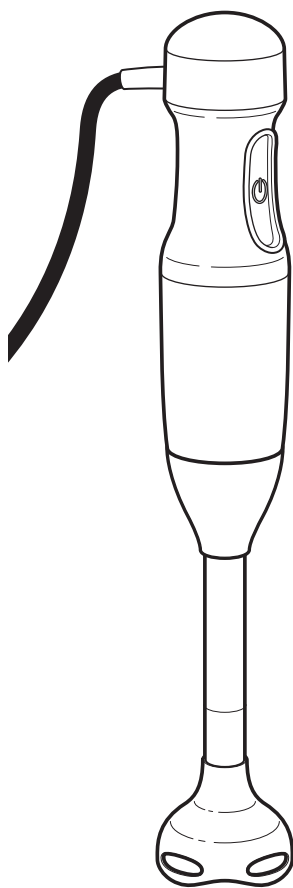




# KitchenAid



**Model 5KHB257I**







<b>English</b> .....	<b>4</b>
<b>Deutsch</b> .....	<b>17</b>
<b>Français</b> .....	<b>31</b>
<b>Italiano</b> .....	<b>45</b>
<b>Nederlands</b> .....	<b>59</b>
<b>Español</b> .....	<b>73</b>
<b>Português</b> .....	<b>87</b>
<b>Ελληνικά</b> .....	<b>101</b>
<b>Svenska</b> .....	<b>115</b>
<b>Norsk</b> .....	<b>129</b>
<b>Suomi</b> .....	<b>143</b>
<b>Dansk</b> .....	<b>157</b>
<b>Íslenska</b> .....	<b>171</b>
<b>Русский</b> .....	<b>185</b>
<b>Polski</b> .....	<b>199</b>
<b>Český</b> .....	<b>213</b>
<b>العربية</b> .....	<b>227</b>





# HAND BLENDER INSTRUCTIONS

## Table of Contents

### HAND BLENDER SAFETY

- Important Safeguards..... 5
- Electrical Requirements..... 6
- Electrical Equipment Waste Disposal ..... 6

### PARTS AND FEATURES

- Hand Blender Parts ..... 7
- Hand Blender Features..... 8
- Attachment Guide ..... 9

### OPERATING YOUR HAND BLENDER

- Assembling Hand Bender ..... 10
- Using the Blending Arm..... 11
- Using the Whisk Attachment..... 12
- Using the Chopper Attachment ..... 13
- Operating Tips..... 14

### CARE AND CLEANING ..... 15

### SERVICE AND WARRANTY ..... 15



# HAND BLENDER SAFETY

## 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 protect against risk of electrical shock do not put motor body, cord, or electrical plug of this Hand Blender in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Be certain Chopper Adapter is securely locked in place before operating appliance.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter.
12. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
13. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
14. Keep hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used, but must be used only when the unit is not running.
15. Blades are sharp. Handle carefully.
16. This product is designed for household use only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# HAND BLENDER SAFETY

## Electrical Requirements


Voltage: 220-240 Volts  
Frequency: 50/60 Hertz  
Wattage: 180 Watts

**NOTE:** If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

## Electrical Equipment 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

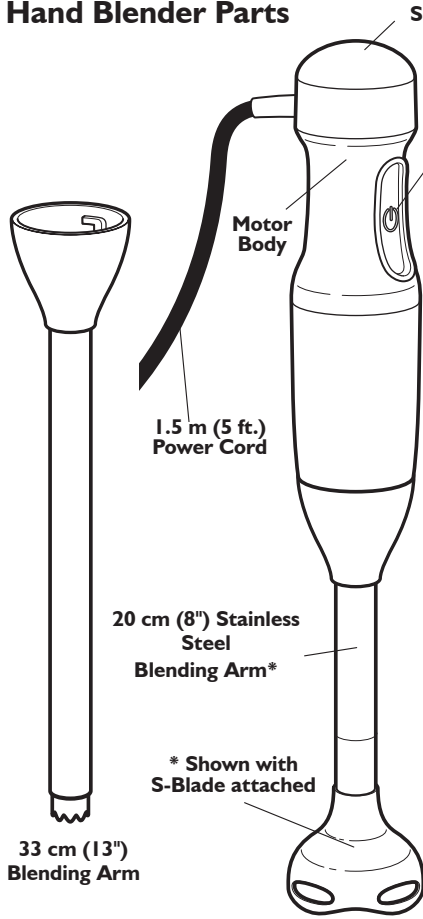
treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

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.

# PARTS AND FEATURES

## Hand Blender Parts



## Bell Blades



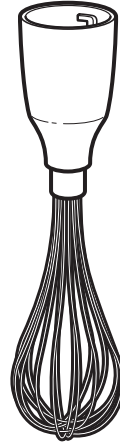
S-Blade



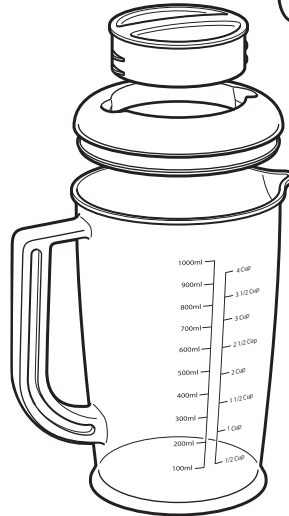
Star Blade



Frother/Beater



Whisk Attachment



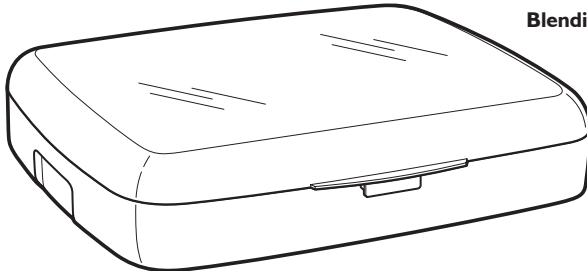
Blending Pitcher



Pan Guard



Bell Guard



Storage Case



Chopper Attachment

# PARTS AND FEATURES

## Hand Blender Features

### Speed Control

Variable speeds provide greater processing control that adjusts to handle a variety of foods, beverages and soups.

### One-Touch Power Button

Activate the Hand Blender by pressing and holding the POWER button during blending. To stop blending, simply release the power button.

### Motor Body

Designed for a comfortable, non-slip grip.

### Powerful DC Motor (not shown)

Provides a powerful blending action and is designed for quiet, long-life operation.

### 1.5 m (5 ft.) Power Cord

Long enough to take the Hand Blender to the cooktop or work area, the Power Cord is rounded with no grooves for easy clean up. A silicone cord strap is included for convenient cord storage.

### Twist-Lock Stainless Steel Blending Arm

Attaches onto the Motor Body with a simple twist and rotates to lock into place. The sharp stainless steel blade is covered to help prevent splashing while blending.

### Whisk Attachment

Optimized for whipping egg whites and whipping cream.

### Chopper Attachment

Perfect for small chopping jobs like herbs, nuts, and vegetables. Chopper includes a bowl, blade, and chopper adapter. The Chopper bowl has a non-slip base to prevent movement during the chopping process.

### Blending Pitcher

1 Liter BPA Free Pitcher with convenient handle and no-splash lid.

### Bell Blades

With the three interchangeable Bell Blades, you will always have the right tool for a multitude of tasks. From crushing ice, to chopping cooked meats, and frothing milk, the KitchenAid Hand Blender has you covered.

### Pan Guard

Snap the Pan Guard onto the interchangeable Bell Blades to protect your cookware during use.

### Bell Guard

Snap the Bell Guard onto the interchangeable Bell Blade to protect from damage when not in use.

### Storage Case




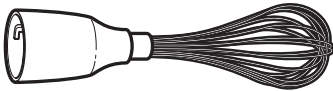

Keeps accessories organized and protected.



# PARTS AND FEATURES

## Attachment Guide

English

Attachment	Best used to
<p data-bbox="142 309 230 331"><b>S-Blade</b></p> 	<p data-bbox="580 309 800 331"><b>Blend, Crush, Puree</b></p> <p data-bbox="580 336 985 409">Smoothies, Milk Shakes, Cooked Veggies, Soups, Sauces, Ice, Baby Food, Frosting, Crushed Ice</p>
<p data-bbox="142 539 256 562"><b>Star Blade</b></p> 	<p data-bbox="580 539 726 562"><b>Shred, Mince</b></p> <p data-bbox="580 567 847 614">Cooked Meats, Beef Gravy, Liquidize Fruits, Minces</p>
<p data-bbox="142 774 306 796"><b>Frother/Beater</b></p> 	<p data-bbox="580 774 695 796"><b>Froth, Mix</b></p> <p data-bbox="580 802 1006 848">Milk (for Latte, Cappuccino...), Cake Batter, Pancake Batter, Muffin Batter</p>
<p data-bbox="142 1005 216 1027"><b>Whisk</b></p> 	<p data-bbox="580 1005 832 1027"><b>Whip, Emulsify, Aerate</b></p> <p data-bbox="580 1032 1000 1105">Egg Whites, Whipped Cream, Mayonnaise, Vinaigrette, Mousse, Hollandaise Sauce, Pudding</p>
<p data-bbox="142 1215 242 1237"><b>Chopper</b></p> 	<p data-bbox="580 1215 636 1237"><b>Chop</b></p> <p data-bbox="580 1242 965 1341">Vegetables, Parmesan Cheese, Peanuts, Salsa, Hard Boiled Eggs, Bread Crumbs, Herbs, Cooked Meats, Beef Gravy, Liquidize Fruits, Minces</p>

# OPERATING YOUR HAND BLENDER

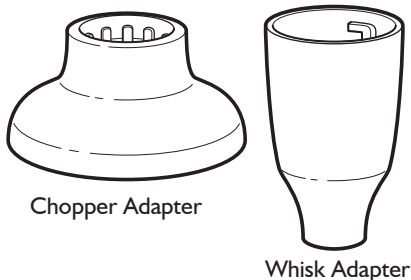
## Assembling Hand Blender

Before using the KitchenAid Hand Blender for the first time, wipe the motor body and attachment adapters with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers.

**NOTE:** Do not immerse the motor body or the adapters in water.

Dry with a soft cloth. Wash all the attachments and accessories by hand or in the top rack of the dishwasher. Dry thoroughly.

**NOTE:** Always be sure to unplug the power cord from the wall socket before installing or removing attachments.



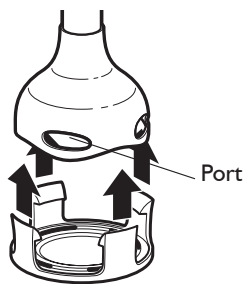
Chopper Adapter

Whisk Adapter

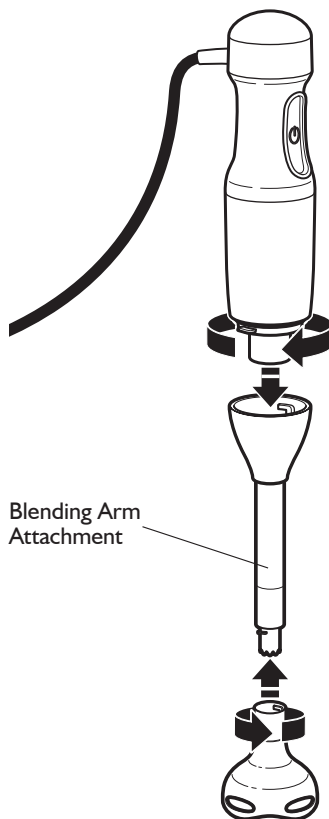
For information on attaching or removing the Chopper adaptor, see “Using the Chopper Attachment” section.

### Bell Guard

Easily snaps onto Bell Blade and provides protection to blades while the Hand Blender is not in use.

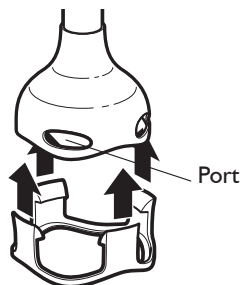


**NOTE:** Ensure Bell Guard is installed with the mounting clips positioned between the ports on the Bell Blades.



### Pan Guard

The Pan Guard snaps onto any of the included Bell Blades and provides protection to the Hand Blender and your cookware.



**NOTE:** Ensure Pan Guard is installed with the mounting clips positioned between the ports on the Bell Blades.

# OPERATING YOUR HAND BLENDER

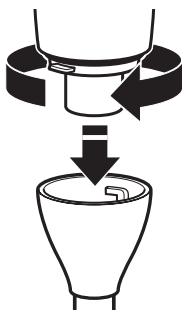
## Using the Blending Arm

Use the Blending Arm attachment for smoothies, milk shakes, soup, cooked vegetables, frosting, or baby food.

1. Insert Blending Arm into Bell Blade (see "Attachment Guide") and twist to lock until it clicks.



2. Insert Blending Arm into Motor Body and twist to lock until it clicks.



3. Plug the electrical cord into an electrical wall socket.
4. Set Hand Blender on Speed 1. Adjust the speed by turning the Speed Control Dial on top of the Hand Blender.
5. Insert the Hand Blender into the mixture.

**NOTE:** Hand Blender should only be immersed in liquids the length of the attachment. Do not submerge beyond the seam of the blending attachment. Do not immerse the motor body into liquids or other mixtures.

6. Press the POWER button to activate the Hand Blender.
7. When blending is complete, release the power button before removing Hand Blender from the mixture.
8. Unplug immediately after use, before removing or changing attachments.

Insert Hand Blender with Blending Arm attached into the Blending Pitcher containing ingredients at an angle. Use your free hand to cover the top of the Blending Pitcher for better stability and avoid splattering. Remember to stop the Hand Blender before removing it from the pitcher to avoid splashing.

Blending



Rest the Hand Blender on the bottom of the Blending Pitcher momentarily then hold at an angle and slowly draw it upwards against the side of the Pitcher. As the Hand Blender is drawn up you will notice the ingredients from the bottom of the Pitcher being drawn up. When the ingredients are no longer being drawn up from the bottom, return the Hand Blender to the bottom of the Pitcher and repeat the process until the ingredients are at the desired consistency.

Drawing up



Using a light circular motion from your wrist, draw the Hand Blender up slightly and let it fall again into the ingredients. Allow your wrist motion and the weight of the Hand Blender to do the work.

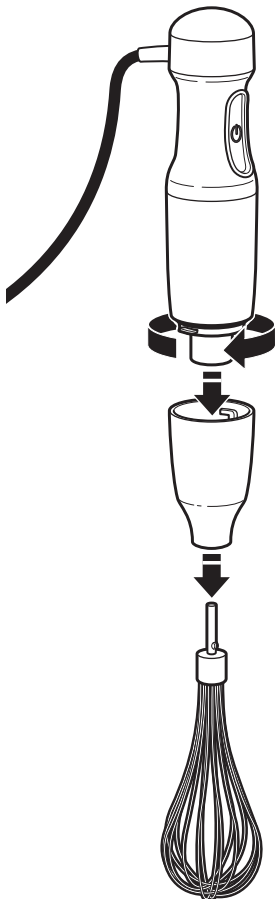
Wrist movement



# OPERATING YOUR HAND BLENDER

## Using the Whisk Attachment

Use the Whisk to whip cream, beat egg whites, mix instant puddings, vinaigrettes, mousse, or for making mayonnaise.



1. Insert the Whisk into the Whisk Adapter.
2. Insert the Whisk Adapter into the motor body and twist to lock until it clicks. Adapter automatically adjusts the whisk to the proper range of speeds appropriate for whipping.
3. Plug the electrical cord into an electrical wall socket.
4. Start Hand Blender on Speed 1. Adjust the speed by rotating the Speed Control Dial on top of the Hand Blender.

5. Insert the Hand Blender into the mixture.

The stainless steel Whisk may scratch or mark non-stick coatings; avoid using the Whisk in non-stick cookware.

**NOTE:** Hand Blender should only be immersed in liquids the length of the attachment. Do not submerge beyond the seam of the whisk adapter. Do not immerse the motor body into liquids or other mixtures.

To prevent splattering and splash-out, use the Whisk Attachment in deep containers or pans.

6. Press the Power button to activate the Hand Blender.
7. When whisking process is complete, release the Power button before removing Hand Blender from the mixture.
8. Unplug immediately after use, before removing or changing attachments.

# OPERATING YOUR HAND BLENDER

## Using the Chopper Attachment

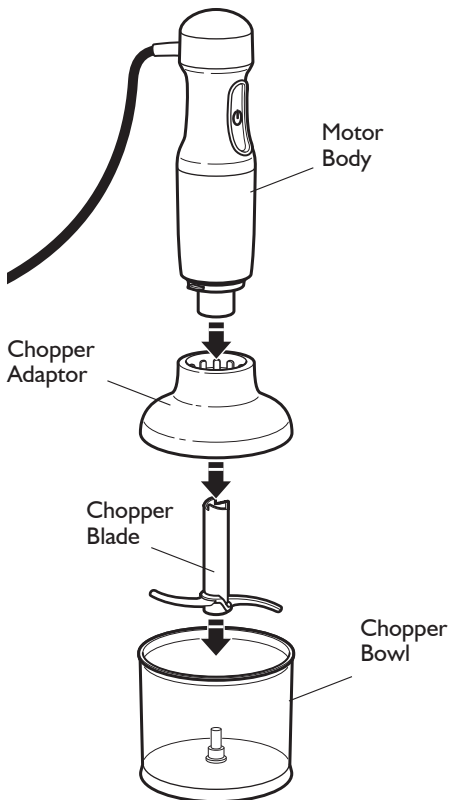
### **⚠ WARNING**

**Cut Hazard**  
Handle blades carefully.  
Failure to do so can result in cuts.

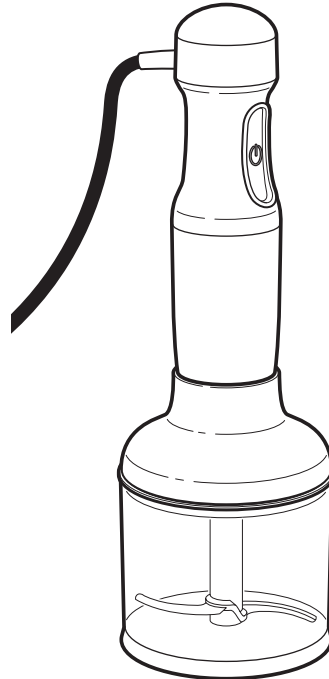
Use the Chopper attachment to chop small amounts of food such as cooked meat, cheese, vegetables, herbs, crackers, bread, and nuts.

1. Insert the Chopper blade into the Chopper bowl.
2. Add small pieces of foods to the bowl.
3. Attach the Chopper adaptor to the Chopper bowl.

**NOTE:** To attach Chopper adaptor to Chopper bowl, place it straight down. Do not try to twist Chopper adaptor into place.



4. Align the Chopper bowl with the motor body and press together.
5. Hold the motor body with one hand and the Chopper bowl with the other while processing.



6. Press the POWER button to activate Hand Blender. For best results, "pulse" the power by pressing and releasing the Power button until ingredients reach the desired consistency.
7. When chopping is complete, release the Power button.
8. Remove Motor Body from Chopper adaptor.

**NOTE:** To remove Chopper adaptor from Chopper bowl, lift it straight up. Do not try to twist Chopper adaptor to remove.

9. Unplug immediately after use, before removing or changing attachments.

# OPERATING YOUR HAND BLENDER

Chopper Processing Guide				
Food	Quantity	Preparation	Speed	Time*
Meats	200 g (7 oz)	Cut into 2 cm ( $\frac{3}{4}$ " ) Cubes	5	15 Seconds
Almonds/Nuts	200 g (7 oz)	Place in Whole Nuts	3	25 Seconds
Garlic	10–12 Cloves	Place in Whole Cloves	3	15 Seconds
Onions	100 g (3.5 oz)	Cut into Quarters	3	15 Seconds
Cheese	100 g (3.5 oz)	Cut into 1 cm ( $\frac{3}{8}$ " ) Cubes	5	30 Seconds
Hard Boiled Eggs	2	Place in Whole Eggs	4	3 Pulses
Carrots	200 g (7 oz)	Cut Average Carrot into Quarters	3	15 Seconds
Herbs	50 g (2 oz)	Remove Stalks	4	15 Seconds

\* Processing times and speeds are approximate.

Actual usage may vary depending on quality of food and desired chop size.

## Operating Tips

- Cut solid foods into small pieces for easier blending or chopping.
- The Hand Blender is equipped with thermal protection from high operating temperatures. Should the Hand Blender suddenly stop during use, unplug it and allow 10 minutes to automatically reset.
- To avoid splashing, insert the Hand Blender into the mixture before pressing the power button, and release the power button before pulling the Hand Blender out of the mixture.
- When blending in a saucepan on a cooktop, remove the pan from the heating element to protect the Hand Blender from overheating.
- For best blending, hold the Hand Blender at an angle and gently move up and down within the container. Do not pound down on the mixture with the Hand Blender.
- To prevent overflow, allow room in the container for the mixture to rise when using the Hand Blender.
- Be sure the extra long cord of the Hand Blender is not extending over a hot heating element.
- Do not let the Hand Blender sit in a hot pan on the cooktop while not in use.
- Remove hard items, such as fruit pits or bones, from the mixture before blending or chopping to help prevent damage to the blades.
- Do not use your Hand Blender to process coffee beans or hard spices such as nutmegs. Processing these foods could damage the blades of the Hand Blender.
- Do not use the pitcher or the chopper bowl in the microwave oven.
- The stainless steel whisk may scratch or mark non-stick coatings; avoid using the whisk in non-stick cookware.
- To prevent splattering, use the whisk attachment in deep containers or pans.

# CARE AND CLEANING

1. Unplug Hand Blender before cleaning.
2. Remove the Adapters and Attachments by twisting (see “Operating Your Hand Blender” section).
3. Wipe the Motor Body and Adapters with a damp cloth. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers.
4. Wipe power cord with warm, sudsy cloth, then wipe clean with damp cloth. Dry with soft cloth.
5. Wash Chopper Adapter and Whisk Adapter by hand in hot, soapy water.
6. Dry Blending Arm and Bell Blades with soft cloth.

**NOTE:** Do not immerse the Motor Body or the adapters in water.

## Hand Blender Accessories and Attachments

Wash Blending Arms, Pitcher and Lid, Whisk, Chopper Bowl, Blades, and Pan Guard in hot, soapy water, or in the top rack of the dishwasher. Dry thoroughly.

**NOTE:** Do not put Whisk or Chopper Adapters in dishwasher.

English

# SERVICE AND WARRANTY

## Household KitchenAid Hand Blender Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
<b>Europe, Australia and New Zealand:</b>  For Model 5KHB2571: Two years 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 Hand Blender 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.

# 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)

### Address:

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

### For Southern Ireland:

Tollfree number +44 (0) 20 8616 5148

[www.KitchenAid.co.uk](http://www.KitchenAid.co.uk)  
[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





# ANLEITUNG FÜR STABMIXER

## Inhaltsverzeichnis

### SICHERHEITSHINWEISE FÜR STABMIXER

Wichtige Sicherheitshinweise .....	18
Elektrische Voraussetzungen .....	19
Entsorgung von Elektrogeräten .....	19

### TEILE UND MERKMALE

Teile des Stabmixers .....	20
Merkmale des Stabmixers .....	21
Zubehörübersicht .....	22

### VERWENDEN IHRES STABMIXERS

Montieren Ihres Stabmixers .....	23
Verwenden des Mischerarms .....	24
Verwenden des Schneebesenzubehörs .....	25
Verwenden des Zerhackerzubehörs .....	26
Bedienhinweise .....	27

### PFLEGE UND REINIGUNG .....

### KUNDENDIENST UND GARANTIE .....

Deutsch



# SICHERHEITSHINWEISE FÜR STABMIXER

## 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:



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



**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/legen Sie das Gehäuse, das Kabel oder den Netzstecker des Stabmixers niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet. Personen mit eingeschränkter körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch unerfahrene und unwisende Personen, sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, bedienen.
4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
6. Vermeiden Sie es, mit beweglichen Teilen in Kontakt zu kommen.
7. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie das Gerät von der nächstgelegenen Kundendienststelle überprüfen, reparieren oder elektrisch bzw. mechanisch einstellen.
8. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
9. Achten Sie darauf, dass der Zerkleinereradapter fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
10. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
  11. Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder über die Kante der Arbeitsplatte hängen lassen.
  12. Das Gerätekabel darf nicht in Berührung mit heißen Oberflächen wie dem Herd kommen.
13. Verwenden Sie beim Mixen von – insbesondere heißen – Flüssigkeiten einen hohen Behälter oder bereiten Sie nur kleine Mengen zu, um Spritzer zu reduzieren.
14. Fassen Sie beim Mixen nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter, da es ansonsten zu schweren Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
15. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
16. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

**HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.**



# SICHERHEITSHINWEISE FÜR STABMIXER

## Elektrische Voraussetzungen

Spannung: 220–240 Volt

Frequenz: 50/60 Hertz


Leistung: 180 Watt

**HINWEIS:** Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden.

## 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:  .

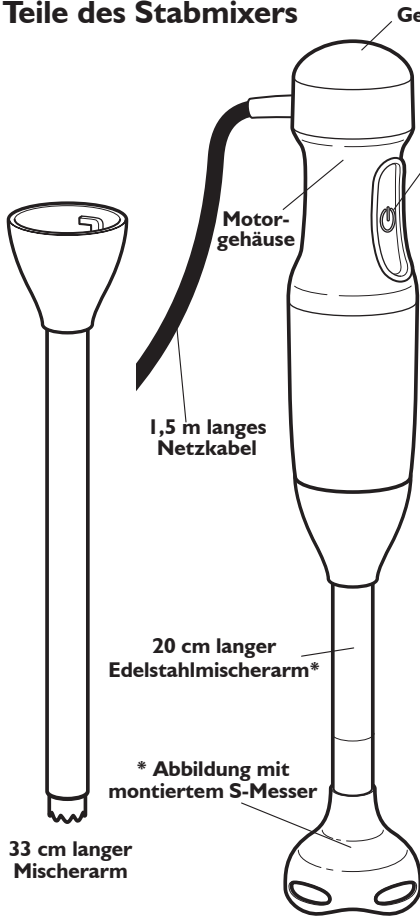
Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

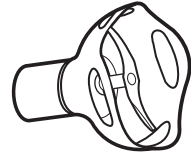
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

# TEILE UND MERKMALE

## Teile des Stabmixers



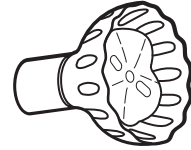
## Messeraufsätze



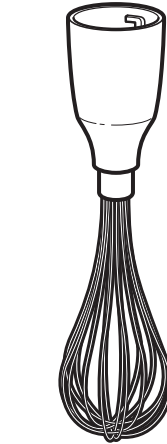
S-Messer



Sternmesser



Aufschäumer



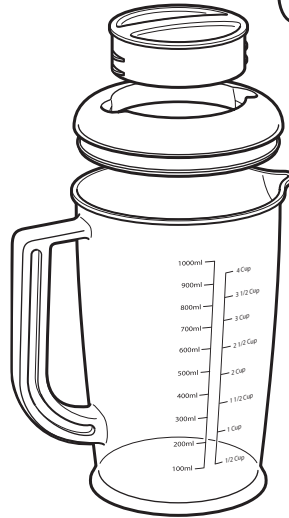
Schneebesenzubehör



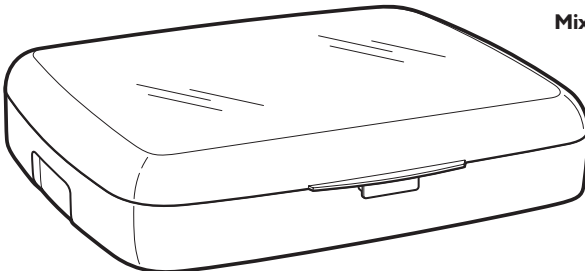
Topfschutz



Messerschutz



Mixerkrug



Aufbewahrungsbehälter



Zerhackerzubehör

## Merkmale des Stabmixers

### **Geschwindigkeitsregler**

Eine variable Geschwindigkeit sorgt für bessere Ergebnisse bei einer Vielzahl von Speisen, Getränken und Suppen.

### **Bedientaste**

Der Stabmixer läuft, solange die Bedientaste gedrückt wird. Lassen Sie die Taste einfach los, um den Mixer anzuhalten.

### **Motorgehäuse**

Bequemer Griff mit Rutschstopp.

### **Starker Gleichstrommotor (ohne Abbildung)**

Für kraftvolles Mixen, dabei ruhig und langlebig.

### **1,5 m langes Netzkabel**

Das Netzkabel ist lang genug, um am Herd oder auf der Arbeitsplatte damit zu arbeiten. Der runde Querschnitt ohne Vertiefungen ist einfach zu reinigen. Das Verschlussband aus Silikon erleichtert die Aufbewahrung.

### **Edelstahlmischerarm mit Drehverriegelung**

Lässt sich einfach durch Drehen mit dem Motorgehäuse verbinden und verriegeln. Das scharfe Edelmessermesser ist mit einem Schutz ausgestattet, der Spritzer verhindert.

### **Schneebezenzubehör**

Optimal zum Schlagen von Eiweiß und Sahne geeignet.

### **Zerhackerzubehör**

Perfekt zum Zerhacken kleiner Mengen Kräuter, Nüsse und Gemüse. Das Zubehör besteht aus Schüssel, Messer und Adapter. Die Zerhackerschüssel ist mit einem Antirutschboden versehen, damit sie sich während des Zerhackens nicht bewegt.

### **Mixerkrug**

BPA-freier Krug mit 1 Liter Fassungsvermögen, praktischem Griff und Spritzschutzdeckel.

### **Messeraufsätze**

Drei auswechselbare Messeraufsätze sorgen dafür, dass Sie stets das richtige Hilfsmittel zur Hand haben – bei allen Arbeiten. Ob zum Zerkleinern von Eis, zum Hacken von gekochtem Fleisch oder zum Aufschäumen von Milch: Der KitchenAid-Stabmixer ist bereit.

### **Topfschutz**

Stecken Sie den Topfschutz auf einen Messeraufsatz, um Ihr Kochgeschirr zu schützen.




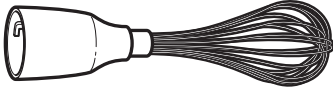

### **Messerschutz**

Stecken Sie den Messerschutz auf einen Messeraufsatz, um ihn beim Aufbewahren zu schützen.

### **Aufbewahrungsbehälter**

Hier sind alle Zubehörteile sicher aufbewahrt.

## Zubehörübersicht

Zubehör	Einsatzzweck
<p><b>S-Messer</b></p> 	<p><b>Mixen, Zerkleinern, Pürieren</b> Smoothies, Milchshakes, gekochtes Gemüse, Suppen, Soßen, Eis, Säuglingsnahrung, Kuchenguss, zerkleinertes Eis</p>
<p><b>Sternmesser</b></p> 	<p><b>Reiben, Hacken</b> gekochtes Fleisch, Fleischsoße, Verflüssigen von Obst, Hackfleisch</p>
<p><b>Aufschäumer</b></p> 	<p><b>Aufschäumen, Mixen</b> Milch (für Latte, Cappuccino ...), Kuchenteig, Pfannkuchenteig, Muffin-Teig</p>
<p><b>Schneebesen</b></p> 	<p><b>Schlagen, Emulgieren, luftig Schlagen</b> Eiweiß, Schlagsahne, Mayonnaise, Vinaigrette, Mousse, Hollandaise, Pudding</p>
<p><b>Zerhacker</b></p> 	<p><b>Zerhacken</b> Gemüse, Parmesankäse, Erdnüsse, Salsa, hartgekochte Eier, Semmelbrösel, Kräuter, gekochtes Fleisch, Fleischsoße, Verflüssigen von Obst, Hackfleisch</p>

# VERWENDEN IHRES STABMIXERS

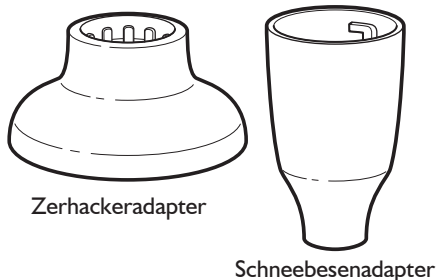
## Montieren Ihres Stabmixers

Wischen Sie vor der ersten Verwendung des KitchenAid-Stabmixers Motorgehäuse und Zubehöradapter mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, um Staub und Rückstände zu entfernen. Sie können einen milden Geschirreiniger verwenden, aber keine scharfen oder scheuernden Reiniger.

**HINWEIS:** Tauchen Sie das Motorgehäuse und die Adapter nicht ins Wasser.

Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab. Spülen Sie das gesamte Zubehör von Hand oder in der oberen Lade der Spülmaschine. Trocknen Sie es sorgfältig ab.

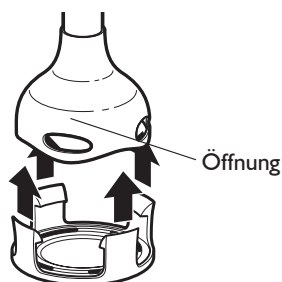
**HINWEIS:** Ziehen Sie vor dem Anbringen oder Abnehmen von Zubehörteilen stets den Netzstecker.



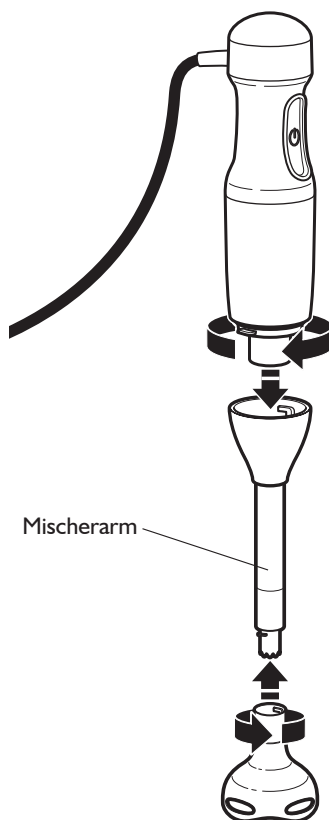
Anleitungen zum Anbringen und Abnehmen des Zerkhackeradapters finden Sie im Abschnitt „Verwenden des Zerkhackerzubehörs“.

### Messerschutz

Dieser Schutz passt auf die Messeraufsätze und schützt die Messer, wenn Sie den Stabmixer nicht verwenden.

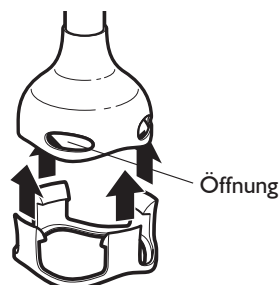


**HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass die Nasen des Messerschutzes zwischen den Öffnungen des Messeraufsatzes liegen.



### Topfschutz

Der Topfschutz passt auf die Messeraufsätze und schützt Stabmixer und Kochgeschirr.



**HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass die Nasen des Topfschutzes zwischen den Öffnungen des Messeraufsatzes liegen.

# VERWENDEN IHRES STABMIXERS

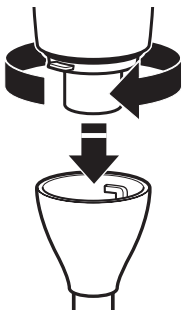
## Verwenden des Mischerarms

Benutzen Sie den Mischerarm zum Zubereiten von Smoothies, Milchshakes, Suppen, gekochtem Gemüse, Kuchenguss und Säuglingsnahrung.

1. Setzen Sie den Mischerarm in den erforderlichen Messeraufsatz ein (siehe „Zubehörübersicht“) und drehen Sie ihn, bis er hörbar einrastet. Jetzt ist er verriegelt.



2. Setzen Sie den Mischerarm ins Motorgehäuse ein und drehen Sie ihn, bis er hörbar einrastet. Jetzt ist er verriegelt.



3. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
4. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe I. Drehen Sie zum Einstellen der Stufe den Regler oben am Stabmixer.
5. Stecken Sie den Mixer in die Mischung.

**HINWEIS:** Der Stabmixer darf maximal bis zur Länge des Zubehörs in Flüssigkeiten getaucht werden. Der Übergang zum Mischerzubehör darf keinesfalls eingetaucht werden. Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Flüssigkeiten oder andere Mischungen.

6. Drücken Sie die Bedientaste, um den Stabmixer einzuschalten.
7. Lassen Sie die Bedientaste los, bevor Sie den Stabmixer aus der Mischung ziehen.
8. Ziehen Sie unmittelbar danach den Netzstecker – noch bevor Sie Zubehörteile abnehmen oder wechseln.

24

Halten Sie den Stabmixer samt Mischerarm leicht schräg in die Zutaten im Mixerkrug. Legen Sie die freie Hand auf der Oberseite des Krugs ab, damit dieser sicher steht und keine Zutaten herausspritzen. Halten Sie den Stabmixer an, bevor Sie ihn aus dem Krug ziehen. Ansonsten kommt es zu Spritzern.

Mixen



Lassen Sie den Stabmixer kurz auf dem Boden des Mixerkrugs ruhen. Halten Sie ihn dann schräg und ziehen Sie ihn an der Seite des Kruges langsam nach oben. Beim Hochziehen des Stabmixers werden die Zutaten aus dem unteren Teil des Krugs nach oben gezogen. Kehren Sie mit dem Stabmixer nach unten zurück, sobald keine Zutaten mehr nach oben gelangen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die Zutaten gut durchmischt und von der gewünschten Konsistenz sind.

Hochziehen



Führen Sie aus dem Handgelenk langsame, kreisförmige Bewegungen aus, während Sie den Stabmixer ein wenig nach oben ziehen und ihn dann wieder in die Zutaten einsinken lassen. Auf diese Weise wird die Arbeit durch die Bewegung aus dem Handgelenk und das Gewicht des Stabmixers erledigt.

Bewegung aus dem Handgelenk

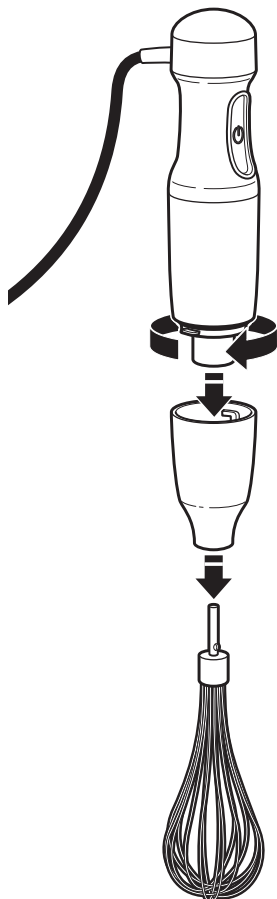




# VERWENDEN IHRES STABMIXERS

## Verwenden des Schneebesenzubehörs

Mit dem Schneebesen können Sie Sahne und Eiweiß schlagen, Puddingpulver, Vinaigrette, Mousse oder Mayonnaise mischen.



1. Stecken Sie den Schneebesen in den Schneebesenadapter.
2. Setzen Sie den Schneebesenadapter ins Motorgehäuse ein und drehen Sie ihn, bis er hörbar einrastet. Jetzt ist er verriegelt. Der Adapter passt die Geschwindigkeit automatisch für den Schneebesen an.
3. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
4. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe I. Drehen Sie zum Einstellen der Stufe den Regler oben am Stabmixer.

5. Stecken Sie den Mixer in die Mischung. Der Edelstahl-Schneebesen kann Antihftbeschichtungen verkratzen oder Spuren hinterlassen. Wir raten daher von der Verwendung in antihftbeschichtetem Kochgeschirr ab.

**HINWEIS:** Der Stabmixer darf maximal bis zur Länge des Zubehörs in Flüssigkeiten getaucht werden. Der Übergang zwischen Schneebesenadapter und Motorgehäuse darf keinesfalls eingetaucht werden. Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Flüssigkeiten oder andere Mischungen.

Verwenden Sie das Schneebesenzubehör in hohen Behältern oder Töpfen, um ein Herausspritzen zu vermeiden.

6. Drücken Sie die Bedientaste, um den Stabmixer einzuschalten.
7. Lassen Sie die Bedientaste los, bevor Sie den Stabmixer aus der Mischung ziehen.
8. Ziehen Sie unmittelbar danach den Netzstecker – noch bevor Sie Zubehöerteile abnehmen oder wechseln.

# VERWENDEN IHRES STABMIXERS

## Verwenden des Zerhackierzubehörs

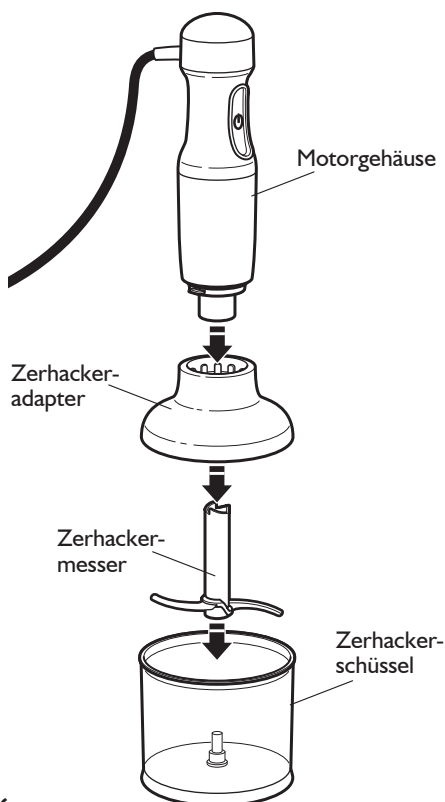
### **⚠️ WARNUNG**

**Gefahr von Schnittverletzungen**  
Klingen vorsichtig handhaben.  
Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.

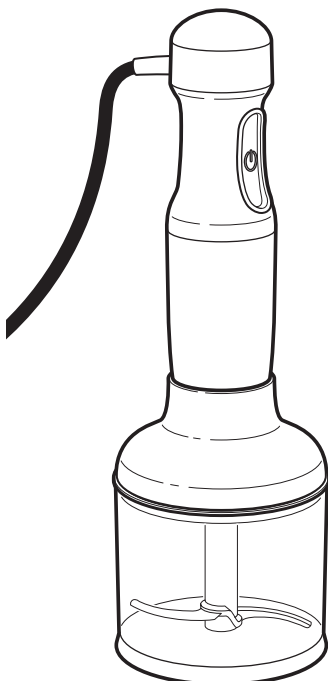
Mit dem Zerhackierzubehör können Sie kleine Mengen verschiedener Zutaten (gekochtes Fleisch, Käse, Gemüse, Kräuter, Cracker, Brot und Nüsse) zerhacken.

1. Setzen Sie das Zerhackermesser in die Zerhackerschüssel ein.
2. Geben Sie eine kleine Menge der Zutaten in die Schüssel.
3. Setzen Sie den Zerhackeadapter auf die Zerhackerschüssel.

**HINWEIS:** Um den Zerhackeadapter mit der Schüssel zu verbinden, muss dieser ganz gerade aufgesetzt werden. Versuchen Sie nicht, den Adapter durch Drehen aufzusetzen.



4. Richten Sie die Schüssel am Motorgehäuse aus und drücken Sie beides zusammen.
5. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorgehäuse mit der einen Hand und die Zerhackerschüssel mit der anderen Hand.



6. Drücken Sie die Bedientaste, um den Stabmixer einzuschalten. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Bedientaste mehrmals kurz drücken und wieder loslassen (Impulsbetrieb), bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben.
7. Lassen Sie nach dem Zerhacken die Bedientaste los.
8. Ziehen Sie das Motorgehäuse aus dem Zerhackeadapter.

**HINWEIS:** Um den Zerhackeadapter von der Schüssel zu trennen, muss dieser gerade nach oben gezogen werden. Versuchen Sie nicht, den Adapter durch Drehen abzuziehen.

9. Ziehen Sie unmittelbar danach den Netzstecker – noch bevor Sie Zubehörteile abnehmen oder wechseln.

# VERWENDEN IHRES STABMIXERS

## Zeitangaben zum Zerhacken

Zutaten	Menge	Vorbereitung	Geschwindigkeit	Dauer*
Fleisch	200 g	In 2 cm große Würfel schneiden	5	15 Sekunden
Mandeln/Nüsse	200 g	Ganze Nüsse hinzugeben	3	25 Sekunden
Knoblauch	10–12 Zehen	Ganze Zehen hinzugeben	3	15 Sekunden
Zwiebeln	100 g	In Viertel schneiden	3	15 Sekunden
Käse	100 g	In 1 cm große Würfel schneiden	5	30 Sekunden
Hartgekochte Eier	2	Ganze Eier hinzugeben	4	3 Impulse
Karotten	200 g	Normal große Karotten in Viertel schneiden	3	15 Sekunden
Kräuter	50 g	Stängel entfernen	4	15 Sekunden

\* Ungefähre Verarbeitungsdauer und Geschwindigkeit.

Passen Sie die Angaben an die Qualität der Zutaten und das gewünschte Ergebnis an.

Deutsch

## Bedienhinweise

- Schneiden Sie feste Zutaten in kleine Stücke, um das Mixen und Zerhacken zu erleichtern.
- Der Stabmixer ist mit einem Temperaturschutz ausgestattet, damit keine Schäden durch zu hohe Betriebstemperaturen entstehen. Falls der Stabmixer während der Verwendung abschaltet, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie 10 Minuten.
- Tauchen Sie den Stabmixer vor dem Betätigen der Bedientaste in die Mischung ein und lassen Sie die Taste los, bevor Sie den Mixer aus der Mischung herausziehen. So vermeiden Sie Spritzer.
- Nehmen Sie Kochtöpfe beim Mixen vom Herd, um ein Überhitzen des Stabmixers zu vermeiden.
- Halten Sie den Stabmixer für beste Mixerergebnisse schräg und bewegen Sie ihn vorsichtig im Behälter auf und ab. Drücken Sie nicht mit Gewalt auf die Mischung.
- Bedenken Sie, dass die Mischung sich beim Verwenden des Stabmixers ausdehnt. Lassen Sie daher ausreichend Platz im Behälter.
- Achten Sie darauf, dass das besonders lange Netzkabel des Stabmixers nicht auf oder über einer heißen Herdplatte etc. liegt.
- Lassen Sie den Stabmixer nicht in einem heißen Topf auf dem Herd, wenn er nicht verwendet wird.
- Entfernen Sie vor dem Mixen oder Zerhacken harte Bestandteile wie Obststeine oder Knochen aus der Mischung. Ansonsten könnten die Messer beschädigt werden.
- Verwenden Sie den Stabmixer nicht zum Mahlen von Kaffeebohnen oder harten Gewürzen wie Muskatnuss. Diese Zutaten können die Messer des Stabmixers beschädigen.
- Verwenden Sie Krug und Zerhackerschüssel nicht in der Mikrowelle.
- Der Edelstahl-Schneebeesen kann Antihafbeschichtungen verkratzen oder Spuren hinterlassen. Wir raten daher von der Verwendung in antihafbeschichtetem Kochgeschirr ab.
- Verwenden Sie das Schneebeesenzubehör in hohen Behältern oder Töpfen, um ein Herausspritzen zu vermeiden.

# PFLEGE UND REINIGUNG

1. Ziehen Sie vor dem Reinigen des Stabmixers den Netzstecker.
2. Nehmen Sie die Adapter und Zubehörteile durch Drehen ab (siehe „Verwenden Ihres Stabmixers“).
3. Reiben Sie Motorgehäuse und Adapter mit einem feuchten Tuch ab. Sie können einen milden Geschirrrreiniger verwenden, aber keine scharfen oder scheuernden Reiniger.
4. Reinigen Sie das Netzkabel mit einem feucht-warmen Tuch und etwas Spülmittel und wischen Sie es anschließend mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch ab.
5. Spülen Sie Zerhackeradapter und Schneebesenadapter mit der Hand in heißem Seifenwasser.
6. Trocknen Sie Mischerarm und Messeraufsätze mit einem weichen Tuch ab.

**HINWEIS:** Tauchen Sie das Motorgehäuse und die Adapter nicht ins Wasser.

## Zubehör des Stabmixers

Spülen Sie Mischerarme, Krug samt Deckel, Schneebesen, Zerhackerschüssel, Messer und Topfschutz in heißem Seifenwasser ab. Sie können Sie auch in der oberen Lade der Spülmaschine reinigen. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

**HINWEIS:** Die Adapter für Schneebesen und Zerhacker dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

# KUNDENDIENST UND GARANTIE

## Haushaltsgarantie für den KitchenAid-Stabmixer

Garantiedauer:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
<b>Europa, Australien und Neuseeland:</b>  Für Modell 5KHB2571: Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen an Stabmixern, die für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung eingesetzt werden.  B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

**KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.**



# KUNDENDIENST 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:

Lücke-Technik für Genießer e.K.  
KitchenAid-Service Deutschland  
Kaiserforst 1  
33378 Rheda-Wiedenbrück

Tel: 05242 - 966999

Fax: 05242 - 966998

Mail: [service@luecke-technik.de](mailto:service@luecke-technik.de)

Deutsch

## Kundendienst

### Für Deutschland:

Hotline: Gebührenfreie Telefonberatung unter:  
0800 5035005

### Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.  
Postfach 19  
B-2018 ANTWERPEN II  
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](http://www.KitchenAid.de)  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)





FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

07/12



## Table des matières

### PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MIXEUR PLONGEANT

Consignes de sécurité importantes .....	32
Alimentation .....	33
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques.....	33

### PIÈCES ET FONCTIONS

Pièces du mixeur plongeur.....	34
Caractéristiques du mixeur plongeur.....	35
Guide des accessoires.....	36

### UTILISATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT

Assemblage de votre mixeur plongeur .....	37
Utilisation de l'axe mélangeur .....	38
Utilisation du fouet .....	39
Utilisation du hachoir.....	40
Conseils d'utilisation .....	41

### ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....

ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	42
------------------------------	----

### ENTRETIEN ET GARANTIE.....

ENTRETIEN ET GARANTIE.....	42
----------------------------	----

# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MIXEUR PLONGEANT

## 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 appareil. 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, ne posez pas le corps, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique du mixeur plongeant dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
4. Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
6. Évitez de toucher des pièces en mouvement.
7. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation électrique ou sa fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
9. Veillez à fixer correctement l'adaptateur du hachoir avant de mettre l'appareil en marche.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
12. Gardez le cordon éloigné de toute source de chaleur, y compris d'une cuisinière.
13. Quand vous mixez des liquides, en particulier s'ils sont brûlants, utilisez un récipient de grande hauteur ou répartissez-les en petites quantités pour limiter les éclaboussures.
14. Gardez les mains et les ustensiles en dehors du récipient pendant que vous mixez pour éviter les risques de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil. Une spatule peut être utilisée uniquement lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement.
15. Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
16. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.



# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MIXEUR PLONGEANT

## Alimentation


Tension : 220-240 volts  
Fréquence : 50/60 Hertz  
Puissance : 180 Watts

**REMARQUE** : si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

## 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.

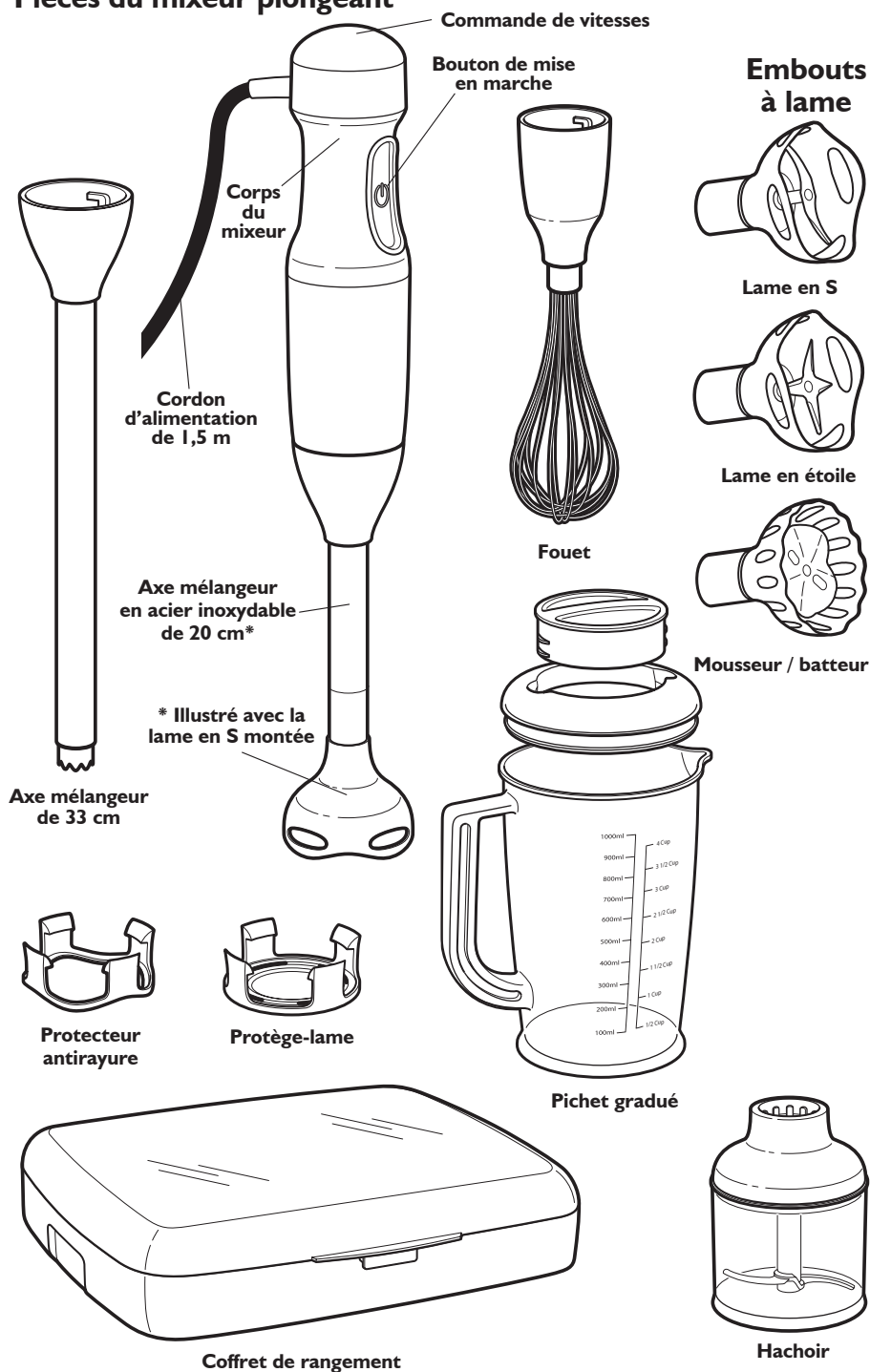
Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

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.

# PIÈCES ET FONCTIONS

## Pièces du mixeur plongeant



## Caractéristiques du mixeur plongeant

### Commande de vitesses

Les 5 vitesses permettent une montée graduelle en puissance et un contrôle parfait du résultat, quelque soit le type de préparation (purées, boissons, soupes...).

### Bouton de mise en marche

Activez le mixeur plongeant en appuyant sur le bouton de mise en marche et en le maintenant enfoncé durant le mélange. Pour arrêter de mixer, il suffit de relâcher le bouton.

### Corps du mixeur

Celui-ci est doté d'une poignée ergonomique antidérapante.

### Moteur puissant à haut rendement (non illustré)

Le mixeur plongeant est doté d'un moteur à Courant Direct qui offre une grande puissance de mixage, tout en étant résistant et silencieux.

### Cordon d'alimentation de 1,5 m

La longueur du cordon d'alimentation vous permet de déplacer facilement le mixeur plongeant sur la surface de cuisson ou la zone de travail. Qui plus est, sa forme arrondie, sans rainures, garantit un nettoyage aisé. L'attache en silicone fournie simplifie par ailleurs son rangement.

### Axe mélangeur en acier inoxydable à verrouillage par simple rotation

Pour fixer l'axe au corps du mixeur, faites-le tourner légèrement, et il se verrouille automatiquement. Les lames en acier inoxydable sont recouvertes par un embout pour éviter les éclaboussures durant le mélange.

### Fouet

Cet accessoire est idéal pour battre les blancs d'oeufs en neige et faire de la crème fouettée.

### Hachoir

Cet accessoire est idéal pour hacher de petites quantités d'aliments, telles que des herbes, des noix et des légumes. Le hachoir se compose d'un bol, d'une lame et d'un adaptateur spécifique. Son bol est doté d'une base antidérapante pour une grande stabilité pendant le hachage.

### Pichet gradué

Ce pichet sans BPA d'une capacité de 1 litre est muni d'une poignée très pratique et d'un couvercle anti-éclaboussures.

### Embouts à lame

Grâce aux trois embouts à lame interchangeables, vous avez toujours sous la main l'outil qu'il vous faut quelle que soit la tâche à réaliser : piler de la glace, hacher de la viande cuite ou encore faire mousser du lait.

### Protecteur antirayure

Fixez le protecteur antirayure sur les embouts à lame interchangeables pour protéger vos casseroles, poêles et autre matériel culinaire pendant l'utilisation.

### Protège-lame




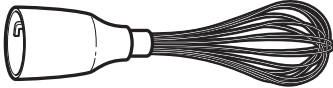

Fixez le protège-lame sur les embouts à lame interchangeables pour éviter que les lames ne s'endommagent lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

### Coffret de rangement

Ce coffret permet de ranger et de protéger vos accessoires.

# PIÈCES ET FONCTIONS

## Guide des accessoires

Accessoires	Utilisation recommandée
<b>Lame en S</b> 	<b>Mixer et piler</b> Smoothies, milk-shakes, légumes cuits, soupes, sauces, glace, aliments pour bébé, glaçage, glace pilée
<b>Lame en étoile</b> 	<b>Couper et émincer</b> Viande cuite, sauce de viande, coulis de fruits, émincés
<b>Mousseur / batteur</b> 	<b>Faire mousser et mélanger</b> Lait (pour mousse de lait, cappuccino, etc.), pâte à gâteau, pâte à crêpes et pâte à muffins
<b>Fouet</b> 	<b>Fouetter et émulsifier</b> Blancs d'œufs, crème fouettée, mayonnaise, vinaigrette, mousse, sauce hollandaise et pudding
<b>Hachoir</b> 	<b>Hacher</b> Légumes, parmesan, noix, cacahuètes, sauces, œufs durs, panure, fines herbes, viande cuite, sauce de viande, coulis de fruits, émincés

# UTILISATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT

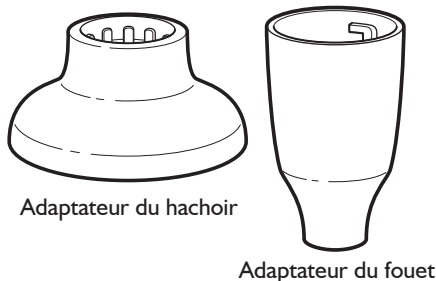
## Assemblage de votre mixeur plongeant

Avant d'utiliser le mixeur plongeant KitchenAid pour la première fois, essuyez le corps du mixeur et les adaptateurs d'accessoires à l'aide d'un chiffon propre et humide pour ôter la saleté et les poussières. Vous pouvez utiliser du savon doux, mais surtout pas de détergents corrosifs.

**REMARQUE :** n'immergez pas le corps du mixeur et les adaptateurs dans l'eau.

Séchez-les ensuite au moyen d'un chiffon doux. Nettoyez les accessoires et ustensiles à la main ou placez-les au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. Séchez le tout soigneusement.

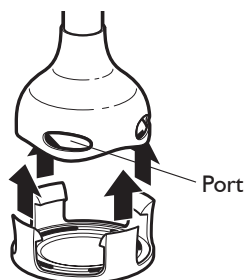
**REMARQUE :** veillez à toujours débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale avant d'installer ou de retirer des accessoires.



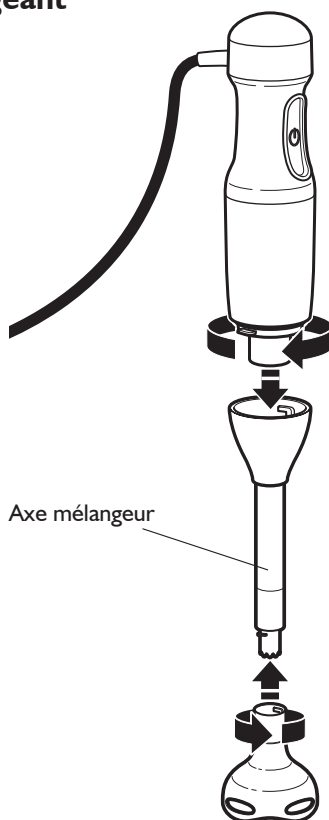
Pour plus d'informations sur la fixation ou le retrait de l'adaptateur du hachoir, reportez-vous à la section « Utilisation de l'accessoire hachoir ».

### Protège-lame

Le protège-lame se fixe facilement à l'embout à lame pour protéger les lames pendant que le mixeur plongeant n'est pas utilisé.

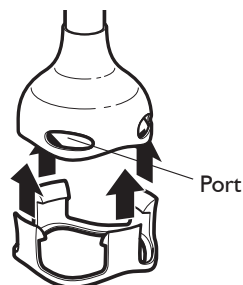


**REMARQUE :** veillez à ce que le protège-lame soit fixé avec les clips de montage positionnés entre les ports des embouts à lame.



### Protecteur antirayure

Le protecteur antirayure se fixe aux différents embouts à lame fournis pour protéger le mixeur plongeant et les casseroles, poêles et autre matériel culinaire.



**REMARQUE :** veillez à ce que le protecteur antirayure soit fixé avec les clips de montage positionnés entre les ports des embouts à lame.

# UTILISATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT

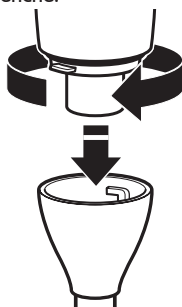
## Utilisation de l'axe mélangeur

Utilisez l'axe mélangeur avec l'un des trois embouts à lame pour réaliser des smoothies, des milk-shakes, de la soupe, du glaçage et des aliments pour bébé, ainsi que pour mixer les légumes cuits.

1. Insérez l'axe mélangeur dans un embout à lame (reportez-vous à la section « Guide des accessoires ») et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



2. Insérez l'axe mélangeur dans le corps du mixeur et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



3. Branchez le cordon électrique dans une prise murale.
4. Réglez le mixeur plongeant sur la vitesse 1. Ajustez la vitesse en faisant tourner la commande de vitesses située en haut de l'appareil.
5. Insérez le mixeur plongeant dans le mélange.

**REMARQUE :** le mixeur plongeant ne doit pas être immergé au-delà de la hauteur de l'accessoire utilisé. Les liquides ne doivent pas dépasser le raccord entre l'axe mélangeur et le corps du mixeur. N'immergez pas le corps du mixeur dans des liquides ou d'autres mélanges.

6. Appuyez sur le bouton de mise en marche pour activer le mixeur plongeant.
7. Dès que vous avez fini de mixer, relâchez le bouton de mise en marche puis ôtez le mixeur du mélange.
8. Débranchez immédiatement l'appareil après utilisation, avant de retirer l'accessoire ou de changer d'accessoire.

Après y avoir fixé l'axe mélangeur, insérez le mixeur plongeant de côté dans le pichet contenant les ingrédients. À l'aide de votre main libre, couvrez la partie supérieure du pichet pour qu'il reste plus stable et pour empêcher les projections. N'oubliez pas d'arrêter le mixeur avant de le retirer du pichet afin d'éviter les éclaboussures.

Mélanger



Posez momentanément le mixeur plongeant dans le fond du pichet, puis maintenez-le de côté et soulevez-le contre la paroi du pichet. À mesure que vous faites remonter le mixeur plongeant, vous remarquerez que les ingrédients situés au bas du pichet sont entraînés vers le haut. Dès qu'ils ne le sont plus, enfoncez à nouveau le mixeur plongeant au bas du pichet et répétez le processus jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Soulever



Au moyen d'un léger mouvement circulaire du poignet, soulevez délicatement le mixeur plongeant et laissez-le retomber dans les ingrédients. Laissez le déplacement de votre poignet et le poids du mixeur faire tout le travail.

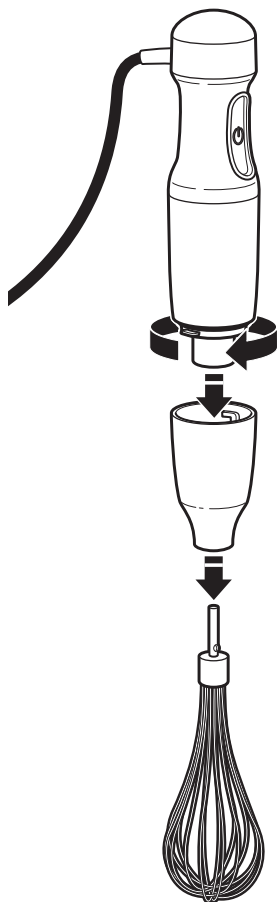
Mouvement du poignet



# UTILISATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT

## Utilisation du fouet

Utilisez le fouet pour fouetter la crème, battre les blancs d'œufs, mixer les crèmes instantanées, la vinaigrette et la mousse, ou pour faire une mayonnaise.



1. Insérez le fouet dans son adaptateur.
2. Insérez l'adaptateur du fouet dans le corps du mixeur et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche. L'adaptateur règle automatiquement le fouet à la plage de vitesses adaptée pour fouetter les ingrédients.
3. Branchez le cordon électrique dans une prise murale.
4. Démarrez le mixeur plongeant sur la vitesse 1. Ajustez la vitesse en faisant tourner la commande de vitesses située en haut de l'appareil.

5. Insérez le mixeur plongeant dans le mélange.

Le fouet en acier inoxydable peut rayer ou marquer les revêtements antiadhésifs ; évitez de l'utiliser dans du matériel culinaire antiadhésif.

**REMARQUE :** le mixeur plongeant ne doit pas être immergé au-delà de la hauteur de l'accessoire utilisé. Les liquides ne doivent pas dépasser le raccord entre l'adaptateur du fouet et le corps du mixeur. N'immergez pas le corps du mixeur dans des liquides ou d'autres mélanges.

Pour éviter les projections et éclaboussures, utilisez le fouet dans une casserole ou un récipient profond.

6. Appuyez sur le bouton de mise en marche pour activer le mixeur plongeant.
7. Dès que vous avez fini de fouetter, relâchez le bouton de mise en marche puis ôtez le mixeur du mélange.
8. Débranchez immédiatement l'appareil après utilisation, avant de retirer l'accessoire ou de changer d'accessoire.

# UTILISATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT

## Utilisation du hachoir

### **AVERTISSEMENT**

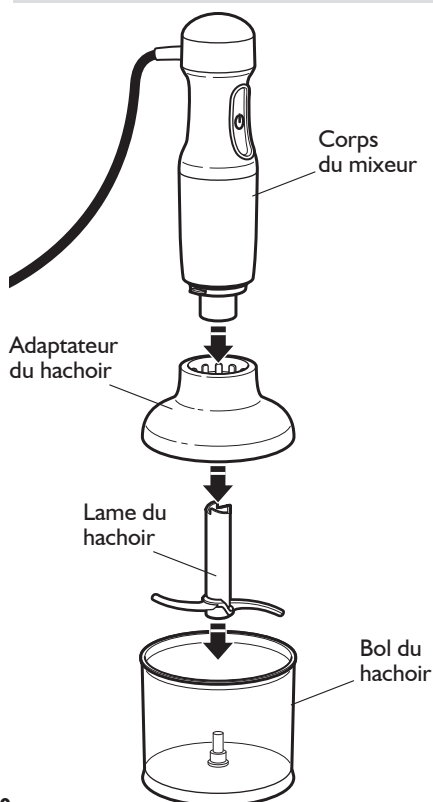
#### Risque de coupure

**Manipulez les lames avec précaution.  
Le non-respect de ces instructions  
peut entraîner des coupures.**

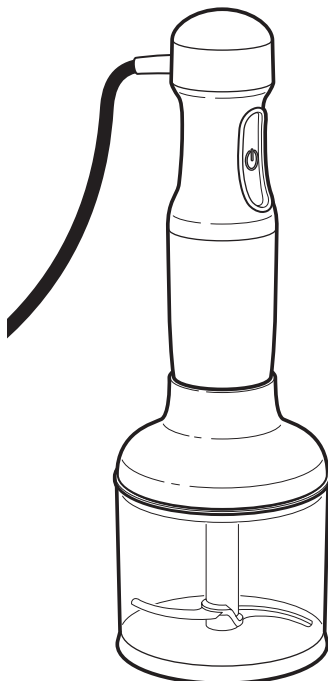
Utilisez le hachoir pour hacher de petites quantités d'ingrédients tels que viande cuite, fromage, légumes, herbes, biscottes, pain et noix.

1. Insérez la lame du hachoir dans le bol du hachoir.
2. Ajoutez de petites quantités d'ingrédients dans le bol.
3. Fixez l'adaptateur du hachoir au bol du hachoir.

**REMARQUE :** pour fixer l'adaptateur du hachoir au bol du hachoir, insérez-le à la verticale. N'essayez pas de le visser sur le bol.



4. Placez le corps du mixeur sur l'adaptateur du hachoir, en les alignant bien pour les assembler.
5. Maintenez le corps du mixeur d'une main et le bol du hachoir de l'autre pendant le fonctionnement du mixeur.



6. Appuyez sur le bouton de mise en marche pour activer le mixeur plongeant. Pour des résultats optimaux, donnez des impulsions en appuyant et en relâchant le bouton de mise en marche jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
7. Une fois les ingrédients correctement hachés, relâchez le bouton de mise en marche.
8. Retirez le corps du mixeur de l'adaptateur du hachoir.

**REMARQUE :** pour retirer l'adaptateur du hachoir du bol du hachoir, soulevez-le à la verticale. N'essayez pas de le dévisser du bol.

9. Débranchez immédiatement l'appareil après utilisation, avant de retirer l'accessoire ou de changer d'accessoire.



# UTILISATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT

## Guide d'utilisation du hachoir

Ingrédient	Quantité	Préparation	Vitesse	Temps*
Viandes	200 g	Coupez la viande en petits cubes de 2 cm de côté.	5	15 secondes
Amandes / Noix	200 g	Placez les cerneaux de noix ou les amandes entières.	3	25 secondes
Ail	10 à 12 gousses	Placez les gousses entières.	3	15 secondes
Oignons	100 g	Coupez-les en quartiers.	3	15 secondes
Fromage	100 g	Coupez des petits cubes de 1 cm de côté.	5	30 secondes
Œufs durs	2	Placez les œufs entiers.	4	3 impulsions
Carottes	200 g	Coupez les carottes de taille moyenne en quatre.	3	15 secondes
Herbes	50 g	Retirez les tiges.	4	15 secondes

\*Les vitesses et les durées de transformation sont approximatives.

L'utilisation effective peut varier en fonction de la qualité des ingrédients et de la finesse de hachage souhaitée.

## Conseils d'utilisation

- Coupez les ingrédients solides en petits morceaux pour faciliter le mixage ou le hachage.
- Le mixeur plongeant est doté d'une protection thermique contre une éventuelle surchauffe du moteur. Si le mixeur s'arrête subitement en cours d'utilisation, débranchez-le et patientez 10 minutes pour qu'il se réinitialise automatiquement.
- Pour éviter les éclaboussures, insérez le mixeur plongeant dans le mélange avant d'appuyer sur le bouton de mise en marche, puis relâchez ce dernier avant de retirer l'appareil du mélange.
- Si vous avez placé le mixeur dans une casserole sur une surface de cuisson, ôtez la casserole de l'élément chauffant afin d'éviter une surchauffe de l'appareil.
- Pour des résultats optimaux, maintenez le mixeur plongeant de côté et déplacez-le délicatement vers le haut et vers le bas dans le récipient.
- Pour éviter que les ingrédients ne débordent, laissez un espace suffisant dans le récipient pour permettre que le niveau de ceux-ci monte pendant l'utilisation du mixeur plongeant.
- Veillez à ce que le cordon du mixeur, du fait de sa longueur, ne soit pas en contact avec élément chauffant brûlant.
- Ne laissez pas le mixeur dans une casserole ou une poêle chaude sur la surface de cuisson lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Afin de ne pas endommager les lames du mixeur ou du hachoir, ôtez toute partie dure de vos aliments, comme les noyaux ou les os.
- N'utilisez pas le mixeur plongeant pour mouline des grains de café ou des épices dures comme de la noix de muscade. Ces ingrédients risquent d'endommager les lames.
- Ne placez jamais le pichet ou le bol du hachoir dans le four à micro-ondes.
- Le fouet en acier inoxydable peut rayer ou marquer les revêtements antiadhésifs ; évitez de l'utiliser dans du matériel culinaire antiadhésif.
- Pour éviter les projections, utilisez le fouet dans une casserole ou un récipient profond.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Débranchez le mixeur plongeant avant de le nettoyer.
2. Retirez les adaptateurs et les accessoires en les faisant pivoter (voir la section « Utilisation de votre mixeur plongeant »).
3. Nettoyez le corps du mixeur et les adaptateurs à l'aide d'un chiffon humide. Vous pouvez utiliser du savon doux, mais surtout pas de détergents corrosifs.
4. Nettoyez le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide. Séchez ensuite au moyen d'un chiffon doux.
5. Lavez l'adaptateur du hachoir et l'adaptateur du fouet à la main dans de l'eau chaude savonneuse.
6. Séchez l'axe mélangeur et les embouts à lame au moyen d'un chiffon doux.

**REMARQUE** : n'immergez pas le corps du mixeur et les adaptateurs dans l'eau.

### Accessoires du mixeur plongeant

Nettoyez l'axe mélangeur, le pichet et son couvercle, le fouet, le bol du hachoir, les lames et le protecteur antirayure dans de l'eau chaude savonneuse, ou placez-les dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Séchez le tout soigneusement.

**REMARQUE** : ne placez pas les adaptateurs du fouet et du hachoir au lave-vaisselle.

## ENTRETIEN ET GARANTIE

### Garantie du mixeur plongeant KitchenAid à usage domestique

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
<b>Europe, Australie et Nouvelle-Zélande :</b>  Pour le modèle 5KHB2571 : Deux ans 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 mixeur plongeant 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.**

# 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

### Pour la Suisse :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

Français

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

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | |

Belgique

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

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

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



FOR THE WAY IT'S MADE.\*

\*Bien pensé, bien fabriqué

**W10506678A**

© 2012. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.

07/12



# ISTRUZIONI SUL FRULLATORE A IMMERSIONE

## Sommario

<b>SICUREZZA DEL FRULLATORE A IMMERSIONE</b>	
Precauzioni importanti .....	46
Requisiti elettrici .....	47
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica .....	47
<b>COMPONENTI E FUNZIONI</b>	
Componenti del frullatore a immersione .....	48
Caratteristiche del frullatore a immersione.....	49
Guida agli accessori .....	50
<b>FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE</b>	
Montaggio del frullatore a immersione.....	51
Utilizzo dell'asta.....	52
Utilizzo della frusta .....	53
Utilizzo del tritatutto .....	54
Consigli sull'utilizzo.....	55
<b>MANUTENZIONE E PULIZIA</b> .....	56
<b>ASSISTENZA E GARANZIA</b> .....	56

# SICUREZZA DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

## 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. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il corpo motore, il cavo o la presa elettrica del frullatore a immersione in acqua o in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
4. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
6. Evitare il contatto con i componenti mobili.
7. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche.
8. L'utilizzo di accessori non consigliati o non venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
9. Prima di azionare l'apparecchio, assicurarsi che l'adattatore per tritatutto sia fissato saldamente.
10. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
11. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
12. Non far toccare il cavo con superfici calde, incluso il fornello.
13. Quando si miscelano ingredienti liquidi, soprattutto caldi, utilizzare un contenitore alto o lavorare solo piccole quantità alla volta per ridurre gli schizzi.
14. Per ridurre il rischio di lesioni gravi e non danneggiare l'unità, non introdurre mai le mani o utensili nella caraffa del frullatore mentre è in funzione. Si può usare una spatola, ma soltanto quanto l'unità non è in funzione.
15. Le lame sono affilate. Maneggiarle con cautela.
16. Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.

## CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

# SICUREZZA DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

## Requisiti elettrici

Voltaggio: 220-240 Volt

Frequenza: 50/60 Hertz


Wattaggio: 180 Watt

**NOTA:** se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.

## Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica

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

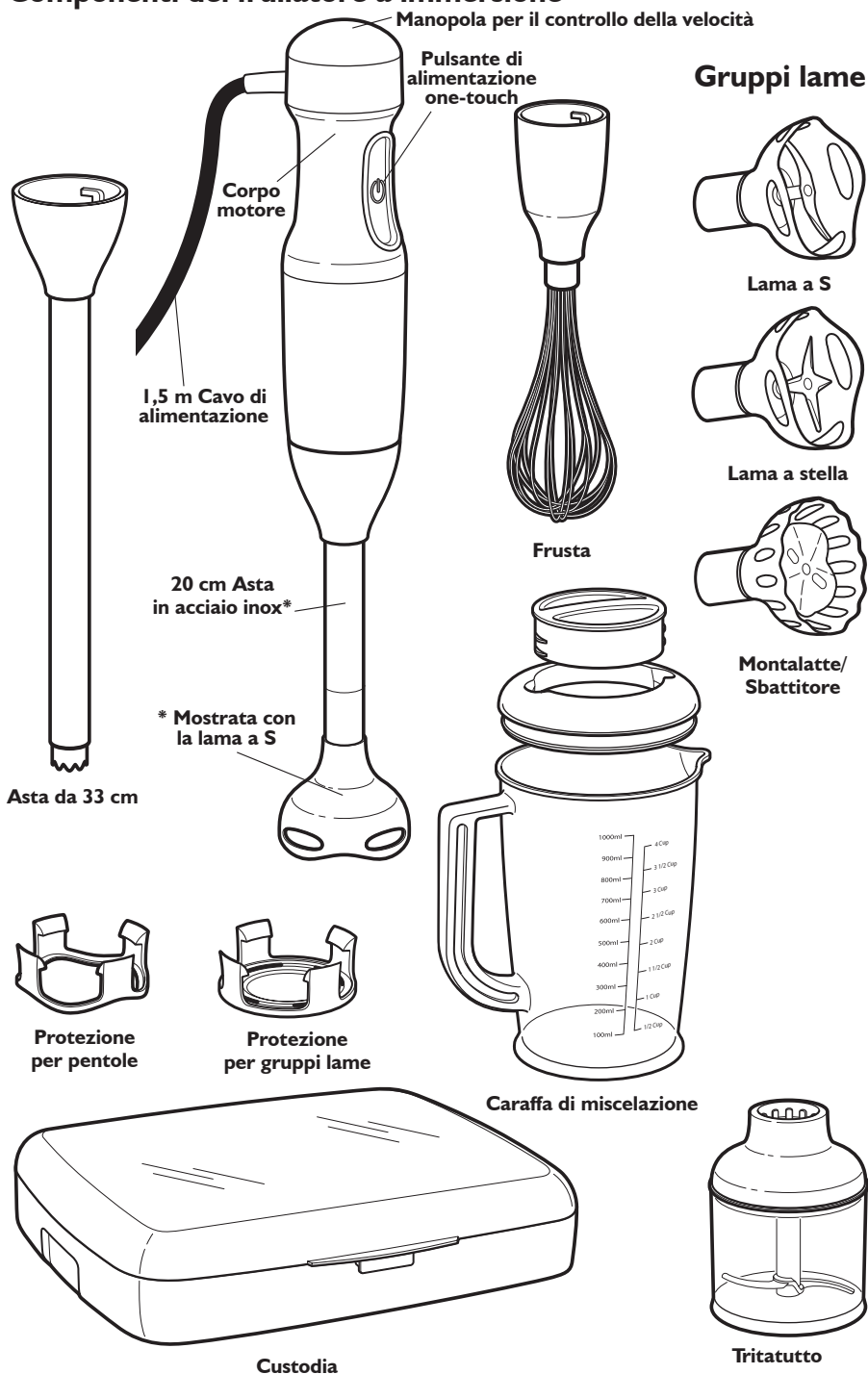
essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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.

# COMPONENTI E FUNZIONI

## Componenti del frullatore a immersione





# COMPONENTI E FUNZIONI

## Caratteristiche del frullatore a immersione

### Controllo velocità

Sono disponibili varie velocità che garantiscono un controllo maggiore della lavorazione adattandosi a ogni tipo di alimento, bevanda o zuppa.

### Pulsante di alimentazione one-touch

Per attivare il frullatore a immersione, tenere premuto il pulsante di alimentazione durante la miscelazione. Per interrompere la miscelazione, è sufficiente rilasciare il pulsante di alimentazione.

### Corpo motore

Progettato con una comoda impugnatura antiscivolo.

### Motore CC potente (non mostrato)

Progettato per garantire un funzionamento silenzioso e duraturo, garantisce anche una miscelazione potente.

### 1,5 m Cavo di alimentazione

Lungo a sufficienza per portare il frullatore a immersione fino al piano cottura o all'area di lavoro, il cavo di alimentazione è arrotondato e privo di scanalature per una maggiore praticità di pulizia. Utilizzare la fascetta di silicone in dotazione per riporre il cavo.

### Asta in acciaio inox con blocco ad avvvitamento

Si incastra nel corpo motore con un semplice avvvitamento e si blocca in posizione con la rotazione. La lama affilata in acciaio inox è protetta per evitare schizzi durante la miscelazione.

### Frusta

Ottimizzata per montare albumi e panna.

### Tritatutto

Perfetto per realizzare triti semplici con erbe aromatiche, frutta secca e verdura. Il tritatutto comprende ciotola, lame e apposito adattatore. La ciotola del tritatutto è dotata di una base antiscivolo per evitare eventuali movimenti durante l'utilizzo del dispositivo.

### Caraffa di miscelazione

Caraffa da 1 litro senza BPA con impugnatura comoda e coperchio paraschizzi.

### Gruppi lame

I tre gruppi lame intercambiabili fanno di questo frullatore a immersione KitchenAid lo strumento giusto per tutta una serie di operazioni, come tritare il ghiaccio, sminuzzare la carne cotta e montare il latte.

### Protezione per pentole

Applicare la protezione per pentole ai gruppi lame intercambiabili per proteggere le pentole durante l'uso del dispositivo.

### Protezione per gruppi lame




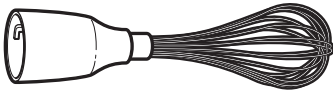

Applicare questa protezione ai gruppi lame intercambiabili per proteggerli da eventuali danni quando non in uso.

### Custodia

Consente di mantenere gli accessori in ordine e protetti.

# COMPONENTI E FUNZIONI

## Guida agli accessori

Accessorio	Da utilizzare per
<b>Lama a S</b> 	<b>Miscelare, tritare, ridurre in purea</b> Frullati, frappè, passati di verdura, zuppe, sughetti, gelato, omogeneizzati, glasse, ghiaccio tritato
<b>Lama a stella</b> 	<b>Grattugiare, sminuzzare</b> Carne cotta, sughi di carne, succhi di frutta, triti
<b>Montalatte/Sbattitore</b> 	<b>Montare, mescolare</b> Latte (per caffè macchiato e cappuccino), pastelle per dolci, pastelle per pancake, pastelle per muffin
<b>Frusta</b> 	<b>Montare, emulsionare, incorporare aria</b> Albumi, panna montata, maionese, vinaigrette, mousse, salsa olandese, budino
<b>Tritatutto</b> 	<b>Tritare</b> Verdura, parmigiano, noccioline, salse, uova sode, pan grattato, erbe aromatiche, carne cotta, sughi di carne, frullati di frutta, triti

# FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

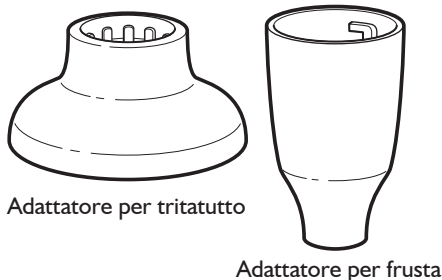
## Montaggio del frullatore a immersione

Prima di utilizzare il frullatore a immersione KitchenAid per la prima volta, pulire il corpo motore e gli adattatori per accessori con un panno pulito e umido per rimuovere eventuale sporcizia o polvere. È anche possibile utilizzare un detersivo delicato, ma non detersivi abrasivi.

**NOTA:** non immergere il corpo motore o gli adattatori in acqua.

Asciugare con un panno morbido. Lavare tutti gli accessori a mano o nel cestello superiore della lavastoviglie. Asciugare accuratamente.

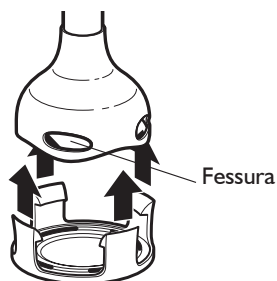
**NOTA:** scollegare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente a muro prima di installare o rimuovere gli accessori.



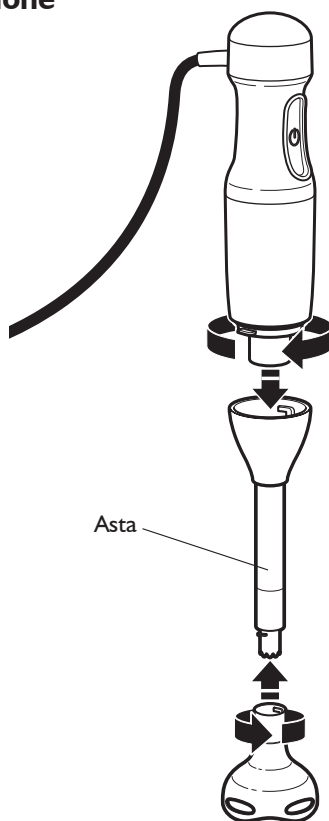
Per informazioni sul collegamento o sulla rimozione dell'adattatore per tritatutto, consultare la sezione "Utilizzo del tritatutto".

### Protezione per gruppi lame

Si inserisce senza difficoltà nel gruppo lame e fornisce protezione alle lame quando il frullatore a immersione non è in uso.

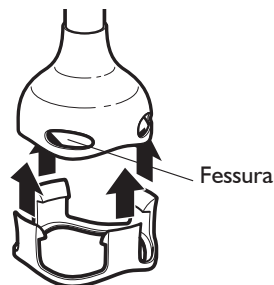


**NOTA:** controllare che la protezione per gruppi lame sia installata con i morsetti di montaggio posizionati tra le fessure presenti sui gruppi lame.



### Protezione per pentole

La protezione per pentole si inserisce in qualsiasi gruppo lame e protegge sia il frullatore a immersione che i tegami.



**NOTA:** controllare che la protezione per pentole sia installata con i morsetti di montaggio posizionati tra le fessure presenti sui gruppi lame.

# FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

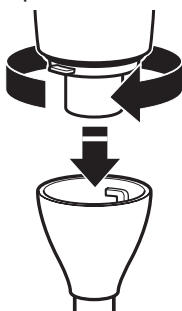
## Utilizzo dell'asta

Utilizzare l'asta per frullati, frappè, zuppe, passato di verdure, glassa o omogeneizzati.

1. Inserire l'asta nel corpo lame (vedere "Guida agli accessori") e ruotare per bloccarla in posizione.



2. Inserire l'asta nel corpo motore (vedere "Guida agli accessori") e ruotare per bloccarla in posizione.



3. Collegare il cavo elettrico alla presa di corrente a muro.
4. Impostare il frullatore a immersione sulla velocità 1. Regolare la velocità ruotando la manopola per il controllo della velocità che si trova sopra il frullatore a immersione.
5. Introdurre il frullatore a immersione nel composto da miscelare.

**NOTA:** non immergere il frullatore a immersione in composti liquidi per tutta la lunghezza dell'asta. Non immergere oltre il punto di giunzione. Non immergere il corpo motore in liquidi o altri composti.

6. Premere il pulsante di alimentazione per attivare il frullatore a immersione.
7. Al termine della miscelazione, rilasciare il pulsante di alimentazione e rimuovere il frullatore a immersione dal composto.
8. Scollegare dalla presa di corrente appena terminato l'utilizzo, prima di rimuovere o cambiare gli accessori.

Introdurre il frullatore a immersione con l'asta applicata nella caraffa di miscelazione contenente gli ingredienti tenendolo inclinato. Utilizzare la mano libera per coprire la parte superiore della caraffa di miscelazione, assicurandosi una maggiore stabilità ed evitando gli spruzzi. Spegner il frullatore a immersione prima di rimuoverlo dalla caraffa per evitare gli schizzi.

Miscelazione



Appoggiare provvisoriamente il frullatore a immersione sul fondo della caraffa, quindi inclinarlo e sollevarlo lentamente verso l'alto facendolo scorrere sul bordo della caraffa. Quando si solleva il frullatore a immersione, anche gli ingredienti presenti sul fondo della caraffa vengono sollevati. Quando gli ingredienti non si sollevano più dal fondo, riportare il frullatore a immersione sul fondo della caraffa e ripetere la procedura fino a raggiungere la consistenza degli ingredienti desiderata.

Sollevamento



Con un lieve movimento circolare del polso, sollevare leggermente il frullatore a immersione e farlo ricadere negli ingredienti. Sono il movimento del polso e il peso del frullatore a garantire il risultato.

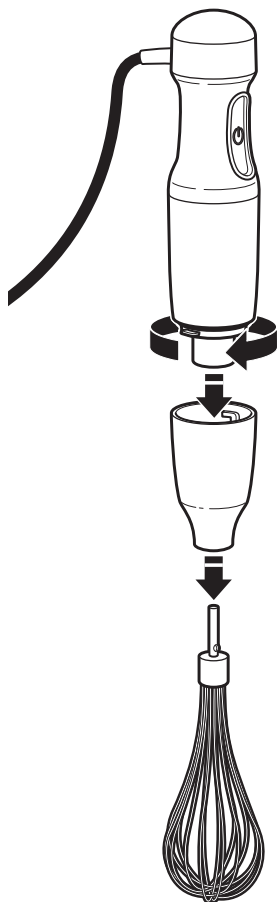
Movimento del polso



# FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

## Utilizzo della frusta

Utilizzare la frusta per montare la panna e gli albumi, per miscelare i budini istantanei, le vinaigrette e le mousse o per preparare la maionese.



1. Inserire la frusta nell'apposito adattatore.
2. Inserire l'adattatore per frusta nel corpo motore e ruotare per inserirlo in posizione. L'adattatore regola la frusta in base alla gamma di velocità richiesta per montare.
3. Collegare il cavo elettrico alla presa di corrente a muro.
4. Accendere il frullatore a immersione alla velocità I. Regolare la velocità ruotando la manopola per il controllo della velocità che si trova sopra il frullatore a immersione.

5. Introdurre il frullatore a immersione nel composto da miscelare.

La frusta in acciaio inox potrebbe graffiare o rovinare il rivestimento antiaderente; non utilizzare la frusta con tegami antiaderenti.

**NOTA:** non immergere il frullatore a immersione in composti liquidi per tutta la lunghezza dell'asta. Non immergere oltre il punto di giunzione dell'adattatore per frusta. Non immergere il corpo motore in liquidi o altri composti.

Per evitare schizzi e fuoriuscite, utilizzare la frusta in contenitori o tegami alti.

6. Premere il pulsante di alimentazione per attivare il frullatore a immersione.
7. Una volta montati gli ingredienti, rilasciare il pulsante di alimentazione e rimuovere il frullatore a immersione dal composto.
8. Scollegare dalla presa di corrente appena terminato l'utilizzo, prima di rimuovere o cambiare gli accessori.

# FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

## Utilizzo del tritatutto

### **AVVERTENZA**

#### Pericolo di taglio

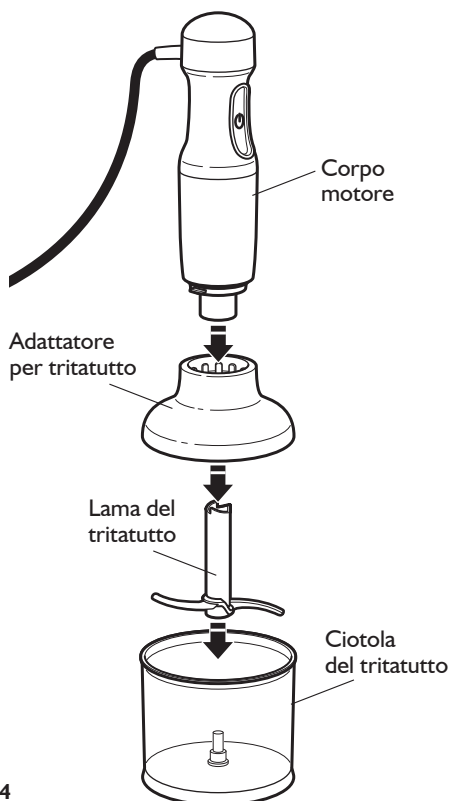
Maneggiare le lame con cautela.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.

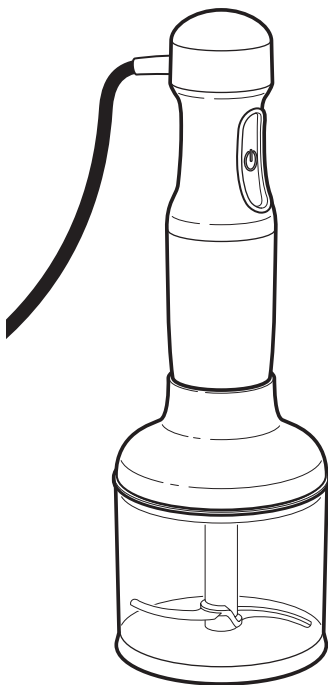
Utilizzare il tritatutto per tritare piccole quantità di alimenti come carne cotta, formaggio, verdura, erbe aromatiche, cracker, pane e frutta secca.

1. Inserire la lama del tritatutto nell'apposita ciotola.
2. Aggiungere gli ingredienti tagliati in piccoli pezzi nella ciotola.
3. Applicare l'adattatore per tritatutto alla ciotola.

**NOTA:** per applicare l'adattatore per tritatutto all'apposita ciotola, spingerlo verso il basso. Non cercare di ruotare l'adattatore del tritatutto per inserirlo in posizione.



4. Allineare la ciotola del tritatutto al corpo motore e premerli l'una contro l'altro.
5. Durante l'operazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola del tritatutto con l'altra.



6. Premere il pulsante di alimentazione per attivare il frullatore a immersione. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare la modalità a impulsi premendo e rilasciando il pulsante di alimentazione fino a che gli ingredienti non raggiungono la consistenza desiderata.
7. Una volta tritati gli ingredienti, rilasciare il pulsante di alimentazione.

**NOTA:** per rimuovere l'adattatore per tritatutto dalla ciotola, sollevarlo. Non cercare di ruotare l'adattatore del tritatutto per rimuoverlo.

8. Rimuovere il corpo motore dall'adattatore per tritatutto.
9. Scollegare dalla presa di corrente appena terminato l'utilizzo, prima di rimuovere o cambiare gli accessori.

# FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

Guida all'utilizzo del tritatutto				
Alimento	Quantità	Preparazione	Velocità	Tempo*
Carne	200 g	Tagliare in cubetti da 2 cm	5	15 secondi
Mandorle/Noci	200 g	Inserire noci intere	3	25 secondi
Aglione	10-12 spicchi	Inserire spicchi interi	3	15 secondi
Cipolle	100 g	Tagliare in quarti	3	15 secondi
Formaggio	100 g	Tagliare in cubetti da 1 cm	5	30 secondi
Uova sode	2	Inserire le uova intere	4	3 impulsi
Carote	200 g	Tagliare una carota media in quarti	3	15 secondi
Erbe aromatiche	50 g	Rimuovere i gambi	4	15 secondi

\* I tempi e le velocità di lavorazione sono approssimativi.

L'uso effettivo può variare in base alla qualità degli alimenti e alla consistenza che si desidera ottenere.

## Consigli sull'utilizzo

- Tagliare i cibi solidi in pezzi piccoli per renderli più facili da miscelare o tritare.
- Il frullatore a immersione è dotato di una protezione termica contro temperature di esercizio eccessive. Se il frullatore a immersione si blocca improvvisamente durante l'utilizzo, scollegarlo dalla corrente e attendere 10 minuti per il ripristino automatico.
- Per evitare spruzzi, introdurre il frullatore a immersione nel composto prima di premere il pulsante di alimentazione e rilasciare questo pulsante prima di estrarre il frullatore dal composto.
- Se si miscela in un tegame sul piano cottura, rimuovere il tegame dal fornello per evitare che il frullatore a immersione si surriscaldi.
- Per una miscelazione ottimale, tenere il frullatore a immersione inclinato e spostarlo delicatamente verso l'alto e il basso all'interno del contenitore. Non schiacciare il composto con il frullatore a immersione.
- Per evitare fuoriuscite, lasciare spazio a sufficienza nel contenitore per consentire al composto di sollevarsi durante l'uso del frullatore a immersione.
- Controllare che il cavo del frullatore a immersione non passi sopra un elemento riscaldante caldo.
- Non lasciare il frullatore a immersione in un tegame caldo sopra il piano cottura quando non in uso.
- Rimuovere le parti dure, come noccioli o ossa, dal composto prima di miscelare o tritare per evitare di danneggiare le lame.
- Non utilizzare il frullatore a immersione per tritare i chicchi di caffè o spezie dure come la noce moscata. La lavorazione di questi alimenti potrebbe danneggiare le lame del frullatore a immersione.
- Non inserire la caraffa o la ciotola del tritatutto nel forno a microonde.
- La frusta in acciaio inox potrebbe graffiare o rovinare il rivestimento antiaderente; non utilizzare la frusta con tegami antiaderenti.
- Per evitare schizzi, utilizzare la frusta in contenitori o tegami alti.

## MANUTENZIONE E PULIZIA

1. Scollegare il frullatore a immersione dalla corrente prima di pulire.
2. Rimuovere gli adattatori e gli accessori facendoli ruotare (vedere la sezione “Funzionamento del frullatore a immersione”).
3. Pulire il corpo motore con un panno umido. È anche possibile utilizzare un detersivo delicato, ma non detergenti abrasivi.
4. Pulire il cavo con un panno insaponato e acqua tiepida. Eliminare il sapone con un panno umido. Asciugare con un panno morbido.
5. Lavare l'adattatore per tritatutto e quello per frusta a mano in acqua calda e sapone.
6. Asciugare l'asta e i corpi lame con un panno morbido.

**NOTA:** non immergere il corpo motore o gli adattatori in acqua.

### Accessori del frullatore a immersione

Lavare l'asta, la caraffa e relativo coperchio, la frusta, la ciotola del tritatutto, le lame e la protezione per pentole in acqua calda e sapone oppure nel cestello superiore della lavastoviglie. Asciugare accuratamente.

**NOTA:** non lavare gli adattatori per frusta o tritatutto nella lavastoviglie.

## ASSISTENZA E GARANZIA

### Garanzia del frullatore a immersione per uso domestico KitchenAid

Durata della garanzia:	KitchenAid si fa carico del pagamento di:	KitchenAid non si fa carico del pagamento di:
<b>Europa, Australia e Nuova Zelanda</b>  Per il modello 5KHB2571: Due anni di copertura totale a partire dalla data d'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 di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il frullatore a immersione 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.**





## ASSISTENZA E GARANZIA

### Centri di assistenza

Qualsiasi tipo di assistenza deve essere gestita dal centro di assistenza autorizzato KitchenAid : Casa Dei Rasoi.

**Per l'Italia:**

**CASA DEI RASOI ELETTRICI**

Via Carducci 7  
24127 BERGAMO

Tel: 035/25 88 85

Fax: 035/264070

casarasoi@alice.it

### Servizio clienti

Numero verde (chiamata gratuita):  
800 901243

Indirizzo:

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

Italiano

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. Tutti i diritti riservati.

Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.

07/12



# INSTRUCTIES VOOR DE STAAFMIXER

## Inhoud

### VEILIG GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER

Belangrijke voorzorgsmaatregelen .....	60
Elektrische vereisten .....	61
Afgedankte elektrische apparatuur.....	61

### ONDERDELEN EN KENMERKEN

Onderdelen van de staafmixer .....	62
Kenmerken van de staafmixer .....	63
Hulpstukkengids .....	64

### BEDIENING VAN DE STAAFMIXER

Staafmixer in elkaar zetten .....	65
Gebruik van de mixstaaf .....	66
Gebruik van de draadgarde .....	67
Gebruik van het hakselhulpstuk.....	68
Bedieningstips .....	69

### ONDERHOUD EN REINIGING .....

70

### DIENT-NA-VERKOOP/AFTER SALES SERVICE EN GARANTIE .....

70

# VEILIG GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER

## 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 lichamelijke 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**

# VEILIG GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER

## 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.

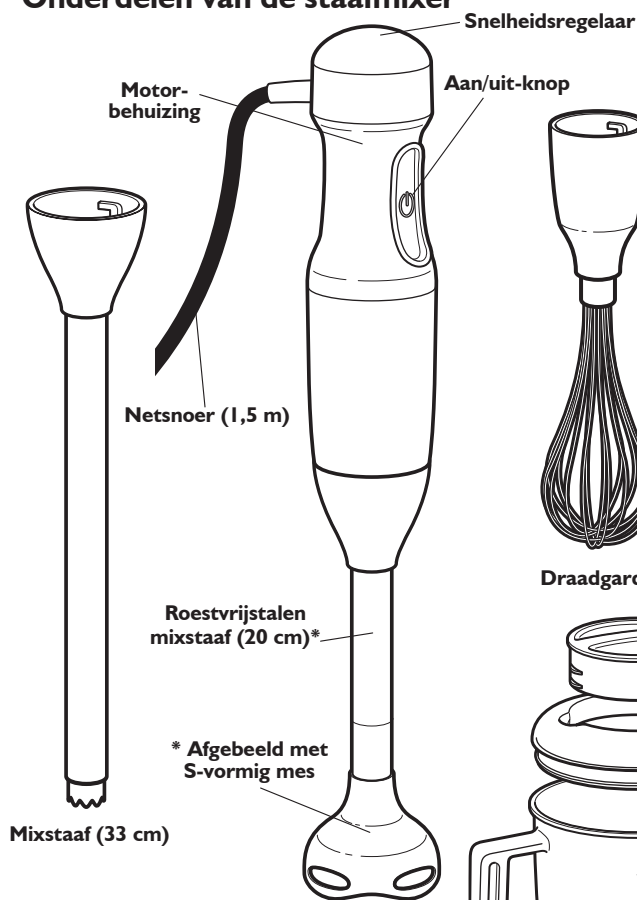
Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

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



Mixstaaf (33 cm)



Panbeschermmer



Mesbeschermmer

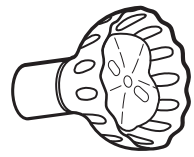
## Messen



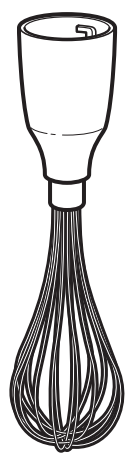
S-vormig mes



Stervormig mes



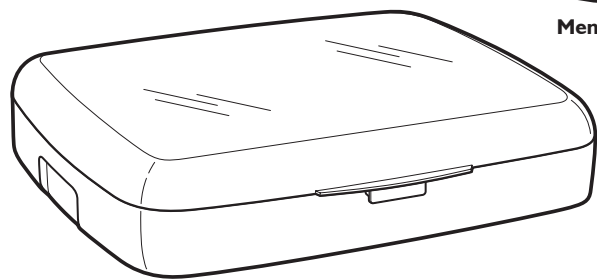
Opschuimer/  
klopper



Draadgarde



Mengkoker



Opbergdoos



Hakselhulpstuk

# ONDERDELEN EN KENMERKEN

## 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




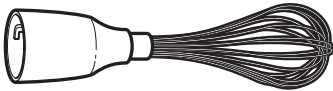

Klik de mesbeschermer op het verwisselbare mes om het te beschermen wanneer het niet in gebruik is.

### Opbergdoos

Hierin bewaart en beschermt u accessoires/toebehoren.

# 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



# BEDIENING VAN DE STAAFMIXER

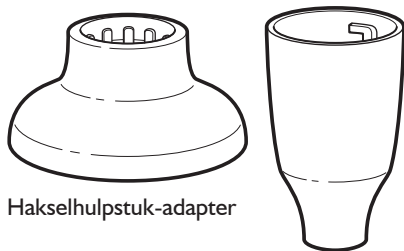
## Staafmixer in elkaar zetten

Voordat u de KitchenAid staafmixer voor het eerst gaat gebruiken, veegt u de motorbehuizing 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.



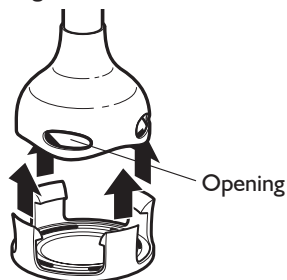
Hakselhulpstuk-adapter

Draadgarde-adapter

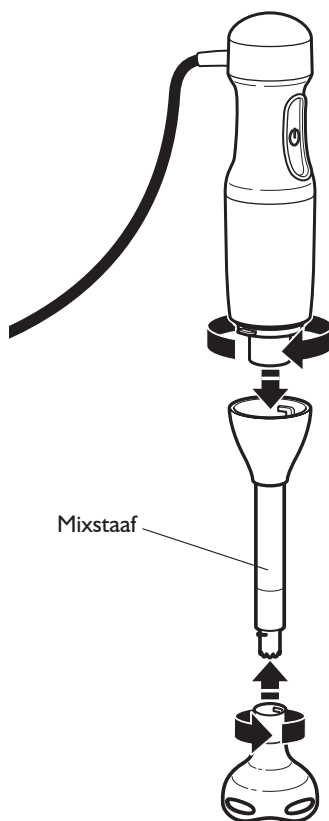
Zie voor meer informatie over het bevestigen en verwijderen van de hakselhulpstuk-adapter het gedeelte "Gebruik van het hakselhulpstuk".

### Mesbeschermer

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



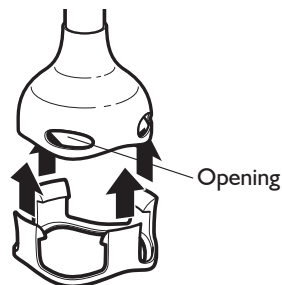
**OPMERKING:** Zorg dat de mesbeschermer wordt aangebracht met de bevestigingsklemmen tussen de openingen op de messen.



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.

# BEDIENING VAN DE STAAFMIXER

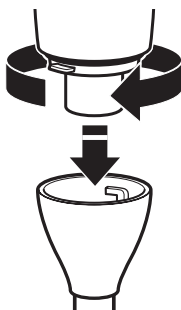
## Gebruik van de mixstaaf

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.

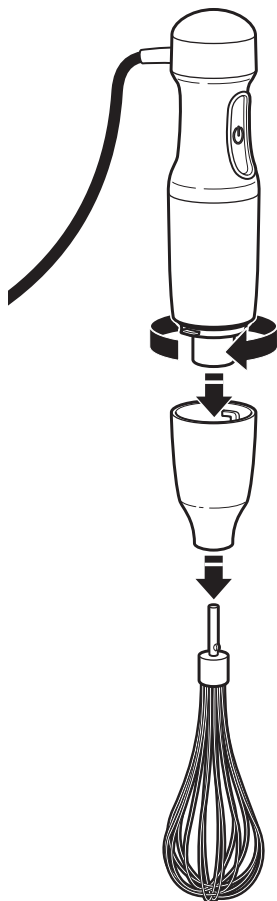
Polsbeweging



## BEDIENING VAN DE STAAFMIXER

### 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.

# BEDIENING VAN DE STAAFMIXER

## Gebruik van het hakselhulpstuk

### **WAARSCHUWING**

**Gevaar van snijwonden**

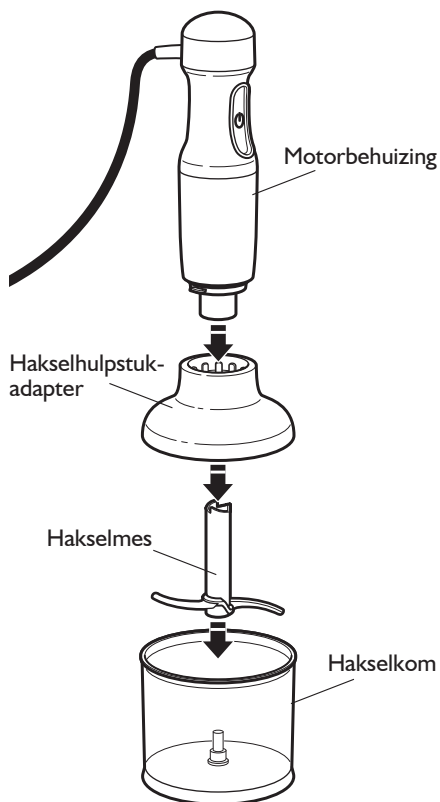
Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

Anders kan dit leiden tot snijwonden.

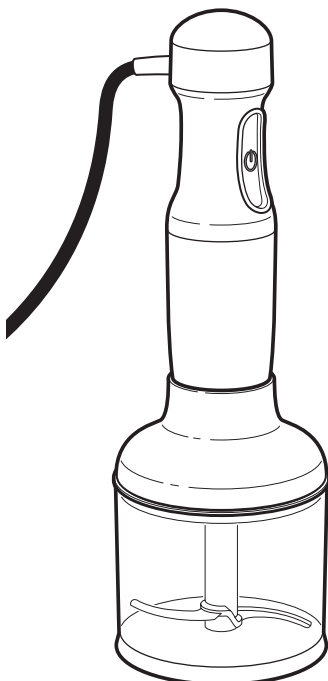
Gebruik het hakselhulpstuk voor het fijnhakken van kleine hoeveelheden bereid vlees, kaas, groenten, kruiden, crackers, brood en noten.

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 verwijdt of verwisselt.

# 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 verwarmingselement 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 bekercs of pannen, 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.



## DIENT-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 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)

Nederlands





FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.

07/12





## Índice de materias

<b>MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE MANO</b>	
Medidas de seguridad importantes.....	74
Requisitos eléctricos.....	75
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos.....	75
<b>COMPONENTES Y FUNCIONES</b>	
Componentes de la batidora.....	76
Funciones de la batidora de mano.....	77
Guía de accesorios.....	78
<b>USO DE LA BATIDORA DE MANO</b>	
Montaje de la batidora de mano.....	79
Uso del brazo batidor.....	80
Uso del accesorio de batido.....	81
Uso de la picadora.....	82
Consejos prácticos.....	83
<b>CUIDADO Y LIMPIEZA</b> .....	84
<b>SERVICIO Y GARANTÍA</b> .....	84

## MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE MANO

### 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 evitar el riesgo de descargas eléctricas, evite el contacto con el agua u otros líquidos del cuerpo del motor, el cable o el enchufe de la batidora de mano.
3. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.
4. Mantenga a los niños vigilados y no permita que jueguen con el aparato.
5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No ponga en funcionamiento un aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, ni después de un funcionamiento defectuoso, de caerse o de sufrir cualquier tipo de daño. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados o no distribuidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. Asegúrese de que el adaptador de picadora está bien colocado antes de poner en funcionamiento el aparato.
10. No utilice el aparato al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
12. Evite el contacto del cable con superficies calientes, como la placa de cocina.
13. Para batir líquidos, sobre todo líquidos calientes, use un recipiente profundo o bata pequeñas cantidades para reducir los derrames.
14. Mantenga las manos y los utensilios apartados del recipiente mientras está batiendo para reducir el riesgo de lesiones graves o daños en la batidora. Se puede usar un raspador, pero solamente cuando la batidora no esté en funcionamiento.
15. Las cuchillas son afiladas. Manipúlelas con cuidado.
16. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



## MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE MANO

### Requisitos eléctricos

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50/60 hercios


Potencia: 180 vatios

**NOTA:** Si el enchufe no encaja en la toma de corriente, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

### Tratamiento de residuos de equipos 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 medioambiente y la salud de los seres humanos, lo cual podría 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.

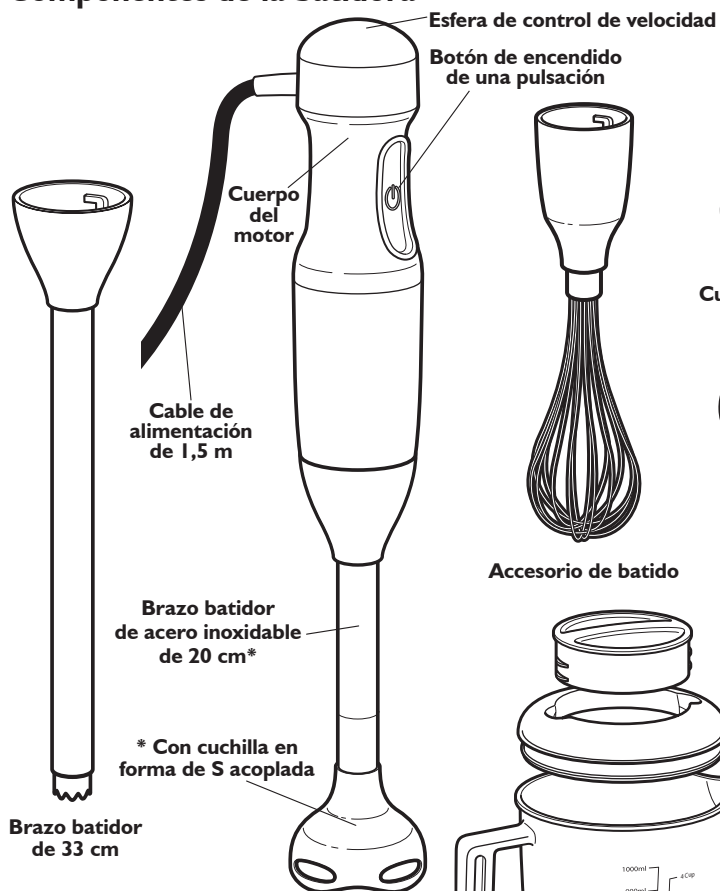
Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.

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.



# COMPONENTES Y FUNCIONES

## Componentes de la batidora



## Accesorios de cuchillas



Cuchilla en forma de S



Cuchilla en forma de estrella



Accesorio para montar/batir

Accesorio de batido



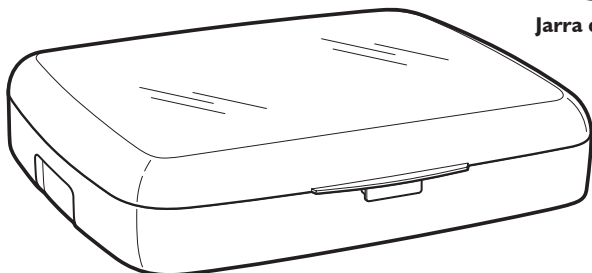
Jarra de batido



Protector de utensilios



Protector de accesorios de cuchillas



Caja de almacenamiento



Accesorio de picadora

# COMPONENTES Y FUNCIONES

## Funciones de la batidora de mano

### Control de velocidad

La velocidad variable permite controlar mejor el proceso, ya que se puede ajustar para preparar una amplia variedad de alimentos, bebidas y sopas.

### Botón de encendido de una pulsación

Para poner en marcha la batidora de mano, pulse y suelte el botón de encendido durante el uso. Para dejar de batir, suelte el botón de encendido.

### Cuerpo del motor

Diseñado para una sujeción cómoda y segura.

### Motor de CC de alta potencia (no se muestra)

Proporciona una extraordinaria fuerza de batido, funciona de forma silenciosa y tiene una vida útil prolongada.

### Cable de alimentación de 1,5 m

La longitud del cable de alimentación permite usar la batidora de mano en la placa de cocina o en el área de trabajo. Además, tiene una forma redondeada y sin ranuras para facilitar la limpieza. Se incluye una abrazadera de silicona para facilitar el almacenamiento.

### Brazo batidor de cierre por torsión de acero inoxidable

Se acopla al cuerpo del motor mediante un movimiento de giro o rotación. La cuchilla de acero inoxidable afilada está cubierta para evitar salpicaduras.

### Accesorio de batido

Optimizado para montar claras de huevo y preparar cremas.

### Accesorio de picadora

Perfecto para picar hierbas, frutos secos y verdura. La picadora incluye un recipiente, una cuchilla y un adaptador. El recipiente de la picadora tiene una base antideslizante para evitar el movimiento durante el uso.

### Jarra de batido

Jarra de 1 litro (sin bisfenol A) con una práctica asa y una tapa para evitar salpicaduras.

### Accesorios de cuchillas

Se incluyen tres accesorios de cuchillas intercambiables para disponer de la herramienta adecuada para una amplia variedad de tareas. Por ejemplo, con la batidora de mano KitchenAid, puede picar hielo, cortar carne y preparar batidos.

### Protector de utensilios

Acople el protector de utensilios a los accesorios de cuchillas intercambiables para proteger los utensilios de cocina durante el uso.

### Protector de accesorios de cuchillas




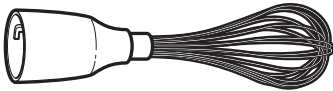
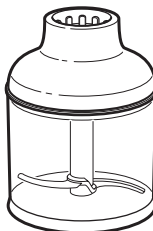
Acople el protector de accesorios de cuchillas al accesorio de cuchillas intercambiable para protegerlo cuando no esté en uso.

### Caja de almacenamiento

Permite mantener los accesorios organizados y protegidos.

# COMPONENTES Y FUNCIONES

## Guía de accesorios

Accesorio	Uso recomendado
<p data-bbox="142 309 389 335"><b>Cuchilla en forma de S</b></p> 	<p data-bbox="579 309 903 335"><b>Batir, triturar, preparar purés</b></p> <p data-bbox="579 340 1000 387">Cremas, batidos, verduras cocidas, sopas, salsas, hielo, papillas, glaseados, hielo picado</p>
<p data-bbox="142 539 456 565"><b>Cuchilla en forma de estrella</b></p> 	<p data-bbox="579 539 812 565"><b>Cortar en tiras, picar</b></p> <p data-bbox="579 571 1000 597">Carne, salsa de carne, zumos, carne picada</p>
<p data-bbox="142 777 456 803"><b>Accesorio para montar/batir</b></p> 	<p data-bbox="579 777 724 803"><b>Montar, batir</b></p> <p data-bbox="579 808 1000 878">Leche (café con leche, cappuccino...), masa para tartas, masa de panqueque, masa para bollería</p>
<p data-bbox="142 1008 230 1034"><b>Batidor</b></p> 	<p data-bbox="579 1008 871 1034"><b>Batir, emulsionar, gasificar</b></p> <p data-bbox="579 1039 1000 1086">Claras de huevo, nata montada, mayonesa, vinagreta, mousse, salsa holandesa, tartas</p>
<p data-bbox="142 1216 242 1242"><b>Picadora</b></p> 	<p data-bbox="579 1216 653 1242"><b>Cortar</b></p> <p data-bbox="579 1248 994 1317">Verdura, queso parmesano, cacahuets, salsas, huevos duros, pan rallado, hierbas, carne, salsa de carne, zumos, carne picada</p>

# USO DE LA BATIDORA DE MANO

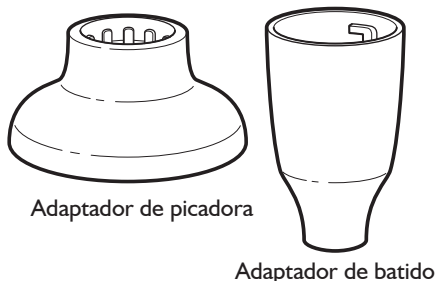
## Montaje de la batidora de mano

Antes de usar la batidora de mano KitchenAid por primera vez, limpie el cuerpo del motor y los adaptadores de accesorios con un paño húmedo limpio para retirar el polvo y la suciedad. Se puede usar un detergente suave. No use productos de limpieza abrasivos.

**NOTA:** No sumerja en agua el cuerpo del motor ni los adaptadores.

A continuación, séquelos con un paño suave. Lave todos los accesorios y componentes a mano o en la bandeja superior del lavavajillas. Séquelos bien.

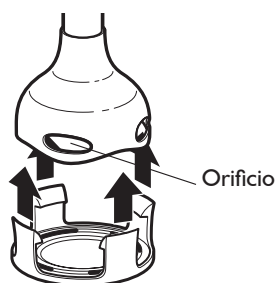
**NOTA:** Asegúrese siempre de desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente antes de acoplar o retirar los accesorios.



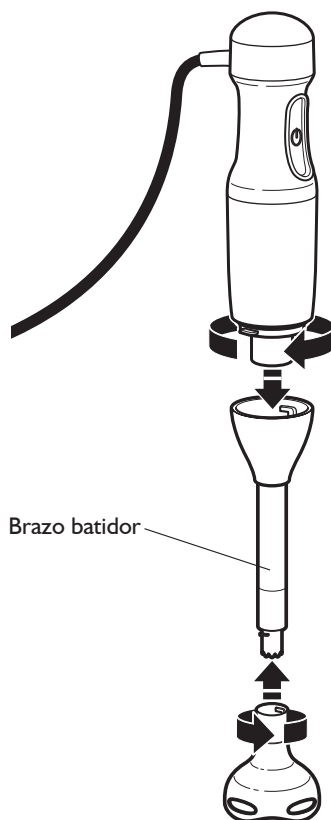
Para obtener información sobre cómo acoplar o retirar el adaptador de picadora, consulte la sección "Uso de la picadora".

### Protector de accesorios de cuchillas

Se acopla fácilmente al accesorio de cuchillas y protege las cuchillas cuando la batidora de mano no está en uso.

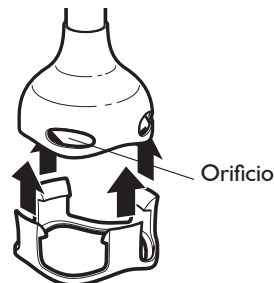


**NOTA:** Asegúrese de colocar el protector de accesorios de cuchillas con los ganchos de montaje entre los orificios de los accesorios de cuchillas.



### Protector de utensilios

El protector de utensilios se acopla a todos los accesorios de cuchillas y protege la batidora de mano y los utensilios de cocina.



**NOTA:** Asegúrese de colocar el protector de utensilios con los ganchos de montaje entre los orificios de los accesorios de cuchillas.

# USO DE LA BATIDORA DE MANO

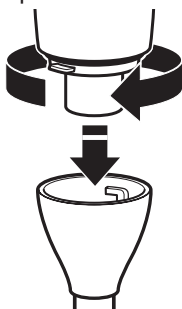
## Uso del brazo batidor

Puede usar el brazo batidor para preparar cremas, batidos, sopas, verduras cocidas, glaseados o papillas.

1. Introduzca el brazo batidor en el accesorio de cuchillas (consulte el apartado "Guía de accesorios") y gírelo para acoplarlo hasta oír un chasquido.



2. Introduzca el brazo batidor en el cuerpo del motor y gírelo para acoplarlo hasta oír un chasquido.



3. Conecte el cable a una toma de corriente mural.
4. Seleccione la velocidad I de la batidora de mano. Para ajustar la velocidad, gire la esfera de control de velocidad de la parte superior de la batidora de mano.
5. Introduzca la batidora de mano en la mezcla.

**NOTA:** La batidora de mano solamente se puede sumergir en los líquidos a la profundidad equivalente a la longitud del accesorio. Sumerja la batidora únicamente hasta la junta del accesorio batidor. No sumerja el cuerpo del motor en líquidos u otras mezclas.

6. Pulse el botón de encendido para poner en funcionamiento la batidora de mano.
7. Cuando haya terminado de batir, suelte el botón de encendido antes de retirar la batidora de la mezcla.
8. Desenchufe la batidora inmediatamente después del uso y antes de retirar o cambiar los accesorios.

Introduzca la batidora con el brazo batidor acoplado en la jarra con los ingredientes y ligeramente inclinado. Sujete la parte superior de la jarra con la mano libre para aumentar la estabilidad y evitar las salpicaduras. No olvide parar la batidora antes de retirarla de la jarra para evitar salpicaduras.

Batido



Coloque la batidora en el fondo de la jarra, sujétela ligeramente inclinada y súbala lentamente apoyada en la pared de la jarra. A medida que vaya subiendo la batidora, observará que suben a su vez los ingredientes del fondo de la jarra. Cuando los ingredientes dejen de subir desde el fondo, vuelva a colocar la batidora en el fondo de la jarra y repita el procedimiento hasta que los ingredientes adquieran la consistencia deseada.

Movimiento vertical



Con un leve movimiento circular de la muñeca, suba ligeramente la batidora y déjela caer de nuevo sobre los ingredientes. El movimiento de la muñeca y el peso de la batidora permiten obtener el resultado deseado.

Movimiento de muñeca

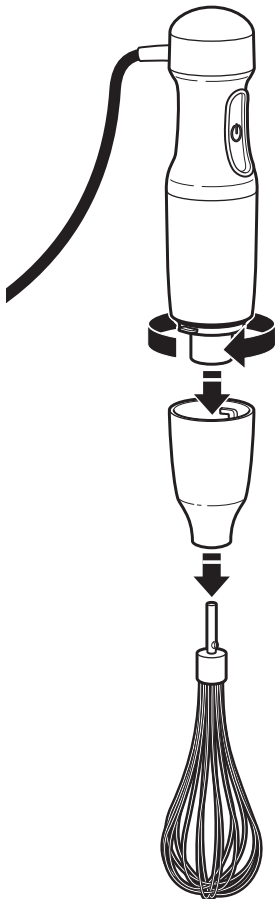




# USO DE LA BATIDORA DE MANO

## Uso del accesorio de batido

Use el accesorio de batido para batir cremas, montar claras de huevo, mezclar preparados de postres instantáneos, preparar salta vinagreta, mousse o hacer mayonesa.



1. Introduzca el accesorio de batido en el adaptador de batido.
2. Introduzca el adaptador de batido en el cuerpo del motor y gírelo para acoplarlo hasta oír un chasquido. El adaptador ajusta automáticamente el accesorio de batido según las opciones de velocidad de batido.
3. Conecte el cable a una toma de corriente mural.
4. Ponga la batidora de mano en funcionamiento en la posición de velocidad I. Para ajustar la velocidad, gire la esfera de control de velocidad de la parte superior de la batidora de mano.

5. Introduzca la batidora de mano en la mezcla.

El accesorio de batido de acero inoxidable puede arañar o rayar las superficies antiadherentes. Evite el uso de este accesorio con utensilios de cocina antiadherentes.

**NOTA:** La batidora de mano solamente se puede sumergir en los líquidos a la profundidad equivalente a la longitud del accesorio. Sumerja la batidora únicamente hasta la junta del adaptador de batido. No sumerja el cuerpo del motor en líquidos u otras mezclas.

Para evitar salpicaduras y derrames, use el accesorio de batido con recipientes o cacerolas hondas.

6. Pulse el botón de encendido para poner en funcionamiento la batidora de mano.
7. Una vez que haya terminado de batir, suelte el botón de encendido antes de retirar la batidora de mano de la mezcla.
8. Desenchufe la batidora inmediatamente después del uso y antes de retirar o cambiar los accesorios.

# USO DE LA BATIDORA DE MANO

## Uso de la picadora

### **! ADVERTENCIA**

**Riesgo de sufrir cortes**

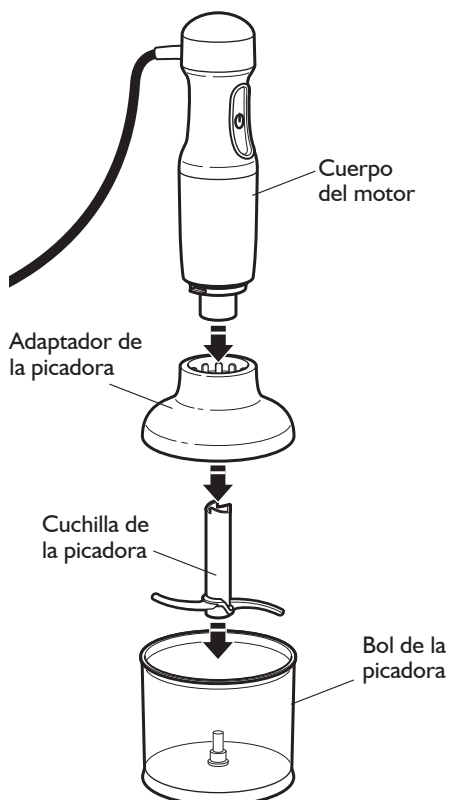
**Manipule las cuchillas con cuidado.**

**Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.**

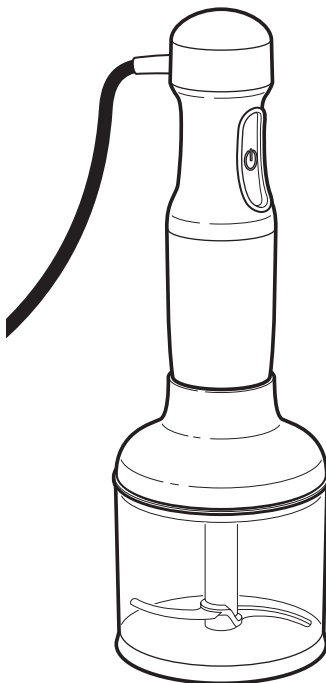
Use la picadora para picar pequeñas cantidades de alimentos, como carne cocinada, queso, verdura, hierbas, galletas, pan y frutos secos.

1. Introduzca la cuchilla de la picadora en el recipiente de la picadora.
2. Añada los alimentos en trozos pequeños al bol.
3. Acople el adaptador de picadora al bol de la picadora.

**NOTA:** Para acoplar el adaptador de picadora en el bol de la picadora, colóquelo en línea recta. No gire el adaptador de picadora para acoplarlo.



4. Alinee el bol de la picadora con el cuerpo del motor y presione para acoplarlos.
5. Sujete el cuerpo del motor con una mano y el bol de la picadora con la otra mano durante el uso.



6. Pulse el botón de encendido para poner en funcionamiento la batidora de mano. Para obtener los mejores resultados, aplique "impulsos" (pulse y suelte rápidamente el botón de encendido) hasta que los ingredientes adquieran la consistencia deseada.
7. Cuando haya terminado de picar, suelte el botón de encendido.
8. Retire el cuerpo del motor del adaptador de picadora.

**NOTA:** Para retirar el adaptador de picadora del recipiente de la picadora, tire de él hacia arriba. No gire el adaptador de picadora para retirarlo.

9. Desenchufe la batidora inmediatamente después del uso y antes de retirar o cambiar los accesorios.

# USO DE LA BATIDORA DE MANO

Guía de uso de la picadora				
Alimentos	Cantidad	Preparación	Velocidad	Tiempo*
Carne	200 g	Cortar en dados de 2 cm	5	15 segundos
Almendras/ frutos secos	200 g	Introducir los frutos secos enteros	3	25 segundos
Ajo	10-12 dientes	Introducir los dientes enteros	3	15 segundos
Cebolla	100 g	Cortar en cuartos	3	15 segundos
Queso	100 g	Cortar en dados de 1 cm	5	30 segundos
Huevos duros	2	Introducir los huevos enteros	4	3 impulsos
Zanahorias	200 g	Cortar las zanahorias medianas en cuartos	3	15 segundos
Hierbas	50 g	Retirar los tallos	4	15 segundos

\* El tiempo y la velocidad de preparación son aproximados.

El uso real puede variar según la calidad de los alimentos y el tamaño de deseado picado.

## Consejos prácticos

- Corte los alimentos sólidos en trozos pequeños para batirlos o picarlos más fácilmente.
- La batidora de mano incluye un mecanismo de protección térmica contra el funcionamiento a altas temperaturas. Si la batidora de mano se detiene de repente durante el uso, desenchúfela y espere 10 minutos para que se restablezca automáticamente.
- Para evitar salpicaduras, introduzca la batidora de mano en la mezcla antes de pulsar el botón de encendido y suelte el botón de encendido antes de retirarla de la mezcla.
- Si va a batir en una cacerola colocada sobre una placa de cocina, retírela del elemento calefactor para evitar el sobrecalentamiento de la batidora de mano.
- Para batir mejor, sujete la batidora de mano ligeramente inclinada y muévala arriba y abajo con cuidado en el recipiente. No bata la mezcla bruscamente.
- Para evitar que la mezcla se derrame, deje espacio suficiente en el recipiente para que la mezcla suba durante el uso de la batidora de mano.
- Asegúrese de no colocar el cable extralargo de la batidora de mano sobre un elemento calefactor caliente.
- No deje la batidora de mano en una cacerola caliente sobre la placa de cocina mientras no la esté usando.
- Retire las partes duras (por ejemplo, pepitas o huesos de frutas) de la mezcla antes de batir o picar para evitar que se estropeen las cuchillas.
- No use la batidora de mano para moler granos de café o especias duras como la nuez moscada. La preparación de estos alimentos puede deteriorar las cuchillas.
- No coloque la jarra ni el bol de la picadora en el microondas.
- El accesorio de batido de acero inoxidable puede arañar o rayar las superficies antiadherentes. Evite el uso de este accesorio con utensilios de cocina antiadherentes.
- Para evitar salpicaduras, use el accesorio de batido con recipientes o cacerolas hondas.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe la batidora de mano para limpiarla.
2. Gire los adaptadores y accesorios para retirarlos (consulte la sección "Uso de la batidora de mano").
3. Limpie el cuerpo del motor y los adaptadores con un paño húmedo. Se puede usar un detergente suave. No use productos de limpieza abrasivos.
4. Limpie el cable de alimentación con un paño humedecido con agua caliente y jabón y, a continuación, pase un paño húmedo limpio. Séquelo con un paño suave.
5. Lave los adaptadores de picadora y de batido a mano con agua caliente y jabón.
6. Seque el brazo batidor y los accesorios de cuchillas con un paño suave.

**NOTA:** No sumerja en agua el cuerpo del motor ni los adaptadores.

## Accesorios y componentes de la batidora de mano

Lave el brazo batidor, la jarra y la tapa, el accesorio de batido, el bol de la picadora, las cuchillas y el protector de accesorios con agua caliente y jabón o en la bandeja superior del lavavajillas. Séquelos bien.

**NOTA:** No lave los adaptadores de batido y picadora en el lavavajillas.

## SERVICIO Y GARANTÍA

### Garantía de la batidora de mano de uso doméstico KitchenAid

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
<p><b>Para Europa, Australia y Nueva Zelanda:</b></p> <p>Para el modelo 5KHB2571: Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.</p>	<p>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.</p>	<p>A. Reparaciones cuando la batidora de mano se utilice para usos distintos a la preparación de alimentos.</p> <p>B. Daños ocasionados por accidente, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación/funcionamiento que no sea conforme con los códigos eléctricos locales.</p>

**KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.**

# SERVICIO Y GARANTÍA

## Planificación del servicio

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.

## Condiciones de la garantía

**RIVER INTERNATIONAL, S.A.**, garantiza sus artículos durante un año, 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.

## 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](http://www.riverint.com)  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

Español



FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. Todos los derechos reservados.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

07/12



# INSTRUÇÕES DA VARINHA MÁGICA

## Índice

### SEGURANÇA DA VARINHA MÁGICA

Instruções de segurança importantes.....	88
Requisitos eléctricos.....	89
Eliminação de equipamentos eléctricos.....	89

### PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

Peças da varinha mágica.....	90
Características da varinha mágica.....	91
Guia de acessórios.....	92

### UTILIZAR A VARINHA MÁGICA

Montar a varinha mágica.....	93
Utilizar o braço de mistura.....	94
Utilizar a pinha.....	95
Utilizar o picador.....	96
Sugestões de utilização.....	97

### MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... 98

### ASSISTÊNCIA E GARANTIA..... 98

# SEGURANÇA DA VARINHA MÁGICA

## 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 mergulhe o corpo do motor, o cabo ou a ficha da varinha mágica em água ou outros líquidos.
3. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como com falta de experiência e conhecimentos, a menos que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
4. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
5. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar qualquer acessório e antes de proceder à respectiva limpeza.
6. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
7. Não utilize qualquer aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho estiver avariado ou se este tiver caído ou estiver danificado. Devolva o aparelho ao Centro de Assistência Autorizada mais próximo para controlo, reparação ou regulação mecânica ou eléctrica.
8. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode provocar incêndios, choque eléctrico ou ferimentos.
9. Certifique-se de que o adaptador do picador está correctamente encaixado antes de utilizar o aparelho.
10. Não utilize o aparelho ao ar livre.
  11. Não deixe o cabo eléctrico pendurado na borda da mesa ou bancada.
  12. Não deixe o cabo entrar em contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.
  13. Quando misturar líquidos, especialmente líquidos quentes, utilize um recipiente alto ou misture quantidades pequenas de cada vez para reduzir os salpicos.
  14. Mantenha as mãos e os utensílios afastados do recipiente durante o funcionamento para evitar o risco de ferimentos graves e evitar danificar o aparelho. Poderá utilizar uma espátula para raspar, mas apenas quando o aparelho estiver desligado.
15. As lâminas são muito afiadas. Manuseie com cuidado.
16. Este produto foi concebido apenas para utilização doméstica.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES





# SEGURANÇA DA VARINHA MÁGICA

## Requisitos eléctricos

Tensão: 220-240 Volts

Frequência: 50/60 Hertz


Potência: 180 Watts

**NOTA:** Se a ficha não encaixar na tomada, contacte um electricista qualificado. Não efectue qualquer modificação à ficha

## Eliminação de equipamentos eléctricos

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE sobre destruição 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.

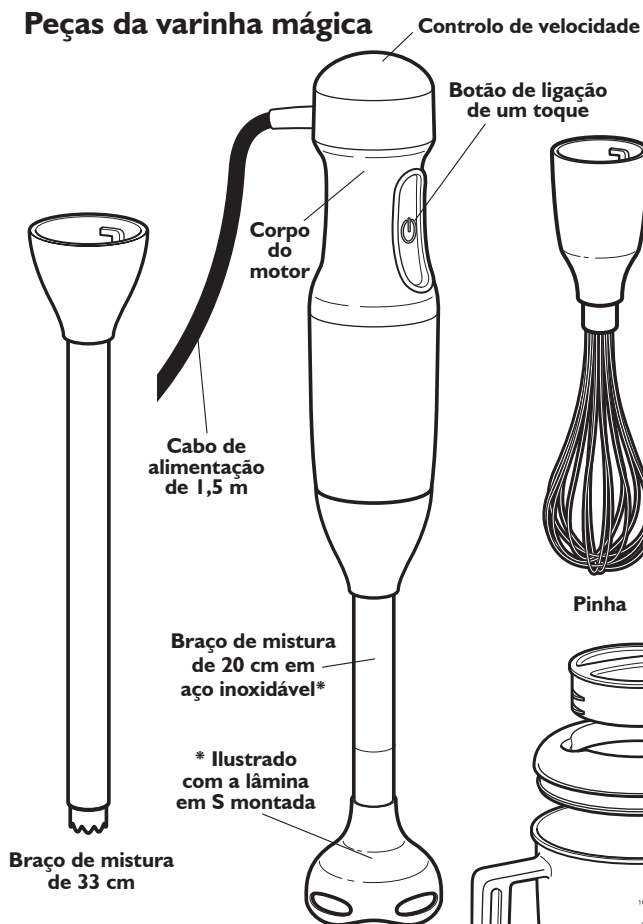
A remoção deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais, nos locais para a eliminação de desperdícios.

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.

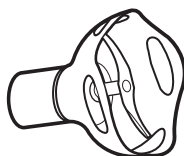


# PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

## Peças da varinha mágica



## Campânulas de corte



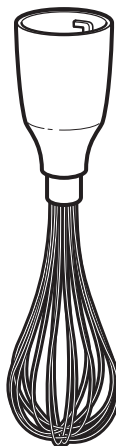
Lâmina em S



Lâmina em estrela



Espumador/  
Misturador



Pinha



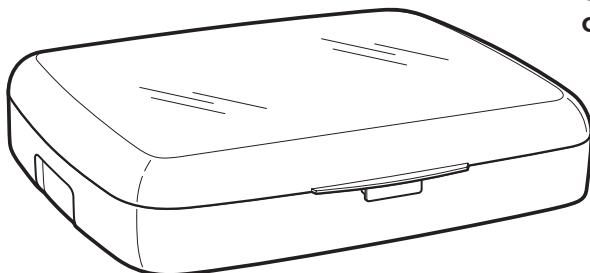
Copo



Protecção de utilização



Campânula de protecção



Caixa



Picador

# PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

## Características da varinha mágica

### Controlo de velocidade

O controlo de velocidade permite ajustar mais facilmente a velocidade para uma vasta gama de alimentos, bebidas e sopas.

### Botão de ligação de um toque

Para utilizar a varinha máquina, prima sem soltar o botão de ligação. Para parar, basta soltar o botão de ligação.

### Corpo do motor

Desenhado para um controlo confortável e firme.

### Motor CC (não ilustrado)

Motor potente, concebido para proporcionar um funcionamento silencioso e duradouro.

### Cabo de alimentação de 1,5 m

Este cabo de alimentação é suficientemente longo para permitir levar a varinha máquina até ao fogão ou à área de trabalho, sendo totalmente liso para facilitar a limpeza. É fornecido um atilho em silicone para facilitar a arrumação do cabo.

### Braço de mistura em aço inoxidável com fecho de rodar

É montado facilmente no corpo do motor e basta rodar para ficar bloqueado. A aguçada lâmina em aço inoxidável está coberta para ajudar a impedir salpicos durante o funcionamento.

### Pinha

Ideal para bater claras e natas.

### Picador

Ideal para picar ervas, nozes e vegetais. O picador inclui uma taça, uma lâmina e um adaptador. A taça do picador tem uma base à prova de deslize para impedir o movimento durante o funcionamento.

### Copo

Copo de 1 litro, isento de bifenol A, com uma prática pega e tampa para evitar salpicos.

### Campânulas de corte

Graças às três campânulas de corte intermutáveis, tem sempre à sua disposição a ferramenta certa para uma vasta gama de tarefas. Pode contar com a varinha mágica KitchenAid para tarefas tão variadas como picar gelo ou carne cozinhada e fazer espuma de leite.

### Protecção de utilização

Monte a protecção de utilização nas campânulas de corte intermutáveis para proteger os seus utensílios de cozinha durante a utilização.

### Campânula de protecção




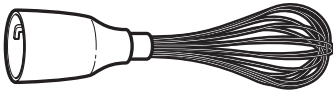

Monte a campânula de protecção na campânula de corte intermutável para a proteger quando não a estiver a utilizar.

### Caixa

Mantém os acessórios organizados e protegidos.

# PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

## Guia de acessórios

Anexo	Adequado para
<b>Lâmina em S</b> 	<b>Misturar, triturar, fazer purés</b> Batidos de frutas, batidos de leite, vegetais cozidos, sopas, molhos, gelo, comida de bebê, cobertura de bolos, gelo picado
<b>Lâmina em estrela</b> 	<b>Ralar, picar</b> Carne cozinhada, molho de carne, sumos de frutas, carne picada
<b>Espumador/Misturador</b> 	<b>Fazer espuma, misturar</b> Leite (para um latte, cappuccino...), massa para bolos, massa para panquecas, massa para muffins
<b>Pinha</b> 	<b>Bater, emulsionar, oxigenar</b> Claras, natas batidas, maionese, vinagrete, mousse, molho holandês, pudim
<b>Picador</b> 	<b>Cortar</b> Vegetais, queijo parmesão, amendoins, molho, ovos cozidos, pão ralado, ervas, carnes cozinhadas, molho de carne, sumos de fruta, carne picada

# UTILIZAR A VARINHA MÁGICA

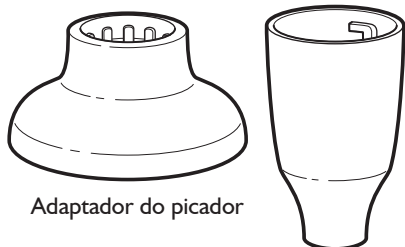
## Montar a varinha mágica

Antes de utilizar a varinha mágica KitchenAid pela primeira vez, limpe o corpo do motor e os adaptadores dos acessórios com um pano limpo e húmido para remover quaisquer poeiras ou sujidades. Poderá utilizar detergente suave para a louça, mas não utilize agentes de limpeza abrasivos.

**NOTA:** Não mergulhe o corpo do motor ou os adaptadores em água.

Seque com um pano macio. Lave os acessórios à mão ou no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça. Seque cuidadosamente.

**NOTA:** Desligue o cabo de alimentação da tomada eléctrica antes de instalar ou remover acessórios.



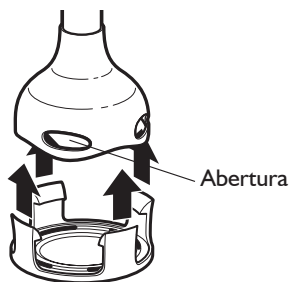
Adaptador do picador

Adaptador da pinha

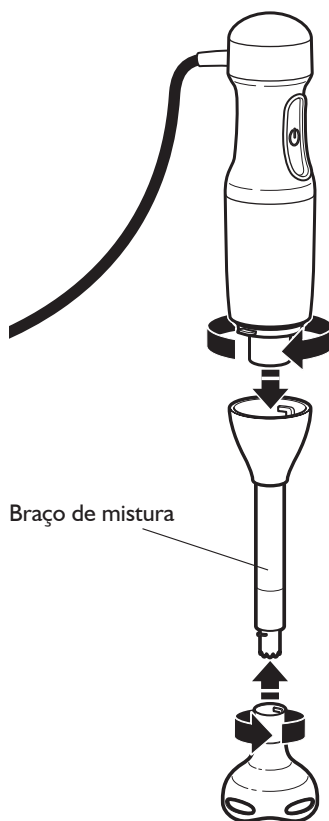
Para obter informações sobre a montagem ou remoção do adaptador do picador, consulte a secção "Utilizar o picador".

### Campânula de protecção

Encaixa facilmente na campânula de corte, protegendo as lâminas quando a varinha mágica não está a ser utilizada.



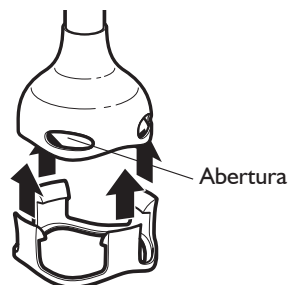
**NOTA:** Certifique-se de que monta a campânula de protecção posicionando os grampos de montagem entre as aberturas das campânulas de corte.



Braço de mistura

### Protecção de utilização

A protecção de utilização encaixa em qualquer uma das campânulas de corte fornecidas, tendo como finalidade proteger a varinha mágica e os seus utensílios de cozinha.



**NOTA:** Certifique-se de que monta a protecção de utilização posicionando os grampos de montagem entre as aberturas das campânulas de corte.

# UTILIZAR A VARINHA MÁGICA

## Utilizar o braço de mistura

Utilize o braço de mistura para batidos de fruta e de leite, sopa, vegetais cozidos, coberturas de bolos ou comida de bebé.

1. Introduza o braço de mistura na campânula de corte (consulte o "Guia de acessórios") e rode até encaixar.



2. Introduza o braço de mistura no corpo do motor e rode até encaixar.



3. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada eléctrica.
4. Regule a varinha mágica para a velocidade 1. Ajuste a velocidade rodando o controlo de velocidade, localizado na parte superior da varinha mágica.
5. Introduza a varinha mágica na mistura.

**NOTA:** Quando mergulhar a varinha mágica em líquidos, não deve ultrapassar o comprimento do acessório. Não mergulhe para lá da marca de encaixe do acessório de mistura. Não mergulhe o corpo do motor em líquidos ou outras misturas.

6. Prima o botão de ligação para activar a varinha mágica.
7. Quando terminar, solte o botão de ligação antes de retirar a varinha mágica da mistura.
8. Desligue da corrente imediatamente após a utilização, antes de remover ou tocar nos acessórios.

Monte o braço de mistura na varinha mágica e introduza-a, ligeiramente deitada, no copo com ingredientes. Utilize a mão livre para tapar a parte superior do copo, para impedir que este se mova e evitar salpicos. Lembre-se de parar a varinha mágica antes de a remover do copo, para evitar salpicos.

Misturar



Posse momentaneamente a varinha mágica no fundo do copo e, em seguida, deite-a ligeiramente e mova-a lentamente para cima, na direcção da parte lateral do copo. À medida que a varinha mágica sobe, irá reparar que os ingredientes existentes no fundo do copo são puxados para cima. Quando os ingredientes deixarem de ser puxados do fundo do copo, volte a pousar a varinha mágica no fundo do copo. Repita este processo até que os ingredientes tenham a consistência pretendida.

Puxar para cima



Utilizando um movimento circular do pulso, mova a varinha mágica lentamente para cima e volte a colocá-la sobre os ingredientes. Utilize movimentos do pulso e o peso da varinha mágica para efectuar esta tarefa.

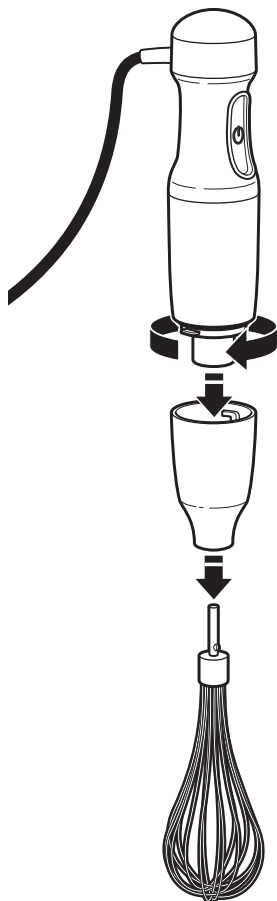
Movimento de pulso



# UTILIZAR A VARINHA MÁGICA

## Utilizar a pinha

Utilize a pinha para bater natas e claras, preparar pudins instantâneos, vinagretes, mousse ou maionese.



1. Introduza a pinha no adaptador da pinha.
2. Introduza o adaptador da pinha no corpo do motor e rode até encaixar. O adaptador ajusta automaticamente a pinha à gama de velocidades correcta para bater.
3. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada eléctrica.
4. Regule a varinha mágica para a velocidade 1. Ajuste a velocidade rodando o controlo de velocidade, localizado na parte superior da varinha mágica.

5. Introduza a varinha mágica na mistura. A pinha em aço inoxidável pode riscar ou marcar revestimentos antiaderentes; evite utilizar a pinha em utensílios de cozinha antiaderentes.

**NOTA:** Quando mergulhar a varinha mágica em líquidos, não deve ultrapassar o comprimento do acessório. Não mergulhe para lá da marca de encaixe do adaptador da pinha. Não mergulhe o corpo do motor em líquidos ou outras misturas.

Para impedir salpicos, utilize a pinha em recipientes ou tachos profundos.

6. Prima o botão de ligação para activar a varinha mágica.
7. Quando terminar, solte o botão de ligação antes de retirar a varinha mágica da mistura.
8. Desligue da corrente imediatamente após a utilização, antes de remover ou tocar nos acessórios.

# UTILIZAR A VARINHA MÁGICA

## Utilizar o picador

### ⚠ AVISO

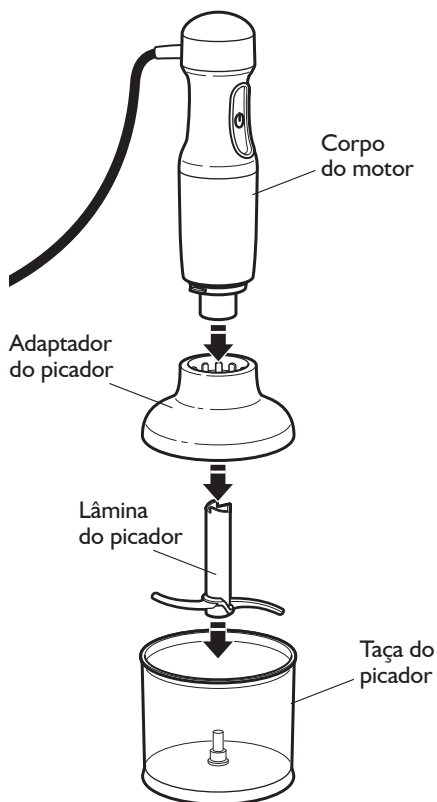
#### Perigo de corte

**Manuseie as lâminas com cuidado.  
O desrespeito deste aviso poderá  
originar cortes.**

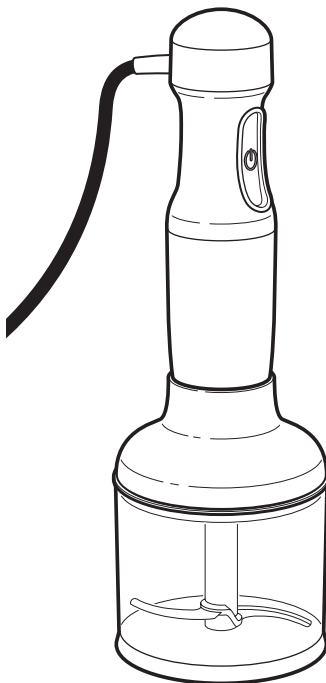
Utilize o picador para picar pequenas quantidades de alimentos, como carne cozinhada, queijo, vegetais, ervas, bolachas de água e sal, pão e nozes.

1. Introduza a lâmina do picador na taça do picador.
2. Deixe pequenas quantidades de alimentos na taça.
3. Monte o adaptador do picador na taça do picador.

**NOTA:** Para montar o adaptador do picador da taça, baixe-o na vertical. Não tente rodar o adaptador do picador para o montar.



4. Alinhe o corpo do motor com a taça do picador e prima para encaixar.
5. Segure no corpo do motor com uma mão e na taça do picador com a outra durante o funcionamento.



6. Prima o botão de ligação para ativar a varinha mágica. Para obter os resultados ideais, prima e solte o botão de ligação até que os ingredientes tenham a consistência pretendida.
7. Quando terminar de picar, solte o botão de ligação.
8. Remova o corpo do motor do adaptador do picador.

**NOTA:** Para retirar o adaptador do picador da taça, levante-o na vertical. Não tente rodar o adaptador do picador para o remover.

9. Desligue da corrente imediatamente após a utilização, antes de remover ou tocar nos acessórios.



# UTILIZAR A VARINHA MÁGICA

## Guia de utilização do picador

Alimento	Quantidade	Preparação	Velocidade	Tempo*
Carnes	200 g	Cortar em cubos de 2 cm	5	15 segundos
Avelãs/Nozes	200 g	Colocar as nozes inteiras	3	25 segundos
Alho	10–12 dentes	Colocar os dentes inteiros	3	15 segundos
Cebola	100 g	Cortar em quartos	3	15 segundos
Queijo	100 g	Cortar em cubos de 1 cm	5	30 segundos
Ovos Cozidos	2	Colocar os ovos inteiros	4	3 impulsos
Cenouras	200 g	Cortar as cenouras médias em quartos	3	15 segundos
Ervas	50 g	Remover os talos	4	15 segundos

\* Os tempos de processamento e as velocidades são aproximados.

A utilização real poderá variar consoante a quantidade de alimentos e o tamanho pretendido.

## Sugestões de utilização

- Corte os alimentos sólidos em pedaços pequenos para misturar ou picar mais facilmente.
- A varinha mágica está equipada com uma protecção térmica contra sobreaquecimento. Se a varinha mágica deixar de funcionar subitamente durante a utilização, desligue-a e deixe-a repousar durante 10 minutos para que seja automaticamente reinicializada.
- Para evitar salpicos, introduza a varinha mágica na mistura antes de premir o botão de ligação e solte o botão de ligação antes de retirar a varinha mágica da mistura.
- Quando utilizar a varinha mágica numa panela que esteja sobre o fogão, tire a panela do bico para evitar que a varinha mágica sobreaqueça.
- Para obter os resultados ideais, segure na varinha mágica ligeiramente de lado e mova-a lentamente para cima e para baixo dentro do recipiente. Não pressione a mistura com a varinha mágica.
- Para impedir o transbordo, deixe espaço para a mistura subir no recipiente quando utilizar a varinha mágica.
- Certifique-se de que o longo cabo de alimentação da varinha mágica não está posicionado por cima de um bico de fogão ligado.
- Não deixe a varinha mágica dentro de uma panela sobre o fogão quando não a estiver a utilizar.
- Para evitar danificar as lâminas, remova caroços ou ossos dos ingredientes antes de misturar ou triturar.
- Não utilize a varinha mágica para processar grãos de café ou especiarias rijas, como noz-moscada. O processamento destes alimentos poderá danificar as lâminas da varinha mágica.
- Não utilize o copo ou a taça do picador no microondas.
- A pinha em aço inoxidável pode riscar ou marcar revestimentos antiaderentes; evite utilizar a pinha em utensílios de cozinha antiaderentes.
- Para impedir salpicos, utilize a pinha em recipientes ou tachos profundos.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

1. Desligue a varinha mágica antes de a limpar.
2. Rode os adaptadores e acessórios para os remover (consulte a secção "Utilizar a varinha mágica").
3. Limpe o corpo do motor e os adaptadores com um pano humedecido. Poderá utilizar detergente suave para a louça, mas não utilize agentes de limpeza abrasivos.
4. Limpe o cabo de alimentação com um pano humedecido em água tépida com detergente líquido para a loiça e enxágue com um pano húmido. Seque com um pano macio.
5. Lave o adaptador do picador e o adaptador da pinha à mão em água tépida com detergente líquido para a loiça.
6. Seque o braço de mistura e as campânulas de corte com um pano macio.

**NOTA:** Não mergulhe o corpo do motor ou os adaptadores em água.

### Acessórios da varinha mágica

Lave os braços de mistura, o copo e a tampa, a pinha, o copo, as lâminas e a protecção de utilização em água tépida com detergente líquido para a loiça ou no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça. Seque cuidadosamente.

**NOTA:** Não coloque os adaptadores da pinha ou do picador na máquina de lavar loiça.

## ASSISTÊNCIA E GARANTIA

### Garantia da varinha mágica KitchenAid para utilização doméstica

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
<b>Europa, Austrália e Nova Zelândia:</b>  Para o Modelo 5KHB2571: Dois anos 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 Autorizado da KitchenAid.	A. Reparações quando a varinha mágica foi utilizada para operações além das normais na preparação de comida em casa.  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.**



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





FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. Todos os direitos reservados.

Especificações sujeitas a alteração sem aviso prévio.

07/12





# ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

## Περιεχόμενα

### ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

Σημαντικά μέτρα ασφάλειας.....	102
Ηλεκτρικές απαιτήσεις.....	103
Απόρριψη ηλεκτρικού εξοπλισμού.....	103

### ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τμήματα του μπλέντερ χειρός.....	104
Χαρακτηριστικά του μπλέντερ χειρός.....	105
Οδηγός εξαρτημάτων.....	106

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

Συναρμολόγηση του μπλέντερ χειρός.....	107
Χρήση της ράβδου ανάμιξης.....	108
Χρήση του εξαρτήματος χτυπητηριού.....	109
Χρήση του εξαρτήματος κοπής.....	110
Συμβουλές για τη λειτουργία.....	111

### ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ..... 112

### SERVICE ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ..... 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.**



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

**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 χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει πάντα να τηρούνται τα ακόλουθα μέτρα ασφαλείας:**

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το σώμα του μοτέρ, το καλώδιο ή το φιλς ρεύματος αυτού του μπλέντερ χειρός σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
4. Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά ώστε να εξασφαλίσετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
5. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν τον καθαρισμό.
6. Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα.
7. Μην χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή φιλς, όταν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο Service για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
8. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
9. Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ο αντάπτορ του εξαρτήματος κοπής έχει ασφαλίσει στη θέση του.
10. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
11. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
12. Μην αφήνετε το καλώδιο να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες, καθώς και με εστία μαγειρέματος.
13. Κατά την ανάμιξη υγρών, ιδιαίτερα καυτών υγρών, χρησιμοποιείτε βαθύ δοχείο ή παρασκευάζετε μικρές ποσότητες κάθε φορά για να μειώσετε το πισίλισμα.
14. Κρατήστε τα χέρια σας και τα μαγειρικά εργαλεία έξω από το δοχείο κατά την ανάμιξη για να μειώσετε τον κίνδυνο σοβαρού τραυματισμού από μωμών ή πρόκλησης βλάβης στη μονάδα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία σπάτουλα αλλά μόνο όταν δεν λειτουργεί η μονάδα.
15. Τα μαχαίρια είναι αιχμηρά. Να τα χειρίζεστε με προσοχή.
16. Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.

## Ηλεκτρικές απαιτήσεις

Τάση: 220-240 Volt

Συχνότητα: 50/60 Hertz


Ισχύς: 180 Watt

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν το φινι δεν τοποθετείται στην πρίζα, απευθυνθείτε σε έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Μην τροποποιήσετε το φινι με κανέναν τρόπο.

## Απόρριψη ηλεκτρικού εξοπλισμού

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με την Απόρριψη Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

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

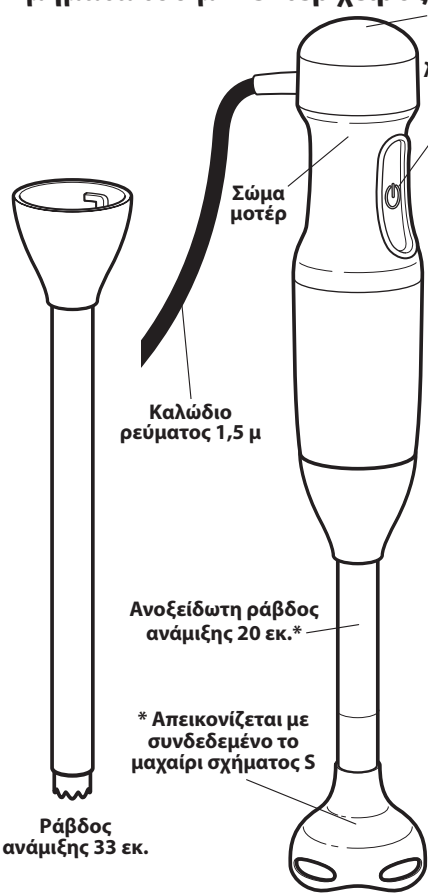
θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Η απόρριψη θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους τοπικούς περιβαλλοντικούς κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων.

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

# ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

## Τμήματα του μπλέντερ χειρός



## Κωνικά μαχαίρια



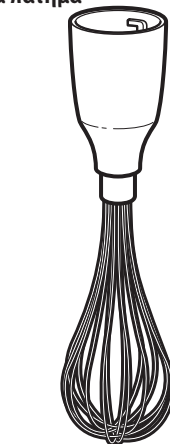
Μαχαίρι σχήματος S



Αστεροειδές μαχαίρι



Αφροποιητής / Αναδευτήρας



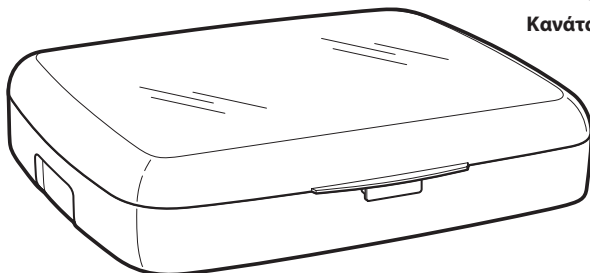
Εξάρτημα χτυπητηριού



Προστατευτικό σκευών



Προστατευτικό κωνικών μαχαιριών



Θήκη αποθήκευσης



Εξάρτημα κοπής



## Χαρακτηριστικά του μπλέντερ χειρός

### Ρύθμιση ταχύτητας

Οι μεταβλητές ταχύτητες παρέχουν μεγαλύτερο έλεγχο της επεξεργασίας για καταλληλότερο χειρισμό διαφόρων τροφών, ποτών και σουπών.

### Πλήκτρο λειτουργίας με ένα πάτημα

Ενεργοποιήστε το μπλέντερ χειρός πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ κατά τη διάρκεια της ανάμιξης. Για να διακόψετε την ανάμιξη, απλά απελευθερώστε το πλήκτρο λειτουργίας.

### Σώμα μοτέρ

Έχει σχεδιαστεί για σταθερό, αντιολισθητικό κράτημα.

### Ισχυρό μοτέρ DC (δεν απεικονίζεται)

Παρέχει αποτελεσματική ανάμιξη και έχει σχεδιαστεί για αθόρυβη, μακροχρόνια λειτουργία.

### Καλώδιο ρεύματος 1,5 μ

Αρκετά μακρύ ώστε το μπλέντερ χειρός να μπορεί να μεταφερθεί στην εστία μαγειρέματος ή την επιφάνεια εργασίας. Το καλώδιο ρεύματος είναι στρογγυλεμένο χωρίς αυλακώσεις για εύκολο καθαρισμό. Περιλαμβάνεται ταινία σιλικόνης για εύκολη φύλαξη του καλωδίου.

### Ανοξείδωτη ράβδος ανάμιξης με περιστρεφόμενο μηχανισμό ασφάλισης

Συνδέεται στο σώμα του μοτέρ με απλή περιστροφή και περιστρέφεται ώστε να ασφαλίσει στη θέση του. Η αιχμηρή λεπίδα από ανοξείδωτο ατσάλι είναι καλυμμένη ώστε να αποφεύγεται το πιτσίλισμα κατά την ανάμιξη.

### Εξάρτημα χτυπητηριού

Ιδανικό για χτύπημα ασπραδιού αβγών και κρέμας.

### Εξάρτημα κοπής

Ιδανικό για μικρές εργασίες τεμαχισμού, όπως μυρωδικά, καρύδια και λαχανικά. Ο κόφτης περιλαμβάνει ένα μπόλ, ένα μαχαίρι και έναν αντάπτορα εξαρτήματος κοπής. Το μπόλ του κόφτη έχει αντιολισθητική βάση ώστε να μην μετακινείται κατά τη διαδικασία τεμαχισμού.

### Κανάτα ανάμιξης

Κανάτα 1 λίτρου χωρίς BPA (Δισφαινόλη Α) με εύχρηστη λαβή και καπάκι κατά του πιτσιλίσματος.

### Κωνικά μαχαίρια

Με τα τρία εναλλάξιμα κωνικά μαχαίρια, έχετε πάντα το κατάλληλο εργαλείο για ένα πλήθος εργασιών. Το μπλέντερ χειρός KitchenAid καλύπτει εργασίες από θρυμματισμό πάγου έως τεμαχισμό μαγειρεμένων κρέατων και παρασκευή αφρόγαλου.

### Προστατευτικό σκευών

Εφαρμόστε το κοίλο προστατευτικό σκευών στα εναλλάξιμα κωνικά μαχαίρια για να προστατεύσετε τα μαγειρικά σας σκεύη κατά τη χρήση.

### Προστατευτικό κωνικών μαχαιριών




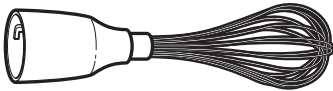

Εφαρμόστε το προστατευτικό στα εναλλάξιμα κωνικά μαχαίρια για να τα προστατεύσετε από ζημιά όταν δεν χρησιμοποιούνται.

### Θήκη αποθήκευσης

Διατηρεί τα εξαρτήματα οργανωμένα και προστατευμένα.

# ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

## Οδηγός εξαρτημάτων

Εξάρτημα	Βέλτιστες χρήσεις
<p><b>Μαχαίρι σχήματος S</b></p> 	<p><b>Ανάμιξη, θρυμματισμός, πολτοποίηση</b> Smoothies, μιλκ-σέικ, μαγειρεμένα λαχανικά, σούπες, σάλτσες, πάγος, παιδική τροφή, μαρέγκα, θρυμματισμένος πάγος</p>
<p><b>Αστεροειδές μαχαίρι</b></p> 	<p><b>Τεμαχισμός, ψιλό κόψιμο</b> Μαγειρεμένα κρέατα, ζωμός βοδινού, ρευστοποίηση φρούτων, κιμάδες</p>
<p><b>Αφροποιητής / Αναδευτήρας</b></p> 	<p><b>Δημιουργία αφρόγαλου, ανάμιξη</b> Γάλα (για latte, καπουτσίνο...), μίγμα για κέικ, μίγμα για τηγανίτες, μίγμα για λουκουμάδες</p>
<p><b>Χτυπητήρι</b></p> 	<p><b>Χτύπημα, γαλακτωματοποίηση, αερισμός</b> Ασπράδια αυγών, χτυπημένη κρέμα, μαγιονέζα, βινεγκρέτ, μους, σάλτσα ολαντέζ, πουτίγκα</p>
<p><b>Κόφτης</b></p> 	<p><b>Τεμαχισμός</b> Λαχανικά, τυρί παρμεζάνα, φιστίκια, σως, σφιχτά βραστά αυγά, ψίχα ψωμιού, μυρωδικά, μαγειρεμένα κρέατα, ζωμός βοδινού, ρευστοποίηση φρούτων, κιμάδες</p>

# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

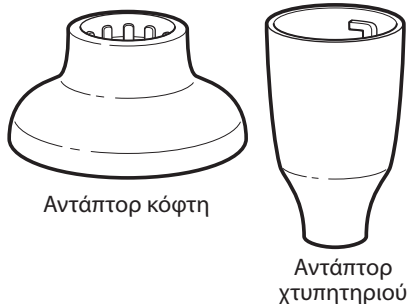
## Συναρμολόγηση του μπλέντερ χειρός

Προτού χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ χειρός KitchenAid για πρώτη φορά, σκουπίστε το σώμα του μοτέρ και τους αντάπτορες εξαρτήματος με ένα καθαρό, νωπό πανί για να αφαιρέσετε τυχόν βρωμιές ή σκόνη. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων, αλλά όχι λειαντικά καθαριστικά.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην βυθίζετε το σώμα του μοτέρ ή τους αντάπτορες στο νερό.

Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ στο χέρι ή στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων. Στεγνώστε τα καλά.

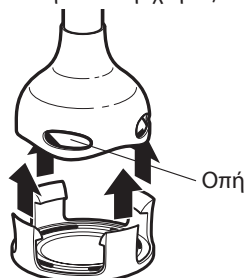
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα πριν την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων.



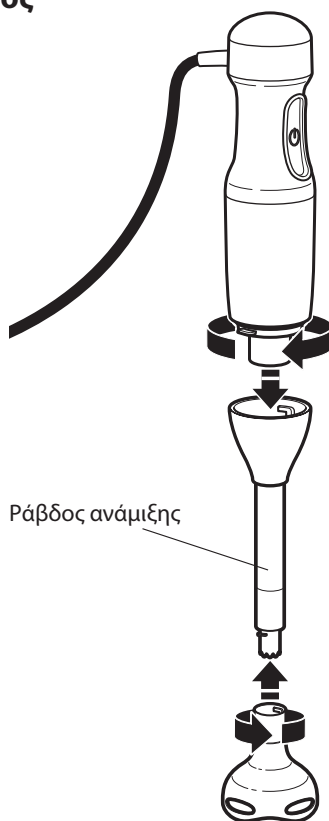
Για πληροφορίες σχετικά με τη σύνδεση ή την αφαίρεση του αντάπτορα κόφτη, ανατρέξτε στην ενότητα "Χρήση του εξαρτήματος κοπής".

### Προστατευτικό κωνικών μαχαιριών

Εφαρμόζει εύκολα στο κωνικό μαχαίρι και παρέχει προστασία στα μαχαίρια, όταν δεν χρησιμοποιείται το μπλέντερ χειρός.

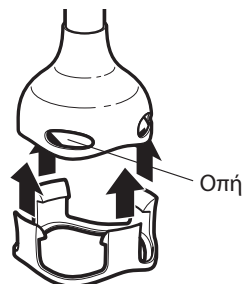


**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό κωνικών μαχαιριών έχει εφαρμόσει με τα κλιπ συγκράτησης τοποθετημένα μεταξύ των οπών στα κωνικά μαχαίρια.



### Προστατευτικό σκευών

Το κοίλο προστατευτικό εφαρμόζει σε όλα τα κωνικά μαχαίρια και παρέχει προστασία στο μπλέντερ χειρός και στα μαγειρικά σκεύη σας.



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι το κοίλο προστατευτικό σκευών έχει εφαρμόσει με τα κλιπ συγκράτησης τοποθετημένα μεταξύ των οπών στα κωνικά μαχαίρια.

# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

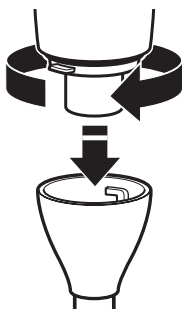
## Χρήση της ράβδου ανάμιξης

Χρησιμοποιήστε τη ράβδο ανάμιξης για smoothies, μιλκ-σέικ, σουπες, μαγειρεμένα λαχανικά, μαρέγκα ή παιδική τροφή.

1. Εισάγετε τη ράβδο ανάμιξης στο κωνικό μαχαίρι (βλ. "Οδηγός εξαρτημάτων") και περιστρέψτε την μέχρι να εφαρμόσει στη θέση της.



2. Εισάγετε τη ράβδο ανάμιξης στο σώμα του μοτέρ και περιστρέψτε την μέχρι να εφαρμόσει στη θέση της.



3. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα.
4. Ρυθμίστε το μπλέντερ χειρός στην ταχύτητα 1. Προσαρμόστε την ταχύτητα περιστρέφοντας τον ρυθμιστή ταχύτητας στο πάνω μέρος του μπλέντερ χειρός.
5. Εισάγετε το μπλέντερ χειρός μέσα στο μίγμα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το μπλέντερ χειρός πρέπει να βυθίζεται σε υγρά μόνο σε βάθος που δεν υπερβαίνει το μήκος του εξαρτήματος. Μην βυθίζετε πέρα από τον αρμό του εξαρτήματος ανάμιξης. Μην βυθίζετε το σώμα του μοτέρ σε υγρά ή άλλα μίγματα.

6. Πατήστε το πλήκτρο ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ για να ενεργοποιήσετε το μπλέντερ χειρός.
7. Όταν τελειώσετε την ανάμιξη, απελευθερώστε το πλήκτρο λειτουργίας προτού απομακρύνετε το μπλέντερ χειρός από το μίγμα.
8. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα αμέσως μετά τη χρήση, προτού αφαιρέσετε ή αλλάξετε εξαρτήματα.

Εισάγετε υπό γωνία το μπλέντερ χειρός με τοποθετημένη τη ράβδο ανάμιξης στην κανάτα ανάμιξης που περιέχει τα συστατικά. Χρησιμοποιήστε το ελεύθερο χέρι σας, για να καλύψετε το πάνω μέρος της κανάτας ανάμιξης για καλύτερη σταθερότητα και για την αποφυγή πιτσιλισματος. Διακόψτε τη λειτουργία του μπλέντερ χειρός προτού το αφαιρέσετε από την κανάτα, για την αποφυγή πιτσιλισματος.

Ανάμιξη



Αφήστε το μπλέντερ χειρός να ακουμπήσει στιγμιαία το κάτω μέρος της κανάτας. Στη συνέχεια, κρατήστε το υπό γωνία και τραβήξτε το αργά προς τα επάνω προς το πλαϊνό τμήμα της κανάτας. Καθώς τραβάτε το μπλέντερ χειρός προς τα επάνω, θα παρατηρήσετε να ανασύρονται προς τα επάνω τα υλικά από τον πυθμένα της κανάτας. Όταν δεν ανασύρονται πλέον προς τα πάνω τα υλικά από τον πυθμένα, επαναφέρετε το μπλέντερ χειρός στον πυθμένα της κανάτας και επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή πυκνότητα των υλικών.

Τράβηγμα προς τα επάνω



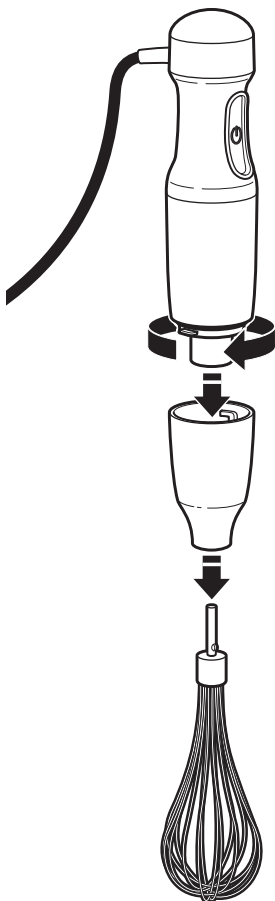
Με μια απαλή κυκλική κίνηση του καρπού σας, τραβήξτε ελαφρώς το μπλέντερ χειρός προς τα επάνω και αφήστε το να πέσει ξανά μέσα στα υλικά. Αφήστε την κίνηση του καρπού σας και το βάρος του μπλέντερ χειρός να κάνουν αυτό που απαιτείται.

Κίνηση καρπού



## Χρήση του εξαρτήματος χτυπητηριού

Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι για να χτυπήσετε κρέμα, ασπράδια αυγών, να αναμίξετε στιγμιαίες πουτίγκες, βινεγκρέτ, μους ή για την παρασκευή μαγιονέζας.



1. Εισάγετε το χτυπητήρι στον αντάπτορα χτυπητηριού.
2. Εισάγετε τον αντάπτορα χτυπητηριού στο σώμα του μοτέρ και περιστρέψτε τον μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του. Ο αντάπτορας ρυθμίζει αυτόματα το χτυπητήρι στο σωστό εύρος ταχυτήτων που είναι κατάλληλο για χτύπημα.
3. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα.

4. Θέστε σε λειτουργία το μπλέντερ χειρός στην ταχύτητα 1. Ρυθμίστε την ταχύτητα περιστρέφοντας τον ρυθμιστή ταχύτητας στο πάνω μέρος του μπλέντερ χειρός.
5. Εισάγετε το μπλέντερ χειρός μέσα στο μίγμα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το μπλέντερ χειρός πρέπει να βυθίζεται σε υγρά μόνο σε βάθος που δεν υπερβαίνει το μήκος του εξαρτήματος. Μην βυθίζετε πέρα από τον αρμό του αντάπτορα χτυπητηριού. Μην βυθίζετε το σώμα του μοτέρ σε υγρά ή άλλα μίγματα.

Το χτυπητήρι από ανοξείδωτο ασάλι μπορεί να γδάρει ή να προκαλέσει σημάδια σε αντικολλητικές επιστρώσεις. Αποφεύγετε τη χρήση του χτυπητηριού σε αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη.

Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα, χρησιμοποιείτε το εξάρτημα χτυπητηριού σε βαθιά δοχεία ή σκεύη.

6. Πατήστε το πλήκτρο Λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε το μπλέντερ χειρός.
7. Όταν τελειώσετε το χτύπημα, απελευθερώστε το πλήκτρο Λειτουργίας προτού απομακρύνετε το μπλέντερ χειρός από το μίγμα.
8. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα αμέσως μετά τη χρήση, προτού αφαιρέσετε ή αλλάξετε εξαρτήματα.

# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

## Χρήση του εξαρτήματος κοπής

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

#### Κίνδυνος κοψίματος

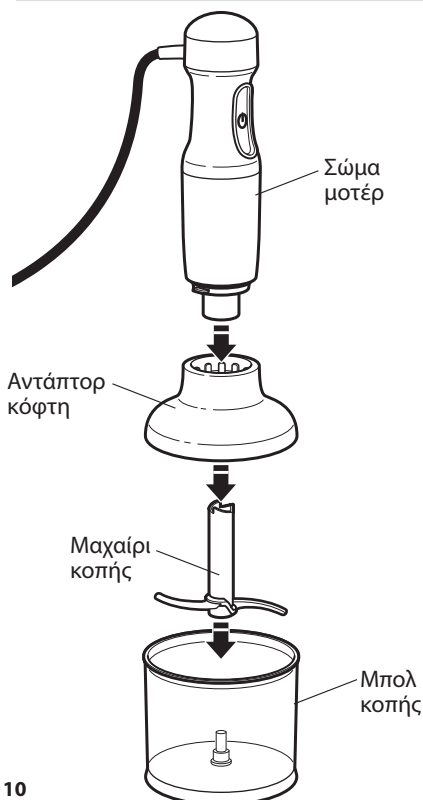
Να χειρίζεστε τα μαχαίρια με προσοχή.

Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος κοψίματος.

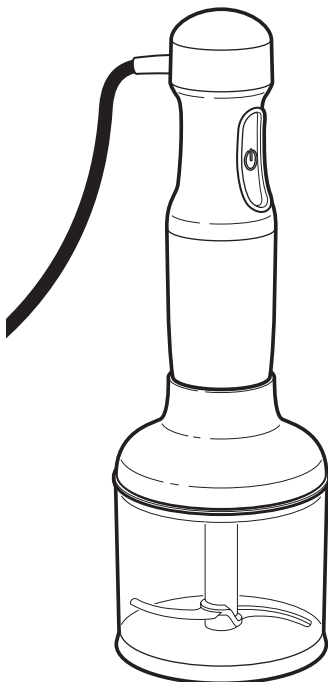
Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα κοπής για να ψιλοκόψετε μικρές ποσότητες τροφών, όπως μαγειρεμένο κρέας, τυρί, λαχανικά, μρωδικά, κράκερ, ψωμί και καρύδια.

1. Εισάγετε το μαχαίρι κοπής στο μπολ κοπής.
2. Προσθέστε μικρά κομμάτια τροφών στο μπολ.
3. Εισάγετε τον αντάπτορα του κόφτη στο μπολ κοπής.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για να συνδέσετε τον αντάπτορα του κόφτη στο μπολ κοπής, τοποθετήστε τον ευθεία προς τα κάτω. Μην επιχειρήσετε να περιστρέψετε τον αντάπτορα του κόφτη για να τον τοποθετήσετε στη θέση του.



4. Ευθυγραμμίστε το μπολ κοπής με το σώμα του μοτέρ και πιέστε τα μαζί.
5. Κρατήστε το σώμα του μοτέρ με το ένα χέρι και το μπολ κοπής με το άλλο κατά την επεξεργασία.



6. Πατήστε το πλήκτρο ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ για να ενεργοποιήσετε το μπλέντερ χειρός. Για βέλτιστα αποτελέσματα, αλλάζετε κατάσταση λειτουργίας πατώντας και απελευθερώνοντας το πλήκτρο λειτουργίας, μέχρι όλα τα υλικά να αποκτήσουν την επιθυμητή πυκνότητα.
7. Όταν ολοκληρωθεί ο τεμαχισμός, απελευθερώστε το πλήκτρο λειτουργίας.
8. Αφαιρέστε το σώμα του μοτέρ από τον αντάπτορα του κόφτη.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για να αφαιρέσετε τον αντάπτορα του κόφτη από το μπολ κοπής, αναστηλώστε τον ευθεία προς τα επάνω. Μην επιχειρήσετε να περιστρέψετε τον αντάπτορα του κόφτη για να τον αφαιρέσετε.

9. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα αμέσως μετά τη χρήση, προτού αφαιρέσετε ή αλλάξετε εξαρτήματα.

# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

Οδηγός επεξεργασίας κόφτη				
Τροφή	Ποσότητα	Προετοιμασία	Ταχύτητα	Χρόνος*
Κρέατα	200 γρ	Κόψτε σε κύβους των 2 εκ.	5	15 δευτερόλεπτα
Αμύγδαλα/ Καρύδια	200 γρ	Τοποθετήστε τους καρπούς ολόκληρους	3	25 δευτερόλεπτα
Σκόρδο	10–12 σκελίδες	Τοποθετήστε τις σκελίδες ολόκληρες	3	15 δευτερόλεπτα
Κρεμμύδια	100 γρ	Κόψτε στα τέσσερα	3	15 δευτερόλεπτα
Τυρί	100 γρ	Κόψτε σε κύβους του 1 εκ.	5	30 δευτερόλεπτα
Σφιχτά βραστά αυγά	2	Τοποθετήστε τα αυγά ολόκληρα	4	3 παλμικές λειτουργίες
Καρότα	200 γρ	Κόψτε ένα μεσαίου μεγέθους καρότο στα τέσσερα	3	15 δευτερόλεπτα
Μυρωδικά	50 γρ	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	4	15 δευτερόλεπτα

\* Οι χρόνοι και οι ταχύτητες επεξεργασίας δίνονται κατά προσέγγιση.

Η πραγματική χρήση ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα με την ποιότητα των τροφίμων και το επιθυμητό μέγεθος τεμαχισμού.

## Συμβουλές για τη λειτουργία

- Κόβετε τις στερεές τροφές σε μικρά κομμάτια για ευκολότερη ανάμιξη ή τεμαχισμό.
- Το μπλέντερ χειρός διαθέτει θερμική προστασία έναντι υψηλών θερμοκρασιών λειτουργίας. Σε περίπτωση που η λειτουργία του μπλέντερ χειρός διακοπεί αναπάντεχα κατά τη χρήση, αποσυνδέστε το από την πρίζα και αφήστε το 10 λεπτά για να επαναφερθεί αυτόματα.
- Για την αποφυγή πιτσιλίσματος, εισάγετε το μπλέντερ χειρός μέσα στο μίγμα προτού πιέσετε το πλήκτρο λειτουργίας και απελευθερώνετε το πλήκτρο λειτουργίας προτού απομακρύνετε το μπλέντερ χειρός από το μίγμα.
- Κατά την ανάμιξη σε κατσαρόλα πάνω σε εστία μαγειρέματος, απομακρύνετε την κατσαρόλα από το μάτι της κουζίνας, για να προστατεύσετε το μπλέντερ χειρός από υπερθέρμανση.
- Για βέλτιστη ανάμιξη, κρατάτε το μπλέντερ χειρός υπό γωνία και μετακινείτε το απαλά προς τα πάνω και κάτω μέσα στο δοχείο. Μην χτυπάτε το μίγμα απότομα προς τα κάτω με το μπλέντερ χειρός.
- Για την αποφυγή υπερχειλίσης, αφήνετε χώρο στο δοχείο ώστε η στάθμη του μίγματος να μπορεί να ανέβει όταν χρησιμοποιείτε το μπλέντερ χειρός.
- Βεβαιωθείτε ότι το μακρύ καλώδιο του μπλέντερ χειρός δεν εκτείνεται πάνω από κάποιο καυτό θερμαντικό στοιχείο.
- Μην αφήνετε το μπλέντερ χειρός μέσα σε ζεστό σκεύος πάνω στην εστία μαγειρέματος όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
- Αφαιρείτε τα σκληρά τεμάχια, όπως κουκούτσια φρούτων ή κόκαλα, από το μίγμα πριν την ανάμιξη ή τον τεμαχισμό για να μην προκληθεί ζημιά στα μαχαίρια.
- Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ χειρός για την επεξεργασία κόκκων καφέ ή σκληρών μπαχαρικών, όπως τα μοσχοκάρυδα. Η επεξεργασία αυτών των τροφών μπορεί να προκαλέσει βλάβη στα μαχαίρια του μπλέντερ χειρός.
- Μην χρησιμοποιείτε την κανάτα ή το μπολ κοπής στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Το χτυπητήρι από ανοξείδωτο ατσάλι μπορεί να γδάρει ή να προκαλέσει σημάδια σε αντικολητικές επιστρώσεις. Αποφεύγετε τη χρήση του χτυπητηριού σε αντικολητικά μαγειρικά σκεύη.
- Για να αποφύγετε το πιτσιλίσμα, χρησιμοποιείτε το εξάρτημα χτυπητηριού σε βαθιά δοχεία ή σκεύη.

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Αποσυνδέστε το μπλέντερ χειρός από την πρίζα πριν τον καθαρισμό.
2. Αποσυνδέστε τους αντάπτορες και τα εξαρτήματα περιστρέφοντάς τα (ανατρέξτε στην ενότητα "Λειτουργία του μπλέντερ χειρός").
3. Σκουπίστε το σώμα του μοτέρ και τους αντάπτορες με ένα νωπό πανί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων, αλλά όχι λειαντικά καθαριστικά.
4. Σκουπίστε το καλώδιο ρεύματος με ένα πανί βουτηγμένο σε χλιαρό σαπουνόνερο και σκουπίστε το με ένα νωπό πανί. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
5. Πλύντε τον αντάπτορα του κόφτη και τον αντάπτορα χτυπητηριού στο χέρι με καυτό σαπουνόνερο.
6. Στεγνώστε τη ράβδο ανάμιξης και τα κωνικά μαχαίρια με ένα μαλακό πανί.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην βυθίζετε το σώμα του μοτέρ ή τους αντάπτορες στο νερό.

### Αξεσουάρ και εξαρτήματα του μπλέντερ χειρός

Πλύντε τις ράβδους ανάμιξης, την κανάτα και το καπάκι, το χτυπητήρι, το μπολ κοπής, τα μαχαίρια και το προστατευτικό σκευών σε καυτό σαπουνόνερο ή στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων. Στεγνώστε τα καλά.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην βάζετε τους αντάπτορες χτυπητηριού ή κόφτη στο πλυντήριο πιάτων.

## SERVICE ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

### Εγγύηση του μπλέντερ χειρός οικιακής χρήσης της KitchenAid

Χρονική διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δε θα πληρώσει για:
<b>Ευρώπη, Αυστραλία και Νέα Ζηλανδία:</b>  Για το Μοντέλο 5KHB2571: Δύο χρόνια πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς	Την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή εργασία επισκευής για επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Το service παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο service της KitchenAid.	A. Επισκευές όταν το μπλέντερ χειρός χρησιμοποιείται για λειτουργίες πέραν της συνηθισμένης οικιακής προετοιμασίας τροφίμων. B. Ζημιά ως αποτέλεσμα ατυχήματος, μετατροπών, κακής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης / λειτουργίας που δεν συμμορφώνεται με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες

**Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.**





## SERVICE ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

### Κέντρα service

Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται από τα κατά τόπους εξουσιοδοτημένα κέντρα service της KitchenAid. Επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε τη συσκευή προκειμένου να μάθετε το όνομα του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου service της KitchenAid.

Ελληνικά

### 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

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Οι προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

07/12



## Innehållsförteckning

### SÄKER ANVÄNDNING AV STAVMIXERN

Viktiga säkerhetsföreskrifter .....	116
Elektriska krav .....	117
Avfallshantering av elektrisk utrustning .....	117

### DELAR OCH FUNKTIONER

Stavmixerns delar .....	118
Stavmixerns funktioner .....	119
Tillsatsguide .....	120

### ANVÄNDA DIN STAVMIXER

Montera ihop stavmixern .....	121
Använda blandningsstaven .....	122
Använda visptillsatsen .....	123
Använda hackartillsatsen .....	124
Användningstips .....	125

SKÖTSEL OCH RENGÖRING .....	126
-----------------------------	-----

SERVICE OCH GARANTI .....	126
---------------------------	-----

# SÄKER ANVÄNDNING AV STAVMIXERN

## 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 risk för elektriska stötar ska inte stavmixerns motorkropp, nätsladd eller stickkontakt placeras i vatten eller andra vätskor.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
4. Barn ska hållas under uppsikt för att garantera att apparaten inte används som leksak.
5. Koppla ur apparaten ur vägguttaget när den inte används, innan delar monteras eller tas bort eller vid rengöring.
6. Undvik kontakt med apparatens rörliga delar.
7. Använd inte en matberedare med en skadad nätsladd eller stickkontakt, eller som det uppstått tekniskt fel på, eller efter att den har tappats på marken eller på något annat sätt skadats. Lämna in matberedaren till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning och reparation, eller elektrisk eller mekanisk justering.
8. Användning av tillsatser som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
9. Försäkra dig om att hackartillsatsen har låsts säkert på plats innan du börjar använda apparaten.
10. Använd inte apparaten utomhus.
  11. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
  12. Låt inte nätsladden komma i kontakt med heta ytor (inklusive spisen).
13. När du mixar vätskor (speciellt vätskor som är upphettade) ska du använda ett högt kärl, eller bereda små mängder vid varje tillfälle, för att minska på spillet.
14. Håll händer och redskap utanför kärlet under mixningen för att minska risken för att allvarliga personskador eller skador på mixern uppstår. En slickepott eller liknande redskap kan användas, men endast när maskinen inte är igång.
15. Knivbladen är vassa. Dessa ska hanteras ytterst varsamt.
16. Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER

# SÄKER ANVÄNDNING AV STAVMIXERN

## Elektriska krav

Spänning: 220-240 VAC

Frekvens: 50/60 Hertz


Wattal: 180 Watt

**OBS:** Om stickkontakten inte passar i vägguttaget ska du kontakta en behörig elektriker. Modifiera inte själv stickkontakten på något sätt.

## Avfallshantering av elektrisk utrustning

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 dokumentationen som medföljer produkten visar att denna apparat inte ska hanteras som hushållsavfall. Den ska

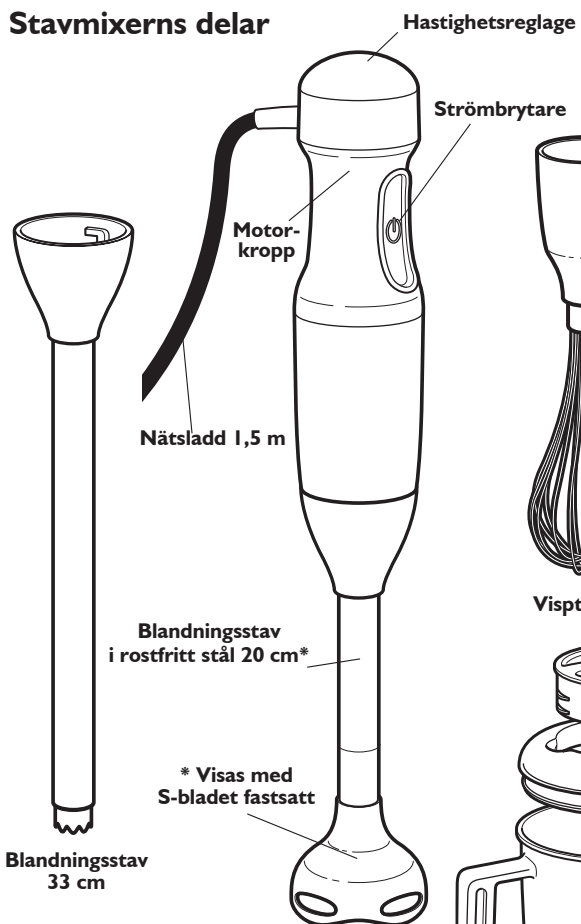
i stället lämnas in på en uppsamlingsplats avsedd för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

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.

# DELAR OCH FUNKTIONER

## Stavmixerns delar



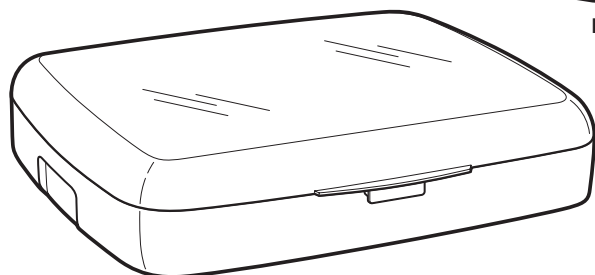
Blandningsstav  
33 cm



Kastrullskydd



Skydd för  
blandningsbladen



Förvaringsväska

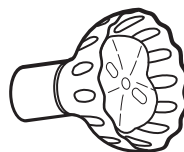
## Blandningsblad



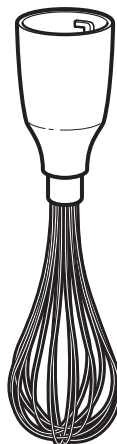
S-blad



Stjärnblad



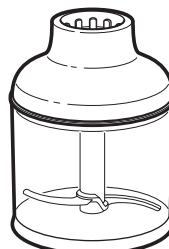
Skummare/  
flatblandare



Visptillsats



Kanna



Hackartillsats

## Stavmixerns funktioner

### Hastighetsreglage

Reglerbara hastigheter ger dig större kontroll på matberedningen för att kunna anpassas till en mängd olika livsmedel, drycker och soppor.

### Enkeltrycksknapp för ström

Starta stavmixern genom att trycka på strömbrytaren, och håll den intryckt under mixningen. För att stoppa mixningen släpper du bara upp strömbrytaren.

### Motorkropp

Utformad för att den ska kännas behaglig att hålla utan att du ska förlora greppet om den.

### Kraftfull likströmsmotor (visas ej)

Ger en kraftfull mixningseffekt. Har utformats för tyst driftgång med lång livslängd.

### Nätsladd 1,5 m

Nätsladden är tillräckligt lång för att kunna använda stavmixern vid spisen eller bakkbordet, och är rundad utan skårer vilket gör det enkelt att rengöra den. Ett sladdband i silikon för praktisk förvaring av nätsladden följer med.

### Blandningsstav i rostfritt stål med vridlås

Fästes på motorkroppen genom att vrida på den, och roteras sedan för att låsas på plats. Det vassa bladet i rostfritt stål täcks över under mixningen för att förhindra stänk.

### Visptillsats

Optimerad för att vispa äggvitor och grädde.

### Hackartillsats

Lämpar sig utmärkt för små hackningsjobb som hackning av örter, nötter och grönsaker. Hackaren inkluderar en skål, ett blad och en hackartillsats. Hackarskålen har en glidsäker sockel för att förhindra att den flyttas under hackningen.

### Kanna

Kanna i BPA-fritt material på 1 liter, med praktiskt handtag och stänkskyddslock.

### Blandningsblad

Med de tre utbytbara blandningsbladen kommer du alltid att ha rätt redskap för en mängd olika arbetsuppgifter. Spelar ingen roll om du vill krossa is, hacka kokt kött eller skumma mjölk - med KitchenAids stavmixer är du helgarderad!

### Kastrullskydd

Knäpp fast kastrullskyddet på de utbytbara blandningsbladen för att skydda dina köksredskap när de används.

### Skydd för blandningsbladen




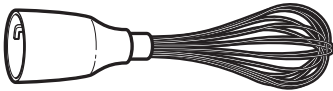

Knäpp fast skyddet för blandningsbladen på det utbytbara blandningsbladet för att skydda mot skador när det inte används.

### Förvaringsväska

Håller ordning på tillbehören samtidigt som den skyddar mot skador.

# DELAR OCH FUNKTIONER

## Tillsatsguide

Tillsats	Används bäst för
<b>S-blad</b> 	<b>Mixning, iskrossning, tillredning av puré</b> Smoothies, milkshakes, kokta grönsaker, soppor, såser, is, barnmat, glasyr, krossad is
<b>Stjärnblad</b> 	<b>Rivning, malning</b> Kokt kött, köttspad, pressning av fruktsaft, malning
<b>Skummare/flatblandare</b> 	<b>Skumning, mixning</b> Mjök (för kaffe latte, cappuccino osv.), kaksmet, pannkakssmet, muffinsmet
<b>Visp</b> 	<b>Vispning, emulgering, genomluftning</b> Äggvitor, vispad grädde, majonnäs, vinägrettsås, mousse, hollandaisesås, pudding
<b>Hackare</b> 	<b>Hackning</b> Grönsaker, parmesanost, jordnötter, salsa, hårdkokta ägg, brödsmlor, örter, kokt kött, köttspad, pressning av fruktsaft, malning



# ANVÄNDA DIN STAVMIXER

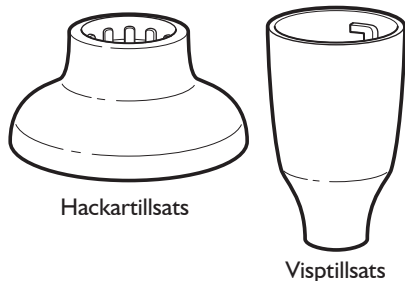
## Montera ihop stavmixern

Innan du använder KitchenAids stavmixer för första gången ska du torka av motorkroppen och tillsatserna med en ren, fuktig trasa för att få bort smuts eller damm. En mild tvållösning går bra att använda, men använd inga slipande rengöringsmedel.

**OBS!** Sänk inte ner motorkroppen eller tillsatserna i vatten.

Torka sedan med en mjuk trasa. Diska alla tillsatser och tillbehör för hand eller i översta facket på diskmaskinen. Låt alla delar torka grundligt.

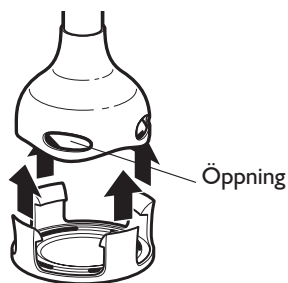
**OBS!** Försäkra dig alltid om att stickkontakten har dragits ut ur vägguttaget innan du sätter fast eller tar av tillsatser.



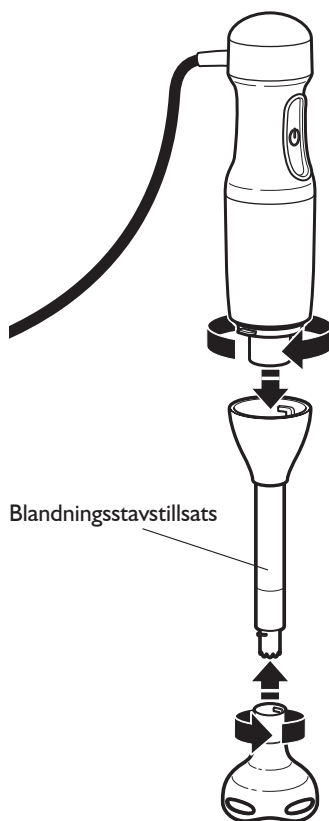
Mer information om att sätta fast och ta av tillsatsen för hackaren finns i avsnittet "Använda hackartillsatsen".

### Skydd för blandningsbladen

Knäpps enkelt på blandningsbladen och skyddar dessa när stavmixern inte används.

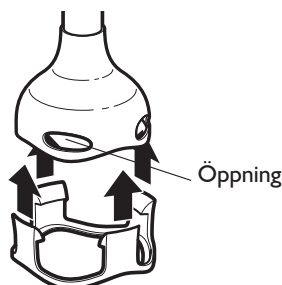


**OBS!** Försäkra dig om att skyddet för blandningsbladen sätts fast med monteringsklamrarna placerade mellan blandningsbladens öppningar.



### Kastrullskydd

Kastrullskyddet kan knäppas på någon av de blandningsblad som följer med, och skyddar stavmixern och dina köksredskap.



**OBS!** Försäkra dig om att skyddet för kastrullskyddet sätts fast med monteringsklamrarna placerade mellan blandningsbladens öppningar.

# ANVÄNDA DIN STAVMIXER

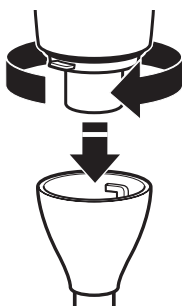
## Använda blandningsstaven

Använd blandningsstavstillsatsen för smoothies, milkshakes, soppor, kokta grönsaker, glasyr eller barnmat.

1. För in blandningsstaven i blandningsbladet (se "Tillsatsguide") och vrid om tills den klickar på plats.



2. För in blandningsstaven i motorkroppen och vrid om tills den klickar på plats.



3. Sätt i stickkontakten i ett vägguttag.
4. Ställ in stavmixern på Speed I (hastighet I). Justera hastigheten genom att vrida hastighetsreglaget överst på stavmixern.
5. Stick ner stavmixern i blandningen.

**OBS!** Stavmixern får endast sänkas ner i vätska upp till tillsatsens längd. Sänk inte ner stavmixern längre än till skarven på mixningstillsatsen. Sänk inte ner motorkroppen i vätskor eller andra blandningar.

6. Tryck på knappen POWER (ström) för att starta stavmixern.
7. När du har mixat klart släpper du strömbrytaren innan du drar upp stavmixern ur blandningen.
8. Dra genast ut stickkontakten ur vägguttaget efter användning, innan du avlägsnar eller byter ut tillsatser.

Stick ner stavmixern, med blandningsstaven fastsatt, i kannan med ingredienser i en vinkel. Använd den andra handen för att täcka över kannans överdel så att det inte stänker och för att hålla den stadigt på plats. Kom ihåg att stoppa stavmixern innan du drar upp den ur kannan för att undvika att det stänker.

Mixning



Låt stavmixern förbli i kannans botten någon sekund, och håll den sedan i en vinkel för att därefter långsamt dra den uppåt längs kannans ena sida. Samtidigt som du drar stavmixern uppåt kan du lägga märke till att också ingredienserna från kannans botten kommer att dras med. När ingredienserna inte längre dras med upp från botten sticker du ner stavmixern i kannans botten igen för att upprepa processen till dess att alla ingredienser har fått önskad konsistens.

Uppdragning



Genom att använda en lätt cirkulär rörelse som utgår från din handled drar du stavmixern uppåt något för att därefter låta den sjunka ner i blandningen igen. Låt handledsrörelsen och stavmixerns vikt göra jobbet.

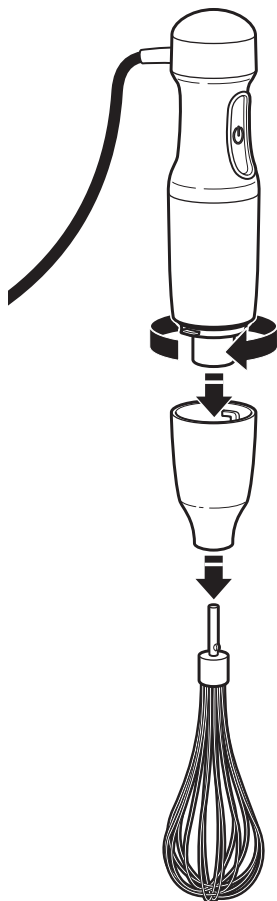
Handledsrörelse



# ANVÄNDA DIN STAVMIXER

## Använda visptillsatsen

Använd vispen för att vispa gräddde, äggvitor, vinägrettsåser eller mousser, eller för att göra majonnäs.



1. För in vispen i visptillsatsen.
2. För in visptillsatsen i motorkroppen och vrid om tills den klickar på plats. Tillsatsen justerar automatiskt vispen till lämpliga hastigheter för vispning.
3. Sätt i stickkontakten i ett vägguttag.
4. Starta stavmixern på Speed I (hastighet I). Justera hastigheten genom att vrida hastighetsreglaget överst på stavmixern.

5. Stick ner stavmixern i blandningen. Vispen är tillverkad i rostfritt stål och kan göra repor eller märken i teflonbeläggningar. Undvik därför att använda vispen i köksredskap som har teflonbehandlats.

**OBS!** Stavmixern får endast sänkas ner i vätska upp till tillsatsens längd. Sänk inte ner stavmixern längre än till visptillsatsens skarv. Sänk inte ner motorkroppen i vätskor eller andra blandningar.

För att undvika stänk och skvätt ska visptillsatsen användas i djupa kärl eller kastruller.

6. Tryck på knappen STRÖM för att starta stavmixern.
7. När du har vispat klart släpper du upp strömbrytaren innan du drar upp stavmixern ur blandningen.
8. Dra genast ut stickkontakten ur vägguttaget efter användning, innan du avlägsnar eller byter ut tillsatser.

# ANVÄNDA DIN STAVMIXER

## Använda hackartillsatsen

### **! VARNING**

**Risk för skärskador.**

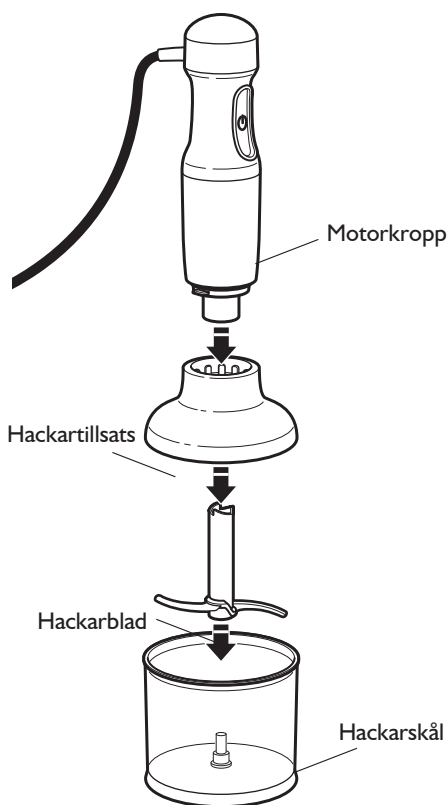
**Hantera knivbladen ytterst varsamt.**

**I annat fall finns risk för att skärskador uppstår.**

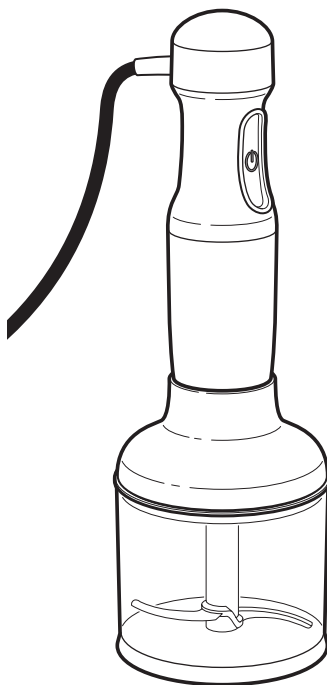
Använd hackartillsatsen för att hacka små mängder med mat, som till exempel kokt kött, ost, grönsaker, örter, kex, bröd och nötter.

1. Stick ner hackarbladet i hackarskålen.
2. Tillsätt små mängder med mat i skålen.
3. Sätt fast hackartillsatsen i hackarskålen.

**OBS!** För att sätta fast hackartillsatsen på hackarskålen för du den rakt nedåt. Försök inte att vrida hackartillsatsen på plats.



4. Passa ihop hackarskålen med motorkroppen och tryck ihop.
5. Håll fast motorkroppen med ena handen och hackarskålen med den andra samtidigt som hackaren körs.



6. Tryck på knappen STRÖM för att starta stavmixern. För att uppnå bästa resultat kan du pulsa strömmen genom att omväxlande trycka in och släppa strömbrytaren tills alla ingredienser har fått önskad konsistens.
7. När hackningen är klar släpper du strömbrytaren.
8. Ta loss motorkroppen från hackartillsatsen.

**OBS!** För att ta loss hackartillsatsen från hackarskålen lyfter du den rakt uppåt. Försök inte att vrida hackartillsatsen för att avlägsna den.

9. Dra genast ut stickkontakten ur vägguttaget efter användning, innan du avlägsnar eller byter ut tillsatser.

# ANVÄNDA DIN STAVMIXER

## Hur du förbereder för hackning

Mat	Mängd	Beredning	Hastighet	Tid*
Kött	200 g	Skär i 2 cm stora tärningar.	5	15 sekunder
Mandlar/nötter	200 g	Lägg i hela nöterna.	3	25 sekunder
Vitlök	10-12 klyftor	Lägg i hela klyftorna.	3	15 sekunder
Lökar	100 g	Skär i fyra bitar.	3	15 sekunder
Ost	100 g	Skär i 1 cm stora tärningar.	5	30 sekunder
Hårdkokta ägg	2	Lägg i hela äggen.	4	3 pulser
Morötter	200 g	Skär medelstora morötter i fyra bitar.	3	15 sekunder
Örter	50 g	Ta bort stjälkarna.	4	15 sekunder

\* De tillagningstider och hastigheter som anges är ungefärliga.

Faktisk användning kan variera beroende på matens kvalitet och önskad hackningsstorlek.

Svenska

## Användningstips

- Skär fasta livsmedel i små bitar så att de lättare kan mixas eller hackas.
- Stavmixern är försedd med termiskt skydd mot höga drifttemperaturer. Om stavmixern plötsligt skulle stoppa när du använder den ska du koppla från strömmen till stavmixern och ge den 10 minuter för att automatiskt återställa sig.
- För att undvika stänk ska du sänka ner stavmixern i blandningen innan du trycker på strömbrytaren, och släppa strömbrytaren innan du tar upp stavmixern ur blandningen.
- Vid mixning i en kastrull på en spis ska du ta av kastrullen från plattan för att skydda stavmixern från att överhettas.
- För att få bästa möjliga mixningsresultat ska du hålla stavmixern i vinkel och röra den varsamt upp och ner inuti kärlet. Stöt inte neråt på blandningen med stavmixern.
- För att undvika att kärlet överfylls ska du räkna med att blandningen kommer att utvidgas inuti kärlet när du börjar använda stavmixern.
- Försäkra dig om att stavmixerns extra långa nätsladd inte ligger över ett hett värmeelement.
- Lämna inte kvar stavmixern i en het kastrull på spisen medan den inte används.
- Avlägsna hårda föremål (som till exempel fruktkärnor eller ben) från blandningen innan du börjar mixa eller hacka ingredienserna så att inte bladen tar skada.
- Använd inte din stavmixer för att mixa eller hacka kaffeböner eller hårda kryddväxter (som till exempel muskotnötter). Matberedning av dessa typer av livsmedel riskerar att skada stavmixerns blad.
- Använd inte kannan eller hackarskålen i mikrovågsugnen.
- Vispen är tillverkad i rostfritt stål och kan göra repor eller märken i teflonbeläggningar. Undvik därför att använda vispen i köksredskap som har teflonbehandlats.
- För att undvika stänk ska visptillsatsen användas i djupa kärl eller kastruller.

## SKÖTSEL OCH RENGÖRING

1. Koppla från strömmen till stavmixern innan den rengörs.
2. Ta loss tillsatserna genom att vrida dem (se avsnittet "Använda din stavmixer").
3. Torka av motorkroppen och tillsatserna med en fuktig trasa. En mild tvållösning går bra att använda, men använd inga slipande rengöringsmedel.
4. Torka av nätsladden med en varm, lödbrande trasa. Torka sedan rent den med en fuktig trasa. Torka torrt med en mjuk trasa.
5. Diska hackartillsatsen och visptillsatsen för hand i varmt tvålvatten.
6. Torka blandningsstaven och blandningsbladen med en mjuk trasa.

**OBS!** Sänk inte ner motorkroppen eller tillsatserna i vatten.

### Tillbehör och tillsatser för stavmixern

Diska blandningsstavar, kanna med lock, visp, hackarskål, blad samt kastrullskydd i varmt diskvatten eller i översta facket på diskmaskinen. Låt alla delar torka grundligt.

**OBS!** Sätt inte in visp- eller hackartillsatserna i diskmaskinen.

## SERVICE OCH GARANTI

### Garanti för KitchenAid stavmixer

Garantis giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
<b>Europa, Australien och Nya Zeeland:</b>  För modell 5KHB2571: Två års fullständig garanti räknat 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 stavmixern 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.**



## 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.

**EI & Digital**  
Ringvägen 17  
118 53 STOCKHOLM  
08-845 180

**Caricon Electric**  
Odinsplatsen 9  
411 02 GÖTEBORG  
0700-906591

**Rakspecialisten**  
Möllevångsgatan 34  
214 20 MALMÖ  
040-120770

Svenska

### Kundtjänst

**SEBASTIAN AB**  
Österlånggatan 41/Box 2085  
S-10312 STOCKHOLM  
Tel: 08-555 774 00

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. Alla rättigheter förbehålls.

Specifikationerna kan ändras utan förbehåll.

07/12







# INSTRUKSJONER FOR STAVMIKSEREN

## Innholdsfortegnelse

### SIKKERHET VED BRUK AV STAVMIKSEREN

Viktige forholdsregler .....	130
Krav til strømforsyning .....	131
Kassering av elektrisk utstyr .....	131

### DELER OG FUNKSJONER

Stavmikserens deler .....	132
Stavmikserens funksjoner .....	133
Veiledning for tilbehør .....	134

### BRUKE STAVMIKSEREN

Montere stavmikseren .....	135
Bruke miksearmen .....	136
Bruke visptilkoblingen .....	137
Bruke kuttetilkoblingen .....	138
Brukstips .....	139

### VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING..... 140

### SERVICE OG GARANTI..... 140

Norsk

# SIKKERHET VED BRUK AV STAVMIKSEREN

## 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 umiddelbart 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 fare for elektrisk støt må du ikke legge motoren, ledningen eller støpselet til denne stavmikseren i vann eller annen væske.
3. Denne maskinen er ikke laget for å brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller uten nødvendig erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring i bruk av maskinen av en person med ansvar for deres sikkerhet.
4. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
5. Trekk ut kontakten når apparatet ikke er i bruk, før deler monteres eller demonteres og før rengjøring.
6. Unngå direkte berøring med bevegelige deler.
7. Apparatet må ikke brukes hvis ledningen eller støpslet er defekt eller hvis apparatet har en feil eller faller på gulvet eller skades på annen måte. Kontakt da nærmeste autoriserte servicesenter for reparasjon eller for elektrisk eller mekanisk justering.
8. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
9. Før du bruker apparatet, må du forsikre deg om at kutteadapteren er riktig festet.
10. Må ikke brukes utendørs.
11. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk.
12. Ikke la ledningen komme i kontakt med varme flater, inkludert komfyrer.
13. Når du blander væsker, spesielt varme væsker, bør du bruke en høy beholder, eller lage små mengder i gangen, for å redusere søl.
14. Ha ikke fingre eller kjøkkenredskap inne i stavmikseren når den er i gang, da dette kan forårsake alvorlig personskade og/eller skader på enheten. Skraper kan benyttes, men kun når enheten ikke er i gang.
15. Kniven er skarp. Den må håndteres forsiktig.
16. Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.

## TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN



# SIKKERHET VED BRUK AV STAVMIKSEREN

## Krav til strømforsyning

Spenning: 220-240 volt

Frekvens: 50/60 Hertz


Wattforbruk: 180 Watt

**MERK:** Hvis støpselet ikke passer i stikkontakten, må du ta kontakt med en faglært elektriker. Støpselet må ikke på noen måte forandres.

## Kassering av elektrisk utstyr

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Forsikre deg om at dette produktet blir kassert 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.

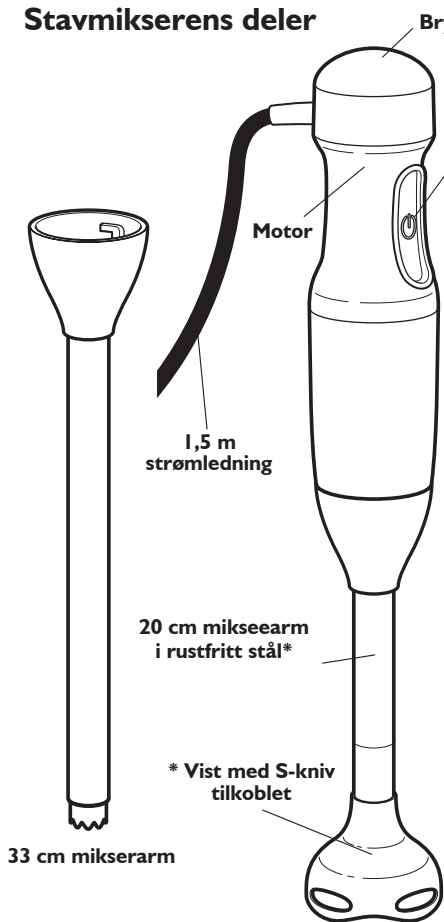
Kassering må skje iht. lokale renovasjonsforskrifter.

For nærmere informasjon om åndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

Norsk

# DELER OG FUNKSJONER

## Stavmikserens deler



Bryter for hastighetskontroll

Enberørings på-knapp

\* Vist med S-kniv tilkoblet

## Knivhoder



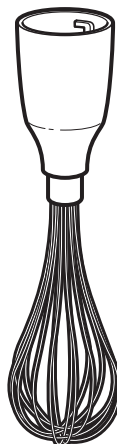
S-kniv



Stjernekniv



Skummer/pisk



Visptilkobling



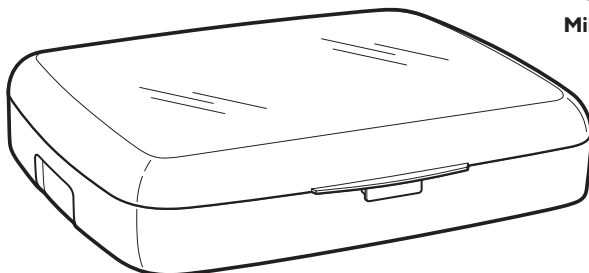
Miksermugge



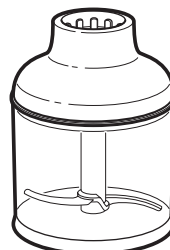
Panneskjold



Knivskjold



Oppbevaringsboks



Kuttetilkobling

## Stavmikserens funksjoner

### Hastighetskontroll

Ulike hastigheter gir bedre behandlingskontroll som er tilpasset håndtering av en rekke matvarer, drikkevarer og supper.

### Enberørings på-knapp

Aktiver stavmikseren ved å trykke og holde inne PÅ-knappen under miksing. For å stoppe miksingen, slipper du ganske enkelt PÅ-knappen.

### Motor

Utviklet med et komfortabelt og sklissikkert grep.

### Kraftig DC-motor (ikke vist)

Yter kraftig miksing og er utviklet for stillegående og langvarig bruk.

### 1,5 m strømledning

Strømledningen er avrundet uten fordypninger for enkel rengjøring, og er lang nok til å trekke stavmikseren over til kokeplaten eller arbeidsområdet. En ledningsstropp i silikon er lagt ved for behendig oppbevaring av ledningen.

### Mikserarm i rustfritt stål med skrulås

Tilkobles motoren med en enkel vridning og skrur på plass. Den skarpe kniven i rustfritt stål er dekket for å unngå søling under miksing.

### Visptilkobling

Optimert for pisking av eggehviter og krem.

### Kuttetilkobling

Perfekt for små kuttejobber, som f.ks. hakking av urter, nøtter og grønnsaker. Kutteren inkluderer en bolle, kniv og kutteadapter. Kuttebollen har en sklissikker fot som hindrer uønsket bevegelse under kutteprosessen.

### Miksermugge

1 liters mugge uten BPA, med behendig håndtak og lokk som hindrer søl.

### Knivhoder

Med de tre utskiftbare knivhodene har du alltid det riktige verktøyet for en mengde oppgaver. KitchenAid håndblender hjelper deg med det meste, fra knusing av is til kutting av tilberedt kjøtt og skumming av melk.

### Panneskjold

Fest panneskjoldet på de utskiftbare knivhodene for å beskytte kokeutstyret ditt under bruk.

### Knivskjold




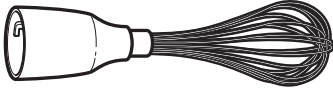

Fest knivskjoldet på de utskiftbare knivhodene for å beskytte mot skader når de ikke er i bruk.

### Oppbevaringsboks

Holder tilbehør i orden og beskyttet.

# DELER OG FUNKSJONER

## Veiledning for tilbehør

Tilbehør	Passer best til å
<b>S-kniv</b> 	<b>Blande, knuse, mose</b> Smoothies, milkshakes, kokte grønnsaker, supper, sauser, is, babymat, glasur, knust is
<b>Stjernekniv</b> 	<b>Raspe, finhakke</b> Tilberedt kjøtt, kjøttsaus, presset frukt, kjøttdeig
<b>Skummer/pisk</b> 	<b>Skumme, mikse</b> Melk (til Latte, Cappuccino...), kakerøre, pannekakerøre, muffinsrøre
<b>Visp</b> 	<b>Piske, emulgere, lufte</b> Eggehviter, pisket krem, majones, vinaigrette-saus, mousse, hollandaisesaus, pudding
<b>Kutter</b> 	<b>Hakke</b> Grønnsaker, parmesanost, peanøtter, salsa, hardkokte egg, brødsmuler, urter, tilberedt kjøtt, kjøttsaus, presset frukt, kjøttdeig

# BRUKE STAVMIKSEREN

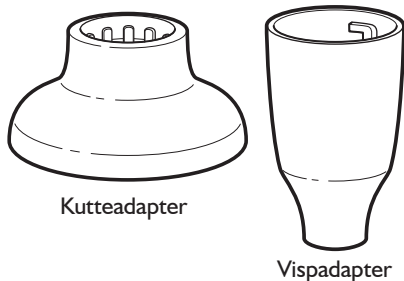
## Montere stavmikseren

Før du bruker KitchenAid stavmikser for første gang, må du tørke motoren og tilkoblingsadaptere med en ren, fuktig klut for å fjerne skitt eller støv. Mild oppvaskåpe kan brukes, men ikke bruk sterke rengjøringsmidler.

**MERK:** Ikke senk motoren eller adapterene i vann.

Tørk av med en myk klut. Vask alle tilkoblinger og tilbehør for hånd eller øverst i oppvaskmaskinen. Tørk grundig.

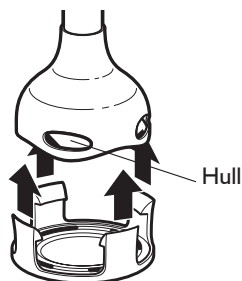
**MERK:** Sørg alltid for å trekke ut støpselet fra kontakten før du monterer eller fjerner tilbehøret.



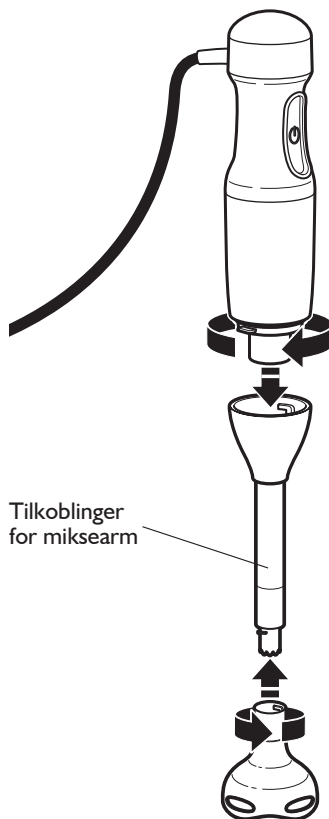
For informasjon om tilkobling eller fjerning av kutteadapteren, se avsnittet "Bruke kuttetilkoblingen".

### Knivskjold

Festes enkelt på knivhodet og gir beskyttelse mot knivene mens stavmikseren ikke er i bruk.



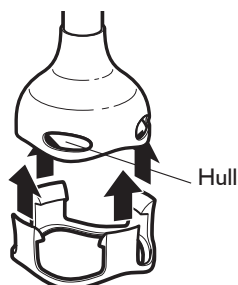
**MERK:** Sørg for at knivskjoldet er montert med klipsene posisjonert mellom hullene i knivhodene.



Norsk

### Panneskjold

Panneskjoldet kan festes på alle de inkluderte knivhodene og gir beskyttelse til stavmikseren og kokeutstyr.



**MERK:** Sørg for at panneskjoldet er montert med klipsene posisjonert mellom hullene i knivhodene.

# BRUKE STAVMIKSEREN

## Bruke miksearmen

Bruk blendearmtilkoblingen til smoothies, milkshakes, supper, kokte grønnsaker, kakefyll og babyemat.

1. Legg miksearmen inn i knivhodet (se "Veiledning for tilbehør") og skru den fast til du hører et klikk.



2. Legg miksearmen inn i motordelen, og skru den fast til du hører et klikk.



3. Plugg den elektriske ledningen inn i en elektrisk kontakt.
4. Still inn håndblenderen på Hastighet 1. Juster hastigheten ved å skru på bryteren for hastighetskontroll ved toppen av stavmikseren.
5. Senk stavmikseren ned i blandingen.

**MERK:** Stavmikseren bør ikke senkes ned i væsker som dekker hele tilkoblingen. Ikke senk lenger ned enn til sammenføyningen på tilbehøret. Ikke senk motoren ned i væsker eller andre blandinger.

6. Trykk inn PÅ-knappen for å aktivere stavmikseren.
7. Når miksing er fullført, slipper du på-knappen før du fjerner stavmikseren fra blandingen.
8. Ta ut stikkkontakten umiddelbart etter bruk, før du fjerner eller bytter ut tilkoblinger.

Legg stavmikseren med miksearmen tilkoblet skrått ned i miksemuggen med ingrediensene. Bruk den ledige hånden til å dekke toppen av miksemuggen for bedre stabilitet og for å unngå søling. Husk å stanse stavmikseren før du fjerner den fra muggen for å unngå søling.

Miksing



La stavmikseren hvile på bunnen av miksemuggen et øyeblikk, for så å trekke den skrått og langsomt oppover langs siden av muggen. Når stavmikseren trekkes opp, vil du legge merke til at ingrediensene fra bunnen av muggen blir trukket opp. Når ingrediensene ikke lenger blir trukket opp fra bunnen, returnerer du stavmikseren til bunnen av muggen og gjentar prosessen til ingrediensene har ønsket konsistens.

Opptrekking



Ved hjelp av sirkelbevegelser med håndleddet, trekker du stavmikseren litt opp og lar den falle ned igjen i ingrediensene. La håndleddsbevegelser og vekten av stavmikseren gjøre jobben.

Håndleddsbevegelse

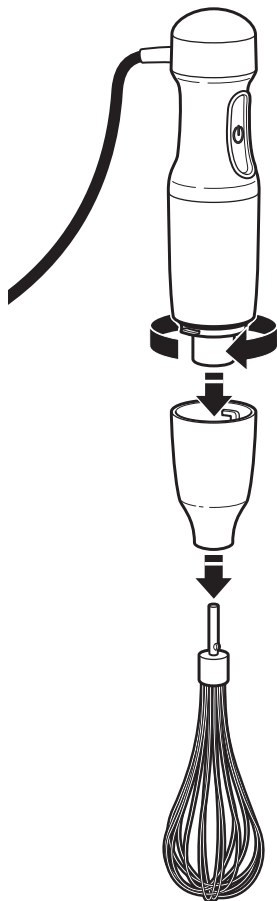




# BRUKE STAVMIKSEREN

## Bruke visptilkoblingen

Bruk vispen til å vispe krem, piske eggehviter, blande hurtigpuddinger, vinaigrettesaus, mousse eller lage majones.



1. Sett inn vispen i vispadapteren.
2. Sett inn vispadapteren i motoren og skru den fast til du hører et klikk. Adapteren justerer automatisk vispen til det korrekte hastighetsspekeret som er egnet for visping.
3. Plugg den elektriske ledningen inn i en elektrisk kontakt.
4. Start håndblenderen på Hastighet I. Juster hastigheten ved å vri på bryteren for hastighetskontroll på toppen av stavmikseren.

5. Senk stavmikseren ned i blandingen. Vispen i rustfritt stål kan skrape opp eller sette merker i teflon; unngå å bruke vispen i teflonbelagt kokeutstyr.

**MERK:** Stavmikseren bør ikke senkes ned i væsker som dekker hele tilkoblingen. Ikke senk lenger ned enn til sammenføyningen på vispadapteren. Ikke senk motoren ned i væsker eller andre blandinger.

For å unngå søling og spruting, bruker du visptilkoblingen i dype beholdere eller panner.

6. Trykk inn På-knappen for å aktivere stavmikseren.
7. Når vispingen er fullført, slipper du På-knappen før du fjerner stavmikseren fra blandingen.
8. Ta ut stikkkontakten umiddelbart etter bruk, før du fjerner eller bytter ut tilkoblinger.

# BRUKE STAVMIKSEREN

## Bruke kuttetilkoblingen

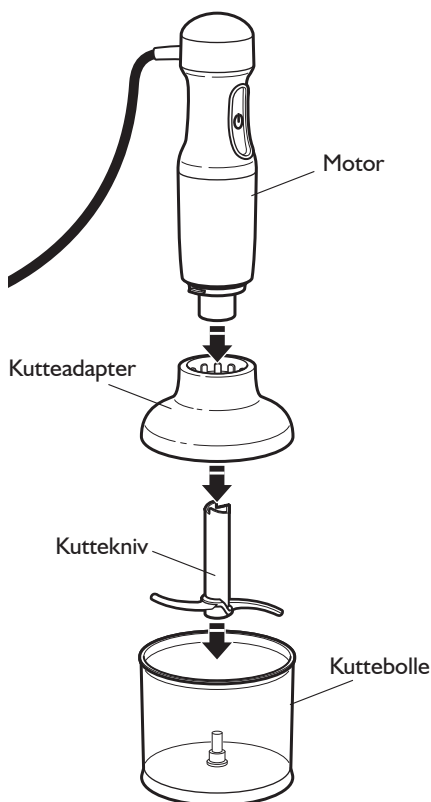
### **! ADVARSEL**

**Fare for å kutte seg**  
**Knivene må håndteres forsiktig.**  
**Hvis du ikke gjør det, kan det føre til kuttskader.**

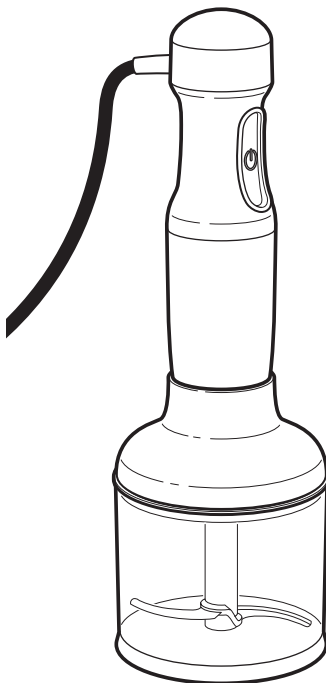
Bruk kuttetilkoblingen til å kutte små mengder mat, som for eksempel tilberedt kjøtt, ost, grønnsaker, urter, kjeks, brød og nøtter.

1. Sett kuttekniven inn i kuttebollen.
2. Tilfør små biter med mat i bollen.
3. Koble kutteadapteren til kuttebollen.

**MERK:** For å koble kutteadapteren til kuttebollen, plasserer du den rett ned. Ikke prøv å vri kutteadapteren på plass.



4. Rett inn kuttebollen etter motoren og press sammen.
5. Hold motoren med en hånd og kuttebollen med den andre mens den jobber.



6. Trykk inn PÅ-knappen for å aktivere stavmikseren. For best resultat, kan du "pulsere" ved å trykke inn og slippe opp PÅ-knappen til ingrediensene har nådd ønsket konsistens.
7. Når kuttingen er fullført, slipper du ut PÅ-knappen.
8. Fjern motoren fra kutteadapteren.

**MERK:** For å fjerne kutteadapteren fra kuttebollen, løfter du den rett opp. Ikke prøv å vri på kutteadapteren for å fjerne den.

9. Ta ut stikkkontakten umiddelbart etter bruk, før du fjerner eller bytter ut tilkoblinger.

# BRUKE STAVMIKSEREN

Veiledning for kuttebehandling				
Mat	Kvantitet	Tilberedning	Hastighet	Tid*
Kjøtt	200 g	Kutt i terninger på 2 cm	5	15 sekunder
Mandler/nøtter	200 g	Legg i hele nøtter	3	25 sekunder
Hvitløk	10–12 båter	Legg i hele båter	3	15 sekunder
Løk	100 g	Kutt i fire deler	3	15 sekunder
Ost	100 g	Kutt i terninger på 1 cm	5	30 sekunder
Hardkokte egg	2	Legg i hele egg	4	3 pulser
Gulrøtter	200 g	Kutt gjennomsnittlige gulrøtter i fire deler	3	15 sekunder
Urter	50 g	Fjern stilker	4	15 sekunder

Norsk

\* Behandlingstider og hastigheter er omtrentlige.

Faktisk bruk kan variere avhengig av kvaliteten på maten og ønsket kuttetørrelse.

## Brukstips

- Kutt solid mat i små biter for lettere miksing og kutting.
- Stavmikseren er utstyrt med varmebeskyttelse mot høye temperaturer under bruk. Skulle stavmikseren plutselig stanse under bruk, kobler du den fra og lar den tilbakestille seg automatisk i 10 minutter.
- For å unngå søling, senker du stavmikseren ned i blandingen før du trykker inn På-knappen, og slipper På-knappen før du trekker stavmikseren ut av blandingen.
- Når du mikser i en kasserolle eller på en kokeplate, fjerner du pannen fra varmeelementet for å hindre at stavmikseren blir overopphetet.
- For best resultat holder du stavmikseren på skrå og beveger den varsomt opp og ned i beholderen. Ikke støt stavmikseren ned i blandingen.
- For å unngå at det renner over, må du la det være plass til at blandingen stiger når du bruker stavmikseren.
- Sørg for at den ekstra lange ledningen til stavmikseren ikke strekker seg over et varmt varmeelement.
- Ikke la stavmikseren stå i en varm panne på kokeplaten mens den ikke er i bruk.
- Fjern harde elementer, slik som fruktsteiner eller bein, fra blandingen før du mikser eller kutter, for å unngå skader på knivene.
- Ikke bruk stavmikseren til å male kaffe-bønner eller hardt krydder, som for eksempel muskat. Behandling av slike varer kan skade knivene til stavmikseren.
- Ikke bruk muggen eller kuttebollen i mikrobølgeovn.
- Vispen i rustfritt stål kan skrape opp eller sette merker i teflon; unngå å bruke vispen i teflonbelagt kokeutstyr.
- For å unngå søling, bruker du visptilkoblingen i dype beholdere eller panner.

## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

1. Koble fra stavmikseren før rengjøring.
2. Fjern adaptere og tilkoblinger ved å skru (se avsnittet "Bruke stavmikseren").
3. Tørk av motoren og adaptere med en fuktig klut. Mild oppvasksåpe kan brukes, men ikke bruk sterke rengjøringsmidler.
4. Tørk den elektriske ledningen med en varm, såpete klut, og tørk deretter av med en fuktig klut. Tørk av med en myk klut.
5. Vask kutteadapteren og vispadapteren for hånd i varmt såpevann.
6. Tørk blendearmen og knivhodene med en myk klut.

**MERK:** Ikke senk motoren eller adapterene ned i vann.

### Tilbehør og tilkoblinger for stavmikseren

Vask blendearmer, mugge og deksel, visp, kuttebolle, kniver og panneskjold i varmt såpevann, eller øverst i oppvaskmaskinen. Tørk grundig.

**MERK:** Ikke legg visper eller kutteadaptere i oppvaskmaskinen.

## SERVICE OG GARANTI

### Garanti for husholdningsstavmikseren fra KitchenAid

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
<b>Europa, Australia og New Zealand:</b>  For Modell 5KHB2571: To års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner når stavmikseren blir brukt til annet enn vanlig matlaging.  B. Skade som resultat av uhell, endringer, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter

**KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.**



## SERVICE OG GARANTI

### Servicesentre

All service bør utføres lokalt av et servicesenter som er autorisert av KitchenAid. Kontakt forhandleren som du kjøpte maskinen fra for å få navnet på ditt nærmeste servicesenter som er autorisert av KitchenAid.

#### **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](http://www.KitchenAid.no)  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)



FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. Alle rettigheter forbeholdt.

Spesifikasjoner kan endres uten forvarsel.

07/12



## Sisällysluettelo

### SAUVASEKOITTIMEN TURVALLISUUS

Tärkeät turvatoimenpiteet .....	144
Sähkövaatimukset .....	145
Sähkölaitteiden hävittäminen .....	145

### OSAT JA OMINAISUUDET

Sauvasekoittimen osat .....	146
Sauvasekoittimen ominaisuudet .....	147
Lisälaiteopas.....	148

### SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÖ

Sauvasekoittimen kokoaminen .....	149
Vatkausvarren käyttö.....	150
Vispilälisävarusteen käyttö.....	151
Leikkurin käyttö.....	152
Vinkkejä käytöstä.....	153

### HOITO JA PUHDISTUS.....

### HUOLTO JA TAKUU .....

## 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:



**Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.**



**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 upota tämän sauvasekoittimen moottorin runkoa, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tämä laite ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan luettuna lapset), joiden fyysinen toimintakyky, aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja opastamana.
4. Lapsia on valvottava, jotta voidaan varmistaa, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
5. Irrota aina virtajohto pistorasiasta kun laite ei ole käytössä, ennen kuin asennat tai poistat siitä osia, sekä ennen laitteen puhdistusta.
6. Älä kosketa liikkuvia osia.
7. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on rikki, jos laite on epäkunnossa, pudonnut tai muuten vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen testattavaksi, korjattavaksi, elektronisesti tai mekaanisesti säädettäväksi.
8. Muiden kuin valmistajan suosittelemien tai myymien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
9. Tarkasta ennen laitteen käyttämistä, että teholeikkurin sovitin on lukkiutunut varmasti.
10. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
  11. Tarkista, ettei liitosjohto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
  12. Älä anna laitteen virtajohdon koskettaa kuumiin pintoihin, esim. lieteen.
13. Kun sekoitat nesteitä, erityisesti kuumia nesteitä, käytä korkeaa astiaa tai valmista vain pieniä määriä kerrallaan, jotta vältyt roiskeilta.
14. Henkilövahinkojen ja laitevaurioiden välttämiseksi älä aseta kättä tai käyttöosia astiaan sekoituksen aikana. Voit käyttää lastaa, mutta vain silloin, kun laite ei ole käynnissä.
15. Koneen terät ovat hyvin teräviä. Käsittele sitä varoen.
16. Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.



# SAUVASEKOITTIMEN TURVALLISUUS

## Sähkövaatimukset

Jännite: 220 - 240 V

Taajuus: 50/60 Hz



Teho: 180 W

**HUOM.** Ellei pistoke sovi pistorasiaan, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä tee mitään muutoksia pistokkeeseen.

## Sähkölaitteiden 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.

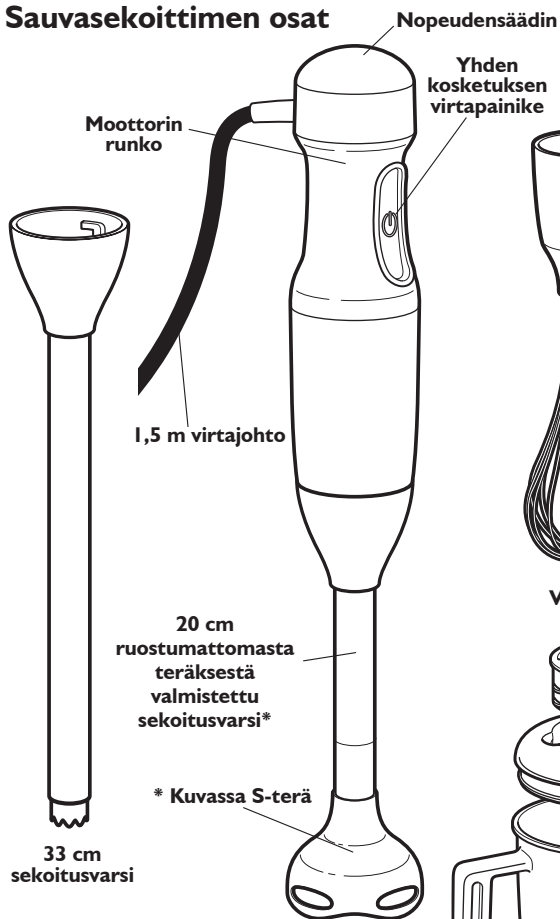
Laitteen käytöstäpoiston suhteen on noudatettava paikallisia jätehuoltomääräyksiä.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

Suomi

# OSAT JA OMINAISUUDET

## Sauvasekoittimen osat



## Terät



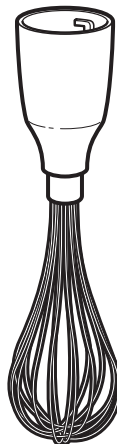
S-terä



Tähtiterä



Sekoitusterä



Vispilä



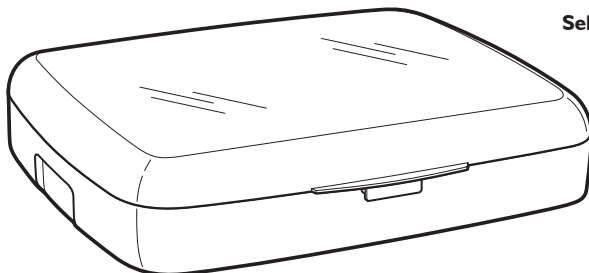
Astiansuojus



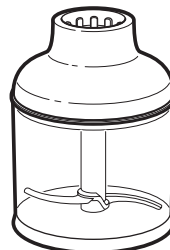
Teränsuojus



Sekoitusastia



Säilytyskotelo



Teholeikkuri

## Sauvasekoittimen ominaisuudet

### Nopeudensäätö

Nopeuden säätö parantaa erilaisten ruokien, juomien ja keittojen käsittelyä.

### Yhden kosketuksen virtapainike

Aktivoi sauvasekoitin pitämällä virtapainike painettuna sekoittamisen ajan. Voit lopettaa sekoituksen vapauttamalla virtapainikkeen.

### Moottorin runko

Suunniteltu tekemään otteesta mukavan ja liukumattoman.

### Tehokas tasavirtamoottori (ei kuvassa)

Sekoittaa tehokkaasti ja on suunniteltu hiljaiseen, pitkäaikaiseen käyttöön.

### 1,5 m virtajohto

Virtajohto on riittävän pitkä, jotta sauvasekoitin ulottuu liedelle tai työalueelle; lisäksi se on pyöreä ja uraton, mikä helpottaa puhdistusta. Mukana kätevä silikoninen johdonkiinnike johdon säilytystä varten.

### Kääntämällä lukittava ruostumattomasta teräksestä valmistettu sekoitinvarsi

Kiinnittyy moottorin runkoon kiertämällä, jolloin se lukittuu paikoilleen. Terävä ruostumattomasta teräksestä valmistettu terä on suojattu, jotta vältytään roiskeilta

### Vispilälisävaruste

Soveltuu parhaiten munanvalkuaisten ja kerman jatkaamiseen

### Teholeikkuri

Sopii erinomaisesti yrttien, pähkinöiden ja vihannesten pilkkomiseen. Se sisältää astian, terän ja sovitin. Leikkurin astiassa on liukumaton alusta, jotta se ei pääse liikkumaan pilkkomisen aikana.

### Sekoitusastia

1 litran BPS-vapaa astia, jossa on kätevä kahva ja roiskeet estävä kansi.

### Terät

Kolme vaihdettavaa sekoitusterää takaavat sinulle on aina oikean työkalun moneen tehtävään. Jään murskaamisesta keitetyn lihan pilkkomiseen ja maidon vaahdottamiseen, KitchenAid-sauvasekoitin ei jätä pulaan.

### Astiansuojus

Kiinnitä astiansuojus vaihdettaviin teriin suojaamaan keittoastiat käytön aikana.

### Teränsuojus




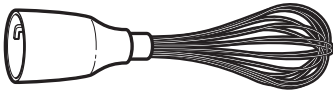

Kiinnitä suojus vaihdettaviin teriin suojaamaan vaurioilta, kun ne eivät ole käytössä.

### Säilytyskotelo

Pitää lisävarusteet järjestyksessä ja suojassa.

# OSAT JA OMINAISUUDET

## Lisälaiteopas

Lisävaruste	Paras käyttö
<b>S-terä</b> 	<b>Sekoitus, murskaus, soseutus</b> Hedelmämehut, pirtelöt, keitetyt vihannekset, kastikkeet, jää, vauvanruoka, kuorrute, murskattu jää
<b>Tähtiterä</b> 	<b>Silppuaminen, pilkkominen</b> Kypsät lihat, lihakastike, hedelmien mehustus, pilkkominen
<b>Sekoitusterä</b> 	<b>Vaahdotus, sekoitus</b> Maito (kahviin Latte, Cappuccino...), kakkutaikina, pannukakkutaikina, muffinitaikina
<b>Vispilä</b> 	<b>Vatkaus, emulgointi, ilmastus</b> Munanvalkuaiset, kermavaahto, majoneesi, ranskalainen salaattikastike, mousse, hollandaise-kastike, hyytelö
<b>Teholeikkuri</b> 	<b>Hienonnus</b> Vihannekset, parmesaanijuusto, maapähkinät, salsa, kovaksi keitetyt munat, korppujauhe, yrtit, kypsä liha, lihakastike, hedelmien mehustus, pilkonta

# SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÖ

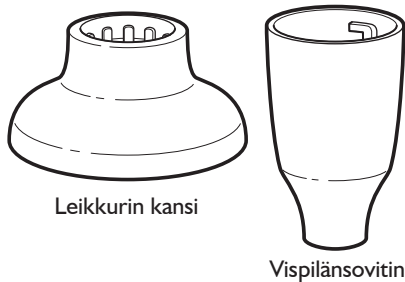
## Sauvasekoittimen kokoaminen

Ennen kuin käytät KitchenAid-sauvasekoitinta ensimmäistä kertaa, pyyhi moottori ja lisävarustesovittimet puhtaalla, kostealla liinalla poistaaksesi lian ja pölyn. Voit käyttää laimeaa astianpesuaineliuosta mutta ei hankaavia puhdistusaineita.

**HUOM.** Älä upota moottoria tai sovitinta veteen.

Kuivaa pehmeällä liinalla. Pese kaikki lisävarusteet ja laitteet käsin tai pesukoneen yläkorissa. Kuivaa huolella.

**HUOM.** Muista aina irrottaa virtajohto pistorasiasta ennen lisävarusteiden asentamista ja irrottamista.



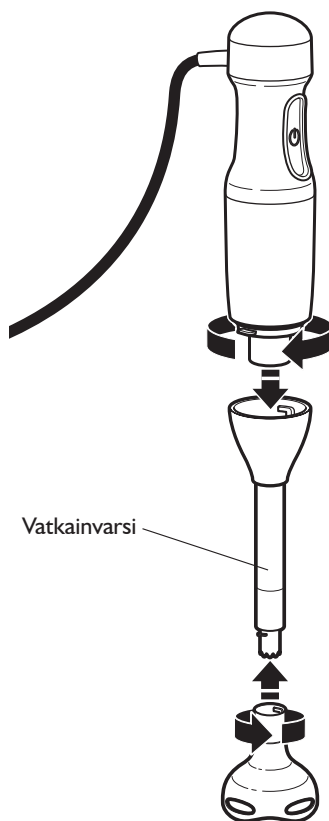
Lisätietoja leikkurin kannen kiinnittämisestä ja irrottamisesta on kohdassa "Teholeikkurin käyttö".

### Teränsuojus

Kiinnittyy helposti teriin ja suojaa niitä, kun sauvasekoitin ei ole käytössä.

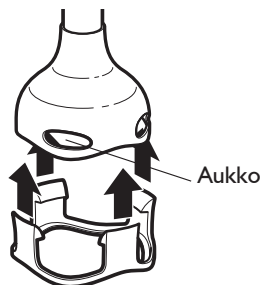


**HUOM.** Varmista, että teränsuojus asennetaan siten, että kiinnikkeet tulevat terän aukkojen väliin.



### Astiansuojus

Astiansuojus kiinnittyy kaikkiin mukana tulleisiin teriin ja suojaa sauvasekoitinta ja keittoastioita.



**HUOM.** Varmista, että teränsuojus asennetaan siten, että kiinnikkeet tulevat terän aukkojen väliin.

# SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÖ

## Vatkausvarren käyttö

Käytä vatkainvarrtta hedelmärehujen, pirttelöiden, keittojen, keitettyjen vihannesten, kuorrutuksen ja lastenruoan valmistuksessa.

1. Kiinnitä vatkainvarsi terään (katso "Lisälaiteopas") ja lukitse se paikoilleen kiertämällä.



2. Työnnä sekoitinvarsi moottorin runkoon ja lukitse se kiertämällä siten, että se napsahtaa.



3. Kytke sähköjohto pistorasiaan.
4. Säädä sauvasekoitin nopeudelle 1. Säädä nopeutta kääntämällä sauvasekoittimen päällä olevaa nopeussäädintä.
5. Laske sauvasekoitin seokseen.
6. Käynnistä sauvasekoitin painamalla virtapainiketta.

**HUOM.** Sauvasekoittimen saa upottaa nesteisiin vain lisävarusteisiin saakka. Älä upota lisävarusteen liitoskohtaa pidemmälle. Älä upota moottoria nesteisiin tai muihin seoksiin.

7. Kun sekoitus on lopussa, vapauta virtapainike ennen sauvasekoittimen nostamista seoksesta.
8. Irrota laite välittömästi pistorasiasta käytön jälkeen ja ennen lisävarusteiden irrottamista ja kiinnittämistä.

Aseta sauvasekoitin, johon on kiinnitetty sekoitusvarsi, vinosti aineosat sisältävään sekoitusastiaan. Peitä sekoitusastian yläosa vapaalla kädellä, jotta se pysyy paremmin paikoillaan ja jotta ainekset eivät läiky. Muista pysäyttää sauvasekoitin ennen sen nostamista sekoitusastiasta, jotta ei synny roiskeita.

Sekoittaminen



Lepuuta sauvasekoitinta hetken sekoitusastian pohjalla ja pidä sitä sitten vinossa asennossa ja nosta hitaasti ylöspäin astian laita pitkin. Kun nostat sauvasekoitinta, huomaat, että astian pohjalla olevat ainekset nousevat ylös. Kun aineosia ei enää nouse pohjalta, palauta sauvasekoitin astian pohjalle ja toista prosessi, kunnes aineosien koostumus on toivotunlainen.

Nostaminen



Vedä sauvasekoitinta hieman ylöspäin käyttäen pientä kiertävää ranneliikettä, ja anna sen pudota takaisin aineosiin. Anna ranneliikkeen ja sauvasekoittimen painon tehdä työt

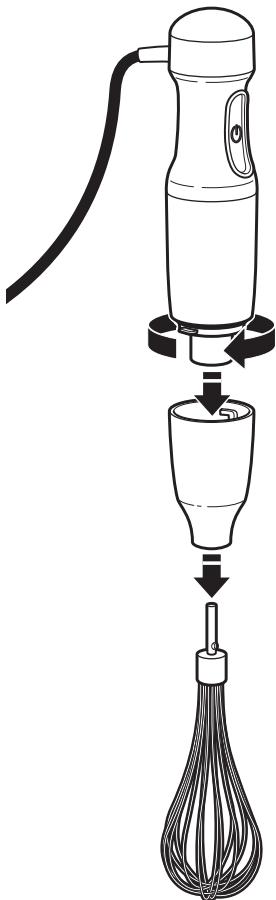
Ranteen liike



# SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÖ

## Vispilän käyttö

Käytä vispilää kerman vatkaamiseen, munan valkuaisten sekoitukseen, pikavanukkaiden, moussen tai majoneesin sekoitukseen.



1. Kiinnitä vispilä sovittimeen.
2. Asenna sovitin moottorin runkoon ja lukitse se kiertämällä, kunnes se napsahtaa. Sovitin säätää vatkauksen automaattisesti vatkamiseen sopivalle nopeudelle.
3. Kytke sähköjohto pistorasiaan.
4. Käynnistä<sup>1</sup> sauvasekoitin nopeudella I. Säädä nopeutta kääntämällä sauvasekoittimen päällä olevaa nopeussäädintä.

5. Laske sauvasekoitin seokseen. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu vispilä voi naarmuttaa tai vioittaa tarttumis-suojattuja pintoja; älä käytä vispilää tarttumissuojatuissa keittoastioissa.

**HUOM.** Sauvasekoittimen saa upottaa nesteisiin vain lisävarusteisiin saakka. Älä upota vispilän saumaa pidemmälle. Älä upota moottoria nesteisiin tai muihin seoksiin.

Estä roiskuminen käyttämällä vispilää syvässä astiassa tai kattilassa.

6. Käynnistä sauvasekoitin painamalla virtapainiketta.
7. Kun vatkkaus on lopussa, vapauta virtapainike ennen sauvasekoittimen nostamista seoksesta.
8. Irrota laite välittömästi pistorasiasta käytön jälkeen ja ennen lisävarusteiden irrottamista ja kiinnittämistä.

# SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÖ

## Leikkurin käyttö

### **VAROITUS**

#### **Viiltovaara**

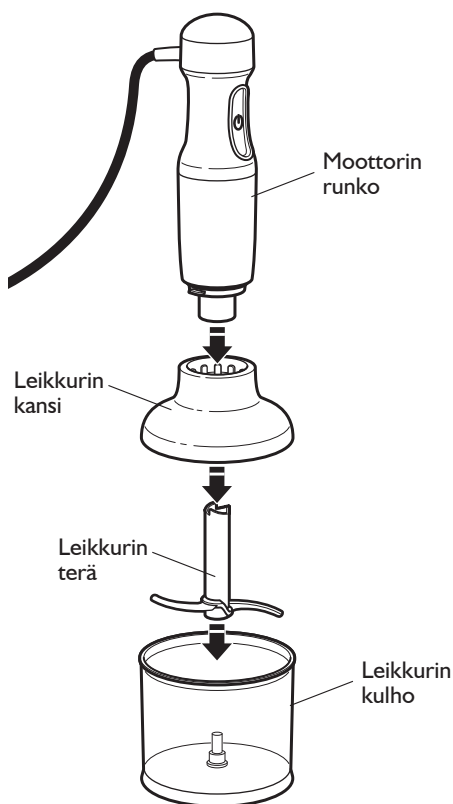
**Käsittele teriä varoen.**

**Terät voivat muuten viiltää.**

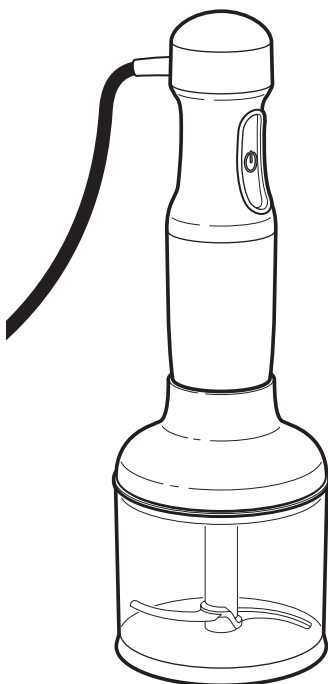
Leikkurilla voit pilkkoa pieniä määriä ruokaa, kuten kypsää lihaa, juustoa, vihanneksia, yrttejä, keksejä, leipää ja pähkinöitä.

1. Aseta leikkurin terä kulhoonsa.
2. Lisää kulhoon pieniä määriä ruokaa.
3. Kiinnitä leikkurin kansi kulhoon.

**HUOM.** Kun kiinnität kannen kulhoon, laske se suoraan alas. Älä yritä väntää sitä paikoilleen.



4. Sovita kulho moottorin runkoon ja paina ne yhteen.
5. Pidä moottorin runkoa yhdellä kädellä ja kulhoa toisella käytön ajan.



6. Käynnistä sauvasekoitin painamalla virtapainiketta. Saat parhaat tulokset painamalla virtapainiketta ja vapauttamalla sitä, kunnes kaikki aineosat ovat saavuttaneet toivotun koostumuksen.
7. Kun pilkonta on valmis, vapauta virtapainike.
8. Irrota moottorin runko leikkurin kannesta.
9. Irrota laite välittömästi pistorasiasta käytön jälkeen ja ennen lisävarusteiden irrottamista ja kiinnittämistä.

**HUOM.** Kun poistat kannen kulhosta, nosta se suoraan ylös. Älä yritä irrottaa kääntämällä sitä.



# SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÖ

Silppurin käyttöopas				
Ruoka-aine	Määrä	Valmistus	Nopeus	Aika*
Lihat	200 g	Leikkaa 2 cm kuutioiksi	5	15 sekuntia
Mantelit/pähkinät	200 g	Aseta kokonaiset pähkinät astiaan	3	25 sekuntia
Valkosipuli	10–12 kynttä	Aseta kokonaiset kynnet astiaan	3	15 sekuntia
Sipulit	100 g	Leikkaa lohkoiksi	3	15 sekuntia
Juusto	100 g	Leikkaa 1 cm kuutioiksi	5	30 sekuntia
Kovaksi keitetyt munat	2	Aseta kokonaiset munat astiaan	4	3 pulssia
Porkkanat	200 g	Leikkaa tavallinen porkkana neljään osaan	3	15 sekuntia
Yrtit	50 g	Poista varret	4	15 sekuntia

\* Käsittelyajat ja nopeudet ovat keskimääräisiä.

Todellinen käyttö voi vaihdella ruoan laadusta ja toivotusta hienonnuksasteesta riippuen.

## Vinkkejä käytöstä

- Leikkaa kiinteä ruoka pieniksi paloiksi, jotta sekoittaminen tai pilkkominen olisi helpompaa.
- Sauvasekoittimessa on lämpösuojaus, joka suojaa korkeilta käyttölämpötiloilta. Jos sauvasekoitin pysähtyy äkisti käytön aikana, irrota se pistorasiasta ja anna sen nollautua automaattisesti odottamalla 10 minuuttia.
- Jotta vältyt roiskeilta, laske sauvasekoitin seokseen ennen virtapainikkeen painamista ja vapauta virtapainike ennen sauvasekoittimen nostamista seoksesta.
- Kun sekoitat kattilassa tai muussa keittoastiassa, ota astia pois liedeltä, jotta sauvasekoitin ei ylikuumene.
- Parhaan tuloksen saat pitelemällä sauvasekoitinta vinoasennossa ja liikuttamalla sitä varoen ylös ja alas. Älä hakkaa seosta sauvasekoittimella.
- Jotta seos ei vuoda yli, jätä astiaan nousemisen varaa, kun käytät sauvasekoitinta.
- Varo, ettei sauvasekoittimen ylipitkä johto joudu liedien päälle.
- Älä anna sauvasekoittimen olla kuumassa astiassa liedellä, kun se ei ole käytössä.
- Poista seoksesta kiinteät osat, kuten hedelmien kivet, ennen kuin sekoitat tai pilkot ne, jotta terät eivät vioitu.
- Älä käytä sauvasekoitinta kahvinpapujen tai kovien mausteiden, kuten pähkinöiden, käsittelyyn. Tällaisten ruokien käsittely voi vioittaa sauvasekoittimen teriä.
- Älä käytä kulhoa tai leikkuriastiaa mikroaaltouunissa.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu vispilä voi naarmuttaa tai vioittaa tarttumissuojattuja pintoja; älä käytä vispilää tarttumissuojatuissa keittoastioissa.
- Estä roiskuminen käyttämällä vispilää syvässä astiassa tai kattilassa.

## HOITO JA PUHDISTUS

1. Irrota sauvasekoitin pistorasiasta ennen puhdistusta.
2. Irrota sovittimet ja lisävarusteet kääntämällä (katso kohta "Sauvasekoittimen käyttö".)
3. Pyyhi moottorin runko ja sovittimet kostealla liinalla. Voit käyttää laimeaa astianpesuaineliuosta mutta et hankaavia puhdistusaineita.
4. Pyyhi virtajohto lämpimällä saippuoidulla liinalla ja pyyhi sitten puhtaaksi kuivalla liinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla.
5. Pese leikkurin kansi ja vispilän sovitin käsin kuumassa astianpesuainevedessä.
6. Kuivaa sekoitinvarsi ja terät pehmeällä liinalla.

**HUOM.** Älä upota moottoria tai sovittimia veteen.

### Sauvasekoittimen lisävarusteet ja laitteet

Pese sekoitinvarsi, astia ja kansi, vispilä, leikkurin astia, terät ja astiansuojus astianpesuainevedellä tai pesukoneen yläkorissa. Kuivaa huolella.

**HUOM.** Älä laita vispilää tai leikkuria astianpesukoneeseen.

## HUOLTO JA TAKUU

### KitchenAid-sauvasekoittimen takuu

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
<b>Eurooppa, Australia ja Uusi-Seelanti:</b>  Malli 5KHB2571: Kahden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.	A. Korjausta, joka on aiheutunut sauvasekoittimen käyttämisestä muuhun toimintaan kuin ruoanlaittoon normaalissa kotitalouskäytössä.  B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai paikallisista sähköasennus-säädöksistä poikkeavan asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja.

**KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.**



# 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](mailto:kodinkonehuolto@kkhtaunokorhonen.fi)  
[www.kkhtaunokorhonen.fi](http://www.kkhtaunokorhonen.fi)

## Asiakaspalvelu

Suomi

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. Kaikki oikeudet pidätetään.

Muutokset määrittelyihin ovat mahdollisia ilman ilmoitusta.

07/12



## Indhold

### SIKKER BRUG AF STAVBLENDEREN

Vigtige sikkerhedsforskrifter .....	158
Elektriske krav .....	159
Bortskaffelse af elektriske apparater .....	159

### DELE OG FUNKTIONER

Dele til stavblender .....	160
Stavblenderfunktioner .....	161
Tilbehørsvejledning .....	162

### BRUG AF DIN STAVBLENDER

Sådan samles stavblenderen .....	163
Brug af blenderstaven .....	164
Brug af piskeriset .....	165
Brug af hakke-tilbehøret .....	166
Nyttige tips under brug .....	167

### VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING .....

### SERVICE OG GARANTI .....

# SIKKER BRUG AF STAVBLENDEREN

## Din 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 vil blive beskrevet efter sikkerhedsadvarselssymbolet samt efter 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, hvori den potentielle fare består, 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 grundlæggende forholdsregler, som blandt andet består af følgende:**

1. Læs alle instruktioner.
2. For at undgå elektrisk stød må stavblenderens motordel, ledning eller stik ikke nedsænkes i vand eller anden form for væske.
3. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, medmindre de er instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn af en person, der har ansvaret for dem.
4. Hold børn under opsyn og lad dem ikke lege med apparatet.
5. Tag stikket ud af stikkontakten, når udstyret ikke er i brug, inden dele på- eller afmonteres og inden rengøring.
6. Undgå at berøre bevægelige dele.
7. Anvend ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt, har været tabt eller på nogen måde er beskadiget. Indlever apparatet hos det nærmeste autoriserede servicecenter til eftersyn, reparation eller justering af de elektriske eller mekaniske komponenter.
8. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af producenten, da dette kan medføre brand, elektriske stød eller personskade.
9. Sørg for, at hakke-adapteren er sikkert låst på plads, før betjening af apparatet.
10. Må ikke bruges udendørs.
11. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
12. Lad ikke ledningen komme i kontakt med varme flader som f.eks. kogeplader.
13. Når stavblenderen bruges til væsker, særligt varme væsker, skal en høj beholder bruges eller tilbered små mængder ad gangen, for at undgå sprøjt.
14. Stik ikke hænderne eller køkkenredskaber ned i beholderen, mens stavblenderen er tændt, da det kan forårsage alvorlig personskade eller beskadige enheden. Der kan anvendes en skraber, men ALDRIG mens enheden kører.
15. Kniven er skarp. Vær forsigtig.
16. Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.



# SIKKER BRUG AF STAVBLENDEREN

## Elektriske krav

Spænding: 220-240 Volt

Frekvens: 50/60 Hertz


Wattforbrug: 180 Watt

**BEMÆRK:** Hvis stikket ikke passer til stik-kontakten, skal en kvalificeret elektriker kontaktes. Forsøg ikke at ændre stikket på nogen måde

## Bortskaffelse af elektriske apparater

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 i dokumenter, der ledsager produktet, angiver, at dette apparat ikke må bortskaffes

som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

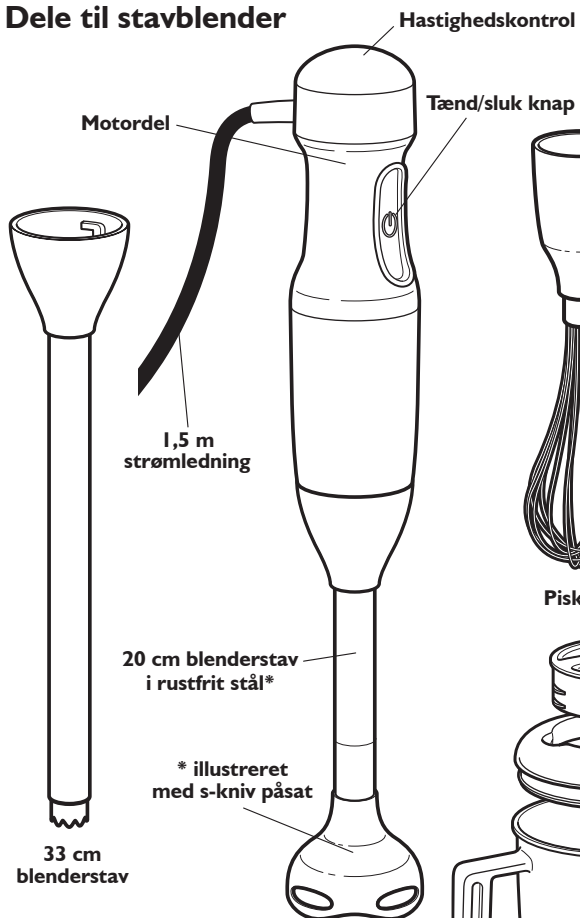
Det skal bortskaffes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.



# DELE OG FUNKTIONER

## Dele til stavblender



## Klokkedknivblade



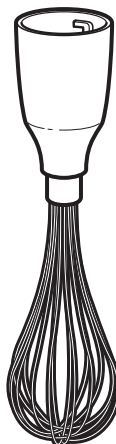
S-knivsblad



Stjerneknivsblad



Mælkeskummer/  
piskeris



Piskeris



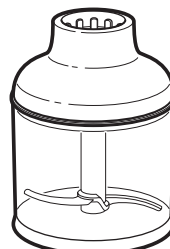
Grydebeskytter



Beskytter til  
knivsblad



Opbevaringsboks



Minihakker





## DELE OG FUNKTIONER

### Stavblenderfunktioner

#### Hastighedskontrol

Med variabel hastighed opnås højere kontrol til håndtering af mange forskellige madvarer, drikke og supper.

#### Strømknap

Tænd for stavblenderen ved at trykke på tænd/slukkknappen (POWER) og holde den inde under drift. Blenderen stopper straks knappen slippes.

#### Motordel

Ergonomisk, behageligt og sikkert greb.

#### Kraftig motor (ikke vist)

Kraftfuld drift, støjsvag, lang brugstid.

#### 1,5 m strømledning

Lang nok til at stavblenderen kan nå komfuret eller køkkenarbejdspladsen. Rund ledning uden riller giver nem rengøring. Nem opbevaring med ledningsstrop i silikone.

#### Blenderstav i rustfrit stål med drejelås

Påsættes motoren med en drejebælgelse, som låser den på plads. Den skarpe kniv i rustfrit stål er dækket for at undgå sprøjt under drift.

#### Piskeris

Effektiv til at piske æggehvider stive og piske flødeskum.

#### Minihakker

Perfekt til små hakkeopgaver af f.eks. urter, nødder og grøntsager. Minihakkeren består af skål, kniv og hakke-adapter. Skålen har skridsikker base, som forhindrer bevægelse under brug.

#### Blenderkande

I L kande uden BPA med håndtag og låg for at undgå sprøjt.

#### Knivsblade

Du finder altid det perfekte redskab til enhver opgave med et af de tre udskiftelige knivsblade. Knus is, skær tilberedt kød, skum mælk til cappuccino'en og meget mere med KitchenAids stavblender.

#### Grydebeskytter

Sæt grydebeskytteren på de udskiftelige knivsblade for at beskytte dit køkkengrej under brug.

#### Beskytter til knivsblade

Sæt beskytteren på det udskiftelige knivsblad for beskyttende opbevaring.




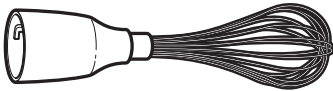

#### Opbevaringsboks

Holder styr på dit tilbehør og beskytter det.



# DELE OG FUNKTIONER

## Tilbehørsvejledning

Tilbehør	Bedst til
<b>S-knivsblad</b> 	<b>Blende, knuse, purere</b> Smoothier, milkshakes, kogte grøntsager, supper, saucer, is, baby mad, glasur, knust is
<b>Stjerneknivsblad</b> 	<b>Rive, hakke</b> Tilberedt kød, sovs, purering af frugt, hakke kød
<b>Mælkeskummer/piskeris</b> 	<b>Skumme, blande</b> Mælk (til latte, cappuccino), kagedej, pandekagedej, muffindej
<b>Piskeris</b> 	<b>Piske, jævne, ilte</b> Æggehvider, flødeskum, mayonnaise, vinaigrette, mousse, hollandaise, desserter
<b>Minihakker</b> 	<b>Hakke</b> Grøntsager, parmesanost, jordnødder, salsa, hårdkogte æg, rasp, urter, tilberedt kød, sovs, purering af frugt, hakkekød

# BRUG AF DIN STAVBLENDER

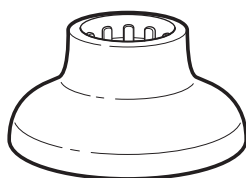
## Sådan samles stavblenderen

Før KitchenAid stavblenderen tages i brug første gang, skal motordelen og tilbehøret aftørres med en ren, fugtig klud for at fjerne evt. støv eller snavs. Der kan bruges et mildt rengøringsmiddel, men ikke skuremidler.

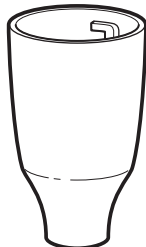
**BEMÆRK:** Nedsænk ikke motordelen eller tilbehøret i vand.

Tør med en blød klud. Vask alt tilbehør og dele i hånden eller i øverste kurv i opvaskemaskinen. Tør omhyggeligt.

**BEMÆRK:** Sørg altid for at slukke for strømmen på stikkontakten og fjerne stikket fra kontakten, før tilbehør påsættes eller tages af.



Adapter til minihakker

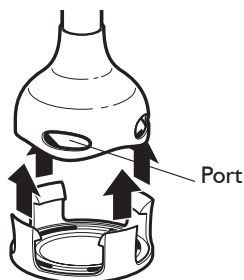


Piskeris-adapter

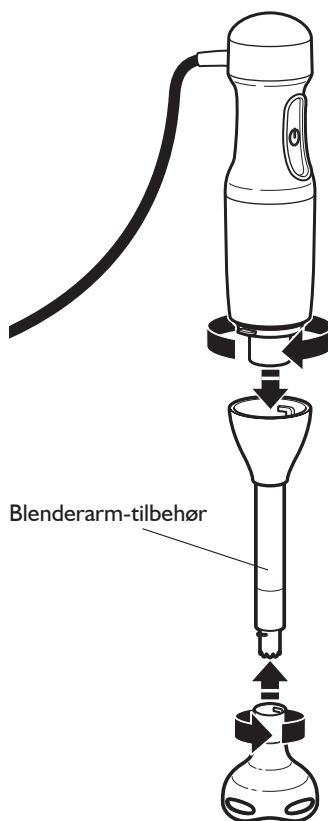
Oplysninger om påsætning eller aftagning af adapteren findes i afsnittet "Brug af hakke-tilbehør".

### Beskytter til knivsblade

Monteres nemt på knivsbladet og beskytter dette, når stavblenderen ikke er i brug.



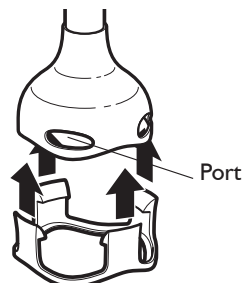
**BEMÆRK:** Sørg for, at beskytteren til knivsbladene har monteringsklipsene placeret mellem åbningerne på knivsbladene.



Blenderarm-tilbehør

### Grydebeskytteren

Grydeskærmen kan anvendes på hvilket som helst af de medfølgende knivsblade og beskytter stavblenderen og dit køkkengrej.



**BEMÆRK:** Sørg for, at grydebeskytteren har monteringsklipsene placeret mellem åbningerne på klokkeknivsbladene.

# BRUG AF DIN STAVBLENDER

## Brug af blenderstaven

Brug blenderstaven og -tilbehøret til smoothies, milkshakes, supper, purering af kogte grøntsager, glasur eller babymad.

1. Sæt blenderstaven ind i knivsbladet (se "Tilbehørsvejledning") og drej, indtil armen er låst på plads.



2. Sæt blenderstaven ind i motordelen og drej, indtil armen er låst på plads.



3. Sæt stikket i en stikkontakt og tænd for strømmen.
4. Sæt stavblenderen på hastighed 1. Justér hastigheden ved at dreje på hastighedskontrollen øverst på stavblenderen.
5. Sænk stavblenderen ned i blandingen.

**BEMÆRK:** Stavblenderen må kun nedsænkes i væske, som ikke går op over tilbehørets øverste kant. Nedsænk ikke længere end til tilbehørets øverste kant. Motordelen må ikke nedsænkes i væsker eller andre blandinger.

6. Tryk på tænd/sluk-knappen (POWER) for at starte stavblenderen.
7. Når opgaven er udført, slippes tænd/sluk-knappen, før stavblenderen løftes ud af blandingen.
8. Sluk på stikkontakten og træk stikket ud, før tilbehør fjernes eller udskiftes.

Sæt stavblenderen på skrå med blenderstaven påsat ned i blenderkanden med ingredienser. Brug den anden hånd til at dække blenderkandens top for øget stabilitet og for at undgå sprøjt. Husk at stoppe stavblenderen, før den fjernes fra kanden for at undgå sprøjt.

Blending



Hvil stavblenderen mod bunden af blenderkanden et øjeblik, og hold den derefter på skrå og træk den langsomt op mod kandens sider. Mens stavblenderen trækkes opad, vil ingredienserne blive trukket op fra blenderkandens bund. Når ingredienserne ikke længere trækkes op fra bunden, placeres stavblenderen igen i bunden af kanden og processen gentages, indtil ingredienserne har den ønskede konsistens.

Optrækning



Med en let, cirkelformet håndledsbevægelse trækkes stavblenderen en anelse opad. Derefter sænkes den igen ned i ingredienserne. Lad håndledsbevægelsen og stavblenderens vægt udføre arbejdet.

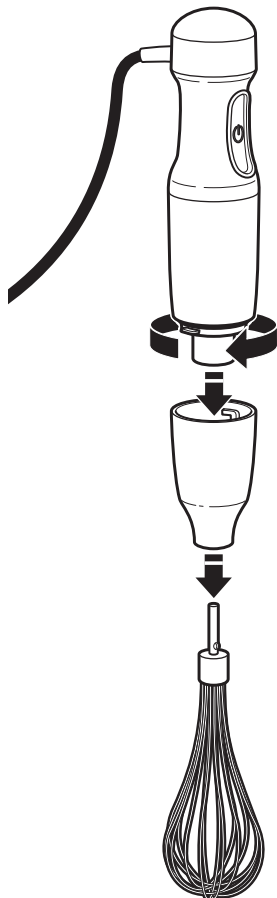
Håndledsbevægelse



# BRUG AF DIN STAVBLENDER

## Brug af piskeriset

Brug piskeriset til at piske flødeskum, piske æggelvider stive, til hurtige desserter, vinaigretter, mousse eller mayonnaise.



1. Sæt piskeriset i piskeris-adapteren.
2. Sæt piskerisadapteren ind i motordelen og drej, indtil armen er låst på plads. Adapteren justerer automatisk piskeriset til den rette piskehastighed.
3. Sæt stikket i en stikkontakt og tænd for strømmen.
4. Sæt stavblenderen på hastighed 1. Justér hastigheden ved at dreje på hastighedskontrollen øverst på stavblenderen.

5. Sænk stavblenderen ned i blandingen. Piskeriset i rustfrit stål kan ridse eller lave mærke på slip-let flader. Brug derfor ikke piskeriset sammen med slip-let-køkkengrej.

**BEMÆRK:** Stavblenderen må kun nedsænkes i væske, som ikke går op over tilbehørets øverste kant. Nedsænk ikke længere end til piskeris-adapterens øverste kant. Motordelen må ikke nedsænkes i væsker eller andre blandinger.

Sprøjt og spild undgås ved at bruge piskeris-adapteren i dybe beholdere eller gryder.

6. Tryk på tænd/sluk-knappen (POWER) for at tænde stavblenderen.
7. Når piskeopgaven er udført, slippes tænd/sluk-knappen, før stavblenderen løftes ud af blandingen.
8. Stavblenderen skal frakobles elektricitet, før tilbehør fjernes eller udskiftes.

# BRUG AF DIN STAVBLENDER

## Brug af hakke-tilbehøret

### **! ADVARSEL**

**Risiko for snitsår**

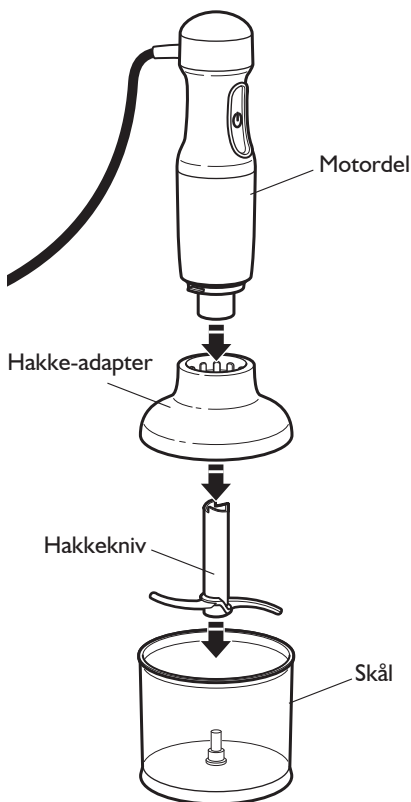
**Vær forsigtig med knivene.**

**Der er risiko for skærelulykker.**

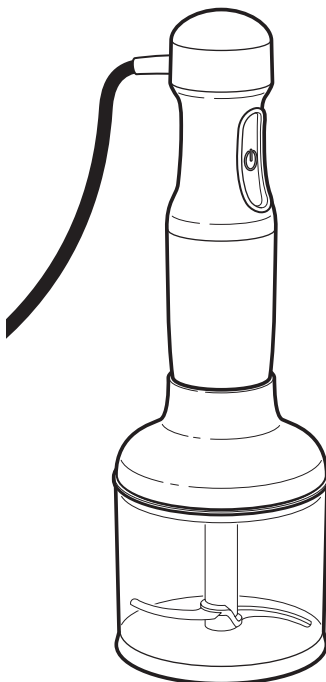
Brug hakke-tilbehøret til at hakke små mængder mad som f.eks. tilberedt kød, ost, grøntsager, urter, kiks, brød og nødder.

1. Placer hakkekniven i skålen.
2. Læg små stykker mad i skålen.
3. Monter hakke-tilbehøret på skålen.

**BEMÆRK:** Hakke-tilbehøret påsættes skålen ved at skubbe den ned i skålen. Hakke-adapteren må ikke drejes på plads.



4. Placer skålen, så den flugter med motordelen, og tryk dem sammen.
5. Hold motordelen med en hånd og skålen med den anden under brug.



6. Tryk på tænd/sluk-knappen (POWER) for at tænde stavblenderen. Det bedste resultat opnås ved at "pulsere" ved at trykke og slippe på strømknappen, indtil ingredienserne opnår den ønskede konsistens.
7. Når opgaven er fuldført, slippes tænd/sluk-knappen.
8. Fjern motordelen fra hakke-adapteren.

**BEMÆRK:** Hakke-adapteren fjernes fra skålen ved at løfte den lige op. Hakke-adapteren må ikke drejes af.

9. Sluk for strømmen og fjern stikket fra stikkontaktet, før tilbehør fjernes eller udskiftes.

# BRUG AF DIN STAVBLENDER

Hakkevejledning				
Mad	Mængde	Forberedelse	Hastighed	Tid*
Kød	200 g	Skær i firkanter på 2 cm	5	15 sekunder
Mandler/nødder	200 g	Læg hele nødder i	3	25 sekunder
Hvidløg	10-12 fed	Læg hele fed i	3	15 sekunder
Løg	100 g	Skær i kvarte	3	15 sekunder
Ost	100 g	Skær i firkanter på 1 cm	5	30 sekunder
Hårdkogte æg	2	Læg hele æg i	4	3 tryk
Gulerødder	200 g	Skær gulerødder i almindelige størrelse i kvarte	3	15 sekunder
Urter	50 g	Fjern stilke	4	15 sekunder

\* Tider og hastigheder er omtrentlige.

Reel tid og hastighed kan variere afhængigt af madens kvalitet og den ønskede finhed.

## Nyttige tips under brug

- Skær fast mad i små stykker, så blanding og hakning lettes.
- Stavblenderen er udstyret med termisk beskyttelse mod høje temperaturer. Hvis stavblenderen pludseligt stopper under brug, skal den frakobles elektricitet og kan genstartes efter 10 min. hvile.
- Sprøjt undgå ved at placere stavblenderen i blandingen, før tænd/sluk-knappen trykkes ind, og slippe tænd/sluk-knappen, før stavblenderen løftes ud af blandingen.
- Når stavblenderen bruges i en gryde på et komfur, skal gryden fjernes fra kogepladen for at beskytte stavblenderen fra overophedning.
- Det bedste resultat opnås ved at holde stavblenderen på skrå og forsigtigt bevæge den op og ned i beholderen. Stavblenderen må ikke hamres ned i blandingen.
- Undgå overflydning ved at sørge for rigelig plads i beholderen, da blandingen trækkes op af stavblenderen under drift.
- Sørg for, at stavblenderens ekstra lange ledning ikke hænger over en kogeplade eller lignende.
- Stavblenderen må ikke efterlades i en varm gryde på komfuret efter brug.
- Hårde mademner som f.eks. frugtsten eller knogler skal fjernes fra blandingen, før blanding eller hakning for at undgå skader på knivbladene.
- Brug ikke stavblenderen til at male kaffe-bønner eller hårde krydderier som f.eks. muskatnødder. Dette kan beskadige stavblenderens knivblade.
- Kanden og hakkeskålen må ikke bruges i mikrobølgeovn.
- Piskeriset i rustfrit stål kan ridse eller lave mærke på slip-let flader. Brug derfor ikke piskeriset sammen med slip-let-køkkengrej.
- Sprøjt og spild undgå ved at bruge piskeris-adapteren i dybe beholdere eller gryder.

## VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

1. Stavblenderen skal frakobles elektricitet før rengøring.
2. Fjern tilbehør og adaptere ved at dreje (se afsnittet "Brug af din stavblender").
3. Aftør motordelen og adapterne med en fugtig klud. Der kan bruges et mildt rengøringsmiddel, men ikke skuremidler.
4. Aftør strømledningen med en klud opvredet i varmt sæbevand og aftør derefter med en fugtig klud. Tør med en blød klud.
5. Vask hakke-adapteren og piskeris-adapteren i hånden med varmt sæbevand.
6. Aftør blenderarmen og klokkeknivbladene med en blød klud.

**BEMÆRK:** Nedsænk ikke motordelen eller adapterne i vand.

### Tilbehør og adaptere til stavblender

Blenderarme, kande og låg, piskeris, hakkeskål, knivblade og grydeskærm vaskes i varmt sæbevand eller i øverste kurv i opvaskemaskinen. Tør omhyggeligt.

**BEMÆRK:** Piskeris og hakke-adaptere kan ikke vaskes i opvaskemaskine.

## SERVICE OG GARANTI

### Garanti for KitchenAid stavblender til privat brug

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
<b>Europa, Australien og New Zealand:</b>  For Model 5KHB2571: To års fuld garanti fra købsdatoen.	Reservedele og arbejds løn ved reparation af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, hvis stavblenderen anvendes til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning.  B. Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/betjening, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

**KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.**





## 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 21 00  
[www.cjhvidevareservice.dk](http://www.cjhvidevareservice.dk)

### Kundeservice

#### THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11  
2600 GLOSTRUP  
Tlf: 70 20 52 22

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

Dansk



FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. Alle rettigheder forbeholdt.

Specifikationerne kan ændres uden forudgående varsel.

07/12



## Efnisyfirlit

### ÖRYGGI TÖFRASPROTA

Mikilvæg öryggisatriði.....	172
Kröfur um rafmagn.....	173
Förgun rafbúnaðarúrgangs.....	173

### HLUTAR OG EIGINLEIKAR

Hlutar töfraspota.....	174
Eiginleikar töfraspota.....	175
Leiðarvísir um fylgihluti.....	176

### AÐ NOTA TÖFRASPORTANN

Töfraspottinn undirbúinn fyrir notkun.....	177
Blöndunarmurinn notaður.....	178
Þeytarinn notaður.....	179
Saxarinn notaður.....	180
Leiðbeiningar um notkun.....	181

### UMHIRÐA OG HREINSUN.....

### ÞJÓNUSTA OG ÁBYRGÐ.....

## 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 öryggisviðvörðunartákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvörðunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

**HÆTTA**

**Pú getur dáíð eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.**

**VIÐVÖRUN**

**Pú getur dáíð 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 ÖRYGGISATRÍÐI

**Við notkun raftækja þarf ávallt að fylgja grundvallaröryggisráðstöfunum, þar á meðal:**

1. Lestu allar leiðbeiningar.
2. Til að verjast hættunni af raflosti skal ekki setja mótörhúsið, snúru eða rafmagnskló þessa töfraspota í vatn eða annan vökva.
3. Ekki er ætlast til að einstaklingar (þ.m.t. börn) sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu noti þetta tæki – nema sá sem ber ábyrgð á öryggi viðkomandi hafi veitt manneskjunni sérstaka leiðsögn í notkun tækisins.
4. Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
5. Taktu tækið úr sambandi við tengil þegar það er ekki í notkun, áður en hlutir eru settir á eða teknir af og fyrir hreinsun.
6. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast.
7. Ekki nota neitt tæki með skemmdri snúru eða kló, eða eftir að það hefur bilað, eða dottið eða verið skemmt á einhvern hátt. Farðu með tækið til næstu viðurkenndu þjónustustöðvar vegna skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.
8. Notkun fylgihluta, sem framleiðandinn mælir ekki með eða selur, getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.
9. Gættu þess að saxaramillistykkið sé örugglega læst á sínum stað áður þú notar tækið.
10. Ekki nota utanhúss.
11. Ekki láta snúruna hanga fram af borði eða bekk.
12. Ekki láta snúruna snerta heita fleti, þar með talið eldavélina.
13. Þegar vökvar eru blandaðir, sérstaklega heitir vökvar, skal nota hátt ílát eða blanda lítið magn í einu til að koma í veg fyrir að hellist niður.
14. Haltu höndum og áhöldum frá ílátinu á meðan blandað er til að koma í veg fyrir hættu á alvarlegum meiðslum á fólki og skemmdum á einingunni. Notaðu má skófu en aðeins þegar einingin er ekki í gangi.
15. Blöðin eru beitt. Farðu varlega.
16. Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.

## GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR



# ÖRYGGI TÖFRASPROTA

## Kröfur um rafmagn

Spenna: 220-240 volt

Tíðni: 50/60 Hertz


Rafafl: 180 vött

**ATH.:** Ef tengillinn passar ekki við innstunguna skaltu hafa samband við löggiltan rafvirkja. Ekki breyta tenglinum á neinn hátt.

## Förgun rafbúnaðarúrgangs

Mérkingar á þessu tæki eru í samræmi við tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2002/96/EB um raf- og rafeinda-búnaðarúrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).

Sé þess gætt að vörinni 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 vörinni ekki fargað eins og til er ætlast.

Táknið  á vörinni, eða á skjölum sem fylgja vörinni, 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.

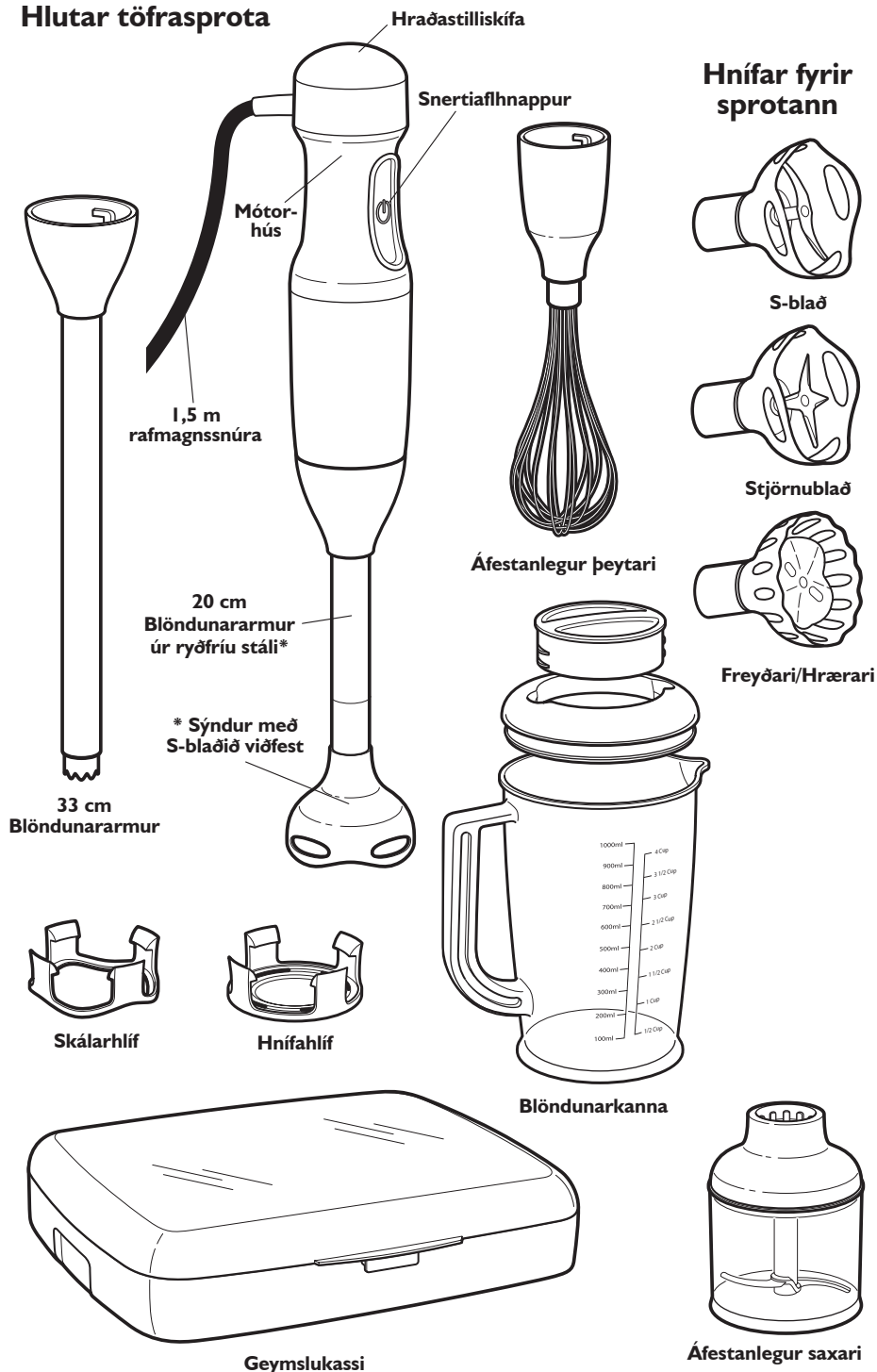
Förgun verður að fara fram í samræmi við umhverfisreglugerðir á staðnum um förgun úrgangs.

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.



# HLUTAR OG EIGINLEIKAR

## Hlutar töfrasprota



## Eiginleikar töfrasprota

### Hraðastýring

Stiglaus hraði gefur meiri vinnslustjórn sem aðlaga má að meðhöndlun ýmis konar matvæla, drykkja og súpa.

### Snertiaflhnappur

Gangsettu töfrasprotann með því að ýta á og halda AFL-hnappinum meðan á blöndun stendur. Til að hætta að blanda sleppir þú einfaldlega aflhnappinum.

### Mótorhús

Hannað fyrir þétt og þægilegt grip.

### Kraftmikill jafnstraumsmótor (ekki sýndur)

Skilar kraftmiklum blöndunaraðgerðum og er hannaður fyrir hljóðláta, endingargóða notkun.

### 1,5 m rafmagnssnúra

Rafmagnssnúran, sem er nógu löng til að ná til töfrasprotans á eldavélarhelluna eða vinnusvæðið, er kringlött og slétt svo auðvelt er að þrifa hana. Snúruól úr sílikoni fylgir með sem þægileg snúrugeymsla.

### Blöndunarmur úr ryðfríu stáli með snúningslæsingu

Armurinn festist á mótorhúsið með einföldum snúningi og læsist á sínum stað. Beitt, ryðfrítt stálblaðið er með hlíf til að koma í veg fyrir skvettur þegar blandað er.

### Áfestanlegur þeytari

Tilvalinn til að þeyta eggjahvítur og rjóma.

### Áfestanlegur saxari

Fullkominn fyrir lítil söxunarverk, eins og kryddjurtir, hnetur og grænmeti. Saxarinn inniheldur skál, blað og saxaramillistykki. Skál saxarans er með skrikvörn á grunneiningu til að koma í veg fyrir hreyfingu meðan á söxun stendur.

### Blöndunarkanna

1-líters BPA-laus kanna með þægilegu handfangi og loki til að hindra skvettur.

### Hnífar fyrir sprotann

Með þrjá víxlanlega hnífa ert þú alltaf með rétta verkfærið fyrir fjölmörg verkefni. Frá því að mylja ís til þess að saxa eldað kjöt og freyða mjólk, KitchenAid töfrasprotinn sér fyrir því öllu.

### Skálarhlíf

Smelltu hnífahlífinni upp á víxlanlegu hnífana til að vernda eldunarílátin þín meðan á notkun stendur.

### Hnífahlíf




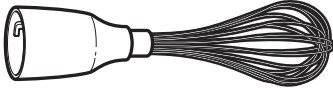

Smelltu hlífinni upp á víxlanlegu hnífana til að vernda þá gegn skemmdum þegar þau eru ekki í notkun.

### Geymslukassi

Heldur aukahlutum skipulögðum og vörðum.

# HLUTAR OG EIGINLEIKAR

## Leiðarvísir um fylgihluti

Fylgihlutur	Nýtist best til að
<b>S-hnífur</b> 	<b>Blanda, mylja, mauka</b> Smoothie-drykkir, mjólkurhristingar, soðið grænmeti, súpur, sósur, ís, barnamatur, glassúr, mulinn ís
<b>Stjörnuhnífur</b> 	<b>Rífa, hakka</b> Eldað kjöt, kjötsósa, merja ávexti, hakk
<b>Freyðari/Hrærari</b> 	<b>Freyða, blanda</b> Mjólk (fyrir Latte, Cappuccino...), kökudeig, pönnukökudeig, formkökudeig
<b>Peytari</b> 	<b>Peyta, fleyta, blanda lofti</b> Eggjahvítur, þeyttur rjómi, majónes, vinaigrette, frauðbúðingur, Hollandaise-sósa, búðingur
<b>Saxari</b> 	<b>Saxa</b> Grænmeti, Parmesan-ost, jarðnetur, salsa, harðsoðin egg, brauðmysna, kryddjurtir, eldað kjöt, kjötsósa, merja ávexti, hakk



# AÐ NOTA TÖFRASPORTANN

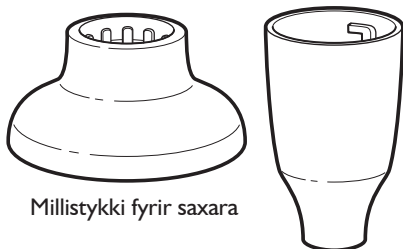
## Töfraspottinn undirbúinn fyrir notkun.

Áður en þú notar KitchenAid töfrasprotann í fyrsta skipti skaltu þurrka mótörhúsið og millistykki fylgihluta með hreinum, rökum klút til að fjarlægja öll óhreini eða ryk. Nota má mildan uppþvottalög, en ekki nota hreinsiefni eða klúta sem geta rispað.

**ATH.:** Ekki setja mótörhúsið eða millistykkin í vökva.

Þurrkaðu með mjúkum klút. Þvoðu alla fylgihluti og aukahluti í höndunum eða í efstu grind í uppþvottavélinni. Þurrkaðu vandlega.

**ATH.:** Vertu alltaf viss um að hafa tekið rafmagnssnúruna úr sambandi við vegginnstunguna áður en fylgihlutir eru settir upp eða fjarlægðir.



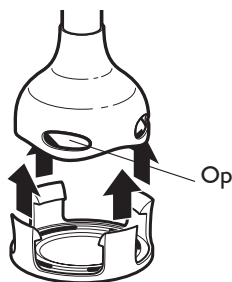
Millistykki fyrir saxara

Millistykki fyrir þeytara

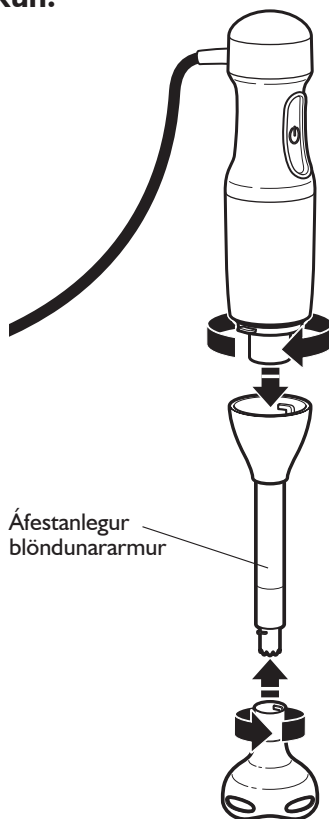
Til að fá upplýsingar um festingu eða losun á millistykkinu fyrir saxara, sjá hlutann „Saxarinn notaður“.

### Hnífahlíf

Smellur auðveldlega upp á hnífana og veitir þeim vörn þegar töfrasprotinn er ekki í notkun.

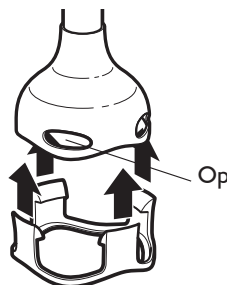


**ATH.:** Tryggðu að hnífahlífin sé uppsett með festiklemmurnar staðsettar milli opana á hnífunum.



### Skálarhlíf

Skálarhlífin smellur upp á alla hnífana sem fylgja og veitir töfrasprotanum þínum og eldunarílátum vernd.



**ATH.:** Tryggðu að skálarhlífin sé uppsett með festiklemmurnar staðsettar milli opana á hnífunum.

# AÐ NOTA TÖFRASPORTANN

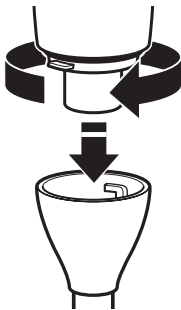
## Blöndunarmurinn notaður

Notaðu áfestanlega blöndunarminn fyrir smoothie-drykki, mjólkurhristinga, súpur, soðið grænmeti, glassúr eða barnamat.

1. Settu blöndunarminn inn í bjöllulaga blaðið (sjá „Leiðarvísi um fylgihluti“) og snúðu til að læsa þar til smellur.



2. Settu blöndunarminn inn í mótörhúsið og snúðu til að læsa þar til smellur.



3. Settu rafmagnssnúruna í samband við rafmagnsinnstungu í vegg.
4. Settu töfrasprotann á Hraða 1. Stilltu hraðann með því að snúa hraðastilliskífunni ofan á töfrasprotanum.
5. Settu töfrasprotann niður í blönduna.

**ATH.:** Töfrasproti ætti aðeins að vera á kafi í vökva sem samsvarar lengd fylgihlutarins. Ekki dýfa honum umfram samskeyti blöndunarfylgihlutarins. Ekki setja mótörhúsið í vökva eða aðrar blöndur.

6. Ýttu á AFL-hnappinn til að virkja töfrasprotann.
7. Þegar blöndun er lokið skaltu sleppa aflhnappinum áður en þú tekur töfrasprotann upp úr blöndunni.
8. Taktu úr sambandi strax eftir notkun, áður en þú fjarlægir eða breytir um fylgihluti.

Settu töfrasprotann með blöndunarminn áfestan á ská niður í blöndunarkönnuna með hráefnunum. Notaðu lausu höndina til að hylja efri hluta blöndunarkönnunar, til að fá betri stöðugleika og forðast skvettur. Mundu að stöðva töfrasprotann áður en þú fjarlægir hann úr könnunni til að forðast skvettur.

Blandað



Láttu töfrasprotann hvíla á botni blöndunarkönnunar eitt augnablik og haltu honum síðan á ská og dragðu hann hægt upp með hlið könnunar. Þegar töfrasprotinn er dreginn upp tekur þú eftir að hráefnin af botni könnunar dragast upp. Þegar hráefnið dregst ekki lengur upp frá botninum skaltu færa töfrasprotann aftur niður á botn könnunar og endurtaka ferlið þar til hráefnið er af óskuðum þéttleika.

Dreginn upp



Notaðu léttu hringlaga hreyfingu úlnliðsins, dragðu töfrasprotann lítillega upp og láttu hann falla aftur niður í hráefnin. Leyfðu úlnliðshreyfingunni og þyngd töfrasprotans að vinna verkið.

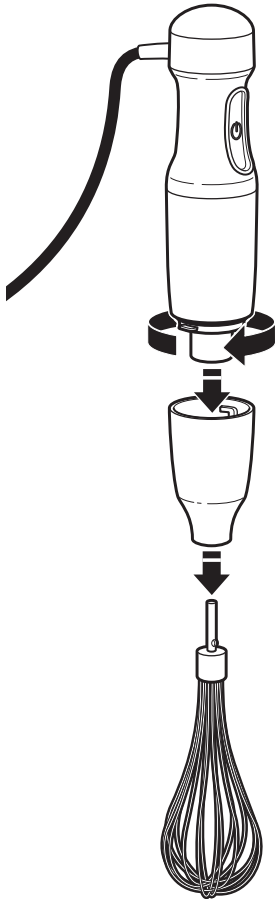
Úlnliðshreyfingar



# AÐ NOTA TÖFRASPORTANN

## Þeytarinn notaður

Notaðu þeytarann til að þeyta rjóma, þeyta eggjahvítur, blanda skyndibúðinga, vinaigrette, frauðbúðinga, eða til að gera majónes.



1. Settu þeytarann inn í millistykkið fyrir þeytara.
2. Settu þeytaramillistykkið inn í mótörhúsið og snúðu til að læsa þar til smellur. Millistykkið stillir sjálfvirkt þeytarann á rétt hraðasvið sem viðeigandi er fyrir þeytingu.
3. Settu rafmagnssnúruna í samband við rafmagnsinnstungu í vegg.
4. Ræstu töfrasprotann á Hraða I. Stilltu hraðann með því að snúa hraðastillskífunni ofan á töfrasprotanum.

5. Settu töfrasprotann niður í blönduna. Þeytarinn úr ryðfría stálinu kann að rispa eða gera för í viðloðunarfría húð; forðastu að nota þeytarann með viðloðunarfríum eldunaráhöldum.

**ATH.:** Töfrasproti ætti aðeins að vera á kafi í vökva sem samsvarar lengd fylgihlutarins. Ekki kaffæra umfram samskeyti þeytaramillistykkisins. Ekki kaffæra mótörhúsið í vöknum eða öðrum blöndum.

Til að koma í veg fyrir slettur og skvettur skal nota áfestanlega þeytarann í djúpum ílátum eða pönnum.

6. Ýttu á aflhnappinn til að virkja töfrasprotann.
7. Þegar þeytingarferli er lokið skaltu sleppa aflhnappinum áður en þú tekur töfrasprotann upp úr blöndunni.
8. Taktu úr sambandi strax eftir notkun, áður en þú fjarlægir eða breytir um fylgihluti.

# AÐ NOTA TÖFRASPORTANN

## Saxarinn notaður

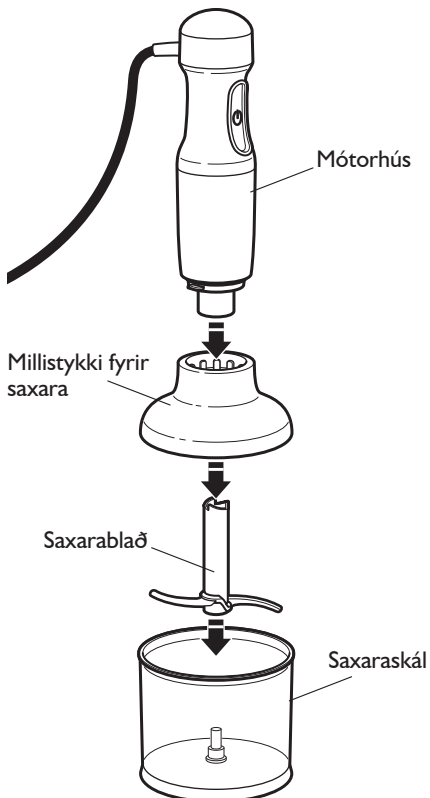
### ⚠ VIÐVÖRUN

Hætta á að skerast  
Farðu varlega með hnifana.  
Misbrestur á að gera svo getur  
valdið skurðum.

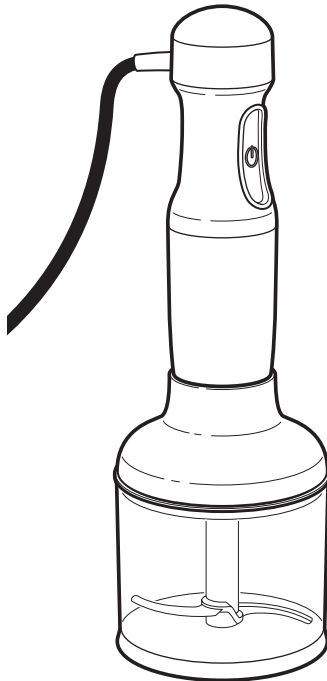
Notaðu áfestanlega saxarann til að saxa lítil magn matvæla, eins og eldað kjöt, ost, grænmeti, kryddjurtir, kex, brauð og hnetur.

1. Settu saxarblaðið niður í saxaraskálina.
2. Bættu litlum matarbitum í skálina.
3. Festu saxaramillistykkið við saxaraskálina.

**ATH.:** Til að festa millistykkið fyrir saxara við saxaraskálina skal setja það beint niður. Ekki reyna að snúa millistykkinu fyrir saxara þegar það er komið í sætið.



4. Samstilltu saxaraskálina við mótórhúsið og þrýstu saman.
5. Haltu mótórhúsinu með einni hendi og saxaraskálinni með hinni á meðan á vinnslu stendur.



6. Ýttu á AFL-hnappinn til að virkja töfrasprotann. Til að fá sem bestan árangur skaltu „púlsa“ aflið með því að ýta á og sleppa aflhnappinum þar til hráefnin ná óskuðum þéttleika.
7. Þegar söxun er lokið skaltu sleppa aflhnappinum.
8. Fjarlægðu mótórhúsið frá millistykkinu fyrir saxara.

**ATH.:** Til að fjarlægja millistykkið fyrir saxara frá saxaraskálinni skal lyfta því beint upp. Ekki reyna að snúa millistykkinu fyrir saxara til að fjarlægja það.

9. Taktu úr sambandi strax eftir notkun, áður en þú fjarlægir eða breytir um fylgihluti.

# TÖFRASPROTINN ÞINN NOTAÐUR

Leiðbeiningarum vinnsla saxara				
Matvæli	Magn	Undirbúningur	Hraði	Tími*
Kjöt	200 g	Skorið í 2 cm teninga	5	15 sekúndur
Möndlur/Hnetur	200 g	Heilar hnetur settar í	3	25 sekúndur
Hvítlaukur	10–12 geirar	Heilir geirar settir í	3	15 sekúndur
Laukur	100 g	Skornir í fjórðunga	3	15 sekúndur
Ostur	100 g	Skorinn í 1 cm teninga	5	30 sekúndur
Harðsoðin egg	2	Heil egg sett í	4	3 þúsar
Gulrætur	200 g	Meðalstór gulrót skorin í fjórðunga	3	15 sekúndur
Kryddjurtir	50 g	Fjarlægja stöngla	4	15 sekúndur

\* Vinnslutími og hraði eru áætluð.

Raunveruleg notkun kann að vera breytileg eftir gæðum matvællanna og óskaðri söxunarstærð.

## Leiðbeiningar um notkun

- Skerðu matvæli í föstu formi í lítil stykki svo auðveldara sé að blanda eða saxa.
- Töfrasprotinn er búinn hitavörn gegn miklum notkunarhita. Ef töfrasprotinn stöðvast skyndilega meðan á notkun stendur skaltu taka hann úr sambandi og gefa honum 10 mínútur til að endurstilla sig sjálfvirkt.
- Til að forðast skvettur skaltu setja töfrasprotann niður í blönduna áður en þú ýtir á aflhnappinn og sleppa aflhnappinum áður en þú tekur töfrasprotann upp úr blöndunni.
- Þegar þú ert að blanda í skaftpotti eða á eldavélahellu skaltu taka pottinn af hitahellunni til að verja töfrasprotann gegn ofhitnun.
- Til að fá sem besta blöndun skaltu halda töfrasprotanum á ská og færa hann varlega upp og niður inni í ílátinu. Ekki berja á blöndunni með töfrasprotanum.
- Til að koma í veg fyrir að flæði upp úr skaltu gera ráð fyrir plássi í ílátinu fyrir lyftingu blöndunnar þegar þú notar töfrasprotann.
- Vertu viss um að sérlega löng snúra töfrasprotans liggja ekki yfir heita hitahellu.
- Ekki láta töfrasprotann liggja í heitum potti á eldavélarhellunni þegar hann er ekki í notkun.
- Fjarlægðu harða hluti, eins og ávaxtasteina eða bein, úr blöndunni áður en þú blandar eða saxar til að hjálpa til við að koma í veg fyrir skemmdir á blöðunum.
- Ekki nota töfrasprotann þinn til að vinna kaffibaunir eða hörð krydd eins og múskat. Vinnsla þessara matvæla gæti skemmt blöðin í töfrasprotanum.
- Ekki nota könnuna eða saxaraskálina í örbylgjuofni.
- Þeytarinn úr ryðfría stálinu kann að rispa eða gera főr í viðloðunarfría áferð; forðastu að nota þeytarann með viðloðunarfríum eldunaráhöldum.
- Til að koma í veg fyrir slettur skal nota áfestanlega þeytarann í djúpum ílátum eða pönum.

## UMHIRÐA OG HREINSUN

1. Taktu töfrasprotann úr sambandi fyrir hreinsun.
2. Fjarlægðu millistykkin og fylgihlutina með því að snúa (sjá hlutann „Töfrasprotinn þinn notaður“).
3. Þurrkaðu mótörhúsið og millistykkin með rökum klút. Notaðu mildan uppþvottalög, en ekki nota hreinsiefni sem geta rispað.
4. Þurrkaðu rafmagnssnúruna með volgum sápuvættum klút, þurrkaðu síðan af með rökum klút. Þurrkaðu með mjúkum klút.
5. Þvoðu saxaramillistykki og þeytara-millistykki í höndunum í heitu sápuvatni.
6. Þurrkaðu blöndunarmarm og hnífa með mjúkum klút.

**ATH.:** Ekki setja mótörhúsið eða millistykkin í vökva.

## Aukahlutir og fylgihlutir töfrasprota

Þvoðu blöndunarmarm, könnu og lok, þeytara, saxaraskál, hnífa og skálarhlíf í heitu sápuvatni, eða á efstu grind í uppþvottavél. Þurrkaðu vandlega.

**ATH.:** Ekki setja millistykki þeytara eða saxara í uppþvottavél.

## ÞJÓNUSTA OG ÁBYRGÐ

### Ábyrgð á KitchenAid töfrasprota til heimilisnota

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
<b>Evrópa, Ástralía og Nýja Sjáland:</b>  Fyrir Gerð 5KHB2571: Full ábyrgð í tvö ár frá kaupdegi.	Varahluti og viðgerðarkostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Þjónustan skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila.	A. Viðgerðir þegar töfrasprotinn er notaður til annarra vinnslu en venjulegrar heimilismatreiðslu. B. Skemmdir sem verða fyrir slysi, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu.

**KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.**



## ÞJÓNUSTA OG ÁBYRGÐ

### Þjónustuaðilar

Öll þjónusta á hverjum stað skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila. Hafðu samband við þann söluaðila sem tækið var keypt af til að fá nafnið á næsta viðurkennda KitchenAid þjónustuaðila.

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28  
125 REYKJAVÍK  
ISLAND

Sími: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

[www.kitchenaid.is](http://www.kitchenaid.is)

[www.ef.is](http://www.ef.is)

### Þjónusta við viðskiptavini

EINAR FARESTVEIT & CO.hf

Borgartúni 28  
125 REYKJAVÍK  
ISLAND

Sími: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

[www.kitchenaid.is](http://www.kitchenaid.is)

[www.ef.is](http://www.ef.is)

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

Íslenska





FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. Öll réttindi áskilin.  
Lýsingar geta breyst án fyrirvara.

07/12







# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

## Содержание

### ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

Меры предосторожности.....	186
Электрические требования.....	187
Утилизация отходов электрического оборудования.....	187

### ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Части погружного блендера.....	188
Характеристики погружного блендера.....	189
Описание насадок.....	190

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

Сборка погружного блендера.....	191
Использование погружной части.....	192
Использование венчика.....	193
Использование измельчителя.....	194
Полезные советы.....	195

### УХОД И ОЧИСТКА..... 196

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ..... 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:



**Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если немедленно не последуете инструкциям.**



**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 погружного блендера необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:**

1. Прочтите все инструкции.
2. Во избежание риска поражения электрическим током не помещайте в воду или другие жидкости корпус, шнур и вилку шнура погружного блендера.
3. Данное устройство не предназначено для использования лицами (в т.ч. детьми) с пониженной остротой органов чувств или пониженными умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они используют устройство под наблюдением или руководством лица, отвечающего за их безопасность.
4. Присматривайте за детьми. Не позволяйте им играть с устройством.
5. Отключайте блендер от сети, если он не используется, а также перед тем, как снимать какие-либо его части, и перед чисткой.
6. Не дотрагивайтесь до подвижных частей.
7. Не используйте устройство, если у него поврежден шнур электропитания или вилка, в случае нарушения его нормальной работы, а также после падения или иного повреждения. Отнесите устройство в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрических или механических настроек.
8. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
9. Убедитесь, что адаптер измельчителя плотно закрывает сам измельчитель, перед тем, как включать блендер.
10. Не используйте блендер на открытом воздухе.
11. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими предметами.
12. Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей, в том числе плиты.
13. При смешивании жидкостей, особенно горячих, используйте высокие контейнеры во избежание разбрызгивания.
14. В процессе работы блендера не опускайте столовые приборы или руки в контейнер во избежание тяжелых травм или повреждения блендера. Можно использовать скребок, но только при отключенном блендере.
15. Лезвия очень острые. Обращайтесь с ними осторожно.
16. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

## Электрические требования

Напряжение: 220-240 Вольт

Частота: 50/60 Герц


Мощность: 180 ватт

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно.

## Утилизация отходов электрического оборудования

Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по использованию электрического и электронного оборудования (МЭЕЕ).

Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.

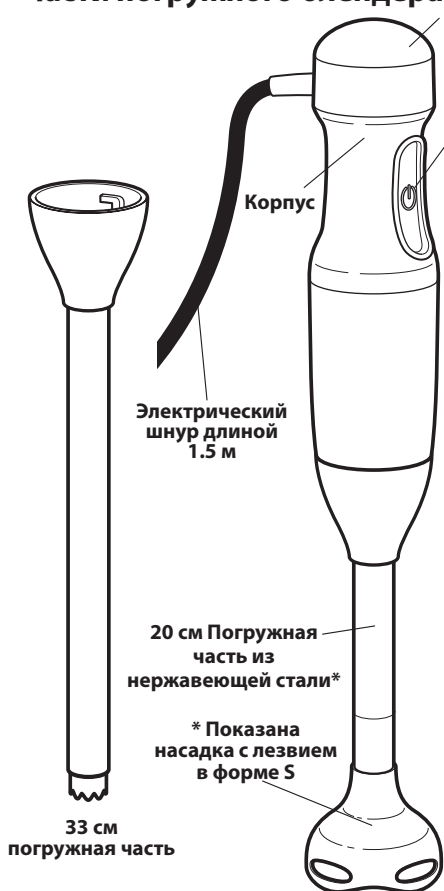
Этот знак  на устройстве или на документах, сопровождающих товар, указывает, что данное устройство не может быть утилизировано вместе с прочими бытовыми отходами. Вместо этого оно должно быть передано в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

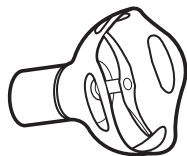
Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

# ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## Части погружного блендера



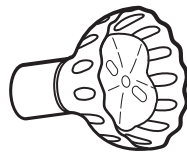
## Лезвия насадок



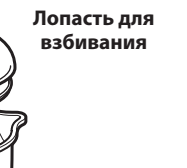
Лезвие в форме S



Лезвие в форме звезды



Венчик



Лопасть для взбивания



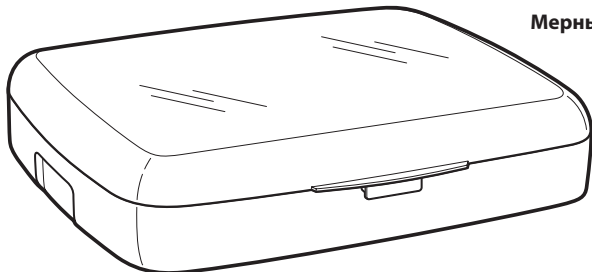
Защитное устройство для лезвий насадок в рабочем состоянии



Защитное устройство для лезвий насадок в нерабочем состоянии



Мерный стакан



Футляр для хранения



Измельчитель

## Характеристики погружного блендера

### Контроль скорости

Для обработки разных продуктов, приготовления напитков и супов требуется использование различных скоростей.

### Кнопка включения в одно касание

Включите погружной блендер, нажимая и удерживая кнопку ВКЛ. (POWER) во время работы. Чтобы остановить блендер, отпустите кнопку ВКЛ. (POWER).

### Корпус

Дизайн нескользящего корпуса специально разработан для удобства использования.

### Мощный электродвигатель (изображение отсутствует)

Обеспечивает мощную работу блендера, специально разработан для бесшумной и длительной переработки продуктов.

### Электрический шнур длиной 1.5 м

Длина электрического шнура позволяет использовать блендер на плите или перемещать вдоль рабочей поверхности. Гладкий дизайн шнура позволяет легко очищать его. Силиконовый жгут для удобного хранения шнура входит в комплект.

### Запирающаяся вращением погружная часть из нержавеющей стали

Присоединяется к корпусу простым вращением. Острое лезвие из нержавеющей стали закрыто во избежание разбрызгивания во время смешивания.

### Венчик

Предназначен для взбивания яичных белков и приготовления взбитых сливок.

### Измельчитель

Идеален для измельчения небольших порций продуктов - зелени, орехов или овощей. Измельчитель состоит из чаши, лезвия и адаптера измельчителя. Чаша измельчителя имеет нескользящее дно, что обеспечивает устойчивость во время работы измельчителя.

### Мерный стакан

Мерный стакан (не содержит бисфенола А) объемом 1 л с удобной ручкой и крышкой от разбрызгивания.

### Лезвия насадок

Три взаимозаменяемых насадки позволяют справиться с любой кулинарной задачей. Начиная от измельчения льда и заканчивая шинковкой вареного мяса - погружной блендер KitchenAid справится с любой задачей.

### Защитное устройство для лезвий насадок в рабочем состоянии

Используйте защитное устройство для лезвий насадок в рабочем состоянии, чтобы защитить антипригарное покрытие посуды во время использования блендера.

### Защитное устройство для лезвий насадок в нерабочем состоянии




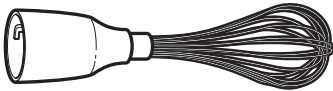

Используйте защитное устройство для лезвий насадок в нерабочем состоянии, чтобы защитить лезвия, когда блендер не используется.

### Футляр для хранения

Позволяет хранить аксессуары в порядке и безопасности.

# ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## Описание насадок

Насадка	Лучше всего использовать для
<p><b>Лезвие в форме S</b></p> 	<p><b>Смешивание, разделявание, превращение в пюре</b> Фруктовые коктейли, молочные коктейли, готовые овощи, супы, лед, еда для младенцев, глазурь, дробленый лед</p>
<p><b>Лезвие в форме звезды</b></p> 	<p><b>Шинковка, измельчение</b> Готовое мясо, мясная подлива, выжимка сочных фруктов, измельчение</p>
<p><b>Лопасть для взбивания</b></p> 	<p><b>Взбивание, смешивание</b> Молоко (для латте, капучино...), смеси для выпечки, блинов и кексов</p>
<p><b>Венчик</b></p> 	<p><b>Взбивание, превращение в эмульсию, насыщение воздухом</b> Белки яиц, взбитые сливки, майонез, прованская заправка, мусс, голландский соус, пудинг</p>
<p><b>Измельчитель</b></p> 	<p><b>Нарезка</b> Овощи, сыр пармезан, арахис, острый соус сальса, яйца, сваренные вкрутую, панировочные сухари, зелень, готовое мясо, мясная подлива, выжимка сочных фруктов, измельчение</p>

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

## Сборка погружного блендера

Прежде чем впервые использовать погружной блендер KitchenAid, протрите корпус и адаптеры чистой влажной тканью, чтобы очистить их от загрязнений и пыли. Можно использовать мягкое очищающее средство, не содержащее абразивов.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не допускайте намокания корпуса и адаптеров.

Высушите мягкой тканью. Вымойте все насадки и аксессуары вручную или на верхнем уровне посудомоечной машины. Высушите их.

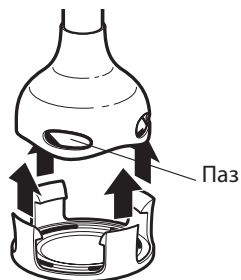
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Убедитесь, что шнур блендера отсоединен от розетки, перед тем как присоединять или отсоединять насадку.



Описание сборки и разборки адаптера измельчителя см. в разделе "Использование измельчителя".

### Защитное устройство для лезвий насадок в нерабочем состоянии

Легко надевается на лезвия насадок и защищает их от возможных повреждений, когда блендер находится в нерабочем состоянии.

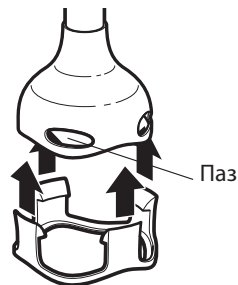


**ПРИМЕЧАНИЕ:** Убедитесь, что защитное устройство для лезвий насадок в нерабочем состоянии установлено верно: выступающие части должны входить в пазы на насадке.



### Защитное устройство для лезвий насадок в рабочем состоянии

Устройство подходит ко всем насадкам и надежно защищает погружной блендер и кастрюлю, где производится смешивание, от возможных повреждений.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Убедитесь, что защитное устройство для лезвий насадок в рабочем состоянии установлено правильно: выступающие части должны входить в пазы на насадке.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

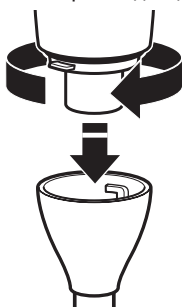
## Использование погружной части

Используйте насадки погружной части блендера для приготовления коктейлей, в том числе молочных, супов, переработки готовых овощей или еды для младенцев.

1. Соедините нужную насадку с погружной частью блендера (см. "Указатель насадок") и поверните до щелчка.



2. Соедините погружную часть с корпусом блендера и поверните до щелчка.



3. Подсоедините электрический шнур к розетке.
4. Выставьте на блендере скорость 1. Отрегулируйте скорость, поворачивая диск скоростей на верхушке корпуса блендера.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При использовании с жидкими ингредиентами следите, чтобы уровень жидкости не превышал высоты погружной части. Место соединения корпуса и погружной части не должно опускаться в жидкость. Не помещайте корпус в жидкие и прочие смеси.

5. Погрузите блендер в смесь ингредиентов.
6. Нажмите кнопку ВКЛ. (POWER), чтобы начать смешивание.
7. По окончании процесса смешивания отпустите кнопку прежде, чем достать блендер из смеси.
8. Отсоедините блендер от сети сразу же по окончании работы и только потом отсоединяйте насадки.

Соедините корпус блендера с погружной частью, после чего опустите блендер под углом в мерный стакан для перемешивания. Свободной рукой прикройте отверстие мерного стакана - это предотвратит разбрызгивание ингредиентов и придаст устойчивость стакану при работе. Не забудьте остановить блендер перед тем, как достать его из мерного стакана, во избежание разбрызгивания.

Смешивание



Погрузите блендер на дно мерного стакана одним движением и под углом к стенке стакана медленно поднимайте блендер к поверхности, смешивая ингредиенты. По мере перемещения блендера вверх вы заметите, что ингредиенты перемещаются со дна мерного стакана наверх. Когда ингредиенты более не перемещаются вверх при смешивании, вновь погрузите блендер на дно мерного стакана и повторяйте процесс смешивания до тех пор, пока смесь не достигнет нужной консистенции.

Постепенный подъем



Вращайте блендер кистью руки, не прилагая усилий, приподнимайте блендер во время работы и вновь опускайте в смесь. При правильной работе блендера смешивание ингредиентов не требует дополнительных усилий - веса блендера и движений кисти руки достаточно для достижения результатов смешивания.

Положение руки

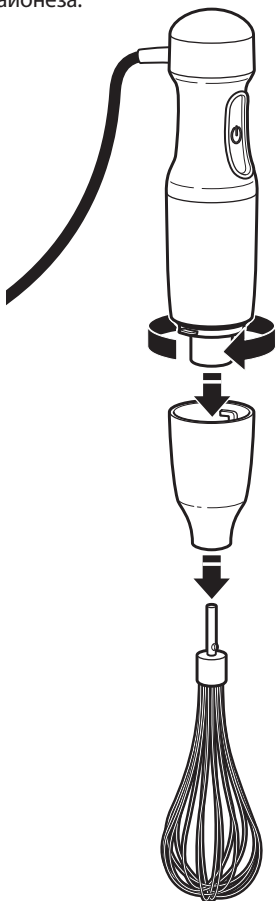




# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

## Использование венчика

Используйте венчик для взбивания сливок, яичных белков, смешивания ингредиентов для пудингов, прованской заправки, муссов или для приготовления майонеза.



1. Вставьте венчик в адаптер для венчика.
2. Вставьте адаптер для венчика в корпус и поверните до щелчка. Адаптер автоматически настраивает венчик на необходимую скорость взбивания.
3. Подсоедините электрический шнур к розетке.
4. Выставьте на блендере скорость 1. Отрегулируйте скорость, поворачивая диск скоростей на верхушке корпуса блендера.

5. Погрузите блендер в смесь ингредиентов.

Венчик из нержавеющей стали может поцарапать или испортить антипригарное покрытие посуды; не используйте венчик в посуде с антипригарным покрытием.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При использовании с жидкими ингредиентами следите, чтобы уровень жидкости не превышал высоты погружной части. Место соединения корпуса и венчика не должно погружаться в жидкость. Не помещайте корпус в жидкие и прочие смеси.

Чтобы избежать разбрызгивания или выплескивания ингредиентов, используйте венчик в глубоких контейнерах и кастрюлях.

6. Нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) для того, чтобы начать смешивание.
7. По окончании процесса взбивания отпустите кнопку, прежде чем достать блендер из смеси.
8. Отсоедините блендер от сети сразу же по окончании работы и только потом отсоединяйте насадки.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

## Использование измельчителя

### **ВНИМАНИЕ**

#### **Риск порезов**

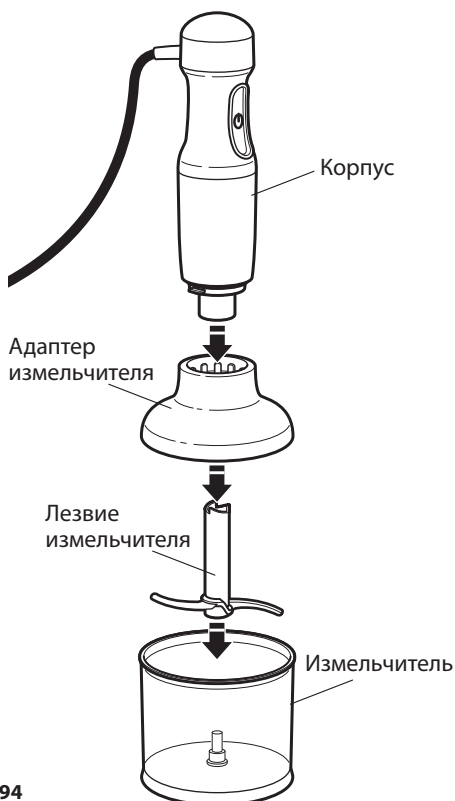
**Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.**

**Нарушение техники безопасности может привести к порезам.**

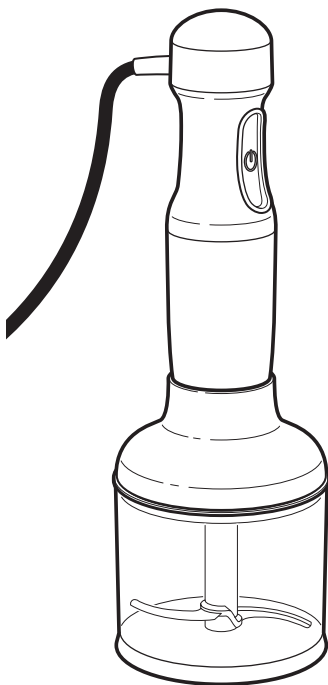
Используйте измельчитель для шинковки небольших порций продуктов - готового мяса, сыра, овощей, зелени, крекеров, хлеба и орехов.

1. Вставьте лезвие измельчителя в сам измельчитель.
2. Положите в измельчитель продукты небольшими кусками.
3. Присоедините адаптер измельчителя к самому измельчителю.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чтобы присоединить адаптер измельчителя к самому измельчителю, положите адаптер сверху. Не пытайтесь вращать адаптер, чтобы присоединить его.



4. Соедините измельчитель с корпусом блендера нажатием.
5. При работе держите корпус блендера одной рукой, а измельчитель - другой.



6. Нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) для того, чтобы начать измельчение. Для достижения наилучших результатов применяйте импульсное нажатие - нажимайте кнопку 1-2 секунды и отпускайте ее - до тех пор, пока измельчаемые ингредиенты не достигнут нужной консистенции.
7. По завершении измельчения опустите кнопку ВКЛ. (Power).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чтобы отсоединить адаптер от самого измельчителя, поднимите его вверх. Не пытайтесь вращать адаптер, чтобы отсоединить его.

8. Отсоедините корпус от адаптера измельчителя.
9. Отсоедините блендер от сети сразу же по окончании работы и только потом отсоединяйте насадки.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

Использование измельчителя				
Продукты	Количество	Подготовка	Скорость	Время*
Мясо	200 г	Порежьте кубиками по 2 см	5	15 секунд
Миндальные орехи/ Другие орехи	200 г	Поместите цельные орехи	3	25 секунд
Чеснок	10-12 зубчиков	Поместите цельные зубчики	3	15 секунд
Лук	100 г	Порежьте на четверти	3	15 секунд
Сыр	100 г	Порежьте кубиками по 1 см	5	30 секунд
Яйца, сваренные вкрутую	2	Поместите цельные яйца	4	3 импульсных нажатия
Морковь	200 г	Порежьте морковь среднего размера на четверти	3	15 секунд
Зелень	50 г	Отделите ножки	4	15 секунд

\* Время и скорость обработки указаны приблизительно.

Реальное время и скорость обработки зависят от качества используемых ингредиентов и желаемого качества измельчения.

## Полезные советы

- Предварительно порежьте твердые ингредиенты, чтобы облегчить процесс смешивания или измельчения.
- Погружной блендер защищен от воздействия высоких температур во время работы. Если погружной блендер неожиданно перестал работать в процессе обработки, отсоедините его от электросети на 10 минут для автоматического восстановления.
- Во избежание разбрызгивания погружайте блендер в смесь ингредиентов до включения; выключайте его до того, как достать блендер из смеси.
- Если вы смешиваете ингредиенты в кастрюле на плите, снимите ее с плиты во избежание перегрева погружного блендера.
- Для получения наилучших результатов при смешивании удерживайте погружной блендер под углом и медленно поднимайте и опускайте его. Не прилагайте усилий, помещая погружной блендер в смесь ингредиентов.
- Для предотвращения вытекания ингредиентов оставляйте достаточно места для того, чтобы смесь поднималась во время работы погружного блендера.
- Убедитесь, что длинный шнур погружного блендера не находится над горячей поверхностью.
- Не оставляйте погружной блендер в горячей кастрюле на плите.
- Достаньте из смеси твердые элементы (например, фруктовые косточки) перед тем, как начинать смешивание или измельчение, во избежание поломки лезвий.
- Не используйте погружной блендер для измельчения кофейных зерен или твердых специй (например, мускатного ореха). Переработка подобных продуктов может привести к поломке лезвий погружного блендера.
- Не используйте мерный стакан и измельчитель в микроволновой печи.
- Венчик из нержавеющей стали может поцарапать или испортить антипригарное покрытие посуды; не используйте венчик в посуде с антипригарным покрытием.
- Чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов, используйте венчик в глубоких контейнерах и кастрюлях.

## УХОД И ОЧИСТКА

1. Отсоедините погружной блендер от электросети перед чисткой.
2. Отсоедините адаптеры и насадки вращением (см. раздел "Использование Погружного Блендера").
3. Протрите корпус и адаптеры влажной тканью. Можно использовать мягкое очищающее средство, не содержащее абразивов.
4. Протрите шнур тканью с теплой пеной, потом вытрите его влажной салфеткой. Высушите мягкой тканью.
5. Вымойте адаптеры измельчителя и венчика вручную в горячей мыльной воде.
6. Насухо вытрите погружную часть и насадки мягкой салфеткой.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не помещайте корпус и адаптеры в воду.

## Аксессуары и насадки для погружного блендера

Мойте погружную часть, мерный стакан с крышкой, венчик, измельчитель, лезвия и устройство для защиты лезвий насадок в нерабочем состоянии в горячей мыльной воде или на верхнем уровне посудомоечной машины. Высушите их.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не мойте адаптеры венчика и измельчителя в посудомоечной машине.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ

### Гарантия на погружной блендер KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
<b>Европа, Австралия и новая Зеландия:</b> Модель 5KFP2571: Полная гарантия сроком на два года, начиная со дня 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 соответствующими местным электротехническим правилам.

**KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.**



## 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](http://www.mixer.ru)

Русский



FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.

07/12





# INSTRUKCJA OBSŁUGI BLENDERA RĘCZNEGO

Polski

## Spis treści

### BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA BLENDERA RĘCZNEGO

Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa .....	200
Wymagania elektryczne .....	201
Utylizacja odpadów sprzętu elektronicznego .....	201

### CZĘŚCI BLENDERA I CHARAKTERYSTYKA

Części składowe .....	202
Charakterystyka blendera ręcznego .....	203
Przewodnik po przystawkach .....	204

### UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

Montaż blendera ręcznego .....	205
Użytkowanie ramienia blendera .....	206
Użytkowanie różgi .....	207
Użytkowanie rozdrabniacza .....	208
Wskazówki dla użytkownika .....	209

<b>MYCIE I KONSERWACJA .....</b>	<b>210</b>
----------------------------------	------------

<b>SERWIS I GWARANCJA .....</b>	<b>210</b>
---------------------------------	------------

# BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA BLENDERA RĘCZNEGO

## 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:



**istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.**



**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, nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki elektrycznej w wodzie i innych płynach.
3. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności sensorycznej lub umysłowej, a także pozbawione doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi. Osoby takie winny otrzymać bezpośredni stały nadzór i naukę obsługi urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
4. Koniecznie nadzorować obsługę urządzenia przez dzieci, aby nie traktowały go jak zabawki.
5. Wyjąć z gniazda przewód zasilający urządzenie, gdy: są zakładane lub zdejmowane jego narzędzia, przystawki i akcesoria, przed jego czyszczeniem oraz gdy nie jest ono używane.
6. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
7. Nie używać urządzeń elektrycznych z uszkodzonymi przewodami lub wtyczkami, po stwierdzeniu awarii, upadku lub jakiegokolwiek innego uszkodzenia. Takie urządzenie powinno być oddane do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia i ewentualnej naprawy.
8. Użycie nieoryginalnych części zamiennych lub niezalecanych przez producenta, może spowodować awarię, pożar, porażenie lub zranienie.
9. Przed włączeniem urządzenia upewnić się, że adapter rozdrabniacza jest prawidłowo zamocowany.
10. Nie używać urządzenia na dworze, poza budynkiem.
11. Nie dopuszczać do tego, żeby przewód zasilający zwiślał poza krawędź blatu.
12. Nie dopuszczać do sytuacji, kiedy przewód zasilający ma kontakt z gorącymi powierzchniami takimi jak kuchenka.
13. Aby zmniejszyć ryzyko rozlania płynów, zwłaszcza gorących płynów, zawsze używać wysokiego naczynia lub jednorazowo blendować mniejsze ilości produktów.
14. Aby ograniczyć ryzyko poważnych obrażeń oraz uszkodzenia blendera ręcznego, podczas obróbki żywności trzymać ręce i narzędzia z dala od ruchomych ostrzy. Szpatułka może być użyta tylko wtedy, gdy blender ręczny nie pracuje.
15. Uwaga na ostrza blendera ręcznego.
16. Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.



# BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA BLENDERA RĘCZNEGO

## Wymagania elektryczne

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc: 180 W


**UWAGA:** W razie trudności z podłączeniem, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki.

Polski

## Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego

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.

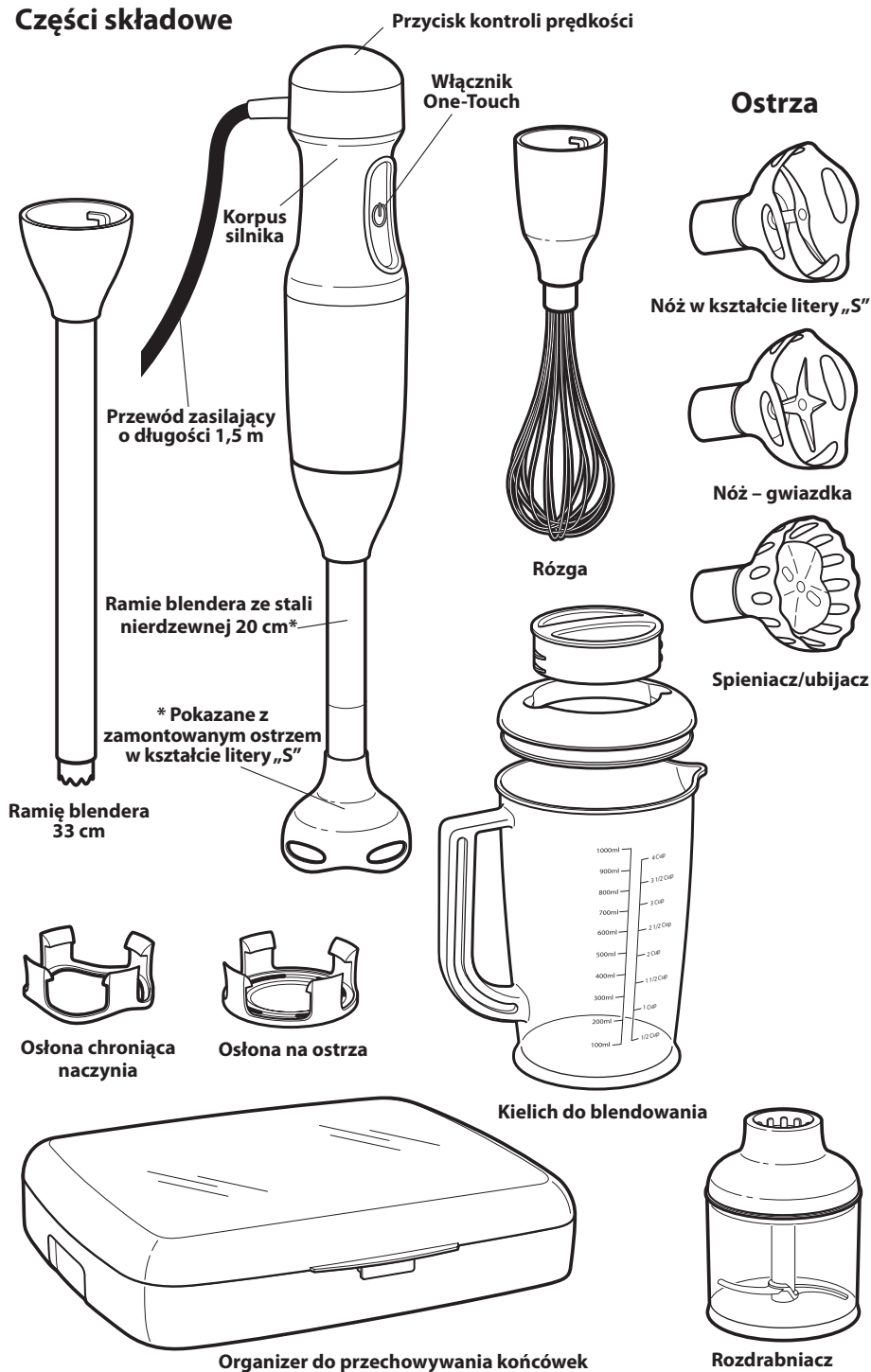
Ten symbol  umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego. Przeciwnie, powinno być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych, lub do sklepu, w którym zostało zakupione.

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.

# CZĘŚCI BLENDERA I CHARAKTERYSTYKA

## Części składowe



## Charakterystyka blendera ręcznego

### Kontrola prędkości

Zmienna prędkość zapewnia lepszą kontrolę przetwarzania różnego rodzaju produktów spożywczych, napojów oraz zup.

### Włącznik One-Touch

Włącz blender poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku POWER podczas blendowania. Aby zatrzymać ten proces, zwolnij przycisk.

### Korpus silnika

Pewne trzymanie blendera zapewnia specjalnie zaprojektowany, wygodny oraz antypoślizgowy uchwyt.

### Potężny silnik prądu stałego (nie pokazano)

Zapewnia potężną siłę blendowania przy cichej pracy oraz długiej żywotności.

### Przewód zasilający o długości 1,5 m

Wystarczająco długi, aby swobodnie operować blenderem np. nad płytą kuchenną lub innym obszarem roboczym. Przewód zasilający ma okrągły przekrój, co ułatwia jego czyszczenie. Dla wygodnego przechowywania przewód wyposażony jest w silikonowy pasek.

### Ramię blendera ze stali nierdzewnej z mocowaniem Twist-Lock

Montaż ramienia blendera do korpusu silnika jest dziecinne proste. Po prostu przystaw je do dolnej części korpusu i przekręć, by ramię zablokowało się na właściwym miejscu.

### Różga

Narzędzie przeznaczone do ubijania piany z białek oraz śmietany kremówki.

### Rozdrabniacz

Idealny do rozdrabniania ziół, orzechów i warzyw. Przystawka zawiera miskę, ostrze oraz adapter montażowy. Miskę rozdrabniacza wyposażono w antypoślizgową podstawę zapobiegającą przemieszczaniu się podczas pracy.

### Kielich do blendowania

Niezawierający BPA (bisfenol A) kielich o pojemności 1 L z wygodnym uchwytem oraz pokrywą zapobiegającą rozchłapywaniu.

### Ostrza

Dzięki trzem wymiennym ostrzom masz pewność, że posiadasz odpowiednie urządzenie do każdego rodzaju zadania. Blender ręczny gwarantuje wykonanie niemalże każdej pracy, począwszy od kruszenia lodu poprzez siekanie produktów aż po spienianie mleka.

### Ośłona chroniąca naczynia

Zatrzaśnij osłonę na wymiennych ostrzach, aby chronić swoje naczynia przed zarysowaniem podczas pracy blendera.

### Ośłona na ostrza




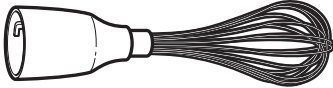

Zatrzaśnij osłonę na wymiennych ostrzach, aby chronić je przed uszkodzeniem, gdy nie są używane.

### Organizer do przechowywania końcówek

Specjalnie wystylizowane, wytrzymałe i kompaktowe pudełko, pozwala na ochronę akcesoriów i utrzymanie ich w porządku.

# CZĘŚCI BLENDERA I CHARAKTERYSTYKA

## Przewodnik po przystawkach

Przystawka	Zastosowanie
<b>Nóż w kształcie litery „S”</b> 	<b>Blendowanie, kruszenie, przygotowanie puree</b> Koktajle owocowe, koktajle mleczne, gotowane warzywa, zupy, sosy, lód, jedzenie dla dzieci, lukier, kruszony lód
<b>Nóż – gwiazdka</b> 	<b>Rozdrabnianie, mielenie</b> Gotowane mięso, sosy na bazie mięs, upłynnione owoce, mięso mielone
<b>Spieniacz/ubijacz</b> 	<b>Spienianie, mieszanie</b> Mleko (do Cafe Latte, Cappuccino...), ciasto biszkoptowe, ciasto na naleśniki, ciasto na muffiny
<b>Różga</b> 	<b>Ubijanie, uzyskiwanie emulsji, napowietrzanie</b> Białka jajek, bita śmietana, majonez, sos vinegret, musy, sos holenderski, puddingi
<b>Rozdrabniacz</b> 	<b>Siekanie</b> Warzywa, parmezan, orzechy ziemne, salsa, jaja gotowane na twardo, bułka tarta, zioła, wędliny, sosy na bazie mięs, upłynnione owoce, mięso mielone

# UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

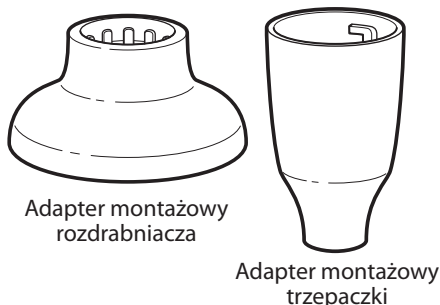
## Montaż blendera ręcznego

Przed pierwszym użyciem blendera ręcznego KitchenAid, wytrzeć korpus silnika oraz adaptery montażowe czystą, wilgotną szmatką w celu usunięcia wszelkich zabrudzeń i kurzu. Można zastosować łagodne środki czyszczące.

**UWAGA:** Nie zanurzać korpusu silnika i adapterów montażowych w wodzie.

Wytrzeć do sucha miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria ręcznie lub na najwyższej półce zmywarki. Dokładnie wysuszyć.

**UWAGA:** Przed montażem i demontażem akcesoriów upewnij się, że wtyczka przewodu zasilającego nie jest podłączona do kontaktu.



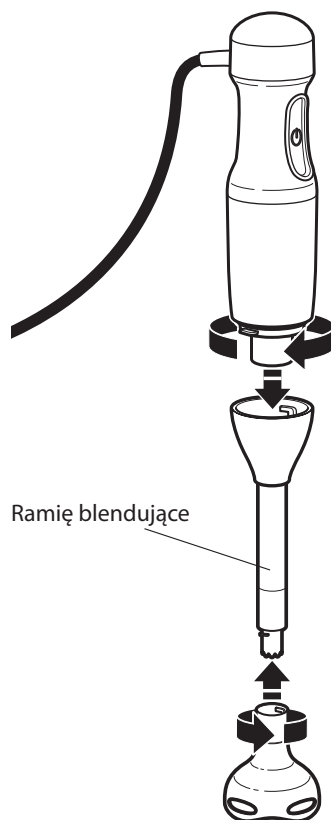
Więcej informacji na temat montażu i demontażu adaptera montażowego rozdrabniacza znajdziesz w rozdziale „Użytkowanie rozdrabniacza”.

### Ośłona na ostrza

Łatwo zatrzaskująca się na ostrzach osłona zapewnia ochronę noży, gdy blender ręczny nie jest używany.

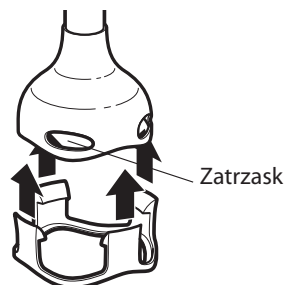


**UWAGA:** Upewnij się, że osłona noży zainstalowana jest prawidłowo. Pazurki mocujące osłony powinny znaleźć się w specjalnych otworach w obudowie noży.



### Ośłona chroniąca naczynia

Łatwo zatrzaskująca się na ostrzach osłona zapewniającą ochronę zarówno blendera ręcznego jak i naczyń, w których jest używany.



**UWAGA:** Upewnij się, że osłona noży zainstalowana jest prawidłowo. Pazurki mocujące osłony powinny znaleźć się w specjalnych otworach w obudowie noży.

# UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

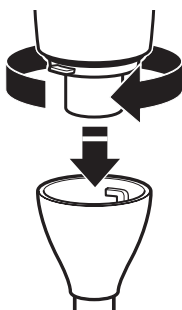
## Użytkowanie ramienia blendera

Użyj ramienia blendera do robienia koktajli mlecznych i owocowych, zup-kremów, puree z gotowanych warzyw, lukru oraz jedzenia dla dzieci.

1. Umieścić ramię blendera w obudowie noża (patrz „Przewodnik po przystawkach”) i przekręcić zdecydowanym ruchem do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



2. Umieścić ramię blendera w korpusie silnika i przekręcić zdecydowanym ruchem do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu.



3. Podłączyć kabel zasilający do gniazdka.
4. Wcisnąć przycisk „Speed 1”. Przekręcając przycisk kontroli prędkości na górze urządzenia, wybrać prędkość blendowania.
5. Zanurzyć różgę w miksowanych produktach.

**UWAGA:** Różga nie powinna być zanurzona w cieczy na całą długość. Nie zanurzać ramienia powyżej linii łączenia z korpusem silnika. Nie zanurzać korpusu silnika w cieczy lub innych substancjach.

6. Aby włączyć blender, wcisnąć przycisk „POWER”.
7. Po zakończeniu blendowania zwolnić przycisk „POWER”, a następnie wyjąć blender z otrzymanej mikstury.
8. Po zakończeniu pracy niezwłocznie odłączyć blender od zasilania w celu bezpiecznego demontażu przystawki.

Umieścić blender ręczny z zamontowanym ramieniem w kielichu do blendowania zawierającym składniki przeznaczony do obróbki. Dla uzyskania większej stabilności oraz uniknięcia rozchlapywania produktów, drugą ręką położyć na pokrywie kielicha. Należy pamiętać, że przed wyjęciem blendera z kielicha, w celu uniknięcia rozchlapywania, należy najpierw wyłączyć urządzenie.

Blendowanie



Wprowadzić ramię z obudową ostrza na dno kielicha do blendowania. Po chwili, trzymając blender pod kątem, powoli wyciągać opierając osłonę noży o wewnętrzne ścianki kielicha. W momencie podnoszenia blendera, składniki znajdujące się na dnie kielicha również zaczną przemieszczać się ku górze. W momencie, kiedy produkty przestaną przemieszczać się do góry, ponownie umieścić ramię z obudową ostrza na dnie kielicha i powtórzyć cały proces, aż składniki uzyskają pożądaną konsystencję.

Przemieszczanie blendera w górę i w dół



Z pomocą lekkich, kolistych ruchów nadgarstka, unieść blender ręczny i pozwól mu ponownie zanurzyć się w składnikach. Ruch nadgarstka oraz ciężar blendera wykonają praktycznie całą pracę za Ciebie.

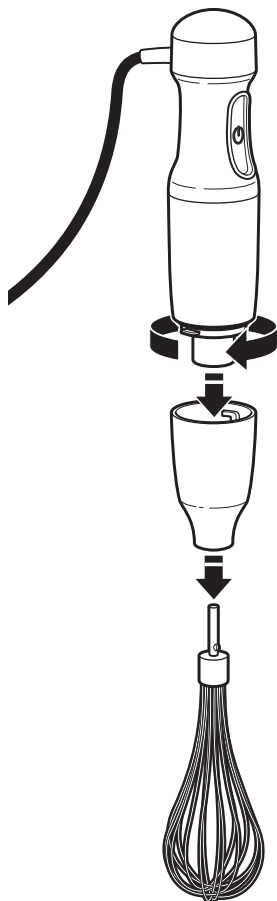
Ruch skrotny



# UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

## Użytkowanie różgi

Użyj tego narzędzia, aby ubić śmietankę, białka jajek, wymieszać desery instant, sosy vinegret, musy oraz zrobić majonez.



1. Umieścić różgę w adapterze montażowym.
2. Umieścić adapter montażowy różgi w korpusie silnika i przekręcić zdecydowanym ruchem do momentu zatrzaśnięcia na właściwym miejscu. Adapter automatycznie dostosowuje różgę do właściwego zakresu prędkości odpowiedniego dla ubijania.
3. Podłączyć kabel zasilający do gniazdka.
4. Wcisnąć przycisk „Speed 1”. Przekręcając przycisk kontroli prędkości na górze urządzenia wybrać prędkość blendowania.

5. Zanurzyć różgę w miksowanych produktach.

Różga ze stali nierdzewnej może uszkodzić lub zarysować powierzchnie pokryte słabo przywierającą powłoką.

**UWAGA:** Różga nie powinna być zanurzona w cieczy na całą długość. Nie zanurzać różgi powyżej linii łączenia z korpusem silnika. Nie zanurzać korpusu silnika w cieczy lub innych substancjach.

Nie używać trzepaczki w naczyniach pokrytych słabo przywierającą powłoką.

6. Aby włączyć blender, wcisnąć przycisk „POWER”.
7. Po zakończeniu ubijania zwolnić przycisk „POWER” a następnie wyjąć różgę z otrzymanej miksury.
8. Po zakończeniu pracy niezwłocznie odłączyć blender od zasilania w celu bezpiecznego demontażu różgi.

# UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

## Użytkowanie rozdrabniacza

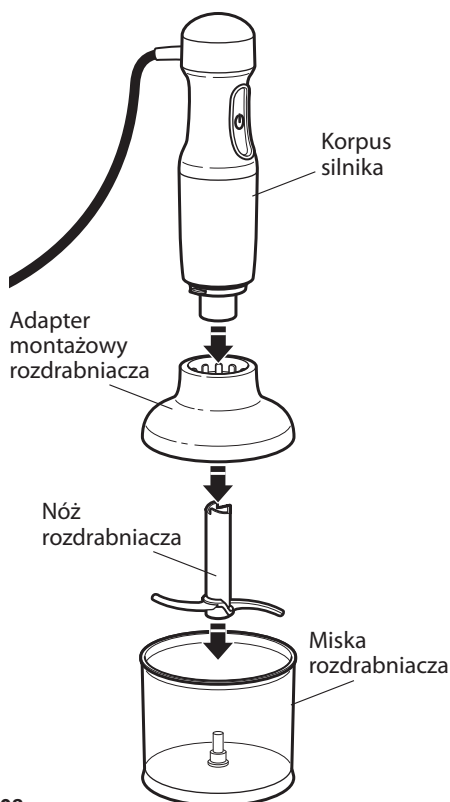
### **UWAGA**

**Niebezpieczeństwo skaleczenia**  
**Zachować ostrożność przy użyciu ostrzy.**  
**Brak ostrożności grozi okaleczeniem.**

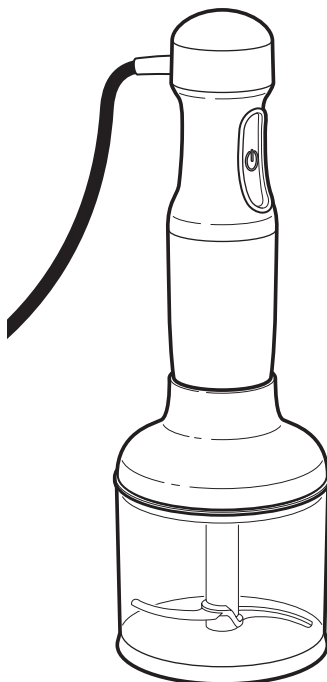
Użyj przystawki rozdrabniającej, aby posiekać małe ilości produktów takich jak gotowane mięso, ser, warzywa, zioła, krakersy, chleb oraz orzechy.

1. Umieścić nóż rozdrabniacza w misce rozdrabniacza.
2. W misce umieścić małe kawałki produktów przygotowanych do obróbki.
3. Umieścić adapter montażowy rozdrabniacza na misce rozdrabniacza.

**UWAGA:** Aby zamontować adapter montażowy do miski rozdrabniacza, należy umieścić do w pozycji pionowej i docisnąć. Nie obracać adapterem.



4. Dopasować miskę rozdrabniacza do korpusu silnika i docisnąć.
5. Podczas rozdrabniania jedną ręką przytrzymać korpus silnika, drugą – rozdrabniacz.



6. Aby włączyć blender, wcisnąć przycisk „POWER”. Aby uzyskać lepsze rezultaty, rozdrabniać produkty w trybie pulsacyjnym poprzez naciskanie i zwalnianie przycisku „POWER”, aż do momentu uzyskania pożądanej konsystencji składników.
7. Po zakończeniu rozdrabniania zwolnić przycisk „POWER”.
8. Odłączyć korpus silnika od adaptera rozdrabniacza.

**UWAGA:** Aby odłączyć adapter rozdrabniacza od miski rozdrabniacza, zdecydowanym ruchem podnieść adapter pionowo w górę. Nie obracać adapterem.

9. Po zakończeniu pracy niezwłocznie odłączyć blender od zasilania w celu bezpiecznego demontażu przystawki.



# UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

Wskazówki dotyczące rozdrabniania produktów				
Rodzaj produktu	Ilość	Przygotowanie	Prędkość	Czas*
Mięso	200 g	pokroić na 2 centymetrowe kawałki	5	15 s
Migdały/orzechy	200 g	całe orzechy	3	25 s
Czosnek	10-12 ząbków	całe ząbki	3	15 s
Cebula	100 g	pokroić na ćwiartki	3	15 s
Ser	100 g	pokroić na 1 centymetrowe kawałki	5	30 s
Jaja gotowane na twardo	2	całe jaja	4	3 x „PULSE”
Marchew	200 g	średnią marchewkę pokroić na ćwiartki	3	15 s
Zioła	50 g	usunąć gałązki	4	15 s

\* Podane prędkości i czas są przybliżone.

Rzeczywiste użytkowanie może różnić się od podanego wyżej w zależności od jakości produktów i pożądanej wielkości rozdrobnienia.

## Wskazówki dla użytkownika

- Dla łatwiejszego blendowania i rozdrabniania, pokroić produkty stałe na mniejsze kawałki.
- Blender ręczny wyposażony jest w zabezpieczenie chroniące przed przegrzaniem urządzenia. W przypadku, gdy blender nagle zatrzyma się podczas pracy, odłączyć go od zasilania i odczekać 10 minut, aby urządzenie automatycznie się zresetowało.
- Aby uniknąć rozchlapywania produktów, umieścić narzędzie blendera w mieszaninie przed jego włączeniem oraz zwolnić przycisk „POWER” przed wyjęciem narzędzia z mieszaniny.
- Blendując produkty w garnku upewnić się, że nie znajduje się on na gorącej powierzchni grzejnej.
- Dla dokładniejszego blendowania, trzymać urządzenie pod kątem i delikatnie poruszać nim w górę i w dół pojemnika, w którym odbywa się cały proces.
- Aby uniknąć wylewania się składników, pozostawić w pojemniku/kielichu dodatkowe miejsce. W trakcie procesu blendowania produkty w pojemniku zwiększą chwilowo swoją objętość.
- Upewnić się, że długi przewód zasilający blendera nie znajduje się nad gorącym elementem grzejnym.
- Nie pozostawiać blendera w naczyniach znajdujących się na gorących powierzchniach grzejnych.
- Przed blendowaniem usunąć twarde elementy produktów takie jak pestki owoców czy kości.
- Nie używać blendera ręcznego do przetwarzania ziaren kawy ani twardych przypraw takich jak gałka muszkatołowa. Przetwarzanie tych produktów może uszkodzić ostrza blendera.
- Nie używać kielicha i miski rozdrabniacza w kuchence mikrofalowej.
- Trzepaczka ze stali nierdzewnej może uszkodzić lub zarysować powierzchnie pokryte słabo przywierającą powłoką. Nie używać trzepaczki w naczyniach pokrytych słabo przywierającą powłoką.
- Aby uniknąć rozchlapywania produktów, używać trzepaczki w wysokich naczyniach.

## MYCIE I KONSERWACJA

1. Przed myciem odłączyć blender od zasilania.
2. Zdemontować adaptery, narzędzia i przystawki (patrz „Użytkowanie blendera ręcznego”).
3. Wyrzeć korpus silnika oraz adaptery wilgotną szmatką. Można zastosować łagodne środki czyszczące.
4. Przetrzeć przewód zasilający miękką szmatką z detergentem, a następnie wyrzeć do czysta drugą - wilgotną. Wyrzeć do sucha.
5. Adapter rozdrabniacza oraz adapter różgi umyć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem.
6. Za pomocą miękkiej szmatki wyrzeć do sucha ramię blendera oraz ostrza.

**UWAGA:** Nie zanurzać korpusu silnika i adapterów w wodzie.

### Narzędzia, akcesoria oraz przystawki do blendera ręcznego

Ramię blendera, kielich z pokrywą, różga, miska rozdrabniacza, noże oraz obydwie osłony myć ręcznie w gorącej wodzie z detergentem lub na najwyższej półce zmywarki. Dokładnie wysuszyć.

**UWAGA:** Adapter różgi oraz adapter rozdrabniacza nie mogą być myte w zmywarce.

## SERWIS I GWARANCJA

### Gwarancja na Blender Ręczny KitchenAid do użytku domowego

Okres gwarancji	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid nie obejmuje:
<b>Europa, Australia i Nowa Zelandia:</b>  Dla modelu 5KHB2571: Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu widocznej na paragonie.	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 blendera innego niż do przygotowywania 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.**

## Serwis

Wszelkie naprawy serwisowe powinny być dokonywane lokalnie przez autoryzowany punkt serwisowy KitchenAid. 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  
serwis@vivamix.pl

### **Adres Centrali:**

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

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian bez uprzedzenia.

07/12



## Obsah

### BEZPEČNOST TYČOVÉHO MIXÉRU

Důležité bezpečnostní pokyny.....	214
Elektrotechnické požadavky .....	215
Likvidace elektrického odpadu .....	215

### POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ

Součásti tyčového mixéru .....	216
Funkce tyčového mixéru.....	217
Návod na použití příslušenství .....	218

### PRÁCE S TYČOVÝM MIXÉREM

Montáž tyčového mixéru.....	219
Použití mixovací tyče.....	220
Použití šlehací metly.....	221
Použití sekáčku .....	222
Pracovní tipy.....	223

### PÉČE A ÚDRŽBA .....

### SERVIS A ZÁRUKA.....

# BEZPEČNOST TYČOVÉHO MIXÉRU

## Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i Váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtete 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. Přečtete se všechny pokyny.
2. Nikdy neponořujte motorovou jednotku, napájecí šňůru nebo elektrickou zástrčku tohoto tyčového mixéru do vody nebo jiné kapaliny; vyhněte se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Tento přístroj nesmí používat osoby (včetně dětí) s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud nejsou pod dozorem anebo nebyli poučeni o užívání tohoto přístroje osobou, která odpovídá za jejich bezpečnost.
4. Je potřeba dávat pozor na děti, aby si s přístrojem nehrály.
5. Odpojte přístroj od elektrického proudu před každou výměnou přídatného příslušenství, před čistěním přístroje nebo pokud přístroj nepoužíváte.
6. Nedotýkejte se pohybujících se částí.
7. Nepoužívejte žádný přístroj 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.
8. Vždy používejte pouze originální příslušenství značky KitchenAid; použití jiného přídatného zařízení může způsobit požár, elektrický šok nebo zranění.
9. Před spuštěním přístroje se ujistěte, že adaptér sekáčku je bezpečně zacvaknut.
10. Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
11. Napájecí šňůru nenechávejte viset přes roh stolu nebo pracovní desky.
12. Napájecí šňůru nepokládejte na horké povrchy ani na vařič.
13. Při mixování tekutin, především horkých tekutin, používejte vysokou nádobu anebo mixujte pouze malé množství, aby jste zabránili rozstříknutí.
14. Při zpracovávání surovin nikdy nedávejte ruce ani nástroje do nádoby, ve které mixujete. Snížíte tak riziko vážného zranění osob nebo poškození přístroje. Stěrku lze používat pouze tehdy, pokud je přístroj vypnutý.
15. Nože jsou ostré. Buďte opatrní.
16. Tento výrobek je určen pouze pro domácí použití.



# BEZPEČNOST TYČOVÉHO MIXÉRU

## Elektrotechnické požadavky


Napětí: 220-240 Voltů  
Frekvence: 50/60 Hertz  
Výkon: 180 Watt

**POZNÁMKA:** Jestliže zástrčku nelze zasunout do zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Zástrčku žádným způsobem neupravujte.

## 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 vybavy.

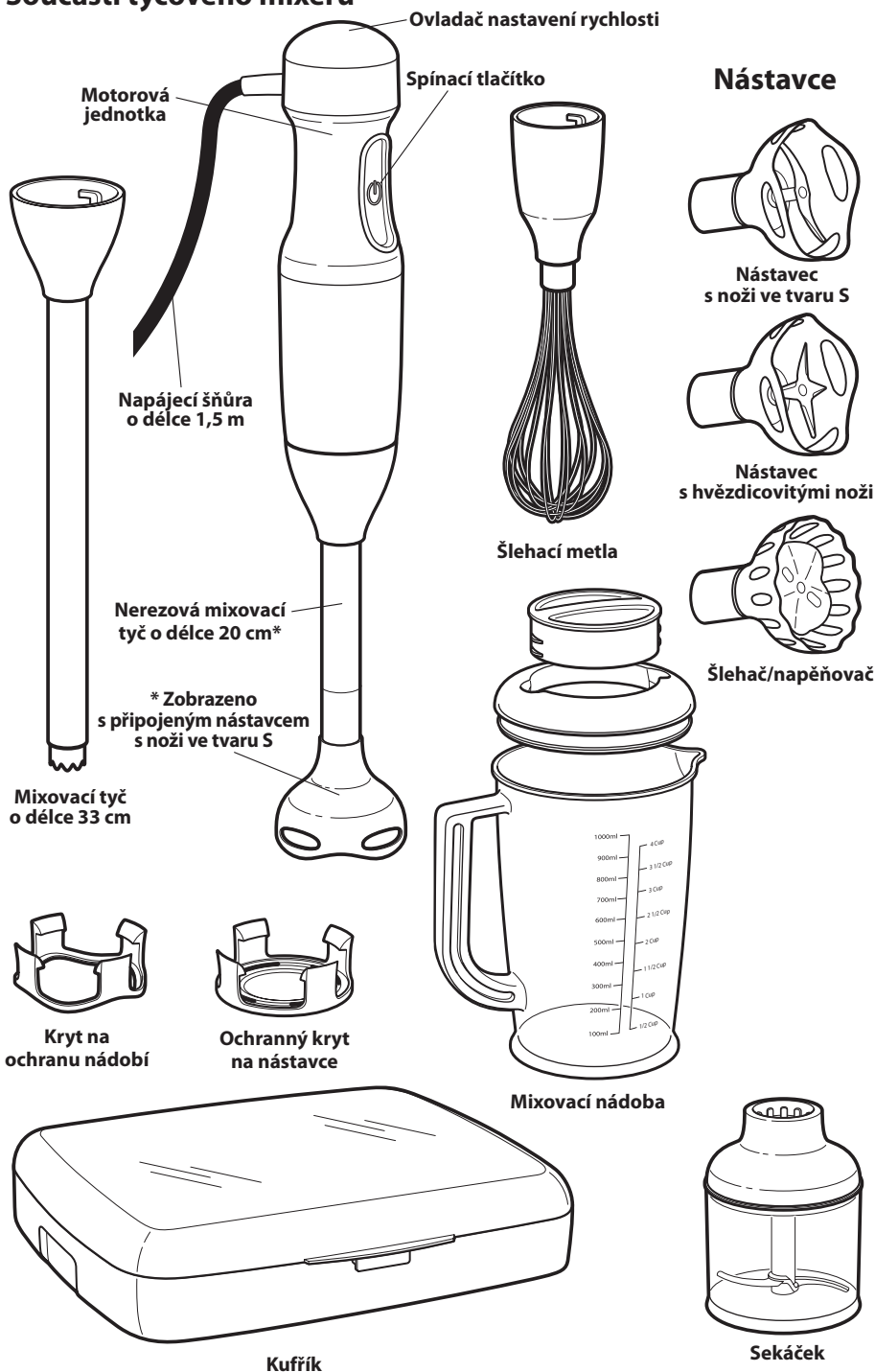
Likvidace musí být provedena v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadů.

Pro bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku kontaktujte prosím místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejnu, kde jste produkt koupili.



# POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ

## Součásti tyčového mixéru





# POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ

## Funkce tyčového mixéru

### Ovladač nastavení rychlosti

Různé rychlosti poskytují větší kontrolu při zpracování a přizpůsobení podle druhu jídel, nápojů a polévek.

### Spínací tlačítko

Tyčový mixér spustíte stisknutím a podržením spínacího tlačítka během mixování. Mixování zastavíte jednoduše uvolněním tohoto tlačítka.

### Motorová jednotka

Je navržena pro pohodlný úchop s protiskluzovým povrchem.

### Výkonný stejnosměrný motor (není vyobrazen)

Zajišťuje výkonné mixování a je navržen pro tichý provoz s dlouhou životností.

### Napájecí šňůra o délce 1,5 m

Napájecí šňůra je dostatečně dlouhá, aby tyčový mixér dosáhl na kuchyňskou linku anebo pracovní plochu a má kulatý profil bez vroubků, takže zajišťuje snadné čištění. Pro pohodlné skladování napájecí šňůry je k dispozici silikonový pásek.

### Nerezová tyč s otočným uzávěrem

Připojuje se k motorové jednotce jednoduše pootočením a zacvaknutím na místo. Ostré nerezové nože jsou zakryty, aby se zabránilo rozstříkávání při mixování.

### Šlehací metla

Je ideální na šlehání bílků a šlehačky.

### Sekáček

Je perfektní pro sekání menších kusů jako jsou bylinky, oříšky, zelenina. Sekáček obsahuje sekací nádobu, čepel a adaptér. Sekací nádobu má protiskluzový podklad, aby se zabránilo jejímu pohybu během sekání.

### Mixovací nádoba

Mixovací nádoba o objemu 1 litr z materiálu neobsahujícího BPA a s pohodlným držákem a víkem zabraňujícím rozstříknutí obsahu.

### Nástavce

Se třemi výměnnými koncovými nástavci budete mít vždy ten správný nástroj na mnoho různých úkolů. Od drcení ledu až po sekání uvařeného masa a pění mléka, s tyčovým mixérem KitchenAid budete vždy vybaveni.

### Kryt na ochranu nádobí při mixování

Nasadte kryt na ochranu nádobí na výměnné nástavce k ochraně vašeho nádobí během mixování.

### Ochranný kryt na nástavce při skladování




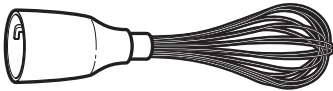

Nasadte ochranný kryt na výměnné nástavce k zabránění jejich poškození během skladování.

### Kufřík

Udrží vaše příslušenství dobře zorganizované a chrání je.

# POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ

## Návod na použití příslušenství

Příslušenství	Nejlépe používat na
<p><b>Nástavec s noži ve tvaru S</b></p> 	<p><b>Mixování, drcení, pyré</b> smoothies, mléčné koktejly, vařená zelenina, polévky, omáčky, led, kojenecké jídlo, poleva, ledová tříšť</p>
<p><b>Nástavec s hvězdovitými noži</b></p> 	<p><b>Rozmělňování, mletí</b> vařené maso, masová šťáva, ovocná dřev, mleté maso</p>
<p><b>Šlehač/napěňovač</b></p> 	<p><b>Napěňování, míchání</b> mléko (na latte, cappuccino ...), dortové těsto, palačinkové těsto, lité těsto na muffiny</p>
<p><b>Šlehací metla</b></p> 	<p><b>Šlehání, emulgování, provzdušňování</b> bílky, šlehačka, majonéza, zálivka, pěna, tatarská omáčka, puding</p>
<p><b>Sekáček</b></p> 	<p><b>Sekání</b> zelenina, parmazán, arašídý, salsa, vařené vejce, strouhanka, bylinky, vařené maso, masová šťáva, ovocné šťávy, mleté maso</p>

# PRÁCE S TYČOVÝM MIXÉREM

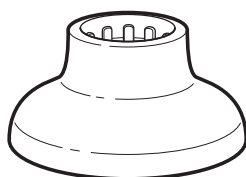
## Montáž tyčového mixéru

Než začnete poprvé používat tyčový mixér KitchenAid, otřete motorovou jednotku a příslušenství čistým navlhčeným hadříkem a odstraňte jakoukoliv špínu nebo prach. Můžete použít i jemný čistící prostředek, ale nepoužívejte abrazivní čističe.

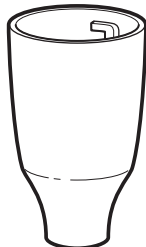
**POZNÁMKA:** Neponožte motorovou jednotku ani adaptéry do vody.

Osušte měkkou utěrkou. Umyjte všechny přídatné části a příslušenství ručně anebo v horním koši myčky. Řádně osušte.

**POZNÁMKA:** Před nasazováním nebo vyjímáním příslušenství se vždy ujistěte, že jste vytáhli napájecí šňůru ze zásuvky.



Adaptér sekáčku

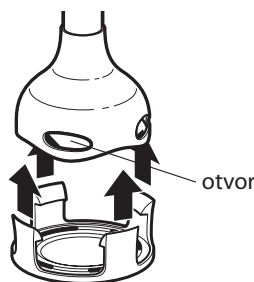


Adaptér šlehačích metly

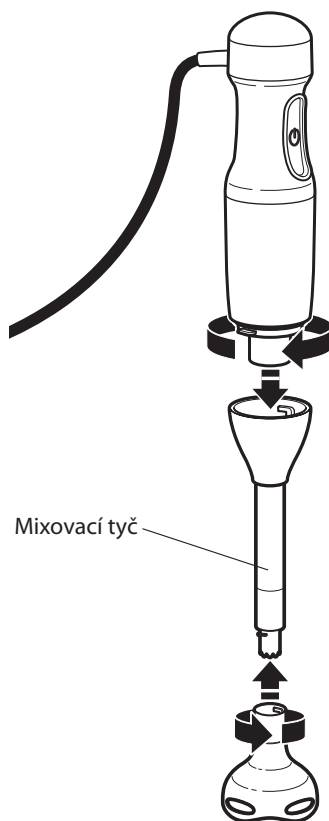
Informace o nasazování anebo vyjímání adaptéru sekáčku najdete v sekci „Použití sekáčku“.

### Ochranný kryt na nástavec

Jednoduše se nacvakne na nástavec a zajišťuje ochranu nožů v době, když se tyčový mixér nepoužívá.



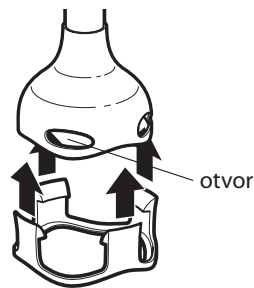
**POZNÁMKA:** Při nasazování zajistěte, aby byl ochranný kryt umístěn upevňovacími svorkami do otvorů nástavce s noži.



Mixovací tyč

### Kryt na ochranu nádobí

Kryt na ochranu nádobí se nacvakne na jakýkoliv z nástavců s noži a zajišťuje ochranu tyčového mixéru a vašeho nádobí.



**POZNÁMKA:** Při nasazování zajistěte, aby byl kryt na ochranu nádobí umístěn upevňovacími svorkami do otvorů nástavce s noži.

# PRÁCE S TYČOVÝM MIXÉREM

## Použití mixovací tyče

Mixovací tyč použijte na smoothies, mléčné koktejly, vařenou zeleninu, polevy nebo kojenecké jídlo.

1. Vložte mixovací tyč do nástavce s noži (viz "Návod na použití příslušenství") a upevněte otočením až do zacvaknutí.



2. Vložte mixovací tyč do motorové jednotky a upevněte otočením až do zacvaknutí.



3. Zapojte napájecí šňůru do zásuvky ve zdi.
4. Nastavte tyčový mixér na rychlost 1. Nastavte rychlost otočením ovladače nastavení rychlosti na horní straně tyčového mixéru.
5. Vložte tyčový mixér do směsi.

**POZNÁMKA:** Tyčový mixér ponořujte do tekutin pouze na délku přídatného příslušenství. Neponořujte víc než pod okraj mixovacího příslušenství. Neponořujte motorovou jednotku do tekutin ani do jiných směsí.

6. Stisknutím spínacího tlačítka zapněte tyčový mixér.
7. Po dokončení mixování uvolněte spínací tlačítko ještě před tím, než vytáhnete tyčový mixér ze směsi.
8. Ihned po použití vypojte ze zásuvky, dříve než začnete odpojovat nebo měnit přídatné příslušenství.

Tyčový mixér s připojenou mixovací tyčí vložte do mixovací nádoby obsahující ingredience pod úhlem. Volnou rukou použijte k zakrytí horní strany mixovací nádoby pro lepší stabilitu a zamezíte tak stříkání. Pamatujte si, že tyčový mixér je potřeba zastavit před vyjmutím z nádoby, aby jste zabránili rozstříknutí.

Mixování



Položte tyčový mixér na chvíli na dno mixovací nádoby a pak jej natočte pod úhlem a pomalu jej vytahujte nahoru podél strany nádoby. Když budete táhnout tyčový mixér nahoru, všimnete si, že ingredience ze spodní strany jsou vytahovány nahoru. Když se ingredience již nevytahují zespodu nahoru, položte tyčový mixér opět na dno nádoby a proces opakujte dokud nebudou ingredience mít požadovanou konzistenci.

Vytahování nahoru



Pomocí lehkého otáčivého pohybu vycházejícího ze zápěstí vytahujte tyčový mixér nahoru a nechte jej opět klesat dolů do směsi. Pohyb vedte ze zápěstí a k práci využijte váhu tyčového mixéru.

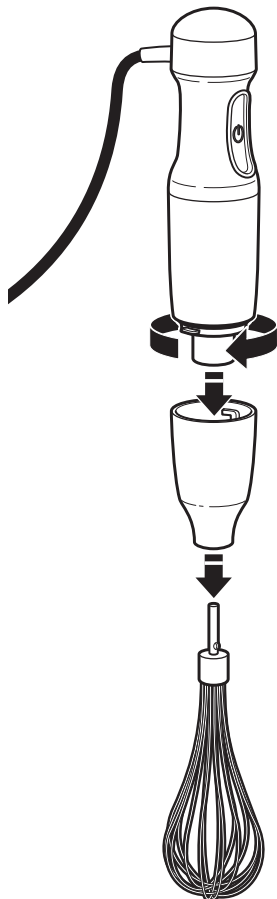
Otáčivý pohyb



# PRÁCE S TYČOVÝM MIXÉREM

## Použití šlehačí metly

Šlehačí metlu použijte ke šlehání šlehačky, bílků, k míchání instantních pudingů, zálievek, pěny anebo k výrobě majonézy.



1. Vložte šlehačí metlu do adaptéru šlehačí metly.
2. Vložte adaptér šlehačí metly do motorové jednotky a upevněte otočením do zacvaknutí. Adaptér automaticky nastaví šlehačí metlu na správný rozsah rychlostí, které jsou vhodné pro šlehání.
3. Zapojte napájecí šňůru do zásuvky ve zdi.
4. Nastavte tyčový mixér na rychlost 1. Nastavte rychlost otočením ovladače nastavení rychlosti na horní straně tyčového mixéru.

5. Vložte tyčový mixér do směsi. Nerezová šlehačí metla může poškrábat nebo zanechat stopy na nepřilnavých površích. Nepoužívejte šlehačí metlu s nádobím s nepřilnavým povrchem.

**POZNÁMKA:** Tyčový mixér ponořujte do tekutin pouze na délku přídatného příslušenství. Neponořujte víc než pod okraj adaptéru šlehačí metly. Neponořujte motorovou jednotku do tekutin ani do jiných směsí.

Rozstříknutí a vystříknutí zabráníte použitím šlehačí metly v hlubokých nádobách anebo hrncích.

6. Stisknutím spínacího tlačítka zapnete tyčový mixér.
7. Po dokončení šlehání uvolněte spínací tlačítko ještě před tím, než vytáhnete tyčový mixér ze směsi.
8. Ihned po použití vypojte ze zásuvky, dříve než začnete odpojovat nebo měnit přídatné příslušenství.

# PRÁCE S TYČOVÝM MIXÉREM

## Použití sekáčku

### **VAROVÁNÍ**

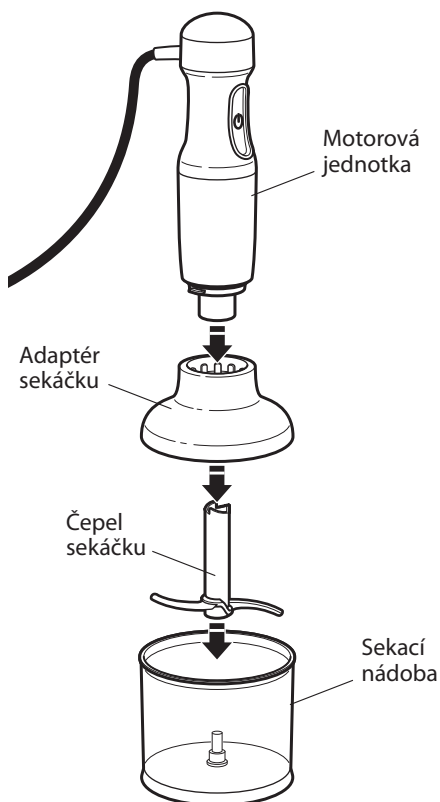
#### **Nebezpečí pořezání**

**S noži zacházejte opatrně.  
Neuposlechnutí může mít za  
následek pořezání.**

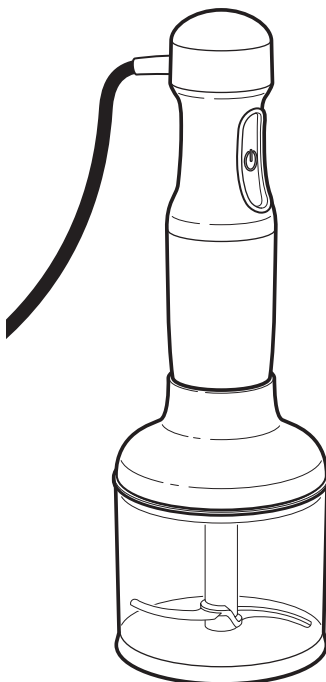
Přídavný sekáček použijte na sekání malého množství potravin jako je vařené maso, sýr, zelenina, bylinky, sušenky, pečivo a ořechy.

1. Vložte čepel sekáčku do sekací nádoby.
2. Do mísy vložte malé kousky potravin.
3. Připojte adaptér sekáčku na sekací nádobu.

**POZNÁMKA:** Adaptér sekáčku nasadíte na sekací nádobu pouze přiložením přímo shora. Nesnažte se adaptér sekáčku nasazovat otáčivým pohybem.



4. Nasadte motorovou jednotku shora na sekáček a zatlačte.
5. Při práci držte motorovou jednotku jednou rukou a sekací nádobu druhou rukou.



6. Stisknutím spínacího tlačítka zapnete tyčový mixér. Nejlepší výsledky dosáhnete „pulzováním“ tak, že budete střídavě mačkat a uvolňovat spínací tlačítko, dokud ingredience nedosáhnou požadované konsistence.
7. Když bude sekání dokončeno, uvolněte spínací tlačítko.
8. Vyměňte motorovou jednotku z adaptéru sekáčku.

**POZNÁMKA:** Adaptér sekáčku vyjmete ze sekací nádoby pouze zvednutím přímo nahoru. Nesnažte se adaptér sekáčku sundávat otáčivým pohybem.

9. Ihned po použití vypojte ze zásuvky, dříve než začnete odpojovat nebo měnit přídavné příslušenství.

# PRÁCE S TYČOVÝM MIXÉREM

## Návod na zpracovávání v sekáčku

Potraviny	Množství	Příprava	Rychlost	Čas*
Maso	200 g	Nakrájejte na kostičky o velikosti 2 cm	5	15 sekund
Mandle/ ořechy	200 g	Vložte celé ořechy	3	25 sekund
Česnek	10–12 hřebíčků	Vložte celé hřebíčky	3	15 sekund
Cibule	100 g	Nakrájejte na čtvrtky	3	15 sekund
Sýr	100 g	Nakrájejte na kostičky o velikosti 1 cm	5	30 sekund
Vařená vejce	2	Vložte celá vejce	4	3 pulzy
Mrkve	200 g	Nakrájejte průměrně velkou mrkev na čtvrtky	3	15 sekund
Bylinky	50 g	Odstraňte stonky	4	15 sekund

\* Doba zpracování a rychlosti jsou uvedeny přibližně.

Skutečná doba zpracování se může lišit podle kvality potravin nebo požadované hrubosti sekání.

Česky

## Pracovní tipy

- Tvrdé potraviny nakrájejte na malé kousky, aby bylo mixování a sekání jednodušší.
- Tyčový mixér je vybaven teplotní ochranou před vysokými provozními teplotami. Pokud se tyčový mixér najednou zastavil během provozu, vypojte jej ze zásuvky a nechte 10 minut automaticky resetovat.
- Aby jste zabránili rozstříknutí směsi, vložte tyčový mixér do směsi dříve než stisknete spínací tlačítko a tlačítko uvolněte dříve než vytáhnete tyčový mixér ze směsi.
- Při mixování v hrnci na vařiči sejměte hrnec z tepelného zdroje, aby jste ochránili tyčový mixér před přehřátím.
- Pro nejlepší mixování držte tyčový mixér pod úhlem a opatrně s ním pohybujte nahoru a dolů v nádobě. Netlačte směs tyčovým mixérem silou dolů.
- Aby jste zabránili přetečení, nechte v nádobě místo na to, aby se směs mohla zvedat, když používáte tyčový mixér.
- Ujistěte se, že dlouhá napájecí šňůra tyčového mixéru nezasahuje přes žádný tepelný zdroj.
- Nenechávejte tyčový mixér stát v horkém hrnci na vařiči, když jej nepoužíváte.
- Před mixováním nebo sekáním odstraňte ze směsi tvrdé části jako jsou pecky nebo kosti, aby jste zabránili poškození nožů.
- Nepoužívejte tyčový mixér k mletí kávy nebo tvrdého koření jako je muškátový oříšek. Zpracovávání těchto potravin by mohlo mít za následek poškození nožů.
- Nedávejte mixovací nádobu ani sekací nádobu do mikrovlnné trouby.
- Nerezová šlehací metla může poškrábat anebo zanechat stopy na nepřilnavých površích; vyhněte se používání šlehací metly na nádobí s nepřilnavým povrchem.
- Aby jste zabránili stříkání, používejte šlehací metlu ve hlubokých nádobách anebo hrncích.

## PÉČE A ÚDRŽBA

1. Před čištěním tyčový mixér vypojte ze zásuvky.
2. Adaptéry a příslušenství vyjmete pootočením (viz sekce „Práce s tyčovým mixérem“)
3. Motorovou jednotku a adaptéry otřete čistým navlhčeným hadříkem. Můžete použít i jemný čisticí prostředek, ale nepoužívejte abrazivní čističe.
4. Napájecí šňůru otřete hadříkem namočeným v teplé mýdlové vodě a pak čistým navlhčeným hadříkem. Utřete měkkou utěrkou.
5. Adaptér sekáčku a adaptér šlehací metly umyjte ručně v teplé mýdlové vodě.
6. Mixovací tyč a nástavce osušte měkkou utěrkou.

**POZNÁMKA:** Neponořujte motorovou jednotku ani adaptéry do vody.

## Příslušenství a adaptéry tyčového mixéru

Mixovací tyč, mixovací nádobu a víko, šlehací metlu, sekací nádobu, čepel sekáčku a kryt na ochranu nádobí umývejte v horké mýdlové vodě anebo v horním koši myčky. Řádně osušte.

**POZNÁMKA:** Nevkládejte adaptéry šlehací metly a sekáčku do myčky.

## SERVIS A ZÁRUKA

### Záruka na domácí použití tyčového mixéru KitchenAid

Délka záruky	KitchenAid uhradí	KitchenAid neuhradí
<b>Evropa, Austrálie a Nový Zéland:</b>  Na model 5KHB2571: Dva roky 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.**



# 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  
tel.: +420 517 346 256  
mob.: +420 602 751 818  
fax: +420 517 330 415  
[www.kitchenaid.cz](http://www.kitchenaid.cz)

### POTTEN & PANNEN - STANĚK group

Obchodní 110  
251 01 Čestlice  
tel: +420 261 227 373  
fax: +420 261 227 372  
[www.pottenpannen.cz](http://www.pottenpannen.cz)

Česky

## Zákaznické služby

### Luboš Vymazal – MAGNUM

Brněnská 37  
682 01 Vyškov  
tel.: +420 517 346 256  
mob.: +420 602 751 818  
fax: +420 517 330 415  
[www.kitchenaid.cz](http://www.kitchenaid.cz)

### POTTEN & PANNEN - STANĚK group

Obchodní 110  
251 01 Čestlice  
tel: +420 261 227 373  
fax: +420 261 227 372  
[www.pottenpannen.cz](http://www.pottenpannen.cz)

[www.pottenpannen.cz](http://www.pottenpannen.cz)  
[www.kitchenaid.cz](http://www.kitchenaid.cz)



FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. Všechna práva vyhrazena.

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění.

07/12



## جدول المحتويات

### سلامة الخلاط اليدوي

- ٢ إجراءات وقائية هامة .....
- ٣ المتطلبات الكهربائية .....
- ٣ التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية .....

### الأجزاء والميزات

- ٤ أجزاء الخلاط اليدوي .....
- ٥ ميزات الخلاط اليدوي .....
- ٦ دليل الملحقات .....

### تشغيل الخلاط اليدوي

- ٧ تجميع الخلاط اليدوي .....
- ٨ استخدام ذراع الخبط .....
- ٩ استخدام ملحق المخففة .....
- ١٠ استخدام ملحق المفرمة .....
- ١١ نصائح التشغيل .....

### العناية والتنظيف

- ١٢ العناية والتنظيف .....
- ١٢ الخدمة والضمان .....

## المتطلبات الكهربائية

الفولت: ٢٢٠-٢٤٠ فولت  
التردد: ٥٠-٦٠ هرتز

**ملاحظة:** إذا لم يتلاءم القابس مع مأخذ الطاقة، فاتصلي بفني كهرباء مؤهل. لا تقومي بتعديل القابس بأي شكل من الأشكال.

## التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية


التجميع المناسبة الخاصة بإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يجب إجراء عملية التخلص وفقاً للقواعد البيئية المحلية الخاصة بالتخلص من النفايات.

للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة المنتج واستعادته وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه المنتج.

هذا الجهاز مؤشّر عليه طبقاً لتوجيهات المجلس الأوروبي 2002/96/EC بشأن نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

وبالتأكد من التخلص من هذا الجهاز بصورة صحيحة، ستساعدي في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تتسبب بشكل آخر من خلال التعامل غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج.

يشير الرمز  الموجود على المنتج، أو الوثائق المرفقة معه، إلى أن هذا الجهاز لا يمكن التعامل معه على أنه نفايات منزلية. وبدلاً من ذلك، يجب تسليمه لنقطة

## تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرئي دائماً رسائل السلامة والتزمي بها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

ينبهك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.

ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضاً كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:



إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



ستخبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة، وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

## إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع إجراءات السلامة الأساسية، وذلك يتضمن ما يلي:

1. اقرئي جميع الإرشادات.
2. للحماية من خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضعي جسم الموتور أو السلك أو القابس الكهربائي الخاص بهذا الخلط اليدوي في الماء أو السوائل الأخرى.
3. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص (بما في ذلك الأطفال) لديهم عجز في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص خبرة ومعرفة، ما لم يكونوا تحت الإشراف أو الإرشاد - فيما يتعلق باستخدام الجهاز - من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
4. يجب مراقبة الأطفال لضمان أنهم لا يلعبون بالجهاز.
5. افصلي القابس عن مأخذ الطاقة عند عدم الاستخدام، وقبل تركيب الأجزاء أو نزعها، وقبل التنظيف.
6. تجنبي ملامسة الأجزاء المتحركة.
7. لا تقومي بتشغيل أية جهاز يحتوي على سلك أو قابس تالف، أو بعد تعطل الجهاز، أو بعد سقوطه أو حصول ضرر له بأي شكل من الأشكال. أعيدي الجهاز لأقرب مرفق خدمة معتمد للفحص أو التصليح أو للتعديل الكهربائي أو الميكانيكي.
8. قد يتسبب استخدام الملحقات التي لا يوصي بها المصنّع أو التي لا يبيعهها في حدوث حريق، أو صدمة كهربائية، أو إصابة.
9. احرصي على تثبيت مهائلي المفرمة بإحكام في مكانه قبل تشغيل الجهاز.
10. لا تستخدميه في الهواء الطلق.
11. لا تدعي السلك يتدلى على حافة الطاولة أو الزاوية.
12. لا تدعي السلك يلامس الأسطح الساخنة، بما في ذلك الفرن.
13. عند خلط السوائل، خاصة السوائل الساخنة، استخدم عاءً طويلاً أو أعدي كميات صغيرة في المرة الواحدة لتقليل سكبها.
14. تجنبي وضع اليدين والأنية داخل الوعاء أثناء الخلط لمنع إحداث إصابات بالغة للأشخاص أو حدوث تلف بالوحدة. ويمكن استخدام مكشطة، لكن يجب أن تستخدم فقط عندما لا تكون الوحدة قيد التشغيل.
15. إن الشفرات حادة. فتعاملها معها بحرص.
16. هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط.

## احتفظي بهذه الإرشادات

## مميزات الخلاط اليدوي

### التحكم في السرعة

تقدم لكي السرعات المختلفة تحكماً أفضل في الإعداد ليناسب التعامل مع الأطعمة والمشروبات وأنواع الحساء المختلفة.

### زر الطاقة بلمسة واحدة

يقوم بتنشيط الخلاط اليدوي بالضغط مع الاستمرار على زر "الطاقة" أثناء الخلط. ولإيقاف الخلط، ببساطة حرري زر الطاقة.

### جسم الموتور

مصمم للإمساك به بشكل مريح ودون أن ينزلق.

### موتور قوي يعمل على التيار المباشر (غير معروض)

يقدم لكي عمل خلط قوي، وهو مصمم للعمل بهدوء ولفترة طويلة.

### سلك طاقة بطول ١,٥ م (٥ أقدام)

سلك طاقة طويل بما يكفي لأخذ الخلاط اليدوي إلى سطح الطهي أو منطقة العمل، وهو دائري وليس به فتحات حتى يسهل تنظيفه. كما أن هناك شريط سلك من السيليكون مضمن لتخزين السلك بشكل ملائم.

### ذراع خلط من الاستانلس يثبت لولبياً

يتم تركيبه في جسم الموتور بلفة بسيطة ويتم تدويره لتثبيتته في مكانه. إن الشفرة الحادة المصنوعة من الاستانلس مغطاة بالمساعدة في منع نثر الأطعمة أثناء الخلط.

### ملحق المخففة

تم تحسينها لخلق بياض البيض وقشطة الحليب.

### ملحق المفرمة

مثالية لمهام الفرغ الصغيرة، مثل الأعشاب والجوز والخضراوات. تشمل المفرمة كبة وشفرة ومهائئ مفرمة. تحتوي كبة المفرمة على قاعدة ضد الانزلاق لمنع الحركة أثناء عملية الفرغ.

### دورق الخلط

دورق سعة ١ لتر وخال من مادة BPA ومزود بمقبض ملائم وغطاء مانع لنثر الأطعمة.

### الشفرات التي على شكل أجراس

من خلال الشفرات الثلاث القابلة للتبديل والتي على شكل أجراس، سيكون لديك دائماً الأداة المناسبة للعديد من المهام. فمن جرش الثلج إلى فرم اللحم المطهي وتكوين رغوة للبن، فإن الخلاط اليدوي من KitchenAid يسد كافة احتياجاتك.

### حاجز الحماية

قومي بتركيب حاجز الحماية على الشفرات القابلة للتبديل والتي على شكل أجراس لحماية أنية الطهي أثناء الاستخدام.

### حامي الشفرات

قومي بتركيب حامي الشفرات على الشفرات القابلة للتبديل والتي على شكل أجراس لحمايتها من التلف عند عدم استخدامها.

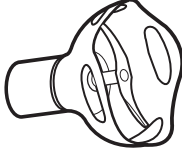
### حقيبة التخزين

تحتفظ بالملحقات منظمة ومحمية.

## الأجزاء والميزات

### أجزاء الخلاط اليدوي

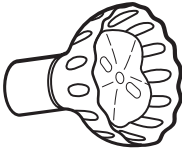
الشفرات التي على شكل أجراس



شفرة S



شفرة النجمة



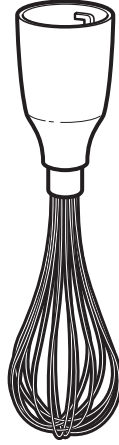
مكون الرغوة/المضرب

قرص التحكم في السرعة

زر الطاقة بلمسة واحدة

جسم الموتور

سلك طاقة بطول ١,٥ م (٥ أقدام)



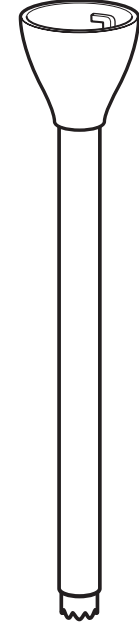
ملحق المخفقة

ذراع خلط من الاستانلس بطول ٢٠ سم (٨ بوصة)\*

\* يتم عرضها مع تركيب الشفرة S



دورق الخلط



ذراع خلط بطول ٣٣ سم (١٣ بوصة)



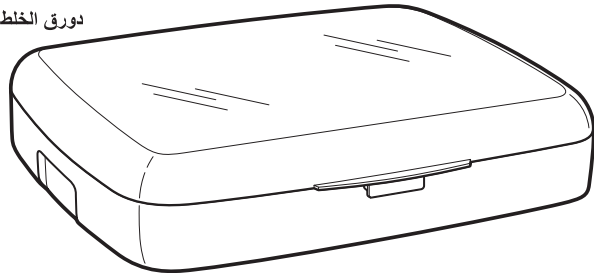
حامي الشفرات



حاجز الحماية



ملحق المقرفة



حقيبة التخزين

العربية

## تشغيل الخلاط اليدوي

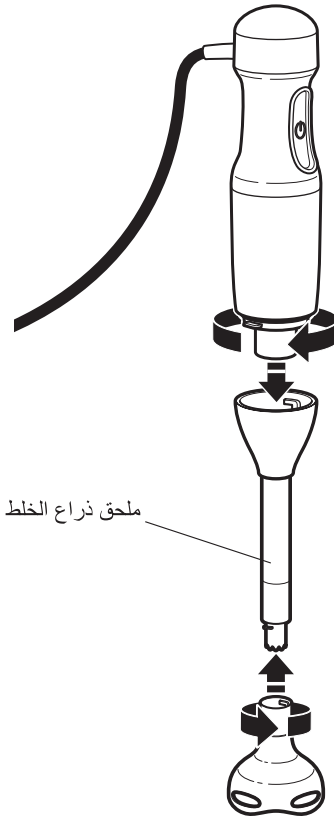
### تجميع الخلاط اليدوي

قبل استخدام الخلاط اليدوي من KitchenAid للمرة الأولى، امسح جسم الموتور ومهائبات الملحقات باستخدام قطعة قماش نظيفة ومبللة لإزالة أية أوساخ أو أتربة. يمكنك استخدام صابون معتل، ولكن لا تستخدم المنظفات الساحقة.

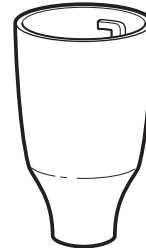
**ملاحظة:** لا تغسي جسم الموتور أو المهائبات في الماء.

قومي بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. قومي بغسل جميع الأجزاء والملحقات باستخدام اليد أو في الرف العلوي لغسالة الأواني. قومي بالتجفيف بشكل تام.

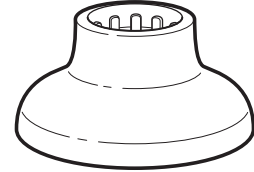
**ملاحظة:** تأكدي دائماً من فصل سلك الطاقة عن المآخذ المثبت في الحائط قبل تركيب الملحقات أو إزالتها.



ملحق ذراع الخلط



مهائى المخفقة

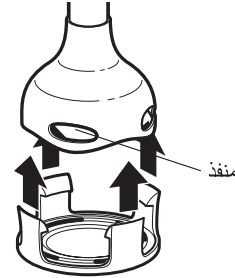


مهائى المفرمة

للحصول على معلومات حول تركيب مهائى المفرمة أو إزالتها، انظري قسم "استخدام ملحق المفرمة".

### حامي الشفرات

يتم تركيبه بسهولة على الشفرة التي على شكل جرس ويقدم حماية للشفرات أثناء عدم استخدام الخلاط اليدوي.

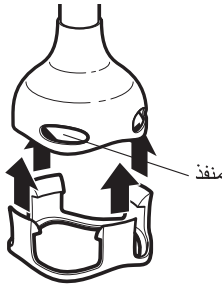


منفذ

**ملاحظة:** تأكدي من تركيب حامي الشفرات مع وضع مشابك التركيب وسط المنافذ الموجودة في الشفرات التي على شكل جرس.

### حاجز الحماية




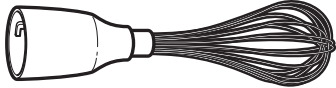

يتم تركيب حاجز الحماية على أية شفرة على شكل جرس مضمنة، ويقدم حماية للخلاط اليدوي وأنية الطهي.



منفذ

**ملاحظة:** تأكدي من تركيب حاجز الحماية مع وضع مشابك التركيب وسط المنافذ الموجودة في الشفرات التي على شكل جرس.



أفضل الاستخدامات	الملحقات
<p>الخلط، الجرش، الهرس الأطعمة الناعمة، مخفوق اللبن، الخضراوات المطهية، الحساء، صلصة التوابل، الثلج، طعام الأطفال، المتلجات، الثلج المجروش</p>	<p>شفرة S</p> 
<p>البشر، الفرغ اللحم المطهي، صلصة لحم البقر، الفواكه السائلة، اللحم المفروم، الثلج المجروش</p>	<p>شفرة النجمة</p> 
<p>تكوين الرغوة، الخلط اللبن (لقهوة اللاتيه، الكابتشينو...)، مخيض الكيك، مخيض الفطيرة، مخيض الموفينية</p>	<p>مكون الرغوة/المضرب</p> 
<p>الخفق، الاستحلاب، تدفيق الهواء بياض البيض، قشطة الحليب، الميونيز، صلصة الخل، الموسمية، الصلصة الهولندية، البودينج</p>	<p>المخففة</p> 
<p>الفرم الخضراوات، جبن البارما، الفول السوداني، الصلصة، البيض المسلوق، البسكويت، الأعشاب، اللحم المطهي، صلصة لحم البقر، الفواكه السائلة، اللحم المفروم</p>	<p>المفرمة</p> 

## تشغيل الخلاط اليدوي

### استخدام ملحق المخفقة

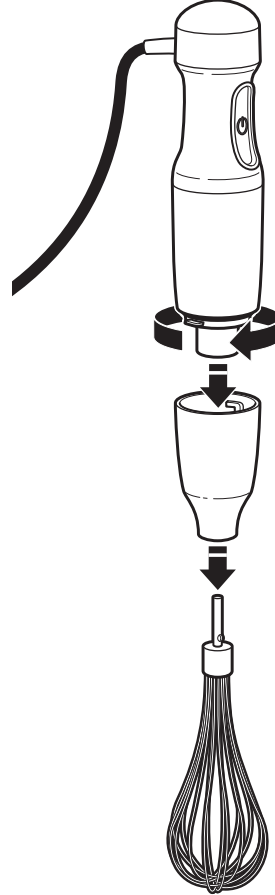
استخدمي المخفقة لخفق الكريمة أو ضرب بياض البيض أو خلط البودينج الفوري أو صلصة الخل أو الموسية أو عمل الميونيز.

٥. قومي بإدخال الخلاط اليدوي داخل الخليط. قد تتسبب المخفقة المصنوعة من الاستانلس في خدش الطبقات المانعة للالتصاق أو إحداث علامات عليها؛ تجنبني استخدام المخفقة في أنية الطهي المانعة للالتصاق.

**ملاحظة:** يجب غمس الخلاط اليدوي في السوائل بطول الملحق. تجنبني أن تغمسيه أكثر من وصلة مهابئ المخفقة. لا تغمسي جسم الموتور في السوائل أو أنواع الخليط الأخرى.

لمنع نثر الخليط وتساقطه، استخدمني ملحق المخفقة في وعاء أو إناء عميق.

٦. اضغطي على زر "الطاقة" لتنشيط الخلاط اليدوي.
٧. وبعد اكتمال عملية الخفق، قومي بتحريك زر "الطاقة" قبل إزالة الخلاط اليدوي من الخليط.
٨. قومي بفصل القابض بعد الاستخدام مباشرة، قبل إزالة الملحقات أو تغييرها.



١. أدخلي المخفقة في مهابئ المخفقة.
٢. أدخلي مهابئ المخفقة في جسم الموتور، ثم قومي بلفه لتثبيتته حتى تسمعي صوت طقطقة. يقوم المهابئ تلقائيًا بضبط المخفقة على نطاق السرعات المناسب والذي يلائم عملية الخفق.
٣. قومي بتوصيل سلك الطاقة في مأخذ الطاقة الكهربائية المثبت في الحائط.
٤. ابدئي تشغيل الخلاط اليدوي على السرعة ١. وقومي بضبط السرعة بإدارة قرص التحكم في السرعة الموجود أعلى الخلاط اليدوي.

## استخدام ذراع الخلط

أدخلي الخلاط اليدوي بعد تركيب ذراع الخلط في دورق الخلاط الذي يحتوي على المكونات بزوايا. استخدم يدكي الحرة لتغطية الجزء العلوي من دورق الخلاط للحصول على ثبات أفضل وتجنب نثر الخليط. تذكري إيقاف الخلاط اليدوي قبل إزالته من الدورق لتجنب نثر الخليط.



اتركي الخلاط اليدوي في أسفل دورق الخلط للحظة، ثم أمسكيه بزوايا واسحبيه ببطء لأعلى في مقابل جدار الدورق. وبمجرد سحب الخلاط اليدوي، ستلاحظين أن هناك مكونات من أسفل الدورق تُسحب لأعلى. وعندما يتوقف سحب المكونات لأعلى من الأسفل، أعيدي الخلاط اليدوي إلى أسفل الدورق وكرري العملية حتى تحصل المكونات على القوام المطلوب.



مع استخدام حركة دائرية خفيفة للمعصم، اسحبي الخلاط اليدوي لأعلى قليلاً واجعليه يتدلى مرة أخرى داخل المكونات. اعطي الفرصة لحركة معصمكي ووزن الخلاط ليقوما بالعمل.

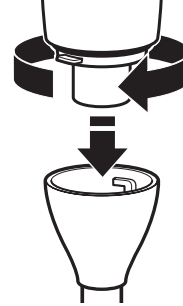


استخدمي ملحق ذراع الخلط للأطعمة الناعمة أو مخفوق اللبن أو الحساء أو الخضراوات المطهية أو طعام الأطفال.

١. قومي بإدخال ذراع الخلط في الشفرة التي على شكل جرس (انظري "لدليل الملحقات")، ثم قومي بلفه لتثبيته حتى تسمعي صوت طقطة.



٢. قومي بإدخال ذراع الخلط في جسم الموتور، ثم قومي بلفه لتثبيته حتى تسمعي صوت طقطة.



٣. قومي بتوصيل سلك الطاقة في مأخذ الطاقة الكهربائية المثبت في الحائط.

٤. قومي بتعيين الخلاط اليدوي على السرعة ١. وقومي بضبط السرعة بإدارة قرص التحكم في السرعة الموجود أعلى الخلاط اليدوي.

٥. قومي بإدخال الخلاط اليدوي داخل الخليط.

**ملاحظة:** يجب غمس الخلاط اليدوي في السوائل بطول الملحق. تجنبي أن تغمسيه أكثر من وصلة ملحق الخلاط. لا تغمسي جسم الموتور في السوائل أو أنواع الخليط الأخرى.

٦. اضغطي على زر "الطاقة" لتنشيط الخلاط اليدوي.

٧. وبعد اكتمال الخلط، قومي بتحرير زر الطاقة قبل إزالة الخلاط اليدوي من الخليط.

٨. قومي بفصل القابض بعد الاستخدام مباشرة، قبل إزالة الملحقات أو تغييرها.

دليل الإعداد بالمفرمة				
الطعام	الكمية	التحضير	السرعة	الوقت*
اللحم	٢٠٠ جم	قطعي لمكعبات ٢ سم	٥	١٥ ثانية
اللوز/الجوز	٢٠٠ جم	ضعي الجوز بأكمله	٣	٢٥ ثانية
الثوم	١٠ - ١٢ فص ثوم	ضعي فصوص الثوم بأكملها	٣	١٥ ثانية
البصل	١٠٠ جم	قطعي لأرباع	٣	١٥ ثانية
الجبن	١٠٠ جم	قطعي لمكعبات ١ سم	٥	٣٠ ثانية
البيض المسلوq	٢	ضعي البيض بأكمله	٤	٣ ضغطات للتشغيل
الجزر	٢٠٠ جم	قطعي الجزر العادي لأرباع	٣	١٥ ثانية
الأعشاب	٥٠ جم	أزيلي الساق	٤	١٥ ثانية

\* إن أوقات وسرعات الإعداد تعتبر تقريبية. قد يختلف الاستخدام الحقيقي بناءً على جودة الطعام وحجم الفرم المطلوب.

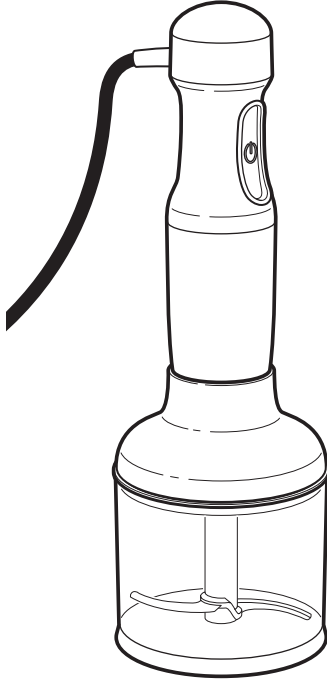
## نصائح التشغيل

- قطعي الأطعمة الصلبة إلى قطع صغيرة للحصول على خلط أو فرم أسهل.
- إن الخلاط اليدوي مزود بعازل حراري ضد درجات الحرارة العالية. وفي حال توقف الخلاط اليدوي فجأة أثناء الاستخدام، قومي بفصل القابس واركبيه لمدة ١٠ ثوانٍ لإعادة ضبطه تلقائيًا.
- لتجنب تناثر الخليط، أدخلي الخلاط اليدوي داخل الخليط قبل الضغط على زر "الطاقة"، وقومي بتحرير زر "الطاقة" قبل سحب الخلاط اليدوي من الخليط.
- قبل الخلط في قدر على سطح الطهي، أزيلي الوعاء من عامل التسخين لحماية الخلاط اليدوي من فرط السخونة.
- للحصول على أفضل خلط، أمسكي الخلاط اليدوي بزاوية وقومي بتحريكه بلطف لأعلى ولأسفل داخل الوعاء. لا تضربي الخليط بقوة بالخلط اليدوي.
- لمنع الفيضان، اسمحي بوجود فراغ في الوعاء لجعل الخليط يرتفع عند استخدام الخلاط اليدوي.
- تأكدي من عدم بسط السلك الطويل جدًا الخاص بالخلط اليدوي على عامل تسخين ساخن.
- لا تتركي الخلاط اليدوي في وعاء ساخن على سطح الطهي أثناء عدم استخدامه.
- أزيلي العناصر الصلبة، مثل نواة الفواكه أو العظام، من الخليط قبل الخلط أو الفرم للمساعدة في منع إتلاف الشفرات.
- لا تستخدمي الخلاط اليدوي في إعداد البن أو التوابل الصلبة مثل جوزة الطيب. فقد يتسبب إعداد هذه الأطعمة في إتلاف شفرات الخلاط اليدوي.
- لا تستخدمي الدورق أو كبة المفرمة في فرن المايكرويف.
- قد تتسبب المخفقة المصنوعة من الاستانلس في خدش الطبقات المانعة للالتصاق أو إحداث علامات عليها؛ تجنبني استخدام المخفقة في آنية الطهي المانعة للالتصاق.
- لمنع نثر الخليط، استخدمني ملحق المخفقة في وعاء أو إناء عميق.

## تشغيل الخلاط اليدوي

### استخدام ملحق المفرمة

٤. قومي بمحاذاة كبة المفرمة مع جسم الموتور واضغطي عليهما معا.
٥. أمسكي جسم الموتور بيد واحدة وأمسكي كبة المفرمة باليد الأخرى أثناء الإعداد.



٦. اضغطي على زر "الطاقة" لتنشيط الخلاط اليدوي. للحصول على أفضل النتائج، قومي بتشغيل الطاقة "بشكل متكرر" بالضغط على زر "الطاقة" وتحريره حتى تحصل المكونات على القوام المطلوب.
٧. بعد اكتمال الفرغ، قومي بتحرير زر "الطاقة".
٨. أزيلتي جسم الموتور من مهائئ المفرمة.

**ملاحظة:** لإزالة مهائئ المفرمة من كبة المفرمة، ارفعيها لأعلى بشكل مستقيم. لا تحاولي لف مهائئ المفرمة لإزالتها.

٩. قومي بفصل القابض بعد الاستخدام مباشرة، قبل إزالة الملحقات أو تغييرها.

## ⚠ تحذير

### خطر القطع

تعاملتي مع الشفرات بحرص.

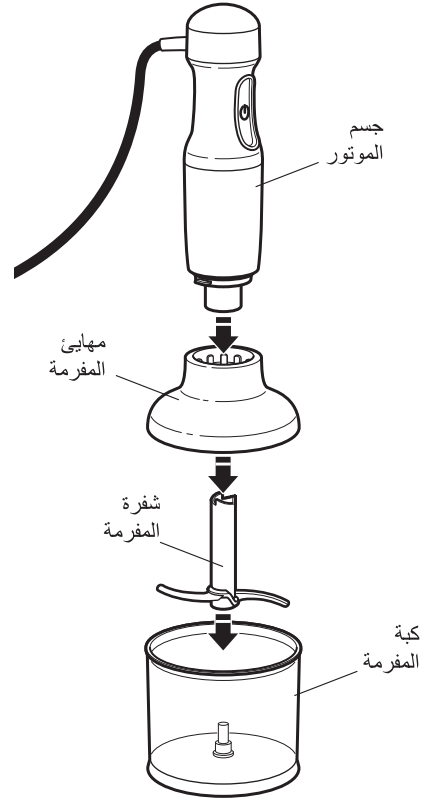
قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في القطع.

استخدمي ملحق المفرمة لفرغ كميات صغيرة من الطعام مثل اللحم المطهي والجبن والخضراوات والأعشاب والبسكويت والخبز والجوز.

١. أدخلتي شفرة المفرمة في كبة المفرمة.
٢. أضيفي قطعاً صغيرة من الأطعمة داخل الكبة.
٣. قومي بتركيب مهائئ المفرمة في كبة المفرمة.

**ملاحظة:** لتركيب مهائئ المفرمة في كبة المفرمة، أنزليه لأسفل بشكل مستقيم. لا تحاولي لف مهائئ المفرمة في مكانه.

العربية



## مراكز الخدمة

من داخل أيرلندا:

M.X. ELECTRIC  
Service Department  
25 Alymer Crescent  
Kilcock, Co. KILDARE

هاتف: ٨٧ ٢٥٨١٥٧٤  
فاكس: ١ ٦٢٨ ٤٣٦٨

من داخل أستراليا:

هاتف: ١٨٠٠ ٩٩٠ ٩٩٠

من داخل نيوزيلندا:

هاتف: ٠٨٠٠ ٨٨١ ٢٠٠

يجب أن يتم التعامل مع جميع عمليات الخدمة محليًا من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد. اتصل بالموزع الذي اشترتي منه الوحدة للحصول على اسم أقرب مركز خدمة KitchenAid معتمد.

من داخل المملكة المتحدة:

هاتف: ٠٨٤٥ ٦٠١١ ٢٨٧

## خدمة العملاء

العنوان:

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

من داخل المملكة المتحدة وأيرلندا:

الرقم المجاني ١٢٦٦ ٩٨٨ ٠٨٠٠

(يتم الدفع مقابل المكالمات من الهاتف المحمول وفقًا لأسعار الشبكة القياسية)

بالنسبة لأيرلندا الجنوبية:

الرقم المجاني ٥١٤٨ ٨٦١٦ ٢٠ (٠) ٤٤٤+

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

### أجزاء الخلاط اليدوي وملحقاته

اغسلي أذرع الخلط والدورق والغطاء والمخففة وكبة المفرمة والشفرات وحاجز الحماية بماء دافئ وبه صابون أو في الزف العلوي لغسالة الأواني. قومي بالتجفيف بشكل تام.

**ملاحظة:** لا تضعي مهابئ المخففة أو مهابئ المفرمة في غسالة الأواني.

1. قومي بفصل قابس الخلاط اليدوي قبل التنظيف.
2. أزيلي المهابئات والملحقات بلقها (انظري قسم "تشغيل الخلاط اليدوي").
3. امسحي جسم الموتور والمهابئات باستخدام قطعة قماش مبللة. يمكنك استخدام صابون صحن معتدل، ولكن لا تستخدم المنظفات السابجة.
4. امسحي سلك الطاقة باستخدام قطعة قماش دافئة وذات رغوة، ثم قومي بتنظيفه باستخدام قطعة قماش مبللة. قومي بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة.
5. اغسلي مهابئ المفرمة ومهابئ المخففة باستخدام اليد بماء دافئ وبه صابون.
6. جففي ذراع الخلط والشفرات التي على شكل أجراس باستخدام قطعة قماش ناعمة.

**ملاحظة:** لا تغمسي جسم الموتور أو المهابئات في الماء.

## الخدمة والضمان

### ضمان الخلاط اليدوي المنزلي من KitchenAid

مدة الضمان:	ستدفع KitchenAid مقابل:	لن تدفع KitchenAid مقابل:
أوروبا، وأستراليا، ونيوزيلندا: لطرانز 5KHB2571: ضمان سنتان من تاريخ الشراء.	قطع الغيار وتكاليف عمال التصليح لتصحيح عيوب في المواد أو التصنيع. يجب أن تقدم الخدمة من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.	أ. عملية التصليح عندما يُستخدم الخلاط اليدوي لعمليات خلاف تحضير الطعام المنزلي العادي. ب. تلف ناتج عن حادث أو تحويلات أو استخدام خاطئ أو إساءة استخدام أو تركيب/تشغيل لا يتوافق مع الرموز الكهربائية المحلية.

لا تتحمل KITCHENAID أية مسؤولية عن الأضرار غير المباشرة.



FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

07/12

