinanze di bambini, si dovrà esercitare un'attenta supervisione. Non lasciare il mixer incustodito quando è in funzione.
6. Scollegare il mixer dalla presa di corrente quando lo stesso non è in uso, prima di inserire o di rimuovere le parti e prima della pulizia.
7. Evitare il contatto con parti in movimento. Durante l'uso, tenere mani, capelli, vestiti, spatole ed altri utensili lontani dalle fruste, in modo da evitare lesioni alle persone e/o danni al mixer.
8. Non lasciare incustodito il mixer quando è in funzione e non operare vicino al bordo della superficie di lavoro. Il mixer può spostarsi sulla superficie di lavoro quando viene usato per grossi carichi di lavoro o a velocità elevata.
9. Rimuovere la frusta piatta, la frusta per montare o la frusta per impastare, prima di lavarle.
10. Non usare apparecchi che abbiano il cavo danneggiato, o dopo che l'apparecchio sia caduto o sia stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio al servizio assistenza autorizzato più vicino perché venga esaminato, riparato o regolato.
11. L'uso di accessori non raccomandati da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
12. Non usare l'apparecchio all'aperto.
13. Non lasciar ricadere il cavo elettrico dal bordo del tavolo o del mobile e non lasciare che il cavo entri in contatto con superfici calde.
14. Quando viene usato un modello di mixer con testa reclinabile, quest'ultima dovrà essere completamente abbassata prima di bloccarla. Prima di mescolare, assicurarsi che il dispositivo di blocco sia nella corretta posizione provando a sollevare la testa.
15. Quando si prepara un impasto con il mixer modello 5KSM90 non usare mai ricette che prevedono quantitativi superiori ad 1,0 kg (8 tazze) di farina 00 oppure 840g (6 tazze) di farina integrale.
16. Quando si preparano impasti, non usare mai ricette che prevedono quantitativi superiori a quelli indicati di seguito: modello 5K45SS – 1,0 kg (8 tazze) di farina 00 oppure 840g (6 tazze) di farina integrale. Modello 5KSM5 – 1,2 kg (10 tazze) di farina 00 oppure 1000g (8 tazze) di farina integrale.
17. Non usare un cavo di prolunga.
18. Fare attenzione quando si solleva il mixer in quanto è pesante.
19. Usare il mixer solo per gli usi per i quali è stato destinato.
20. ESIGENZE ELETTRICHE: il Mixer KitchenAid® funziona con normale corrente a 220-240 volt c.a., 50-60 Hz. La potenza elettrica nominale in watt del Mixer KitchenAid® è indicata sulla fascia di metallo. Detta potenza viene determinata dall'uso dell'accessorio che assorbe maggiore potenza. Altri accessori potrebbero assorbire una potenza significativamente inferiore.
21. Prima di usare il mixer, accertarsi che l'alloggiamento destinato ad accogliere gli accessori sia serrato (stringere la manopola di sicurezza degli accessori). In questo modo si eviterà che l'alloggiamento degli accessori possa cadere nella ciotola quando l'apparecchio è in funzione.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

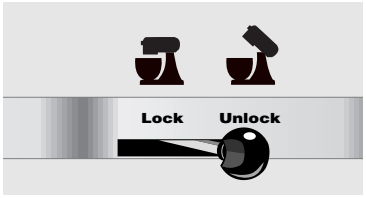
Caratteristiche del Mixer 5K45SS, 5KSM90

COME MONTARE LA CIOTOLA
- Assicurarsi che il dispositivo di regolazione della velocità sia spento (OFF).
- Mantenere la leva di blocco motore nella posizione UNLOCK (APERTO) ed inclinare all'indietro la testa del motore.
- Mettere la ciotola sul piatto di bloccaggio.
- Ruotare leggermente la ciotola in senso orario.

COME RIMUOVERE LA CIOTOLA
- Spegnere il dispositivo di regolazione della velocità (OFF).
- Mantenendo la leva di blocco motore nella posizione UNLOCK (APERTO) inclinare all'indietro la testa del motore.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario.

COME MONTARE LA FRUSTA PIATTA, LA FRUSTA PER MONTARE O LA FRUSTA PER IMPASTARE
- Spegnere il dispositivo di regolazione della velocità (OFF) e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Mantenere la leva di blocco motore nella posizione UNLOCK (APERTO) e sollevare la testa del motore.
- Introdurre la frusta nell'albero dello sbattitore e spingere la frusta il più possibile verso l'alto.
- Ruotare la frusta verso destra, agganciando la frusta sul perno dell'albero.

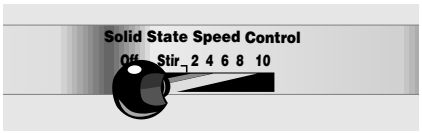
COME RIMUOVERE LA FRUSTA PIATTA, LA FRUSTA PER MONTARE O LA FRUSTA PER IMPASTARE
- Spegnere il dispositivo di regolazione della velocità (OFF) e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Mantenere la leva di blocco motore nella posizione UNLOCK (APERTO) e sollevare la testa del motore.
- Spingere la frusta il più possibile verso l'alto e ruotarla verso sinistra.
- Sfilare la frusta dall'albero dello sbattitore.



COME SERRARE LA TESTA DEL MOTORE IN POSIZIONE RIALZATA
- Premere la leva di blocco in alto nella posizione UNLOCK (APERTO) e mantenerla ferma.
- Inclinare la testa del motore all'indietro.
- Spostare la leva di blocco nella posizione LOCK (CHIUSO).

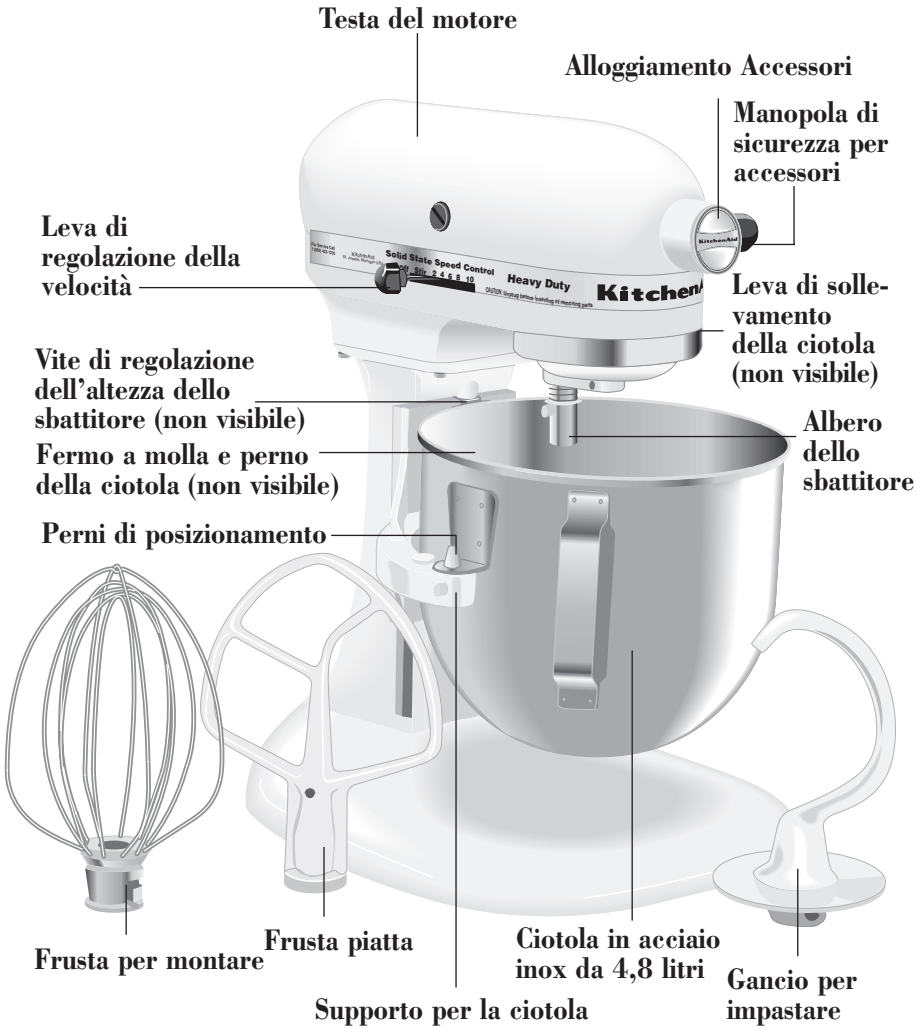
COME SERRARE LA TESTA DEL MOTORE IN POSIZIONE DI FUNZIONAMENTO
- Premere la leva di blocco in alto nella posizione UNLOCK (APERTO) e mantenerla ferma.
- Abbassare la testa del motore fino in fondo nella posizione di funzionamento.
- Spostare la leva di blocco nella posizione LOCK (CHIUSO).
- Prima di miscelare, verificare il serraggio del motore, tentando di sollevare la testa.

NOTA: durante l'uso del mixer la testa del motore deve essere tenuta sempre nella posizione LOCK (CHIUSO).



COME OPERARE IL DISPOSITIVO DI REGOLAZIONE DELLA VELOCITÀ
- Quando si comincia ad usare l'apparecchio, la leva di regolazione della velocità dovrà sempre essere regolata sulla velocità minima, si dovrà poi aumentare gradatamente la velocità fino alla velocità desiderata. In questo modo si eviterà che gli ingredienti spruzzino fuori dalla ciotola.
  Consultare la "Guida alla regolazione della velocità".

Caratteristiche del Mixer 5KSM5



COME MONTARE LA CIOTOLA

- Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità sia spento (OFF).
- Abbassare la leva di sollevamento della ciotola.
- Mettere i supporti della ciotola sopra i perni di posizionamento.
- Spingere verso il basso la parte posteriore della ciotola, fino a quando il perno della ciotola entra con uno scatto nel dispositivo di fermo.
- Sistemare il versatore paraspruzzi sulla ciotola.
- Prima di cominciare a mescolare, sollevare la ciotola.

NOTA: controllare che la ciotola ed il versatore paraspruzzi siano nella posizione corretta (modelli 5KSM5).

COME RIMUOVERE LA CIOTOLA

- Abbassare la leva di sollevamento della ciotola.
- Afferrare l'impugnatura della ciotola e sollevare la ciotola estraendola dai perni di posizionamento.

COME SOLLEVARE LA CIOTOLA

- Ruotare la leva all'indietro e verso l'alto fino a quando si bloccherà in posizione verticale.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la ciotola dovrà sempre essere sollevata e bloccata.

COME ABBASSARE LA CIOTOLA

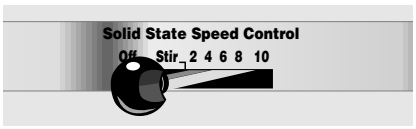
- Ruotare la leva all'indietro ed abbassarla.

COME MONTARE LA FRUSTA PIATTA, LA FRUSTA PER MONTARE O LA FRUSTA PER IMPASTARE

- Spegnere il dispositivo di regolazione della velocità (OFF) e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Abbassare la ciotola abbassando la leva di sollevamento.
- Introdurre la frusta piatta nell'albero dello sbattitore, spingendola il più possibile verso l'alto.
- Ruotare la frusta verso destra, agganciandola sul perno dell'albero.

COME RIMUOVERE LA FRUSTA PIATTA, LA FRUSTA PER MONTARE O LA FRUSTA PER IMPASTARE

- Spegnere il dispositivo di regolazione della velocità (OFF).
- Abbassare la ciotola, ruotando verso il basso la leva di sollevamento.
- Spingere la frusta quanto più possibile verso l'alto e ruotarla verso sinistra.
- Estrarre la frusta dall'albero dello sbattitore.



COME OPERARE IL DISPOSITIVQ DI REGOLAZIONE DELLA VELOCITA

- Quando si comincia ad usare l'apparecchio, la leva di regolazione della velocità dovrà sempre essere regolata sulla velocità minima, si dovrà poi aumentare gradatamente la velocità fino alla velocità desiderata. In questo modo si eviterà che gli ingredienti spruzzino fuori dalla ciotola. Consultare la "Guida alla regolazione della velocità".

Uso degli accessori KitchenAid®

Consultare la Guida di utilizzo e manutenzione degli accessori del mixer per le impostazioni della velocità e i tempi di funzionamento.

Frusta piatta per preparati normali o pesanti, quali:

torte	focaccine dolci
glasse cremose	pasticcini
caramelle	polpettoni
biscotti	purè di patate
crostate	

Frusta per impastare: per mescolare e impastare paste lievitate, quali:

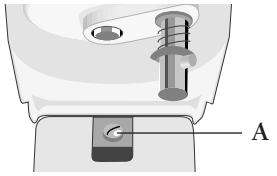
pane	dolci a pasta morbida
panini	focacce

Frusta per montare: per preparati che devono incorporare aria, quali:

uova	maionese
albumi	alcune caramelle
panna	
glasse cotte	

Spazio tra frusta e ciotola

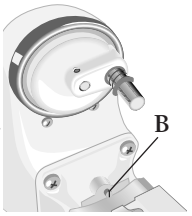
Il mixer è stato regolato in modo che la frusta sia di poco sollevata dal fondo della ciotola. Se, per qualsiasi ragione, la frusta battesse contro il fondo della ciotola, o se fosse troppo lontana dalla ciotola, la posizione potrà essere corretta nel modo seguente:



Modello 5K45SS, 5KSM90:

- Sollevare la testa del motore.
- Ruotare leggermente la vite (A) verso sinistra per sollevare la frusta piatta e verso destra per abbassarla.
- Effettuare la regolazione con la frusta piatta in modo che rimanga appena sollevata dalla ciotola.

Modello 5KSM5:



- Abbassare la leva di sollevamento della ciotola.
- Ruotare leggermente la vite (B) verso sinistra per sollevare la frusta piatta e verso destra per abbassarla.
- Effettuare la regolazione con la frusta piatta in modo che rimanga appena sollevata dalla ciotola.

NOTA: la frusta piatta, quando è regolata in modo corretto, non deve colpire il fondo o le pareti della ciotola. Se la frusta piatta o la frusta per montare battessero contro il fondo della ciotola, il rivestimento della frusta piatta e i fili d'acciaio della frusta per montare potrebbero consumarsi.

In certe condizioni, potrebbe rendersi necessario staccare i prodotti in preparazione dalle pareti della ciotola, indipendentemente dalla regolazione delle fruste. Per staccare i prodotti in preparazione dalla ciotola, spegnere il mixer. In caso contrario, esso potrebbe risultarne danneggiato.

Cura e pulizia del Mixer

⚠ AVVERTENZA

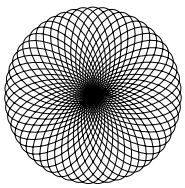
PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE. PER EVITARE POSSIBILI SCOSSE ELETTRICHE, STACCARE SEMPRE IL MIXER DALLA PRESA DI CORRENTE, PRIMA DELLA PULIZIA.
Strofinare il mixer con uno strofinaccio bagnato. NON IMMERGERE IL MIXER IN ACQUA. Strofinare spesso l'albero dello sbattitore, rimuovendo i possibili accumuli di residui.

La ciotola, la frusta piatta, la frusta per montare e la frusta per impastare possono essere lavate in lavastoviglie. In alternativa, lavare molto bene detti accessori in acqua calda e sapone, sciacquandoli molto bene prima di asciugarli.

Lubrificazione: i cuscinetti del motore non richiedono lubrificazione e, in normali condizioni d'uso, non dovrebbero necessitare di altre cure.

Moto Planetario

Durante il funzionamento, la frusta piatta si muove all'interno della ciotola, che rimane fissa, ruotando allo stesso tempo in senso contrario rispetto al proprio asse. L'illustrazione mostra il tracciato del percorso della frusta nella ciotola.



Il Mixer KitchenAid® mescolerà più rapidamente e in modo più completo di altri mixer elettrici. Di conseguenza, i tempi necessari alla preparazione di molte ricette dovranno essere aggiustati, evitando di mescolare eccessivamente gli ingredienti.

Uso del Mixer

La ciotola e lo sbattitore sono stati realizzati in modo da mescolare completamente i prodotti senza dover staccare frequentemente i prodotti in preparazione dalle pareti della ciotola. Sarà sufficiente staccare i prodotti dalle pareti della ciotola una o due volte durante la preparazione.

Durante l'uso, il mixer potrebbe riscaldarsi. Quando il mixer lavora con carichi pesanti e per tempi prolungati, la superficie superiore dell'apparecchio potrebbe riscaldarsi al punto da non poterla toccare. Questo è normale.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI LESIONI ALLE PERSONE
Per evitare lesioni alle persone e danni all'apparecchio, non si dovrà tentare di staccare i prodotti dalle pareti della ciotola quando il mixer è in funzione. Spegnere il mixer. Nel caso che la spatola od altri utensili cadessero nella ciotola, spegnere il motore prima della loro rimozione.

Guida alla regolazione della velocità

GRADAZIONE DELLA VELOCITÀ

1	**AGITARE**	Per i casi in cui serva girare lentamente, amalgamare ingredienti diversi, schiacciare verdure; è la velocità iniziale per tutte le preparazioni. Da usare per aggiungere farina ed ingredienti asciutti all'impasto; per aggiungere liquidi ad ingredienti in polvere e per mescolare impasti pesanti.
2	**MESCOLARE LENTAMENTE**	Per mescolare lentamente, schiacciare verdure, agitare più rapidamente. Da usare per mescolare impasti pesanti e caramelle; per cominciare a schiacciare patate ed altre verdure, per tagliare, impastare e aggiungere condimenti alla farina, battere composti liquidi o poco consistenti, mescolare ed impastare preparati lievitati. Da usare con l'accessorio apriscatole.
4	**MESCOLARE, BATTERE**	Per mescolare impasti semi-pesanti, come i biscotti. Da usare per montare a crema lo zucchero con il burro e/o altri grassi e per aggiungere lo zucchero agli albumi nella preparazione delle meringhe. Velocità media per dolci. Da usare con i seguenti accessori: tritatutto, grattugia a cilindri e passaverdure.
6	**BATTERE, MONTARE A CREMA**	Per battere o montare a crema a velocità media. Da usare per finire di mescolare dolci, ciambelle e altri preparati. Alta velocità per preparati per torte confezionati. Da usare con l'accessorio spremiagrumi.
8	**BATTERE RAPIDAMENTE, MONTARE**	Per montare panna, albumi e glasse cotte.
10	**MONTARE RAPIDAMENTE**	Per montare piccoli quantitativi di panna e albumi.

NOTA: il mixer non potrà funzionare ad alta velocità in condizioni di carichi pesanti.

Consigli sull'uso del mixer

Conversione di una ricetta per il mixer
Le istruzioni per l'uso del mixer contenute nella presente pubblicazione possono essere usate per convertire ricette in modo che possano essere preparate con il Mixer KitchenAid®. Per determinare il metodo di preparazione, saranno utili l'esperienza e la capacità di osservazione. Osservare il preparato o l'impasto e mescolare solo fino a quando avrà raggiunto l'aspetto desiderato, descritto nelle ricette con termini quali "uniforme e cremoso". Consultare la "Guida alla regolazione della velocità", per determinare la corretta velocità da usare.

Aggiunta degli ingredienti
Le normali procedure da seguire nella preparazione della gran parte dei prodotti, soprattutto impasti per dolci e biscotti, prevedono di unire:

1/3 di ingredienti asciutti
1/2 di ingredienti liquidi
1/3 di ingredienti asciutti
1/2 di ingredienti liquidi
1/3 di ingredienti asciutti

Usare la velocità per agitare fino a quando tutti gli ingredienti saranno amalgamati. Aumentare, quindi, *gradatamente* la velocità fino al punto desiderato.

Aggiungere sempre gli ingredienti il più vicino possibile alle pareti della ciotola, evitando di versarli direttamente sulla frusta in movimento. L'uso del versatore paraspruzzi può facilitare l'aggiunta degli ingredienti.

NOTA: se gli ingredienti sul fondo della ciotola non vengono mescolati uniformemente al resto della preparazione, significa che la frusta non è nella posizione corretta. Consultare "Spazio tra frusta e ciotola".

Preparati per dolci confezionati
Quando si preparano dolci utilizzando preparati in scatola, si dovrà usare la velocità 4 quando le istruzioni indicano una velocità media e la velocità 6 quando le istruzioni indicano una velocità alta. Per ottenere i risultati migliori, mescolare per il tempo indicato sulla confezione.

Noci, uvetta e frutta candita
Gli ingredienti solidi dovranno essere incorporati nell'impasto nel corso degli ultimi secondi della preparazione, alle velocità previste per "agitare" o "mescolare lentamente". L'impasto dovrà essere abbastanza consistente da impedire che la frutta o le noci cadano sul fondo del recipiente durante la cottura. La frutta che tende ad attaccarsi dovrà essere preventivamente spolverizzata di farina affinché si distribuisca meglio nell'impasto.

Preparazioni liquide
Le preparazioni che contengono notevoli proporzioni di liquido dovranno essere mescolate a bassa velocità onde evitare spruzzi. Aumentare la velocità solo dopo che l'impasto si sarà addensato.

Come mescolare ed impastare paste lievitate

1. Mettere tutti gli ingredienti in polvere, incluso il lievito, nella ciotola, ad eccezione delle ultime 1-2 tazze di farina.
2. Montare la ciotola e la frusta per impastare. Bloccare la testa del motore del Mixer 5K45SS o 5KSM90, oppure alzare la ciotola del Mixer 5KSM5. Mescolare a velocità 2 per circa 15 secondi o fino a quando tutti gli ingredienti si saranno amalgamati.

3. Continuando a mescolare a velocità 2, aggiungere gradatamente gli ingredienti liquidi alla preparazione per un minimo di 30 secondi ed un massimo di 1 minuto. Mescolare per un altro minuto.

NOTA: se gli ingredienti liquidi vengono aggiunti troppo in fretta si formerà una pozza intorno alla frusta per impastare, il che rallenterà il processo di preparazione dell'impasto.

4. Continuando a velocità 2, versare delicatamente la farina rimanente lungo i bordi della ciotola, 1/2 tazza alla volta. Continuare a mescolare per circa due minuti, fino a quando l'impasto si attaccherà alla frusta e si staccherà dai bordi della ciotola.

Italiano

5. Quando l'impasto si attacca alla frusta, mescolare a velocità 2, per 2 minuti oppure fino a quando l'impasto risulterà uniforme ed elastico.
6. Sbloccare e sollevare la testa del motore nel modello 5KSM90 ed asportare l'impasto dalla frusta per impastare. Sbloccare e sollevare la testa del motore nel modello 5K45SS, oppure abbassare la ciotola nel modello 5KSM5 ed asportare l'impasto dalla frusta per impastare.

NOTA: queste istruzioni illustrano la preparazione del pane con il metodo Rapid Mix. Sciogliere il lievito in acqua tiepida nella ciotola preriscaldata, quando si usa il metodo convenzionale. Aggiungere tutti gli altri ingredienti ad eccezione di 1 o 2 tazze di farina. Mescolare a velocità 2 per circa 1 minuto, oppure fino a che gli ingredienti saranno ben amalgamati. Procedere quindi con le istruzioni fornite dal punto 4 al punto 6.

Albumi

Versare gli albumi a temperatura ambiente nella ciotola pulita ed asciutta. Montare la ciotola e la frusta per montare. Per evitare spruzzi di albume, portare *gradatamente* l'apparecchio alla velocità desiderata e montare fino alla consistenza voluta. Consultare la tabella seguente.

Quantità	Velocità
1 albume	Gradatamente fino a 10
Da 2 a 4 albumi	Gradatamente fino a 8
6 albumi e più	Gradatamente fino a 6

CONSISTENZA DEGLI ALBUMI

Schiumosi:
grandi bolle d'aria irregolari.

Inizio di forma:
le bolle d'aria sono piccole e compatte, il prodotto è bianco.

Cime soffici:
la cima delle punte tende a ripiegarsi quando viene rimossa la frusta.

Quasi fermi:
quando la frusta viene rimossa si formano punte acute, ma gli albumi sono soffici.

Fermi ma non asciutti:
quando la frusta viene rimossa si formano punte ferme ed acute. Gli albumi sono lucidi e di colore uniforme.

Fermi ed asciutti:
quando la frusta viene rimossa si formano punte molto ferme. Gli albumi formano chiazze e sono di aspetto opaco.

Panna montata

Versare la panna nella ciotola raffreddata. Montare la ciotola e la frusta per montare. Per evitare spruzzi, portare gradatamente l'apparecchio alla velocità desiderata e montare fino alla consistenza voluta. Consultare la tabella seguente:

Quantità	Velocità
59 mL (1/4 di tazza)	Gradatamente fino a 10
118 mL (1/2 tazza)	Gradatamente fino a 10
236 mL (1 tazza)	Gradatamente fino a 8
472 mL (0,47 l)	Gradatamente fino a 8

CONSISTENZA DELLA PANNA

Inizio di forma:
la panna è molto soffice ed ha una certa consistenza.

"In forma":
quando viene rimossa la frusta, la panna forma punte soffici. Può essere incorporata in altri ingredienti per la preparazione di dessert e di salse.

Ferma:
quando viene rimossa la frusta, le punte sono ferme e acute. Indicata per ricoprire torte o dessert o per farcire bignè.

NOTA: osservare attentamente la panna quando viene montata, ci sono solo pochi secondi tra uno stadio di consistenza e l'altro. NON MONTARE TROPPO A LUNGO.

Quando rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica

Leggere attentamente quanto segue prima di chiamare il centro assistenza tecnica.

1. Il mixer potrebbe riscaldarsi durante l'uso. Quando il mixer lavora con carichi pesanti e per tempi prolungati, la superficie superiore dell'apparecchio potrebbe riscaldarsi al punto da non poterla toccare. Questo è normale.
2. Il mixer potrebbe emettere un odore pungente, soprattutto quando è nuovo. Questo è un fatto normale nei motori elettrici.
3. Se la frusta colpisce la ciotola, arrestare il mixer. Consultare "Spazio tra frusta e ciotola".

Se il mixer non funzionasse correttamente o non funzionasse affatto, controllare quanto segue:

1. Il mixer è collegato ad una presa di corrente?
2. Il fusibile del circuito al quale è collegato il mixer si trova in condizioni corrette di funzionamento? Se si dispone di un interruttore di emergenza assicurarsi che il circuito sia chiuso.
3. Se il problema non è provocato da una delle ragioni indicate sopra, consultare "Come ricevere assistenza".

COME RICEVERE ASSISTENZA:

l'assistenza tecnica dovrà essere fornita su base locale da un Centro Assistenza KitchenAid autorizzato. Contattare il rivenditore dal quale è stato acquistato l'apparecchio per ottenere il nome del servizio assistenza KitchenAid autorizzato più vicino.
Per L'Italia: "Casa dei Rasoi Elettrici", Via Carducci, 7 I-24100 Bergamo, Tel: 035/25 88 85.

Garanzia del mixer per uso domestico

DURATA DELLA GARANZIA:	LA KITCHENAID RISPONDERÀ PER:	LA KITCHENAID NON RISPONDERÀ PER:
CINQUE ANNI DI GARANZIA COMPLETA a decorrere dalla data di acquisto.	Parti di ricambio e costi di mano d'opera per correggere difetti dei materiali o di costruzione. L'assistenza tecnica dovrà essere fornita da un Centro Assistenza KitchenAid autorizzato.	A. Riparazioni quando il mixer è stato usato per operazioni diverse dalla normale preparazione di prodotti alimentari. B. Danni provocati da cause accidentali, modifiche, cattivo uso, abuso o installazione/funzionamento che non siano conformi alle norme elettriche locali.

LA KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI ACCIDENTALI O CONSEQUENZIALI.

Le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
1853 Strombeek-Bever (Brussels)
BELGIUM

9705170B
©2009. Tutti i diritti riservati.
®Marchio registrato/™ Trademark/il design del robot da cucina è un marchio registrato di KitchenAid, U.S.A.
1/09
Stampato negli Stati Uniti

KitchenAid®

Gebruiksaanwijzing Mixers

Mixer Instructions

Robots de cuisine : Mode d'emploi

Gebrauchsenleitung - Küchenmaschine

Mixer - Istruzioni

Instrucciones para Batidora

9705170B

Índice

Instrucciones importantes de seguridad 3
Acerca de su batidora
Características de la batidora modelo 5K45SS, 5KSM90 .....4, 5
Características de la batidora modelo 5KSM5 .....6, 7
Uso de los accesorios KitchenAid® 8
Distancia entre el batidor y el recipiente 8
Cuidado y limpieza 8
Movimiento planetario del batidor 9
Uso de la batidora 9
Guía del control de velocidad 9
Consejos de batido 10
Batiendo y amasando masa de levadura 10, 11
Clara de huevo 11
Nata montada 11
Cuando se requiera servicio 12
Garantía de la batidora 12

Instrucciones importantes de seguridad

Cuando lea este manual de instrucciones ...
Preste especial atención a las secciones marcadas con las palabras siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

Le ayudan a evitar accidentes que podrían causar lesiones por un uso incorrecto del producto.

⚠ PRECAUCIÓN

Le ayudan a evitar daños al producto y/u otras propiedades.

"NOTA" o "IMPORTANTE":
Le proporcionan consejos útiles para el uso del producto.

⚠ ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA Y DAÑOS PERSONALES O MATERIALES CUANDO USE LA BATIDORA, CUMPLA LAS INSTRUCCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, ENTRE LAS QUE SE INCLUYEN LAS SIGUIENTES:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No sumerja la batidora en agua u otros líquidos. Podrían producirse descargas eléctricas.
3. Asegúrese de que la clavija del enchufe coincide con la toma de pared. Se deberá disponer de una toma de tierra adecuada. Cumpla con las normativas eléctricas locales.
4. No deje que los niños enciendan la batidora o jueguen con ella.
5. No deje la batidora desatendida en presencia de niños mientras esté en funcionamiento.
6. Desconecte la batidora de la red cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de proceder a su limpieza.
7. Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga la manos, cabellos, ropas, así como espátulas u otros utensilios alejados de la batidora mientras está en funcionamiento, para evitar lesiones y/o daños a la batidora.
8. No deje la batidora en funcionamiento desatendida o cerca del borde de la mesa o encimera. Puede desplazarse por la superficie cuando se usa para trabajos pesados o con velocidades altas.
9. Antes de lavar la batidora, desmonte el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho de amasar.
10. No utilice ningún aparato eléctrico si el cable de alimentación está dañado, si el aparato se ha caído o ha sufrido algún otro daño. Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado para su examen, reparación o ajuste.
11. El uso de accesorios no recomendados por KitchenAid puede ser causa de incendios, descargas eléctricas o lesiones.
12. No use la batidora al aire libre.
13. No deje el cable colgando del borde de la mesa o encimera, o que entre en contacto con superficies calientes.
14. Cuando use un modelo de batidora con cabezal oscilante, baje el cabezal completamente antes de fijarlo. Antes de batir, asegúrese de que está correctamente colocado intentando levantarlo.
15. Cuando amase con la batidora 5KSM90, no utilice recetas que requieran más de 1,0 kg (8 tazas) de harina común u 840 gr (6 tazas) de harina de trigo integral.
16. Cuando amase con la batidora, no utilice recetas que requieran medidas superiores a las siguientes: Modelo 5K45SS – 1,0 kg (8 tazas) de harina común u 840 gr (6 tazas) de harina integral de trigo. Modelo 5KSM5 – 1,2 kg (10 tazas) de harina común o 1000 gr (8 tazas) de harina de trigo integral.
17. No utilice alargaderas.
18. Tenga cuidado al levantarla. La batidora es pesada.
19. Use la batidora sólo para los fines para los que ha sido diseñada.
20. REQUISITOS ELÉCTRICOS: Su batidora KitchenAid® funciona con una corriente de 220-240 voltios, C.A., 50-60 Hz. Las caracterísi-cas eléctricas para su batidora KitchenAid® están impresas en la banda metálica. Los vatios se determinan usando el accesorio que consume más potencia. Otros accesorios recomendados pueden tener un consumo de electricidad significativamente más bajo.
21. Asegúrese de que el orificio para accesorios esté regulado (ajuste del control de accesorios) antes de usar la batidora para evitar la posibilidad de que el accesorio caiga dentro del recipiente durante el funcionamiento de la batidora.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de la batidora 5K45SS, 5KSM90

Español

PARA ENGANCHAR EL RECIPIENTE

- Asegúrese de que el control de velocidad está apagado.
- Mantenga la palanca de fijación en la posición UNLOCK (soltar) e incline el cabezal con motor hacia atrás.
- Coloque el recipiente en la placa de sujeción.
- Gire suavemente el recipiente en sentido horario.

PARA EXTRAER EL RECIPIENTE

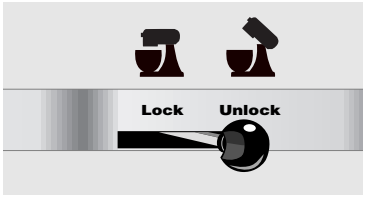
- Gire el control de velocidad a OFF (apagado).
- Sitúe la palanca de fijación en la posición UNLOCK (soltar) e incline el cabezal con motor hacia atrás.
- Gire el recipiente en sentido antihorario.

PARA ENGANCHAR EL BATIDOR PLANO, EL BATIDOR DE ALAMBRE O EL GANCHO DE AMASAR

- Gire el control de velocidad a OFF (apagado) y desconecte la batidora de la red.
- Sitúe la palanca de fijación en la posición UNLOCK (soltar) y levante el cabezal con motor.
- Deslice el batidor en el eje y presione hacia arriba hasta el tope.
- Gire el batidor a la derecha, hasta que quede enganchado a la clavija del eje.

PARA SOLTAR EL BATIDOR PLANO, BATIDOR DE ALAMBRE O GANCHO DE AMASAR

- Gire el control de velocidad a OFF (apagado) y desconecte la batidora de la red.



- Sitúe la palanca de fijación en la posición UNLOCK (soltar) y levante el cabezal del motor.
- Presione el batidor hacia arriba hasta el tope y gire a la izquierda.
- Separe el batidor del eje del batidor.

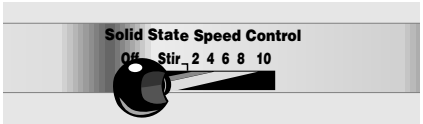
PARA FIJAR EL CABEZAL CON MOTOR EN LA POSICIÓN LEVANTADA

- Empuje la palanca de fijación hacia arriba hasta la posición UNLOCK (soltar) y manténgala en esa posición.
- Incline hacia atrás el cabezal con motor.
- Mueva la palanca de fijación a la posición LOCK (fijar).

PARA FIJAR EL CABEZAL CON MOTOR EN LA POSICIÓN DE FUNCIONAMIENTO

- Empuje la palanca de fijación hacia arriba hasta la posición UNLOCK (soltar) y manténgala en esa posición.
- Baje el cabezal con motor completamente hasta la posición de funcionamiento.
- Mueva la palanca de fijación a la posición LOCK (fijar).
- Antes de batir, asegúrese de haber fijado el cabezal con motor intentando levantarlo.

NOTA: El cabezal con motor debe permanecer en la posición LOCK mientras se esté usando la batidora.

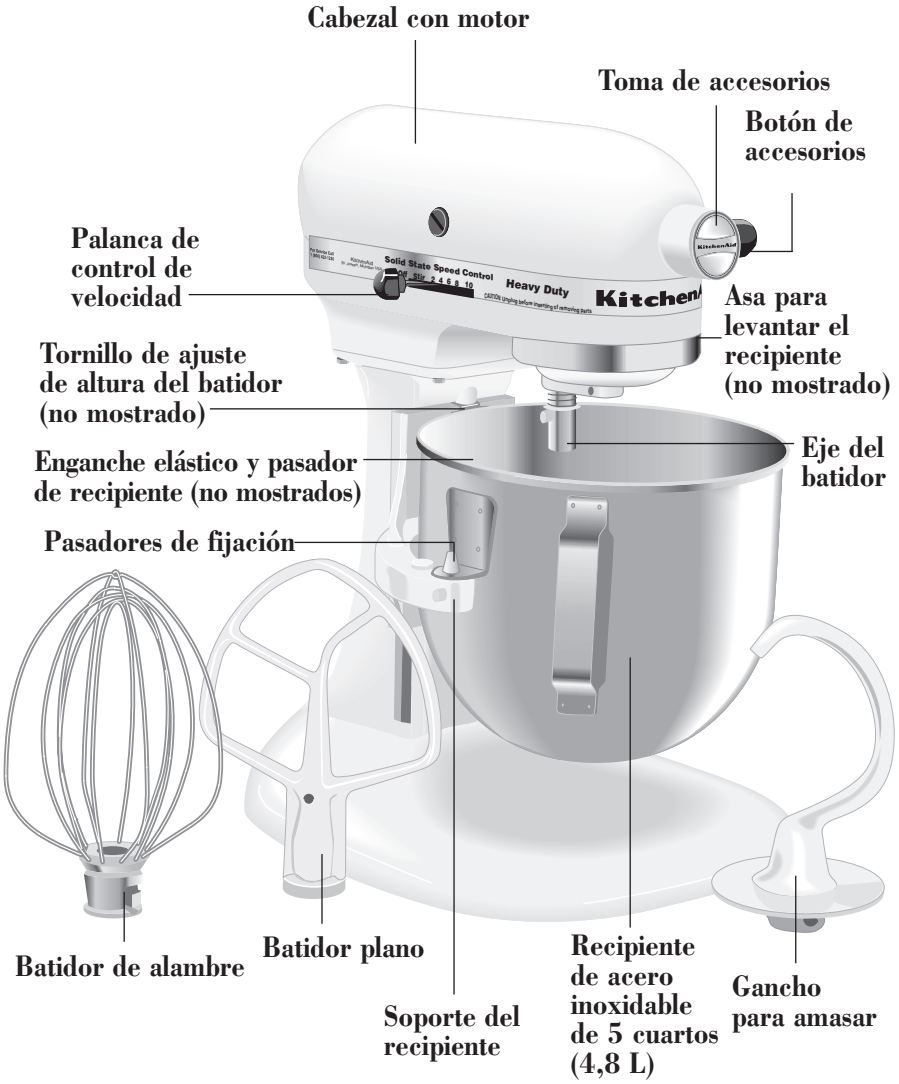


FUNCIONAMIENTO DEL CONTROL DE VELOCIDAD

- Al empezar a batir, sitúe el control de velocidad en la velocidad más baja y muévalo gradualmente a una velocidad superior para evitar salpicaduras.

  Consulte la “Guía del control de la velocidad”.

Características de la batidora 5KSM5



PARA ENGANCHAR EL RECIPIENTE

- Asegúrese de que el control de velocidad está apagado.
- Coloque el asa para levantar el recipiente en la posición descendente.
- Fije los soportes del recipiente sobre los pasadores.
- Presione sobre la parte posterior del recipiente hasta que el pasador se ajuste en el enganche elástico.
- Coloque la tapa en el recipiente.
- Levante el recipiente antes de mezclar.

NOTA: Compruebe que el recipiente y la tapa están colocados correctamente (modelos 5KSM5).

PARA EXTRAER EL RECIPIENTE

- Coloque el asa para levantar el recipiente en la posición descendente.
- Tire hacia arriba del asa y suelte los pasadores.

PARA LEVANTAR EL RECIPIENTE

- Gire el asa hacia atrás y hacia arriba hasta que se enganche en la posición vertical bloqueada.
- El recipiente debe estar siempre levantado y bloqueado mientras esté mezclando.

PARA BAJAR EL RECIPIENTE

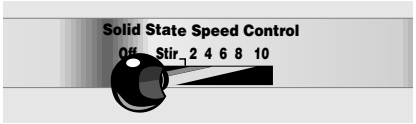
- Gire el asa hacia atrás y hacia abajo.

PARA ENGANCHAR EL BATIDOR PLANO, EL BATIDOR DE ALAMBRE O EL GANCHO DE AMASAR

- Gire el control de velocidad a OFF (apagado) y desconecte la batidora de la red.
- Baje el recipiente girando el asa hacia abajo.
- Coloque el batidor plano en el eje del batidor y presione hacia arriba hasta el tope.
- Gire el batidor a la derecha, hasta que quede enganchado a la clavija del eje.

PARA SOLTAR EL BATIDOR PLANO, BATIDOR DE ALAMBRE O GANCHO DE AMASAR

- Gire el control de velocidad a OFF (apagado) y desconecte la batidora de la red.
- Baje el recipiente girando el asa hacia abajo.
- Presione el batidor plano hacia arriba hasta el tope y gire a la izquierda.
- Separe el batidor plano del eje del batidor.



FUNCIONAMIENTO DEL CONTROL DE VELOCIDAD

- Al empezar a batir, sitúe el control de velocidad en la velocidad más baja y muévalo gradualmente a una velocidad superior para evitar salpicaduras.

  Consulte la “Guía del control de velocidad”.

Uso de los accesorios KitchenAid®

Consulte el Manual de uso y cuidado para ver los ajustes de velocidad y tiempos de funcionamiento de los aditamentos de la batidora con base.

Batidor plano para mezcas normales a pesadas, tales como:

- tortas
- glaseados
- caramelos
- galletas
- masa para pastelitos
- bizcochos
- panecillos
- pastel de carne
- puré de patata

Gancho de amasar para mezclar y amasar masas de levadura, tales como:

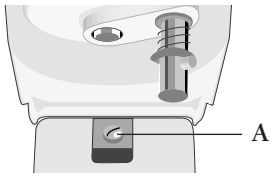
- panes
- rollitos
- bizcochos de café
- bollos

Batidor de alambre para masas que necesitan la incorporación de aire, tales como:

- huevos
- clara de huevo
- crema espesa
- merengues
- bizcochos esponjosos
- mayonesa
- ciertos caramelos

Distancia entre el batidor y el recipiente

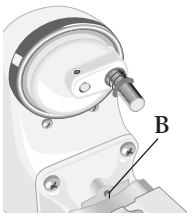
La batidora sale de fábrica ajustada de modo que el batidor plano se encuentra muy próximo al fondo del recipiente. Si el batidor, por cualquier razón, golpea contra el fondo o está demasiado alejado, la distancia entre ambos puede corregirse de la siguiente manera:



Modelo 5K45SS, 5KSM90:

- Levante el cabezal con motor.
- Gire el tornillo (A) ligeramente hacia la izquierda para elevar el batidor plano y hacia la derecha para bajarlo.
- Ajuste el batidor plano de modo que sobresalga ligeramente de la superficie del recipiente.

Modelo 5KSM5:



- Coloque el asa del recipiente en la posición baja.
- Gire el tornillo (B) ligeramente a la izquierda para elevar el batidor plano o a la derecha para bajarlo.
- Ajuste el batidor plano para que sobresalga ligeramente de la superficie del recipiente.

NOTA: El batidor plano no golpeará contra el fondo ni los laterales del recipiente cuando esté correctamente ajustado. Si el batidor plano o el batidor de alambre se ajustan de manera que golpean el recipiente, el revestimiento del batidor puede desprenderse o los alambres del batidor pueden desgastarse.

En determinadas circunstancias, puede ser necesario rebañar los laterales del recipiente independientemente del ajuste el batidor. En este caso, y para evitar posibles daños, apague la batidora.

Cuidado y limpieza de su batidora

⚠ ADVERTENCIA

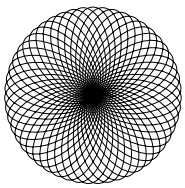
RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA ASEGÚRESE DE DESCONECTAR LA BATIDORA ANTES DE LIMPIARLA PARA EVITAR POSIBLES DESCARGAS ELÉCTRICAS. Limpie la batidora con un paño húmedo. NO LA SUMERJA EN AGUA. Limpie con frecuencia el eje de la batidora para evitar la posible acumulación de suciedad.

El recipiente, el batidor plano, y el gancho de amasar pueden lavarse en lavavajillas. También pueden limpiarse con agua caliente jabonosa. Enjuague antes de secar.

Lubricación: Los cojinetes del motor son autolubricantes y no requieren ningún mantenimiento bajo uso normal.

Movimiento Planetario del mezclado

Durante el funcionamiento, el batidor plano se mueve alrededor del recipiente fijo y, al mismo tiempo gira en dirección opuesta sobre su propio eje. El gráfico muestra la cobertura completa del recipiente que realiza el recorrido del batidor.



La batidora KitchenAid® con mayor rapidez y con una cobertura mayor que la mayoría de las batidoras eléctricas. Por consiguiente, ajuste la duración del mezclado en la mayor parte de las recetas para no batir los ingredientes en exceso.

Uso de la batidora

El recipiente y el batidor han sido diseñados para realizar un batido completo sin necesidad de un raspado frecuente. Por lo general, el raspado del recipiente una o dos veces durante cada operación será suficiente.

La batidora puede calentarse durante su uso. Cuando la batidora esté sometida a un trabajo intenso o a períodos largos de funcionamiento, puede que su parte superior se recaliente. Es normal.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE DAÑOS PERSONALES

Para evitar lesiones y daños a la batidora, no intente rebañar el recipiente con la batidora en funcionamiento. Apague la batidora. Si el raspador o cualquier otro objeto cae dentro del recipiente, apague el motor antes de extraerlo.

Guía de control de velocidad

NÚMERO DE VELOCIDAD		
1	**REVOLVER**	Para mezclar lentamente, combinar, preparar purés, comenzar todos los modos de mezclado. Use esta velocidad para añadir harina e ingredientes secos a la masa, añadir líquidos a ingredientes secos y combinar masas espesas.
2	**MEZCLA LENTA**	Para mezclado lento, preparar purés, mezclar con mayor rapidez. Use esta velocidad para masas espesas y caramelos, para comenzar a preparar puré de patatas u otras verduras, añadir mantequilla a la harina, mezclar masas poco espesas o muy líquidas y mezclar y amasar masa de levadura. Úselo con el accesorio abrelatas.
4	**MEZCLA, MASAS**	Para mezclar masas semiespesas del tipo de galletas. Úsela para añadir crema al azúcar y mantequilla y añadir azúcar a la clara del huevo para merengues. Velocidad media para bizcochos. Usar con: Molinillo de alimentos, rebanador/cortadora con rotor y colador para frutas/verduras.
6	**MASA, AÑADIR CREMA**	Para batir o añadir crema, velocidad entre media y alta. Úsela para terminar la masa de bizcochos y de otros tipos. Velocidad alta para masa de bizcochos. Velocidad alta para mezclas de pasteles. Utilícelo con el accesorio exprimidor de cítricos.
8	**VELOCIDAD RÁPIDA, BATIDO**	Para batir crema, claras de huevo y capas hervidas de clara de huevo y azúcar.
10	**BATIDO RÁPIDO**	Para batir pequeñas cantidades de crema y clara de huevo. Utilícelo con los accesorios para hacer pasta o machacar grano.

NOTA: no mantenga velocidades rápidas con la batidora muy cargada, por ejemplo, cuando utilice los accesorios para hacer pasta o machacar grano.

Consejos para mezclar

Adaptando su receta a la batidora
Las instrucciones para mezclar de este libro pueden usarse para adaptar sus recetas favoritas y realizarlas con la batidora KitchenAid®. Sus propias observaciones y experiencia resultarán de gran ayuda para seleccionar cada procedimiento de mezclado. Observe la masa y bata sólo hasta que adquiera el aspecto deseado según lo que se describe en su receta como "suave y esponjosa". Utilice la guía de control de velocidad para determinar cada velocidad para mezclar.

Añadir los ingredientes
El procedimiento normal a seguir para la mayor parte de las masas, especialmente para bizcochos y galletas, es el siguiente:

1/3 de ingredientes secos
1/2 de ingredientes líquidos
1/3 de ingredientes secos
1/2 de ingredientes líquidos
1/3 de ingredientes secos

Use la velocidad de mezcla hasta que todos los ingredientes estén ligados. Entonces, incremente *gradualmente* hasta la velocidad deseada.

Añada los ingredientes acercándolos lo más posible al borde del recipiente y no directamente en el batidor en movimiento. Puede usar una tapa para hacerlo con mayor facilidad.

NOTA: Si los ingredientes del fondo del recipiente no están completamente mezclados, significa que el batidor no se ha introducido lo suficiente. Consulte el apartado "Distancia entre el batidor y el recipiente".

Masas para bizcochos
Utilice la velocidad 4 –velocidad media– y 6 –velocidad alta– cuando trabaje mezclas preparadas para bizcochos. Siga las instrucciones indicadas en el paquete para obtener los mejores resultados.

Añadir nueces, pasas o frutas confitadas
Los alimentos sólidos deben añadirse al final de la operación de mezclado utilizando la velocidad de mezcla. La masa deberá ser lo bastante con-sistente para evitar que la fruta o las nueces se deslicen al fondo del molde durante el horneado. Espolvoree las frutas con harina para obtener una mejor distribución en la masa.

Mezcla líquida
Las mezclas que contienen cantidades elevadas de ingredientes líquidos se deben mezclar a velocidades más bajas para evitar salpicaduras. Incremente la velocidad sólo después que la mezcla se haya espesado.

Mezclar y amasar masa de levadura

1. Coloque todos los ingredientes secos, incluida la levadura, dentro del recipiente, reservando una o dos tazas de harina.
2. Fije el recipiente y coloque el gancho de amasar. Sujete el cabezal 5K45SS, 5KSM90 o levante el recipiente 5KSM5. Seleccione la velocidad 2 y mezcle aproximadamente 15 segundos o hasta que los ingredientes estén bien amalgamados.

3. Con la velocidad 2 seleccionada, añada despacio los ingredientes líquidos a la mezcla de harina, operación que debe durar aproximadamente entre 30 segundos y 1 minuto. Mezcle un minuto más.

NOTA: si los ingredientes líquidos se añaden con demasiada rapidez, formarán una "bolsa" alrededor del gancho de amasar, resultando más laborioso el proceso de mezclado.

4. Continuando en la velocidad 2, añada lentamente la harina restante por los lados del recipiente, 1/2 taza cada vez, según lo considere necesario. Mezcle hasta que la masa se pegue al gancho de amasar y se separe de los lados del recipiente, aproximadamente durante 2 minutos.

5. Cuando la masa se pegue al gancho, bata en la velocidad 2 durante 2 minutos o hasta que la masa quede suave y suelta.
6. Suelte y eleve el cabezal en el modelo 5KSM90 y despegue la masa del gancho. Desbloquee y levante el cabezal en el modelo 5K45SS o baje el recipiente en 5KSM5 y limpie la masa del gancho.

NOTA: estas instrucciones ilustran la elaboración de pan con el método Mezcla rápida (Rapid Mix). Cuando use el método tradicional, disuelva la levadura en agua tibia en el recipiente previamente calentado. Añada los ingredientes restantes, excepto una o dos tazas de harina. Seleccione la velocidad 2 aproximadamente durante 1 minuto, o hasta que los ingredientes estén completamente amalgamados. Proceda con los pasos 4 a 6.

Clara de huevo

En un recipiente limpio y seco coloque las claras de huevo a temperatura ambiente. Fije el recipiente y el batidor de alambre. *Gradúe* y bata a la velocidad seleccionada para evitar salpicaduras. Consulte la tabla siguiente:

Cantidad	Velocidad
1 clara de huevo	gradualmente a 10
2-4 claras de huevo	gradualmente a 8
6 o más claras de huevo	gradualmente a 6

ETAPAS DE BATIDO

Espumoso:
Burbujas de aire grandes y desiguales.

Fase de formación:
Las burbujas de aire se hacen finas y compactas; el producto es blanco.

Pico suave:
Al extraer el batidor de alambre las puntas de los picos se abomban.

Casi rígido:
Al extraer el batidor de alambre se forman picos agudos, pero las claras son realmente suaves.

Rígido pero no seco:
Al extraer el batidor de alambre se forman picos agudos y rígidos. Las claras son de color uniforme y brillan.

Rígido y seco:
Al extraer el batidor de alambre se forman picos agudos y rígidos. Las claras son moteadas y de aspecto opaco.

Nata montada

Vierta la crema en el recipiente previamente enfriado. Enganche el recipiente y fije el batidor de alambre. *Gradúe* y bata a la velocidad seleccionada para evitar salpicaduras. Consulte la tabla siguiente:

Cantidad	Velocidad
59 mL (1/4 de taza)	gradualmente a 10
118 mL (1/2 taza)	gradualmente a 10
236 mL (1 taza)	gradualmente a 8
472 mL (1 taza)	gradualmente a 8

ETAPAS DE BATIDO

Comienza a espesarse:
La nata se espesa alcanzando una consistencia semejante a las natillas.

Mantiene su forma:
Cuando se extrae el batidor de alambre la nata forma picos blandos. Para preparar postres y salsas, añada otros ingredientes.

Rígido:
Cuando se extrae el batidor de alambre la nata forma picos rígidos, agudos. Úsela para decoración de tartas o postres, o como relleno para buñuelos.

NOTA: Observe cuidadosamente la nata mientras la bate; existen sólo unos segundos de diferencia entre los diferentes grados de batido. NO BATA EN EXCESO.

Cuando se requiera servicio

Lea detenidamente la siguiente información antes de acudir a su servicio de asistencia técnica.

1. La batidora puede calentarse durante su uso. Cuando la batidora esté sometida a un trabajo intenso o a períodos largos de funcionamiento puede que su parte superior se recaliente. Es normal.
2. La batidora puede desprender un olor acre, especialmente cuando es nueva. Esto es común en los motores eléctricos.
3. Si el batidor plano choca con las paredes del recipiente, apague la batidora. Remítase al apartado "Distancia entre el batidor y el recipiente".

Si la batidora no funciona o no lo hace correctamente, verifique lo siguiente:

1. ¿Está conectada?
2. ¿El fusible del circuito de la batidora se encuentra en buen estado? Si dispone de un disyuntor de seguridad verifique que el circuito esté cerrado.
3 Si el problema no se debe a ninguna de las causas mencionadas, remítase al apartado "Cómo obtener servicio".

CÓMO OBTENER SERVICIO

Todos los servicios estarán gestionados localmente por un Servicio Técnico Autorizado KitchenAid. El comercio donde adquirió su batidora le indicará el Servicio Técnico Autorizado KitchenAid más cercano.

Garantía de la Batidora Doméstica

DURACIÓN DE LA GARANTÍA:	KITCHENAID PAGARÁ:	KITCHENAID NO PAGARÁ:
CINCO AÑOS DE GARANTÍA TOTAL a partir de la fecha de compra.	Piezas de repuesto y mano de obra para corregir defectos en materiales o fabricación. Las reparaciones deberán ser realizadas por un Servicio Técnico Autorizado de KitchenAid.	A. Reparaciones cuando el accesorio se haya utilizado para operaciones diferentes a la de preparación normal de alimentos. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, usos incorrectos, abusos o instalaciones/funcionamientos que incumplan con las normativas eléctricas locales.

KITCHENAID NO SE HACE RESPONSABLE DE DAÑOS ACCIDENTALES O EMERGENTES.

Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
1853 Strombeek-Bever (Brussels)
BELGIUM

9705170B
©2009. Todos los derechos reservados

®Marca registrada/™ Marca de comercio/la forma de la batidora con base es una marca registrada de KitchenAid, U.S.A.
1/09
Impreso en EE.UU.