5K45, 5KSM45 Series
5KSM125 - 5KSM180 Series

KitchenAid

INHALTSVERZEICHNIS

TEILE UND MERKMALE 26
Teile und Merkmale 26

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE 27
Wichtige Sicherheitshinweise 27
Elektrische Voraussetzungen 30
Entsorgung von Elektrogeräten 30

BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE 31
Auswählen der richtigen Geschwindigkeit 31
Zubehörübersicht 32
Anbringen und Entfernen der Schüssel 32
Heben und Senken des Motorkopfes 33
Anbringen und Entfernen von Flachrührer, Flexi-Rührer*, Schneebesen oder Knethaken 33
Abstand zwischen Schüssel und Flachrührer 35
Anbringen und Entfernen des Spritzschutzes mit Einfüllschütte* 35
Verwendung des Spritzschutzes mit Einfüllschütte* 36
Verwendung der Geschwindigkeitsregelung 37
Optionales Zubehör 37

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE 39
Eiweiß 39
Schlagsahne 39
Hinweise zum Rühren 40

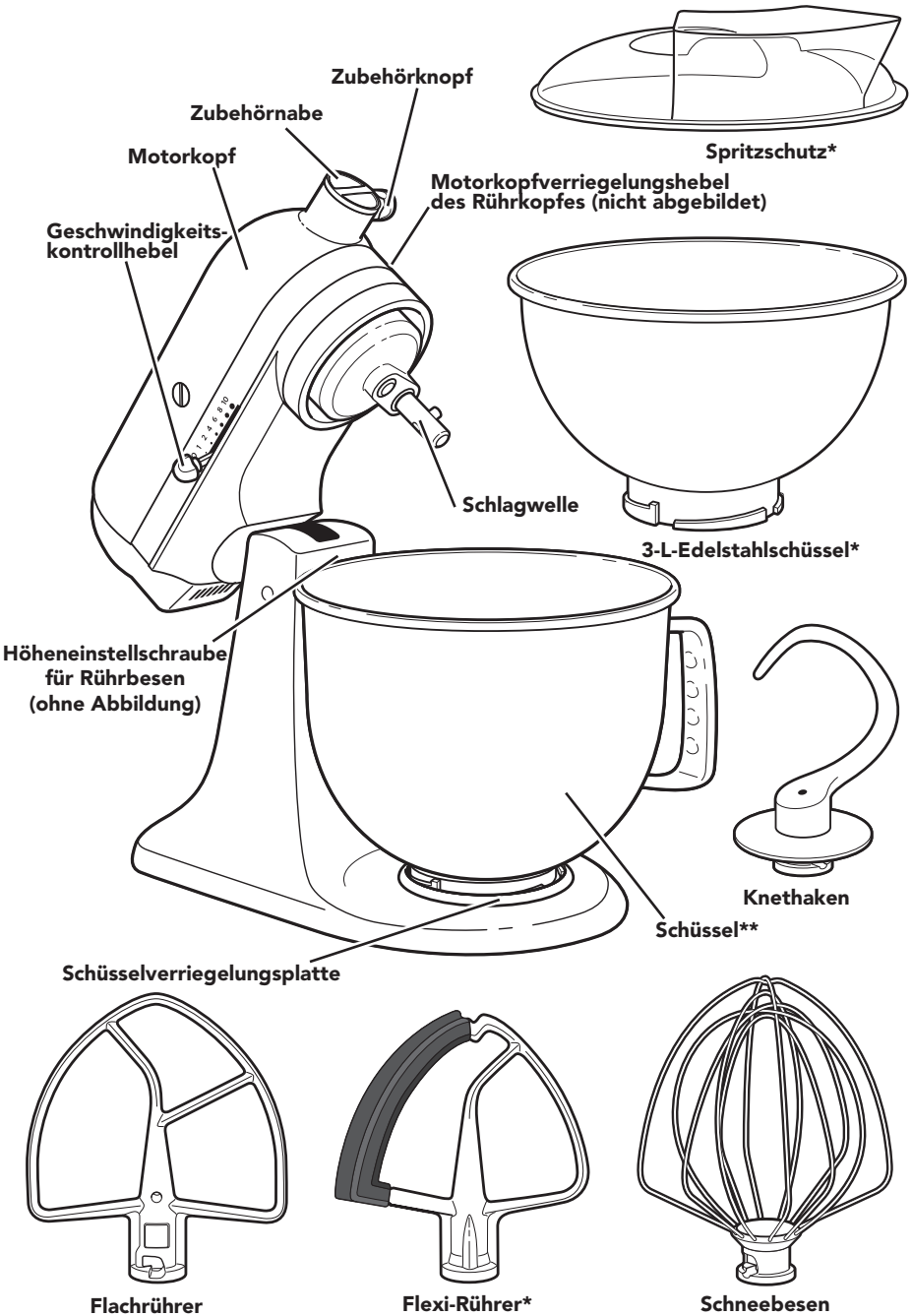
PFLEGE UND REINIGUNG 41

PROBLEMBEHEBUNG 42

GARANTIE UND KUNDENDIENST 43

*Nur im Lieferumfang bestimmter Modelle enthalten. Auch separat erhältlich.

TEILE UND MERKMALE



*Nur im Lieferumfang bestimmter Modelle enthalten. Auch separat erhältlich.
**Design und Material der Schüssel richten sich nach dem Modell der Küchenmaschine.

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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

Dies ist das Warnzeichen.

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

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

⚠ GEFAHR — **Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.**

⚠ WARNUNG — **Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.**

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen – dazu zählen auch Kinder – mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie unerfahrene und unwissende Personen gedacht. Dieser Personenkreis sollte das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung für den sicheren Gebrauch des Gerätes und der damit verbundenen Gefahren betreffend verwenden.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch von unerfahrenen und unwissenden Personen verwendet werden, sofern diese das Gerät unter Aufsicht verwenden oder von einer anderen Person über die sichere Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und pflegen.
4. Kinder sollten sorgsam beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder von ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Die Küchenmaschine nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten stellen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
7. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
8. Ziehen Sie vor einer Reinigung und vor dem Einsetzen oder Herausnehmen von Teilen immer den Stecker aus der Steckdose.
9. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Beim Mixvorgang müssen Hände, Haare und Kleidung sowie Spachtel und andere Utensilien unbedingt vom Zubehör ferngehalten werden, um das Verletzungsrisiko für Personen und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden.
10. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallengelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächsten KitchenAid-Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder Nachstellung.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

11. Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder über die Kante der Arbeitsplatte hängen lassen.
12. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
13. Die Küchenmaschine nicht im Freien verwenden.
14. Den Flachrührer, den Schneebesen und den Knethaken vor der Reinigung von der Küchenmaschine abnehmen.
15. Um Schäden am Produkt zu vermeiden, schützen Sie die Schüsseln der Küchenmaschine vor großer Hitze und verwenden Sie sie nicht in einem Ofen, einer Mikrowelle oder auf einer Herdplatte.
16. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise:
    - Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
    - Bauernhöfe;
    - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben;
    - Pensionen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

ELEKTRISCHE VORAUSSETZUNGEN

⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

Leistung:
300 W MAX bei den Modellen 5KSM125 - 5KSM180 Series
275 W MAX bei den Modellen 5K45, 5KSM45 Series

Spannung: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

HINWEIS: Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden. Keine Adapter verwenden.

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

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Entsorgen des Verpackungsmaterials

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

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.

- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Folgen haben.

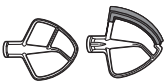
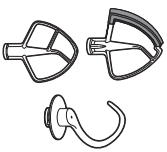
- Das Symbol am Produkt oder der beiliegenden Anleitung bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE

AUSWÄHLEN DER RICHTIGEN GESCHWINDIGKEIT

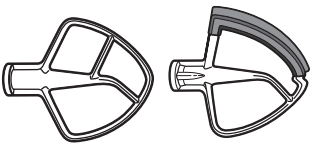
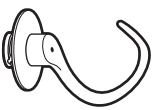
Für alle Geschwindigkeiten wird die Funktion Soft Start angeboten, bei der die Küchenmaschine automatisch mit einer niedrigeren Geschwindigkeit anläuft, damit keine Zutaten verspritzt werden oder Mehl herausstiebt. Danach wird die Geschwindigkeit schnell bis zur für optimale Leistung erforderlichen Sollgeschwindigkeit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

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

HINWEIS: Mit den Zwischeneinstellungen 3, 5, 7 und 9 kann bei Bedarf eine Feinabstufung erzielt werden. Bei Hefeteigen höchstens mit Drehzahlstufe 2 arbeiten, sonst könnte die Küchenmaschine beschädigt werden.

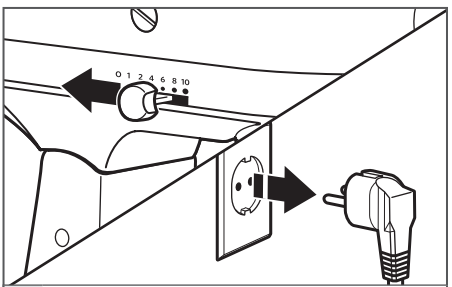
BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE

ZUBEHÖRÜBERSICHT

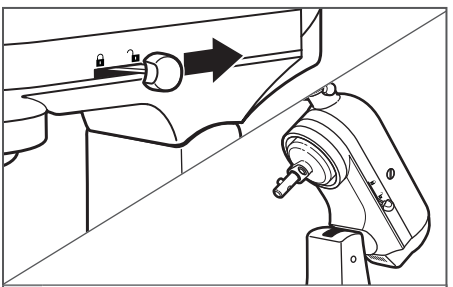
ZUBEHÖR		VERWENDUNG
Flachrührer und Flexi-Rührer* für normale bis schwere Mischungen:		Kuchen, Kuchenguss, Süßwaren, Plätzchen, Pastetenteig, Gebäck, Hackfleisch, Stampfkartoffeln
Schneebesen zum Schlagen von (Mischungen, die Luft enthalten müssen):		Eier, Eiweiß, Schlagsahne (Doppelrahm), gekochter Kuchenguss, Biskuits, Mayonnaise, einige Süßwaren
Knethaken zum Mischen und Kneten von Hefeteigen für:		Brote, Brötchen, Pizzateig

*Nur im Lieferumfang bestimmter Modelle enthalten. Auch separat erhältlich.

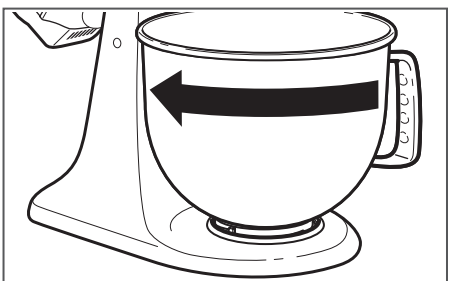
ANBRINGEN UND ENTFERNEN DER SCHÜSSEL



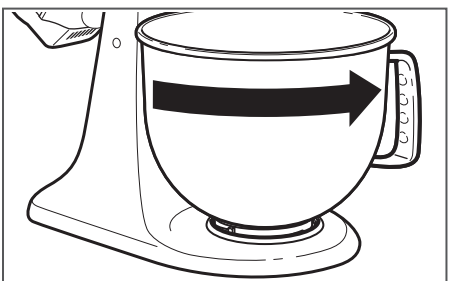
1 **Befestigen der Schüssel:** Die Geschwindigkeitssteuerung auf „O" setzen. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.



2 Halten Sie den Verriegelungshebel in der geöffneten Stellung und kippen Sie den Motorkopf nach hinten.



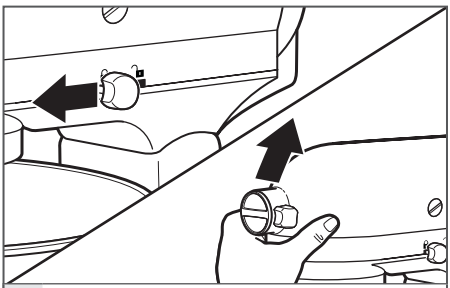
3 Setzen Sie die Schüssel auf die Schüsselverriegelungsplatte. Drehen Sie die Schüssel vorsichtig im Uhrzeigersinn.



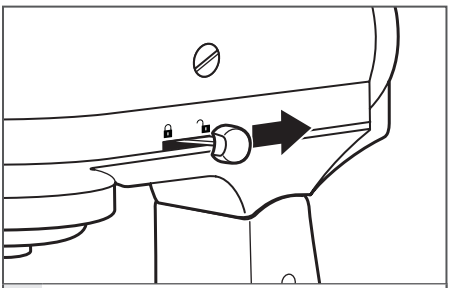
4 **Abnehmen der Schüssel:** Wiederholen Sie dann die Schritte 1 und 2. Drehen Sie die Schüssel vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn.

BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE

HEBEN UND SENKEN DES MOTORKOPFES



1 **So heben Sie den Motorkopf:** Drücken Sie den Verriegelungshebel in die geöffnete Stellung und heben Sie den Motorkopf an. Sobald der Kopf angehoben ist, kehrt der Hebel in die geschlossene Stellung zurück, sodass der Kopf angehoben bleibt.



2 **So senken Sie den Motorkopf:** Drücken Sie den Verriegelungshebel in die geöffnete Stellung und senken Sie den Motorkopf vorsichtig ab. Der Verriegelungshebel kehrt nach dem Absenken des Kopfes automatisch in die geschlossene Stellung zurück. Prüfen Sie den Verschluss vor dem Mischen, indem Sie versuchen, den Motorkopf anzuheben.

HINWEIS: Beim Verwenden der Küchenmaschine muss sich der Motorkopf stets in der verriegelten Position befinden.

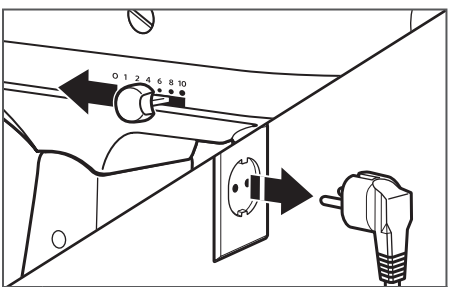
ANBRINGEN UND ENTFERNEN VON FLACHRÜHRER, FLEXI-RÜHRER*, SCHNEEBESEN ODER KNETHAKEN

⚠WARNUNG

Verletzungsgefahr

Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

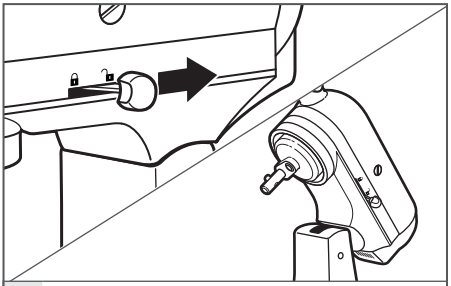
Andernfalls können Knochenbrüche, Schnitt- oder andere Verletzungen verursacht werden.



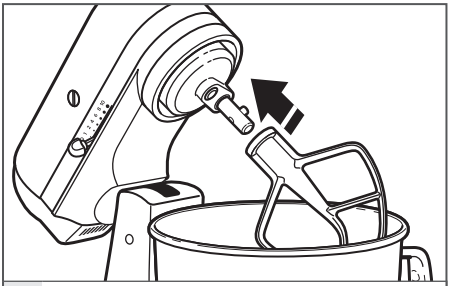
1 **So bringen Sie ein Werkzeug an:** Die Geschwindigkeitssteuerung auf „O" setzen. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.

*Nur im Lieferumfang bestimmter Modelle enthalten. Auch separat erhältlich.

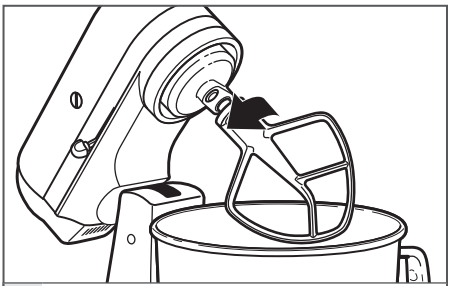
BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE



2 Halten Sie den Verriegelungshebel in der geöffneten Stellung und kippen Sie den Motorkopf nach hinten.



3 Schieben Sie das Werkzeug in die Rührwelle und drücken Sie es so weit wie möglich nach oben. Drehen Sie es dann nach rechts, sodass es über den Stift an der Welle gleitet.

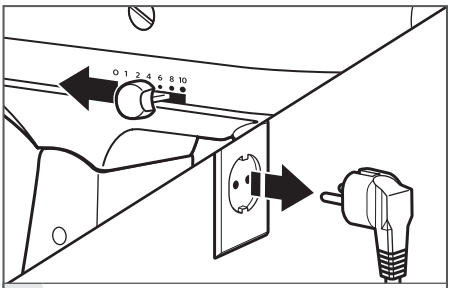


4 **So entfernen Sie ein Werkzeug:** Wiederholen Sie dann die Schritte 1 und 2. Drücken Sie das Werkzeug so weit wie möglich nach oben und drehen Sie es nach links. Ziehen Sie das Werkzeug nun aus der Rührwelle.

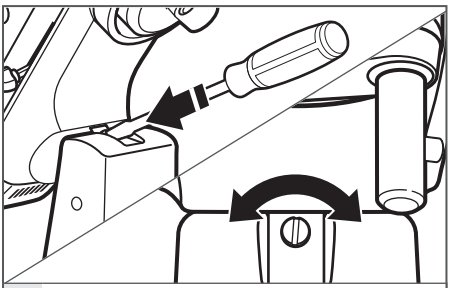
BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE

ABSTAND ZWISCHEN SCHÜSSEL UND FLACHRÜHRER

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



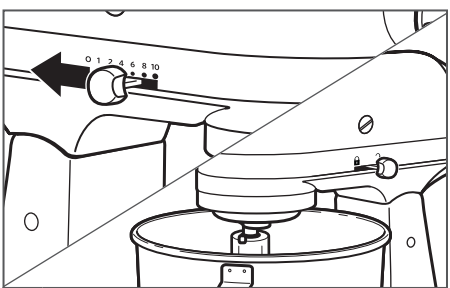
1 Die Geschwindigkeitssteuerung auf „O" setzen. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.



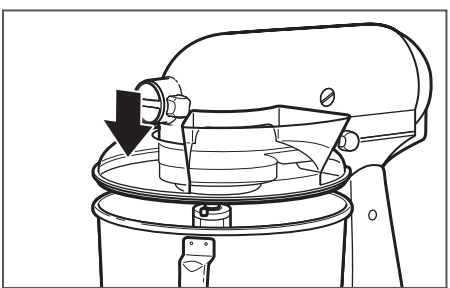
2 Den Rührkopf anheben. Die Schraube leicht entgegen dem Uhrzeigersinn (nach links) drehen, um den Flachrührer anzuheben, bzw. im Uhrzeigersinn (nach rechts) drehen um den Flachrührer abzusenken. Stellen Sie den Flachrührer so ein, dass er sich gerade noch über der Schüsseloberfläche befindet. Wird die Schraube zu weit gedreht, rastet der Verriegelungshebel der Rührschüssel möglicherweise nicht ein.

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

ANBRINGEN UND ENTFERNEN DES SPRITZSCHUTZES MIT EINFÜLLSCHÜTTE*



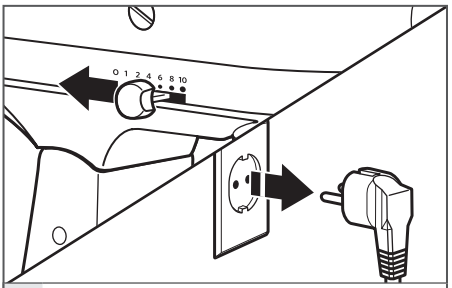
1 **So bringen Sie den Spritzschutz mit Einfüllschütte an:** Die Geschwindigkeitssteuerung auf „O" setzen. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine. Bringen Sie das gewünschte Werkzeug an (siehe Abschnitt „Anbringen und Entfernen von Flachrührer, Flexi-Rührer, Schneebesen oder Knethaken").



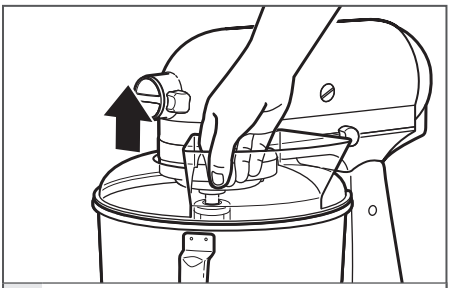
2 Den Spritzschutz von der Vorderseite der Küchenmaschine so auf die Schüssel schieben, dass er genau mittig sitzt. Der untere Rand des Spritzschutzes muss sich in der Schüssel befinden.

*Nur im Lieferumfang bestimmter Modelle enthalten. Auch separat erhältlich.

BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE



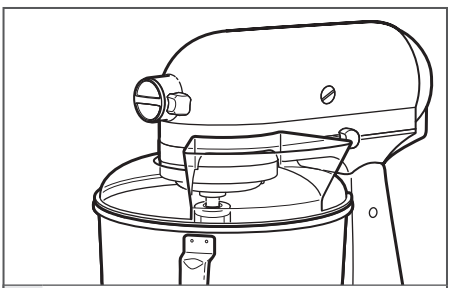
3 **Abnehmen des Spritzschutzes:** Die Geschwindigkeitssteuerung auf „O" setzen. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.



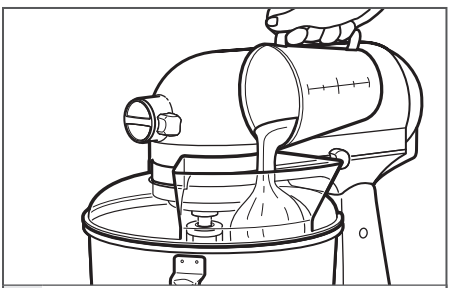
4 Die Vorderseite des Spritzschutzes vom Rand der Schüssel heben und nach vorn ziehen. Das Zubehör und die Rührschüssel entfernen.

VERWENDUNG DES SPRITZSCHUTZES MIT EINFÜLLSCHÜTTE*

Verwenden Sie den Spritzschutz, damit keine Zutaten während des Mixens aus der Schüssel spritzen. Die integrierte Einfüllschütte ermöglicht ein kontrolliertes Hinzugeben von Zutaten während des Mixens.



1 Für ein optimales Ergebnis den Spritzschutz drehen, bis der Motorkopf die U-förmige Aussparung des Spritzschutzes bedeckt. Die Einfüllschütte befindet sich von vorn gesehen ein wenig rechts neben der Zubehörnabe.



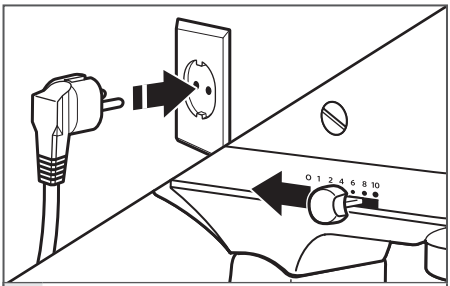
2 Die Zutaten über die Einfüllschütte in die Schüssel geben.

*Nur im Lieferumfang bestimmter Modelle enthalten. Auch separat erhältlich.

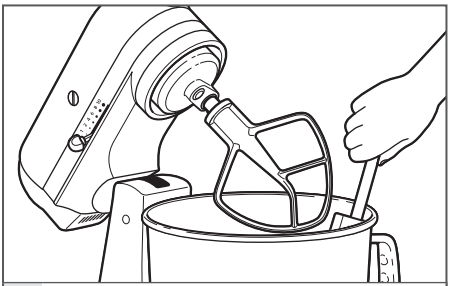
BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE

VERWENDUNG DER GESCHWINDIGKEITSREGELUNG

HINWEIS: Die Küchenmaschine erwärmt sich während des Betriebs. Bei schweren Mischungen mit langer Rührdauer kann die Oberseite des Gerätes heiß werden. Das ist normal.



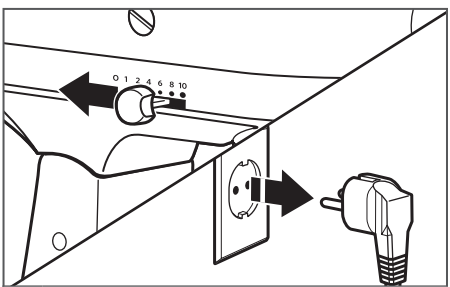
1 Die Küchenmaschine an eine geeignete Steckdose anschließen. Wählen Sie zu Beginn stets die kleinste Geschwindigkeitsstufe und steigern Sie die Geschwindigkeit nur langsam, um ein Spritzen der Zutaten zu verhindern. Beachten Sie die Hinweise zum Auswählen der richtigen Geschwindigkeit.



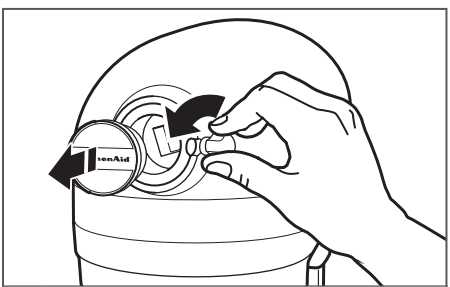
2 Die Schüssel nicht auskratzen, während die Küchenmaschine in Betrieb ist. Schüssel und Flachrührer sind so konstruiert, dass sie ohne allzu häufiges Abkratzen ein gründliches Rühren gewährleisten. Während des Rührvorgangs ist es in der Regel ausreichend, die Schüssel ein- oder zweimal auszukratzen.

OPTIONALES ZUBEHÖR

KitchenAid bietet vielfältiges Zubehör an, beispielsweise einen Fleischwolf und einen Nudelvorsatz. Sie können wie abgebildet an der Zubehörnabe der Küchenmaschine angebracht werden.

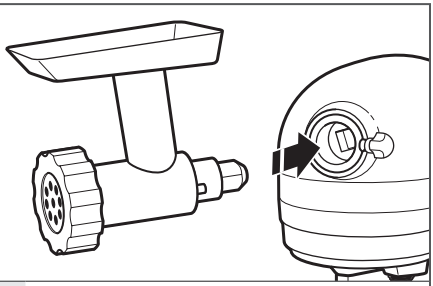


1 **So bringen Sie einen Vorsatz an:** Die Geschwindigkeitssteuerung auf „O" setzen. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.

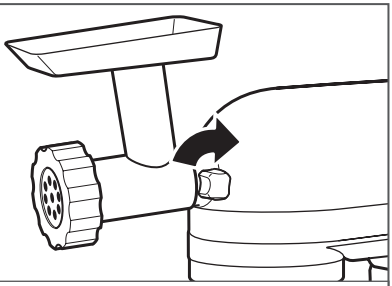


2 Den Zubehörknopf lösen. Dazu den Knopf nach links, gegen den Uhrzeigersinn drehen.

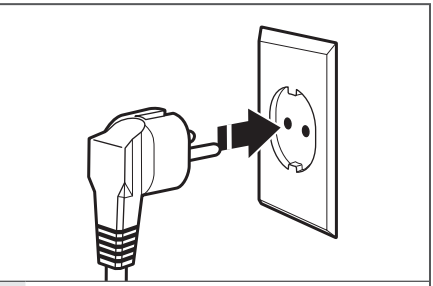
BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE



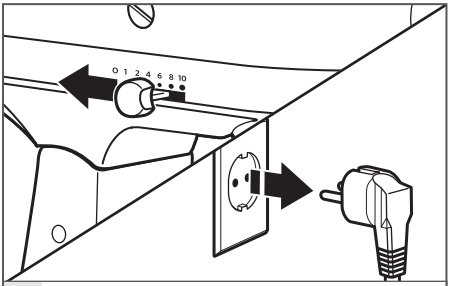
3 Entfernen Sie den Schutz der Zubehörnabe. Das Gehäuse für die Antriebswelle des Zubehörs in die Zubehörnabe einsetzen. Die Antriebswelle für das Zubehör muss fest in der quadratischen Zubehörnabe sitzen. Gegebenenfalls das Zubehör etwas hin und her drehen. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehör in die Kerbe am Rand der Anschlusshülse ein.



4 Den Zubehörknopf durch Drehung im Uhrzeigersinn festziehen, bis das Zubehör fest mit der Küchenmaschine verbunden ist.

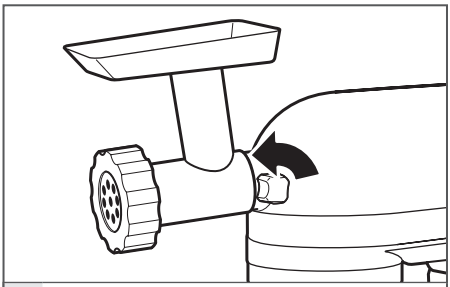


5 Die Küchenmaschine an eine geeignete Schutzkontakt-Steckdose anschließen.

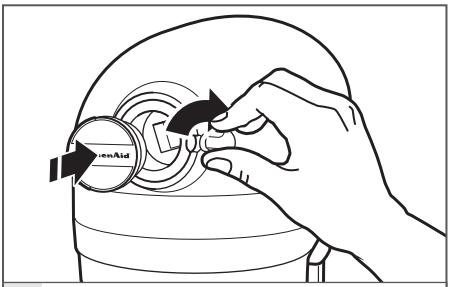


6 **Abnahme:** Die Geschwindigkeits-steuerung auf „O" setzen. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.

BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE



7 Den Zubehörknopf lösen. Dazu den Knopf nach links drehen. Das Zubehör leicht hin und her drehen und dabei abziehen.



8 Den Zubehörnabedeckel wieder herunterklappen. Den Zubehörknopf durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn festziehen.

HINWEIS: Die Bedienungs- und Pflegeanleitung des jeweiligen Zubehörteils enthält Tipps zu Geschwindigkeitsstufen und Verarbeitungsdauer.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

EIWEIß

Geben Sie die zimmertemperierten Eiweiße in die saubere, trockene Schüssel. Die Schüssel und den Schneebesen befestigen. Um ein Verspritzen zu vermeiden, die Sollgeschwindigkeit schrittweise erhöhen und die Schlagsahne schlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

MENGE	GESCHWINDIGKEITSSTUFE
1 Eiweiß	NACH UND NACH auf 10
2 oder mehr Eiweiß	NACH UND NACH auf 8

Konsistenz

Mit der KitchenAid-Küchenmaschine lässt sich Eiweiß schnell schlagen. Die Konsistenz ständig kontrollieren, damit das Eiweiß nicht zu steif wird.

SCHLAGSAHNE

Geben Sie kalte Schlagsahne in die gekühlte Schüssel. Die Schüssel und den Schneebesen befestigen. Um ein Verspritzen zu vermeiden, die Sollgeschwindigkeit schrittweise erhöhen und die Schlagsahne schlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

MENGE	GESCHWINDIGKEITSSTUFE
weniger als 200 ml	NACH UND NACH auf 10
mehr als 200 ml	NACH UND NACH auf 8

Konsistenz

Beim Schlagen die Schlagsahne genau beobachten. Da die KitchenAid-Küchenmaschine sehr schnell schlägt, dauert es nur einige Sekunden, bis die jeweilige Konsistenz erreicht ist.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

HINWEISE ZUM RÜHREN

Rührzeit

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

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

Zugabe von Zutaten

Beim Rühren der meisten Teige, insbesondere von Kuchen- und Keksteig, sind die Zutaten in folgender Reihenfolge zuzugeben:

1/3 trockene Zutaten
1/2 flüssige Zutaten
1/3 trockene Zutaten
1/2 flüssige Zutaten
1/3 trockene Zutaten

Mit Geschwindigkeitsstufe 1 arbeiten, bis die Zutaten gemischt sind. Dann allmählich auf die Sollgeschwindigkeit erhöhen.

Die Zutaten immer so dicht wie möglich am Schüsselrand zugeben, nicht direkt auf den rotierenden Rührer. Der Spritzschutz erleichtert die Zugabe der Zutaten.

HINWEIS: Wenn die Zutaten am Boden der Schüssel nicht gründlich gemischt werden, befindet sich der Rührer nicht tief genug in der Schüssel. Weitere Hinweise finden Sie im Abschnitt „Abstand zwischen Schüssel und Flachrührer".

Kuchenfertigmischungen

Bei der Verarbeitung von Kuchenfertigmischungen Geschwindigkeitsstufe 4 (mittlere Geschwindigkeit) bzw. Geschwindigkeitsstufe 6 (hohe Geschwindigkeit) auswählen. Die besten Ergebnisse werden erreicht, wenn die auf der Packung angegebene Rührzeit eingehalten wird.

Zugabe von Nüssen, Rosinen oder kandierten Früchten

Feste Zutaten sollten während der letzten Sekunden auf Stufe 1 während des Rührens untergehoben werden. Der Teig muss so dick sein, dass die Nüsse oder Früchte beim Backen nicht auf den Boden der Form absinken. Klebrige Früchte mit Mehl bestäuben, um eine bessere Verteilung im Teig zu erreichen.

Mischen von Flüssigkeiten

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

Kneten von Hefeteig

IMMER den Knethaken zum Rühren und Kneten von Hefeteig verwenden. Zum Kneten und Rühren von Hefeteigen Geschwindigkeit 2 verwenden. Bei anderen Geschwindigkeitsstufen besteht die Gefahr, dass die Küchenmaschine ausfällt.

Verwenden Sie keine Rezepte mit einer Menge von mehr als 900 g Mehl (Typ 550) oder 800 g Vollweizenmehl beim Zubereiten von Teig mit einer 4,3-L-Küchenmaschine mit kippbarem Motorkopf.

Verwenden Sie keine Rezepte mit einer Menge von mehr als 1 kg Mehl (Typ 550) oder 800 g Vollweizenmehl beim Zubereiten von Teig mit einer 4,8-L-Küchenmaschine mit kippbarem Motorkopf.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

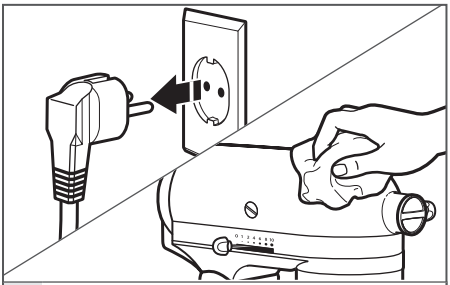
Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

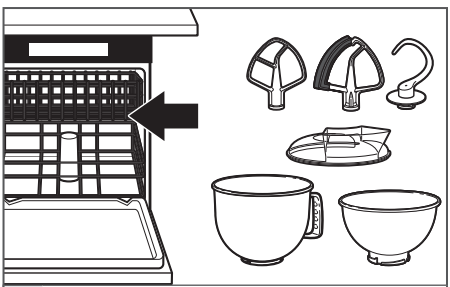
Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

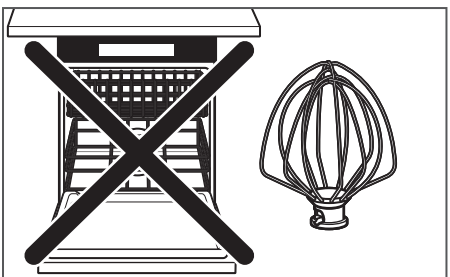
Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.



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



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



3 **WICHTIG:** Der Schneebesen ist nicht spülmaschinenfest. Sie können ihn auch mit heißem Seifenwasser reinigen und vor dem Abtrocknen gründlich abspülen. Schneebesen nicht auf der Welle lagern.

*Nur im Lieferumfang bestimmter Modelle enthalten. Auch separat erhältlich.

PROBLEMBEHEBUNG

⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

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

1. Die Küchenmaschine erwärmt sich während des Betriebs. Bei starker Belastung und längerer Rührzeit kann die Oberseite der Küchenmaschine so heiß sein, dass sie nicht mehr berührt werden kann. Das ist normal.
2. Die Küchenmaschine kann einen unangenehmen Geruch entwickeln, insbesondere, wenn sie noch neu ist. Dies ist bei Elektromotoren normal.
3. Wenn der Flachrührer den Boden der Schüssel berührt, die Küchenmaschine abschalten. Weitere Hinweise finden Sie im Abschnitt „Abstand zwischen Schüssel und Flachrührer".

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

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

GARANTIE UND KUNDENDIENST

GARANTIE FÜR DIE KITCHENAID-KÜCHENMASCHINE

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: **Für die Artisan-Modelle 5KSM125 und 5KSM180: Fünf Jahre ab Kaufdatum.** **Für die Modelle 5K45 und 5KSM45: Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.**	**Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.**	**A. Reparaturen an Küchenmaschinen, die für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung eingesetzt werden.** **B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.**

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

KUNDENDIENST

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

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

Für Deutschland:

Hotline:
Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005
E-Mail-Kontakt
Besuchen Sie www.Kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt".
Adresse:
KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19
Postanschrift:
Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Rufnummer für allgemeine Fragen: 00800 3810 4026

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

©2017 Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine sind in den USA und anderen Ländern Markenzeichen.

KitchenAid

©2017 All rights reserved. KITCHENAID and the design of
the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

W10863290C 06/17