

5KSM7580X, 5KSM7591X,
5KPM5, 5KSM6521X



KitchenAid



***521.005 - *521.008**

Nederlands	03
English	15
Français	27
Deutsch	39

INHOUDSTAFEL

VEILIGHEID VAN DE MIXER/KEUKENROBOT	
Belangrijke voorzorgen	6
Elektrische vereisten	7
Afgedankte elektrische apparatuur.....	7
ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN	8
MONTAGE VAN DE MIXER/KEUKENROBOT	
Bevestiging van de kom en menghaken.....	9
Speling tussen platte menghaak en kom instellen.....	10
BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT	
Richtlijnen voor de snelheidsinstelling - mixers/keukenrobots met 10 snelheden...	11
Verwijdering van de kom en menghaken	12
NUTTIGE TIPS	
Gebruik van de mixer/keukenrobot.....	12
Mixtijd.....	13
Mixtips.....	13
HULPSTUKKEN	13
ONDERHOUD EN REINIGING	14
PROBLEEMOPLOSSING	15
GARANTIE EN SERVICE	
Garantie voor KitchenAid mixer/keukenrobot.....	16
Klantencontact.....	16

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

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



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

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

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

 **GEVAAR**

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

 **WAARSCHUWING**

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

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

BELANGRIJKE VOORZORGEN

**Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds
basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:**

1. Alle instructies lezen.
2. De mixer/keukenrobot niet in water of andere vloeistoffen
dompelen om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar
en ouder en door personen met fysisch, mentaal of zintuiglijk
verminderde capaciteiten of met een gebrek aan kennis en
ervaring, indien ze onder toezicht staan of indien instructies
worden gegeven over het veilige gebruik van het apparaat
en indien ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet
spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mogen
niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
4. Trek de netstekker van de mixer/keukenrobot uit het stop-
contact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het
aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
5. Raak geen bewegende onderdelen aan. Houd handen, haar,
kleding en spatels of ander gerei uit de buurt van de platte
menghaak wanneer het apparaat in werking is. Zo verkleint u de
kans op persoonlijk letsel en/of schade aan de mixer/keukenrobot.
6. Gebruik nooit een apparaat met een beschadigd netsnoer of een
beschadigde stekker, na een defect van het apparaat, of nadat het
apparaat gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende dienst-na-
verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht,
gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
7. Het gebruik van hulpstukken die door KitchenAid niet
aanbevolen of verkocht worden, kan brand, elektrische
schokken of verwondingen veroorzaken.

8. Gebruik de mixer/keukenrobot nooit buiten.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
10. Verwijder de platte menghaak, roestvrijstalen garde of spiraalvormige deeghaak van de mixer/keukenrobot voordat u deze gaat schoonmaken.
11. Gebruik, om beschadiging van het product te voorkomen, de mengkommen niet op plaatsen met een hoge temperatuur, zoals in een oven, in een magnetron of op een kookplaat.
12. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Elektrische vereisten

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

Voedingsspanning: 220-240 volt AC
Frequentie: 50/60 hertz
Vermogen: 315 watt voor model 5KPM5
500 watt voor modellen
5KSM7580X, 5SM7591X,
en 5KSM6521X


OPMERKING: Het elektrisch vermogen van de mixer/keukenrobot staat op het plaatje aan de onderkant van het apparaat.

Gebruik geen verlengsnoer. Als het netsnoer te kort is, laat dan een contactdoos in de nabijheid van het apparaat installeren door een gekwalificeerde electricien of een monteur.

De wattage wordt bepaald door het hulpstuk dat de meeste stroom nodig heeft. Het is mogelijk dat andere aanbevolen hulpstukken aanzienlijk minder stroom nodig hebben.

Afgedankte elektrische apparatuur

Afgedankte materiaalverpakking


Het verpakkingsmateriaal kan voor 100% gerecycled worden en is voorzien van het recyclagesymbool . De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoorde wijze en in overeenstemming met de desbetreffende lokale voorschriften worden weggevoerd.

Dumping van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).

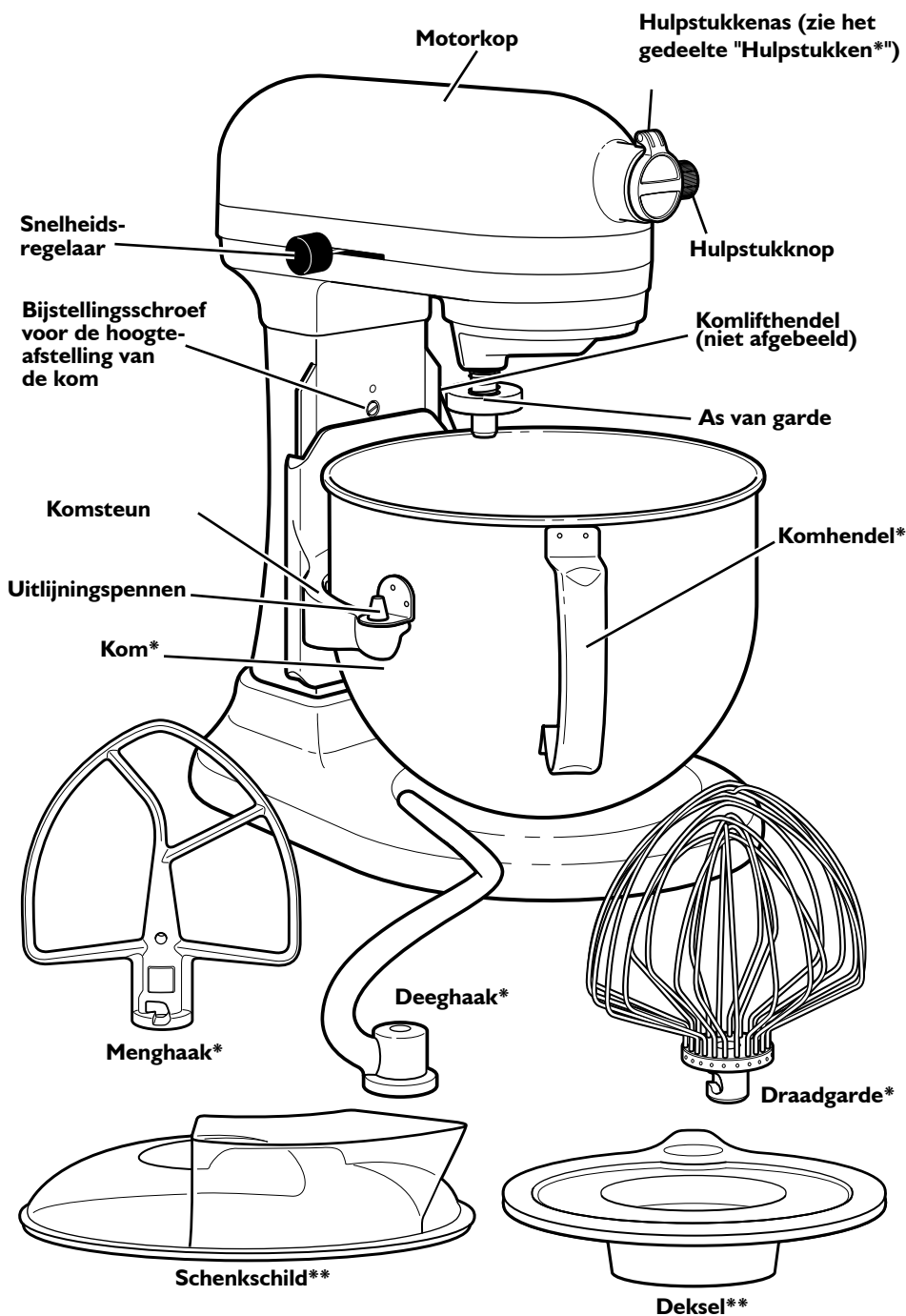
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties

voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

- Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparaten.

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recyclage van dit product wordt u verzocht om contact op te nemen met uw lokaal gemeentehuis, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

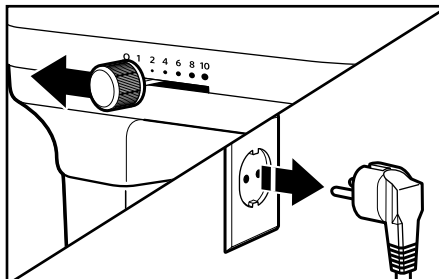


* Materiaal, stijl en grootte kunnen verschillen per model.

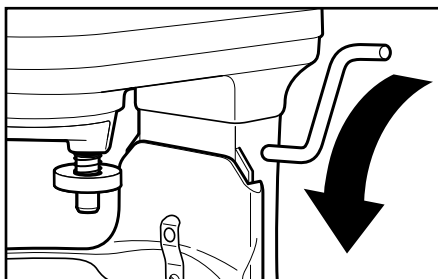
** Schenschild alleen inbegrepen bij modellen 5KPM5, 5KSM7580X en 5KSM7591X / Deksel alleen inbegrepen bij modellen 5KPM5 en 5KSM6521X.

MONTAGE VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

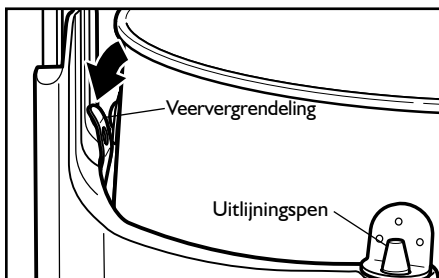
Bevestiging van de kom en menghaken



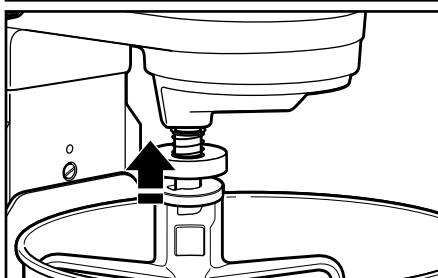
- 1** Draai de snelheidsregelaar op "0" (UIT) en trek de stekker uit het stopcontact.



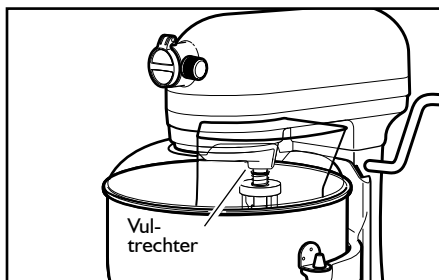
- 2** Zet de komlifthendel omlaag.



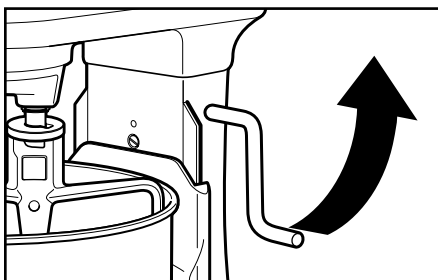
- 3** Zet de komsteunen over de uitlijningspennen; duw op de achterkant van de kom totdat de pen in de veervergrendeling vastklikt. Als de kom niet goed op zijn plaats wordt vastgeklikt, is deze instabiel en wiebelt hij tijdens het gebruik.



- 4** Schuif een hulpstuk (platte menghaak, draadgarde of deeghaak) op de as en druk zo ver mogelijk naar boven. Draai het hulpstuk naar rechts en haak het over de pen op de as.



- 5** Als u het schenschild* gebruikt, schuif het dan vanaf de voorkant van de mixer/keukenrobot over de kom, totdat het schild in het midden zit. De onderste rand van het schild moet in de kom passen.



- 6** Verhoog de kom naar de mixstand door de komlifthendel tegen de klok in te draaien totdat deze recht naar boven wijst. De kom moet tijdens het mixen altijd in de hoogste stand blijven.

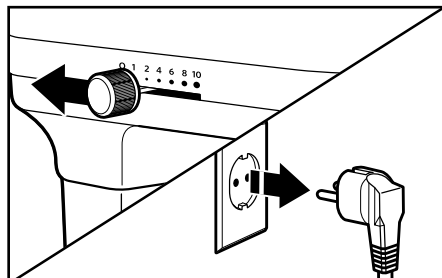
OPMERKING: Roteer het schenschild* tot de motorkop de U-vormige opening in het schild bedekt. De vultrechter bevindt zich nu rechts van de hulpstuknaaf als u voor de mixer/keukenrobot staat.

* Schenschild alleen inbegrepen bij modellen 5KPM5, 5KSM7580X en 5KSM7591X

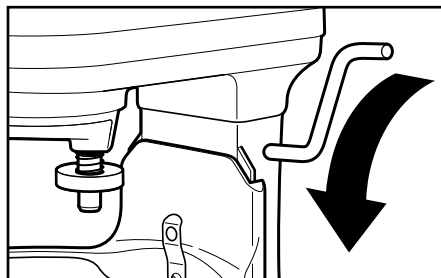
MONTAGE VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

Speling tussen platte menghaak en kom instellen

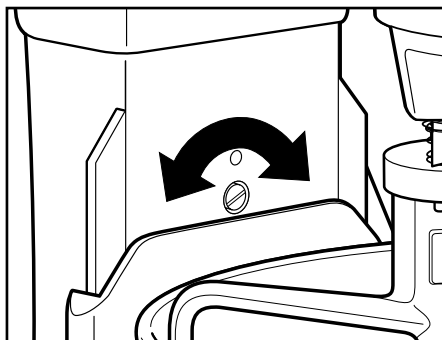
Uw mixer/keukenrobot is in de fabriek zodanig afgesteld, dat de platte menghaak de bodem van de kom net niet raakt. Indien de platte menghaak echter om een of andere reden de bodem van de kom wel raakt of zich te ver van de bodem bevindt, kan de speling eenvoudig worden gecorrigeerd.



1 Draai de snelheidsregelaar op "0" (UIT) en trek de stekker uit het stopcontact.



2 Zet de kom in de laagste stand.



3 Draai de bijstellingsschroef voor de hoogteafstelling van de kom iets tegen de klok in (naar links) om de platte menghaak omhoog te brengen, of met de klok mee (naar rechts) om de platte menghaak te laten zakken. Stel de platte menghaak zodanig af dat deze de bodem van de kom net niet raakt. Als u de schroef te ver draait kan het gebeuren dat de komlifthendel niet op zijn plaats vergrendelt.

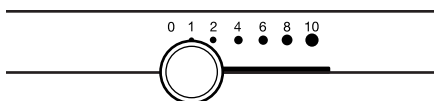
OPMERKING: Als de platte menghaak goed is afgesteld, zal deze de bodem of de zijkant van de kom niet raken. Als de platte menghaak of de draadgarde echter te dicht bij de kom is afgesteld en de bodem wel raakt, kan de toplaag van de platte menghaak (bij gecoate menghaken) afslijten of kunnen de draden van de draadgarde slijten.

Onder bepaalde omstandigheden kan het schrapen van de zijkant van de kom nodig zijn, ongeacht de afstelling van de menghaak. Het schrapen van de kom met de mixer/keukenrobot moet gestopt worden, anders kan deze beschadigd raken.

BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

Richtlijnen voor de snelheidsinstelling - mixers/keukenrobots met 10 snelheden

Bij alle snelheden wordt gebruik gemaakt van het Soft Start-mechanisme. Dit zorgt ervoor dat de mixer/keukenrobot op een lagere snelheid start en vervolgens aanzienlijk versnelt voor een optimale prestatie. Hiermee wordt voorkomen dat ingrediënten rondspatten of meel opstuift bij het opstarten.

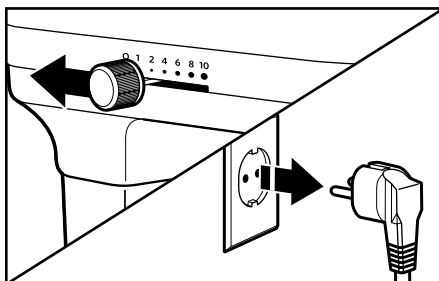


Snelheid	Gebruikt voor	Accessoires/ toebehoren	Beschrijving
1	Roeren		Om langzaam te roeren, te mengen, te pureren en alle mixmethoden te beginnen. Gebruik deze stand om meel en droge ingrediënten toe te voegen aan het beslag, en om vloeistoffen toe te voegen aan droge ingrediënten. Gebruik snelheid 1 niet om gistdeeg te mengen of te kneden.
2	Langzaam mixen, kneden		Om langzaam te mengen, te pureren en sneller te roeren. Gebruik deze stand om gistdeeg, zwaar beslag en suikergoed te mengen en te kneden, om aardappelen of andere groenten te pureren, om bakvet in het meel te versnijden, om dun of spattend beslag te mixen.
4	Mixen, kloppen		Om halfzwaar beslag zoals dat van koekjes te mixen. Gebruik deze snelheid om suiker en bakvet te mengen, en om suiker toe te voegen aan eiwitten voor schuimgebakjes. Middelmatige snelheid voor cakemengsels.
6	Kloppen, romig roeren		Voor matig snel kloppen (schuimen) of stijfslaan. Gebruik deze snelheid om cakes, donuts en ander beslag te mengen. Hoge snelheid voor cakemengsels.
8-10	Snel kloppen, stijfslaan, snel stijfslaan		Om room, eiwitten en gekookt suikerglazuur stijf te slaan. Om kleine hoeveelheden room of eiwitten stijf te slaan, of aardappelpuree op het einde stijf te slaan.

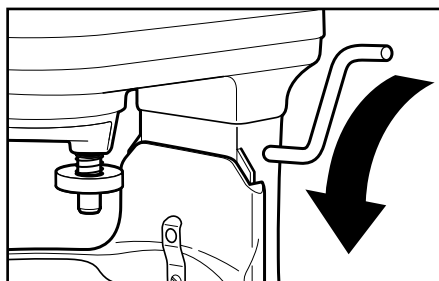
OPMERKING: Gebruik snelheid 2 om gistdeeg te mixen of te kneden. Bij gebruik van een andere stand is er meer kans op storingen in de mixer/keukenrobot. Met de deeghaak kunt u het meeste gistdeeg binnen 4 minuten kneden.

BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

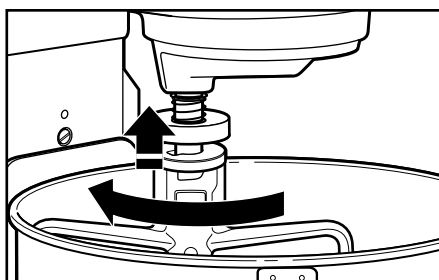
Verwijdering van de kom en menghaken



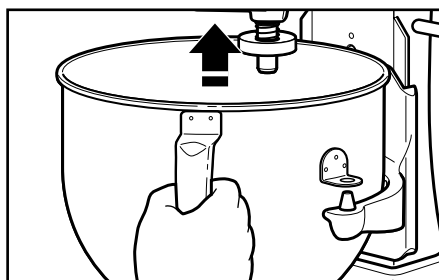
- 1** Draai de snelheidsregelaar op "0" (UIT) en trek de stekker uit het stopcontact.



- 2** Zet de kom in de laagste stand.



- 3** Druk het hulpstuk zo ver mogelijk naar boven en draai naar links, trek dan het hulpstuk van de as.



- 4** Pak de hendel van de kom vast en til de kom recht omhoog van de uitlijningspennen af.

NUTTIGE TIPS

Gebruik van de mixer/keukenrobot

WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR LICHAAMELIJK LETSEL

Om lichamenteel letsel en schade aan de menghaak te voorkomen, moet u de kom niet schrapen terwijl de keukenrobot werkt; schakel de keukenrobot eerst uit. Mocht de schraper of een ander voorwerp in de kom vallen, zet dan de motor uit voordat u het voorwerp verwijdert.

De kom en de platte menghaak zijn ontworpen om grondig te mixen, zonder regelmatig te moeten schrapen. Het is meestal voldoende om tijdens het mixen de kom één of twee keer te schrapen.

Het apparaat kan tijdens het gebruik warm worden. Bij een zware belasting en een langere mixtijd wordt de bovenkant mogelijk te warm om aan te raken. Dit is normaal.

Mixtijd

Uw KitchenAid mixer/keukenrobot zal sneller en grondiger mixen dan de meeste andere elektrische mixers. Om te vermijden dat de mengsels overmatig geklopt worden, moet de mixtijd voor de meeste recepten aangepast worden.

Om de ideale mixtijd te bepalen, houdt u het beslag of deeg in de gaten en mengt u het slechts zolang tot het eruitziet zoals het recept aangeeft, zoals bijvoorbeeld "glad en romig". Kies de beste mixsnelheid aan de hand van het gedeelte "Richtlijnen voor de snelheidsinstelling".

Mixtips

Ingrediënten toevoegen

Voeg de ingrediënten altijd zo dicht mogelijk tegen de zijkant van de kom toe, niet rechtstreeks in de bewegende menghaak. Het schenkschild kan worden gebruikt om het toevoegen van ingrediënten te vereenvoudigen. Gebruik stand I tot de ingrediënten goed gemengd zijn. Voer daarna de snelheid geleidelijk op tot de gewenste snelheid is bereikt.

Noten, rozijnen of gekonfijt fruit toevoegen

Volg de betreffende recepten voor richtlijnen voor het toevoegen van deze ingrediënten. Vaste bestanddelen moeten tijdens de laatste seconden van het mixen op stand I vermengd worden. Het beslag

moet dik genoeg zijn om te voorkomen dat het fruit of de noten tijdens het bakken naar de bodem van de pan zakken. Kleverig fruit moet met meel bestrooid worden zodat het beter verspreid in het beslag.

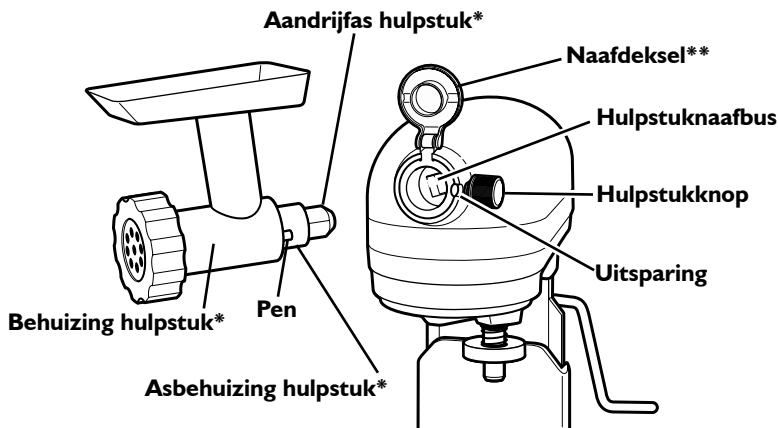
Vloeibare mengsels

Mengsels met grote hoeveelheden vloeibare ingrediënten moeten op lagere snelheden gemixt worden om spatten te voorkomen. Verhoog de snelheid pas wanneer het mengsel dikker geworden is.

OPMERKING: Als op de bodem van de kom ingrediënten niet grondig gemengd zijn, betekent dit dat de menghaak zich te ver van de bodem van de kom bevindt. Zie het gedeelte "Montage van de mixer/keukenrobot".

HULPSTUKKEN

De optionele KitchenAid-hulpstukken zijn ontworpen om lang mee te gaan. De aandrijfas voor hulpstukken en de naafbus zijn vierkant uitgevoerd, zodat er tijdens de overbrenging van vermogen naar het hulpstukken geen verlies ontstaat. De behuizing van naaf en as zijn taps, om een nauwsluitende montage te garanderen, zelfs na langdurig gebruik en slijtage. De KitchenAid-hulpstukken hebben geen extra voedingseenheid nodig, omdat deze is ingebouwd.



* Optioneel hulpstuk, maakt geen deel uit van de mixer/keukenrobot.

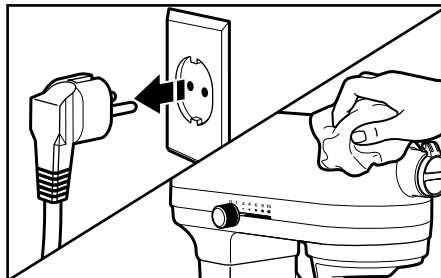
**Stijl kan verschillen per model.

⚠ WAARSCHUWING

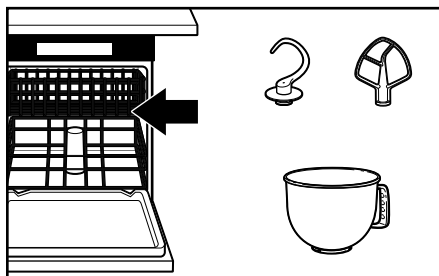
GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN

VOORKOM ELEKTRISCHE SCHOKKEN EN HAAL ALTIJD DE STEKKER VAN DE KEUKENROBOT UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U HET APPARAAT GAAT SCHOONMAKEN.

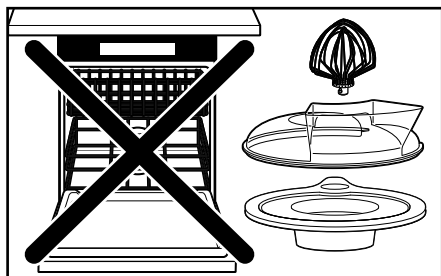
Veeg de keukenrobot af met een vochtige doek. **DOMPEL HET APPARAAT NIET IN WATER.** Veeg de as van de garde regelmatig schoon en verwijder daarbij alle mogelijke resten die zich daar hebben opgehoopt.



Zorg er altijd voor dat u de stekker van de mixer/keukenrobot uit het stopcontact trekt vooraleer u deze schoonmaakt. Veeg de mixer/keukenrobot af met een zachte en vochtige doek. Gebruik geen huishoudelijke/commerciële schoonmaakmiddelen. Veeg de as van de garde regelmatig schoon en verwijder daarbij alle mogelijke resten die zich daar hebben opgehoopt. Niet in water onderdompelen.



2 De kom, de platte menghaak en de deeghaak zijn vaatwasbestendig. Maak ze anders grondig schoon in heet water met zeepsop en spoel ze zorgvuldig af, vóór ze af te drogen. Bewaar geen standaard toebehoren op de as.



3 BELANGRIJK: De draadgarde, het schenkschild en het deksel zijn **niet** vaatwasbestendig. Maak grondig schoon in heet water met zeepsop en spoel zorgvuldig af, vóór ze af te drogen. Bewaar de draadgarde niet op de as.

** Schenkschild alleen inbegrepen bij modellen 5KPM5, 5KSM7580X en 5KSM7591X / Deksel alleen inbegrepen bij modellen 5KPM5 en 5KSM6521X.

⚠️ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u begint te herstellen.

Doet u dat niet, dan kan dat de dood of elektrische schokken tot gevolg hebben.

Lees de tekst hieronder voordat u de dienst-na-verkoop/after sales service benadert.

1. De mixer/keukenrobot kan tijdens het gebruik warm worden. Het is mogelijk dat u bij een zware belasting en een langere mixtijd de bovenkant van het apparaat niet kunt aanraken zonder dat deze heet aanvoelt. Dit is normaal.

2. De mixer/keukenrobot kan eventueel een doordringende geur afgeven, vooral wanneer hij nieuw is. Dat is gebruikelijk bij elektromotoren.
3. Als de platte menghaak de kom raakt, zet de mixer/keukenrobot dan uit. Zie het gedeelte "Montage van de mixer/keukenrobot".

Als uw mixer/keukenrobot slecht of helemaal niet werkt, controleer dan het volgende:

- Zit de stekker van de mixer/keukenrobot in het stopcontact?
- Is de zekering in de voeding naar de mixer/keukenrobot in orde? Hebt u een zekeringenkast, controleer dan of er voeding is.
- Zet de mixer/keukenrobot 10-15 seconden uit en vervolgens weer aan. Als de mixer/keukenrobot nog steeds niet start, laat hem dan 30 minuten afkoelen voordat u hem opnieuw aanzet.
- Als het probleem niet te wijten is aan één van de bovenstaande zaken, raadpleeg dan de rubriek "Klantencontact".

GARANTIE EN SERVICE

Garantie voor KitchenAid mixer/keukenrobot

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Europa, het Midden-Oosten en Afrika: Voor modellen 5KPM5 en 5KSM7591X: Eén jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop. Voor modellen 5KSM7580X, 5KSM6521X: Vijf jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.	Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer de mixer/keukenrobot gebruikt is voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik of installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

Klantencontact

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

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

Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

E-mail contact:

In Nederland: Ga naar www.KitchenAid.nl, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

In België: Ga naar www.KitchenAid.be, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.eu

© 2014. Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

TABLE OF CONTENTS

STAND MIXER SAFETY	
Important safeguards.....	6
Electrical requirements	7
Electrical equipment waste disposal.....	7
PARTS AND FEATURES.....	8
ASSEMBLING THE STAND MIXER	
Attaching the bowl and beaters.....	9
Adjusting the beater to bowl clearance.....	10
OPERATING THE STAND MIXER	
Speed control guide — 10 speed Stand Mixers	11
Removing the bowl and beaters	12
TIPS FOR GREAT RESULTS	
Stand Mixer use.....	12
Mixing time.....	13
Mixing tips	13
ATTACHMENTS	13
CARE AND CLEANING.....	14
TROUBLESHOOTING.....	15
WARRANTY AND SERVICE	
KitchenAid Stand Mixer warranty	16
Customer service	16

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To avoid risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
4. Unplug Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
6. Do not operate Stand Mixer with a damaged cord or plug or after the Stand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by

STAND MIXER SAFETY

- KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury.
8. Do not use the Stand Mixer outdoors.
 9. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
 10. Remove Flat Beater, Stainless Steel Whip, or Spiral Dough Hook from Stand Mixer before washing.
 11. To avoid product damage, do not use the mixer bowls in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.
 12. **This product is designed for household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical requirements

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

- Plug into a grounded outlet.**
- Do not remove ground prong.**
- Do not use an adapter.**
- Do not use an extension cord.**
- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

Volts: 220-240 A.C.
Hertz: 50/60 Hz
Wattage: 315 Watts for model 5KPM5
500 Watts for models
5KSM7580X, 5SM7591X,
and 5KSM6521X


NOTE: The power rating for your Stand Mixer is printed on the serial plate, placed under your Stand Mixer.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

The wattage rating is determined by using the attachment that draws the greatest load (power). Other recommended attachments may draw significantly less power.

Electrical equipment waste disposal


Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

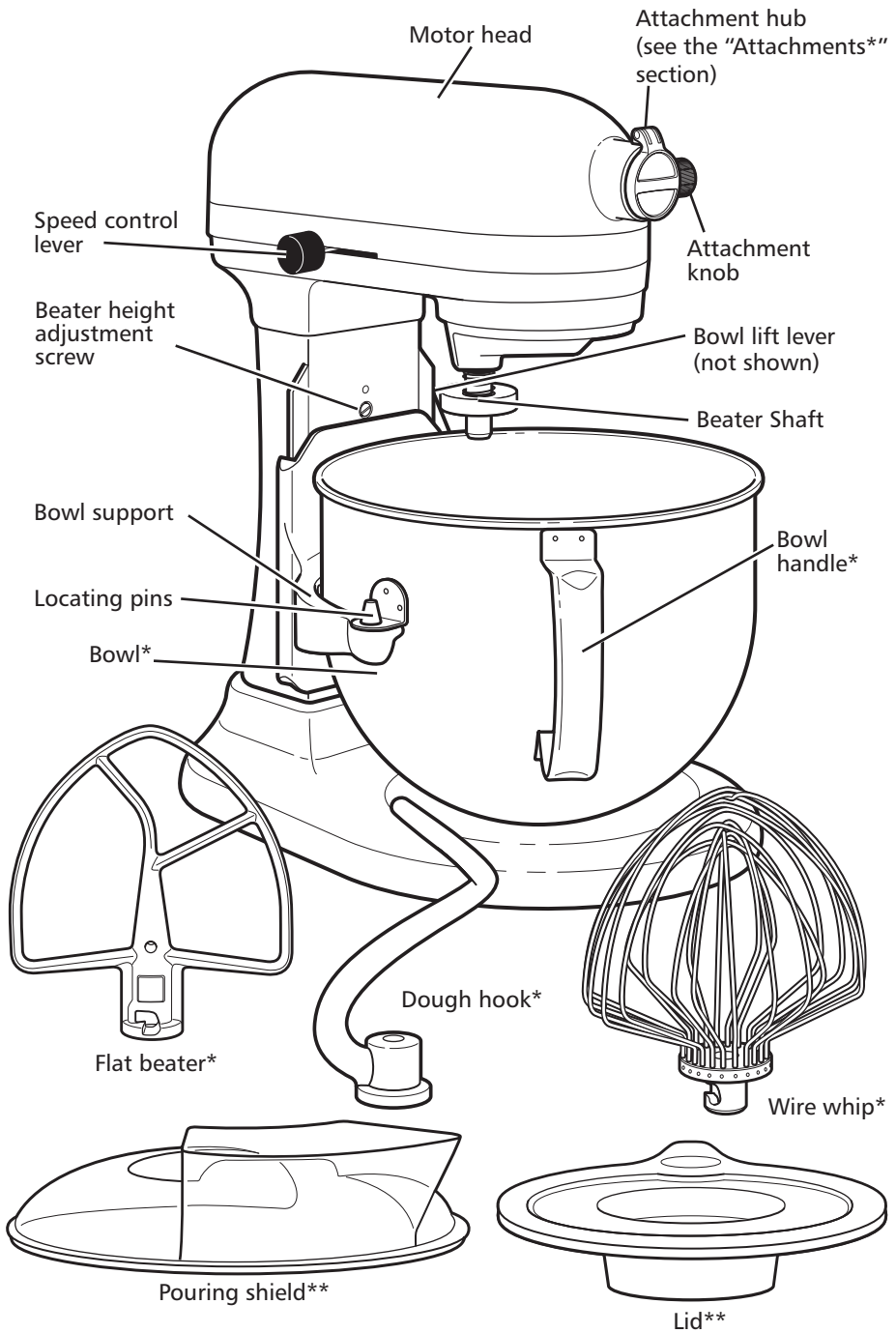
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment

and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

PARTS AND FEATURES

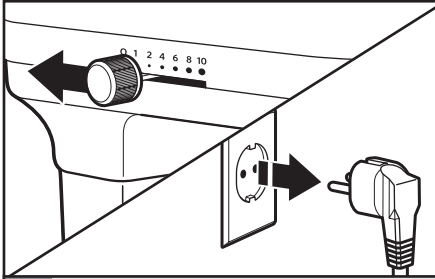


* Material, style, and size may differ depending on model.

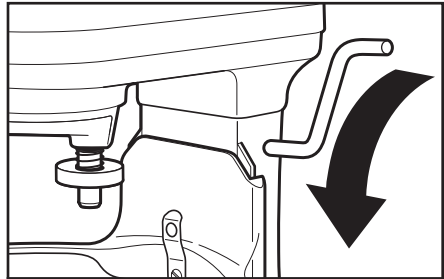
** Pouring shield included only for models 5KPM5, 5KSM7580X and 5KSM7591X / Lid included only for models 5KPM5 and 5KSM6521X.

ASSEMBLING THE STAND MIXER

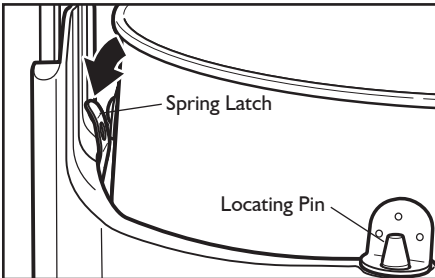
Attaching the bowl and beaters



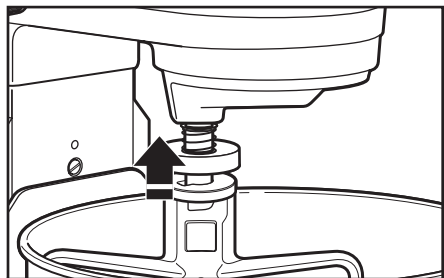
- 1** Turn speed control to “0” (OFF), and unplug Stand Mixer.



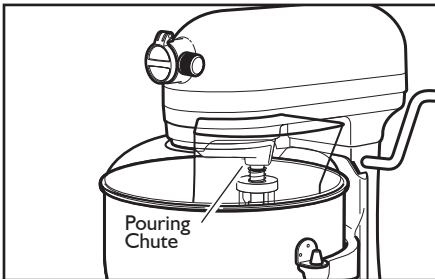
- 2** Place bowl lift lever into down position.



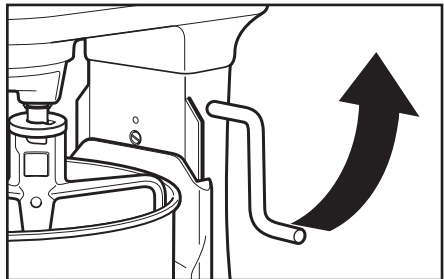
- 3** Fit bowl supports over locating pins; press down on back of the bowl until bowl pin snaps into the spring latch. If not securely snapped into place, bowl will be unstable and wobble during use.



- 4** Slip a beater (flat, wire whip, or dough hook) onto the beater shaft and press upward as far as possible. Turn beater to the right, hooking it over the pin on the beater shaft.



- 5** If using the pouring shield*, from the front of the Stand Mixer, slide the pouring shield over the bowl until it is centered. The bottom rim of the pouring shield should fit within the bowl.



- 6** Raise the bowl into mixing position by rotating the bowl lift lever counterclockwise to the straight up position. The bowl must always be in the raised position when mixing.

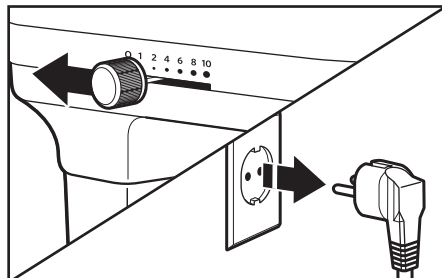
NOTE: Rotate the pouring shield* so the motor head covers the U-shaped gap in the shield. The pouring chute will be just to the right of the attachment hub as you face the Stand Mixer.

* Pouring shield included only for models 5KPM15, 5KSM7580X and 5KSM7591X

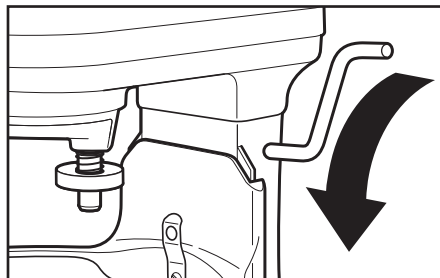
ASSEMBLING THE STAND MIXER

Adjusting beater to bowl clearance

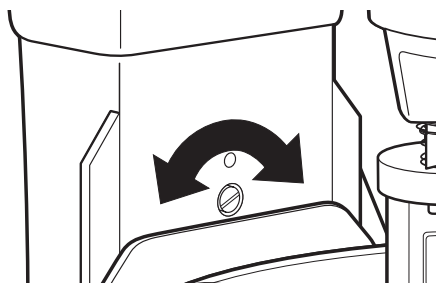
Your Stand Mixer is adjusted at the factory so the flat beater just clears the bottom of the bowl. If, for any reason, the flat beater hits the bottom of the bowl or is too far away from the bowl, you can correct the clearance easily.



- 1** Turn speed control to "0" (OFF), and unplug Stand Mixer.



- 2** Lower the bowl to the down position.



- 3** Turn beater height adjustment screw (A) slightly counterclockwise (left) to raise the flat beater; or turn clockwise (right) to lower the flat beater. Adjust so that the flat beater just clears the surface of the bowl. If you over adjust the screw, the bowl lift lever may not lock in place.

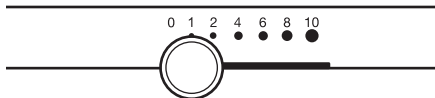
NOTE: When properly adjusted, the flat beater will not strike on the bottom or side of the bowl. If the flat beater or the wire whip is so close that it strikes the bottom of the bowl, the coating may wear off the flat beater (for coated beaters) or wires on the wire whip may wear.






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

OPERATING THE STAND MIXER

Speed control guide - 10 speed Stand Mixers

All speeds have the Soft Start feature that automatically starts the Stand Mixer at a lower speed to help avoid ingredient splash-out and “flour puff” at start-up, then quickly increases to the selected speed for optimal performance.

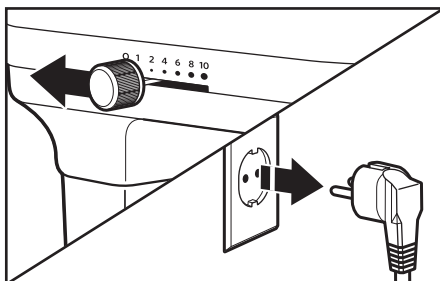


Speed	Used for	Accessories	Description
1	Stirring		For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and add liquids to dry ingredients. Do not use Speed 1 to mix or knead yeast doughs.
2	Slow mixing, Kneading		For slow mixing, mashing, faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters, and candies; start mashing potatoes or other vegetables; cut shortening into flour; mix thin or splashy batters.
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.
6	Beating, Creaming		For medium-fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8-10	Fast beating, Whipping, Fast whipping		For whipping cream, egg whites, and boiled frostings. For whipping small amounts of cream, egg whites or for final whipping of mashed potatoes.

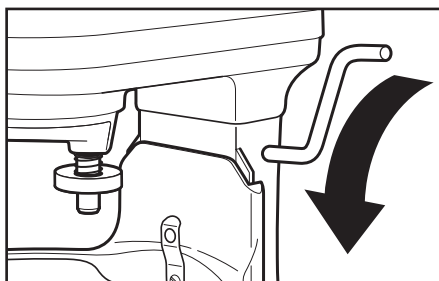
NOTE: Use Speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of any other speed creates high potential for Stand Mixer failure. The dough hook efficiently kneads most yeast dough within 4 minutes.

OPERATING THE STAND MIXER

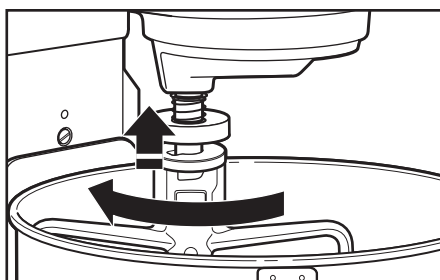
Removing the bowl and beaters



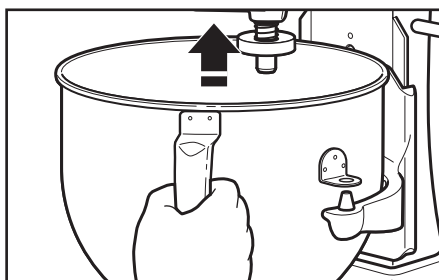
- 1** Turn speed control to "0" (OFF), and unplug Stand Mixer.



- 2** Lower the bowl to the down position.



- 3** Press the beater up as far as possible and turn left, then pull beater from the beater shaft.



- 4** Grasp the bowl handle and lift it straight up and off the locating pins.

TIPS FOR GREAT RESULTS

Stand Mixer use

⚠ 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.

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 Stand Mixer may become warm during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal.

TIPS FOR GREAT RESULTS

Mixing time

Your KitchenAid Stand 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.

To help determine the ideal mixing time, observe the batter or dough and mix only until it has the desired appearance described in your recipe, such as “smooth and creamy.” To select the best mixing speeds, use the “Speed control guide” section.

Mixing tips

Adding Ingredients

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. Use Speed 1 until ingredients have been blended. Then gradually increase to desired speed.

Adding Nuts, Raisins, or Candied Fruits

Follow individual recipes for guidelines on including these ingredients. In general, solid materials should be folded in the last few seconds of mixing on Speed 1. 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.

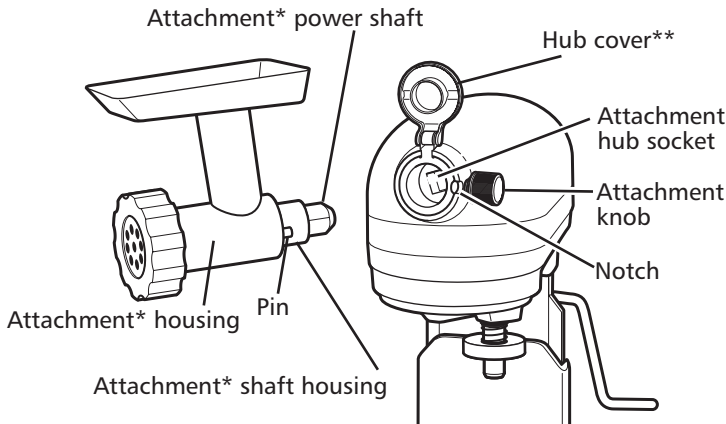
Liquid Mixtures

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

NOTE: If ingredients in very bottom of bowl are not thoroughly mixed, then the beater is not far enough into the bowl. See the “Setting up your Stand Mixer” section.

ATTACHMENTS

KitchenAid optional attachments are designed to assure long life. The attachment power shaft and attachment hub socket are of a square design, to eliminate any possibility of slipping during the transmission of power to the attachment. The hub and shaft housings are tapered to assure a snug fit, even after prolonged use and wear. KitchenAid attachments require no extra power unit to operate them; the power unit is built-in.



* Optional attachment, not part of the mixer.

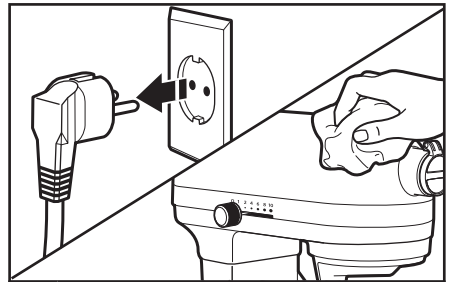
** Style may vary depending on model.

CARE AND CLEANING

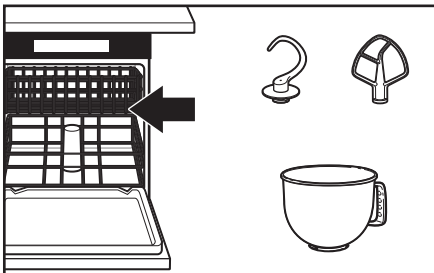
⚠️ WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD
ALWAYS BE SURE TO UNPLUG MIXER BEFORE CLEANING TO AVOID POSSIBLE ELECTRICAL SHOCK.

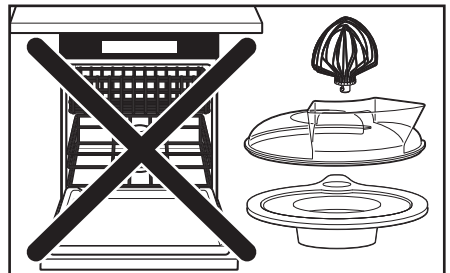
Wipe mixer with a damp cloth.
DO NOT IMMERSE IN WATER.
Wipe off beater shaft frequently, removing any residue that may accumulate.



1 Always be sure to unplug Stand Mixer before cleaning. Wipe Stand Mixer with a soft, damp cloth. Do not use household/commercial cleaners. Wipe off beater shaft frequently, removing any residue that may accumulate. Do not immerse in water.



2 The bowl, flat beater, and dough hook may be washed in a dishwasher. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store beaters on shaft.



3 **IMPORTANT:** The wire whip, pouring shield, and lid are **not** dishwasher safe. Clean thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store wire whip on shaft.

** Pouring shield included only for models 5KPM5, 5KSM7580X and 5KSM7591X / Lid included only for models 5KPM5 and 5KSM6521X.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Unplug before servicing.

Failure to do so can result in death or electrical shock.

Please read the following before calling your service center.

- I. The Stand 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 Stand 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 Stand Mixer. See the “Setting Up Your Stand Mixer” section.
- If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate, please check the following:**
- Is the Stand Mixer plugged in?
 - Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
 - Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
 - If the problem is not due to one of the above items, see the “Customer service” section.

WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid Stand Mixer warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Middle East and Africa: For models 5KPM5, and 5KSM7591X: One year full warranty from date of purchase. For models 5KSM7580X, 5KSM6521X: Five years full warranty from date of purchase.	The 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 Stand Mixer is used for operations other than normal household 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 INDIRECT DAMAGES.

Customer service

In U.K. and Ireland:

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

NOTE: All service should be handled locally by an Authorized KitchenAid Service Center.

Contact number for U.K. and Northern Ireland:

Tollfree number 0800 988 1266 (calls from mobile phones are charged standard network rate)

Contact number for Ireland:

Tollfree number +44 (0) 20 8616 5148

E-mail contact for U.K. and Ireland:

Go to www.kitchenaid.co.uk, and click on the link "Contact Us" at the bottom of the page.

Address for U.K. and Ireland:

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

In other countries:

For all product related questions and after sales matters, please contact your dealer to obtain the name of the nearest Authorized KitchenAid Service/Customer Center.

www.KitchenAid.eu

© 2013. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT SUR SOCLE	
Consignes de sécurité importantes	6
Alimentation	7
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques.....	7
PIÈCES ET FONCTIONS	8
ASSEMBLAGE DU ROBOT SUR SOCLE	
Fixation du bol et des accessoires	9
Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol.....	10
UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE	
Guide de sélection des vitesses - Robots sur socle à 10 vitesses	11
Démontage du bol et des accessoires	12
CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX	
Utilisation du robot sur socle	12
Temps de mélange.....	13
Conseils de mélange.....	13
ACCESSOIRES	13
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	14
DÉPANNAGE	15
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	
Garantie du robot sur socle KitchenAid	16
Service après-vente	16

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

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



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

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

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot sur socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Les enfants de huit ans et plus ainsi que les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans surveillance étroite.
4. Débranchez le robot sur socle lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart du robot sur socle lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations de l'appareil.
6. N'utilisez pas le robot sur socle si son cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service après-vente agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. N'utilisez pas le robot sur socle à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
10. Enlevez le batteur plat, le fouet en acier inoxydable ou le crochet pétrisseur en spirale avant de nettoyer le robot.
11. Afin d'éviter d'endommager le produit, ne pas utiliser le bol en verre dans des zones de chaleur élevée telles que dans un four ou sur une cuisinière.
12. Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Alimentation

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Tension : 220-240 V

Fréquence : 50/60 Hz

Puissance : 315 W (modèle 5KPM5)

500 W (modèles 5KSM7580X,
5SM7591X et 5KSM6521X)


REMARQUE : la puissance nominale de votre robot sur socle est indiquée sur la plaque du numéro de série, située sous l'appareil.

N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

Cette puissance est déterminée en fonction de l'accessoire consommant le plus d'énergie. D'autres accessoires recommandés peuvent consommer beaucoup moins d'énergie.


Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant : . Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

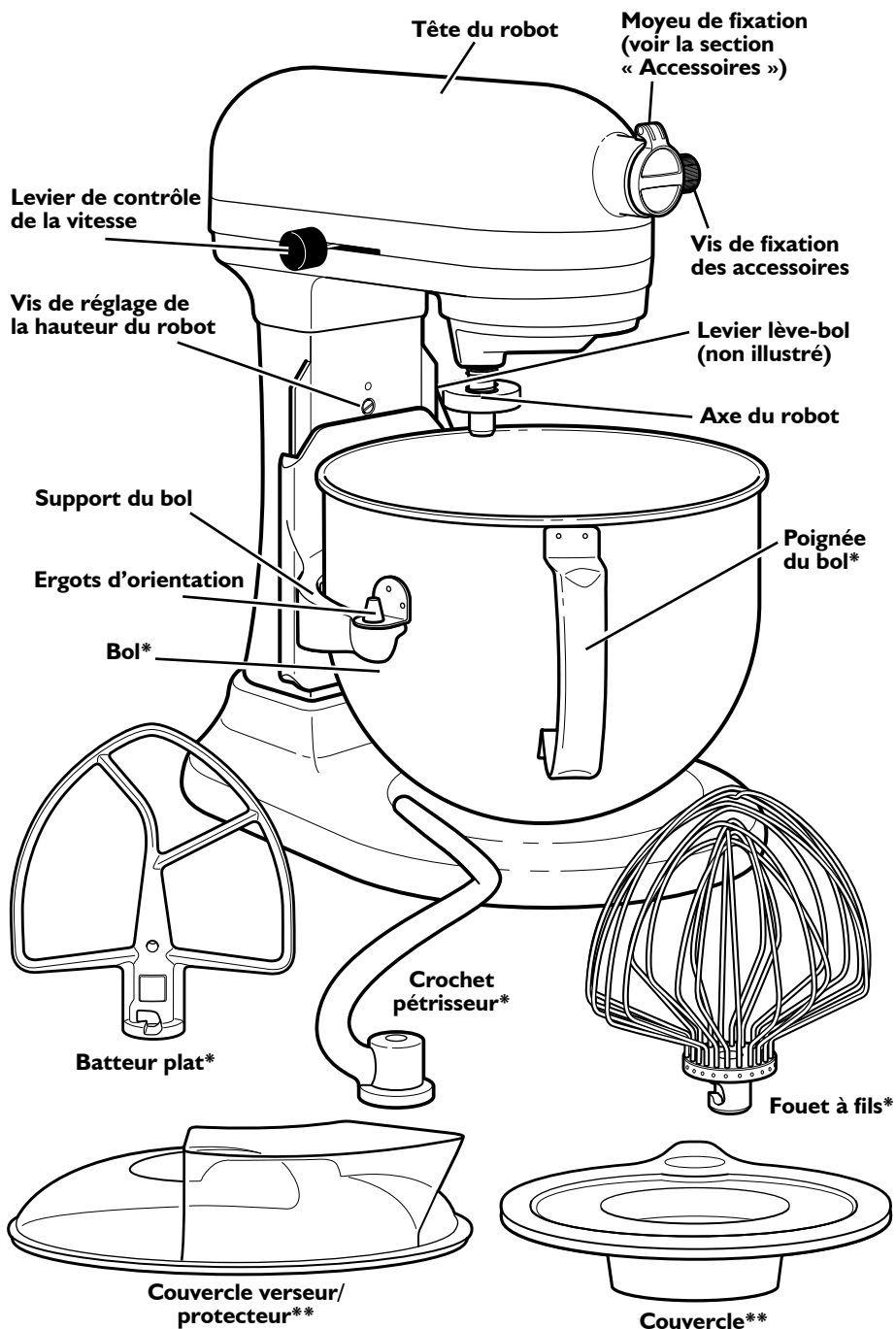
Mise au rebut du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la directive européenne 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).
- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé humaine.

- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

PIÈCES ET FONCTIONS

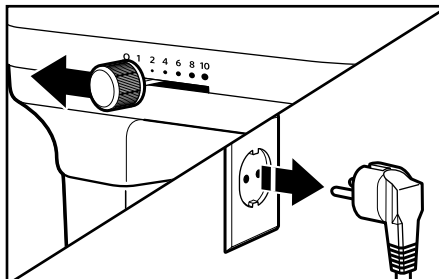


* Le matériau, le design et la taille peuvent varier en fonction du modèle.

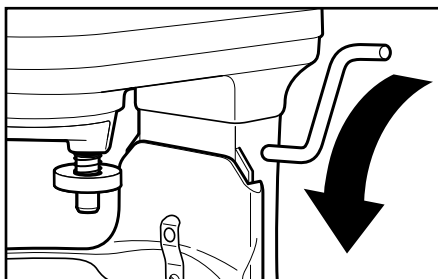
** Le couvercle verseur/protecteur est inclus avec les modèles 5KPM5, 5KSM7580X et 5KSM7591X / Le couvercle est uniquement inclus avec les modèles 5KPM5 et 5KSM6521X.

ASSEMBLAGE DU ROBOT SUR SOCLE

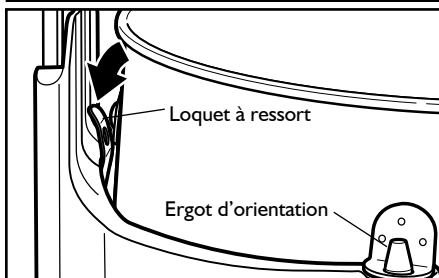
Fixation du bol et des accessoires



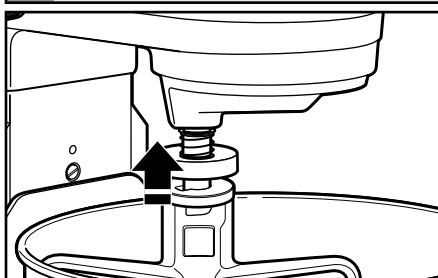
- 1** Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (Arrêt) et débranchez le robot sur socle.



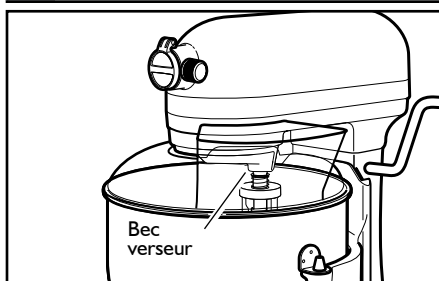
- 2** Abaissez complètement le levier lève-bol.



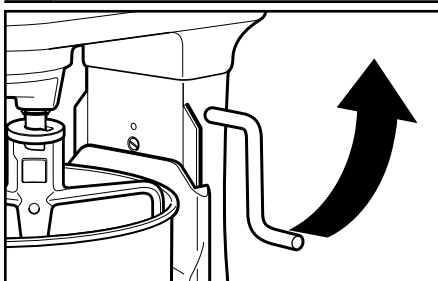
- 3** Placez les supports du bol sur les ergots d'orientation et appuyez vers le bas sur l'arrière du bol jusqu'à ce que son ergot s'enclenche dans le loquet à ressort. Si le bol n'est pas fermement inséré, il sera instable et tremblera pendant l'utilisation du robot.



- 4** Placez un accessoire (batteur plat, fouet à fils ou crochet pétrisseur) sur l'axe d'entraînement et poussez-le vers le haut autant que possible. Tournez ensuite l'accessoire vers la droite pour le verrouiller sur la goupille de son axe.



- 5** Si vous utilisez le couvercle verseur/protecteur*, faites-le glisser sur le bol depuis l'avant du robot sur socle, jusqu'à ce qu'il soit centré. Le bord inférieur du couvercle verseur/protecteur devrait s'ajuster au bol.



- 6** Relevez le bol en position de mixage en tournant le levier lève-bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le bol doit toujours être relevé lorsque vous utilisez la position de mixage.

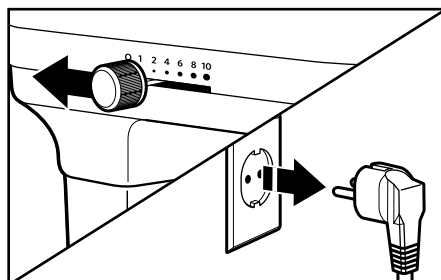
REMARQUE : faites tourner le couvercle verseur/protecteur* afin que la tête du moteur couvre son ouverture en « u ». Le bec verseur se trouve juste à la droite du moyeu de fixation des accessoires si vous êtes en face du robot sur socle.

* Le couvercle verseur/protecteur est inclus avec les modèles 5KPM5, 5KSM7580X et 5KSM7591X.

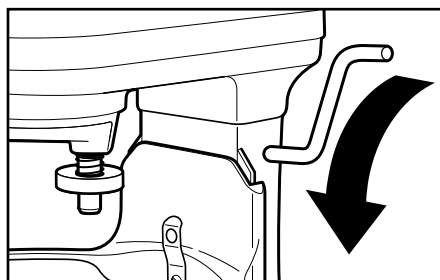
ASSEMBLAGE DU ROBOT SUR SOCLE

Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol

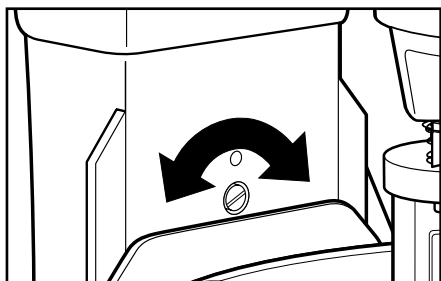
Votre robot sur socle est réglé en usine de manière à ce que le batteur plat se trouve au ras du fond du bol. Si, pour quelque raison que ce soit, le batteur plat heurte le fond du bol ou que l'espace qui les sépare est trop important, le jeu entre les deux peut être corrigé facilement.



- 1** Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (Arrêt) et débranchez le robot sur socle.



- 2** Abaissez complètement le bol.



- 3** Tournez légèrement la vis de réglage de la hauteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la gauche) pour lever le batteur plat ou dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) pour abaisser le batteur plat. Réglez la hauteur du batteur plat jusqu'à ce qu'il soit au ras du fond du bol. Si vous ajustez la vis de manière excessive, le levier lève-bol pourrait ne pas se verrouiller.

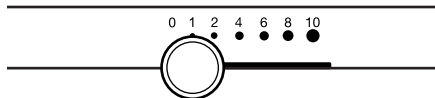
REMARQUE : lorsque sa hauteur est correctement réglée, le batteur plat ne heurte pas le fond ni les parois du bol. Si le batteur plat ou le fouet à fils est réglé de telle façon qu'il heurte le fond du bol, le revêtement du batteur plat risque d'être abîmé et les fils métalliques du fouet à fils risquent d'être usés prématurément.

Il peut être nécessaire de racler les bords du bol dans certaines conditions quel que soit le réglage de l'accessoire. Arrêtez le robot sur socle avant d'entamer cette opération sous peine d'endommager l'appareil.

UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE

Guide de sélection des vitesses - Robots sur socle à 10 vitesses

Toutes les vitesses disposent de la fonction « Soft Start » (démarrage progressif) qui démarre automatiquement le robot sur socle à basse vitesse, afin d'éviter les éclaboussures et le « nuage de farine » à la mise en marche.

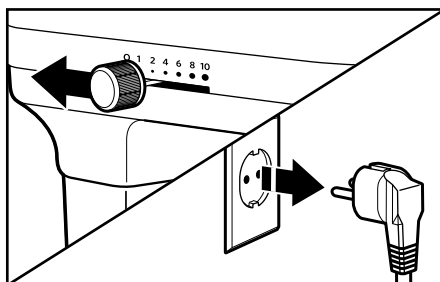


Vitesse	Utilisation	Accessoires	Description
1	Remuer		Pour amalgamer, mélanger, lier, réduire en purée et démarrer en douceur toutes les opérations de mélange. Utilisez cette vitesse pour ajouter de la farine ou des ingrédients secs dans une pâte et pour ajouter des liquides dans des ingrédients secs. N'utilisez pas la vitesse 1 pour mélanger ou pétrir des pâtes levées.
2	Mélanger lentement, pétrir		Pour mélanger lentement et réduire en purée. Utilisez cette vitesse pour mélanger et pétrir les pâtes levées, les pâtes épaisses et les pâtes à bonbon, commencer à réduire en purée des pommes de terre et d'autres légumes, incorporer la matière grasse à la farine, mélanger les pâtes liquides.
4	Mélanger, battre		Pour mélanger les pâtes semi-épaisses comme celles des biscuits. Utilisez cette vitesse pour travailler le sucre et la matière grasse et pour ajouter le sucre aux blancs d'œufs pour la confection de meringues. Vitesse moyenne pour les mélanges à gâteaux.
6	Battre, rendre crémeux		Pour battre à vitesse moyenne-élevée (en crème) ou fouetter. Utilisez cette vitesse pour finir de mélanger la pâte à gâteau, la pâte à beignets et d'autres pâtes. Vitesse élevée pour les mélanges à gâteaux.
8-10	Battre rapidement, fouetter et fouetter rapidement		Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et les glaçages. Pour fouetter de petites quantités de crème et de blancs d'œufs ou aérer en fin de mélange une purée de pommes de terre.

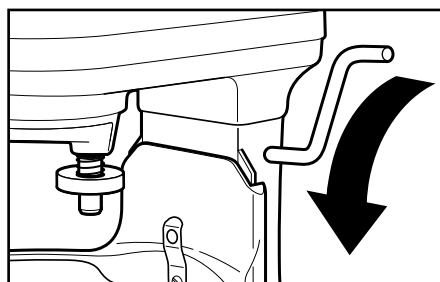
REMARQUE : utilisez la vitesse 2 pour mélanger ou pétrir des pâtes levées. La sélection de toute autre vitesse risque fortement d'endommager le robot sur socle. Le crochet pétrisseur pétrit efficacement la plupart des pâtes levées en quatre minutes.

UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE

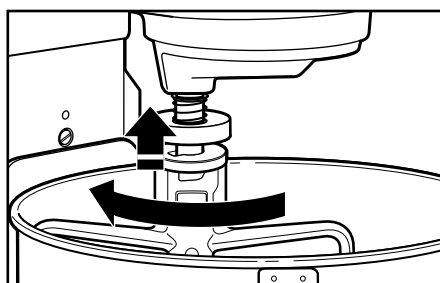
Démontage du bol et des accessoires



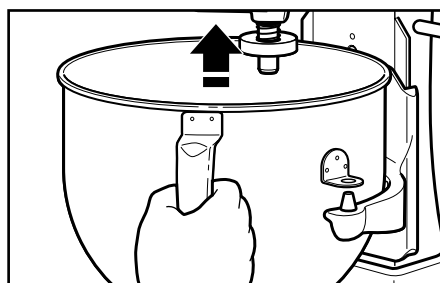
- 1** Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (Arrêt) et débranchez le robot sur socle.



- 2** Abaissez complètement le bol.



- 3** Poussez le batteur plat vers le haut, tournez-le vers la gauche et retirez-le de son axe.



- 4** Tirez la poignée du bol bien droit vers le haut pour dégager celui-ci des ergots d'orientation.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Utilisation du robot sur socle

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BLESSURES

Pour éviter les risques de blessures et tout dommage causé au batteur plat, ne tentez pas de racler le bol pendant le fonctionnement du robot, mais arrêtez-le. Si le grattoir ou tout autre objet tombait dans le bol, ne le retirez qu'après avoir coupé le moteur.

Le bol et le batteur plat sont conçus pour assurer un mélange efficace. En général, il suffit de racler le bol une ou deux fois durant le mélange.

Le robot sur socle peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que vous ayez des difficultés à toucher le dessus de l'appareil. Cela est normal.

Temps de mélange

Votre robot sur socle KitchenAid mélangera plus rapidement et plus efficacement que la plupart des autres robots électriques. Par conséquent, la durée de mélange indiquée dans la plupart des recettes doit être ajustée pour éviter de trop travailler vos préparations.

Pour déterminer le temps de mélange idéal, observez la pâte ou la préparation et mélangez jusqu'à obtenir l'apparence recherchée telle que décrite dans votre recette, par exemple un aspect « lisse et crémeux ». Reportez-vous à la section « Guide de sélection des vitesses » pour sélectionner la vitesse de mélange optimale.

Conseils de mélange

Ajout d'ingrédients

Ajoutez toujours les ingrédients aussi près que possible des parois du bol et pas directement dans la zone du batteur plat en mouvement. Vous pouvez utiliser le couvercle verseur/protecteur pour simplifier l'ajout des ingrédients. Utilisez la vitesse I jusqu'à ce que les ingrédients soient correctement mélangés. Augmentez ensuite progressivement la vitesse jusqu'à la position désirée.

Ajout de noix, de raisins secs ou de fruits confits

Reportez-vous aux recettes pour savoir comment ajouter ces ingrédients. En général, les matières solides doivent être incorporées au cours des dernières secondes de mélange à la vitesse I. La pâte doit être suffisamment épaisse pour éviter que les fruits ou les noix

ne s'enfoncent jusqu'au fond du moule durant la cuisson. Les fruits collants doivent être saupoudrés de farine pour une meilleure répartition dans la pâte.

Mélanges liquides

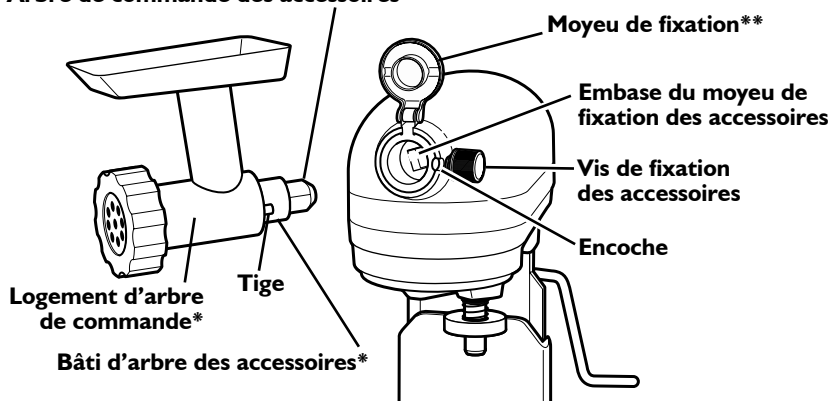
Les préparations contenant de grandes quantités d'ingrédients liquides doivent être mélangées à basse vitesse afin d'éviter les éclaboussures. N'augmentez la vitesse qu'une fois le mélange épaissi.

REMARQUE : si les ingrédients qui se trouvent dans le fond du bol ne sont pas correctement mélangés, cela signifie que le batteur plat n'est pas suffisamment près du fond. Voir la section « Assemblage du robot sur socle ».

ACCESSOIRES

Les accessoires en option KitchenAid sont conçus pour durer. L'arbre de commande et l'embase du moyeu de fixation des accessoires se caractérisent par une conception carrée qui élimine toute possibilité de patinage lors de la transmission de la puissance à l'accessoire. Le moyeu et l'arbre sont coniques afin d'assurer un ajustement serré, même après une utilisation et une usure prolongée. Les accessoires KitchenAid ne requièrent pas de bloc moteur supplémentaire pour les faire fonctionner, car l'unité est intégrée.

Arbre de commande des accessoires*



* Accessoire en option, non fourni avec le robot.

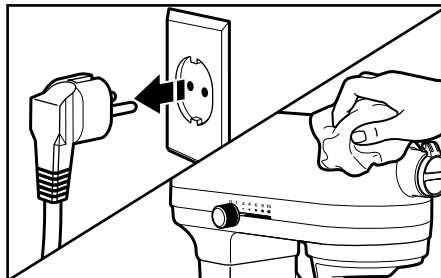
** Le design peut varier selon le modèle.

⚠ AVERTISSEMENT

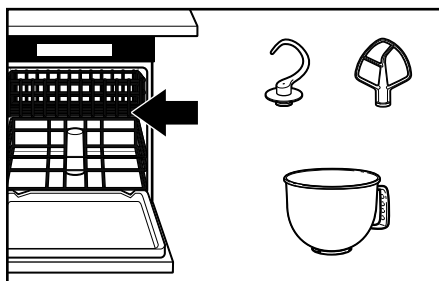
RISQUE D'ÉLECTROCUTION

VEILLEZ À TOUJOURS DÉBRANCHER LE ROBOT AVANT DE LE NETTOYER AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.

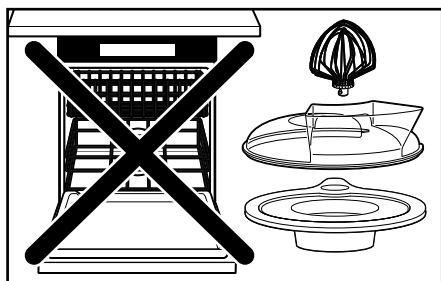
Nettoyez le robot sur socle à l'aide d'un chiffon humide. **N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU.** Essayez fréquemment l'axe d'accessoires pour enlever tout résidu pouvant s'accumuler.



1 Assurez-vous toujours de débrancher le robot sur socle avant de le nettoyer. Nettoyez le robot sur socle à l'aide d'un chiffon humide doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage domestiques/commerciaux. Essayez fréquemment l'axe à accessoire du robot pour enlever tout résidu de nourriture pouvant s'accumuler. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.



2 Le bol, le batteur plat et le crochet pétrisseur peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer soigneusement à l'eau chaude savonneuse, puis les rincer complètement avant de les sécher. Ne laissez pas les accessoires sur l'axe à accessoire du robot.



3 IMPORTANT : le fouet à fils, le couvercle verseur/protecteur et le couvercle ne peuvent **pas** être lavés au lave-vaisselle. Nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude savonneuse puis rincez-les complètement et essuyez-les. Ne laissez pas le fouet à fils sur l'axe à accessoire du robot.

** Le couvercle verseur/protecteur est inclus avec les modèles 5KPM5, 5KSM7580X et 5KSM7511X / Le couvercle est uniquement inclus avec les modèles 5KPM5 et 5KSM6521X.

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Débranchez le robot avant d'effectuer un entretien et une réparation.

Ne pas respecter cette consigne peut causer la mort ou un choc électrique.

Veillez lire les instructions suivantes avant d'appeler votre centre de service après-vente.

1. Le robot sur socle peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que le dessus de l'appareil devienne très chaud. Cela est normal.

2. Le robot sur socle peut dégager une odeur forte, particulièrement lorsqu'il est encore neuf. Ceci est fréquent avec les moteurs électriques.
3. Si le batteur plat heurte le bol, arrêtez le robot sur socle. Voir la section « Assemblage du robot sur socle ».

Si votre robot sur socle fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout, vérifiez les points suivants :

- Le robot est-il branché ?
- Le fusible du circuit électrique relié au robot fonctionne-t-il normalement ?
Si vous disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Débranchez le robot et attendez 10 à 15 secondes avant de le remettre en marche. S'il ne démarre toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
- Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons ci-dessus, reportez-vous à la section « Service après-vente ».

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie du robot sur socle KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour les modèles 5KPM5 et 5KSM7591X : un an de garantie complète à compter de la date d'achat. *** Pour les modèles 5KSM7580X, 5KSM6521X : cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du robot sur socle à toute autre fin que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

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

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

Pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg

N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché du Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien

“Contactez-nous” en bas de page

pour la Belgique et le G-D du Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien “Contactez-nous” en bas de page

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | |

Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

www.KitchenAid.eu

© 2014. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE	
Wichtige Sicherheitshinweise	6
Elektrische Anforderungen	7
Entsorgung von Elektrogeräten	7
TEILE UND MERKMALE	8
MONTIEREN IHRER KÜCHENMASCHINE	
Anbringen von Schüssel und Rührbesen	9
Einstellen des Abstands zwischen Schüssel und Flachrührer	10
BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE	
Auswählen der richtigen Geschwindigkeit – Küchenmaschine mit 10 Geschwindigkeitsstufen	11
Entfernen von Schüssel und Rührbesen	12
TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE	
Verwendung der Küchenmaschine	12
Rührzeit	13
Hinweise zum Rühren	13
ZUBEHÖR	13
PFLEGE UND REINIGUNG	14
PROBLEMBEBEHUNG	15
GARANTIE UND KUNDENDIENST	
Garantie für die KitchenAid-Küchenmaschine	16
Kundendienst	16

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

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

! GEFAHR

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

! WARNUNG

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Instruktionen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie die Küchenmaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch von unerfahrenen und unwissenden Personen verwendet werden, sofern diese das Gerät unter Aufsicht verwenden oder von einer anderen Person über die sichere Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und pflegen.
4. Den Stecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht benötigt wird, bevor Teile an- oder abmontiert werden oder die Küchenmaschine gereinigt wird.
5. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Weder Hände, Haar, Kleidung sowie Spachtel oder andere Utensilien dürfen während des Einsatzes der Küchenmaschine Kontakt mit dem Rührer haben. Auf diese Weise können Verletzungen sowie eine Beschädigung der Küchenmaschine vermieden werden.
6. Die Küchenmaschine nicht betreiben, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder Fehlfunktionen aufgetreten sind, oder wenn die Küchenmaschine heruntergefallen ist oder beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.

7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von KitchenAid empfohlen oder verkauft werden, können zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen.
8. Die Küchenmaschine nicht im Freien verwenden.
9. Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder über die Kante der Arbeitsplatte hängen lassen.
10. Den Flachrührer, den Schneebesens und den Knethaken vor der Reinigung von der Küchenmaschine abnehmen.
11. Vermeiden Sie Schäden am Produkt, indem Sie die Rührschüssel keiner großen Hitze aussetzen – beispielsweise in einem Ofen, einer Mikrowelle oder auf einer Herdplatte.
12. **Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.**

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Elektrische Anforderungen

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

- Schukostecker benutzen.
- Erdungskontakt nicht beseitigen.
- Keinen Adapter benutzen.
- Kein Verlängerungskabel benutzen.
- Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

Spannung: 220–240 V Wechselstrom
Frequenz: 50/60 Hz
Leistung: 315 Watt (Modell 5KPM5)
500 Watt (Modelle 5KSM7580X,
5SM7591X und 5KSM6521X)


HINWEIS: Die Leistungsaufnahme der Küchenmaschine ist auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegeben.

Kein Verlängerungskabel benutzen. Falls das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von einem Fachmann eine zusätzliche Steckdose in der Nähe des Aufstellortes des Gerätes einbauen.

Diese Leistungsaufnahme gilt bei Verwendung des Zubehörs, das die meiste Energie benötigt. Es ist möglich, dass andere Zubehörteile eine wesentlich geringere Leistungsaufnahme erfordern.

Entsorgung von Elektrogeräten

Entsorgen des Verpackungsmaterials


Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol versehen . Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2002/96/EC zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.

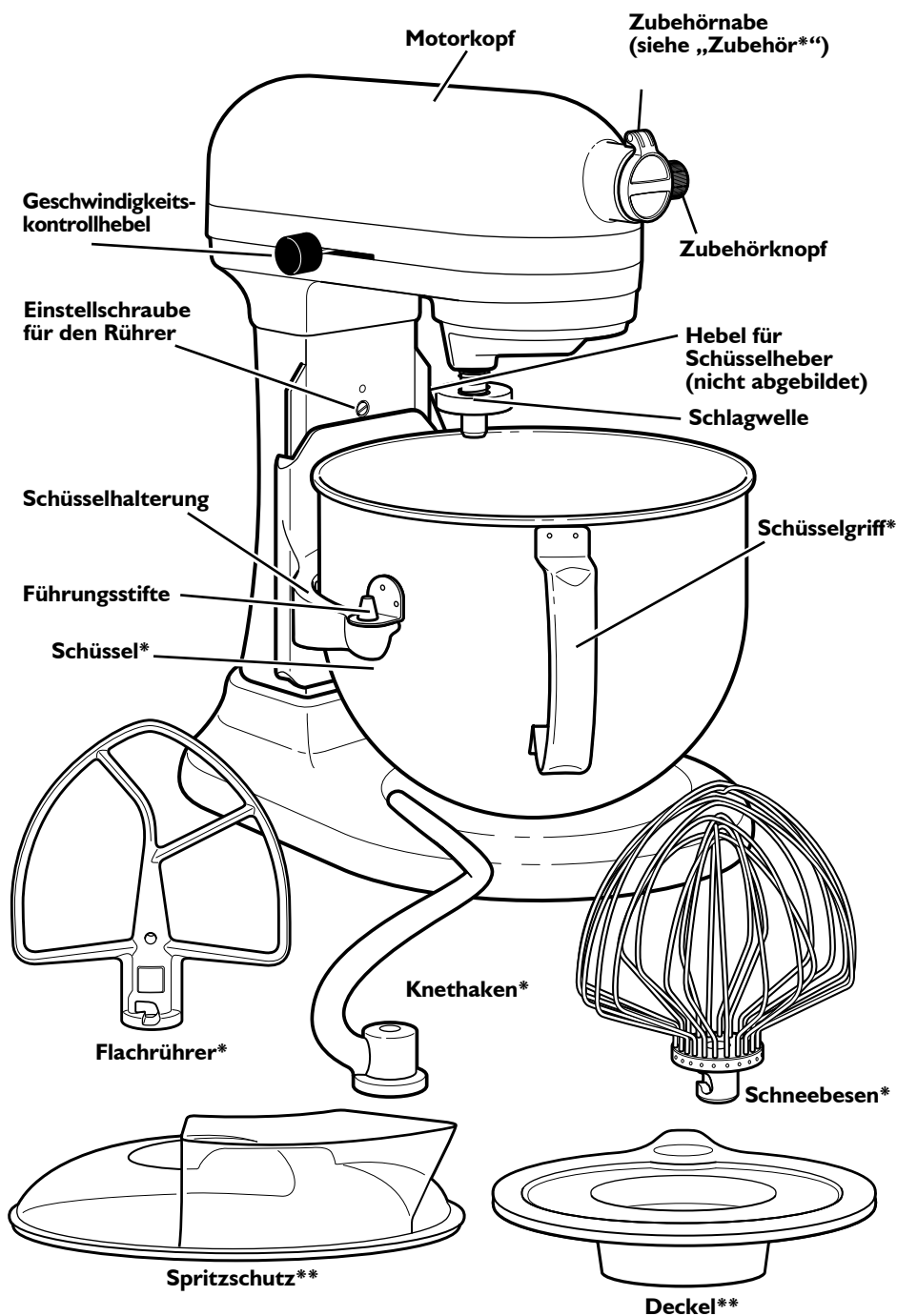
- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer

gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Dokumentation bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

TEILE UND MERKMALE



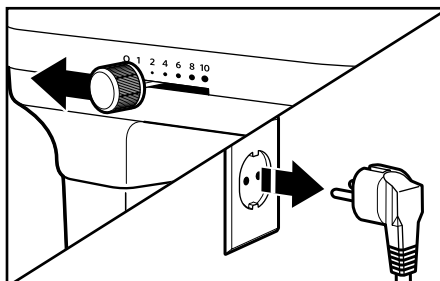
* Material, Ausführung und Größe sind modellabhängig.

** Der Spritzschutz gehört zum Lieferumfang der Modelle 5KPM5, 5KSM7580X und 5KSM7591X.
Der Deckel gehört zum Lieferumfang der Modelle 5KPM5 und 5KSM6521X.

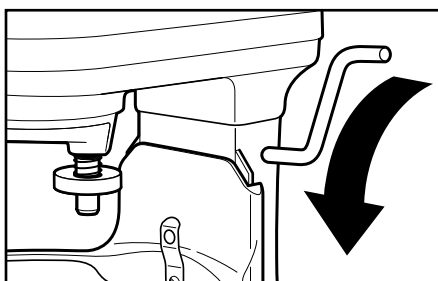
MONTIEREN IHRER KÜCHENMASCHINE

Anbringen von Schüssel und Rührbesen

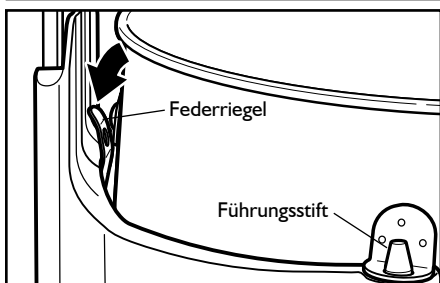
Deutsch



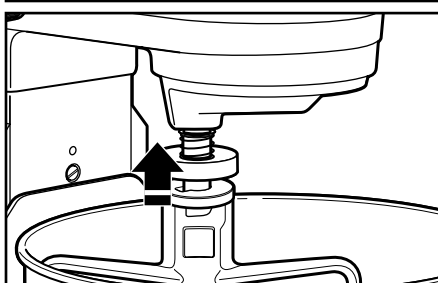
- 1** Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Stellung „0“ (AUS) und ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.



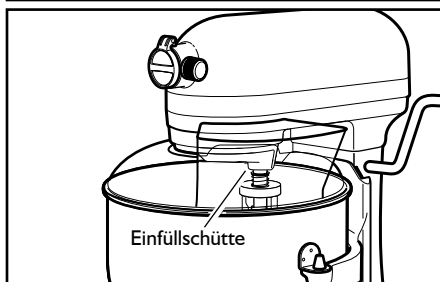
- 2** Bringen Sie den Hebel für den Schüsselheber in die untere Stellung.



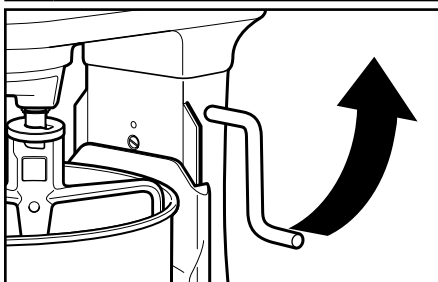
- 3** Richten Sie die Schüsselhalterungen über den Führungsstiften aus und drücken Sie die hintere Kante der Schüssel nach unten, bis der Schüsselstift in den Federriegel einrastet. Falls die Schüssel nicht fest eingerastet ist, kann sie während des Betriebs wackeln.



- 4** Stecken Sie ein Werkzeug (Flachrührer, Schneebesen oder Knethaken) auf die Rührwelle und drücken Sie es so weit wie möglich nach oben. Drehen Sie das Zubehörteil nach rechts, sodass es in den Stift an der Welle einhakt.



- 5** Schieben Sie den Spritzschutz mit Einfüllschütte* (sofern verwendet) von der Vorderseite der Küchenmaschine über die Schüssel, bis der Schutz mittig sitzt. Der untere Rand des Spritzschutzes muss sich in der Schüssel befinden.



- 6** Heben Sie die Schüssel durch Drehen des Schüsselhebels gegen den Uhrzeigersinn nach oben in die Rührposition. Die Schüssel muss beim Rühren stets angehoben sein.

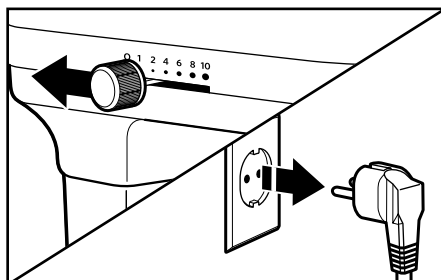
HINWEIS: Drehen Sie den Spritzschutz* so, dass der Motorkopf die U-förmige Lücke im Schutz abdeckt. Die Einfüllschütte befindet sich von vorn gesehen ein wenig rechts neben der Zubehörnahe.

* Der Spritzschutz gehört zum Lieferumfang der Modelle 5KPM5, 5KSM7580X und 5KSM7591X.

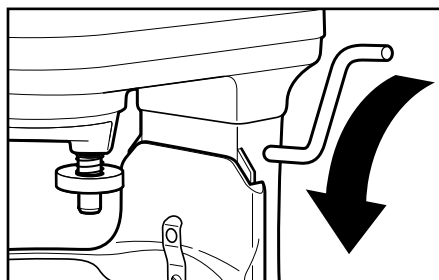
MONTIEREN IHRER KÜCHENMASCHINE

Einstellen des Abstands zwischen Schüssel und Flachrührer

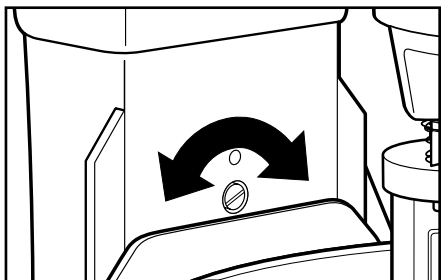
Die Küchenmaschine ist ab Werk so eingestellt, dass der Flachrührer den Boden der Schüssel nicht ganz berührt. Falls aus irgendeinem Grund der Flachrührer den Boden der Schüssel berührt oder zu weit vom Boden entfernt ist, lässt sich der Abstand leicht korrigieren.



- 1** Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Stellung „0“ (AUS) und ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.



- 2** Senken Sie die Schüssel ab.



- 3** Drehen Sie die Höheneinstellschraube für den Rührbesen ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (nach links), um den Flachrührer zu heben; Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) senkt den Flachrührer ab. Stellen Sie den Flachrührer so ein, dass er den Boden der Schüssel beim Drehen gerade eben nicht berührt. Wenn Sie die Schraube zu weit drehen, rastet der Schüsselheber möglicherweise nicht mehr ein.

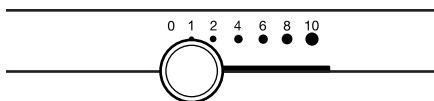
HINWEIS: Bei richtiger Einstellung berührt der Flachrührer weder den Boden noch die Seite der Schüssel. Befinden sich Flachrührer oder Schneebesen so dicht am Boden der Schüssel, dass sie anstoßen, können sich die Drähte des Schneebesens oder die Beschichtung des Flachrührers abnutzen.

Unabhängig von der Einstellung kann es unter bestimmten Bedingungen erforderlich sein, Zutaten von den Schüsselwänden abzuschaben. Die Küchenmaschine muss hierzu angehalten werden, um Schäden zu vermeiden.






BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE

Auswählen der richtigen Geschwindigkeit – Küchenmaschine mit 10 Geschwindigkeitsstufen

Für alle Geschwindigkeiten wird die Funktion Soft Start angeboten, bei der die Küchenmaschine automatisch mit einer niedrigeren Geschwindigkeit anläuft, damit keine Zutaten verspritzt werden oder Mehl heraus stiebt. Danach wird die Geschwindigkeit schnell bis zur für optimale Leistung erforderlichen Sollgeschwindigkeit erhöht.



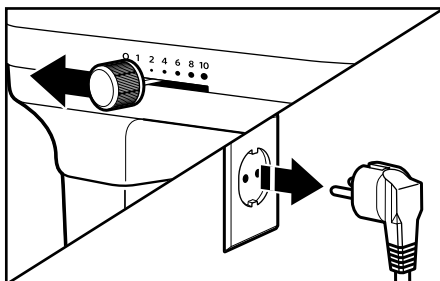
Deutsch

Geschwindigkeit	Einsatzzweck	Zubehör	Beschreibung
1	Rühren		Zum Umrühren und Vermengen sowie zu Beginn aller Rührvorgänge. Zum Hinzufügen von Mehl und trockenen Zutaten zum Teig sowie für die Zugabe von Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten. Die Geschwindigkeit 1 nicht zum Mischen oder Kneten von Hefeteig verwenden.
2	Langsames Mischen, Kneten		Zum langsamen Mischen, Vermengen und zum schnelleren Umrühren. Zum Mischen und Kneten von Hefeteig, schweren Teigen und Massen für Süßwaren, zur Herstellung von Kartoffelbrei oder anderen Gemüsebreien, für die Zugabe von Backfett zu Mehl, zum Mischen von dünnen oder flüssigen Teigen.
4	Mischen, Schlagen		Zum Mischen von mittelschweren Teigen, beispielsweise für Kekse. Zum Vermischen von Zucker und Backfett sowie für die Zugabe von Zucker zu Eiweiß für die Herstellung von Baisers. Mittlere Geschwindigkeit für Kuchenfertigmischungen.
6	Schlagen, Verrühren		Zum mittelschnellen Rühren (Aufschäumen) oder Schlagen. Zum abschließenden Rühren von Kuchenteig, Doughnut-Teig und anderen Teigen. Hohe Geschwindigkeit für Kuchenfertigmischungen.
8-10	Schnelles Verrühren, Schlagen		Zum Schlagen von Schlagsahne, Eiweiß und aufgekochten Zuckergüssen. Zum Schlagen kleiner Mengen Schlagsahne, Eiweiß oder zum abschließenden Rühren von Kartoffelbrei.

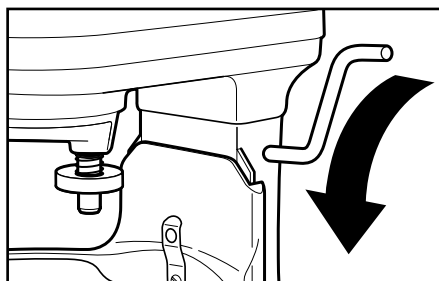
HINWEIS: Zum Kneten und Rühren von Hefeteigen Geschwindigkeit 2 verwenden. Bei anderen Geschwindigkeitsstufen besteht die Gefahr, dass die Küchenmaschine ausfällt. Der Knethaken knetet die meisten Hefeteige binnen 4 Minuten gut durch.

BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE

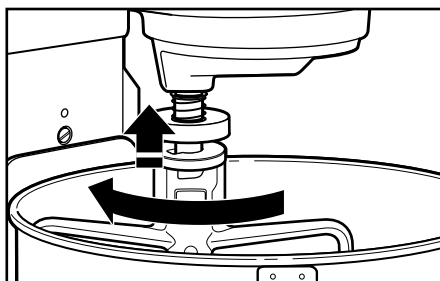
Entfernen von Schüssel und Rührbesen



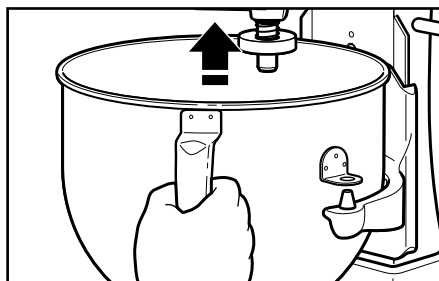
- 1** Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Stellung „0“ (AUS) und ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.



- 2** Senken Sie die Schüssel ab.



- 3** Drücken Sie den Rührbesen so weit wie möglich nach oben und drehen Sie ihn nach links. Ziehen Sie den Rührbesen dann von der Rührwelle.



- 4** Halten Sie die Schüssel am Griff und heben Sie sie gerade nach oben von den Führungsstiften.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

Verwendung der Küchenmaschine

⚠️ WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR

Vermeiden Sie Verletzungen und Schäden am Rührer: Keinesfalls versuchen, die Schüssel auszuschaben, während das Gerät läuft. Die Küchenmaschine dazu stets ausschalten. Falls der Schaber oder ein anderes Objekt in die Schüssel fällt, den Motor **AUSSCHALTEN**, bevor Sie den Schaber oder das Objekt herausholen.

Schüssel und Flachrührer sind so konstruiert, dass sie ohne allzu häufiges Abkratzen ein gründliches Rühren gewährleisten. Während des Rührvorgangs ist es in der Regel ausreichend, die Schüssel ein- oder zweimal auszukratzen.

Die Küchenmaschine erwärmt sich während des Betriebs. Bei starker Belastung und längerer Rührzeit kann die Oberseite der Küchenmaschine so heiß sein, dass sie nicht mehr berührt werden kann. Das ist normal.

Rührzeit

Ihre KitchenAid-Küchenmaschine rührt schneller und gründlicher als die meisten anderen elektrischen Küchengeräte. Daher muss die Rührzeit bei den meisten Rezepten angepasst werden, um z. B. ein Ausflocken zu vermeiden.

Bestimmen Sie die ideale Rührzeit, indem Sie den Rühr- oder Hefeteig beobachten und nur so lange rühren, bis die im Rezept beschriebene Konsistenz, beispielsweise „glatt und cremig“, erreicht ist. Beachten Sie den „Auswählen der richtigen Geschwindigkeit“ zur Wahl der optimalen Geschwindigkeitsstufe.

Hinweise zum Rühren

Zugabe von Zutaten

Fügen Sie Zutaten stets möglichst dicht am Schüsselrand hinzu und nicht direkt in den sich bewegenden Rührer. Der Spritzschutz erleichtert die Zugabe der Zutaten.

Mit Geschwindigkeitsstufe I arbeiten, bis die Zutaten gemischt sind. Dann allmählich auf die Sollgeschwindigkeit erhöhen.

Zugabe von Nüssen, Rosinen oder kandierten Früchten

Beachten Sie die Rezipthhinweise beim Zugeben dieser Zutaten. Feste Zutaten sollten erst in den letzten Sekunden des Rührvorgangs bei Geschwindigkeitsstufe I zugesetzt werden. Der Teig muss so dick sein, dass die Nüsse oder Früchte beim

Backen nicht auf den Boden der Form absinken. Klebrige Früchte mit Mehl bestäuben, um eine bessere Verteilung im Teig zu erreichen.

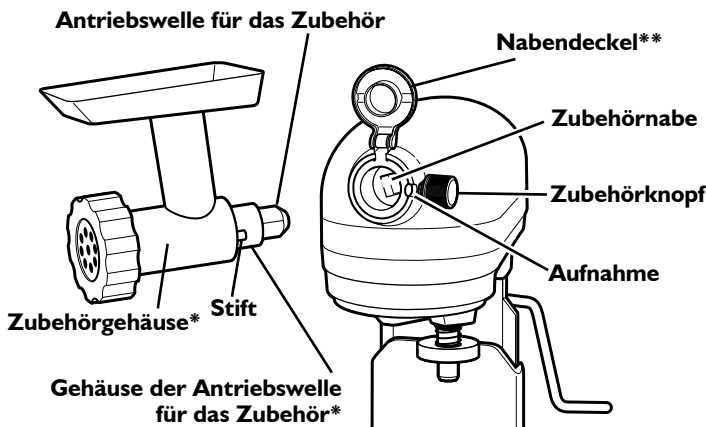
Mischen von Flüssigkeiten

Das Umrühren großer Mengen flüssiger Zutaten sollte bei niedrigen Geschwindigkeiten erfolgen, um ein Verspritzen zu vermeiden. Die Geschwindigkeit erst erhöhen, wenn die Mischung eingedickt ist.

HINWEIS: Wenn die Zutaten am Boden der Schüssel nicht gründlich gemischt werden, befindet sich der Rührer nicht tief genug in der Schüssel. Siehe Abschnitt „Montieren Ihrer Küchenmaschine“.

ZUBEHÖR

Zubehör von KitchenAid ist so konstruiert, dass es lange hält. Die Antriebswelle für das Zubehör und die Zubehörnabe haben einen quadratischen Querschnitt, sodass das Zubehör bei der Übertragung der Antriebskraft nicht rutscht. Nabe und Gehäuse der Antriebswelle sind konisch, sodass selbst bei Verschleiß und nach längerer Nutzung ein sicherer Sitz gewährleistet ist. Zubehör von KitchenAid benötigt keinen zusätzlichen Antrieb. Die Antriebseinheit ist bereits in die Küchenmaschine integriert.



* Optionales Zubehör, nicht im Lieferumfang der Küchenmaschine enthalten.

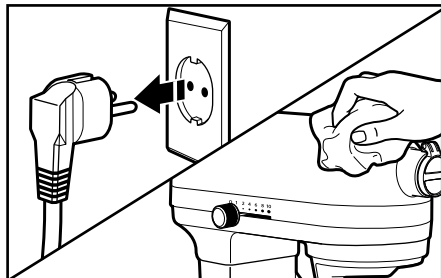
** Ausführung modellabhängig

⚠️ WARNUNG

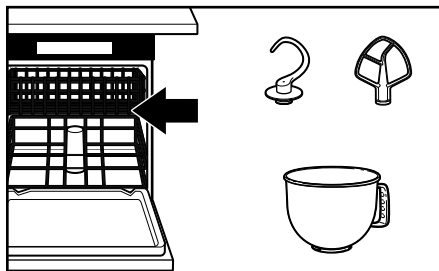
STROMSCHLAGGEFAHR

ZUR VERMEIDUNG EINES STROMSCHLAGS VOR DEM REINIGEN IMMER DEN NETZSTECKER ZIEHEN.

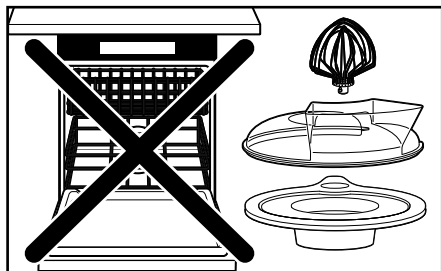
Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen. **NICHT IN WASSER TAUCHEN.** Die Rührerwelle regelmäßig abwischen und dort angesammelte Nahrungsmittelreste beseitigen.



1 Immer den Netzstecker ziehen, ehe mit den Reinigungsarbeiten begonnen wird. Die Küchenmaschine mit einem feuchten weichen Tuch abwischen. Verwenden Sie keine kommerziellen oder Haushaltsreiniger. Die Rührerwelle regelmäßig abwischen und dort angesammelte Nahrungsmittelreste beseitigen. Nicht ins Wasser tauchen.



2 Schüssel, Flachrührer und Knethaken können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Sie können auch in heißem Wasser mit Zusatz von Spülmittel gereinigt werden. Die Flachrührer bei Nichtbenutzung nicht auf der Welle lassen.



3 **WICHTIG: Schneebesens, Spritzschutz mit Einfüllschütte und Deckel sind nicht spülmaschinengeeignet.** Sie können mit heißem Seifenwasser gereinigt und vor dem Abtrocknen gründlich abgespült werden. Schneebesens nicht auf der Welle lagern.

** Der Spritzschutz gehört zum Lieferumfang der Modelle 5KPM5, 5KSM7580X und 5KSM7591X. Der Deckel gehört zum Lieferumfang der Modelle 5KPM5 und 5KSM6521X.

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Vor Wartungsarbeiten Netzstecker ziehen.

Nichtbeachtung kann zum Stromschlag oder Tod führen.

Bitte lesen Sie folgende Hinweise, ehe Sie den Kundendienst verständigen.

- I. Die Küchenmaschine erwärmt sich während des Betriebs. Bei starker Belastung und längerer Rührzeit kann die Oberseite der Küchenmaschine so heiß sein, dass sie nicht mehr berührt werden kann. Das ist normal.
2. Die Küchenmaschine kann einen unangenehmen Geruch entwickeln, insbesondere, wenn sie noch neu ist. Dies ist bei Elektromotoren normal.
3. Wenn der Flachrührer die Schüssel berührt, schalten Sie die Küchenmaschine ab. Siehe Abschnitt „Montieren Ihrer Küchenmaschine“.

Wenn die Küchenmaschine nicht mehr funktioniert oder Fehlfunktionen aufweist, prüfen Sie zuerst folgende Fehlerquellen:

- Ist die Küchenmaschine mit dem Stromnetz verbunden?
- Ist die Sicherung im Stromkreis für die Küchenmaschine in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.
- Schalten Sie die Küchenmaschine aus und nach etwa 10 bis 15 Sekunden wieder ein. Hilft dies nicht, lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, ehe Sie einen erneuten Einschaltversuch unternehmen.
- Lässt sich das Problem auf diese Weise nicht beheben, wenden Sie sich an eine der im Abschnitt „Kundendienst“ genannten Stellen.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Garantie für die KitchenAid-Küchenmaschine

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für 5KPM5 und 5KSM7591X: Ein Jahr Komplettgarantie ab dem Kaufdatum. Für 5KSM7580X, 5KSM6521X: Fünf Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen an Küchenmaschinen, die für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. Missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienst

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

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

Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt

Besuchen Sie www.Kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

Postanschrift:

Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

www.Kitchenaid.eu