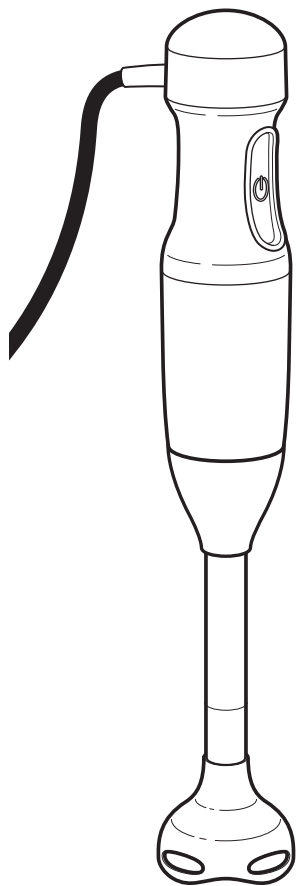


# KitchenAid



Model 5KHB2571

## Inhoud

<b>VEILIG GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER</b>	
Belangrijke voorzorgsmaatregelen .....	60
Elektrische vereisten .....	61
Afgedankte elektrische apparatuur.....	61
<b>ONDERDELEN EN KENMERKEN</b>	
Onderdelen van de staafmixer .....	62
Kenmerken van de staafmixer .....	63
Hulpstukkengids .....	64
<b>BEDIENING VAN DE STAAFMIXER</b>	
Staafmixer in elkaar zetten .....	65
Gebruik van de mixstaaf .....	66
Gebruik van de draadgarde .....	67
Gebruik van het hakselhulpstuk.....	68
Bedieningstips.....	69
<b>ONDERHOUD EN REINIGING .....</b>	<b>70</b>
<b>DIENST-NA-VERKOOP/AFTER SALES SERVICE EN GARANTIE .....</b>	<b>70</b>

## 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 VOORZORGSMATREGELEN

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

1. Lees alle instructies.
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 worden gebruikt door kinderen, door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of door personen met gebrek aan kennis en ervaring, tenzij de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt of instructies heeft gegeven over het gebruik van het apparaat.
4. Er moet toezicht gehouden worden op kleine kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
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. Hanteer ze met de nodige voorzichtigheid.
16. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

## 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

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.

# ONDERDELEN EN KENMERKEN

## Onderdelen van de staafmixer

Snelheidsregelaar

Motor-  
behuizing

Aan/uit-knop

Netsnoer (1,5 m)

Roestvrijstalen  
mixstaaf (20 cm)\*

\* Afgebeeld met  
S-vormig mes

Mixstaaf (33 cm)

## Messen

S-vormig mes

Stervormig mes

Opschuimer/  
klopper

Draadgarde



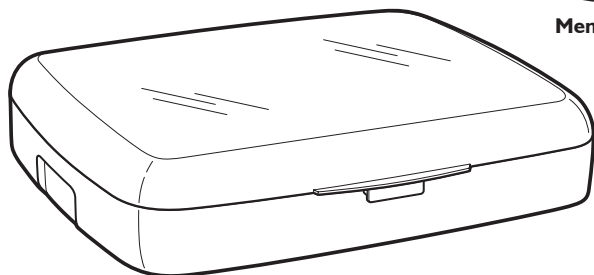
Mengbeker



Panbeschermer



Mesbeschermer



Opbergdoos



Hakselhulpstuk

## 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**




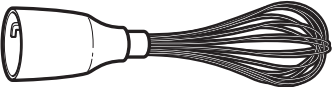

Klik de mesbeschermer op het verwisselbare mes om het te beschermen wanneer het niet in gebruik is.

### **Opbergdoos**

Hierin bewaart en beschermt u accessoires/toebehooren.

# ONDERDELEN EN KENMERKEN

## Hulpstukkengids

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

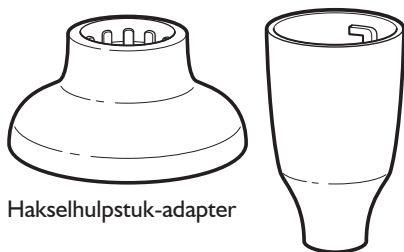
## Staafmixer in elkaar zetten

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 de 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.



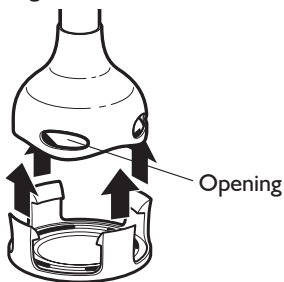
Hakselhulpstuk-adapter

Draadgarde-adapter

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

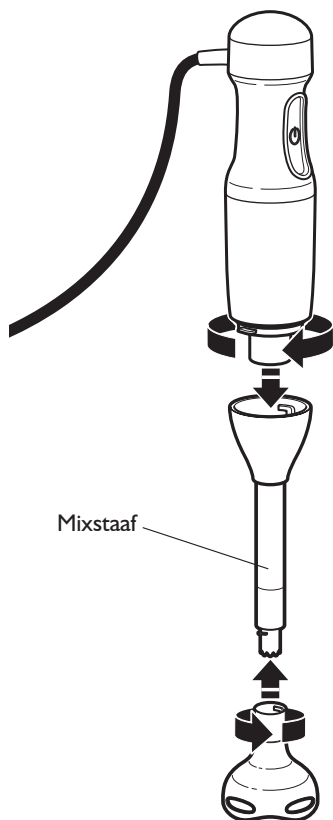
### Mesbeschermer

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



Opening

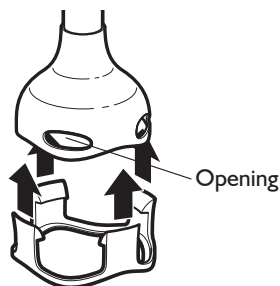
**OPMERKING:** Zorg dat de mesbeschermer wordt aangebracht met de bevestigings-klemmen tussen de openingen op de messen.



Mixstaaf

### Panbeschermer

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



Opening

**OPMERKING:** Zorg dat de panbeschermer wordt aangebracht met de bevestigings-klemmen tussen de openingen op de messen.



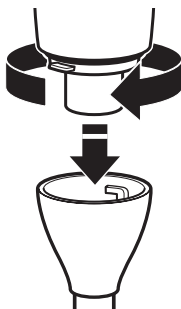
## Gebruik van de mixstaaf

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

1. Steek de mixstaaf in het mes (zie "Hulpstukengids") 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



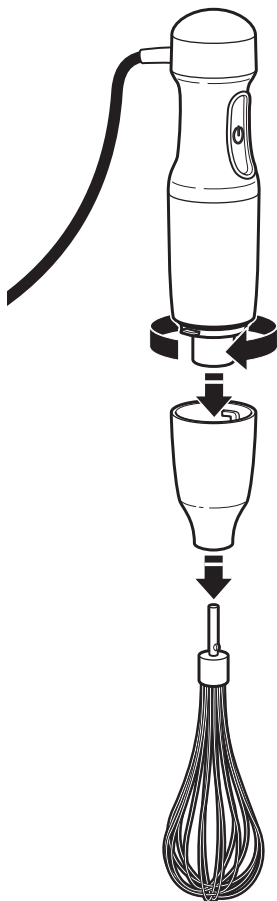
Trek met een lichte rondgaande polsbeweging de staafmixer iets omhoog en laat deze weer in de ingrediënten zakken. Laat de polsbeweging en het gewicht van de staafmixer het werk doen.

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 verwijdert of verwisselt.

## Gebruik van het hakselhulpstuk

### **WAARSCHUWING**

#### Gevaar van snijwonden

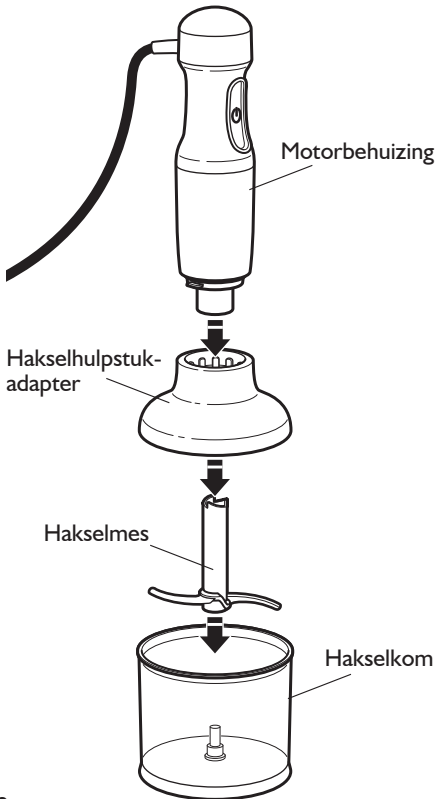
Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

Anders kan dit leiden tot snijwonden.

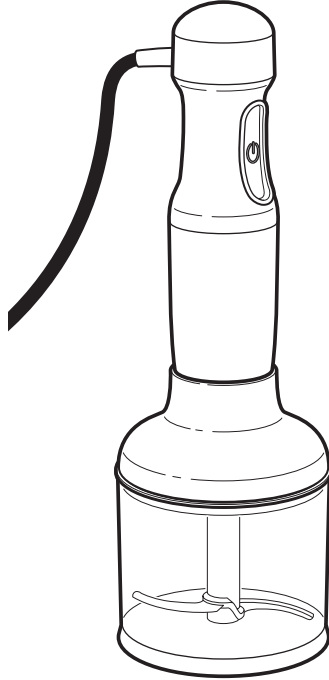
Gebruik het hakselhulpstuk voor het fijnhakken van kleine hoeveelheden bereid vlees, kaas, groenten, kruiden, crackers, brood en noten.

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.

## 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.

# ONDERHOUD EN REINIGING

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 en adapters af met een vochtige doek. U kunt een zacht afwasmiddel gebruiken, maar geen schuurmiddelen.
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.
5. Was de hakselhulpstukadapter en de garde-adapter met de hand in heet sop.
6. Droog de mixstaaf en de messen met een zachte doek.

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

## 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 alles goed af.

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

# DIENST-NA-VERKOOP/AFTER SALES SERVICE EN GARANTIE

## Garantie voor huishoudelijke KitchenAid staafmixer

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Voor model 5KHB2571: Twee 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 staafmixer gebruikt werd voor andere toepassingen dan de normale voedingswarenbereidingen. 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.

## 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 bij 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

## Klantencontact

### **In Nederland:**

Gratis oproepnr.: 0800 0200151  
[www.KitchenAid.nl](http://www.KitchenAid.nl)

### **In België:**

Gratis oproepnr.: 0800 93285  
[www.KitchenAid.be](http://www.KitchenAid.be)

### **Adres België & Nederland:**

KitchenAid Europa, Inc.  
Postbus 19  
B-2018 ANTWERPEN 11

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)



FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

07/12