

KitchenAid®

GEBRUIKSAANWIJZING MIXERS

MIXER INSTRUCTIONS

ROBOTS DE CUISINE : MODE D'EMPLOI

GEBRAUCHSENLEITUNG - KÜCHENMASCHINE

MIXER - ISTRUZIONI

INSTRUCCIONES PARA BATIDORA



9705170B

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Über Ihre Küchenmaschine	
Ausstattung Ihrer Küchenmaschine (Modelle 5K45SS und 5KSM90)	4, 5
Ausstattung Ihrer Küchenmaschine (Modell 5KSM5)	6, 7
Benutzung Ihrer KitchenAid®-Zusatzgeräte	8
Abstand vom Schläger zur Schüssel	8
Pflege und Säuberung	8
Planetmischverfahren.....	9
Küchenmaschinenbenutzung	9
Geschwindigkeitseinstellungen.....	9
Anwendungstipps.....	10
Mischen und Kneten von Hefeteig	10, 11
Eiweiß	11
Schlagsahne	11
Inanspruchnahme des Kundendiensts.....	12
Garantieleistungen.....	12

Wichtige Sicherheitshinweise

Beim Lesen dieser Gebrauchsanleitung...

Sie den Absätzen, die mit den folgenden Worten gekennzeichnet sind, Ihre besondere Aufmerksamkeit:

VORSICHT!

Dient zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemäße Verwendung des Produkts.

ACHTUNG!

Dient zur Vermeidung von Beschädigungen des Geräts und anderen Sachschäden.

„ANMERKUNG“ oder „WICHTIG“

In diesen Abschnitten finden Sie nützliche Vorschläge zur Benutzung des Produkts.

VORSICHT!

UM DAS RISIKO EINES FEUERS, ELEKTRISCHEN SCHOCKS, EINER PERSONENVERLETZUNG ODER SONSTIGEN SCHADENS BEI DER BENUTZUNG DER KÜCHENMASCHINE ZU VERRINGERN, BEFOLGEN SIE GRUNDLEGENDE VORSICHTSMASSNAHMEN, EINSCHLIESSLICH DER FOLGENDEN:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Um sich gegen die Gefahr eines elektrischen Schocks zu schützen, tauchen Sie die Küchenmaschine nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
3. Achten Sie darauf, dass der Stecker der Einheit in die elektrische Wandsteckdose, in die er gesteckt wird, passt. Das Einhalten richtiger Erdungsmethoden und örtlicher elektrischer Normen ist erforderlich.
4. Erlauben Sie Kindern nicht, die Küchenmaschine zu betätigen oder mit ihr zu spielen.
5. Sorgfältige Aufsicht ist notwendig, wenn Haushaltsgeräte von Kindern oder in der Nähe von Kindern betätigt werden. Lassen Sie die Küchenmaschine nie unbeaufsichtigt laufen.
6. Ziehen Sie den Stecker der Küchenmaschine aus der Steckdose heraus, wenn sie nicht in Gebrauch ist, bevor Sie Teile einschieben oder herausnehmen, und vor dem Reinigen.
7. Vermeiden Sie es, Teile die in Bewegung sind, zu berühren. Halten Sie Ihre Hände, Haar, Kleidung, sowie Spachtel und andere Geräte während des Betriebes vom Rührgerät fern, um Verletzungen und/oder eine Beschädigung der Küchenmaschine zu vermeiden.
8. Die Küchenmaschine nicht unbeaufsichtigt oder nahe der Kante der Arbeitsfläche laufen lassen. Bei stärkerer Belastung oder hoher Geschwindigkeit bewegt sich die Maschine eventuell auf der Arbeitsfläche fort.
9. Entfernen Sie den Flachsschläger, den Drahtschläger oder den Teighaken von der Küchenmaschine, bevor Sie sie waschen.
10. Betätigen Sie nie ein Haushaltsgerät mit einem schadhafte Netzkabel oder nachdem das Haushaltsgerät fallen gelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Bringen Sie Ihr Haushaltsgerät zur nächsten zugelassenen Kundendienstzentrale, um es überprüfen, reparieren oder anpassen zu lassen.

11. Die Benutzung von Zusatzgeräten, die nicht von KitchenAid empfohlen werden, kann Feuer, elektrischen Schock oder Verletzungen verursachen.
12. Nicht im Freien benutzen.
13. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen berühren.
14. Wenn Sie ein Küchenmaschinenmodell mit einem schrägstehenden Kopf benutzen, muss der Kopf ganz nach unten gestellt werden, bevor Sie ihn verriegeln. Bevor Sie mit dem Mixen beginnen, überzeugen Sie sich, dass der Kopf verriegelt ist, indem Sie versuchen, ihn zu heben.
15. Wenn Sie mit der 5KSM90-Küchenmaschine Teig herstellen, benutzen Sie nie Rezepte, die mehr als 1,0 kg Allzweckmehl oder 840 g Vollkornweizenmehl erfordern.
16. Wenn Sie mit der Küchenmaschine Teig herstellen, benutzen Sie nie Rezepte, die mehr als die folgenden Höchstmengen erfordern: Modell 5K45SS – 1,0 kg Allzweckmehl oder 840 g Vollkornweizenmehl. Modell 5KSM5 – 1,2 kg Allzweckmehl oder 1000 g Vollkornweizenmehl.
17. Benutzen Sie keine Verlängerungsschnur.
18. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Küchenmaschine hochheben, weil sie schwer ist.
19. Benutzen Sie die Küchenmaschine nur für den vorgesehenen Einsatzzweck.
20. **ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN:** Ihre KitchenAid®-Küchenmaschine wird mit normalem 220-240 Volt Wechselstrom, 50-60 Hertz betrieben. Die Wattleistung Ihrer KitchenAid®-Küchenmaschine ist auf den Zierstreifen gedruckt. Diese Wattleistung richtet sich nach der Benutzung des Zubehörgeräts, das die höchste Leistung benötigt. Andere empfohlene Zubehörgeräte können mit viel weniger Leistung auskommen.
21. Achten Sie darauf, dass die Zusatzgerätenabe sicher befestigt ist (drehen Sie den Zusatzgerätenabeknopf fest), bevor Sie die Küchenmaschine benutzen, um jegliche Möglichkeit, dass das Zusatzgerät während des Mischens in die Schüssel fallen könnte, auszuschließen.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE AUF

Ausstattung Ihrer Küchenmaschine (Modelle 5K5SS/5KSM90)





ZUR BEFESTIGUNG DER SCHÜSSEL

- Achten Sie darauf, daß die Geschwindigkeitskontrolle auf AUS geschaltet ist.
- Halten Sie den Verriegelungshebel in der ENTRIEGELN-Position und kippen Sie den Motorkopf zurück.
- Setzen Sie die Schüssel auf die Schüsselverriegelungsplatte.
- Drehen Sie die Schüssel vorsichtig im Uhrzeigersinn.

ZUM ENTFERNEN DER SCHÜSSEL

- Drehen Sie die Geschwindigkeitskontrolle auf AUS.
- Halten Sie den Verriegelungshebel in der ENTRIEGELN-Position und kippen Sie den Motorkopf zurück.
- Drehen Sie die Schüssel in der dem Uhrzeigersinn entgegengesetzten Richtung.

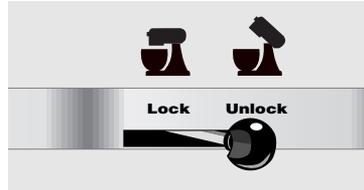


ZUR BEFESTIGUNG DES FLACH-SCHLÄGERS, DES DRAHTSCHLÄGERS ODER DES TEIGHAKENS

- Schalten Sie die Motorkontrolle auf AUS und ziehen Sie den Stecker heraus.
- Halten Sie den Verriegelungshebel in der ENTRIEGELN-Position und heben Sie den Motorkopf an.
- Schieben Sie den Schläger auf die Schlägerwelle und drücken Sie ihn so weit wie möglich nach oben.
- Drehen Sie den Schläger nach rechts, wobei Sie den Schläger in den Stift an der Welle einhaken.

ZUR ENTFERNUNG DES FLACH-SCHLÄGERS, DES DRAHTSCHLÄGERS ODER DES TEIGHAKENS

- Schalten Sie die Motorkontrolle auf AUS und ziehen Sie den Stecker heraus.
- Halten Sie den Verriegelungshebel in der ENTRIEGELN-Position und heben Sie den Motorkopf an.
- Drücken Sie den Schläger so weit wie möglich nach oben und drehen ihn nach links.
- Ziehen Sie den Schläger von der Welle.



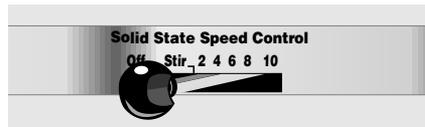
ZUR VERRIEGELUNG DES MOTOR-KOPFES IN ANGEHOEBENER STELLUNG

- Den Verriegelungshebel auf die ENTRIEGELN-Position hochschieben und festhalten.
- Den Motorkopf zurückkippen.
- Den Verriegelungshebel auf die VERRIEGELN-Position schieben.

ZUR VERRIEGELUNG DES MOTOR-KOPFES IN BETRIEBSSTELLUNG

- Den Verriegelungshebel auf die ENTRIEGELN-Position hochschieben und festhalten.
- Den Motorkopf herunterkippen, bis er sich in der Betriebsstellung befindet.
- Den Verriegelungshebel auf die VERRIEGELN-Position schieben.
- Vor dem Rühren die Verriegelung prüfen, indem man versucht, den Motorkopf anzuheben.

HINWEIS: Das Rührgerät sollte nur benutzt werden, wenn der Verriegelungshebel auf der VERRIEGELN-Position steht.

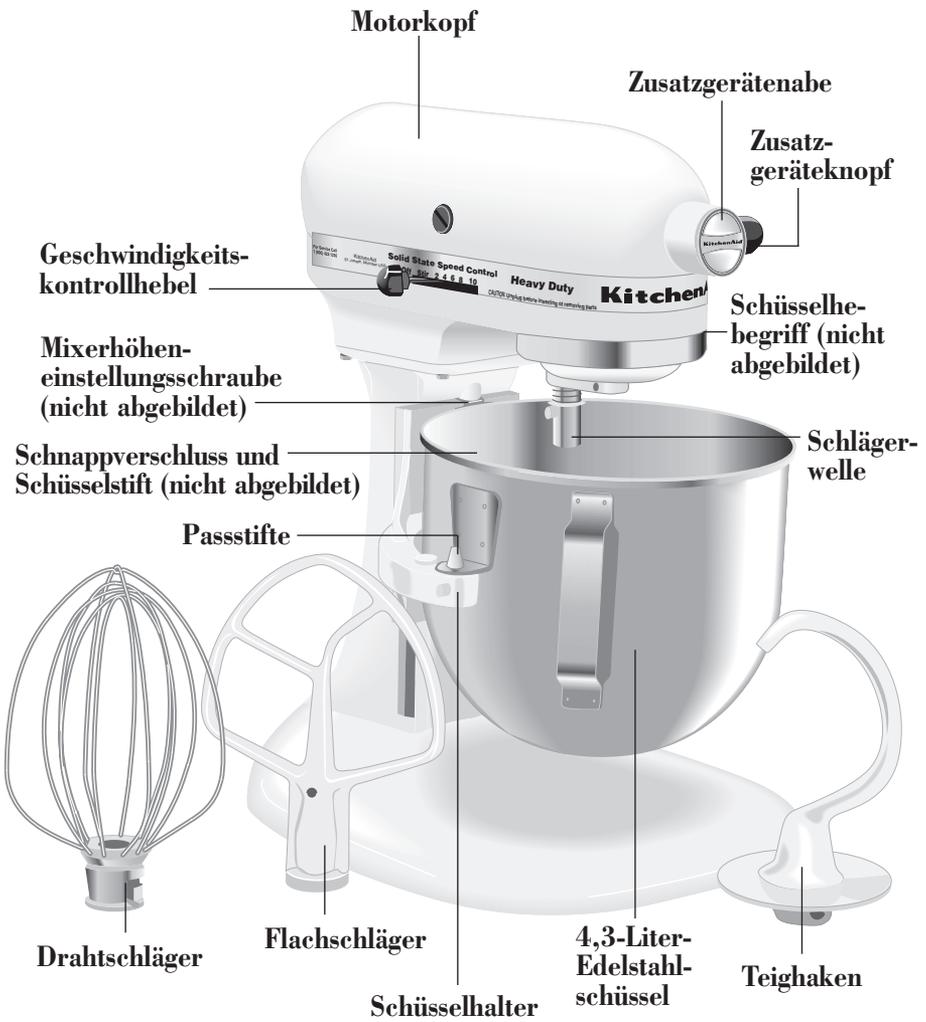


ZUR EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT

- Der Geschwindigkeitskontrollhebel sollte zum Start immer auf die niedrigste Geschwindigkeit und dann langsam auf die gewünschte höhere Geschwindigkeit gestellt werden, um zu vermeiden, dass Zutaten aus der Schüssel herauspritzen.

Siehe Abschnitt „Geschwindigkeitseinstellungen“.

Ausstattung Ihrer Küchenmaschine (Modell 5KSM5)



Deutsch

ZUR BEFESTIGUNG DER SCHÜSSEL

- Achten Sie darauf, dass die Geschwindigkeitskontrolle auf AUS geschaltet ist.
- Stellen Sie den Schüsselhebegriff nach unten.
- Haken Sie die Schüsselhalter in die Passstifte.
- Drücken Sie die Schüssel hinten fest, sodass der Schüsselstift im Schnappverschluss einrastet.
- Geben Sie den Schüttschutz auf die Schüssel.
- Heben Sie die Schüssel vor dem Rühren an.

HINWEIS: Prüfen Sie, dass die Schüssel und der Schüttschutz ordnungsgemäß festsitzen (Modell 5KSM5).

ZUR ENTFERNUNG DER SCHÜSSEL

- Stellen Sie den Schüsselhebegriff nach unten.
- Nehmen Sie den Schüsselgriff und heben Sie die Schüssel gerade nach oben und aus den Passstiften.



ZUR ANHEBUNG DER SCHÜSSEL

- Drehen Sie den Griff zurück und nach oben, bis er in der vertikalen Position verriegelt ist.
- Die Schüssel muss beim Rühren immer angehoben und verriegelt sein.

ZUR SENKUNG DER SCHÜSSEL

- Drehen Sie den Griff zurück und nach unten.

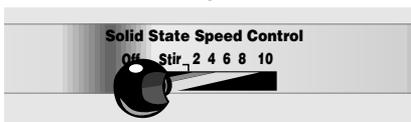


ZUR BEFESTIGUNG DES FLACHSCHLÄGERS, DES DRAHTSCHLÄGERS ODER DES TEIGHAKENS

- Schalten Sie die Motorkontrolle auf AUS und ziehen Sie den Stecker heraus.
- Senken Sie die Schüssel, indem Sie den Schüsselhebegriff nach unten drehen.
- Schieben Sie den Flachschläger auf die Schlägerwelle und drücken ihn so weit wie möglich nach oben.
- Drehen Sie den Schläger nach rechts, wobei Sie den Schläger im Stift der Welle einhaken.

ZUR ENTFERNUNG DES FLACHSCHLÄGERS, DES DRAHTSCHLÄGERS ODER DES TEIGHAKENS

- Schalten Sie die Motorkontrolle auf AUS und ziehen Sie den Stecker heraus.
- Senken Sie die Schüssel, indem Sie den Schüsselhebegriff nach unten drehen.
- Drücken Sie den Schläger so weit wie möglich nach oben drehen ihn nach links.
- Ziehen Sie den Schläger von der Welle.



ZUR BETÄTIGUNG DER GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE

- Der Geschwindigkeitskontrollhebel sollte zum Start immer auf die niedrigste Geschwindigkeit und dann langsam auf die gewünschte höhere Geschwindigkeit gestellt werden, um zu vermeiden, dass Zutaten aus der Schüssel herausspritzen.

Siehe Abschnitt

„Geschwindigkeitseinstellungen“.

Benutzung Ihrer KitchenAid®-Zusatzgeräte

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

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

Kuchen	Kekse
Buttercreme	Pfannkuchen
Süßwaren	Hackbraten
Plätzchen	Kartoffelbrei
Pastetengebäck	

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

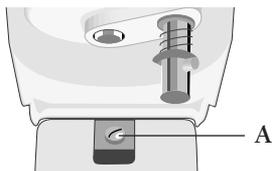
Brote	Kaffeekekuchen
Brötchen	Süße Brötchen

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

Eier	Biskuitteig
Eiweiß	Mayonnaise
Schlagsahne	Einige Süßwaren
Gekochte Zuckergüsse	

Abstand zwischen Schläger und Schüssel

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

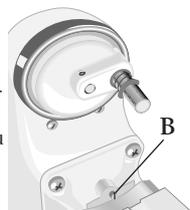


Modelle 5K45SS, 5KSM90:

- Den Motorkopf anheben.
- Die Schraube (A) geringfügig nach links drehen, um den Flachschläger zu heben bzw. nach rechts, um ihn zu senken.
- Stellen Sie den Flachschläger so ein, dass er sich gerade noch über der Schüsseloberfläche befindet.

Modell 5KSM5:

- Stellen Sie den Schüsselhebehebel nach unten.
- Die Schraube (B) geringfügig nach links drehen, um den Flachschläger zu heben bzw. nach rechts, um ihn zu senken.
- Stellen Sie den Flachschläger so ein, dass er sich gerade noch über der Schüsseloberfläche befindet.



ANMERKUNG: Der Flachschläger sollte nicht gegen den Boden oder die Seite der Schüssel schlagen, wenn er richtig eingestellt ist. Wenn der Flachschläger oder der Drahtschläger auf zu große Nähe eingestellt ist, sodass er auf den Schüsselboden schlägt, könnte die Beschichtung des Schlägers abgetragen oder die Drähte des Drahtschlägers bloßgelegt werden.

Unter gewissen Bedingungen könnte es nötig sein, die Seiten der Schüssel ungeachtet der Schlägereinstellung abzukratzen. Die Küchenmaschine muss abgeschaltet werden, um die Schüssel auszukratzen, damit sie nicht beschädigt wird.

Pflege und Säuberung Ihrer Küchenmaschine

⚠ VORSICHT

GEFAHR EINES ELEKTROSCHOCKS
IMMER DARAUF ACHTEN, DASS DER
STECKER DER KÜCHENMASCHINE VOR
DEM SÄUBERN HERAUSGEZOGEN IST, UM
EINEN MÖGLICHEN ELEKTROSCHOCK ZU
VERMEIDEN.

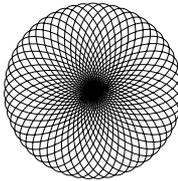
Wischen Sie die Küchenmaschine mit
einem feuchten Tuch ab. NICHT IN WASSER
EINTAUCHEN. Wischen Sie die Schlägerwelle
oft ab und entfernen Sie alle Reste, die sich
angesammelt haben.

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

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

Planetmischverfahren

Während des Betriebes bewegt sich der Flachschräger in der feststehenden Schüssel, während er sich gleichzeitig in entgegengesetzter Richtung um seine eigene Achse dreht. Das Schaubild zeigt, wie die Bahn des Schlägers die ganze Schüssel abdeckt.



Ihre KitchenAid®-Küchenmaschine kann schneller und gründlicher rühren, als die meisten anderen elektrischen Küchenmaschinen. Deshalb muss die Rührzeit bei den meisten Rezepten verringert werden, um übertriebenes Rühren zu vermeiden.

Benutzung der Küchenmaschine

Die Schüssel und Schläger sind so konstruiert, dass sie ein gründliches Rühren ohne häufiges Abkratzen ermöglichen. Es ist gewöhnlich genug, die Schüssel ein- oder zweimal während des Rührens abzukratzen.

Die Küchenmaschine kann während des Gebrauchs warm werden. Bei schwerer Belastung und langen Rührzeiten kann es vorkommen, dass es unangenehm ist, das Oberteil der Einheit zu berühren. Das ist normal.

! VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR

Um Personenschäden und Beschädigungen des Schlägers zu vermeiden, versuchen Sie nicht, die Schüssel auszukratzen, während die Küchenmaschine in Betrieb ist; schalten Sie die Küchenmaschine ab. Wenn die Spachtel oder andere Gegenstände in die Schüssel fallen, schalten Sie das Gerät AUS, ehe Sie sie herausnehmen.

Geschwindigkeitseinstellungen

EINSTELLUNG

- | | |
|--|--|
| 1 RÜHREN | Für langsames Rühren, Kombinieren, Pürieren und am Anfang aller Rührverfahren. Benutzen Sie diese Einstellung, um Mehl und Trockenzutaten zum Teig hinzuzufügen, um Flüssigkeiten zu den Trockenzutaten zuzugeben und um schwere Mischungen zu verrühren. |
| 2 LANGSAMES MISCHEN | Für langsames Schlagen, Pürieren, schnelleres Verrühren. Um schweren Teig und Süßwaren zu verrühren, um Püree aus Kartoffeln und anderem Gemüse herzustellen, um Fett ins Mehl einzurühren, zum Schlagen von dünnen oder spritzigen Teigen und zum Rühren und Kneten von Hefeteig. Wird mit dem Dosenöffner verwendet. |
| 4 MISCHEN, SCHLAGEN | Für das Mischen von mäßig schweren Teigen wie z.B. Plätzchen. Zum Verrühren von Zucker und Fett und zum Verrühren von Zucker mit Eiweiß für Baiser. Mittlere Geschwindigkeit für Kuchenmischungen. Verwendung mit: Fleischwolf, Rotorschnitzler/-Shredder und Obst-/Gemüsesieb. |
| 6 SCHLAGEN, VERRÜHREN | Für Schlagen oder Verrühren, ziemlich schnelles Schlagen. Zum letzten Verrühren von Kuchen-, Krapfen- und anderen Teigen. Hohe Geschwindigkeit für Kuchenmischungen. Verwendung mit: Zitronenpresse. |
| 8 SCHNELLES VERRÜHREN, SCHLAGEN | Zum Schlagen von Sahne, Eiweiß und gekochtem Zuckerguss. |
| 10 SCHNELLES SCHLAGEN | Zum Schlagen von kleinen Mengen von Rahm oder Eiweiß. Verwendung mit: Nudelmaschine und Getreidemühle. |

HINWEIS: Bei schweren Lasten, wie z. B. der Verwendung der Nudelmaschine oder der Getreidemühle, können hohe Geschwindigkeiten u. U. nicht beibehalten werden.

Anwendungsvorschläge

Wie Sie Ihr Rezept an die Küchenmaschine anpassen können:

Die Gebrauchsanweisungen in diesem Buch können dazu benutzt werden, Ihre Lieblingsrezepte an die KitchenAid®-Küchenmaschine anzupassen. Um Ihnen dabei zu helfen, eine Rührmethode zu wählen, sind Ihre eigenen Beobachtungen und Erfahrungen notwendig. Beobachten Sie den Teig und rühren Sie ihn nur so lange, bis er das gewünschte Aussehen hat, das in Ihrem Rezept zum Beispiel als „glatt und sahnig“ beschrieben wird. Siehe dazu auch den Abschnitt „Geschwindigkeitseinstellungen“.

Zutaten zugeben

Die normale Methode für das Verrühren der meisten Teige, besonders der Kuchen- und Plätzchenteige, besteht darin, die Zutaten in folgender Reihenfolge hinzuzufügen:

- 1/3 Trockenzutaten
- 1/2 Flüssigzutaten
- 1/3 Trockenzutaten
- 1/2 Flüssigzutaten
- 1/3 Trockenzutaten

Benutzen Sie Geschwindigkeit 1, bis die Zutaten vermischt sind. Dann *allmählich* die Geschwindigkeit erhöhen.

Immer die Zutaten so nahe wie möglich am Rand der Schüssel einschütten, nicht direkt in den sich bewegenden Schläger. Der Schüttschutz kann dazu benutzt werden, das Hinzufügen von Zutaten einfacher zu machen.

Mischen und Kneten von Hefeteig

1. Schütten Sie alle Zutaten, einschließlich der Hefe, aber außer den letzten 1 bis 2 Tassen Mehl, in die Schüssel.
2. Befestigen Sie die Schüssel und den Teighaken. Verriegeln Sie das 5K45SS- bzw. 5KSM90-Kopfteil oder heben Sie die 5KSM5 Schüssel an. Schalten Sie auf Geschwindigkeit 2 und rühren Sie etwa 15 Sekunden oder bis die Zutaten miteinander vermischt sind.



3. Bleiben Sie bei Geschwindigkeit 2 und geben Sie die flüssigen Zutaten über einen Zeitraum von 30 Sekunden bis 1 Minute zu

HINWEIS: Wenn die Zutaten am Boden der Schüssel nicht gründlich gemischt sind, dann liegt der Schläger nicht tief genug in der Schüssel. Siehe „Abstand von Schläger zu Schüssel“.

Kuchennmischungen

Wenn Sie fertige Kuchennmischungen verarbeiten, benutzen Sie Geschwindigkeit 4, um eine mittlere Geschwindigkeit zu erzielen und Geschwindigkeit 6, wenn Sie eine hohe Geschwindigkeit wünschen. Zum Erzielen der besten Resultate rühren Sie gemäß der auf der Packung angegebenen Rührzeit.

Hinzufügen von Nüssen, Rosinen oder kandierten Früchten

Feste Zutaten sollten in den letzten paar Sekunden des Rührens in der Einstellung „Rühren“ hinzugefügt werden. Der Teig sollte fest genug sein, um die Früchte oder Nüsse daran zu hindern, während des Backens zum Boden des Backblechs zu sinken. Klebrige Früchte sollten vorher mit Mehl bestäubt werden, damit sie besser im Teig verteilt werden.

Flüssige Mischung

Mischungen, die große Mengen von Flüssigkeit enthalten, sollten bei niedrigeren Geschwindigkeiten verrührt werden, um Spritzen zu vermeiden. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit erst wenn die Mischung fest geworden ist.

Melmischung zu. Rühren Sie noch eine weitere Minute.

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



4. Während Sie mit Geschwindigkeit 2 fortfahren, schütten Sie sanft das übrige Mehl an der Seite der Schüssel ein, eine halbe Tasse auf einmal, je nach Bedarf. Rühren Sie, bis der Teig am Haken haftet und die Seiten der Schüssel sauber werden, etwa 2 Minuten lang.



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

6. Entriegeln und heben Sie den Kopf der 5KSM90 und entfernen Sie den Teig vom Haken. Entriegeln und heben Sie den Kopf der 5K45SS oder senken Sie die Schüssel der 5KSM5 und entfernen Sie den Teig vom Haken.

HINWEIS: Diese Illustrationen zeigen Brotherstellung nach der Rapid-Mix-Methode. Wenn die konventionelle Methode benutzt wird, lösen Sie die Hefe in warmem Wasser in einer angewärmten Schüssel auf. Fügen Sie die verbleibenden Zutaten hinzu – außer den letzten ein oder zwei Tassen Mehl. Schalten Sie für etwa eine Minute auf Geschwindigkeit 2, oder so lange bis die Zutaten gründlich gemischt sind. Fahren Sie fort mit Schritten 4 bis 6.

Eiweiß

Schütten Sie Eiweiß bei Zimmertemperatur in eine saubere, trockene Schüssel. Befestigen Sie die Schüssel und den Drahtschläger. Um Spritzen zu vermeiden, schalten Sie *allmählich* auf die nötige Geschwindigkeit und schlagen, bis der gewünschte Zustand erreicht ist. Siehe nachfolgende Tabelle.

<u>Menge</u>	<u>Geschwindigkeit</u>
1 Eiweiß	Allmählich auf 10
2-4 Eiweiß	Allmählich auf 8
6 oder mehr Eiweiß	Allmählich auf 6

SCHAUMSCHLAGESTADIEN

Schäumend:

Große, ungleichmäßige Luftblasen

Beginnt seine Form zu behalten:

Luftblasen sind klein und kompakt; das Produkt ist weiß.

Weiche Gipfel:

Die Spitzen der Gipfel fallen um, wenn der Drahtschläger entfernt wird.

Beinahe Steif:

Scharfe Gipfel werden gebildet, wenn der Drahtschläger entfernt wird, aber das Eiweiß ist in Wirklichkeit weich.

Steif, aber nicht trocken:

Scharfe, feste Gipfel bilden sich, wenn der Drahtschläger entfernt wird. Das Eiweiß ist gleichförmig in der Farbe und es glänzt.

Steif und trocken:

Scharfe, steife Gipfel bilden sich, wenn der Drahtschläger entfernt wird. Das Eiweiß ist gesprenkelt und stumpf im Aussehen.

Schlagsahne

Gießen Sie Rahm in eine gekühlte Schüssel. Befestigen Sie die Schüssel und den Drahtschläger. Um Spritzen zu vermeiden, schalten Sie *allmählich* auf die nötige Geschwindigkeit und schlagen, bis der gewünschte Zustand erreicht ist. Siehe die nachfolgende Tabelle.

<u>Menge</u>	<u>Geschwindigkeit</u>
59 ml (1/4 Tasse)	Allmählich auf 10
118 ml (1/2 Tasse)	Allmählich auf 10
236 ml (1 Tasse)	Allmählich auf 8
472 ml (2 Tassen)	Allmählich auf 8

SCHAUMZUSTÄNDE

Fängt an dick zu werden:

Die Sahne ist dick und wie Pudding.

Hält seine Form:

Die Sahne bildet weiche Gipfel, wenn der Drahtschläger entfernt wird. Kann mit anderen Zutaten bei der Herstellung von Desserts und Soßen verbunden werden.

Steif:

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

ANMERKUNG: Passen Sie während des Schlagens gut auf die Sahne auf; die Zeit zwischen den Schaumzuständen beträgt nur ein paar Sekunden. NICHT ZU LANGE SCHLAGEN.

Wenn Sie den Kundendienst benötigen

Bitte das Nachfolgende lesen, bevor Sie Ihre Kundendienstzentrale anrufen.

1. Die Küchenmaschine darf während der Benutzung warm werden. Bei starker Beanspruchung und längeren Rührzeiten kann es vorkommen, dass es unangenehm ist, das Oberteil der Einheit zu berühren. Das ist normal.
2. Die Küchenmaschine kann einen starken Geruch abgeben, besonders wenn sie neu ist. Das ist bei Elektromotoren normal.
3. Wenn der Flachsschläger gegen die Schüssel schlägt, stoppen Sie die Küchenmaschine. Siehe „Abstand vom Schläger zur Schüssel“.

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

1. Ist die Küchenmaschine am Netz angeschlossen?
2. Ist die Sicherung im Schaltkreis zur Küchenmaschine durchgebrannt? Wenn Sie einen

Sicherungsautomaten haben, achten Sie darauf, dass der Stromkreis geschlossen ist.

- 3 Wenn das Problem nicht durch eine der obengenannten Möglichkeiten verursacht wurde, siehe „Inanspruchnahme des Kundendiensts“.

INANSPRUCHNAHME DES KUNDENDIENSTS:

Sämtliche Reparaturen sollten örtlich von einer von KitchenAid anerkannten Kundendienstzentrale gehandhabt werden. Wenden Sie sich an den Händler, von dem die Einheit gekauft wurde, um den Namen der nächstgelegenen KitchenAid-Kundendienststelle zu erfahren.

In Deutschland: Kurt Klauke: In der Halle 7, 33378 Rheda-Wiedenbrück, Tel. 05242-966.999. Holländer Elektro, Grusonstr 7, 60314 Frankfurt a.M., Tel. 069-499 0131.

Garantieleistungen

DAUER DER GARANTIE:	KITCHENAID ZAHLT FÜR:	KITCHENAID ZAHLT NICHT FÜR:
FÜNF JAHR VOLLE GARANTIE ab Kaufdatum.	Ersatzteile und Reparaturarbeitskosten, um Materialmängel oder fehlerhafte Verarbeitung zu korrigieren. Der Kundendienst muss von einer anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrale ausgeführt werden.	A. Reparaturen, wenn die Küchenmaschine für Arbeiten benutzt wurde, die nicht zur normalen Lebensmittelverarbeitung gehören. B. Schaden, der durch Unfälle, Änderungen, Missbrauch, falsche Benutzung oder dadurch entstand, dass der Einbau/Betrieb nicht den örtlichen elektrischen Normen entsprach.

KITCHENAID HAFTET NICHT FÜR BEILÄUFIG ENTSTANDENE ODER FOLGESCHÄDEN.

Änderungen vorbehalten.

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
1853 Strombeek-Bever (Brüssel)
BELGIEN