KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

English

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Model 5KSM7580 Model 5KSM7591

English

Table of Contents

STAND MIXER SAFETY
- Important Safeguards 3
- Electrical Requirements 4
- Electrical Waste Disposal 4

PARTS AND FEATURES 5

SETTING UP YOUR STAND MIXER 6
- Assembling your Bowl-Lift Stand Mixer 6
- Adjusting your Beater to Bowl Clearance 7

USING YOUR STAND MIXER
- Speed Control Guide - 10 Speed Stand Mixers 8

ATTACHMENTS 9

CARE AND CLEANING 9

TIPS FOR GREAT RESULTS
- Planetary Mixing Action 10
- Mixing Time 10
- Mixer Use 10
- Mixing Tips 10
- Whipping Tips for Egg Whites 11
- Whipping Tips for Whipped Cream 11
- Bread Making Tips 12

SERVICE AND WARRANTY
- When You Need Service 13
- Household KitchenAid™ Bowl-Lift Stand Mixer Warranty 13
- Service Centers 14
- Customer Service 14

English

Your safety and the safety of others are very important.

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

This is the safety alert symbol.

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

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

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

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To avoid risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
4. Unplug Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
6. Do not operate Stand Mixer with a damaged cord or plug or after the Stand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury.
8. Do not use the Stand Mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
10. Remove Flat Beater, Stainless Steel Whip, or Spiral Dough Hook from Stand Mixer before washing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

W10421400A_1_EN.indd 3 11/15/11 1:47 PM

English

Electrical Requirements

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Volts: 220-240 A.C.
Hertz: 50/60 Hz

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

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

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

Electrical Waste Disposal

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help avoid potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

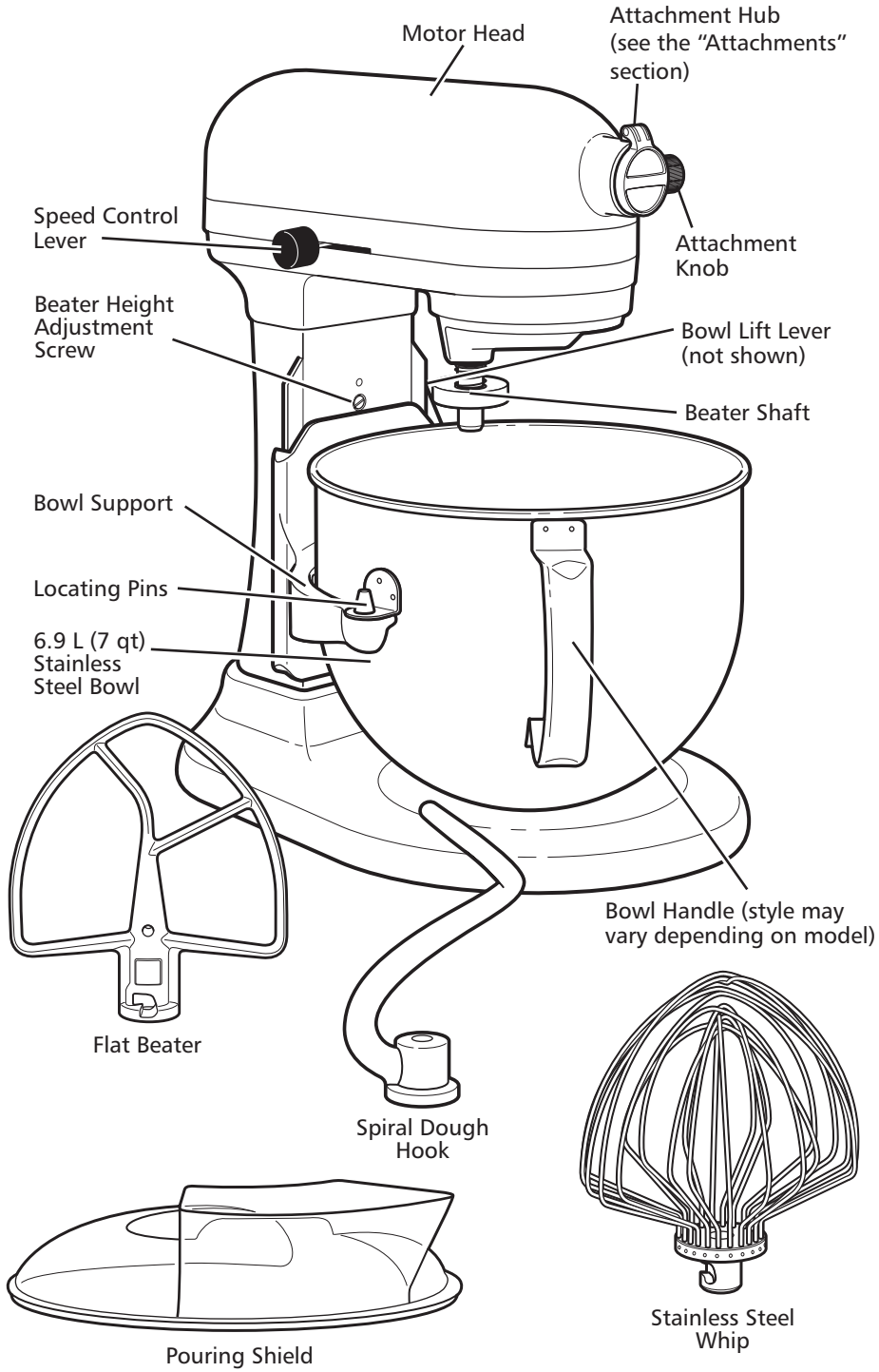
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

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

W10421400A_1_EN.indd 4 11/15/11 1:47 PM

Parts and Features

English



W10421400A_1_EN.indd 5 11/15/11 1:47 PM

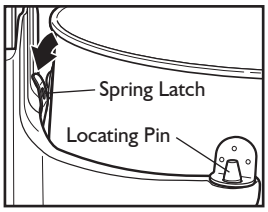
English

Assembling your Bowl-Lift Stand Mixer

To attach the Stainless Steel Bowl

Turn speed control to "0" (OFF). Unplug Stand Mixer or disconnect power. Place Bowl Lift Lever into down position. Fit Bowl Supports over Locating Pins and press down on back of the bowl until the Bowl Pin snaps into the Spring Latch. (Fig. 1)
IMPORTANT: If the bowl is not securely snapped into place, it will be unstable and wobble during use.

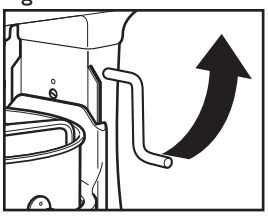
Fig. 1



To raise the Stainless Steel Bowl to mixing position

Rotate Bowl Lift Lever counterclockwise to the straight up position. (Fig. 2) The bowl must always be in the raised position when mixing.

Fig. 2



To remove the Stainless Steel Bowl

Turn speed control to "0" (OFF). Unplug Stand Mixer or disconnect power. Place Bowl Lift Lever in down position. Grasp Bowl Handle and lift straight up and off Locating Pins.

⚠WARNING

Injury Hazard

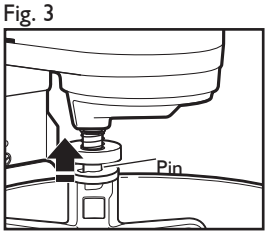
Unplug mixer before touching beaters.

Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.

To attach Flat Beater, Stainless Steel Whip, or Spiral Dough Hook.

Turn speed control to "0" (OFF). Unplug Stand Mixer or disconnect power. Lower bowl by rotating Bowl Lift Lever downward. Slip beater on Beater Shaft and press upward as far as possible. Turn beater to right, hooking it over the Pin on the Beater Shaft.
(Fig.3)

Fig. 3



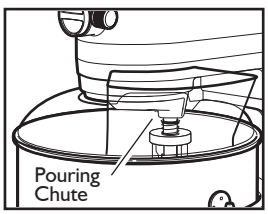
To remove Flat Beater, Stainless Steel Whip or Spiral Dough Hook

Turn speed control to "0" (OFF). Unplug Stand Mixer or disconnect power. Lower bowl by rotating Bowl Lift Lever downward. Press beater upward as far as possible and turn left. Pull beater from Beater Shaft.

To attach Pouring Shield

Turn speed control to "0" (OFF). Unplug Stand Mixer or disconnect power. Attach Flat Beater, Spiral Dough Hook, or Stainless Steel Whip and bowl. From the front of the mixer, slide the Pouring Shield over the bowl until the it is centered. The bottom rim of the Pouring Shield should fit within the bowl. (Fig. 4)

Fig. 4



To use Pouring Shield

For best results, rotate the Pouring Shield so the Motor Head covers the U-shaped gap in the shield. The Pouring Chute will be just to the right of the Attachment Hub as you face the mixer. Pour the ingredients into the bowl through the Pouring Chute.

W10421400A_1_EN.indd 6 11/15/11 1:47 PM

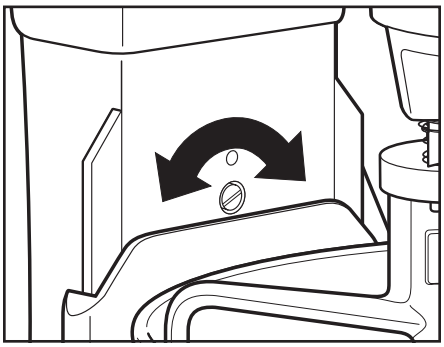
Adjusting your Beater to Bowl Clearance

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

1. Turn speed control to "0" (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Lower the bowl to the down position.
4. Turn Beater Height Adjustment Screw (A) slightly counter clockwise (left) to raise Flat Beater or clockwise (right) to lower Flat Beater.
5. Make adjustment with Flat Beater, so it just clears surface of the bowl. If you over adjust the screw, the Bowl Lift Lever may not lock into place.

NOTE: When properly adjusted, the Flat Beater will not strike on the bottom or side of the bowl. If the Flat Beater or the Stainless Steel Whip is so close that it strikes the bottom of the bowl, coating may wear off the Flat Beater (for coated beaters) or wires on Stainless Steel Whip may wear.

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

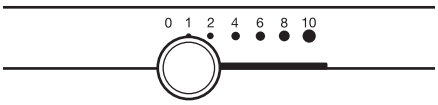


W10421400A_1_EN.indd 7 11/15/11 1:47 PM

English

Speed Control Guide - 10 Speed Stand Mixers

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



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

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

Capacity Chart

	6.9 L Bowl
Flour	2 to 2.2 kg
Bread	8 breads of 450 g
Cookies / Biscuits	160 pieces
Mashed Potatoes	3.6 kg

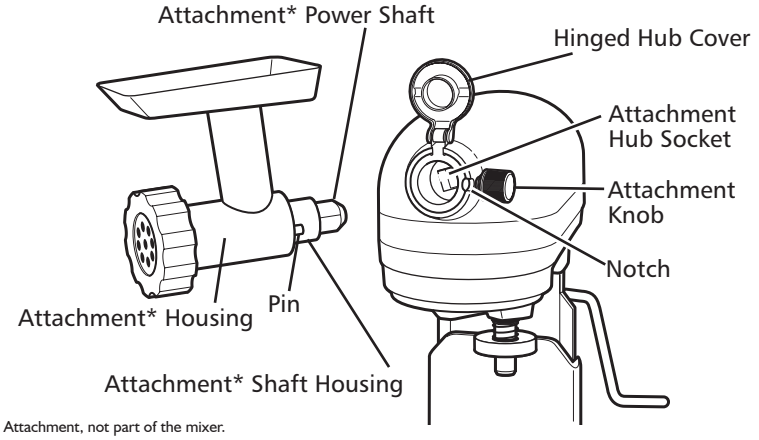
W10421400A_1_EN.indd 8 11/15/11 1:47 PM

Attachments

English

General Information

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



* Optional Attachment, not part of the mixer.

Care and Cleaning

Stainless Steel Bowl, Flat Beater, Stainless Steel Whip, and Spiral Dough Hook may be washed in an automatic dishwasher. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store beaters on shaft.

⚠WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

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

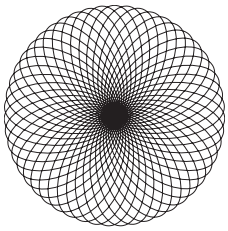
Wipe mixer with a damp cloth. DO NOT IMMERSE IN WATER. Wipe off beater shaft frequently, removing any residue that may accumulate.

Accessories	Coated Metal	Stainless Steel
	Silver coated metal beaters and dough hooks are dishwasher-safe. (Available on 5KSM7591 model)	Stainless steel beaters and dough hooks are dishwasher-safe. (Available on 5KSM7580 model)
	Not applicable	11-Wire Stainless Steel Elliptical Whips are dishwasher-safe. (Available on 5KSM7580 and 5KSM7591 models)
	Not applicable	All metal bowls are stainless steel and dishwasher-safe. (Available on all Bowl-Lift models)

W10421400A_1_EN.indd 9 11/15/11 1:47 PM

Tips for Great Results

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.

The 5KSM7580 and 5KSM7591 models are rated 500 Watts and use a Direct Current motor. It is a quiet and highly efficient motor, combined with a direct drive transmission system : this enables to drive 1.3 Horse Power at peak power (output motor power), enabling fast and outstanding mixing result even with heavy dough.

Mixing Time

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.

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

Mixer Use

⚠WARNING

PERSONAL INJURY HAZARD

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

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

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

Mixing Tips

Adding Ingredients

Always add ingredients as close to side of bowl as possible, not directly into moving beater. The Pouring Shield can be used to simplify adding ingredients. Use Speed 1 until ingredients have been blended. Then gradually increase to desired speed.

Adding Nuts, Raisins, or Candied Fruits

Follow individual recipes for guidelines on including these ingredients. In general, solid materials should be folded in the last few seconds of mixing on Speed 1. The batter should be thick enough to keep the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.

Liquid Mixtures

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

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

W10421400A_1_EN.indd 10 11/15/11 1:47 PM

Whipping Tips for Egg Whites

Place room temperature egg whites in clean, dry bowl. Attach stainless steel 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 8

Whipping Stages

With your KitchenAid™ Stand Mixer, egg whites whip quickly. So watch to avoid over whipping. This list tells you what to expect.

Frothy
Large, uneven air bubbles.

Begins to Hold Shape
Air bubbles are fine and compact; product is white.

Soft Peak
Tips of peaks fall over when Stainless Steel Whip is removed.

Almost Stiff
Sharp peaks form when Stainless Steel Whip is removed, but whites are actually soft.

Stiff but not Dry

Sharp, stiff peaks form when Stainless Steel Whip is removed. Whites are uniform in colour and glisten.

Stiff and Dry
Sharp, stiff peaks form when Stainless Steel Whip is removed. Whites are speckled and dull in appearance.

Whipping Tips for Whipped Cream

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

AMOUNT	SPEED
50-200 mL	GRADUALLY to 10
More than 200 mL	GRADUALLY to 8

Whipping Stages

Watch cream closely during whipping. Because your KitchenAid™ Stand Mixer whips so quickly, there are just a few seconds between whipping stages. Look for these characteristics:

Begins to Thicken
Cream is thick and custard-like.

Holds its Shape
Cream forms soft peaks when Stainless Steel Whip is removed. Can be folded into other ingredients when making desserts and sauces.

Stiff
Cream stands in stiff, sharp peaks when Stainless Steel Whip is removed. Use for topping on cakes or desserts, or filling for cream puffs.

W10421400A_1_EN.indd 11 11/15/11 1:47 PM

Bread Making Tips

Making bread with a mixer is quite different from making bread by hand. Therefore, it will take some practice before you are completely comfortable with the new process. For your convenience, we offer these tips to help you become accustomed to bread-making the KitchenAid™ brand way.

- ALWAYS use the PowerKnead Spiral Dough Hook to mix and knead yeast doughs.
- Use Speed 2 to mix or knead yeast dough. Use of any other speed with heavy doughs may cause mixer to stop rotating to limit mixer damage. This is normal operation. If this occurs, turn the Speed Control Lever to off, and then turn back on to a lower speed.
- Use a candy or other kitchen thermometer to assure that liquids are at temperature specified in the recipe. Liquids at higher temperature can kill yeast, while liquids at lower temperatures will retard yeast growth.
- Warm all ingredients to room temperature to ensure proper rising of dough. If yeast is to be dissolved in bowl, always warm bowl first by rinsing with warm water to avoid cooling of liquids.
- Allow bread to rise in a warm place, 26°C to 29°C, free from draft, unless otherwise specified in recipe.
- Recipe rising times may vary due to temperature and humidity in your kitchen. Dough has doubled in bulk when indentation remains after tips of fingers are pressed lightly and quickly into dough.
- Most bread recipes give a range for the amount of flour to be used. Enough flour has been added when the dough starts to clean sides of bowl. If dough is sticky or humidity is high, slowly add more flour, about 60g (1/2 cup) at a time but do not exceed recommended flour capacity. Knead after each addition until flour is completely worked into dough. If too much flour is added, a dry loaf will result.
- When done, yeast breads and rolls should be deep golden brown in colour. other tests for doneness of breads are: Bread pulls away from the sides of pan, and tapping on the top of the loaf produces a hollow sound. Turn loaves and rolls onto racks immediately after baking to avoid sogginess.

W10421400A_1_EN.indd 12 11/15/11 1:47 PM

When You Need Service

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Unplug before servicing.

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

Please read the following before calling your service center.

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

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

- Is the Stand Mixer plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, the turn it back on. If the mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
- If the problem is not due to one of the above items, see the "Service Centers" section.

Household KitchenAid™ Bowl-Lift Stand Mixer Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Australia and New Zealand: For the Artisan™ Mixer 5KSM7580: Five years Full Warranty from date of purchase. For the Heavy Duty Mixer 5KSM7591: One Year Full Warranty from date of purchase.	The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.	A. Repairs when Stand Mixer is used for operations other than normal household food preparation. B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes.

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

W10421400A_1_EN.indd 13 11/15/11 1:47 PM

Service and Warranty

Service Centers

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 Center.

In the U.K.:
Call: 0845 6011 287

In Ireland:
M.X. ELECTRIC
Service Department
25 Alymer Crescent
Kilcock, Co. KILDARE
Call: 87 2581574
Fax: 1 628 4368

In Australia:
Call: 1800 990 990

In New Zealand:
Call: 0800 881 200

Customer Service

In U.K. & Ireland:
Tollfree number 0800 988 1266
(Calls from mobile phones are charged standard network rate)

For Southern Ireland:
Tollfree number +44 (0) 20 8616 5148

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

www.KitchenAid.co.uk
www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.
™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.
The shape of the Stand Mixer is a trademark of KitchenAid, U.S.A.
© 2011. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W10421400A_1_EN.indd 14 11/15/11 1:47 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

Deutsch

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Modell 5KSM7580 Modell 5KSM7591

Inhaltsverzeichnis

Deutsch

SICHERHEIT DER KÜCHENMASCHINE
- Wichtige Sicherheitshinweise 17
- Elektrische Voraussetzungen 18
- Entsorgung von Elektrogeräten 18

TEILE UND MERKMALE 19

AUFBAU IHRER KÜCHENMASCHINE 20
- Montieren Ihrer Küchenmaschine mit Schüsselheber 20
- Einstellen des Abstands zwischen Schüssel und Flachrührer 21

VERWENDEN IHRER KÜCHENMASCHINE
- Leitfaden zur Geschwindigkeitssteuerung – 10 Geschwindigkeitsstufen 22

ZUBEHÖR 23

PFLEGE UND REINIGUNG 23

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE
- Funktion des Planetenrührwerks 24
- Rührzeit 24
- Verwenden der Küchenmaschine 24
- Hinweise zum Rühren 24
- Tipps zum Schlagen von Eiweiß 25
- Tipps zum Schlagen von Sahne 25
- Tipps zur Brotzubereitung 26

KUNDENDIENST UND GARANTIE
- Reparatur 27
- Garantie für KitchenAid™-Haushaltsküchenmaschinen mit Schüsselheber 27
- Kundendienststellen 28
- Kundendienst 28

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 sämtliche Anleitungen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie die Küchenmaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Die Inbetriebnahme des Gerätes sollte nur unter Aufsicht vorgenommen werden, insbesondere wenn Kleinkinder und körperlich oder geistig eingeschränkte Personen in der Nähe sind.
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.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.

DIESES PRODUKT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT VORGESEHEN.

W10421400A_2_DE.indd 17 11/15/11 1:49 PM

Elektrische Voraussetzungen

⚠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
Hertz: 50/60 Hz

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.

HINWEIS: Dieses Produkt ist mit einem Y-Netzkabel ausgestattet. Falls das Kabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller oder dessen Service-Vertretung ausgewechselt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

Entsorgung von Elektrogeräten

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.

Bitte schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit anderer, indem Sie das Gerät sachgerecht entsorgen.

Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:

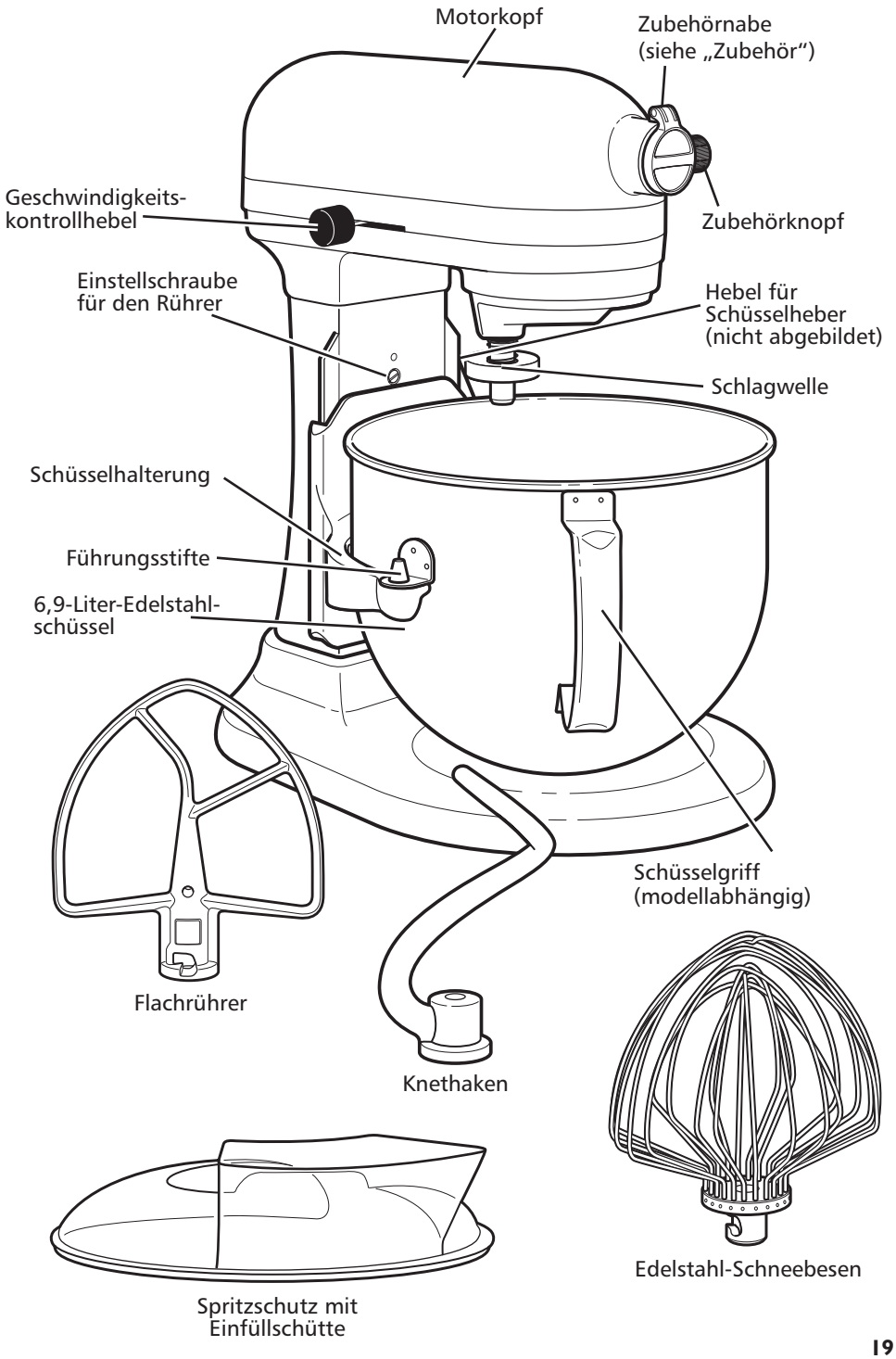
Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

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.

W10421400A_2_DE.indd 18 11/15/11 1:49 PM

Teile und Merkmale



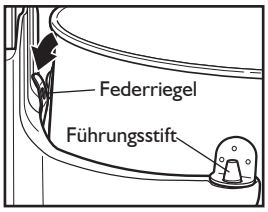
W10421400A_2_DE.indd 19 11/15/11 1:49 PM

Montieren Ihrer Küchenmaschine mit Schüsselheber

Einsetzen der Edelstahlschüssel

Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0“). Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine. Bringen Sie den Hebel für den Schüsselheber in die untere Stellung. 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 (Abb. 1).
WICHTIG: Falls die Schüssel nicht fest eingerastet ist, kann sie während des Betriebs wackeln.

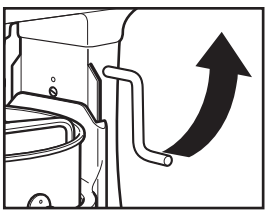
Abb. 1



Anheben der Edelstahlschüssel in die Rührposition

Drehen Sie den Hebel für den Schüsselheber gegen den Uhrzeigersinn in die senkrecht nach oben zeigende Stellung (Abb. 2). Die Schüssel muss beim Rühren stets angehoben sein.

Abb. 2



Herausnehmen der Edelstahlschüssel

Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0“). Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine. Bringen Sie den Hebel für den Schüsselheber in die untere Stellung. Halten Sie die Schüssel am Griff und heben Sie sie gerade nach oben von den Führungsstiften.

⚠WARNUNG

Verletzungsgefahr

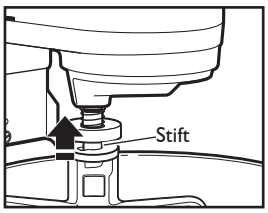
Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

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

Befestigen des Flachrührers, Edelstahl-Schneebesens oder Knethakens

Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0“). Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine. Senken Sie die Schüssel mit dem Hebel für den Schüsselheber ab. Schieben Sie das Zubehörteil auf die Rührerwelle 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 (Abb. 3).

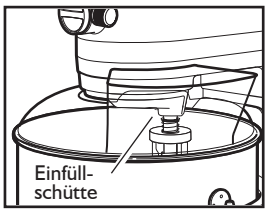
Abb. 3



Entfernen des Flachrührers, Edelstahl-Schneebesens oder Knethakens

Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0“). Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine. Senken Sie die Schüssel mit dem Hebel für den Schüsselheber ab. Drücken Sie das Zubehörteil so weit wie möglich nach oben und drehen Sie es nach links. Ziehen Sie das Zubehörteil von der Welle.

Abb. 4



Anbringen des Spritzschutzes

Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0“). Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine. Befestigen Sie Flachrührer, Edelstahl-Schneebesen oder Knethaken und setzen Sie die Schüssel ein. Schieben Sie den Spritzschutz mit Einfüllschütte von der Vorderseite der Küchenmaschine über die Schüssel, bis der Schutz mittig sitzt. Die Unterkante des Schutzes sollte nun in der Schüssel liegen (Abb. 4).

Verwenden des Spritzschutzes

Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Spritzschutz so drehen, dass der Motorkopf die U-förmige Lücke im Schutz abdeckt. Die Einfüllschütte befindet sich rechts von der Zubehörnabe. Geben Sie die Zutaten über die Einfüllschütte in die Schüssel.

W10421400A_2_DE.indd 20 11/15/11 1:49 PM

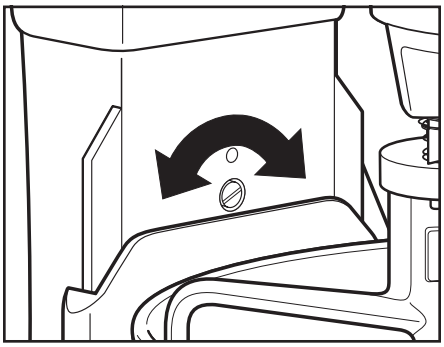
Einstellen des Abstands zwischen Schüssel und Flachrührer

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. Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine.
3. Senken Sie die Schüssel ganz ab.
4. Drehen Sie die Einstellschraube für den Rührer (A) LEICHT entgegen dem Uhrzeigersinn (nach links), um den Flachrührer anzuheben, bzw. im Uhrzeigersinn (nach rechts), um den Flachrührer abzusenken.
5. Stellen Sie den Flachrührer so ein, dass er sich gerade noch über der Schüsseloberfläche befindet. Wird die Schraube zu weit gedreht, rastet der Hebel für den Schüsselheber möglicherweise nicht ein.

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

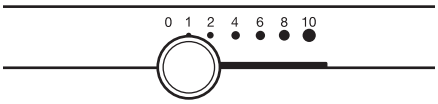
Falls ein Ausschaben der Schüsselwand erforderlich ist (unabhängig von der Einstellung des Rührers), müssen Sie die Küchenmaschine vor dem Ausschaben anhalten. Ansonsten könnte die Maschine beschädigt werden.



W10421400A_2_DE.indd 21 11/15/11 1:49 PM

Leitfaden zur Geschwindigkeitssteuerung – 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 leistungsstarke Knethaken knetet die meisten Hefeteige binnen 4 Minuten gut durch.

Kapazitätstabelle

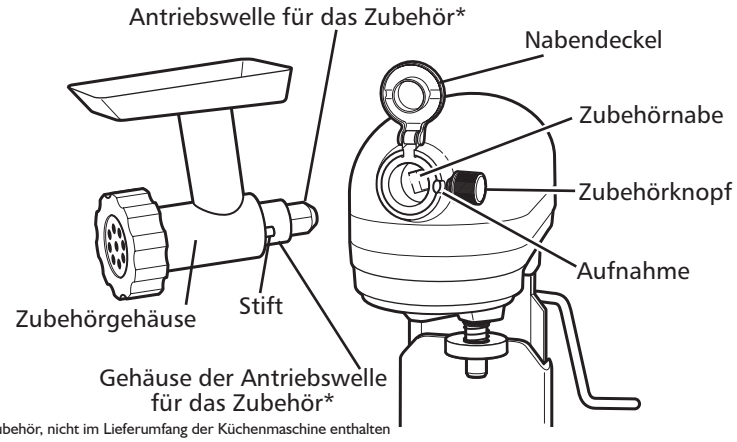
	6,9-Liter-Schüssel
Mehl	2 bis 2,2 kg
Brot	8 Brote á 450 g
Kekse, Plätzchen	160 Stück
Kartoffelpüree	3,6 kg

W10421400A_2_DE.indd 22 11/15/11 1:49 PM

Zubehör

Allgemeine Hinweise

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

Pflege und Reinigung

Die Edelstahlschüssel, der Flachrührer, der Edelstahl-Schneebesen und der spiralförmige Knethaken sind spülmaschinenfest. Sie können auch in heißem Wasser mit Zusatz von Spülmittel gereinigt werden. Die Flachrührer bei Nichtbenutzung nicht auf der Welle lassen.

⚠WARNUNG

STROMSCHLAGGEFAHR

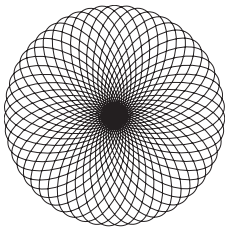
ZUR VERMEIDUNG EINES STROMSCHLAGS VOR DEM REINIGEN IMMER DEN NETZSTECKER ZIEHEN.

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

Zubehör	Beschichtetes Metall	Edelstahl
	Metallrührer und Knethaken mit Silberbeschichtung sind spülmaschinenfest (erhältlich für Modell 5KSM7591).	Rührer und Knethaken aus Edelstahl sind spülmaschinenfest (erhältlich für Modell 5KSM7580).
	nicht erhältlich	Elliptische Edelstahl-Schneebesen mit 11 Drähten sind spülmaschinenfest (erhältlich für Modell 5KSM7580 und 5KSM7591).
	nicht erhältlich	Alle Metallschüsseln bestehen aus Edelstahl und sind spülmaschinenfest (erhältlich für alle Modelle mit Schüsselheber).

W10421400A_2_DE.indd 23 11/15/11 1:49 PM

Funktion des Planetenrührwerks



Während des Betriebs bewegt sich der Flachrührer in der fest stehenden Schüssel und dreht sich zugleich in die Gegenrichtung um seine eigene Achse. Die Abbildung zeigt, welchen Weg der Flachrührer in der Schüssel insgesamt zurücklegt.

Die Modelle 5KSM7580 und 5KSM7591 haben eine Nennleistung von 500 Watt. In ihnen kommt ein Gleichstrommotor zum Einsatz. Dieser Motor ist besonders leise und effizient. In der Kombination mit einer Direktantriebübertragung ergeben sich bis zu 1,3 PS Spitzenleistung (am Motor) für schnelle und hervorragende Mischergebnisse selbst bei schwerem Teig.

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.

Verwenden 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. Dies ist normal.

Hinweise zum Rühren

Zugabe von Zutaten

Die Zutaten immer so dicht wie möglich am Schüsselrand zugeben, nicht direkt auf den rotierenden Rührer. Der Spritzschutz erleichtert die Zugabe der Zutaten. Mit Geschwindigkeitstufe 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 „Aufbauen Ihrer Küchenmaschine“.

W10421400A_2_DE.indd 24 11/15/11 1:49 PM

Tipps für tolle Ergebnisse

Tipps zum Schlagen von Eiweiß

Geben Sie die zimmertemperierten Eiweiße in die saubere, trockene Schüssel. Bringen Sie die Edelstahlschüssel und den Schneebesen an. Um ein Verspritzen zu vermeiden, die Sollgeschwindigkeit schrittweise erhöhen und die Schlagsahne schlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Siehe folgende Tabelle.

MENGE	GESCHWINDIGKEIT
1 Eiweiß	ALLMÄHLICH bis Stufe 10
2 bis 4 Eiweiße	ALLMÄHLICH bis Stufe 8
6 oder mehr Eiweiße	ALLMÄHLICH bis Stufe 8

Konsistenz

Mit der KitchenAid™-Küchenmaschine lässt sich Eiweiß schnell schlagen. Achten Sie darauf, das Eiweiß nicht zu steif werden zu lassen. Die folgende Liste enthält weitere Informationen.

Schaumig
Große, ungleichmäßig verteilte Luftblasen.

Eischnee beginnt seine Form beizubehalten
Feine und kompakte Luftblasen; Eischnee ist weiß.

Flaumig
Eischnee fällt zusammen, sobald der Schneebesen entfernt wird.

Fast steif
Bildet steife Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Die eigentliche Masse ist jedoch weich.

Steif, aber nicht trocken

Bildet steife, feste Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Der Eischnee hat eine einheitliche Farbe und glänzt.

Steif und trocken
Bildet steife, feste Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Der Eischnee ist fleckig und matt.

Tipps zum Schlagen von Sahne

Geben Sie kalte Schlagsahne in die gekühlte Schüssel. Bringen Sie die Edelstahlschüssel und den Schneebesen an. Um ein Verspritzen zu vermeiden, die Sollgeschwindigkeit schrittweise erhöhen und die Schlagsahne schlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Siehe folgende Tabelle.

MENGE	GESCHWINDIGKEIT
50 bis 200 ml	ALLMÄHLICH bis Stufe 10
über 200 ml	ALLMÄHLICH bis Stufe 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. Achten Sie auf folgende Merkmale:

Schlagsahne beginnt einzudicken
Die Schlagsahne ist dick und sieht puddingähnlich aus.

Schlagsahne behält Form bei
Bildet weiche Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Kann bei der Zubereitung von Süßspeisen und Soßen unter andere Zutaten gehoben werden.

Steif
Bildet steife, feste Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Als Garnierung für Kuchen oder Süßspeisen oder zum Füllen von Cremegebäck.

W10421400A_2_DE.indd 25 11/15/11 1:50 PM

Tipps zur Brotzubereitung

Die Brotzubereitung mit der Küchenmaschine unterscheidet sich deutlich von der Zubereitung mit den Händen. Sie werden vermutlich ein wenig Übung benötigen, um diese Änderungen zu verinnerlichen. Unsere Tipps helfen Ihnen, Ihr eigenes Brot mit KitchenAid™-Geräten zuzubereiten.

- IMMER den spiralförmigen Knethaken zum Rühren und Kneten von Hefeteig verwenden.
- Zum Kneten und Rühren von Hefeteigen Geschwindigkeit 2 verwenden. Wenn Sie andere Geschwindigkeiten für schwere Teige verwenden, stoppt möglicherweise die Rührbewegung, um Schäden an der Maschine zu vermeiden. Dies ist normal. Schalten Sie in diesem Fall den Geschwindigkeitsregler in die AUS-Stellung. Wählen Sie anschließend eine niedrigere Geschwindigkeitsstufe.
- Überprüfen Sie mit einem Küchenthermometer, dass flüssige Zutaten den Rezeptvorgaben entsprechen. Flüssigkeiten mit höheren Temperaturen können die Hefe zerstören, solche mit niedrigeren Temperaturen können das Aufgehen verzögern.
- Achten Sie darauf, dass sämtliche Zutaten Raumtemperatur haben. So ist sichergestellt, dass der Teig aufgeht. Wenn die Hefe in der Schüssel aufgelöst werden soll, wärmen Sie die Schüssel durch Ausspülen mit warmem Wasser vor.
- Lassen Sie das Brot zwischen 26 °C und 29 °C geschützt vor Zug aufgehen (sofern das Rezept keine anderen Vorgaben macht).
- Die im Rezept angegebenen Zeiten für das Aufgehen können abhängig von Temperatur und Luftfeuchtigkeit in Ihrer Küche variieren. Der Teig hat sein Volumen verdoppelt, wenn nach einem leichten und schnellen Eindrücken der Finger in den Teig eine Vertiefung sichtbar bleibt.
- Die meisten Brotrezepte geben einen variablen Mehlanteil vor. Sobald der Teig die Schüsselwand säubert, enthält er genug Mehl. Bei klebrigem Teig oder hoher Feuchtigkeit geben Sie vorsichtig weiteres Mehl in Schritten von 60 g (ca. 1/2 Tasse) hinzu, bis die gewünschte Konsistenz oder die maximal angegebene Mehlmenge erreicht ist. Kneten Sie den Teig nach jeder Zugabe von Mehl durch, bis das Mehl vollständig eingearbeitet ist. Zu viel Mehl führt zu einem trockenen Brotlaib.
- Fertige Hefebrote und Brötchen sind von einem dunkelbraunen Goldton. Andere Anzeichen für fertig gebackene Brote: Das Brot löst sich von den Seiten der Form. Beim Klopfen auf die Oberseite des Laibes klingt es hohl. Geben Sie Laibe und Brötchen sofort nach dem Backen auf Roste, um ein Aufweichen zu verhindern.

W10421400A_2_DE.indd 26 11/15/11 1:50 PM

Reparatur

⚠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. Dies 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. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Aufbauen Ihrer Küchenmaschine".

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

- Ist die Küchenmaschine mit dem Netz 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 „Kundendienststellen" genannten Stellen.

Garantie für KitchenAid™-Haushaltsküchenmaschinen mit Schüsselheber

Garantiedauer:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Australien und Neuseeland: Für die Artisan™-Küchenmaschine 5KSM7580: Fünf Jahre ab Kaufdatum. Für die Profi-Küchenmaschine (Heavy Duty) 5KSM7591: Ein Jahr Komplett-garantie 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 Küchen-maschinen, 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.

W10421400A_2_DE.indd 27 11/15/11 1:50 PM

Kundendienst und Garantie

Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

In Deutschland:

KitchenAid Service & Support, Großhandel
Inh. Franz - Josef Lücke
Lümernweg 142
D-33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK

Tel: 05242-966999

Fax: 05242-966998

Mail:

klaukeservice@t-online.de

Kundendienst

Für Deutschland:

Hotline: Gebührenfreie Telefonberatung unter:
0800 5035005

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

Für die Schweiz:

Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

www.KitchenAid.de
www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Eingetragene Marke von KitchenAid, USA
™ Marke von KitchenAid, USA
Die Form der Küchenmaschine ist eine Marke von KitchenAid, USA.
© 2011. Alle Rechte vorbehalten.
Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

W10421400A_2_DE.indd 28 11/15/11 1:50 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

Français

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Modèle 5KSM7580 Modèle 5KSM7591

Table des matières

Français

SÉCURITÉ DU ROBOT SUR SOCLE
- Consignes de sécurité importantes 31
- Alimentation 32
- Mise au rebut des déchets d'équipements électriques 32

PIÈCES ET FONCTIONS 33

MISE EN SERVICE DE VOTRE ROBOT SUR SOCLE 34
- Assemblage de votre robot sur socle à bol relevable 34
- Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol 35

UTILISATION DE VOTRE ROBOT SUR SOCLE
- Guide de réglage de la vitesse – Robots sur socle à 10 vitesses 36

ACCESSOIRES 37

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 37

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX
- Action de mélange à mouvement planétaire 38
- Temps de mélange 38
- Utilisation du robot sur socle 38
- Conseils de mélange 38
- Conseils pour fouetter les blancs d'œufs 39
- Conseils pour battre de la crème fouettée 39
- Conseils pour la préparation de pâte à pain 40

ENTRETIEN ET GARANTIE
- Dispositions à prendre pour un entretien et une réparation 41
- Garantie du robot sur socle à bol relevable KitchenAid™ à usage domestique 41
- Centres de service après-vente 42
- Service à la clientèle 42

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

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

Ce symbole est synonyme d'avertissement.

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot sur socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Les jeunes enfants et les personnes handicapées ne doivent pas utiliser cet appareil sans une surveillance étroite.
4. Débranchez le robot sur socle lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart du robot sur socle lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations de l'appareil.
6. N'utilisez pas le robot sur socle si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a présenté un défaut de fonctionnement ou qu'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. N'utilisez pas le robot sur socle à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
10. Enlevez le batteur plat, le fouet en acier inoxydable ou le crochet pétrisseur en spirale avant de nettoyer le robot.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE STRICTEMENT DOMESTIQUE.

W10421400A_3_FR.indd 31 11/15/11 1:53 PM

Alimentation

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

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

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

Tension : 220-240 C.A.
Fréquence : 50/60 Hz

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

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

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

REMARQUE : Cet appareil est vendu avec un fil électrique de type Y. Si le fil électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son représentant du service après-vente pour éviter tout danger.

Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé humaine.

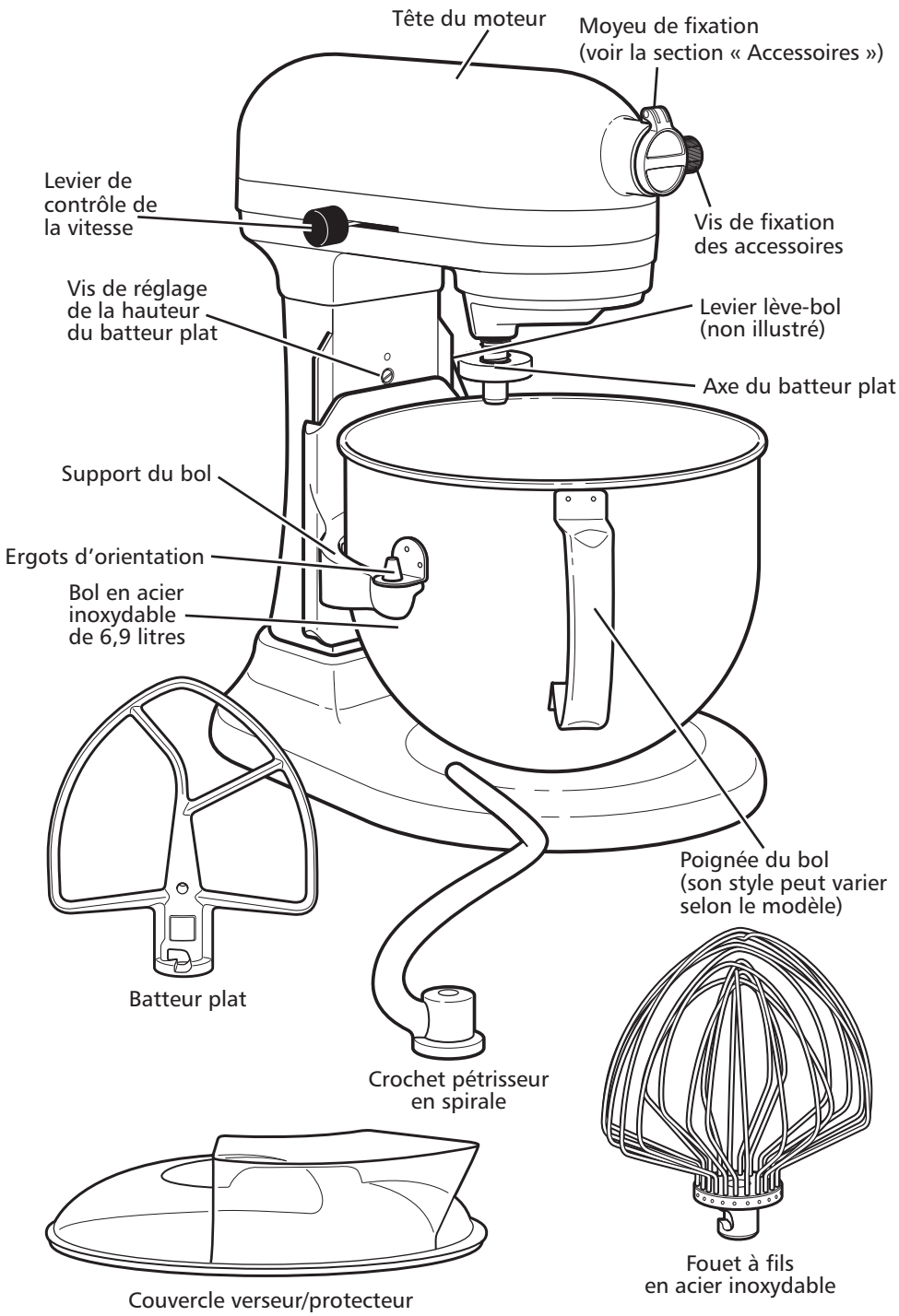
Le symbole présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

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

W10421400A_3_FR.indd 32 11/15/11 1:53 PM

Pièces et fonctions



W10421400A_3_FR.indd 33 11/15/11 1:53 PM

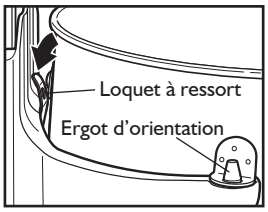
Assemblage de votre robot sur socle à bol relevable

Pour fixer le bol en acier inoxydable

Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT). Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation. Abaissez complètement le levier lève-bol. Placez les supports du bol sur les ergots d'orientation et appuyez vers le bas sur l'arrière du bol jusqu'à ce que son ergot s'enclenche dans le loquet à ressort (voir figure 1).

IMPORTANT : si le bol n'est pas fermement inséré, il sera instable et tremblera pendant l'utilisation du robot.

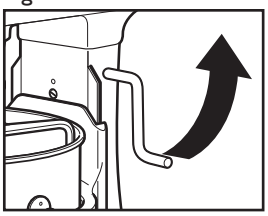
Figure 1



Pour relever le bol en acier inoxydable en position Mélange

Remontez le levier lève-bol en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (voir figure 2). Le bol doit toujours être relevé lorsque vous utilisez la fonction de mélange.

Figure 2



Pour détacher le bol en acier inoxydable

Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT). Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation. Abaissez complètement le levier lève-bol. Tirez la poignée du bol bien droit vers le haut pour dégager celui-ci des ergots d'orientation.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessures

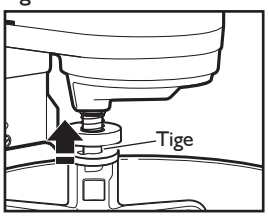
Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

Si vous ne respectez pas ces consignes, vous risquez des fractures, des coupures ou des ecchymoses.

Pour fixer le batteur plat, le fouet en acier inoxydable ou le crochet pétrisseur en spirale

Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT). Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation. Abaissez le bol en tournant le levier lève-bol vers le bas. Placez le batteur plat sur son axe d'entraînement et poussez-le vers le haut autant que possible. Tournez le batteur plat vers la droite pour le verrouiller sur la goupille de son axe (voir la figure 3).

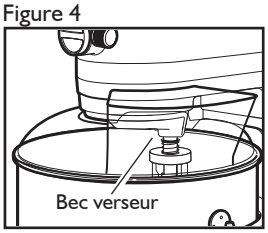
Figure 3



Pour enlever le batteur plat, le fouet en acier inoxydable ou le crochet pétrisseur en spirale

Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT). Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation. Abaissez le bol en tournant le levier lève-bol vers le bas. Poussez le batteur plat vers le haut et tournez-le vers la gauche. Retirez le batteur plat de son axe.

Figure 4



Pour fixer le couvercle verseur/protecteur

Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT). Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation. Fixez le batteur plat, le crochet pétrisseur en spirale ou le fouet en acier inoxydable au bol. Depuis l'avant du robot, faites glisser le couvercle verseur/protecteur sur le bol jusqu'à ce qu'il soit centré. Le bord inférieur du couvercle verseur/protecteur devrait se positionner parfaitement sur le bol (voir figure 4).

Pour utiliser le couvercle verseur/protecteur

Pour des résultats optimaux, faites tourner le couvercle verseur/protecteur afin que la tête du moteur couvre son ouverture en « u ». Le bec verseur se trouvera juste à la droite du moyeu de fixation des accessoires lorsque vous êtes face au batteur. Versez les ingrédients dans le bol par le bec verseur.

W10421400A_3_FR.indd 34 11/15/11 1:53 PM

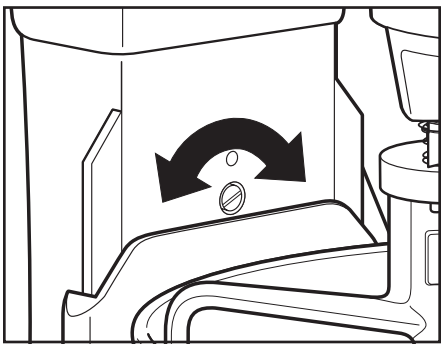
Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol

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

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Abaissez complètement le levier lève-bol.
4. Pour remonter le batteur plat, tournez légèrement sa vis de réglage de la hauteur (A) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (vers la gauche) et pour l'abaisser, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite).
5. Réglez la hauteur du batteur jusqu'à ce qu'il soit au ras du fond du bol. Si vous serrez trop la vis, le levier lève-bol risque de ne pas se verrouiller.

REMARQUE : lorsque sa hauteur est correctement réglée, le batteur plat ne heurte pas le fond ni les parois du bol. Si le batteur plat (dans le cas des batteurs avec revêtement) ou le fouet en acier inoxydable sont trop près du fond du bol au point de buter contre celui-ci, le revêtement du batteur risque d'être abîmé et les fils métalliques du fouet risquent d'être usés prématurément.

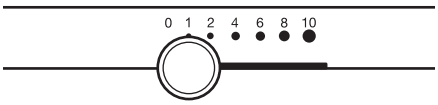
Il peut être nécessaire de racler les bords du bol dans certaines conditions quel que soit le réglage du batteur plat. Arrêtez le robot sur socle avant d'entamer cette opération sous peine d'endommager l'appareil.



W10421400A_3_FR.indd 35 11/15/11 1:53 PM

Guide de réglage de la vitesse – Robots sur socle à 10 vitesses

Toutes les vitesses disposent de la fonction « Soft Start » (démarrage progressif) qui démarre automatiquement le robot sur socle à basse vitesse, afin d'éviter les éclaboussures d'ingrédients et le « nuage de farine » à la mise en marche, et augmente ensuite rapidement la vitesse jusqu'à atteindre celle sélectionnée pour garantir un rendement optimal.



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

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

Tableau des capacités

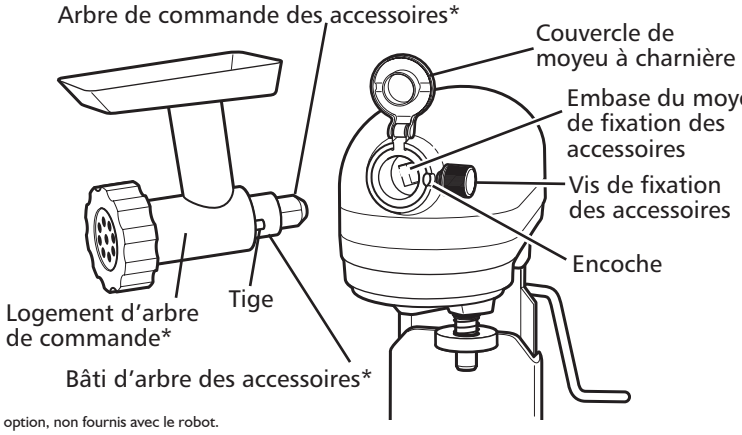
	Bol de 6,9 litres
Farine	2 à 2,2 kg
Pain	8 pains de 450 g
Cookies et biscuits	160 pièces
Purée de pommes de terre	3,6 kg

W10421400A_3_FR.indd 36 11/15/11 1:53 PM

Accessoires

Informations générales

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



* Accessoires en option, non fournis avec le robot.

Français

Entretien et nettoyage

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

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

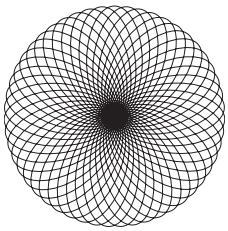
VEILLEZ À TOUJOURS DÉBRANCHER LE ROBOT AVANT DE LE NETTOYER AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.

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

Accessoires	Revêtement en métal	Acier inoxydable
	Les crochets pétrisseurs et les batteurs plats avec revêtement en métal argenté résistent au lave-vaisselle (disponibles avec le modèle 5KSM7591).	Les crochets pétrisseurs et les batteurs plats en acier inoxydable résistent au lave-vaisselle (disponibles avec le modèle 5KSM7580).
	Sans objet	Les fouets à 11 fils en forme d'ellipse en acier inoxydable peuvent être passés au lave-vaisselle (disponibles avec les modèles 5KSM7580 et 5KSM7591).
	Sans objet	Tous les bols en métal sont en acier inoxydable et résistent au lave-vaisselle (disponibles avec les modèles à bol relevable).

W10421400A_3_FR.indd 37 11/15/11 1:53 PM

Action de mélange à mouvement planétaire



Pendant le fonctionnement du robot, le batteur plat tourne autour du bol fixe et simultanément dans le sens contraire sur son propre axe. Le schéma ci-contre illustre le chemin complet parcouru par le batteur dans le bol.

Les modèles 5KSM7580 et 5KSM7591 ont une puissance de 500 watts et utilisent un moteur à courant continu, à la fois silencieux et très efficace, conjugué à un système à transmission directe. Ceci permet d'atteindre une puissance de crête de 1,3 ch. (puissance d'entraînement du moteur), pour un mélange rapide et d'excellente qualité même avec des pâtes épaisses.

Temps de mélange

Votre robot sur socle KitchenAid™ garantit un mélange plus rapide et plus performant que la plupart des autres robots électriques. Par conséquent, la durée de mélange indiquée dans la plupart des recettes doit être ajustée pour éviter un battage excessif.

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

Utilisation du robot sur socle

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BLESSURES

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

Le bol et le batteur plat sont conçus pour assurer une homogénéité du mélange sans nécessiter un raclage fréquent. En général, il suffit de racler le bol une ou deux fois durant le mélange.

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

Conseils de mélange

Ajout d'ingrédients

Ajoutez toujours les ingrédients aussi près que possible des parois du bol et pas directement dans la zone du batteur plat en mouvement. Vous pouvez utiliser le couvercle verseur/protecteur pour simplifier l'ajout des ingrédients. Utilisez la vitesse 1 jusqu'à ce que les ingrédients soient correctement mélangés. Augmentez ensuite progressivement la vitesse jusqu'à la position désirée.

Ajout de noix, de raisins secs ou de fruits confits

Reportez-vous aux recettes individuelles pour savoir comment ajouter ces ingrédients. En général, les matières solides doivent être incorporées au cours des dernières secondes de mélange à la vitesse 1. La pâte doit être suffisamment épaisse pour éviter que les fruits ou les noix s'enfoncent jusqu'au fond du moule durant la cuisson. Les fruits collants doivent être saupoudrés de farine pour une meilleure répartition dans la pâte.

Mélanges liquides

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

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

W10421400A_3_FR.indd 38 11/15/11 1:53 PM

Conseils pour fouetter les blancs d'œufs

Placez les blancs d'œufs dans un bol sec et propre, à température ambiante. Fixez le bol en acier inoxydable et le fouet à fils. Pour éviter les éclaboussures, déplacez graduellement le bouton jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée et fouettez jusqu'à l'étape désirée. Consultez le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	VITESSE
1 blanc d'œuf	GRADUELLEMENT jusqu'à 10
2 à 4 blancs d'œufs	GRADUELLEMENT jusqu'à 8
6 blancs d'œufs ou plus	GRADUELLEMENT jusqu'à 8

Étapes pour battre les blancs d'oeufs

Grâce à votre robot sur socle KitchenAid™, les blancs d'œufs sont rapidement battus en neige. Soyez donc très attentif afin d'éviter un battage excessif. La liste suivante vous indique à quoi vous attendre.

Baveux

Grosses bulles d'air inégales.

Commence à prendre forme

Bulles d'air petites et compactes ; mousse blanche.

Crémeux

Formation des becs de pointes au bout du fouet lorsque l'on soulève celui-ci.

Presque fermes

Formation de pointes bien nettes lors du retrait du fouet, avec des blancs qui restent toutefois souples.

Fermes sans être secs

Formation de pointes fermes et nettes lorsque le fouet est enlevé. Les blancs d'œufs présentent une couleur et une brillance uniformes.

Fermes et secs

Formation de pointes fermes et nettes lorsque le fouet est enlevé. Les blancs d'œufs présentent une apparence tachetée et mate.

Conseils pour battre de la crème fouettée

Versez la crème à fouetter froide dans un bol refroidi. Fixez le bol en acier inoxydable et le fouet à fils. Pour éviter les éclaboussures, déplacez graduellement le bouton jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée et fouettez jusqu'à l'étape désirée. Consultez le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	VITESSE
50 à 200 ml	GRADUELLEMENT jusqu'à 10
Plus de 200 ml	GRADUELLEMENT jusqu'à 8

Étapes pour battre de la crème fouettée

Surveillez la crème de près durant le fouettage. Le robot sur socle KitchenAid™ fouette si rapidement que quelques secondes seulement séparent les différentes étapes. Recherchez les caractéristiques suivantes :

Commence à s'épaissir

Crème épaisse qui ressemble à une crème anglaise.

Prend forme

Crème formant des pointes souples lorsque le fouet est enlevé. Si vous préparez des desserts et des sauces, la crème peut être incorporée à d'autres ingrédients.

Ferme

Crème présentant des pointes nettes et fermes lorsque le fouet est retiré. Utilisez la crème pour napper des gâteaux ou d'autres desserts ou pour fourrer des choux à la crème.

W10421400A_3_FR.indd 39 11/15/11 1:53 PM

Conseils pour la préparation de pâte à pain

Préparer de la pâte à pain à l'aide d'un robot et la confectionner à la main sont deux procédures qui diffèrent considérablement. Avant de maîtriser parfaitement l'utilisation du robot, il vous faudra donc de la pratique. Pour vous faciliter la tâche, voici quelques conseils qui vous aideront à vous familiariser avec la confection de pâte à pain façon KitchenAid™.

- Utilisez TOUJOURS le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead pour mélanger et pétrir les pâtes à levure.
- Utilisez la vitesse 2 pour mélanger ou pétrir la pâte à levure. Si vous utilisez une autre vitesse avec de la pâte épaisse, le robot risque de s'arrêter afin de ne pas subir de dommage. Cette réaction est normale. Le cas échéant, mettez le levier de contrôle de vitesse en position OFF (Arrêt) et choisissez une vitesse inférieure.
- Utilisez un thermomètre à sirop ou tout autre thermomètre de cuisine pour vérifier que les liquides sont à la bonne température, telle que spécifiée dans la recette. Une température trop élevée peut tuer les levures tandis qu'une température trop faible retardera la fermentation.
- Réchauffez tous les ingrédients à température ambiante pour que la pâte lève correctement. Si vous devez dissoudre la levure dans un bol, réchauffez toujours celui-ci en le rinçant à l'eau chaude pour éviter que les liquides ne se refroidissent.
- Laissez la pâte à pain lever dans un endroit chaud, où la température est comprise entre 26 et 29 °C et à l'abri des courants d'air, à moins que la recette ne donne des instructions contraires.
- Le temps de levée de la recette peut varier selon la température et l'humidité de la cuisine. S'il reste une marque après que vous appuyez légèrement et rapidement du bout du doigt sur la pâte, cela signifie qu'elle a doublé de volume.
- La plupart des recettes de pâtes à pain indiquent une plage de quantité de farine à utiliser. La quantité de farine incorporée est suffisante lorsque la pâte commence à essuyer les parois du bol. Si la pâte est collante ou très humide, ajoutez de la farine petit à petit, environ 60 g (une demi-tasse) à la fois, sans toutefois dépasser la capacité de farine recommandée. Pétrissez la pâte chaque fois que vous ajoutez de la farine jusqu'à ce que celle-ci soit entièrement incorporée. Si vous ajoutez trop de farine, le pain sera sec.
- Une fois terminé, les boules de pâte et le pain à levure doivent être brun doré. Il existe d'autres indicateurs de fin de cuisson : le pain se détache des parois du moule et lorsque vous tapotez sur le dessus du pain, vous entendez un son « creux ». Tournez immédiatement les boules de pâte et le pain sur les bacs après la cuisson pour éviter qu'ils ne ramollissent.

W10421400A_3_FR.indd 40 11/15/11 1:53 PM

Dispositions à prendre pour un entretien et une réparation

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

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

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

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

1. Le robot sur socle peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que vous ayez des difficultés à toucher le dessus de l'appareil. Cela est normal.
2. Le robot sur socle peut dégager une odeur forte, particulièrement lorsqu'il est encore neuf. Cela est fréquent avec les moteurs électriques.
3. Si le batteur plat heurte le bol, arrêtez le robot sur socle. Voir la section « Mise en service de votre robot sur socle ».

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

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

Français

Garantie du robot sur socle à bol relevable KitchenAid™ à usage domestique

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Australie et Nouvelle-Zélande : Pour le robot Artisan™ modèle 5KSM7580 : cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat. Pour le robot 5KSM7591 à usage intensif : un an de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du robot sur socle à toute autre fin que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou une installation ou un fonctionnement non conforme avec les réglementations électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

W10421400A_3_FR.indd 41 11/15/11 1:53 PM

Entretien et garantie

Centres de service après-vente

Toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé. Veuillez contacter le distributeur/revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté pour connaître les coordonnées du Centre de service après-vente agréé KitchenAid le plus proche.

Service à la clientèle

N° vert gratuit pour la France :
Composez le 0800 600120

N° vert gratuit pour la Belgique :
Composez le 0800 93285

N° vert gratuit pour le Grand-Duché du Luxembourg :
Composez le 800 23122

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

KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
Belgique

Pour la Suisse :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19

www.KitchenAid.fr
www.KitchenAid.be
www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marque commerciale déposée de KitchenAid, États-Unis.
™ Marque commerciale de KitchenAid, États-Unis.
La forme du robot sur socle est une marque commerciale de KitchenAid, États-Unis.
© 2011. Tous droits réservés.
Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.

W10421400A_3_FR.indd 42 11/15/11 1:53 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

Italiano

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Modello 5KSM7580 Modello 5KSM7591

Sommario

CONSIGLI PER LA SICUREZZA
- Precauzioni importanti 45
- Requisiti elettrici 46
- Smaltimento dispositivi elettrici 46

COMPONENTI E FUNZIONI 47

PREPARAZIONE DEL ROBOT DA CUCINA 48
- Montaggio del robot da cucina con sollevamento ciotola 48
- Regolazione della distanza tra frusta e ciotola 49

UTILIZZO DEL ROBOT DA CUCINA
- Guida al controllo della velocità - Robot da cucina a 10 velocità 50

ACCESSORI 51

MANUTENZIONE E PULIZIA 51

SUGGERIMENTI UTILI
- Movimento planetario 52
- Tempo di impasto 52
- Uso del robot da cucina 52
- Consigli per l'impasto 52
- Consigli per montare gli albumi 53
- Consigli per montare la panna 53
- Consigli per la preparazione del pane 54

ASSISTENZA E GARANZIA
- Quando chiamare l'assistenza 55
- Garanzia del robot da cucina con sollevamento ciotola KitchenAid™ per uso domestico 55
- Centri di assistenza 56
- Servizio clienti 56

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchio stesso sono riportati molti messaggi importanti sulla sicurezza. Leggere e osservare tutte le istruzioni contenute nei messaggi sulla sicurezza.

Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

Tutti i messaggi sulla sicurezza sono segnalati dal simbolo di avvertimento e dal termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue:

⚠ PERICOLO

Se non si osservano immediatamente le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

⚠ AVVERTENZA

Se non si osservano le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

Tutte le norme di sicurezza segnalano il potenziale rischio, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e illustrano le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese quelle elencate di seguito.

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua o altri liquidi.
3. L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o persone che necessitano supervisione.
4. Se non viene utilizzato e prima di montare o smontare le parti o effettuare la pulizia, il robot da cucina deve essere scollegato dalla presa di corrente.
5. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dalle fruste per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni al robot da cucina.
6. Non mettere in funzione il robot da cucina se il cavo o la spina sono danneggiati, se si sono verificati dei malfunzionamenti o se l'apparecchio è caduto o si è in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche.
7. L'utilizzo di utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Non utilizzare il robot da cucina all'aperto.
9. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
10. Prima di procedere al lavaggio, rimuovere la frusta piatta, la frusta in acciaio inossidabile o il gancio impastatore dal robot.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

QUESTO PRODOTTO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE AD USO DOMESTICO.

W10421400A_4_IT.indd 45 11/15/11 1:56 PM

Requisiti elettrici

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

Voltaggio: 220-240 c.a.
Frequenza: 50/60 Hz

NOTA: la potenza nominale del robot da cucina è riportata sulla piastra con il numero di serie che si trova nella parte inferiore del robot da cucina.

Non utilizzare prolunghe. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, far installare una presa vicino all'apparecchio da un elettricista o un tecnico qualificato.

Il wattaggio massimo è determinato dall'uso dell'accessorio che assorbe maggiore potenza. Altri accessori consigliati possono assorbire una potenza elettrica notevolmente inferiore.

NOTA: Questo prodotto è fornito di un cavo elettrico tipo Y. Qualora il cavo sia danneggiato, dovrà essere rimpiazzato dal fabbricante o presso un centro di assistenza autorizzato al fine di minimizzare il rischio di lesioni.

Smaltimento dispositivi elettrici

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Garantendo lo smaltimento corretto di questa apparecchiatura, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.

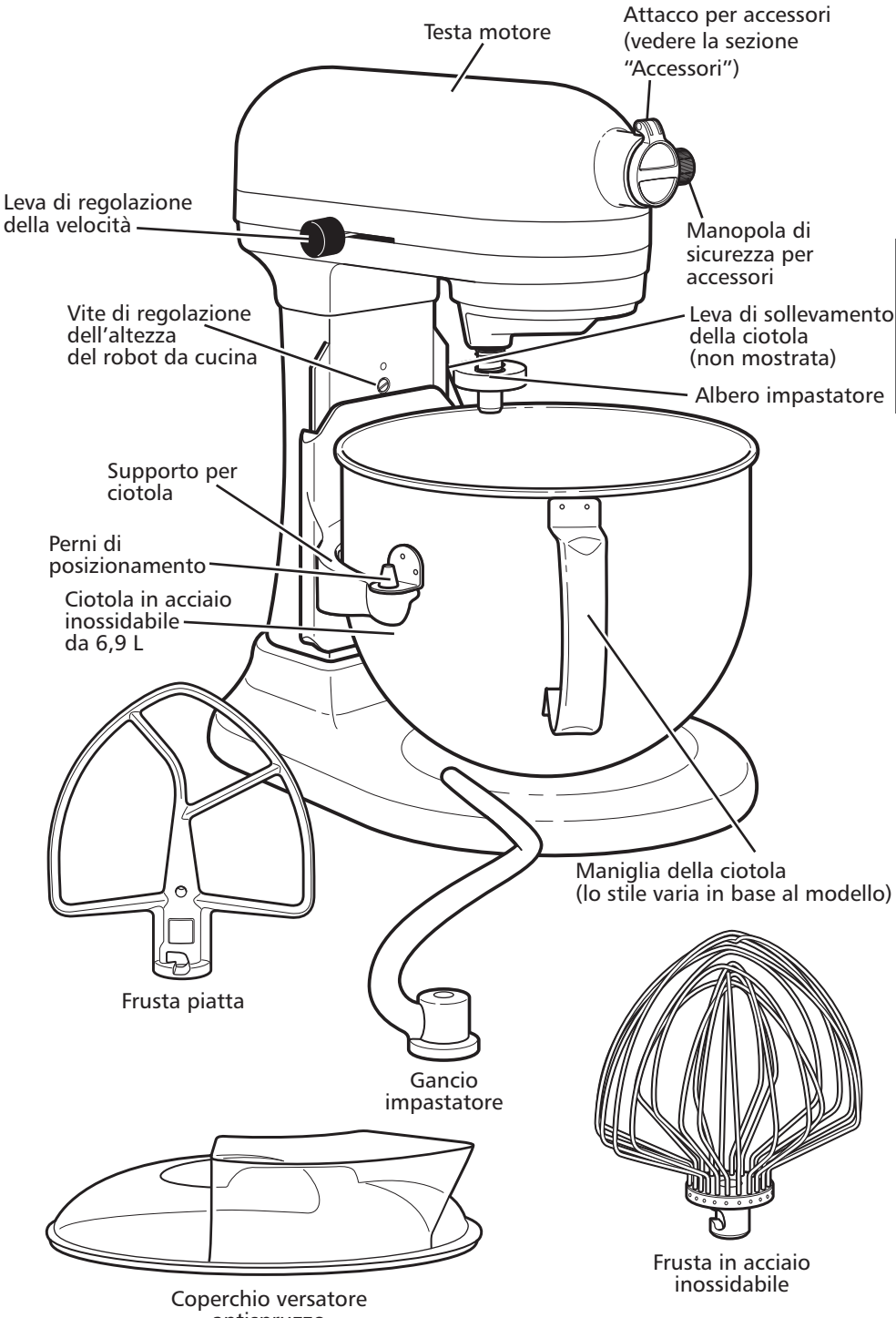
Il simbolo riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltire il robot da cucina in conformità alle normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

W10421400A_4_IT.indd 46 11/15/11 1:56 PM

Componenti e funzioni



W10421400A_4_IT.indd 47 11/15/11 1:56 PM

Montaggio del robot da cucina con sollevamento ciotola

Per collegare la ciotola in acciaio inossidabile

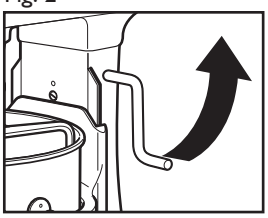
Ruotare il controllo della velocità su "0" (OFF, spento). Scollegare il robot da cucina dalla presa di corrente o disconnettere l'alimentazione. Posizionare la leva di sollevamento della ciotola nella posizione più bassa. Appoggiare i supporti della ciotola sui perni di posizionamento e premere sulla parte retrostante della ciotola fino a farla scattare nell'apposito blocco. (Fig. 1)
IMPORTANTE: se la ciotola non è stata inserita correttamente in posizione, risulterà instabile e traballante durante l'uso.

Fig. 1

Per sollevare la ciotola in acciaio inossidabile nella posizione di miscelazione

Ruotare la leva di sollevamento della ciotola in senso antiorario fino alla posizione più alta. (Fig. 2) Per procedere all'impastatura, la ciotola deve essere sempre sollevata.

Fig. 2



Per rimuovere la ciotola in acciaio inossidabile

Ruotare il controllo della velocità su "0" (OFF, spento). Scollegare il robot da cucina dalla presa di corrente o disconnettere l'alimentazione. Collocare la leva di sollevamento della ciotola nella posizione abbassata. Afferrare la ciotola per la maniglia e sollevare fino a disinserire i perni di posizionamento.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di lesioni

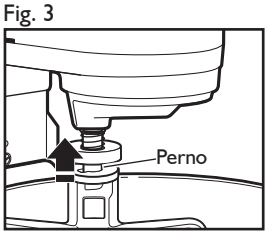
Scollegare la spina del robot da cucina prima di toccare le fruste.

Il mancato rispetto di questa avvertenza comporta pericolo di fratture, tagli o contusioni.

Per collegare la frusta piatta, la frusta in acciaio inossidabile o il gancio impastatore

Ruotare il controllo della velocità su "0" (OFF, spento). Scollegare il robot da cucina dalla presa di corrente o disconnettere l'alimentazione. Abbassare la ciotola ruotando l'apposita leva di sollevamento verso il basso. Inserire la frusta nell'albero impastatore e spingere quanto più possibile verso l'alto. Ruotare la frusta a destra, incastrandola nel perno che si trova sull'albero impastatore. (Fig.3)

Fig. 3



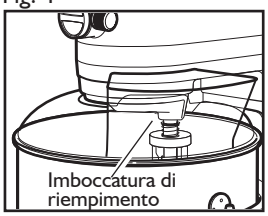
Per rimuovere la frusta piatta, la frusta in acciaio inossidabile o il gancio impastatore

Ruotare il controllo della velocità su "0" (OFF, spento). Scollegare il robot da cucina dalla presa di corrente o disconnettere l'alimentazione. Abbassare la ciotola ruotando l'apposita leva di sollevamento verso il basso. Spingere la frusta il più in alto possibile e ruotare verso sinistra. Rimuovere la frusta dall'albero impastatore.

Per collegare il coperchio versatore antispruzzo

Ruotare il controllo della velocità su "0" (OFF, spento). Scollegare il robot da cucina dalla presa di corrente o disconnettere l'alimentazione. Collegare la frusta piatta, il gancio impastatore o la frusta in acciaio inossidabile e la ciotola. Agendo dalla parte anteriore del robot, far scivolare il coperchio versatore antispruzzo sulla ciotola fino a centrarlo del tutto. Il bordo inferiore del coperchio dovrebbe aderire alla ciotola. (Fig. 4)

Fig. 4



Per utilizzare il coperchio versatore antispruzzo

Per un risultato ottimale, far ruotare il coperchio versatore antispruzzo in modo che la sua apertura a "U" sia coperta dalla testa motore. Se l'utente si posiziona di fronte al robot, l'imboccatura di riempimento si trova esattamente alla destra dell'attacco per accessori. Versare gli ingredienti nella ciotola attraverso l'apposita imboccatura.

W10421400A_4_IT.indd 48 11/15/11 1:56 PM

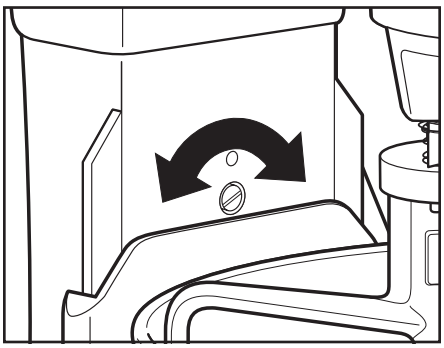
Regolazione della distanza tra frusta e ciotola

Secondo le regolazioni di fabbrica, la frusta piatta del robot da cucina deve risultare appena sollevata rispetto al fondo della ciotola. Se per un qualsiasi motivo la frusta piatta tocca il fondo della ciotola o è troppo sollevata, è facile correggere la distanza.

1. Ruotare il controllo della velocità su “0” (OFF, spento).
2. Scollegare il robot da cucina dalla presa di corrente o disconnettere l’alimentazione.
3. Portare la ciotola nella posizione abbassata.
4. Ruotare leggermente la vite di regolazione dell’altezza della frusta (A) in senso antiorario (sinistra) per sollevare la frusta piatta o in senso orario (destra) per abbassare la frusta piatta.
5. Regolare la frusta piatta in modo che rimanga appena sollevata dal fondo della ciotola. Se si serra eccessivamente la vite, la leva di sollevamento della ciotola potrebbe non incastrarsi perfettamente.

NOTA: se regolata adeguatamente, la frusta piatta non tocca il fondo né la parete della ciotola. Se la frusta piatta o la frusta in acciaio inossidabile è tanto vicina da toccare il fondo della ciotola, è possibile che il rivestimento delle fruste rivestite o i fili della frusta in acciaio inossidabile possano usurarsi.

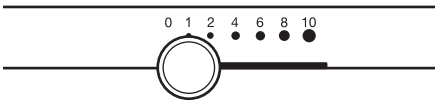
A volte è necessario spatolare i lati della ciotola a prescindere dalla regolazione della frusta. Spegnere il robot da cucina per spatolare la ciotola; in caso contrario, si rischia di danneggiare all’apparecchio.



W10421400A_4_IT.indd 49 11/15/11 1:56 PM

Guida al controllo della velocità - Robot da cucina a 10 velocità

Tutte le velocità sono dotate della funzione Soft Start che consente di avviare il robot da cucina a una velocità ridotta per evitare che all'accensione gli ingredienti fuoriescano e la farina si sollevi; in seguito la velocità aumentera' rapidamente fino a raggiungere quella selezionata per garantire la prestazione migliore.



Velocità	Utilizzato per	Accessori	Descrizione
1	Amalgamare		Per amalgamare lentamente, mescolare, ridurre in purea, iniziare tutte le procedure per impastare. Da utilizzare per aggiungere farina e ingredienti secchi alla pastella e per aggiungere liquidi a ingredienti secchi. Non utilizzare la velocità 1 per mescolare o lavorare impasti lievitati.
2	Miscelare lentamente, impastare		Per mescolare lentamente, ridurre in purea, amalgamare più velocemente. Da utilizzare per mescolare e lavorare impasti lievitati, pastelle dense e dolcetti, per ridurre in purea patate e altre verdure, sminuzzare il grasso da pasticceria, mescolare pastelle morbide o liquide.
4	Miscelare, sbattere		Per mescolare pastelle mediamente dense, come quelle dei biscotti. Da utilizzare per incorporare zucchero e grasso da pasticceria e per aggiungere zucchero agli albumi per le meringhe. Velocità media per impasti di torte.
6	Sbattere, montare a neve		Per sbattere a velocità medio-alta (montare a neve) o frustare. Da utilizzare nella fase finale di preparazione di impasti per torte, ciambelle e altre pastelle. Velocità elevata per impasti di torte.
8-10	Sbattere velocemente, frustare, frustare velocemente		Per montare panna, albumi e glasse cotte. Per montare piccole quantità di panna, albumi o nella fase finale di preparazione del purè di patate.

NOTA: per mescolare o lavorare impasti lievitati, utilizzare la velocità 2. Con le altre velocità si corre il rischio di danneggiare il robot da cucina. Il gancio impastatore PowerKnead è in grado di lavorare in modo ottimale gli impasti lievitati in soli 4 minuti.

Tabella della capienza

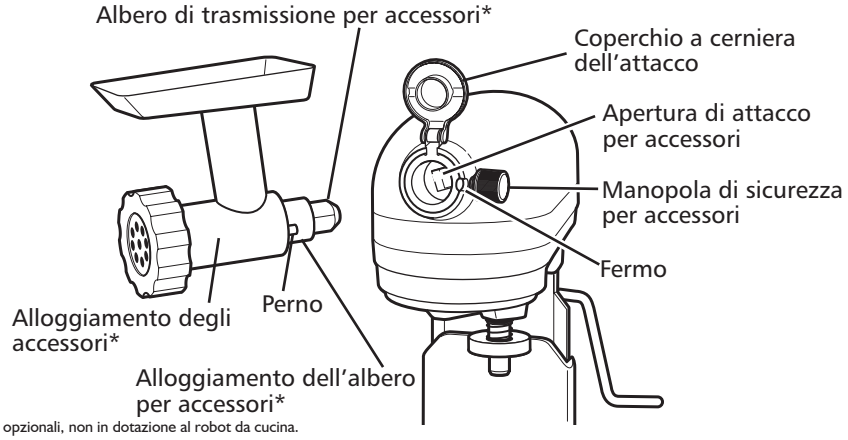
	Bicchiere da 6,9 L
Farina	da 2 a 2,2 kg
Pane	8 pagnotte da 450 g
Dolcetti/Biscotti	160 pezzi
Purè di patate	3,6 kg

W10421400A_4_IT.indd 50 11/15/11 1:56 PM

Accessori

Informazioni generali

Gli accessori opzionali di KitchenAid™ sono stati progettati per durare a lungo. L'albero di trasmissione per accessori e l'apertura di attacco per accessori hanno entrambi una sezione quadrata per evitare che un accessorio fuoriesca durante la trasmissione della corrente. L'alloggiamento dell'attacco e quello dell'albero hanno forma conica perché combacino perfettamente, anche dopo l'utilizzo prolungato. Per il funzionamento degli accessori KitchenAid™ non è richiesto alcun gruppo motore aggiuntivo: il gruppo motore è incorporato nel robot.



* Accessori opzionali, non in dotazione al robot da cucina.

Manutenzione e pulizia

La ciotola, la frusta piatta e il gancio impastatore in acciaio inossidabile possono essere lavati in lavastoviglie. In alternativa, lavarli bene con acqua calda e sapone e sciacquarli a fondo prima di asciugarli. Non lasciare le fruste inserite sull'albero motore.

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

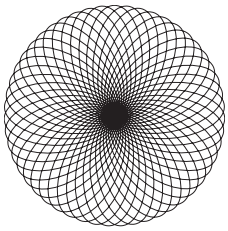
ASSICURARSI SEMPRE DI SCOLLEGARE LA SPINA DEL ROBOT DA CUCINA PRIMA DI PULIRLO PER EVITARE IL RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE.

Pulire con un panno umido. NON IMMERGERLO IN ACQUA. Pulire spesso l'albero impastatore, rimuovendo eventuali residui.

Accessori	Metallo rivestito	Acciaio inossidabile
	Le fruste e i ganci impastatori in metallo rivestito color argento sono lavabili in lavastoviglie. (Disponibili nel modello 5KSM7591)	Le fruste e i ganci impastatori in acciaio inossidabile sono lavabili in lavastoviglie. (Disponibili nel modello 5KSM7580)
	Non applicabile	Le fruste ellittiche a 11 fili in acciaio inossidabile sono lavabili in lavastoviglie. (Disponibili nei modelli 5KSM7580 e 5KSM7591)
	Non applicabile	Tutte le ciotole di metallo sono in acciaio inossidabile e lavabili in lavastoviglie. (Disponibili in tutti i modelli con sollevamento ciotola)

W10421400A_4_IT.indd 51 11/15/11 1:56 PM

Movimento planetario



Durante il funzionamento, la frusta piatta si muove all'interno della ciotola ferma e ruota attorno al proprio asse in direzione opposta. Lo schema mostra il percorso della frusta a copertura completa della ciotola.

I modelli 5KSM7580 e 5KSM7591 presentano un carico massimo di 500 watt e utilizzano un motore a corrente continua. Si tratta di un motore silenzioso ed estremamente efficiente, unito a un sistema di trasmissione diretta: questo consente di azionare un motore da 1,3 hp alla massima potenza (potenza motore in uscita) e di ottenere prestazioni ottimali in tempi brevi anche con impasti duri.

Tempo di impasto

Il robot da cucina KitchenAid™ impasta meglio e più velocemente di molti altri robot da cucina elettrici. Pertanto il tempo di impastatura indicato nella maggior parte delle ricette deve essere adeguato per non mescolare troppo a lungo.

Per definire il tempo di impasto ideale, osservare la pastella o l'impasto e mescolare solo fino al momento in cui ha assunto l'aspetto desiderato come descritto dalla ricetta, ad es. "liscio e cremoso". Per selezionare la migliore velocità di impasto, consultare la sezione "Guida al controllo della velocità".

Uso del robot da cucina

⚠ AVVERTENZA

PERICOLO DI LESIONE PERSONALE

Per evitare lesioni personali o danni alla frusta, non tentare di raschiare la ciotola mentre il robot da cucina è in funzione. Spegnere l'apparecchio. Nel caso in cui una spatola o un altro oggetto finisca nella ciotola, spegnere il motore prima di rimuovere.

La ciotola e la frusta sono stati progettati per impastare accuratamente senza bisogno di smuovere spesso il fondo della ciotola. In genere, è sufficiente smuovere il fondo una o due volte durante il funzionamento.

Il robot da cucina potrebbe scaldarsi durante l'utilizzo. Nel caso di grandi quantità e funzionamento prolungato è possibile che la parte superiore dell'apparecchio si surriscaldi.

Consigli per l'impasto

Aggiunta degli ingredienti

Quando si aggiungono gli ingredienti versarli sempre dal bordo della ciotola, non direttamente sulla frusta in movimento. Il coperchio versatore antispruzzo può essere usato per agevolare l'aggiunta degli ingredienti. Selezionare la velocità 1 fino a ottenere un impasto omogeneo. Poi aumentare gradualmente fino alla velocità desiderata.

Aggiunta di noci, uvetta o frutta candita

Per indicazioni sull'aggiunta di questi ingredienti, seguire le singole ricette. In generale, gli ingredienti solidi dovrebbero essere aggiunti negli ultimi secondi di miscelazione a velocità 1. La pastella deve essere abbastanza densa da non consentire alla frutta o alle noci di cadere sul fondo della tortiera durante la cottura in forno. Affinché possano distribuirsi meglio nell'impasto, si consiglia di passare la frutta appiccicosa nella farina.

Impasti liquidi

Si consiglia di mescolare a velocità ridotta gli impasti contenenti grandi quantità di ingredienti liquidi, per evitare che fuoriescano. Aumentare la velocità solo una volta ottenuta una miscela più densa.

NOTA: se gli ingredienti sul fondo della ciotola non risultano ben mescolati, significa che la frusta è troppo in alto rispetto al fondo della ciotola. Consultare la sezione "Preparazione del robot da cucina".

W10421400A_4_IT.indd 52 11/15/11 1:56 PM

Consigli per montare gli albumi

Disporre gli albumi a temperatura ambiente nella ciotola pulita e asciutta. Inserire la ciotola e la frusta a filo in acciaio inossidabile. Per evitare fuoriuscite, raggiungere gradualmente la velocità specificata e montare fino a ottenere la consistenza desiderata. Consultare la tabella sottostante.

QUANTITÀ	VELOCITÀ
1 albume	GRADUALMENTE fino a 10
2-4 albumi	GRADUALMENTE fino a 8
6 o più albumi	GRADUALMENTE fino a 8

Vari gradi di consistenza

Il robot da cucina KitchenAid™ consente di montare gli albumi molto rapidamente. È quindi necessario fare attenzione a non montarli troppo. Questa lista mostra i vari livelli di consistenza.

Spumosi
Con bolle d'aria grandi e irregolari.

Cominciano a essere compatti
Le bolle d'aria sono piccole e compatte, la miscela è bianca.

Punte soffici
Quando viene rimossa la frusta a filo in acciaio inossidabile, l'albume cade formando delle puntine dall'aspetto soffice.

Quasi fermi
Quando viene rimossa la frusta a filo in acciaio inossidabile, si formano delle puntine aguzze anche se gli albumi sono ancora soffici.

Fermi ma non asciutti

Quando viene rimossa la frusta a filo in acciaio inossidabile, si formano delle puntine aguzze e ferme. Gli albumi sono uniformi come colore e luminosità.

Fermi e asciutti
Quando viene rimossa la frusta a filo in acciaio inossidabile, si formano delle puntine aguzze e ferme. Gli albumi appaiono macchiati e opachi.

Consigli per montare la panna

Versare la panna da montare fredda nella ciotola precedemente raffreddata. Inserire la ciotola e la frusta a filo in acciaio inossidabile. Per evitare fuoriuscite, raggiungere gradualmente la velocità specificata e montare fino a ottenere la consistenza desiderata. Consultare la tabella sottostante.

QUANTITÀ	VELOCITÀ
50-200 ml	GRADUALMENTE fino a 10
Più di 200 ml	GRADUALMENTE fino a 8

Vari gradi di consistenza

Quando si monta la panna è consigliabile osservarla attentamente. Poiché il robot da cucina KitchenAid™ monta gli ingredienti molto rapidamente, i vari gradi di consistenza differiscono solo per pochi secondi l'uno dall'altro. Fare attenzione alle seguenti caratteristiche.

Comincia ad addensarsi
La panna è densa e ha una consistenza cremosa.

È compatta
Quando viene rimossa la frusta a filo in acciaio inossidabile, la panna forma delle soffici puntine. Può essere amalgamata ad altri ingredienti per preparare dessert e salse.

Ferma
Quando viene rimossa la frusta a filo in acciaio inossidabile, la panna forma delle puntine aguzze e ferme. Da usare per guarnire dolci o dessert o per la farcitura di bigné.

W10421400A_4_IT.indd 53 11/15/11 1:56 PM

Consigli per la preparazione del pane

Preparare il pane con un robot da cucina è molto diverso dall'impastarlo a mano. È quindi necessario acquisire un po' di pratica prima di acquisire una certa dimestichezza con questa nuova procedura. Per una maggiore comodità, forniamo alcuni suggerimenti per preparare un ottimo pane con KitchenAid™.

- Utilizzare SEMPRE il gancio impastatore PowerKnead per mescolare e lavorare gli impasti lievitati.
- Utilizzare la velocità 2 per mescolare o lavorare gli impasti lievitati. Se si selezionano altre velocità con gli impasti, il robot da cucina potrebbe smettere di ruotare per evitare di riportare dei danni. Questo funzionamento è del tutto normale. In tal caso, ruotare la leva di controllo della velocità su spento e quindi ruotare nuovamente su una velocità inferiore.
- Utilizzare un termometro per dolci o alimentare per controllare che la temperatura degli ingredienti liquidi corrisponda a quella riportata sulla ricetta. Gli ingredienti liquidi a temperature rischiano di uccidere il lievito, mentre quelli a temperatura più bassa ritardano il processo di lievitazione.
- Portare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente per assicurare una corretta lievitazione dell'impasto. Se il lievito deve essere sciolto nella ciotola, riscaldare sempre la ciotola sciacquandola con acqua calda per evitare che gli ingredienti liquidi si raffreddino.
- Far lievitare il pane in ambiente caldo, da 26 °Ca 29 °C, e privo di correnti d'aria, salvo laddove diversamente specificato nella ricetta.
- I tempi di lievitazione indicati nella ricetta possono variare in base alla temperatura e all'umidità della propria cucina. Se si preme l'impasto con la punta delle dita in modo leggero e rapido e rimane una piccola fossetta, l'impasto ha raddoppiato il proprio volume.
- La maggior parte delle ricette per il pane indicano un intervallo per il quantitativo di farina da utilizzare. Se l'impasto inizia a staccarsi senza difficoltà dalla ciotola, la quantità di farina aggiunta è sufficiente. Se l'impasto risulta essere appiccicoso e umido, aggiungere lentamente altra farina, circa 60 g (1/2 tazza) alla volta, senza mai superare la quantità di farina consigliata. Impastare dopo ogni aggiunta fino ad amalgamare completamente la farina all'impasto. Se si aggiunge troppa farina, il pane sarà secco.
- Al termine, i panini e il filoncino devono assumere un colore marrone dorato. Altri test sul grado di cottura del pane: il pane si stacca dai bordi della teglia e se si picchietta sulla parte superiore della pagnotta viene prodotto un suono sordo. Ruotare la pagnotta e i filoncini sulle griglie dopo la cottura per evitare che si inumidiscano.

W10421400A_4_IT.indd 54 11/15/11 1:56 PM

Quando chiamare l'assistenza

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Scollegare dalla rete prima di effettuare interventi di manutenzione.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare lesioni fatali o scosse elettriche.

Si prega di leggere quanto segue prima di rivolgersi al proprio centro assistenza.

1. Il robot da cucina potrebbe scaldarsi durante l'utilizzo. Nel caso di grandi quantità e funzionamento prolungato è possibile che la parte superiore dell'apparecchio si surriscaldi.
2. È possibile che il robot da cucina emani un odore pungente, soprattutto se nuovo: questo fenomeno si verifica spesso nei motori elettrici.
3. Se la frusta piatta striscia contro la ciotola spegnere il robot da cucina. Consultare la sezione "Preparazione del robot da cucina".

Se il robot da cucina dovesse funzionare male o non funzionare affatto, controllare quanto segue:

- La spina del robot da cucina è attaccata?
- Il fusibile nel circuito a cui è collegato il robot da cucina funziona correttamente? Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.
- Spegnere il robot da cucina per 10-15 secondi, poi riaccenderlo. Se il robot ancora non si avvia, lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di riaccenderlo.
- Se il problema non è dovuto a uno dei punti precedenti, consultare la sezione "Centri di assistenza".

Garanzia del robot da cucina con sollevamento ciotola KitchenAid™ per uso domestico

Durata della garanzia:	KitchenAid si fa carico del pagamento di:	Kitchenaid non si fa carico del pagamento di:
Per il robot da cucina Artisan™ 5KSM7580: cinque anni di garanzia completa a decorrere dalla data di acquisto. Per il robot da cucina per impasti maggiori 5KSM7591: un anno di copertura totale a partire dalla data di acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il robot da cucina è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/funzionamento non conformi alle norme elettriche locali.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

W10421400A_4_IT.indd 55 11/15/11 1:56 PM

Assistenza e garanzia

Centri di assistenza

Qualsiasi tipo di assistenza dovrebbe essere gestita a livello locale da un Centro assistenza autorizzato KitchenAid. Contattare il rivenditore da cui si è acquistato l'apparecchio per conoscere il nome del Centro assistenza autorizzato KitchenAid di zona.

Per l'Italia:

CASA DEI RASOI ELETTRICI
Via Carducci 7
24127 BERGAMO

Tel: 035/25 88 85

DIERRE S.R.L.
Via P.Orsi 63
00178 ROMA

Tel: 06/72672932 - 06/7230513 -06/7236420
Fax: 06/7230171

pianetaincasso@dierre-srl.it

Italiano

Servizio clienti

Numero verde (chiamata gratuita):
800 901243

Indirizzo:

KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.it
www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marchio registrato KitchenAid, U.S.A.
™ Marchio KitchenAid, U.S.A.
La forma del robot da cucina è un marchio di KitchenAid, U.S.A.
© 2011. Tutti i diritti riservati.
Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.

W10421400A_4_IT.indd 56 11/15/11 1:56 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

Nederlands

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Model 5KSM7580 Model 5KSM7591

Inhoud

VEILIGHEID VAN DE MULTIFUNCTIONELE KEUKENROBOT
- Belangrijke voorzorgsmaatregelen 59
- Elektrische vereisten 60
- Afgedankte elektrische apparatuur 60

ONDERDELEN EN KENMERKEN 61

KEUKENROBOT INSTELLEN 62
- Mixer/keukenrobot met in de hoogte verstelbare kom in elkaar zetten 62
- Speling tussen platte menghaak en kom instellen 63

MULTIFUNCTIONELE KEUKENROBOT GEBRUIKEN
- Richtlijnen voor de snelheidsinstelling - Keukenrobots met 10 snelheden 64

HULPSTUKKEN 65

ONDERHOUD EN REINIGING 65

TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN
- Planetair mixen 66
- Mixtijd 66
- Gebruik van de mixer 66
- Mixtips 66
- Tips voor het kloppen van eiwit 67
- Tips voor het kloppen van slagroom 67
- Tips voor het maken van brooddeeg 68

DIENST NA-VERKOOP/AFTER SALES SERVICE EN GARANTIE
- Wanneer u service nodig hebt 69
- Garantie voor KitchenAid™ multifunctionele mixer/keukenrobot met in de hoogte verstelbare kom (huishoudelijk gebruik) 69
- Dienst na-verkoop/after sales service 70
- Klantencontact 70

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

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

Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

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

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

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

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

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

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten er altijd basisveiligheids-voorzorgen worden getroffen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Om het risico van elektrische schokken te voorkomen, mag u de keukenrobot niet in water of een andere vloeistof plaatsen.
3. Dit toestel mag niet worden gebruikt door jonge kinderen noch door mindervaliden zonder toezicht.
4. Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is, voordat u onderdelen monteert of verwijdert en voordat u de mixer gaat reinigen.
5. Vermijd het aanraken van bewegende onderdelen. Houd handen, haar en kleding, alsmede spatels of ander gerei uit de buurt van de platte menghaak wanneer het apparaat in werking is. Zo verkleint u de kans op lichamelijk letsel en/of schade aan de multifunctionele mixer.
6. Gebruik de multifunctionele keukenrobot niet met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker of na een storing, en ook niet als de multifunctionele keukenrobot gevallen is of beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar de dichtsbijzijnde geautoriseerde dienst na-verkoop/after sales service. Daar kan de multifunctionele keukenrobot worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
7. Het gebruik van hulpstukken die door KitchenAid niet aanbevolen of verkocht worden, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik de multifunctionele keukenrobot niet buitenshuis.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
10. Verwijder de platte menghaak, roestvrijstalen garde of kneedhaak van de keukenrobot voordat u deze gaat schoonmaken.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

DIT PRODUCT IS UITSLUITEND ONTWORPEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK.

W10421400A_5_NL.indd 59 11/15/11 2:01 PM

Elektrische vereisten

⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

Voedingsspanning: 220-240 AC
Hertz: 50/60 Hz

OPMERKING: Het elektrisch vermogen van de multifunctionele keukenrobot staat op het plaatje aan de onderkant van de keukenrobot.

Gebruik geen verlengsnoer. Als het elektriciteitssnoer te kort is, laat dan een erkende elektricien of monteur in de buurt van het apparaat een stopcontact installeren.

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

OPMERKING: dit product wordt met een Y-stroomkabel geleverd. Mocht deze kabel beschadigd zijn, dan moet deze vervangen worden door een erkende reparatiedienst om gevaren te vóórkomen.

Afgedankte elektrische apparatuur

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen die zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

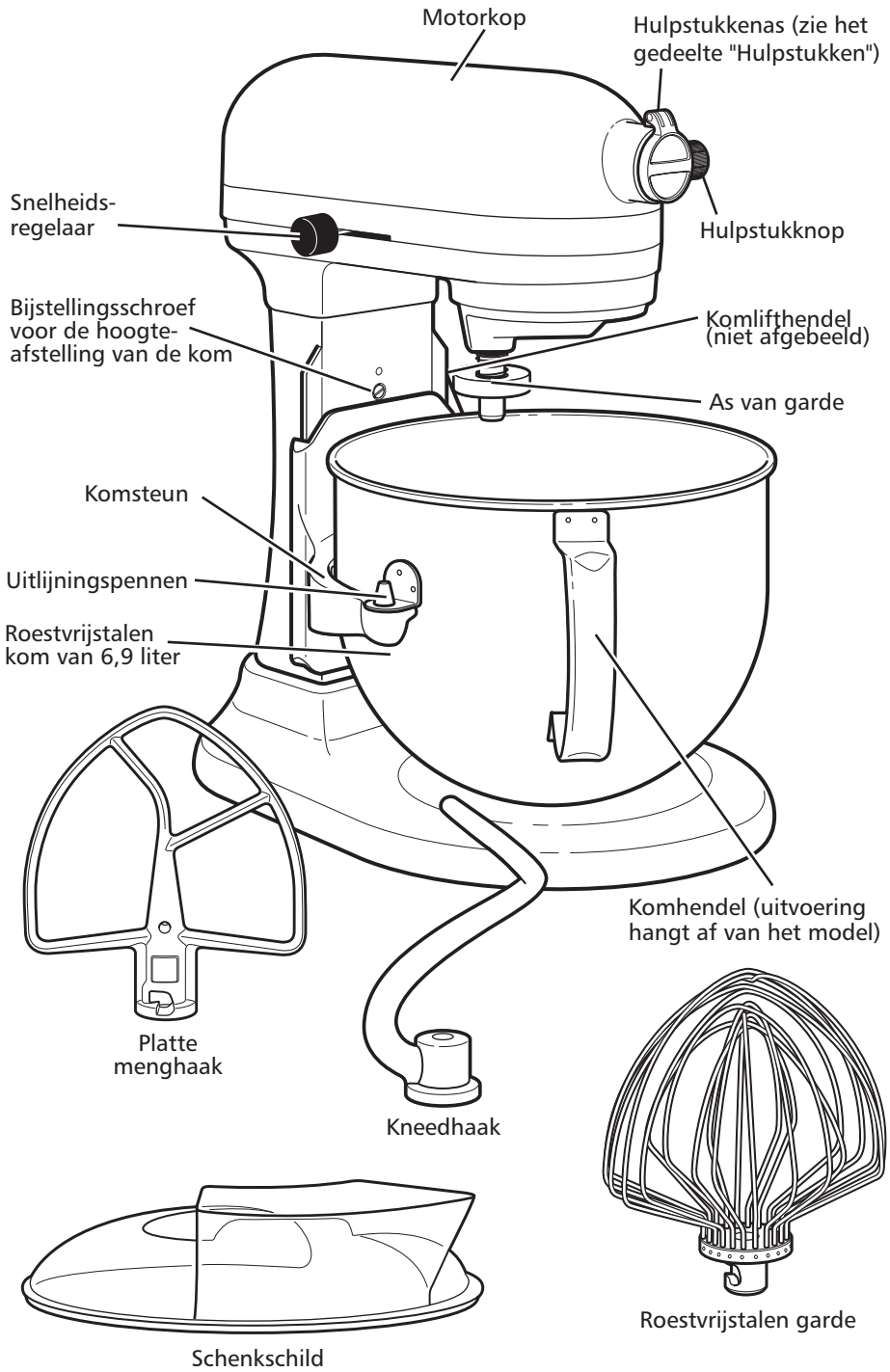
Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met de gemeentelijke dienst in uw woonplaats, de afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

W10421400A_5_NL.indd 60 11/15/11 2:01 PM

Onderdelen en kenmerken



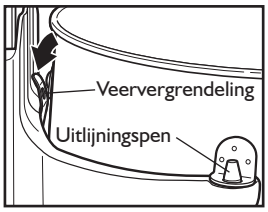
W10421400A_5_NL.indd 61 11/15/11 2:01 PM

Mixer/keukenrobot met in de hoogte verstelbare kom in elkaar zetten

Roestvrijstalen kom aanbrengen

Draai de snelheidsregeling op “0” (UIT). Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit. Zet de komlifthendel omlaag. Zet de komsteunen over de uitlijningspennen en duw op de achterkant van de kom totdat de pen in de veervergrendeling vastklikt. (Afb. 1)
BELANGRIJK: Als de kom niet goed op zijn plaats wordt vastgeklikt, is deze instabiel en wiebelt hij tijdens het gebruik.

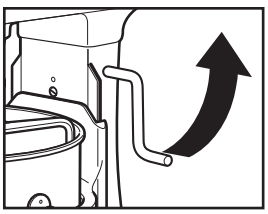
Afb. 1



Roestvrijstalen kom in de mixstand zetten

Draai de komlifthendel tegen de klok in totdat deze recht naar boven wijst. (Afb. 2) De kom moet tijdens het mixen altijd in de hoogste stand blijven.

Afb. 2



Roestvrijstalen kom verwijderen

Draai de snelheidsregeling op “0” (UIT). Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit. Zet de komlifthendel omlaag. Pak de hendel van de kom vast en til de kom recht omhoog van de uitlijnpennen af.

⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor verwondingen

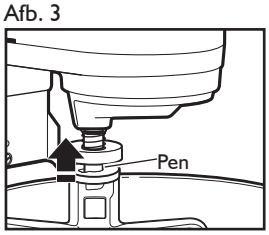
Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gardes aanraakt.

Als u dit niet doet, kan dit leiden tot botbreuken, snijwonden of kneuzingen.

Bevestigen van de platte menghaak, roestvrijstalen garde of kneedhaak

Draai de snelheidsregeling op “0” (UIT). Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit. Laat de kom zakken door de komlifthendel omlaag te draaien. Schuif de platte menghaak op de as van de garde en duw hem daarbij zo ver mogelijk naar boven. Draai de platte menghaak naar rechts en haak deze over de pen op de as. (Afb. 3)

Afb. 3



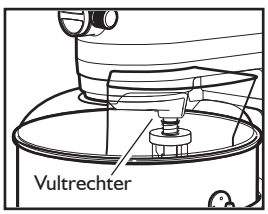
Verwijderen van de platte menghaak, roestvrijstalen garde of kneedhaak

Draai de snelheidsregeling op “0” (UIT). Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit. Laat de kom zakken door de komlifthendel omlaag te draaien. Duw de platte menghaak zo ver mogelijk naar boven en draai naar links. Trek de platte menghaak van de as.

Bevestigen van het schenkschild

Draai de snelheidsregeling op “0” (UIT). Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit. Bevestig de platte menghaak, roestvrijstalen garde of kneedhaak en de kom. Schuif het schenkschild vanaf de voorkant van de keukenrobot over de kom, totdat het in het midden zit. De onderste rand van het schild moet in de kom passen. (Afb. 4)

Afb. 4



Gebruik van het schenkschild

Voor de beste resultaten roteert u het schenkschild tot de motorkop de U-vormige opening in het schild bedekt. De vultrechter bevindt zich nu rechts van de hulpstuknaaf als u voor de keukenrobot staat. Giet de ingrediënten via de vultrechter in de kom.

W10421400A_5_NL.indd 62 11/15/11 2:01 PM

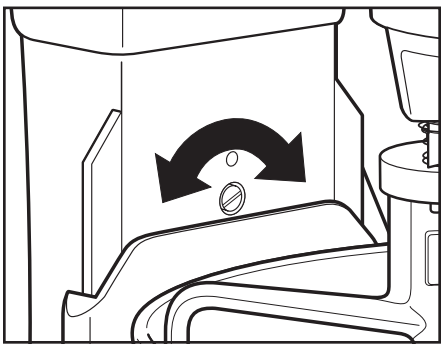
Speling tussen platte menghaak en kom instellen

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

1. Draai de snelheidsregeling op “0” (UIT).
2. Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Zet de kom in de laagste stand.
4. Draai de hoogte-afstelingsschroef (A) iets tegen de klok in (naar links) om de platte menghaak omhoog te brengen, of met de klok mee (naar rechts) om de platte menghaak te laten zakken.
5. Stel de platte menghaak zodanig in dat deze de bodem van de kom niet raakt. Als u de schroef te ver draait kan het gebeuren dat de komlifthendel niet op zijn plaats vergrendelt.

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

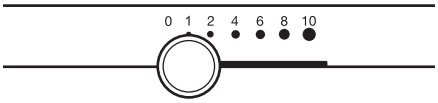
Onder bepaalde omstandigheden kan het schrapen van de zijkant van de kom nodig zijn, ongeacht de afstelling van de menghaak. Het schrapen van de kom moet gestopt worden, anders kan de multifunctionele keukenrobot beschadigd raken.



W10421400A_5_NL.indd 63 11/15/11 2:01 PM

Richtlijnen voor de snelheidsinstelling - Keukenrobots met 10 snelheden

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



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

OPMERKING: Gebruik snelheid 2 om gistdeeg te mixen of te kneden. Bij gebruik van een andere snelheid verhoogt de kans op storingen in de keukenrobot. Met de PowerKnead kneedhaak kunt u het meeste gistdeeg binnen 4 minuten kneden.

Overzicht van hoeveelheden

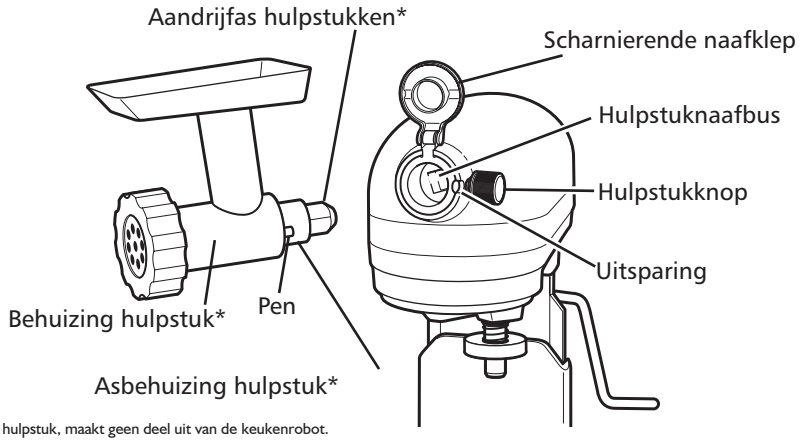
	Kom van 6,9 liter
Meel	2 tot 2,2 kg
Brood	8 broden van 450 g
Koekjes/biscuit	160 stuks
Aardappelpuree	3,6 kg

W10421400A_5_NL.indd 64 11/15/11 2:01 PM

Hulpstukken

Algemene informatie

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



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

Onderhoud en reiniging

Roestvrijstalen kom, platte menghaak, roestvrijstalen garde en kneedhaak kunnen in de vaatwasser. Maak ze anders grondig schoon in heet water met zeepsop en spoel ze zorgvuldig af, vóór ze af te drogen. Bewaar geen standaard toebehoren op de as.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN

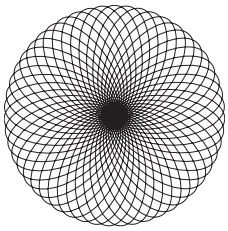
VOORKOM ELEKTRISCHE SCHOKKEN EN HAAL ALTIJD DE STEKKER VAN DE KEUKENROBOT UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U HET APPARAAT GAAT SCHOONMAKEN.

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

Accessoires/ toebehoren	Gecoat metaal	Roestvrij staal
	Metalen menghaken en kneedhaken met zilveren coating kunnen in de vaatwasser. (Verkrijgbaar bij model 5KSM7591)	Roestvrijstalen menghaken en kneedhaken kunnen in de vaatwasser. (Verkrijgbaar bij model 5KSM7580)
	Niet van toepassing	11-draads roestvrijstalen elliptische draadgarden kunnen in de vaatwasser. (Verkrijgbaar bij modellen 5KSM7580 en 5KSM7591)
	Niet van toepassing	Alle metalen kommen zijn van roestvrij staal en kunnen in de vaatwasser. (Verkrijgbaar bij alle modellen met vaste kop)

W10421400A_5_NL.indd 65 11/15/11 2:01 PM

Planetair mixen



Wanneer het apparaat in werking is, beweegt de platte menghaak overal in de stilstaande kom, waarbij hij op hetzelfde ogenblik in de tegengestelde richting rond zijn eigen as draait. Het diagram toont duidelijk aan dat de platte menghaak geen plek in de kom overslaat.

De modellen 5KSM7580 en 5KSM7591 hebben een vermogen van 500 watt en een gelijkstroommotor. Dit is een geluidsarme en zeer efficiënte motor, gecombineerd met een direct aangedreven transmissiesysteem: hierdoor is op piekvermogen (uitgangsvermogen motor) 1,3 pk beschikbaar, voor snelle en uitstekende mixresultaten, zelfs bij zwaar beslag.

Mixtijd

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

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

Gebruik van de mixer

⚠WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR LICHAMELIJK LETSEL

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

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

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

Mixtips

Ingrediënten toevoegen

Voeg de ingrediënten altijd zo dicht mogelijk tegen de zijkant van de kom toe, niet rechtstreeks in de bewegende menghaak. Het schenkschild kan worden gebruikt om het toevoegen van ingrediënten te vereenvoudigen. Gebruik stand 1 tot de ingrediënten goed gemengd zijn. Voer daarna de snelheid geleidelijk op tot de gewenste snelheid is bereikt.

Noten, rozijnen of gekonfijt fruit toevoegen

Volg de betreffende recepten voor richtlijnen voor het toevoegen van deze ingrediënten. Vaste bestanddelen moeten tijdens de laatste seconden van het mixen op stand 1 vermengd worden. Het beslag moet dik genoeg zijn om te voorkomen dat het fruit of de noten naar de bodem van de pan zakken tijdens het bakken. Kleverig fruit moet met meel bestrooid worden zodat het beter verspreidt in het beslag.

Vloeibare mengsels

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

OPMERKING: Als op de bodem van de kom ingrediënten niet grondig gemengd zijn, betekent dit dat de menghaak zich te ver van de bodem van de kom bevindt. Zie het gedeelte “Keukenrobot instellen”.

W10421400A_5_NL.indd 66 11/15/11 2:01 PM

Tips voor perfecte resultaten

Tips voor het kloppen van eiwit

Plaats eiwitten op kamertemperatuur in een schone, droge kom. Bevestig de roestvrijstalen kom en de draadgarde. Om rondspatten te vermijden, gaat u geleidelijk naar de aangegeven snelheid en slaat u de slagroom stijf tot het gewenste niveau. Zie tabel hieronder.

HOEVEELHEID	SNELHEID
1 eiwit.....	GELEIDELIJK naar 10
2-4 eiwitten.....	GELEIDELIJK naar 8
6 of meer eiwitten.....	GELEIDELIJK naar 8

Niveaus van stijfkloppen

Met uw KitchenAid™ multifunctionele keukenrobot worden eiwitten snel stijf geklopt. Ga dus niet te lang door. In deze lijst ziet u wat u kunt verwachten.

Schuimig

Grote, onregelmatige luchtbellen.

Begint vorm te krijgen

De luchtbellen zijn fijn en compact, het product is wit.

Zachte pieken

Zachte pieken vallen omver, wanneer de roestvrijstalen garde verwijderd wordt.

Bijna stijf

Er worden scherpe pieken gevormd wanneer de roestvrijstalen garde verwijderd wordt, maar de eiwitten zijn eigenlijk nog zacht.

Stijf maar niet droog

Er worden scherpe, stijve pieken gevormd wanneer de roestvrijstalen garde verwijderd wordt. De eiwitten zijn egaal van kleur en glimmen.

Stijf en droog

Er worden scherpe, stijve pieken gevormd wanneer de roestvrijstalen garde verwijderd wordt. De eiwitten hebben een gespikkelde en doffe aanblik.

Tips voor het kloppen van slagroom

Giet koude slagroom in een afgekoelde kom. Bevestig de roestvrijstalen kom en de draadgarde. Om rondspatten te vermijden, gaat u geleidelijk naar de aangegeven snelheid en slaat u de slagroom stijf tot het gewenste niveau. Zie tabel hieronder.

HOEVEELHEID	SNELHEID
50-200 ml.....	GELEIDELIJK naar 10
Meer dan 200 ml.....	GELEIDELIJK naar 8

Niveaus van stijfkloppen

Let goed op de room tijdens het stijfkloppen. Omdat uw KitchenAid™ multifunctionele keukenrobot zo snel klopt, zijn er telkens maar enkele seconden tussen de verschillende niveaus van stijfkloppen. Let op de volgende kenmerken:

Begint dikker te worden

De room is dik en vla-achtig.

Behoudt zijn vorm

Er worden zachte pieken in de room gevormd wanneer de roestvrijstalen garde verwijderd wordt. Kan met andere ingrediënten vermengd worden bij het bereiden van desserts en sauzen.

Stijf

Er worden stijve, scherpe pieken gevormd wanneer de roestvrijstalen garde verwijderd wordt. Gebruik de room als bovenlaag op cakes of desserts, of als vulling voor roomsoezen.

W10421400A_5_NL.indd 67 11/15/11 2:01 PM

Tips voor het maken van brooddeeg

Brooddeeg maken met een mixer is heel anders dan brooddeeg maken met de hand. Het vergt enige oefening voordat u het nieuwe proces volledig onder de knie hebt. Wij geven u hierbij enkele tips om brooddeeg te leren maken met uw KitchenAid™.

- Gebruik ALTIJD de kneedhaak om gistdeeg te mixen en te kneden.
- Gebruik stand 2 om gistdeeg te mixen of te kneden. Als u zwaar beslag maakt op een andere stand, kan de keukenrobot stoppen met draaien om beschadiging te voorkomen. Dat is normaal. Zet als dit gebeurt de snelheidsregelaar op de stand OFF en vervolgens op een lagere stand.
- Meet met een suikerthermometer of de vloeistoffen de temperatuur hebben zoals vermeld in het recept. Als vloeistoffen een hogere temperatuur hebben, kan de werking van de gist teniet worden gedaan, terwijl vloeistoffen met een lagere temperatuur de werking van de gist vertragen.
- Verwarm alle ingrediënten tot op kamertemperatuur om te zorgen dat het beslag goed rijst. Als de gist in de kom moet worden opgelost, verwarm de kom dan altijd eerst met warm water om te voorkomen dat de vloeistoffen afkoelen.
- Laat brooddeeg rijzen op een warme (26 tot 29° C), tochtvrije plaats, tenzij het recept anders voorschrijft.
- De tijd die nodig is om te rijzen kan variëren, afhankelijk van de temperatuur en de vochtigheidsgraad in de keuken. Laat het beslag rijzen tot het verdubbeld is in volume.
- De meeste broodrecepten geven een variabele hoeveelheid meel aan. Er is voldoende meel toegevoegd wanneer het beslag los begint te komen van de zijkant van de kom. Als het beslag kleverig of zeer vochtig is, voegt u meer meel toe, ongeveer 60 g (1/2 kopje) tegelijk, maar overschrijd niet de aanbevolen maximale hoeveelheid. Kneed na elke toevoeging totdat de meel goed in het beslag gemengd is. Als teveel meel wordt toegevoegd, zal het gebakken brood droog zijn.
- Als u klaar bent, moeten gistbrood en -broodjes een diep gouden kleur hebben. Of het brood klaar is, kunt u ook op de volgende manieren testen: het brood komt los van de zijkanten van het bakblik en als u onderaan op het brood klopt, klinkt een hol geluid. Laat het brood afkoelen op een rooster.

W10421400A_5_NL.indd 68 11/15/11 2:01 PM

Wanneer u service nodig hebt

⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

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

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

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

1. De multifunctionele keukenrobot kan tijdens het gebruik warm worden. Het is mogelijk dat u bij een zware belasting en een langere mixtijd de bovenkant van het apparaat niet rustig kunt aanraken. Dat is normaal.
2. De multifunctionele keukenrobot kan eventueel een doordringende geur afgeven, vooral wanneer hij nieuw is. Dat is gebruikelijk bij elektromotoren.
3. Als de platte menghaak de kom raakt, zet de keukenrobot dan uit. Zie het gedeelte “Keukenrobot instellen”.

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

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

Garantie voor KitchenAid™ multifunctionele mixer/keukenrobot met in de hoogte verstelbare kom (huishoudelijk gebruik)

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Voor de Artisan™ keukenrobot 5KSM7580: vijf jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum. Voor de extra krachtige keukenrobot 5KSM7591: één jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst na-verkoop/after sales service van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer de multifunctionele keukenrobot gebruikt is voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren. B. Schade als gevolg van een ongeluk, wijzigingen, verkeerd gebruik, misbruik of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

W10421400A_5_NL.indd 69 11/15/11 2:01 PM

Dienst na-verkoop/after sales service en garantie

Dienst na-verkoop/after sales service

Alle reparaties moeten in het land van aankoop worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst na-verkoop van KitchenAid. Neem contact op met de dealer van wie u het apparaat gekocht hebt om de naam van de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst na-verkoop van KitchenAid te verkrijgen.

In België & Nederland:
Gebroeders Nijs
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST
Tel: +32 15 30 67 60

Nederlands

Klantencontact

In Nederland:
Gratis oproepnr.: 0800 0200151
www.KitchenAid.nl

In België:
Gratis oproepnr.: 0800 93285
www.KitchenAid.be

Adres België & Nederland:
KitchenAid Europa, Inc.
Postbus 19
B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Geregistreerd handelsmerk van KitchenAid, VS.
™ Handelsmerk van KitchenAid, VS.
De vorm van de staande keukenrobot is een handelsmerk van KitchenAid, VS.
© 2011. Alle rechten voorbehouden.
Specificaties kunnen zonder voorafgaandelijke kennisgeving gewijzigd worden.

W10421400A_5_NL.indd 70 11/15/11 2:01 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

Español

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Modelo 5KSM7580 Modelo 5KSM7591

Índice de materias

SEGURIDAD DE LA BATIDORA DE PIE
- Medidas de seguridad importantes 73
- Requisitos eléctricos 74
- Tratamiento de residuos eléctricos 74

COMPONENTES Y FUNCIONES 75

MONTAJE DE LA BATIDORA DE PIE 76
- Montaje de la batidora de pie con bol elevable 76
- Ajuste de la distancia entre el batidor y el bol 77

UTILIZACIÓN DE SU BATIDORA
- Guía de control de la velocidad - batidoras de 10 velocidades 78

ACCESORIOS 79

CUIDADO Y LIMPIEZA 79

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS
- Mecanismo de batido planetario 80
- Tiempo de batido 80
- Uso de la batidora 80
- Consejos para mezclar 80
- Consejos para montar claras de huevo 81
- Consejos para montar nata 81
- Consejos para hacer pan 82

SERVICIO Y GARANTÍA
- Cuando necesite servicio 83
- Garantía de la batidora de pie con bol elevable de uso doméstico KitchenAid™ 83
- Planificación del servicio 84
- Atención al cliente 84

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — **Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.**

⚠ ADVERTENCIA — **Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.**

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la batidora de pie en agua o en cualquier otro líquido.
3. El aparato no puede ser utilizado por niños ni personas con dificultades sin supervisión.
4. Desenchufe la batidora de pie cuando no se esté utilizando, antes de fijar o quitar piezas y antes de limpiarla.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados del batidor las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio durante su utilización, para reducir el riesgo de daños a las personas y/o a la batidora de pie.
6. No utilice la batidora de pie con el cable o el enchufe en mal estado, ni en caso de que la batidora de pie no funcione correctamente o se le haya caído o presente algún desperfecto. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o heridas.
8. No utilice la batidora de pie en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
10. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador antes de lavarlos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE.

W10421400A_6_ES.indd 73 11/15/11 2:11 PM

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Enchúfela en una salida con toma de tierra.

No extraiga la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Voltaje: 220-240 CA.
Hercios: 50/60 Hz

NOTA: La potencia de salida de su batidora de pie está impresa en la placa de serie, situada debajo de la batidora.

No utilice un cable alargador. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista o a un técnico cualificado para que instale una toma de corriente cerca del aparato.

El vatiaje viene determinado por el accesorio que requiere mayor potencia. Otros accesorios recomendados pueden requerir una potencia mucho menor.

NOTA: Este producto se suministra con un cable de alimentación tipo Y. Si el cable de alimentación sufre algún daño, debe ser sustituido por el fabricante o su representante de servicio para evitar riesgos.

Tratamiento de residuos eléctricos

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Al asegurarse de deshacerse correctamente de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio-ambiente y la salud de los seres humanos, lo cual podría ser producirse por el desecho inadecuado de este producto.

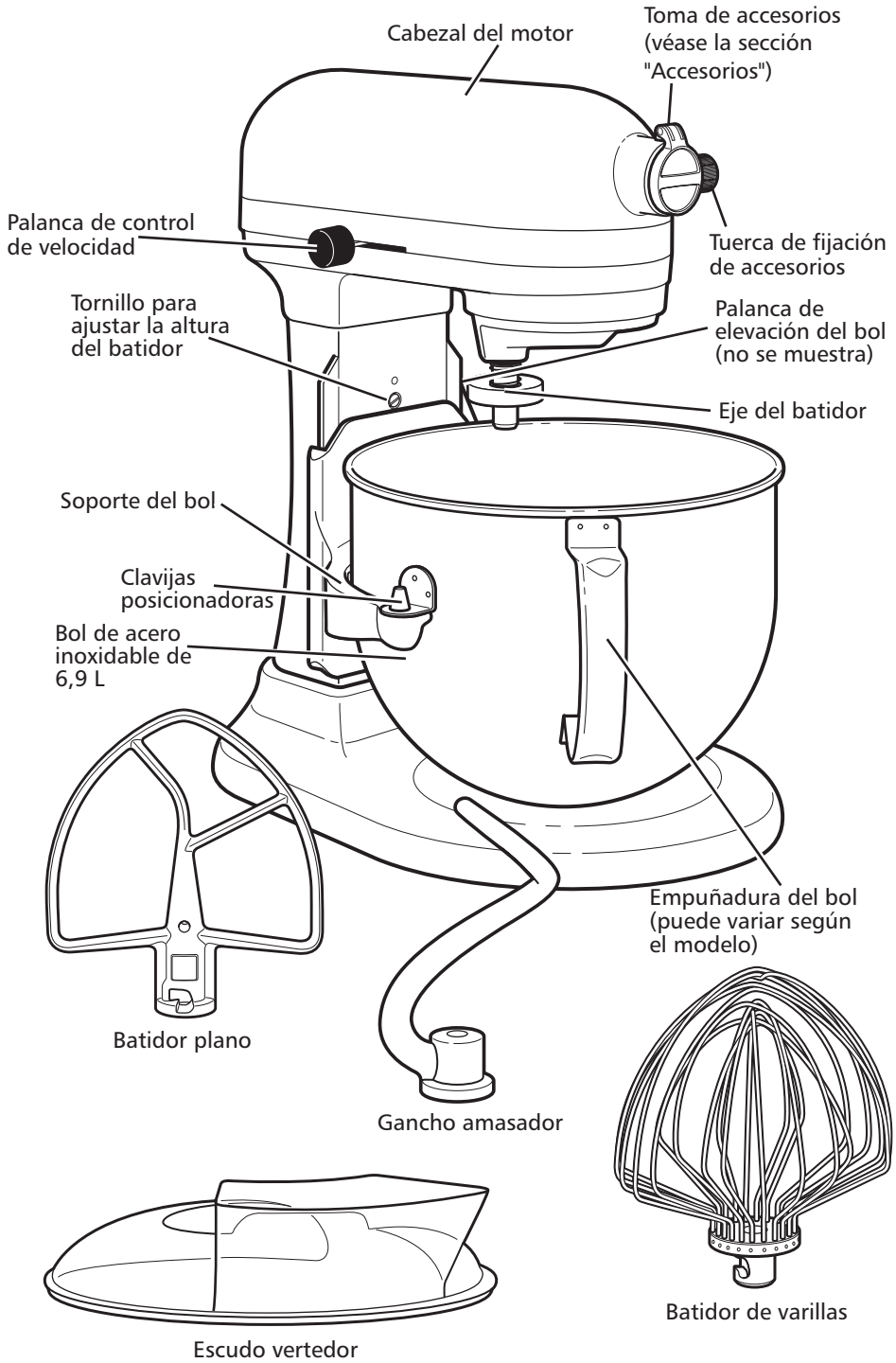
El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

Deséchelo con arreglo a las normas medio-ambientales para eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

W10421400A_6_ES.indd 74 11/15/11 2:11 PM

Componentes y funciones



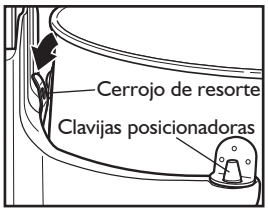
W10421400A_6_ES.indd 75 11/15/11 2:11 PM

Montaje de la batidora de pie con bol elevable

Para montar el bol de acero inoxidable

Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente. Sitúe la palanca de elevación del bol hacia abajo. Sitúe los soportes del bol sobre las clavijas posicionadoras y presione hacia abajo de la parte posterior del bol hasta que las clavijas del bol encajen en el cerrojo de resorte. (Fig. 1)
IMPORTANTE: Si el bol no está bien encajado, durante el uso se mostrará inestable y cimbreará.

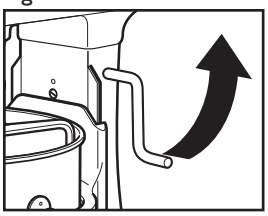
Fig. 1



Para elevar el bol de acero inoxidable hasta la posición de batido.

Gire la palanca de elevación del bol en sentido contrario a las agujas del reloj hacia arriba. (Fig. 2) El bol debe estar elevado en todo momento durante el batido.

Fig. 2



Para retirar el bol de acero inoxidable

Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente. Sitúe la palanca de elevación del bol hacia abajo. Agarre la empuñadura del bol y levántelo verticalmente hasta sacarlo de las clavijas posicionadoras.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

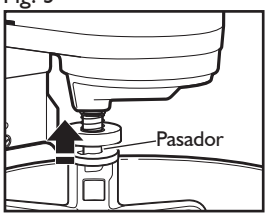
Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

En caso de no hacerlo, se podrían producir fracturas de huesos, cortes o cardenales.

Para montar el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador

Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente. Baje el bol girando la palanca de elevación del bol en sentido descendiente. Deslice el batidor sobre su eje y presione hacia arriba lo más posible. Rote el batidor hacia la derecha, enganchándolo en el pasador del eje. (Fig. 3)

Fig. 3



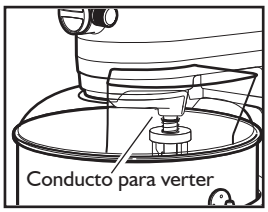
Para retirar el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador

Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente. Baje el bol girando la palanca de elevación del bol en sentido descendiente. Presione el batidor hacia arriba tanto como sea posible y gírelo hacia la izquierda. Tire del batidor en dirección contraria al eje del mismo.

Para montar el escudo vertedor

Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0"). Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente. Monte el batidor plano, el gancho amasador o el batidor de varillas y el bol. Desde la parte delantera de la batidora, deslice el escudo vertedor hasta dejarlo centrado sobre el bol. El borde inferior del escudo debe encajar dentro del bol. (Fig. 4)

Fig. 4



Para utilizar el escudo vertedor

Para obtener resultados óptimos, gire el escudo vertedor de forma que el cabezal del motor tape el hueco con forma de U del escudo. El conducto para verter debe quedar a la derecha de la toma de accesorios (mirando de frente a la batidora). Vierta los ingredientes en el bol por el conducto para verter.

W10421400A_6_ES.indd 76 11/15/11 2:11 PM

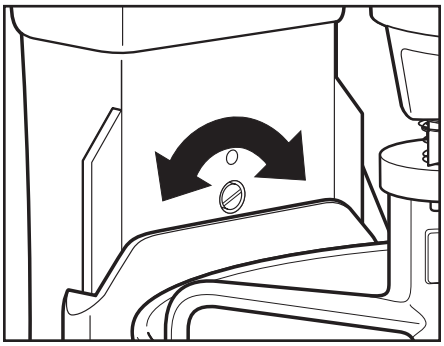
Ajuste de la distancia entre el batidor y el bol

La batidora de pie viene ajustada de fábrica, de manera que el batidor plano no llega del todo al fondo del bol. Si, por cualquier motivo, el batidor plano golpea el fondo del bol o está demasiado alejado del bol, puede corregir fácilmente la distancia.

1. Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0").
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Baje el bol hasta la posición inferior.
4. Gire el tornillo de ajuste de la altura del batidor (A) ligeramente en el sentido contrario al de las agujas del reloj (izquierda) para elevar el batidor plano o en el sentido de las agujas del reloj (derecha) para bajarlo.
5. Ajuste el batidor plano de modo que sobresalga ligeramente de la superficie del bol. Si aprieta demasiado el tornillo, puede que la palanca de elevación del bol no quede ajustada.

NOTA: Si se ajusta de forma adecuada, el batidor plano no golpeará el fondo ni las paredes del bol. Si el batidor plano o el batidor de varillas están tan cerca que golpea el fondo del bol, puede que se desgasten el recubrimiento o las varillas del batidor.

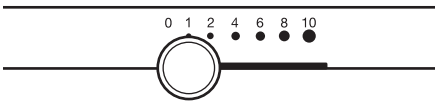
Es posible que sea necesario raspar los laterales del bol en determinadas condiciones independientemente del ajuste del batidor. Para raspar el bol, es necesario detener la batidora; de lo contrario podría dañarse.



W10421400A_6_ES.indd 77 11/15/11 2:11 PM

Guía de control de la velocidad - batidoras de 10 velocidades

Todas las velocidades están dotadas de la función Soft Start, en virtud de la cual la batidora de pie comienza a funcionar automáticamente a una velocidad reducida para evitar que los ingredientes salpiquen o "salgan por los aires" y, a continuación, se incrementa rápidamente hasta alcanzar la velocidad seleccionada para conseguir un rendimiento óptimo.



Velocidad	Función	Accesorios	Descripción:
1	Remover		Para remover lentamente, combinar, hacer puré e iniciar cualquier proceso de batido. Utilícela para agregar harina e ingredientes secos a la mezcla, así como para añadir líquidos a ingredientes secos. No utilice la velocidad 1 para mezclar o amasar masas de levadura.
2	Mezclar a velocidad lenta, amasar		Para mezclar a velocidad lenta, hacer puré y remover a mayor velocidad. Utilícela para mezclar y amasar masas de levadura, mezclas densas y dulces, comenzar el puré de patatas u otras verduras, mezclar mantequilla y harina, batir mezclas finas o líquidas.
4	Mezclar, batir		Para batir mezclas semidensas, como las de las galletas. Utilícela para combinar azúcar y mantequilla, así como para agregar azúcar a las claras de huevo para la preparación de merengues. Velocidad media para masas de pastel.
6	Batir, hacer cremas		Para batir a una velocidad media alta (hacer cremas) o montar. Se emplea para finalizar la masa de pasteles, rosquillas u otras mezclas. Velocidad elevada para masas de pastel.
8-10	Batir a gran velocidad, montar, montar a gran velocidad		Para montar cremas, claras de huevo y merengues italianos. Para montar cantidades pequeñas de crema, claras de huevo o para acabar de montar el puré de patatas.

NOTA: Emplee la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. La utilización de cualquier otra velocidad aumenta las posibilidades de que la batidora falle. El gancho amasador amasa de forma eficaz la mayoría de las masas de levadura en 4 minutos.

Tabla de capacidad

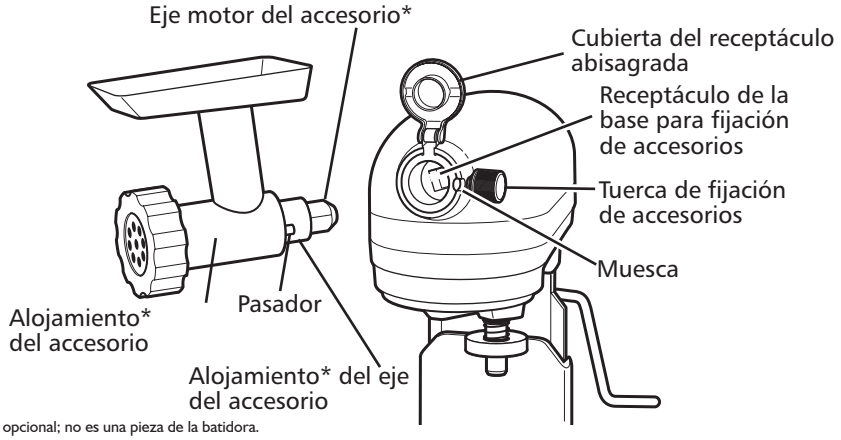
	Bol de 6,9 L
Harina	2/2,2 kg
Pan	8 panes de 450 g
Galletas / Bizcochos	160 unidades
Puré de patatas	3,6 kg

W10421400A_6_ES.indd 78 11/15/11 2:11 PM

Accesorios

Información general

Los accesorios KitchenAid™ están diseñados para tener una larga vida. El eje motor del accesorio y el receptáculo de la base para fijación de accesorios tienen una forma cuadrada para eliminar cualquier posibilidad de patinaje durante la transmisión de potencia al accesorio. El eje y el receptáculo tienen una cónica para asegurar un encaje perfecto, incluso tras mucho uso y desgaste. Los accesorios KitchenAid™ no necesitan un bloque motor adicional para funcionar; el bloque motor está incorporado.



* Accesorio opcional; no es una pieza de la batidora.

Cuidado y limpieza

El bol de acero inoxidable, el batidor plano, el batidor de varillas de acero inoxidable y el gancho amasador son aptos para el lavavajillas. O bien, se pueden limpiar cuidadosamente en agua caliente con jabón y aclarar completamente antes de secarlos. No deje puestos los batidores en el eje.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

ASEGÚRESE DE DESENCHUFAR LA BATIDORA ANTES DE LIMPIARLA, PARA EVITAR POSIBLES DESCARGAS ELÉCTRICAS.

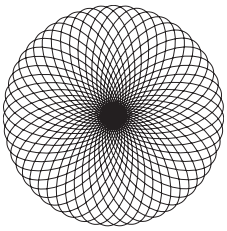
Limpie la batidora con un paño húmedo. NO LA SUMERJA EN AGUA. Limpie asiduamente con un paño el eje para el batidor, eliminando cualquier residuo que se pueda acumular.

Accesorios	Metal revestido	Acero inoxidable
	Los batidores y los ganchos amasadores de metal plateado son aptos para el lavavajillas. (Disponibles en el modelo 5KSM7591)	Los batidores y los ganchos amasadores de acero inoxidable son aptos para el lavavajillas. (Disponibles en el modelo 5KSM7580)
	No se aplica	Los batidores elípticos de acero inoxidable de 11 varillas son aptos para el lavavajillas. (Disponibles en los modelos 5KSM7580 y 5KSM7591)
	No se aplica	Todos los boles de metal son de acero inoxidable y aptos para el lavavajillas. (Disponibles en todos los modelos de bol elevable)

W10421400A_6_ES.indd 79 11/15/11 2:11 PM

Consejos para obtener excelentes resultados

Mecanismo de batido planetario



Cuando está en funcionamiento, el batidor plano se mueve en círculos por el bol, que permanece fijo, al mismo tiempo que gira en la dirección contraria sobre su propio eje. El diagrama muestra la cobertura completa del bol realizada por la trayectoria del batidor.

Los modelos 5KSM7580 y 5KSM7591 tienen una potencia nominal de 500 vatios y utilizan un motor de corriente continua. Se trata de un motor silencioso y altamente eficiente, combinado con un sistema de transmisión directa: esto genera una potencia de 1,3 caballos a máxima potencia (potencia de salida del motor), lo que permite conseguir con rapidez mezclas extraordinarias, incluso con masa dura.

Tiempo de batido

Su batidora de pie KitchenAid™ mezclará más rápido y mejor que la mayoría de las batidoras eléctricas. Por consiguiente, en la mayoría de las recetas hay que ajustar el tiempo de batido indicado para evitar que se bata en exceso.

Para determinar el tiempo de batido ideal, observe la mezcla o la masa y bata tan solo hasta que consiga el aspecto deseado descrito en su receta, como por ejemplo "suave y cremoso". Para seleccionar las velocidades de batido adecuadas, consulte la sección "Guía de la velocidad".

Uso de la batidora

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DAÑOS PERSONALES

Para evitar daños personales y a la batidora, no intente raspar el bol con la batidora en funcionamiento; apáguela primero. Si el raspador o cualquier otro objeto cae dentro del bol, apague el motor antes de retirarlo.

El bol y el batidor están diseñados para proporcionar una mezcla homogénea, sin que se tenga que raspar con frecuencia. Normalmente es suficiente con raspar el bol una o dos veces cuando se mezcle.

La batidora de pie se puede calentar durante su uso. Con cargas pesadas durante períodos de batido prolongados es posible que no pueda tocar cómodamente la parte superior de la batidora. Esto es normal.

Consejos para mezclar

Agregar los ingredientes
Añada siempre los ingredientes lo más cerca posible del borde del bol, no directamente en el batidor en movimiento. El escudo vertedor se puede utilizar para agregar los ingredientes con mayor facilidad. Utilice la velocidad 1 hasta que los ingredientes se combinen. A continuación, aumente la velocidad progresivamente hasta alcanzar la velocidad deseada.

Agregar frutos secos, pasas o frutas escarchadas
Siga las instrucciones de las recetas específicas a la hora de añadir estos ingredientes. Por lo general, los alimentos sólidos se deberían incorporar en los últimos segundos del proceso de mezclado a velocidad 1. La mezcla debe ser lo suficientemente espesa para que la fruta o los frutos secos se depositen en el fondo de la fuente durante la preparación. Las frutas pegajosas se deberían rebozar en harina para conseguir una mejor distribución en la mezcla.

Mezclas líquidas
Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos se deberían mezclar a velocidades más reducidas para evitar que salpiquen. Aumentar la velocidad una vez que la mezcla haya espesado.

NOTA: Si los ingredientes depositados en el fondo del bol no se mezclan bien, entonces el batidor no está lo suficientemente introducido en el bol. Consulte la sección "Montaje de la batidora de pie".

Español

W10421400A_6_ES.indd 80 11/15/11 2:11 PM

Consejos para obtener excelentes resultados

Consejos para montar claras de huevo

Coloque las claras de huevo a temperatura ambiente en el bol limpio y seco. Fije el bol de acero inoxidable y el batidor de varillas. Para evitar salpicaduras, vaya aumentando la velocidad progresivamente hasta alcanzar la designada y monte las claras hasta el punto deseado. Véase el siguiente cuadro.

CANTIDAD	VELOCIDAD
1 clara de huevo.....	PROGRESIVAMENTE hasta 10
2-4 claras de huevo.....	PROGRESIVAMENTE hasta 8
6 o más claras de huevo.....	PROGRESIVAMENTE hasta 8

Fases a la hora de montar las claras

Con su batidora de pie KitchenAid™ montará las claras rápidamente. De manera que tenga cuidado de no montarlas en exceso. La siguiente lista le muestra los resultados a esperar.

Espumoso
Grandes burbujas de aire desiguales.

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

Pico suave
Las puntas de los picos se caen hacia los lados cuando se retira el batidor de varillas.

Casi rígido
Se forman picos afilados cuando se retira el batidor de varillas, pero las claras son realmente suaves.

Rígido pero no seco

Se forman picos rígidos afilados cuando se retira el batidor de varillas. Las claras tienen un color uniforme y aspecto brillante.

Rígido y seco
Se forman picos rígidos afilados cuando se retira el batidor de varillas. Las claras presentan puntos y un color apagado.

Consejos para montar nata

Vierta la nata para montar fría en el bol previamente enfriado. Fije el bol de acero inoxidable y el batidor de varillas. Para evitar salpicaduras, vaya aumentando la velocidad progresivamente hasta alcanzar la designada y monte hasta el punto deseado. Véase el siguiente cuadro.

CANTIDAD	VELOCIDAD
50-200 ml.....	PROGRESIVAMENTE HASTA 10
Más de 200 ml.....	PROGRESIVAMENTE HASTA 8

Fases a la hora de montar nata

Tenga cuidado con la nata a la hora de montarla. Ya que su batidora de pie con bol elevable KitchenAid™ monta tan rápidamente, solo transcurren unos segundos entre las distintas fases del proceso. Busque estas características:

Comienza a espesar
La nata está espesa y se parece a las natillas.

Coge forma
Se forman picos suaves cuando se retira el batidor de varillas. Se puede añadir a otros ingredientes para la elaboración de postres y salsas.

Rígida
La nata permanece rígida y se forman picos afilados cuando se retira el batidor de varillas. Se emplea para cubrir tartas o postres, o para rellenar pasteles de nata.

W10421400A_6_ES.indd 81 11/15/11 2:11 PM

Consejos para hacer pan

La preparación de pan con una batidora difiere bastante del proceso manual. Por tanto, se requiere un poco de práctica antes de llegar a dominar totalmente el nuevo proceso. Para su comodidad, le ofrecemos algunos consejos que le ayudarán a familiarizarse con la manera KitchenAid™ de hacer pan.

- Utilice SIEMPRE el gancho amasador para mezclar y amasar masas de levadura.
- Emplee la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. El uso de cualquier otra velocidad con este tipo de masas puede hacer que la batidora deje de girar para evitar dañarse. Esto es normal. En este caso, gire la palanca de control de velocidad hasta la posición de apagado y, a continuación, sitúela en una velocidad inferior.
- Utilice un termómetro para dulces o cualquier otro termómetro de cocina para asegurarse de que los líquidos están a la temperatura especificada en la receta. A una temperatura superior, los líquidos pueden matar la levadura y a una temperatura inferior harán que tarde en activarse.
- Caliente todos los ingredientes a la temperatura ambiente para asegurarse de que la masa sube adecuadamente. Si tiene que disolver la levadura en el bol, caliéntelo en primero lugar con agua caliente para evitar que se enfríen los líquidos.
- Deje que el pan suba en un lugar templado (entre 26 °C y 29 °C) y al abrigo de corrientes de aire, a menos que la receta indique actuar de otra manera.
- Los tiempos de subida de la receta pueden variar debido a la temperatura y a la humedad de la cocina. La masa ha doblado su tamaño cuando, tras presionar con la punta de los dedos de forma ligera o rápida, la marca de los dedos permanece.
- La mayoría de las recetas de pan ofrecen indicaciones en cuanto a la cantidad de harina que debe utilizarse. La cantidad de harina será suficiente cuando la masa empiece a la limpiar los laterales del bol. Si la masa está pegajosa o la humedad es alta, añada lentamente más harina, aproximadamente 60 g (1/2 taza) a la vez, pero no supere la capacidad de harina recomendada. Amase cada vez que añada harina hasta que esté completamente incorporada a la masa. Si se añade demasiada harina, el pan quedará reseco.
- Cuando haya terminado, los panes deben tener un tono marrón dorado. Otros indicativos de que el pan está listo son: El pan se separa de ambos lados de la fuente y al golpear la parte superior del pan se produce un sonido hueco. Pase los panes a una bandeja inmediatamente tras hornearlos para evitar que se humedezcan en exceso.

W10421400A_6_ES.indd 82 11/15/11 2:11 PM

Cuando necesite servicio

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Desenchufar antes de obtener servicio.

En caso contrario se puede producir la muerte o una descarga eléctrica.

Por favor, lea la información que viene a continuación antes de contactar con su servicio técnico.

1. La batidora de pie se puede calentar durante su uso. Con cargas pesadas durante períodos de mezclado prolongados es posible que no pueda tocar cómodamente la parte superior de la unidad. Esto es normal.
2. La batidora de pie puede desprender un olor acre, sobre todo cuando es nueva. Es algo habitual cuando se trata de motores eléctricos.
3. Si el batidor plano golpea el bol, detenga la batidora. Consulte la sección "Montaje de la batidora de pie".

Si su batidora de pie funciona incorrectamente o no funciona, por favor compruebe lo siguiente:

- ¿Está enchufada la batidora de pie?
- ¿Está en funcionamiento el fusible del circuito de la batidora de pie? Si tiene una caja de fusibles, asegúrese de que el circuito está cerrado.
- Apague la batidora de pie entre 10 y 15 segundos y, a continuación, vuelva a encenderla. Si la batidora no se pone en marcha, permita que se enfríe durante unos 30 minutos antes de volverla a encender.
- Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, véase la sección "Centros de servicio".

Garantía de la batidora de pie con bol elevable de uso doméstico KitchenAid™

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Para Europa, Australia y Nueva Zelanda: Para la batidora Artisan™ modelo 5KSM7580: cinco años de garantía completa a partir de la fecha de compra. Para la batidora de gran capacidad 5KSM7591: un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales o en la mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando la batidora de pie se utilice para usos distintos a la preparación de alimentos. B. Daños ocasionados por accidente, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación/funcionamiento que no sea conforme con los códigos eléctricos locales.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

W10421400A_6_ES.indd 83 11/15/11 2:11 PM

Servicio y garantía

Cualquier reparación se debería realizar, en un ámbito local, por un centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid. Contacte con el distribuidor al que le compró la unidad para obtener el nombre del centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid más cercano.

Planificación del servicio

Condiciones de la garantía

RIVER INTERNATIONAL, S.A., garantiza sus artículos durante cinco años (por el modelo 5KSM7580) y un año (por el modelo 5KSM7591), a partir de la fecha de compra, cubriendo la reparación, incluido mano de obra y material, o cambio del producto, o devolución del importe, contra todo defecto de fabricación o montaje, siempre que el artículo haya sido usado normalmente y según instrucciones.*

ARTÍCULO MARCA MODELO

FECHA DE COMPRA

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR

DATOS DE COMPRADOR: _____

D./Dña: , D.N.I.

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor o al Importador: RIVER INTERNATIONAL S.A., C/BEETHOVEN 15, 08021 BARCELONA, Tlfno.: 93-201.37.77. Fax: 93-202.38.04. Presente al S.A.T. esta GARANTÍA cumplimentada o la Factura de compra.

*Como Consumidor de este artículo goza Vd. de los derechos que le reconoce la Ley de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo 23/2003 (B.O.E. 11-07-03), en las condiciones que la misma establece. Recuerde que la fecha acreditada mediante el documento de compra, inicia el período de dos años previsto en la Ley.

Español

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL, S.A.

C/Beethoven 15
08021 Barcelona

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

www.riverint.com

www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marca registrada de KitchenAid, U.S.A.
™ Marca comercial de KitchenAid, U.S.A.
La forma de la batidora de pie es una marca comercial de KitchenAid, U.S.A.
© 2011. Todos los derechos reservados.
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

W10421400A_6_ES.indd 84 11/15/11 2:11 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

Português

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Modelo 5KSM7580 Modelo 5KSM7591

Índice

SEGURANÇA DA BATEDEIRA
Instruções de segurança importantes....87
Requisitos eléctricos....88
Eliminação de resíduos de equipamentos eléctricos....88

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS 89

PREPARAR A BATEDEIRA 90
Montar a batedeira com suporte para taça....90
Ajustar a distância entre o misturador e a taça....91

UTILIZAR A BATEDEIRA
Guia de controlo de velocidade - batedeiras de 10 velocidades....92

ACESSÓRIOS....93

MANUTENÇÃO E LIMPEZA....93

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS
Acção planetária de mistura....94
Tempo de mistura 94
Utilizar a batedeira....94
Sugestões de utilização....94
Sugestões para bater claras....95
Sugestões para bater natas....95
Sugestões para preparar pão....96

ASSISTÊNCIA E GARANTIA
Assistência técnica....97
Garantia da Batedeira KitchenAid™ com Suporte para Taça....97
Centros de Assistência....98
Serviço de Assistência 98

Português

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

Este manual e o electrodoméstico contêm várias mensagens de segurança importantes. Deve sempre ler e respeitar todas as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de aviso de segurança.

Este aviso alerta-o para perigos potenciais que podem causar a morte ou ferimentos a si e aos outros.

Todas as mensagens de segurança são fornecidas a seguir ao símbolo de aviso de segurança e às palavras "PERIGO" OU "AVISO". Estas palavras significam:

⚠ PERIGO — **Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir imediatamente as instruções.**

⚠ AVISO — **Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir as instruções.**

Todas as mensagens de segurança indicar-lhe-ão qual o potencial perigo, como evitar a possibilidade de ser ferido e o que acontece caso as instruções não sejam respeitadas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de aparelhos eléctricos exige que sejam sempre respeitadas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Para evitar o risco de choque eléctrico, não coloque a batedeira em água ou qualquer outro líquido.
3. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas adoentadas sem supervisão.
4. Desligue a batedeira da tomada quando não estiver a ser utilizada, antes de montar ou desmontar qualquer acessório e antes de proceder à sua limpeza.
5. Evite tocar nas peças em movimento. Quando o misturador estiver em funcionamento, mantenha as mãos, o cabelo, a roupa, as espátulas e outros utensílios afastados, para evitar o risco de ferimentos e/ou danos na batedeira.
6. Não utilize a batedeira se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, se a batedeira estiver avariada, tiver caído ou estiver danificada. Devolva o aparelho ao Centro de Assistência Autorizada mais próximo para controlo, reparação ou regulação mecânica ou eléctrica.
7. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque eléctrico ou ferimentos.
8. Não utilize a batedeira no exterior.
9. Não deixe o cabo eléctrico pendurado na borda da mesa ou bancada.
10. Remova o misturador, o batedor em aço inoxidável ou o amassador da batedeira antes de os lavar.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO APENAS PARA USO DOMÉSTICO.

W10421400A_7_PT.indd 87 11/15/11 2:13 PM

Requisitos eléctricos

⚠ AVISO

Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.

Tensão: 220-240 CA
Frequência: 50/60 Hz

NOTA: A potência nominal da batedeira encontra-se inscrita na chapa do número de série, localizada na parte inferior da batedeira.

Não utilize uma extensão. Se o cabo eléctrico for demasiado curto, peça a um electricista qualificado ou a um técnico dos serviços de assistência para instalar uma tomada perto do aparelho.

A potência nominal é determinada utilizando o acessório com o maior consumo de energia. Os outros acessórios recomendados podem consumir muito menos energia.

NOTA: Este aparelho está equipado com um cabo eléctrico de ligação em estrela. Se o cabo eléctrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo agente para evitar qualquer tipo de perigo.

Eliminação de resíduos de equipamentos eléctricos

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

Ao garantir a remoção adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública que poderiam derivar do tratamento inadequado deste produto.

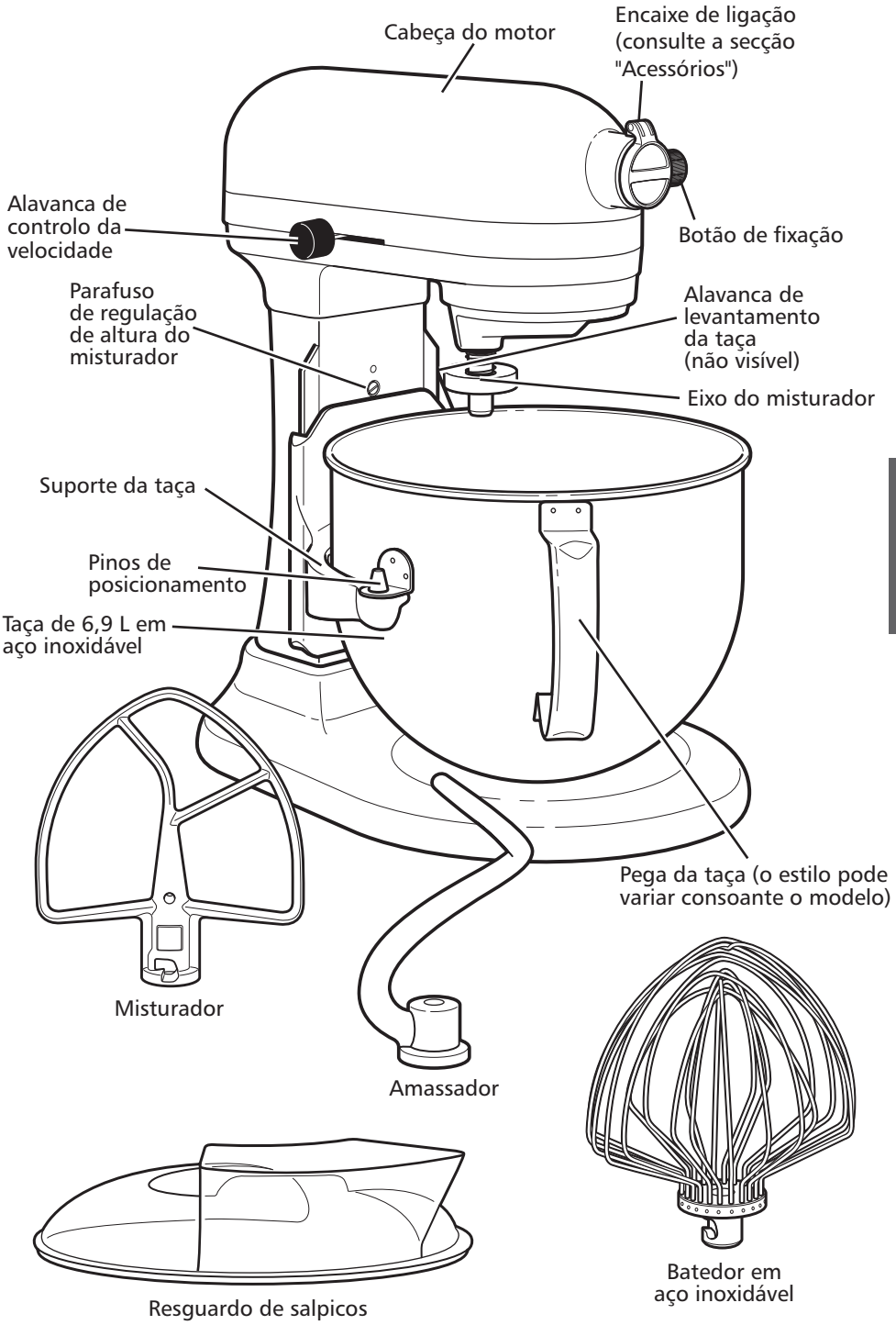
O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

A remoção deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais, nos locais para a eliminação de desperdícios.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a Câmara Municipal, o serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

W10421400A_7_PT.indd 88 11/15/11 2:13 PM

Peças e características



W10421400A_7_PT.indd 89 11/15/11 2:13 PM

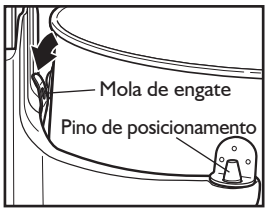
Montar a batedeira com suporte para taça

Para montar a taça em aço inoxidável

Certifique-se que o controlo de velocidades esta na posição “0” (OFF). Desligue a batedeira ou remova a ficha da tomada. Coloque a alavanca de levantamento da taça para baixo. Encaixe os suportes da taça nos pinos de posicionamento e empurre a parte inferior da taça até que o pino da taça encaixe na mola de engate. (Fig. 1)

IMPORTANTE: Se a taça não ficar correctamente encaixada, ficará instável e irá oscilar durante a utilização.

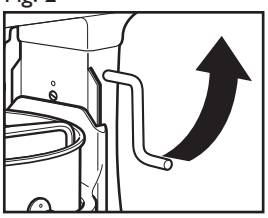
Fig. 1



Para levantar a taça em aço inoxidável para a posição de mistura

Rode a alavanca de levantamento para cima. (Fig. 2) A taça deve estar sempre nesta posição durante o funcionamento.

Fig. 2



Para remover a taça em aço inoxidável

Certifique-se que o controlo de velocidades esta na posição “0” (OFF). Desligue a batedeira ou remova a ficha da tomada. Coloque a alavanca de levantamento da taça para baixo. Segure na taça pela peça e levante-a dos pinos de posicionamento.

⚠ AVISO

Perigo de ferimento

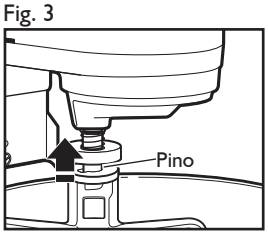
Desligue a batedeira da tomada antes de mexer nos acessórios.

A não observação destas instruções pode resultar em fracturas, cortes ou contusões.

Para montar o misturador, o batedor em aço inoxidável ou o amassador

Certifique-se que o controlo de velocidades esta na posição “0” (OFF). Desligue a batedeira ou remova a ficha da tomada. Baixe a taça, rodando a alavanca de levantamento da taça para baixo. Encaixe o misturador no respectivo eixo e empurre-o o mais para cima possível. Rode o misturador para a direita, encaixando-o no pino existente no eixo do misturador. (Fig.3)

Fig. 3



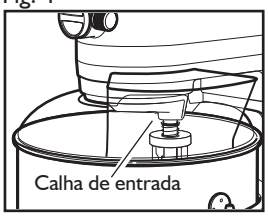
Para remover o misturador, o batedor em aço inoxidável ou o amassador

Certifique-se que o controlo de velocidades esta na posição “0” (OFF). Desligue a batedeira ou remova a ficha da tomada. Baixe a taça, rodando a alavanca de levantamento da taça para baixo. Empurre o misturador o mais possível para cima e rode-o para a esquerda. Remova o misturador do eixo.

Para montar o resguardo de salpicos

Certifique-se que o controlo de velocidades esta na posição “0” (OFF). Desligue a batedeira ou remova a ficha da tomada. Monte o misturador, o amassador ou o batedor em aço inoxidável e a taça. A partir da parte da frente da batedeira, faça deslizar o resguardo de salpicos sobre a taça até que o resguardo fique centrado. O rebordo inferior do resguardo de salpicos deverá caber dentro da taça. (Fig. 4)

Fig. 4



Para utilizar o resguardo de salpicos

Para obter os melhores resultados, rode o resguardo de salpicos de modo a que a cabeça do motor cubra o espaço em forma de U existente no resguardo. A calha de entrada ficará posicionada à direita do encaixe de ligação, quando estiver de frente para a batedeira. Deite os ingredientes na taça através da calha de entrada.

W10421400A_7_PT.indd 90 11/15/11 2:13 PM

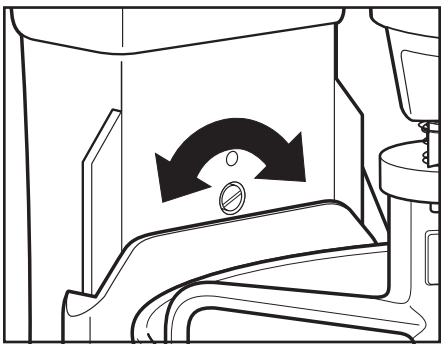
Ajustar a distância entre o misturador e a taça

A batedeira é ajustada na fábrica de modo a que o misturador quase toque no fundo da taça. Se, por qualquer motivo, o misturador tocar no fundo da taça ou estiver demasiado afastado da taça, pode alterar facilmente esta distância.

1. Rode o controlo de velocidade para "0" (OFF).
2. Desligue a batedeira ou remova a ficha da tomada.
3. Coloque a taça na posição para baixo.
4. Rode ligeiramente o parafuso de ajuste da altura do misturador (A) para a esquerda para subir o misturador ou para a direita para baixar o misturador.
5. Ajuste o misturador de modo a que este fique próximo do fundo da taça, sem lhe tocar. Se ajustar demasiado o parafuso, a alavanca de levantamento da taça poderá não ficar fixa na posição adequada.

NOTA: Quando ajustado correctamente, o misturador não toca no fundo nem nos lados da taça. Se o misturador ou o batedor tocarem no fundo da taça, o revestimento do misturador (nos misturadores revestidos) ou as varas do batedor poderão desgastar-se.

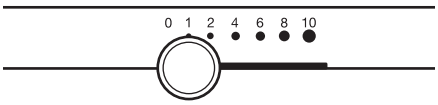
Independentemente do ajuste do misturador, em determinadas condições poderá ser necessário raspar os lados da taça. Pare a batedeira para raspar a taça; caso contrário, poderá danificar a batedeira.



W10421400A_7_PT.indd 91 11/15/11 2:13 PM

Guia de controlo de velocidade - batedeiras de 10 velocidades

Todas as velocidades têm a função Soft Start, que inicia automaticamente o funcionamento da batedeira a uma velocidade mais baixa, para impedir que os ingredientes sejam projectados durante o arranque e, atinge rapidamente a velocidade seleccionada.



Velocidade	Utilizada para	Acessórios	Descrição
1	Mexer		Para misturar lentamente, combinar ou esmagar, ou iniciar qualquer procedimento de mistura. Utilize para adicionar farinha ou ingredientes secos à massa e adicionar líquidos a ingredientes secos. Não utilize a velocidade 1 para misturar ou amassar massa de pão levedada.
2	Misturar lentamente, amassar		Para misturar lentamente, esmagar e mexer mais rapidamente. Utilize para misturar e amassar massa levedada, massas pesadas e doces, para começar a esmagar batatas ou outros vegetais, para misturar matérias gordas na farinha e para misturar massas cruas finas ou líquidas.
4	Misturar, bater		Para misturar massas semi-pesadas, como bolachas. Utilize para misturar açúcar e matérias gordas e para adicionar açúcar às claras para merengues. Velocidade média para preparados de bolos.
6	Bater, preparar natas		Velocidade média para bater natas. Utilize para concluir preparados de bolos, biscoitos e outras massas. Velocidade elevada para preparados de bolos.
8-10	Bater rapidamente		Para bater natas, claras e coberturas para bolos. Para bater pequenas quantidades de natas, claras ou para terminar a preparação de puré de batata.

NOTA: Utilize a velocidade 2 para misturar ou amassar massa de pão levedada. A utilização de qualquer outra velocidade poderá danificar a batedeira. O amassador PowerKnead amassa eficientemente a maior parte da massa de pão levedada em 4 minutos.

Gráfico de capacidades

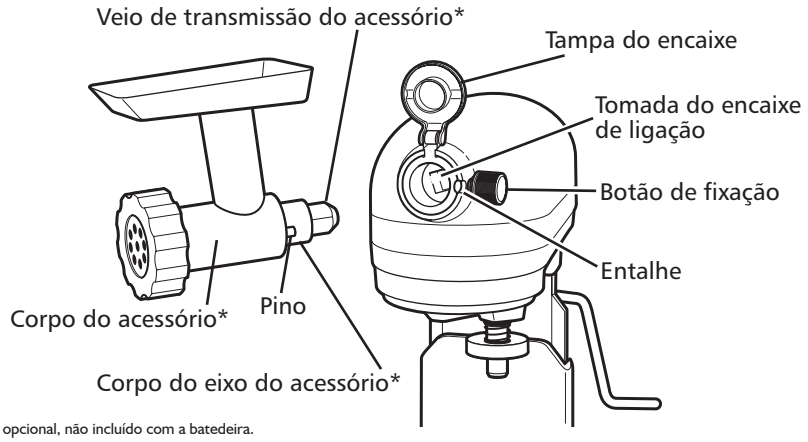
	Taça de 6,9 L
Farinha	2 a 2,2 kg
Pão	8 pães de 450 g
Bolachas/Biscoitos	160 unidades
Puré de batata	3,6 kg

W10421400A_7_PT.indd 92 11/15/11 2:13 PM

Acessórios

Informações gerais

Os acessórios opcionais KitchenAid™ foram concebidos para proporcionar um funcionamento duradouro. O veio do acessório e a tomada do encaixe de ligação são quadrados, para eliminar qualquer possibilidade de deslizamento durante a transmissão de potência ao acessório. Os compartimentos do encaixe e do veio são cónicos para garantirem um ajuste perfeito, mesmo após utilização e desgaste prolongados. Os acessórios KitchenAid™ não necessitam de uma unidade de alimentação separada; esta unidade está integrada.



* Acessório opcional, não incluído com a batedeira.

Português

Manutenção e limpeza

A taça em aço inoxidável, o misturador, o batedor em aço inoxidável e o amassador podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Alternativamente, lave-os em água tépida com detergente líquido e enxagúe-os cuidadosamente antes de secar. Não deixe os acessórios no veio.

⚠ AVISO

PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

DESLIGUE A BATEDEIRA DA TOMADA ANTES DE A LIMPAR, PARA EVITAR O RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO.

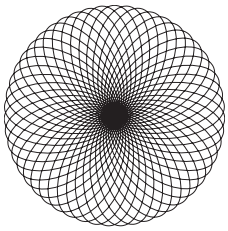
Limpe a batedeira com um pano húmido. NÃO MERGULHE EM ÁGUA. Limpe regularmente o veio do misturador, retirando quaisquer resíduos que possam ter-se acumulado.

Acessórios	Metal revestido	Aço inoxidável
	Os misturadores e amassadores metálicos com revestimento de prata podem ser lavados na máquina de lavar loiça. (Disponíveis no modelo 5KSM7591)	Os misturadores e amassadores em aço inoxidável podem ser lavados na máquina de lavar loiça. (Disponíveis no modelo 5KSM7580)
	Não aplicável	Os batedores elípticos de 11 varas em aço inoxidável podem ser lavados na máquina de lavar loiça. (Disponíveis nos modelos 5KSM7580 e 5KSM7591)
	Não aplicável	Todas as taças metálicas são fabricadas em aço inoxidável e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. (Disponível em todos os modelos com suporte para taça)

W10421400A_7_PT.indd 93 11/15/11 2:13 PM

Sugestões para resultados profissionais

Acção planetária de mistura



Durante o funcionamento, o misturador desloca-se em redor da taça fixa, ao mesmo tempo que roda, na direcção oposta, sobre o seu próprio eixo. O diagrama mostra a cobertura total da taça durante o percurso do misturador.

Os modelos 5KSM7580 e 5KSM7591 têm uma potência nominal de 500 Watts e utilizam um motor de corrente contínua. Trata-se de um motor silencioso e eficiente, combinado com um sistema de transmissão directa, que gera 1,3 cv de potência máxima (potência de saída do motor), permitindo obter um resultado rápido e consistente mesmo com massas pesadas.

Tempo de mistura

A sua batedeira KitchenAid™ Bate/mistura mais rapidamente e de um modo mais completo do que qualquer outra batedeira eléctrica. Consequentemente, o tempo de mistura indicado na maior parte das receitas tem de ser ajustado, para evitar um eventual excesso de mistura.

Para ajudar a determinar o tempo de mistura ideal, observe a massa ou preparado e misture apenas até obter o aspecto pretendido descrito na receita, como "fofo e cremoso". Para seleccionar as melhores velocidades de mistura, utilize a secção "Guia de controlo de velocidade".

Utilizar a batedeira

⚠ AVISO

PERIGO DE FERIMENTOS

Para evitar ferimentos, bem como para evitar danificar o batedor, não tente raspar a taça com a batedeira em funcionamento; desligue a batedeira. Se deixar cair a espátula ou outro objecto na taça, desligue o motor antes de retirar o objecto.

A taça e o misturador foram concebidos para permitir uma mistura uniforme sem raspagem frequente. Raspar a taça uma ou duas vezes durante a mistura é normalmente suficiente.

A batedeira pode aquecer durante o funcionamento. Em situações de utilização intensiva, com períodos de mistura prolongados, a parte superior da batedeira poderá ser desconfortável ao toque. Esta situação é normal.

Sugestões de utilização

Adicionar ingredientes
Adicione sempre os ingredientes o mais perto possível da parte lateral da taça, e não directamente no misturador em movimento. O resguardo de salpicos pode ser utilizado para facilitar a adição de ingredientes. Utilize a velocidade 1 até que os ingredientes tenham sido combinados. Em seguida, aumente gradualmente até à velocidade pretendida.

Adicionar nozes, uvas ou frutas cristalizadas
Siga as instruções indicadas nas receitas individuais. De uma maneira geral, os ingredientes sólidos devem ser colocados nos últimos segundos de utilização da velocidade 1. A massa deve ser suficientemente espessa para impedir que as frutas ou nozes se afundem durante a cozedura. As frutas espessas devem ser envolvidas em farinha para uma melhor distribuição na massa.

Preparados líquidos
Os preparados com grandes quantidades de ingredientes líquidos devem ser misturados a velocidades baixas para evitar salpicos. Aumente a velocidade apenas quando o preparado estiver mais espesso.

NOTA: Se os ingredientes existentes no fundo da taça não estiverem totalmente misturados, o misturador não está correctamente posicionado na taça. Consulte a secção "Preparar a batedeira".

W10421400A_7_PT.indd 94 11/15/11 2:13 PM

Sugestões para resultados profissionais

Sugestões para bater claras

Coloque as claras de ovos à temperatura ambiente numa taça limpa e seca. Monte a taça em aço inoxidável e o batedor. Para evitar salpicos, rode gradualmente para a velocidade indicada e bata até ao ponto pretendido. Consulte a tabela abaixo.

QUANTIDADE VELOCIDADE

1 clara de ovo..... GRADUALMENTE até 10

2-4 claras de ovo.. GRADUALMENTE até 8

6 claras de ovo ou mais.....GRADUALMENTE até 8

Fases da mistura

A batedeira KitchenAid™ permite bater claras rapidamente. Tome cuidado para evitar bater em demasia. Esta lista indica-lhe o que pode obter.

Espumosas
Bolhas de ar grandes e irregulares

Começam a ganhar forma
As bolhas de ar são nítidas e compactas; as claras batidas estão brancas.

Picos suaves
A ponta dos picos cai quando o batedor em aço inoxidável é removido.

Quase firme
Formam-se picos pontiagudos quando o batedor é removido, mas as claras estão fofas.

Firmes mas não secas

Formam-se picos pontiagudos e firmes quando o batedor é removido. As claras apresentam uma cor uniforme e brilham.

Firmes e secas
Formam-se picos pontiagudos e firmes quando o batedor é removido. As claras apresentam um aspecto salpicado e pesado.

Sugestões para bater natas

Deite as natas na taça previamente arrefecida. Monte a taça em aço inoxidável e o batedor. Para evitar salpicos, rode gradualmente para a velocidade indicada e bata até ao ponto pretendido. Consulte a tabela abaixo.

QUANTIDADE VELOCIDADE

50-200 mL..... GRADUALMENTE até 10

Mais de 200 mL.... GRADUALMENTE até 8

Fases da mistura

Observe as natas cuidadosamente durante a mistura. Devido à velocidade da sua batedeira KitchenAid™, decorrem apenas alguns segundos entre as fases da mistura. Observe estas características:

Começam a ficar espessas
As natas ficam espessas e cremosas.

Mantêm a forma
As natas formam picos suaves quando o batedor é removido. Podem ser adicionadas a outros ingredientes para fazer sobremesas e molhos.

Firmes
As natas ficam firmes e formam picos pontiagudos quando o batedor é removido. Utilize-as para cobrir ou rechear bolos ou sobremesas.

W10421400A_7_PT.indd 95 11/15/11 2:13 PM

Sugestões para preparar pão

A preparação de pão com uma batedeira é totalmente diferente da preparação manual. Consequentemente, será necessária alguma prática até estar totalmente familiarizado com o novo processo. Para o ajudar, consulte as sugestões seguintes para ficar familiarizado com o processo de preparação de pão com uma batedeira KitchenAid™.

- Utilize SEMPRE o amassador PowerKnead para misturar e amassar a massa levedada.
- Utilize a velocidade 2 para misturar ou amassar massa de pão levedada. A utilização de qualquer outra velocidade com massas pesadas poderá originar a paragem da batedeira, para impedir a ocorrência de danos. Esta situação é normal. Se isto ocorrer, coloque a alavanca de controlo de velocidade na posição Off e, em seguida, regule-a para uma velocidade mais lenta.
- Utilize um termómetro de cozinha para garantir que os líquidos estão à temperatura especificada na receita. Se os líquidos estiverem a uma temperatura superior poderão matar o fermento; se estiverem a uma temperatura inferior, irão retardar a fermentação.
- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente para garantir uma fermentação adequada. Se o fermento for dissolvido na taça, aqueça a taça primeiro, enxaguando-a com água quente, para impedir o arrefecimento dos líquidos.
- Deixe o pão fermentar num local quente, entre 26° C e 29° C e sem correntes de ar, excepto se especificado em contrário na receita.
- A duração da fermentação poderá variar consoante a temperatura e humidade da sua cozinha. A massa dobrou quando introduzir suave e rapidamente os dedos na massa e esta mantiver a forma dos buracos.
- A maior parte das receitas de pão indicam a utilização de uma quantidade variável de farinha. Considera-se que foi adicionada farinha suficiente quando a massa começar a limpar os lados da taça. Se a massa estiver espessa ou a humidade for elevada, junte aproximadamente 60 g (1/2 taça) de farinha de cada vez, tendo o cuidado de não exceder a capacidade de farinha recomendada. Amasse após adicionar cada porção de farinha, até que esta esteja completamente misturada na massa. Se adicionar demasiada farinha, o pão ficará seco.
- Quando terminado, o pão deverá ter uma cor dourada; também poderá efectuar os seguintes testes: O pão é removido facilmente dos lados do tacho; se tocar na parte superior do pão, produzirá um som oco. Guarde imediatamente o pão após a cozedura, para impedir que fique mole.

W10421400A_7_PT.indd 96 11/15/11 2:13 PM

Assistência e garantia

Assistência técnica

⚠ AVISO

Perigo de choque eléctrico

Desligue da tomada antes de efectuar qualquer operação de manutenção.

A não observação destas instruções pode resultar em morte ou choque eléctrico.

Consulte as informações seguintes antes de contactar o centro de assistência.

1. A batedeira pode aquecer durante o funcionamento. Em situações de utilização intensiva, com períodos de mistura prolongados, a parte superior da batedeira poderá ser desconfortável ao toque. Esta situação é normal.
2. A batedeira poderá emitir um odor forte, especialmente enquanto é nova. Esta situação é normal nos motores eléctricos.
3. Se o misturador tocar na taça, pare a batedeira. Consulte a secção "Preparar a batedeira".

Se a batedeira funcionar incorrectamente ou não funcionar, verifique o seguinte:

- A batedeira está ligada à tomada?
- O fusível do circuito eléctrico de alimentação da batedeira está em bom estado? Se tiver uma caixa de disjuntores, verifique se o circuito está fechado.
- Desligue a batedeira durante 10-15 segundos e volte a ligá-la. Se a batedeira continuar sem funcionar, deixe-a arrefecer durante 30 minutos antes de a ligar de novo.
- Se o problema não for provocado por um dos pontos anteriores, consulte a secção "Centros de Assistência".

Português

Garantia da Batedeira KitchenAid™ com Suporte para Taça

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Europa, Austrália e Nova Zelândia: Para a Batedeira Artisan™ 5KSM7580: garantia de 5 anos a partir da data de aquisição. Para a Batedeira Profissional 5KSM7591: Um ano de garantia total a partir da data de aquisição.	As peças de substituição e os custos de mão-de-obra relacionados com a reparação de defeitos de materiais ou fabrico. A assistência tem de ser fornecida por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid.	A. Reparações quando a batedeira for utilizada para outros fins que não a preparação normal de alimentos. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento eléctrico local.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRECTOS.

W10421400A_7_PT.indd 97 11/15/11 2:13 PM

Assistência e garantia

Centros de Assistência

Toda a assistência deverá ser prestada localmente por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid. Contacte o revendedor onde adquiriu o aparelho para obter o nome do Centro de Assistência Autorizado da KitchenAid mais perto da sua residência.

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel.: +351/214 101 006
Fax: +351/214 107 837
lusomax@netcabo.pt

Serviço de Assistência

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.,
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel: +351/214 101 006
Fax: +351/214 107 837
lusomax@netcabo.pt

www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marca registada da KitchenAid, U.S.A.
™ Marca registada da KitchenAid, U.S.A.
A forma da batedeira é uma marca comercial da KitchenAid, U.S.A.
© 2011. Todos os direitos reservados.
Especificações sujeitas a alteração sem aviso prévio.

W10421400A_7_PT.indd 98 11/15/11 2:13 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

Ελληνικά

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Μοντέλο 5KSM7580 Μοντέλο 5KSM7591

Περιεχόμενα

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ
Σημαντικά μέτρα ασφάλειας 101
Ηλεκτρικές απαιτήσεις 102
Απόρριψη ηλεκτρικών εξαρτημάτων 102

ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ 103

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ 104
Συναρμολόγηση του μίξερ με βάση και υπερυψωμένο μπολ 104
Ρύθμιση της απόστασης του αναδευτήρα από το Μπολ 105

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ
Οδηγός ελέγχου ταχυτήτων - Ανώτατη ταχύτητα μίξερ με βάση,10 106

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ 107

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ 107

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ
Ανάμειξη με ελικοειδή κίνηση 108
Χρόνος ανάμειξης 108
Χρήση του μίξερ 108
Συμβουλές ανάμειξης 108
Συμβουλές χτυπήματος για το ασπράδι των αυγών 109
Συμβουλές χτυπήματος για κρέμα 109
Συμβουλές για την παρασκευή ψωμιού 110

ΣΕΡΒΙΣ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ
Σε περίπτωση που χρειαστείτε σέρβις 111
Εγγύηση του μίξερ με βάση και υπερυψωμένο μπολ οικιακής χρήσης KitchenAid™ . 111
Κέντρα σέρβις 112
Εξυπηρέτηση πελατών 112

Τόσο η δική σας ασφάλεια όσο και των άλλων είναι πολύ σημαντική.

Στο συγκεκριμένο εγχειρίδιο παρέχονται πολλά μηνύματα ασφαλείας καθώς επίσης και πάνω στην ίδια τη συσκευή. Διαβάζετε πάντα με προσοχή και εφαρμόζετε πιστά όλα τα μηνύματα ασφαλείας.

Το συγκεκριμένο αποτελεί προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους, που μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό ή ακόμα και θάνατο σε σας και τους γύρω σας.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα επισημαίνονται με το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας και είτε με τη λέξη "ΚΙΝΔΥΝΟΣ" ή "ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ". Οι λέξεις αυτές δηλώνουν:

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ — **Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες.**

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ — **Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.**

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας σας ενημερώνουν για τους πιθανούς κινδύνους, το πώς μπορείτε να μειώσετε την πιθανότητα τραυματισμού καθώς επίσης και τι ενδέχεται να συμβεί στην περίπτωση που δεν ακολουθήσετε πιστά τις οδηγίες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρησιμοποίηση των ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει πάντα να τηρούνται τα ακόλουθα μέτρα ασφάλειας:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Για αποφυγή κινδύνου ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το μίξερ με βάση σε νερό ή άλλα υγρά.
3. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή μη ικανά άτομα χωρίς επίβλεψη.
4. Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή βγάλετε κάποια εξαρτήματα της συσκευής και πριν την καθαρίσετε.
5. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Κρατήστε χέρια, μαλλιά και ρούχα, καθώς επίσης και σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από τον αναδευτήρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, προκειμένου να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ατόμων ή/και ζημιάς στο μίξερ.
6. Μην ενεργοποιήσετε το επιτραπέζιο μίξερ όταν το καλώδιο ή το φις είναι χαλασμένο ή μετά από δυσλειτουργίες του επιτραπέζιου μίξερ ή όταν πέσει και χαλάσει με οποιοδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο Service για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική και μηχανική ρύθμιση.
7. Η χρήση των εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή που δεν πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να οδηγήσουν στην πρόκληση πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.
8. Μην χρησιμοποιείτε το μίξερ με βάση σε εξωτερικούς χώρους.
9. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
10. Αφαιρέστε τον αναδευτήρα, τον αναδευτήρα μαρέγκας από ανοξείδωτο ατσάλι ή το γάντζο ζύμης από το μίξερ με βάση πριν από τον καθαρισμό.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΑΥΤΟ ΕΧΕΙ ΣΧΕΔΙΑΣΤΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ.

W10421400A_8_GR.indd 101 11/16/11 10:55 AM

Ηλεκτρικές απαιτήσεις

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το στην πρίζα σε γειωμένη έξοδο.

Μην αφαιρείτε την ακίδα της γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.

Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί θάνατος, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

Volts: 220-240 A.C.
Hertz: 50/60 Hz

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ισχύς του μίξερ με βάση σας βρίσκεται τυπωμένη στη σειριακή πλάκα που είναι τοποθετημένη κάτω από το μίξερ με βάση.

Αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης. Αν το καλώδιο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος είναι πολύ κοντό, συμβουλευτείτε έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο ή τεχνικό για να εγκαταστήσει μια πρίζα κοντά στη συσκευή.

Η ισχύς σε watt καθορίζεται από τη χρήση του εξαρτήματος που αντλεί τη μέγιστη δύναμη (ισχύ). Άλλα συνιστώμενα εξαρτήματα μπορεί να αντλήσουν σημαντικά λιγότερη δύναμη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το προϊόν παρέχετε με καλώδιο ρεύματος Τύπου Υ. Αν το καλώδιο ρεύματος χαλάσει ή φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του service ώστε να αποφευχθεί η πιθανότητα κινδύνου.

Απόρριψη ηλεκτρικών εξαρτημάτων

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με Απορριπτόμενα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά εξαρτήματα (WEEE).

Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανά αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να δημιουργηθούν από τον ακατάλληλο χειρισμό αυτού του προϊόντος ως απόρριμμα.

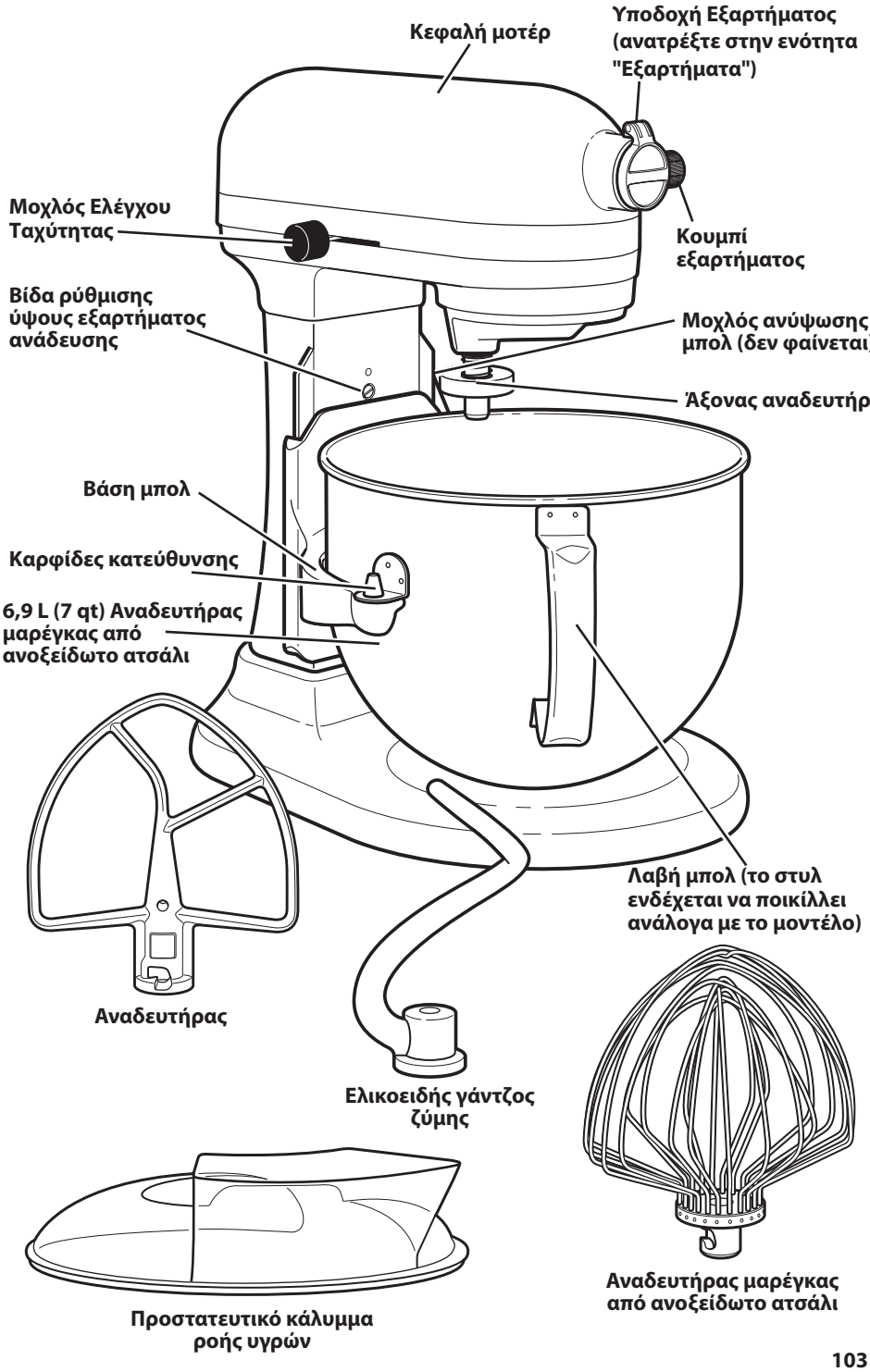
Το σύμβολο επάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, δηλώνει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί αυτού θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

Η απόρριψη θα πρέπει να γίνεται τηρώντας την τοπική νομοθεσία για τη διάθεση των απορριμμάτων.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την περισυλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής σας αυτοδιοίκησης, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

W10421400A_8_GR.indd 102 11/16/11 10:55 AM

Μέρη και χαρακτηριστικά



W10421400A_8_GR.indd 103 11/16/11 10:55 AM

Συναρμολόγηση του μίξερ με βάση και υπερυψωμένο μπολ

Για να τοποθετήσετε το μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι

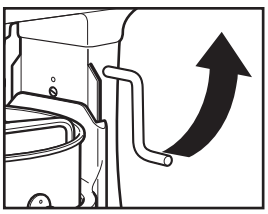
Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση "0" (OFF). Βγάλτε το καλώδιο του επιτραπέζιου μίξερ από την πρίζα ή αποσυνδέστε την ηλεκτρική τροφοδοσία. Τοποθετήστε το μοχλό ανύψωσης του μπολ στη θέση προς τα κάτω. Στερεώστε τα στηρίγματα μπολ πάνω από τις καρφίδες κατεύθυνσης και πιέστε το πίσω μέρος του μπολ μέχρι να απελευθερωθεί η καρφίδα του μπολ και απασφαλιστεί το ελατήριο. (Εικ. 1)
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν το μπολ δεν έχει ασφαλιστεί στη θέση του, δεν θα είναι σταθερό και θα ταλαντεύεται κατά τη διάρκεια της χρήσης.

Εικ. 1

Ανύψωση του μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι στη θέση ανακατέματος

Περιστρέψτε τον μοχλό ανύψωσης του μπολ δεξιόστροφα μέχρι τη θέση προς τα επάνω. (Εικ. 2) Το μπολ πρέπει να είναι πάντα στην υπερυψωμένη θέση κατά το ανακάτεμα.

Εικ. 2



Για να αφαιρέσετε το μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι

Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση "0" (OFF). Βγάλτε το καλώδιο του επιτραπέζιου μίξερ από την πρίζα ή αποσυνδέστε την ηλεκτρική τροφοδοσία. Τοποθετήστε τον μοχλό ανύψωσης του μπολ στη θέση προς τα κάτω. Πιάστε τη λαβή του μπολ και σηκώστε προς τα επάνω μέχρι να απελευθερωθεί από τις καρφίδες κατεύθυνσης.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

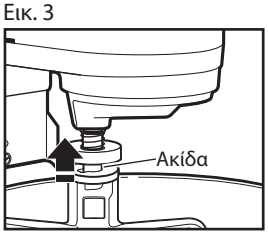
Κίνδυνος τραυματισμού

Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αγγίξετε τον αναδευτήρα.

Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί σπάσιμο οστών, κοψίματα ή μώλωπες.

Ελληνικά

Εικ. 3



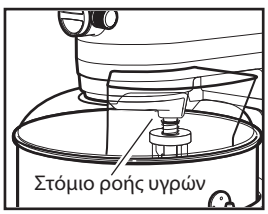
Σύνδεση αναδευτήρα, αναδευτήρα μαρέγκας από ανοξείδωτο ατσάλι ή ελικοειδούς γάτζου ζύμης.

Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση "0" (OFF). Βγάλτε το καλώδιο του επιτραπέζιου μίξερ από την πρίζα ή αποσυνδέστε την ηλεκτρική τροφοδοσία. Χαμηλώστε το μπολ περιστρέφοντας προς τα κάτω τον μοχλό ανύψωσης του μπολ. Προσαρμόστε τον αναδευτήρα επάνω στον άξονα ανάδευσης και πιέστε προς τα πάνω όσο το δυνατόν περισσότερο. Περιστρέψτε τον αναδευτήρα προς τα δεξιά, κουμπώνοντάς τον πάνω από την ακίδα που βρίσκεται στον άξονα ανάδευσης. (Εικ.3)

Αφαίρεση του αναδευτήρα, του αναδευτήρα μαρέγκας από ανοξείδωτο ατσάλι ή του ελικοειδούς γάντζου ζύμης

Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση "0" (OFF). Βγάλτε το καλώδιο του επιτραπέζιου μίξερ από την πρίζα ή αποσυνδέστε την ηλεκτρική τροφοδοσία. Χαμηλώστε το μπολ στρέφοντας προς τα κάτω τον μοχλό ανύψωσης του μπολ. Πιέστε τον αναδευτήρα προς τα πάνω όσο το δυνατόν περισσότερο και περιστρέψτε τον αριστερά. Τραβήξτε τον αναδευτήρα από τον άξονα ανάδευσης.

Εικ. 4



Προσαρμογή προστατευτικού καλύμματος ροής υγρών

Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση "0" (OFF). Βγάλτε το καλώδιο του επιτραπέζιου μίξερ από την πρίζα ή αποσυνδέστε την ηλεκτρική τροφοδοσία. Σύνδεση του αναδευτήρα, του γάτζου ζύμης ή του αναδευτήρα μαρέγκας από ανοξείδωτο ατσάλι και του μπολ. Από το μπροστινό μέρος του μίξερ, περάστε το προστατευτικό κάλυμμα πάνω από το μπολ μέχρι ατό να κεντραριστεί. Το κάτω άκρο του προστατευτικού καλύμματος ροής υγρών θα πρέπει να βρίσκεται μέσα στο μπολ. (Εικ. 4)

Χρήση του προστατευτικού καλύμματος ροής υγρών

Για καλύτερα αποτελέσματα, περιστρέψτε το προστατευτικό κάλυμμα ροής υγρών έτσι ώστε η κεφαλή του κινητήρα να καλύπτει το κενό στο κάλυμμα. Το στόμιο ροής θα βρίσκεται στα δεξιά του εξαρτήματος προσαρμογής όπως κοιτάτε το μίξερ. Βάλτε τα υλικά μέσα στο μπολ από το στόμιο ροής υγρών.

W10421400A_8_GR.indd 104 11/16/11 10:55 AM

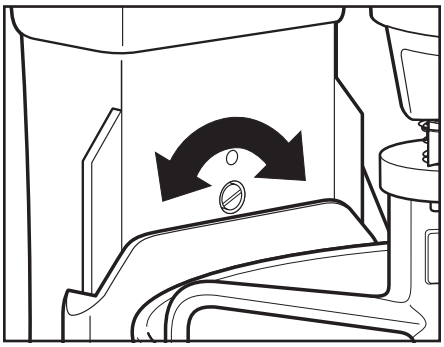
Ρύθμιση της απόστασης του αναδευτήρα από το μπολ

Το συγκεκριμένο μίξερ με βάση ρυθμίζεται στο εργοστάσιο με τέτοιο τρόπο ώστε το εξάρτημα ανάδευσης απλά και μόνο να καθαρίζει τη βάση του μπολ. Εάν, για οποιοδήποτε λόγο, ο αναδευτήρας χτυπήσει τη βάση του μπολ ή είναι πάρα πολύ μακριά από αυτό, μπορείτε εύκολα να διορθώσετε την απόσταση του.

1. Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση "0" (OFF).
2. Βγάλτε το καλώδιο του μίξερ με βάση από την πρίζα ή αποσυνδέστε την ηλεκτρική τροφοδοσία.
3. Χαμηλώστε το μπολ στη θέση προς τα κάτω.
4. Περιστρέψτε τη βίδα ρύθμισης ύψους αναδευτήρα (A) ελαφρώς αριστερόστροφα (αριστερά για) να ανυψώσετε τον αναδευτήρα ή δεξιόστροφα (δεξιά) για να τον χαμηλώσετε.
5. Ρυθμίστε τον αναδευτήρα, έτσι ώστε να καθαρίζει όλη την επιφάνεια του μπολ. Εάν έχετε ρυθμίσει τη βίδα περισσότερο από το κανονικό, ο μοχλός ανύψωσης του μπολ μπορεί να μην ασφαλίζει στη θέση του.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν ρυθμιστεί κατάλληλα, ο αναδευτήρας δεν θα χτυπήσει στη βάση ή την πλευρά του μπολ. Εάν ο αναδευτήρας ή ο αναδευτήρας μαρέγκας από ανοξείδωτο ατσάλι είναι τόσο κοντά που χτυπάει στη βάση του μπολ, το υλικό του αναδευτήρα μπορεί να φθαρεί (για αναδευτήρες με επίστρωση) ή τα σύρματα του αναδευτήρα μαρέγκας μπορεί να χαλάσουν.

Οι εσωτερικές πλευρές του μπολ μπορεί να χρειαστούν υπό ορισμένες συνθήκες ασχέτως της ρύθμισης του αναδευτήρα. Πρέπει να διακόψετε τη λειτουργία του μίξερ με βάση για να μαζέψετε το μείγμα από τα τοιχώματα του μπολ διαφορετικά ενδέχεται να προκληθεί ζημιά.

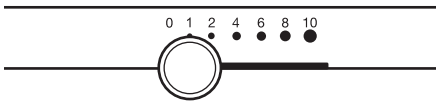


W10421400A_8_GR.indd 105 11/16/11 10:55 AM

Χρήση του μίξερ με βάση

Οδηγός ελέγχου ταχυτήτων - Ανώτατη ταχύτητα μίξερ με βάση,10

Όλες οι ταχύτητες έχουν το χαρακτηριστικό Soft Start που ξεκινάει αυτόματα τη λειτουργία του μίξερ με βάση με χαμηλή ταχύτητα έτσι ώστε να αποτρέπεται το πιτσίλισμα υλικών ή αλευριού στο ξεκίνημα, ενώ αργότερα αυξάνεται στην επιλεγμένη ταχύτητα για να έχετε την καλύτερη απόδοση.



Ταχύτητα	Χρησιμοποιείται για	Εξαρτήματα	Περιγραφή
1	Ανακάτεμα		Για αργό ανακάτεμα, συνδυασμό υλικών, πολτοποίηση, έναρξη όλων των διαδικασιών ανάμειξης. Χρησιμοποιείστε αυτή την ταχύτητα για να προσθέσετε το αλεύρι και τα ξηρά υλικά στο μείγμα και για να προσθέσετε υγρά στα ξηρά συστατικά. Μην χρησιμοποιήσετε την Ταχύτητα 1 για να αναμείξετε ή να ζυμώσετε το μίγμα ζύμης.
2	Αργή ανάμειξη, Ζύμωμα		Για αργή ανάμειξη, πολτοποίηση, γρηγορότερο ανακάτεμα. Χρησιμοποιείστε αυτή την ταχύτητα για να αναμείξετε και να ζυμώσετε το μίγμα ζύμης ή για βαριά μίγματα και γλυκά, για να πολτοποιήσετε πατάτες ή άλλα λαχανικά, για περιορισμένο αριθμό υλικών στο αλεύρι, ή για να ετοιμάσετε ελαφριά ή υγρά μίγματα.
4	Ανάμειξη, Χτύπημα		Για ανάμειξη μιγμάτων μέτριας πυκνότητας, όπως τα μπισκότα. Χρησιμοποιείστε την για να συνδυάσετε κατάλληλα τη ζάχαρη και για να προσθέσετε ζάχαρη στο ασπράδι όταν φτιάχνετε μαρέγκες. Μέση ταχύτητα για τα μίγματα για κέικ.
6	Χτύπημα, Κρέμα		Για μέσης ταχύτητας γρήγορο χτύπημα (κρέμα) ή απλό ανακάτεμα. Χρησιμοποιείστε την για να ολοκληρώσετε την ανάμειξη κέικ, ντόνατς και άλλων μιγμάτων. Υψηλή ταχύτητα για τα μίγματα κέικ.
8-10	Γρήγορο χτύπημα, Ανακάτεμα, Γρήγορο ανακάτεμα		Για χτύπημα κρέμας, ασπραδιού αβγών και βρασμένων σκευασμάτων. Για χτύπημα μικρών ποσοτήτων κρέμας, ασπραδιών ή για το τελικό χτύπημα των πολτοποιημένων πατατών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιείστε την ταχύτητα 2 για να αναμίξετε ή να ζυμώσετε τη ζύμη. Η χρήση οποιασδήποτε άλλης ταχύτητας ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη στο μίξερ με βάση. Το ελικοειδές γάντζο ζύμης PowerKnead ζυμώνει αποτελεσματικά τη ζύμη μαγιάς σε 4 λεπτά.

Πίνακας χωρητικότητας

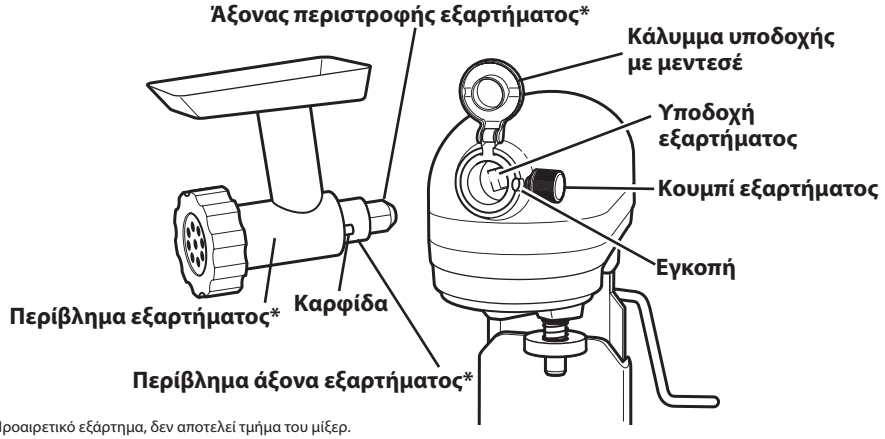
	Μπολ 6,9 L
Αλεύρι	2 έως 2,2 κιλά
Ψωμί	8 ψωμιά των 450 γρ
Μπισκότα	160 τεμάχια
Πουρές πατάτας	3,6 κιλά

W10421400A_8_GR.indd 106 11/16/11 10:55 AM

Εξαρτήματα

Γενικές πληροφορίες

Τα προαιρετικά εξαρτήματα της KitchenAid™ σχεδιάζονται έτσι ώστε να διασφαλίζουν μεγάλη διάρκεια ζωής. Τόσο ο άξονας περιστροφής εξαρτήματος όσο και η υποδοχή εξαρτήματος έχουν τετραγωνισμένο σχήμα, προκειμένου να μειωθεί οποιαδήποτε πιθανότητα μετακίνησης του εξαρτήματος στη διάρκεια της μετάδοσης της περιστροφής στο εξάρτημα. Τα περιβλήματα της υποδοχής και του άξονα περιστροφής εξαρτήματος καταλήγουν σε αιχμή για καλύτερη προσαρμογή του εξαρτήματος ακόμα και μετά από παρατεταμένη χρήση και φθορά. Τα εξαρτήματα της KitchenAid™ δεν απαιτούν πρόσθετη μονάδα παροχής ρεύματος για να ενεργοποιηθούν, μιας και υπάρχει ήδη ενσωματωμένη μονάδα.



* Προαιρετικό εξάρτημα, δεν αποτελεί τμήμα του μίξερ.

Φροντίδα και Καθαρισμός

Το μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι, ο αναδευτήρας, ο αναδευτήρας μαρέγκας από ανοξείδωτο ατσάλι και το ελικοειδές γάντζο ζύμης πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων. Διαφορετικά, μπορείτε να τα καθαρίσετε καλά μέσα σε ζεστό νερό με σαπούνι και να τα ξεβγάλετε πολύ καλά πριν τα αφήσετε να στεγνώσουν. Μην αφήνετε τους αναδευτήρες πάνω στον άξονα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

ΠΡΟΤΟΥ ΠΡΟΒΕΙΤΕ ΣΕ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΕΧΕΤΕ ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΕΙ ΤΟ ΜΙΞΕΡ ΠΡΟΣ ΑΠΟΦΥΓΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ.

Σκουπίστε το μίξερ με ένα νωπό πανί. ΜΗ ΤΟ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΣΤΟ ΝΕΡΟ. Σκουπίζετε τον άξονα εξαρτημάτων ανάδευσης συχνά, αφαιρώντας οποιοδήποτε υπόλειμμα μπορεί να έχει συσσωρευτεί.

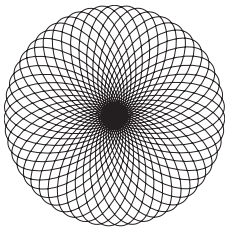
Εξαρτήματα	Επάργυρα	Ανοξείδωτο ατσάλι
	Οι επάργυροι μεταλλικοί αναδευτήρες και γάντζοι ζύμης πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. (Διαθέσιμοι μόνο στο μοντέλο 5KSM7591)	Οι αναδευτήρες και γάντζοι ζύμης από ανοξείδωτο ατσάλι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. (Διαθέσιμοι μόνο στο μοντέλο 5KSM7580)
	Δεν ισχύει	Οι ελικοειδείς αναδευτήρες 11 συρμάτων από ανοξείδωτο ατσάλι πλένονται στο πλυντήριο. (Διαθέσιμοι στα μοντέλα 5KSM7580 και 5KSM7591)
	Δεν ισχύει	Όλα τα μεταλλικά μπολ είναι ανοξείδωτα και πλένονται στο πλυντήριο. (Διαθέσιμα σε όλα τα μοντέλα με υπερυψωμένο μπολ)

Ελληνικά

W10421400A_8_GR.indd 107 11/16/11 10:55 AM

Συμβουλές για τέλεια αποτελέσματα

Ανάμειξη με ελικοειδή κίνηση



Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ο αναδευτήρας κινείται κυκλικά στο μπολ, ενώ συγχρόνως περιστρέφεται σε αντίθετη κατεύθυνση πάνω στον άξονά του. Το διάγραμμα παρουσιάζει την περιοχή του μπολ που καλύπτει η τροχιά του αναδευτήρα.

Τα μοντέλα 5KSM7580 και 5KSM7591 έχουν ισχύ 500 Watt και διαθέτουν μοτέρ άμεσου ρεύματος (DC). Είναι ένα ήσυχο και εξαιρετικά αποτελεσματικό μοτέρ και συνδυάζει ένα σύστημα άμεσης μετάδοσης: αυτό επιτρέπει να κινεί 1,3 ίππους στην ανώτερη ισχύ (έξοδος ισχύος κινητήρα), δίνοντας τη δυνατότητα για γρήγορο και φανταστικό αποτέλεσμα ανακατέματος ακόμα και όταν πρόκειται για πηχτή ζύμη.

Χρόνος ανάμειξης

Το μίξερ της KitchenAid™ αναμιγνύει γρηγορότερα και πιο αποτελεσματικά σε σχέση με τα περισσότερα ηλεκτρικά μίξερ. Επομένως, ο χρόνος μίξης στις περισσότερες συνταγές πρέπει να ρυθμίζεται έτσι ώστε να αποφεύγεται η υπερβολική μίξη.

Για να προσδιορίσετε τον ιδανικό χρόνο ανάμειξης, δώστε προσοχή στο μείγμα ή τη ζύμη και αναμίξτε μόνο έως ότου πετύχετε την επιθυμητή εμφάνιση που περιγράφεται στη συνταγή σας, δηλαδή μέχρι να γίνει «μαλακή και κρεμώδης». Για να επιλέξετε τις κατάλληλες ταχύτητες ανάμειξης, ανατρέξτε στη ενότητα "Οδηγός ελέγχου ταχύτητας".

Χρήση του μίξερ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ

Για να αποφύγετε τυχόν τραυματισμό και ζημιές στον αναδευτήρα, μην επιχειρείτε να ξύσετε το μπολ, ενώ το μίξερ βρίσκεται σε λειτουργία. Απενεργοποιήστε πρώτα το μίξερ. Εάν πέσει μέσα στο μπολ ξύστρα ή άλλο αντικείμενο, ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ το μοτέρ προτού αφαιρέσετε το αντικείμενο.

Το μπολ και ο αναδευτήρας σχεδιάζονται έτσι ώστε να παρέχουν λεπτομερή ανάμειξη χωρίς συχνό ξύσιμο. Το ξύσιμο του μπολ μία ή δύο φορές κατά τη διάρκεια της ανάμειξης είναι συνήθως ικανοποιητικό.

Το μίξερ με βάση ενδέχεται να θερμανθεί κατά τη διάρκεια χρήσης του. Εάν χρησιμοποιείτε βαριά μείγματα για εκτεταμένα χρονικά διαστήματα ανάμειξης, μπορεί να μην είστε σε θέση να αγγίξετε την κορυφή του μίξερ. Αυτό είναι φυσιολογικό.

Συμβουλές ανάμειξης

Προσθήκη υλικών
Να προσθέτετε πάντα τα υλικά όσο πιο κοντά στο μπολ μπορείτε και πλευρικά, και όχι άμεσα στο κινούμενο εξάρτημα ανάδευσης. Το προστατευτικό κάλυμμα ροής υγρών, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κάνει πιο εύκολη την προσθήκη των υλικών. Χρησιμοποιείστε την Ταχύτητα 1, έως ότου τα υλικά ανακατευτούν. Κατόπιν αυξήστε βαθμιαία στην επιθυμητή ταχύτητα.

Προσθήκη καρυδιών, σταφίδων ή αποξηραμένων φρούτων
Ακολουθήστε τις οδηγίες σε κάθε συνταγή όσον αφορά αυτά τα υλικά. Γενικά, τα στερεά υλικά πρέπει να χτυπηθούν τα τελευταία δευτερόλεπτα της μίξης στην Ταχύτητα 1. Το μείγμα πρέπει να είναι αρκετά παχύ ώστε τα φρούτα ή τα καρύδια να μην καταλήξουν στην βάση του τηγανιού κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Τα κολλώδη φρούτα πρέπει να πασπαλιστούν με αλεύρι έτσι ώστε να υπάρχει ομοιόμορφη κατανομή τους στο μείγμα.

Υγρά μίγματα
Τα μείγματα που περιέχουν μεγάλες ποσότητες υγρών υλικών θα πρέπει να αναμειχθούν με χαμηλή ταχύτητα, για να αποφύγετε πιθανό πιτσίλισμα. Αυξήστε την ταχύτητα μόνο όταν το μίγμα αρχίσει να πυκνώνει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν τα υλικά στη βάση του μπολ δεν αναμιχθούν πλήρως, τότε ο αναδευτήρας δεν είναι αρκετά κοντά στο μπολ. Ανατρέξτε στην ενότητα "Ρύθμιση του μίξερ με βάση".

W10421400A_8_GR.indd 108 11/16/11 10:55 AM

Συμβουλές για τέλεια αποτελέσματα

Συμβουλές χτυπήματος για το ασπράδι των αυγών

Τοποθετήστε τα ασπράδια αυγών σε θερμοκρασία δωματίου μέσα σε καθαρό και στεγνό μπολ. Τοποθετήστε το μπολ και τον αναδευτήρα μαρέγκας από ανοξείδωτο ατσάλι. Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα υλικών, γυρίστε βαθμιαία την ταχύτητα στο σημείο που επιθυμείτε και ανακατέψτε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Δείτε το παρακάτω διάγραμμα.

ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ
1 ασπράδι.....	ΒΑΘΜΙΑΙΑ στο 10
2-4 ασπράδια αυγών.....	ΒΑΘΜΙΑΙΑ στο 8
6 ή περισσότερα ασπράδια αυγών.....	ΒΑΘΜΙΑΙΑ στο 8

Στάδια χτυπήματος

Με το μίξερ της KitchenAid™, τα ασπράδια των αυγών μπορεί να χτυπηθούν εύκολα και γρήγορα. Προσέξτε να μην χτυπήσετε πολύ τα ασπράδια. Ο κατάλογος παρακάτω αναφέρει τα πιθανά αποτελέσματα.

Αφρώδες
Μεγάλες ανομοιόμορφες φυσαλίδες.

Αρχίζει να παίρνει μορφή

Οι φυσαλίδες εμφανίζονται μικρές και συμπαγείς. Το προϊόν γίνεται άσπρο.

Μαλακή κορυφή
Οι άκρες της κορυφής χαμηλώνουν όταν αφαιρείται ο αναδευτήρας μαρέγκας από ανοξείδωτο ατσάλι.

Σχεδόν σκληρό μείγμα
Δημιουργούνται απότομες κορυφές όταν αφαιρείται ο αναδευτήρας μαρέγκας από ανοξείδωτο ατσάλι, ωστόσο τα ασπράδια είναι ακόμα μαλακά.

Σκληρό μείγμα αλλά όχι ξηρό

Δημιουργούνται απότομες και ξηρές κορυφές όταν αφαιρείται ο αναδευτήρας μαρέγκας από ανοξείδωτο ατσάλι. Τα ασπράδια αποκτούν ομοιόμορφο χρώμα καθώς και γυαλίζουν.

Σκληρό και ξηρό μείγμα

Δημιουργούνται απότομες και ξηρές κορυφές όταν αφαιρείται ο αναδευτήρας μαρέγκας από ανοξείδωτο ατσάλι. Τα ασπράδια δημιουργούν κηλίδες στο χρώμα τους και είναι θαμπά στην εμφάνιση.

Συμβουλές χτυπήματος για κρέμα

Χύστε την κρύα κρέμα σε ένα ψυγμένο μπολ. Τοποθετήστε το μπολ και τον αναδευτήρα μαρέγκας από ανοξείδωτο ατσάλι. Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα υλικών, γυρίστε βαθμιαία την ταχύτητα στο σημείο που επιθυμείτε και ανακατέψτε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Δείτε το παρακάτω διάγραμμα.

ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ
50-200 mL.....	ΒΑΘΜΙΑΙΑ στο 10
Περισσότερο από 200 mL..	ΒΑΘΜΙΑΙΑ στο 8

Στάδια χτυπήματος

Προσέξτε την κρέμα ενώ τη χτυπάτε. Το μίξερ της KitchenAid™ ανακατεύει τόσο γρήγορα, που θα μεσολαβήσουν απλά μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να δείτε να εμφανίζονται τα διάφορα στάδια από τη διαδικασία χτυπήματος. Δείτε τα χαρακτηριστικά παρακάτω:

Αρχίζει να γίνεται πυκνή

Η κρέμα γίνεται παχιά και μοιάζει σαν κρέμα βανίλιας.

Διατηρεί τη μορφή της

Η κρέμα σχηματίζει μαλακές κορυφές όταν αφαιρείται ο αναδευτήρας μαρέγκας από ανοξείδωτο ατσάλι. Μπορείτε να τη συμπληρώσετε σε άλλα υλικά κατά την παρασκευή επιδορπίων και σαλτσών.

Σκληρή και πυκνή
Η κρέμα σχηματίζει μαλακές κορυφές όταν αφαιρείται ο αναδευτήρας μαρέγκας από ανοξείδωτο ατσάλι. Κατάλληλη να τοποθετηθεί ως κάλυψη σε γλυκά ή επιδόρπια, ή ακόμα και ως γέμιση για αφράτα αρτοσκευάσματα.

W10421400A_8_GR.indd 109 11/16/11 10:55 AM

Συμβουλές για τέλεια αποτελέσματα

Συμβουλές για την παρασκευή ψωμιού

Η παρασκευή ψωμιού με μίξερ είναι διαφορετική από τη διαδικασία παρασκευής με το χέρι. Επομένως, θα χρειαστείτε να εξασκηθείτε αρκετά προτού είστε εντελώς άνετη με τη νέα διαδικασία. Δείτε αυτές τις συμβουλές για να διευκολυνθείτε στην παρασκευή ψωμιού με το μίξερ KitchenAid™.

- Να χρησιμοποιείτε ΠΑΝΤΑ το ελικοειδές γάντζο ζύμης PowerKnead για να αναμείξετε και να ζυμώσετε τη ζύμη.
- Χρησιμοποιείστε την Ταχύτητα 2 για να αναμίξετε ή να ζυμώσετε τη ζύμη. Εάν χρησιμοποιήστε άλλη ταχύτητα με πιο πηχτές ζύμες, ενδέχεται να σταματήσει να περιστρέφεται το μίξερ για να περιοριστούν τυχόν ζημιές. Αυτό είναι φυσιολογικό. Εάν συμβεί αυτό, περιστρέψτε το μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης και, έπειτα, περιστρέψτε τον σε χαμηλότερη ταχύτητα.
- Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο κουζίνας για να βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία των υγρών είναι αυτή που αναφέρεται στη συνταγή. Τα υγρά σε υψηλή θερμοκρασία μπορεί να σκοτώσουν τη μαγιά, ενώ τα υγρά σε χαμηλή θερμοκρασία καθυστερούν την ανάπτυξη μαγιάς.
- Θερμάνετε όλα τα συστατικά σε θερμοκρασία δωματίου για να βεβαιωθείτε ότι η ζύμη θα φουσκώσει κανονικά. Εάν πρόκειται να διαλύσετε τη μαγιά σε μπολ, θερμάνετε πρώτα το μπολ χύνοντας ζεστό νερό ώστε να μην κρυώσουν τα υγρά.
- Αφήστε το ψωμί να φουσκώσει σε ζεστό περιβάλλον 26°C έως 29°C, χωρίς ρεύμα εκτός και αν ορίζει κάτι διαφορετικό η συνταγή.
- Ο χρόνος που πρέπει να αφήσετε τη ζύμη να φουσκώσει ποικίλει ανάλογα με τη θερμοκρασία και την υγρασία της κουζίνας σας. Η ζύμη έχει διπλασιαστεί σε όγκο όταν η οδόντωση παραμείνει αφού έχετε πιέσει της άκρες των δακτύλων σας ελαφρά και γρήγορα στη ζύμη.
- Οι περισσότερες συνταγές για ψωμί δίνουν στο περίπου τη ποσότητα αλευριού που θα χρησιμοποιηθεί. Έχει προστεθεί αρκετό αλεύρι όταν η ζύμη ξεκολλάει από τα τοιχώματα του μπολ. Εάν η ζύμη κολλάει ή υπάρχει αρκετή υγρασία, προσθέστε σιγά σιγά περισσότερο αλεύρι, περίπου 60 γρ. (1/2 κούπα) τη φορά αλλά μην υπερβείτε τη συνιστώμενη χωρητικότητα αλευριού. Ζυμώστε μετά από κάθε προσθήκη έως ότου το αλεύρι έχει ενσωματωθεί πλήρως στη ζύμη. Εάν έχετε προσθέσει πολύ αλεύρι, το αποτέλεσμα θα είναι μια σκληρή φρατζόλα.
- Όταν τελειώσετε, τα ψωμάκια μαγιάς και τα ψωμάκια πρέπει να έχουν ένα έντονο καστανόχρυσο χρώμα. άλλα τεστ για τον έλεγχο ψησίματος του ψωμιού είναι: Το ψωμί ξεκολλάει από τα τοιχώματα του σκεύους και όταν χτυπάτε τη φρατζόλα ακούγεται ένας κούφιος ήχος. Αφού ψήσετε τις φρατζόλες και τα ψωμάκια ακουμπήστε τα αμέσως σε σχάρες για να μην λασπώσουν.

W10421400A_8_GR.indd 110 11/16/11 10:55 AM

Σε περίπτωση που χρειαστείτε σέρβις

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Αποσυνδέστε το μίξερ προτού προβείτε σε εργασίες σέρβις.

Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί θάνατος ή ηλεκτροπληξία.

Διαβάστε τα παρακάτω πριν απευθυνθείτε στο κέντρο παροχής σέρβις.

1. Το μίξερ ενδέχεται να θερμανθεί κατά τη διάρκεια χρήσης του. Εάν χρησιμοποιείτε βαριά μείγματα για εκτεταμένα χρονικά διαστήματα ανάμειξης, μπορεί να μην είστε σε θέση να αγγίξετε την κορυφή της μονάδας. Αυτό είναι φυσιολογικό.
2. Το μίξερ με βάση ενδέχεται να εκπέμψει μια άσχημη μυρωδιά, ειδικά όταν είναι τελείως καινούριο. Αυτό συμβαίνει συνήθως με τα ηλεκτρικά μοτέρ.
3. Στην περίπτωση που αναδευτήρας χτυπάει το μπολ, σταματήστε το μίξερ. Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρύθμιση του μίξερ με βάση».

Σε περίπτωση που το μίξερ δεν λειτουργεί σωστά ή δεν λειτουργεί καθόλου, ελέγξτε αν:

- Το μίξερ είναι συνδεδεμένο.
- Η ασφάλεια του κυκλώματος του μίξερ λειτουργεί. Εάν έχετε πίνακα με διακόπτες, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.
- Κλείστε το μίξερ για 10-15 δευτερόλεπτα, και κατόπιν ανοίξτε το. Εάν το μίξερ δεν αρχίσει να λειτουργεί, αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά πριν το θέσετε πάλι σε λειτουργία.
- Εάν το πρόβλημα δεν οφείλεται σε ένα από τα παραπάνω στοιχεία, συμβουλευτείτε την ενότητα «Κέντρο παροχής σέρβις».

Εγγύηση του μίξερ με βάση και υπερυψωμένο μπολ οικιακής χρήσης KitchenAid™

Χρονική διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid. καλύπτει τα έξοδα για:	Η KitchenAid δε θα πληρώσει για:
Ευρώπη, Αυστραλία και Νέα Ζηλανδία: **Για το μίξερ Artisan™ 5KSM7580: 5 χρόνια πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς.** **Για το μίξερ υψηλής αντοχής 5KSM7591: Ένα έτος πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς.**	**Τα ανταλλακτικά εξαρτήματα και εργασίες επισκευής για επιδιόρθωση ελαττωματικών υλικών ή για διόρθωση της ίδιας της λειτουργίας. Η συντήρηση παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της KitchenAid.**	**A. Επισκευές όταν το μίξερ με βάση χρησιμοποιείται για προετοιμασία τροφίμων πέρα από αυτήν που συστήνεται.** **B. Ζημιά ως αποτέλεσμα ατυχήματος, αλλαγών, κακήχρησης, κατάχρησης ή εγκατάστασης / λειτουργίας όχι σύμφωνα με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες.**

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

W10421400A_8_GR.indd 111 11/16/11 10:55 AM

Σέρβις και Εγγύηση

Κέντρα σέρβις

Όλες οι υπηρεσίες πρέπει να παρέχονται από τα κατά τόπους εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις της KitchenAid. Επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε τη συσκευή προκειμένου να μάθετε το όνομα του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου σέρβις της KitchenAid.

Εξυπηρέτηση πελατών

Τηλ: +30 210 9478120

Φαξ: +30 210 9415586

Service: +30 210 9478773

Αριθμός τηλεφωνικής βοήθειας στο:
Κολωνάκι, Πατρ. Ιωακείμ 33
+30 210 7237656

Θεσσαλονίκη, Τσιμισκή 26,
+30 2310 220933,231388

Ελληνικά

www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Σήμα κατατεθέν της KitchenAid, ΗΠΑ.
™ Εμπορικό σήμα της KitchenAid, ΗΠΑ.
Το σχήμα του μίξερ με βάση είναι ένα εμπορικό σήμα της KitchenAid, ΗΠΑ.
© 2011. Με επιφύλαξη κάθε δικαιώματος.
Οι προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

Svenska

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Modell 5KSM7580 Modell 5KSM7591

Innehållsförteckning

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER
- Viktiga säkerhetsföreskrifter 115
- Elektriska krav 116
- Avfallshantering av elmaterial 116

DELAR OCH FUNKTIONER 117

MONTERING AV DIN KÖKSMASKIN 118
- Montering av din Köksmaskin med skål på hävarm 118
- Justering av avståndet mellan visp och skål 119

ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN
- Guide för hastighetsinställning - Köksmaskin med 10 hastigheter 120

TILLBEHÖR 121

SKÖTSEL OCH RENGÖRING 121

TIPS FÖR BRA RESULTAT
- Planetarisk blandningsfunktion 122
- Blandningstid 122
- Användning av köksmaskinen 122
- Blandningstips 122
- Blandningstips för äggvitor 123
- Blandningstips för vispgrädde 123
- Tips för att baka bröd 124

SERVICE OCH GARANTI
- När du behöver Service 125
- Garanti för KitchenAid™ Köksmaskin med skål på hävarm (hushållsbruk) 125
- Servicecenter 126
- Kundtjänst 126

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi har lagt in flera säkerhetsföreskrifter i manualen och på din produkt.
Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.

Varningssymbolen ser ut så här.

Den uppmärksammar dig på eventuella risker som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden finns att hitta efter varningssymboler som innehåller antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

⚠ FARA — **Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte omedelbart följer instruktionerna.**

⚠ VARNING — **Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte följer instruktionerna.**

Alla säkerhetsanvisningar kommer att tala om den eventuella risken för dig, tala om hur risken för skada kan minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska anordningar ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas, bland annat följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. För att undvika elektriska stötar, placera inte Köksmaskinen i vatten eller i andra vätskor.
3. Apparaten får endast användas av barn under överinseende av vuxen.
4. Dra ut Köksmaskinens stickkontakt när maskinen inte används, innan delar monteras eller tas bort samt före rengöring.
5. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår, kläder liksom degskrapor och andra tillbehör utom räckhåll för vispen när den används för att minska risken för personskador och/eller skador på Köksmaskinen.
6. Använd inte köksmaskinen om sladden eller kontakten är skadad eller efter att fel uppstått på köksmaskinen eller om den tappats eller skadats på annat sätt. Lämna in den till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid® kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
8. Använd inte köksmaskinen utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
10. Ta bort flatblandaren, ballongvispen och degkroken från Köksmaskinen före diskning.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

DENNA PRODUKT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSANVÄNDNING.

W10421400A_9_SV.indd 115 11/15/11 2:26 PM

Elektriska krav

⚠VARNING

Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

Om inte dessa anvisningar följs kan detta ge upphov till dödsfall, brand eller elektriska stötar.

Spänning: 220-240 A.C.
Hertz: 50/60 Hz

OBS! Märkeffekten för din Köksmaskin trycks på serieplattan, placerad under din Köksmaskin.

Använd inte förlängningssladd. Låt behörig elektriker eller servicepersonal installera ett eluttag nära köksmaskinen om sladden är för kort.

Märkeffekten avser användning med det tillbehör som kräver mest effekt. Andra rekommenderade tillbehör kan kräva betydligt lägre effekt.

OBS! Denna apparat är försedd med en nätsladd av Y-typ. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller av dess servicerepresentant för att faror ska undvikas

Avfallshantering av elmaterial

Den här produkten är märkt enligt EG-direktivet 2002/96/EC rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

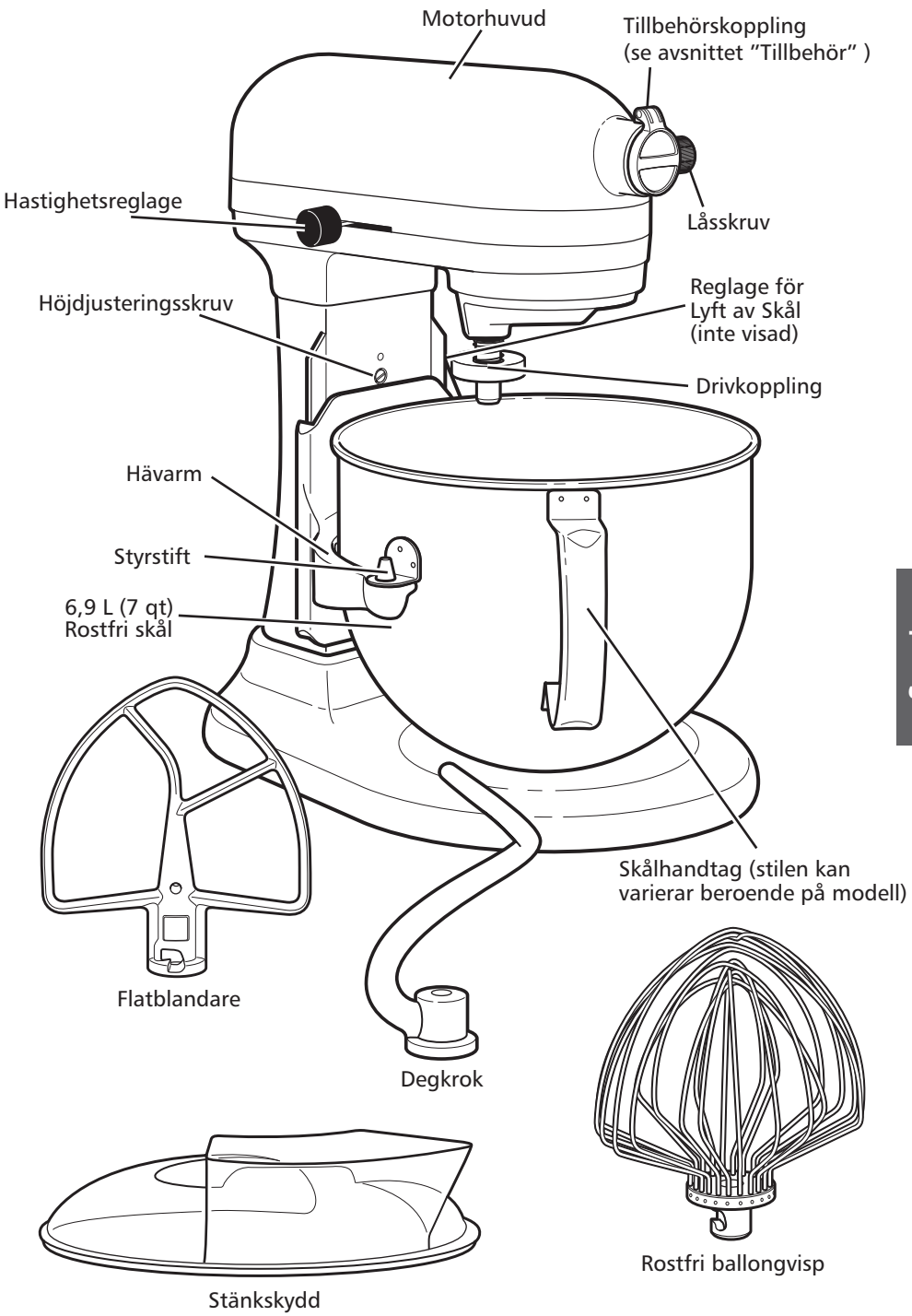
Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en uppsamlingsplats avsedd för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Avfallshanteringen måste göras enligt lokala miljöföreskrifter.

Mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du få från lokala myndigheter, avfallsentreprenör eller från butiken där du köpte produkten.

W10421400A_9_SV.indd 116 11/15/11 2:26 PM

Delar och Funktioner



Svenska

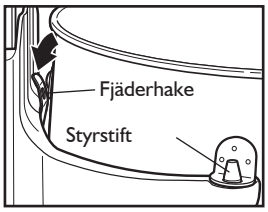
W10421400A_9_SV.indd 117 11/15/11 2:26 PM

Montering av Köksmaskin med skål på hävarm

För att fästa den rostfria skålen

Sätt hastighetsreglaget till "0" (Avstängd). Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen. Sätt skålens lyftreglage i den nedre positionen genom att rotera reglaget medsols ett halvt varv.
VIKTIGT: Tvinga aldrig lyftreglaget framåt. Ovarsam hantering kan skada mekanismen. För att sänka skålen: rotera reglaget medsols ett halvt varv.
För att lyfta skålen: rotera reglaget motsols ett halvt varv.
Placera skålens fästen över styrstiften och tryck ner på skålens bakre del tills dess Spärrknopp fäster i fjäderhaken. (Fig. 1)
VIKTIGT: Om skålen inte säkert fästs på plats, är den instabil och kan vingla under användningen.

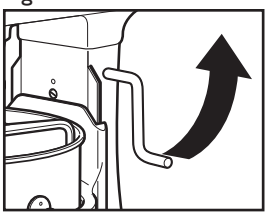
Fig. 1



För att höja den rostfria skålen till vispningsposition

Rotera Reglaget för att lyfta Skålen motsols till positionen rakt upp. (Fig. 2)
Skålen alltid måste vara i den upphöjda positionen när blandning sker.

Fig. 2



För att ta bort den rostfria skålen

Sätt hastighetsreglaget till "0" (Avstängd). Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen. Sätt skålens lyftreglage i nedre positionen. Ta tag i skålhandtaget och lyft rätt upp och av styrstiften.

⚠VARNING

Risk för personskada

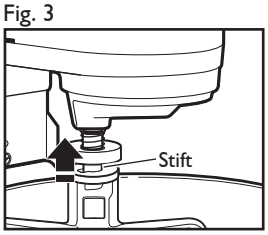
Dra ur köksmaskinens sladd innan visparna berörs.

Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.

Montering av Flatblandare, ballongvisp eller degkrok.

Sätt hastighetsreglaget till "0" (Avstängd). Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen. Sänk skålen genom att föra skålens lyftreglage nedåt. Sätt på vispen på axeln och tryck uppåt så långt som möjligt. Vrid vispen till höger, haka fast den på stiftet på drivkopplingen. (Fig.3)

Fig. 3



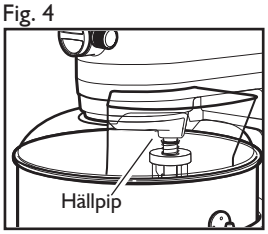
För att ta bort Flatblandare, ballongvisp eller degkrok.

Sätt hastighetsreglaget till "0" (Avstängd). Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen. Sänk skålen genom att rotera skålens lyftreglage nedåt. Tryck vispen uppåt så långt som möjligt och vrid åt vänster. Dra bort vispen från drivkopplingen.

Montering av stänkskydd

Sätt hastighetsreglaget till "0" (Avstängd). Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen. Montera flatblandare, degkrok eller ballongvisp och skål. Från framsidan av köksmaskinen, för stänkskyddet över skålen tills dess den är centrerad. Nederkanten på stänkskyddet ska passa inuti skålen. (Fig. 4)

Fig. 4



Användning av stänkskydd

För bästa resultat, vrid stänkskyddet så att motorhuvudet täcker den U-formade luckan i skyddet. Hällpipen ska vara precis till höger om Tillbehörskopplingen när du står vänd mot köksmaskinen. Häll ingredienserna i skålen via Hällpipen.

W10421400A_9_SV.indd 118 11/15/11 2:26 PM

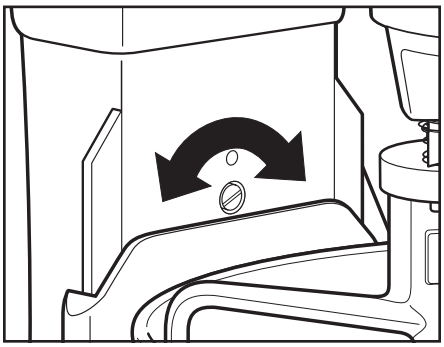
Justering av avståndet mellan visp och skål

Din köksmaskin är fabriksinställd så att flatblandaren nätt och jämt snuddar vid skålens botten. Om flatblandaren av någon orsak slår i skålens botten eller är för långt ifrån skålen så är det enkelt att justera avståndet.

1. Sätt hastighetsreglaget till "0" (Avstängd).
2. Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen.
3. Sänk skålen till den lägre positionen.
4. Vrid Höjdjusteringsskruven (A) lätt moturs (åt vänster) för att lyfta flatblandaren och medurs (åt höger) för att sänka flatblandaren.
5. Gör justeringen så att flatblandaren precis går fri från skålens insida. Om du skruvar för långt, så kan inte skålens lyftreglage låsas i avsett läge.

OBS! När Flatblandaren är korrekt inställd så ska den inte slå i skålens botten eller sidor. Om flatblandaren eller ballongvispen är så nära att den slår i skålens botten så kan eventuell beläggning på flatblandaren (för belagda vispar) eller den ballongvispen slitas ut.

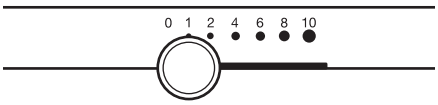
Att skrapa sidorna på skålen kanske är nödvändigt under vissa villkor oavsett anpassningen av vispen. Köksmaskinen måste stoppas för att skrapa skålen annars kan köksmaskinen skadas.



W10421400A_9_SV.indd 119 11/15/11 2:26 PM

Hastighetsinställning -köksmaskin med 10 hastigheter

Alla hastigheter har funktionen Soft Start™ som automatiskt startar köksmaskinen vid en lägre hastighet för att förhindra att ingredienserna stänker ut och att "mjölpuffar" uppstår vid starten, sedan ökar hastigheten snabbt till inställd hastighet för optimal prestanda.



Hastighet	Används för	Tillbehör	Beskrivning
1	Omrörning		För långsam omrörning, inblandning, mosning, uppstart av alla uppgifter. Används för att tillsätta mjöl och torra ingredienser till smeten och för att tillsätta vätskor till torra ingredienser. Använd inte hastighet 1 för att blanda eller för att knåda jäsdegar.
2	Långsam blandning, Knådning		För långsam blandning, mosning, snabbare omrörning. Används för att blanda och knåda jäsdeg, tjocka smetar och godis, börja mosa potatis eller grönsaker, blanda matfett i mjöl, blanda tunna eller stänkande smetar.
4	Blandning, Långsam Vispning		För blandning av halvtjocka smetar, såsom kaksmet. Används för att blanda socker och matfett och för att tillsätta socker till äggvitor för att göra maränger. Medelhastighet för kakmixar.
6	Långsam Vispning, Gräddsättning		För medelsnabb vispning (gräddsättning) eller snabb vispning. Används för slutbearbetning av kakmixar, munksmet och andra smetar. Hög hastighet för kakmixar.
8-10	Snabb Vispning, Vispning, Hård Vispning		För vispgrädde, äggvitor och kokta glasyrer. För vispning av små mängder grädde, äggvitor eller för slutvispning av potatismos.

OBS! Använd hastighet 2 för att blanda och knåda jäsdegar. Användning av andra hastigheter kan innebära stor risk för fel på köksmaskinen. PowerKnead degkroken knådar effektivt de flesta jästdegar inom 4 minuter.

Kapacitetsdiagram

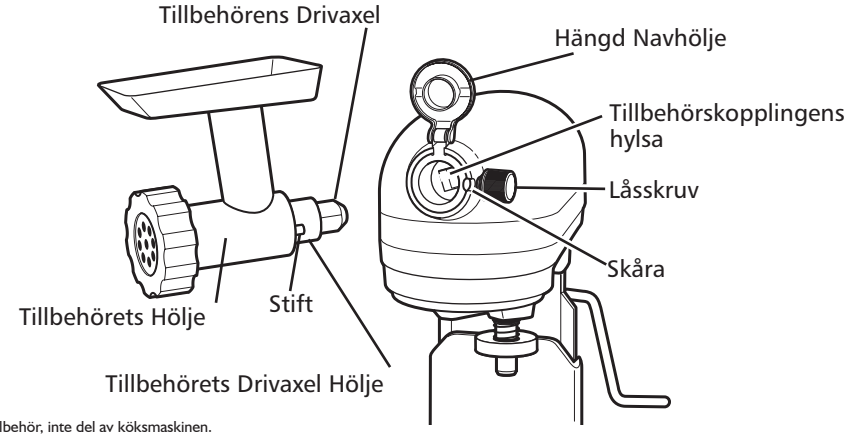
	6,9 L Skål
Mjöl	2 till 2,2 kg
Bröd	8 bröd á 450 g
Småkakor/Kex	160 bitar
Potatismos	3,6 kg

W10421400A_9_SV.indd 120 11/15/11 2:26 PM

Tillbehör

Allmän information

KitchenAid™ andra Tillbehör är konstruerade för att att garantera en lång livslängd. Tillbehörens drivaxel och Tillbehörskopplingen har en fyrkantig form för att eliminera alla möjligheter till slirning vid överföring av kraft till tillbehören. Nav- och axelhus är avsmalnande för att säkerställa god passning även efter lång användning och slitage. KitchenAid™ Tillbehören till köksmaskinen behöver inga extra drivenheter för att användas, drivenheten är inbyggd i dem.



* Extra Tillbehör, inte del av köksmaskinen.

Skötsel och rengöring

Rostfri skål, flatblandare, ballongvisp och degkrok kan diskas i diskmaskin. Eller, rengör dem grundligt i hett diskvatten och skölj av dem fullständigt innan de får torka. Förvara inte vispar på axeln.

⚠VARNING

RISK FÖR ELEKTRISKA STÖTAR

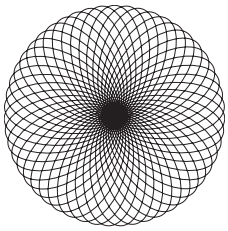
KOPPLA ALLTID BORT KÖKSMASKINEN INNNAN RENGÖRING FÖR ATT UNDVIKA MÖJLIG ELEKTRISK STÖT.

Torka av köksmaskinen med en mjuk, fuktig trasa. SÄNK INTE NER DEN I VATTEN. Torka ofta av vispaxeln för att ta bort alla rester som kan ansamlas.

Tillbehör	BELAGD METALL	Rostfritt stål
	Silverbelagda metallvispar och degkrokar kan maskindiskas. (Tillgänglig på 5KSM7591 modellen)	SIlverbelagda metallvispar och degkrokar kan maskindiskas. (Tillgänglig på 5KSM7580 modellen)
	Ej tillämplig	11-Elliptiska Ballongvispar av rostfritt stål kan maskindiskas. (Tillgängliga på 5KSM7580 och 5KSM7591 modeller)
	Ej tillämplig	Alla metallskålar är av rostfritt stål och kan maskindiskas. (Tillgängliga på alla modeller med skål på hävarm.)

W10421400A_9_SV.indd 121 11/15/11 2:26 PM

Planetarisk blandningsfunktion



Under drift rör sig flatblandaren runt i den fasta skålen och roterar samtidigt åt andra hållet runt sin egen axel. I diagrammet visas hela det område som vispen täcker under drift.

5KSM7580 och 5KSM7591 modeller är är definerade som 500 Watt och använder en direkt driven motor. Det är en tyst och mycket effektiv motor, som kombineras med ett direkt drivet överföringssystem: som gör det möjligt att driva 1,3 Hk vid toppeffekt (uteffekt), vilket gör det möjliggör ett snabbt och enastående resultat även med tung deg.

Blandningstid

Köksmaskinen KitchenAid® ™ blandar snabbare och noggrannare än de flesta andra elektriska blandare. Därför måste blandningstiden i de flesta recept minskas för att förhindra alltför hård blandning.

För att hjälpa till att åstadkomma den ideala blandningstiden, se på smeten eller degen och sluta blanda när den har den konsistens som står i receptet som till exempel “smidig och krämig”. För att välja de bästa blandnings farterna, använd avsnittet ”Fart Kontroll Guiden”.

Användning av köksmaskinen

⚠VARNING

RISK FÖR PERSONSKADA

För att undvika personskada och skada till vispen, försök inte att skrapa skålen medan köksmaskinen arbetar; stäng av köksmaskinen. Om skrapan eller något annat objekt ramlar ner i skålen, STÄNG AV motorn först innan du tar bort föremålet.

Skålen och vispen är konstruerade för att blanda ordentligt utan att kräva ständig skrapning. Skrapning av skålen en eller två gånger under blandning räcker oftast.

Köksmaskinen kan bli varm under drift. Under tungt arbete med långa blandningstider kan det vara obehagligt att röra maskinens överdel. Detta är normalt.

Blandningstips

Tillsättning av ingredienser

Tillsätt alltid ingredienserna så nära skålens kant som möjligt, inte direkt på den rörliga vispen. Tillsättningsrännan bör användas för att förenkla tillsättandet av ingredienserna. Använd hastighet 1 tills ingredienserna har blandat sig. Öka sedan gradvis till önskad hastighet.

Tillsättning av nötter, russin och torkad frukt

Följ de individuella receptens riktlinjer på att inkludera dessa ingredienserna. Fasta ingredienser ska blandas i under de sista sekundernas blandning på hastighet 1. Smeten bör vara tillräckligt tjock för att förhindra att frukten eller nötterna sjunker till botten i formen under gräddningen. Klibbiga frukter bör mjölas in för att lättare blandas in i smeten.

Flytande blandningar

Blandningar med stora mängder flytande ingredienser bör blandas vid lägre hastigheter för att undvika stänk. Öka hastigheten först när blandningen har tjocknat.

OBS! Om ingredienserna allra längst ner i skålen inte blandas ordentligt är inte vispen tillräckligt långt ner i skålen. Se avsnittet för ”Inställning av din Köksmaskin”.

W10421400A_9_SV.indd 122 11/15/11 2:26 PM

Tips för Bra Resultat

Blandningstips för äggvitor

Lägg de rumstempererade äggvitorna i den rena, torra skålen. Montera skål och ballongvisp. Vrid gradvis upp hastigheten, för att undvika stänk, till önskad hastighet och vispa till önskad nivå. Se diagram nedan.

MÄNGD	HASTIGHET
1 äggvita.....	GRADVIS till 10
2-4 äggvitor.....	GRADVIS till 8
6 eller fler äggvitor.....	GRADVIS till 8

Vispnivåer

Med köksmaskinen KitchenAid™ vispar man äggvitorna snabbt. Så iakttag skålen noga gör att undvika för hård vispning. I denna lista ser man vad man kan förvänta sig.

Skummande
Stora, ojämna luftbubblor.

Börjar hålla formen
Luftbubblorna är små och kompakta, resultatet är vitt.

Mjuka toppar
Spetsarna på toppar faller ner när ballongvispen tas bort.

Nästan stel
Spetsiga toppar bildas när ballongvispen tas bort, men äggvitan är faktist mjuk.

Stel men inte torr

Skarpa, styva toppar bildas när ballongvispen tas bort. Äggvitan har en enhetlig färg och glänser.

Stel och torr
Skarpa, styva toppar bildas när ballongvispen tas bort. Äggvitan är spräcklig och verkar matt.

Blandningstips för vispgrädde

Häll kall vispgrädde i en kyld skål. Montera skål och ballongvisp. Vrid gradvis upp hastigheten, för att undvika stänk, till önskad hastighet och vispa till önskad nivå. Se diagram nedan.

MÄNGD	HASTIGHET
50-200 mL.....	GRADVIS till 10
mer än 200 mL.....	GRADVIS till 8

Vispnivåer

Titta noga på vispgrädden när du vispar. Eftersom köksmaskinen KitchenAid® vispar så snabbt är det bara några få sekunder mellan de olika vispnivåerna. Försök att se dessa egenskaper:

Börja tjockna
Grädden är tjock och senapsliknande.

Håller formen
Grädden bildar mjuka toppar när ballongvispen tas bort. Den kan läggas mellan andra ingredienser när man gör desserter och såser.

Stel
Grädden står med stela, skarpa toppar när ballongvispen tas bort. Används för garnering på kakor eller desserter eller som fyllning i petit-chouer.

W10421400A_9_SV.indd 123 11/15/11 2:26 PM

Tips för att baka bröd

Att baka bröd med en köksmaskin är alldeles olikt att baka bröd för hand. Därför krävs det lite övning innan du är fullständigt bekväm med den nya processen. För din bekvämlighet erbjuder vi dessa tips för att hjälpa dig att bli van att baka bröd på KitchenAid™ sätt.

- Använder ALLTID degkroken för att blanda och att knåda jäsdegar.
- Använd hastighet 2 för att blanda och knåda jäsdegar. Användningen av någon annan fart med tunga degar får kanske köksmaskinen att sluta rotera för att begränsa skada på köksmaskinen. Detta är normalt. Om detta händer, för Hastighetsreglaget till av, och sätt sedan på den till en lägre hastighet.
- Använd en sockertermometer eller annan kökstermometer att försäkra att vätskorna har den temperatur som specificeras i receptet. Vätskor med en högre temperatur kan döda jästen, medan vätskor med lägre temperaturer fördröjer jästtillväxten.
- Värm alla ingredienser till rumstemperatur för att få rätt jäsning av degen. Om jästen skall lösas upp i en skål, värm alltid upp skålen först genom att skölja den med varmt vatten att undvika att kyla av vätskorna.
- Låt brödet jäsa på en varm plasts, 26°C till 29° C, fri från drag, om det inte är annorlunda specificerat i receptet.
- Receptens jästider kan variera beroende på temperatur och fuktighet i ditt kök. Degen har fördubblat sin volym när fördjupningen kvarstår efter att fingertopparna har pressats lätt och snabbt in i degen.
- De flesta brödrecepten ger ett intervall för den mängd av mjöl som skall användas. Tillräckligt mycket mjöl hat lagts till när degen börjar att släppa från sidorna på skålen. Om deg är klibbig eller fuktigheten är hög, tillsätt långsamt mer mjöl, om 60g (1/2 kopp) åt gången men överskrid inte den rekommenderade mängden mjöl. Knåda efter varje tillsats av mjöl tills mjölet har arbetas in fullständigt i degen. Om för mycket mjöl har lagts till, så resulterar detta i en torr limpa.
- Bakningen är klar när de jästa bröden och bullarna är djupt guldbruna i färg. Andra test för att kontrollera att brödet är klart är: Brödet lossar från sidorna av pannan, och knackning på toppen av brödet producerar ett ihåligt ljud. Lägg limporna och bullarna på galler omedelbart efter bakningen för att undvika att de blir mjuka och tunga.

W10421400A_9_SV.indd 124 11/15/11 2:26 PM

När du behöver service

⚠VARNING

Risk för elektriska stötar

Dra ur kontakten före underhåll.

Det föreligger annars risk för elektriska stötar eller livsfara.

Var vänlig och läs följande innan du ringer ditt servicecenter.

1. Köksmaskinen kan bli varm under drift. Under tungt arbete med långa blandningstider kan det vara obehagligt att röra maskinens överdel. Detta är normalt.
2. Köksmaskinen kan avge en stickande lukt, särskilt när den är ny. Detta är vanligt för elektriska motorer.
3. Stanna köksmaskinen om flatblandaren slår i skålen. Se avsnittet för ”Inställning av din Köksmaskin”.

Om det blir fel på köksmaskinen eller om den inte fungerar kontrolleras följande:

- Sitter köksmaskinens kontakt i uttaget?
- Är säkringen för köksmaskinens uttag hel? Se till att kretsens huvudbrytare är tillslagen, om sådan finns.
- Stäng av köksmaskinen under 10 till 15 sekunder och sätt sedan på den igen. Om köksmaskinen fortfarande inte startar låter du den svalna under 30 minuter innan du sätter på den igen.
- Om problemet inte beror på någon av ovanstående saker, se avsnittet för "Servicecenter".

Garanti för KitchenAid™ Köksmaskin med skål på hävarm (hushållsbruk)

Garantins längd:	KitchenAid kommer att stå för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Australien och Nya Zeeland: Artisan™ Köksmaskin 5KSM7580: 5 ÅRS FULL GARANTI räknat från inköpsdatum. För Heavy Duty Köksmaskin 5KSM7591: Ett års full garanti från inköpsdatum.	Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer om köksmaskinen används för andra ändamål än normal matberedning. B. Skador orsakade av olyckshändelse, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/användning som inte skett i enlighet med lokala elföreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

W10421400A_9_SV.indd 125 11/15/11 2:26 PM

Service och Garanti

Servicecenter

All service bör skötas lokalt av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter. Kontakta återförsäljaren för enheten för att få namnet på närmaste auktoriserade KitchenAid servicecenter.

El & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Caricon Electric
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
0700-906591

Rakspecialisten
Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

Kundtjänst

SEBASTIAN AB
Österlånggatan 41/Box 2085
S-10312 STOCKHOLM
Tel: 08-555 774 00

Svenska

www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registrerat varumärke för KitchenAid, USA
™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.
Formen på Köksmaskinen är ett varumärke för KitchenAid, USA
© 2011. Alla rättigheter förbehålls.
Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande.

W10421400A_9_SV.indd 126 11/15/11 2:26 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Modell 5KSM7580 Modell 5KSM7591

Norsk

Innholdsfortegnelse

SIKKERHET VED BRUK AV KJØKKENMASKIN
- Viktige forholdsregler 129
- Krav til strømforsyning 130
- Avhending av elektriske artikler 130

DELER OG FUNKSJONER 131

MONTERING AV KJØKKENMASKINEN 132
- Hvordan sette sammen din bolleløftende kjøkkenmaskin 132
- Juster vispen slik at den ikke berører bollen 133

BRUK AV KJØKKENMASKINEN
- Hurtighetskontrollveiledning - 10-trinns kjøkkenmaskin 134

TILLEGGSUTSTYR 135

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING 135

TIPS FOR GODE RESULTATER
- Planetarisk blandebevegelse 136
- Blandetid 136
- Bruk av kjøkkenmaskin 136
- Gode brukertips 136
- Tips for pisking av eggehviter 137
- Tips for pisking av krem 137
- Tips for baking av brød 138

SERVICE OG GARANTI
- Når du trenger Service 139
- Garanti for Household KitchenAid™ bolleløft-kjøkkenmaskin 139
- Servicesentre 140
- Kundeservice 140

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

Vi har satt inn en rekke sikkerhetanvisninger i denne bruksanvisningen og på utstyret. Les alltid sikkerhetsanvisningene og følg dem nøye.

Dette er varselsymbolet.

Dette symbolet gjør deg oppmerksom på mulige farer som kan ta livet av eller skade deg eller andre.

Alle sikkerhetsanvisninger følger etter varselsymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr:

⚠ FARE — **Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke <u>umiddelbart</u> følger anvisningene.**

⚠ ADVARSEL — **Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke følger anvisningene.**

Alle sikkerhetsanvisninger angir hvilken potensiell fare det gjelder, hvordan du reduserer risikoen for skade, og hva som kan skje hvis du ikke følger instruksjonene.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Grunnleggende forholdsregler skal alltid etterfølges ved bruk av elektriske apparater, inkludert følgende:

1. Les gjennom alle instruksjoner.
2. For å beskytte mot elektrisk støt, sett aldri kjøkkenmaskinen i vann eller andre væsker.
3. Maskinen skal ikke brukes av barn eller svakelige personer uten tilsyn.
4. Trekk ut kjøkkenmaskinens stikkontakt når den ikke er i bruk, før du setter på eller tar av deler og før rengjøring.
5. Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår og klær, så vel som slikkepotter og andre hjelpemidler borte fra bakevispen når den er i drift, for å redusere faren for personskade og/eller skade på kjøkkenmaskinen.
6. Ikke bruk kjøkkenmaskinen hvis ledningen eller støpselet er ødelagt, eller hvis den har falt ned eller er blitt skadet på annen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for feilsøking, reparasjon eller elektrisk eller mekanisk justering.
7. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
8. Ikke bruk kjøkkenmaskinen utendørs.
9. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk.
10. Ta flatvispen, den rustfrie vispen og spiraleltekloen av kjøkkenmaskinen før den vaskes.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

DETTE PRODUKTET ER KUN BEREGNET FOR HUSHOLDNINGSBRUK.

W10421400A_10_NO.indd 129 11/15/11 2:31 PM

Krav til strømforsyning

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk støt

Koble til jordet kontakt.

Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

Volt: 220-240 vekselstrøm
Hertz: 50/60 Hz

MERK: Kjøkkenmaskinens nominelle effekt er trykket på serieplaten på kjøkkenmaskinens underside.

Ikke bruk skjøteledning. Hvis strømledningen er for kort, bør du kontakte en godkjent elektriker eller servicetekniker for å installere en stikkontakt i nærheten av apparatet.

Strømforbruket avgjøres av tilleggsutstyret som bruker mest strøm. Annet anbefalt tilleggsutstyr kan trekke betydelig mindre strøm.

MERK: Dette produktet leveres med en strømledning av Y-type. Hvis strømledningen blir skadet, må den skiftes ut av produsenten eller hans agent for å unngå fare.

Avhending av elektriske artikler

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Forsikre deg om at dette produktet blir avhendet på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljørisiko.

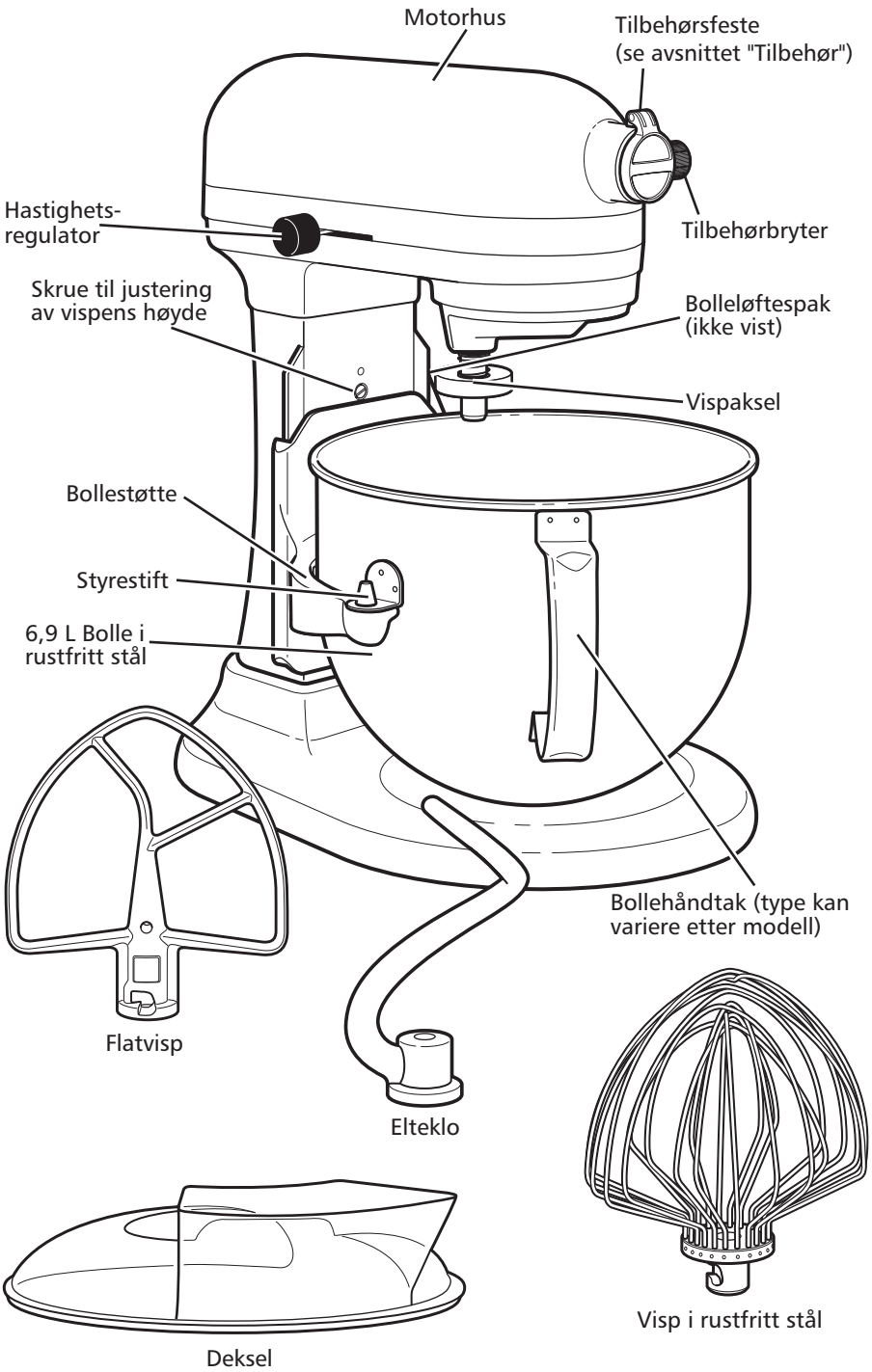
Symbolet på produktet eller i dokumentene som følger med produktet viser at dette apparatet ikke kan behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Avhending må skje iht. lokale renovasjons-forskrifter.

For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

W10421400A_10_NO.indd 130 11/15/11 2:31 PM

Deler og funksjoner



Norsk

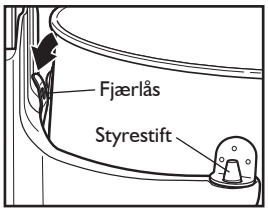
W10421400A_10_NO.indd 131 11/15/11 2:31 PM

Hvordan sette sammen din bolleløftende kjøkkenmaskin

Feste bollen i rustfritt stål

Drei hastighetsbryteren til "0" (AV) Trekk ut kontakten eller slå av strømmen. Trykk bolleløftespaken ned. Fest bollestøttene over styrestiftene og trykk ned bollens bakside til bollens stift klikker på plass i fjærlåsen. (Fig. 1)
VIKTIG: Hvis bollen ikke er godt festet og klikkelyd høres vil den bli ustabil og slingre ved bruk.

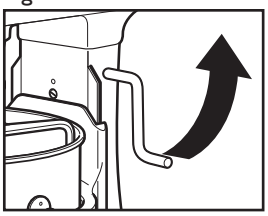
Fig. 1



For å heve bollen i mikseposisjon.

Roter bolleløftespaken mot klokken til den står rett opp. (Fig. 2)
Bollen skal alltid være hevet når den brukes til miksing.

Fig. 2



For å ta av bollen i rustfritt stål

Drei hastighetsbryteren til "0" (AV) Trekk ut kontakten eller slå av strømmen. Trykk bolleløftespaken ned. Grip bollens håndtak og løft den rett opp slik at den løsner fra styrespakene.

⚠ ADVARSEL

Fare for skade

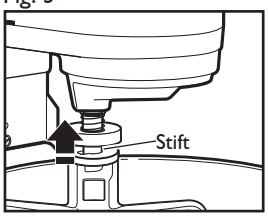
Trekk ut stikkontakten før du berører vispene.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til brudd i bein, kuttskader eller lårmerker.

For å feste flatvispen, vispen i rustfritt stål og spiraleltekloen.

Drei hastighetsbryteren til "0" (AV) Trekk ut kontakten eller slå av strømmen. Senk bollen ved å skru bolleløftespaken nedover. Skyv vispen på vispeakselen og trykk oppover så langt som mulig. Skru vispen mot høyre, hekt den over stiften på vispeakselen. (Fig.3)

Fig. 3



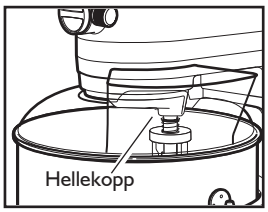
For å ta av flatvispen, vispen i rustfritt stål og spiraleltekloen.

Drei hastighetsbryteren til "0" (AV) Trekk ut kontakten eller slå av strømmen. Senk bollen ved å skru bolleløftespaken nedover. Trykk vispen oppover så langt som mulig og vri den til venstre. Trekk vispen fra vispeakselen.

For å feste dekselet

Drei hastighetsbryteren til "0" (AV) Trekk ut kontakten eller slå av strømmen. Fest flatvispen, spiraleltekloen eller vispen og bollen i rustfritt stål. Fra fremsiden av mikseren, skyv dekselet over bollen til det står i midtposisjon. Den nederste kanten av dekselet skal være tilpasset innersiden av bollen. (Fig. 4)

Fig. 4



For å bruke dekselet

Roter dekselet slik at motorhuset dekker det u-formede mellomrommet i dekselet for beste resultat. Trakten vil være til høyre for visp-festet når du står foran mikseren. Hell ingrediensene i bollen gjennom trakten.

W10421400A_10_NO.indd 132 11/15/11 2:31 PM

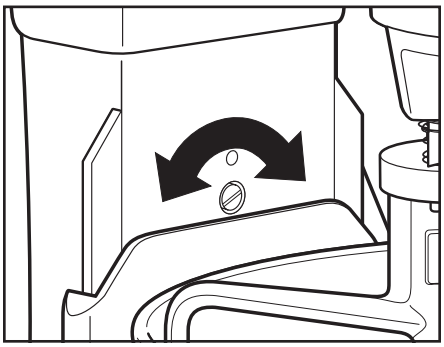
Juster vispen slik at den ikke berører bollen

Kjøkkenmaskinen er justert på fabrikken slik at bakevispen går akkurat klar av bunnen i bollen. Dersom flatvispen av en eller annen grunn skulle berøre bunnen i bollen eller er for langt fra bunnen, er det enkelt å korrigere avstanden.

1. Drei hastighetsbryteren til "0" (AV)
2. Trekk ut kontakten eller slå av strømmen.
3. Senk bollen slik at den er trykket ned.
4. Vri skruen for justering av vispens høyde (A) litt mot klokken (høyre) for å heve flatvispen, eller med klokken (høyre) for å senke den.
5. Still inn flatvispen slik at den så vidt ikke berører skålens overflate. Hvis du justerer skruen for mye, er det ikke sikkert bollens låsespake låses på plass.

MERK: Når den er riktig justert vil ikke den flatvispen slå mot bollens bunn eller side. Hvis flatvispen eller vispen slår mot bunnen i bollen, kan det bli slitt av belegg på den flatvispen eller vispen.

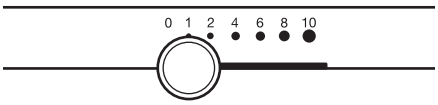
Det kan være nødvendig under enkelte forhold å skrape siden av bollen, uansett hvordan vispen er stilt inn. Kjøkken-maskinen må stanses før bollen skraper, ellers kan maskinen skades.



W10421400A_10_NO.indd 133 11/15/11 2:31 PM

Hurtighetskontrollveiledning - 10-trinns kjøkkenmaskin

Alle hastighetene har Soft Start-funksjonen som automatisk starter kjøkkenmaskinen på en lavere hastighet, for å unngå at ingrediensene spruter ut og tørre ingredienser blåses opp når maskinen starter, og deretter raskt øker hastigheten til det som er valgt, slik at resultatet blir optimalt.



Hastighet	Brukes til	Tilbehør	Beskrivelse
1	Røre		For sakte røring, kombinering, mosing, oppstart av alle mikseprosedyrer. Bruk til å blande inn mel og tørre ingredienser i røre, og for å blande væske inn i tørre ingredienser. Bruk hastighet 1 for å blande eller elte gjærdeig.
2	Sakte blande, elte		For sakte blanding, mosing, raskere røring. Bruk den for å blande og kna gjærdeig, tunge rører og desserter, starte mosing av poteter eller andre grønnsaker, skjære smør eller fett inn i mel, mikse tynne eller sprutende rører.
4	Blande, vispe		For blanding av halvtunge rører, som f.eks. småkaker. Bruk den for å blande sukker og fett og for å tilsette sukker til eggehviter for marengs. Middels hastighet for kakemiks.
6	Visping, kremvisping		For middels rask pisking (kremfløte) eller visping. Bruk den for å avslutte en kakemiksing, smultringer og annen type røre. Høy hastighet for kakemiks.
8-10	Rask visping, skumvisping, rask skumvisping		For pisking av krem, eggehviter og kokte kakeglasurer. For pisking av små mengder krem, eggehviter eller til avsluttende pisking av potetmos.

MERK: Bruk hastighet 2 for å blande eller kna gjærdeig. Hvis det brukes andre hastigheter er det betydelig fare for at maskinen ødelegges. Spiraleltekloen PowerKnead elter de fleste gjærdeiger effektivt på 4 minutter.

Kapasitetsoversikt

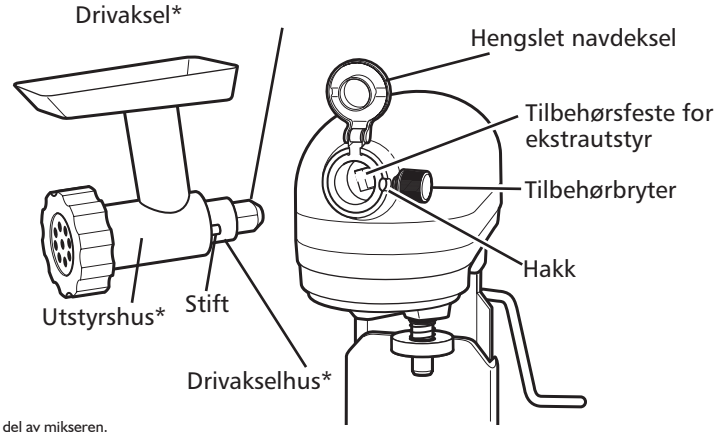
	6,9 L bolle
Mel	2 til 2,2 kg
Brød	8 brød á 450 g
Småkaker/Kjeks	160 stykker
Potetmos	3,6 kg

W10421400A_10_NO.indd 134 11/15/11 2:31 PM

Tilleggsutstyr

Generell informasjon

KitchenAid™ tilleggsutstyr er utformet for å sikre lang levetid. Tilleggsutstyret Power Shaft og Hub Socket er firkantede slik at det ikke er noen fare for at de sklir når energi overføres til utstyret. Stativene for nav og skaft er kileformet slik at de sitter tett, selv etter lang tids bruk og slitasje. KitchenAid™ utstyr krever ingen egen strømtilførsel for å virke; drivmekanismen er innebygget.



* Tilleggsutstyr, ikke en del av mikseren.

Vedlikehold og rengjøring

Stålbollen i rustfritt stål, bakevispen, flatvispen i rustfritt stål og spiraldeigkroken kan vaskes i oppvaskmaskin. Eventuelt kan de renses grundig i varmt såpevann og skylles godt før tørk. Ikke oppbevar vispene på maskinen.

⚠ ADVARSEL

FARE FOR ELEKTRISK STØT

SØRG ALLTID FOR Å FRAKOPLE MIKSEREN FØR DEN RENGJØRES FOR Å UNNGÅ ELEKTRISK STØT.

Tørk mikseren med en fuktig klut. IKKE SENK NED I VANN. Tørk vispakselen ofte for å fjerne rester som kan samle seg opp.

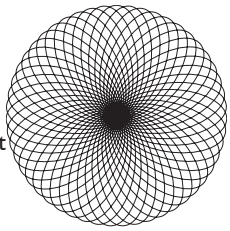
Tilbehør	Belagt metall	Rustfritt stål
	Sølvbelagte metallvisper og elteklør kan vaskes i oppvaskemaskin. (Fås på 5KSM7591-modellen)	Visper og elteklør i rustfritt stål kan vaskes i oppvaskemaskin. (Fås på 5KSM7580-modellen)
	Ikke relevant	Epilliptisk trådvisp med 11 tråder i rustritt stål kan vaskes i oppvaskmaskin. (Fås på 5KSM7580 og 5KSM7591-modellen)
	Ikke relevant	Alle metallboller er laget i rustfritt stål og kan vaskes i oppvaskmaskin. (Fås på alle Bowl-Lift-modeller)

Norsk

W10421400A_10_NO.indd 135 11/15/11 2:31 PM

Tips for gode resultater

Planetarisk blandebevegelse



Når maskinen går beveger bakevispen seg omkring i den stillestående bollen, samtidig som den beveger seg i motsatt retning om sin egen akse. Diagrammet viser hvordan flatvispens bevegelse dekker bollens areal.

Modellene 5KSM7580 og 5KSM7591 bruker 500 Watt og har en likestrømmotor. Dette er en stillegående og svært effektiv motor, kombinert med et transmisjonssystem med direkte drift : dette gjør det mulig å drive 1,4 hestekrefter ved maksimal effekt (avgitt motorkraft), som muliggjør raske og fremragende miksresultater, selv med tung deig.

Blandetid

KitchenAid™ kjøkkenmaskin blander raskere og mer grundig enn de fleste andre kjøkkenmaskiner. Derfor bør blandetiden i de fleste oppskrifter tilpasses for å unngå overblanding.

For å finne ideell blandetid bør du observere røren eller deigen og kun blande til den har oppnådd ønsket konsistens som angitt i oppskriften du bruker, som "jevn og kremaktig." Bruk avsnittet "Råd om hastighetsstyring" for å finne de beste blandingshastigheter.

Bruk av kjøkkenmaskin

⚠ ADVARSEL

FARE FOR PERSONSKADE

For å unngå personskade og skade på vispen må du ikke forsøke å skrape bollen mens mikseren er i gang; skru mikseren av. Hvis skraperen eller en annen gjenstand faller ned i bollen må motoren skrus AV før gjenstanden fjernes.

Bollen og vispen er konstruert for å sikre grundig blanding uten at det må skrapes ofte. Skraping av bollen en eller to ganger under blandeprosessen er som oftest tilstrekkelig.

Kjøkkenmaskinen kan bli varm under bruk. Når den går med stor belastning over lang tid kan det være ubehagelig å berøre toppen av maskinen. Dette er normalt.

Gode brukertips

Blande inn ingredienser

Bland alltid inn ingredienser så nært kanten av bollen som mulig, ikke direkte på vispen i bevegelse. Lokket kan brukes for å gjøre det enklere å tilsette ingrediensene. Bruk hastighet 1 til ingrediensene er blandet sammen. Øk så gradvis til ønsket hastighet

Blande inn nøtter, rosiner eller kandiserte frukter

Følg egne oppskrifter for veiledning om hvordan disse ingrediensene skal blandes inn. Generelt bør faste ingredienser skal foldes inn de siste få sekundene på Hastighet 1. Røren bør være tykk nok til å forhindre at frukt eller nøtter synker til bunnen av pannen under stekingen. Klebrige frukter bør drysses med mel for at de skal bli bedre fordelt i røren.

Flytende blandinger

Blandinger som inneholder store mengder av flytende ingredienser bør blandes på lave hastigheter for å unngå sprut. Øk hastigheten først etter at blandingen har tyknet.

MERK: Hvis ingrediensene i bunnen av bollen ikke er skikkelig blandet betyr det at vispen ikke er langt nok nede i bollen. Se avsnittet "Montering av kjøkkenmaskinen".

Norsk

W10421400A_10_NO.indd 136 11/15/11 2:31 PM

Tips for gode resultater

Tips for pisking av eggehviter

Plasser romtempererte eggehviter i en ren, tørr bolle. Fest bollen i rustfritt stål og trådvispen. For å unngå sprut, gå gradvis opp til angitt hastighet og visp til ønsket stivhet. Se tabell nedenfor.

MENGDE	HASTIGHET
1 eggehvite	GRADVIS til 10
2-4 eggehviter	GRADVIS til 8
6 eller flere eggehviter	GRADVIS til 8

Vispenivåer

Eggehviter vispes raskt med KitchenAid™ kjøkkenmaskin. Følg derfor med så du ikke visper for mye. Denne listen forteller deg hva du kan forvente.

Skummende
Store, ujevne luftbobler.

Begynner å holde formen
Luftboblene er fine og kompakte; produktet er hvitt.

Myke topper
Toppene siger sammen når piskeren tas ut.

Nesten stiv
Spisse topper dannes når piskeren tas ut, men eggehviten er fortsatt myk.

Stiv, men ikke tørr

Spisse, stive topper dannes når piskeren tas ut. Eggehviten er jevn i fargen og glinser.

Stiv og tørr
Spisse, stive topper dannes når piskeren tas ut. Eggehviten er spettet og ser matt ut.

Tips for pisking av krem

Hell kald kremfløte i en nedkjølt bolle. Fest bollen i rustfritt stål og trådvispen. For å unngå sprut, gå gradvis opp til angitt hastighet og visp til ønsket stivhet. Se tabell nedenfor.

MENGDE	HASTIGHET
50-200 mL	GRADVIS til 10
Mer enn 200 mL	GRADVIS til 8

Vispenivåer

Følg kremen nøye mens den vispes. Fordi KitchenAid™ kjøkkenmaskin visper så raskt er det bare noen få sekunder mellom hvert vispenivå. Se etter disse kjennetegnene:

Begynner å tykne
Fløten er tykk og med konsistens som eggekrem.

Holder formen
Spisse, stive topper dannes når piskeren tas ut. Kan foldes inn i andre ingredienser for å lage desserter og sauser.

Stiv
Kremen danner stive, skarpe topper når piskeren tas ut. Brukes til pynt på kaker eller desserter, eller som fyll i vannbakkels.

Norsk

W10421400A_10_NO.indd 137 11/15/11 2:31 PM

Tips for baking av brød

Det er ofte ganske annerledes å bake brød med en kjøkkenmaskin enn for hånd. Derfor krever det litt øving å bli helt komfortabel med den nye prosessen. For å hjelpe deg har vi disse tipsene, slik at du skal bli vant til brødbaking på KitchenAid™-måten

- Bruk ALLTID spiraleltekloen PowerKnead til å blande og elte gjærdeig.
- Bruk hastighet 2 for å blande eller elte gjærdeig. Bruk av andre hastigheter med tung deig kan føre til at kjøkkenmaskinen slutter å rotere for å minimere skade på kjøkkenmaskinen. Dette er normalt. Hvis det forekommer, sett hastighets-styringsspaken på av, og skru så tilbake til en lavere hastighet.
- Bruk et kjøkkentermometer for å forsikre at væskene holder temperaturene angitt i oppskriften. Hvis væsken er varmere kan den drepe gjæren. Hvis den er holder en lavere temperatur kan den forsinke gjæringsprosessen.
- Varm alle ingrediensene opp til rom-temperatur for å sikre at deigen heves slik den skal. Hvis gjæren skal løses opp i bollen må bollen først varmes opp ved at den skylles i varmt vann for å unngå at væskene kjøles.
- La brødet heves på et varmt og trekkfritt sted, 26°C to 29°C, eller som angitt i oppskriften.
- Hevingstid for en oppskrift kan variere på grunn av kjøkkenets temperatur og luftfuktighet. Deigen har doblet i størrelse når et inntrykk forblir i deigen etter at du trykker den lett og raskt med fingerspissene.
- De fleste brødoppskrifter oppgir en maksimal- og minsteverdi for mengden mel som skal brukes. Du har tilsatt nok mel når deigen begynner å rengjøre kantene av bollen. Hvis deigen er klebete eller luftfuktigheten er høy må du sakte blande inn mer mel, omtrent 60 g (1/2 kopp) om gangen, men ikke overstig anbefalt mengde mel. Elt for hver gang du har i mer mel til melet er helt blandet inn i deigen. Hvis du bruke for mye mel vil brødet bli tørt.
- Når den er ferdig skal gjærbakst ha en gyldenbrun farge. Andre måter å sjekke om brødet er ferdig på: Brød trekker seg tilbake fra formens kanter, og når du slår lett på oversiden av brødet høres en hul lyd. Snu brød og rundstykker øyeblikkelig over på et annet underlag for å unngå at de blir tunge.

W10421400A_10_NO.indd 138 11/15/11 2:31 PM

Service og garanti

Når du trenger service

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk støt

Trekk ut stikkontakten før servicearbeid utføres.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død eller elektrisk støt.

Les følgende før du kontakter ditt servicesenter.

1. Kjøkkenmaskinen kan bli varm under bruk. Når den går med stor belastning over lang tid kan det være ubehagelig å berøre toppen av maskinen. Dette er normalt.
2. Kjøkkenmaskinen kan avgi en skarp lukt, spesielt når den er ny. Dette er normalt for elektriske motorer.
3. Hvis bakevispen treffer bollen, stans kjøkkenmaskinen. Se avsnittet "Montering av kjøkkenmaskinen".

Hvis kjøkkenmaskinen fungerer dårlig eller ikke starter, kontroller dette først:

- Er ledningen til kjøkkenmaskinen plugget inn?
- Er sikringen i strømkursen som kjøkkenmaskinen er koplet til i orden? Hvis du har en overbelastningsbryter, kontroller at kretsen er lukket.
- Slå av kjøkkenmaskinen i 10-15 sekunder, og slå den på igjen. Hvis maskinen fremdeles ikke starter, la den kjøle seg i 30 minutter før du slår den på igjen.
- Hvis problemet ikke skyldes noen av punktene over, se avsnittet "Servicesenter".

Garanti for Household KitchenAid™ bolleløft-kjøkkenmaskin

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for for:
Europa, Australia og New Zealand: For Artisan™ mikser 5KSM7580: Fem års full garanti fra kjøpsdato. For Heavy Duty Mixer 5KSM7591: Ett års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjons-arbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner når kjøkken-maskinen blir brukt til annet enn vanlig matlaging. B. Skade som er resultat av uhell, ombygginger, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitets-forskrifter.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

W10421400A_10_NO.indd 139 11/15/11 2:31 PM

Service og garanti

Servicesentre

All service bør utføres lokalt av et service-senter som er autorisert av KitchenAid. Kontakt forhandleren som du kjøpte maskinen fra for å få navnet på ditt nærmeste autoriserte KitchenAid servicesenter.

ServiceCompaniet AS:
Gladengveien 8
0661 Oslo
NORWAY
Tlf: +47 2389 7266
Fax: +47 2268 5400
Contact person: John K. Skaar
john@servicecompaniet.no

Kundeservice

Norsk Importør:
HOWARD AS:
Hansteensgate 12
0253 OSLO
Tel: 23 08 41 30

Norsk

www.KitchenAid.no
www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registrert varemerke tilhørende KitchenAid, USA.
™ Varemerke tilhørende KitchenAid, U.S.A.
Kjøkkenmaskinens form et varemerke tilhørende KitchenAid, USA.
© 2011. Alle rettigheter forbeholdt.
Spesifikasjoner kan endres uten forvarsel.

W10421400A_10_NO.indd 140 11/15/11 2:31 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Malli 5KSM7580 Malli 5KSM7591

Suomi

Sisällysluettelo

YLEISKONE JA TURVALLISUUS
Tärkeät turvatoimenpiteet 143
Sähkövaatimukset 144
Sähköisten jätteiden hävittäminen 144

OSAT JA OMINAISUUDET 145

YLEISKONEEN VALMISTELU 146
Kulhonnostomallisen yleiskoneen kokoaminen 146
Sekoittimen ja kulhon välisen etäisyyden säätäminen 147

SEKOITTIMEN JA KULHON VÄLISEN ETÄISYYDEN SÄÄTÄMINEN
10-nopeuksiset yleiskoneet 148

LISÄLAITTEET 149

HOITO JA PUHDISTUS 149

VINKKEJÄ PARHAISIIN TULOKSIIN
Kiertävä ja pyörivä vatkain 150
Sekoitusaika 150
Yleiskoneen käyttö 150
Sekoitusvinkkejä 150
Vinkkejä munavalkuaisten vispaamisesta 151
Kermavaahdon vispausvinkkejä 151
Leivän valmistusvihjeitä 152

HUOLTO JA TAKUU
Kun tarvitset huoltopalvelua 153
Kotitalouskäyttöön tarkoitetun kulhonnostomallisen KitchenAid™-yleiskoneen takuu . 153
Huoltoliikkeet 154
Asiakaspalvelu 154

Suomi

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

Tässä käyttöohjeessa ja hankkimassasi laitteessa on monia tärkeitä turvaohjeita. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.

Tämä on turvallisuusriskin symboli.

Tämä merkki varoittaa mahdollisista riskeistä, jotka voivat johtaa sinun tai muiden kuolemaan tai loukkaantumiseen.

Kaikissa turvaohjeissa on varoituskolmio ja sana ”VAARA” tai ”VAROITUS”. Nämä sanat tarkoittavat:

⚠ VAARA — **Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.**

⚠ VAROITUS — **Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.**

Kaikista turvaohjeista käy ilmi, mikä mahdollinen vaara on, miten voit vähentää loukkaantumisen riskiä ja mitä voi tapahtua, jos ohjeita ei noudateta.

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia, joihin kuuluvat seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Jotta vältyt sähköiskun vaaralta, älä laita yleiskonetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Laitetta ei ole tarkoitettu pienten lasten tai muiden huolenpitoa tarvitsevien käytettäväksi ilman valvontaa.
4. Irrota yleiskoneen liitosjohto pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä, ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista ja laitteen puhdistamista.
5. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Pidä kädet, hiukset, vaatteet ja lastat sekä muut työvälineet kaukana sekoittimesta käytön aikana, jotta vältät henkilövahingot ja/tai yleiskoneen vahingoittumisen.
6. Älä käytä yleiskonetta, jos sen johto tai pistoke on vahingoittunut tai jos yleiskone ei toimi kunnolla, se on pudonnut tai vahingoittunut jollakin tavalla. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen testattavaksi, korjattavaksi, elektronisesti tai mekaanisesti säädettäväksi.
7. Jos käytät lisävarusteita, joita KitchenAid ei suosittele tai myy, ne voivat aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai muun vahingon.
8. Älä käytä yleiskonetta ulkona.
9. Tarkista, ettei liitosjohto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
10. Irrota sekoitin, ruostumattomasta teräksestä valmistettu vispilä ja spiraalinmuotoinen taikinakoukku yleiskoneesta ennen pesemistä.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

TÄMÄ TUOTE ON TARKOITETTU VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.

W10421400A_11_FI.indd 143 11/15/11 2:34 PM

Sähkövaatimukset

⚠VAROITUS

Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

Jännite: 220-240 AC.
Taajuus: 50/60 Hz

HUOM. Yleiskoneen teholuokitus on painettu sarjanumerokilpeen, joka sijaitsee yleiskoneen pohjassa.

Älä käytä jatkojohtoa. Jos sähköjohto on liian lyhyt, pyydä pätevää sähköasentajaa tai huoltomiestä asentamaan pistorasia laitteen lähelle.

Wattiluokitus on määritelty käyttämällä lisävarustetta, joka vaatii eniten sähköä (tehoa). Muut suositellut lisävarusteet saattavat tarvita huomattavasti vähemmän tehoa.

HUOM. Tuotteessa on erikoisvirtajohto. Jos se vahingoittuu, valmistajan tai hänen huoltoedustajansa on vaihdettava se vahinkojen välttämiseksi.

Sähköisten jätteiden hävittäminen

Tämä laite on merkitty WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EC mukaisesti.

Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voit auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.

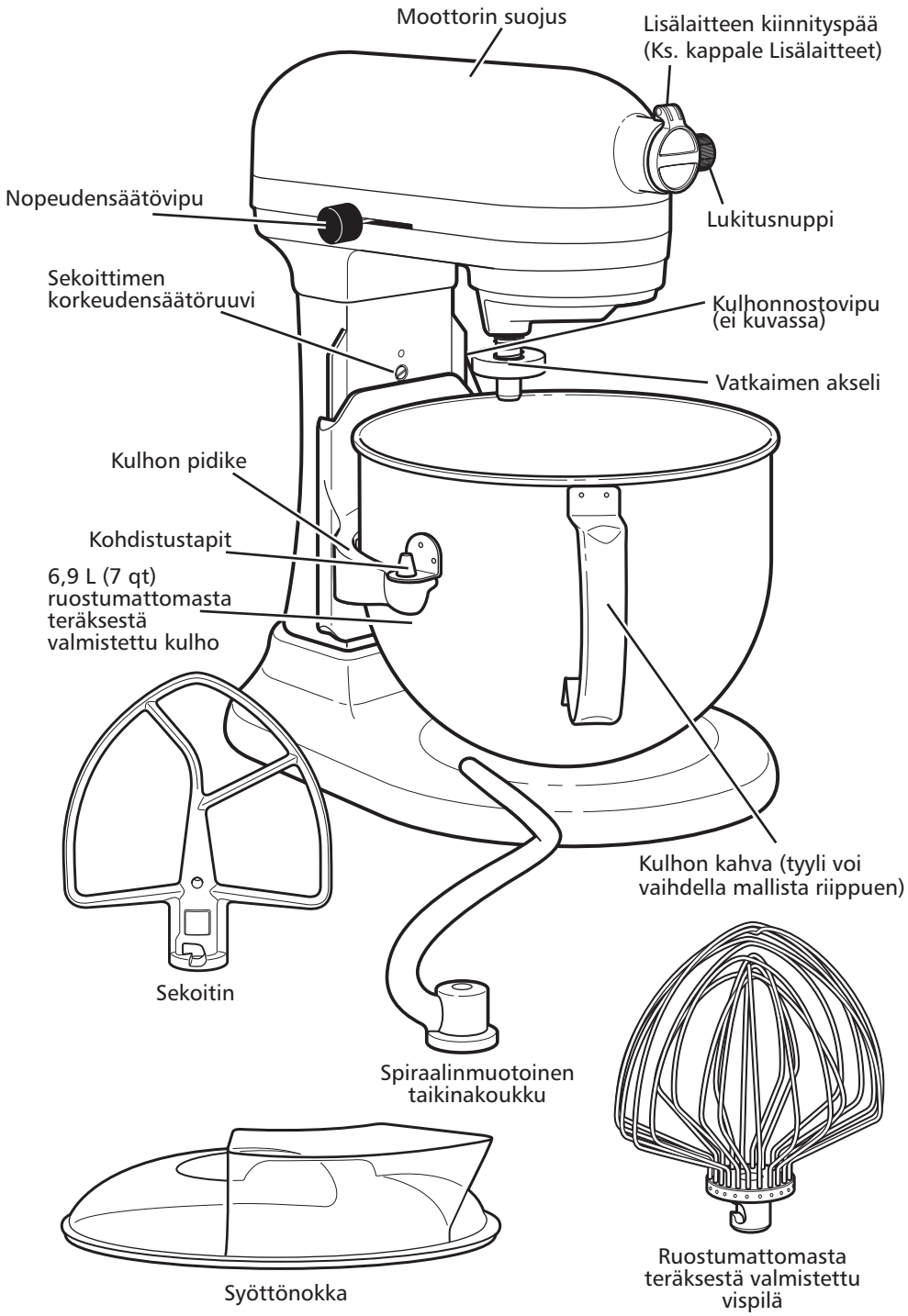
Tuotteeseen tai sen asiakirjoihin merkityn symbolin mukaisesti tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräys- ja kierrätyspisteeseen.

Laitteen käytöstäpoiston suhteen on noudatettava paikallisia jätehuoltomääräyksiä.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

W10421400A_11_FI.indd 144 11/15/11 2:34 PM

Osat ja ominaisuudet



Suomi

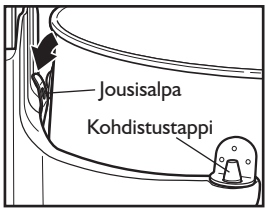
W10421400A_11_FI.indd 145 11/15/11 2:34 PM

Kulhonnostomallisen yleiskoneen kokoaminen

Ruostumattomasta teräksestä valmistetun kulhon kiinnittäminen

Kierrä nopeudensäädin asentoon 0 (OFF = pois päältä). Irrota yleiskoneen virtajohto tai katkaise virta. Aseta kulhonnostovipu ala-asentoon. Sovita kulhon tuet kohdistustappien päälle ja paina kulhon takaosa alas siten, että kulhon pidike napsahtaa jousisalpaan. (Kuva 1)
TÄRKEÄÄ: Jos kulho ei ole tiukasti paikoillaan, se on epävakaa ja keikkuu käytössä.

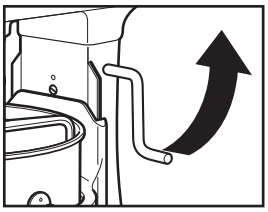
Kuva 1



Ruostumattomasta teräksestä valmistetun kulhon nostaminen sekoitusasentoon

Käännä kulhon nostovipua vastapäivään siten, että se osoittaa suoraan ylöspäin. (Kuva 2) Kulhon on aina oltava täysin ylhäällä sekoituksen aikana.

Kuva 2



Ruostumattomasta teräksestä valmistetun kulhon irrottaminen

Aseta nopeudensäädin asentoon 0 (OFF = pois päältä). Irrota yleiskoneen virtajohto tai katkaise virta. Aseta kulhonnostovipu ala-asentoon. Ota kiinni kulhon kahvasta ja nosta ylös ja irti kohdistustapeista.

⚠VAROITUS

Loukkaantumisriski

Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaimia.

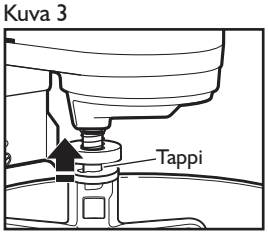
Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.

Suomi

Sekoittimen, vispilän tai taikinakoukun kiinnittäminen

Aseta nopeudensäädin asentoon 0 (OFF = pois päältä). Irrota yleiskoneen virtajohto tai katkaise virta. Laske kulho alas kääntämällä kulhonnostovipua alaspäin. Työnnä sekoitin akseliin ja työnnä ylöspäin niin pitkälle kuin mahdollista. Käännä sekoitinta oikealle, kunnes se lukittuu paikoilleen akselin tapin yläpuolelle. (Kuva 3)

Kuva 3



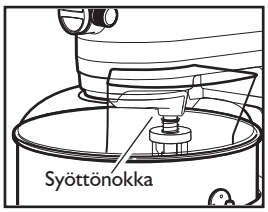
Sekoittimen, vispilän tai taikinakoukun irrottaminen

Aseta nopeudensäädin asentoon 0 (OFF = pois päältä). Irrota yleiskoneen virtajohto tai katkaise virta. Laske kulho alas kääntämällä kulhonnostovipua alaspäin. Paina sekoitinta ylöspäin niin pitkälle kuin mahdollista ja käännä vasemmalle. Vedä sekoitin irti akselista.

Syöttönokan kiinnittäminen

Aseta nopeudensäädin asentoon 0 (OFF = pois päältä). Irrota yleiskoneen virtajohto tai katkaise virta. Kiinnitä sekoitin, vispilä tai taikinakoukku ja kulho. Liu'uta syöttönokkaa yleiskoneen edestä kulhon päälle, kunnes se on kokonaan kulhon päällä. Syöttönokan alareunan tulee olla kulhon sisällä. (Kuva 4)

Kuva 4



Syöttönokan käyttö

Parhaan tuloksen saat kiertämällä syöttönokkaa siten, että moottorin suojus peittää nokassa olevan U:n muotoisen aukon. Syöttönokka on tällöin lisälaitteen kiinnityspään oikealla puolella yleiskonetta edestäpäin katsottaessa. Kaada ainesosat kulhoon syöttönokan kautta.

W10421400A_11_FI.indd 146 11/15/11 2:34 PM

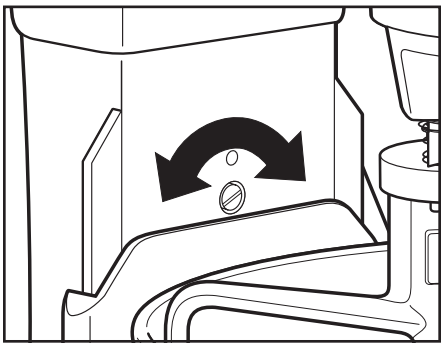
Sekoittimen ja kulhon välisen etäisyyden säätäminen

Yleiskone on säädetty tehtaalla niin, että sekoitin ylettyy melkein kulhon pohjaan asti. Jos sekoitin jostain syystä osuu kulhon pohjaan tai on liian kaukana pohjasta, voit korjata sen etäisyyttä helposti.

1. Kierrä nopeudensäädin asentoon 0 (OFF = pois päältä).
2. Irrota yleiskoneen virtajohto tai katkaise virta.
3. Laske kulho ala-asentoon.
4. Käännä korkeudensäätöruuvia (A) hieman vastapäivään (vasemmalle), kun haluat nostaa sekoitinta, ja myötäpäivään (oikealle), kun haluat laskea sitä.
5. Säädä sekoitin siten, että se on niin lähellä kulhon pintaa kuin mahdollista. Jos käännät ruuvia liikaa, kulhonnostovipu ei ehkä lukitu kunnolla.

HUOM. Kun sekoitin on säädetty oikein, se ei kosketa pohjaa eikä kulhon kylkiä. Jos sekoitin tai ruostumattomasta teräksestä valmistettu vispilä on niin lähellä kulhon pohjaa, että se koskettaa sitä, sekoittimen pinnoite voi kulua pois (jos se on pinnoitettu) ja ruostumattomasta teräksestä valmistetun vispilän langat voivat kulua.

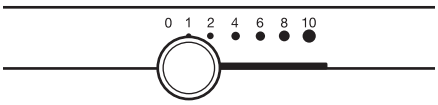
Kulhon reunoja voidaan joutua kaapimaan tietyissä oloissa, vatkaimen säädöistä riippumatta. Yleiskone on pysäytettävä kulhon kaapimisen ajaksi; muutoin laite voi vioittua.



W10421400A_11_FI.indd 147 11/15/11 2:34 PM

10-nopeuksiset yleiskoneet

Kaikissa nopeuksissa on Soft Start -toiminto, joka käynnistää yleiskoneen automaattisesti pienellä nopeudella ja kasvattaa nopeuden valitulle tasolle, jotta ainesosat eivät roiskuisi yli eivätkä aiheuttaisi "jauhopilveä".



Nopeus	Käyttötarkoitus	Lisävarusteet	Kuvaus
1	Hämmentäminen		Hitaaseen hämmennykseen, ainesosien yhdistämiseen, muusin valmistukseen, kaikkien sekoitusten aloittamiseen. Käytä lisättäessä jauhoja ja kuivia aineita taikinaan sekä lisättäessä nesteitä kuiviin aineksiin. Älä käytä nopeutta 1 hiivataikinoiden sekoittamiseen tai alustamiseen.
2	Hidas sekoittaminen, alustus		Hitaaseen sekoittamiseen, muusin valmistukseen, nopeampaan hämmentämiseen. Käytä tätä nopeutta hiivataikinoiden alustamiseen, raskaiden taikinoiden ja karamellien sekoittamiseen, peruna- tai vihannesmuusien valmistuksen aloittamiseen, kovan rasvan lisäämiseen jauhoihin sekä kevyiden tai roiskuvien taikinoiden sekoittamiseen.
4	Sekoittaminen, vatkaaminen		Keskiraskaiden taikinoiden, esimerkiksi pikkuleipätaikinoiden sekoittamiseen. Käytä sokerin ja rasvan sekoittamiseen sekä sokerin ja munanvalkuaisten vaahdottamiseen marenkeja valmistettaessa. Keskinopeus kakkujen sekoitusta varten.
6	Vatkaaminen, vaahdotus		Käytä keskinopeaan vatkaamiseen (vaahdottamiseen) tai vispaamiseen. Käytä kakku-, donitsi- ja muiden taikinoiden sekoittamisen loppuvaiheessa. Suuri nopeus kakkujen sekoitusta varten.
8-10	Nopea vatkaaminen, vispaaminen, nopea vispaaminen		Käytä kermavaahdon, munanvalkuaisten ja keitettyjen kuorrutusten vispaamiseen. Käytä pienten kermamäärien ja munanvalkuaisten vispaamiseen sekä perunasoseen loppuvispaamiseen.

HUOM. Käytä nopeutta 2 hiivataikinoiden sekoittamiseen ja alustamiseen. Jos käytetään muita nopeuksia, yleiskone saattaa rikkoutua. Spiraalinmuotoinen PowerKnead-taikinakoukku alustaa useimmat hiivataikinat tehokkaasti 4 minuutissa.

Kapasiteettitaulukko

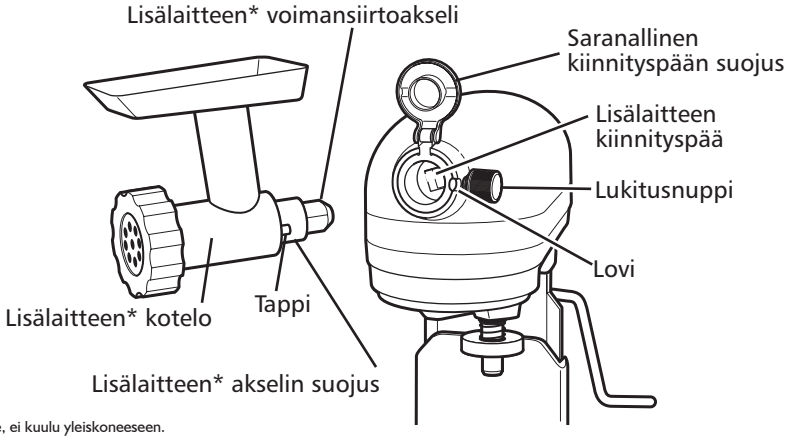
	6,9 L kulho
Jauhot	2 - 2,2 kg
Leipä	8 450 g painoista leipää
Keksit	160 kappaletta
Perunamuusi	3,6 kg

W10421400A_11_FI.indd 148 11/15/11 2:34 PM

Lisälaitteet

Yleistietoja

Valinnaiset KitchenAid™-lisälaitteet on suunniteltu kestämään kauan. Lisälaitteen voimansiirtoakseli ja lisälaitteen kiinnityspää ovat neliömäisiä, jotta lisälaite ei luiskahda paikoiltaan, kun se välittää tehoa lisälaitteeseen. Lisälaitteen kiinnityspää ja akselin suojus on viistetty tiiviin istuvuuden varmistamiseksi myös pitkäaikaisessa käytössä ja kulumisen varalta. KitchenAid™-lisälaitteet eivät tarvitse lisävirtayksikköä toimiakseen; virtalähde on sisäänrakennettu.



* Lisävaruste, ei kuulu yleiskoneeseen.

Hoito ja puhdistus

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho, sekoitusmela, ruostumattomasta teräksestä valmistettu vispilä ja spiraalinmuotoinen taikinakoukku voidaan pestä astianpesukoneessa. Ne voidaan myös puhdistaa kuumassa pesuainevedessä ja huuhtoa huolellisesti ennen kuivausta. Älä säilytä tarvikkeita kiinnitettynä akseliin.

⚠VAROITUS

SÄHKÖISKUN VAARA

MUISTA AINA IRROTTAA YLEISKONE PISTORASIASTA ENNEN SEN PUHDISTAMISTA, JOTTA VÄLTYT SÄHKÖISKULTA.

Pyyhi yleiskone kostealla liinalla. ÄLÄ UPOTA LAITETTA VETEEN. Pyyhi vatkaimen akseli säännöllisesti poistaen kaikki siihen mahdollisesti kertyneet jäämät.

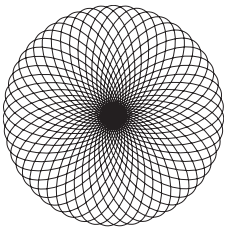
Lisävarusteet	Pinnoitettu metalli	Ruostumaton teräs
	Hopeapinnoitteiset sekoittimet ja taikinakoukut kestävät konepesun. (Saatavilla 5KSM7591-malliin)	Ruostumattomasta teräksestä valmistetut sekoittimet ja taikinakoukut kestävät konepesun. (Saatavilla 5KSM7580-malliin)
	Ei koske tätä tuotetta	11-lankaiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut ellipsinmuotoiset vispilät kestävät konepesun. (Saatavilla 5KSM7580- ja 5KSM7591-malliin)
	Ei koske tätä tuotetta	Kaikki metallikulhot on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja kestävät konepesun. (Saatavilla kaikkiin kulhonnostomalleihin)

Suomi

W10421400A_11_FI.indd 149 11/15/11 2:34 PM

Vinkkejä parhaisiin tuloksiin

Kiertävä ja pyörivä vatkain



Sekoitusmela kiertää ympäri paikallaan pysyvässä kulhossa ja pyörii samanaikaisesti vastakkaiseen suuntaan oman akselinsa ympäri. Kaaviokuva osoittaa, kuinka liike kattaa koko kulhon alan.

5KSM7580- ja 5KSM7591- mallien teho on 500 W, ja ne toimivat tasavirtamoottorilla. Tämä on hiljainen ja tehokas moottori, ja se on kytketty suoravetojärjestelmään: tämä mahdollistaa 1,3 hevosvoiman huipputehon (moottorin antoteho), jolloin paksukin taikina voidaan sekoittaa nopeasti ja tehokkaasti.

Sekoitusaika

KitchenAid™-yleiskone sekoittaa nopeammin ja huolellisemmin kuin monet muut sähkökäyttöiset yleiskoneet. Sen takia useimpien reseptien sekoitusaikaa tulee mukauttaa, jotta et sekoita taikinaa liikaa.

Määritä paras sekoitusaika tarkkailemalla taikinaa ja sekoittamalla sitä vain juuri niin kauan, että saavutat reseptissä kuvatun koostumuksen – esimerkiksi "tasainen ja kermainen". Valitse paras sekoitusnopeus kappaleen Nopeudensäätöopas mukaan.

Yleiskoneen käyttö

⚠VAROITUS

LOUKKAANTUMISVAARA

Välttyäksesi loukkaantumiselta ja vatkaimen vahingoittumiselta, älä yritä kaapia kulhoa yleiskoneen käydessä; sammuta yleiskone ensin. Jos kaavin tai muu esine putoaa kulhoon, sammuta moottori ennen sen ottamista ylös.

Kulho ja vatkain on suunniteltu niin, että sekoittaminen on perusteellista ilman toistuvaa kaapimista. Kulhon kaapiminen kerran tai kahdesti sekoittamisen aikana riittää yleensä.

Yleiskone saattaa lämmetä käytön aikana. Ison annoksen ja pitkän sekoittamisajan aikana yleiskoneen yläosan koskettaminen saattaa tuntua epämiellyttävän kuumalta. Tämä on normaalia.

Sekoitusvinkkejä

Ainesosien lisääminen

Lisää ainesosat aina mahdollisimman läheltä kulhon reunaa; älä lisää niitä suoraan liikkuvaan vatkaimeen. Syöttönokkaa voidaan käyttää helpottamaan ainesosien lisäämistä. Käytä nopeutta 1, kunnes kaikki ainesosat ovat sekoittuneet. Lisää tehoa sitten asteittain haluttuun nopeuteen.

Pähkinöiden, rusinoiden tai sukaatin lisääminen

Lisää nämä aineosat käyttämäsi reseptin mukaan. Tavallisesti kiinteät ainesosat tulee lisätä sekoitukseen viimeisten sekuntien aikana nopeudella 1. Taikinan tulee olla tarpeeksi paksua, jotta hedelmät tai pähkinät eivät putoa alimmaksi vuokaan paistamisen aikana. Tahmeat hedelmäpalat tulee jauhottaa, jotta ne tarttuvat paremmin kiinni taikinaan.

Nestemäiset seokset

Paljon nesteitä sisältävät seokset tulee sekoittaa alhaisilla nopeuksilla roiskumisen välttämiseksi. Lisää nopeutta vasta, kun seos on paksuuntunut.

HUOM. jos kulhon pohjalla olevat ainekset eivät ole sekoittuneet kunnolla, sekoitin ei ole tarpeeksi syvällä kulhossa. Viittaa kappaleeseen Yleiskoneen valmistelu.

Suomi

W10421400A_11_FI.indd 150 11/15/11 2:34 PM

Vinkkejä parhaisiin tuloksiin

Vinkkejä munavalkuaisten vispaamisesta

Kaada huoneenlämpöiset munanvalkuaiset puhtaaseen ja kuivaan kulhoon. Kiinnitä ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho ja metallivispilä. Kiihdytä asteittain haluttuun nopeuteen roiskumisen välttämiseksi ja vaahdota haluttuun koostumukseen asti. Katso alla olevaa taulukkoa.

MÄÄRÄ	NOPEUS
1 munanvalkuainen.....	ASTEITTAIN nopeuteen 10
2-4 munanvalkuaista...	ASTEITTAIN nopeuteen 8
6 tai useampi munanvalkuaista.....	ASTEITTAIN nopeuteen 8

Vispaamisen vaiheet

Munanvalkuaiset vispaantuvat nopeasti KitchenAid™-yleiskoneella. Varo siis vispaamasta liikaa. Oheinen lista kertoo koostumuksen.

Vaahtomainen

Suuria, epäsäännöllisiä ilmakuplia.

Alkaa kiinteytyä

Ilmakuplat ovat pieniä ja tiiviitä, vaahto on valkoista.

Pehmeä vaahto

Kun ruostumattomasta teräksestä valmistettu vispilä irrotetaan, siitä putoaa vaahdon kappaleita.

Melkein kovaa

Kun ruostumattomasta teräksestä valmistettu vispilä irrotetaan, muodostuu teräviä vaahtohuippuja, mutta vaahto on todellisuudessa pehmeää.

Kova mutta ei kuiva

Kun ruostumattomasta teräksestä valmistettu vispilä irrotetaan, muodostuu teräviä ja kovia vaahtohuippuja. Vaahto on tasaväristä ja hohtavaa.

Kova ja kuiva

Kun ruostumattomasta teräksestä valmistettu vispilä irrotetaan, muodostuu teräviä ja kovia vaahtohuippuja. Vaahto on täplikästä ja kiillotonta.

Kermavaahdon vispausvinkkejä

Kaada kylmä kermavaahto jäähdytettyyn kulhoon. Kiinnitä ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho ja metallivispilä. Kiihdytä asteittain haluttuun nopeuteen roiskumisen välttämiseksi ja vaahdota haluttuun koostumukseen asti. Katso alla olevaa taulukkoa.

MÄÄRÄ	NOPEUS
50-200 ml.....	ASTEITTAIN nopeuteen 10
Enemmän kuin 200 ml...	ASTEITTAIN nopeuteen 8

Vispaamisen vaiheet

Tarkkailee kermaa koko vaahdottamisen ajan. KitchenAid™-yleiskone vispaa niin nopeasti, että vaahdon eri vaiheiden välillä on vain muutaman sekunnin ero. Etsi oheisia ominaispiirteitä:

Alkaa paksuuntua

Kerma on paksua ja hyytelömäistä.

Säilyttää koostumuksensa

Kermasta muodostuu pehmeitä vaahtohuippuja, kun ruostumattomasta teräksestä valmistettu vispilä irrotetaan. Tällaista kermavaahtoa voidaan lisätä muihin aineksiin valmistettaessa jälkiruokia ja kastikkeita.

Kova

Kermavaahto pysyy kovina, terävinä huippuina, kun ruostumattomasta teräksestä valmistettu vispilä irrotetaan. Käytetään kakkujen ja jälkiruokien kuorrutuksiin tai kermapullien täytteisiin.

W10421400A_11_FI.indd 151 11/15/11 2:34 PM

Vinkkejä parhaisiin tuloksiin

Leivän valmistusvihjeitä

Leivän leipominen yleiskoneella poikkeaa huomattavasti käsin leipomisesta. Näin ollen, uusien menetelmien omaksuminen saattaa vaatia hieman harjoitusta. Tässä on vinkkejä, jota auttavat oppimaan leipomaan leipää KitchenAid™-tavalla.

- Käytä hiivataikinoiden sekoittamiseen ja alustamiseen AINA spiraalinmuotoista PowerKnead-taikinakoukkua.
- Käytä nopeutta 2 hiivataikinan sekoittamiseen tai alustamiseen. Muiden nopeuksien käyttö raskaiden taikinoiden kanssa voi aiheuttaa sen, että yleiskone pysähtyy laitteen rikkoutumisen estämiseksi. Tämä on normaalia. Jos näin tapahtuu, pysäytä kone asettamalla nopeus nollaan ja sitten matalammalle nopeudelle.
- Tarkista makeis- tai muulla keittiölämpömittarilla, että nesteiden lämpötila on reseptin mukainen. Liian kuumat nesteet voivat tuhota hiivan, kun taas liian viileät nesteet hidastavat hiivan kasvua.
- Lämmitä kaikki aineosat huoneenlämpöön, jotta taikina nousee asianmukaisesti. Jos hiiva tulee liuottaa kulhoon, lämmitä kulho aina ensin huuhtomalla se lämpimässä vedessä, jotta nesteet eivät jäähdy.
- Anna leivän kohota 26–29 °C lämpöisessä paikassa, jossa ei käy vetoa, ellei reseptissä ilmoiteta muuta.
- Reseptiin merkityt kohoamisajat voivat vaihdella keittiön lämpötilan ja kosteuden mukaan. Leivän koko on kaksinkertaistunut, kun siihen jää pysyvä jälki, kun sormenpäät painetaan taikinaan kevyesti ja nopeasti.
- Useimmissa leipäresepteissä annetaan eri vaihtoehtoja käytettävien jauhojen määrälle. Jauhoja on lisätty tarpeeksi, kun taikina alkaa irtoamaan kulhon reunoista. Jos taikina on tarttuvaa tai kosteaa, lisää hitaasti lisää jauhoa – noin 60 g (1/2 kuppia) kerrallaan – mutta älä ylitä suositeltua jauhomäärää. Alusta aina jauhon lisäämisen jälkeen, kunnes jauho on sekoittunut taikinaan täysin. Jos jauhoa lisätään liikaa, leivästä tulee kuiva.
- Kun hiivaleivät ja sämpylät ovat valmiit, niiden tulisi olla syvän kullanruskeita. Muita keinoja testata leivän kypsyys: Leipä irtoaa vuoan reunoista ja sen pinnan naputtaminen antaa onton äänen. Siirrä leivät ja sämpylät ritilöiden päälle heti leipomisen jälkeen, jotta ne eivät kostu.

W10421400A_11_FI.indd 152 11/15/11 2:34 PM

Kun tarvitset huoltopalvelua

⚠VAROITUS

Sähköiskun vaara

Irrota kone pistorasiasta ennen huoltoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan tai sähköiskuun.

Lue alla oleva teksti ennen kuin soitat huoltoliikkeeseen.

1. Yleiskone saattaa lämmetä käytön aikana. Ison annoksen ja pitkän sekoittamisajan aikana laitteen yläosan koskettaminen saattaa tuntua epämiellyttävän kuumalta. Tämä on normaalia.
2. Yleiskoneesta saattaa lähteä kitkerää hajua erityisesti silloin, kun laite on uusi. Se on tavallinen ilmiö sähkömoottoreita käytettäessä.
3. Jos sekoitusmela osuu kulhoon, pysäytä yleiskone. Katso kappale Yleiskoneen valmistelu.

Jos yleiskoneesi toimii väärin tai se ei käynnisty, tarkista seuraavat seikat:

- Onko yleiskone kiinni pistorasiassa?
- Onko yleiskoneen pistorasiaan liittyvä sulake kunnossa? Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.
- Sammuta yleiskone 10–15 sekunniksi ja käynnistä se uudelleen. Jos yleiskone ei lähde käyntiin, anna sen viilentyä 30 minuutin ajan ennen uudelleen käynnistämistä.
- Jos ongelma ei johdu yllämainituista seikoista, katso kappaletta Huoltoliikkeet.

Kotitalouskäyttöön tarkoitetun kulhonnostomallisen KitchenAid™-yleiskoneen takuu

Takuun pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Kahden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien. Artisan™-yleiskone 5KSM7580: Viiden vuoden täysi takuu ostopäivästä lukien. Raskaan käytön yleiskone 5KSM7591: Yhden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.	A. Korjauksia, jos yleiskonetta on käytetty muuhun tarkoitukseen kuin tavalliseen ruoan valmistukseen. B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai paikallisista sähköasennussäädöksistä poikkeavan asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja.

KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

W10421400A_11_FI.indd 153 11/15/11 2:34 PM

Huolto ja takuu

Huoltoliikkeet

Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueenne valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä. Ottakaa yhteyttä myyjään, jolta hankitte laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

Suomi:

Kodinkonehuolto Tauno Korhonen Oy
Kumpulantie 1
00520 Helsinki

Tel : +358/9 495903

kodinkonehuolto@kkhtaunokorhonen.fi
www.kkhtaunokorhonen.f

Asiakaspalvelu

Suomi

www.KitchenAid.fi
www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® KitchenAid, USA:n rekisteröity tavaramerkki.
™ KitchenAid, USA:n tavaramerkki.
Yleiskoneen muoto on KitchenAid, USA:n tavaramerkki.
© 2011. Kaikki oikeudet pidätetään.
Muutokset määrittelyihin ovat mahdollisia ilman ilmoitusta.

W10421400A_11_FI.indd 154 11/15/11 2:34 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Model 5KSM7580 Model 5KSM7591

Dansk

Indhold

KØKKENMASKINENS SIKKERHED
- Vigtige sikkerhedsforskrifter 157
- Elektriske krav 158
- Bortskaffelse af elektrisk udstyr 158

RESERVEDELE OG FUNKTIONER 159

KLARGØRING AF DIN KØKKENMASKINE 160
- Samling af din køkkenmaskine med skål-løft 160
- Tilpasning af piskerisets afstand til skålen 161

KØKKENMASKINE - BRUGSANVISNING
- Oversigt over hastigheder - køkkenmaskiner med 10 hastigheder 162

TILBEHØR 163

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 163

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER
- Planetariske røremaskinebevægelser 164
- Blandingstid 164
- Brug af køkkenmaskinen 164
- Blandingstips 164
- Tips til piskning af æggehvider 165
- Tips til piskning af flødeskum 165
- Tips til brødlavning 166

SERVICE OG GARANTI
- Når du har brug for hjælp 167
- Garanti på køkkenmaskinen KitchenAid™ (husholdningsbrug) 167
- Servicecentre 168
- Kundeservice 168

Dansk

Din egen og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på apparatet. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne.

Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette symbol advarer om mulige farer, der kan være livsfarlige eller kvæste dig selv og andre.

Alle sikkerhedsanvisninger efterfølger sikkerhedsadvarselssymbolet og enten ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

⚠ FARE — **Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke straks følger instruktionerne.**

⚠ ADVARSEL — **Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne**

Alle sikkerhedsanvisninger fortæller dig, hvad den potentielle fare består i, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis anvisningerne ikke følges.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Når du bruger elektrisk køkkenudstyr, bør du altid overholde de grundliggende sikkerhedsforanstaltninger, som blandt andet består af følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. Køkkenmaskinen må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker, for at undgå elektrisk stød.
3. Køkkenmaskinen er ikke beregnet til at blive brugt af små børn eller svagelige personer uden opsyn.
4. Tag stikket ud af stikkontakten når den ikke bruges, før du sætter tilbehør på eller tager tilbehør af, og før rengøring.
5. Undgå at komme i berøring med de bevægelige dele. Sørg for at holde hænder, hår, tøj samt grydeskeer og andre redskaber i god afstand af piskeriset under brugen for at minimere risikoen for personskade og/eller beskadigelse af køkkenmaskinen.
6. Brug ikke køkkenmaskinen, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis maskinen ikke fungerer korrekt, eller hvis den er faldet på gulvet eller på anden måde er beskadiget. Indlever i givet fald køkkenmaskinen på et autoriseret KitchenAid servicecenter til eftersyn, reparation eller justering af de elektriske eller mekaniske komponenter.
7. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektriske stød eller personskade.
8. Brug ikke køkkenmaskinen udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
10. Afmonter det flade piskeris, det rustfri stålpiskeris eller den spiralformede dejkrog fra køkkenmaskinen, før den rengøres.

GEM DISSE ANVISNINGER

DETTE PRODUKT ER KUN BEREGNET TIL HUSHOLDNINGSBRUG.

W10421400A_12_DA.indd 157 11/15/11 2:42 PM

Elektriske krav

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskade, brand eller elektrisk stød.

Volt: 220-240 A.C.
Hertz: 50/60 Hz

BEMÆRK: Effekten til din køkkenmaskine er angivet på typeskiltet under bunden af køkkenmaskinen.

Brug ikke forlængerledning. Hvis ledningen er for kort, skal du kontakte en autoriseret elektriker for at få installeret en stikkontakt tættere på køkkenmaskinen.

Wattforbruget beregnes på grundlag af det tilbehør, som har det største strømforbrug. Strømforbruget for andet tilbehør kan være væsentligt lavere.

BEMÆRK: Dette produkt har en ledning af Y-typen. Hvis netledningen beskadiges, skal den af hensyn til sikkerheden udskiftes af producenten eller en servicerepræsentant.

Bortskaffelse af elektrisk udstyr

Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

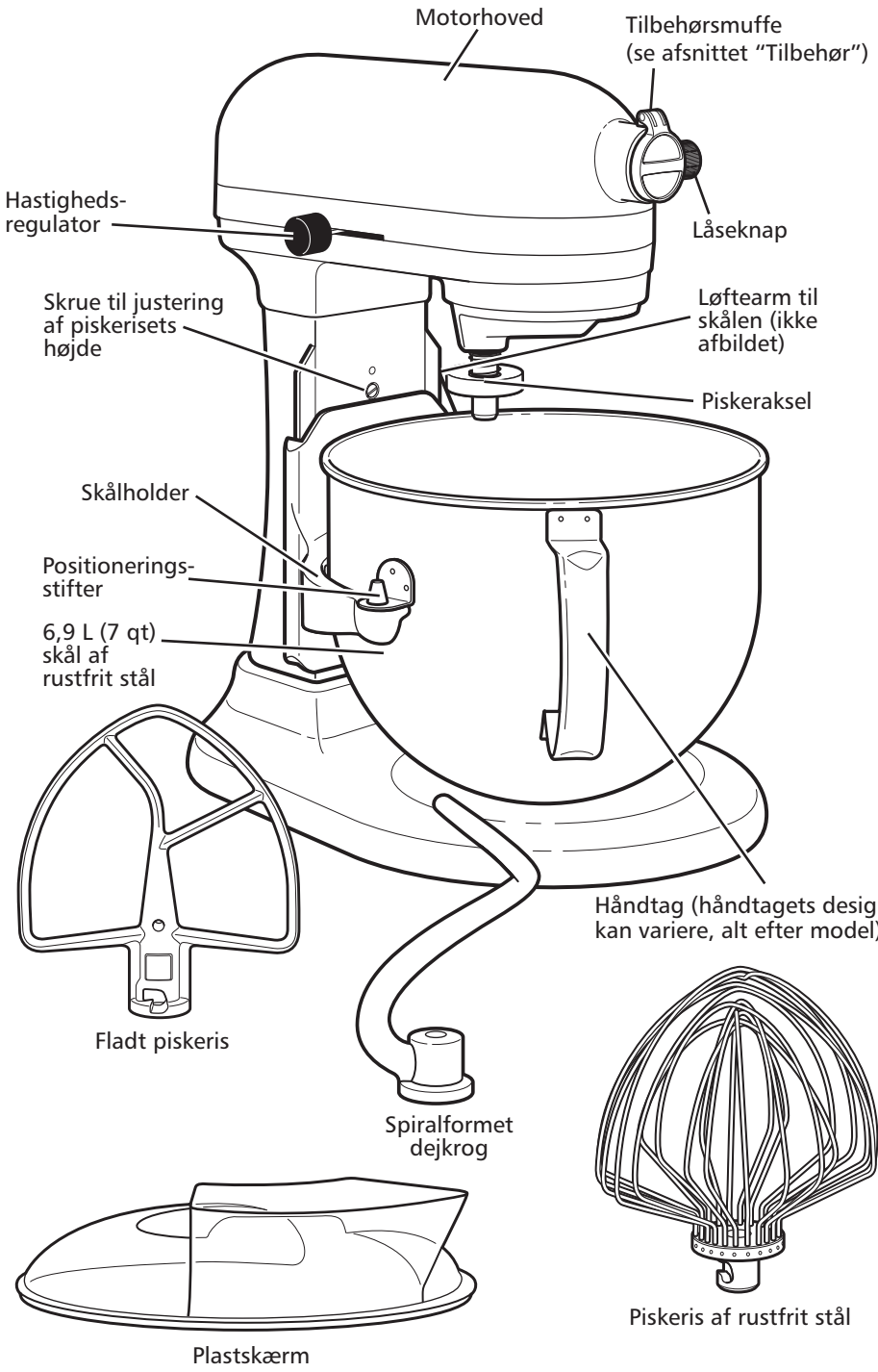
Symbolet på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

Det skal bortskaffes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

W10421400A_12_DA.indd 158 11/15/11 2:42 PM

Reservedele og funktioner



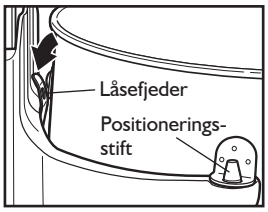
W10421400A_12_DA.indd 159 11/15/11 2:42 PM

Samling af din køkkenmaskine med skål-løft

Fastgørelse af den rustfri stålskål

Sæt hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET). Tag stikket ud af stikkontakten. Drej løftearmen til skålen så den vender nedad. Tilpas skålholderne over positioneringsstifterne og tryk skålens bagside nedad, indtil skålens stift låses på plads i låsefjederen. (Fig. 1)
VIGTIGT: Hvis skålen ikke er placeret korrekt, bliver den ustabil og vakler under brugen.

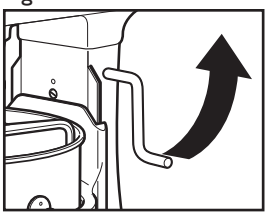
Fig. 1



Sådan løftes den rustfri stålskål til blandeposition

Drej løftearmen til skålen mod uret indtil den vender lige opad. (Fig. 2) Skålen skal altid være løftet under piskningen.

Fig. 2



Sådan tages den rustfri stålskål af

Sæt hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET). Tag stikket ud af stikkontakten. Drej løftearmen til skålen så den vender nedad. Tag fat i skålens håndtag og løft den lige opad og ud af positioneringsstifterne.

⚠ ADVARSEL

Risiko for kvæstelser

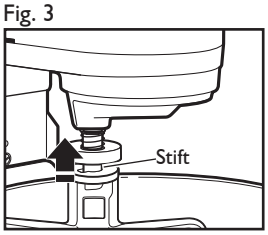
Træk stikket ud af stikkontakten, før du rører ved piskerisene.

I modsat fald, kan det resultere i knoglebrud, snitsår eller blå mærker.

Sådan fastgøres det flade piskeris, piskeriset af rustfrit stål eller den spiralformede dejkrog.

Sæt hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET). Tag stikket ud af stikkontakten. Sænk skålen ved at dreje løftearmen til skålen nedad. Fastgør piskeriset på piskerakslen og tryk det så langt opad som muligt. Drej piskeriset til højre, således at det sidder fast over tappen på piskerakslen. (Fig.3)

Fig. 3



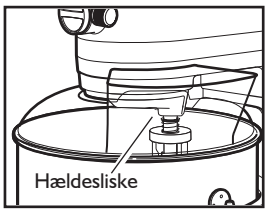
Sådan tages det flade piskeris, piskeriset af rustfrit stål eller den spiralformede dejkrog af

Sæt hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET). Tag stikket ud af stikkontakten. Sænk skålen ved at dreje løftearmen til skålen nedad. Tryk piskeriset så højt opad som muligt og drej det mod venstre. Træk piskeriset af piskerakslen.

Sådan sætter du plastskærmen med sliske på køkkenmaskinen

Sæt hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET). Tag stikket ud af stikkontakten. Monter det flade piskeris, den spiralformede dejkrog eller den rustfri stålpiskeris og skålen. Fra fronten af køkkenmaskinen skubbes plastskærmen hen over skålen, indtil den er centreret. Skærmens nederste kant skal passe ind i skålen. (Fig. 4)

Fig. 4



Sådan bruger du plastskærmen med sliske

For at opnå det bedste resultat drejes skærmen så motorhovedet dækker "hullet" i skærmen. Hældeslisken vil være lige til højre for tilbehørsmuffen når køkkenmaskinen vender mod dig. Hæld ingredienserne i skålen via slisken.

W10421400A_12_DA.indd 160 11/15/11 2:42 PM

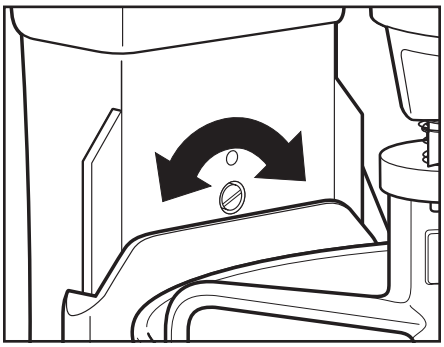
Tilpasning af piskerisets afstand til skålen

Køkkenmaskinen er fra fabrikken indstillet således, at det flade piskeris lige netop er fri af bunden. Hvis det flade piskeris af en eller anden grund rører ved bunden af skålen eller er for langt over skålens bund, kan afstanden nemt indstilles således:

1. Sæt hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET).
2. Tag stikket ud af stikkontakten.
3. Sænk skålen til laveste position.
4. Drej justeringsskruen til piskerhøjden (A) en smule mod uret (mod venstre) for at hæve det flade piskeris, eller med uret (mod højre) for at sænke det.
5. Juster det flade piskeris således, at det lige netop går fri af skålens bund. Hvis skruen drejes for meget, kan det ske, at løftearmen til skålen ikke fastlåses i den korrekte position.

BEMÆRK: Det flade piskeris må ikke røre ved skålens bund eller side, når det er korrekt indstillet. Såfremt det flade piskeris eller det rustfri stålpiskeris er indstillet, så de rører skålens bund, kan belægningen på det flade piskeris blive slidt af (for piskeris med belægning), eller metaltrådene på det rustfri stålpiskeris kan blive slidt.

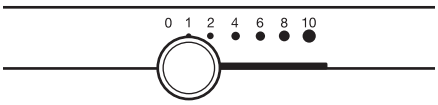
I visse tilfælde kan det være nødvendigt at skrabe skålens sider af, uanset piskerisets indstilling. Køkkenmaskinen skal stoppes for at skrabe skålen, i modsat fald kan køkkenmaskinen ødelægges.



W10421400A_12_DA.indd 161 11/15/11 2:42 PM

Oversigt over hastigheder - køkkenmaskiner med 10 hastigheder

Alle hastighedsindstillingerne har Soft Start-funktion, som automatisk starter køkkenmaskinen ved en lavere hastighed for at forhindre stænk og "melskyer" ved opstart, og som derefter hurtigt øger hastigheden i henhold til indstillingen.



Hastighed	Anvendes til	Tilbehør	Beskrivelse
1	Omrøring		Bruges til langsom omrøring, blanding, mosning og start af alle former for omrøring. Bruges når der skal tilsættes mel og tørre ingredienser til dej, og når der skal tilsættes væsker til tørre ingredienser. Hastighed 1 må ikke bruges til blanding eller ældtning af gærdeje.
2	Langsom blanding, ældtning		Bruges til langsom blanding, mosning og hurtigere omrøring. Bruges til blanding og ældtning af tunge gærdeje og desserter, til den første mosning af kartofler og andre grøntsager, tilsætning af fedtstof til mel, omrøring af tynde eller sprøjtende deje.
4	Blanding, piskning		Bruges til omrøring af mellemtunge deje, som f.eks. småkager. Bruges til at blande sukker og fedtstof og til tilsætning af sukker til æggehvider, der skal bruges til marengs. Middel hastighed til kageblandinger.
6	Piskning af flødeskum		Bruges til mellemhurtig omrøring (af fløde) eller piskning. Bruges til at færdigrøre kagedeje, doughnutdeje og andre deje. Høj hastighed til kagedeje.
8-10	Hurtig omrøring, piskning, hurtig piskning		Til piskning af flødeskum, æggehvider og glasurer. Til piskning af små mængder fløde, æggehvider eller den afsluttende piskning af kartoffelmos.

BEMÆRK: Indstil hastigheden på 2 ved blanding og ældtning af gærdej. Hvis køkkenmaskinen indstilles på hastigheder, der er højere end de anbefalede, er der stor risiko for, at maskinen bliver beskadiget. Den spiralformede PowerKnead dejkrog ælter de fleste dejtyper effektivt i løbet af 4 minutter.

Kapacitetsdiagram

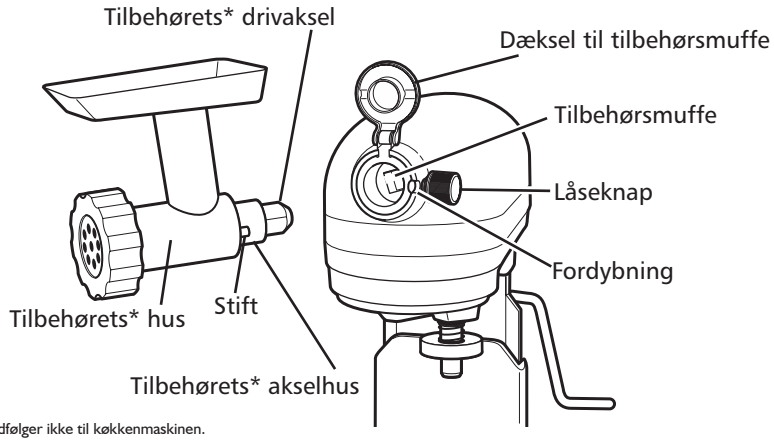
	6,9 L skål
Mel	2 til 2,2 kg
Brød	8 brød á 450 g
Småkager/kiks	160 stk.
Kartoffelmos	3,6 kg

W10421400A_12_DA.indd 162 11/15/11 2:42 PM

Tilbehør

Generelle oplysninger

KitchenAid™ tilbehør (ekstraudstyr) er designet til at holde i mange år. Tilbehørsakslen og -muffen er firkantede for at forhindre tilbehøret i at glide af, når køkkenmaskinen arbejder. Muffen og akselhuset er koniske for at sikre, at der ikke opstår slør, selv efter mange års brug. KitchenAid™ tilbehøret kræver ikke nogen ekstra el-tilslutning, tilslutningen er indbygget.



* Ekstraudstyr, medfølger ikke til køkkenmaskinen.

Vedligeholdelse og rengøring

Skålen af rustfrit stål, det flade piskeris, piskeren af rustfrit stål og den spiralformede dejkrog kan vaskes i opvaskemaskinen. De kan også vaskes grundigt i almindeligt varmt opvaskevand og derefter skylles omhyggeligt inden aftørring. Opbevar ikke tilbehør på køkkenmaskinens drivaksel.

⚠ ADVARSEL

FARE FOR ELEKTRISK STØD

HUSK ALTID AT TRÆKKE STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN FØR RENGØRING FOR AT UNDGÅ FAREN FOR ELEKTRISK STØD.

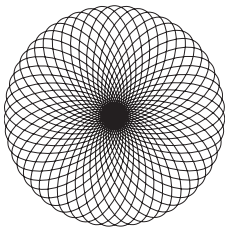
Tør køkkenmaskinen af med en fugtig klud. KØKKENMASKINEN MÅ IKKE NEDSÆNKES I VAND. Tør jævnligt piskeraksen af, og fjern eventuelle ophobede rester.

Tilbehør	Belagt metal	Rustfrit stål
	Sølvbelagte metalpiskere og dejkroge kan vaskes i opvaske-maskinen. (Fås til model 5KSM7591)	Piskeris af rustfrit stål og og dejkroge kan vaskes i opvaskemaskinen. (Fås til model 5KSM7580)
	Ikke relevant	Elliptiske piskeris med 11 metaltråde af rustfrit stål kan vaskes i opvaskemaskinen. (Fås til model 5KSM7580 og 5KSM7591)
	Ikke relevant	Alle metalskåle er af rustfrit stål og kan vaskes i opvaskemaskinen. (Fås til alle modeller med skål-løft)

Dansk

W10421400A_12_DA.indd 163 11/15/11 2:42 PM

Planetariske røremaskine-bevægelser



Når køkken-maskinen er i brug, bevæger det flade piskeris sig rundt i den stationære skål, mens den samtidig drejer om sin egen akse i modsat retning. Illustrationen viser det mønster, piskeren bevæger sig rundt i skålen i.

Model 5KSM7580 og 5KSM7591 bruger 500 watt og en jævnstrømsmotor. Det er en støjsvag og særdeles effektiv motor, kombineret med et transmissionssystem med direkte drev som giver mulighed for at køre med 1,3 hk ved spidseffekt (motorudgangseffekt), med et hurtigt og fremragende blandingsresultat, selv ved tung dej.

Blandingstid

KitchenAid™ køkkenmaskinen er hurtigere og grundigere end de fleste andre elektriske røremaskiner. Derfor skal røretiden i de fleste opskrifter reduceres, så der ikke røres eller piskes for længe.

Se på dejen eller blandingen og rør kun, indtil den har den konsistens, der er beskrevet i opskriften, som f.eks. "jævn og cremet", som en hjælp til at vælge den ideelle omrøringstid. Se afsnittet “Oversigt over hastigheder”.

Brug af køkkenmaskinen

⚠ ADVARSEL

RISIKO FOR PERSONSKADE

Forsøg ikke at skrabe skålen mens køkken-maskinen arbejder for at undgå personskade og at beskadige køkkenmaskinen. Sluk for køkkenmaskinen. Hvis skraberen eller en anden genstand falder ned i skålen, skal motoren SLUKKES, før de fjernes.

Skålen og piskeriset er beregnet til at sikre en grundig blanding, uden at der er behov for at skrabe skålen særlig tit. Det er som regel tilstrækkeligt at skrabe skålen en eller to gange, når der røres.

Køkkenmaskinen kan blive varm under brugen. Ved kraftige belastninger under længerevarende omrøring kan det være ubehageligt at røre ved køkkenmaskinens øverste del. Dette er normalt.

Blandingstips

Tilsætning af ingredienser

Tilsæt altid ingredienserne så tæt ved skålens kant som muligt og ikke direkte ind i det roterende piskeris. Hældeslisken gør det nemmere at tilsætte ingredienser. Brug hastighed 1, indtil ingredienserne er blandet sammen. Skift derefter trinvist til den ønskede hastighed.

Tilsætning af nødder, rosiner eller kandiseret frugt

Se individuelle opskrifter for vejledning om tilsætning af disse ingredienser. Generelt bør faste ingredienser røres i dejen i de allersidste sekunder af omrøringen ved hastighed 1. Dejen skal være så tyk, at frugten eller nødderne forhindres i at falde til bunds i bageformen under bagningen. Frugter, der er klistrede, skal vendes i mel, før de kommes i dejen.

Flydende blandinger

Blandinger, der indeholder store mængder flydende ingredienser, bør blandes ved lavere hastigheder for at undgå, at blandingen sprøjter ud over kanten. Hastigheden bør først sættes op, når blandingen er blevet tykkere

BEMÆRK: Hvis ingredienserne i bunden af skålen ikke blandes korrekt, når piskeriset ikke tilstrækkeligt langt ned i skålen. Se afsnittet “Klargøring af din køkkenmaskine”.

W10421400A_12_DA.indd 164 11/15/11 2:42 PM

Tips til fantastiske resultater

Tips til piskning af æggehvider

Hæld æggehviderne (med stuetemperatur) i en ren, tør skål. Fastgør skålen af rustfrit stål og stålpiskeren på køkkenmaskinen. For at undgå, at æggehvidemassen sprøjter ud over skålen under piskningen, øges hastigheden trinvist, indtil den ønskede hastighed er nået. Se oversigten nedenfor.

MÆNGDE	HASTIGHED
1 æggehvide	GRADVIST til 10
2-4 æggehvider	GRADVIST til 8
6 eller flere æggehvider	GRADVIST til 8

Piskestadier

KitchenAid™ køkkenmaskinen pisker æggehvider meget hurtigt. Husk derfor at undgå at piske for længe. Nedenfor kan du se stadierne i piskeprocessen.

Skummende

Store, uregelmæssige luftbobler.

Begynder at holde formen

Luftboblerne er fine og kompakte; æggehvidemassen er hvid.

Blød top

Spidserne på toppene vælter, når den rustfrie stålpisker fjernes.

Næsten stive

Der dannes spidse toppe, når den rustfrie stålpisker fjernes, men æggehviderne er stadig bløde.

Stive, men ikke tørre

Der dannes spidse, stive toppe, når den rustfrie stålpisker fjernes. Æggehviderne har en ensartet skinnende farve.

Stive og tørre

Der dannes spidse, stive toppe, når den rustfrie stålpisker fjernes. Æggehviderne har en uensartet farve og skinner ikke.

Tips til piskning af flødeskum

Hæld fløden i den afkølede skål. Fastgør skålen af rustfrit stål og stålpiskeren på køkkenmaskinen. For at undgå, at fløden sprøjter ud over skålen under piskningen, øges hastigheden trinvist, indtil den ønskede hastighed er nået. Se oversigten nedenfor.

MÆNGDE	HASTIGHED
50-200 ml	GRADVIST til 10
Mere end 200 ml	GRADVIST til 8

Piskestadier

Hold godt øje med fløden under piskningen. KitchenAid™ køkkenmaskinen pisker så hurtigt, at der kun er et par sekunder mellem piskestadierne. Hold øje med følgende kendetegn:

Begynder at blive tyk

Fløden er tyk og cremeagtig.

Holder formen

Fløden danner bløde spidser, når den rustfrie stålpisker fjernes. Fløden kan blandes i andre ingredienser ved tilberedning af desserter og saucer.

Stiv

Fløden danner stive, spidse toppe, når den rustfrie stålpisker fjernes. Bruges til pynt af kager og desserter eller som fyld i flødekager.

W10421400A_12_DA.indd 165 11/15/11 2:42 PM

Tips til brødlavning

At lave brød med en køkkenmaskine er helt anderledes end at lave brød med hånden. Derfor kræver det nogen øvelse, før du er helt fortrolig med den nye proces. For at gøre det nemmere for dig, tilbyder vi disse tips for at hjælpe dig med at blive vant til at lave brød med KitchenAid™.

- BRUG ALTID den spiralformede PowerKnead dejkrog til blanding og ældtning af gærdej.
- Indstil hastigheden på 2 ved blanding og ældtning af gærdej. Hvis du bruger en anden hastighed til tung dej kan dette bevirke, at køkkenmaskinen stopper med at røre for at begrænse en beskadigelse af køkkenmaskinen. Dette er normalt. Hvis dette sker, drejes hastighedsregulatoren til off (sluk) og derefter tilbage til on (tænd) ved en lavere hastighed.
- Brug et sukker- eller et andet køkken-termometer til at sikre, at væsken har den temperatur, der er angivet i opskriften. Væske med en højere temperatur kan ødelægge gæren, mens væske med en lavere temperatur vil forsinke gærens hævning.
- Opvarm alle ingredienser til stuetemperatur for at sikre, at dejen hæver korrekt. Hvis gæren skal opløses i skålen, skal skålen altid varmes først ved at skylle den med varmt vand for at undgå en afkøling af væsken.
- Lad brødet hæve et varmt sted, 26°C til 29°C, hvor der ikke er træk, medmindre andet er angivet i opskriften.
- Hævetiden kan variere, alt efter opskrift samt temperatur og fugtighed i dit køkken. Dejen er hævet til det dobbelte når du trykker fingrene let og hurtigt ned i dejen og fordybningen bliver der.
- De fleste brødopskrifter angiver hvor meget mel, der skal bruges. Der er tilsat nok mel når dejen begynder at "rense" skålens sider. Hvis dejen er klæbrig eller fugtigheden er høj, tilsættes langsomt mere mel, ca. 60 g (½ kop) ad gangen, den anbefalede mængde mel bør dog ikke overskrides. Ælt dejen hver gang der tilsættes mel, indtil melet er ældtet helt ind i dejen. Hvis der er tilsat for meget mel, vil det resultere i et tørt brød.
- Når brødet er færdigt, bør gærbrød og boller have en dyb gylden farve. Andre tests for at konstatere, om brødet er færdigt, er: Brødet "trækker væk" fra bageformens sider, og hvis man banker let på toppen af brødet, lyder det hult. Vend omgående brød og boller ud på en rist efter bagningen for at undgå, at de bliver svampet.

W10421400A_12_DA.indd 166 11/15/11 2:42 PM

Service og garanti

Når du har brug for hjælp

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk stød

Træk stikket ud af stikkontakten før vedligeholdelse.

I modsat fald, kan dette resultere i livsfarlige kvæstelser eller elektrisk stød.

Læs følgende, inden du kontakter et servicecenter:

1. Køkkenmaskinen kan blive varm under brug. Ved tunge blandinger og længerevarende omrøring kan det være ubehageligt at røre ved køkkenmaskinens øverste del. Dette er normalt.
2. Køkkenmaskinen kan udsende en stærk lugt, især når den er ny. Dette er helt almindeligt for eldrevne motorer.
3. Hvis det flade piskeris rammer skålen, skal køkkenmaskinen standses. Se afsnittet "Klargøring af din køkkenmaskine".

Hvis din køkkenmaskine ikke fungerer, eller ikke fungerer korrekt, skal du kontrollere følgende:

- Er køkkenmaskinen tilsluttet en stikkontakt?
- Sikre dig at stikkontakten virker? Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre, at det er tilsluttet.
- Sluk for køkkenmaskinen i 10-15 sekunder, og tænd derefter igen. Hvis køkkenmaskinen stadig ikke starter, kan du lade den afkøle i en halv time, inden du tænder den igen.
- Se afsnittet "Servicecentre", hvis problemet ikke skyldes nogen af ovenstående punkter.

Garanti på køkkenmaskinen KitchenAid™ (husholdningsbrug)

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Australien og New Zealand: For Artisan™ Mixer 5KSM7580: Fem års fuld garanti fra købsdatoen. For Heavy Duty Mixer 5KSM7591: To års fuld garanti fra købsdatoen.	Reservedele og arbejdsomkostninger til reparationer af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, når køkkenmaskinen er anvendt til andre formål end almindelig madlavning. B. Skader, der opstår på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/betjeninger, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

W10421400A_12_DA.indd 167 11/15/11 2:42 PM

Service og garanti

Servicecentre

Al service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid servicecenter. Kontakt forhandleren, du har købt apparatet af, for at få navnet på det nærmeste autoriserede KitchenAid servicecenter.

I Danmark:

C.J.HVIDEVARESERVICE APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV

Tel: 98 18 89 12

www.cjhvidevareservice.dk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11
2600 GLOSTRUP

Tlf: 70 20 52 22

www.KitchenAid.eu

Dansk

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registreret varemærke tilhørende KitchenAid, USA.
™ Varemærke tilhørende KitchenAid, U.S.A.
Køkkenmaskinens design er et beskyttet varemærke tilhørende KitchenAid, USA.
© 2011. Alle rettigheder forbeholdes.
Specifikationerne kan ændres uden forudgående varsel.

W10421400A_12_DA.indd 168 11/15/11 2:42 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Gerð 5KSM7580 Gerð 5KSM7591

Íslenska

Efnisyfirlit

ÖRYGGI BORÐHRÆRIVÉLAR
- Mikilvæg öryggisatriði 171
- Kröfur um rafmagn 172
- Förgun rafbúnaðar 172

HLUTAR OG EIGINLEIKAR 173

BORÐHRÆRIVÉLIN UNDIRBÚIN FYRIR NOTKUN 174
- Borðhrærivél með lyftanlegri skál undirbúin fyrir notkun 174
- Bilið á milli hrærara og skálar stillt 175

BORÐHRÆRIVÉLIN NOTUÐ
- Leiðarvísir um hraðastýringu - 10 þrepa borðhrærivélar 176

AUKAHLUTIR 177

UMHIRÐA OG HREINSUN 177

RÁÐ FYRIR FRÁBÆRAN ÁRANGUR
- Hreyfimynstur 178
- Blöndunartími 178
- Notkun hrærivélar 178
- Ráð um blöndun 178
- Ráð varðandi þeyttar eggjahvítur 179
- Ráð varðandi þeyttan rjóma 179
- Ráð varðandi brauðgerð 180

ÞJÓNUSTA OG ÁBYRGÐ
- Ef vandamál koma upp 181
- Ábyrgð fyrir KitchenAid™ borðhrærivél til heimanota með lyftanlegri skál 181
- Þjónustumiðstöðvar 182
- Þjónusta við viðskiptavini 182

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áríðandi er að lesa öll öryggisfyrirmæli og fara eftir þeim.

Þetta er öryggisviðvörunartákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvörunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

⚠ HÆTTA — **Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.**

⚠ VIÐVÖRUN — **Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.**

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, segja þér hvernig draga á úr hættu á meiðslum og segja þér hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI

Við notkun raftækja þarf ávallt að fylgja grundvallaröryggisráðstöfunum, þar á meðal:

1. Lestu allar leiðbeiningar.
2. Aldrei má setja borðhrærivél í vatn eða annan vökva því það getur valdið raflosti.
3. Ekki er ætlast til að ung börn eða veikburða einstaklingar noti tækið án eftirlits.
4. Alltaf skal taka borðhrærivélina úr sambandi þegar hún er ekki í notkun, þegar aukahlutir eru settir á eða teknir af henni og áður en hún er hreinsuð.
5. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast. Til að koma í veg fyrir slys og/eða skemmdir á borðhrærivélinni á að halda höndum, hári og fatnaði, sem og sleifum og öðrum áhöldum, frá hræraranum þegar vélin er í gangi.
6. Ekki nota borðhrærivélina ef snúran eða klóin eru skemmd eða eftir að vélin bilar eða hún hefur dottið eða skemmst á einhvern hátt. Farðu með tækið til næstu viðurkenndu þjónustumiðstöðvar vegna skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.
7. Notkun aukahluta sem KitchenAid hvorki mælir með né selur getur valdið eldsvoða, raflosti eða slysi.
8. Notaðu borðhrærivélina ekki utanhúss.
9. Ekki láta snúruna ekki hanga fram af borði eða bekk.
10. Taktu flata hrærarann, þeytarann úr ryðfría stálinu eða snúna deigkrókinn af borðhrærivélinni áður það er þvegið.

íslenska

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

ÞESSI VARA ER EINGÖNGU ÆTLUÐ TIL HEIMILISNOTA.

W10421400A_13_IC.indd 171 11/15/11 2:50 PM

Kröfur um rafmagn

⚠VIÐVÖRUN

Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengdan tengil.

Ekki fjarlægja jarðtengipinnann.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosts.

Volt: 220-240 riðstraumur
Hertz: 50/60 Hz

ATH.: Afl borðhrærivélarinnar þinnar er prentað á raðplötuna sem er undir borðhrærivélinni.

Ekki nota framlengingarsnúru. Ef rafmagnssnúran er of stutt skaltu láta fullgildan rafvirkja eða þjónustuaðila setja upp tengil nálægt tækinu.

Rafafl í vöttum er ákvarðað með notkun aukahluta sem skapa mesta álagið (orka). Aðrir ráðlagðir aukahlutir kunna að nota umtalsvert minni orku.

ATH.: Þessi vara er seld með rafmagnssnúru af Y-tegund. Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi eða þjónustuaðili hans að skipta um hana til að koma í veg fyrir hættu.

Förgun rafbúnaðar

Merkingar á þessu tæki eru í samræmi við Evróputilskipun 2002/96/EB um raf- og rafeindabúnaðarúrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).

Sé þess gætt að vörunni sé fargað á réttan hátt er stuðlað að því að koma í veg fyrir möguleg neikvæð áhrif á umhverfi og lýðheilsu sem komið geta fram, sé vörunni ekki fargað eins og til er ætlast.

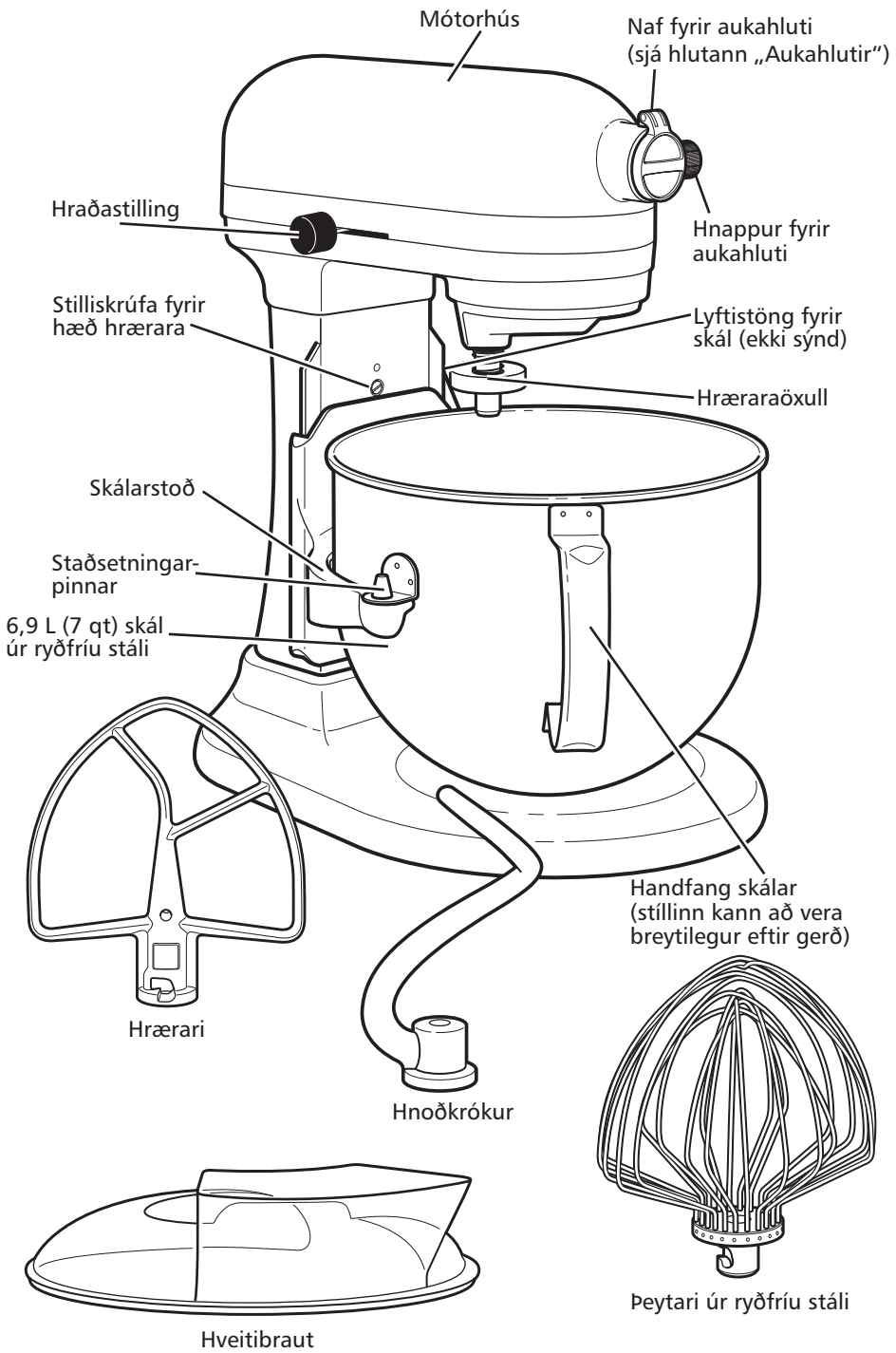
Táknið á vörunni, eða á skjölum sem fylgja vörunni, gefur til kynna að ekki megi meðhöndla þetta tæki sem heimilisúrgang. Þess í stað skal afhenda hana á viðeigandi stað þar sem raf- og rafeindabúnaði er safnað saman til endurvinnslu.

Förgun verður að fara fram í samræmi við umhverfisreglugerðir á staðnum um förgun úrgangs.

Fyrir ítarlegri upplýsingar um meðhöndlun, endurheimt og endurvinnslu þessarar vöru skaltu vinsamlegast hafa samband við bæjarstjórnarskrifstofur í þínum heimabæ, heimilissorpförgunarþjónustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.

W10421400A_13_IC.indd 172 11/15/11 2:50 PM

Hlutar og eiginleikar

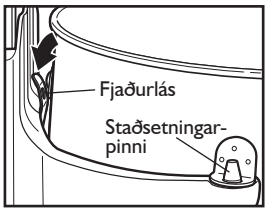


W10421400A_13_IC.indd 173 11/15/11 2:50 PM

Borðhrærivél með lyftanlegri skál undirbúin fyrir notkun

Til að festa ryðfríu skálina

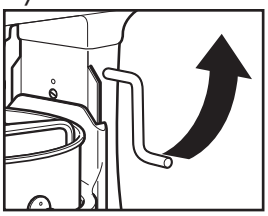
Mynd 1



Snúðu hraðastýringunni á „0“ (AF). Taktu borðhrærivélina úr sambandi eða taktu strauminn af. Settu lyftistöng skálar í niður-stöðu. Settu skálarstoðirnar yfir staðsetningarpinnana og þrýstu skálinni niður að aftan þar til skálarpinninn smellur inn í fjaðurlásinn. (Mynd 1)
MIKILVÆGT: Ef skálinn fellur ekki örugglega á sinn stað verður hún óstöðug og vaggar við notkun.

Til að lyfta ryðfríu skálinni upp í hræristöðu

Mynd 2



Snúðu lyftistöng skálar rangsælis í stöðuna beint upp. (Mynd 2)
Skálinn verður alltaf að vera í upp stöðu þegar hrært er.

Til að fjarlægja ryðfríu skálina

Snúðu hraðastýringunni á „0“ (AF). Taktu borðhrærivélina úr sambandi eða taktu strauminn af. Settu lyftistöng skálar í niður-stöðu. Gríptu í handfang skálar og lyftu henni beint upp og af staðsetningarpinnunum.

⚠VIÐVÖRUN

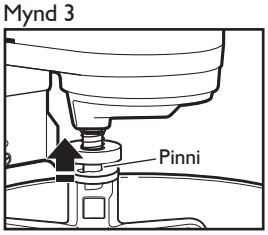
Slysahætta

Taktu vélina úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

Misbrestur á að gera svo getur valdið beinbroti, skurðum eða mari.

Til að festa á hrærarann, ryðfría þeytarann eða hnoðkrókinn.

Mynd 3

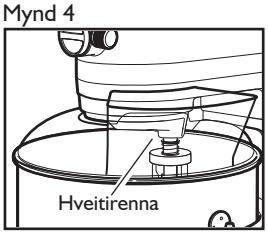


Snúðu hraðastýringunni á „0“ (AF). Taktu borðhrærivélina úr sambandi eða taktu strauminn af. Láttu skálina síga með því að snúa lyftistöng skálar niður á við. Renndu hrærararanum upp á hrærararöxulinn og þrýstu eins langt upp og hægt er. Snúðu hrærararanum til hægri þannig að hann krækist yfir pinnann á hrærararöxlinum. (Mynd 3)

Til að taka af hrærarann, ryðfría þeytarann eða deigkrókinn.

Snúðu hraðastýringunni á „0“ (AF). Taktu borðhrærivélina úr sambandi eða taktu strauminn af. Láttu skálina síga með því að snúa lyftistöng skálar niður á við. Ýttu hrærararanum upp eins og hægt er og snúðu honum til vinstri. Togaðu hrærarann af hrærararöxlinum.

Mynd 4



Hveitibraut sett á

Snúðu hraðastýringunni á „0“ (AF). Taktu borðhrærivélina úr sambandi eða taktu strauminn af. Festu á hrærarann, hnoðkrókinn eða ryðfría þeytarann og skálina. Renndu hveitibrautinni yfir skálina framan frá þar til hún er fyrir miðju. Neðri brún brautarinnar ætti að passa inn í skálina. (Mynd 4)

Notkun hveitibrautar

Fyrir besta árangur skaltu snúa hveitibrautinni þannig að mótorhúsið hylji U-laga gatið í henni. Hveitirennan verður rétt hægra megin við aukahlutanafið ef horft er framan á vélina. Helltu hráefninu í skálina í gegnum hveitirennuna.

W10421400A_13_IC.indd 174 11/15/11 2:50 PM

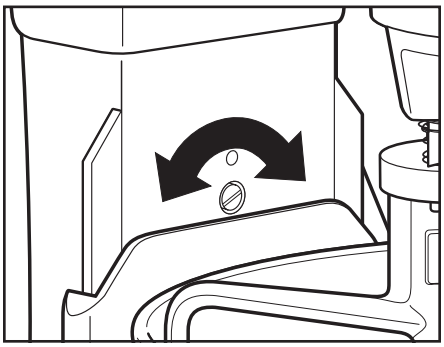
Bilið á milli hrærara og skálar stillt

Frá verksmiðju er hrærivélin stillt þannig að aðeins örlítið bil er á milli hrærarans og skálar. Ef hann af einhverjum ástæðum snertir skálina eða hann er of langt frá botni má stilla bilið á auðveldan hátt.

1. Snúðu hraðastýringunni á „0“ (AF).
2. Taktu borðhrærivélina úr sambandi eða taktu strauminn af.
3. Láttu skálina síga í niður-stöðuna.
4. Snúðu hæðarstilliskrúfunni (A) örlítið rangsælis (til vinstri) til að lyfta hræraranum eða réttsælis (til hægri) til að láta hann síga.
5. Stilltu bilið þannig að hrærarinn sé við það að snerta botninn. Ef skrúfan er ofstillt getur verið að lyftistöng skálar læsist ekki á sínum stað.

ATH.: Rétt stilltur á hrærarinn hvorki að snerta botn né hliðar skálarinnar. Ef hrærarinn eða þeytarinn eru svo nálægt að þeir snerti botn skálarinnar getur húðunin á hræraranum nuddast af (fyrir húðaða hrærara) eða vírarnir í þeytaranum slitnað.

Það kann að vera nauðsynlegt að skafa hliðar skálarinnar að innan við sérstök skilyrði, burtséð frá stillingu hrærara. Stöðva verður borðhrærivélina til að skafa skálina, annars getur hrærivélin orðið fyrir skemmdum.

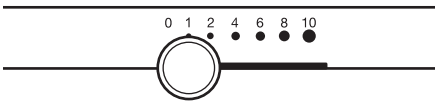


W10421400A_13_IC.indd 175 11/15/11 2:50 PM

Borðhrærivélin notuð

Leiðarvísir um hraðastýringu - 10 þrepa borðhrærivélar

Allar hraðastillingar byrja sjálfkrafa með Soft Start-eiginleikanum, sem þýðir að borðhrærivélin byrjar á hægum hraða þegar hún er sett í gang til að koma í veg fyrir skvettur og „hveitirok“ í byrjun. Hún eykur svo hraðann fljótlega upp í valinn hraða fyrir bestu frammistöðu.



Hraði	Notkun	Aukahlutir	Lýsing
1	Hrært í		Hæg hreyfing, blandar og mylur, byrjunarstig allrar vinnslu. Notað til að bæta í hveiti og þurrum efnum í deig og blanda vökva í þurr efni. Ekki nota þrep 1 til að blanda eða hnoða gerdeig.
2	Blandað hægt, hnoðað		Hæg hreyfing, blandar og mylur hraðar. Notað til að blanda og hnoða gerdeig, þykk deig og sælgæti; byrja að stappa kartöflur eða annað grænmeti; blanda feiti við hveiti; blanda þunnt deig sem kann slettast.
4	Blandað, hrært		Til að blanda milliþykk deig, svo sem kökudeig. Notað til að blanda sykri og feiti og til að bæta sykri út í eggjahvítur til að búa til marens. Miðlungshraði fyrir kökublöndur.
6	Hrært, kremað		Til að hræra á miðlungshraða (kremun) eða þeyta. Notað sem lokastig á kökudeig, kleinuhringi og önnur deig. Hæsti hraði fyrir kökudeig.
8-10	Hrært hratt, þeytt, þeytt hratt		Notað til að þeyta rjóma, eggjahvítur og glassúr. Notað til að þeyta minni skammta af rjóma, eggjahvítur eða til að ljúka við kartöflumús.

ATH.: Notaðu þrep 2 til að hræra eða hnoða gerdeig. Ef önnur þrep eru notuð er hætta á að borðhrærivélin geti bilað. Hnoðkrókurinn hnoðar á skilvirkan hátt flest gerdeig á innan við 4 mínútum.

Rúmtakstafla

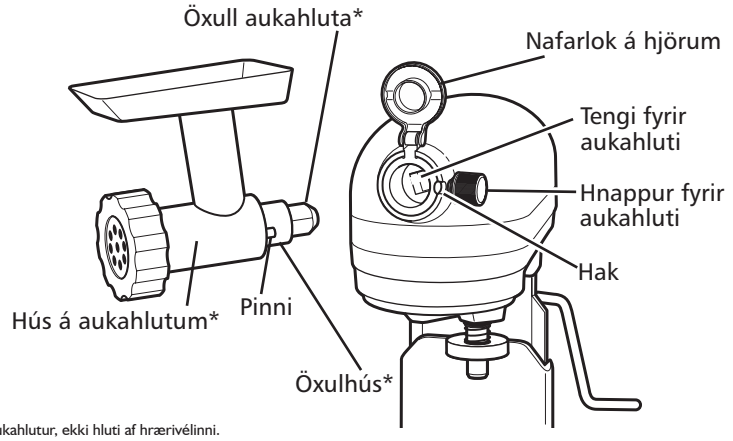
	6,9 lítra skál
Hveiti	2 til 2,2 kg
Brauð	8 stk. af 450 gr. brauðum
Kökur / kex	160 stykki
Kartöflustöppur	3,6 kg

W10421400A_13_IC.indd 176 11/15/11 2:50 PM

Aukahlutir

Almennar upplýsingar

KitchenAid™ aukahlutir eru hannaðir með endingu í huga. Driföxullinn í aukahlutunum og tengið eru ferköntuð til að koma algjörlega í veg fyrir að öxullinn snuði í tenginu. Nöfin og öxulhúsið eru kónísk til að tryggja að þau falli þétt inn í tengið þrátt fyrir langa notkun og slit. KitchenAid™ aukahlutir þurfa enga auka afleiningu til að knýja þá, þar sem afleiningin er innbyggð í borðhrærivélina.



* Valkvæður aukahlutur, ekki hluti af hrærivélinni.

Umhirða og hreinsun

Þvo má ryðfríu skálina, ryðfría og silfurhúðaða hrærarann, ryðfría og silfurhúðaða hnoðkrókinn og ryðfría þeytarann í uppþvottavél. Einnig má hreinsa þá upp úr heitu sápuvatni og skola vel fyrir þurrkun. Aðra hluti, sem ekki eru úr ryðfríu stáli, skal ekki setja í uppþvottavél, heldur hreinsa þá upp úr heitu sápuvatni og skola vel fyrir þurrkun. Ekki á að geyma hrærara á hrærararöxlinum.

⚠VIÐVÖRUN

HÆTTA Á RAFLOSTI

GÆTTU ÞESS ALLTAF AÐ TAKA HRÆRIVÉLINA ÚR SAMBANDI ÁÐUR EN HÚN ER HREINSUÐ, TIL AÐ FORÐAST MÖGULEGT RAFLOST.

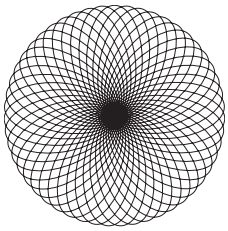
Þurrkaðu hrærivél með rökum klút. DÝFÐU VÉLINNI EKKI Í VATN. Þurrkaðu oft af hrærararöxlinum til að fjarlægja leifar sem kunna að safnast þar.

Aukahlutir	Húðaður málmur	Ryðfrítt stál
	Silfurhúðaða málmhrærara og Hnoðkróka má þvo í uppþvottavél. (Fáanlegir á gerðina 5KSM7591)	Ryðfría stálhrærara og hnoðkróka má þvo í uppþvottavél. (Fáanlegir á gerðina 5KSM7580)
	Á ekki við	11-víra sporöskulaga þeytara úr ryðfríu stáli má þvo í uppþvottavél. (Fáanlegir á gerðirnar 5KSM7580 og 5KSM7591)
	Á ekki við	Allar málmskálar eru úr ryðfríu stáli og má þvo í uppþvottavél. (Fáanlegar á allar gerðir með lyftanlegri skál)

Íslenska

W10421400A_13_IC.indd 177 11/15/11 2:50 PM

Hreyfimynstur



Við notkun hreyfist hrærarinn í hring í kyrri skálinni og snýst jafnframt um sjálfan sig í hina áttina. Á myndinni sést hvernig hrærarinn fer um alla skálina.

Gerðirnar 5KSM7580 og 5KSM7591 eru mældar 500 vött og nota jafnstraumsmótor. Það er hljóðlátur og sérlega skilvirkur mótor í samvinnu við gírakerfi með beinu drifi: þetta gerir kleift að knýja 1,3 hestöflin á mesta afli (úttaksmótorafl), sem auðveldar hraðan og framúrskarandi blöndunarárangur, jafnvel með þungu deigi.

Blöndunartími

KitchenAid™ hrærivélin þín vinnur hraðar og betur en flestar aðrar rafmagnshrærivélar. Því verður að miða vinnslutíma uppskrifta við þetta til að koma í veg fyrir ofhræringu.

Til að finna út blöndunartímann verður að fylgjast með deiginu og blanda aðeins þangað til deigið hefur náð því útliti sem það á að hafa samkvæmt uppskriftinni, t.d. „mjúkt og kremað“. Til að velja bestu blöndunarhraðana skal nota kaflann „Leiðarvísir um hraðastýringu“.

Notkun hrærivélar

⚠VIÐVÖRUN

HÆTTA Á LÍKAMSTJÓNI

Til að forðast líkamstjón og skemmdir á hræraranum skal ekki reyna að skafa skálina á meðan hrærivélin er í gangi; slökktu á hrærivélinni. Ef skafa eða annar hlutur dettur ofan í skálina skal SLÖKKVA á mótornum áður en hann er fjarlægður.

Hönnun skálar og hrærara miðast við að ekki þurfi að skafa skálina oft. Yfirleitt nægir að skafa einu sinni eða tvisvar við hverja hræru.

Borðhrærivélin getur hitnað við notkun. Ef álagið er mikið í langan tíma er ekki víst að þægilegt sé að snerta borðhrærivélina að ofan. Þetta er eðlilegt.

Ráð um blöndun

Hráefnum bætt við

Alltaf skal bæta í hráefnum eins nálægt hlið skálarinnar og hægt er en ekki beint inn í hrærarann á hreyfingu. Hægt er að nota hveitibrautina til að einfalda þetta. Notaðu þrep 1 þar til hráefnin hafa blandast. Bættu síðan smá saman við þar til réttum hraða er náð.

Hnetum, rúsínum eða sykruðum ávöxtum bætt út í

Fylgdu einstökum uppskriftum varðandi leiðbeiningar um hvernig þessi hráefni eru látin út í. Almennt séð skal blanda hörðum efnum saman við á síðustu sekúndum blöndunar á þrepi 1. Deigið á að vera nógu þykkt til að hneturnar eða ávextirnir sökkvi ekki til botns í forminu þegar bakað er. Klístrugum ávöxtum á að velta upp úr hveiti til að þeir dreifist betur um deigið.

Fljótandi blöndur

Blöndur sem innihalda mikinn vökva á að hræra á lægri hraða til að koma í veg fyrir skvettur. Hraðinn er aukinn eftir að blandan hefur þykknað.

ATH.: Ef deigið blandast ekki nægilega vel í botni skálarinnar þá er hrærarinn ekki nógu neðarlega í skálinni. Sjá hlutann „Borðhrærivélin sett upp“.

W10421400A_13_IC.indd 178 11/15/11 2:50 PM

Ráð fyrir frábæran árangur

Ráð varðandi þeyttar eggjahvítur

Settu eggjahvítur í hreina þurra skál við stofuhita. Settu upp ryðfríu stálskálina og þeytara. Til að koma í veg fyrir skvettur á að hækka smátt og smátt upp í þann hraða sem óskað er og þeyta þar til þykktin er orðin eins og hún á að vera. Sjá töflu hér að neðan.

MAGN	HRAÐI
1 eggjahvíta.....	SMÁTT OG SMÁTT upp að 10
2-4 eggjahvítur..	SMÁTT OG SMÁTT upp að 8
6 eða fleiri eggjahvítur.....	SMÁTT OG SMÁTT upp að 8

Þeytistig

Með KitchenAid™ borðhrærivélinni tekur stuttan tíma að þeyta eggjahvítur. Fylgstu því með til að forðast að ofþeyta. Hér sést við hverju má búast.

Froðukennt

Stórar, ójafnar loftbólur.

Byrjar að halda lagi

Litlar, þéttar loftbólur og massinn er hvítur.

Mjúkir toppar

Topparnir falla þegar þeytarinn er fjarlægður.

Næstum stíf

Hvassir toppar myndast þegar þeytarinn er fjarlægður en eggjahvítan er mjúk.

Stíf en ekki þurr

Hvassir, stífir toppar myndast þegar þeytarinn er fjarlægður. Hvítan er einsleit og gljáandi.

Stíf og þurr

Hvassir, stífir toppar myndast þegar þeytarinn er fjarlægður. Hvítan er blettótt og óásjáleg.

Ráð varðandi þeyttan rjóma

Helltu köldum rjóma í kælda skál. Settu upp ryðfríu stálskálina og þeytara. Til að koma í veg fyrir skvettur á að hækka smátt og smátt upp í þann hraða sem óskað er og þeyta þar til þykktin er orðin eins og hún á að vera. Sjá töflu hér að neðan.

MAGN	HRAÐI
50-200 ml.....	SMÁTT OG SMÁTT upp að 10
Meira en 200 ml..	SMÁTT OG SMÁTT upp að 8

Þeytistig

Fylgstu vel með þegar rjóminn þeytist. Þar sem rjómi þeytist svo fljótt í KitchenAid™ borðhrærivélinni eru aðeins fáeinar sekúndur á milli stiganna. Fylgstu með eftirfarandi einkennum:

Byrjar að þykkna

Rjóminn er þykkur og kremkenndur.

Heldur lagi

Rjóminn myndar mjúka toppa þegar þeytarinn er fjarlægður. Hægt að blanda í annað hráefni þegar eftirréttir og sósur eru gerð.

Stífur

Rjóminn er stífur og hvassir toppar myndast þegar þeytarinn er fjarlægður. Nú má nota hann á kökur og eftirrétti eða í rjómabollufyllingu.

W10421400A_13_IC.indd 179 11/15/11 2:50 PM

Ráð varðandi brauðgerð

Brauðgerð með hrærivél er gjörólík brauðgerð í höndunum. Þar af leiðandi þarf talsverða æfingu áður en þú verður fullkomlega ánægð(ur) með nýja ferlið. Þér til þægindaauka bjóðum við upp á þessi ráð til að hjálpa þér að venjast brauðgerð eins og KitchenAid™ vill hafa hana.

- ALLTAF skal nota hnoðkrókinn til að blanda og hnoða gerdeig.
- Notaðu þrep 2 til að blanda eða hnoða gerdeig. Ef eitthvert annað þrep er notað með þungu deigi getur það valdið því að hrærivélin hættir að snúast til að takmarka skemmdir. Þetta er eðlilegt. Ef þetta kemur upp á skal slökkva á hraðastillingunni og síðan kveikja aftur á minni hraða.
- Notaðu eldhúshitamæli til að ganga úr skugga um að hitastig vökva sé það sem tilgreint er í uppskriftinni. Hærra hitastig vökva getur drepið ger og lægra hitastig vökva hamlar vexti gersins.
- Hitaðu öll hráefni að stofuhita til að tryggja rétta hefun deigsins. Ef leysa á upp ger í skál skal alltaf velgja skálina fyrst með því að skola hana í volgu vatni til að forðast kælingu vökva.
- Leyfðu brauði að hefast á heitum stað, 26°C til 29°C, lausum við dragsúg, nema annað sé tekið fram í uppskriftinni.
- Hefunartími uppskrifta kann að vera breytilegur vegna hita- og rakastigs í eldhúsinu. Deig hefur tvöfaldast að ummáli þegar far kemur í deigið eftir að fingurgómum er þrýst létt og snöggt ofan í það.
- Flestar brauðuppskriftir bjóða upp á sveigjanleika varðandi það magn hveitis sem notað er. Nægu hveiti hefur verið bætt við þegar deigið byrjar að hreinsa hliðar skálarinnar. Ef deig er klístrað eða rakastig er hátt, skal rólega bæta við meira hveiti, um 60 g (1/2 bolla) í einu, en ekki fara umfram ráðlagt magn. Hnoða skal eftir hverja viðbót þar til hveitið hefur að fullu gengið inn í deigið. Ef of miklu hveiti er bætt við verður árangurinn þurr brauðhleifur.
- Þegar bakstri er lokið ættu gerbrauð og snúðar að vera með djúpum gulbrúnum lit. Aðrar prófanir á hvort brauð sé tilbúið eru: Brauðið losnar frá hliðum formsins og holt hljóð myndast ef bankað er ofan á hleifinn. Settu brauðhleifa og snúða á grindur strax eftir bakstur til að forðast að þeir blotni.

W10421400A_13_IC.indd 180 11/15/11 2:50 PM

Ef vandamál koma upp

⚠VIÐVÖRUN

Hætta á raflosti

Taktu vélina úr sambandi áður en átt er við hana.

Ef það er ekki gert getur það valdið dauða eða raflosti.

Vinsamlegast lestu eftirfarandi áður en samband er haft við þjónustuaðila.

1. Borðhrærivélin getur hitnað við notkun. Ef álagið er mikið í langan tíma getur mótorhúsið orðið svo heitt að varla er hægt að hafa hönd á því. Þetta er eðlilegt.
2. Borðhrærivélin getur gefið frá sér sterka lykt, sérstaklega þegar hún er ný. Þetta á almennt við um rafmagnsmótora.
3. Ef hrærarinn rekst í skálina skal stöðva borðhrærivélina. Sjá hlutann „Borðhrærivélin sett upp“.

Vinsamlegast athugaðu eftirfarandi ef hrærivélin bilar eða virkar ekki:

- Er borðhrærivélin í sambandi?
- Er öryggið fyrir innstunguna sem borðhrærivélin notar í lagi? Gakktu úr skugga um að lekaliði hafi ekki slegið út.
- Slökktu á borðhrærivélinni í 10-15 sekúndur og kveiktu svo á henni aftur. Ef hún fer samt ekki í gang skal láta hana standa og kólna í 30 mínútur áður en reynt er aftur.
- Ef vandamálið er ekkert af ofansögðu skal hafa samband við þjónustumiðstöðina.

Ábyrgð fyrir KitchenAid™ borðhrærivél til heimanota með lyftanlegri skál

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
Evrópa, Ástralía og Nýja Sjáland: Fyrir Artisan™ hrærivél 5KSM7580: Fimm ára full ábyrgð, frá kaupdegi. Fyrir slitþolnu hrærivélina 5KSM7591: Eins árs full ábyrgð frá kaupdegi.	Varahluti og og viðgerðarkostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Viðurkennd KitchenAid þjónustumiðstöð verður að veita þjónustuna.	A. Viðgerð ef borðhrærivélin hefur verið notuð til annars en venjulegrar heimilismatreiðslu. B. Skemmdir sem verða fyrir slysni, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu.

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

W10421400A_13_IC.indd 181 11/15/11 2:50 PM

Þjonusta og ábyrgð

Þjónustumiðstöðvar

Öll þjónusta á hverjum stað skal veitt af viðurkenndri KitchenAid þjónustumiðstöð. Hafðu samband við þann söluaðila sem eintakið var keypt af til að fá nafnið á næstu viðurkenndu KitchenAid þjónustumiðstöð.

EINAR FARESTVEIT & CO.HF
Borgartúni 28
125 REYKJAVIK
ISLAND
Sími: 520 7900
Fax: 520 7910
ef@ef.is
www.kitchenaid.is
www.ef.is

Þjónusta við viðskiptavini

EINAR FARESTVEIT & CO.hf
Borgartúni 28
125 REYKJAVIK
ISLAND
Sími: 520 7900
Fax: 520 7910
ef@ef.is
www.kitchenaid.is
www.ef.is

www.KitchenAid.eu

Íslenska

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Skrásett vörumerki KitchenAid, BNA.
™ Vörumerki KitchenAid, BNA.
Lögun borðhrærivélarinnar er vörumerki KitchenAid, BNA.
© 2011. Öll réttindi áskilin.
Upplýsingar geta breyst án fyrirvara.

W10421400A_13_IC.indd 182 11/15/11 2:50 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции
Модель 5KSM7580 Модель 5KSM7591

Русский

Содержание

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
Меры предосторожности 185
Требования к электропитанию 186
Утилизация электрических отходов 186

ЧАСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ 187

НАЛАДКА ВАШЕГО СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА 188
Сборка вашего стационарного миксера со съемной чашей 188
Расстояние между взбивалкой и стенками чаши 189

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА
Руководство для регулировки частоты вращения - стационарные миксеры с 10 скоростями 190

НАСАДКИ 191

УХОД И ОЧИСТКА 191

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ
Способ смешивания по планетарному принципу 192
Время смешивания 192
Использование миксера 192
Советы по смешиванию 192
Взбивание яичных белков венчиком 193
Взбитые сливки 193
Полезные советы по приготовлению хлеба 194

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ
Если требуется ремонт 195
Бытовой стационарный миксер со съемной чашей KitchenAid™ Гарантийные обязательства 195
Центры обслуживания 196
Обслуживание клиентов 196

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.

Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:

⚠ ОПАСНОСТЬ — **Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если <u>немедленно</u> не последуете инструкциям.**

⚠ ВНИМАНИЕ — **Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если не последуете инструкциям.**

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или повреждений при использовании миксера необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Прочтите все инструкции.
2. Во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость.
3. Прибор не предназначен для использования маленькими детьми или престарелыми лицами без присмотра.
4. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой.
5. Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями.
6. Не используйте миксер с повреждённым шнуром питания или после падения прибора, или какого-либо повреждения. Отнесите устройство в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрических или механических настроек.
7. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
8. Не использовать вне помещения.
9. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими предметами.
10. Удаляйте плоскую взбивалку, венчик из нержавеющей стали или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

W10421400A_14_RU.indd 185 11/15/11 3:10 PM

Требования к электропитанию

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

Вольт: 220-240 A.C.
Герц: 50/60 Hz

ПРИМЕЧАНИЕ: Данные о номинальной мощности вашего миксера указаны на табличке с серийным номером, которая находится в нижней части прибора.

Не используйте удлинитель. Если шнур питания слишком короткий, необходимо установить розетку возле прибора. Обратитесь к квалифицированному электрику или работнику сервис центра за помощью.

Номинальная мощность определяется при использовании насадки, требующей максимальную мощность. При использовании других рекомендуемых насадок миксер можно эксплуатировать при меньшей мощности энергии.

ПРИМЕЧАНИЕ: Это изделие поставляется с кабелем питания типа Y. Если кабель поврежден, то его необходимо заменить у изготовителя или обратившись к его представителю по обслуживанию во избежание опасности.

Утилизация электрических отходов

Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2002/96/EC по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.

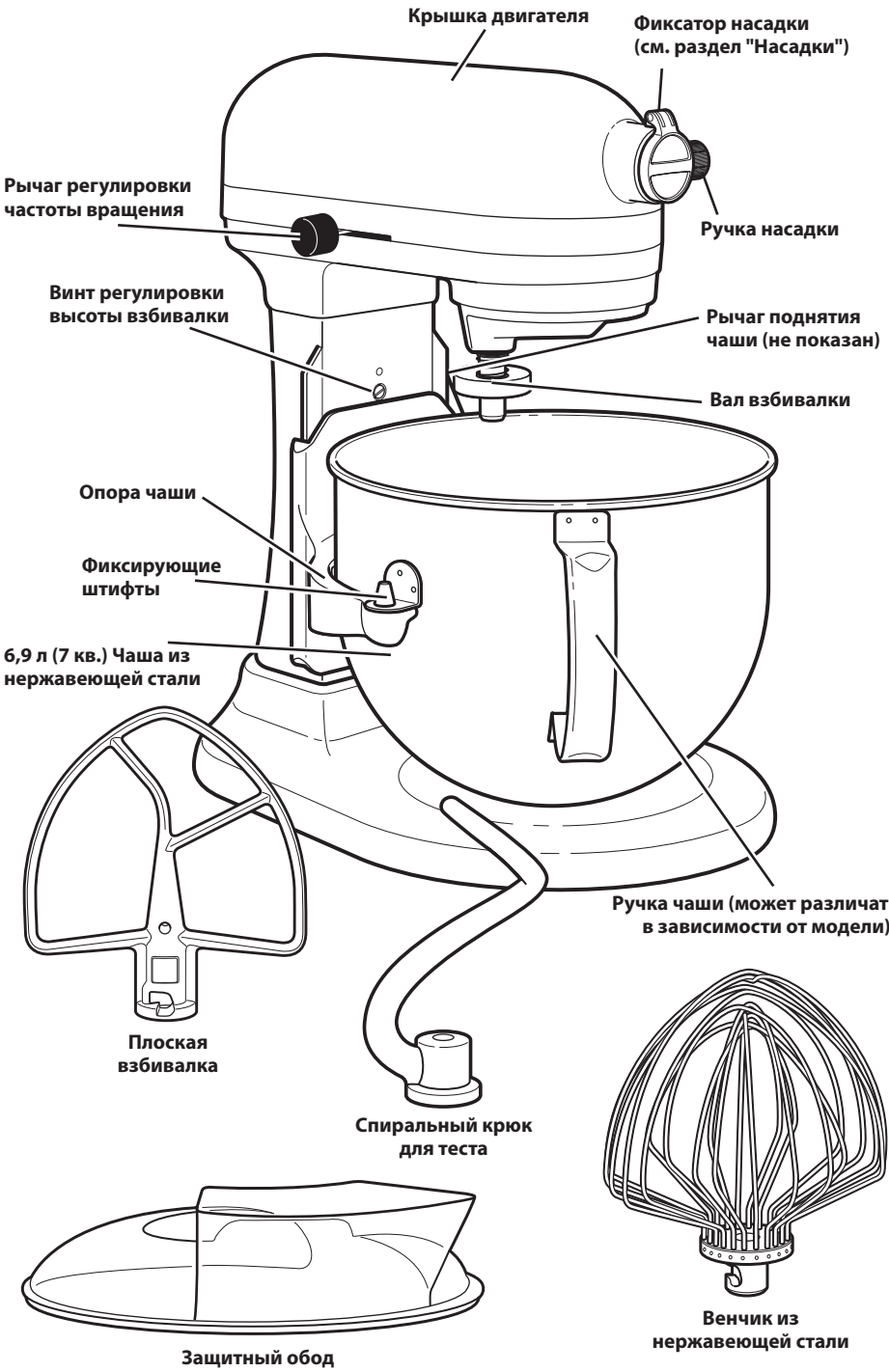
Этот знак на устройстве или на документах, сопровождающих товар, указывает, что данное устройство не может быть утилизировано вместе с прочими бытовыми отходами. Вместо этого оно должно быть передано в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

W10421400A_14_RU.indd 186 11/15/11 3:10 PM

Части и характеристики



Русский

W10421400A_14_RU.indd 187 11/15/11 3:10 PM

Сборка вашего стационарного миксера со съемной чашей

Для установки чаши из нержавеющей стали

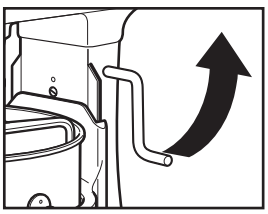
Поверните регулятор скорости в положение "0" (Выкл.). Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток. Нажмите рычаг поднятия чаши вниз. Установите опоры чаши на фиксирующие штифты и нажмите на заднюю часть чаши, пока штифт чаши не войдет в пружинную защелку. (Рис. 1)
ВАЖНО: Если чаша не установлена как следует, она будет шататься во время работы прибора.

Рис. 1

Для поднятия чаши из нержавеющей стали в положение для смешивания

Поверните рычаг поднятия чаши против часовой стрелки вверх. (Рис. 2) При смешивании чаша всегда должна находиться в поднятом положении.

Рис. 2



Для удаления чаши из нержавеющей стали

Поверните регулятор скорости в положение "0" (Выкл.). Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток. Нажмите рычаг поднятия чаши вниз. Возьмитесь за ручку чаши и поднимите ее вверх, пока она не освободится от фиксирующих штифтов.

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

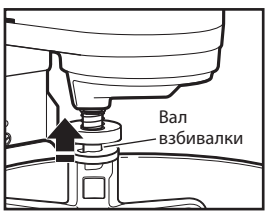
Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

Невыполнение этого требования может привести к перелому кости, порезам или синякам.

Для установки плоской взбивалки, венчика из нержавеющей стали или крюка для замешивания теста

Поверните регулятор скорости в положение "0" (Выкл.). Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток. Опустите чашу, повернув рычаг поднятия чаши вниз. Насадите взбивалку на вал и прижмите вверх до упора. Поверните взбивалку вправо, насаживая её на штифт вала. (Рис.3)

Рис. 3



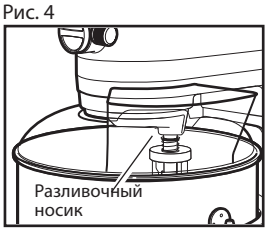
Для удаления плоской взбивалки, венчика из нержавеющей стали или крюка для замешивания теста

Поверните регулятор скорости в положение "0" (Выкл.). Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток. Опустите чашу, повернув рычаг поднятия чаши вниз. Прижмите взбивалку вверх до упора и поверните влево. Снимите взбивалку с вала.

Для установки защитного обода

Поверните регулятор скорости в положение "0" (Выкл.). Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток. Установите плоскую взбивалку, спиральный крюк для теста или венчик из нержавеющей стали и чашу. Спереди миксера, скользите защитным ободом поверх чаши, пока он не отцентрируется. Нижняя часть защитного обода должна совпасть с чашей. (Рис. 4)

Рис. 4



Использование защитного обода

Для достижения наилучших результатов вращайте защитный обод так, чтобы крышка двигателя закрыла U-образное отверстие обода. Разливочный носик будет как раз справа от фиксатора насадок, если смотреть прямо на миксер. Добавляйте ингредиенты в чашу через разливочный носик.

W10421400A_14_RU.indd 188 11/15/11 3:10 PM

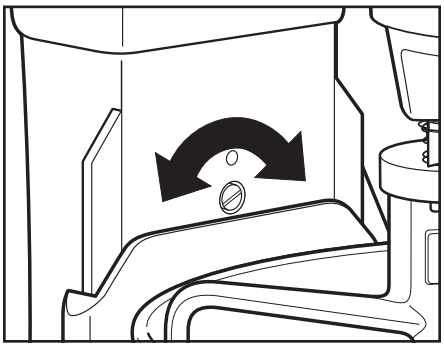
Расстояние между взбивалкой и стенками чаши

Ваш миксер отрегулирован на заводе-изготовителе так, что плоская взбивалка сразу устанавливается в чаше с соблюдением нужного расстояния. Если же по какой-то причине взбивалка упирается в дно чаши или слишком удаляется от него, это расстояние можно отрегулировать следующим образом:

1. Поверните регулятор скорости в положение "0" (Выкл.).
2. Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток.
3. Опустите чашу вниз.
4. Поверните винт регулировки высоты взбивалки (A) против часовой стрелки (влево), чтобы приподнять плоскую взбивалку или по часовой стрелке (вправо), чтобы опустить её.
5. Отрегулируйте взбивалку так, чтобы она находилась вблизи поверхности чаши. Если вы перекрутите винт, рычаг поднятия чаши может не зафиксироваться в правильном положении.

ПРИМЕЧАНИЕ: Плоская взбивалка не должна упираться о дно или в бок чаши после правильной регулировки. Если плоская взбивалка или венчик из нержавеющей стали отрегулированы на минимальном расстоянии, приводящим к контакту с дном чаши, это может привести к повреждению покрытия плоской взбивалки (для взбивалок с покрытием), а проволочные детали венчика могут износиться.

При определенных условиях может возникнуть необходимость в очистке боковых сторон чаши, независимо от того, как отрегулирована взбивалка. При очистке боковых сторон чаши следует выключить стационарный миксер. В противном случае это может привести к повреждению прибора.

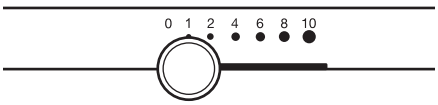


W10421400A_14_RU.indd 189 11/15/11 3:10 PM

Использование вашего стационарного миксера

Руководство для регулировки частоты вращения - стационарные миксеры с 10 скоростями

Все скорости имеют функцию плавного пуска, которая при запуске автоматически начинает работать на нижней скорости, затем быстро возрастает до выбранной скорости для обеспечения оптимальной производительности.Функция необходима для предотвращения выплескивания ингредиентов и "расслоения теста".



Скорость	Используется для	Аксессуары	Описание
I	Размешивание		Для медленного размешивания, комбинирования ингредиентов, приготовления пюре, начала смешивания. Используйте для добавления муки и сухих ингредиентов в жидкое тесто, а также для добавления жидкостей к сухим ингредиентам. Скорость 1 не следует использовать для смешивания или замешивания дрожжевого теста.
2	Медленное смешивание, замешивание		Для медленного смешивания, приготовления пюре, быстрого взбалтывания. Используйте для смешивания густых видов теста и карамельной массы, для приготовления пюре из картофеля и других овощей, добавления разрыхлителя в муку, смешивания размягченного или твердого сливочного масла, а также смешивания и приготовления дрожжевого теста.
4	Смешивание, взбивание		Для смешивания теста средней густоты, например, для домашнего печенья. Используйте для смешивания сахара и разрыхлителя и для добавления сахара в яичные белки при приготовлении меренг. Средняя скорость для кексовых смесей.
6	Взбивание, сливковзбивание		Для среднескоростного взбивания (взбивания сливок) взбивалкой или венчиком. Используйте для завершающего этапа смешивания кексовых смесей, смесей для пончиков и других видов жидкого теста. Высокая скорость для кексовых смесей.
8-10	Скоростное взбивание, взбивание венчиком, скоростное взбивание венчиком		Для взбивания сливок, яичных белков и глазури, используя взбивалку или венчик. Для взбивания венчиком небольшого количества сливок или яичных белков.

ПРИМЕЧАНИЕ: Установите на миксере скорость 2 для смешивания или замешивания дрожжевого теста. Использование любых других скоростей создает высокую вероятность поломки миксера. Крюк для замешивания теста эффективно замешивает дрожжевое тесто за 4 минуты.

Схема емкости

	Чаша 6,9 л
Мука	2 до 2,2 кг
Хлеб	8 буханок хлеба весом в 450 г
Булочки / Печенье	160 штук
Картофельного пюре	3,6 кг

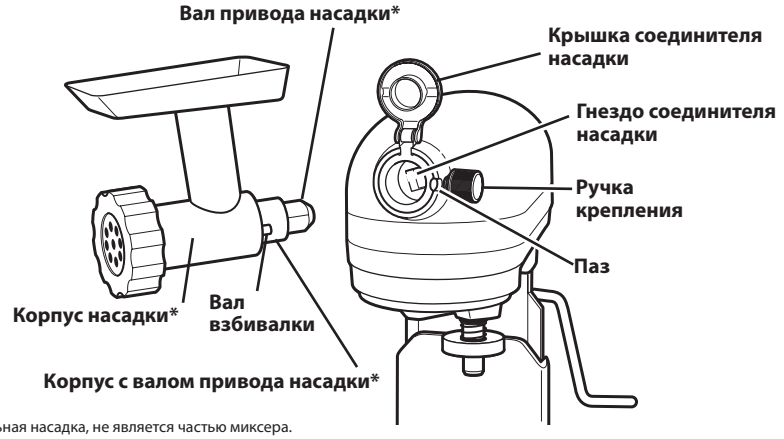
Русский

W10421400A_14_RU.indd 190 11/15/11 3:10 PM

Насадки

Общая информация

Насадки миксера KitchenAid™ разработаны для долговременного использования. Вал привода насадки и посадочное отверстие втулки соединителя имеют квадратное сечение для исключения любой возможности холостого вращения при передаче мощности к насадке. Отверстие в корпусе втулки и конец вала имеют коническую форму для обеспечения плотной посадки даже после длительного использования, приводящего к износу. Насадки миксера KitchenAid™ не требуют дополнительного блока для их привода – он уже встроен.



* Дополнительная насадка, не является частью миксера.

Уход и очистка

Чашу из нержавеющей стали, плоскую взбивалку, венчик из нержавеющей стали и спиральный крюк для замешивания теста можно мыть в автоматической посудомойке. Кроме того их можно тщательно промыть их в горячей мыльной воде и полностью ополоснуть перед сушкой. Венчики не следует хранить на валу.

⚠ ВНИМАНИЕ

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

ПЕРЕД ТЕМ КАК ЧИСТИТЬ МИКСЕР, ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ ЕГО ОТ РОЗЕТКИ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

Протирайте миксер влажной тканью. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ МИКСЕР В ВОДУ. Протирайте вал взбивалки как можно чаще, удаляя остаток, который может накапливаться.

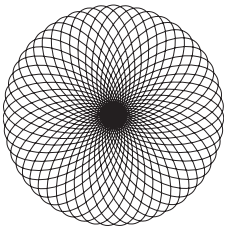
Аксессуары	Металл с покрытием	Нержавеющая сталь
	Посеребренные взбивалки и крюки для замешивания теста можно мыть в посудомойке. (для модели 5KSM7591)	Взбивалки и крюки для замешивания теста из нержавеющей стали можно мыть в посудомойке. (для модели 5KSM7580)
	Не применимо	Проволочные эллиптические венчики из нержавеющей стали можно мыть в посудомойке. (для моделей 5KSM7580 и 5KSM7591)
	Не применимо	Все металлические чаши сделаны из нержавеющей стали и пригодны для мытья в посудомойке. (для всех моделей со съемными чашами)

Русский

W10421400A_14_RU.indd 191 11/15/11 3:10 PM

Полезные советы для достижения наилучших результатов

Способ смешивания по планетарному принципу



При работе плоская взбивалка перемещается по периметру стационарной чаши, одновременно вращаясь в противоположном направлении вокруг своей оси. Рисунок показывает полный охват объёма чаши по мере перемещения взбивалки.

Модели 5KSM7580 и 5KSM7591 рассчитаны на 500 ватт и используют электродвигатель постоянного тока. Это бесшумный и высокоэффективный двигатель, который имеет коробку передач прямого привода: таким образом он может достигать 1,3 лошадиных сил при максимальной мощности (выходная мощность двигателя), что дает быстрые и превосходные результаты даже при замешивании густого теста.

Время смешивания

Ваш миксер KitchenAid™ обеспечит более быстрое и тщательное перемешивание, чем большинство других электрических миксеров. Поэтому время смешивания в большинстве рецептов должно корректироваться, во избежание чрезмерной переработки ингредиентов.

Для того, чтобы определить идеальное время смешивания, при смешивании наблюдайте за консистенцией жидкого или густого теста и остановите процесс, когда полученная смесь будет иметь желаемый внешний вид в соответствии с тем, как описано в вашем рецепте. Например: "однородная смесь, похожая на сметану". Для выбора наиболее подходящих скоростей смешивания см. раздел "Руководство для регулировки частоты вращения".

Использование миксера

⚠ ВНИМАНИЕ

ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ

Во избежание получения травмы и повреждения взбивалки, не пытайтесь чистить чашу миксера во время работы прибора; выключите миксер. Если скребок или какой-либо другой предмет попадет в чашу миксера, выключите двигатель, перед тем как вынуть его из чаши.

Чаша и взбивалка разработаны для обеспечения тщательного смешивания без частой очистки боковых сторон чаши. Одной или двух очисток при смешивании обычно бывает достаточно.

Стационарный миксер может нагреваться при работе. При высоких нагрузках и длительном смешивании прикосновение к верхней части миксера может быть неприятным. Это нормально.

Советы по смешиванию

Добавление ингредиентов

Всегда добавляйте ингредиенты как можно ближе к боковой поверхности чаши, не сыпьте их на вращающуюся взбивалку. Чтобы упростить этот процесс, пользуйтесь защитным ободом для добавки ингредиентов. Используйте скорость 1 до полного размешивания ингредиентов. Затем скорость следует постепенно увеличить до желаемой.

Добавление орехов, изюма или цукатов

При добавлении этих ингредиентов соблюдайте индивидуальные рецепты. Твердые ингредиенты, как правило, следует добавлять в смесь на завершающем этапе приготовления смеси на скорости 1. Взбитое тесто должно быть достаточно густым, чтобы цукаты или орехи не оседали на дно формы при выпечке. Слипающиеся фрукты следует посыпать мукой для их более равномерного распределения в тесте.

Жидкие смеси

Смеси с большим содержанием жидких ингредиентов следует смешивать на более низкой скорости, чтобы тесто не выплёскивалось из чаши. Увеличивать скорость следует только, когда смесь достаточно загустеет.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если ингредиенты на самом дне чаши размешаны недостаточно, это означает, что вам следует держать взбивалку ближе ко дну. См. раздел "Наладка вашего стационарного миксера".

W10421400A_14_RU.indd 192 11/15/11 3:10 PM

Полезные советы для достижения наилучших результатов

Взбивание яичных белков венчиком

Поместите яичные белки комнатной температуры в чистую сухую чашу. Присоедините чашу из нержавеющей стали и проволочный венчик. Чтобы избежать расплёскивания, постепенно увеличьте скорость до желаемой и взбивайте до нужной консистенции. Смотрите таблицу внизу.

КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТЬ
1 яичный белок	ПОСТЕПЕННО до 10
2-4 яичных белка	ПОСТЕПЕННО до 8
6 или более яичных белков	ПОСТЕПЕННО до 8

Этапы взбивания

В миксере KitchenAid™ яичные белки взбиваются очень быстро. Будьте внимательны, чтобы избежать чрезмерной пены. Этот список поможет вам разобраться, что можно ожидать.

Возникает пена:
Крупные, неровные воздушные пузырьки.

Начинает сохраняться форма

Воздушные пузырьки - мелкие и компактные; цвет продукта - белый.

Верхушки мягкие
Верхушки плавно опадают при вынимании венчика из нержавеющей стали.

Почти твёрдая консистенция
Острые верхушки при вынимании венчика из нержавеющей стали, но на самом деле белки остаются мягкими.

Верхушки твёрдые, но не сухие

При вынимании венчика из нержавеющей стали образуются острые и твёрдые верхушки. Цвет белков - однородный и появился блеск.

Верхушки твёрдые и сухие

При вынимании венчика из нержавеющей стали образуются острые и твёрдые верхушки. У белков появилась пятнистость и матовый оттенок.

Взбитые сливки

Налейте сливки в охлаждённую чашу. Присоедините чашу из нержавеющей стали и проволочный венчик. Чтобы избежать расплёскивания, постепенно увеличьте скорость до желаемой и взбивайте до нужной консистенции. Смотрите таблицу внизу.

КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТЬ
50-200 мл	ПОСТЕПЕННО до 10
Более 200 мл	ПОСТЕПЕННО до 8

Этапы взбивания

Внимательно смотрите на сливки при взбивании. Стационарный миксер KitchenAid™ взбивает так быстро, что между разными стадиями взбивания есть всего несколько секунд. Смотрите на следующие характеристики:

Сливки начинают густеть

Сливки густые и по консистенции напоминают заварной крем.

Начинает сохраняться форма

Верхушки плавно опадают при вынимании венчика из нержавеющей стали. Можно добавлять в другие ингредиенты при приготовлении десертов и соусов.

Верхушки твёрдые
Твёрдые, острые верхушки при вынимании венчика из нержавеющей стали. Можно использовать для украшения тортов и десертов или начинки для эклеров.

W10421400A_14_RU.indd 193 11/15/11 3:10 PM

Полезные советы по приготовлению хлеба

Приготовление хлеба при помощи миксера существенно отличается от ручного приготовления хлеба. Поэтому прежде чем вы привыкнете к новому способу приготовления, вам придется потренироваться. Ниже приведены полезные советы, которые помогут вам привыкнуть к приготовлению хлеба при помощи миксера KitchenAid™ .

- При смешивании ингредиентов и замешивании дрожжевого теста ВСЕГДА используйте крюк для теста.
- Используйте скорость 2 для смешивания ингредиентов и замешивания дрожжевого теста. Использование любой другой скорости при замешивании густого теста может привести к остановке миксера, во избежание повреждения. Это нормально. Если это случится, поверните рычаг регулировки частоты вращения в положение выкл., после чего включите более низкую скорость.
- Используйте термометр для кондитерских изделий или любой другой кухонный термометр для обеспечения указанной в рецепте температуры жидкостей. Если температура жидкостей слишком высокая, это может привести к уничтожению дрожжей, а если температура жидкостей слишком низкая, это может замедлить рост дрожжей.
- Подогрейте все ингредиенты до комнатной температуры, чтобы тесто поднялось как следует. Если дрожжи необходимо растворить в чаше, чашу следует сначала подогреть, промыв ее теплой водой, во избежание охлаждения жидкостей.
- Дайте хлебу подняться в теплом месте, при температуре 26°C - 29°C, вдали от сквозняка, если в рецепте не указано иначе.
- Указанное в рецепте время поднятия может различаться, в зависимости от температуры и влажности в вашей кухне. Тесто увеличилось вдвое, если при легком и быстром надавливании на него кончиками пальцев на его поверхности остаются углубления.
- В большинстве рецептов по приготовлению хлеба указано необходимое количество муки. Если тесто не прилипает к стенкам чаши, это значит, что муки достаточно. Если тесто липкое или влажность слишком высокая, медленно добавляйте по около 60 г (1/2 чашки) муки, не превышая указанное в рецепте количество. Размешивайте тесто после каждого добавления муки, пока она полностью не смешается с тестом. Если вы добавите слишком много муки, хлеб будет сухим.
- Получившийся хлеб и булочки должны быть золотисто-коричневыми. Ниже указаны другие признаки готовности хлеба. Хлеб отделяется от стенок миски, а при постукивании по буханке, готовый хлеб издаёт глухой звук. Сразу после выпечки хлеб и булочки необходимо высушить, чтобы они не пропитались влагой.

W10421400A_14_RU.indd 194 11/15/11 3:10 PM

Если требуется ремонт

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность поражения электрическим током

Перед тем как проводить техобслуживание, отключите миксер от розетки.

Невыполнение этого требования может привести к смерти или поражению электрическим током.

Прочтите следующий раздел перед обращением с сервисный центр.

1. Миксер может нагреваться при работе. При высоких нагрузках и длительном смешивании прикосновение к верхней части прибора может быть неприятным. Это нормально.

2. Миксер может выделять резкий запах, особенно если он новый. Это обычное явление для электромоторов.

3. Если плоская взбивалка упирается в чашу, выключите миксер. См. раздел "Наладка вашего стационарного миксера".

Если ваш стационарный миксер вышел из строя или не работает, проверьте следующее:

- Подсоединен ли миксер к розетке?
- Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в квартире установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
- Выключите стационарный миксер на 10-15 секунд, затем снова включите. Если миксер все же не включается, дайте ему остыть в течении 30 минут до того как включить снова.
- Если причина в другом, см. раздел "Центры обслуживания".

Бытовой стационарный миксер со съемной чашей KitchenAid™ Гарантийные обязательства

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Австралия и Новая Зеландия: **Для миксера Artisan™ 5KSM7580: Полная гарантия сроком на пять лет, начиная со дня покупки.** **Для миксера повышенной мощности 5KSM7591: Один год полной гарантии с даты покупки.**	**Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.**	**A. Ремонт, который вызван выполнением операций, отличающихся от переработки обычных продуктов.** **B. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/ эксплуатацией, не соответствующим местным электротехническим правилам.**

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

W10421400A_14_RU.indd 195 11/15/11 3:10 PM

Техническое обслуживание и гарантия

Центры обслуживания

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор, и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

В России:

Сервисный Центр
125167 Москва
Красноармейская, дом 11
корпус 2

Телефон: (495) 956-36-63

Обслуживание клиентов

В России: 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5/1.

www.mixer.ru

Русский

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Зарегистрированная торговая марка KitchenAid, США
™ Торговая марка KitchenAid, США
Форма стационарного миксера является торговой маркой компании KitchenAid, США
© 2011. Все права защищены.
Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.

W10421400A_14_RU.indd 196 11/15/11 3:10 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

Polski

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Model 5KSM7580 Model 5KSM7591

Spis treści

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa 199
Wymagania elektryczne 200
Utylizacja urządzeń elektrycznych 200

CZĘŚCI I FUNKCJE 201

PRZYGOTOWYWANIE MIKSERA DO PRACY 202
Montaż narzędzi i akcesoriów 202
Regulacja odległości narzędzia od ścianek i dna dzieży 203

UŻYTKOWANIE MIKSERA
Opis czynności na poszczególnych biegach – 10-cio stopniowa regulacja 204

PRZYSTAWKI 205

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 205

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA
Ruch planetarny narzędzi 206
Czas miksowania 206
Używanie Miksera 206
Wskazówki dotyczące miksowania 206
Wskazówki dotyczące bicia białek jaj 207
Wskazówki dotyczące bicia śmietany 207
Wskazówki dotycząc wyrabiania ciasta na chleb 208

SERWIS I GWARANCJA
Kiedy potrzebny jest serwis 209
Gwarancja na mikser planetarny KitchenAid™ z podnoszoną dzieżą, do użytku domowego 209
Serwis 210
Obsługa Klienta 210

Polski

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i je przestrzegać.

Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: ″NIEBEZPIECZEŃSTWO″ i ″UWAGA″. Te słowa oznaczają, że:

NIEBEZPIECZEŃSTWO — **istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.**

UWAGA — **istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.**

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje.
2. W celu uniknięcia porażenia elektrycznego, nie zanurzać miksera w wodzie i innych płynach.
3. Urządzenie nie może być używane bez odpowiedniego nadzoru przez dzieci i osoby o ograniczonej sprawności psychomotorycznej.
4. Wyjąć z gniazda przewód zasilający urządzenie, gdy: są zakładane lub zdejmowane jego narzędzia i przystawki, przed jego czyszczeniem oraz gdy nie jest ono używane.
5. Unikać dotykania części będących w ruchu. Chronić ręce, włosy, luźne ubrania a także trzymać z dala szpatuły i inne narzędzia kuchenne od obracającego się mieszadła. Pozwoli to zmniejszyć ryzyko wypadku, kalectwa i zniszczenia urządzenia.
6. Nie używać urządzenia elektrycznego z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, po stwierdzeniu awarii, po upadku lub jakiegokolwiek innym jego uszkodzeniu. Takie urządzenie powinno być oddane do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia i ewentualnej naprawy.
7. Użycie nieoryginalnych części zamiennych lub niezalecanych przez producenta, może spowodować awarię, pożar, porażenie lub zranienie.
8. Nie używać urządzenia pod gołym niebem, poza budynkiem.
9. Nie dopuszczać do tego, żeby przewód zasilający zwisał poza krawędź blatu.
10. Mieszadło płaskie, rózga i hak winny być zdemontowane przed myciem miksera.

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

PRODUKT JEST PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

W10421400A_15_PL.indd 199 11/15/11 3:14 PM

Wymagania elektryczne

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Podłączyć do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie tych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem.

Miksery pracują pod napięciem 220-240V, z prądem przemiennym o częstotliwości 50/60 Hz

UWAGA: Moc bierna miksera oznaczona jest na tabliczce znamionowej urządzenia, znajdującej się pod jego podstawą.

Nie należy stosować przedłużaczy. Jeśli przewód zasilający okaże się zbyt krótki, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi lub pracownikowi serwisu instalację gniazda w pobliżu urządzenia.

Pomiaru poboru prądu dokonano instalując do miksera akcesorium (narzędzie), które wymaga użycia największej mocy. Inne rekomendowane akcesoria mogą wymagać poboru znacznie mniejszej mocy.

UWAGA: Mikser jest podłączony do sieci przewodem z wtyczką typu Y. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, by uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem, należy go niezwłocznie wymienić w autoryzowanym punkcie serwisowym.

Utylizacja urządzeń elektrycznych

Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2002/96/EC w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WESE).

Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.

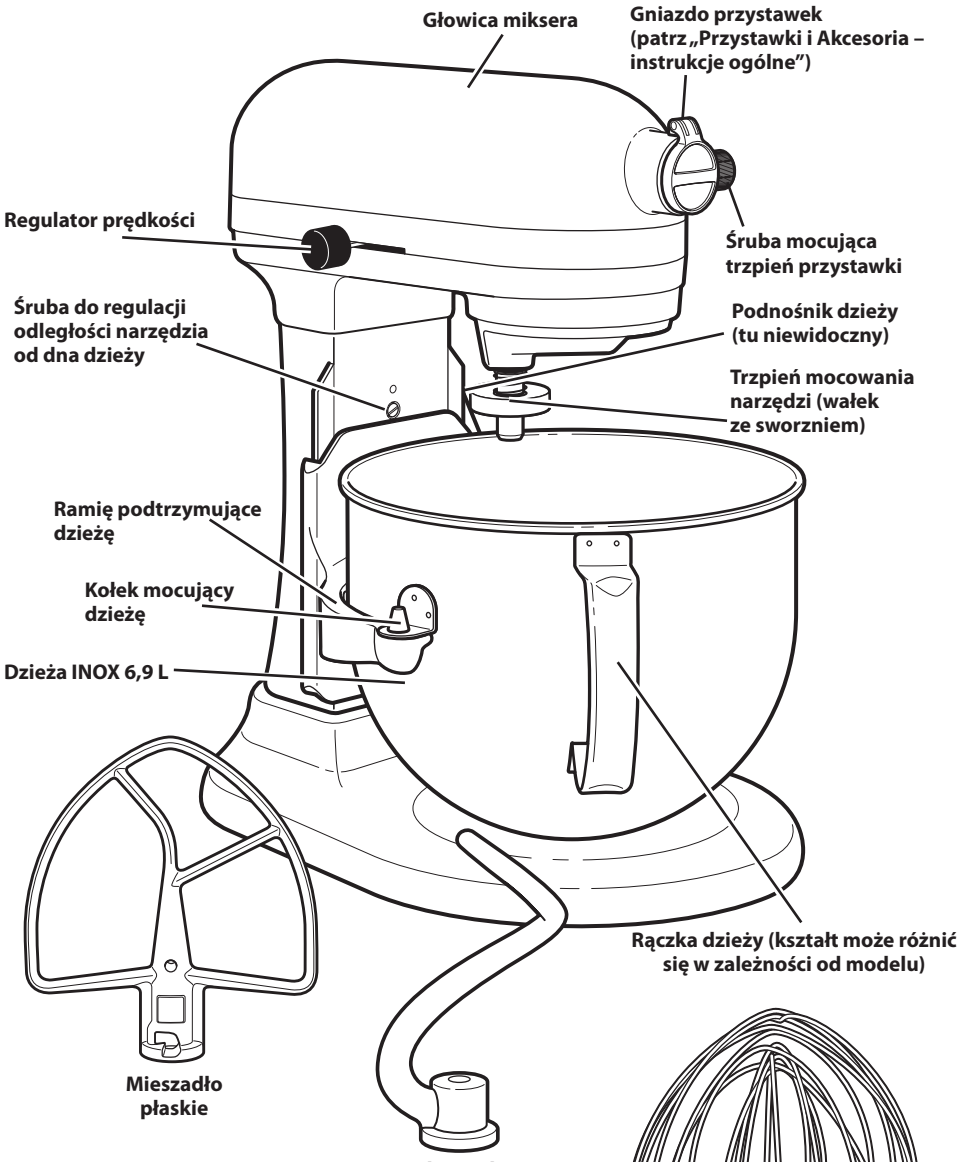
Ten symbol umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego. Przeciwnie, powinno być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych, lub do sklepu, w którym zostało zakupione.

Odpady muszą być wywożone i utylizowane zgodnie z polskimi przepisami o zagospodarowaniu odpadów.

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

W10421400A_15_PL.indd 200 11/15/11 3:14 PM

Części i funkcje



Polski

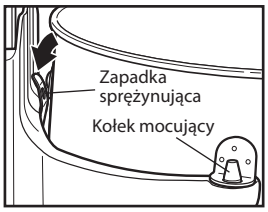
W10421400A_15_PL.indd 201 11/15/11 3:14 PM

Montaż narzędzi i akcesoriów

Montaż dzieży INOX

Upewnić się, że dźwignia nastawiania prędkości jest wyłączona (pozycja „O"). Odłączyć mikser od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu. Ustawić dźwignię ręcznego podnośnika dzieży w dolnej pozycji. Osadzić uchwyty mocujące dzieży na kołkach mocujących, umiejscowionych na ramionach podtrzymujących dzieżę. Nacisnąć tylny brzeg dzieży zdecydowanym ruchem w dół tak, aby zatrzasnął się w zapadce sprężynującej (Rys. 1)
WAŻNE: Jeśli dzieża nie jest zamontowana poprawnie, podczas pracy będzie niestabilna i będzie wpadała w wibracje.

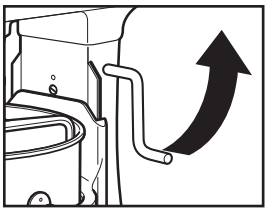
Rys. 1



Podnoszenie dzieży do pozycji miksowania

Przekręcić dźwignię ręcznego podnośnika dzieży ruchem do siebie i jednocześnie do góry (Rys 2).
Dzieża podczas miksowania powinna zawsze znajdować się w górnym położeniu.

Rys. 2



Zdejmowanie dzieży

Upewnić się, że dźwignia nastawiania prędkości jest wyłączona (pozycja „O"). Odłączyć mikser od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu. Ustawić dźwignię ręcznego podnoszenia dzieży w dolnym położeniu. Trzymając dzieżę za ucho, podnieść ją do góry zwalniając z zatrzasku zapadki sprężynującej i wyjmując z kołków mocujących na ramionach podtrzymujących dzieżę.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo kalectwa.

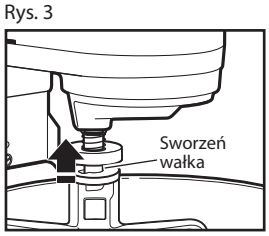
Odłączyć mikser od prądu przed kontaktem z mieszadłami.

Nie stosowanie się do tego zalecenia może prowadzić do złamań kości, skaleczeń lub siniaków.

Mocowanie mieszadła, rózgi ze stali nierdzewnej lub spiralnego haka

Upewnić się, że dźwignia nastawiania prędkości jest wyłączona (pozycja „O"). Odłączyć mikser od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu. Opuścić dzieżę, ustawiając dźwignię w dolnej pozycji. Nasunąć narzędzie na wałek napędu i wcisnąć do góry tak mocno jak to możliwe. Obrócić narzędzie zgodnie z ruchem wskazówek zegara, zahaczając je na sworzniu wałka. (Rys 3)

Rys. 3



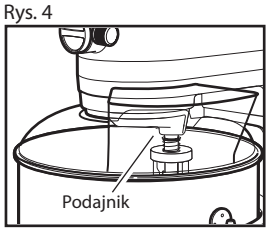
Demontaż mieszadła, rózgi, lub haka

Upewnić się, że dźwignia nastawiania prędkości jest wyłączona (pozycja „O"). Odłączyć mikser od sieci elektrycznej lub wyłączyć dopływ prądu. Opuścić dzieżę, ustawiając dźwignię w dolnej pozycji. Wcisnąć narzędzie do góry tak mocno jak to możliwe i obrócić przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Teraz można zdjąć narzędzie z wałka napędu.

Montaż osłony z podajnikiem

Ustawić regulator prędkości na „O". Odłączyć mikser od prądu. Zainstalować mieszadło, hak lub rózgę oraz dzieżę. Od przodu nasunąć osłonę na dzieżę, aż ustawi się centralnie. Jej wewnętrzny brzeg powinien dobrze pasować do rantu dzieży. (Rys 4)

Rys. 4



Używanie osłony z podajnikiem

Osłonę z podajnikiem najwygodniej jest ustawić tak, żeby otwór w kształcie litery „U" znajdował się pod głowicą miksera. Wtedy podajnik produktów znajdzie się dokładnie po prawej stronie od gniazda przystawek, gdy stoimy naprzeciwko miksera. Dodawać składniki do misy korzystając z podajnika.

W10421400A_15_PL.indd 202 11/15/11 3:14 PM

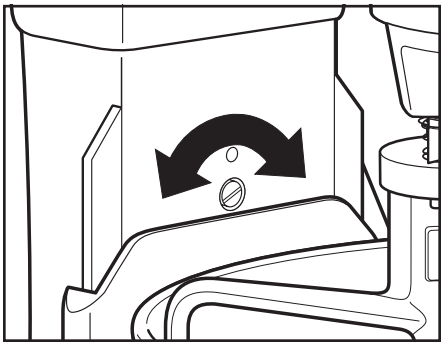
Regulacja odległości narzędzia od ścianek i dna dzieży

Mikser wychodzący z fabryki jest tak wyregulowany, żeby odległość mieszadła od dna dzieży była minimalna. Jeśli z jakichkolwiek przyczyn narzędzie uderza o ścianki dzieży lub przeciwnie, jest od nich lub od dna zbyt oddalone, wtedy jest potrzebna i możliwa jego prosta regulacja we własnym zakresie, bez pomocy serwisu.

1. Upewnić się, że dźwignia nastawiania prędkości jest wyłączona (pozycja „O").
2. Odłączyć mikser od sieci elektrycznej.
3. Opuścić dzieżę.
4. Śrubokrętem przekręcić śrubkę (A) – widoczną na rysunku, odpowiednio LEKKO w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w lewo), aby podnieść mieszadło lub w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (w prawo), aby je opuścić.
5. Regulacji dokonuje się po zamontowaniu płaskiego mieszadła. Powinno ono zachowywać minimalną odległość od dzieży. W przypadku rozregulowania śruby, dźwignia podnoszenia dzieży może nie zaskakiwać.

UWAGA : Prawidłowo wyregulowane mieszadło nie będzie uderzało o dno ani o ściany dzieży. Jeśli mieszadło lub rózga są zbyt blisko i uderzają o dno dzieży, może skutkować to odpryskiwaniem farby z mieszadła lub zużyciem stalowych drutów rózgi.

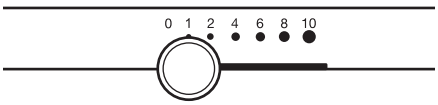
Pomimo dokonania powyższych regulacji, może okazać się konieczne dodatkowe użycie szpatuły do oczyszczenia ścianek dzieży z przywierających do niej produktów. Przedtem mikser należy zatrzymać, w przeciwnym wypadku może dojść do obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.



W10421400A_15_PL.indd 203 11/15/11 3:14 PM

Opis czynności na poszczególnych biegach – 10-cio stopniowa regulacja

Mikser wyposażony jest w funkcję Soft Start dla wszystkich prędkości. Pozwala ona na każdym nastawie prędkości zróżnicować ją automatycznie, początkowo startując nieco wolniej, dla zapobiegnięcia rozchlapywania płynnych składników lub pylenia mąki na początku mieszania, a następnie zwiększając prędkość do pożądanego poziomu, zapewniającego osiągnięcie zamierzonych rezultatów pracy.



Prędkość	Używana do	Narzędzie	Opis
I	Mieszanie wstępne		Służy do powolnego, wstępnego mieszania, łączenia i zacierania wszystkich mas i suchych składników ciast. Na tym biegu dodaje się mąkę i inne suche produkty do ciasta i składniki płynne do suchych. Nie mieszać ani nie wyrabiać na tej prędkości ciast drożdżowych.
2	Mieszanie wolne		Do powolnego miksowania, ucierania, szybszego mieszania. Na tym biegu wyrabia się ciasta drożdżowe, ciasta kruche i ucierane. Stosuje się również w pierwszej fazie doprowadzania ziemniaków i innych warzyw do postaci pureé oraz w chwilach dodawania płynnego tłuszczu lub mąki do ciasta.
4	Mieszanie, ubijanie		Używa się do wyrabiania średnio ciężkich ciast – jak ciasta kruche. Na tej prędkości rozciera się cukier z tłuszczem i dodaje cukier do białek na bezy. Jest to średnia prędkość mieszania mas.
6	Ubijanie		Do średnio szybkiego ubijania. Stosuje się do wykończenia lżejszych mas wymagających napowietrzenia.
8-10	Szybkie i bardzo szybkie ubijanie		Do ubijania piany z białek, całych jaj, bitej śmietany. Stosuje się w końcowej fazie przygotowania pureé ziemniaczanego.

UWAGA: Do mieszania i wyrabiania ciasta drożdżowego używać prędkości 2. Użycie innych prędkości stanowi istotne zagrożenie uszkodzenia urządzenia. Spiralny Hak doskonale miesza ciasta drożdżowe i wyrabia je w czasie nie dłuższym niż 4 minuty.

Tabela pojemności

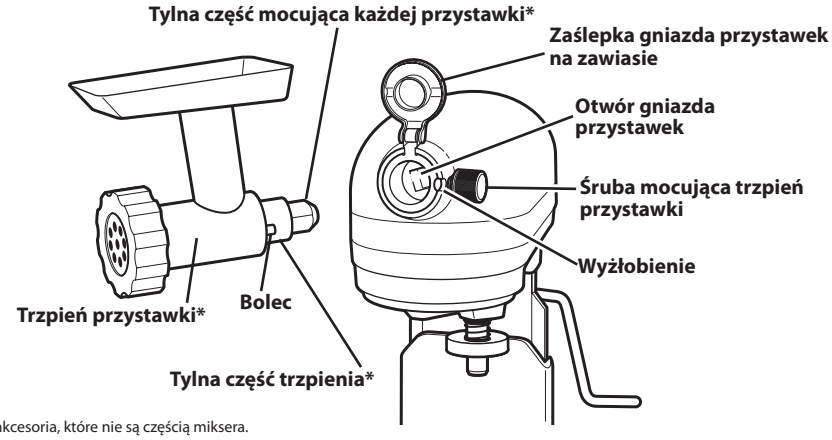
	Dzieża 6,9 L
Mąka	2 do 2,2 kg
Chleb	8 bochenków po 450 g
Ciasteczka	160 sztuk
Ziemniaki pureé	3,6 kg

W10421400A_15_PL.indd 204 11/15/11 3:14 PM

Przystawki

Informacje ogólne

Przystawki KitchenAid™ zostały zaprojektowane tak, by zapewnić ich długie użytkowanie. Trzpień każdej przystawki i otwór gniazda przystawek, są w przekroju kwadratowe. Eliminuje to prawdopodobieństwo ślizgania się w gnieździe podczas pracy. Trzpień przystawki ma kształt zwężający się ku końcowi, co ułatwia mocowanie nawet po długim okresie eksploatacji i zużyciu. Przystawki do mikserów KitchenAid™ nie wymagają dodatkowego źródła zasilania, bo napęd jest przenoszony bezpośrednio z silnika miksera.



* Opcjonalne akcesoria, które nie są częścią miksera.

Czyszczenie i Konserwacja

Dzieża INOX, mieszadło płaskie, rózga ze stali nierdzewnej, spiralny hak – mogą być myte w automatycznej zmywarce do naczyń. Można je też myć w ciepłej wodzie z mydlinami i dobrze opłukać przed suszeniem. Nie należy przechowywać mieszadeł zamontowanych na trzpieniu miksera.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM

PRZED CZYSZCZENIEM NALEŻY ZAWSZE UPEWNIĆ SIĘ, ŻE MIKSER JEST ODŁĄCZONY OD SIECI ELEKTRYCZNEJ, BY UNIKNĄĆ EWENTUALNEGO PORAŻENIA PRĄDEM.

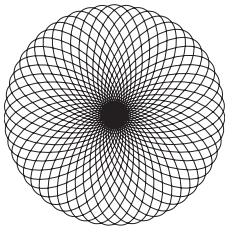
Mikser należy czyścić miękką ściereczką. NIE WOLNO ZANURZAĆ GO W WODZIE. Trzpień montażu narzędzi należy czyścić regularnie z jakichkolwiek, mogących się akumulować, pozostałości.

Narzędzie	Powlekane metalem	Wykonane ze stali nierdzewnej
	Mieszadło i hak powlekane metalem można bezpiecznie myć w zmywarce (Dostępne w modelu 5KSM7591)	Mieszadło i hak ze stali nierdzewnej można bezpiecznie myć w zmywarce (Dostępne w modelu 5KSM7580)
	Nie dotyczy	Elipsoidalna 11 drutowa rózga ze stali nierdzewnej może być bezpiecznie myta w zmywarce (Dostępna w modelach 5KSM7580 i 5KSM7591)
	Nie dotyczy	Wszystkie dzieże wykonane są ze stali nierdzewnej i mogą być bezpiecznie myte w zmywarce (Dostępne we wszystkich modelach z podnoszoną dzieżą)

Polski

W10421400A_15_PL.indd 205 11/15/11 3:14 PM

Ruch planetarny narzędzi



Podczas pracy miksera planetarnego, jego narzędzie obraca się ruchem złożonym: wokół własnej osi i równocześnie po obwodzie dzieży. Na schemacie można porównać ślad drogi, jaką wykonuje punkt znajdujący się na narzędziu miksera podczas jednego pełnego obrotu.

Modele 5KSM7580 i 5KSM7591 pobierają maksymalnie 500W prądu i wyposażone są w silnik elektryczny prądu stałego z bezpośrednim napędem na narzędzia, dzięki czemu jest on cichy, energooszczędny i bardzo wydajny. Wystarcza mu 1,3 konia mechanicznego mocy wyjściowej, dla miesienia ciężkiego ciasta, z gwarancją osiągnięcia szybszych i porównywalnie lepszych rezultatów.

Czas miksowania

Mikser KitchenAid™ miksuje szybciej i skuteczniej niż większość innych mikserów elektrycznych. Z tego też powodu należy skorygować czas miksowania podany w różnych przepisach, aby uniknąć przemęczenia produktów.

Poleca się stałą obserwację miksowanej masy lub ciasta i zakończenie pracy w momencie osiągnięcia jego struktury określonej w przepisie, np. „piana miękka i puszysta". Dobór odpowiedniej prędkości opisany jest w rozdziale „Opis czynności na poszczególnych biegach".

Używanie Miksera

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

RYZYKO OBRAŻEŃ

By uchronić się od ryzyka obrażeń oraz awarii urządzenia, nie należy podczas jego pracy wkładać szpatuły do dzieży miksera, z zamiarem oczyszczenia jej ścianek z przywierających produktów. Należy przedtem wyłączyć mikser. Jeśli zdarzy się, że jakiś przedmiot wpadnie do misy pracującego miksera, należy urządzenie wyłączyć przed jego usunięciem.

Kształt dzieży i narzędzia został tak dopasowany, że podczas pracy miksera nie ma potrzeby ciągłego zdejmowania ze ścianek dzieży przywierających do niej produktów. W ciągu jednego cyklu miksowania, zupełnie wystarczy zrobić to raz lub dwa. Przed wykonaniem tej czynności należy odłączyć mikser od prądu!

Podczas pracy mikser może się nagrzewać. Przy dużym obciążeniu i długim cyklu mieszania, górna część głowicy miksera może być gorąca. To normalne.

Wskazówki dotyczące miksowania

Dodawanie składników

Składniki należy dozować możliwie jak najbliżej ścianek dzieży, nie zaś bezpośrednio na poruszające się narzędzie. Aby sobie to ułatwić, dobrze jest założyć na dzieżę osłonę z podajnikiem. Mieszanie należy rozpoczynać na niskiej prędkości 1 „mieszania wstępnego" i kontynuować aż składniki będą dobrze wymieszane. Następnie stopniowo zwiększać prędkość do uzyskania tej właściwej dla danego procesu.

Dodawanie orzechów, rodzynków lub owoców kandyzowanych

Twarde dodatki powinny być dokładane w ostatniej chwili przygotowania ciasta, na prędkości 1. Konsystencja ciasta powinna być odpowiednio gęsta, by owoce lub orzechy nie opadły na dno formy podczas pieczenia. Owoce kandyzowane powinny być wcześniej przesypane mąką, co pozwoli na lepsze ich wymieszanie w masie.

Mieszanie składników płynnych

Z płynną mieszaniną należy pracować początkowo na niższych prędkościach, by uniknąć jej rozchlapywania. Prędkość trzeba zwiększać stopniowo, w miarę jak mieszanina będzie się zagęszczać.

UWAGA: Jeśli składniki na dnie dzieży nie są odpowiednio wymieszane, oznacza to że mieszadło jest za bardzo oddalone od jej dna. W celu korekty jego położenia - patrz rozdział „Przygotowanie miksera do pracy".

W10421400A_15_PL.indd 206 11/15/11 3:14 PM

Wskazówki dotyczące bicia białek jaj

Wlać do dzieży białka o temperaturze pokojowej. Zamontować dzieżę i rózgę do miksera. Prędkość zwiększać stopniowo, aby uniknąć rozchlapywania i ubijać aż do uzyskania pożądanego efektu. Patrz tabela poniżej.

ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ
1 białko	stopniowo do 10
2-4 białka	stopniowo do 8
6 lub więcej białek	stopniowo do 8

Etapy ubijania

Dzięki mikserowi KitchenAid™ białka będą ubijane niezwykle szybko. Należy unikać przebijania. Poniższa lista pomaga zrozumieć, jakich kolejnych etapów ubijania należy oczekiwać.

Spienione:
Duże, nierówne bąble powietrza.

Zaczynają trzymać kształt

Bąbelki są drobne i gęste, masa jest biała.

Miękkie szczyty
Po wyjęciu rózgi z masy, ciągnące się za nią szczyty powstałe z piany, opadają.

Prawie sztywne
Wyjmowana rózga formuje ostre szczyty, piana pozostaje miękka.

Twarde, lecz nie suche

Przy wyjmowaniu rózgi tworzą się ostre, sztywne szczyty z piany. Piana jest są jednolita w kolorze i błyszczy.

Twarde i suche

Przy wyjmowaniu rózgi tworzą się ostre, sztywne szczyty z piany. Piana jest grudkowata, rwie się i jest matowa w wyglądzie.

Wskazówki dotyczące bicia śmietany

Schłodzoną dzieżę i rózgę zamontować do miksera. Wlać do niej dobrze oziębioną śmietanę kremówkę. Prędkość zwiększać stopniowo, aby uniknąć rozchlapywania i ubijać aż do uzyskania pożądanego efektu. Patrz tabela poniżej.

ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ
50 – 200 ml	stopniowo do 10
więcej niż 200 ml	stopniowo do 8

Etapy ubijania

Należy uważnie obserwować śmietanę podczas ubijania. Mikser KitchenAid™ ubija tak szybko, że niemal z każdą sekundą zmienia się konsystencja produktu. Poniżej cechy kolejnych etapów ubijania.

Zaczyna gęstnieć

Śmietana gęstnieje i zaczyna przypominać krem.

Trzyma kształt

Podczas wyjmowaniu rózgi śmietana tworzy miękkie szczyty. W tej postaci może być łatwo łączona z innymi składnikami, podczas przygotowywania deserów i sosów.

Sztywna
Śmietana jest sztywna i podczas wyjmowaniu rózgi tworzy ostre szczyty. Doskonała do wykończania deserów, ciast lub napełniania nią rurek z kremem lub ptysiów.

W10421400A_15_PL.indd 207 11/15/11 3:14 PM

Wskazówki dotyczące wyrabiania ciasta na chleb

Proces przygotowania ciasta chlebowego za pomocą miksera KitchenAid, różni się nieco od wyrabiania ręcznego. Prosimy zapoznać się z kilkoma wskazówkami zamieszczonymi poniżej.

- Do wyrabiania ciast drożdżowych i chlebowych, należy ZAWSZE używać haka spiralnego z wyposażenia standardowego miksera.
- Należy wybierać prędkość 2. Przy wyrabianiu cięższych mas na wyższych prędkościach, mikser samoistnie zatrzymuje się, dla uniknięcia awarii silnika. Jest to normalne. W takim wypadku, należy wyłączyć go, przesuwając dźwignię regulacji prędkości do zera i ponownie włączyć na niższej prędkości.
- Użycie termometru kuchennego pozwoli upewnić się czy produkty mają właściwą temperaturę zalecaną w przepisie. Wyższa temperatura może zabić drożdże, a niższa spowolni ich rozrost.
- Wszystkie składniki ciasta należy doprowadzić do temperatury pokojowej, a dzieżę warto ogrzać przepłukując gorącą wodą, gdy zamierzamy w niej prowadzić rozrost drożdży.
- Ciasto na chleb powinno rosnąć w temperaturze od 26 do 29 C (chyba że przepis mówi inaczej), w ciepłym pomieszczeniu bez przeciągów,
- Czas rozrostu może różnić się w zależności od wilgotności i temperatury w pomieszczeniu. W cieście wyrośniętym do podwójnej objętości, pozostają ślady po lekkim wciskaniu weń palców.
- Większość przepisów podaje orientacyjny zakres ilości mąki do użycia. Należy ją dodawać stopniowo po pół szklanki (60g), nie przekraczając zalecanej ilości dotąd, aż wyrabiane ciasto przestanie się lepić się do ścianek dzieży. Po każdym dodaniu mąki, ciasto należy dokładnie wyrobić aby została dobrze wymieszana. Nadmiar dodanej mąki spowoduje powstanie suchego ciasta.
- Chleb i ciasto drożdżowe powinno po upieczeniu mieć złoty kolor i łatwo wyjmować się z formy. Uderzanie chleba otwartą dłonią powinno skutkować powstaniem głuchego odgłosu. Świeżo po upieczeniu wypieki należy ułożyć na ruszcie do ostygnięcia, aby swobodnie odparował nadmiar wilgoci.

W10421400A_15_PL.indd 208 11/15/11 3:14 PM

Kiedy potrzebny jest serwis

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Wyłączyć z kontaktu przed naprawą.

Nie przestrzeganie tych zaleceń może skutkować porażeniem.

Prosimy przeczytać poniższe uwagi przed skontaktowaniem się z serwisem:

1. Podczas pracy mikser może się nagrzewać. Przy dużym obciążeniu i długim cyklu mieszania górna część głowicy miksera może być bardzo ciepła. To normalne.
2. Z wnętrza miksera może dobywać się dziwny zapach, zwłaszcza gdy jest fabrycznie nowy. Jest to normalne dla silników elektrycznych.
3. Jeśli mieszadło stuka o ścianki dzieży, należy zatrzymać mikser. Patrz rozdział "Regulacja odległości narzędzia od ścianek i dna dzieży".

Jeśli mikser nie pracuje poprawnie lub wcale, należy sprawdzić, co następuje:

- Czy mikser podłączony jest do prądu?
- Czy bezpiecznik, w obwodzie elektrycznym, do którego podłączony jest mikser, działa? Jeśli jest to bezpiecznik automatyczny, należy upewnić się, że jest on włączony.
- Wyłączyć mikser na 10-15 sekund, po czym włączyć go ponownie. Jeśli mikser nadal nie chce pracować, pozwolić mu ostudzić się przez 30 minut przed ponownym włączeniem.
- Jeśli powyższe czynności nie rozwiążą problemu, patrz punkt "Serwis".

Gwarancja na mikser planetarny KitchenAid™ z podnoszoną dzieżą, do użytku domowego

Okres gwarancji	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
Europa, Australia i Nowa Zelandia: Na mikser Artisan™ model5KSM7580: pięć lat pełnej gwarancji od daty zakupu widocznej na paragonie i w karcie gwarancyjnej. Na mikser HEAVY DUTY model 5KSM7591: rok pełnej gwarancji od daty zakupu widocznej na paragonie i w karcie gwarancyjnej	Części zamienne i koszty pracy konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.	A. Napraw wynikłych z użycia miksera innego niż do przygotowania żywności w gospodarstwie domowym. B. Wad powstałych na skutek przypadku, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem, instalacji i podłączenia niezgodnego z miejscowymi normami elektrycznymi.

KITCHENAID NIE PONISI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTÓRNE

W10421400A_15_PL.indd 209 11/15/11 3:14 PM

Serwis i Gwarancja

Serwis

Wszelkie naprawy serwisowe powinny być dokonywane lokalnie przez autoryzowany punkt serwisowy KicthenAid. W celu uzyskania adresu najbliższego punktu serwisowego KitchenAid można skontaktować się ze sprzedawcą sprzętu.

W Polsce serwis świadczy:

Autoryzowany Serwis KitchenAid

VIVAMIX
ul. Mrówcza 243, paw. 2
04-687 Warszawa

tel. (22) 812 56 64
fax (22) 812 90 50
serwis@vivamix.pl

Obsługa Klienta

W Polsce:

VIVAMIX
ul. Mrówcza 243, paw. 2
04-687 Warszawa

tel. (22) 812 56 64
fax (22) 812 90 50
info@vivamix.pl

Adres Centrali:

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

www.KitchenAid.pl
www.KitchenAid.eu

Polski

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Zastrzeżona Marka handlowa KitchenAid, U.S.A.
™ Marka handlowa KitchenAid, U.S.A.
Kształt miksera stanowi zastrzeżoną markę handlową KitchenAid, U.S.A.
© 2011. Wszelkie prawa zastrzeżone.
Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian bez uprzedzenia.

W10421400A_15_PL.indd 210 11/15/11 3:14 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

Česky

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Model 5KSM7580 Model 5KSM7591

Obsah

BEZPEČNOST KUCHYŇSKÉHO ROBOTU
Důležité bezpečnostní pokyny 213
Elektrotechnické požadavky 214
Likvidace elektrického odpadu 214

POPIS ČÁSTÍ A FUNKCÍ 215

NASTAVENÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU 216
Sestavení kuchyňského robotu se zvedací mísou 216
Nastavení rozestupu mezi šlehačem a mísou 217

POUŽITÍ KUCHŇSKÉHO ROBOTU
Průvodce nastavením rychlosti - 10 rychlostí mixování 218

DODATEČNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ 219

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 219

TIPY PRO VYNIKAJÍCÍ VÝSLEDKY
Planetární mixování 220
Doba mixování 220
Mixování 220
Tipy pro mixování 220
Tipy pro šlehání bílků 221
Tipy pro šlehání šlehačky 221
Tipy pro přípravu chleba 222

SERVIS A ZÁRUKA
Když potřebujete opraváře 223
Záruka na domácí použití kuchyňského robotu se zvedací mísou KitchenAid™ 223
Servisní střediska 224
Zákaznické služby 224

Česky

Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i Váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtěte a vždy je dodržujte.

Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „VAROVÁNÍ“. Tato slova mají následující význam:

⚠ NEBEZPEČÍ **Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.**

⚠ VAROVÁNÍ **Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.**

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co by se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používáte-li elektrické zařízení, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření:

1. Přečtěte se všechny pokyny.
2. Nikdy neponořujte robot do vody nebo jiné kapaliny; vyhnete se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Přístroj nepatří do rukou malých dětí nebo nemohoucích osob bez dozoru.
4. Odpojte přístroj od elektrického proudu před každou výměnou přídavného příslušenství, před čištěním přístroje nebo pokud přístroj nepoužíváte.
5. Nedotýkejte se pohybujících se částí. Dejte pozor, aby se do šlehače během provozu nedostaly ruce, vlasy, části oděvu, stěrky a další náčiní. Vyhnete se tak poškození robotu a také možnému zranění.
6. Nepoužívejte robot s poškozenou šňůrou nebo zástrčkou, nebo pokud spotřebič nepracuje správně, upustili jste jej nebo je jakkoli poškozen. V těchto případech předejte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního centra, kde jej zkontrolují, opraví nebo provedou elektrické či mechanické úpravy.
7. Vždy používejte pouze originální příslušenství značky KitchenAid; použití jiného přídavného zařízení může způsobit požár, elektrický šok nebo zranění.
8. Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
9. Šňůru od robotu nenechávejte viset přes roh stolu nebo pracovní desky.
10. Před umýváním plochý šlehač, nerezovou šlehací metlu nebo spirálovitý hnětací hák z robotu vyndejte.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

TENTO VÝROBEK JE URČEN POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.

W10421400A_16_CZ.indd 213 11/15/11 3:25 PM

Elektrotechnické požadavky

⚠ VAROVÁNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí požáru, úrazu nebo úmrtí elektrickým proudem.

Elektrický proud: 220-240 A.C.
Frekvence: 50/60 Hz

Poznámka: Výkon vašeho kuchyňského robotu je uveden na sériovém štítku, který se nachází na spodní straně robotu.

Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud je napájecí šňůra příliš krátká, nechte si kvalifikovaným elektrikářem nebo servisním technikem namontovat novou zásuvku v blízkosti zařízení.

Wattový výkon závisí na typu použitého příslušenství, které spotřebovává většinu energie. Jiná doporučená příslušenství mohou spotřebovávat výrazně méně energie.

Poznámka: Tento výrobek je dodáván s napájecí šňůrou ve tvaru Y. Pokud dojde k poškození napájecí šňůry, musí ji vyměnit výrobce nebo jeho servisní technik. V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu.

Likvidace elektrického odpadu

Tento přístroj je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

Zajištění řádné ekologické likvidace produktu pomůže vyvarovat se možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.

Symbol na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem.

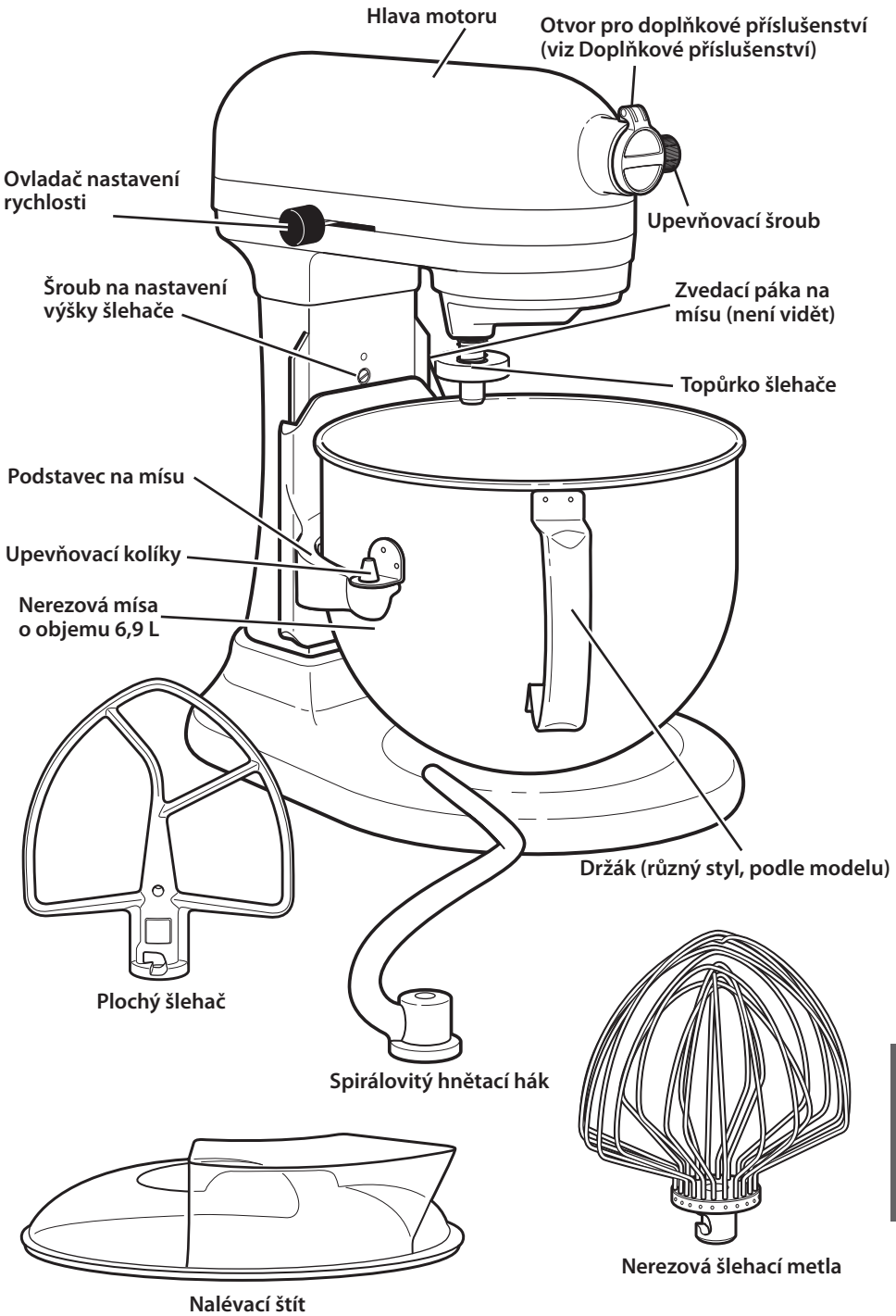
Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrické a elektronické výbavy.

Likvidace musí být provedena v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadů.

Pro bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku kontaktujte prosím místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejnu, kde jste produkt koupili.

W10421400A_16_CZ.indd 214 11/15/11 3:25 PM

Popis částí a funkcí



W10421400A_16_CZ.indd 215 11/15/11 3:25 PM

Sestavení kuchyňského robotu se zvedací mísou

Vložení nerezové mísy

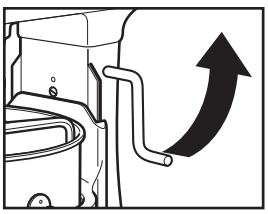
Ovladač rychlosti dejte do polohy „O“ (vypnuto). Kuchyňský robot odpojte ze zásuvky nebo vypněte přívod elektrického proudu. Zvedací páku na mísu dejte do dolní polohy. Nasaďte úchyty na míse přes upevňovací kolíky a zatlačte na zadní stranu mísy, dokud zarážka nezapadne do pružinové pojistky. (Obr. 1)
Důležité: Pokud nebude mísa bezpečně uchycena, bude nestabilní a bude se během provozu kývat.

Obr. 1

Zvednutí nerezové mísy do pracovní polohy

Zvedací pákou otočte proti směru hodinových ručiček do horní polohy. Mísa musí být při provozu vždy ve zvednuté pozici.

Obr. 2



Vyjmutí nerezové mísy

Ovladač rychlosti dejte do polohy „O“ (vypnuto). Kuchyňský robot odpojte ze zásuvky nebo vypněte přívod elektrického proudu. Zvedací páku na mísu dejte do dolní polohy. Chytněte mísu za držák a zvedněte ji pohybem nahoru a sundejte ji z upevňovacích kolíků.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Riziko zranění

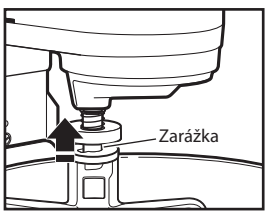
Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.

Pokud tak neučiníte, můžete si něco zlomit, odřít, nebo se pořezat.

Nasazení plochého šlehače, nerezové šlehací metly nebo spirálovitého hnětacího háku

Ovladač rychlosti dejte do polohy „O“ (vypnuto). Kuchyňský robot odpojte ze zásuvky nebo vypněte přívod elektrického proudu. Zvedací páku na mísu dejte do dolní polohy a mísa se sníží. Nasaďte šlehač na topůrko šlehače a zatlačte nahoru, jak jen to je možné. Otočte šlehačem doprava a zahákněte šlehač na zarážku na topůrku. (Obr.3)

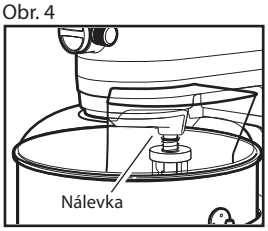
Obr. 3



Vysunutí plochého šlehače, nerezové šlehací metly nebo spirálovitého hnětacího háku

Ovladač rychlosti dejte do polohy „O“ (vypnuto). Kuchyňský robot odpojte ze zásuvky nebo vypněte přívod elektrického proudu. Zvedací páku na mísu dejte do dolní polohy a mísa se sníží. Zatlačte šlehač co nejvíce nahoru a otočte jím doleva. Vysuňte šlehač z topůrka šlehače.

Obr. 4



Vložení nalévacího štítu

Ovladač rychlosti dejte do polohy „O“ (vypnuto). Kuchyňský robot odpojte ze zásuvky nebo vypněte přívod elektrického proudu. Nasaďte plochý šlehač, spirálovitý hnětací hák nebo nerezovou šlehací metlu a mísu. Zepředu robotu nasuňte štít přes mísu, dokud nebude štít vystředěný. Spodní okraj štítu by se měl vejít do mísy. (Obr. 4)

Použití nalévacího štítu

Abyste dosáhli nejlepších výsledků, otočte štítem tak, aby hlava motoru zakrývala mezeru tvaru U ve štítu. Při čelním pohledu na robot bude plnící hubička hned vpravo od krytu otvoru pro připojení přídavného příslušenství. Přísady do mísy nalévejte pomocí nálevky na štítu.

W10421400A_16_CZ.indd 216 11/15/11 3:25 PM

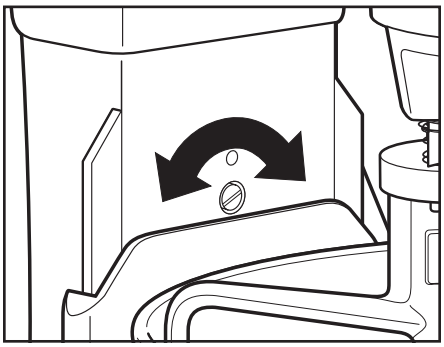
Nastavení rozestupu mezi šlehačem a mísou

Váš robot je nastaven již z továrny tak, že plochý šlehač stírá dno mísy, ale nenaráží na něj. Jestliže z jakéhokoliv důvodu šlehač o dno mísy naráží nebo je ode dna mísy příliš daleko, upravíte rozestup mezi šlehačem a mísou takto:

1. Dejte ovladač rychlosti do polohy „O“ (vypnuto).
2. Kuchyňský robot odpojte ze zásuvky nebo vypněte přívod elektrického proudu.
3. Mísu snižte do dolní polohy.
4. Otočte šroubem (A) JEMNĚ proti směru hodinových ručiček (doleva), abyste šlehač vyzdvihli nebo po směru hodinových ručiček, abyste ho naopak snížili.
5. Nastavení provádějte s plochým šlehačem tak, aby byl těsně nad dnem mísy. Pokud šroubem otočíte moc, může se stát, že zvedací páka mísy nezapadne na své místo.

POZNÁMKA: Pokud je robot správně nastaven, nebude plochý šlehač narážet na dno nebo do stran mísy. Jestliže je plochý šlehač nebo nerezová šlehací metla nastavena příliš blízko a naráží o dno mísy, povrch plochého šlehače (u potažených šlehačů) nebo dráty nerezové šlehací metly se tím mohou opotřebovat.

Za jistých podmínek bude nutné setřít stěny mísy stěrkou nehledě na nastavení šlehače. Kuchyňský robot je nutno zastavit a stěny mísy setřít, jinak může dojít k poškození robotu.

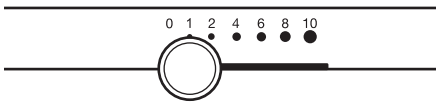


W10421400A_16_CZ.indd 217 11/15/11 3:25 PM

Použití kuchyňského robotu

Průvodce nastavením rychlosti – 10 rychlostí mixování

Všechny rychlosti jsou vybaveny funkcí Soft Start™, která spouští robot při nižší rychlosti, takže při startu nedojte krozstříkání přísad a vyfouknutí mouky. Rychlost se pak rychle zvyšuje až na rychlost zvolenou pro optimální výkon.



Stanovení rychlosti

Číslo rychlosti	Používá se na	Příslušenství	Popis
I	MÍCHÁNÍ		Pro pomalé míchání, propojení, mačkání, pro začátek každého mixování. Použijte při přidávání mouky, suchých přísad do litého těsta a tekutin do suchých přísad. Nepoužívejte rychlost 1 pro míchání nebo hnětení kynutého těsta.
2	POMALÉ míchání, hnětení		Pro pomalé míchání, mačkání, rychlejší míchání. Použijte při mixování a hnětení kynutého těsta, tužšího litého těsto a sladkostí, na začátku rozmačkávání brambor nebo jiné zeleniny, na zapracování tuku do pečiva do mouky, míchání řídkých litých těst.
4	Míchání, šlehání		Pro mixování středně tuhého litého těsta, jako např. těsta na sušenky. Použijte k promíchání cukru a tuku do pečiva a když přidáváte cukr do bílků na sníh. Střední rychlost pro míchání dortového těsta
6	Míchání, šlehání		Pro středně rychlé šlehání krémů nebo šlehačky. Použijte, když dokončujete míchání dortového těsta, těsta na koblihy a jiných litých těst. Vysoká rychlost pro litá těsta.
8-10	RYCHLÉ šlehání		Pro šlehání krémů, bílků a vařených polev. Pro šlehání malého množství krémů, bílků nebo pro závěrečné vyšlehání bramborové kaše.

Poznámka: Pro míchání nebo hnětení kynutého těsta používejte rychlost 2. Při použití vyšších rychlostí je vysoká pravděpodobnost poškození kuchyňského robotu. Výkonný spirálovitý hnětací hák uhněte většinu kynutých těst za přibližně 4 minuty.

Kapacitní tabulka

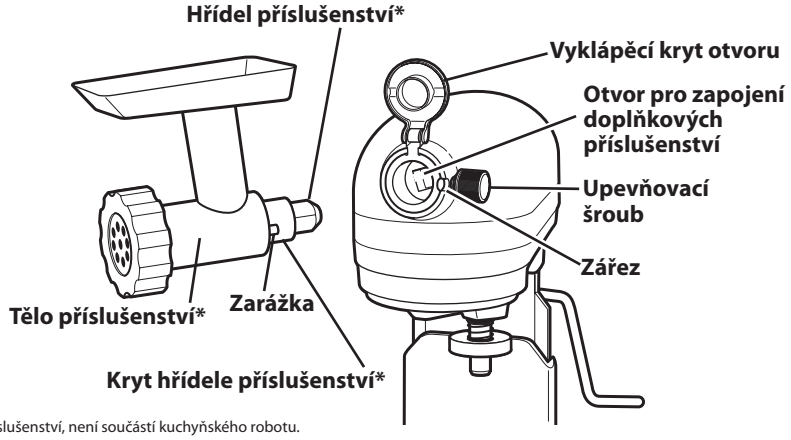
	Mísa o objemu 6,9 L
Mouka	2 až 2,2 kg
Chléb	8 chlebů o hmotnosti 450 g
Sušenky/ cukroví	160 kusů
Bramborová kaše	3,6 kg

W10421400A_16_CZ.indd 218 11/15/11 3:25 PM

Dodatečné příslušenství

Všeobecné informace

Doplňková příslušenství KitchenAid™ jsou navržena tak, aby zajišťovala dlouhou životnost. Koncovka hřídele doplňkového příslušenství a otvor pro příslušenství mají krychlovou konstrukci k zajištění proti jakémukoliv nežádoucímu pohybu během přenosu energie na zařízení. Koncovka i otvor se zužují, což zajišťuje přesné dosednutí, dokonce i po delší době používání a opotřebování. Příslušenství KitchenAid™ nepotřebuje k provozu žádnou napájecí jednotku; napájecí jednotka je zabudovaná uvnitř.



* volitelné příslušenství, není součástí kuchyňského robotu.

Údržba a čištění

Nerezovou mísu, plochý šlehač, nerezovou šlehací metla a spirálovitý hnětací hák lze mýt v automatické myčce nebo je lze čistit v horké vodě se saponátem a před otřením důkladně opláchnout. Šlehače neskladujte nasazené na topůrku šlehače.

⚠ VAROVÁNÍ

RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

PŘED ČIŠTĚNÍM VŽDY ODPOJTE PŘÍSTROJ ZE ZÁSUVKY, ABY JSTE ZABRÁNILI ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM.

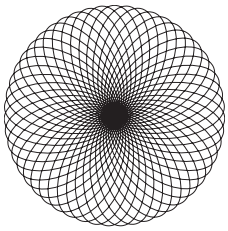
Přístroj otřete navlhčeným hadříkem. NIKDY NEPONOŘUJTE DO VODY. Topůrko šlehače často otírejte, aby jste odstranili veškeré zbytky, které se na něm mohou zachytit.

Příslušenství	Povrchově upravený kov	Nerezová ocel
	Kovové šlehače a hnětací hák potažené stříbrem je možné umývat v automatické myčce. (K dispozici u modelu 5KSM7591)	Nerezové šlehače a hnětací hák je možné umývat v automatické myčce. (K dispozici u modelu 5KSM7580)
	Nevztahuje se	Nerezovou šlehací metlu s 11 dráty v eliptickém tvaru je možné umývat v automatické myčce. (K dispozici u modelů 5KSM7580 a 5KSM7591)
	Nevztahuje se	Všechny kovové mísy jsou z nerez oceli a je možné je umývat v automatické myčce. (K dispozici u modelů se zvedací mísou)

W10421400A_16_CZ.indd 219 11/15/11 3:25 PM

Tipy pro vynikající výsledky

Planetární mixování



Během činnosti se plochý šlehač pohybuje kolem mísy a zároveň se točí v protisměru podél své vlastní osy. Obrázek ukazuje úplné vykrytí mísy při činnosti ramen šlehače.

Modely 5KSM7580 a 5KSM7591 mají jmenovitý výkon 500 Watt a používají motor se stejnosměrným proudem. Je to tichý a účinný motor, který ve spojení s přímým přenosem hnací síly umožňuje pohon 1,3 koňských sil při nejvyšším výkonu (výkon motoru) a umožňuje tak rychlé a vynikající výsledky i při míchání těžkých těst.

Doba mixování

Kuchyňský robot KitchenAid™ je rychlejší a výkonnější než většina elektrických robotů. Proto musíte dobu mixování uváděnou ve většině receptech upravit, abyste zabránili přemixování.

Aby jste byli schopni stanovit ideální dobu mixování, pozorujte těsto a míchejte pouze dokud nebude mít požadovanou konzistenci, která je popsána v receptu, jako například „hladká a krémová". Pro zvolení nejlepší rychlosti mixování se podívejte do sekce Průvodce nastavením rychlosti.

Mixování

⚠ VAROVÁNÍ

RIZIKO ZRANĚNÍ OSOB

Aby jste zabránili vašemu zranění a poškození robotu, nepokoušejte se stírat mísu během provozu. Před stíráním přístroj vždy vypněte. Pokud by do mísy spadla stěrka nebo jiný předmět, přístroj nejprve VYPNĚTE a pak teprve předmět vyjměte.

Mísa a šlehač jsou navrženy tak, aby zajistili mixování bez nutnosti častého stírání stěn mísy. Obvykle stačí stěny mísy setřít 1-2x v průběhu mixování. Robot se může během provozu zahřát. V případě dlouhého míchání nebo míchání těžkého těsta může být povrch kuchyňského robotu horký, ale je to naprosto normální.

Tipy pro mixování

Přidávání přísad

Vždy přidávejte přísady co nejblíže ke straně mísy, ne přímo do pohybujícího se šlehače. Přidávání přísad si usnadníte použitím nalévacího štítu. Nejprve použijte rychlost 1, dokud se přísady nezapracují do směsi. Potom rychlost postupně zvyšujte až na požadovanou rychlost.

Přidávání ořechů, rozinek nebo kandovaného ovoce

Při přidávání těchto přísad postupujte podle jednotlivých receptů. Všeobecně platí, že pevné přísady by se měly přidávat až v posledních několika sekundách míchání při rychlosti 1. Lité těsto by mělo být dostatečně husté, aby udrželo ovoce nebo oříšky na povrchu a aby pak přísady v průběhu pečení neklesly dolů. Lepkavé kousky ovoce by měly být obaleny v mouce, aby se v těstě lépe rozmístily.

Míchání tekutých směsí

Směsi obsahující velké množství tekutých přísad by se měly míchat na nižší rychlosti, aby se zabránilo stříkání. Rychlost zvyšujte až poté, co směs zhoustne.

POZNÁMKA: Pokud nebudou přísady na samém dnu mísy dobře promíchány, pak není šlehač dost daleko v míse. Podívejte se do sekce Nastavení kuchyňského robotu.

W10421400A_16_CZ.indd 220 11/15/11 3:25 PM

Tipy pro vynikající výsledky

Tipy pro šlehání bílků

Umístěte bílky (musí mít pokojovou teplotu) do čisté, suché mísy. Vložte do robotu nerezovou mísu a šlehací metlu. Abyste se vyhnuli stříkání, postupně přidávejte požadovanou rychlost a šlehejte až do požadované fáze. Viz rozpis níže.

MNOŽSTVÍ	RYCHLOST
1 bílek	POSTUPNĚ AŽ NA 10
2 - 4 bílky	POSTUPNĚ AŽ NA 8
6 a více bílků	POSTUPNĚ AŽ NA 8

Fáze šlehání

Pomocí kuchyňského robotu KitchenAid® je šlehání bílků rychlé. Pečlivě sledujte, aby jste se vyhnuli přešlehání. Níže je popis fází při šlehání bílků, aby jste věděli, co můžete čekat.

Zpěnění:
Velké, nerovnoměrné vzduchové bubliny.

Začíná držet tvar

Vzduchové bubliny jsou jemné a kompaktní; hmota je bílá.

Měkké špičky
Když vyjmete šlehací metlu, špičky se lámou a padají dolů.

Téměř tuhý sníh
Když vyjmete šlehací metlu, tvoří se ostré špičky, ale sníh je stále ještě není tuhý.

Tuhý, ale mokrý

Když vyjmete šlehací metlu, tvoří se tuhé špičky. Sníh má jednotnou barvu a leskne se.

Tuhý a suchý

Když vyjmete šlehací metlu, tvoří se tuhé špičky. Sníh je tuhý a na pohled matný.

Tipy pro šlehání šlehačky

Nalijte studenou smetanu ke šlehání do vychlazené mísy. Vložte do robotu nerezovou mísu a šlehací metlu. Abyste se vyhnuli stříkání, postupně přidávejte požadovanou rychlost a šlehejte až do požadované fáze. Viz rozpis níže.

MNOŽSTVÍ	RYCHLOST
50-200 ml	POSTUPNĚ AŽ NA 10
Více než 200 ml	POSTUPNĚ AŽ NA 8

Fáze šlehání

Šlehačku během šlehání pečlivě sledujte, jelikož váš robot KitchenAid™ šlehá tak rychle, že máte jen několik sekund mezi jednotlivými fázemi šlehání. Při šlehání si všimněte následujících fází:

Začíná houstnout

Šlehačka je hustá a má konzistenci pudingu.

Drží tvar

Když vyjmete šlehací metlu, šlehačka vytváří měkké špičky. Dá se vmíchat do jiných přísad při přípravě dezertů a omáček.

Tuhá šlehačka
Když vyjmete šlehací metlu, šlehačka stojí ve ztuhlých, ostrých špičkách. Použijte jako vrchní vrstvu na dorty či dezerty, nebo jako náplň do větrníků.

W10421400A_16_CZ.indd 221 11/15/11 3:25 PM

Tipy pro přípravu chleba

Když děláte chléb pomocí kuchyňského robotu, je to úplně odlišné od ruční přípravy. Proto to bude chvíli trvat, než tento nový postup budete pohodlně zvládat. Pro vaše pohodlí vám nabízíme tyto tipy, které vám pomohou si zvyknout na přípravu chleba pomocí postupu značky KitchenAid™.

- Na míchání a hnětení kynutého těsta VŽDY používejte spirálovitý hnětací hák.
- Na míchání a hnětení kynutého těsta VŽDY používejte rychlost 2. Použití jakékoliv jiné rychlosti u těžkých těst může způsobit, že se přístroj zastaví, aby se zamezilo jeho poškození. To je běžný provoz. Pokud se to stane, vypněte přístroj nastavením ovladače rychlosti na 0 a znovu zapněte na nižší rychlost.
- Použijte kuchyňský teploměr na zajištění správné teploty tekutých přísad podle receptu. Tekuté přísady mohou při vyšší teplotě zničit droždí a při nižší teplotě zpomalit kynutí.
- Všechny přísady ohřejte na pokojovou teplotu, aby jste zajistili řádné kynutí těsta. Pokud budete droždí rozmělňovat do mísy, nejprve vždy mísu zahřejte jejím propláchnutím teplou vodou, aby jste zamezili zchladnutí tekutých přísad.
- Chléb nechte kynout na teplém místě při teplotě 26°C až 29°C, kde není průvan, pokud není v receptu uvedeno jinak.
- Doba kynutí může být různá, podle teploty a vlhkosti ve vaší kuchyni. To, že těsto zdvojnásobilo svůj objem, poznáte tak, že když lehce a rychle zabořítе špičky prstů do těsta, zůstane po nich prohlubeň.
- Většina receptů na přípravu chleba uvádí různá množství mouky. To, že je dostatek mouky, poznáte tak, že se těsto začne odlepovat od stěn mísy. Pokud je těsto lepivé nebo vlhké, pomalu přidejte více mouky, vždy asi 60 g (1/2 hrnku) najednou, ale nepřekračujte doporučené maximální objemy. Po každém přidání mouky hněťte, dokud se mouka zcela nezapracuje do těsta. Pokud přidáte do těsta příliš mnoho mouky, budete mít chléb příliš suchý.
- Po upečení by měly mít kynuté chleby a rohlíky zlatohnědou barvu. To, že je chléb hotov, poznáte i tak, že se odlepuje od stěn pekáče a že když na bochník shora poklepete, bude mít dutý zvuk. Bochník chleba a rohlíky ihned po upečení vyklopte na mřížku, aby neztratili křupavost.

W10421400A_16_CZ.indd 222 11/15/11 3:25 PM

Když potřebujete opraváře

⚠ VAROVÁNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Před opravou vypojte ze zásuvky.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí úmrtí nebo úrazu elektrickým proudem.

Předtím než zavoláte servisní středisko, zkontrolujte:

1. Robot se může během použití zahřát. Je úplně normální, když se nebudete moci dotknout povrchu robotu, jestliže byl použit po dlouhou dobu pro míchání těžkého těsta.
2. Robot může vydávat zvláštní pach, zvláště když je nový. To je u elektrických motorů naprosto normální.
3. Jestliže šlehač naráží na stěny nebo dno mísy, okamžitě ho vypněte. Podívejte se do sekce Nastavení rozestupu mezi šlehačem a mísou.

Jestliže přístroj nepracuje tak, jak by měl, zkontrolujte:

- Zda je šňůra pevně v zásuvce?
- Zda je v pořádku pojistka obvodu, na který je robot napojen. Pokud máte skříňku s jističi, přesvědčete se, že je obvod uzavřený.
- Robot vypněte na 10-15 sekund a poté jej zase zapněte. Pokud robot opět nefunguje, nechte jej před dalším zapnutím 30 minut vychladnout.
- Jestliže výše zmíněné možnosti nefungují a závada není odstraněna, nahlédněte do sekce Servisní střediska.

Záruka na domácí použití kuchyňského robotu se zvedací mísou KitchenAid™

Délka záruky:	KitchenAid uhradí:	KitchenAid neuhradí:
Evropa, Austrálie a Nový Zéland: **Na model Artisan™ Mixer 5KSM7580: Pět let plná záruka od data prodeje.** **Na model Heavy Duty Mixer 5KSM7591: Jeden rok plná záruka od data prodeje.**	**Náhradní díly a náklady na práci při opravě vad materiálu nebo dílenského zpracování. Servis musí provést autorizované servisní středisko KitchenAid.**	**A. Opravy, pokud byl přístroj používán k jinému provozu, než je běžná domácí příprava jídla.** **B. Poškození vzniklé nehodou, úpravami, nevhodným užitím, zneužitím nebo instalací či provozem, který je v rozporu s místními elektrotechnickými normami.**

KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

W10421400A_16_CZ.indd 223 11/15/11 3:25 PM

Servis a záruka

Servisní střediska

Veškerý servis bude vždy provádět místní autorizované servisní středisko KitchenAid. Název a adresu nejbližšího servisního střediska KitchenAid si vyžádejte od prodejce, u kterého jste přístroj zakoupili.

Luboš Vymazal – MAGNUM
Brněnská 37
682 01 Vyškov
Česká republika
tel.: +420 517 346 256
fax: +420 517 330 415
www.kitchenaid.cz

POTTEN & PANNEN - STANĚK group
Obchodní 110
251 01 Čestlice
Česká republika
tel: +420 261 227 373
fax:+420 261 227 372
www.pottenpannen.cz

Zákaznický servis

Luboš Vymazal – MAGNUM
Brněnská 37
682 01 Vyškov
Česká republika
tel.: +420 517 346 256
fax: +420 517 330 415
www.kitchenaid.cz

POTTEN & PANNEN - STANĚK group
Obchodní 110
251 01 Čestlice
Česká republika
tel: +420 261 227 373
fax:+420 261 227 372
www.pottenpannen.cz

www.pottenpannen.cz
www.kitchenaid.cz

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registrovaná obchodní známka KitchenAid, U.S.A
™ obchodní známka KitchenAid, U.S.A
Tvar mixéru je registrovanou obchodní známkou KitchenAid, U.S.A
© 2011. Všechna práva vyhrazena
Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění.

W10421400A_16_CZ.indd 224 11/15/11 3:25 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

Slovenská

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Model 5KSM7580 Model 5KSM7591

Obsah

BEZPEČNOSŤ KUCHYNSKÉHO ROBOTA
Dôležité bezpečnostné pokyny 227
Elektrotechnické požiadavky 228
Likvidácia elektrického odpadu 228

POPIS ČASTÍ A FUNKCIÍ 229

NASTAVENIE KUCHYNSKÉHO ROBOTA 230
Zostavenie kuchynského robota so zdvíhacou misou 230
Nastavenie rozostupu medzi šľahačom a misou 231

POUŽITIE KUCHYNSKÉHO ROBOTA
Sprievodca nastavením rýchlosti - 10 rýchlostí mixovania 232

DODATOČNÉ PRÍSLUŠENSTVO 233

ÚDRŽBA A ČISTENIE 233

TIPY PRE VYNIKAJÚCE VÝSLEDKY
Planetárne mixovanie 234
Doba mixovania 234
Mixovanie 234
Tipy pre mixovanie 234
Tipy pre šľahanie bielkov 235
Tipy pre šľahanie šľahačky 235
Tipy pre prípravu chleba 236

SERVIS A ZÁRUKA
Keď potrebujete opravára 237
Záruka na domáce použitie kuchynského robota so zdvíhacou misou KitchenAid™ 237
Servisné strediská 238
Zákaznícky servis 238

Slovenská

Vaša bezpečnosť a bezpečnosť ďalších osôb je veľmi dôležitá.

Tento návod i Váš prístroj obsahuje mnoho dôležitých bezpečnostných upozornení. Všetky upozornenia si prečítajte a vždy ich dodržujte.

Tento symbol označuje upozornenie na bezpečnostné riziko.

Tento symbol upozorňuje na možné nebezpečenstvo úrazu alebo úmrtia.

Všetky bezpečnostné upozornenia budú uvádzané týmto symbolom a slovom „NEBEZPEČENSTVO“ alebo „VAROVANIE“. Tieto slová majú nasledujúci význam:

NEBEZPEČENSTVO — **Pri nedodržaní pokynov hrozí bezprostredné nebezpečenstvo vážneho úrazu alebo úmrtia.**

VAROVANIE — **Pri nedodržaní pokynov hrozí nebezpečenstvo vážneho úrazu alebo úmrtia.**

Všetky bezpečnostné upozornenia vás informujú o možnom nebezpečenstve a o spôsobe, ako znížiť riziko úrazu a upozorňujú na to, čo by sa mohlo stať, pokiaľ sa nebudete riadiť pokynmi.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Ak používate elektrické zariadenie, vždy dbajte na dodržovanie základných bezpečnostných opatrení:

1. Prečítajte si všetky pokyny.
2. Nikdy neponárajte robot do vody alebo inej kvapaliny; vyhnete sa tak nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.
3. Prístroj nepatrí do rúk malých detí alebo nemohúcich osôb bez dozoru.
4. Odpojte prístroj od elektrického prúdu pred každou výmenou prídavného príslušenstva, pred čistením prístroja alebo pokiaľ prístroj nepoužívate.
5. Nedotýkajte sa pohybujúcich sa častí. Dajte pozor, aby sa do šľahača v priebehu prevádzky nedostali ruky, vlasy, časti odevu, stierky a ďalšie náčinie. Vyhnete sa tak poškodeniu robota a tiež možnému zraneniu.
6. Nepoužívajte robot s poškodenou šnúrou alebo zástrčkou, alebo pokiaľ spotrebič nepracuje správne, spadol vám alebo ak je akokoľvek poškodený. V týchto prípadoch odovzdajte spotrebič do najbližšieho autorizovaného servisného centra, kde ho skontrolujú, opravia alebo urobia elektrické či mechanické úpravy
7. Vždy používajte iba originálne príslušenstvo značky KitchenAid; použitie iného prídavného zariadenia môže spôsobiť požiar, elektrický šok alebo zranenie.
8. Spotrebič nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
9. Šnúru od robota nenechávajte visieť cez roh stola alebo pracovnej dosky.
10. Pred umývaním plochý šľahač, nerezovú šľahaciu metlu alebo špirálovitý miesiaci hák z robota vyberte.

TIETO POKYNY SI USCHOVAJTE

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ IBA PRE DOMÁCE POUŽITIE.

W10421400A_17_SK.indd 227 11/15/11 3:28 PM

Elektrotechnické požiadavky

⚠ VAROVANIE

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Zapojte do uzemnenej zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívajte adaptér.

Nepoužívajte predlžovací kábel.

Pri nedodržaní týchto pokynov hrozí nebezpečenstvo požiaru, úrazu alebo úmrtia elektrickým prúdom.

Elektrický prúd: 220-240 A.C.
Frekvencia: 50/60 Hz

Poznámka: Výkon vášho kuchynského robota je uvedený na sériovom štítku, ktorý sa nachádza na spodnej strane robota.

Nepoužívajte predlžovací kábel. Pokiaľ je napájacia šnúra príliš krátka, nechajte si kvalifikovaným elektrikárom alebo servisným technikom namontovať novú zásuvku v blízkosti zariadenia.

Wattový výkon závisí na type použitého príslušenstva, ktoré spotrebováva väčšinu energie. Iné doporučené príslušenstvá môžu spotrebovávať výrazne menej energie.

Poznámka: Súčasťou tohto výrobku je kábel typu Y. Ak by prišlo k jeho poškodeniu, je nutné, aby bol u výrobcu alebo v autorizovanom servisnom stredisku vymenený, aby sa predišlo riziku

Likvidácia elektrického odpadu

Tento prístroj je označený v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES o odpadných elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ).

Zaistenie správnej ekologickej likvidácie produktu pomôže vyvarovať sa možnému škodlivému dopadu na životné prostredie a ľudské zdravie, ktorý by inak mohol vzniknúť pri nesprávnej likvidácii tohoto výrobku.

Symbol na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch k výrobku znamená, že s týmto prístrojom sa nesmie zachádzať ako s domovým odpadom.

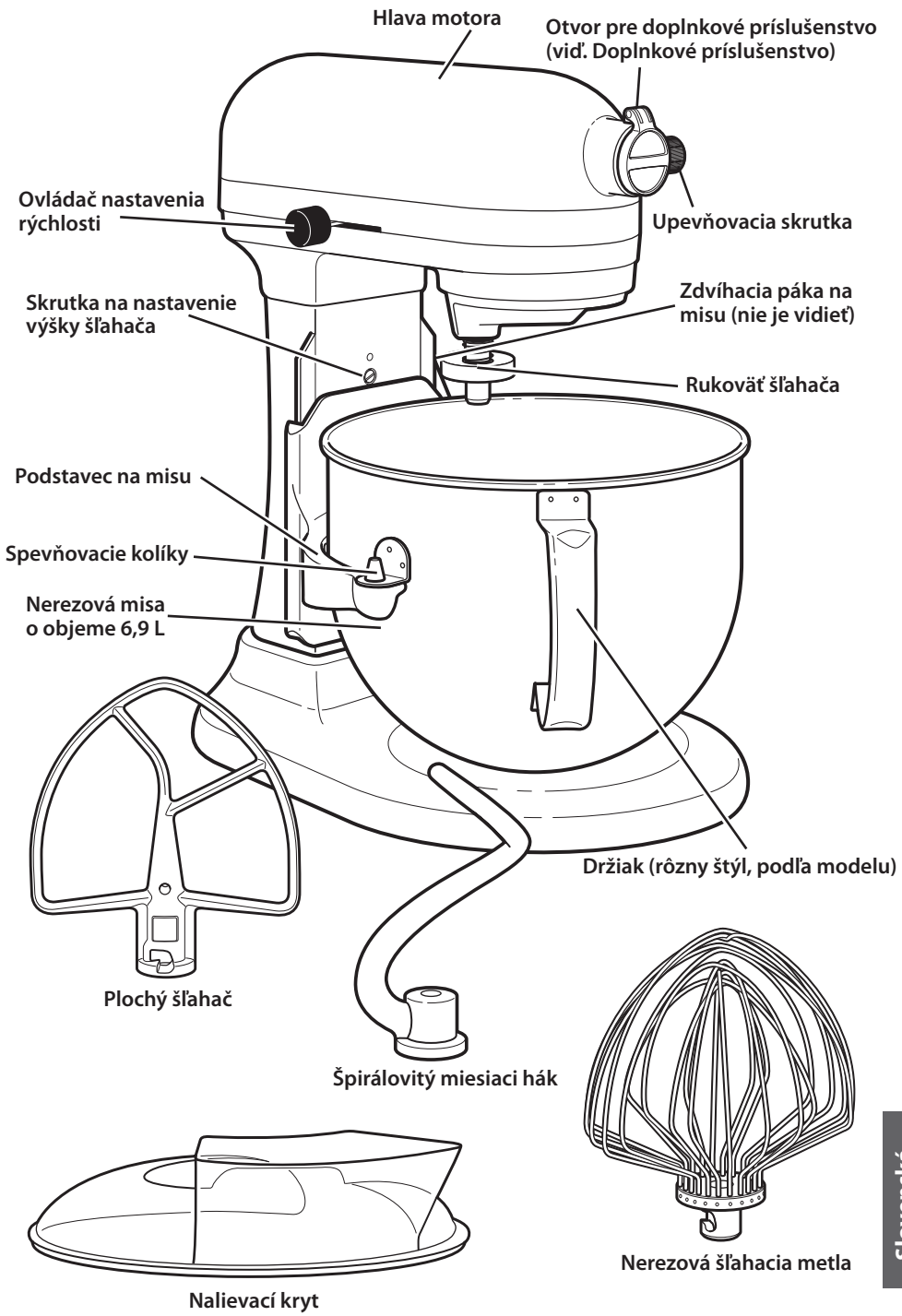
Namiesto toho je potrebné prístroj odovzdať do najbližšieho zberného strediska k recyklácii elektrickej a elektronickej výbavy.

Likvidácia musí byť urobená v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadov.

Pre bližšie informácie ohľadom manipulácie, regenerácie a recyklácie tohoto výrobku kontaktujte prosím miestne úrady, službu likvidácie domových odpadov alebo predajňu, kde ste produkt zakúpili.

W10421400A_17_SK.indd 228 11/15/11 3:28 PM

Popis častí a funkcií



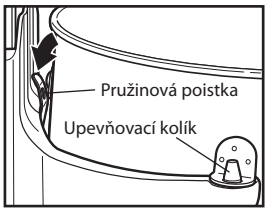
W10421400A_17_SK.indd 229 11/15/11 3:28 PM

Zostavenie kuchynského robota so zdvíhacou misou

Vloženie nerezovej misy

Ovládač rýchlosti dajte do polohy „O“ (vypnuté). Kuchynský robot odpojte zo zásuvky alebo vypnite prívod elektrického prúdu. Zdvíhaciu páku na misu dajte do dolnej polohy. Nasaďte úchyty na mise cez upevňovacie kolíky a zatlačte na zadnú stranu misy, pokým zarážka nezapadne do pružinovej poistky. (Obr. 1)
Dôležité: Pokiaľ nebude misa bezpečne upevnená, bude nestabilná a bude sa v priebehu prevádzky kývať.

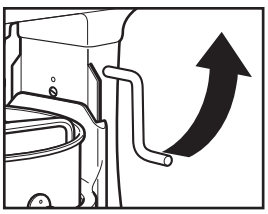
Obr. 1



Zdvihnutie nerezovej misy do pracovnej polohy

Zdvíhacou pákou otočte proti smeru hodinových ručičiek do hornej polohy. Misa musí byť pri prevádzke vždy vo zdvihnutej pozícii.

Obr. 2



Vybratie nerezovej misy

Ovládač rýchlosti dajte do polohy „O“ (vypnuté). Kuchynský robot odpojte zo zásuvky alebo vypnite prívod elektrického prúdu. Zdvíhaciu páku na misu dajte do dolnej polohy. Chyťte misu za držiak a zdvihnite ju pohybom hore a zložte ju z upevňovacích kolíkov.

⚠ UPOZORNENIE

Riziko zranenia

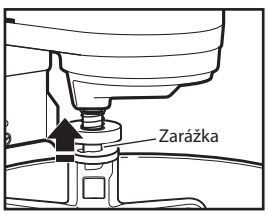
Kým sa dotknete šľahača, najprv prístroj vypnite.

Pokiaľ tak neurobíte, môžete si niečo zlomiť, odrieť alebo sa porezať.

Nasadenie plochého šľahača, nerezovej šľahacej metly alebo špirálovitého miesiaceho háku

Ovládač rýchlosti dajte do polohy „O“ (vypnuté). Kuchynský robot odpojte zo zásuvky alebo vypnite prívod elektrického prúdu. Zdvíhaciu páku na misu dajte do dolnej polohy a misa sa zníži. Nasaďte šľahač na rukoväť šľahača a zatlačte hore, ako len je to možné. Otočte šľahačom doprava a zaháknite šľahač na zarážku na rukoväti. (Obr.3)

Obr. 3



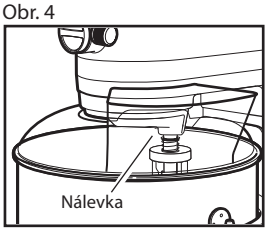
Vysunutie plochého šľahača, nerezovej šľahacej metly alebo špirálovitého miesiaceho háku

Ovládač rýchlosti dajte do polohy „O“ (vypnuté). Kuchynský robot odpojte zo zásuvky alebo vypnite prívod elektrického prúdu. Zdvíhaciu páku na misu dajte do dolnej polohy a misa sa zníži. Zatlačte šľahač čo najviac hore a otočte ním doľava. Vysuňte šľahač z rukoväte šľahača.

Vloženie nalievacieho krytu

Ovládač rýchlosti dajte do polohy „O“ (vypnuté). Kuchynský robot odpojte zo zásuvky alebo vypnite prívod elektrického prúdu. Nasaďte plochý šľahač, špirálovitý miesiaci hák alebo nerezovú šľahaciu metlu a misu. Z prednej časti robota nasuňte kryt cez misu, pokiaľ nebude kryt vystredený. Spodný okraj krytu by sa mal vojsť do misy. (Obr. 4)

Obr. 4



Použitie nalievacieho krytu

Aby ste dosiahli najlepších výsledkov, otočte krytom tak, aby hlava motoru zakrývala medzeru tvaru U v kryte. Pri čelnom pohľade na robot bude plniaci otvor hneď vpravo od krytu otvoru pre pripojenie prídavného príslušenstva. Prísady do misy nalievajte pomocou nálevky na kryte.

W10421400A_17_SK.indd 230 11/15/11 3:28 PM

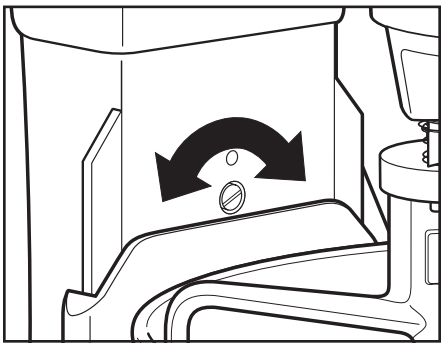
Nastavenie rozostupu medzi šľahačom a misou

Váš robot je nastavený už z továrne tak, že plochý šľahač stiera dno misy, ale nenaráža na ňu. Ak z akéhokoľvek dôvodu šľahač o dno misy naráža alebo je od dna misy príliš ďaleko, upravte rozostup medzi šľahačom a misou takto:

1. Dajte ovládač rýchlosti do polohy „O“ (vypnuté).
2. Kuchynský robot odpojte zo zásuvky alebo vypnite prívod elektrického prúdu.
3. Misu znížte do dolnej polohy.
4. Otočte skrutkou (A) JEMNĚ proti smeru hodinových ručičiek (doľava), aby ste šľahač zdvihli alebo po smere hodinových ručičiek, aby ste ho naopak znížili.
5. Nastavenie robte s plochým šľahačom tak, aby bol tesne nad dnom misy. Pokiaľ skrutkou otočíte moc, môže sa stať, že zdvíhacia páka misy nezapadne na svoje miesto.

POZNÁMKA: Pokiaľ je robot správne nastavený, nebude plochý šľahač narážať na dno alebo do strán misy. Ak je plochý šľahač alebo nerezová šlahacia metla nastavená príliš blízko a naráža o dno misy, povrch plochého šľahača (u potiahnutých šľahačov) alebo drôty nerezovej šľahacej metly sa tým môžu opotrebovať.

Za istých podmienok bude nutné zotrieť steny misy stierkou bez ohľadu na nastavenie šľahača. Kuchynský robot je nutné zastaviť a steny misy zotrieť, inak môže dôjsť k poškodeniu robota.

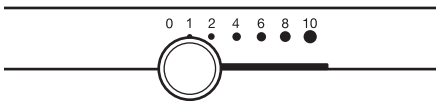


W10421400A_17_SK.indd 231 11/15/11 3:28 PM

Použitie kuchynského robota

Sprievodca nastavením rýchlosti – 10 rýchlostí mixovania

Všetky rýchlosti sú vybavené funkciou Soft Start™, ktorá spúšťa robot pri nižšej rýchlosti, takže pri štarte nedôjde k rozstriekaniu prísad a vyfúknutiu múky. Rýchlosť sa potom rýchlo zvyšuje až na rýchlosť zvolenú pre optimálny výkon.



stanovenie rýchlosti

Číslo rýchlosti	Používa sa na	Príslušenstvo	Popis
I	MIEŠANIE		Pre pomalé miešanie, prepojenie, mačkanie, pre začiatok každého mixovania. Použite pri pridávaní múky, suchých prísad do liateho cesta a tekutín do suchých prísad. Nepoužívajte rýchlosť 1 pre miešanie alebo hnetenie kysnutého cesta.
2	POMALÉ miešanie, hnetenie		Pre pomalé miešanie, mačkanie, rýchlejšie miešanie. Použite pri mixovaní a hnetení kysnutého cesta, tuhšieho liateho cesta a sladkostí, na začiatku rozmačkávania zemiakov alebo inej zeleniny, na zapracovanie tuku do pečiva a do múky, miešanie riedkych liatych ciest.
4	Miešanie, šľahanie		Pre mixovanie stredne tuhého liateho cesta, ako napr. cesta na sušienky. Použite k primiešaniu cukru a tuku do pečiva a keď pridávate cukor do bielkov na sneh. Stredná rýchlosť pre miešanie tortového cesta.
6	ŠĽAHANIE A TVORBA KRÉMOV		Pre stredne rýchle šľahanie krémov alebo šľahačky. Použite, keď dokončujete miešanie tortového cesta, cesta na šišky a iných liatych ciest. Vysoká rýchlosť pre liate cestá.
8-10	RÝCHLE šľahanie		Pre šľahanie krémov, bielkov a varených poliev. Pre šľahanie malého množstva krémov, bielkov alebo pre záverečné vyšľahanie zemiakovej kaše.

Poznámka: Pre miešanie alebo hnetenie kysnutého cesta používajte rýchlosť 2. Pri použití vyšších rýchlostí je vysoká pravdepodobnosť poškodenia kuchynského robota. Výkonný špirálovitý miesiaci hák uhnetie väčšinu kysnutých ciest za približne 4 minúty.

Kapacitná tabuľka

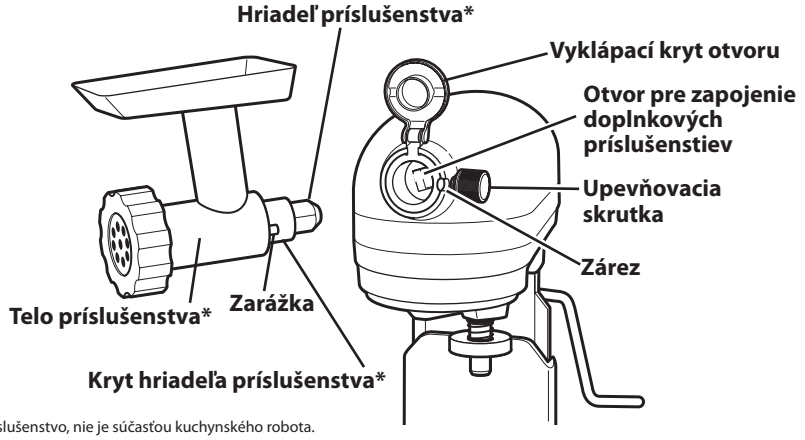
	Misa o objeme 6,9 L
Múka	2 až 2,2 kg
Chlieb	8 chlebov o hmotnosti 450 g
Sušienky/ cukrovinky	160 kusov
Zemiaková kaša	3,6 kg

W10421400A_17_SK.indd 232 11/15/11 3:28 PM

Dodatočné príslušenstvo

Všeobecné informácie

Doplnkové príslušenstvo KitchenAid™ je navrhnuté tak, aby zaisťovalo dlhú životnosť. Koncovka hriadeľa doplnkového príslušenstva a otvor pre príslušenstvo majú hranatý tvar k zaisteniu proti akémukoľvek nežiadúcemu posunutiu behom prenosu energie na zariadenie. Koncovka i otvor sa zužujú, čo zaisťuje presné dosadnutie, dokonca aj po dlhšej dobe používania a po opotrebovaní. Príslušenstvo KitchenAid™ nepotrebuje k prevádzke žiadnu napájaciu jednotku; napájacia jednotka je vstavaná vo vnútri.



* voliteľné príslušenstvo, nie je súčasťou kuchynského robota.

Údržba a čistenie

Nerezovú misu, plochý šľahač, nerezovú šľahaciu metlu a špirálovitý miesiaci hák je možné umyť v automatickej umývačke alebo čistiť v horúcej vode so saponátom a pred osušením dôkladne opláchnuť. Šľahače neskladujte nasadené na rukoväti šľahača.

⚠ VAROVANIE

RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

PRED ČISTENÍM VŽDY ODPOJTE PRÍSTROJ ZO ZÁSUVKY, ABY STE ZABRÁNILI ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM.

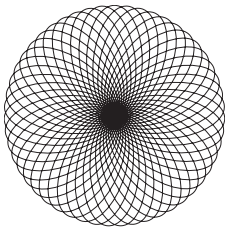
Prístroj otrite navlhčenou špongiou. NIKDY NEPONÁRAJTE DO VODY. Rukoväť šľahača často utierajte, aby ste odstránili všetky zvyšky, ktoré sa na ňom mohli zachytiť.

Príslušenstvo	Povrchovo upravený kov	Nerezová oceľ
	Kovové šľahače a miesiaci hák potiahnuté striebrom je možné umývať v automatickej umývačke. (K dispozícii pri modeli 5KSM7591)	Nerezové šľahače a miesiaci hák je možné umývať v automatickej umývačke. (K dispozícii pri modeli 5KSM7580)
	Nevzťahuje sa	Nerezovú šľahaciu metlu s 11 drôtmi v eliptickom tvare je možné umývať v automatickej umývačke.(K dispozícii pri modeloch 5KSM7580 a 5KSM7591)
	Nevzťahuje sa	Všetky kovové misy sú z nerezovej ocele a je možné ich umývať v automatickej umývačke. (K dispozícii pri modeloch so zdvíhacou misou.)

W10421400A_17_SK.indd 233 11/15/11 3:28 PM

Tipy pre vynikajúce výsledky

Planetárne mixovanie



V priebehu činnosti sa plochý šľahač pohybuje okolo misy a zároveň sa točí v protismere pozdĺž svojej vlastnej osi. Obrázok ukazuje úplné vykrytie misy pri činnosti ramien šľahača.

Modely 5KSM7580 a 5KSM7591 majú menovitý výkon 500 Watt a používajú motor s jednosmerným prúdom. Je to tichý a účinný motor, ktorý v spojení s priamym prenosom hnacej sily umožňuje pohon 1,3 konských síl pri najvyššom výkone (výkon motora) a umožňuje tak rýchle a vynikajúce výsledky aj pri miešaní ťažkých ciest.

Doba mixovania

Kuchynský robot KitchenAid™ je rýchlejší a výkonnejší než väčšina elektrických robotov. Preto musíte dobu mixovania uvádzanú vo väčšine receptov upraviť, aby ste zabránili premixovaniu.

Aby ste boli schopný stanoviť ideálnu dobu mixovania, pozorujte cesto a miešajte iba pokiaľ nebude mať požadovanú konzistenciu, ktorá je popísaná v recepte, ako napríklad „hladká a krémová". Pre zvolenie najlepšej rýchlosti mixovania sa pozrite do sekcie Sprievodca nastavením rýchlosti.

Mixovanie

⚠ VAROVANIE

RIZIKO ZRANENIA OSÔB

Aby ste zabránili vášmu zraneniu a poškodeniu robota, nepokúšajte sa stierať misu behom prevádzky. Pred stieraním prístroj vždy vypnite. Pokiaľ by do misy spadla stierka alebo iný predmet, prístroj najprv VYPNITE a až potom predmet vyberte.

Misa a šľahač sú navrhnuté tak, aby zaistili mixovanie bez nutnosti častého stierania stien misy. Obvykle stačí steny misy zotrieť 1-2x v priebehu mixovania. Robot sa môže behom prevádzky zahriať. V prípade dlhého miešania alebo miešania ťažkého cesta môže byť povrch kuchynského robota horúci, ale je to normálne.

Tipy pre mixovanie

Pridávanie prísad

Vždy pridávajte prísady čo najbližšie k strane misy, nie priamo do pohybujúceho sa šľahača. Pridávanie prísad si uľahčite použitím nalievacieho krytu. Najprv použite rýchlosť 1, pokiaľ sa prísady nezapracujú do zmesi. Potom rýchlosť postupne zvyšujte až na požadovanú rýchlosť.

Pridávanie orechov, hrozienok alebo kandovaného ovocia

Pri pridávaní týchto prísad postupujte podľa jednotlivých receptov. Všeobecne platí, že pevné prísady by sa mali pridávať až v posledných niekoľkých sekundách miešania pri rýchlosti 1. Liate cesto by malo byť dostatočne husté, aby udržalo ovocie alebo oriešky na povrchu a aby potom prísady v priebehu pečenia neklesli dole. Lepkavé kúsky ovocia by mali byť obalené v múke, aby sa v ceste lepšie rozmiestnili.

Miešanie tekutých zmesí

Zmesi obsahujúce veľké množstvo tekutých prísad by sa mali miešať na nižšej rýchlosti, aby sa zabránilo striekaniu. Rýchlosť zvyšujte až po tom, čo zmes zhustne.

POZNÁMKA: Pokiaľ nebudú prísady na samom dne misy dobre premiešané, potom nie je šľahač dosť hlboko v mise. Pozrite sa do sekcie Nastavenie kuchynského robota.

W10421400A_17_SK.indd 234 11/15/11 3:28 PM

Tipy pre vynikajúce výsledky

Tipy pre šľahanie bielkov

Umiestnite bielka (musia mať izbovú teplotu) do čistej, suchej misy. Vložte do robota nerezovú misu a šľahaciu metlu. Aby ste sa vyhli striekaniu, postupne pridávajte požadovanú rýchlosť a šľahajte až do požadovanej fázy. Viď. rozpis nižšie.

MNOŽSTVO	RÝCHLOSŤ
1 bielok	POSTUPNE AŽ NA 10
2 - 4 bielka	POSTUPNE AŽ NA 8
6 a viac bielkov	POSTUPNE AŽ NA 8

Fáza šľahania

Pomocou kuchynského robota KitchenAid® je šľahanie bielkov rýchle. Pozorne sledujte, aby ste sa vyhli prešľahaniu. Nižšie je popis fáz pri šľahaní bielkov, aby ste vedeli, čo môžete čakať.

Spenenie:
Veľké, nerovnomerné vzduchové bubliny.

Začína držať tvar

Vzduchové bubliny sú jemné a kompaktné; hmota je biela.

Mäkké špičky
Keď vyberiete šľahaciu metlu, špičky sa lámu a padajú dole.

Takmer tuhý sneh
Keď vyberiete šľahaciu metlu, tvoria sa ostré špičky, ale sneh stále ešte nie je tuhý.

Tuhý, ale mokrý

Keď vyberiete šľahaciu metlu, tvoria sa tuhé špičky. Sneh má jednotnú farbu a leskne sa.

Tuhý a suchý

Keď vyberiete šľahaciu metlu, tvoria sa tuhé špičky. Sneh je tuhý a na pohľad matný.

Tipy pre šľahanie šľahačky

Nalejte studenú smotanu na šľahanie do vychladenej misy. Vložte do robota nerezovú misu a šľahaciu metlu. Aby ste sa vyhli striekaniu, postupne pridávajte požadovanú rýchlosť a šľahajte až do požadovanej fázy. Viď rozpis nižšie.

MNOŽSTVO	RÝCHLOSŤ
50-200 ml	POSTUPNE AŽ NA 10
Viac než 200 ml	POSTUPNE AŽ NA 8

Fáza šľahania

Šľahačku behom šľahania pozorne sledujte, keďže váš robot KitchenAid™ šľahá tak rýchlo, že máte len niekoľko sekúnd medzi jednotlivými fázami šľahania. Pri šľahaní si všímajte nasledujúcich fáz:

Začína hustnúť

Šľahačka je hustá a má konzistenciu pudingu.

Drží tvar

Keď vyberiete šľahaciu metlu, šľahačka vytvára mäkké špičky. Dá sa vmiešať do iných prísad pri príprave dezertov a omáčok.

Tuhá šľahačka
Keď vyberiete šľahaciu metlu, šľahačka stojí v tuhých, ostrých špičkách. Použite ako vrchnú vrstvu na torty či dezerty alebo ako náplň do veterníkov.

W10421400A_17_SK.indd 235 11/15/11 3:28 PM

Tipy pre prípravu chleba

Keď pripravujete chlieb pomocou kuchynského robota, je to úplne odlišné od ručnej prípravy. Preto to bude chvíľu trvať, kým tento nový postup budete pohodlne zvládať. Pre vaše pohodlie vám ponúkame tieto tipy, ktoré vám pomôžu si zvyknúť na prípravu chleba pomocou postupu značky KitchenAid™.

- Na miešanie a hnetenie kysnutého cesta VŽDY používajte špirálovitý miesiaci hák.
- Na miešanie a hnetenie kysnutého cesta VŽDY používajte rýchlosť 2. Použitie akejkoľvek inej rýchlosti u ťažkých ciest môže spôsobiť, že sa prístroj zastaví, aby sa zamedzilo jeho poškodeniu. To je bežná prevádzka. Pokiaľ sa to stane, vypnite prístroj nastavením ovládača rýchlosti na 0 a znovu zapnite na nižšiu rýchlosť.
- Použite kuchynský teplomer na zaistenie správnej teploty tekutých prísad podľa receptu. Tekuté prísady môžu pri vyššej teplote zničiť droždie a pri nižšej teplote spomaliť kysnutie.
- Všetky prísady ohrejte na izbovú teplotu, aby ste zaistili riadne kysnutie cesta. Pokiaľ budete droždie drobiť do misy, najprv vždy misu zahrejte jej prepláchnutím teplou vodou, aby ste zamedzili schladnutiu tekutých prísad.
- Chlieb nechajte kysnúť na teplom mieste pri teplote 26°C až 29°C, kde nie je prievan, pokiaľ nie je v recepte uvedené inak.
- Doba kysnutia môže byť rôzna, podľa teploty a vlhkosti vo vašej kuchyni. To, že cesto zdvojnásobilo svoj objem, poznáte tak, že keď ľahko a rýchlo zaboríte špičky prstov do cesta, zostane po nich priehlbina.
- Väčšina receptov na prípravu chleba uvádza rôzne množstvá múky. To, že je dostatok múky, poznáte tak, že sa cesto začne odlepovať od stien misy. Pokiaľ je cesto lepivé alebo vlhké, pomaly pridajte viac múky, vždy asi 60 g (1/2 hrnčeka) naraz, ale neprekračujte doporučené maximálne objemy. Po každom pridaní múky mieste, dokiaľ sa múka úplne nezapracuje do cesta. Pokiaľ pridáte do cesta príliš veľa múky, budete mať chlieb príliš suchý.
- Po upečení by mali mať kysnuté chleby a rožky zlatohnedú farbu. To, že je chlieb hotový, poznáte i tak, že sa odlepuje od stien pekáča a že keď na bochník zhora poklepete, bude mať dutý zvuk. Bochník chleba a rožky ihneď po upečení vyklopte na mriežku, aby ostali chrumkavé.

W10421400A_17_SK.indd 236 11/15/11 3:28 PM

Servis a záruka

Keď potrebujete opravára

⚠ VAROVANIE

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Pred opravou vypojte zo zásuvky.

Pri nedodržaní týchto pokynov hrozí nebezpečenstvo úmrtia alebo úrazu elektrickým prúdom.

Predtým než zavoláte servisné stredisko, skontrolujte:

1. Robot sa môže behom použitia zahriať. Je úplne normálne, že sa nebudete môcť dotknúť povrchu robota, ak bol použitý po dlhú dobu pre miešanie ťažkého cesta.
2. Robot môže vydávať zvláštny pach, hlavnekeď je nový. To je u elektrických motorov bežné.
3. Ak šľahač naráža na steny alebo dno misy, okamžite ho vypnite. Pozrite sa do sekcie Nastavenie rozostupu medzi šľahačom a misou.

Ak prístroj nepracuje tak, ako by mal, skontrolujte:

- Je šnúra pevne v zásuvke?
- Je v poriadku poistka obvodu, na ktorý je robot napojený. Pokiaľ máte skrinku s ističmi, presvedčite sa, že je obvod uzatvorený.
- Robot vypnite na 10-15 sekúnd a potom ho zase zapnite. Pokiaľ robot opäť nefunguje, nechajte ho pred ďalším zapnutím 30 minút vychladnúť.
- Ak vyššie spomenuté možnosti nefungujú a závada nie je odstránená, pozrite sa do sekcie Servisné strediská.

Záruka na domáce použitie kuchynského robota so zdvíhacou misou KitchenAid™

Dĺžka záruky:	KitchenAid hradí:	KitchenAid nehradí:
Európa, Austrália a Nový Zéland: Na model Artisan™ Mixer 5KSM7580: Päť rokov plná záruka od dátumu predaja. Na model Heavy Duty Mixer 5KSM7591: Jeden rok plná záruka od dátumu predaja.	Náhradné diely a náklady na prácu pri oprave vád materiálu alebo dielenského spracovania. Servis musí robiť autorizované servisné stredisko KitchenAid.	A. Opravy, pokiaľ bol prístroj používaný k iným účelom, než je bežná domáca príprava jedla. B. Poškodenie vzniknuté nehodou, úpravami, nevhodným použitím, zneužitím alebo inštaláciou či prevádzkou, ktorá je v rozpore s miestnymi elektrotechnickými normami.

KITCHENAID NEPREBERÁ ŽIADNOU ZODPOVEDNOSŤ ZA NEPRIAME ŠKODY.

W10421400A_17_SK.indd 237 11/15/11 3:28 PM

Servis a záruka

Servisné strediská

Servis bude vždy zaisťovať miestne autorizované servisné stredisko KitchenAid. Názov a adresu najbližšieho servisného strediska KitchenAid si vyžiadajte od predajcu, u ktorého ste prístroj zakúpili.

Luboš Vymazal – MAGNUM
Brněnská 37
682 01 Vyškov
Česká republika
tel.: +420 517 346 256
mob: +420 724 767 114
fax: +420 517 330 415
www.kitchenaid.cz

POTTEN & PANNEN - STANĚK group
Obchodní 110
251 01 Čestlice
Česká republika
tel: +420 261 227 373
fax:+420 261 227 372
www.pottenpannen.cz

Zákaznícky servis

Luboš Vymazal – MAGNUM
Brněnská 37
682 01 Vyškov
Česká republika
tel.: +420 517 346 256
mob: +420 724 767 114
fax: +420 517 330 415
www.kitchenaid.cz

POTTEN & PANNEN - STANĚK group
Obchodní 110
251 01 Čestlice
Česká republika
tel: +420 261 227 373
fax:+420 261 227 372
www.pottenpannen.cz

www.pottenpannen.cz
www.kitchenaid.cz

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registrovaná obchodná známka KitchenAid, U.S.A
™ obchodná známka KitchenAid, U.S.A
Tvar mixéra je registrovanou obchodnou známkou KitchenAid, U.S.A.
© 2011. Všetky práva vyhradené.
Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

W10421400A_17_SK.indd 238 11/15/11 3:28 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Română

Modelul 5KSM7580 Modelul 5KSM7591

Cuprins

SIGURANȚA ÎN UTILIZAREA MIXERULUI CU SOCLU
Reguli importante de siguranță 241
Cerințe electrice 242
Eliminarea deșeurilor electrice 242

COMPONENTE ȘI CARACTERISTICI 243

INSTALAREA MIXERULUI CU SOCLU 244
Asamblarea mixerului cu soclu și bol 244
Reglarea distanței dintre bătător și bol 245

UTILIZAREA MIXERULUI CU SOCLU
Ghidul comenzilor privind viteza - 10 viteze pentru mixerele cu soclu 246

ACCESORII 247

ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE 247

SFATURI PENTRU REZULTATE OPTIME
Acțiunea planetară de mixare 248
Durata de mixare 248
Utilizarea mixerului 248
Sfaturi privind mixarea 248
Sfaturi privind baterea albușurilor 249
Sfaturi privind baterea frișii 249
Sfaturi privind frământarea pâinii 250

SERVICE ȘI GARANȚIE
Cazuri în care aveți nevoie de service 251
Garanție pentru Mixerul cu stand și bol KitchenAid™ de uz casnic 251
Centre de service 252
Serviciul Clienți 252

Siguranța în utilizarea mixerului cu soclu

Siguranța dvs. şi a celorlalți este foarte importantă.

Am introdus în acest manual şi am aplicat pe aparat multe mesaje de siguranță importante. Citiți şi respectați întotdeauna toate mesajele de siguranță.

Acesta este simbolul de avertizare asupra siguranței.

Acest simbol vă avertizează asupra posibilelor pericole care vă pot ucide sau răni pe dvs. şi pe ceilalți.

Toate mesajele de siguranță vor urma după simbolul de siguranță şi după cuvântul "PERICOL" sau "AVERTIZARE." Aceste cuvinte înseamnă:

⚠ PERICOL — **Puteți fi ucis sau rănit grav dacă nu urmați <u>imediat</u> instrucțiunile.**

⚠ AVERTISMENT — **Puteți fi ucis sau rănit grav dacă nu urmați instrucțiunile.**

Toate mesajele de siguranță vă spun care este pericolul potențial, cum să reduceți probabilitatea de accident şi ce se poate întâmpla dacă nu urmați instrucțiunile.

REGULI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Când folosiți aparate electrice trebuie să respectați întotdeauna măsurile fundamentale de precauție, printre care se numără următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Pentru a evita riscul de electrocutare, nu scufundați mixerul cu soclu în apă sau în alte lichide.
3. Aparatul nu este destinat utilizării de către copii mici sau persoane infirme fără supraveghere.
4. Deconectați Mixerul cu Soclu de la priza de perete când nu-l folosiți, înainte de a monta şi demonta componente, precum şi înainte de curățare.
5. Evitați contactul cu piesele mobile. Țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea, precum şi spatulele şi alte ustensile departe de bătător în timpul funcționării pentru a reduce riscul de rănire a persoanelor şi/sau de deteriorare a mixerului cu soclu.
6. Nu utilizați mixerul cu soclu cu un cablu de alimentare sau un ştecher defect sau după ce aparatul a funcționat defectuos, a fost lovit sau avariat în orice fel. Aduceți aparatul la cel mai apropiat service autorizat pentru examinare, reparație sau reglare electrică ori mecanică.
7. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de KitchenAid poate provoca incendii, electrocutări sau rănire.
8. Nu folosiți mixerul cu soclu în aer liber.
9. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne deasupra marginii mesei sau a blatului.
10. Îndepărtați bătătorul plat, telul din inox inoxidabil sau cârligul spiralat pentru frământat de pe mixerul cu soclu înainte de spălare.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

ACEST PRODUS A FOST PROIECTAT EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC.

W10421400A_18_RO.indd 241 11/15/11 3:32 PM

Siguranța în utilizarea mixerului cu soclu

Cerințe electrice

⚠ AVERTISMENT

Pericol de electrocutare

Conectați la o priză împământată.

Nu eliminați împământarea.

Nu folosiți adaptor.

Nu folosiți prelungitor.

Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca decesul, incendiul sau şocul electric.

Volți: 220-240 CA
Hertz: 50/60 Hz

NOTĂ: Curentul electric necesar pentru mixerul cu soclu este indicat pe placa de serie, localizată sub standul mixerului.

Nu folosiți prelungitor. În cazul în care cablul de alimentare este prea scurt, apelați la un electrician calificat să vă instaleze o priză lângă aparat.

Acest curent electric este determinat prin utilizarea accesoriului care consumă cel mai mult curent. Alte accesorii recomandate pot avea consumuri de curent semnificativ mai mici.

NOTĂ: Acest produs este prevăzut cu un cablu de alimentare de tip Y. Dacă cablul de curent se deteriorează trebuie înlocuit de producător sau de agentul său de service pentru a evita un pericol.

Eliminarea deşeurilor electrice

Acest aparat este marcat conform directivei europene 2002/96/CE privind deşeurile de echipamente electrice şi electronice (DEEE).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului înconjurător şi sănătății omului, care, în caz contrar, ar putea fi provocate de eliminarea necorespunzătoare a deşeurilor rezultate din acest produs.

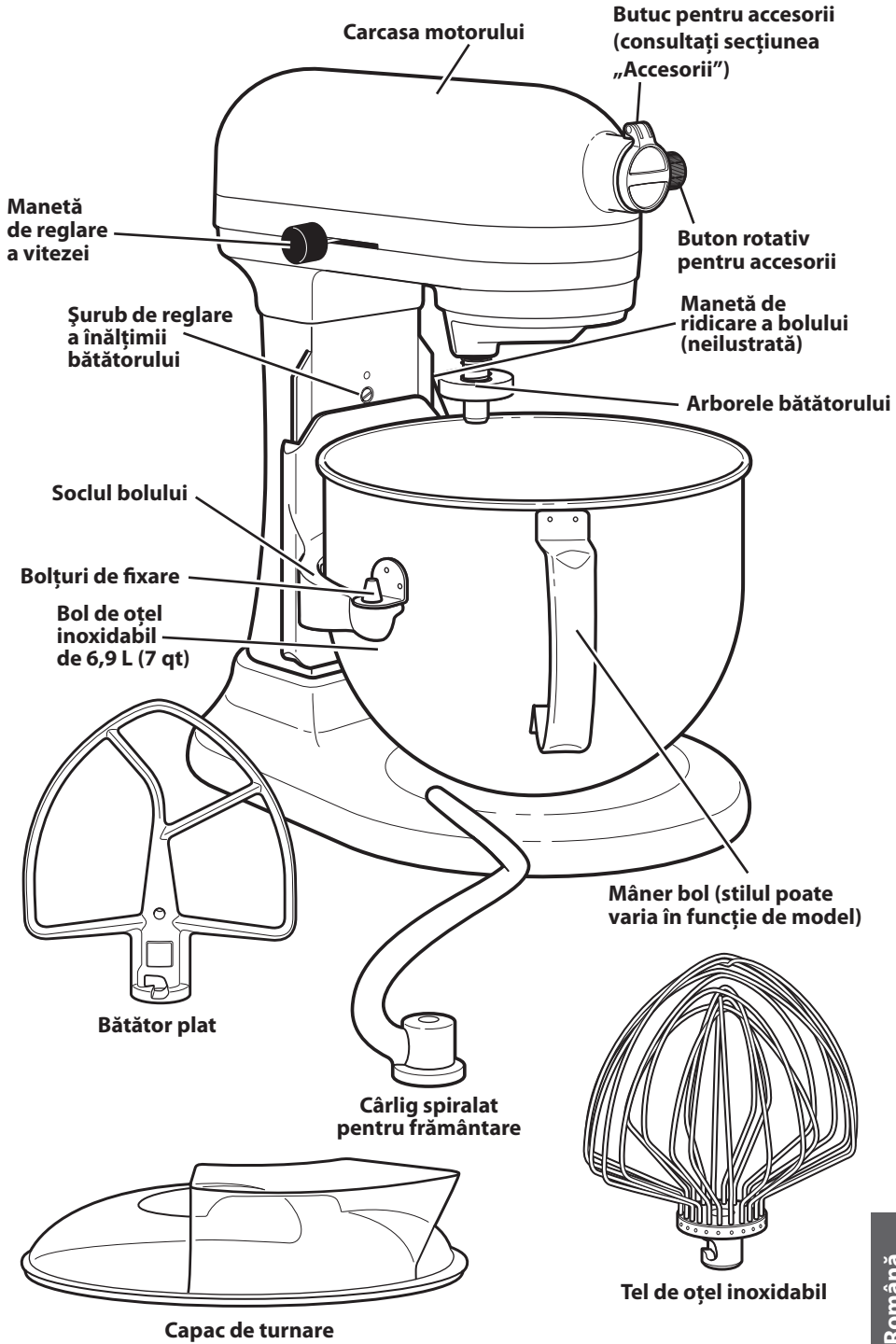
Simbolul aplicat pe produs sau pe documentele care însoțesc produsul indică faptul că acest aparat nu trebuie tratat ca gunoi menajer. În schimb, trebuie predat unei unități de colectare autorizate pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice.

Eliminarea trebuie efectuată în conformitate cu legislația locală de mediu privind eliminarea deşeurilor.

Pentru informații detaliate despre tratamentul, recuperarea şi reciclarea acestui produs, contactați biroul local, serviciul local de reciclare a deşeurilor sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

W10421400A_18_RO.indd 242 11/15/11 3:32 PM

Componente şi caracteristici



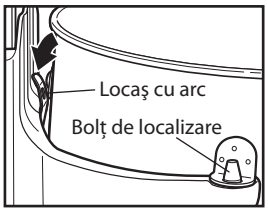
W10421400A_18_RO.indd 243 11/15/11 3:32 PM

Asamblarea mixerului cu soclu şi bol

Pentru a ataşa bolul de oţel inoxidabil

Aduceţi comanda de viteză în poziţia „0“ (OPRIT) Deconectaţi mixerul cu soclu de la sursa de alimentare. Aşezaţi maneta de ridicare a bolului în poziţia de jos. Fixaţi suporţii bolului peste bolţurile de fixare şi apăsaţi bolul până când bolţurile bolului se fixează în locaşurile cu arc. (Figura 1)
IMPORTANT: Dacă bolul nu este bine fixat, este instabil şi se mişcă în timpul utilizării.

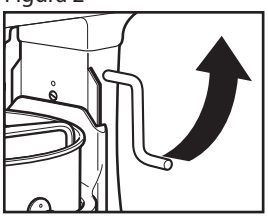
Figura 1



Pentru a ridica bolul de inox în poziţia de mixare

Rotiţi maneta de ridicare a bolului în sens invers acelor de ceasornic pentru poziţia ridicată. (Fig. 2) Bolul trebuie să fie întotdeauna în poziţie ridicată în timpul mixării.

Figura 2



Pentru a detaşa bolul de oţel inoxidabil

Aduceţi comanda de viteză în poziţia „0“ (OPRIT). Deconectaţi mixerul cu soclu de la sursa de alimentare. Aşezaţi maneta de ridicare a bolului în poziţia de jos. Apucaţi mânerul bolului şi ridicaţi drept în sus şi în exterior pentru deblocarea bolţurilor de fixare.

⚠ AVERTISMENT

Pericol de accidentare

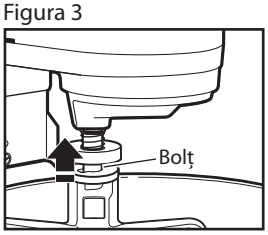
Deconectaţi mixerul de la sursa de curent înainte de a atinge telul.

Nerespectarea acestei instrucţiuni poate provoca ruperea oaselor, tăieturi sau zgârieturi.

Pentru a ataşa bătătorul plat, telul din inox inoxidabil sau cârligul spiralat pentru frământat.

Aduceţi comanda de viteză în poziţia „0“ (OPRIT). Deconectaţi mixerul cu soclu de la sursa de alimentare. Coborâţi bolul rotind maneta de ridicare a bolului în jos. Introduceţi bătătorul pe arborele său şi apăsaţi-l în sus cât mai mult posibil. Rotiţi bătătorul la dreapta, fixându-l peste bolţul de pe arborele bătătorului. (Figura 3)

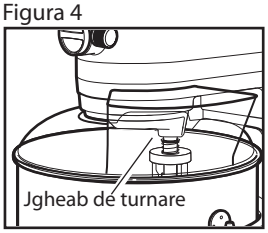
Figura 3



Pentru a detaşa bătătorul plat, telul din inox inoxidabil sau cârligul spiralat pentru frământat.

Aduceţi comanda de viteză în poziţia „0“ (OPRIT). Deconectaţi mixerul cu soclu de la sursa de alimentare. Coborâţi bolul rotind maneta de ridicare a bolului în jos. Apăsaţi telul în sus cât mai mult posibil şi rotiţi-l spre stânga. Scoateţi telul afară din arborele său.

Figura 4



Pentru a ataşa capacul de turnare

Aduceţi comanda de viteză în poziţia „0“ (OPRIT). Deconectaţi mixerul cu soclu de la sursa de alimentare. Ataşaţi bătătorul plat, telul din inox inoxidabil sau cârligul spiralat pentru frământat şi bolul. Din partea frontală a mixerului, glisaţi capacul de turnare pe bol până când ajunge în poziţia centrală. Marginea inferioară a capacului trebuie să se potrivească în bol. (Figura 4)

Pentru a utiliza capacul de turnare

Pentru a obţine rezultate optime, rotiţi capacul, astfel încât carcasa motorului să acopere golul în formă de U din capac. Jgheabul de turnare se va afla în dreapta butucului pentru accesorii, privit din partea frontală. Turnaţi ingredientele în bol prin jgheabul de turnare.

W10421400A_18_RO.indd 244 11/15/11 3:32 PM

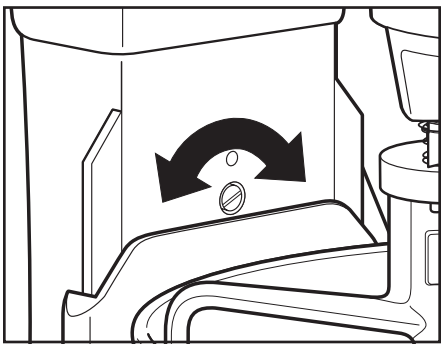
Reglarea distanței dintre bătător şi bol

Mixerul cu soclu a fost reglat în fabrică, astfel încât bătătorul plat să nu atingă fundul bolului. Dacă, indiferent de motiv, bătătorul plat loveşte fundul bolului sau este prea departe de bol, puteți corecta distanța cu uşurință.

1. Aduceți comanda de viteză în poziția „0“ (OPRIT).
2. Deconectați mixerul cu soclu de la sursa de alimentare.
3. Coborâți bolul în poziția jos.
4. Rotiți uşor şurubul de reglare a înălțimii bătătorului (A) în sens opus acelor de ceasornic (stânga) pentru a ridica bătătorul plat sau rotiți-l în sensul acelor de ceasornic (dreapta) pentru a coborî bătătorul plat.
5. Reglați bătătorul plat, astfel încât să nu atingă suprafața bolului. Dacă reglați prea mult şurubul, este posibil ca maneta de ridicare a bolului să nu se poată fixa pe poziție.

NOTĂ: Dacă este reglat corect, bătătorul plat nu se va lovi de fundul sau de pereții bolului. Dacă bătătorul plat sau telul de oțel inoxidabil este atât de aproape, încât loveşte fundul bolului, este posibil ca stratul de protecție al bătătorului să se uzeze sau ca telul de oțel inoxidabil să se deterioreze.

Răzuirea pereților bolului poate fi necesară, în anumite condiții, indiferent de reglarea bătătorului. Mixer cu soclu trebuie să fie oprit pentru a răzui bolul, în caz contrar se poate defecta mixerul.

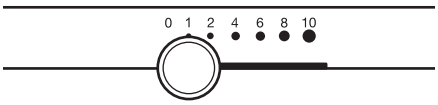


W10421400A_18_RO.indd 245 11/15/11 3:32 PM

Utilizarea mixerului cu soclu

Ghidul comenzilor privind viteza - 10 viteze pentru mixerele cu soclu

Toate vitezele au funcția de pornire lentă (Soft Start) care pornește în mod automat mixerul cu soclu la o viteză mică, pentru a evita împroșcarea și ridicarea făinii în momentul pornirii, care se mărește apoi rapid până la treapta selectată pentru o performanță optimă.



Viteza	Utilizată pentru	Accesorii	Descriere
1	Amestecare		Pentru amestecare uşoară, pasare, începerea tuturor procedurilor de mixare. Folosiți pentru a adăuga făină şi ingrediente uscate în aluat şi pentru adăuga lichide în ingrediente uscate. Nu folosiți treapta de viteză 1 pentru a frământa aluaturile cu drojdie.
2	Mixare uşoară, frământare		Pentru mixare uşoară, pasare, amestecare mai rapidă. Folosiți pentru a mixa şi frământa aluaturile cu drojdie, aluaturile tari şi fondante, pentru a începe să pasați cartofii sau alte legume, pentru încorpora grăsimea de frăgezire a aluatului în făină, pentru a mixa aluaturi subțiri sau care stropesc.
4	Mixare, batere		Pentru mixarea aluaturilor semitari, cum sunt cele pentru pricomigdale. Folosiți pentru a omogeniza zahărul şi grăsimea de frăgezire a aluatului şi pentru a adăuga zahăr în albuşuri de ou pentru bezele. Viteză medie pentru aluaturi de prăjituri.
6	Batere, creme		Pentru batere medie spre rapidă (creme) sau pentru frişcă. Utilizați pentru a finisa mixarea aluatului pentru prăjituri, gogoşi şi a altor aluaturi. Viteză mare pentru aluaturi de prăjituri.
8-10	Batere rapidă, frişcă, frişcă rapidă		Pentru a bate frişcă, albuşuri de ou şi glazuri fierte. Pentru baterea unor cantități mici de smântână, albuşuri de ou sau pentru baterea finală a cartofilor pasați.

NOTĂ: Folosiți treapta de viteză 2 pentru a frământa aluaturile cu drojdie. Utilizarea oricărei alte trepte de viteză atrage o posibilitate mare de avariere a mixerului cu soclu. Cârligul spiralat pentru frământare asigură frământarea eficientă a majorității aluaturilor cu drojdie în numai 4 minute.

Diagramă de capacitate

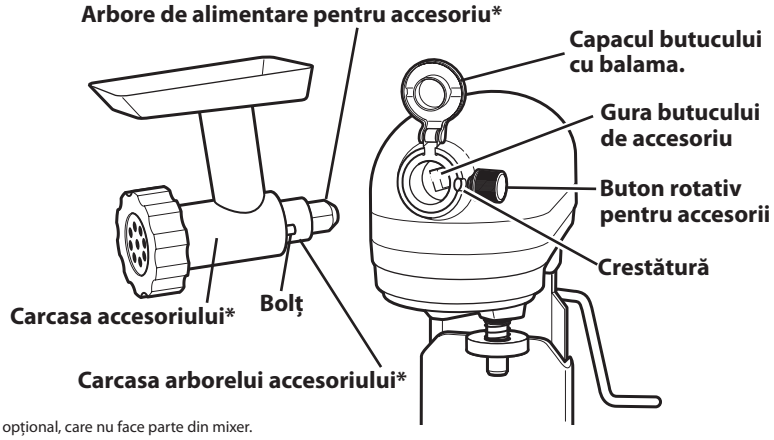
	Bol de 6,9 L
Făină	2 - 2,2 kg
Pâine	8 pâini de 450 g
Pricomigdale / Biscuiți	160 de bucăți
Cartofi piure	3,6 kg

W10421400A_18_RO.indd 246 11/15/11 3:32 PM

Accesorii

Informații generale

KitchenAid™ accesoriile au fost proiectate pentru o durată de viață îndelungată. Arborele de putere pentru accesorii şi priza de butuc au un design pătrat, pentru a elimina posibilitatea de alunecare a accesoriilor în timpul transmiterii puterii. Butucul şi carcasa arborelui sunt conice pentru a asigura o bună fixare, chiar şi după o utilizare şi uzură prelungite. KitchenAid™ Accesoriile nu necesită o unitate de alimentare suplimentară pentru a funcționa; unitatea de alimentare este încorporată.



* Accesoriu opțional, care nu face parte din mixer.

Îngrijire şi curățare

Bolul de oțel inoxidabil, bătătorul plat, telul de oțel inoxidabil şi cârligul spiralat pentru frământare pot fi spălate în maşina automată de spălat vase. Sau, le puteți curăța bine cu apă caldă şi clăti bine înainte de a le usca. Nu depozitați bătătoarele pe arbore.

⚠ AVERTISMENT

PERICOL DE ELECTROCUTARE

ASIGURAȚI-VĂ ÎNTOTDEAUNA CĂ AȚI DECONECTAT MIXERUL CU SOCLU ÎNAINTE DE A-L CURĂȚA.

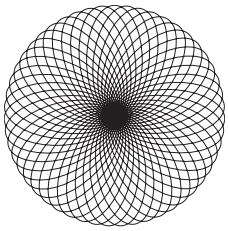
Ştergeți Mixerul cu Soclu cu o cârpă moale şi umedă. NU SCUFUNDAȚI ÎN APĂ. Ştergeți frecvent arborele telului, eliminând orice rest care se poate acumula.

Accesorii	Metal filmat	Oțel inoxidabil
	Bătătoarele şi cârligele pentru frământat argintate pot fi spălate în siguranță în maşină de spălat vase. (Disponibil la modelul 5KSM7591)	Bătătoarele şi cârligele pentru frământat din oțel inoxidabil pot fi spălate în siguranță în maşină de spălat vase. (Disponibil la modelul 5KSM7580)
	Nu este cazul	11-Telurile eliptice din oțel inoxidabil pot fi spălate în siguranță în maşina de spălat vase. (Disponibil la modelele 5KSM7580 şi 5KSM7591)
	Nu este cazul	Toate boluri de metal sunt din oțel inoxidabil şi pot fi spălate în siguranță în maşina de spălat vase. (Disponibil la toate modelele cu bol elevabil)

W10421400A_18_RO.indd 247 11/15/11 3:32 PM

Sfaturi pentru rezultate optime

Acţiunea planetară de mixare



În timpul funcţionării, bătătorul plat se mişcă în jurul bolului staţionar, rotindu-se în acelaşi timp, în direcţie opusă, în jurul proprie sale axe. În diagramă este ilustrată toată raza de acţiune a bătătorului în bol.

Modelele 5KSM7580 şi 5KSM7591 au 500 Watts şi un motor cu curent direct. Este un motor silenţios şi extrem de eficient, combinat cu un sistem de transmisie directă: aceasta îi permite să susţină 1,3 cai putere la putere de vârf (putere de ieşire), asigurând rezultate rapide şi excelente de amestecare, chiar şi în cazul aluaturilor grele.

Durata de mixare

KitchenAid™ Mixerul cu soclu mixează mai repede şi mai bine decât majoritatea celorlalte mixere electrice. De aceea, durata de mixare la majoritatea reţetelor trebuie reglată pentru a evita baterea excesivă.

Pentru a determina timpul de mixare ideal, observaţi aluatul şi amestecaţi numai până când dobândeşte aspectul descris în reţeta dvs., cum ar fi „omogen şi cremos". Pentru a selecta cele mai adecvate viteze de amestecare, utilizaţi secţiunea „Ghidul comenzilor privind viteza".

Utilizarea mixerului

⚠ AVERTISMENT

PERICOL DE ACCIDENTARE

Pentru a evita vătămarea corporală şi daunele la bătător, nu încercaţi să răzuiţi bolul în timp ce funcţionează mixerul; opriţi mixerul. Dacă scăpaţi racletă sau alte obiecte în bol, OPRIŢI motorul înainte de a le scoate.

Bolul şi bătătorul au fost proiectate pentru a permite o mixare bună fără răzuire frecventă. Răzuirea bolului o dată sau de două ori în timpul amestecării este, de regulă, suficientă.

Mixerul cu soclu se poate încălzi în timpul funcţionării. În condiţii de sarcini mari pe perioade de mixare prelungite, este posibil să nu puteţi atinge confortabil partea superioară a mixerului cu soclu. Acest lucru este normal.

Sfaturi privind mixarea

Adăugarea ingredientelor

Adăugaţi întotdeauna ingredientele cât mai aproape de marginea bolului şi nu direct în bătătorul aflat în mişcare. Capacul de turnare simplifică adăugarea ingredientelor. Folosiţi viteza 1 până la încorporarea tuturor ingredientelor. Apoi măriţi treptat viteza până la treapta dorită.

Adăugarea nucilor, stafidelor sau a fructelor confiate

Urmaţi reţete individuale pentru sfaturi privind includerea acestor ingrediente. În general, materialele solide ar trebui încorporate în ultimele câteva secunde de mixare cu treapta de viteză 1. Aluatul trebuie să fie suficient de gros încât să menţină nucile sau fructe la suprafaţă, fără a se lăsa la fundul tăvii în timpul coacerii. Fructele lipicioase ar trebui pudrate cu făină pentru o mai bună distribuire în aluat.

Amestecuri lichide

Amestecurile care conţin cantităţi mari de ingrediente lichide trebuie mixate la trepte de viteză mică pentru a evita împroşcarea. Măriţi viteza numai după ce aluatul s-a îngroşat.

NOTĂ: Dacă ingrediente în partea de jos a bolului nu sunt bine amestecate, bătătorul nu este destul de coborât în bol. Consultaţi secţiunea „Instalarea mixerului cu soclu".

W10421400A_18_RO.indd 248 11/15/11 3:32 PM

Sfaturi pentru rezultate optime

Sfaturi privind baterea albuşurilor

Aşezaţi albuşurile de ou la temperatura camerei într-un bol curat şi uscat. Ataşaţi bolul şi telul din oţel inoxidabil. Pentru a evita stropirea, aduceţi treptat până la treapta de viteză dorită şi mixaţi până la consistenţa dorit. A se vedea tabelul de mai jos.

CANTITATE	VITEZĂ
1 albuş de ou.....	TREPTAT până la 10
2-4 albuşuri de ou.....	TREPTAT până la 8
6 sau mai multe albuşuri de ou.....	TREPTAT până la 8

Faze de batere

Cu KitchenAid™ Cu ajutorul mixerul cu soclu, puteţi bate rapid albuşurile de ou. Aşadar, trebuie să fiţi atent(ă) pentru a evita baterea excesiv. În această listă veţi afla exact la ce trebuie să vă aşteptaţi.

Spumos
Bule de aer mari şi neuniforme.

Începe să-şi menţină forma

Bulele de aer sunt fine şi compacte; produsul este alb.

Vârf moale
Vârfurile cad în momentul ridicării telului.

Aproape tare
Se formează vârfuri ascuţite în momentul ridicării telului, dar, de fapt, albuşurile sunt moi.

Tare, dar nu uscat

Se formează vârfuri ascuţite şi tari în momentul ridicării telului de oţel inoxidabil. Albuşurile au culoare uniformă şi lucioasă.

Tare şi uscat

Se formează vârfuri ascuţite şi tari în momentul ridicării telului de oţel inoxidabil. Albuşurile au aspect pătat şi fără luciu.

Sfaturi privind baterea friştii

Turnaţi smântâna rece în bolul răcit. Ataşaţi bolul şi telul din oţel inoxidabil. Pentru a evita stropirea, aduceţi treptat până la treapta de viteză dorită şi mixaţi până la consistenţa dorit. A se vedea tabelul de mai jos.

CANTITATE	VITEZĂ
50-200 ml.....	TREPTAT până la 10
Peste 200 ml.....	TREPTAT până la 8

Faze de batere

Observaţi smântâna îndeaproape în timpul baterii. Deoarece mixerul cu soclu KitchenAid™ bate atât de repede, aveţi doar câteva secunde la dispoziţie între fazele de batere. Aveţi grijă la următoarele caracteristici:

Începe să se întărească

Frişca este groasă şi are aspect de cremă.

Îşi menţine forma

Frişca formează vârfuri moi în momentul ridicării telului de oţel inoxidabil. Poate fi încorporată în alte ingrediente când preparaţi deserturi şi sosuri.

Tare
Frişca este tare, se formează vârfuri ascuţite în momentul ridicării telului de oţel inoxidabil. Folosiţi ca topping pentru prăjituri sau deserturi sau pentru a umple aluaturile pufoase.

W10421400A_18_RO.indd 249 11/15/11 3:32 PM

Sfaturi privind frământarea pâinii

Frământarea pâinii cu un mixer este destul de diferită de frământarea manuală. Prin urmare, aveți nevoie de ceva exercițiu înainte de a deveni complet familiarizat cu noul proces. Pentru confortul dvs., vă oferim aceste sfaturi pentru a vă ajuta să vă familiarizați cu frământarea pâinii cu KitchenAid™.

- ÎN TOATE CAZURILE, folosiți cârligul spiralat de frământat pentru a mixa și frământa aluaturile cu drojdie.
- Folosiți treapta de viteză 2 pentru a frământa aluaturile cu drojdie. Utilizarea oricărei alte viteza cu aluaturi grele poate provoca oprirea mixerului pentru a limita defectarea aparatului. Acest lucru este normal. În această eventualitate, aduceți maneta de reglare a vitezei în poziția oprit și apoi porniți din nou la o viteză mai mică.
- Folosiți un termometru pentru bomboane sau pentru bucătărie pentru a vă asigura că lichidele sunt la temperatura specificată în rețetă. Lichidele la temperaturi mai mari pot distruge drojdia, în timp ce lichidele la temperaturi mai scăzute vor încetini creșterea drojdiei.
- Încălziți toate ingredientele la temperatura camerei pentru a vă asigura de creșterea adecvată a aluatului. Dacă drojdia trebuie dizolvată într-un bol, mai întâi încălziți întotdeauna bolul prin clătirea cu apă călduță, pentru a evita răcirea lichidelor.
- Lăsați să crească pâinea într-un loc cald, cu temperatura cuprinsă între 26° C și 29° C, fără curent, cu excepția cazului în care rețeta precizează altfel.
- Timpul de creștere poate varia de cel din rețetă în funcție de temperatura și de umiditatea din bucătărie. Aluatul și-a dublat volumul atunci când rămâne urmă la apăsarea ușoară și rapidă cu vârful degetelor.
- Cele mai multe rețete de pâine oferă un interval pentru cantitatea de făină necesară. Ați folosit destulă făină atunci când aluatul începe să se dezlipească de pe pereții castronului. Dacă aluatul este lipicios sau umiditatea este ridicată, se adaugă încet mai multă făină, aproximativ câte 60 g (1/2 cană), fără a se depăși cantitatea de făină recomandată. Frământați după fiecare adăugare până când făină este complet încorporată în aluat. Dacă se folosește prea multă făină, pâinea va fi uscată.
- Când sunt gata, pâinea și chiflele cu drojdie trebuie să fie rumenite. Alte teste pentru gradul de coacere al pâinii sunt: Pâinea se desprinde de marginile tăvii și la baterea cu degetul în partea de sus, sună a gol. Scoateți imediat pâinile și chiflele pe rafturi de răcire pentru a evita înmuierea.

W10421400A_18_RO.indd 250 11/15/11 3:32 PM

Cazuri în care aveţi nevoie de service

⚠ AVERTISMENT

Pericol de electrocutare

Scoateţi din priză înainte de service.

Nerespectarea acestei instrucţiuni poate provoca ruperea oaselor, tăieturi sau zgârieturi.

Vă rugăm să citiţi următoarele înainte de a suna la centrul de service.

1. Mixerul cu soclu se poate încălzi în timpul funcţionării. În condiţii de sarcini mari pe perioade de mixare prelungite, este posibil să nu puteţi atinge confortabil partea superioară a mixerului cu soclu. Acest lucru este normal.

2. Mixerul cu Soclu poate degaja un miros înţepător mai ales când este nou. Acest lucru este normal pentru motoarele electrice.

3. Dacă bătătorul plat loveşte bolul, opriţi mixerul cu soclu. Consultaţi secţiunea „Instalarea mixerului cu soclu".

Dacă Mixerul cu soclu funcţionează defectuos sau nu funcţionează, vă rugăm să verificaţi următoarele:

- Mixerul cu soclu este conectat la curent?
- Siguranţa din circuitul la care este conectat mixerul cu soclu se află în stare bună de funcţionare? Dacă aveţi o cutie cu disjunctoare, asiguraţi-vă că circuitul este închis.
- Opriţi mixerul cu soclu pentru 10-15 secunde şi apoi porniţi-l înapoi. Dacă tot nu porneşte, lăsaţi-l să se răcească 30 de minute înainte de a-l porni din nou.
- Dacă problema nu se datorează uneia din cauzele de mai sus, consultaţi secţiunea „Centre de service".

Garanţie pentru Mixerul cu stand şi bol KitchenAid™ de uz casnic

Perioada de garanţie:	KitchenAid va plăti pentru:	KitchenAid nu va plăti pentru:
Europa, Australia şi Noua Zeelandă: **Pentru Artisan™ Mixerul 5KSM7580: garanţie completă de cinci ani de la data cumpărării.** **Pentru Mixer Heavy Duty 5KSM7591: garanţie completă de un an de la data cumpărării.**	**Piesele de schimb şi manopera de reparaţie pentru remedierea defectelor de material sau manoperă. Serviciile trebuie să fie furnizate de către un Centru de service autorizat KitchenAid.**	**A. Reparaţii dacă Mixerul cu soclu este folosit pentru alte operaţii decât pentru pregătirea alimentelor.** **B. Defecţiuni rezultate din accidente, modificări, utilizare necorespunzătoare, abuz sau instalare/utilizare prin nerespectarea legislaţiei electrice locale.**

KITCHENAID NU ÎŞI ASUMĂ RĂSPUNDEREA PENTRU DAUNE INDIRECTE.

W10421400A_18_RO.indd 251 11/15/11 3:32 PM

Service şi garanție

Centre de service

Toate lucrările de service trebuie executate la nivel local de un centru de service autorizat KitchenAid. Contactați dealerul de la care ați cumpărat aparatul pentru a obține numele celui mai apropiat centru de service autorizat KitchenAid.

BILANCIA EXIM SRL

DN1 KM 19,3 Corbeanca,
Ilfov, Romania

Vânzări:
Tel.: +40-(0)21-352.88.88
Fax: +40-(0)21-352.33.33

vanzari@bilancia.ro
www.bilancia.ro

Serviciul Clienți

Service:

Tel.: +40-(0)21-352.38.68
Fax: +40-(0)21-352.38.68

service@bilancia.ro
www.bilancia.ro

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marcă înregistrată a societății KitchenAid, U.S.A.
™ Marcă înregistrată a societății KitchenAid, U.S.A.
Forma mixerului cu soclu este o marcă înregistrată de societatea KitchenAid, U.S.A.
© 2011. Toate drepturile rezervate.
Specificațiile pot fi modificate fără preaviz.

W10421400A_18_RO.indd 252 11/15/11 3:32 PM

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Модел 5KSM7580 Модел 5KSM7591

Български език

Съдържание

БЕЗОПАСНОСТ НА КУХНЕНСКИЯ РОБОТ
Важни предпазни мерки 255
Изисквания към електрическите уреди 256
Изхвърляне на електрически уреди 256

ЧАСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ 257

ПОДГОТОВКА ЗА РАБОТА НА КУХНЕНСКИЯ РОБОТ 258
Сглобяване на кухненски робот с повдигаща се купа 258
Регулирайте разстоянието от бъркалката до купата 259

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВАШИЯ КУХНЕНСКИ РОБОТ
Ръководство за контрол на скоростите - 10 степени на скоростите 260

ПРИСТАВКИ 261

ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ 261

СЪВЕТИ ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ
Работа на планетарната бъркалка 262
Време за разбъркване 262
Употреба на миксера 262
Съвети за бъркане 262
Съвети за разбиване на белтъци 263
Съвети за разбиване на сметана 263
Съвети за правене на хляб 264

РЕМОНТ И ГАРАНЦИЯ
Когато ви е необходим ремонт 265
Гаранция за Кухненски робот с повдигаща се купа за домашна употреба на KitchenAid™ 265
Сервизни центрове 266
Отдел „Обслужване на клиенти" 266

Безопасност на кухненския робот

Вашата безопасност и безопасността на другите са много важни.

В това ръководство и на Вашите уреди се намират много важни указания за безопасност. Винаги четете и спазвайте всички инструкции за безопасност.

Това е знак за предупреждение за безопасност.

Този знак Ви предупреждава за възможни опасности, които биха могли да доведат до смърт или до наранявания.

Всички съобщения за безопасност се намират след този знак или след думата „ОПАСНОСТ" или „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ". Тези думи означават:

⚠ ОПАСНОСТ — **Ако <u>незабавно</u> не спазите тези инструкции, това може да доведе до смърт или тежки наранявания.**

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — **Ако не спазвате тези инструкции, това може да доведе до вашата смърт или до сериозно нараняване.**

Всички указания за безопасност обясняват потенциалната опасност и ви казват как да намалите опасността от нараняване, като информират за последиците при неспазване на инструкциите.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

При употреба на електрически уреди винаги да се спазват следните основни мерки за безопасност:

1. Прочетете всички инструкции.
2. За да избегнете опасност от токов удар, не поставяйте кухненския робот във вода или други течности.
3. Уредът не е предназначен за употреба от малки деца или стари хора без надзор.
4. Изваждайте щепсела от контакта, когато не използвате кухненския робот, преди да поставите или махнете части и преди почистване.
5. Избягвайте да пипате движещите се части. Ръцете, косите, дрехите, както и шпатулите или други принадлежности не бива да имат никакъв контакт с бъркалката докато работи кухненския робот, за да се намали опасността от нараняване за хора и/или повреда на кухненския робот.
6. Не работете с кухненския робот, ако шнура или щепсела са повредени или са възникнали неизправности по кухненския робот - ако е изпускан или повреден по какъвто и да е начин. Върнете уреда в най-близкия оторизиран сервизен център за проверка, поправка или регулиране на електрическите или механични части.
7. Употребата на приставки, които не се препоръчват или продават от KitchenAid може да доведе до пожари, токов удар или наранявания.
8. Не използвайте кухненския робот на открито.
9. Не оставяйте кабела да виси над ръба на масата или на работния плот.
10. Преди миене, свалете плоската бъркалка, телта за разбиване на белтъци или вилката за разбиване на тесто.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

ТОЗИ ПРОДУКТ Е ПРЕДНАЗНАЧЕН САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.

W10421400A_19_BG.indd 255 11/15/11 4:42 PM

Изисквания към електрическите уреди

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от токов удар

Включете шнура в заземен контакт.

Не изваждайте заземителната скоба.

Не използвайте адаптер.

Не употребявайте шнур за удължаване.

Неспазването на тези инструкции може да доведе до смърт, пожар или токов удар.

Напрежение на мрежата във волтове:
220-240 A.C.
Честота: 50/60 Hz

ЗАБЕЛЕЖКА: Номиналната мощност на кухненския робот е отпечатана върху фирмената табелка на дъното на вашия уред.

Да не се използва удължител на кабела. Ако мрежовият кабел е прекалено къс, специалист електротехник или сервизен техник да постави контакт близо до кухненския робот.

Консумираната енергия се определя чрез използване на приставката, която се нуждае от най-голямото натоварване (ток). Възможно е други приставки да използват значително по-малко ток.

ЗАБЕЛЕЖКА: Този продукт е съоръжен с Y-мрежов кабел. В случай, че кабелът бъде повреден, трябва да бъде сменен от производителя или от неговото сервизно представителство, за да се избегне опасност.

Изхвърляне на електрически уреди

Този уред е маркиран в съответствие с изискванията на европейската Директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE).

Като направите така, че да изхвърлите продукта според изискванията, ще избегнете потенциални отрицателни последствия за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха възникнали от неподходяща обработка при изхвърляне на този продукт.

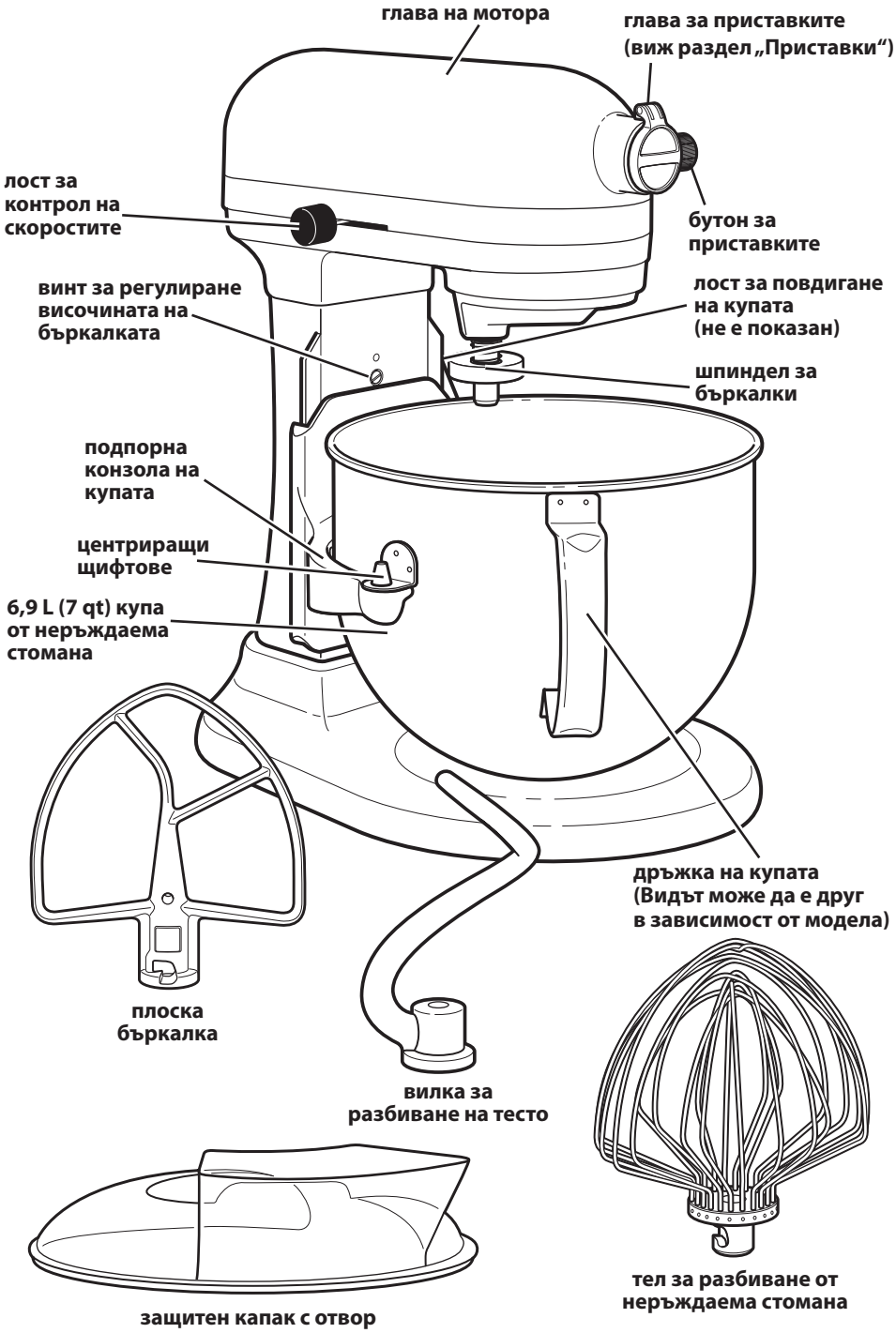
Знакът върху продукта или на приложените документи показва, че този уред не може да се счита за битов отпадък от домакинството. Предайте този продукт в пункта за събиране и рециклиране на отпадъци от електрическо и електронно оборудване.

Изхвърлянето трябва да се извърши в съответствие с местните екологични разпоредби за изхвърляне на отпадъци.

Моля, обърнете се към съответните общински служби, към местния пункт за рециклиране на битови отпадъци или към търговеца, от когото сте закупили уреда, за да получите допълнителна информация за ремонт, поправка и рециклиране на този продукт.

W10421400A_19_BG.indd 256 11/15/11 4:42 PM

Части и характеристики



W10421400A_19_BG.indd 257 11/15/11 4:42 PM

Сглобяване на кухненския робот с повдигаща се купа

За да поставите купата от неръждаема стомана

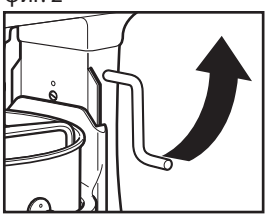
Завъртете копчето за контрол на скоростта на „0" (ИЗКЛ.). Изтеглете щепсела на кухненския робот от контакта или прекъснете токозахранването. Поставете лоста за повдигане на купата надолу. Поставете опорната конзола за купата над центриращите щифтове и притиснете купата отзад, докато центриращите щифтове не щракнат в пружинния блокиращ палец. (Фиг. 1)
ВАЖНО: Ако купата не е здраво закрепена, тя ще е нестабилна и ще се клати по време на работа.

фиг. 1

За да вдигнете купата от неръждаема стомана в положение за разбъркване

Завъртете лоста за повдигане на купата обратно на часовниковата стрелка до положение право нагоре. (Фиг. 2) Купата трябва винаги да е в повдигнато положение при разбъркване.

фиг. 2



За да свалите купата от неръждаема стомана

Завъртете копчето за контрол на скоростта на „0" (ИЗКЛ.). Изтеглете щепсела на кухненския робот от контакта или прекъснете токозахранването. Поставете лоста за повдигане на купата в положение надолу. Хванете дръжката на купата и я повдигнете право нагоре, като я откачите от центриращите щифтове.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от нараняване

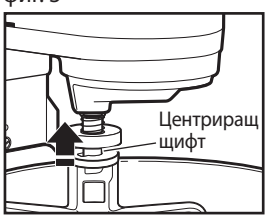
Извадете шнура на миксера от контакта преди да пипате плоските бъркалки.

В противен случай може да се стигне до счупване на кости, порязвания или контузии.

За да закрепите плоската бъркалка, телта за разбиване на белтъци или вилката за месене на тесто

Завъртете копчето за контрол на скоростта на „0" (ИЗКЛ.). Изтеглете щепсела на кухненския робот от контакта или прекъснете токозахранването. Свалете купата като завъртите лоста за повдигане на купата надолу. Плъзнете плоската бъркалка върху шпиндела за бъркалката и я натиснете доколкото е възможно по-нагоре. Завъртете плоската бъркалка надясно, като я закачите в щифта на шпиндела. (фиг.3)

фиг. 3



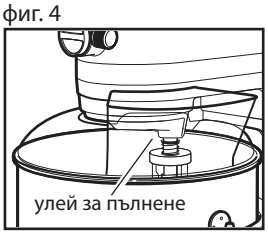
За да свалите плоската бъркалка, телта за разбиване на белтъци или вилката за месене на тесто

Завъртете копчето за контрол на скоростта на „0" (ИЗКЛ.). Изтеглете щепсела на кухненския робот от контакта или прекъснете токозахранването. Свалете купата като завъртите лоста за повдигане на купата надолу. Натиснете плоската бъркалка доколкото е възможно по-нагоре и я завъртете наляво. Изтеглете плоската бъркалка от шпиндела.

За да монтирате защитния капак с отвор за пълнене

Завъртете копчето за контрол на скоростта на „0" (ИЗКЛ.). Изтеглете щепсела на кухненския робот от контакта или прекъснете токозахранването. Поставете плоската бъркалка, вилката за месене на тесто или телта за разбиване на белтъци от неръждаема стомана и купата. От предната страна на миксера, плъзнете защитния капак над купата, докато не се центрира. Долният ръб на защитния капак трябва да се намира в купата. (фиг. 4)

фиг. 4



За да използвате защитния капак

За отлични резултати завъртете защитния капак, така че главата на мотора да покрие У-образния прорез в него. Улеят за пълнене се намира вдясно от главата за приставките като застанете пред миксера. Изсипете съставките в купата през улея за пълнене.

W10421400A_19_BG.indd 258 11/15/11 4:42 PM

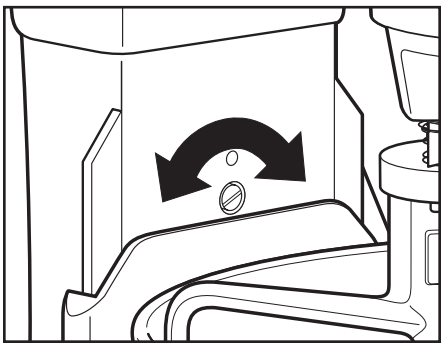
Регулирайте разстоянието от бъркалката до купата

Кухненският робот е настроен в завода-производител така, че плоската бъркалка да не докосва дъното на купата. Ако, поради някаква причина, плоската бъркалка докосва дъното на купата или е прекалено отдалечена от дъното, разстоянието може лесно да се поправи.

1. Завъртете копчето за контрол на скоростта на „0" (ИЗКЛ.).
2. Изтеглете щепсела на кухненския робот от контакта или прекъснете токозахранването.
3. Поставете лоста за повдигане на купата надолу.
4. Завъртете винта за регулиране височината на бъркалките (A) леко в посока, обратна на часовниковата стрелка (наляво), за да свалите надолу плоската бъркалка.
5. Настройте плоската бъркалка така, че да се намира точно над повърхността на купата. Ако пренатегнете винта, лостът за повдигане на купата може да не превърти.

ЗАБЕЛЕЖКА: При правилна настройка плоската бъркалка не докосва дъното или стените на купата. Ако плоската бъркалка или телта за разбиване на белтъци от неръждаема стомана са толкова близо, че се удрят в дъното на купата, покритието на плоската бъркалка (за бъркалки с покритие) или теловете на телта за разбиване на белтъци от неръждаема стомана могат да се износят.

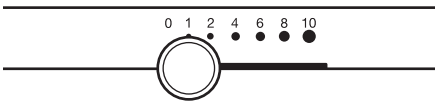
При определени условия, въпреки настройката на бъркалките, може да се наложи изтъргване на страните на купата. Кухненският робот трябва да се спре, за да се остърже купата или миксерът може да се повреди.



W10421400A_19_BG.indd 259 11/15/11 4:42 PM

Ръководство за контрол на скоростите - 10 степени на скоростите

За всички скорости се предлага функцията Мек старт, при която кухненският робот автоматично тръгва с една по-ниска скорост, за да не се разпръскват хранителните продукти или разпилява брашното. След това скоростта бързо се увеличава до необходимата за оптималната производителност зададена скорост.



Скорост	Използвани за	Принадлежности	Описание
1	Разбъркване		За бавно бъркане, смесване, мачкане, за започване на всички процедури на бъркане. За добавяне на брашно и сухи съставки за месене на тесто, както и за добавяне на течности към сухите съставки. Не използвайте скорост 1 за смесване или месене на тесто с мая.
2	Бавно смесване, месене		За бавно бъркане, размесване и за по-бързо разбъркване. За смесване и омесване на тесто с мая, по-тежко тесто, както и за сладкиши; за намачване на картофи за пюре или на други зеленчуци; за намаляване на мазнината в брашното, за смесване на редки или на по-течни теста, които пръскат.
4	Смесване, разбиване		За смесване на средно тежки теста като за сладки. За разбъркване на захар и мазнина, както и за добавяне на захар към белтъците за целувки. Средна скорост за смеси за торти.
6	Разбиване и набухване		За средно-бързо разбиване (за получаване на каймак) или за набухване. За последното бъркане на тестото за торти, тесто за понички и други теста. Високи скорости за смеси за торти.
8-10	Бързо разбиване, набухване и бързо набухване		За разбиване на сметана, белтъци и варени захарни глазури. За разбиването на малки количества сметана, белтъци или за последното набухване на картофено пюре.

ЗАБЕЛЕЖКА: Използвайте скорост 2 за смесване или месене на тесто с мая. При използването на други степени на скоростите съществува опасността от отказ на кухненския робот. Вилката за месене на тесто PowerKnead ефективно омесва повечето теста с мая в рамките на 4 минути.

Схема на капацитета

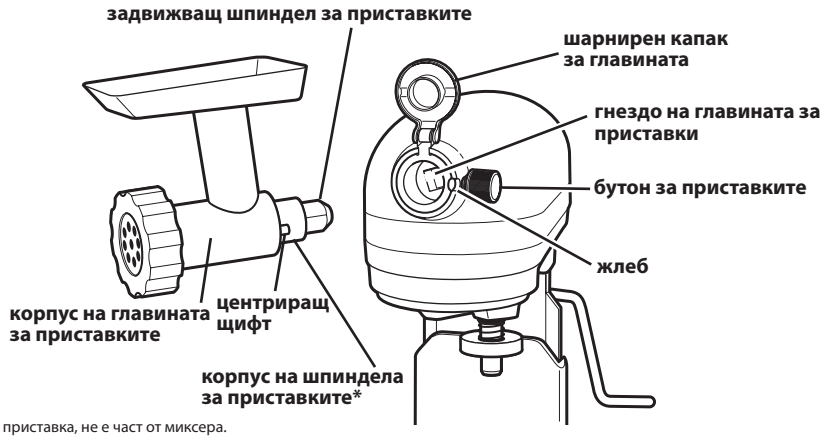
	6,9 L купа
Брашно	от 2 до 2,2 кг
Хляб	8 хляба по 450 г
за сладки / бисквити	160 броя
за картофено пюре	3,6 кг

W10421400A_19_BG.indd 260 11/15/11 4:42 PM

Приставки

Обща информация

Опционните приставки на KitchenAid™ са конструирани така, че да работят достатъчно дълго. Шпинделът за задвижване на приставките и главата за приставките са с квадратно сечение, така че приставките да не се плъзгат при предаването на задвижващата сила. Втулката и корпусът на задвижващата глава са конични, така че дори при износване и след по-дълга употреба да се гарантира сигурната сглобка. Приставките на KitchenAid™ не се нуждаят от допълнително захранване, за да работят; захранващият модул е вграден.



* Опционна приставка, не е част от миксера.

Грижа и почистване

Почистването на купата от неръждаема стомана, на плоската бъркалка, на телта за разбиване на белтъци и на вилката за бъркане на тесто може да става в съдомиялна машина. Или ги почистете внимателно в гореща сапунена вода и изплакнете с чиста вода преди да подсушите. Не оставяйте бъркалките на шпиндела.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

ВИНАГИ ИЗВАЙЖДАЙТЕ ШНУРА НА МИКСЕРА ОТ КОНТАКТА ПРЕДИ ДА ГО ПОЧИСТИТЕ, ЗА ДА ИЗБЕГНЕТЕ ВЕРОЯТЕН РИСК ОТ ТОКОВ УДАР.

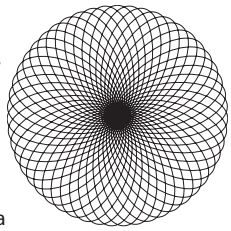
Миксерът трябва да се избърсва с влажна кърпа. ДА НЕ СЕ ПОТАВЯ ВЪВ ВОДА. Валът на бъркалката да се избърсва редовно и да се отстраняват събралите се там остатъци от хранителни продукти.

Принадлежности	Метал с покритие	Неръждаема стомана
	Покритите със сребро метални бъркалки и вилки за брашно са подходящи за съдомиялна машина. (Предлагат се с модел 5KSM7591)	Бъркалките от неръждаема стомана и вилките за бъркане на тесто са подходящи за съдомиялна машина. (Предлагат се с модел 5KSM7580)
	Не е приложимо	Елипсовидната тел с 11 телчета от неръждаема стомана са подходящи за съдомиялна машина. (Предлагат се с модели 5KSM7580 и 5KSM7591)
	Не е приложимо	Всички метални купи са от неръждаема стомана и са подходящи за съдомиялна машина. (Предлагат се с всички модели с повдигаща се купа)

W10421400A_19_BG.indd 261 11/15/11 4:42 PM

Съвети за отлични резултати

Работа на планетарната бъркалка



По време на работа плоската бъркалка се движи в неподвижната купа и същевременно се върти в обратна посока около собствената си ос. Схемата показва каква площ от купата покрива плоската бъркалка.

Моделите 5KSM7580 и 5KSM7591 работят при напрежение от 500 вата и използват мотор с постоянен ток. Това е тих и високоефективен мотор, комбиниран със система за директна предавка: това позволява да се задвижва с 1.3 конски сили при максимална мощност (изходна мощност на мотора), като се постига бърз и изключителен резултат на бъркане даже и при тежко тесто.

Време за разбъркване

Вашият кухненски робот от KitchenAid™ ще смесва по-бързо и по-гладко от повечето електрически миксери. Затова времето на разбъркване при повечето рецепти трябва да бъде настроено така, че да се избегне прекаленото Разбъркване.

За да определите идеалното време за разбъркване, наблюдавайте тестото и разбъркването само, докато се получи желания вид описан в рецептата, като напр. „гладко и кремообразно". За да изберете най-добрите скорости за бъркане, вижте раздела „Ръководството за управление на скоростите".

Употреба на миксера

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ

За да избегнете нараняване и повреда на плоската бъркалка, не се опитвайте да изстържете купата, докато миксерът работи; изключете миксера. Ако плоската бъркалка или друг предмет падне в купата, изключете миксера преди да го извадите.

Купата и плоската бъркалка са конструирани да осигурявят основно бъркане без често изстъргване. При бъркане обикновено е достатъчно купата да бъде изстъргана един или два пъти.

Кухненският робот може да се нагрее по време на работата. При по-силно натоварване и по-дълго време на бъркане, горната част на кухненския робот може така да се сгорещи, че да не можете да я пипнете. Това е нормално.

Съвети при бъркане

Добавяне на съставки

Винаги добавяйте съставките възможно най-близко до ръба на купата, а не директно към въртящата се бъркалка. Защитния екран улеснява подаването на съставките. Използвайте първа скорост до смесване на съставките. След това постепенно увеличете до желаната скорост.

Добавяне на ядки, стафиди или захаросани плодове

Спазвайте отделните рецепти за инструкции как да добавите тези съставки. Като цяло, твърдите продукти трябва да се поставят в последните няколко секунди от бъркането на първа скорост. Тестото би трябвало да е достатъчно гъсто, така че ядките или плодовете да не падат на дъното на формата при печене. Лепкавите плодове да се поръсят с брашно, за да се постигне по-добро разпределяне в тестото.

Течни смеси

Смеси, които съдържат големи количества течни съставки, трябва да се разбъркват при по-ниска скорост, за да се избегне пръскането навън. Увеличете скоростта само, след като сместта се сгъсти.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако съставките на самото дъно на купата не са добре смесени, тогава бъркалката не е достатъчно близко до дъното на купата. Вижте раздела „Подготовка за работа на вашия кухненски робот".

W10421400A_19_BG.indd 262 11/15/11 4:42 PM

Съвети за отлични резултати

Съвети за разбиване на белтъци

Поставете темперираните на стайна температура белтъци в чистата, суха купа. Поставете купата от неръждаема стомана и телта за разбиване на белтъци. За да се избегне пръскането, постепенно увеличете до посочената скорост и разбивайте до желаната консистенция. Вижте дадената по-долу диаграма.

КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТ
1 белтък.....	ПОСТЕПЕННО до степен 10
2 до 4 белтъка.....	ПОСТЕПЕННО до степен 8
6 или повече белтъци.....	ПОСТЕПЕННО до степен 8

Етапи на разбиване

С вашия кухненски робот от KitchenAid™, белтъците бързо се разбиват на сняг. Така че внимавайте да избягвате прекаленото разбиване. Този списък ви казва какво да очаквате.

Пенести смеси

Големи, неравномерни мехурчета.

Форма, която започва да се задържа

Фини и компактни въздушни мехурчета; разбитите на пяна белтъци са бели.

Образува се мек връх

Върхчетата на разбитите на пяна белтъци падат, щом се отстрани телта за разбиване на белтъците.

Почти втвърдени

Твърди върхчета се обрадуват при отстраняване на телта, но разбитите на пяна белтъци все още са меки.

Твърди, но не сухи

Образуват остри и твърди върхчета при отстраняване на телта за разбиване на белтъците. Разбитите на пяна белтъци имат еднакъв цвят и блестят.

Твърди и сухи

Образуват остри и твърди върхчета при отстраняване на телта за разбиване на белтъците. Разбитите на пяна белтъци са на петна и матови.

Съвети за разбиване на сметана

Изсипете студената бита сметана в охладена купа. Поставете купата от неръждаема стомана и телта за разбиване на белтъци. За да се избегне пръскането, постепенно увеличете до посочената скорост и разбийте до желаната консистенция. Вижте дадената по-долу диаграма.

КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТ
50-200 мл.....	ПОСТЕПЕННО до степен 10
Над 200 мл.....	ПОСТЕПЕННО до степен 8

Етапи на разбиване

Внимателно наблюдавайте сметаната при разбиването. Тъй като вашият кухненски робот от KitchenAid™ разбива толкова бързо, между етапите има само по няколко секунди. Обърнете внимание на следните характеристики:

Започва да се сгъстява

Сметаната е гъста и прилича на пудинг.

Сметаната запазва формата си

Сметаната образува меки върхове, когато бъде отстранена телта за разбиване на белтъците. Може да бъде добавена към другите продукти при приготвяне на десерти и сосове.

Твърда

Сметаната стои на твърди, остри върхчета при отстраняване на телта за разбиване. Използвайте за глазура за торти или десерти, за пълнене на еклери.

W10421400A_19_BG.indd 263 11/15/11 4:42 PM

Съвети за отлични резултати

Съвети за месене на хляб

Да се меси хляб с миксер е доста по-различно от това, да се омеси на ръка. Следователно, ще ви трябва малко практика, преди да усвоите новия процес. За ваше удобство ви предлагаме тези съвети, които ще ви помогнат да свикнете да месите хляб по метода на марката KitchenAid™.

- ВИНАГИ използвайте вилката за месене на хляб PowerKnead, за да смесите и месите вашето тесто с мая.
- Използвайте втора скорост за смесване или месене на тесто с мая. Използването на всяка друга скорост при тежко тесто кара миксера да спре да се върти, за да се ограничи повредата. Това е нормално. Ако се случи, поставете лоста за контрол на скоростта на ИЗКЛ. и после го включете пак на по-ниска скорост.
- Използвайте термометър за сладки или подобен, за да се уверите, че течностите са с посочената в рецептата температура. При течности с по-висока температура маята може да не втаса, а при тези с по-ниска температура втасването може да се забави.
- Затоплете всички съставки до стайна температура, за да гарантирате правилното втасване на тестото. Ако маята трябва да се разтвори в купата, винаги затопляйте първо купата като я измиете с топла вода, за да се избегне изстудяване на течностите.
- Оставете хляба да втаса на топло място, с температура от 26°C до 29°C, да няма течение, освен, ако не е дадено друго в рецептата.
- Времето за втасване в рецептите може да е различно поради температурата и влажността на вашата кухня. Тестото е удвоило обема си, когато, след бърз и лек натиск с върховете на пръстите, остават ямички в тестото.
- В повечето рецепти за хляб се дава диапазон „от-до“ за количеството брашно за използване. Добавено е достатъчно брашно, когато тестото започва да се отделя от купата. Ако тестото е лепкаво или влажността е висока, бавно добавете още брашно, по около 60г (1/2 чаша) на едно сипване, но не превишавайте препоръчаното количество брашно. Месете след всяко добавяне, докато цялото брашно стане на тесто. Ако се добави прекалено много брашно, получава се тесто на сухи люспи.
- Когато са готови, хлябовете и франзелите от тесто с мая трябва да имат наситен златисто-кафяв цвят. Други тестове за това, че хлябът е готов, са: Хлябът се отделя от тавата, а при почукване по самуна се чува кух звук. Поставете самуните и франзелите върху рафтовете веднага след изпичането, за да не станат клисави.

W10421400A_19_BG.indd 264 11/15/11 4:42 PM

Ремонт и гаранция

Когато ви е необходим ремонт

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от токов удар

Извадете шнура от контакта, преди да почистите миксера.

Неспазването на инструкциите може да доведе до смърт или токов удар.

Моля, прочетете следните указания преди да се обадите на сервизния център.

1. Кухненкият робот може да се нагрее при работа. При по-силно натоварване и по-дълго време на бъркане, горната част на кухненския робот може така да се нагрее, че да не можете да я пипнете. Това е нормално.

2. Кухненският робот може да излъчва остър мирис, особено, ако е още нов. Това е нормално при електрическите мотори.

3. Ако плоската бъркалка се удря в купата, спрете кухниския робот. Вижте раздела „Подготовка за работа на вашия кухненски робот".

Когато кухненският ви робот се повреди или не работи, моля проверете следното:

- Свързан ли е кухненския робот с мрежата?
- Дали предпазителя в токовата верига за кухненския робот е изправен? Ако имате табло с предпазители, уверете се, че ел.веригата е затворена.
- Изключете кухненския робот за 10-15 секунди, после отново го включете. Ако роботът все още не тръгва, оставете го да се охлади за 30 минути преди да го включите отново.
- Ако проблемът не се дължи на нито един от горните проблеми, вижте раздела „Сервизни центрове".

Гаранция за кухненски робот с повдигаща се купа за домашна употреба на KitchenAid™

Валидност на гаранцията:	KitchenAid плаща за:	KitchenAid няма да плаща за:
Европа, Австралия и Нова Зеландия: **За миксер Artisan™ модел 5KSM7580: Пет години пълна гаранция от датата на закупуване.** **За индустриален миксер модел 5KSM7591: Една година пълна гаранция от датата на закупуване.**	**Разходите за смяна на части и за работа по ремонт за поправяне на дефекти в материали или изработка. Сервизът трябва да се осигури от оторизиран сервизен център на KitchenAid.**	**A. Ремонти на кухненски роботи, когато те се използват за други цели, различни от нормалното приготвяне на храната в домакинството.** **B. Повреда в резултат от злополука, промени, неправилна употреба, чупене или монтаж/работа, които не са в съответствие с местните разпоредби за електрическите уреди.**

KITCHENAID НЕ ПОЕМА НИКАКВА ОТГОВОРНОСТ ЗА НЕПРЕКИ ЩЕТИ.

W10421400A_19_BG.indd 265 11/15/11 4:42 PM

Ремонт и гаранция

Сервизни центрове

Всички сервизни услуги трябва да се извършват по места от оторизирани сервизни центрове на KitchenAid. Свържете се с търговеца, от когото е закупен уреда, за да получите името на най-близкия оторизиран сервизен център на KitchenAid.

В България:
Пирита ЕООД
Ул. Цар Иван Асен II, No 6, ет.2, тел.:
02/9731131

Отдел „Обслужване на клиенти”

В България:
Пирита ЕООД
Ул. Цар Иван Асен II, No 6, ет.2, тел.:
02/9731131

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Запазена търговска марка на KitchenAid, САЩ.
™ Търговска марка на KitchenAid, САЩ
Формата на кухненския робот е запазена марка на KitchenAid, САЩ
© 2011. Всички права запазени.
Спецификациите подлежат на промяна без предизвестие.

W10421400A_19_BG.indd 267 11/15/11 4:42 PM

W10421400A_19_BG.indd 268 11/15/11 4:42 PM