KitchenAid®

Voor intensief gebruik

Gebruiksaanwijzing Mixers

Mixer Instructions

Robots de cuisine : Mode d'emploi

Gebrauchsanleitung - Küchenmaschine

Istruzioni d'uso

Instrucciones para batidora

新客行
CUSBEST

9706978A

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 3
Wat u moet weten over uw mixer
Onderdelen van mixer model 5K45SS 4, 5
Onderdelen van mixer model 5K5SS/5KPM5 .....6, 7
Gebruik van de hulpstukken van KitchenAid® 8
Speling tussen garde en kom 8
Onderhoud en reinigen 8
Planetaire mixbeweging 9
Gebruik van de mixer 9
Richtlijnen voor de snelheidsinstelling 9
Tips 10
Mengen en kneden van gistdeeg 10, 11
Eiwit 11
Slagroom 11
Wanneer u service nodig hebt 12
Garantie 12

CUSBEST

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 letsel 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 het product.

⚠ WAARSCHUWING

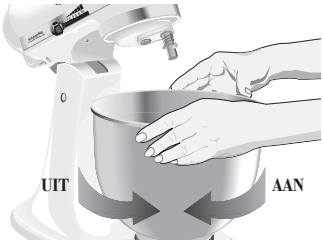
OM BRANDGEVAAR, ELEKTRISCHE SCHOKKEN, LETSEL OF SCHADE TE VOORKOMEN, DIENT U BIJ GEBRUIK VAN DE MIXER ELEMENTAIRE VOORZORGSMAATREGELEN IN ACHT TE NEMEN, INCLUSIEF DE HIERONDER GENOEMDE:

1. Lees alle gebruiksaanwijzingen.
2. Dompel, om gevaar van een elektrische schok te voorkomen, de mixer nooit onder in water of in een andere vloeistof.
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 het apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
6. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, wanneer u de onderdelen aanbrengt of verwijdert en voordat u het apparaat reinigt.
7. Zorg dat u bewegende onderdelen niet aanraakt. Houd tijdens de werking van de mixer handen, haar, kleding en ook spatels en ander keukengerei bij de garde vandaan om letsel en/of schade aan de mixer te voorkomen.
8. De mixer niet onbeheerd of vlakbij de rand van het werkoppervlak gebruiken. Bij gebruik voor zware belasting of op hoge snelheid kan de mixer zich op het werkoppervlak verplaatsen.
9. Verwijder, voor het afwassen, de platte garde, de draadgarde of de deeghaak 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 het dichtstbijzijnde service station nakijken, repareren of bijstellen.
11. Gebruikmaking van hulpstukken die niet door KitchenAid zijn aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
12. Gebruik niet buitenshuis.
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 model mixer gebruikt met opklapbare kap, moet de kap geheel neergelaten zijn voordat u deze vergrendelt. Controleer voor het gebruik of de kap vergrendeld is door te proberen de kap op te lichten.
15. Gebruik geen verlengsnoer.
16. Wanneer u met de mixer deeg maakt, gebruik dan nooit recepten waarvoor meer dan de volgende hoeveelheden nodig zijn: Model 5K45SS – 1,12 kg (8 koppen) bloem of 840 g (6 koppen) volkorenbloem. Model 5K5SS, 5KPM5 en 5KSM5 – 1,4 kg (10 koppen) bloem of 1120 g (8 koppen) volkorenbloem.
17. Wanneer u met de mixer deeg maakt, laat deze dan niet langer dan 10 minuten continu werken.
18. Wees voorzichtig bij het optillen van de mixer, aangezien deze zwaar is.
19. Gebruik de mixer alleen voor het doel waarvoor hij gemaakt is.
20. ELEKTRISCHE GEGEVENS: Uw KitchenAid® mixer werkt op 220-240 V wisselstroom, 50-60 Hz. Het vermogensverbruik van de KitchenAid® mixer is vermeld op de afwerkrand. Dit vermogensverbruik wordt bepaald door het gebruik van het hulpstuk dat de meeste stroom verbruikt. Andere aanbevolen hulpstukken kunnen belangrijk minder stroom verbruiken.
21. Controleer of de naaf van het hulpstuk goed vastzit (draai de hulpstukknop vast) voordat u de mixer in werking stelt om er geheel zeker van te zijn dat de naaf tijdens het mixen niet in de kom kan vallen.

BEWAAR DEZE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

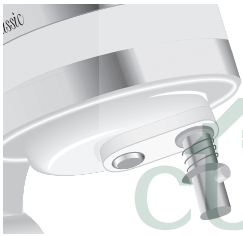
Onderdelen van mixer model 5K45SS

新客行 CUSBEST



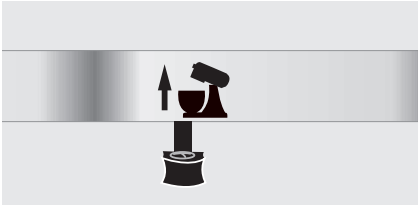
BEVESTIGEN VAN KOM
- Controleer of de snelheidsregelaar op OFF (UIT) staat.
- Trek de motorkap achterover.
- Plaats de kom op de klemplaat.
- Draai de kom voorzichtig met de klok mee (zie afbeelding hierboven).
- Plaats het schenkschild op de kom.

VERWIJDEREN VAN DE KOM
- Zet de snelheidsregelaar op OFF.
- Trek de motorkop achterover.
- Draai de kom tegen de klok in.



BEVESTIGEN VAN PLATTE GARDE, DRAADGARDE OF DEEGHAAK
- Zet de snelheidsregelaar op OFF en trek de stekker uit het stopcontact.
- Breng de motorkop omhoog.
- Schuif de garde op de as van de garde en duw hem zo ver mogelijk naar boven.
- Draai de garde naar rechts en hang de garde over de pen op de as.

VERWIJDEREN VAN PLATTE GARDE, DRAADGARDE OF DEEGHAAK
- Zet de snelheidsregelaar op OFF en trek de stekker uit het stopcontact.
- Breng de motorkop omhoog.
- Duw de garde zo ver mogelijk naar boven en draai hem naar links.
- Trek de garde van de garde-as af.

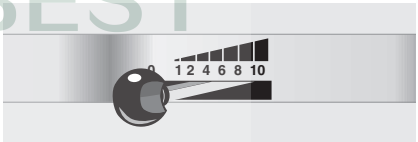


VERGRENDELEN VAN DE MOTORKOP IN GEHEVEN STAND
- Duw de hendel omhoog naar de stand UNLOCK [ONTGRENDELEN] en houd hem daar.
- Kantel de motorkop naar achteren.
- Zet de hendel in de stand LOCK [VERGRENDELEN].

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

N.B.: De mixer mag alleen worden gebruikt als de hendel in de stand LOCK staat.

CUSBEST



BEDIENEN VAN DE SNELHEIDSREGELAAR
- De snelheidsregelaar dient altijd in de laagste stand gezet te worden voordat u de machine aanzet en daarna geleidelijk naar de gewenste, hogere stand om het uit de kom spatten van ingrediënten te vermijden. "Zie richtlijnen voor de snelheidsinstelling".

Onderdelen van mixer model 5K5SS / 5KPM5

新客行 CUSBEST

BEVESTIGEN VAN KOM

- Controleer of de snelheidsregelaar op OFF [UIT] staat.
- Zet de hendel voor het omhoogbrengen van de kom in de stand Omlaag.
- Breng de komsteunen over de paspennen.
- Duw de achterzijde van de kom naar beneden totdat de pen van de kom in het veerslot springt.
- Plaats het schenkschild op de kom.
- Breng de kom omhoog voor u gaat mixen.

N.B.: Controleer of de kom en het schenkschild zich op de juiste plaats bevinden (model 5KPM5).

VERWIJDEREN VAN DE KOM

- Zet de hendel voor het omhoogbrengen van de kom in de stand Omlaag.
- Pak het handvat van de kom en til deze recht omhoog van de paspennen af.

OMHOOGBRENGEN VAN DE KOM

- Draai de hendel naar achteren en omhoog totdat deze in de vergrendelde verticale stand klikt.
- De kom moet zich altijd in de hoge, vergrendelde stand bevinden wanneer u aan het mixen bent.

OMLAAGBRENGEN VAN DE KOM

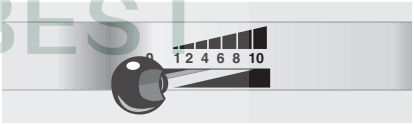
- Draai de hendel terug en naar beneden.

BEVESTIGEN VAN PLATTE GARDE, DRAADGARDE OF DEEGHAAK

- Zet de snelheidsregelaar op OFF en trek de stekker uit het stopcontact.
- Breng de kom omlaag door de hendel naar beneden te draaien.
- Schuif de platte garde op de garde-as en duw hem zo ver mogelijk naar boven.
- Draai de garde naar rechts en hang de garde over de pen op de as.

VERWIJDEREN VAN PLATTE GARDE, DRAADGARDE OF DEEGHAAK

- Zet de snelheidsregelaar op OFF en trek de stekker uit het stopcontact.
- Breng de kom omlaag door de hendel naar beneden te draaien.
- Duw de garde zo ver mogelijk naar boven en draai hem naar links.
- Trek de garde van de garde-as af.



BEDIENEN VAN DE SNELHEIDSREGELAAR

- De snelheidsregelaar dient altijd in de laagste stand gezet te worden voordat u de machine aanzet en daarna geleidelijk naar de gewenste, hogere stand om het uit de kom spatten van ingrediënten te vermijden. "Zie richtlijnen voor de snelheidsinstelling".

CORRECTIE NA OVERBELASTING (Alleen voor model 5KPM50)

- Als de mixer overbelast wordt, dan springt de Overload Reset Button eruit en stopt de mixer. Zet de snelheidsregelaar op OFF. Wacht enkele minuten en druk dan de Overload Reset Botton weer in. Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid en ga door met het mixen.

BEST CUSBEST

Gebruik van de hulpstukken van KitchenAid®

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

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

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

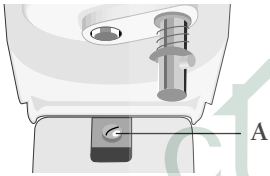
Deeghaak voor het mixen en kneden van gistdeeg, zoals bijvoorbeeld voor:
brood broodjes koffiebroodjes krentenbollen

Draadgarde voor mengsels waar lucht in geslagen moet worden, zoals bijvoorbeeld voor:

eieren	biscuitdeeg
eiwitten	mayonaise
dikke slagroom	sommige soorten
gekookte glazuur	suikergoed

Speling tussen garde en kom

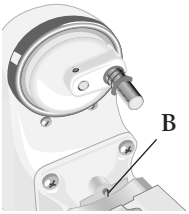
Uw mixer is in de fabriek zodanig ingesteld dat de platte garde de bodem van de kom net niet raakt. Als de platte garde echter, om wat voor reden dan ook, de bodem van de kom wel raakt, of zich te ver van de bodem af bevindt, kan de speling als volgt bijgesteld worden:



Model 5K45SS:

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

Model 5K5SS/5KSM5/5KPM5



- Zet de hendel voor het omhoogbrengen van de kom in de stand Omlaag.
- Draai de schroef (B) enigszins naar links om de platte garde omhoog te brengen en naar rechts om hem te laten zakken.
- Stel de platte garde zodanig in, dat deze de bodem van de kom net niet raakt.

N.B.: De platte garde mag, bij een juiste instelling, de bodem of de zijkant van de kom niet raken. Als de platte garde of draadgarde zo dichtbij de kom is afgesteld dat deze de bodem raakt, kan de deklaag van de platte garde of het materiaal van de draadgarde slijten. Het leegspatelen van de kom kan soms nodig zijn, ongeacht de instelling van de garde. De mixer dient dan te worden afgezet om schade aan de mixer te voorkomen.

Onderhoud en reinigen van uw mixer

⚠ WAARSCHUWING

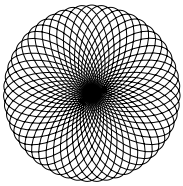
**ELEKTRISCHE SCHOKKEN
HAAL ALTIJD DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOOR U DE MIXER GAAT SCHOONMAKEN OM MOGELIJKE ELEKTRISCHE SCHOKKEN TE VOORKOMEN. Reinig de mixer met een vochtige doek. NOOIT IN WATER ONDERDOMPELEN. Veeg de garde-as regelmatig schoon en verwijder eventueel opgehoopte resten.**

Kom, platte garde en deeghaak zijn vaatwasbestendig. De draadgarde en deze basistoebehoren kunt u eveneens afwassen in heet sop, goed afspoelen en vervolgens afdrogen.

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 en tegelijkertijd tegengestelde bewegingen om zijn eigen as. De tekening laat zien hoe de menghaak geen plek in de kom overslaat.



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

Gebruik van de mixer

De kom en 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 de machine 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, dient u 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

新客行 CUSBEST

STAND		
1	ROEREN	Voor langzaam roeren, mengen, pureren en als beginstand 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 mengen van dikke mengsels.
2	LANGZAAM MENGEN	Voor langzaam kloppen, pureren, sneller roeren. Voor het kloppen van dik beslag en suikergoed, als beginstand voor het pureren van aardappelen of groenten, voor het mengen van stukjes boter bij bloem, het kloppen van dun, snel opspattend beslag, en het mengen en kneden van gistdeeg. Deze stand wordt ook gebruikt voor de blikopener.
4	MENGEN, KLOPPEN	Voor het romig roeren van boter en suiker, en het toevoegen van suiker aan eiwitten voor het maken van schuimgebak. Gemiddelde stand voor cakebeslag. Deze stand wordt gebruikt voor de volgende hulpstukken: voedselmolen, roterende schaaf en rasp, en fruit- en groentenzeef.
6	KLOPPEN, ROMIG ROEREN	Voor het kloppen en romig roeren, gematigd snel kloppen. Als eindstand voor het mixen van beslag voor cake, oliebollen en ander beslag. Hoge stand voor cakebeslag. Deze stand wordt gebruikt voor de citruspers.
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 en eiwit. Deze stand wordt gebruikt voor de hulpstukken pastamaker en graanmolen.

N.B.: De snelheidsregelaar kan tussen de bovengenoemde standen gezet worden als een fijnere instelling nodig is.

Tips

Aanpassen van uw recept aan de mixer
De aanwijzingen in dit boekje kunnen worden gebruikt om uw favoriete recepten aan te passen voor 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 dan totdat het er "glad en romig" uitziet. Raadpleeg de richtlijnen voor de snelheidsinstelling om u te helpen bij het bepalen van de juiste mixerstand.

Toevoegen van ingrediënten
De normale werkwijze voor het mengen van beslag, vooral voor cakes en koekjes, is het toevoegen van:

1/3 droge ingrediënten
1/2 vloeistof
1/3 droge ingrediënten
1/2 vloeistof
1/3 droge ingrediënten.

Gebruik de roerstand tot de ingrediënten goed gemengd zijn. Voer daarna de snelheid *geleidelijk* op tot de gewenste snelheid. Het toevoegen van de ingrediënten dient zo dicht mogelijk tegen de zijkant van de kom aan 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 stand 4 te gebruiken voor de gemiddelde snelheid en stand 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 gekonfijte vruchtjes
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. Kleverige vruchtjes dienen 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 standen te worden gemengd om spatten te voorkomen. Verhoog de snelheid pas wanneer het mengsel dikker is geworden.

CUSBEST

Mengen en kneden van gistdeeg

1. Doe alle droge ingrediënten, inclusief de gist, in de kom maar houd 1 à 2 koppen bloem achter.
2. bevestig kom en deeghaak. Vergrendel de kop van de mixer (model 5K45SS) of breng de kom omhoog (model 5K5SS/5KPM5). Zet de mixer op stand 2 en meng gedurende ongeveer 15 seconden of totdat de ingrediënten vermengd zijn.

3. Ga door met mengen op stand 2 en voeg in ongeveer 30 seconden à 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 en vertragen het mixen.

4. Ga door met mengen op stand 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 stand 2 totdat het deeg glad en elastisch is.

6. Ontgrendel de kop (van model 5K45SS) en breng hem omhoog of laat de kom (van model 5K5SS/5KSM5) zakken 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 stand 2, of totdat de ingrediënten door en door gemengd zijn. Ga daarna verder volgens de stappen 4 tot en met 6.

Eiwit

Doe eiwitten die op kamertemperatuur zijn 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 stand en daarna door te gaan met kloppen tot het gewenste resultaat is verkregen. Zie schema hieronder.

Hoeveelheid	Stand
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 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 I gespikkeld en dof.

NIET CUSBEST

Slagroom

Schenk room in een koele kom. Bevestig kom en draadgarde. Om spatten tegen te gaan, dient u de stand *geleidelijk* op te voeren tot de aangegeven stand en daarna door te gaan met kloppen tot het gewenste resultaat is verkregen. Zie 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 (2 koppen)	geleidelijk opvoeren naaro 8

HET KLOPPEN DOORLOOPT DE VOLGENDE STADIA

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

Blijft in 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 station opbelt.

1. De mixer kan warm worden tijdens gebruik. Wanneer de machine meermalen achtereen 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 vlakke garde 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 op is aangesloten in orde? Als u een aardingschakelaar bezit, controleer dan of deze ingedrukt is.
3. Staan de kom en het schenkschild (model 5KPM5) op de juiste plaats?
4. 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 wordt ter plaatse in behandeling genomen door een, door KitchenAid erkend, service station. Neem contact op met de winkelier bij wie u de machine hebt gekocht om de naam van de dichtstbijzijnde, erkende KitchenAid service station te verkrijgen.

Garantie op hulpstukken en accessoires

GARANTIEPERIODE:	KITCHENAID VERGOEDT:	KITCHENAID VERGOEDT NIET:
EEN JAAR VOLLEDIGE GARANTIE vanaf de datum van aankoop.	Vervanging van onderdelen en arbeidsloon voor de reparatie van defecten in materiaal of fabricage. Service moet worden verleend door een erkend KitchenAid service station.	A. Reparaties wanneer de accessoire 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 die niet overeenkomen met de plaatselijke elektrische voorschriften.

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE VAN INCIDENTELE AARD OF VOORTVLOEIEND UIT HET GEBRUIK VAN DE MIXER.

Technische gegevens kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.

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

9706978A
©2009. Alle rechten voorbehouden

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

KitchenAid®

Heavy Duty

Gebruiksaanwijzing Mixers

Mixer Instructions

Robots de cuisine : Mode d'emploi

Gebrauchsanleitung - Küchenmaschine

Istruzioni d'uso

Instrucciones para batidora

新客行
CUSBEST

9706978A

Table of Contents

Important Safety Instructions 3
About Your Mixer
Model 5K45SS Mixer Features 4, 5
Model 5K5SS/5KPM5 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

新客行
CUSBEST

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.

English

⚠ WARNING

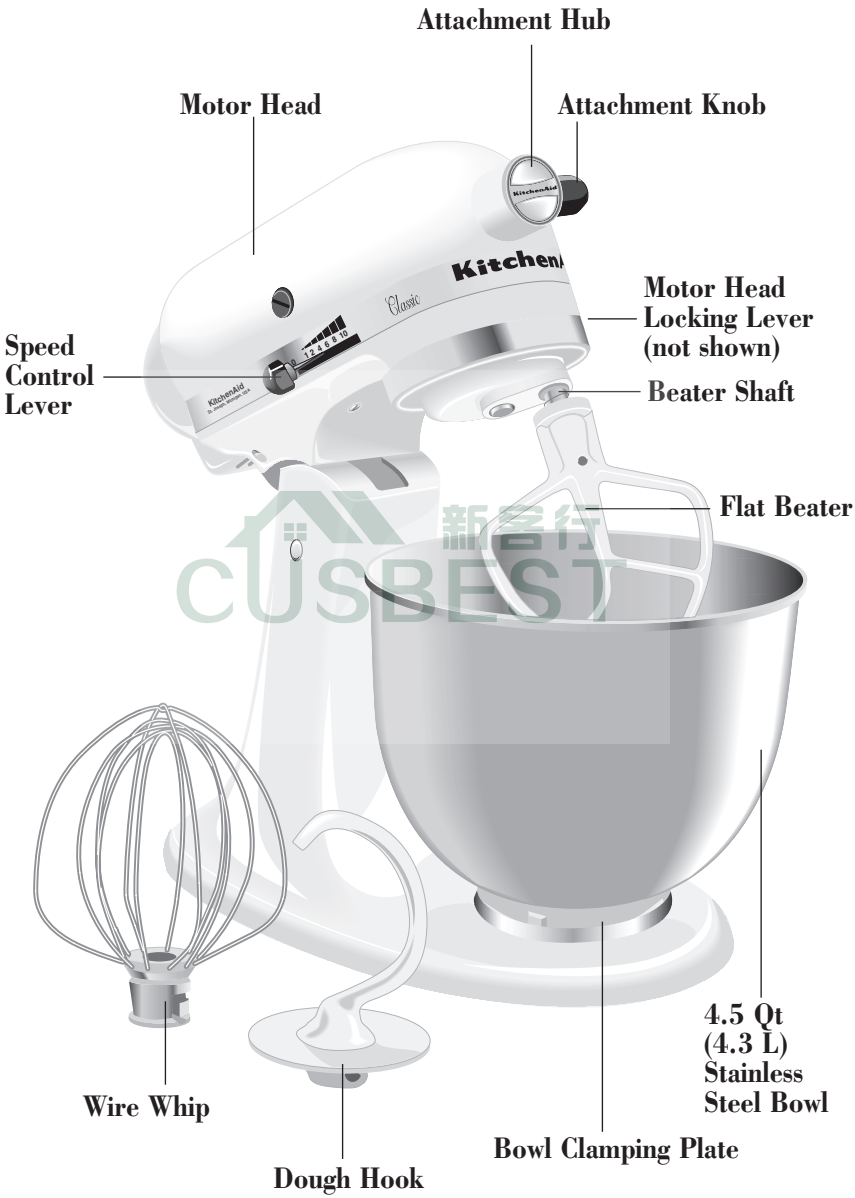
TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRICAL SHOCK, INJURY TO PERSONS, OR DAMAGE WHEN USING THE MIXER, FOLLOW BASIC PRECAUTIONS, INCLUDING THE FOLLOWING:

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. Do not use an extension cord.
16. When making dough with the mixer, never use recipes calling for more than the following maximum measurements: Model 5K45SS – 1.12 kg (8 cups) of all-purpose flour or 840 g (6 cups) of whole wheat flour. Models 5K5SS, 5KPM5, and 5KSM5 – 1.4 kg (10 cups) of all-purpose flour or 1120 g (8 cups) of whole wheat flour.
17. When making dough with the mixer, never operate mixer continuously for more than 10 minutes.
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.

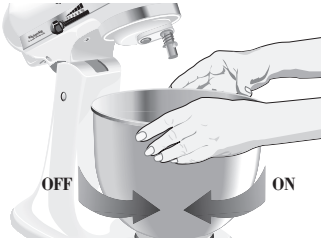
SAVE THESE INSTRUCTIONS

5K45SS Mixer Features

English



新客行 CUSBEST



TO ATTACH BOWL

- Be sure speed control is OFF.
- Tilt motor head back.
- Place bowl on bowl-clamping plate.
- Turn bowl gently in clockwise direction (see picture above).
- Sit pouring shield on bowl.

TO REMOVE BOWL

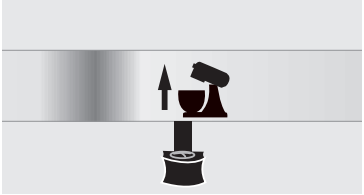
- Turn speed control to OFF.
- Tilt motor head back.
- Turn bowl in counterclockwise direction.

TO ATTACH FLAT BEATER, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

- Turn speed control to OFF and unplug.
- 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.
- 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 head lock by attempting to raise head.

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

USBEST

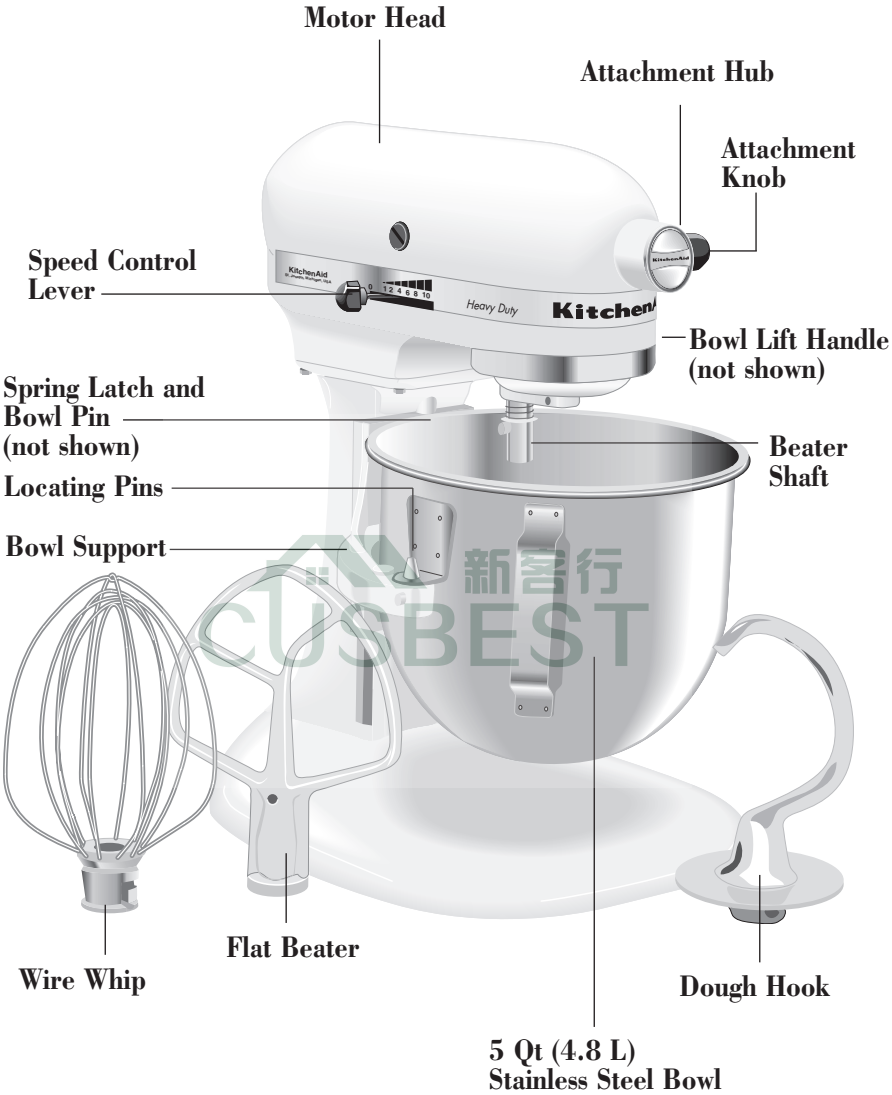
TO OPERATE CONTROL SPEED

- 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

5K5SS/5KPM5 Mixer Features

English



新客行 CUSBEST

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 (5KPM5 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

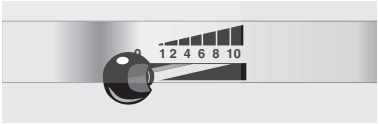
- Rotate handle back and down.

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."

OVERLOAD RESET BUTTON (Model 5KPM50 only)

- If the mixer is overloaded, the Overload Reset Button will pop out and the mixer will shut off. Turn the Speed Control Lever to OFF. Wait a few minutes, then push in the Overload Reset Button. Turn the Speed Control Lever to the desired speed and continue mixing.

CUSBLST

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

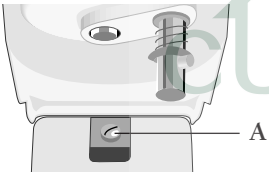
Wire Whip for mixtures which need to incorporate air, such as:

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

English

Beater To Bowl Clearance

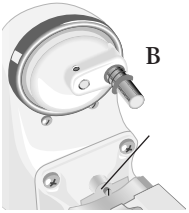
Your mixer is adjusted at the factory so that the flat beater just clears the bottom of the bowl. If, for any reason, the flat beater strikes the bottom of the bowl, or is too far away from the bowl, clearance can be corrected as follows:



Model 5K45SS:

- 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 5K5SS/5KSM5/5KPM5



- 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 adjustments 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 beaters 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

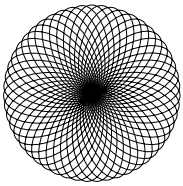
ELECTRICAL SHOCK HAZARD ALWAYS BE SURE TO UNPLUG MIXER BEFORE CLEANING TO AVOID POSSIBLE ELECTRICAL SHOCK. Wipe mixer with a damp cloth. DO NOT IMMERSE IN WATER. Wipe off beater shaft frequently, removing any residue that may accumulate.

Bowl, flat beater and dough hook may be washed in an automatic dishwasher. The wire whip and these other basic accessories can be cleaned thoroughly in hot sudsy water and rinsed 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

新客行 CUSBEST

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 beating, mashing, faster stirring. Use to beat heavy batters and candies, start mashing potatoes or other vegetables, cut shortening into flour, beat 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 cream sugar and shortening and add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes. Use with attachments: Food Grinder, Rotor Slicer/Shredder and Fruit/Vegetable Strainer.
6	BEATING, CREAMING	For beating or creaming, medium fast whipping. Use to finish mixing cakes, doughnut and other batters. High speed for cake mixes. Use with Citrus Juice attachment.
8	FAST BEATING, WHIPPING	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10	FAST WHIPPING	For whipping small amounts of cream and egg whites. Use with Pasta Maker and Grain Mill attachments.

NOTE: The Speed Control Lever can be set between the above speeds if a finer adjustment is required.

Mixing Tips

Converting Your Recipe to the Mixer
The mixing instructions found in this book can be used to convert your favorite 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 sections of mixing on Stir Speed. The batter should be thick enough to keep the fruits and 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.

新家行 CUSBOX

Mixing and Kneading Yeast Dough

1. Place all dry ingredients including yeast into bowl, except last 1 to 2 cups (250 mL to 500 mL) flour.
2. Attach bowl and dough hook. Lock 5K45SS head or raise 5K5SS/5KPM5 bowl. Turn to Speed 2 and mix about 15 seconds or until ingredients are combined.

3. Continuing 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 (125 mL) at a time, as needed. Mix until dough clings to hook and cleans sides of bowl, about 2 minutes.

English

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 5K45SS or lower bowl on 5K5SS/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 (250 mL to 500 mL) flour. Turn to Speed 2 for about 1 minute, or until ingredients are thoroughly mixed. Proceed with steps 4 through 6.

English

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 glisten.

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

CUSBEST

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 (2 cups)	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 removed. 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.

English

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 flat beater strikes bowl, stop the mixer. See “Beater to Bowl Clearance.”

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

1. Is your 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. Are the bowl and pouring shield properly in place (5KPM5 models)?
4. 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.

Heavy Duty Mixer Warranty

LENGTH OF WARRANTY:	KITCHENAID WILL PAY FOR:	KITCHENAID WILL NOT PAY FOR:
ONE YEAR 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 accidents, 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
Strombeek-Bever (Brussels)
1853 BELGIUM

9706978A
©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®

Pour service intense

Gebruiksaanwijzing Mixers

Mixer Instructions

Robots de cuisine : Mode d'emploi

Gebrauchsanleitung - Küchenmaschine

Istruzioni d'uso

Instrucciones para batidora

新客行 CUSBEST

9706978A

Table des matières

Mesures de sécurité importantes 3
Votre robot
Caractéristiques du robot modèle 5K45SS.....4,5
Caractéristiques du robot modèle 5K5SS/5KMP5 6,7
Utilisation de vos accessoires KitchenAid® 8
Distance batteur bol.....8
Entretien et nettoyage 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
Blancs en neige.....11
Crème Chantilly 11
Service après-vente.....12
Garantie 12

CUSBEST

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 jouer avec le robot ou le faire fonctionner.
5. Surveillez les enfants de près lorsqu'ils utilisent l'appareil ou lorsque l'appareil est utilisé en leur présence. Ne laissez pas le robot marcher tout seul.
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 d'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 quelcomque. 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 pendre le fil électrique de la table ou du comptoir, ni traîner sur une surface chaude.
14. Un robot à tête pivotante doit être dans la position la plus basse pour le verrouillage. Avant d'utiliser le robot, assurez-vous que l'appareil est verrouillé en essayant de soulever la tête.
15. N'utilisez pas de rallonge électrique.
16. Lorsque vous faites une pâte à l'aide du robot, n'utilisez jamais de recette qui nécessite une quantité d'aliments dépassant les limites suivantes : modèle 5K45SS - 1,12 kg (8 tasses) de farine ou 840 gr (6 tasses) de farine complète. Modèles 5K5SS, 5KPM5 et 5KSM5 - 1,4 kg (10 tasses) de farine ou 1,12 kg (8 tasses) de farine complète.
17. Lorsque vous faites une pâte à l'aide du robot, ne faites jamais fonctionner le robot de manière continue pendant plus de 10 minutes.
18. Faites attention lorsque vous soulevez le robot ; il est lourd.
19. N'utilisez le robot que pour l'usage pour lequel il a eté 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 du robot modèle 5K45SS

新客行 CUSBEST

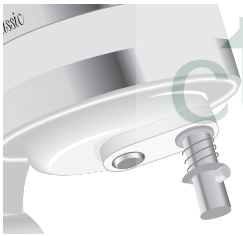
Français

POUR ATTACHER LE BOL

- Assurez-vous que le levier de contrôle de la vitesse est sur OFF (ARRÊT).
- Remontez la tête.
- Placez le bol sur la plaque de verrouillage.
- Tournez délicatement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre (voir photo ci-dessus).
- Placez le verseur protecteur sur le bol.

POUR DÉTACHER LE BOL

- Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur OFF.
- Remontez la tête.
- Tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

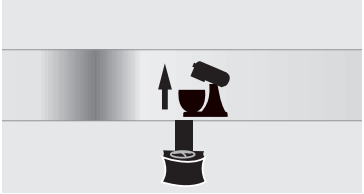


POUR ATTACHER LE BATTEUR PLAT, LE FOUET OU LE CROCHET PÉTRISSEUR

- Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur OFF et débranchez l'appareil.
- Remontez la tête.
- Placez le batteur sur l'axe d'entraînement et poussez-le vers le haut.
- 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.
- Remontez la tête.
- Poussez le batteur jusqu'en haut et tournez vers la gauche.
- Tirez le batteur de l'axe.



VERROUILLER LE COMPARTIMENT MOTEUR EN POSITION LEVÉE

- Poussez le levier de verrouillage vers le haut dans la position UNLOCK (DÉVERROUILLÉ) et maintenez-le dans cette position.
- Remontez la tête.
- Déplacez le levier de verrouillage en position LOCK (VERROUILLÉ).

VERROUILLER LE COMPARTIMENT MOTEUR EN POSITION DE FONCTIONNEMENT

- Poussez le levier de verrouillage vers le haut dans la position UNLOCK et maintenez-le 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.

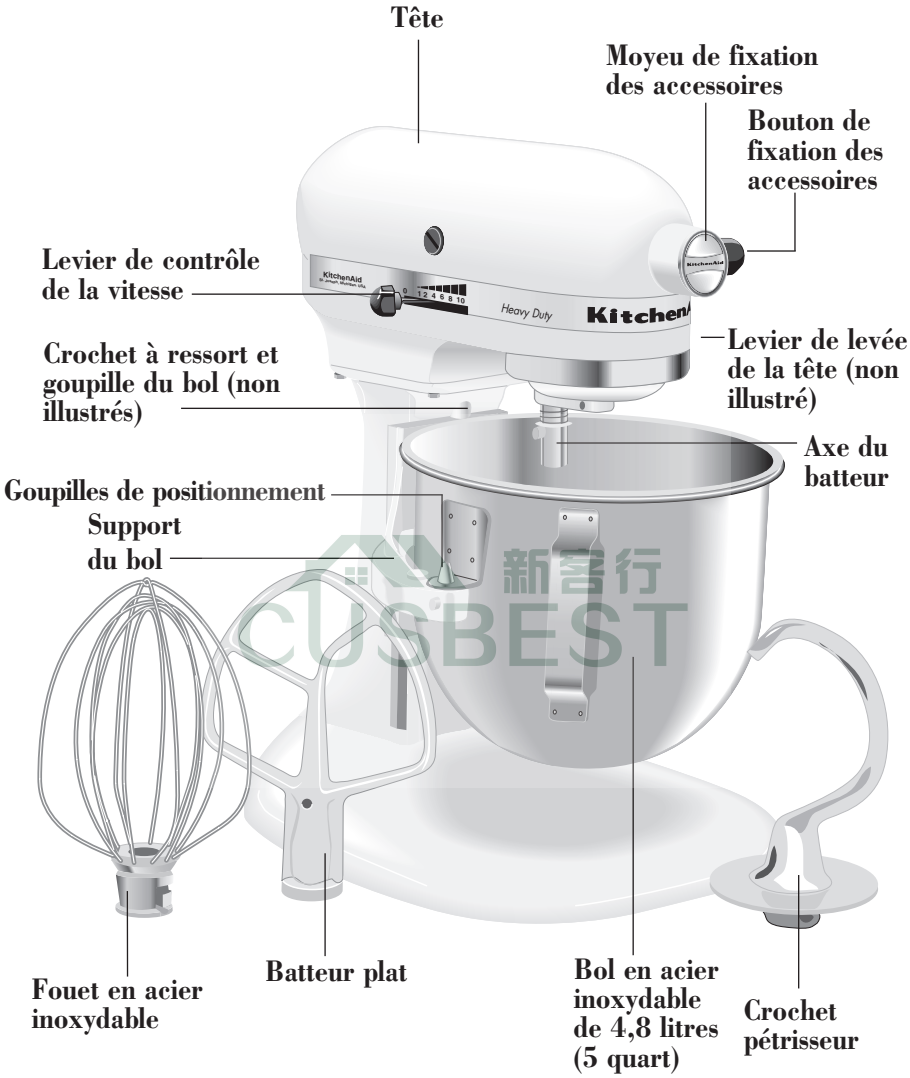
N.B. : La tête du robot doit toujours être maintenue à la position LOCK lors de l'utilisation du batteur.

POUR RÉGLER LA VITESSE

- Le levier de contrôle de la vitesse doit être placé dans la position la plus lente pour commencer, puis graduellement déplacé jusqu'à la vitesse désirée, afin d'éviter que les aliments ne soient éjectés du bol. Voir le "Guide de réglage des vitesses".

eUSBIST

Caractéristiques des robots modèles 5K5SS/5KPM5



新客行 CUSBEST

Français

POUR ATTACHER LE BOL

- Assurez-vous que le levier de contrôle de la vitesse est sur OFF (ARRÊT).
- Placez le levier de levée de la tête en position basse.
- Placez les supports du bol sur les goupilles de positionnement.
- Appuyez sur l'arrière du bol jusqu'à ce que la goupille du bol soit verrouillée.
- Posez le verseur/protecteur sur le bol.
- Levez le bol avant d'utiliser le robot.

N.B. : Vérifiez que le bol et le verseur protecteur sont bien positionnés (modèle 5KPM5).

POUR DÉTACHER LE BOL

- Placez le levier de levée de la tête en position basse.
- Tirez le bol vers le haut par les poignées pour le soulever des goupilles de positionnement.

POUR FAIRE MONTER LE BOL

- Faites tourner la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage.
- Le bol doit toujours être en position haute et verrouillée avant d'utiliser le robot.

POUR FAIRE DESCENDRE LE BOL

- Faites tourner la poignée dans le sens 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.
- Descendez le bol en faisant tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez le batteur sur l'axe d'entraînement et poussez jusqu'en haut.
- 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.
- Descendez le bol en faisant tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Poussez le batteur jusqu'en haut 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 desirée, afin d'éviter que les aliments ne soient éjectées du bol. Voir le "Guide de réglage des vitesses".

BOUTON DE REMISE EN MARCHE (Modèle 5KPM50 seulement)

- En cas de surcharge du robot, le bouton de remise en marche (Overload Reset Button) sautera et le robot s'arrêtera. Positionnez le levier de contrôle de la vitesse à OFF. Attendez quelques minutes puis poussez sur le bouton de remise en marche (Overload Reset Button). Réglez le levier de contrôle de la vitesse à la vitesse desirée et continuez de mélanger.

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

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

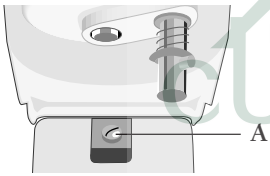
les pains	les petits pains
les petits gâteaux	les pains à sandwich

Le fouet pour les mélanges légers comme :

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

Distance batteur bol

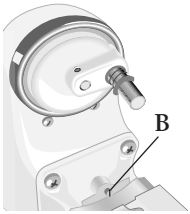
Votre robot est réglé à l'usine pour que le batteur plat soit juste au-dessus du fond du bol. Si le batteur tape le bol, pour quelque raison que ce soit, ou bien s'il est trop haut, vous pouvez corriger la distance comme suit :



Modèle 5K45SS :

- 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 5K5SS/ 5KSM5/KPM5 :



- 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

⚠ 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 avant de le nettoyer pour éviter tout risque d'électrocution. NE L'IMMERGEZ PAS DANS L'EAU. Essuyez l'axe du batteur fréquemment pour enlever tout résidu qui pourrait s'y former.

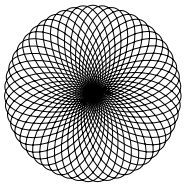
Vous pouvez nettoyer le bol, le batteur plat et le crochet pétrisseur dans le lave-vaisselle automatique Le fouet et autres accessoires de base peuvent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse et rincés complètement avant d'être essuyés.

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

CUSBIST

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'essayez pas de racler les parois du bol alors que le robot est en marche. Eteignez-le. Si un ustensile ou tout autre objet tombe dans le bol, arrêtez le moteur avant de le retirer.

Français

Guide de réglage des vitesses

新客行 CUSBEST

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 à la farine, battre les crèmes fines et éclaboussantes et mélanger et pétrir les pâtes à levure. A 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. A utiliser avec les accessoires suivants : hachoir à viande, tranchoir/râpe, 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 préparations de gâteaux. A utiliser avec le 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. A utiliser avec la machine à pâtes et le moulin à céréales.

N.B. : Le levier de contrôle des vitesses peut être réglé à des vitesses intermédiaires si désiré.

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 KitcheAid®. 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. Augmentez 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 en mouvement. Utilisez le verseur/protecteur pour ajouter des 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.

新家园 COSBOX.CN

Mélanger et pétrir une pâte à levure

1. Versez tous les ingrédients secs, y compris la levure, dans le bol. Gardez 1 à 2 tasses de farine.
2. Attachez le bol et le crochet pétrisseur. Verrouillez la tête du 5K45SS ou levez le bol du 5K5SS/KPM5. 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 en 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. Mélangez jusqu'à ce que la pâte colle au crochet et se détache des parois (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 5K45SS ou descendez le bol du 5K5SS/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 conventionelle, dissolvez la levure dans un bol d'eau tiède, lui-même préalablement tiédi. Ajoutez les ingrédients liquides et secs sauf les 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.

Blancs en neige

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

Quantité	Vitesse
1 blanc d'œuf	progressivement jusqu'à 10
2 à 4 blancs d'oeufs	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 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 doucement la vitesse jusqu'à la valeur désirée et fouettez jusqu'à ce que vous obteniez 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 et 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 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 le 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. Le bol et le verseur/protecteur sont-ils bien en place (modèles 5KPM5)?
4. Si le problème n'est pas dû à une des raisons ci-dessus, veuillez vous référer au "Service après-vente".

SERVICE APRÈS-VENTE

Le service après-vente doit être effectué par un centre régional agréé KitchenAid®. Contacter le revendeur chez qui vous avez acheté l'appareil pour obtenir le nom du centre de service agréé KitchenAid le plus proche.

Français

Garantie sur les robots

DURÉE DE LA GARANTIE :	FRAIS COUVERTS :	FRAIS NON COUVERTS :
UN AN DE GARANTIE COMPLÈTE à compter de la date d'achat.	Pièces et main-d'oeuvre 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 la préparation normale des aliments. B. Les réparations suite 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/™Marque de commerce/La forme du batteur sur socle est une marque déposée de KitchenAid, U.S.A.

9706978A
1/09
Imprimé aux É.-U.

©2009. Tous droits réservés

KitchenAid®
LEISTUNGSSTARK

Gebruiksaanwijzing Mixers

Mixer Instructions

Robots de cuisine : Mode d'emploi

Gebrauchsanleitung - Küchenmaschine

Istruzioni d'uso

Instrucciones para batidora

新客行 CUSBEST

9706978A

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise 3
Über Ihre Küchenmaschine
Ausstattung Ihrer Küchenmaschine (Modell 5K45SS) 4, 5
Ausstattung Ihrer Küchenmaschine (Modell 5K5/5KPM5) 6, 7
Benutzung Ihrer KitchenAid®-Zusatzgeräte 8
Abstand vom Schläger zur Schüssel 8
Pflege und Säuberung 8
Planetmischverfahren 9
Benutzung der Küchenmaschine 9
Geschwindigkeitseinstellungen 9
Anwendungstipps 10
Mischen und Kneten von Hefeteig 10, 11
Eiweiß 11
Schlagsahne 11
Inanspruchnahme des Kundendiensts 12
Garantieleistungen 12

CUSBEST

Deutsch

Wichtige Sicherheitshinweise

Beim Lesen dieser Gebrauchsanleitung...
Widmen 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.

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

⚠ VORSICHT

UM DAS RISIKO EINES FEUERS, ELEKTRISCHEN SCHOCKS, SCHOCKS, EINES PERSONEN- ODER SONSTIGEN SCHADENS BEI DER BENUTZUNG DER KÜCHENMASCHINE ZU VERRINGERN, BEFOLGEN SIE NACHSTEHENDE GRUNDLEGENDE VORSICHTSMASSNAHMEN:

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.
6. Ziehen Sie den Stecker der Küchenmaschine aus der Steckdose heraus, wenn sie nicht in Gebrauch ist, bevor Sie Teile entfernen und 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 an 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 Schneebesen oder den Teighaken von der Küchenmaschine, bevor Sie diese reinigen.
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 Tischkante oder Arbeitsfläche hängen, und vermeiden Sie den Kontakt mit warmen Oberflächen.
14. Wenn Sie ein Küchenmaschinenmodell mit einem schrägstehenden Kopf benutzen, muss der Kopf waagrecht gestellt werden. Bevor Sie mit dem Mixen beginnen, überzeugen Sie sich, dass der Kopf verriegelt ist, indem Sie versuchen, ihn zu heben.
15. Benutzen Sie kein Verlängerungskabel.
16. Wenn Sie mit Ihrer Küchenmaschine Teig herstellen, benutzen Sie nie Rezepte, die mehr als die folgenden Mengen verlangen: Modell 5K45SS – 1,12 kg Allzweckmehl oder 840 g Vollkornweizenmehl. Modelle 5K5SS, 5KPM5 und 5KSM5 – 1,4 kg Allzweckmehl oder 1120 g Vollkornweizenmehl.
17. Wenn Sie Teig mit der Küchenmaschine herstellen, lassen Sie die Küchenmaschine nie länger als 10 Minuten laufen.
18. Beachten Sie das schwere Gewicht der Küchenmaschine, wenn Sie diese heben möchten.
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. Diese Wattleistung Ihrer KitchenAid®-Küchenmaschine ist auf dem Zierstreifen aufgedruckt. Diese Wattleistung richtet sich nach der Benutzung des Zusatzgeräts, das die höchste Leistung benötigt. Andere Zusatzgeräte können mit weniger Leistung auskommen.
21. Achten Sie darauf, dass die Zusatzgerätsnabe sicher befestigt ist (drehen Sie den Zusatzgeräteknopf fest), bevor Sie das Küchengerät benutzen, um jegliche Möglichkeit, dass das Zusatzgerät während des Mischens in die Schüssel fallen könnte, auszuschließen.

mein CUSBIS

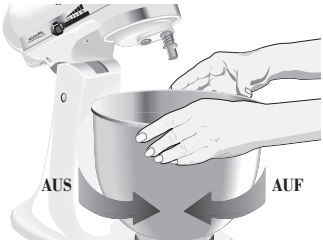
Deutsch

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE AUF

Ausstattung Ihrer Küchenmaschine (Modell 5K45SS)

新客行 CUSBEST

Deutsch

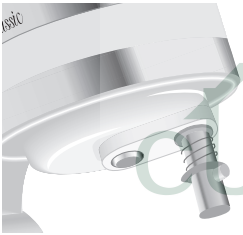


ZUR BEFESTIGUNG DER SCHÜSSEL

- Achten Sie darauf, dass der Geschwindigkeitshebel auf AUS geschaltet ist.
- Kippen Sie den Motorkopf zurück.
- Setzen Sie die Schüssel auf die Schüsselverriegelungsplatte.
- Drehen Sie die Schüssel vorsichtig im Uhrzeigersinn (siehe Abbildung).

ZUR ENTFERNUNG DER SCHÜSSEL

- Setzen Sie den Geschwindigkeitshebel auf AUS.
- Kippen Sie den Motorkopf zurück.
- Drehen Sie die Schüssel in entgegengesetzter Richtung.

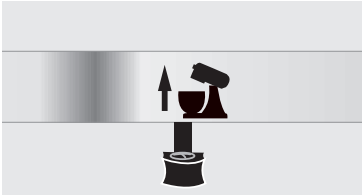


ZUR BEFESTIGUNG DES FLACHSCHLÄGERS, DES SCHNEEBESENS ODER DES KNETHAKENS

- Schalten Sie den Geschwindigkeitshebel AUS.
- 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 SCHNEEBESENS ODER DES KNETHAKENS

- Schalten Sie den Geschwindigkeitshebel auf AUS.
- Kippen Sie den Motorkopf zurück.
- Drücken Sie den Schläger so weit wie möglich nach oben und drehen Sie ihn nach links.
- Ziehen Sie den Schläger von der Welle.



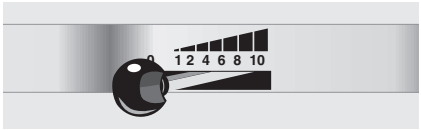
ZUR VERRIEGELUNG DES MOTORKOPFES IN ANGEHOBENER STELLUNG:

- Den Verriegelungshebel auf UNLOCK drücken und festhalten.
- Den Motorkopf zurückkippen.
- Den Verriegelungshebel auf LOCK setzen.

ZUR VERRIEGELUNG DES MOTORKOPFES IN BETRIEBSSTELLUNG:

- Den Verriegelungshebel auf UNLOCK drücken und festhalten.
- Den Motorkopf herunterkippen, bis er sich in der Betriebsstellung befindet.
- Den Verriegelungshebel auf LOCK setzen.
- Vor in Betriebnahme die Verriegelung prüfen, indem man versucht, den Motorkopf anzuheben.

HINWEIS: Das Rührgerät sollte nur benutzt werden, wenn der Verriegelungshebel auf LOCK steht.

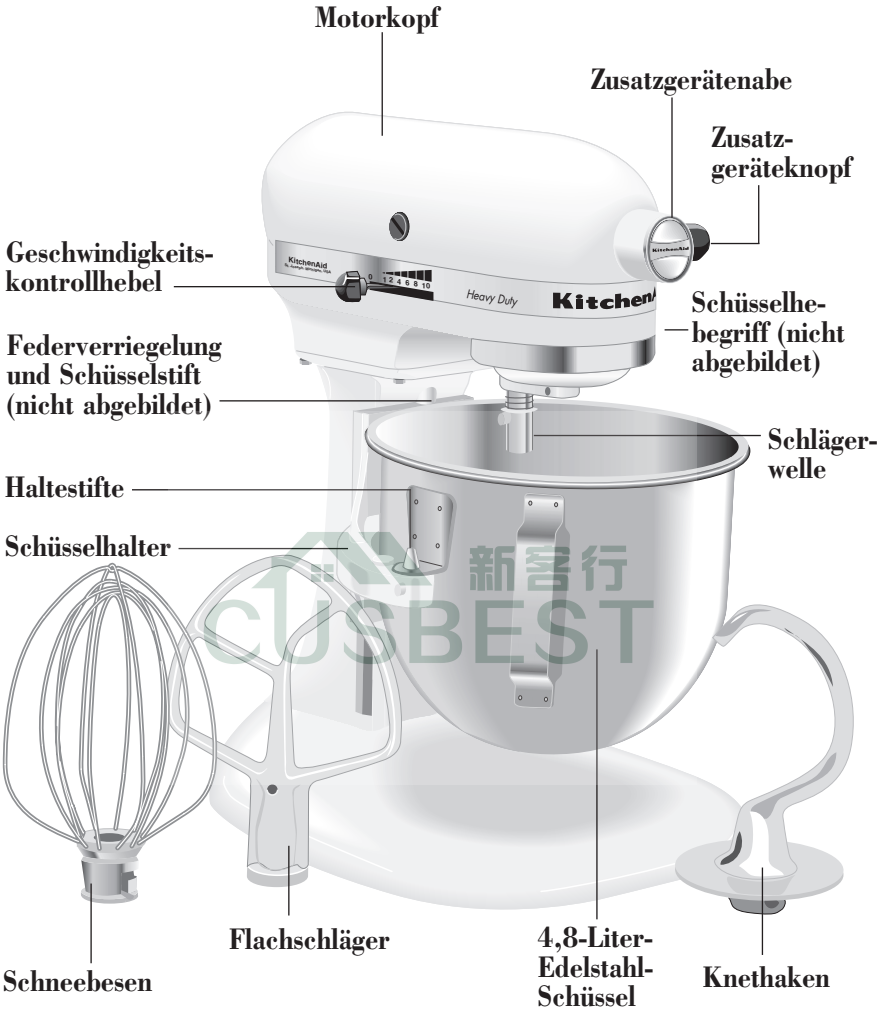


ZUR EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT

- Der Geschwindigkeitskontrollhebel sollte zum Start immer auf die niedrigste Geschwindigkeit gestellt und dann langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit gesetzt werden, um zu vermeiden, dass Zutaten aus der Schüssel spritzen. Siehe Abschnitt „Geschwindigkeitseinstellungen“.

NUR GUSBIST

Ausstattung Ihrer Küchenmaschine (Modell 5K5SS/5KPM5)



新客行 CUSBEST

Deutsch

ZUR BEFESTIGUNG DER SCHÜSSEL

- Achten Sie darauf, dass die Geschwindigkeitskontrolle auf AUS geschaltet ist.
- Stellen Sie den Schüsselgriff nach unten.
- Setzen Sie die Schüsselträger auf die Haltestifte.
- Drücken Sie den hinteren Teil der Schüssel nach unten, bis der Schüsselstift in die Federverriegelung einrastet.
- Setzen Sie den Spritzschutz auf die Schüssel.
- Führen Sie die Schüssel nach oben, bevor Sie die Maschine betätigen.

ANMERKUNG: Achten Sie darauf, dass die Schüssel und der Spritzschutz sich in der richtigen Position befinden (Modell 5KPM5).

ZUR ENTFERNUNG DER SCHÜSSEL

- Drücken Sie den Schüsselhebegriff nach unten.
- Greifen Sie die Schüssel und heben Sie diese direkt nach oben von den Haltestiften weg.

UM DIE SCHÜSSEL ZU HEBEN

- Drehen Sie den Griff zurück, bis er in der verriegelten vertikalen Lage einrastet.
- Die Schüssel muss während des Betriebes immer erhöht und eingerastet sein.

UM DIE SCHÜSSEL ZU SENKEN

- Drehen sie den Griff nach unten.

ZUR BEFESTIGUNG DES FLACHSCHLÄGERS, DES SCHNEEBESENS ODER DES KNETHAKENS

- Küchenmaschine ausschalten.
- 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 in den Stift an der Welle einhaken.

ZUR ENTFERNUNG DES FLACHSCHLÄGERS, DES SCHNEEBESENS ODER DES KNETHAKENS

- Küchenmaschine ausschalten.
- Senken Sie die Schüssel, indem Sie den Schüsselhebegriff nach unten drehen.
- Drücken Sie den Schläger so weit wie möglich nach oben und drehen ihn nach links.
- Ziehen Sie den Schläger von der Welle.

CUSBEST

ZUR EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT

- Der Geschwindigkeitskontrollhebel sollte zum Start immer auf die niedrigste Geschwindigkeit gestellt werden, um dann auf die gewünschte Position hochzuschalten. Damit wird ein Spritzen verhindert. Siehe Abschnitt „Geschwindigkeitseinstellungen“.

ÜBERLASTUNGSSCHUTZ (nur Modell 5KPM50)

- Bei Überlastung schaltet sich die Küchenmaschine automatisch aus. Stellen Sie den Hebel für die Geschwindigkeitskontrolle auf AUS.Warten Sie ein paar Minuten, und drücken Sie dann den Sicherungsknopf (Overload Reset Button) wieder ein. Stellen Sie die Geschwindigkeitskontrolle auf die gewünschte Geschwindigkeit und rühren Sie weiter.

Benutzung Ihrer KitchenAid®-Zubehörteile

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

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

Kuchenteig	Kekse
Buttercreme	Pfannkuchen
Süßwaren	Hackbraten
Plätzchen	Kartoffelbrei
Pastetengebäck	

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

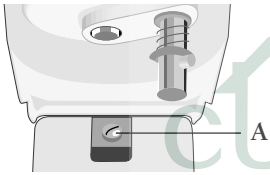
Brot Brötchen Kaffeekuchen

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

Eier	Biskuitteig
Eiweiß	Mayonnaise
Schlagsahne	Bestimmte Süßwaren
Gekochte Zuckergüsse	

Abstand zwischen Schläger und Schüssel

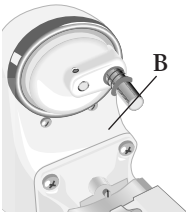
Ihre Küchenmaschine wurde im Werk so eingestellt, dass der Flachschläger nicht ganz den Schüsselboden berührt. Falls aus irgendeinem Grunde der Flachschläger auf den Schüsselboden schlägt oder zu weit von der Schüssel entfernt ist, kann der Abstand wie folgt korrigiert werden:



Modell 5K45SS:

- 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.

Modelle 5K5SS/5KSM5/5KPM5



- Bewegen 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.

HINWEIS: Der Flachschläger sollte nicht gegen den Boden oder die Seite der Schüssel schlagen, wenn er richtig eingestellt ist. Wenn der Flachschläger oder der Schneebesen zu knapp eingestellt ist, so dass er auf den Schüsselboden schlägt, könnten die Beschichtung des Schlägers abgetragen oder die Drähte des Schneebesens abgebrochen werden. Unter gewissen Bedingungen könnte es nötig sein, die Seiten der Schüssel abzukratzen, ungeachtet der Schlägereinstellung. Die Küchenmaschine muss abgeschaltet werden, um die Schüssel abzukratzen, damit die Küchenmaschine nicht beschädigt wird.

Pflege und Säuberung Ihrer Küchenmaschine

⚠ VORSICHT

GEFAHR EINES ELEKTROSCHOCKS
IMMER DARAUF ACHTEN, DASS DER STECKER DER KÜCHENMASCHINE VOR DEM SÄUBERN ABGEZOGEN IST, UM EINEN ELEKTROSCHOCK ZU VERMEIDEN. Wischen Sie die Küchenmaschine mit einem feuchten Tuch ab. NICHT IN WASSER EINTAUCHEN. Entfernen Sie Lebensmittelreste von dem Schneebesen.

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

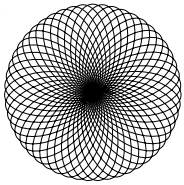
Schmieren: Die Motorlager sind selbstschmierend und sollten bei normaler Benutzung keine Wartung benötigen.

Deutsch

CUSBIST

Planetmischverfahren

Während des Betriebes bewegt sich der Flachschläger in der feststehenden Schüssel so, dass er sich gleichzeitig in entgegengesetzter Richtung um seine eigene Achse dreht. Das Schaubild zeigt, wie der Schlägers die komplette



Schüssel erreicht. 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 übermäßiges Rühren zu vermeiden.

Benutzung der Küchenmaschine

Die Schüssel und Schläger sind so konstruiert, dass sie ein gründliches Rühren ohne häufiges Abkratzen ermöglichen. Es ist ausreichend, 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 sollten, schalten Sie den Motor ab, bevor Sie sie herausholen.

GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGEN

新客行 CUSBEST

EINSTELLUNGEN		
1	**RÜHREN**	Für langsameres 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 und schnelleres Rühren. 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 flüssigen Teigen und zum Rühren und Kneten von Hefeteig. Zur Benutzung des Dosenöffners.
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. Mittlere Geschwindigkeit für Kuchenteige. Mit den folgenden Zusatzgeräten benutzen: Fleischwolf und Püriervorsatz.
6	**SCHLAGEN, VERRÜHREN**	Für Schlagen oder Verrühren, ziemlich schnelles Schlagen. Zum letzten Verrühren von Kuchen-, Krapfen-, und anderen Teigen. Hohe Geschwindigkeit für Kuchenmischungen. Zur Benutzung der Zitruspresse.
8	**SCHNELLES SCHLAGEN**	Zum Schlagen von Sahne, Eiweiß und gekochtem Zuckerguss.
10	**SCHNELLES SCHLAGEN**	Zum Schlagen von kleinen Mengen von Rahm und Eiweiß.

ANMERKUNG: Der Geschwindigkeitskontrollhebel kann zwischen den obengenannten Geschwindigkeiten eingestellt werden, wenn eine genauere Einstellung notwendig ist.

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 entwickeln, 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 als „glatt und sahnig“ beschrieben wird. Zur Ermittlung der richtigen Rührgeschwindigkeiten siehe 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 ganz am Boden der Schüssel nicht gründlich gemischt sind, dann liegt der Schläger nicht tief genug in der Schüssel. Siehe „Abstand vom Schläger zur Schüssel“.

Kuchenmischungen
Wenn Sie fertige Kuchenmischungen zubereiten, 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 erst am Ende des Rührvorgangs bei Rührgeschwindigkeit beigegeben 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 dann, wenn die Mischung fester geworden ist.

USBISTI 美国代购

Deutsch

Mischen und Kneten von Hefeteig

1. Schütten Sie alle festen Zutaten - bis auf 2 Tassen Mehl - einschließlich der Hefe in die Schüssel.
2. Schalten Sie auf Geschwindigkeit 2 und rühren Sie etwa 15 Sekunden, bis die Zutaten vermischt sind.

3. Bleiben Sie bei Geschwindigkeit 2 und gießen Sie allmählich die flüssigen Zutaten zur Mehlmischung dazu (1 Minute). Rühren Sie noch eine weitere Minute.

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

4. Während Sie mit Geschwindigkeit 2 fortfahren, geben Sie sachte das übrige Mehl dazu. Rühren Sie, bis der Teig am Haken haftet und die Seiten der Schüssel sauber werden (etwa 2 Minuten).

5. Wenn der Teig am Haken haftet, kneten Sie weitere 2 Minuten bei Geschwindigkeit 2, oder bis der Teig gleichmäßig elastisch ist.

6. Entriegeln und heben Sie den Kopf (bei Modell 5K45SS) oder senken Sie die Schüssel (bei Modell 5K5SS/5KSM5) und entfernen Sie den Teig vom Haken.

ANMERKUNG: 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 - bis auf 2 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

Schäumend:
Große, ungleichmäßige Luftblasen

Beginnt fest zu werden:
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 Schneebesen entfernt wird, aber das Eiweiß ist 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.

THE CUSBEST

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 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

Fängt an dick zu werden:
Die Sahne ist dick.

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

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

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst in Anspruch nehmen, beachten Sie bitte folgende Punkte.

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 Maschine 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 „Schläger-Schüssel Abstand“.

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

1. Ist Ihre Küchenmaschine am Netz angeschlossen?
2. Ist die Sicherung am Schaltkreis zur Küchenmaschine durchgebrannt? Wenn Sie einen Sicherungsautomaten haben, achten Sie darauf, dass der Stromkreis geschlossen ist.
3. Sind die Schüssel und der Spritzschutz richtig angebracht (Modell 5KPM5)?
4. Wenn das Problem nicht durch eine der obengenannten Möglichkeiten verursacht wurde, siehe „Inanspruchnahme des Kundendiensts“.

INANSPRUCHNAHME DES KUNDENDIENSTS:

Sämtliche Reparaturen sollten vor Ort von einer von KitchenAid zugelassenen Kundendienstzentrale gehandhabt werden. Wenden Sie sich an den Händler, um den Namen der nächstgelegenen KitchenAid-Kundendienststelle zu erfahren.

Garantieleistungen

DAUER DER GARANTIE:	KITCHENAID ÜBERNIMMT:	KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINE:
EIN JAHR VOLLE GARANTIE ab Kaufdatum	Ersatzteile und Reparaturarbeitskosten, um Materialmängel oder fehlerhafte Verarbeitung zu korrigieren. Sämtliche Reparaturen müssen durch eine zugelassene KitchenAid-Kundendienstzentrale ausgeführt werden.	A. Reparaturen, wenn die Küchenmaschine zu Arbeiten benutzt wurde, die nicht zur normalen Lebensmittelverarbeitung gehören. B. Haftung für Schäden, die durch Unfälle, Änderungen, Missbrauch, unsachgemäße Benutzung oder dadurch entstanden sind, 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
Strombeek-Bever (Brüssel)
1853 BELGIEN

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

9706978A
1/09
Gedruckt in den USA.

©2009. Alle Rechte vorbehalten.

KitchenAid®

Per uso intenso

Gebruiksaanwijzing Mixers

Mixer Instructions

Robots de cuisine : Mode d'emploi

Gebrauchsanleitung - Küchenmaschine

Istruzioni d'uso

Instrucciones para batidora

新客行 CUSBEST

9706978A

Indice

Importanti precauzioni di sicurezza 3
Il vostro Mixer
Caratteristiche del Mixer Modello 5K45SS 4,5
Caratteristiche del Mixer Modello 5K5SS/5KPM5 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 11
Come mescolare e impastare paste lievitate 10,11
Albumi 11
Panna montata 11
Quando rivolgersi al Servizio Assistenza Tecnica 12
Garanzia 12

CUSBEST

Italiano

Importanti precauzioni di sicurezza

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

⚠ AVVERTENZA

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

⚠ ATTENZIONE

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

"NOTA" o "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 o in 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. È necessario scollegare il mixer dalla presa di corrente quando lo stesso non è in uso. E' necessario spegnerlo anche prima di inserire o rimuovere le parti e prima di effettuarne la pulizia.
7. Evitare il contatto con le 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 in quanto è possibile che il mixer si sposti se 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 purché 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 lasciare ricadere il cavo elettrico dal bordo del tavolo 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 abassata prima di bloccarla. Prima di mescolare, assicurarsi che il dispositivo di blocco sia nella corretta posizione provando a sollevare la testa.
15. Durante la preparazione di impasti non operare mai il mixer per oltre 10 minuti senza interruzione.
16. Quando si preparano impasti, non usare mai ricette che prevedono quantitativi superiori a quelli indicati qui di seguito: Modello 5K45SS: 1,12 kg (8 tazze) di farina 00 oppure 840 gr (6 tazze) di farina integrale. Modelli 5K5SS, 5KPM5 e 5KSM5: 1,4 kg (10 tazze) di farina 00 o 1.120 gr (8 tazze) di farina integrale.
17. Non usare prolunghe elettriche.
18. Fare attenzione quando si solleva il mixer in quanto è pesante.
19. Usare il mixer solo per gli usi per il quale è destinato.
20. ESIGENZE ELETTRICHE: Il Mixer KitchenAid® funziona con normale corrente a 220-240 volt c.a., 50-60 hertz. 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 assicurato (stringere la manopola di sicurezza degli accessori). In questo modo si eviterà che gli accessori cadano nella ciotola quando l'apparecchio è in funzione.

eBay clubbiz

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Caratteristiche del Mixer 5K45SS

新客行 CUSBEST

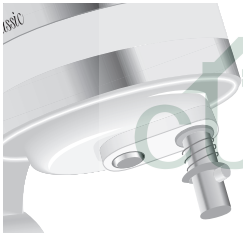
Italiano

COME MONTARE LA CIOTOLA

- Assicurarsi che il dispositivo di velocità sia spento (OFF).
- Inclinare all'indietro la testa del motore.
- Mettere la ciotola sul piatto di bloccaggio.
- Ruotare leggermente la ciotola in senso orario (vedere illustrazione qui sopra).
- Sistemare il versatore paraspruzzi sulla ciotola.

COME RIMUOVERE LA CIOTOLA

- Spegnere il dispositivo di regolazione della velocità (OFF).
- Inclinare all'indietro la testa del motore.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario.

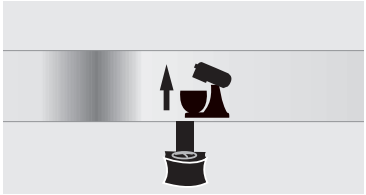


COME MONTARE LA FRUSTA PIATTA, LA FRUSTA PER MONTARE E IL GANCIO PER IMPASTARE

- Spegnere il dispositivo di regolazione della velocità (OFF) e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Sollevare la testa del motore.
- Introdurre il gancio nell'albero e spingerlo più possibile verso l'alto.
- Ruotare il gancio verso destra, agganciandolo sul perno dell'albero.

COME RIMUOVERE LA FRUSTA PIATTA, LA FRUSTA PER MONTARE E IL GANCIO PER IMPASTARE.

- Spegnere il dispositivo di regolazione della velocità (OFF) e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Sollevare la testa del motore.
- Spingere quanto più possibile in avanti il gancio e ruotare verso sinistra.
- Estrarre il gancio dall'albero.



PER SERRARE LA TESTA DEL MOTORE IN POSIZIONE RIALZATA

- Premere la leva di bloccaggio in alto nella posizione UNLOCK (APERTO) e tenere fermo.
- Inclinare la testa del motore indietro.
- Spostare la leva di bloccaggio nella posizione LOCK (CHIUSO).

PER SERRARE LA TESTA DEL MOTORE IN POSIZIONE DI FUNZIONAMENTO

- Premere la leva di bloccaggio in alto nella posizione UNLOCK (APERTO) e tenere fermo.
- Abbassare la testa del motore fino in fondo nella posizione di funzionamento.
- Spostare la leva di bloccaggio nella posizione LOCK (CHIUSO).
- Prima di miscelare, verificare il serraggio della testata tentando di alzare la testa.

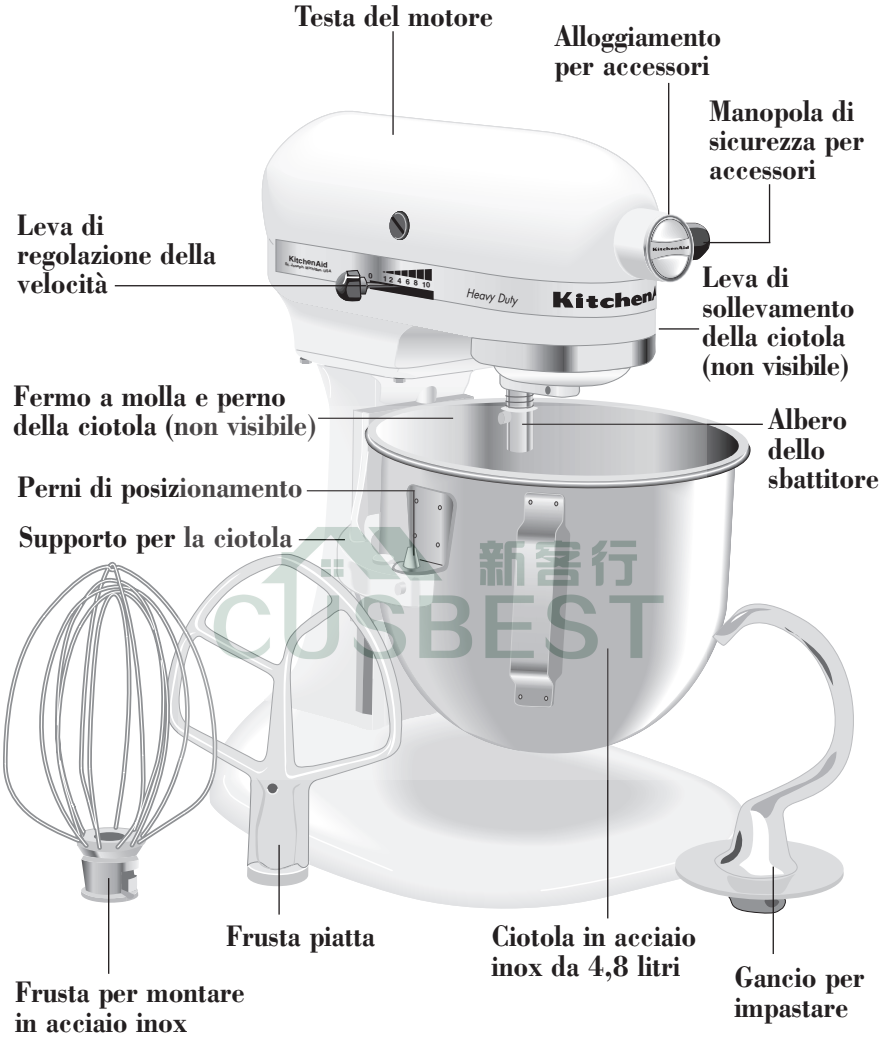
NOTA: il miscelatore non va usato a meno che la leva di bloccaggio sia nella posizione LOCK (CHIUSO).

USBEST

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 ad ottenere la velocità desiderata. In questo modo si eviterà che gli ingredienti schizzino fuori dalla ciotola. Consultare la "Guida alla regolazione della velocità".

Caratteristiche del mixer 5K5SS/5KPM5



新客行 CUSBEST

Italiano

COME MONTARE LA CIOTOLA

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

NOTA: controllare che la ciotola ed il coperchio versatore siano nella posizione corretta (modelli 5KPM5).

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 E IL GANCIO 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 il gancio nell'albero dello sbattitore spingendolo il più possibile verso l'alto.
- Ruotare il gancio verso destra, agganciandolo sul perno dell'albero.

COME RIMUOVERE LA FRUSTA PIATTA, LA FRUSTA PER MONTARE E IL GANCIO PER IMPASTARE

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

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 ad ottenere la velocità desiderata. In questo modo si eviterà che gli ingredienti schizzino fuori dalla ciotola. Consultare la "Guida alla regolazione della velocità".

INTERRUTTORE DI SOVRACCARICO (Solo per il modello 5KPM50)

- Se si dovesse verificare un sovraccarico, l'interruttore di sovraccarico (Overload Reset Button) scatterà ed il mixer si spegnerà automaticamente. Girate la leva di regolazione della velocità verso OFF, aspettate alcuni minuti, quindi premete l'interruttore di sovraccarico (Overload Reset Button). Portate la leva di regolazione alla velocità desiderata.

BEST CUSBISP

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	

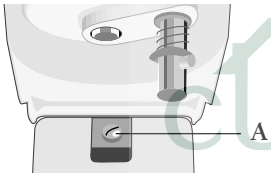
Gancio per impastare: per mescolare e impastare paste lievitate, quali:
Pane Panini Dolci a pasta morbida Focacce Pan di Spagna Ciambelle

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

uova	maionese
albumi	alcune caramelle
panna	
glasse cotte	

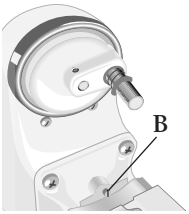
Spazio tra fruste e ciotole

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 dall ciotola, la posizione potrà essere corretta nel modo seguente:



Modello 5K45SS:
- Sollevare il motore.
- Ruotare leggermente la vite (A) verso sinistra per sollevare la frusta, e verso destra per abbassarla.
- Regolare la frusta in modo che venga appena sollevata dalla ciotola.

Modelli 5K5SS/5KSM5/ 5KPM5



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

NOTA: la frusta, quando 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 potrebbe risultarne dannegiato.

CUSBEST

Cura e pulizia del Mixer

⚠ AVVERTENZA

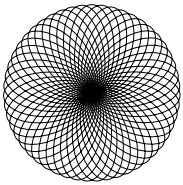
PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE PER EVITARE POSSIBILI SCOSSE ELETTRICHE, STACCARE SEMPRE IL MIXER DALLA PRESA DI CORRENTE PRIMA DELLA PULIZIA. Strofinare il mixer con uno strofinaccio bagnato. NON IMMERGERE IL MIXER IN ACQUA. Strofinare spesso l'alberino dello sbattitore rimuovendo i possibili accumuli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

La ciotola, la frusta piatta e il gancio 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 dall'apparecchio. Sarà sufficiente staccare i prodotti dalle pareti della ciotola una o due volte durante la preparazione.

Durante l'uso il mixer potrebbe riscaldarsi. Lavorando 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. In caso la spatola o altri utensili cadessero nella ciotola, spegnere il motore prima della loro rimozione.

Guida alla regolazione della velocità

CUSBEST

GRADAZIONE DELLA VELOCITÀ

1	**AGITARE**	Per i casi in cui serva agitare lentamente, unire diversi ingredienti, passare verdure: è la velocità iniziale di tutte le preparazioni. Da usare per aggiungere farina e ingredienti asciutti all'impasto; per aggiungere liquidi a ingredienti in polvere, e per mescolare impasti pesanti.
2	**MESCOLARE LENTAMENTE**	Per mescolare lentamente, passare, agitare più rapidamente. Da usare per mescolare impasti pesanti e caramelle; per cominciare a passare patate ed altre verdure, per tagliare, impastare e aggiungere condimenti alla farina, battere composti liquidi o poco consistenti, mescolare e impastare preparati lievitati. Da usare con l'accessorio apriscatole.
4	**MESCOLARE, BATTERE**	Per mescolare impasti semi-pesanti, come 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/affettatrice, 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. Usare con gli accessori per la pasta e macinacereali.

NOTA: quando è necessaria una regolazione più precisa, la leva di regolazione può essere posizionata tra due velocità.

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 ingredeinti
Le normali procedure da seguire nellla 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 ingredient sul fondo della ciotola non vengono mescolati uniformemente al resto della preparazione, significa che la frusta non è nella posizione corretta. Vedere "Spazio tra frusta e ciotola".

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

Noci, uvette 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 perché si distribuisca meglio nell'impasto.

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

Come mescolare e impastare paste lievitate

1. Mettere tutti gli ingredienti in polvere, incluso il lievito, nella ciotola, ad eccezione di due tazze di farina.
2. Montare la ciotola e la frusta per impastare. Bloccare la testa del motore del Mixer 5K45SS o alzare la ciotola del mixer 5K5SS/5KSM5. Mescolare per circa 15 secondi a velocità 2, 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 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 2 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 o fino a quando il composto risulterà uniforme e elastico.

6. Sbloccare e sollevare la testa del motore nel modello 5K45SS o abbassare la ciotola neimodelli 5K5SS/5KSM5 e staccare l'impasto dalla frusta.

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 o fino a che gli ingredienti saranno ben amalgamati. Procedere quindi con le istruzioni fornite dal punto 3 al punto 5.

Albumi

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

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 e acute. Gli albumi sono lucidi e di colore uniforme.

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

CUSBLOG

Panna montata

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

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 (2 tazze)	Gradatamente fino a 8

CONSISTENZA DELLA PANNA:
inizio della forma:
la panna è molto soffice ed ha una certa consistenza.

"in forma":
quando la frusta viene rimossa, le punte sono ferme e acute. Può essere incorporata ad altri ingredienti nella preparazione di dessert e di salse.

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

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

Quando rivolgersi al Servizio Assistenza Tecnica

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

1. Il mixer potrebbe riscaldarsi durante l'uso. Lavorando 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 potrebe 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. Vedere "Spazio tra fruste e ciotola".

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

1. Il mixer è collegato a 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. La ciotola ed il paraspruzzi sono stati collocati correttamente (modelli 5KPM5)?
4. Se il problema non è provocato da una delle ragioni indicate sopra, vedere "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.

Garanzia per mixer per lavoro pesante

DURATA DELLA GARANZIA:	LA KITCHENAID RISPONDERÀ PER:	LA KITCHENAID NON RISPONDERÀ PER:
UN ANNO 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 istallazione/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.
Nijiverheidslaan 3 box 5
Strombeek-Bever (Brussels)
1853 Belgium

®Marchio registrato/™ Trademark/il design del robot da cucina è un marchio registrato di KitchenAid, U.S.A.

9706978A
1/09
Stampato negli Stati Uniti

©2009. Tutti i diritti riservati.

KitchenAid®

USO PESADO

Gebruiksaanwijzing Mixers

Mixer Instructions

Robots de cuisine : Mode d'emploi

Gebrauchsanleitung - Küchenmaschine

Istruzioni d'uso

Instrucciones para batidora

新客行
eUSBEST

9706978A

Índice

Instrucciones importantes de seguridad 3
Acerca de su batidora
Características de la batidora 5K45SS 4, 5
Características de la batidora 5K5SS/5KPM5 ..... 6, 7
Usando sus accesorios KitchenAid® 8
Espacio entre el batidor y el bol 8
Cuidado y limpieza 8
Acción planetaria de batido 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
Crema batida 11
Cuando usted requiera servicio 12
Garantía de la batidora 12

CUSBEST

Instrucciones importantes de seguridad

Cuando lea el manual de instrucciones…
Preste atención especial a las secciones marcadas por las palabras siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

Le ayudan a evitar accidentes que podrían ocasionar lesiones a alguien que use el producto incorrectamente.

⚠ PRECAUCIÓN

Le ayudan a evitar daño al producto y/o a otra propiedad.

"NOTA:" o "IMPORTANTE"
Estas secciones le proporcionan consejos útiles en el uso del producto.

⚠ ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, CHOQUE ELÉCTRICO, LESIONES A LAS PERSONAS O DAÑO CUANDO SE USE LA BATIDORA, SIGA LAS PRECAUCIONES BÁSICAS, INCLUYENDO LO SIGUIENTE:

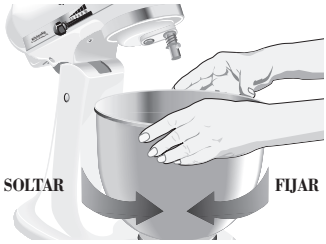
1. Lea todas las instrucciones.
2. Nunca sumerja la batidora en agua u otro líquido, para protección contra el riesgo de choque eléctrico.
3. Asegúrese de que las terminales de contacto del enchufe coincidan con la base de pared dentro de la cual se enchufarán. Se requiere que se sigan las técnicas apropiadas de conexión a tierra y los códigos eléctricos locales.
4. No permita que los niños operen o jueguen con la batidora.
5. Se requiere una supervisión estrecha cuando cualquiera de los artefactos se use por o cerca de los niños.
6. Desenchufe la batidora del enchufe cuando no se use, antes de insertar o extraer piezas y antes de limpiar.
7. Evite el contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, cabello, ropas, así también como espátulas y otros utensilios alejados del batidor durante la operación para evitar lesiones, y/o daño a la batidora.
8. Nunca haga funcionar la mezcladora sola o cerca del borde de la superficie de trabajo. La mezcladora se puede mover sobre la superficie de trabajo cuando se usa para trabajos pesados o a velocidades altas.
9. Extraiga el batidor plano, batidor de alambre o gancho de masa de la batidora antes de lavarla.
10. No opere ningún artefacto con un juego de cordones dañado o después que el artefacto se haya caído o dañado de alguna manera. Lleve el artefacto al centro de servicio autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo.
11. El uso de accesorios no recomendados por KitchenAid® puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
12. No la use al aire libre.
13. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, o entre en contacto con superficies calientes.
14. Cuando use un modelo de batidora con un cabezal inclinado, el mismo debe estar completamente bajado antes de calzarlo. Asegúrese de que el cierre esté en posición tratando de levantar el cabezal antes de mezclar.
15. No use un cordón de extensión.
16. Cuando elabore masa con la batidora nunca use recetas que requieran más que las medidas máximas siguientes: Modelo 5K45SS - 1.12 kg (8 tazas) de harina de uso múltiple u 840 gr (6 tazas) de harina de trigo integral. Los modelos 5K5SS, 5KPM5 y 5KSMS - 1.4 kg (10 tazas) de harina de uso múltiple ó 1120 gr (8 tazas) de harina de trigo integral.
17. Cuando elabore masa con la batidora nunca opere la misma continuamente por más de 10 minutos.
18. Ya que la batidora es pesada tenga cuidado al levantarla.
19. Use la batidora sólo para su función específica.
20. REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS: Su batidora KitchenAid® opera en una corriente regular domiciliaria de 220-240 voltios de C.A., 50-60 Hertzios. La clasificación de watios para su batidora KitchenAid® está impresa en la banda metálica. Los watios se determinan usando el accesorio que consume más potencia. Otros accesorios recomendados pueden consumir significativamente menos potencia.
21. Asegúrese de que la base para fijación de accesorios esté segura (ajuste la perilla) antes de usar la batidora para evitar cualquier posibilidad de que la misma caiga dentro del bol durante el batido.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de la batidora 5K45SS

新客行 CUSBEST

Español

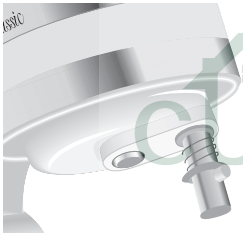


PARA ENGANCHAR EL BOL

- Asegúrese de que el control de velocidad esté APAGADO.
- Incline hacia atrás el cabezal con motor.
- Coloque el bol en la base de sujeción del bol.
- Rote suavemente el bol en la dirección de las agujas del reloj (vea la figura de arribe).
- Coloque el protector de verter en el bol.

PARA EXTRAER EL BOL

- Gire el control de velocidad a APAGADO (OFF).
- Incline hacia atrás el cabezal con motor.
- Rote el bol en dirección contraria a las agujas del reloj.

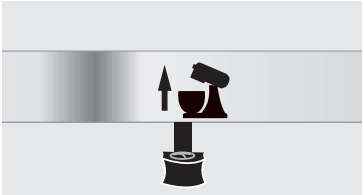


PARA ENGANCHAR EL BATIDOR PLANO, BATIDOR DE ALAMBRE, O GANCHO DE MASA

- Gire el control de velocidad a APAGADO (OFF) y desenchufe.
- Levante el cabezal con motor.
- Deslice el batidor sobre el eje del mismo y presione hacia arriba tanto como sea posible.
- Rote el batidor hacia la derecha, enganchando el batidor sobre la clavija del eje.

PARA EXTRAER EL BATIDOR PLANO, BATIDOR DE ALAMBRE O GANCHO DE MASA

- Gire el control de velocidad a APAGADO (OFF) y desenchufe.
- Levante el cabezal con motor.
- Presione el batidor hacia arriba tanto como sea posible y rote hacia la izquierda.
- Tire del batidor en dirección contraria al eje del mismo.



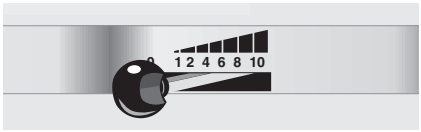
PARA FIJAR EL CABEZAL DEL MOTOR EN POSICIÓN LEVANTADA

- Empuje la palanca de fijación hacia la posición UNLOCK (soltar) y sosténgala.
- Incline el cabezal del motor hacia atrás.
- Mueva la palanca de fijación hacia la posición LOCK (fijar).

PARA FIJAR EL CABEZAL CON MOTOR EN POSICIÓN DE FUNCIONAMIENTO

- Empuje la palanca de fijación hacia la posición UNLOCK y sosténgala.
- Baje el cabezal con motor hasta que esté completamente abajo en posición de funcionamiento.
- Mueva la palanca de fijación a la posición LOCK.
- Antes de mezclar, pruebe la fijación del cabezal con motor tratando de levantarlo.

AVISO: La batidora no debe ponerse en funcionamiento a no ser que la palanca de fijación esté en posición LOCK.

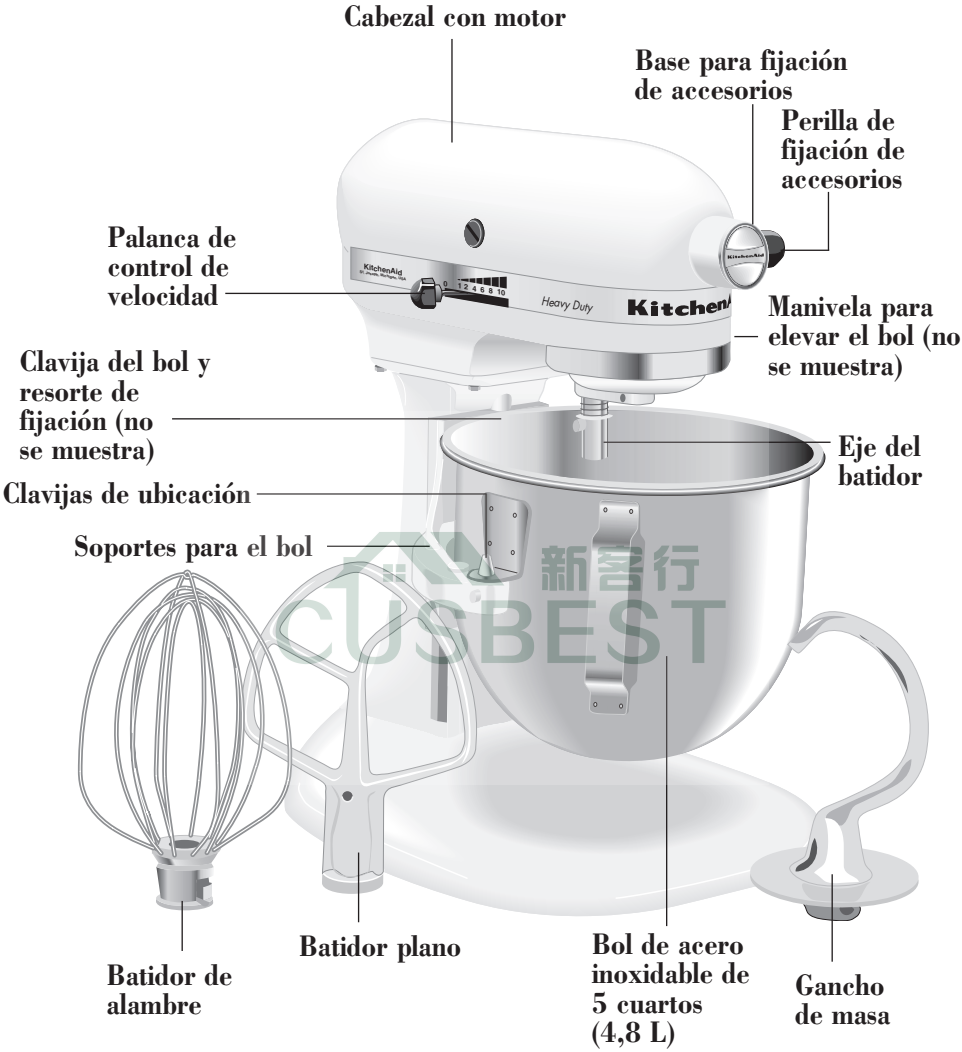


PARA OPERAR EL CONTROL DE LA VELOCIDAD

- La manija de control de velocidad debería fijarse siempre a la velocidad más baja para comenzar y después moverla gradualmente a la velocidad más alta deseada para evitar salpicar los ingredientes fuera del bol. Vea la “Guía del control de velocidad”.

CUSBEST

Características de la batidora 5K5SS/5KPM5



新客行 CUSBEST

Español

PARA ENGANCHAR EL BOL

- Asegúrese de que el control de velocidad esté APAGADO (OFF).
- Coloque la manija de levantar el bol en la posición inferior.
- Coloque los soportes del bol sobre las clavijas de colocación.
- Presione hacia abajo la parte posterior del bol hasta que la clavija del bol calce dentro del cierre a resorte.
- Coloque el protector de verter en el bol.
- Levante el bol antes de mezclar.

NOTA: Verifique que el bol y el protector de verter estén correctamente en su lugar. (Modelos 5KPM5)

PARA EXTRAER EL BOL

- Coloque la manija de levantar el bol en la posición inferior.
- Agarre la manija del bol y levántela hacia arriba fuera de las clavijas de colocación

PARA ELEVAR EL BOL

- Rote la manija hacia atrás y hasta que calce dentro de la posición vertical calzada.
- Cuando se mezcle, el bol debe estar siempre en la posición elevada, calzada.

PARA BAJAR EL BOL

- Rote la manija hacia atrás y hacia abajo.

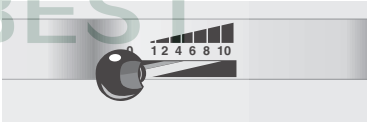
PARA ENGANCHAR EL BATIDOR PLANO, BATIDOR DE ALAMBRE, O GANCHO DE MASA

- Gire el control de velocidad a APAGADO (OFF) y desenchufe.
- Levante el cabezal con motor.
- Deslice el batidor sobre el eje del mismo y presione hacia arriba tanto como sea posible.
- Rote el batidor hacia la derecha, enganchando el batidor sobre la clavija del eje.

PARA EXTRAER EL BATIDOR PLANO, BATIDOR DE ALAMBRE O GANCHO DE MASA

- Gire el control de velocidad a APAGADO (OFF) y desenchufe.
- Levante el cabezal con motor.
- Presione el batidor hacia arriba tanto como sea posible y rote hacia la izquierda.
- Tire del batidor en dirección contraria al eje del mismo.

NEED CUSBEST



PARA OPERAR EL CONTROL DE LA VELOCIDAD

- La manija de control de velocidad debería fijarse siempre a la velocidad más baja para comenzar, y después moverla gradualmente a la velocidad más alta deseada para evitar salpicar los ingredientes fuera del bol. Vea la Guía del Control de Velocidad.

BOTÓN LATERAL DE REPOSICIÓN DE SOBRECARGA (Modelo 5KPM50 solamente)

- Si la batidora está sobrecargada, el Botón de Reposición de Sobrecarga (Overload Reset Button) saltará y la batidora se detendrá. Coloque la palanca del Control de Velocidad en la posición 'OFF'. Espere unos pocos minutos, luego oprima el Botón de Reposición de Sobrecarga (Overload Reset Button). Coloque la palanca del Control de Velocidad a la velocidad deseada y continúe batiendo.

Usando sus aditamentos de 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 mezclas normales a pesadas, tales como:

tortas	bizcochos
caramelos	buñuelos
galletitas	carne mechada
pastelería de pasteles	puré de papas

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

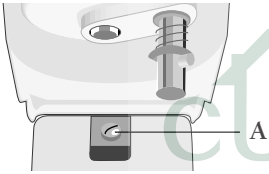
huevos	bizcochos esponjosos
clara de huevo	mayonesa
crema espesa	ciertos caramelos
merengues	

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

panes pancitos tortas de café bollos

Distancia entre el batidor y el recipiente

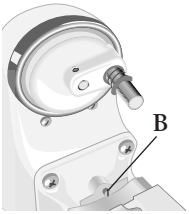
La batidora sale de fábrica ajustada de modo que el batidor plano se encuentra muy próximo al fondo del recipiente. Si el batidor, por cualquier razón, golpea contra el fondo o está demasiado alejado, la distancia entre ambos puede corregirse de la siguiente manera:



Modelo 5K45SS:

- 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 5K5SS/ 5KSM5/5KPM5:



- 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 a la batidora, apáguela.

Cuidado y limpieza de su batidora

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO ASEGÚRESE SIEMPRE DE DESENCHUFAR LA BATIDORA ANTES DE LIMPIARLA PARA EVITAR UN POSIBLE CHOQUE ELÉCTRICO. Frote la batidora con una franela húmeda. NO SUMERJA EN AGUA. Frote frecuentemente el eje de la batidora, extrayendo cualquier residuo que pueda acumularse.

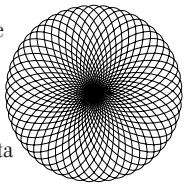
El bol, batidor plano y gancho de masa pueden lavarse en un lavaplatos automático. El batidor de alambre y estos otros accesorios básicos deben limpiarse completamente en agua caliente jabonosa y enjuagarse completamente antes de secarlos.

Lubricación: Los cojinetes del motor son autolubricantes y no deberían requerir ninguna otra atención bajo uso normal.

CUSBA

Acción planetaria de mezclado

El batidor plano se mueve alrededor del bol fijo durante la operación y al mismo tiempo girando en la dirección opuesta sobre su propio eje. El diagrama muestra la cobertura completa del bol efectuada por el recorrido del batidor.



Su batidora KitchenAid® mezclará más rápida y completamente que la mayoría de las otras batidoras eléctricas. Por consiguiente, la duración de mezclado en la mayoría de las recetas debe ajustarse para evitar un sobrebatido.

Uso de la batidora

El bol y el batidor están diseñados para proveer un mezclado completo sin un raspado frecuente. El raspado del tazón una o dos veces durante el batido es generalmente suficiente. La batidora puede calentarse durante el uso. Quizás usted no podrá tocar cómodamente la parte superior de la unidad, bajo cargas pesadas y períodos largos de mezcla. Esto es normal.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE LESIONES PERSONALES
Para evitar lesiones personales y daño al batidor, no intente raspar el tazón mientras la batidora está operando; apague la batidora. Si el raspador o cualquier otro objeto cayera dentro del tazón, APAGUE el motor antes de extraer.

Guía del control de velocidad

新客行 CUSBEST

VELOCIDAD NÚMERO		
1	REVOLVER	Para revuelto lento, combinar, preparar purés, comenzar todos los procedimientos de mezclado. Use para agregar harina e ingredientes secos a la masa, agregar líquidos para ingredientes secos y combinar mezclas espesas.
2	MEZCLA LENTA	Para batido lento, preparar puré, revuelto más rápido. Use para batir masas espesas y caramelos, comenzar a preparar puré de patatas u otras verduras, rebajar grasa de cocina con harina, batido mezclar masas poco espesas o muy líquidas, y batir y amasar masa de levadura. Use con el accesorio abridor de latas.
4	MEZCLA, BATIDO	Para mezclar batidos semiespesos tales como galletitas. Uselo para agregar crema al azúcar y grasa de cocina y agregar azúcar a la clara del huevo para merengues. Velocidad media para mezclas de tortas. Use con los accesorios: molinillo de alimentos, rotor rebanador/cortador en tiras, colador de frutas/verduras.
6	MASA, AGREGAR CREMA	Para batir o agregar crema, batido mediano rápido. Use para terminar mezclas de tortas, roscas y otras masas. Velocidad alta para mezclas de tortas. Use con el accesorio de jugos cítricos.
8	BATIDO RÁPIDO, BATIMIENTO	Para batir crema, clara de huevos y capas hervidas de clara de huevo y azúcar.
10	BATIDO RÁPIDO	Para batir pequeñas cantidades de crema y clara de huevos. Use con los accesorios de elaboradora de pasta y molino de granos.

NOTA: La palanca de control de velocidad puede fijarse entre las velocidades de arriba si se requiere un ajuste más fino.

Consejos para mezlar

Convirtiendo su receta en la batidora
Las instrucciones para mezclar contenidas en este libro pueden usarse para convertir sus recetas favoritas para usar con su batidora de KitchenAid.

Se requerirán sus propias observaciones y experiencia para ayudarlo a determinar un procedimiento de mezclado. Observe el batido o masa y mezcle sólo hasta que presente la apariencia deseada descrita en su receta tal como "suave y cremosa". Use la guía de control de velocidad para ayudarlo a determinar las velocidades correctas para mezclar.

Agregando ingredientes
El procedimiento normal a seguir cuando se bate la mayoría de los batidos, especialmente batidos de tortas y galletitas es agregar:

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 revolver hasta que todos los ingredientes estén mezclados. Después incremente *gradualmente* a la velocidad deseada.

Siempre agregue los ingredientes tan cerca como sea posible al lado del bol y no directamente dentro del batidor en movimiento.

Puede usarse el protector de verter para simplificar el agregado de ingredientes.

NOTA: Vea "Espacio entre batidor y tazón" si los ingredientes en el fondo del tazón no están completamente mezclados.

Mezclas de tortas
Use la velocidad 4 para velocidad mediana y velocidad 6 para alta velocidad cuando prepare mezclas envasadas para tortas. Mezcle por la duración indicada en las instrucciones del paquete para obtener los mejores resultados.

Agregando nueces, pasas de uva o frutas abrillantadas
Los materiales sólidos deberían agregarse en los últimos segundos de mezclado en la velocidad de revolver. El batido debería ser suficientemente espeso como para evitar que la fruta o las nueces se hundan al fondo del recipiente durante el horneado. Las frutas pegajosas deberían espolvorearse con harina para obtener una distribución mejor en el batido.

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

USBESTE

Mezclando y amasando masa de levadura

1. Coloque todos los ingredientes secos incluyendo levadura dentro del bol, excepto por las 1 ó 2 últimas tazas de harina.
2. Enganche el bol y el gancho de masa. Calce el cabezal del 5K45SS o eleve el bol de 5K5SS/5KPM5. Accione la velocidad 2 y mezcle por aproximadamente 15 segundos o hasta que los ingredientes se hayan combinado.

3. Continuando en la velocidad 2, agregue gradualmente ingredientes líquidos a la mezcla de harina, aproximadamente por 30 segundos a 1 minuto. Mezcle por un minuto más.

NOTA: Si los ingredientes líquidos se agregan demasiado rápido, los mismos formarán un "charco" alrededor del gancho de masa y retardarán el proceso de mezclado.

4. Continuando en la velocidad 2, vierta suavemente la harina restante alrededor de los lados del bol, 1/2 taza a la vez, de acuerdo a lo requerido. Mezcle hasta que la masa se pegue al gancho y limpie los lados del bol, aproximadamente por 2 minutos.

5. Cuando la masa se pegue al gancho, sobe en la velocidad 2 por 2 minutos o hasta que la masa sea suave y elástica.

6. Suelte y eleve el cabezal en el 5K45SS o baje el bol en el 5K5SS/5KPM5 y extraiga la masa del gancho.

NOTA: Estas instrucciones ilustran la elaboración de pan con el método Rapid Mix. Cuando use el método convencional disuelva la levadura en agua caliente en el bol calentado. Agregue los líquidos restantes e ingredientes líquidos excepto por las 1 ó 2 últimas tazas de harina. Accione la velocidad 2 durante aproximadamente 1 minuto, o hasta que los ingredientes estén completamente mezclados. Proceda con las etapas de 4 a 6.

Clara de huevo

Coloque las claras de huevo a la temperatura del cuarto en un bol limpio y seco. Enganche el bol y el batidor de alambre. Accione gradualmente la velocidad deseada y bata al estado deseado, para evitar salpicaduras. Vea la tabla abajo.

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, desiguales.

Comienza a formarse:
Las burbujas de aire son finas y compactas; el producto es blanco.

Picos suaves:
Las puntas de los picos se derrumban cuando se extrae el batidor de alambre.

Casi rígido:
Se forman picos agudos cuando se extrae el batidor de alambre, pero las claras son realmente suaves.

Rígido pero no seco:
Se forman picos agudos, rígidos cuando se extrae el batidor de alambre. Las claras son uniformes en color y brillan.

Rígido y seco:
Se forman picos agudos, rígidos cuando se extrae el batidor de alambre. Las claras son moteadas y opacas en apariencia.

Crema batida

Vierta la crema en el bol enfriado. Enganche el bol y el batidor de alambre. Accione gradualmente la velocidad deseada y bata al estado deseado para evitar salpicaduras. Vea la tabla de abajo.

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 (2 tazas)	gradualmente a 8

ETAPAS DE BATIDO

Comienza a espesarse:
La crema es espesa y parece natilla.

Mantiene la forma:
La crema forma picos blandos cuando se extrae el batidor de alambre. Puede agregarse a otros ingredientes cuando se preparen postres y salsas.

Rígido:
La crema forma picos rígidos, agudos cuando se extrae el batidor de alambre. Use para coronamientos de tortas o postres, o rellenos para buñuelos de crema.

NOTA: Observe cuidadosamente la crema durante el batimiento; existen sólo unos pocos segundos entre las etapas de batimiento. NO SOBREBATA.

ANTONIO CUSBERT

Cuando usted requiera servicio

Por favor lea lo siguiente antes de llamar a su centro de servicio.

1. La batidora puede calentarse durante el uso. Quizás usted no podrá tocar cómodamente la parte superior de la unidad, bajo cargas pesadas y períodos largos de mezcla. Esto es normal.
2. La batidora puede emitir un olor picante, especialmente cuando es nueva. Esto es común en los motores eléctricos.
3. Si el batidor plano golpea el tazón, apague la batidora. Vea "Espacio entre batidor y tazón".

Si su batidora funcionara mal o fallara en operar, por favor verifique lo siguiente:

1. ¿Está enchufada la batidora?
2. ¿Está en buenas condiciones el fusible en el circuito de la batidora? Asegúrese de que el circuito esté cerrado si tiene una caja de fusibles.
3. ¿Están en la posición correcta el bol protector para verter (modelo 5KPM5)?
4. Vea "Cómo obtener servicio" si el problema no es debido a uno de los ítems de arriba.

CÓMO OBTENER SERVICIO:
Todo servicio debería ser manejado localmente por un centro de servicio autorizado de KitchenAid. Llame al representante de quien fue comprada la unidad para obener el nombre de la instalación autorizada de servicio más cercana de KitchenAid.

Garantía de batidora para uso pesado

DURACIÓN DE LA GARANTIA	KITCHENAID PAGARÁ POR:	KITCHENAID NO PAGARÁ POR:
UN AÑO DE GARANTÍA COMPLETA desde la fecha de compra.	Piezas de repuesto y costo de mano de obra de reparación para corregir los defectos en materiales o fabricación. El servicio debe ser provisto por un centro de servicio autorizado de KitchenAid.	A. Reparaciones cuando el accesorio se use para operaciones diferentes a la preparación normal de alimentos. B. Daño resultante de accidente, alteraciones, mal uso, abuso, o instalación/operación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos locales.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSIBILIDAD POR DAÑOS ACCIDENTALES O CONSECUENTES.

Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso.
KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
Strombeek-Bever (Brussels)
1853 BELGIUM

CUSBEST

Español

9706978A
©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.