INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE KÜCHENMASCHINE
Wichtige Sicherheitshinweise 6
Elektrische Anforderungen 7
Entsorgung von Elektrogeräten 7

TEILE UND MERKMALE 8

MONTIEREN IHRER KÜCHENMASCHINE
Anbringen von Schüssel und Rührbesen 9
Einstellen des Abstands zwischen Schüssel und Flachrührer 10

BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE
Auswählen der richtigen Geschwindigkeit – Küchenmaschine mit 10 Geschwindigkeitsstufen 11
Entfernen von Schüssel und Rührbesen 12

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE
Verwendung der Küchenmaschine 12
Rührzeit 13
Hinweise zum Rühren 13

ZUBEHÖR 13

PFLEGE UND REINIGUNG 14

PROBLEMBEHEBUNG 15

GARANTIE UND KUNDENDIENST
Garantie für die KitchenAid-Küchenmaschine 16
Kundendienst 16

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

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

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

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

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

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

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Elektrische Anforderungen

⚠WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

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

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

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

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

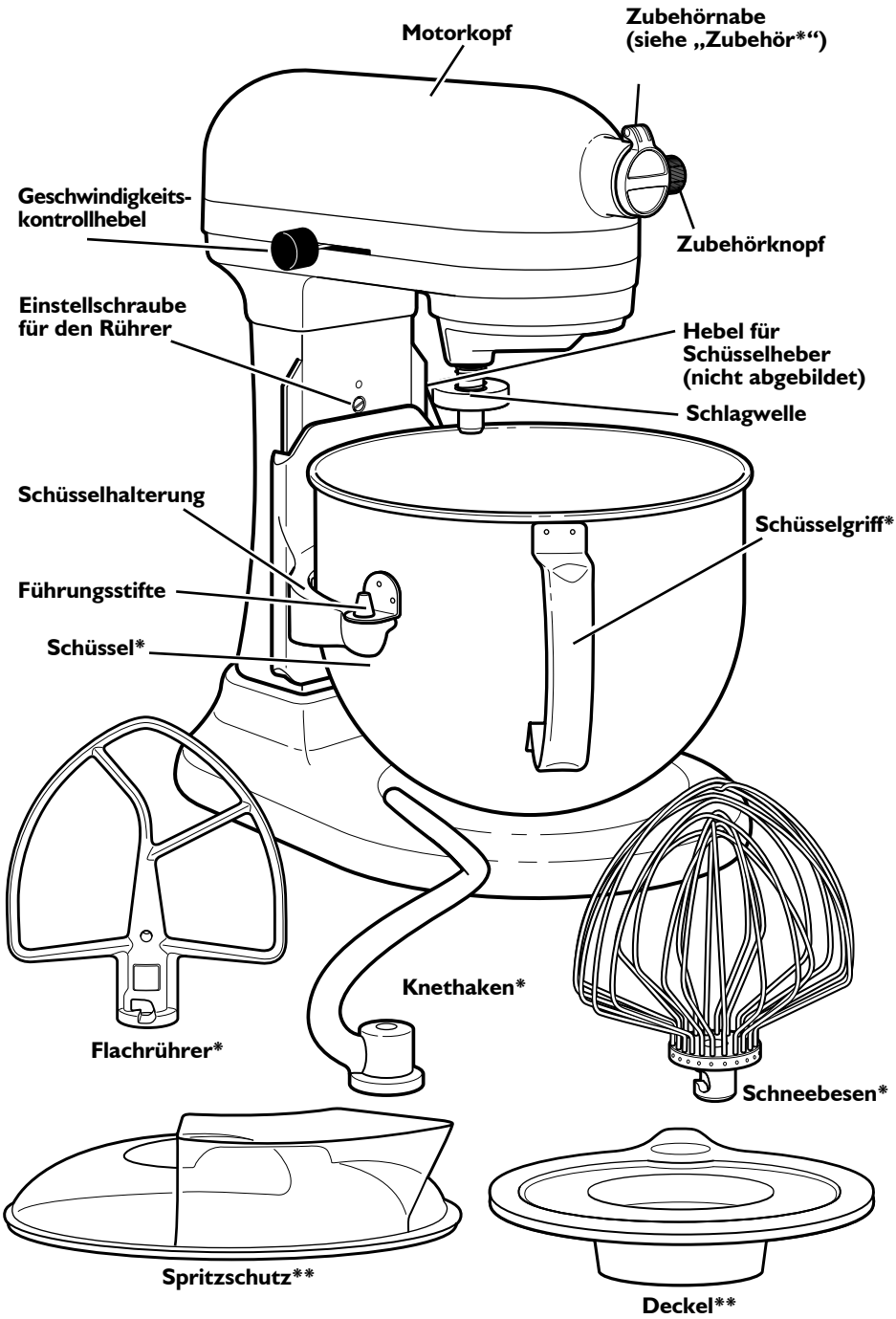
Entsorgung von Elektrogeräten

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

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer
- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2002/96/EC zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.
- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.
- Das Symbol ⌧ am Produkt oder der beiliegenden Dokumentation bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

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

TEILE UND MERKMALE

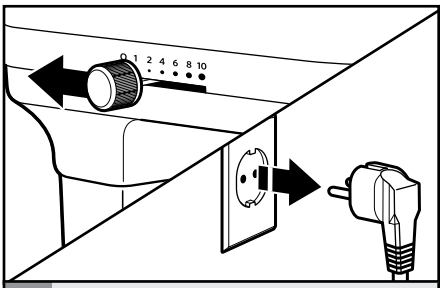


* Material, Ausführung und Größe sind modellabhängig.

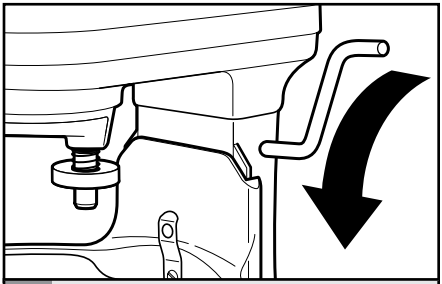
** Der Spritzschutz gehört zum Lieferumfang der Modelle 5KPM5, 5KSM7580X und 5KSM7591X. Der Deckel gehört zum Lieferumfang der Modelle 5KPM5 und 5KSM6521X.

MONTIEREN IHRER KÜCHENMASCHINE

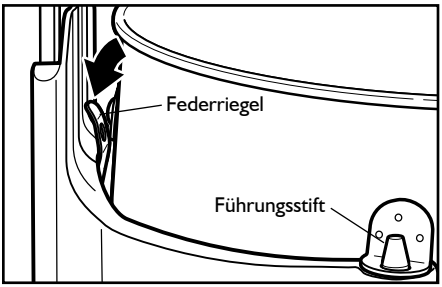
Anbringen von Schüssel und Rührbesen



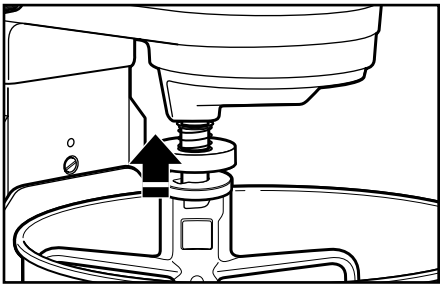
1 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Stellung „0“ (AUS) und ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.



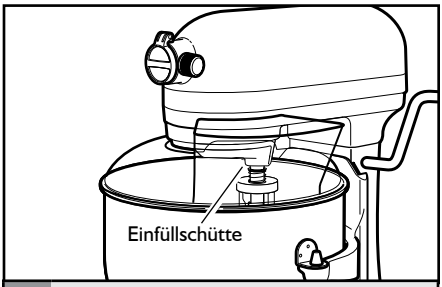
2 Bringen Sie den Hebel für den Schüsselheber in die untere Stellung.



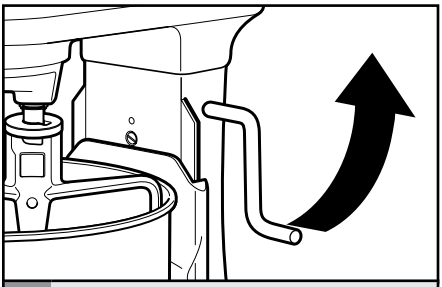
3 Richten Sie die Schüsselhalterungen über den Führungsstiften aus und drücken Sie die hintere Kante der Schüssel nach unten, bis der Schüsselstift in den Federriegel einrastet. Falls die Schüssel nicht fest eingerastet ist, kann sie während des Betriebs wackeln.



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



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



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

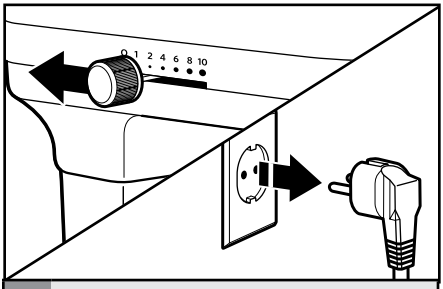
HINWEIS: Drehen Sie den Spritzschutz* so, dass der Motorkopf die U-förmige Lücke im Schutz abdeckt. Die Einfüllschütte befindet sich von vorn gesehen ein wenig rechts neben der Zubehörnabe.

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

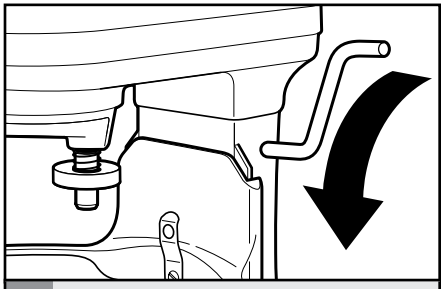
MONTIEREN IHRER KÜCHENMASCHINE

Einstellen des Abstands zwischen Schüssel und Flachrührer

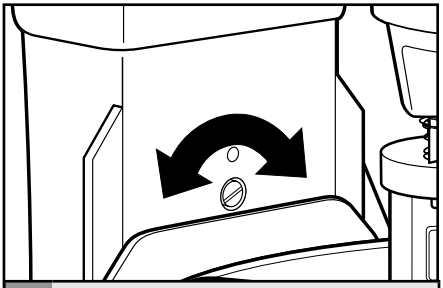
Die Küchenmaschine ist ab Werk so eingestellt, dass der Flachrührer den Boden der Schüssel nicht ganz berührt. Falls aus irgendeinem Grund der Flachrührer den Boden der Schüssel berührt oder zu weit vom Boden entfernt ist, lässt sich der Abstand leicht korrigieren.



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



2 Senken Sie die Schüssel ab.



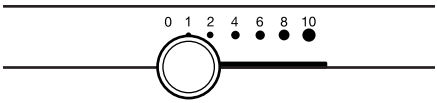
3 Drehen Sie die Höheneinstellschraube für den Rührbesen ein wenig gegen den Uhrzeigersinn (nach links), um den Flachrührer zu heben; Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) senkt den Flachrührer ab. Stellen Sie den Flachrührer so ein, dass er den Boden der Schüssel beim Drehen gerade eben nicht berührt.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

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

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

Auswählen der richtigen Geschwindigkeit – Küchenmaschine mit 10 Geschwindigkeitsstufen

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

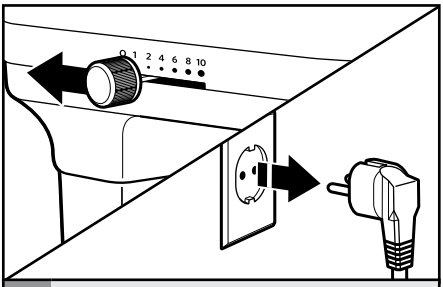


Geschwindigkeit	Einsatzzweck	Zubehör	Beschreibung
1	Rühren		Zum Umrühren und Vermengen sowie zu Beginn aller Rührvorgänge. Zum Hinzufügen von Mehl und trockenen Zutaten zum Teig sowie für die Zugabe von Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten. Die Geschwindigkeit 1 nicht zum Mischen oder Kneten von Hefeteig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

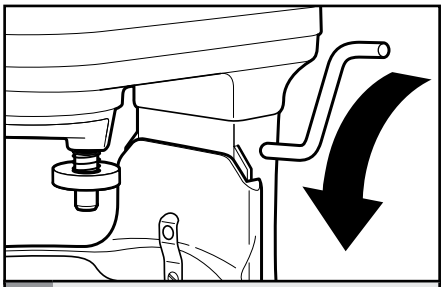
HINWEIS: Zum Kneten und Rühren von Hefeteigen Geschwindigkeit 2 verwenden. Bei anderen Geschwindigkeitsstufen besteht die Gefahr, dass die Küchenmaschine ausfällt. Der Knethaken knetet die meisten Hefeteige binnen 4 Minuten gut durch.

BEDIENEN DER KÜCHENMASCHINE

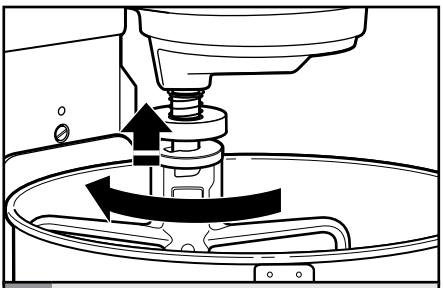
Entfernen von Schüssel und Rührbesen



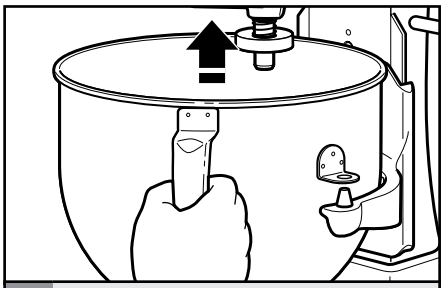
1 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Stellung „0“ (AUS) und ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine.



2 Senken Sie die Schüssel ab.



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



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

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

Verwendung der Küchenmaschine

⚠WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR

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

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

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

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

Rührzeit

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

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

Hinweise zum Rühren

Zugabe von Zutaten
Fügen Sie Zutaten stets möglichst dicht am Schüsselrand hinzu und nicht direkt in den sich bewegenden Rührer. Der Spritzschutz erleichtert die Zugabe der Zutaten. Mit Geschwindigkeitsstufe 1 arbeiten, bis die Zutaten gemischt sind. Dann allmählich auf die Sollgeschwindigkeit erhöhen.

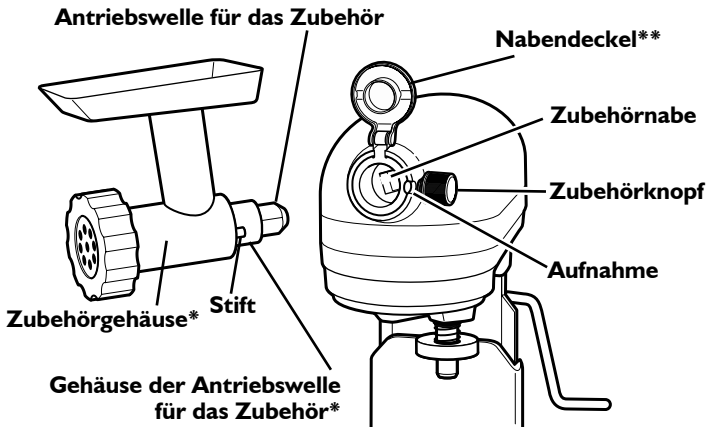
Zugabe von Nüssen, Rosinen oder kandierten Früchten
Beachten Sie die Rezepthinweise beim Zugeben dieser Zutaten. Feste Zutaten sollten erst in den letzten Sekunden des Rührvorgangs bei Geschwindigkeitsstufe 1 zugesetzt werden. Der Teig muss so dick sein, dass die Nüsse oder Früchte beim Backen nicht auf den Boden der Form absinken. Klebrige Früchte mit Mehl bestäuben, um eine bessere Verteilung im Teig zu erreichen.

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

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

ZUBEHÖR

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



* Optionales Zubehör, nicht im Lieferumfang der Küchenmaschine enthalten.
** Ausführung modellabhängig

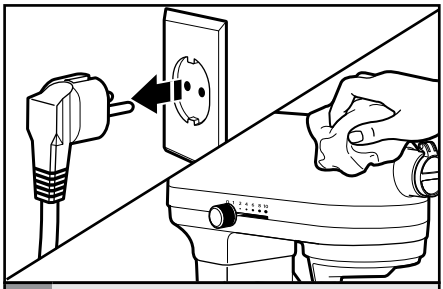
PFLEGE UND REINIGUNG

⚠WARNUNG

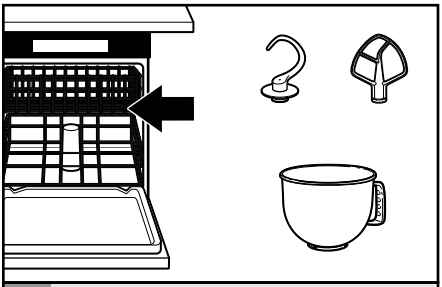
STROMSCHLAGGEFAHR

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

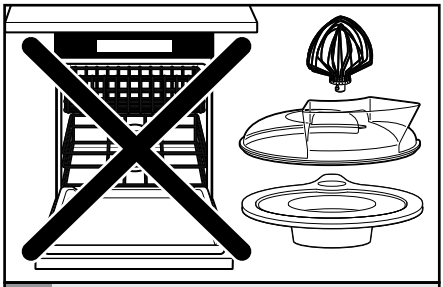
Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen. NICHT IN WASSER TAUCHEN. Die Rührerwelle regelmäßig abwischen und dort angesammelte Nahrungsmittelreste beseitigen.



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



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



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

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

PROBLEMBEHEBUNG

⚠WARNUNG



Stromschlaggefahr

Vor Wartungsarbeiten Netzstecker ziehen.

Nichtbeachtung kann zum Stromschlag oder Tod 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 die Schüssel berührt, schalten Sie die Küchenmaschine ab. Siehe Abschnitt „Montieren Ihrer Küchenmaschine“.

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

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

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Garantie für die KitchenAid-Küchenmaschine

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

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienst

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

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

Für Deutschland:

Hotline:
Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

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

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

Für die Schweiz:

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

www.Kitchenaid.eu

© 2014 KitchenAid. Alle Rechte vorbehalten.
Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.