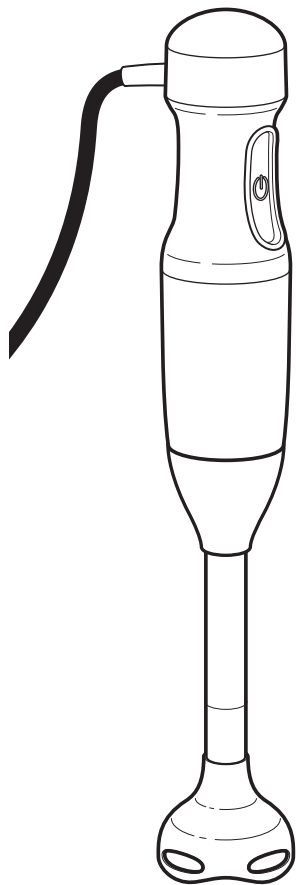


KitchenAid



**Models 5KHB257I
& 5KHB253I**

Inhoud

VEILIG GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER	
Belangrijke voorzorgsmaatregelen	62
Elektrische vereisten	64
Afgedankte elektrische apparatuur	64
ONDERDELEN EN KENMERKEN	
Onderdelen van de staafmixer	65
Kenmerken van de staafmixer	66
Hulpstukkengids	67
BEDIENING VAN DE STAAFMIXER	
Staafmixer in elkaar zetten	68
Gebruik van de mixstaaf	69
Gebruik van de draadgarde	70
Gebruik van het hakselhulpstuk*	71
Bedieningstips	72
ONDERHOUD EN REINIGING	73
GARANTIE EN SERVICE	74

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 basisveiligheidsvoorzorgen worden getroffen, waaronder de volgende:

1. Alle instructies lezen. Verkeerd gebruik van het apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. Om de kans op elektrische schokken te voorkomen, mogen de motorbehuizing, het netsnoer en de stekker van deze staafmixer nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
3. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen met fysisch, mentaal of zintuiglijk verminderde capaciteiten of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij ze onder toezicht staan of instructies werden gegeven over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen.
4. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen. Het apparaat en snoer moeten buiten het bereik van kinderen blijven. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

5. Trek de netstekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
6. Vermijd contact met bewegende delen.
7. Gebruik nooit een apparaat met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker, na een defect of nadat het apparaat is gevallen of op een andere manier beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst-na-verkoop/ after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
8. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
9. Zorg dat de adapter van het hakselhulpstuk* goed vergrendeld is voordat u het apparaat aanzet.
10. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
11. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
12. Zorg ervoor dat het snoer geen hete oppervlakken raakt (zoals het fornuis).
13. Gebruik bij het mixen van (met name hete) vloeistoffen een hoge beker of mix kleine hoeveelheden tegelijk, om morsen te voorkomen.
14. Steek tijdens het mengen nooit handen of keukengerei in de mengbeker, om het risico op ernstig lichamelijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen. U kunt een schraper gebruiken, maar alleen wanneer het apparaat niet in werking is.
15. De messen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe snijmessen, bij het leegmaken van de kom en tijdens het reinigen.
16. Wees voorzichtig bij het mixen van hete vloeistoffen in de mengbeker. Deze kunnen door een plotse stoomstoot uit de mengbeker spatten.

* Alleen inbegrepen in model 5KHB257I

17. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk of gelijkaardig gebruik, zoals:

- in personeelsruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- op boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen;
- in bed en breakfasts.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Elektrische vereisten

Voedingsspanning: 220-240 volt

Frequentie: 50-60 hertz

Wattage: 180 Watt

OPMERKING: Als de stekker niet in het stopcontact past, neem dan contact op met een erkende elektricien. Breng geen wijzigingen aan in de stekker.

Afgedankte elektrische apparatuur

Afgedankte materiaalverpakking

Het verpakkingsmateriaal kan voor 100% gerecycleerd worden en is voorzien van het recyclagesymbool . De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoordelijke wijze en in overeenstemming met de desbetreffende lokale voorschriften worden weggewerkt.

Dumping van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU 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 consequenties

voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

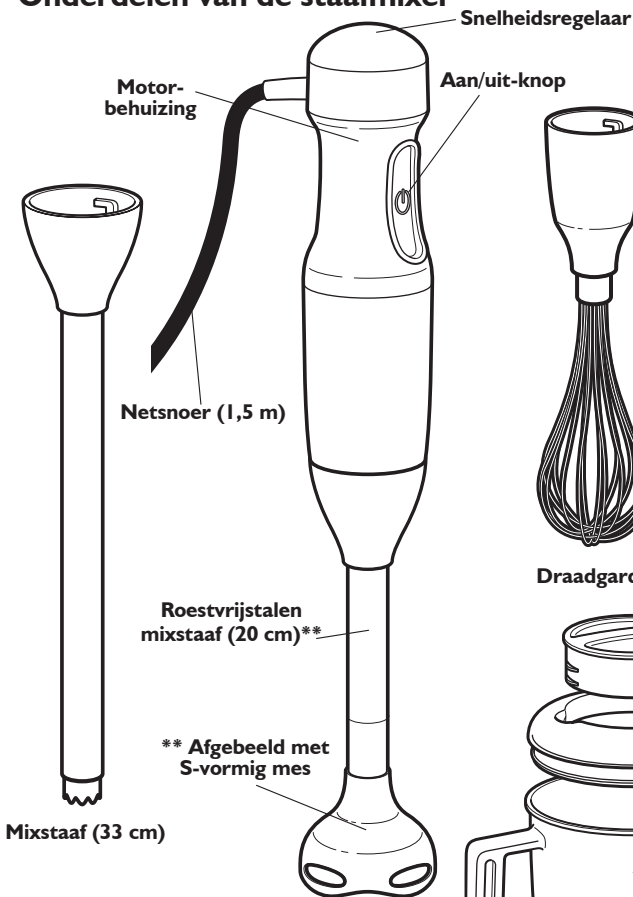


- Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparaten.

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recyclage van dit product wordt u verzocht om contact op te nemen met uw lokaal gemeentehuis, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

ONDERDELEN EN KENMERKEN

Onderdelen van de staafmixer



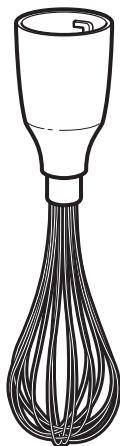
Mixstaaf (33 cm)



Panbeschermer



Mesbeschermer



Draadgarde



S-vormig mes



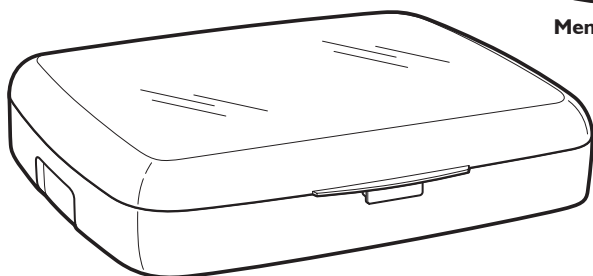
Stervormig mes*



Opschuimer/
klopper



Mengbeker



Opbergdoos*



Hakselhulpstuk*

* Alleen inbegrepen in model 5KHB257I

Kenmerken van de staafmixer

Snelheidsregeling

De variabele snelheidsregeling biedt meer controle bij de verwerking van verschillende etenswaren, dranken en soepen.

Aan/uit-knop

Schakel de staafmixer in door de aan/uit-knop tijdens het mengen ingedrukt te houden. Als u het mengen wilt stoppen, laat u de aan/uit-knop los.

Motorbehuizing

Ontworpen voor een comfortabele, slipvrije grip.

Krachtige gelijkstroommotor (hier niet zichtbaar)

Biedt veel mengkracht en is ontworpen voor geruisarme werking en een lange levensduur.

Netsnoer (1,5 m)

Het netsnoer is lang genoeg om de staafmixer boven het fornuis of het aanrecht te houden, is afgerond en heeft geen groeven, zodat het makkelijk te reinigen is. Een siliconenband wordt meegeleverd, om het snoer op te bergen.

Roestvrijstalen mixstaaf met draaivergrendeling

Wordt met een draaiende beweging aan de motorbehuizing bevestigd en vergrendeld. Het scherpe roestvrijstalen mes is afgedekt, tegen spetteren tijdens het mengen.

Draadgarde

Optimaal afgestemd op het kloppen van eiwit en slagroom.

Hakselhulpstuk*

Ideaal voor het fijnhakken van kruiden, noten en groenten. Het hakselhulpstuk bestaat uit een kom, een mes en een adapter. De kom heeft een antislipvoet om wegglijden tijdens het fijnhakken te voorkomen.

Mengbeker

BPA-vrije mengbeker van 1 liter, met handige handgreep en antispetterdeksel.

Messen

Met de drie verwisselbare messen hebt u altijd het juiste hulpmiddel voor een veelheid aan taken. Van ijs crushen tot het hakken van bereid vlees en het opschuimen van melk: met de KitchenAid staafmixer doet u het.

Panbeschermer

Klik de panbeschermer op de verwisselbare messen om uw pannen tijdens het gebruik van de staafmixer te beschermen.

Mesbeschermer




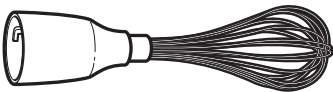

Klik de mesbeschermer op het verwisselbare mes om het te beschermen wanneer het niet in gebruik is.

Opbergdoos*

Hierin bewaart en beschermt u accessoires/toebehooren.

* Alleen inbegrepen in model 5KHB2571

Hulpstukkengids

Hulpstuk	Ideaal voor
S-vormig mes 	Mengen, crushen, pureren Smoothies, milkshakes, gekookte groenten, soepen, sauzen, ijs, babyvoeding, glazuur, gemalen ijs
Stervormig mes* 	Raspen, malen Bereid vlees, fruit fijnhakken, gehakt
Opschuimer/klopper 	Opschuimen, mixen Melk (voor latte, cappuccino...), cake-, pannenkoeken- en muffinbeslag
Draadgarde 	Kloppen, emulgeren, luchtig maken Eiwit, slagroom, mayonaise, vinaigrette, mousse, hollandaisesaus, pudding
Hakselhulpstuk* 	Fijnhakken Groenten, parmezaankaas, pinda's, salsa, hardgekookte eieren, broodkruimels, kruiden, bereid vlees en fruit

* Alleen inbegrepen in model 5KHB257I

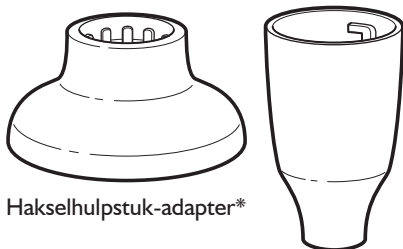
Staafmixer in elkaar zetten

Voordat u de KitchenAid staafmixer voor het eerst gaat gebruiken, veegt u de motor-behuizing en de hulpstukadapters af met een schone, vochtige doek om eventueel vuil en stof te verwijderen. U kunt een zacht afwasmiddel gebruiken, maar geen schuurmiddelen.

OPMERKING: De motorbehuizing en adapters mogen niet in water worden gedompeld.

Droog alles met een zachte doek. Was al de andere hulpstukken en accessoires af met de hand of in het bovenste rek van de vaatwasser. Droog alles goed af.

OPMERKING: Zorg altijd dat de stekker uit het stopcontact is voordat u hulpstukken bevestigt of verwijdert.



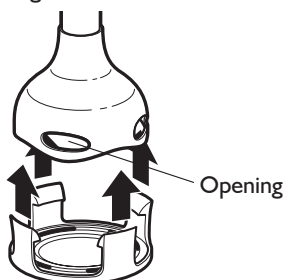
Hakselhulpstuk-adapter*

Draadgarde-adapter

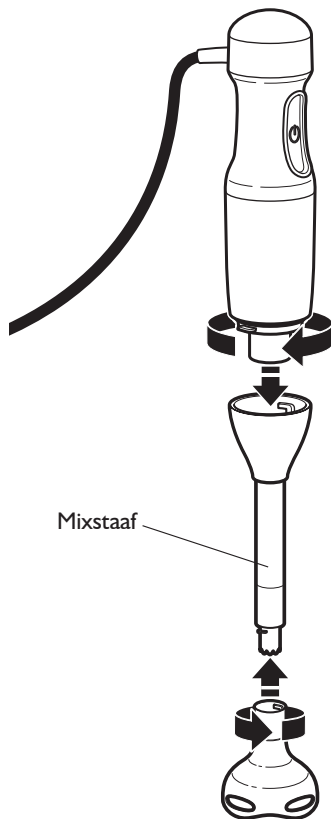
Zie voor meer informatie over het bevestigen en verwijderen van de hakselhulpstuk-adapter het gedeelte "Gebruik van het hakselhulpstuk".

Mesbeschermer

Wordt eenvoudig op het mes geklikt en beschermt de messen wanneer de staafmixer niet in gebruik is.



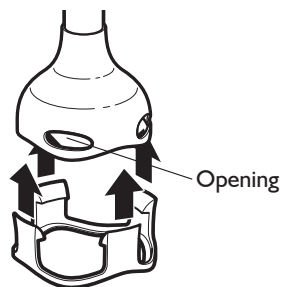
OPMERKING: Zorg dat de mesbeschermer wordt aangebracht met de bevestigingsklemmen tussen de openingen op de messen.



Mixstaaf

Panbeschermer

De panbeschermer wordt op de messen geklikt en beschermt de staafmixer en uw pannen.



OPMERKING: Zorg dat de panbeschermer wordt aangebracht met de bevestigingsklemmen tussen de openingen op de messen.

* Alleen inbegrepen in model 5KHB2571

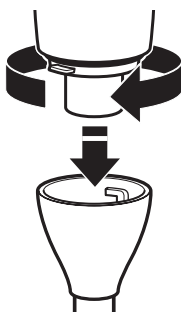
Gebruik van de mixstaaf

Gebruik de mixstaaf voor smoothies, milkshakes, soep, gekookte groenten, glazuur of babyvoeding.

1. Steek de mixstaaf in het mes (zie "Hulpstukken") en draai aan de staaf tot deze vastklikt.



2. Steek de mixstaaf in de motorbehuizing en draai aan de staaf tot deze vastklikt.



3. Steek de stekker van het netsnoer in een stopcontact.
4. Stel de staafmixer in op stand I. Stel de snelheid in door te draaien aan de snelheidsregelaar boven op de staafmixer.
5. Steek de staafmixer in het mengsel.

OPMERKING: Steek de staafmixer niet in vloeistof die dieper is dan het hulpstuk. De staafmixer mag niet verder dan de naad van het menghulpstuk worden ondergedompeld. Dompel nooit de motorbehuizing in vloeistoffen of andere mengsels.

6. Druk op de aan/uit-knop om de staafmixer in te schakelen.
7. Als u klaar bent met mengen, laat u de aan/uit-knop los voordat u de staafmixer uit het mengsel neemt.
8. Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact, nog voordat u hulpstukken verwijdert of verwisselt.

Steek de staafmixer met de mixstaaf schuin in de mengbeker waarin de ingrediënten zitten. Plaats uw vrije hand boven op de mengbeker, voor extra stabiliteit en om spetteren te voorkomen. Stop de staafmixer voordat u deze uit de beker haalt, om spatten te voorkomen.

Mengen



Laat de staafmixer even op de bodem van de mengbeker rusten; houd deze vervolgens schuin en trek hem langzaam omhoog langs de zijkant van de beker. Naarmate de staafmixer hoger komt, zult u zien dat de ingrediënten van de bodem van de beker omhoog worden getrokken. Wanneer de ingrediënten niet meer van de bodem omhoog worden getrokken, beweegt u de staafmixer weer naar de bodem van de beker en herhaalt u het proces totdat de ingrediënten de gewenste consistentie hebben.

Optrekken



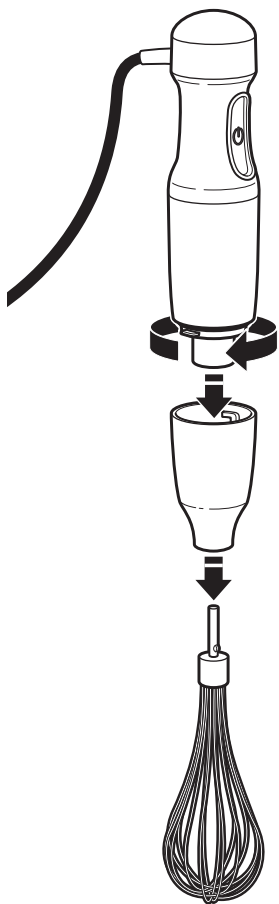
Trek met een lichte rondgaande polsbeweging de staafmixer iets omhoog en laat deze weer in de ingrediënten zakken. Laat de polsbeweging en het gewicht van de staafmixer het werk doen.

Polsbeweging



Gebruik van de draadgarde

Gebruik de draadgarde voor het kloppen van room en eiwit, het mengen van instantpudding, vinaigrettes, mousse of voor het maken van mayonaise.



1. Steek de draadgarde in de garde-adapter.
2. Steek de garde-adapter in de motor-behuizing en draai de adapter totdat deze vastklikt. De adapter past de draadgarde automatisch aan de juiste snelheid voor het kloppen aan.
3. Steek de stekker van het netsnoer in een stopcontact.
4. Start de staafmixer in op stand I. Stel de snelheid in door te draaien aan de snelheidsregelaar boven op de staafmixer.

5. Steek de staafmixer in het mengsel.

De roestvrijstalen draadgarde kan de antikleeflaag van pannen krassen of beschadigen; gebruik de draadgarde niet in antikleefpannen.

OPMERKING: Steek de staafmixer niet in vloeistof die dieper is dan het hulpstuk. De staafmixer mag niet verder dan de naad van de garde-adapter worden ondergedompeld. Dompel nooit de motor-behuizing in vloeistoffen of andere mengsels.

Gebruik de draadgarde in diepe bekers of pannen, om spetteren en spatten te voorkomen.

6. Druk op de aan/uit-knop om de staafmixer in te schakelen.
7. Als u klaar bent met kloppen, laat u de aan/uit-knop los voordat u de staafmixer uit het mengsel neemt.
8. Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact, nog voordat u hulpstukken verwijdt of verwisselt.

BEDIENING VAN DE STAAFMIXER

Gebruik van het hakselhulpstuk*

! WAARSCHUWING

Gevaar van snijwonden

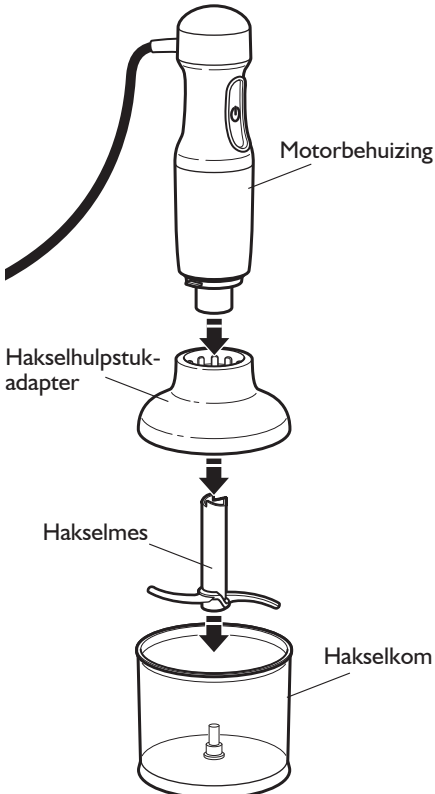
Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

Anders kan dit leiden tot snijwonden.

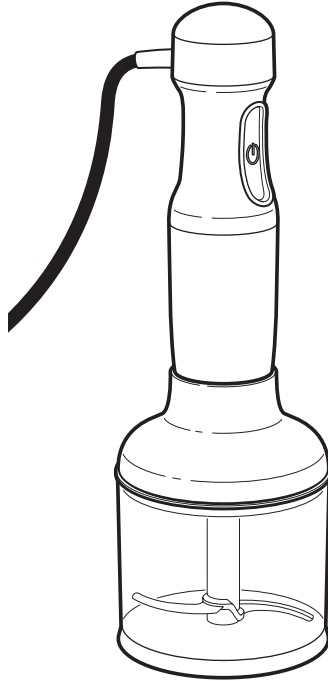
Gebruik het hakselhulpstuk voor het fijnhakken van kleine hoeveelheden bereid vlees, kaas, groenten, kruiden, crackers, brood en noten.

1. Steek het hakselmes in de kom.
2. Doe kleine hoeveelheden voedsel in de kom.
3. Zet de hakselhulpstuk-adapter op de kom.

OPMERKING: Om de hakselhulpstuk-adapter aan de kom te bevestigen, duwt u deze recht omlaag. Draai de hakselhulpstuk-adapter niet heen en weer om deze op zijn plaats te krijgen.



4. Plaats de hakselkom tegenover de motorbehuizing en druk beide samen.
5. Houd tijdens het werken de motorbehuizing met de ene hand vast en de hakselkom met de andere.



6. Druk op de aan/uit-knop om de staafmixer in te schakelen. U bereikt de beste resultaten door te "pulseren" (de aan/uit-knop in te drukken en weer los te laten), totdat de ingrediënten de gewenste consistentie hebben.
7. Als het fijnhakken voltooid is, laat u de aan/uit-knop los.
8. Maak de motorbehuizing los van de hakselhulpstuk-adapter.

OPMERKING: Om de hakselhulpstuk-adapter van de kom te nemen, tilt u deze recht omhoog. Draai de hakselhulpstuk-adapter niet heen en weer om deze te verwijderen.

9. Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact, nog voordat u hulpstukken verwijdert of verwisselt.

* Alleen inbegrepen in model 5KHB257I

BEDIENING VAN DE STAAFMIXER

Verwerkingsgids hakselhulpstuk*				
Product	Hoeveelheid	Vorbereiding	Stand	Tijd**
Vlees	200 g	Snij in blokjes van 2 cm	5	15 seconden
Amandelen/noten	200 g	Plaats hele noten	3	25 seconden
Knoflook	10–12 teentjes	Plaats hele teentjes	3	15 seconden
Uien	100 g	Snij in vieren	3	15 seconden
Kaas	100 g	Snij in blokjes van 1 cm	5	30 seconden
Hardgekookte eieren	2	Plaats hele eieren	4	3 pulsen
Worteltjes	200 g	Snij normale wortel in vieren	3	15 seconden
Kruiden	50 g	Verwijder stengels	4	15 seconden

** Verwerkingstijden en snelheden zijn een benadering.

De werkelijke waarden kunnen variëren, afhankelijk van de kwaliteit van de ingrediënten en het gewenste resultaat.

Bedieningstips

- Snij stevige producten in kleine stukjes om ze makkelijker te kunnen mengen of fijnhakken.
- De staafmixer is voorzien van een thermische beveiliging tegen oververhitting. Als de staafmixer plotseling stopt, neem dan de stekker uit het stopcontact om het apparaat in staat te stellen zich automatisch te resetten.
- Steek, om spatten te voorkomen, de staafmixer in het mengsel voordat u de aan/uit-knop indrukt en laat de aan/uit-knop los voordat u de staafmixer uit het mengsel haalt.
- Neem bij het mengen in een steelpan op het fornuis de pan van het verwarmings-element om de staafmixer tegen oververhitting te beschermen.
- Houd voor optimale mengresultaten de staafmixer schuin en beweeg deze langzaam op en neer in de mengbeker. Sla niet met de staafmixer op het mengsel.
- Zorg bij het gebruik van de staafmixer dat er voldoende ruimte is in de mengbeker om het mengsel te laten rijzen en de beker niet overloopt.
- Zorg dat het lange netsnoer van de staafmixer niet op een hete kookplaat komt te liggen.
- Laat de staafmixer niet in een hete pan op het fornuis staan als deze niet in gebruik is.
- Verwijder harde stukken, zoals pitten of botten, uit het mengsel voordat u het mengt of fijnhakt. Zo voorkomt u schade aan de messen.
- Gebruik de staafmixer niet om koffiebonen of harde specerijen, zoals nootmuskaat, te verwerken. Door het verwerken van dergelijke producten kunnen de messen van de staafmixer beschadigd raken.
- Gebruik de mengbeker of de hakselkom* niet in de magnetron.
- De roestvrijstalen draadgarde kan de antikleeflaag van pannen krassen of beschadigen; gebruik de draadgarde niet in antikleefpannen.
- Gebruik de draadgarde in diepe bekertjes om spetteren te voorkomen.

* Alleen inbegrepen in model 5KHB2571

1. Haal de stekker van de staafmixer uit het stopcontact voordat u deze gaat reinigen.
2. Verwijder de adapters en hulpstukken door ze los te draaien (zie het gedeelte "Bediening van de staafmixer").
3. Veeg de motorbehuizing, de draadgarde- en hakselhulpstukadapters* af met een vochtige doek. U kunt een zacht afwasmiddel gebruiken, maar geen schuurmiddelen.

OPMERKING: De motorbehuizing en adapters mogen niet in water worden gedompeld.

4. Veeg het netsnoer af met een in warm sop gedrenkte doek en veeg het schoon met een vochtige doek. Droog alles met een zachte doek.

Accessoires/toebehoren en hulpstukken van de staafmixer

Was mixstaaf, mengbeker en deksel, draadgarde, hakselkom*, messen en panbescherming in heet sop of in het bovenste rek van de vaatwasser. Droog grondig met een zachte doek.

OPMERKING: De draadgarde en hakselhulpstuk*-adapters mogen niet in de vaatwasser.

Garantie voor huishoudelijke KitchenAid staafmixer

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
<p>Europa, het Midden-Oosten en Afrika:</p> <p>Voor model 5KHB2571, 5KHB2531: Twee jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.</p>	<p>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.</p>	<p>A. Reparaties wanneer de staafmixer gebruikt is voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren.</p> <p>B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik of installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.</p>

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

Klantencontact

Indien u nog vragen hebt of de dichtsbijzijnde KitchenAid geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service zoekt, kunt u onderstaande contactpersonen raadplegen.

OPMERKING : Alle reparaties moeten in het land van aankoop worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.

Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

E-mail contact:

In Nederland: Ga naar www.KitchenAid.nl, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

In België: Ga naar www.KitchenAid.be, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN | I

Algemeen gratis oproepnummer:  00800 3810 4026

Bezoek onze website voor meer informatie:

www.KitchenAid.eu

©2017 Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

KitchenAid

©2017 All rights reserved.