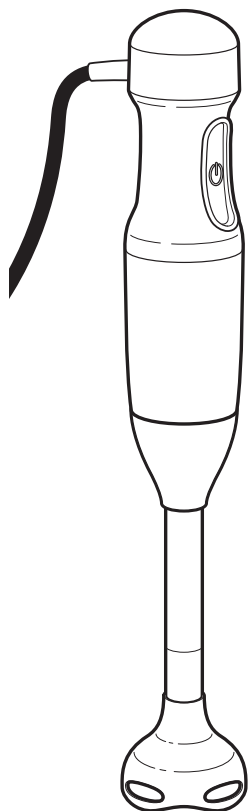




5KHB2571
5KHB2531



KitchenAid







English	5
Deutsch	21
Français	37
Italiano	53
Nederlands	69
Español	85
Português	101
Ελληνικά	117
Svenska	133
Norsk	149
Suomi	165
Dansk	181
Íslenska	197
Русский	213
Polski	229
Český	245
Türkçe	261
العربية	1







TABLE OF CONTENTS

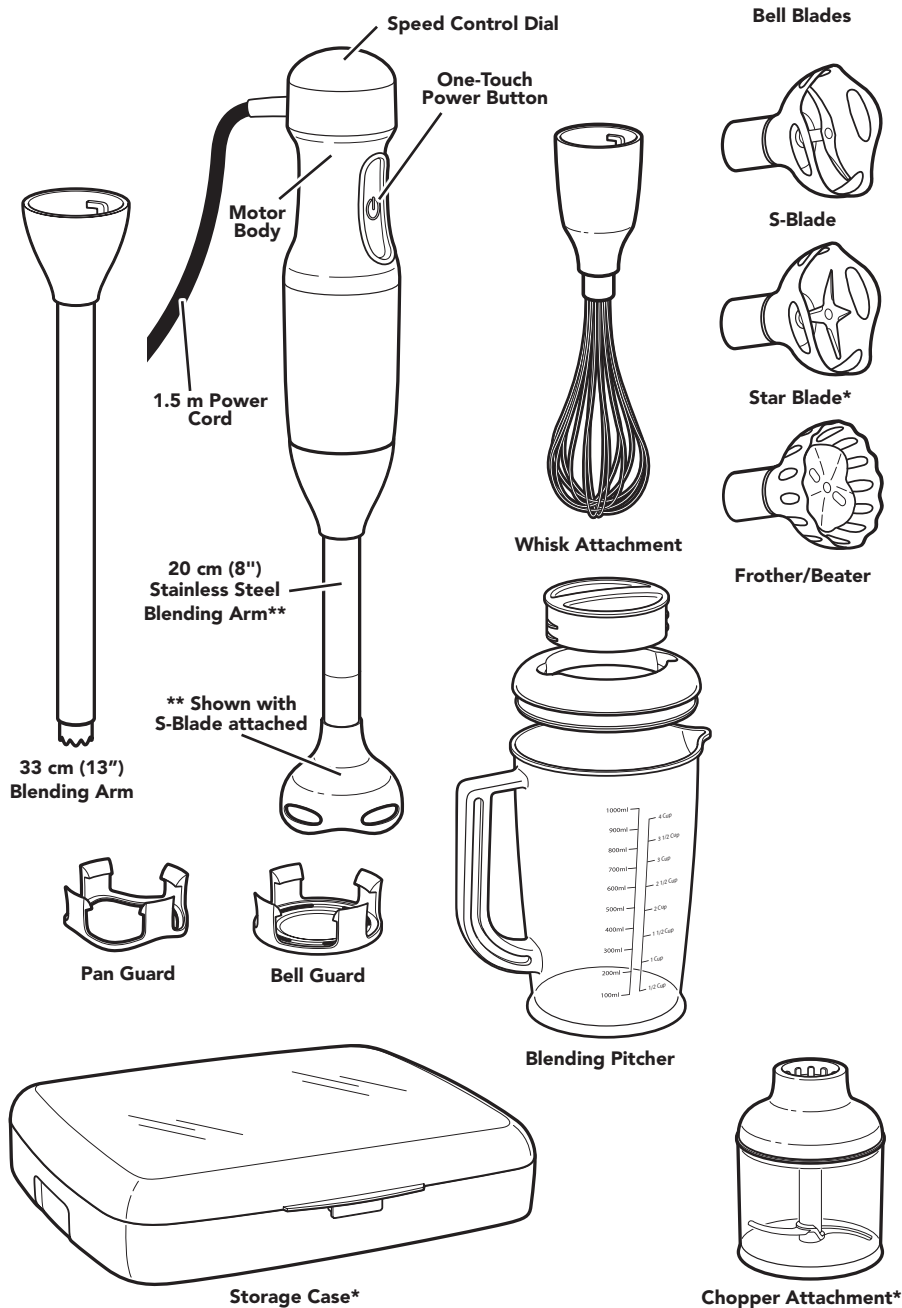
PARTS AND FEATURES	6
Hand Blender Parts.....	6
Hand Blender Features.....	7
Attachment Guide	8
HAND BLENDER SAFETY	9
Important Safeguards	9
Electrical Requirements	12
Electrical Equipment Waste Disposal	12
OPERATING YOUR HAND BLENDER.....	13
Assembling the Hand Blender.....	13
Using the Blending Arm	14
Using the Whisk Attachment.....	15
Using the Chopper Attachment*.....	16
Operating Tips.....	17
CARE AND CLEANING	18
WARRANTY AND SERVICE	19

* Included only in model 5KHB2571



PARTS AND FEATURES

HAND BLENDER PARTS



* Included only in model 5KHB2571





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 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 cleanup. 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

Optimised 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*

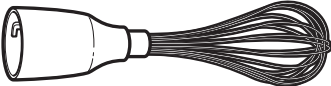
Keeps accessories organised and protected.

* Included only in model 5KHB2571



PARTS AND FEATURES

ATTACHMENT GUIDE

ATTACHMENT	BEST USED TO
S-Blade 	Blend, Crush, Purée Smoothies, milk shakes, cooked veggies, soups, sauces, ice, baby food, frosting, crushed ice
Star Blade 	Shred, Mince Cooked meats, beef gravy, liquefied fruits, minces
Frother/Beater 	Froth, Mix Milk (for Latte, Cappuccino, etc.), cake batter, pancake batter, muffin batter
Whisk 	Whip, Emulsify, Aerate Egg whites, whipped cream, mayonnaise, vinaigrette, mousse, Hollandaise sauce, pudding
Chopper 	Chop Vegetables, parmesan cheese, peanuts, salsa, hard boiled eggs, bread crumbs, herbs, cooked meats, beef gravy, liquefied fruits, minces





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. Misuse of appliance may result in personal injury.
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. European Union Only: Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.



HAND BLENDER SAFETY

5. European Union Only: This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
6. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
7. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
8. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils away from accessories during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the appliance.
9. 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 Authorised Service Centre for examination, repair, or adjustment.
10. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
11. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
12. Be certain the Chopper Adapter* is securely locked in place before operating appliance.
13. Do not use outdoors.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
16. Do not allow children to use the blender without supervision.
17. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.

* Included only in model 5KHB2571





HAND BLENDER SAFETY

18. 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.
19. Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
20. Be careful if hot liquid is blended in the pitcher, as it can be ejected out due to a sudden steaming.
21. Refer to the “Operating your Hand Blender” section for instructions on operating times and speed settings for accessories.
22. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
23. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices or other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
24. **WARNING:** To prevent electric shock, unplug before servicing.
25. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



HAND BLENDER SAFETY

ELECTRICAL REQUIREMENTS

**WARNING**



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Voltage: 220-240 VAC

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

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent 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 accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

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.





OPERATING YOUR HAND BLENDER

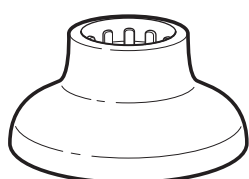
ASSEMBLING THE HAND BLENDER

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.

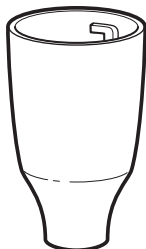
NOTE: Do not immerse the motor body or the adapters in water.

Dry with a soft cloth. Wash all the other 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*

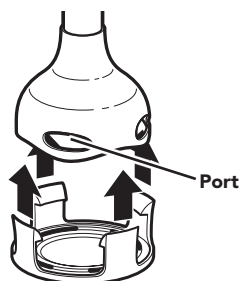


Whisk Adapter

For information on attaching or removing the Chopper adapter, see the "Using the Chopper Attachment" section.

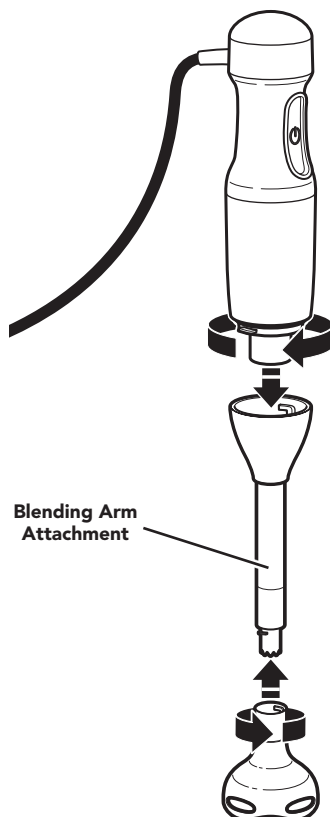
Bell Guard

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



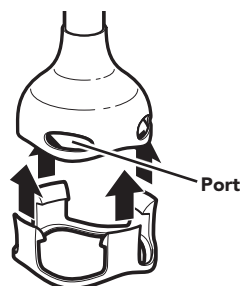
NOTE: Ensure Bell Guard is installed with the mounting clips positioned between the ports on the Bell Blades.

* Included only in model 5KHB2571



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

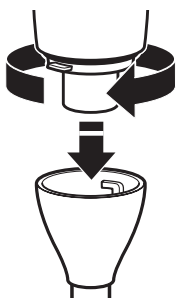
USING THE BLENDING ARM

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

1. Insert Blending Arm into Bell Blade (see the "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.

14 | OPERATING YOUR HAND BLENDER

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

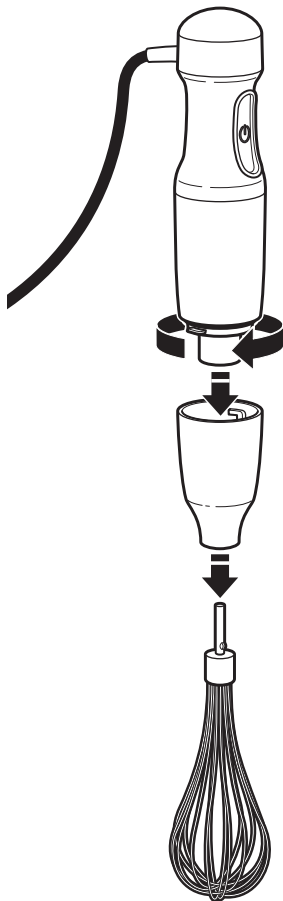




OPERATING YOUR HAND BLENDER

USING THE WHISK ATTACHMENT

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



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.

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.



OPERATING YOUR HAND BLENDER

USING THE CHOPPER ATTACHMENT*

⚠ WARNING

Cut Hazard

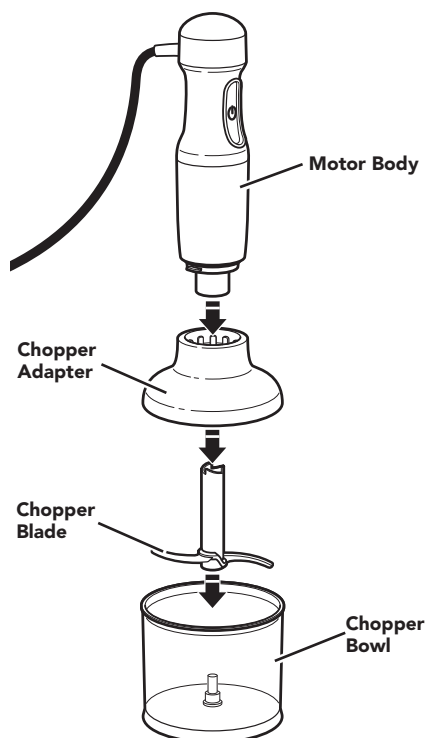
Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

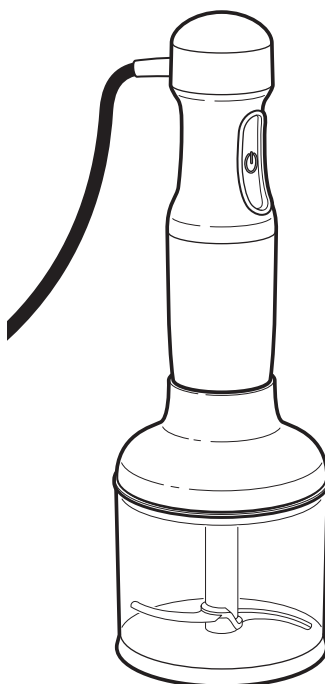
Use the Chopper attachment to chop small amounts of food such as cooked meat, cheese, vegetables, herbs, crackers, bread, and nuts.

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

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

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

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

* Included only in model 5KHB2571





OPERATING YOUR HAND BLENDER

PROCESSING GUIDE				
Food	Quantity	Preparation	Speed	Time**
Meats	200 g (7 oz)	Cut into 2 cm (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 (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.

* Included only in model 5KHB2571



CARE AND CLEANING

CLEANING THE HAND BLENDER AND ACCESSORIES

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 Chopper* and Whisk adapters* with a damp cloth. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers.

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

4. Wipe power cord with warm, sudsy cloth, then wipe clean with damp cloth. Dry with soft cloth.

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 with a soft cloth.

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

* Included only in model 5KHB2571



WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID HAND BLENDER WARRANTY

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Middle East and Africa: For Model 5KHB2571, 5KHB2531 Two years full warranty from date of purchase.	The replacement parts and repair labour costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorised KitchenAid Service Centre.	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.

CUSTOMER SERVICE

In U.K. and Ireland:

For any questions, or to find the nearest Authorised KitchenAid Service Centre, please find our contact details below.

NOTE: All service should be handled locally by an Authorised KitchenAid Service Centre.

General hotline number:  00800 3810 4026

In other countries:

For all product related questions and after sales matters, please contact your dealer to obtain the name of the nearest Authorised KitchenAid Service/Customer Centre.

For more information, visit our website at:

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

©2018 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.





INHALTSVERZEICHNIS

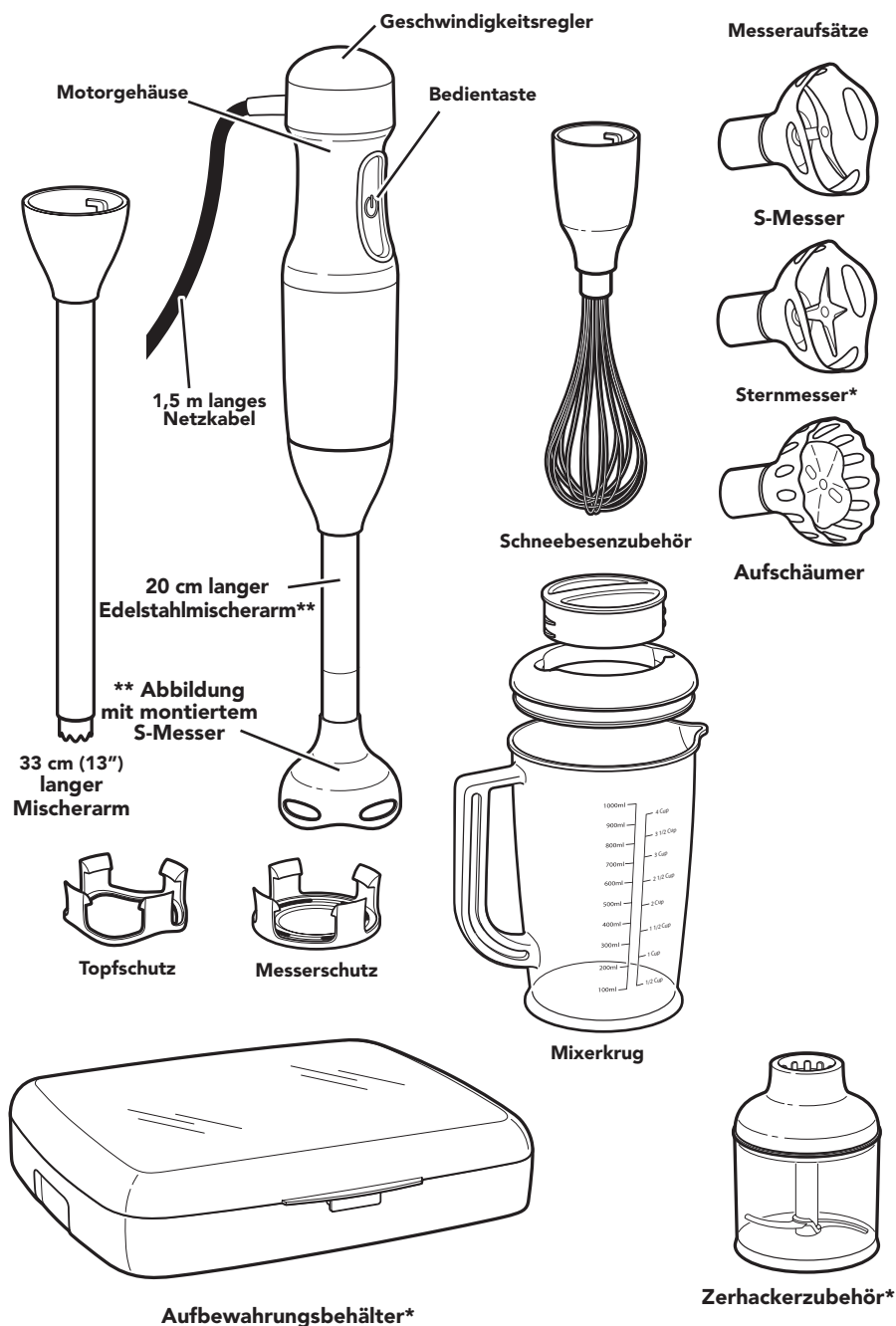
TEILE UND MERKMALE	22
Teile des Stabmixers	22
Merkmale des Stabmixers	23
Zubehörübersicht	24
SICHERHEITSHINWEISE FÜR STABMIXER.....	25
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	25
Elektrische Voraussetzungen	28
Entsorgung von Elektrogeräten	28
VERWENDEN IHRES STABMIXERS	29
Montieren Ihres Stabmixers.....	29
Verwenden des Mischerarms.....	30
Verwenden des Schneebesenzubehörs	31
Verwenden des Zerkleinererzubehörs*	32
Bedienhinweise.....	33
PFLEGE UND REINIGUNG	34
GARANTIE UND KUNDENDIENST.....	35

*nur im Lieferumfang von Modell 5KHB2571



TEILE UND MERKMALE

TEILE DES STABMIXERS



*nur im Lieferumfang von Modell 5KHB2571





TEILE UND MERKMALE

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 Edelstahlmesser ist mit einem Schutz ausgestattet, der Spritzer verhindert.

Schneebesenzubehör

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*

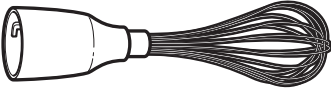
Hier sind alle Zubehörteile sicher aufbewahrt.

*nur im Lieferumfang von Modell 5KHB2571
TEILE UND MERKMALE | 23



TEILE UND MERKMALE

ZUBEHÖRÜBERSICHT

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





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 alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen/legen Sie das Gehäuse, das Kabel oder den Netzstecker des Stabmixers niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.
4. Nur Europäische Union: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unzureichender Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



SICHERHEITSHINWEISE FÜR STABMIXER

5. Nur Europäische Union: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
6. Kinder müssen sorgsam beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
7. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen aus (OFF) und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Zur Trennung vom Stromnetz nehmen Sie den Stecker und ziehen Sie diesen heraus. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
8. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung sowie Spachteln oder andere Utensilien während des Betriebs von allen Zubehörteilen fern, um das Risiko von Verletzungen und/oder von Schäden am Gerät zu verringern.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten Servicestelle.
10. Lassen Sie beschädigte Netzkabel vom Hersteller oder den autorisierten Servicepartner oder sonstigen qualifizierten Personen austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
11. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu einem Brand, einem Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
12. Vergewissern Sie sich, dass der Chopper-Adapter* sicher eingerastet ist, bevor Sie das Gerät bedienen.
13. Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
14. Lassen Sie das Kabel niemals über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte herabhängen.
15. Das Kabel darf nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen einschließlich des Ofens kommen.
16. Erlauben Sie Kindern nicht, den Mixer ohne Aufsicht zu benutzen.

*nur im Lieferumfang von Modell 5KHB2571





SICHERHEITSHINWEISE FÜR STABMIXER

17. Beim Mixen von Flüssigkeiten, insbesondere heißen Flüssigkeiten, einen hohen Behälter verwenden oder kleine Mengen auf einmal zubereiten, um ein Herausspritzen zu vermeiden.
18. Halten Sie beim Mixen Hände und Utensilien vom Behälter fern, um schwere Personenschäden oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Ein Schaber kann verwendet werden, aber nur dann, wenn das Gerät nicht läuft.
19. Die Klingen sind scharf. Bitte gehen Sie beim Umgang mit den scharfkantigen Klingen stets vorsichtig vor, wenn Sie den Becher leeren und reinigen.
20. Seien Sie vorsichtig beim Zugießen heißer Flüssigkeiten in den Krug, da sie durch plötzliche Verdampfung herausgeschleudert werden können.
21. Näheres zur Betriebsdauer und den Geschwindigkeitseinstellungen für Zubehörteile siehe Abschnitt „So benutzen Sie Ihr Handrührgerät“.
22. Lesen Sie den Abschnitt „Pflege und Reinigung“ durch, um Anweisungen zur Reinigung der Oberflächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
23. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:
 - Mitarbeiter-Küchenbereichen in Läden, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
 - landwirtschaftlichen Betrieben;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Unterkünften;
 - Frühstückspensionen oder ähnliche Unterkünfte.
24. **ACHTUNG:** Zur Vermeidung eines Stromschlags muss das Gerät vor Wartungen immer ausgeschaltet und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden.
25. Trennen Sie den Mixer immer von der Stromversorgung, wenn Sie ihn unbeaufsichtigt lassen, und bevor Sie ihn montieren, demontieren oder reinigen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF



SICHERHEITSHINWEISE FÜR STABMIXER

ELEKTRISCHE VORAUSSETZUNGEN

! WARNUNG

Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

Spannung: 220-240 VAC

Frequenz: 50-60 Hertz

Leistung: 180 Watts

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

Disposal of packing material

Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol  versehen. Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.
- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen.

Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Folgen haben.



- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Anleitung bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.





VERWENDEN IHRES STABMIXERS

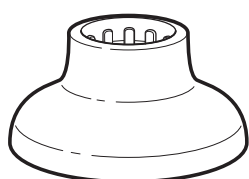
MONTIEREN IHRES STABMIXERS

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.

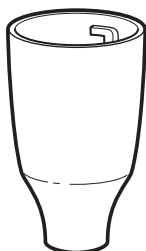
HINWEIS: Tauchen Sie das Motorgehäuse und die Adapter nicht ins Wasser.

Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab. Spülen Sie das restliche 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.



Zerkhackeradapter*

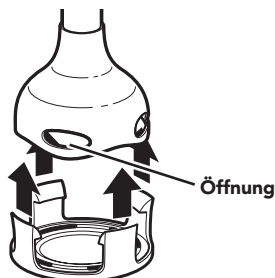


Schneebesenadapter

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

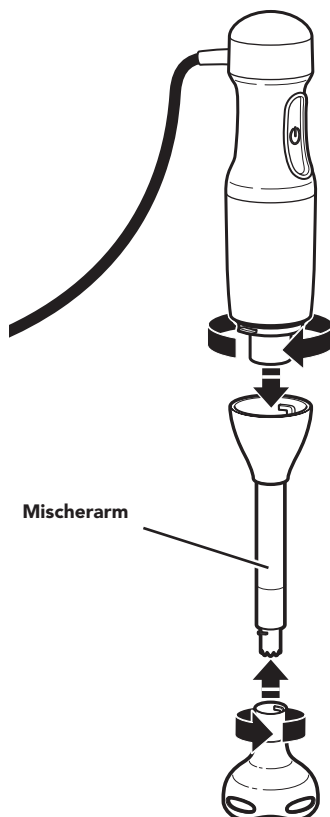
Messerschutz

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



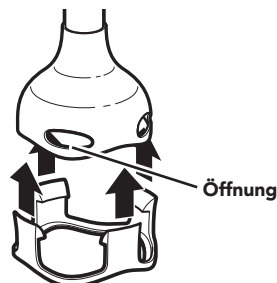
HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Nasen des Messerschutzes zwischen den Öffnungen des Messeraufsatzes liegen.

*nur im Lieferumfang von Modell 5KHB2571



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

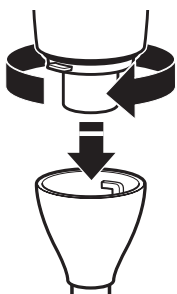
VERWENDEN DES MISCHERARMS

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 „Zubehözübersicht“) 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 1. 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 Zubehöerteile abnehmen oder wechseln.

30 | VERWENDEN IHRES STABMIXERS

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 gewünschte 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

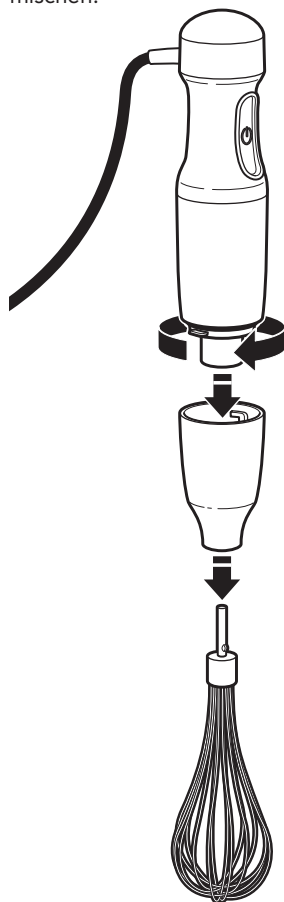




VERWENDEN IHRES STABMIXERS

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 1. Drehen Sie zum Einstellen der Stufe den Regler oben am Stabmixer.

5. Stecken Sie den Mixer in die Mischung. Der Edelstahl-Schneebesen kann Antihafbeschichtungen verkratzen oder Spuren hinterlassen. Wir raten daher von der Verwendung in antihafbeschichtetem 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 ZERHACKERZUBEHÖRS*

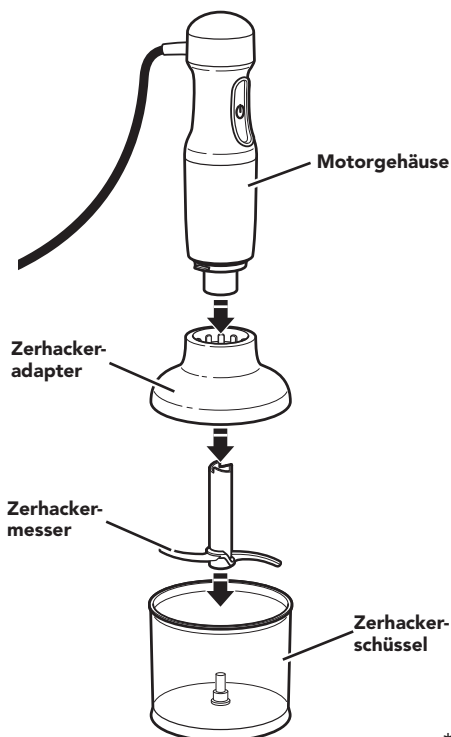
WARNUNG

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

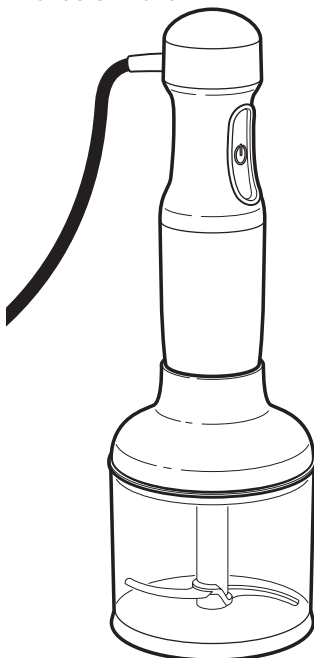
Mit dem Zerhackerzubehör können Sie kleine Mengen verschiedener Zutaten (gekochtes Fleisch, Käse, Gemüse, Kräuter, Cracker, Brot und Nüsse) zerhacken.

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

HINWEIS: Um den Zerhackeradapter 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.

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

8. Ziehen Sie das Motorgehäuse aus dem Zerhackeradapter.
9. Ziehen Sie unmittelbar danach den Netzstecker – noch bevor Sie Zubehörteile abnehmen oder wechseln.

*nur im Lieferumfang von Modell 5KHB2571





VERWENDEN IHRES STABMIXERS

LEITFADEN FÜR DIE VERARBEITUNG				
Zutaten	Menge	Vorbereitung	Geschwindigkeit	Dauer**
Fleisch	200 g (7 oz)	In 2 cm (3/4") große Würfel schneiden	5	15 Sekunden
Mandeln/Nüsse	200 g (7 oz)	Ganze Nüsse hinzugeben	3	25 Sekunden
Knoblauch	10–12 Zehen	Ganze Zehen hinzugeben	3	15 Sekunden
Zwiebeln	100 g (3.5 oz)	In Viertel schneiden	3	15 Sekunden
Käse	100 g (3.5 oz)	In 1 cm (3/8") große Würfel schneiden	5	30 Sekunden
Hartgekochte Eier	2	Ganze Eier hinzugeben	4	3 Impulse
Carrots	200 g (7 oz)	Normal große Karotten in Viertel schneiden	3	15 Sekunden
Kräuter	50 g (2 oz)	Stängel entfernen	4	15 Sekunden

DEUTSCH

** Ungefähre Verarbeitungsdauer und Geschwindigkeit.

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

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 Mixergebnisse 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-Schneebesen kann Antihafbeschichtungen verkratzen oder Spuren hinterlassen. Wir raten daher von der Verwendung in antihafbeschichtetem Kochgeschirr ab.
- Verwenden Sie das Schneebesenzubehör in hohen Behältern oder Töpfen, um ein Herausspritzen zu vermeiden.

*nur im Lieferumfang von Modell 5KHB2571

VERWENDEN IHRES STABMIXERS | 33



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, Zerhacker* und Schneebesenadapter* mit einem feuchten Tuch ab. Sie können einen milden Geschirreiniger verwenden, aber keine scharfen oder scheuernden Reiniger.

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

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.

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. Verwenden Sie zum Abtrocknen ein weiches Tuch.

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



GARANTIE UND KUNDENDIENST

HAUSHALTSGARANTIE FÜR DEN KITCHENAID-STABMIXER

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für Modell 5KHB2571, 5KHB2531: 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 Speisenzubereitung im Haushalt 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.

DEUTSCH

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

KUNDENDIENST

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS: Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Rufnummer für allgemeine Fragen:  00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:
www.Kitchenaid.eu

©2018 Alle Rechte vorbehalten.
Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.





TABLE DES MATIÈRES

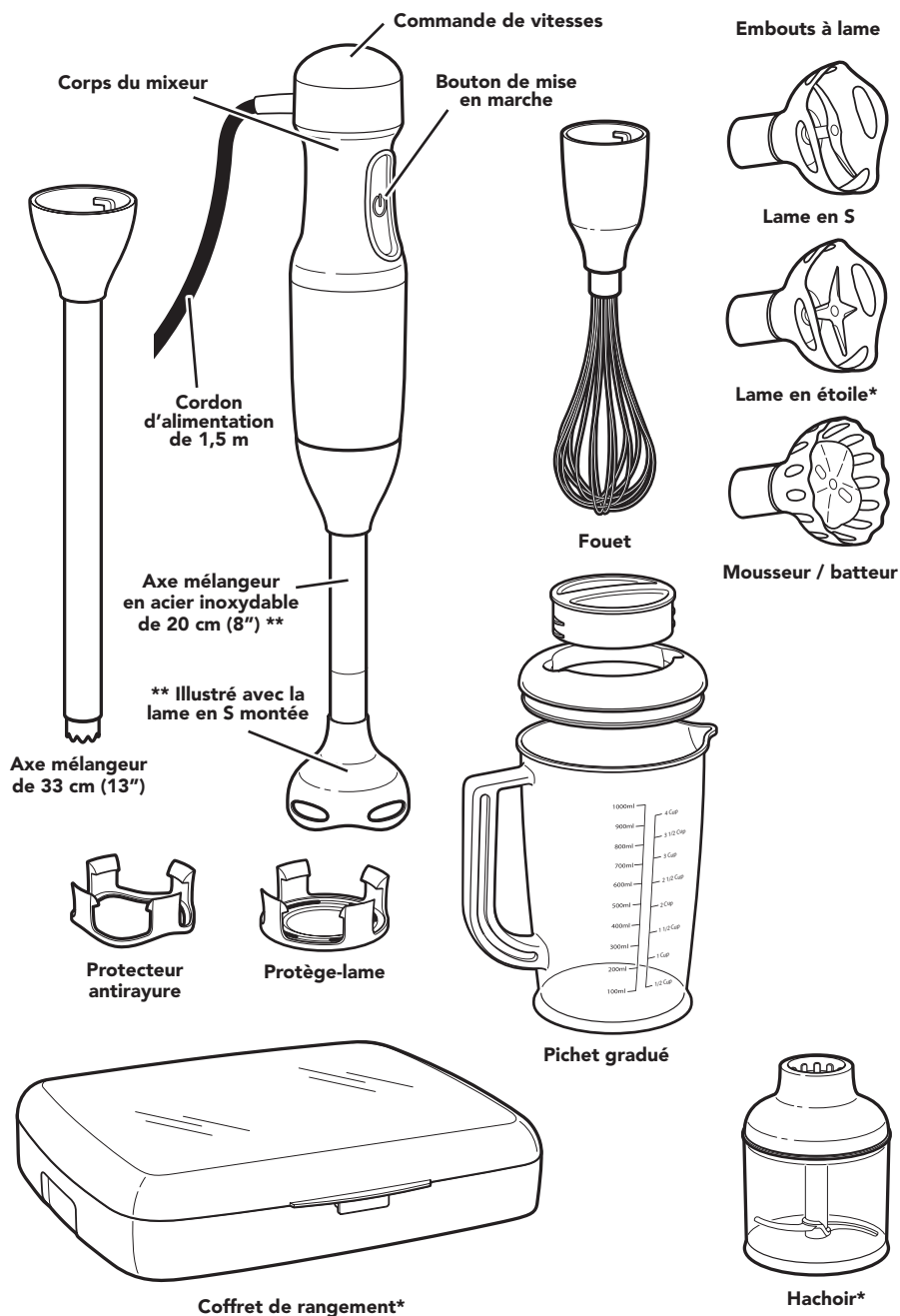
PIÈCES ET FONCTIONS	38
Pièces du mixeur plongeant	38
Caractéristiques du mixeur plongeant	39
Guide des accessoires	40
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MIXEUR PLONGEANT	41
Consignes De Sécurité Importantes	41
Alimentation	45
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques	45
UTILISATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT	46
Assemblage de votre mixeur plongeant	46
Utilisation de l'axe mélangeur	47
Utilisation du fouet	48
Utilisation du hachoir*	49
Conseils d'utilisation	50
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	51
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	52

* Inclus uniquement avec le modèle 5KHB2571



PIÈCES ET FONCTIONS

PIÈCES DU MIXEUR PLONGEANT



* Inclus uniquement avec le modèle 5KHB2571





PIÈCES ET FONCTIONS

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. The sharp stainless steel blade is covered to help prevent splashing while blending.

Fouet

Cet accessoire est idéal pour battre les blancs d'œufs 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*

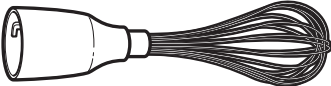
Cet coffret permet de ranger et de protéger vos accessoires.

* Inclus uniquement avec le modèle 5KHB2571



PIÈCES ET FONCTIONS

GUIDE DES ACCESSOIRES

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





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. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
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 n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MIXEUR PLONGEANT

4. Union européenne uniquement : Cet appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
5. Union européenne uniquement : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
6. Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Mettez l'appareil hors tension, puis débranchez-le de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter des pièces, et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et extrayez-la de la prise en tirant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
8. Évitez de toucher les pièces en mouvement. Gardez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à distance des accessoires pendant le fonctionnement pour réduire le risque de blessures graves et/ou d'endommagement de l'appareil.
9. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, s'il est tombé ou a été de quelque manière endommagé. Rapportez l'appareil au centre de service technique agréé le plus proche qui l'examinera, le réparera ou le règlera.
10. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son agent de service après-vente ou des personnes présentant une qualification similaire pour éviter tout danger.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MIXEUR PLONGEANT

12. Vérifiez que l'adaptateur du hachoir* est bien verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
13. Ne pas utiliser en extérieur.
14. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
15. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, notamment une plaque de cuisson.
16. Ne laissez pas des enfants utiliser le mixeur sans surveillance.
17. Lorsque vous mixez des liquides, en particulier des liquides chauds, utilisez un récipient de petite taille ou procédez par petites quantités pour réduire les éclaboussures.
18. Gardez les mains et les ustensiles en dehors du récipient pendant le mixage pour éviter tout risque de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil. Un racloir peut être utilisé, mais il doit uniquement l'être lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement.
19. Les lames sont aiguisées. Faire attention en manipulant les lames qui sont très coupantes, en vidant le bol et pendant le nettoyage.
20. Faire attention en mixant du liquide chaud dans le pichet, car une soudaine production de vapeur pourrait en projeter à l'extérieur.
21. Reportez-vous à la section « Utilisation de votre mixeur plongeant » pour en savoir plus sur les réglages de vitesse et de temps de fonctionnement des accessoires.
22. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.

* Inclus uniquement avec le modèle 5KHB2571



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MIXEUR PLONGEANT

23. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes:
- espace cuisine du personnel dans les magasins, bureaux ou autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
24. **AVERTISSEMENT** : Pour éviter un choc électrique, débrancher avant l'entretien.
25. Débranchez toujours le mixeur de la prise électrique si vous le laissez sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MIXEUR PLONGEANT

ALIMENTATION

**AVERTISSEMENT**



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

Tension: 220-240 VAC

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.

FRANÇAIS

MISE AU REBUT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant . Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Mise au rebut du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/EU 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 doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements.

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.





UTILISATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT

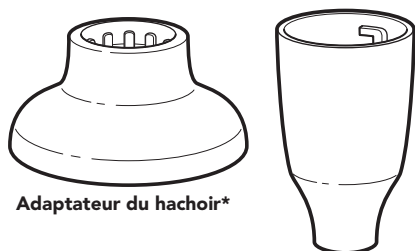
ASSEMBLAGE DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT

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 autres accessoires et ustensiles à la main ou placez-les au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.

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



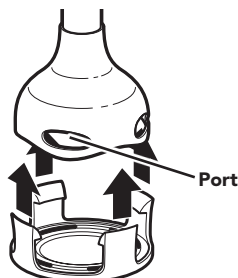
Adaptateur du hachoir*

Adaptateur du fouet

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 ».

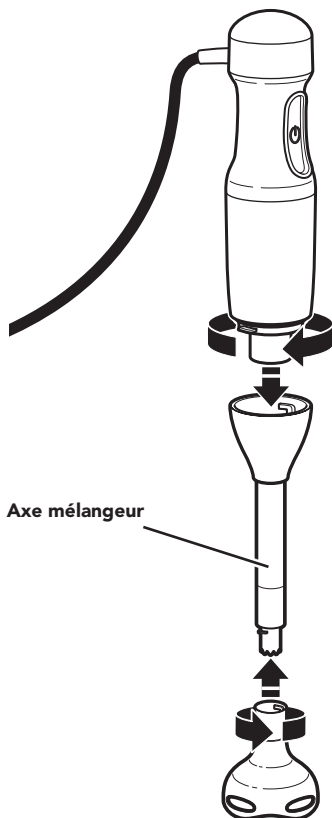
Protège-lame

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



Port

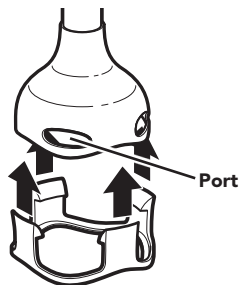
REMARQUE: veillez à ce que le protège-lame soit fixé avec les clips de montage positionnés entre les ports des embouts à lame.



Axe mélangeur

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.



Port

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

* Inclus uniquement avec le modèle 5KHB2571





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

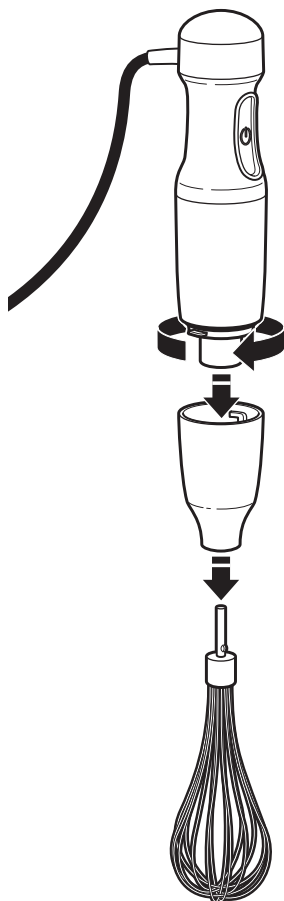




UTILISATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT

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*

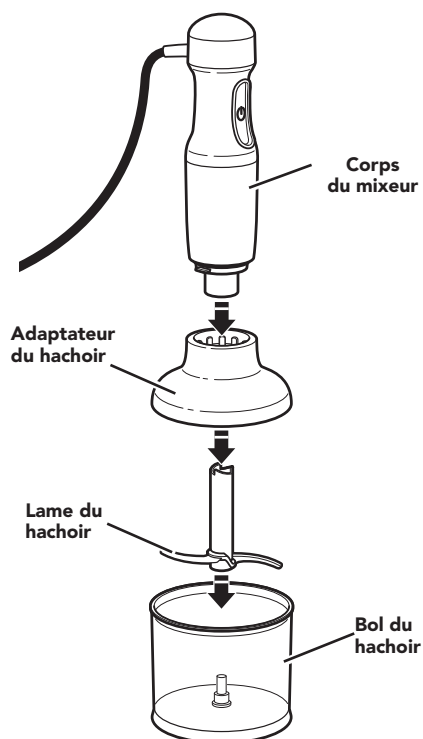
AVERTISSEMENT

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

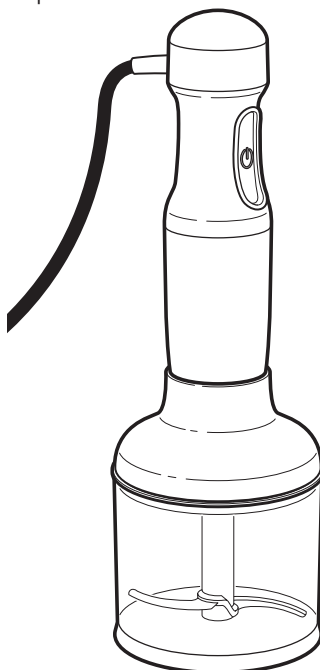
Utilisez le hachoir pour hacher de petites quantités d'ingrédients tels que viande cuite, fromage, légumes, herbes, biscottes, pain et noix.

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.

* Inclus uniquement avec le modèle 5KHB2571
UTILISATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT | 49

FRANÇAIS





UTILISATION DE VOTRE MIXEUR PLONGEANT

GUIDE D'UTILISATION				
Ingrédient	Quantité	Préparation	Vitesse	Temps**
Viandes	200 g (7 oz)	Coupez la viande en petits cubes de 2 cm (3/4») de côté	5	15 secondes
Amandes / Noix	200 g (7 oz)	Placez les cerneaux de noix ou les amandes entières	3	25 secondes
Ail	10–12 gousses	Placez les gousses entières	3	15 secondes
Oignons	100 g (3.5 oz)	Coupez-les en quartiers	3	15 secondes
Fromage	100 g (3.5 oz)	Coupez des petits cubes de 1 cm (3/8») de côté	5	30 secondes
Œufs durs	2	Placez les œufs entiers	4	3 impulsions
Carottes	200 g (7 oz)	Coupez les carottes de taille moyenne en quatre	3	15 secondes
Herbes	50 g (2 oz)	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 moulin 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.

* Inclus uniquement avec le modèle 5KHB2571





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* du hachoir* et du fouet à l'aide d'un chiffon humide. 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.

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.

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 au moyen d'un chiffon doux.

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

FRANÇAIS

* Inclus uniquement avec le modèle 5KHB2571

ENTRETIEN ET NETTOYAGE | 51



GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE DU MIXEUR PLONGEANT KITCHENAID À USAGE DOMESTIQUE

Durée de la garantie:	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge:
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour le modèle 5KHB2571, 5KHB2531 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 usage que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour toute question ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Assistance téléphonique:  00800 3810 4026

Pour plus d'informations, consultez notre site Internet :
www.kitchenaid.eu

©2018 Tous droits réservés.

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





SOMMARIO

COMPONENTI E FUNZIONI.....	54
Componenti del frullatore a immersione	54
Caratteristiche del frullatore a immersione	55
Guida agli accessori.....	56
SICUREZZA DEL FRULLATORE A IMMERSIONE	57
PRECAUZIONI IMPORTANTI.....	57
Requisiti elettrici	60
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica.....	60
FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE	61
Montaggio del frullatore a immersione	61
Utilizzo dell'asta.....	62
Utilizzo della frusta	64
Utilizzo del tritatutto*	65
Consigli sull'utilizzo	66
MANUTENZIONE E PULIZIA	67
GARANZIA E ASSISTENZA	68

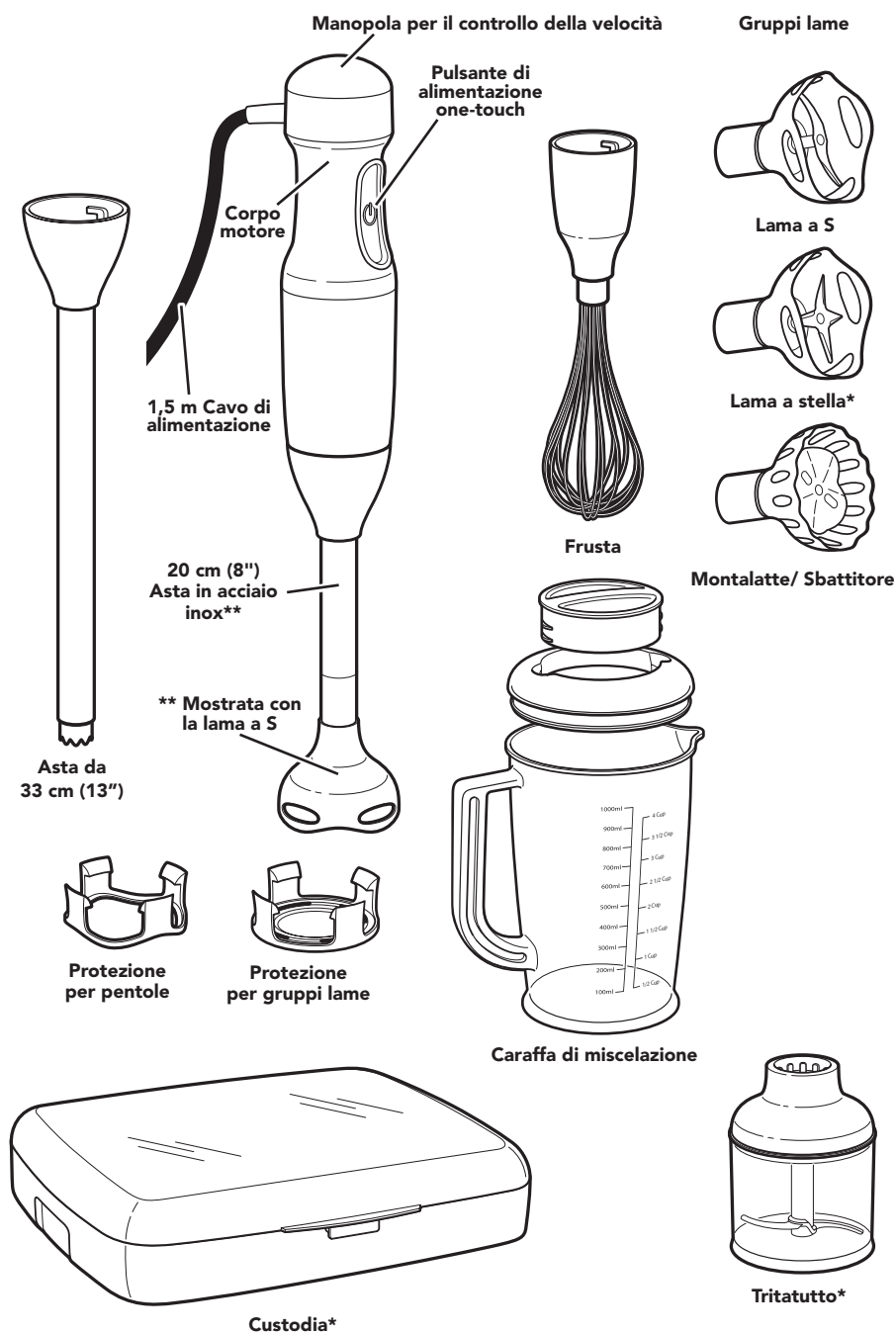
ITALIANO

* Solo nel modello 5KHB2571



COMPONENTI E FUNZIONI

COMPONENTI DEL FRULLATORE A IMMERSIONE



* Solo nel modello 5KHB2571





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.

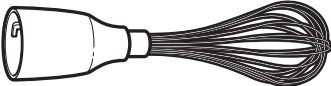
ITALIANO

* Solo nel modello 5KHB2571



COMPONENTI E FUNZIONI

GUIDA AGLI ACCESSORI

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





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.

ITALIANO

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. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
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 destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze inadeguate, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte delle persone responsabili della loro sicurezza.
4. Solo per l'Unione Europea: Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.



SICUREZZA DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

5. Solo per l'Unione Europea: Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
6. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
7. Spegnerne l'apparecchio, quindi staccare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di applicare o rimuovere gli accessori e prima della pulizia. Per staccare la spina, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
8. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dagli accessori per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni all'apparecchio.
9. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e dopo anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, la riparazione o la regolazione.
10. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da personale di assistenza o da una persona con qualifica analoga per evitare rischi.
11. L'uso di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore può causare incendio, scossa elettrica o lesioni alle persone.
12. Accertarsi che l'adattatore per tritatutto* sia bloccato in posizione di chiuso prima di azionare l'apparecchio.
13. Non utilizzare all'aperto.
14. Non lasciare penzolare il cavo dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
15. Evitare che il cavo venga a contatto con superfici calde, inclusi i fornelli.
16. Non consentire ai bambini di utilizzare il frullatore a immersione senza adeguata sorveglianza.
17. Mescolare i liquidi, in particolare quelli bollenti, in recipienti alti o in piccole quantità per limitarne la fuoriuscita.

* Solo nel modello 5KHB2571





SICUREZZA DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

18. Non avvicinare le mani e gli utensili al recipiente mentre l'apparecchio è in funzione, per ridurre il rischio di lesioni gravi alle persone o danni all'apparecchio stesso. Si può usare un lecca-pentola, ma solo quando l'apparecchio non è in funzione.
19. Le lame sono molto affilate. Fare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, si svuota la ciotola da lavoro e durante la pulizia.
20. Fare attenzione quando si lavorano liquidi bollenti nella caraffa, in quanto potrebbero essere spruzzati fuori per la repentina formazione di vapore.
21. Per istruzioni sui tempi di funzionamento e sulle impostazioni di velocità degli accessori, fare riferimento al paragrafo "Funzionamento del frullatore a immersione".
22. Fare riferimento alla sezione "Cura e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
23. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali:
 - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - clienti di alberghi, pensioni e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti tipo bed and breakfast.
24. **AVVERTENZA:** Per evitare scosse elettriche, scollegare la spina dell'apparecchio prima di procedere alla manutenzione.
25. Scollegare sempre il frullatore a immersione dall'alimentazione quando viene lasciato incustodito, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.

ITALIANO

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI



SICUREZZA DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

REQUISITI ELETTRICI

**AVVERTENZA**



Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

Il mancato rispetto di queste avvertenze può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

Voltaggio: 220-240 VAC

Frequenza: 50-60 Hertz

Wattaggio: 180 Watts

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

Smaltimento del materiale da imballo

Il materiale da imballo è contrassegnato dal simbolo  ed è 100% riciclabile. Di conseguenza, le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana 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.

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.





FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

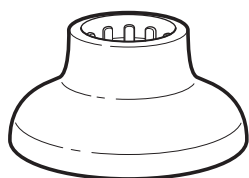
MONTAGGIO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

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 detergenti abrasivi.

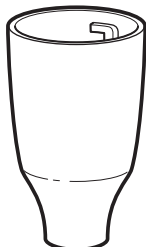
NOTA: non immergere il corpo motore o gli adattatori in acqua.

Asciugare con un panno morbido. Lavare tutti gli altri 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.

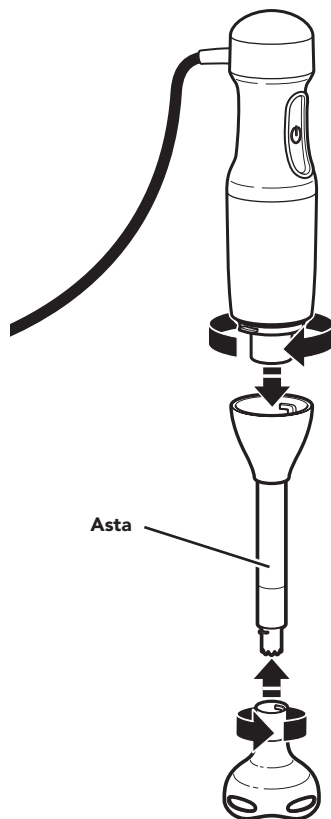


Adattatore per tritatutto*



Adattatore per frusta

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



ITALIANO

* Solo nel modello 5KHB2571





FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

Protezione per gruppi lame

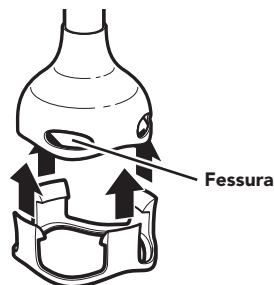
Si inserisce senza difficoltà nel gruppo lame e fornisce protezione alle lame quando il frullatore a immersione non è in uso.



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.

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.





FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

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. Spegnerlo il frullatore a immersione prima di rimuoverlo dalla caraffa per evitare gli schizzi.

Miscelazione



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



ITALIANO

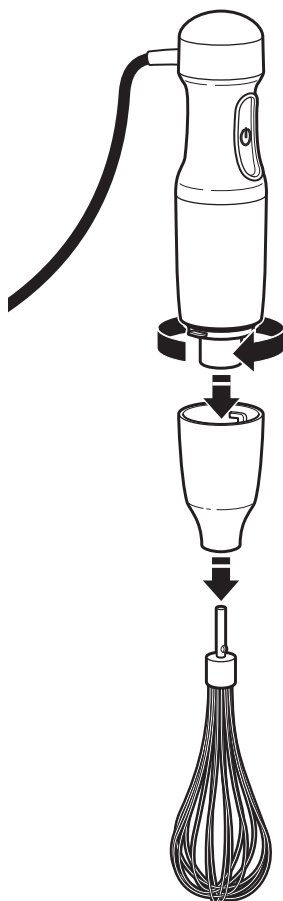
Appoggiare provvisoriamente il frullatore a immersione sul fondo della caraffa, quindi inclinarlo e sollevarlo lentamente verso l'alto facendolo scorrere sul bordo della caraffa. Quando si solleva il frullatore a immersione, anche gli ingredienti presenti sul fondo della caraffa vengono sollevati. Quando 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.



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 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.

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

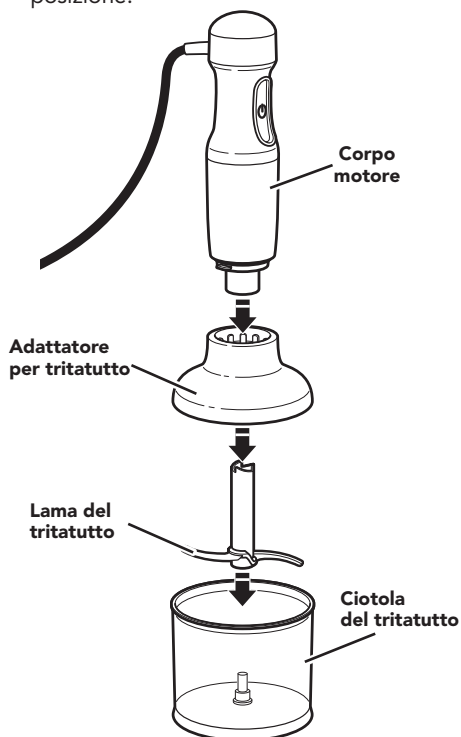
Maneggiare le lame con cautela.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.

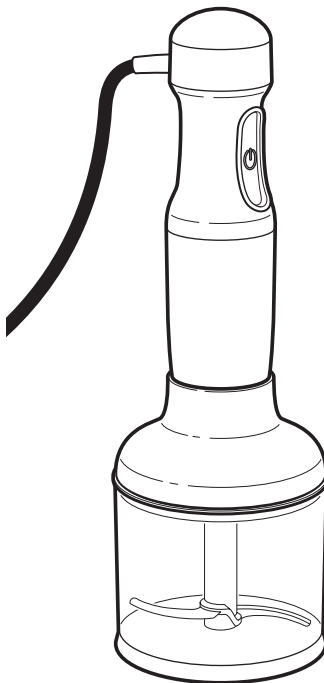
Utilizzare il tritatutto per tritare piccole quantità di alimenti come carne cotta, formaggio, verdura, erbe aromatiche, cracker, pane e frutta secca.

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.
8. Rimuovere il corpo motore dall'adattatore per tritatutto.

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

9. Scollegare dalla presa di corrente appena terminato l'utilizzo, prima di rimuovere o cambiare gli accessori.

* Solo nel modello 5KHB2571

FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE | 65

ITALIANO





FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

GUIDA ALLA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI				
Alimento	Quantità	Preparazione	Velocità	Tempo**
Carne	200 g (7 oz)	Tagliare in cubetti da 2 cm (3/4")	5	15 secondi
Mandorle/Noci	200 g (7 oz)	Inserire noci intere	3	25 secondi
Aglione	10–12 spicchi	Inserire spicchi interi	3	15 secondi
Cipolle	100 g (3.5 oz)	Tagliare in quarti	3	15 secondi
Formaggio	100 g (3.5 oz)	Tagliare in cubetti da 1 cm (3/8")	5	30 secondi
Uova sode	2	Inserire le uova intere	4	3 impulsi
Carote	200 g (7 oz)	Tagliare una carota media in quarti	3	15 secondi
Erbe aromatiche	50 g (2 oz)	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.

* Solo nel modello 5KHB2571





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 e gli adattatori di tritatutto* e frusta con un panno umido. È anche possibile utilizzare un detersivo delicato, ma non detersivi abrasivi.

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

4. Pulire il cavo con un panno insaponato e acqua tiepida. Eliminare il sapone con un panno umido. Asciugare con un panno morbido.

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 completamente con un panno morbido.

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

ITALIANO

* Solo nel modello 5KHB2571

MANUTENZIONE E PULIZIA | 67



GARANZIA E ASSISTENZA

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:
Europa, Medio Oriente e Africa: Per il modello 5KHB2571, 5KHB2531 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 conforme alle normative locali sull'energia elettrica.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

SERVIZIO CLIENTI

Per qualsiasi dubbio, o per avere informazioni sul centro di assistenza autorizzato KitchenAid più vicino, utilizzare i contatti di seguito.

NOTA: qualsiasi tipo di assistenza deve essere gestita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.

N. assistenza generica:  00800 3810 4026

Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito web all'indirizzo:

www.KitchenAid.eu

©2018 Tutti i diritti riservati.
Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.





INHOUD

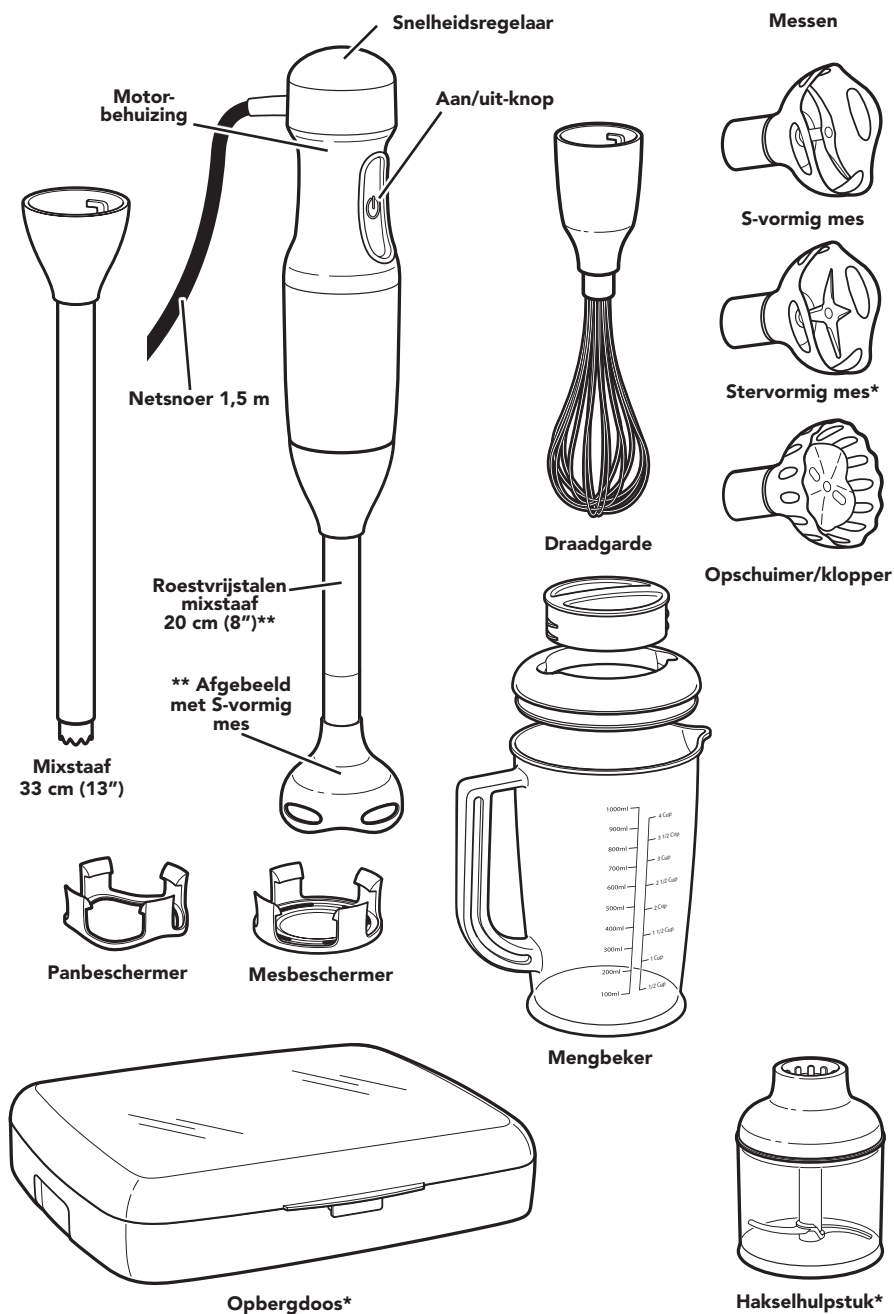
ONDERDELEN EN KENMERKEN	70
Onderdelen van de staafmixer	70
Kenmerken van de staafmixer	71
Hulpstukkengids	72
VEILIG GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER	73
Belangrijke voorzorgsmaatregelen	73
Elektrische vereisten	77
Afgedankte elektrische apparatuur	77
BEDIENING VAN DE STAAFMIXER	78
Staafmixer in elkaar zetten	78
Gebruik van de mixstaaf	79
Gebruik van de draadgarde	80
Gebruik van het hakselhulpstuk*	81
Bedieningstips	82
ONDERHOUD EN REINIGING	83
GARANTIE EN SERVICE	84

* Alleen inbegrepen in model 5KHB2571



ONDERDELEN EN KENMERKEN

ONDERDELEN VAN DE STAAFMIXER



* Alleen inbegrepen in model 5KHB2571





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

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

Opbergdoos*

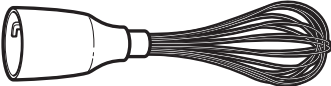
Hierin bewaart en beschermt u accessoires/toebehoren.

* Alleen inbegrepen in model 5KHB2571



ONDERDELEN EN KENMERKEN

HULPSTUKKENGIDS

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





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 basisveiligheidsvoorzorgen worden getroffen, waaronder de volgende:

1. Alle instructies lezen. Verkeerd gebruik van het apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. Om de kans op elektrische schokken te voorkomen, mogen de motorbehuizing, het netsnoer en de stekker van deze staafmixer nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen, waaronder kinderen, met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.



VEILIG GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER

4. Alleen voor de Europese Unie Apparaten mogen gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren van het apparaat begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
5. Alleen voor de Europese Unie Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit product en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
6. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
7. Zet het apparaat UIT en trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen plaatst of verwijdt en voordat u het apparaat schoonmaakt. Haal de stekker uit het stopcontact door de stekker vast te pakken en deze uit het stopcontact te halen. Trek nooit aan het netsnoer.
8. Vermijd contact met de bewegende delen. Houd handen, haar en kleding, evenals spatels en ander keukengerei, tijdens het gebruik uit de buurt van de accessoires om het risico op persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te verminderen.
9. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of nadat het apparaat een storing heeft gehad, gevallen is of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar het dichtstbijzijnde geautoriseerde onderhoudscentrum voor onderzoek, reparatie of afstelling.
10. Als het netsnoer beschadigd is, dient deze door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of soortgelijke gekwalificeerde personen te worden vervangen om gevaar te voorkomen.





VEILIG GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER

11. Het gebruik van hulpstukken die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant kan brand, een elektrische schok of letsel veroorzaken.
12. Zorg dat de hakmolenadapter* stevig op zijn plaats vergrendeld is voordat u het apparaat gebruikt.
13. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
14. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
15. Zorg ervoor dat het snoer geen hete oppervlakken raakt, zoals het fornuis.
16. Laat kinderen niet zonder toezicht met de staafmixer werken.
17. Bij het mengen van de vloeistoffen, met name hete vloeistoffen, dient u een grote beker te nemen of kleinere hoeveelheden te maken om de verspilling te verminderen.
18. Houd uw handen en keukengerei uit de buurt van de beker tijdens het mengen om de kans op ernstig letsel bij personen of beschadiging van het apparaat te verkleinen. Er kan een schraper worden gebruikt, maar deze mag alleen worden gebruikt als het apparaat uitgeschakeld is.
19. De messen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe messen, het leegmaken van de kom en tijdens het schoonmaken.
20. Wees voorzichtig als er warme vloeistof in de kan wordt gemengd, omdat deze eruit kan spatten als gevolg van plotselinge stoomvorming.
21. Raadpleeg het deel "Uw handblender bedienen" voor instructies over gebruiksduur en snelheidsinstellingen voor accessoires.

* Alleen inbegrepen in model 5KHB2571



VEILIG GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER

22. Raadpleeg de paragraaf “Onderhoud en reiniging” voor instructies over het reinigen van de oppervlakken in contact met levensmiddelen.
23. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - bed-and-breakfast-omgevingen.
24. **WAARSCHUWING:** Trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert, om een elektrische schok te voorkomen.
25. Koppel de mixer altijd van het stopcontact los als deze onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



VEILIG GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER

ELEKTRISCHE VEREISTEN

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

Voedingsspanning: 220-240 volt

Frequentie 50-60 hertz

Wattage: 180 Watt

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

AFGEDANKTE ELEKTRISCHE APPARATUUR

Afgedankte materiaalverpakking

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

Dumping van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Agedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).

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



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

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



BEDIENING VAN DE STAAFMIXER

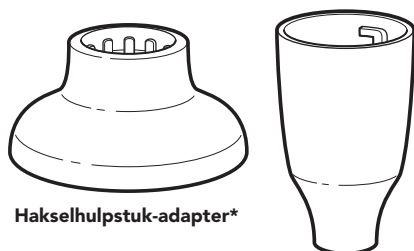
STAAFMIXER IN ELKAAR ZETTEN

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

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



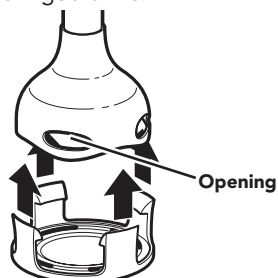
Hakselhulpstuk-adapter*

Draadgarde-adapter

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

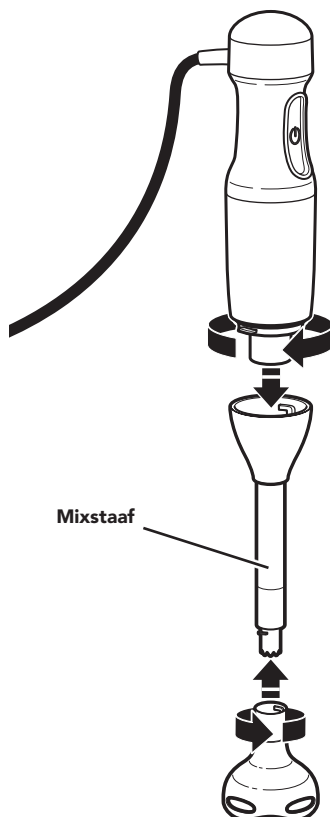
Mesbeschermer

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



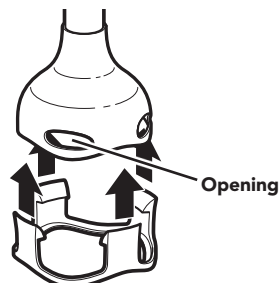
OPMERKING: Zorg dat de mesbeschermer wordt aangebracht met de bevestigingsklemmen tussen de openingen op de messen.

* Alleen inbegrepen in model 5KHB2571



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

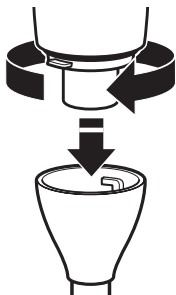
GEBRUIK VAN DE MIXSTAAF

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 1. 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 meshulpstuk 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 verwijdt 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

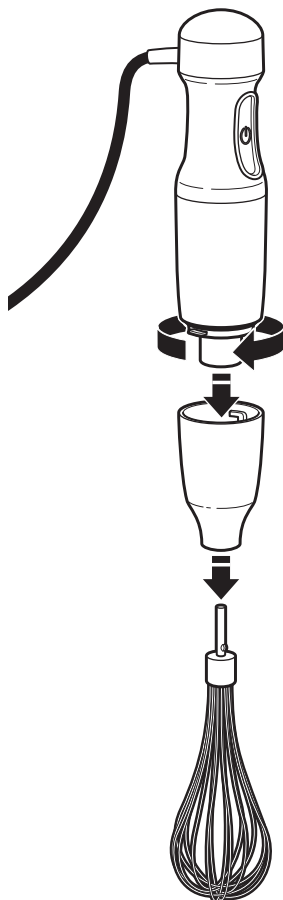




BEDIENING VAN DE STAAFMIXER

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 1. 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 motorbehuizing in vloeistoffen of andere mengsels.

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

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





BEDIENING VAN DE STAAFMIXER

GEBRUIK VAN HET HAKSELHULPSTUK*

WAARSCHUWING

Gevaar van snijwonden

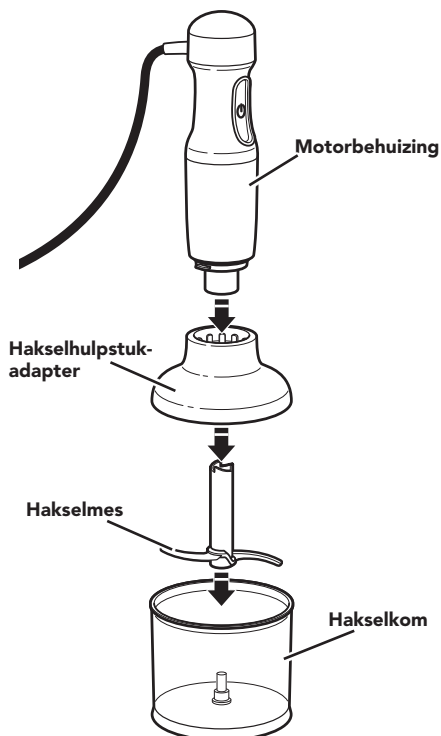
Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

Anders kan dit leiden tot snijwonden.

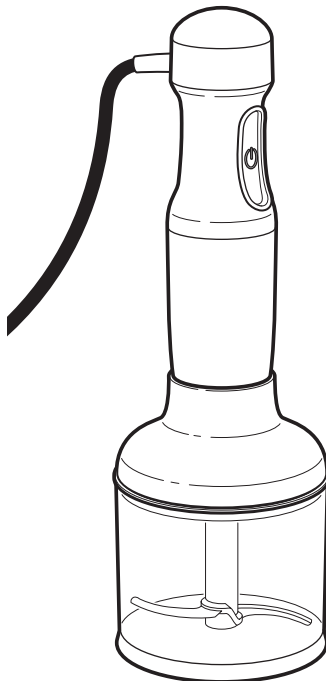
Gebruik het hakselhulpstuk voor het fijnhakken van kleine hoeveelheden bereid vlees, kaas, groenten, kruiden, crackers, brood en noten.

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

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



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



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

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

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

* Alleen inbegrepen in model 5KHB2571

NEDERLANDS



BEDIENING VAN DE STAAFMIXER

HANDLEIDING VOOR VERWERKING				
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 bekertjes of pannen, om spetteren te voorkomen.

* Alleen inbegrepen in model 5KHB2571





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, de draadgarde- en hakselhulpstukadapters* af met een vochtige doek. U kunt een zacht afwasmiddel gebruiken, maar geen schuurmiddelen.

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

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

Accessoires/toebehoren en hulpstukken van de staafmixer

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

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

* Alleen inbegrepen in model 5KHB2571



GARANTIE EN SERVICE

GARANTIE VOOR HUISHOUDELIJKE KITCHENAID STAAFMIXER

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

KITCHENAID AANVAART GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

KLANTENCONTACT

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

OPMERKING: Alle service moet plaatselijk worden afgehandeld door een erkend KitchenAid Servicecentrum.

Algemeen gratis oproepnummer:  00800 3810 4026

In andere landen: Neem voor alle productgerelateerde vragen en after-saleskwesties contact op met uw dealer om de naam van het dichtstbijzijnde erkende KitchenAid Service-/Klantcentrum te verkrijgen.

Bezoek onze website voor meer informatie:
www.KitchenAid.eu

©2018 Alle rechten voorbehouden.
Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



ÍNDICE DE MATERIAS

COMPONENTES Y FUNCIONES	86
Componentes de la batidora	86
Funciones de la batidora de mano	87
Guía de accesorios	88
MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE MANO	89
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	89
Requisitos eléctricos.....	93
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos	93
USO DE LA BATIDORA DE MANO	94
Montaje de la batidora de mano.....	94
Uso del brazo batidor.....	95
Uso del accesorio de batido.....	96
Uso de la picadora*	97
Consejos prácticos.....	98
CUIDADO Y LIMPIEZA	99
SERVICIO Y GARANTÍA	100

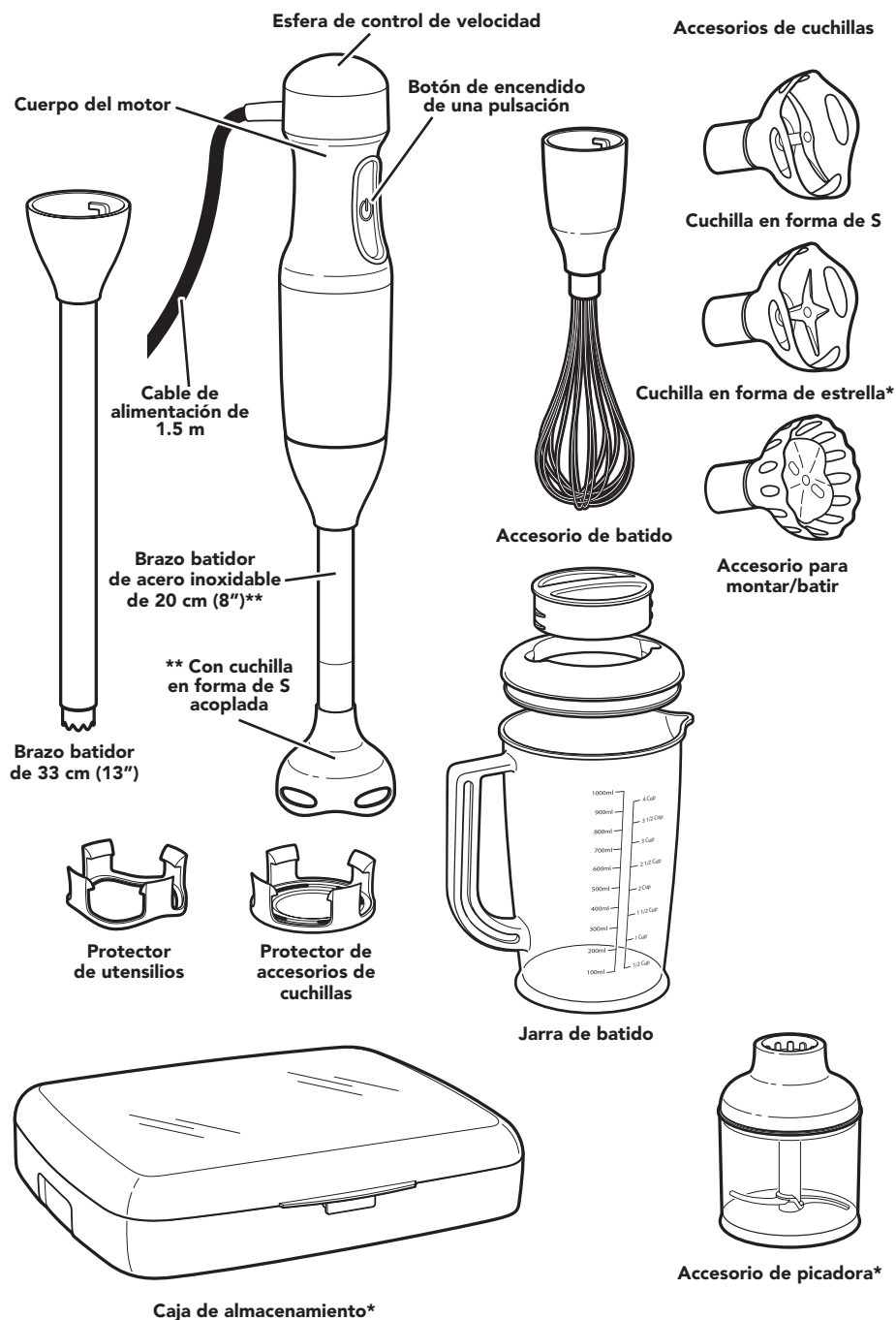
ESPAÑOL

* Incluido solamente en el modelo 5KHB2571



COMPONENTES Y FUNCIONES

COMPONENTES DE LA BATIDORA



* Incluido solamente en el modelo 5KHB2571





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*

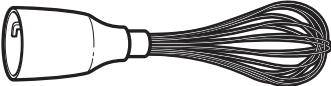
Permite mantener los accesorios organizados y protegidos.

* Incluido solamente en el modelo 5KHB2571



COMPONENTES Y FUNCIONES

GUÍA DE ACCESORIOS

ACCESORIO	USO RECOMENDADO
Cuchilla en forma de S 	Batir, triturar, preparar purés Cremas, batidos, verduras cocidas, sopas, salsas, hielo, papillas, glaseados, hielo picado
Cuchilla en forma de estrella 	Cortar en tiras, picar Carne, salsa de carne, zumos, carne picada
Accesorio para montar/batir 	Montar, batir Leche (café con leche, cappuccino...), masa para tartas, masa de panqueque, masa para bollería
Batidor 	Batir, emulsionar, gasificar Claras de huevo, nata montada, mayonesa, vinagreta, mousse, salsa holandesa, tartas
Picadora 	Cortar Verdura, queso parmesano, cacahuètes, salsas, huevos duros, pan rallado, hierbas, carne, salsa de carne, zumos, carne picada





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. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
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 ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.

ESPAÑOL





MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE MANO

4. Solo Unión Europea: Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.
5. Solo Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
6. Los niños deben ser supervisados a fin de que no jueguen con el aparato.
7. Apague el aparato y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté utilizándose antes de montar y desmontar las piezas y de su limpieza. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación.
8. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de los accesorios las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio durante su utilización, para reducir el riesgo de daños a las personas y/o en el aparato.
9. No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado o después de que se haya caído o dañado o de que no funcione de manera correcta. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más próximo para que sea examinado, reparado o ajustado.
10. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
11. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
12. Asegúrese de que el adaptador del procesador de alimentos* esté bien encajado en su lugar antes de utilizar el aparato.

* Incluido solamente en el modelo 5KHB2571





MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE MANO

13. No lo utilice en el exterior.
14. No deje que el cable sobresalga del borde de la mesa o mostrador.
15. No deje que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo las placas de cocina.
16. No permita que los niños utilicen la batidora sin supervisión.
17. Al mezclar líquidos, sobre todo líquidos calientes, utilice un recipiente alto o haga pequeñas cantidades cada vez para reducir los derrames.
18. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente al batir alimentos para evitar la posibilidad de sufrir lesiones personales graves o daños en la unidad. Puede utilizarse un rascador, pero esto solo debe hacerse cuando la unidad no esté en funcionamiento.
19. Las cuchillas están afiladas. Tenga cuidado a la hora de manipular las cuchillas afiladas, vaciar el vaso y limpiar el aparato.
20. Preste atención si se ha batido líquido caliente en la jarra, ya que puede ser expulsado por una repentina vaporización.
21. Consulte la sección “Manejo de la batidora de mano” para obtener instrucciones sobre los tiempos de funcionamiento y los ajustes de velocidad de los accesorios.
22. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos.
23. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo bed and breakfast.



MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE MANO

24. ADVERTENCIA: Para evitar una descarga eléctrica, desenchufe el aparato antes de proceder a su mantenimiento.
25. Desconecte siempre la batidora del suministro eléctrico si se deja sin supervisión y antes de proceder a su montaje, desmontaje o limpieza.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES





MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA BATIDORA DE MANO

REQUISITOS ELÉCTRICOS

**ADVERTENCIA**



Peligro de descarga eléctrica

Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

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

Voltaje: 220-240 VAC

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

Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es 100 % reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica . Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

Cómo desechar el producto

- Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

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.

ESPAÑOL





USO DE LA BATIDORA DE MANO

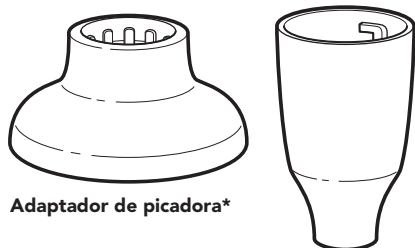
MONTAJE DE LA BATIDORA DE MANO

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 el resto de 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.



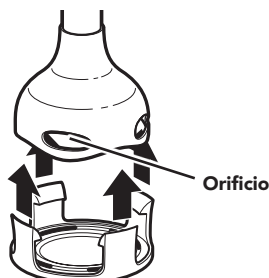
Adaptador de picadora*

Adaptador de batido

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

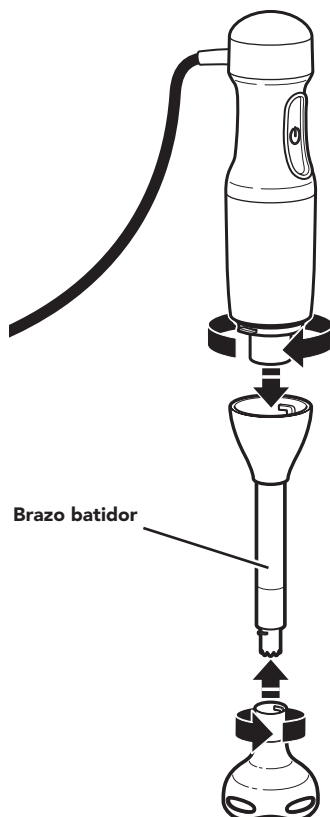
Protector de accesorios de cuchillas

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.

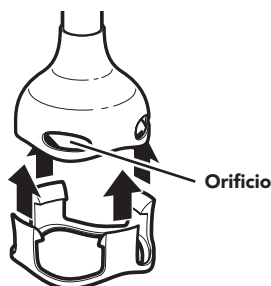
* Incluido solamente en el modelo 5KHB2571



Brazo batidor

Protector de utensilios

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

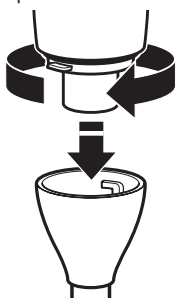
USO DEL BRAZO BATIDOR

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 1 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

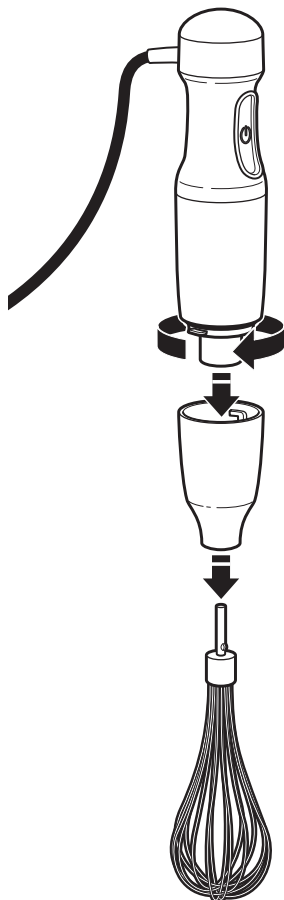




USO DE LA BATIDORA DE MANO

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 1. 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*

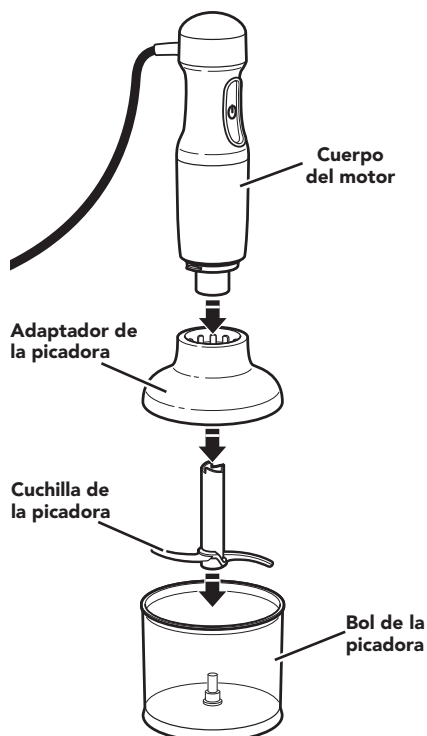
! ADVERTENCIA

Riesgo de sufrir cortes
Manipule las cuchillas con cuidado.
Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir cortes.

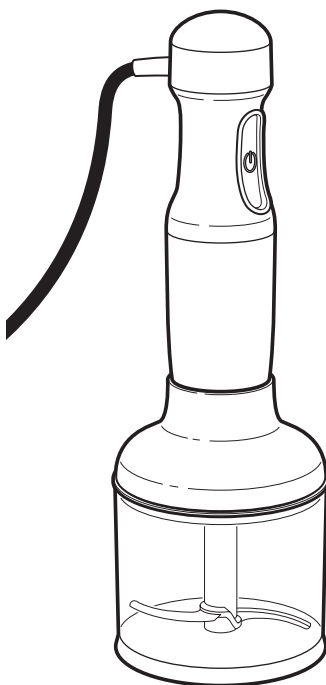
Use la picadora para picar pequeñas cantidades de alimentos, como carne cocinada, queso, verdura, hierbas, galletas, pan y frutos secos.

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.

* Incluido solamente en el modelo 5KHB2571

USO DE LA BATIDORA DE MANO | 97

ESPAÑOL





USO DE LA BATIDORA DE MANO

GUÍA DE PROCESAMIENTO				
Alimentos	Cantidad	Preparación	Velocidad	Tiempo**
Carne	200 g (7 oz)	Cortar en dados de 2 cm (3/4")	5	15 segundos
Almendras/ frutos secos	200 g (7 oz)	Introducir los frutos secos enteros	3	25 segundos
Ajo	10–12 dientes	Introducir los dientes enteros	3	15 segundos
Cebolla	100 g (3.5 oz)	Cortar en cuartos	3	15 segundos
Queso	100 g (3.5 oz)	Cortar en dados de 1 cm (3/8")	5	30 segundos
Huevos duros	2	Introducir los huevos enteros	4	3 impulsos
Zanahorias	200 g (7 oz)	Cortar las zanahorias medianas en cuartos	3	15 segundos
Hierbas	50 g (2 oz)	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.

* Incluido solamente en el modelo 5KHB2571





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 de picadora* y batidor* con un paño húmedo. Se puede usar un detergente suave. No use productos de limpieza abrasivos.

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

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

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. A continuación, séquelos a fondo con un paño suave.

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

* Incluido solamente en el modelo 5KHB2571



SERVICIO Y GARANTÍA

GARANTÍA DE LA BATIDORA DE MANO DE USO DOMÉSTICO KITCHENAID

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: Para el modelo 5KHB2571, 5KHB2531 Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando la batidora de mano se utilice para usos distintos a la preparación de alimentos. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o instalación/ utilización sin respetar la normativa local sobre instalaciones eléctricas.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

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.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Para obtener más información, visite nuestro sitio web en:
www.KitchenAid.eu

©2018 Todos los derechos reservados.
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.





ÍNDICE

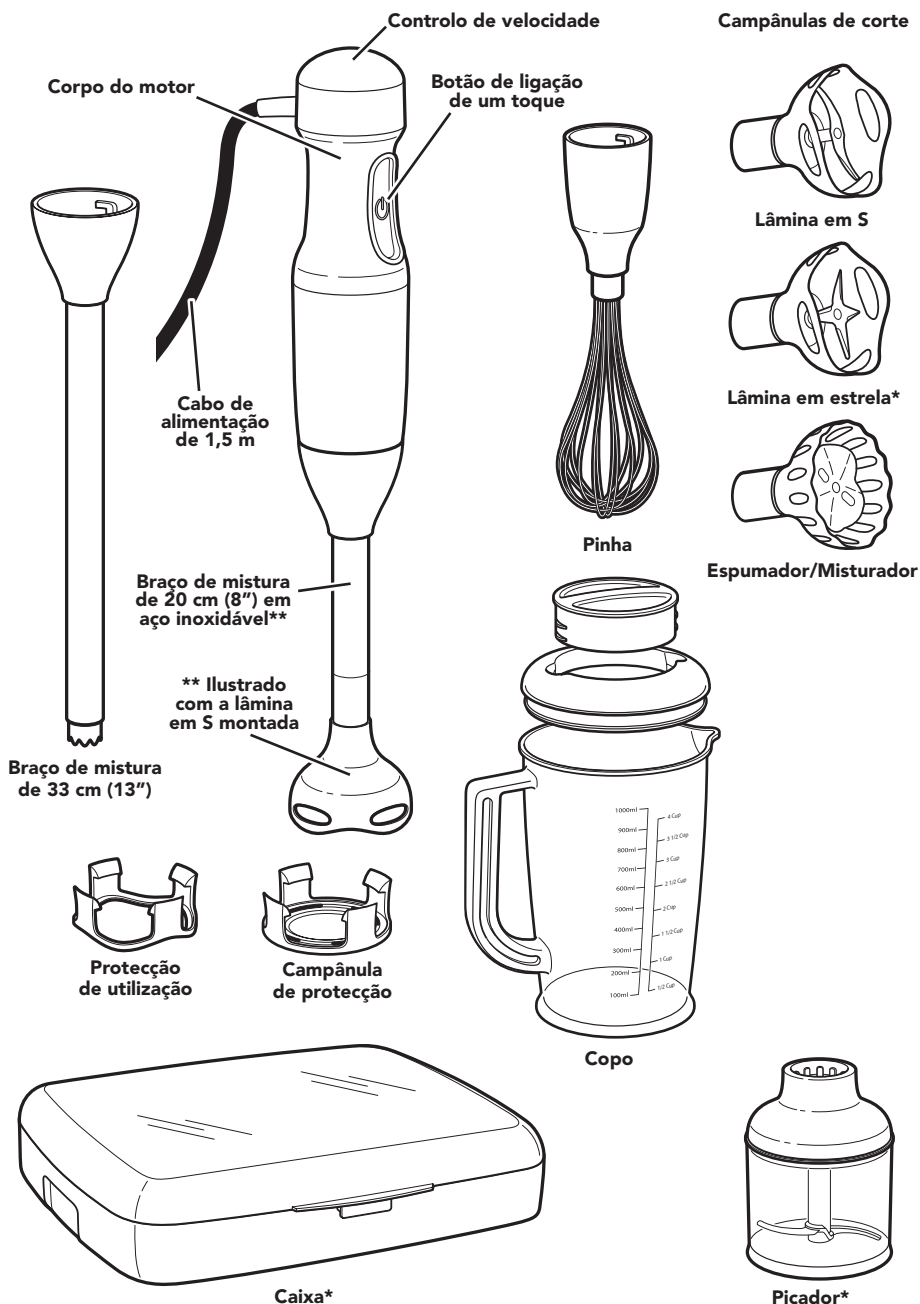
PEÇAS E CARACTERÍSTICAS	102
Peças da varinha mágica	102
Características da varinha mágica	103
Guia de acessórios.....	104
SEGURANÇA DA VARINHA MÁGICA	105
Instruções de Segurança importantes	105
Requisitos eléctricos.....	109
Eliminação de equipamentos eléctricos.....	109
UTILIZAR A VARINHA MÁGICA	110
Montar a varinha mágica	110
Utilizar o braço de mistura	111
Utilizar a pinha	112
Utilizar o picador*.....	113
Sugestões de utilização	114
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	115
GARANTIA E ASSISTÊNCIA	116

* Incluído apenas no modelo 5KHB2571



PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

PEÇAS DA VARINHA MÁGICA



* Incluído apenas no modelo 5KHB2571





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 proteger quando não a estiver a utilizar.

Caixa*

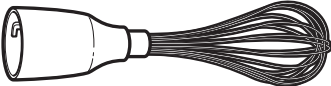
Mantém os acessórios organizados e protegidos.

* Incluído apenas no modelo 5KHB2571



PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

GUIA DE ACESSÓRIOS

ANEXO	ADEQUADO PARA
Lâmina em S 	Misturar, triturar, fazer purês Batidos de frutas, batidos de leite, vegetais cozidos, sopas, molhos, gelo, comida de bebê, cobertura de bolos, gelo picado
Lâmina em estrela* 	Shred, Mince Cooked meats, beef gravy, liquefied fruits, minces
Espumador/Misturador 	Ralar, picar Carne cozinhada, molho de carne, sumos de frutas, carne picada
Pinha 	Fazer espuma, misturar Leite (para um latte, cappuccino...), massa para bolos, massa para panquecas, massa para muffins
Picador* 	Bater, emulsionar, oxigenar Claras, natas batidas, maionese, vinagrete, mousse, molho holandês, pudim





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. A utilização incorreta do aparelho poderá originar ferimentos pessoais.
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 deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

PORTUGUÊS



SEGURANÇA DA VARINHA MÁGICA

4. Apenas União Europeia: Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.
5. Apenas União Europeia: Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
6. Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
7. Desligue o aparelho, a seguir desligue da tomada se não estiver a ser utilizado, antes da montagem ou desmontagem de peças e antes da limpeza. Para desligar da tomada, agarre pela ficha e puxe para retirar da tomada. Nunca puxe pelo cabo de alimentação.
8. Evite o contacto com peças em movimento. Mantenha as mãos, o cabelo e vestuário, bem como espátulas e outros utensílios afastados dos acessórios durante o funcionamento, para evitar ferimentos em pessoas e/ou danos no aparelho.
9. Não utilize nenhum aparelho com o cabo ou a ficha danificados, após um mau funcionamento ou no caso de ele ter sofrido alguma queda ou ter sido de algum modo danificado. Devolva o aparelho ao Centro de Assistência Autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.
10. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoal com qualificações semelhantes para evitar riscos.





SEGURANÇA DA VARINHA MÁGICA

11. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar um incêndio, um choque elétrico ou lesões.
12. Certifique-se de que o adaptador da picadora* está devidamente encaixado no lugar antes de utilizar o aparelho.
13. Não utilize no exterior.
14. Não deixe o cabo pendurado sobre o rebordo de uma mesa ou bancada.
15. Não deixe o cabo entrar em contacto com nenhuma superfície quente, incluindo o fogão.
16. Não permita que as crianças usem a varinha mágica sem vigilância.
17. Quando misturar líquidos, especialmente líquidos quentes, utilize um recipiente alto ou processe pequenas quantidades de cada vez para reduzir os derramamentos.
18. Mantenha as mãos e os utensílios fora do recipiente durante a utilização para prevenir a possibilidade de lesões pessoais graves ou danos na unidade. Pode utilizar um raspador, mas apenas quando a unidade não estiver em funcionamento.
19. As lâminas são afiadas. Deverá ter cuidado ao manusear as afiadas lâminas de corte, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
20. Tenha cuidado ao misturar líquido quente no jarro, pois pode ser projetado para fora devido à formação repentina de vapor.
21. Consulte a secção “Utilização da varinha mágica” para obter instruções sobre os tempos de funcionamento e as definições de velocidade para os acessórios.

* Incluído apenas no modelo 5KHB2571



SEGURANÇA DA VARINHA MÁGICA

22. Consulte a secção “Manutenção e Limpeza” para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contacto com os alimentos.
23. Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito doméstico e também:
 - em zonas de cozinha destinadas ao pessoal de lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
 - explorações agrícolas;
 - por clientes de hotéis, motéis e outros estabelecimentos residenciais;
 - em hospedarias.
24. AVISO: Para evitar choques elétricos, desligue o aparelho da tomada antes da manutenção.
25. Desligue sempre a varinha mágica da corrente se a deixar sem vigilância e antes de a montar, desmontar ou limpar.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



SEGURANÇA DA VARINHA MÁGICA

REQUISITOS ELÉTRICOS

**AVISO**



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada ligada à terra.

Não retire o pino de terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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

Tensão: 220-240 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 ELÉTRICOS

Eliminar o material de embalagem

O material de embalagem é 100% reciclável e devidamente rotulado com o símbolo de reciclagem . Consequentemente, os vários componentes da embalagem devem ser eliminados de forma responsável e de acordo com os regulamentos locais para a eliminação de desperdícios.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU sobre destruição de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).
- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.



- O símbolo  no produto ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico, devendo sim ser depositado no centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. 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

PORTUGUÊS





UTILIZAR A VARINHA MÁGICA

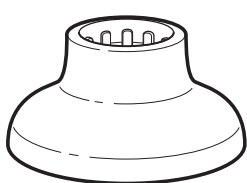
MONTAR A VARINHA MÁGICA

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.

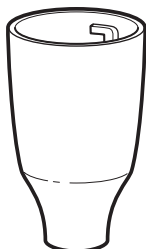
NOTA: Não mergulhe o corpo do motor ou os adaptadores em água.

Seque com um pano macio. Lave os outros 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*

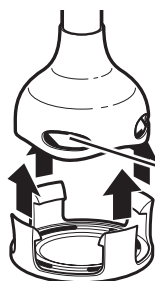


Adaptador da pinha

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

Campânula de protecção

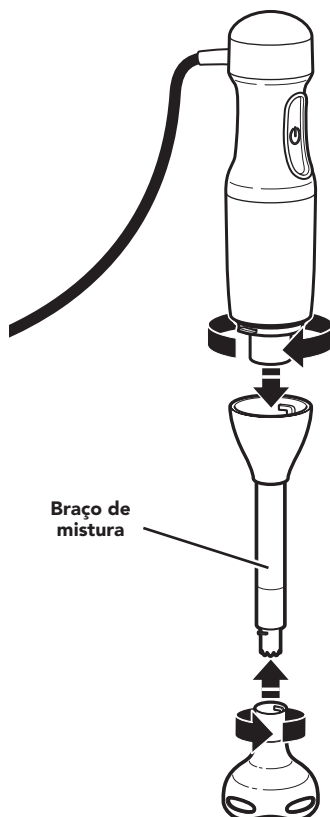
Encaixa facilmente na campânula de corte, protegendo as lâminas quando a varinha mágica não está a ser utilizada.



Abertura

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

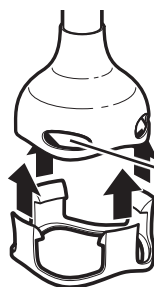
* Incluído apenas no modelo 5KHB2571



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.



Abertura

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

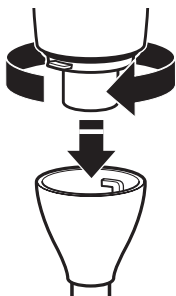
UTILIZAR O BRAÇO DE MISTURA

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



Pouse 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

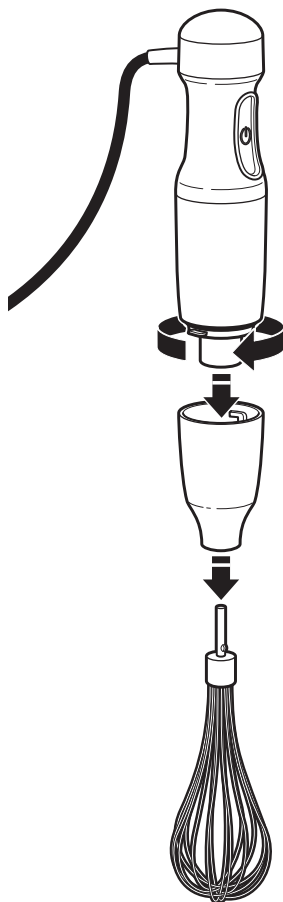




UTILIZAR A VARINHA MÁGICA

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

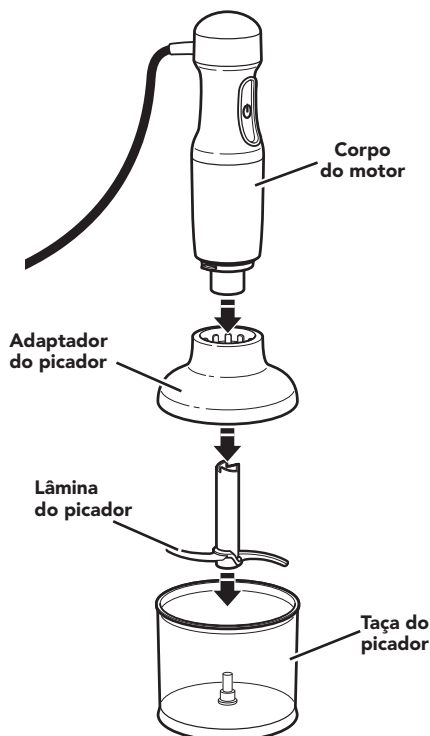
Perigo de corte

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

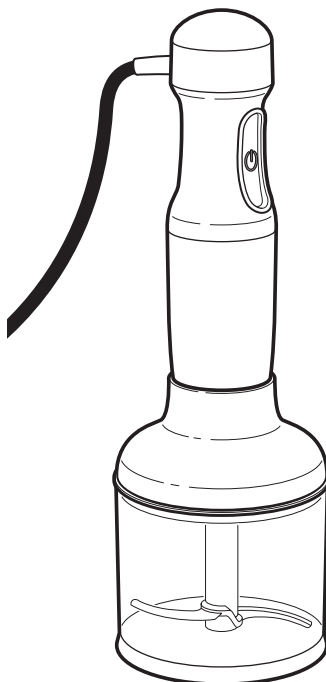
Utilize o picador para picar pequenas quantidades de alimentos, como carne cozinhada, queijo, vegetais, ervas, bolachas de água e sal, pão e nozes.

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 activar 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.

* Incluído apenas no modelo 5KHB2571

PORTUGUÊS



UTILIZAR A VARINHA MÁGICA

GUIA DE PROCESSAMENTO				
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 talosks	4	15 segundos

** Processing times and speeds are approximate.

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

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 sobre-aquecimento. 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.
- 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.
- Do not use the pitcher or the Chopper Bowl* in the microwave oven.
- 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.

* Incluído apenas no modelo 5KHB2571





MANUTENÇÃO E LIMPEZA

CLEANING THE HAND BLENDER AND ACCESSORIES

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* do picador* e da pinha com um pano humedecido. 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.

4. Limpe o cabo de alimentação com um pano humedecido em água tépida com detergente líquido para a loiça e enxagúe com um pano húmido. Seque com um pano macio.

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 com um pano macio.

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

* Incluído apenas no modelo 5KHB2571



GARANTIA E ASSISTÊNCIA

KITCHENAID HAND BLENDER WARRANTY

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Europa, Médio Oriente e África: Para o Modelo 5KHB2571, 5KHB2531: 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 Autorizada da KitchenAid.	A. Reparações quando a varinha mágica foi utilizado para outros fins que não a preparação normal de alimentos. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento elétrico local.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

CENTROS DE ASSISTÊNCIA

No Reino Unido e na Irlanda:

Para qualquer questão ou para localizar o centro de assistência autorizado KitchenAid, consulte os detalhes de contacto em baixo.

NOTA: Toda a assistência deve ser feita localmente por um centro de assistência autorizado KitchenAid.

Número de contacto geral:  00800 3810 4026

Noutros países:

Para todas as questões relacionadas com o produto e com o pós-venda, contacte o seu representante para obter o nome do centro de assistência ao cliente KitchenAid autorizado.

Para mais informações, visite o nosso Web site em:
www.kitchenaid.eu

Estas instruções também se encontram disponíveis no Web site:
www.kitchenaid.eu

©2018 Todos os direitos reservados.
Especificações sujeitas a alteração sem aviso prévio.





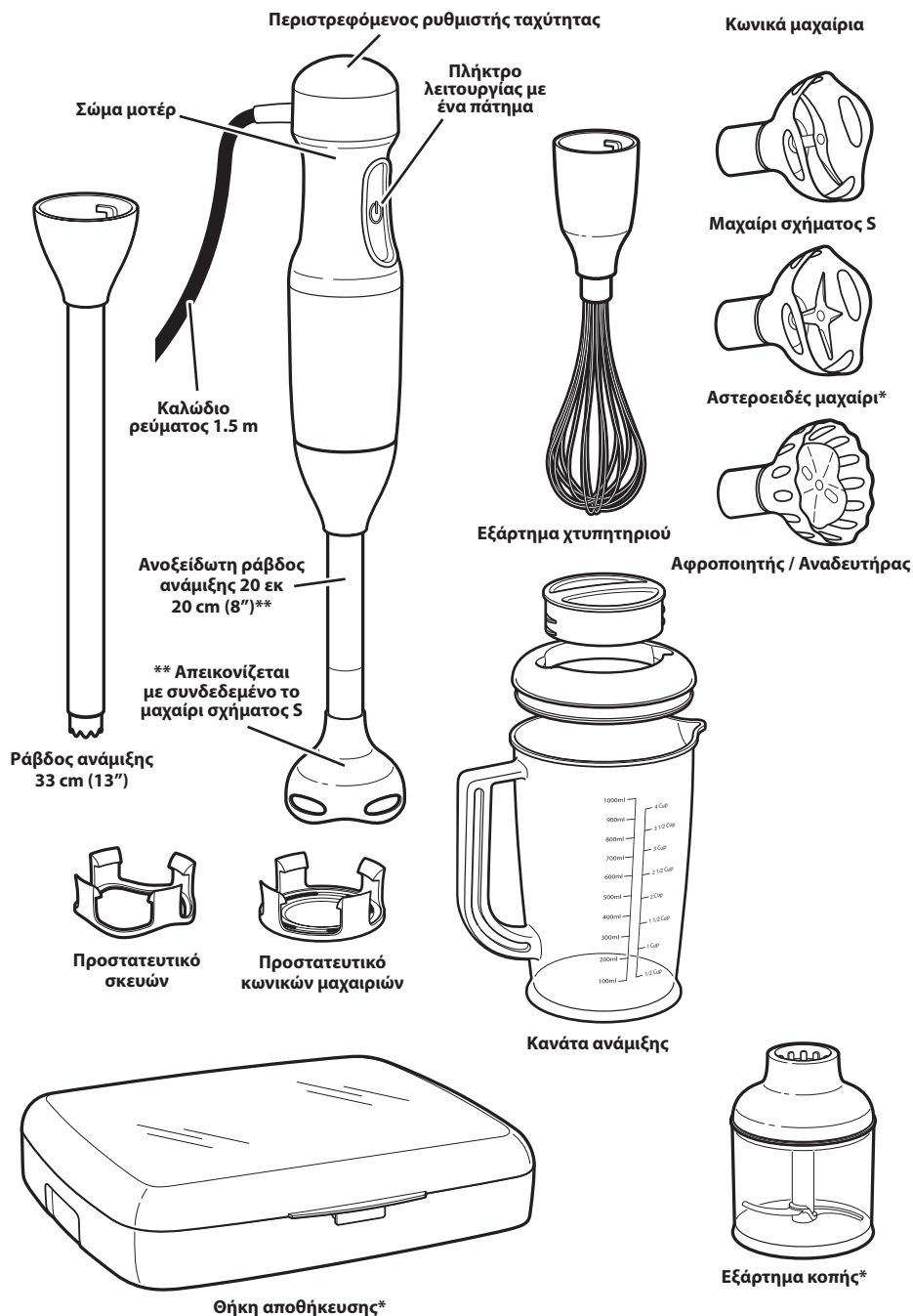
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	118
Τμήματα του μπλέντερ χειρός.....	118
Χαρακτηριστικά του μπλέντερ χειρός.....	119
Οδηγός εξαρτημάτων.....	120
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ	121
ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	121
Ηλεκτρικές απαιτήσεις	124
Απόρριψη ηλεκτρικού εξοπλισμού.....	124
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ	125
Συναρμολόγηση του μπλέντερ χειρός	125
Χρήση της ράβδου ανάμιξης.....	126
Χρήση του εξαρτήματος χτυπητηριού.....	127
Χρήση του εξαρτήματος κοπής*	128
Συμβουλές για τη λειτουργία	129
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ.....	130
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE.....	131



ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΤΜΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ



* Περιλαμβάνεται μόνο στο μοντέλο 5KHB2571





ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

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, αντλιοσθητικό 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 μπολ, ένα μαχαίρι και έναν αντάπορα εξαρτήματος κοπής. Το μπολ του κόφτη έχει αντλιοσθητική βάση ώστε να μην μετακινείται κατά τη διαδικασία τεμαχισμού.

Κανάτα ανάμιξης

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

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 κρεάτων 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*

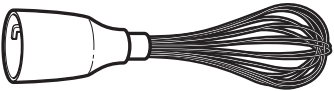
Διατηρεί τα εξαρτήματα οργανωμένα και προστατευμένα.

* Περιλαμβάνεται μόνο στο μοντέλο 5KHB2571



ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΟΔΗΓΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

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. Η μη ορθή χρήση της συσκευής ενδέχεται να οδηγήσει σε τραυματισμό.
2. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το σώμα του μοτέρ, το καλώδιο ή το φις ρεύματος αυτού του μπλέντερ χειρός σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
4. Μόνο για την Ευρωπαϊκή Ένωση: Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

5. Μόνο για την Ευρωπαϊκή Ένωση: Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά.
6. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
7. Απενεργοποιείτε τη συσκευή και αποσυνδέετε την από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται, πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση εξαρτημάτων και πριν από τον καθαρισμό. Για να την αποσυνδέσετε, κρατήστε το βύσμα και τραβήξτε το από την πρίζα. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας.
8. Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα. Διατηρείτε χέρια, μαλλιά και ρούχα, καθώς και σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από τα εξαρτήματα κατά τη λειτουργία, ώστε να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού ή/και βλάβης της συσκευής.
9. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές με φθαρμένο καλώδιο ή βύσμα ή μετά από δυσλειτουργία, πτώση ή οποιαδήποτε άλλη βλάβη. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.
10. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν κίνδυνοι.
11. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει φωτιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
12. Βεβαιωθείτε ότι ο προσαρμογέας του πολυκόφτη* είναι καλά ασφαλισμένος στη θέση του πριν από τη λειτουργία της συσκευής.
13. Μην την χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
14. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
15. Μην αφήνετε το καλώδιο να έρθει σε επαφή με ζεστές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένης της κουζίνας.
16. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν το μπλέντερ χωρίς επίβλεψη.

* Περιλαμβάνεται μόνο στο μοντέλο 5KHB2571





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

17. Κατά την ανάμειξη υγρών, και ειδικά ζεστών, χρησιμοποιείτε ψηλό δοχείο ή αναμειγνύετε μικρές ποσότητες κάθε φορά για να αποφευχθούν τα πιτσιλίσματα.
18. Μην τοποθετείτε χέρια και εργαλεία στο δοχείο κατά την ανάμειξη, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος σοβαρού τραυματισμού ή βλάβης της μονάδας. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξύστρα, αλλά πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όταν η μονάδα δεν λειτουργεί.
19. Οι λεπίδες είναι κοφτερές. Απαιτείται προσοχή κατά τον χειρισμό των κοφτερών λεπίδων κοπής, το άδειασμα του μπολ και τον καθαρισμό.
20. Προσέξτε κατά την ανάμειξη ζεστού υγρού στην κανάτα, καθώς μπορεί να εκτοξευθεί λόγω απρόσμενου σχηματισμού ατμού.
21. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χειρισμός του μπλέντερ χειρός» για οδηγίες σχετικά με τον χρόνο λειτουργίας και τις ρυθμίσεις ταχύτητας για τα εξαρτήματα.
22. Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός» για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
23. Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας;
 - αγροικίες;
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλους χώρους διαμονής;
 - σε πανδοχεία τύπου «bed and breakfast».
24. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφευχθεί η ηλεκτροπληξία, αποσυνδέστε τη συσκευή πριν από το σέρβις.
25. Αποσυνδέετε πάντα το μπλέντερ από την τροφοδοσία, εάν η συσκευή παραμένει χωρίς επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

**ΠΡΟΣΟΧΗ**



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας
Συνδέστε το φιν σε γειωμένη πρίζα.
Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.
Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.
Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.
Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί θάνατος, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

Τάση: 220-240 VAC

Συχνότητα: 50-60 Hertz

Ισχύς: 180 Watts

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Απόρριψη της συσκευασίας

Το υλικό της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμο και φέρει το σύμβολο ανακύκλωσης . Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και με πλήρη συμμόρφωση με τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με τη διάθεση των απορριμμάτων.

Απόρριψη του προϊόντος

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EU σχετικά με την Απόρριψη Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
- Εξασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη του προϊόντος.



- Το σύμβολο  που φέρει το προϊόν ή τα συνοδευτικά έγγραφα υποδηλώνει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται στο πλαίσιο των οικιακών απορριμμάτων, αλλά πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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.





ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

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 υπόλοιπα 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.



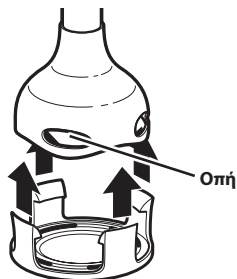
Αντάπτορ κόφτη*

Αντάπτορ χτυπητηριού

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

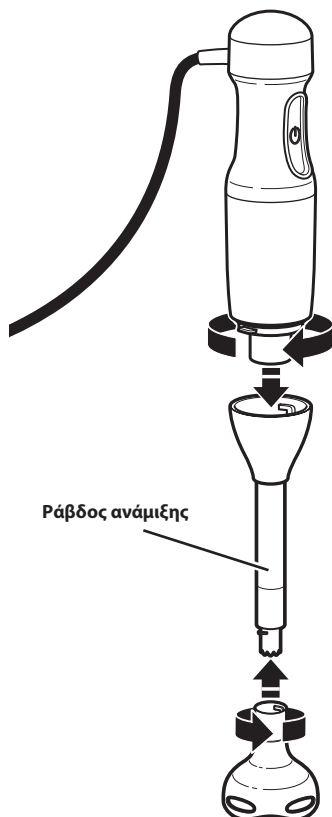
Προστατευτικό κωνικών μαχαιριών

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.

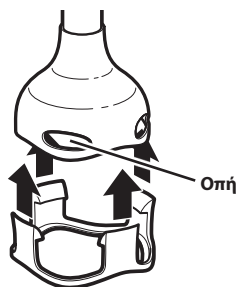
* Περιλαμβάνεται μόνο στο μοντέλο 5KHB2571



Ράβδος ανάμιξης

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.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ





ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

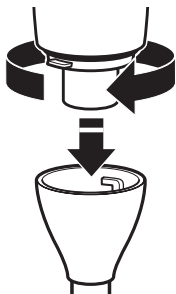
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΡΑΒΔΟΥ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χρησιμοποιήστε τη ράβδο ανάμιξης για smoothies, μιλκ-σέικ, σούπες, 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 πιτσιλίσματος. Διακόψτε τη λειτουργία του μπλέντερ χειρός προτού το αφαιρέσετε από την κανάτα, για την αποφυγή πιτσιλίσματος.

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

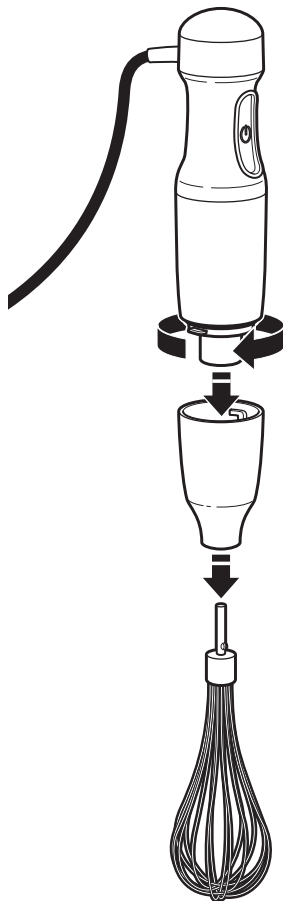




ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΟΥ

ΥΧρησιμοποιήστε 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.

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

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.

Για να αποφύγετε το πισσίλισμα, 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

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΠΗΣ*

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος κοπής

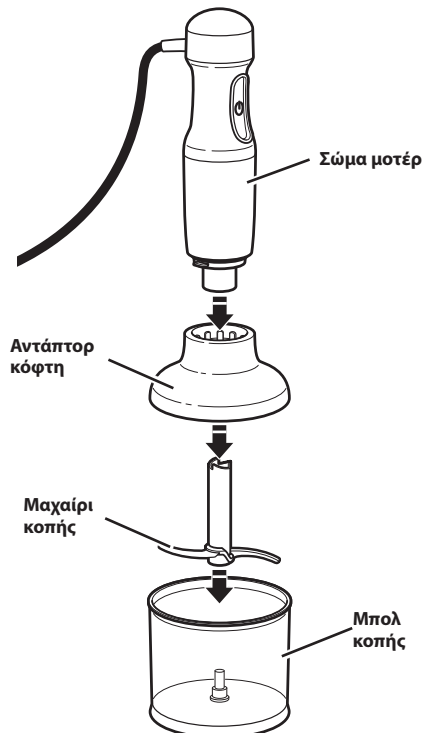
Να χειρίζεστε τα μαχαίρια με προσοχή.

Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος κοψίματος.

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

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

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



4. Ευθυγραμμίστε το μπλ κοπής με το σώμα του μοτέρ και πιέστε τα μαζί.
5. Κρατήστε το σώμα του μοτέρ με το ένα χέρι και το μπλ 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 ανάπτορα του κόφτη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να αφαιρέσετε τον ανάπτορα του κόφτη από το μπλ κοπής, ανασηκώστε τον ευθεία προς τα επάνω. Μην επιχειρήσετε να περιστρέψετε τον ανάπτορα του κόφτη για να τον αφαιρέσετε.

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

* Περιλαμβάνεται μόνο στο μοντέλο 5KHB2571





ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ				
Τροφή	Ποσότητα	Προετοιμασία	Ταχύτητα	Χρόνος**
Κρέατα	200 g (7 oz)	Κόψτε σε κύβους των 2 cm (3/4")	5	15 δευτερόλεπτα
Αμύγδαλα/ Καρύδια	200 g (7 oz)	Τοποθετήστε τους καρπούς ολόκληρους	3	25 δευτερόλεπτα
Σκόρδο	10–12 σκελίδες	Τοποθετήστε τις σκελίδες ολόκληρες	3	15 δευτερόλεπτα
Κρεμμύδια	100 g (3.5 oz)	Κόψτε στα τέσσερα	3	15 δευτερόλεπτα
Τυρί	100 g (3.5 oz)	Κόψτε σε κύβους του 1 cm (3/8")	5	30 δευτερόλεπτα
Σφιχτά βραστά αυγά	2	Τοποθετήστε τα αυγά ολόκληρα	4	3 παλμικές λειτουργίες
Καρότα	200 g (7 oz)	Κόψτε ένα μεσαίου μεγέθους καρότο στα τέσσερα	3	15 δευτερόλεπτα
Μυρωδικά	50 g (2 oz)	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.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- 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 υπερχειλίσσης, 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 αντικολλητικές επιστρώσεις. Αποφεύγετε τη χρήση του χτυπητηριού σε αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη.
- Για να αποφύγετε το πιτσιλίσμα, χρησιμοποιείτε το εξάρτημα χτυπητηριού σε βαθιά δοχεία ή σκεύη.

* Περιλαμβάνεται μόνο στο μοντέλο 5KHB2571

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ | 129

ΕΛΛΗΝΙΚΑ





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 προσαρμογείς των εξαρτημάτων κοπής* και χτυπητηριού* με ένα νωπό πανί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων, αλλά όχι λειαντικά καθαριστικά.

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

4. Σκουπίστε το καλώδιο ρεύματος με ένα πανί βουτηγμένο σε χλιαρό σαπουνόνερο και σκουπίστε το με ένα νωπό πανί. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Αξεσουάρ και εξαρτήματα του μπλέντερ χειρός

Πλύντε τις ράβδους ανάμιξης, την κανάτα και το καπάκι, το χτυπητήριο, το μπολ κοπής*, τα μαχαίρια και το προστατευτικό σκευών σε καυτό σαπουνόνερο ή στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

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

* Περιλαμβάνεται μόνο στο μοντέλο 5KHB2571



ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE

ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ KITCHENAID

Χρονική διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δε θα πληρώσει για:
Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική: Για το μοντέλο 5KHB2571, 5KHB2531 Δύο χρόνια πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς.	Την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή εργασία επισκευής για επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Το service πρέπει να παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο υπηρεσιών της KitchenAid.	A. Επισκευές όταν το μπλέντερ χειρός χρησιμοποιείται για εργασίες διαφορετικές από τη συνηθισμένη προετοιμασία οικιακών γευμάτων. B. Ζημιά ως αποτέλεσμα ατυχήματος, αλλαγών, κακής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης / λειτουργίας που δεν συμμορφώνεται με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

KENTRA 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.

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

**Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας στη διεύθυνση:
www.KitchenAid.eu**

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

©2018 Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.
Οι προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.





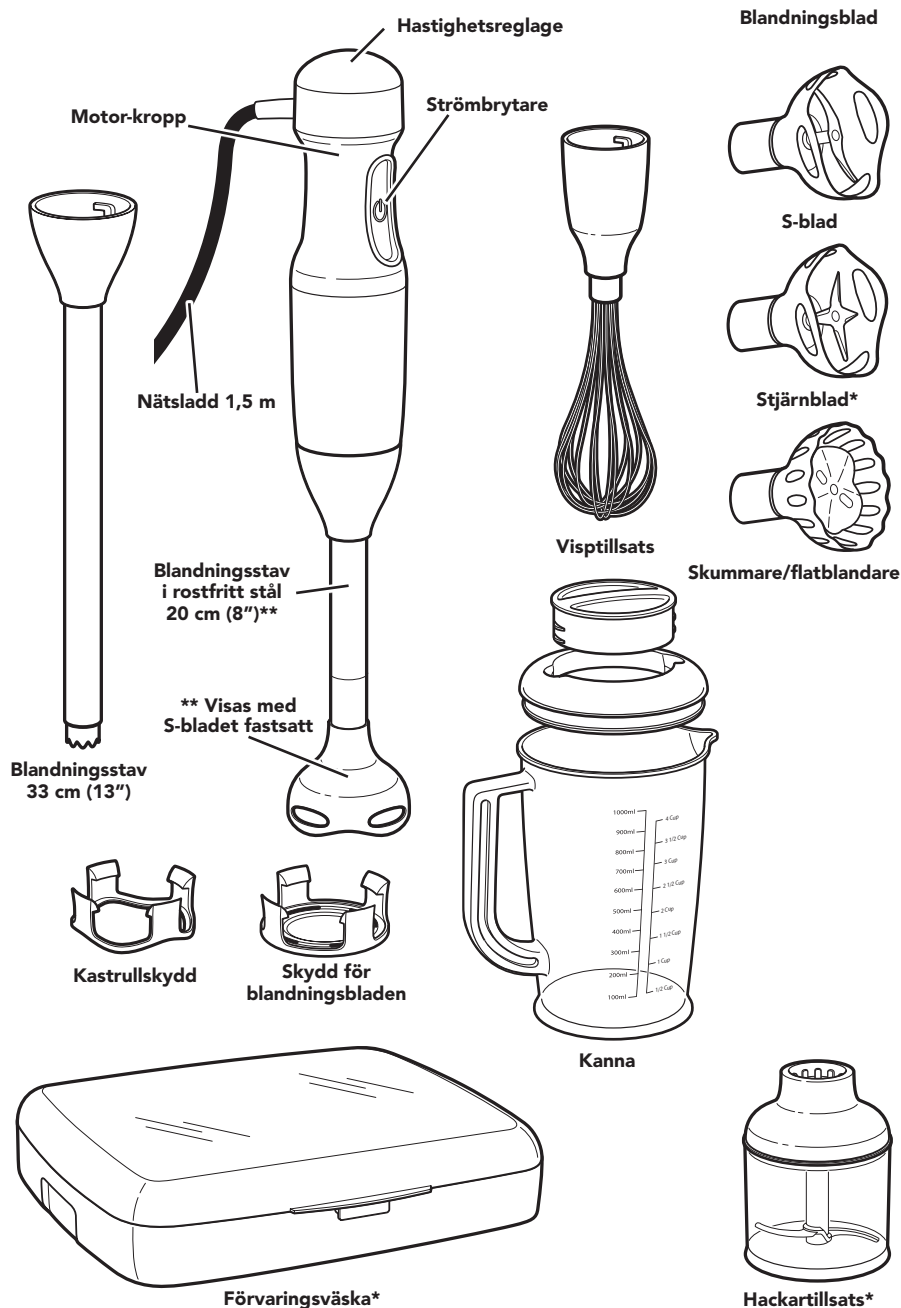
INNEHÅLLSFÖRTECKNING

DELAR OCH FUNKTIONER	134
Stavmixerns delar	134
Stavmixerns funktioner	135
Tillsatsguide	136
SÄKER ANVÄNDNING AV STAVMIXERN	137
Viktiga säkerhetsföreskrifter	137
Elektriska krav	140
Avfallshantering av elektrisk utrustning	140
ANVÄNDA DIN STAVMIXER	141
Montera ihop stavmixern	141
Använda blandningsstaven	142
Använda visptillsatsen	143
Använda hackartillsatsen*	144
Användningstips	145
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	146
GARANTI OCH SERVICE	147



DELAR OCH FUNKTIONER

STAVMIXERNS DELAR



*Inkluderas endast i modell 5KHB2571





DELAR OCH FUNKTIONER

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 skårar 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*

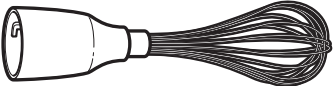
Håller ordning på tillbehören samtidigt som den skyddar mot skador.

*Inkluderas endast i modell 5KHB2571



DELAR OCH FUNKTIONER

TILLSATSGUIDE

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





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. Om apparaten används felaktigt kan det leda till personskada.
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 (inkl. barn) med reducerad fysisk, känslomässig eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte fått vägledning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
4. Endast EU: Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, och av personer utan erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras i en säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten.

SVENSK



SÄKER ANVÄNDNING AV STAVMIXERN

5. Endast EU: Denna apparat får inte användas av barn. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn.
6. Se till att barn inte leker med apparaten.
7. Stäng AV apparaten och koppla sedan loss den från eluttaget när den inte används, före montering eller demontering av delar och före rengöring. För att koppla loss den, ta tag i stickkontakten och dra ut den ur eluttaget. Dra aldrig i själva nätkabeln.
8. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår och kläder samt spatlar och andra köksredskap borta från tillbehör under drift för att minska risken för personskador och/eller skador på produkten.
9. Använd aldrig en apparat med skadad nätkabel eller stickkontakt, eller när apparaten inte fungerar korrekt, har tappats eller har skadats på något sätt. Returnera apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller justering.
10. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller någon annan kvalificerad person för att undvika säkerhetsrisker.
11. Att använda tillbehör/delar som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.
12. Se till att Chopper Adapter* är låst på plats innan du använder apparaten.
13. Använd inte apparaten utomhus.
14. Låt inte nätkabeln hänga över bordets eller bänkens kant.
15. Låt inte nätkabeln komma i kontakt med heta ytor, inklusive spisen.
16. Låt inte barn använda blandaren utan tillsyn.
17. Vid blandning av vätskor, särskilt heta sådana, använd en hög behållare eller blanda små mängder åt gången för att reducera spill.
18. Håll händer och köksredskap borta från behållaren under blandning för att reducera risken för allvarliga personskador eller skador på apparaten. En skrapa kan användas, men endast när apparaten är avstängd.

* Included only in model 5KHB2571





SÄKER ANVÄNDNING AV STAVMIXERN

19. Skärblad är mycket vassa. Var försiktig när du hanterar de vassa skärbladen, när du tömmer skålen och under rengöring.
20. Var försiktig om het vätska blandas i tillbringaren eftersom vätskan kan spruta ut på grund av plötslig ångbildning.
21. Se avsnittet "Använda din handblandare" för instruktioner om inställningar av tider och hastigheter för tillbehör.
22. Se avsnittet "Skötsel och rengöring" för instruktioner om rengöring av de ytor som kommer i kontakt med livsmedel.
23. Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, såsom:
 - Personalkök i affärer, på kontor eller i andra arbetsmiljöer.
 - Bondgårdar.
 - Hotell- och motellrum och andra boendemiljöer.
 - Bed & breakfast-miljöer.
24. **WARNING:** För att undvika elektriska stötar, koppla loss apparaten från eluttaget före service.
25. Koppla alltid loss blandaren från eluttaget om den ska lämnas utan tillsyn och före montering, demontering och rengöring.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER



SÄKER ANVÄNDNING AV STAVMIXERN

ELEKTRISKA KRAV

**VARNING**



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

Om inte dessa anvisningar följs kan detta ge upphov till dödsfall, brand eller elektriska stötar.

Spänning: 220-240 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

Sopsortering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet består av 100 % återvinningsbart material och är märkt med återvinningssymbolen . De olika beståndsdelarna bör därför sopsorteras i enlighet med anvisningarna på den lokala återvinningsstationen.

Kassering av produkten

- Den här produkten är märkt enligt EG-direktivet 2012/19/EU rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

- Genom att sedan slänga denna produkt på ett riktigt sätt bidrar du till att värna om miljö och hälsa.



- Om symbolen  finns på produkten eller i den medföljande dokumentationen får den inte slängas i hushållssoporna utan måste lämnas till återvinningsstationen och sorteras som elskrot.

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.





ANVÄNDA DIN STAVMIXER

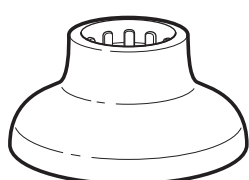
MONTERA IHOP STAVMIXERN

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.

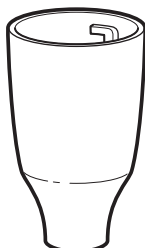
OBS! Sänk inte ner motorkroppen eller tillsatserna i vatten.

Torka sedan med en mjuk trasa. Diska alla andra 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.



Hackartillsats*

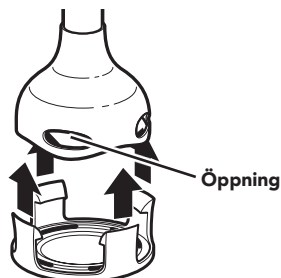


Visptillsats

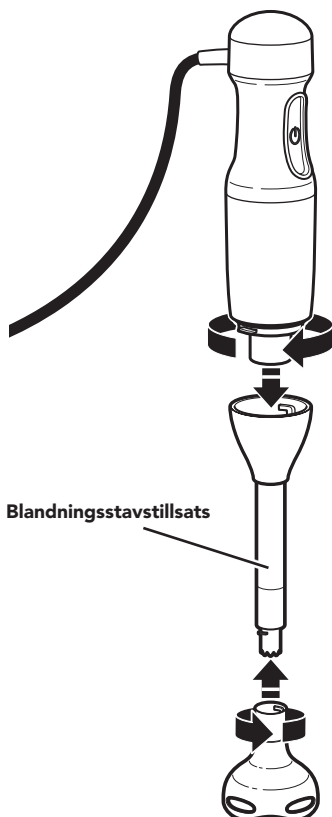
Mer information om att sätta fast och ta av tillsatsen för hackaren finns i avsnittet "Använda hackartillsatsen".

Skydd för blandningsbladen

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

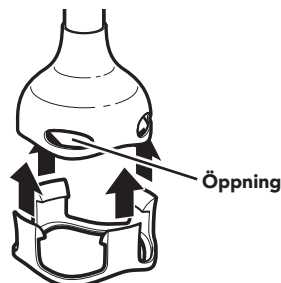


OBS! Försäkra dig om att skyddet för blandningsbladen sätts fast med monteringsklamrarna placerade mellan blandningsbladens öppningar.



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.

* Included only in model 5KHB2571

SVENSK





ANVÄNDA DIN STAVMIXER

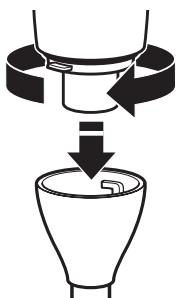
ANVÄNDA BLANDNINGSSTAVEN

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 1 (hastighet 1). 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.



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.



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.

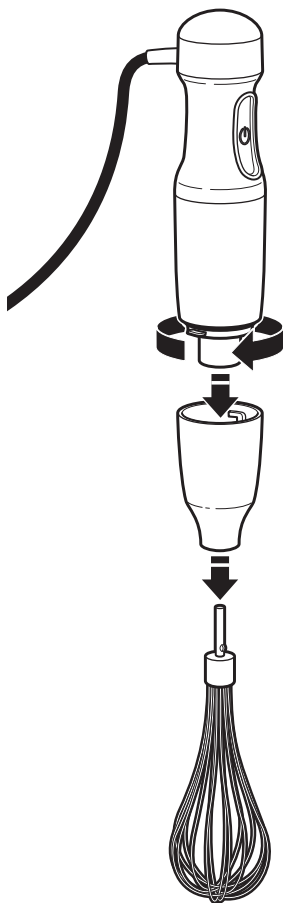




ANVÄNDA DIN STAVMIXER

ANVÄNDA VISPTILLSATSEN

Använd vispen för att vispa grädde, äggvitor, vinägretsåser 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 1 (hastighet 1). 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*

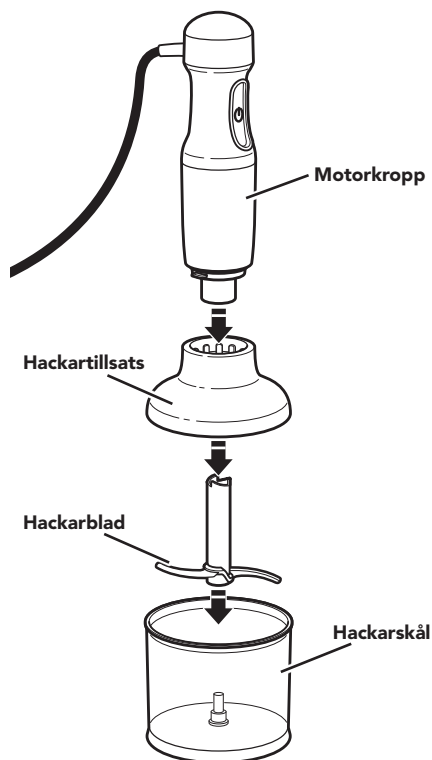
! VARNING

Risk för skärskador.
Hantera knivbladen ytterst varsamt.
I annat fall finns risk för att skärskador uppstår.

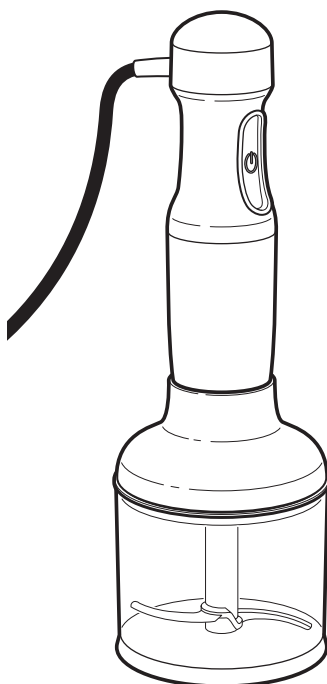
Använd hackartillsatsen för att hacka små mängder med mat, som till exempel kokt kött, ost, grönsaker, örter, kex, bröd och nötter.

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..

*Inkluderas endast i modell 5KHB2571





ANVÄNDA DIN STAVMIXER

ANVÄNDNINGSGUIDE				
Mat	Mängd	Beredning	Hastighet	Tid**
Kött	200 g	Skär i 2 cm stora tärningar.	5	15 sekunder
Mandlar/nötter	200 g	Lägg i hela klyftorna.	3	25 sekunder
Vitlök	10–12 klyftor	Skär i fyra bitar.	3	15 sekunder
Lökar	100 g	Skär i 1 cm stora tärningar.	3	15 sekunder
Ost	100 g	Cut into 1 cm (3/8") Cubes	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.

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 kaffebönor 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.

*Inkluderas endast i modell 5KHB2571

ANVÄNDA DIN STAVMIXER | 145

SVENSK





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, hackaren* och visptillsatserna* med en fuktig trasa. En mild tvållösning går bra att använda, men använd inga slipande rengöringsmedel.

OBS! Sänk inte ner motorkroppen eller tillsatserna i vatten.

4. Torka av nätsladden med en varm, lödbrande trasa. Torka sedan rent den med en fuktig trasa. Torka torrt med en mjuk trasa.

Tillbehör och tillsatser för stavmixern

Diska blandningsstavar, kanna med lock, visp, hackarskål*, blad samt kastrullskydd i varmt diskvatten eller i översta facket på diskmaskinen. Torka sedan ordentligt med en mjuk trasa.

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

*Inkluderas endast i modell 5KHB2571





GARANTI OCH SERVICE

GARANTI FÖR KITCHENAID STAVMIXER

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: För modell 5KHB2571, 5KHB2531: 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 till följd av olyckor, förändringar, felaktig användning, ovarsam hantering eller installation/ användning som inte uppfyller lokala elsäkerhetsföreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

SERVICECENTER

All service måste utföras lokalt av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter. Kontakta återförsäljaren för enheten för att få namnet på närmaste auktoriserade KitchenAid servicecenter.

KUNDTJÄNST

Allmänt direktnummer:  00800 3810 4026

Om du vill ha mer information ska du besöka vår webbplats på:
www.KitchenAid.eu

SVENSK

©2018 Alla rättigheter förbehålls.
Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande.





INNHALDSFORTEGNELSE

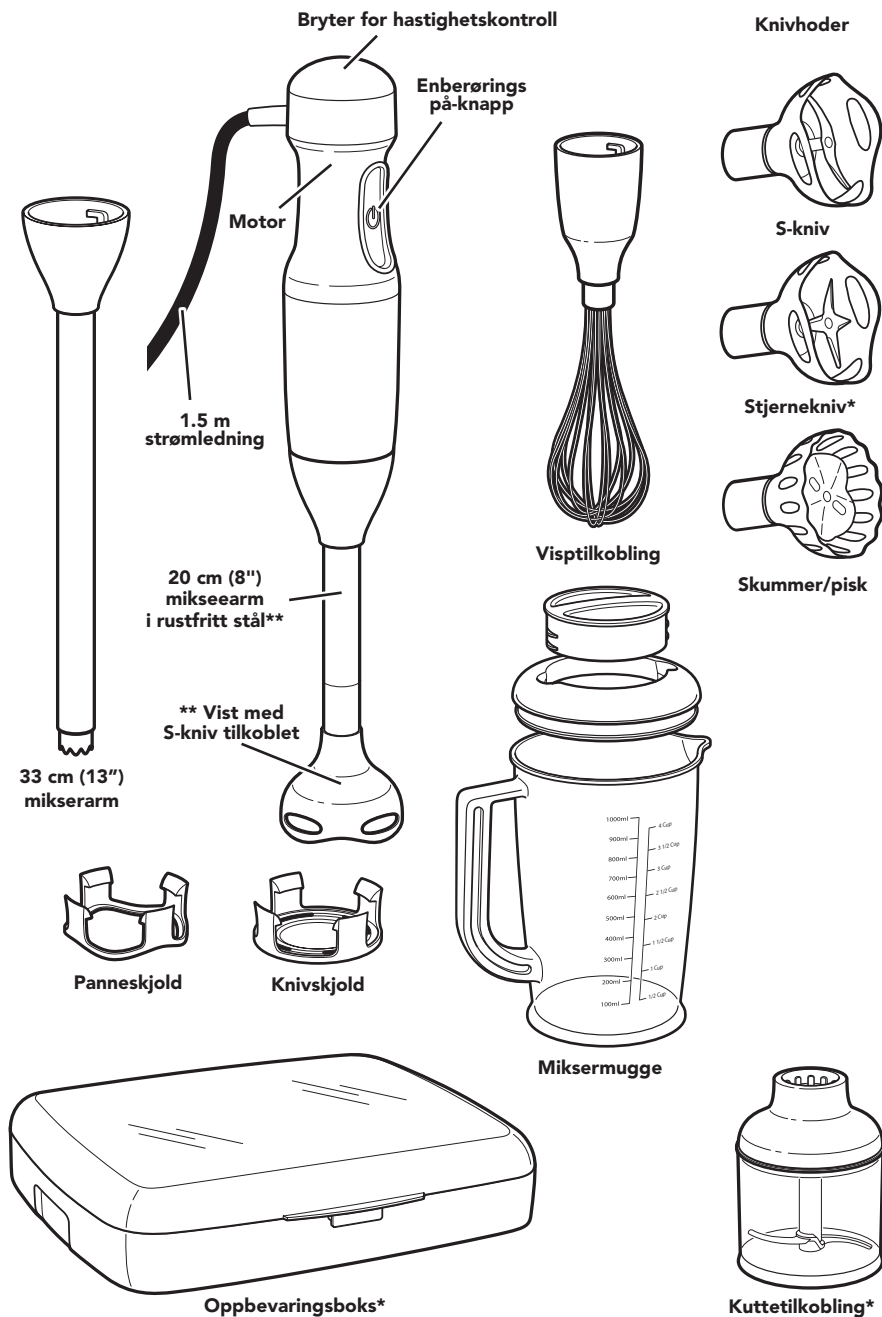
DELER OG FUNKSJONER.....	150
Stavmikserens deler.....	150
Stavmikserens funksjoner	151
Veiledning for tilbehør.....	152
SIKKERHET VED BRUK AV STAVMIKSEREN.....	153
VIKTIGE FORHOLDSREGLER	153
Krav til strømforsyning.....	156
Kassering av elektrisk utstyr	156
BRUKE STAVMIKSEREN	157
Montere stavmikseren	157
Bruke miksearmen	158
Bruke visptilkoblingen	159
Bruke kuttetilkoblingen*.....	160
Brukstips	161
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	162
GARANTI OG SERVICE	163

* Kun inkludert i modell 5KHB2571



DELER OG FUNKSJONER

STAVMIKSERENS DELER



* Kun inkludert i modell 5KHB2571





DELER OG FUNKSJONER

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 sklisikkert 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. haking av urter, nøtter og grønnsaker. Kutteren inkluderer en bolle, kniv og kutteadapter. Kuttebollen har en sklisikker 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*

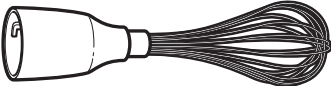
Holder tilbehør i orden og beskyttet.

* Kun inkludert i modell 5KHB2571



DELER OG FUNKSJONER

VEILEDNING FOR TILBEHØR

TILBEHØR	PASSER BEST TIL Å
S-kniv 	Blande, knuse, mose Smoothies, milkshakes, kokte grønnsaker, supper, sauser, is, babymat, glasur, knust is
Stjernekniv 	Raspe, finhakke Tilberedt kjøtt, kjøttsaus, presset frukt, kjøttdeig
Skummer/pisk 	Skumme, mikse Melk (til Latte, Cappuccino...), kakerøre, pannekakerøre, muffinsrøre
Visp 	Piske, emulgere, lufte Eggehviter, pisket krem, majones, vinaigrettesaus, mousse, hollandaisesaus, pudding
Kutter 	Hakke Grønnsaker, parmesanost, peanøtter, salsa, hardkokte egg, brødsmler, urter, tilberedt kjøtt, kjøttsaus, presset frukt, kjøttdeig





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. Feil bruk av apparatet kan føre til personskader.
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. Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått veiledning i å bruke apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.
4. Kun Den europeiske union: Apparatene kan brukes personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har blitt innført i eller fått anvisninger om sikker bruk av apparatet, og forstår farene vedrørende bruken. Barn skal ikke leke med apparatet.



SIKKERHET VED BRUK AV STAVMIKSEREN

5. Kun Den europeiske union: Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparat og ledning utilgjengelig for barn.
6. Hold oppsyn med barn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
7. Slå AV apparatet, trekk ut ledningen når apparatet ikke er i bruk før montering eller demontering av deler og før rengjøring. For å koble fra, dra i pluggen og trekk ut av stikkkontakten. Ikke trekk i strømledningen.
8. Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår og klær, samt slikkepotter og andre redskaper vekk fra tilbehøret under drift for å unngå risikoen for skade på personer og/eller apparatet.
9. Ikke bruk apparater med en/et skadet ledning eller støpsel, etter feilfunksjoner på apparatet, eller hvis det faller ned eller er blitt skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller justering.
10. Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå fare.
11. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av produsenten, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskader.
12. Forsikre deg om at kutteradapteren* er låst på plass før du bruker apparatet.
13. Må ikke brukes utendørs.
14. Ikke la ledningen henge over kanten på et bord eller en benk.
15. Ikke la ledningen få kontakt med varme flater, inkludert ovnen.
16. Ikke tillat barn å bruke mikseren uten tilsyn.
17. Ved blanding av væsker, spesielt varme væsker, bruk en høy beholder eller små mengder om gangen for å redusere spill.

* Kun inkludert i modell 5KHB2571





SIKKERHET VED BRUK AV STAVMIKSEREN

18. Hold hender og redskap ute av beholderen under tilberedning av mat for å unngå risiko for alvorlige personskader eller skader på enheten. Du kan bruke en skrape, men kun når enheten er slått av.
19. Bladene er skarpe. Vær forsiktig når du håndterer de skarpe skjærebladene, tømmer bollen og under rengjøringen.
20. Vær forsiktig hvis varm væske skal blandes i muggen, da den kan sprute ut igjen på grunn av plutselig fordamping.
21. Se avsnittet “Betjene håndmikseren” for instruksjoner om driftstider og hastighetsinnstillinger for tilbehør.
22. Se avsnittet “Vedlikehold og rengjøring” for instruksjoner om rengjøring av overflater som kommer i kontakt med mat
23. Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende omgivelser, som:
 - i kjøkkenområder på arbeidsplasser, i butikker eller kontorer;
 - gårder;
 - av klienter på hoteller, moteller og andre innkvarteringssteder;
 - pensjonatlignende miljøer.
24. ADVARSEL: For å unngå elektrisk sjokk, ikke fjern dekselet.
25. Koble alltid mikseren fra strømforsyningen når du forlater den og før montering, demontering eller rengjøring.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN



SIKKERHET VED BRUK AV STAVMIKSEREN

KRAV TIL STRØMFORSYNING

**ADVARSEL**



Fare for elektrisk støt

Koble til jordet kontakt.

Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis disse reglene ikke følges, kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

Spenning: 220-240 VAC

Frekvens: 50-60 Hertz

Wattforbruk: 180 Watts

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

Kassering av innpakningsmaterialet

Innpakningsmaterialet er 100 % resirkulerbar og er merket med resirkuleringssymbolet . De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.

Kassering av produktet

- Dette apparatet er merket i samsvar med EUdirektiv 2012/19/EU om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).
- Ved å sikre at dette produktet blir avhendet på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse som ellers kunne forårsakes av uhensiktsmessig avfallshåndtering av dette produktet.



- Symbolet  på produktet eller på den vedlagte dokumentasjonen indikerer at det ikke skal behandles som husholdningsavfall, men tas med til en egnet innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

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





BRUKE STAVMIKSEREN

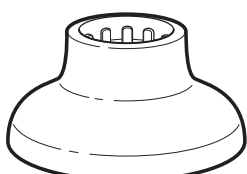
MONTERE STAVMIKSEREN

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

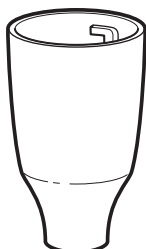
MERK: Ikke senk motoren eller adapterene i vann

Tørk av med en myk klut. Vask alle andre 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.



Kutteadapter*

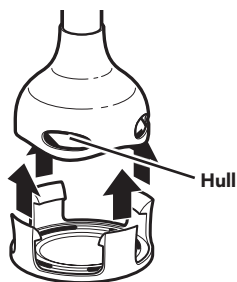


Vispadapter

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

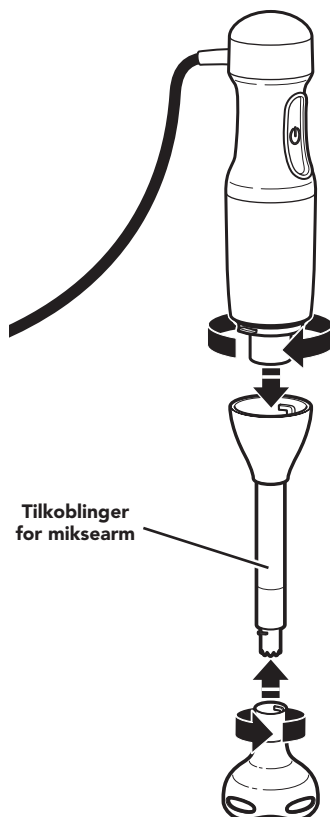
Knivskjold

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



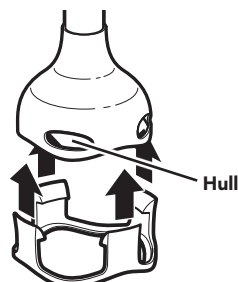
MERK: Sørg for at knivskjoldet er montert med klipsene posisjonert mellom hullene i knivhodene.

* Kun inkludert i modell 5KHB2571



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

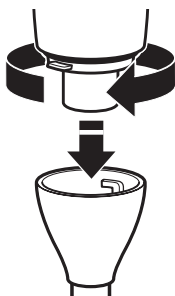
BRUKE MIKSEARMEN

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

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.

158 | BRUKE STAVMIKSEREN

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 håndleddsbevegelsene og vekten av stavmikseren gjøre jobben.

Håndleddsbevegelse

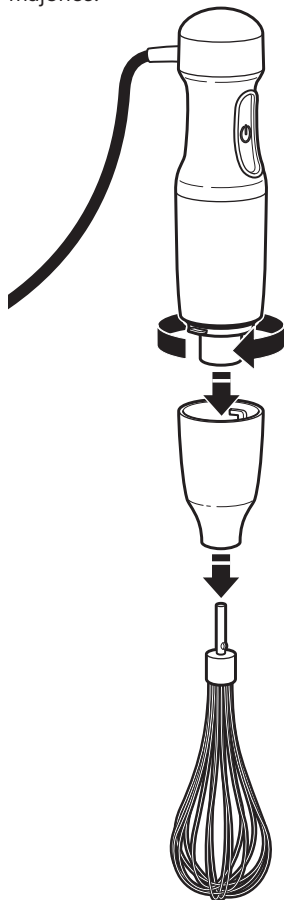




BRUKE STAVMIKSEREN

BRUKE VISPTILKOBLINGEN

Bruk vispen til å vispe krem, piske eggehviter, blande hurtigpuddinger, vinaigrettesauser, 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 hastighetsspekteret som er egnet for visping.
3. Plugg den elektriske ledningen inn i en elektrisk kontakt.
4. Start håndblenderen på Hastighet 1. 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*

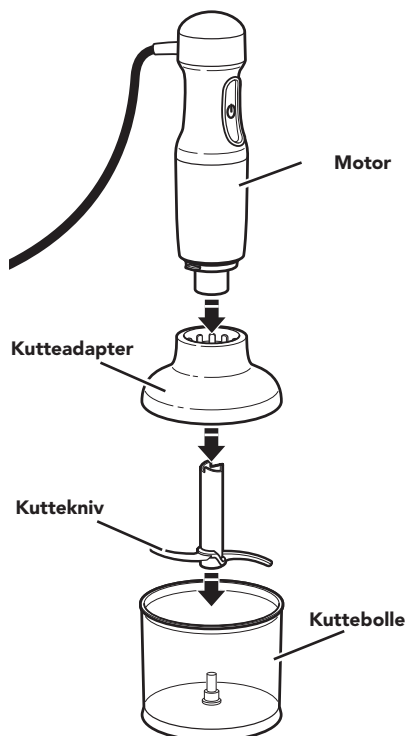
ADVARSEL

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

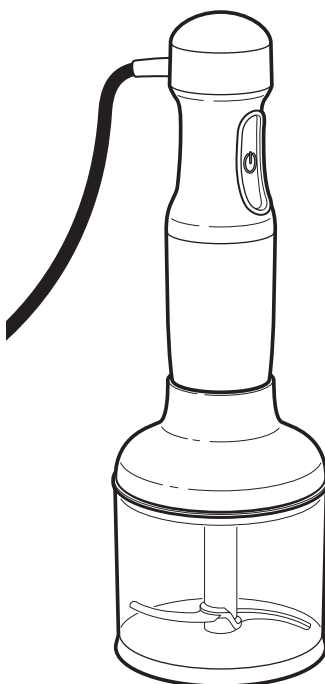
Bruk kuttetilkoblingen til å kutte små mengder mat, som for eksempel tilberedt kjøtt, ost, grønnsaker, urter, kjeks, brød og nøtter.

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.

* Kun inkludert i modell 5KHB2571





BRUKE STAVMIKSEREN

BEHANDLINGSVEILEDNING				
Mat	Kvantitet	Tilberedning	Hastighet	Tid**
Kjøtt	200 g (7 oz)	Kutt i terninger på 2 cm (3/4")	5	15 sekunder
Mandler/ nøtter	200 g (7 oz)	Legg i hele nøtter	3	25 sekunder
Hvitløk	10–12 båter	Legg i hele båter	3	15 sekunder
Løk	100 g (3.5 oz)	Kutt i fire deler	3	15 sekunder
Ost	100 g (3.5 oz)	Kutt i terninger på 1 cm (3/8")	5	30 sekunder
Hardkokte egg	2	Legg i hele egg	4	3 pulser
Gulrøtter	200 g (7 oz)	Kutt gjennomsnittlige gulrøtter i fire deler	3	15 sekunder
Urter	50 g (2 oz)	Fjern stilker	4	15 sekunder

** Behandlingstider og hastigheter er omtrentlige.

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

BRUKSTIPS

- 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.

* Kun inkludert i modell 5KHB2571



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* for kutter* og visp med en fuktig klut. Mild oppvasksåpe kan brukes, men ikke bruk sterke rengjøringsmidler.

MERK: Ikke senk motoren eller adapterene ned i vann.

4. Tørk den elektriske ledningen med en varm, såpete klut, og tørk deretter av med en fuktig klut. Tørk av med en myk klut.

Tilbehør og tilkoblinger for stavmikseren

Vask blendarmer, mugge og deksel, visp, kuttebolle*, kniver og panneskjold i varmt såpevann, eller øverst i oppvaskmaskinen. Tørk grundig av med en myk klut.

MERK: Ikke legg visper eller kutteadaptere* i oppvaskmaskinen.

* Kun inkludert i modell 5KHB2571





GARANTI OG SERVICE

GARANTI FOR HUSHOLDNINGSSTAVMIKSEREN FRA KITCHENAID

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: For Modell 5KHB2571, 5KHB2531 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 andre formål enn tilberedning av vanlige matvarer. B. Skade som er 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.

SERVICESENTRER

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.

KUNDESERVICE.

Direktelinje hovednummer:  00800 3810 4026

Hvis du vil ha mer informasjon, kan du besøke nettstedet vårt på:

www.KitchenAid.eu

©2018 Alle rettigheter forbeholdt.
Spesifikasjoner kan endres uten forvarsel.





SISÄLLYSLUETTELO

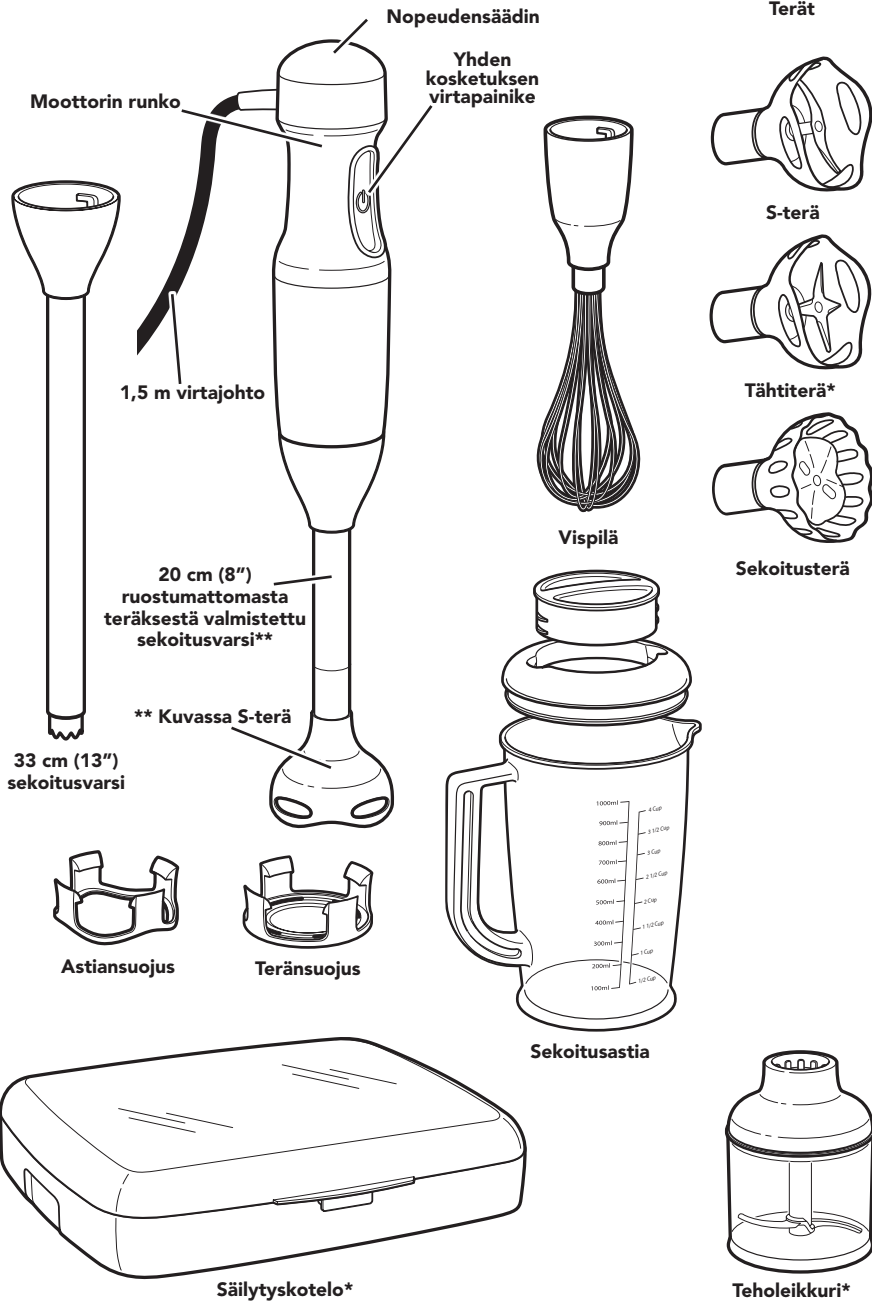
OSAT JA OMINAISUUDET	166
Sauvasekoittimen osat.....	166
Sauvasekoittimen ominaisuudet.....	167
Lisälaitteopas	168
SAUVASEKOITTIMEN TURVALLISUUS	169
TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET	169
Sähkövaatimukset.....	172
Sähkölaitteiden hävittäminen	172
SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÖ	173
Sauvasekoittimen kokoaminen	173
Vatkausvarren käyttö	174
Vispilän käyttö	175
Leikkurin* käyttö	176
Vinkkejä käytöstä	177
HOITO JA PUHDISTUS.....	178
TAKUU JA HUOLTO	179

* Mukana vain mallissa 5KHB2571



OSAT JA OMINAISUUDET

SAUVASEKOITTIMEN OSAT



* Mukana vain mallissa 5KHB2571





OSAT JA OMINAISUUDET

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 lukittuva ruostumattomasta teräksestä valmistettu sekoitinvarsi

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

Vispilälisävaruste

Soveltuu parhaiten munanvalkuaisten ja kerman vatkaamiseen.

Teholeikkuri*

Sopii erinomaisesti yrttien, pähkinöiden ja vihannesten pilkkomiseen. Se sisältää astian, terän ja sovittimen. 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*

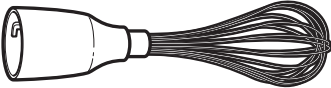
Pitää lisävarusteet järjestyksessä ja suojassa.

* Mukana vain mallissa 5KHB2571



OSAT JA OMINAISUUDET

LISÄLAITEOPAS

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





SAUVASEKOITTIMEN TURVALLISUUS

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. Laitteen väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Jotta vältyt sähköiskun vaaralta, älä upota tämän sauvasekoittimen moottorin runkoa, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä tai opasta heitä laitteen käytössä.
4. Vain Euroopan unioni: Henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, saavat käyttää laitteita, jos heitä valvotaan tai heille on opetettu miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.



SAUVASEKOITTIMEN TURVALLISUUS

5. Vain Euroopan unioni: Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
6. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
7. Sammuta laite ja irrota johto pistorasiasta kun laitetta ei käytetä, ennen osien kokoamista tai purkamista ja ennen puhdistusta. Irrota johto pistorasiasta vetämällä pistokkeesta. Älä vedä virtajohdosta.
8. Vältä koskemista liikkuviin osiin. Pidä kädet, hiukset ja vaatteet sekä lastat tai muut välineet etäällä lisävarusteista toiminnan aikana, jotta vältetään vahingot henkilöille ja/tai laitteelle.
9. Älä käytä mitään sähkölaitetta, jossa on viallinen sähköjohto tai pistoke, tai sen jälkeen, kun laitteeseen on tullut vika tai se on vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkistusta, korjausta tai säätöä varten.
10. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
11. Muiden kuin valmistajan suosittelemien tai myymien lisävarusteiden käyttäminen voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
12. Varmista, että miniteholeikkurin sovitin* on kunnolla kiinni ennen laitteen käyttöä.
13. Älä käytä laitetta ulkona.
14. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tiskin reunan yli.
15. Älä anna johdon koskettaa kuumaan pintaan, kuten liekeen.
16. Älä anna lasten käyttää sekoitinta ilman valvontaa.
17. Käytä nesteitä, etenkin kuumia, sekoitettaessa korkeaa astiaa tai tee pieniä määriä kerrallaan roiskumisen vähentämiseksi.
18. Pidä kädet ja välineet etäällä astiasta sekoittamisen aikana, jotta vältetään vakavat henkilövahingot tai yksikön vahingot. Kaavinta voidaan käyttää, mutta vain silloin, kun laite ei ole käynnissä.

* Mukana vain mallissa 5KHB2571





SAUVASEKOITTIMEN TURVALLISUUS

19. Terät ovat teräviä. Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kulhoa sekä puhdistamisen aikana.
20. Ole varovainen kaataessasi kannuun kuumaa nestettä, koska se voi roiskua äkillisen höyrystymisen takia.
21. Katso lisävarusteiden käyttöaikoja ja nopeusasetuksia koskevat ohjeet kappaleesta "Sauvasekoittimen käyttö".
22. Katso kappaleesta "Kunnossapito ja puhdistus" ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.
23. Tämä laite on tarkoitettu kotitalouksiin ja vastaaviin tarkoituksiin, esim.:
 - henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa tai muissa työympäristöissä;
 - maatilat;
 - hotellien ja motellien asiakaskäyttöön ja muihin asuinympäristöihin;
 - aamiaismajoituskäyttöön.
24. VAROITUS: Sähköiskun välttämiseksi irrota pistoke pistorasiasta ennen huoltoa.
25. Irrota sekoitin aina pistorasiasta, jos se jätetään ilman valvontaa, ja ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET



SAUVASEKOITTIMEN TURVALLISUUS

SÄHKÖVAATIMUKSET

VAROITUS

Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

Jännite: 220 - 240 V

Taajuus: 50-60 Hz

Teho: 180 W

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

SÄHKÖLAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat 100 % kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätys-symbolilla . Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säädösten mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

- Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EU Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu (WEEE) mukaisesti.

- Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

- Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa oleva symboli  merkitsee, että sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

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





SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÖ

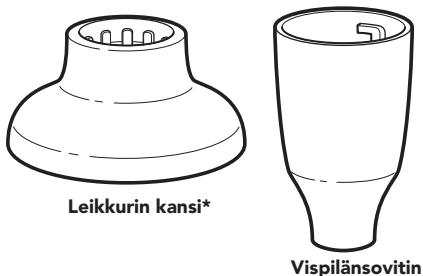
SAUVASEKOITTIMEN KOKOAMINEN

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 sovitimia veteen.

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

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



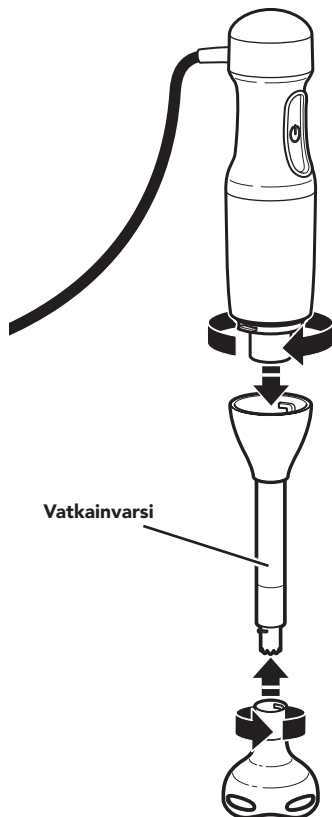
Lisätietoja leikkurin kannen kiinnittämisestä ja irrottamisesta on kohdassa "Teholeikkurin käyttö".

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.

* Mukana vain mallissa 5KHB2571





SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÖ

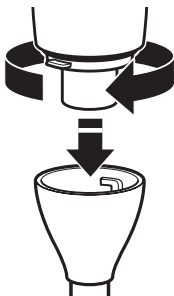
VATKAUSVARREN KÄYTTÖ

Käytä vatkainvartta hedelmämehujen, pirtelöiden, keittojen, keitettyjen vihannesten, kuorutuksen 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.

174 | SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÖ

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 vinoissa asennossa ja nosta hitaasti ylöspäin astian laitaa 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

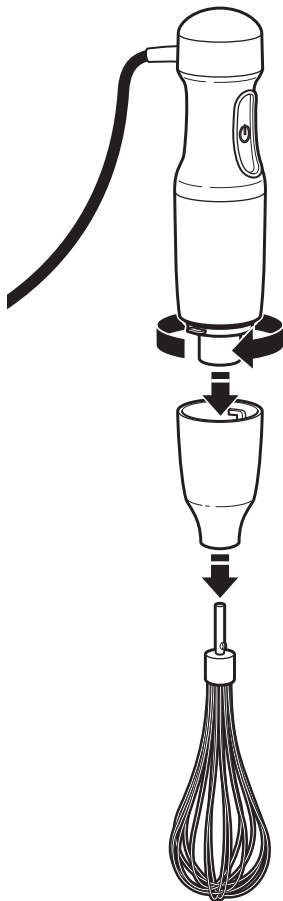




SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÖ

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 säättää vatkauksen automaattisesti vatkaamiseen sopivalle nopeudelle.
3. Kytke sähköjohto pistorasiaan.
4. Käynnistä sauvasekoitin nopeudella 1. Sääda nopeutta kääntämällä sauvasekoittimen päällä olevaa nopeussäädintä.

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

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

SUOMI



SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÖ

LEIKKURIN* KÄYTTÖ

VAROITUS

Viiltovaara

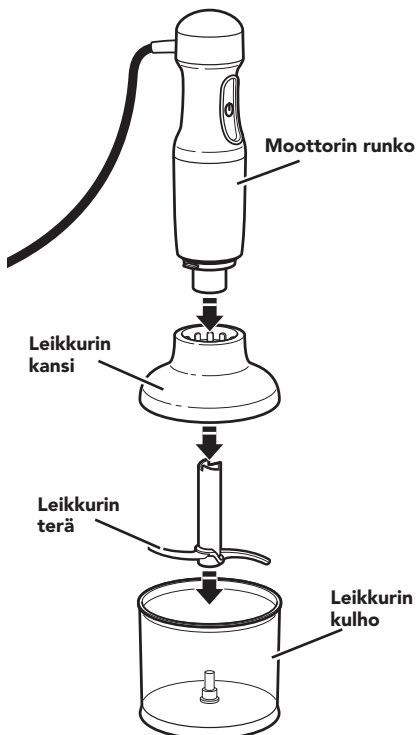
Käsittele teriä varoen.

Terät voivat muuten viiltää.

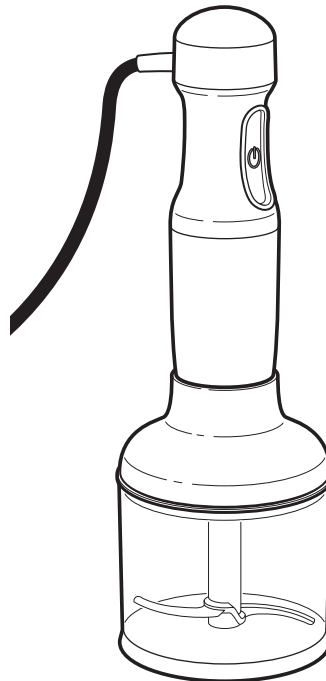
Leikkurilla voit pilkkoa pieniä määriä ruokaa, kuten kypsää lihaa, juustoa, vihanneksia, yrttejä, keksejä, leipää ja pähkinöitä.

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 vääntää 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.

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

9. Irrota laite välittömästi pistorasiasta käytön jälkeen ja ennen lisävarusteiden irrottamista ja kiinnittämistä.

* Mukana vain mallissa 5KHB2571





SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÖ

KÄSITTELYOPAS				
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	Cut Average Carrot into Quarters	3	15 sekuntia
Yrtit	50 g	Poista varret	4	15 sekuntia

** Käsittelyajat ja nopeudet ovat keskimääräisiä.

Todellinen käyttö voi vaihdella ruoan laadusta ja toivotusta hienonnusasteesta 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 välttyt 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 liedен 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.

* Mukana vain mallissa 5KHB2571



HOITO JA PUHDISTUS

1. Irrota sauvasekoitin pistorasiasta ennen puhdistusta.
2. Irrota sovittimet ja lisävarusteet kääntämällä (katso kohta "Sauvasekoittimen käyttö".)
3. Pyyhi moottorin runko, leikkuri* ja vispilän sovittimet* kostealla liinalla. Voit käyttää laimeaa astianpesuaineliuosta mutta et hankaavia puhdistusaineita.

HUOM. Älä upota moottoria tai sovittimia veteen.

4. Pyyhi virtajohto lämpimällä saippuoidulla liinalla ja pyyhi sitten puhtaaksi kuivalla liinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Sauvasekoittimen lisävarusteet ja laitteet

Pese sekoitinvarsi, astia ja kansi, vispilä, leikkurin astia*, terät ja astiansuojus astianpesuainevedellä tai pesukoneen yläkorissa. Kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.

HUOM. Älä laita vispilää tai leikkuria* astianpesukoneeseen.

* Mukana vain mallissa 5KHB2571





TAKUU JA HUOLTO

KITCHENAID-SAUVASEKOITTIMEN TAKUU

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: Malli 5KHB2571, 5KHB2531: 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 sähköasennussäädöksistä poikkeavan asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja.

SUOMI

KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

HUOLTOLIIKKEET

Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueenne valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä. Ottakaa yhteyttä myyjään, jolta hankitte laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun KitchenAid huoltoliikkeen yhteystiedot.

ASIAKASPALVELU

Yleinen asiakaspalvelunumero:  00800 3810 4026

Lisätietoja on verkkosivustossa:
www.KitchenAid.eu

©2018 Kaikki oikeudet pidätetään.
Muutokset määrittelyihin ovat mahdollisia ilman ilmoitusta.





INDHOLD

DELE OG FUNKTIONER.....	182
Dele til stavblender	182
Stavblenderfunktioner	183
Tilbehørsvejledning	184
SIKKER BRUG AF STAVBLENDEREN.....	185
VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER.....	185
Elektriske krav.....	188
Bortskaffelse af elektriske apparater.....	188
BRUG AF DIN STAVBLENDER	189
Sådan samles stavblenderen	189
Brug af blenderstaven	190
Brug af piskeriset.....	191
Brug af hakke-tilbehøret*	192
Nyttige tips under brug.....	193
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	194
GARANTI OG SERVICE	195

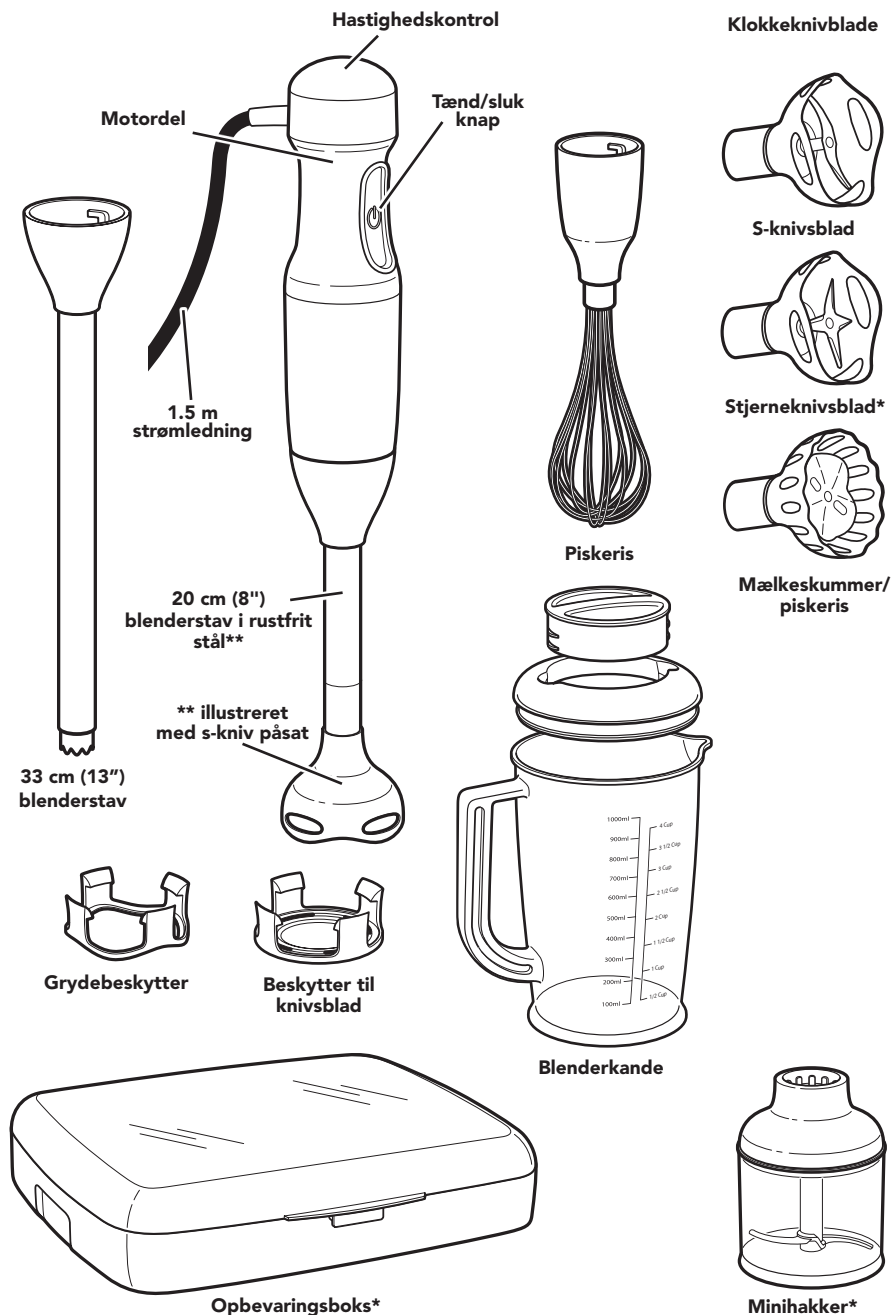
DANSK

* Følger kun med model 5KHB2571



DELE OG FUNKTIONER

DELE TIL STAVBLENDER



* Følger kun med model 5KHB2571





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/slukknappen (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 rustfritål 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 æggeghvider 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

1 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*

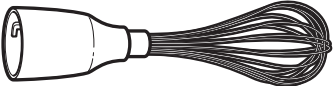
Holder styr på dit tilbehør og beskytter det.

* Følger kun med model 5KHB2571



DELE OG FUNKTIONER

TILBEHØRSVEJLEDNING

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





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. Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.
2. For at undgå elektrisk stød må stavblenderens motordel, ledning eller stik ikke nedsænkes i vand eller anden form for væske.
3. Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn), som er fysisk, sensorisk eller psykologisk funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af den person, der har ansvar for deres sikkerhed.
4. Kun EU: Apparatene kan bruges af personer, der er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af apparatet samt forstår farerne ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet.



SIKKER BRUG AF STAVBLENDEREN

5. Kun EU: Dette apparat må ikke anvendes af børn. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
6. Børn skal overvåges, så de ikke leger med apparatet.
7. Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, før montering eller afmontering af dele samt før rengøring. Tag fat i stikket og træk det ud af stikkontakten for at frakoble håndmixeren. Træk aldrig gennem ledningen.
8. Undgå at komme i kontakt med bevægelige dele. Hold hænder, hår og tøj samt dejskrabere og andre redskaber væk fra tilbehør, når det er i brug, så risikoen for personskade og/eller beskadigelse af apparatet reduceres.
9. Brug ikke apparatet med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, eller efter at apparatet har vist fejlfunktion, eller har været faldet ned eller er beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til det nærmeste autoriserede servicecenter, så det kan blive undersøgt, repareret eller justeret.
10. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende faguddannede personer for at undgå fare.
11. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet eller solgt af producenten, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
12. Sørg for, at hakkeadapteren* er anbragt korrekt, før foodprocessoren aktiveres.
13. Må ikke bruges udendørs.
14. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på spisebord eller køkkenbord.
15. Lad ikke ledningen komme i kontakt med varme overflader, herunder komfuret.
16. Lad ikke børn anvende blenderen uden opsyn.
17. Når du blender væsker, og specielt varme væsker, skal du bruge en høj beholder eller blende små mængder ad gangen, så du undgår at spilde væske.

* Følger kun med model 5KHB2571





SIKKER BRUG AF STAVBLENDEREN

18. Hold hænder og redskaber uden for beholderen under blendning, så risikoen for alvorlig personskade eller beskadigelse af apparatet forebygges. En skraber kan bruges, men kun når apparatet ikke kører.
19. Knivene er skarpe. Udvis forsigtighed under håndtering af de skarpe knive, tømning af skålen og under rengøring.
20. Vær forsigtig, hvis du blender varm væske i kanden, da den kan blive sprøjtet ud pga. pludselig damp.
21. Se afsnittet om brug af din stavblender angående anvisninger for driftstid og hastighedsindstillinger for tilbehør.
22. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" vedrørende anvisninger på rengøring af overflader, der kommer i kontakt med madvarer
23. Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug samt til brug:
 - i køkkenet på arbejdspladser, kontorer eller forretninger;
 - landbrugsejendomme;
 - på hoteller, moteller og ferielejligheder til brug for den enkelte gæst;
 - på steder med bed & breakfast.
24. ADVARSEL: For at undgå elektrisk stød skal stikket tages ud af stikkontakten inden vedligeholdelse.
25. Sørg for altid at tage stikket ud af stikkontakten, hvis blenderen efterlades uden opsyn samt før samling, adskillelse eller rengøring.

GEM DENNE VEJLEDNING



SIKKER BRUG AF STAVBLENDEREN

ELEKTRISKE KRAV

**ADVARSEL**



Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskaade, brand eller elektrisk stød.

Spænding: 220-240 VAC

Frekvens: 50-60 Hertz

Wattforbrug: 180 Watts

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

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE APPARATER

Bortskaffelse af indpakningsmaterialer

Indpakningsmaterialet er 100 % genanvendeligt og er mærket med genbrugssymbolet . De forskellige indpakningsdele skal derfor bortskaffes på forsvarlig vis og i fuld overensstemmelse med lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af produktet

- Dette produkt er mærket efter EU-direktiv 2012/19/EU om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

- Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt, er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kan være resultatet af uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.



- Symbolet  på produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke skal behandles som husholdningsaffald, men skal afleveres på et passende indsamlingscenter, hvor elektrisk og elektronisk udstyr genanvendes.

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





BRUG AF DIN STAVBLENDER

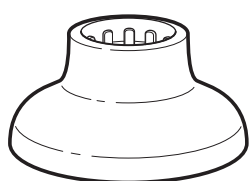
SÅDAN SAMLES STAVBLENDEREN

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.

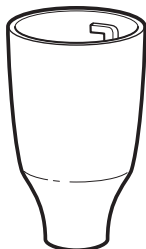
BEMÆRK: Nedsænk ikke motordelen eller tilbehøret i vand.

Tør med en blød klud. Vask alt andet 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*

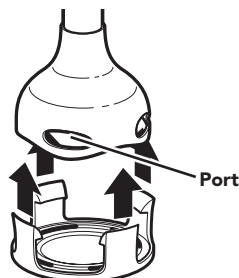


Piskeris-adapter

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

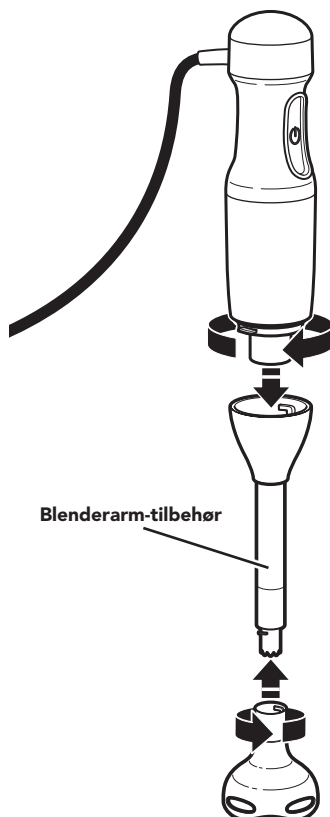
Beskytter til knivblade

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



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

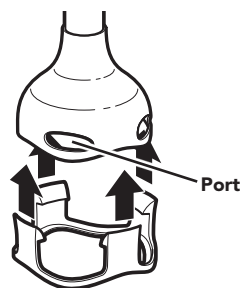
* Følg kun med model 5KHB2571



DANSK

Grydebeskytteren

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



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





BRUG AF DIN STAVBLENDER

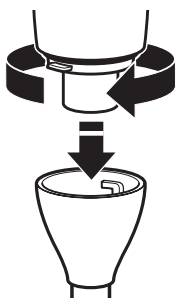
BRUG AF BLENDERSTAVEN

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

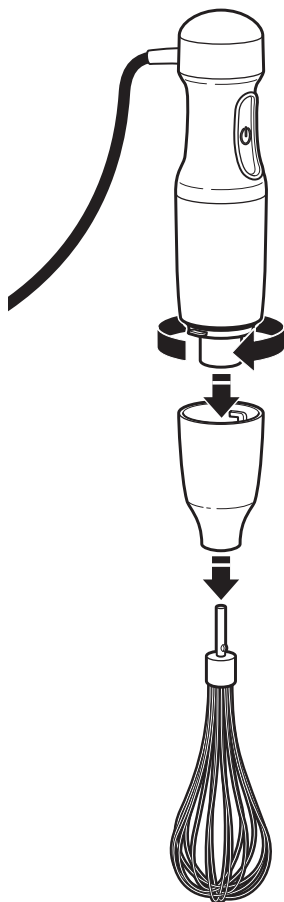




BRUG AF DIN STAVBLENDER

BRUG AF PISKERISET

Brug piskeriset til at piske flødeskum, piske æggehvider 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. Sæk 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. Nedsæk 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.

DANSK



BRUG AF DIN STAVBLENDER

BRUG AF HAKKE-TILBEHØRET*

ADVARSEL

Risiko for snitsår

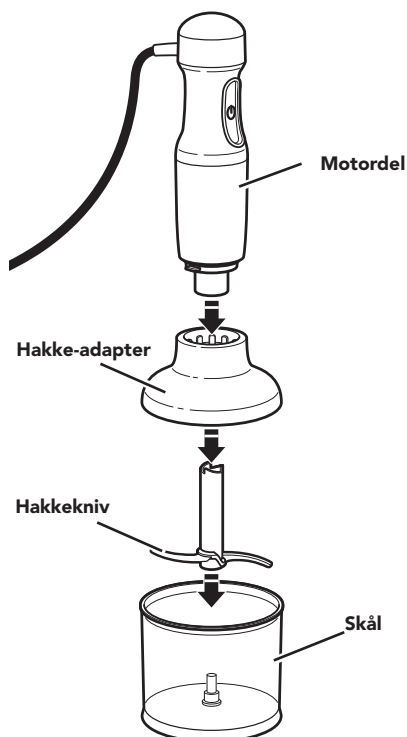
Vær forsigtig med knivene.

Der er risiko for skæreulykker.

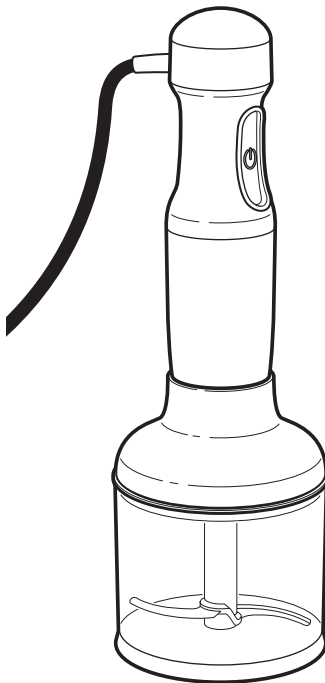
Brug hakke-tilbehøret til at hakke små mængder mad som f.eks. tilberedt kød, ost, grøntsager, urter, kiks, brød og nødder.

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 strømkappen, 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.

* Følger kun med model 5KHB2571





BRUG AF DIN STAVBLENDER

VEJLEDNING I BEHANDLING				
Mad	Mængde	Forberedelse	Hastighed	Tid**
Kød	200 g (7 oz)	Skær i firkanter på 2 cm (3/4")	5	15 sekunder
Mandler/nødder	200 g (7 oz)	Læg hele nødder i	3	25 sekunder
Hvidløg	10–12 Cloves	Læg hele fed i	3	15 sekunder
Løg	100 g (3.5 oz)	Skær i kvarte	3	15 sekunder
Ost	100 g (3.5 oz)	Skær i firkanter på 1 cm (3/8")	5	30 sekunder
Hårdkogte æg	2	Læg hele æg i	4	3 tryk
Gulerødder	200 g (7 oz)	Skær gulerødder i almindelige størrelse i kvarte	3	15 sekunder
Urter	50 g (2 oz)	Fjern stilke	4	15 sekunder

DANSK

** 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 blending 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 blending eller hakning for at undgå skader på knivbladene.
- Brug ikke stavblenderen til at male kaffebønner 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.

* Følger kun med model 5KHB2571



VEDLIGEHODELSE 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 minihakker* -og piskeris-adapterne* med en fugtig klud. Der kan bruges et mildt rengøringsmiddel, men ikke skuremidler.

BEMÆRK: Nedsænk ikke motordelen eller adapterne i vand.

4. Aftør strømledningen med en klud opvredet i varmt sæbevand og aftør derefter med en fugtig klud. Tør med en blød klud.

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 grundigt med en blød klud.

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

* Følger kun med model 5KHB2571





GARANTI OG SERVICE

GARANTI FOR KITCHENAID STAVBLENDER TIL PRIVAT BRUG

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: For Model 5KHB2571, 5KHB2531 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 stav- blenderen anvendes til andre formål end almindelig madlavning. 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.

DANSK

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

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.

KUNDESERVICE

Telefonnummer til kundesupport:  00800 3810 4026

Besøg vores websted for flere oplysninger:

www.KitchenAid.eu

©2018 Alle rettigheder forbeholdt.
Specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.





EFNISYFIRLIT

HLUTAR OG EIGINLEIKAR	198
Hlutar töfrasprota	198
Eiginleikar töfrasprota	199
Leiðarvísir um fylgihluti	200
ÖRYGGI TÖFRASPROTA	201
MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI	201
Kröfur um rafmagn	204
Förgun rafbúnaðarúrgangs	204
AÐ NOTA TÖFRASPORTANN	205
Töfrasportinn undirbúinn fyrir notkun	205
Blöndunaramurinn notaður	206
Þeytarinn notaður	207
Saxarinn notaður*	208
Leiðbeiningar um notkun	209
UMHIRÐA OG HREINSUN	210
ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA	211

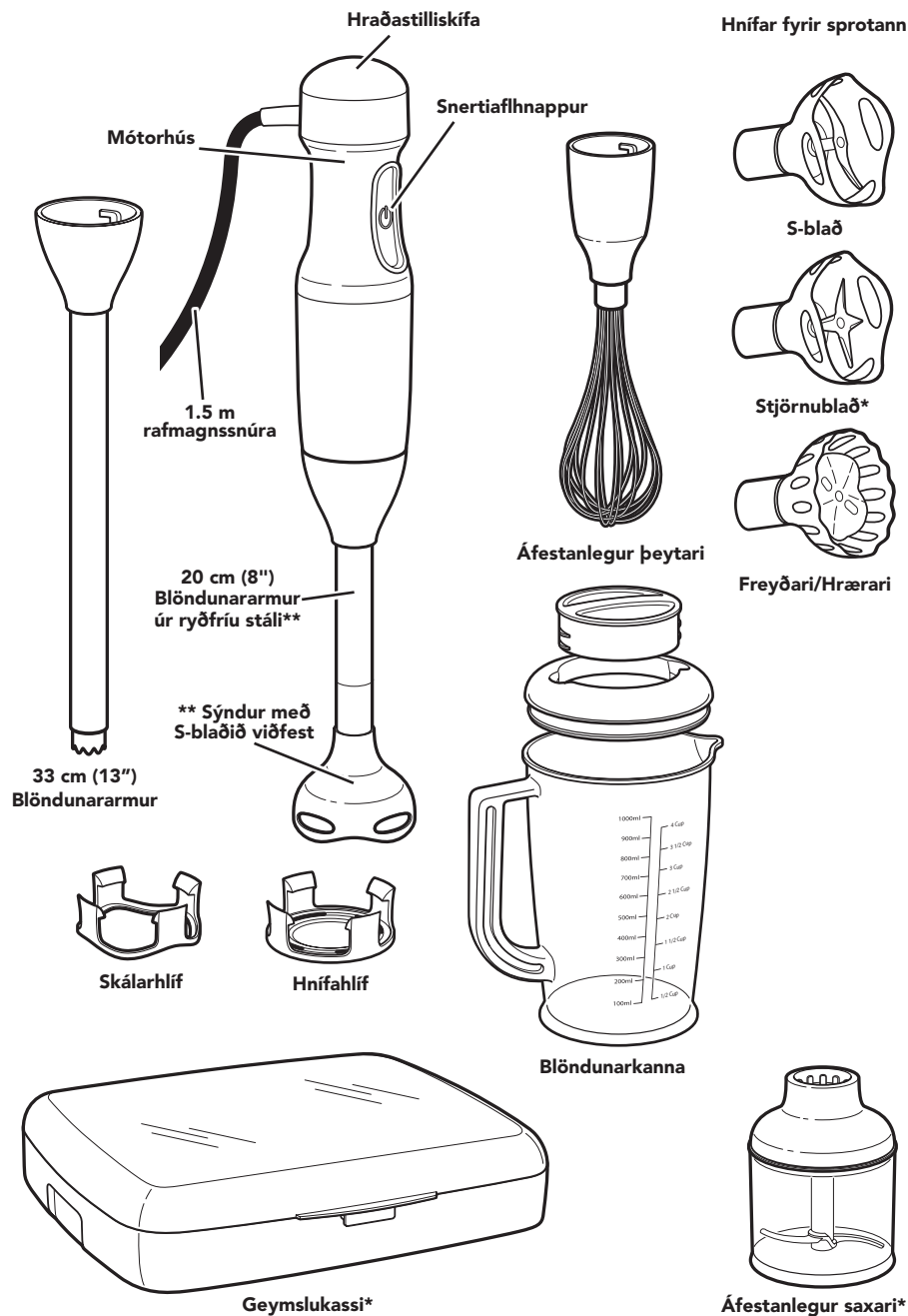
ÍSLENSKA

* Fylgir aðeins með gerð 5KHB2571



HLUTAR OG EIGINLEIKAR

HLUTAR TÖFRASPROTA



* Fylgir aðeins með gerð 5KHB2571



HLUTAR OG EIGINLEIKAR

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 vinnusæðið, er kringlótt 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.

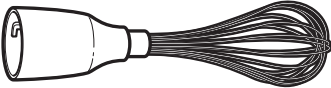
ÍSLENSKA

* Fylgir aðeins með gerð 5KHB2571



HLUTAR OG EIGINLEIKAR

LEIÐARVÍSIR UM FYLGIHLUTI

FYLGHIHLUTUR	NÝTIST BEST TIL AÐ
S-hnífur 	Blanda, mylja, mauka Smoothie-drykkir, mjólkurhristingar, soðið grænmeti, súpur, sósur, ís, barnamatur, glassúr, mulinn ís
Stjörnuhnífur 	Rífa, hakka Eldað kjöt, kjötsósa, merja ávexti, hakk
Freyðari/Hrærari 	Freyða, blanda Mjólk (fyrir Latte, Cappuccino...), kökudeig, pönnukökudeig, formkökudeig
Peytari 	Peyta, fleyta, blanda lofti Eggjahvítur, þeyttur rjómi, majónes, vinaigrette, frauðbúðingur, Hollandaise-sósa, búðingur
Saxari 	Saxa Grænmeti, Parmesan-ost, jarðhnetur, salsa, harðsoðin egg, brauðmylsna, kryddjurtir, eldað kjöt, kjötsósa, merja ávexti, hakk





ÖRYGGI TÖFRASPROTA

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áriðandi 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 dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.



VIÐVÖRUN

Pú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, segja þér hvernig draga á úr hættu á meiðslum og segja þér hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

ÍSLENSKA

MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

Við notkun raftækja þarf ávallt að fylgja grundvallar-öryggisráðstöfunum, þar á meðal:

1. Lesa allar leiðbeiningar. Rangnotkun heimilistækis kann að leiða til líkamstjóns.
2. Til að verjast hættunni af raflosti skal ekki setja mótörhúsið, snúru eða rafmagnskló þessa töfrasprota í vatn eða annan vökva.
3. Ekki er ætlast til að einstaklingar (ásamt börnum) sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað þetta tæki, nema þeir hafa verið undir eftirlit eða leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja.
4. Aðeins Evrópusambandið: Einstaklingar sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað heimilistæki, ef þeir hafa verið undir eftirlit eða fengið leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja. Börn skulu ekki leika sér með tækið.



ÖRYGGI TÖFRASPROTA

5. Aðeins Evrópusambandið: Börn mega ekki nota þetta tæki. Geymið tæki og rafmagnssnúru þess þar sem börn ná ekki til.
6. Börn skulu vera undir eftirliti til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
7. Slökkið á tækinu og takið úr sambandi við úttak þegar það er ekki í notkun áður en það er sett saman eða tekið í sundur og áður en það er hreinsað. Takið í klónna og togið úr innstungunni til að taka tækið úr sambandi. Togið aldrei í rafmagnssnúruna.
8. Forðist snertingu við hreyfanlega hluti. Haldið höndum, hári og fötum frá spöðum og öðrum áhöldum frá aukahlutum meðan á aðgerð stendur til að koma í ver fyrir meiðsli á einstaklingum og/eða skemmdum á tækinu.
9. Ekki skal nota nein tæki með skemmdar snúrur eða klær eða eftir að tækið hefur bilað, dottið eða skemmst á nokkurn annan hátt. Skilið tækinu til næsta viðurkenndrar þjónustumiðstöðvar til skoðunar, viðgerðar eða stillingar.
10. Ef snúran er skemmd verður að skipta um hana af framleiðanda eða þjónustuaðila eða svipuðum hæfum einstaklingi til að koma í veg fyrir hættu.
11. Notkun fylgihluta sem ekki er mælt með eða eru ekki seldir af framleiðanda getur valdið eldi, raflosti eða meiðslum.
12. Vertu viss um að Chopper Adapter * sé örugglega læstur á réttan hátt fyrir notkun.
13. Ekki nota utandyra.
14. Ekki láta snúru hanga yfir borðbrún.
15. Ekki láta snúruna snerta heitan flöt, þar á meðal eldavélina.
16. Ekki leyfa börnum að nota töfrasprotann án eftirlits.
17. Þegar vökva er blandað, sérstaklega heitir vökvar, þarf að nota hátt ílát eða láta lítið magn í einu til að draga úr leka.

* Fylgir aðeins með gerð 5KHB2571





ÖRYGGI TÖFRASPROTA

18. Haldið höndum og áhöldum frá ílátinu meðan blandað er til að koma í veg fyrir möguleika á alvarlegum meiðslum einstaklinga eða skemmdum á tækinu. Nota má sköfu en aðeins þegar tækið er ekki í gangi.
19. Blöðin eru beitt. Gæta skal varúðar við meðhöndlun á beittum skurðarblöðum, að tæma skálina og meðan á hreinsun stendur.
20. Verið varkár ef heitur vökvi er blandaður í könnunni, þar sem hann getur skvest vegna skyndilegs gufuprýstings.
21. Sjá kaflann „Hvernig á að nota töfrasprotann“ fyrir leiðbeiningar um notkunartíma og hraðastillingar fyrir fylgihluti.
22. Lesið hlutann “Umhirða og hreinsun” til að fá upplýsingar um þrif á hlutum sem komast í snertingu við mat
23. Þetta tæki er ætlað til notkunar á heimilum eða svipaðri notkun, eins og:
 - kaffistofum fyrir starfsfólk í verslunum, skrifstofum eða öðrum vinnustöðum;
 - sveitabæjum;
 - af viðskiptavinum hótela, gistihúsa og annars íbúðarhúsnæðis;
 - rúm og morgunverður gerð umhverfi.
24. VIÐVÖRUN: Til að koma í veg fyrir raflost skal taka tækið úr sambandi áður en maturinn er borinn fram.
25. Taktu töfrasprotann alltaf úr sambandi ef hann er án eftirlits og áður en hann er settur saman, tekinn í sundur eða hreinsaður.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR



ÖRYGGI TÖFRASPROTA

KRÖFUR UM RAFMAGN

**VIÐVÖRUN**



Hætta á raflosti

Stingið inn í jarðtengda innstungu.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosti.

Spenna: 220-240 VAC

Tíðni: 50-60 Hertz

Rafafli: 180 Watts

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

FÖRGUN RAFBÚNAÐARÚRGANGS

Förgun umbúðaefnis

Umbúðaeefnið er 100% endurvinnanlegt og er merkt með endurvinnslutákninu . Því verður að farga hinum ýmsu hlutum umbúðaefnisins af ábyrgð og í fullri fylgni við reglugerðir staðaryfirvalda sem stjórna förgun úrgangs.

Vörunni hent

- Merkingar á þessu tæki eru í samræmi við tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2012/19/EU um raf- og rafeindabúnaðarúrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).

- Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem annars gætu orsakast af óviðeigandi meðhöndlun við förgun þessarar vöru.



- Táknid  á vörunni eða á meðfylgjandi skjölum gefur til kynna að ekki skuli meðhöndla hana sem heimilisúrgang, heldur verði að fara með hana á viðeigandi söfnunarstöð fyrir endurvinnslu raf- og rafeindabúnaðar.

Fyrir ítarlegri upplýsingar um meðhöndlun, endurheimt og endurvinnslu þessarar vöru skaltu vinsamlegast hafa samband við bæjarstjórnarskrifstofur í þínum heimabæ, heimilissorpförgunarbýðustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.





AÐ NOTA TÖFRASPORTANN

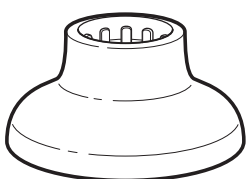
TÖFRASPORTINN UNDIRBÚINN FYRIR NOTKUN.

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

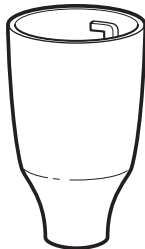
ATH: Ekki setja mótörhúsið eða millistykkin í vökva.

Þurrkaðu með mjúkum klút. Þvoðu alla hina fylgihlutina og aukahlutina í höndunum eða í efstu grind í uppþvottavélinni. Þurrkaðu vandlega.

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



Millistykki fyrir saxara*

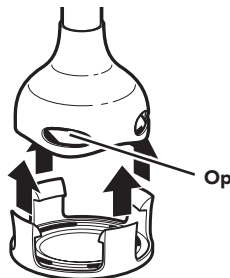


Millistykki fyrir þeytara

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

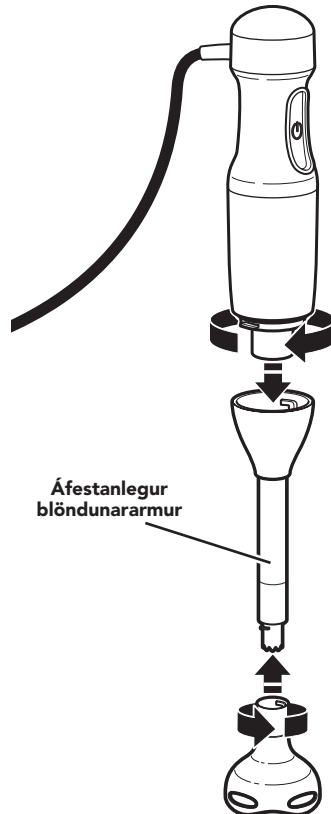
Hnífahlíf

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.

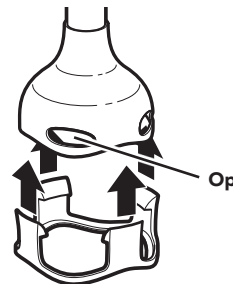
* Fylgir aðeins með gerð 5KHB2571



ÍSLENSKA

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

BLÖNDUNARARMURINN NOTAÐUR

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

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



2. Settu blöndunarminn inn í motorhúsið 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 motorhúsið 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 úlniðsins, dragðu töfrasprotann lítilla upp og láttu hann falla aftur niður í hráefnin. Leyfðu úlniðshreyfingunni og þyngd töfrasprotans að vinna verkið.

Úlniðshreyfingar

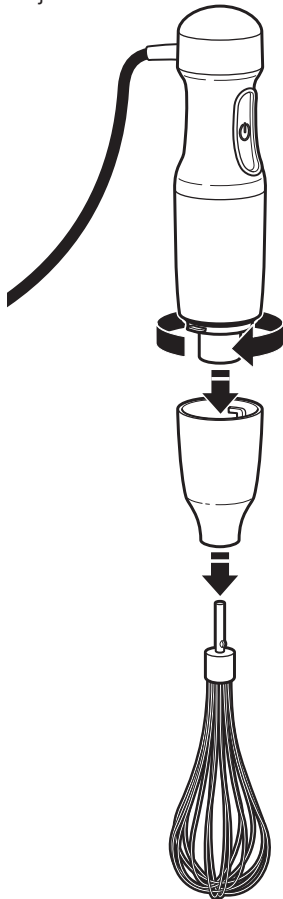




AÐ NOTA TÖFRASPORTANN

ÞEY TARINN 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 þeytarmillistykkið inn í motorhúsið og snúðu til að læsa þar til smellur. Millistykkið stillir sjálfvirk þeytarann á rétt hraðasvið sem viðeigandi er fyrir þeytingu.
3. Settu rafmagnssnúruna í samband við rafmagnsinnstungu í vegg.
4. Ræstu töfrasprotann á Hraða 1. Stilltu hraðann með því að snúa hraðastilliskífunni 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 þeytarmillistykksins. Ekki kaffæra motorhúsið í vökvum 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.

ÍSLENSKA



AÐ NOTA TÖFRASPORTANN

SAXARINN NOTAÐUR*

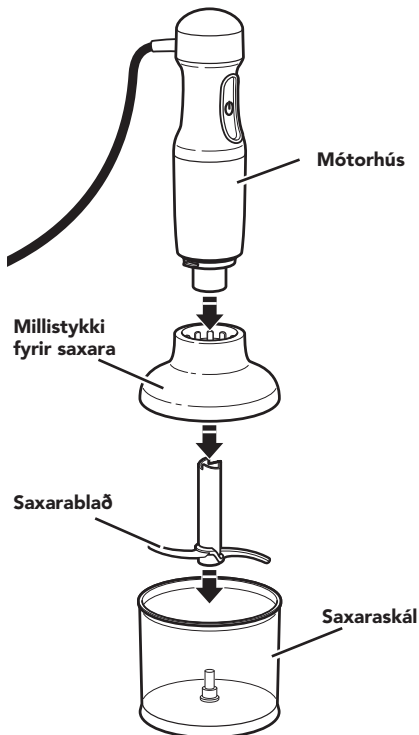
VIÐVÖRUN

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

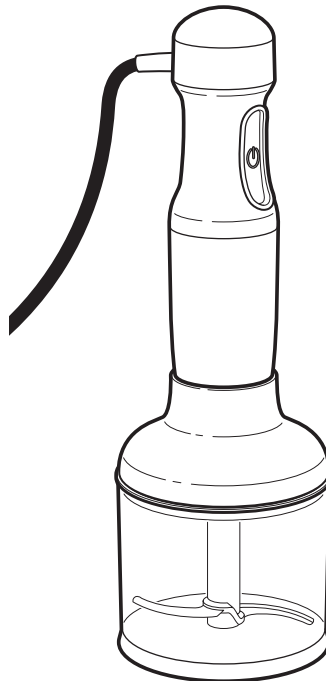
Notaðu áfestanlega saxarann til að saxa lítil magn matvæla, eins og eldað kjöt, ost, grænmeti, kryddjurtir, kex, brauð og hnetur.

1. Settu saxarablaðið 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 mótorhúsið og þrýstu saman.
5. Haltu mótorhúsinu 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 hræfnin ná óskuðum þéttleika.
7. Þegar söxun er lokið skaltu sleppa aflhnappinum.
8. Fjarlægðu mótorhúsið 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.

* Fylgir aðeins með gerð 5KHB2571





AÐ NOTA TÖFRASPORTANN

VINNSLULEIÐBEININGAR				
Matvæli	Magn	Undirbúningur	Hraði	Tími**
Kjöt	200 g (7 oz)	Skorið í 2 cm (3/4") teninga	5	15 sekúndur
Möndlur/Hnetur	200 g (7 oz)	Heilar hnetur settar í	3	25 sekúndur
Hvítlaukur	10–12 Cloves	Heilir gearar settir í	3	15 sekúndur
Laukur	100 g (3.5 oz)	Skornir í fjórðunga	3	15 sekúndur
Ostur	100 g (3.5 oz)	Skorinn í 1 cm (3/8") teninga	5	30 sekúndur
Harðsoðin egg	2	Heil egg sett í	4	3 púlsar
Gulrætur	200 g (7 oz)	Meðalstór gulrót skorin í fjórðunga	3	15 sekúndur
Kryddjurtir	50 g (2 oz)	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 lítill 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 liggi ekki yfir heita hitahellu.
- Ekki láta töfrasprotann liggja í heitum potti á eldavélahellunni 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 múska. Vinnsla þessara matvæla gæti skemmt blöðin í töfrasprotanum.
- Ekki nota könnuna eða saxaraskálina* í örbylgjuofni.
- Þeytarinn úr ryðfría stálinu kann að rispa eða gera för 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 pönnum.

* Fylgir aðeins með gerð 5KHB2571



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 mótorhúsið og millistykki* Saxara* og Þeytara með rökum klút. Nota má mildan uppþvottalög, en ekki nota hreinsiefni sem geta rispað.

ATH: Ekki setja mótorhúsið eða millistykkin í vökva.

4. Þurrkaðu rafmagnssnúruna með volgum sápuvættum klút, þurrkaðu síðan af með rökum klút. Þurrkaðu með mjúkum klút.

Aukahlutir og fylgihlutir töfrasprota

Þvoðu blöndunaramma, könnu og lok, þeytara, saxaraskál*, hnífa og skálarhlíf í heitu sápuvatni, eða á efstu grind í uppþvottavél. Þurrkaðu vandlega með mjúkum klút.

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

* Fylgir aðeins með gerð 5KHB2571





ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA

ÁBYRGÐ Á KITCHENAID TÖFRASPROTA TIL HEIMILISNOTA

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
Europe, Middle East and Africa: For Model 5KHB2571, 5KHB2531 Two years full warranty from date of purchase.	Varahluti og viðgerðar-kostnað 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 slysn, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu.

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

ÞJÓNUSTUAÐILI

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.

ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

Til að fá frekari upplýsingar skaltu heimsækja vefsvæði okkar á:

www.KitchenAid.eu

ÍSLENSKA

©2018 Öll réttindi áskilin.
Lýsingar geta breyst án fyrirvara.





СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	214
Части погружного блендера	214
Характеристики погружного блендера	215
Описание насадок	216
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА ...	217
Меры предосторожности	217
Электрические требования	221
Утилизация отходов электрического оборудования	221
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА	222
Сборка погружного блендера	222
Использование погружной части	223
Использование венчика	224
Использование измельчителя*	225
Полезные советы	226
УХОД И ОЧИСТКА	227
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	228

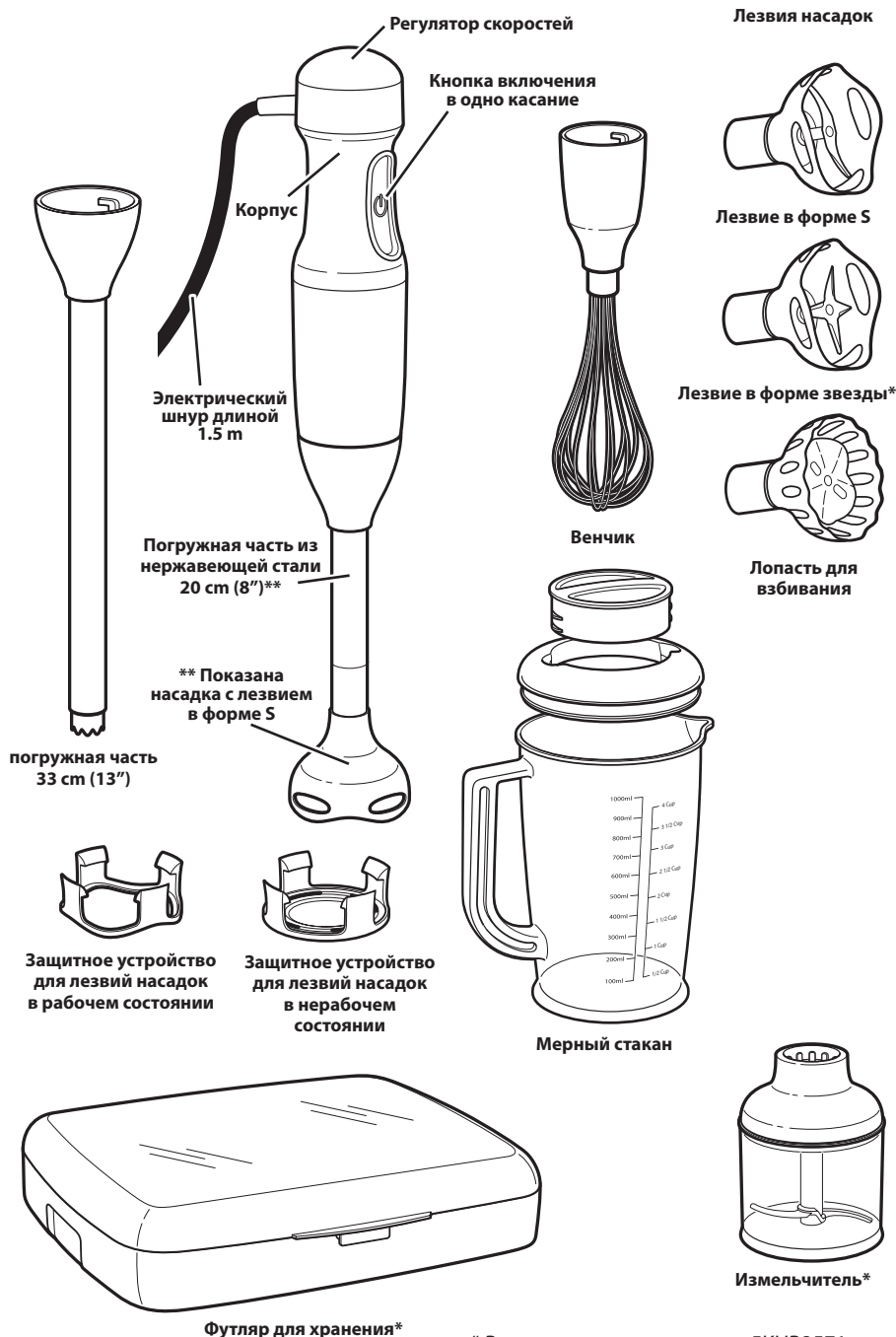
РУССКИЙ

* Включено только в модель 5КНВ2571



ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЧАСТИ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА



* Включено только в модель 5КНВ2571





ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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 позволят 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*

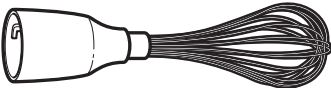
Позволяет хранить аксессуары в порядке и безопасности.

* Включено только в модель 5КНВ2571



ЧАСТИ БЛЕНДЕРА И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОПИСАНИЕ НАСАДОК

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





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

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. Неправильное использование устройства может привести к серьезным травмам.
2. Во избежание риска поражения электрическим током не помещайте в воду или другие жидкости корпус, шнур и вилку шнура погружного блендера.
3. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или не имеющими достаточного опыта и знаний, если они не были предварительно подготовлены или проинструктированы в отношении использования прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

РУССКИЙ



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

4. Только для Европейского Союза: Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо не имеющие надлежащего опыта использования и знаний, могут пользоваться электробытовыми приборами только в том случае, если они находятся под присмотром или проинструктированы по вопросу безопасного использования электробытового прибора и осознают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с прибором.
5. Только для Европейского Союза: Данный прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его сетевой шнур в местах, недоступных для детей.
6. Следите за детьми и не допускайте, чтобы они играли с прибором.
7. Выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания, если он не используется, а также перед тем, как снимать или устанавливать какие-либо его части, а также перед чисткой. Чтобы отсоединить прибор от сети, возьмитесь за вилку сетевого шнура и потяните за нее, чтобы вынуть из розетки. Никогда не тяните за сам шнур.
8. Избегайте прикосновений к движущимся частям прибора. Следите за тем, чтобы во время работы прибора ваши руки, волосы, одежда, а также лопатка или другие принадлежности находились вне зоны действия его компонентов во избежание травмы и/или повреждения прибора.
9. Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или вилкой или после возникновения неисправностей в работе прибора или его падения или любого другого повреждения. В этом случае верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
10. В случае повреждения сетевого шнура его замена должна осуществляться изготовителем, работником сервисного центра или другим работником с аналогичной квалификацией во избежание риска поражения электрическим током.





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

11. Использование насадок, не рекомендованных изготовителем или проданных не им, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травме.
12. Перед тем как включать прибор, убедитесь, что адаптер измельчителя* плотно зафиксирован на своем месте.
13. Не используйте прибор на открытом воздухе.
14. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола или столешницы.
15. Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями, в том числе поверхностями кухонной плиты.
16. Не позволяйте детям использовать блендер без присмотра.
17. При перемешивании жидкостей, особенно горячих, используйте высокую емкость или перемешивайте за один раз небольшие количества во избежание разбрызгивания.
18. Следите за тем, чтобы во время размешивания ваши руки и кухонные принадлежности находились снаружи емкости во избежание тяжелых травм или повреждения прибора. Можно использовать скребок, но это следует делать только при неработающем приборе.
19. Ножи являются острыми. Будьте осторожны при обращении с острыми ножами, опорожнении чаши и при чистке.
20. Будьте осторожны, наливая в кувшин горячую жидкость, т.к. она может вырваться из него при внезапном закипании.
21. Указания в отношении времени работы и настроек скорости для насадок см. в разделе «Использование погружного блендера».
22. Указания по очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, см. в разделе «Чистка и уход».

* Включено только в модель 5КНВ2571



23. Данный прибор предназначен для эксплуатации в быту и аналогичных условиях, например:
- на кухнях для персонала в магазинах, офисных или других рабочих помещениях;
 - центрах агротуризма;
 - для использования клиентами в отелях, мотелях и других местах временного проживания;
 - в пансионатах типа Bed and Breakfast.
24. ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Перед тем как приступить к обслуживанию прибора, во избежание поражения электрическим током отсоединяйте его от сети электропитания.
25. Всегда отсоединяйте блендер от сети питания, если вы собираетесь оставить его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

**ВНИМАНИЕ**



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

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.

РУССКИЙ

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак . Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

Утилизация изделия

- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2012/19/EU по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

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



- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство попадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

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.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

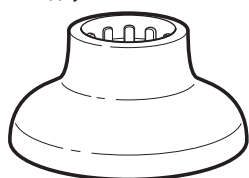
СБОРКА ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

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.

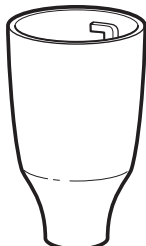
ПРИМЕЧАНИЕ: Не допускайте намокания корпуса и адаптеров.

Высушите мягкой тканью. Вымойте все прочие 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.



Адаптер измельчителя*

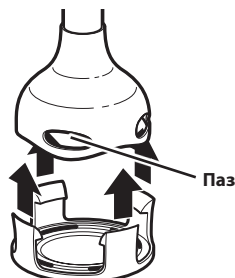


Адаптер венчика

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.



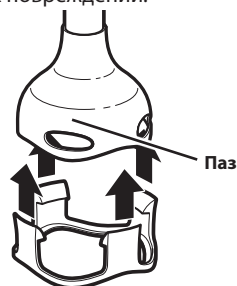
ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что защитное устройство для лезвий насадок в нерабочем состоянии установлено верно: выступающие части должны входить в пазы на насадке.

* Включено только в модель 5КНВ2571



Защитное устройство для лезвий насадок в рабочем состоянии

Устройство подходит ко всем насадкам и надежно защищает погружной блендер и кастрюли, 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

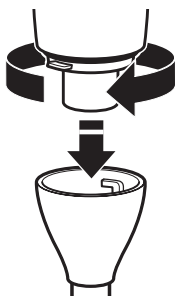
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОГРУЖНОЙ ЧАСТИ

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.
5. Погрузите блендер в смесь ингредиентов.

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.

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 вверх. 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



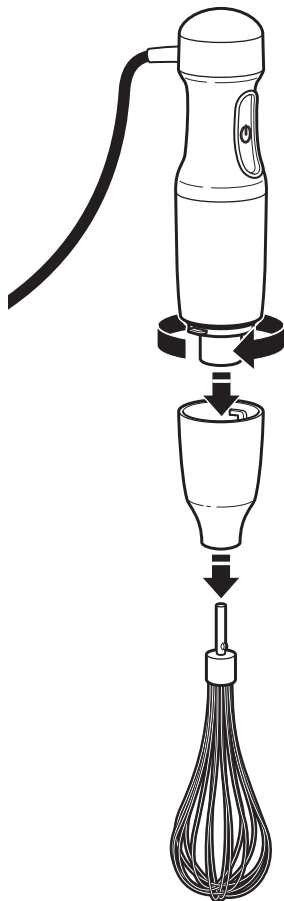
РУССКИЙ



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

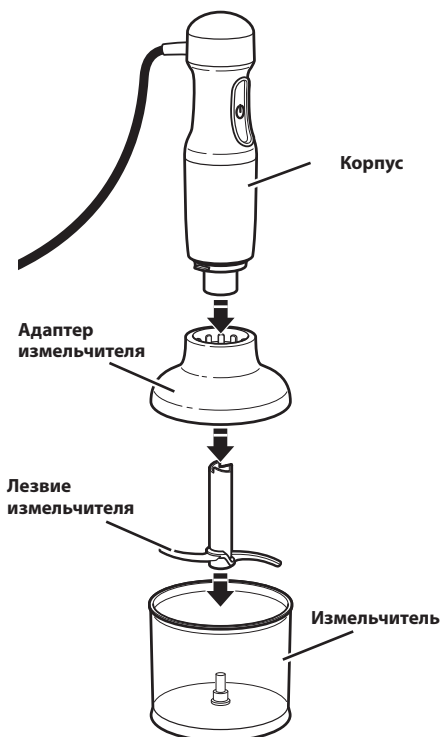
**Обращайтесь с лезвиями
крайне осторожно.**

**Нарушение техники безопасности
может привести к порезам.**

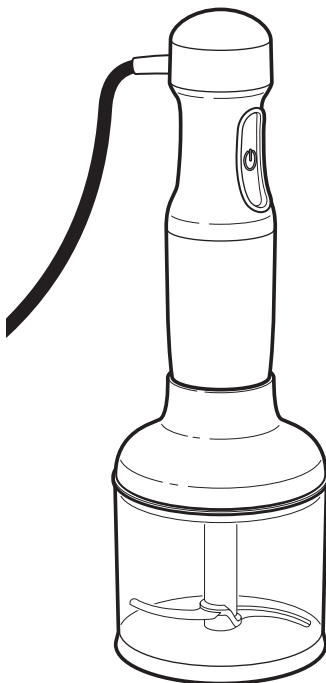
Используйте измельчитель для шинковки небольших порций продуктов - готового мяса, сыра, овощей, зелени, крекеров, хлеба и орехов.

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 отпустите кнопку ВКЛ. (Power).
8. Отсоедините корпус от адаптера измельчителя.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы отсоединить адаптер от самого измельчителя, поднимите его вверх. Не пытайтесь вращать адаптер, чтобы отсоединить его.

9. Отсоедините блендер от сети сразу же по окончании работы и только потом отсоединяйте насадки.

* Включено только в модель 5КНВ2571



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ				
Продукты	Количество	Подготовка	Скорость	Время**
Мясо	200 g (7 oz)	Порежьте кубиками по 2 см (3/4")	5	15 секунд
Миндальные орехи/ Другие орехи	200 g (7 oz)	Поместите цельные орехи	3	25 секунд
Чеснок	10–12 зубчиков	Поместите цельные зубчики	3	15 секунд
Лук	100 g (3.5 oz)	Порежьте на четверти	3	15 секунд
Сыр	100 g (3.5 oz)	Порежьте кубиками по 1 см (3/8")	5	30 секунд
Яйца, сваренные вкрутую	2	Поместите цельные яйца	4	3 импульсных нажатия
Морковь	200 g (7 oz)	Cut Average Carrot into Quarters	3	15 секунд
Зелень	50 g (2 oz)	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.
- * Включено только в модель 5KHB2571





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 двигателя, а также адаптеры* измельчителя* и взбивалки влажной тканью. Можно использовать мягкое очищающее средство, не содержащее абразивов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не помещайте корпус и адаптеры в воду.

4. Протрите шнур тканью с теплой пеной, потом вытрите его влажной салфеткой. Высушите мягкой тканью.

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 мягкой тканью.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не мойте адаптеры венчика и измельчителя* в посудомоечной машине.

* Включено только в модель 5КНВ2571



ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ГАРАНТИЯ НА ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР KITCHENAID

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: Для модели 5KNB2571, 5KNB2531 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.

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.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:

www.kitchenaid.eu

©2018 Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.



SPIS TREŚCI

CZĘŚCI BLENDERA I CHARAKTERYSTYKA.....	230
Części składowe.....	230
Charakterystyka blendera ręcznego	231
Przewodnik po przystawkach	232
BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA BLENDERA RĘCZNEGO	233
Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.....	233
Wymagania elektryczne	237
Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego	237
UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO	238
Montaż blendera ręcznego.....	238
Użytkowanie ramienia blendera	239
Użytkowanie różgi	240
Użytkowanie rozdrabniacza*	241
Wskazówki dla użytkownika	242
MYCIE I KONSERWACJA.....	243
GWARANCJA I SERWIS.....	244

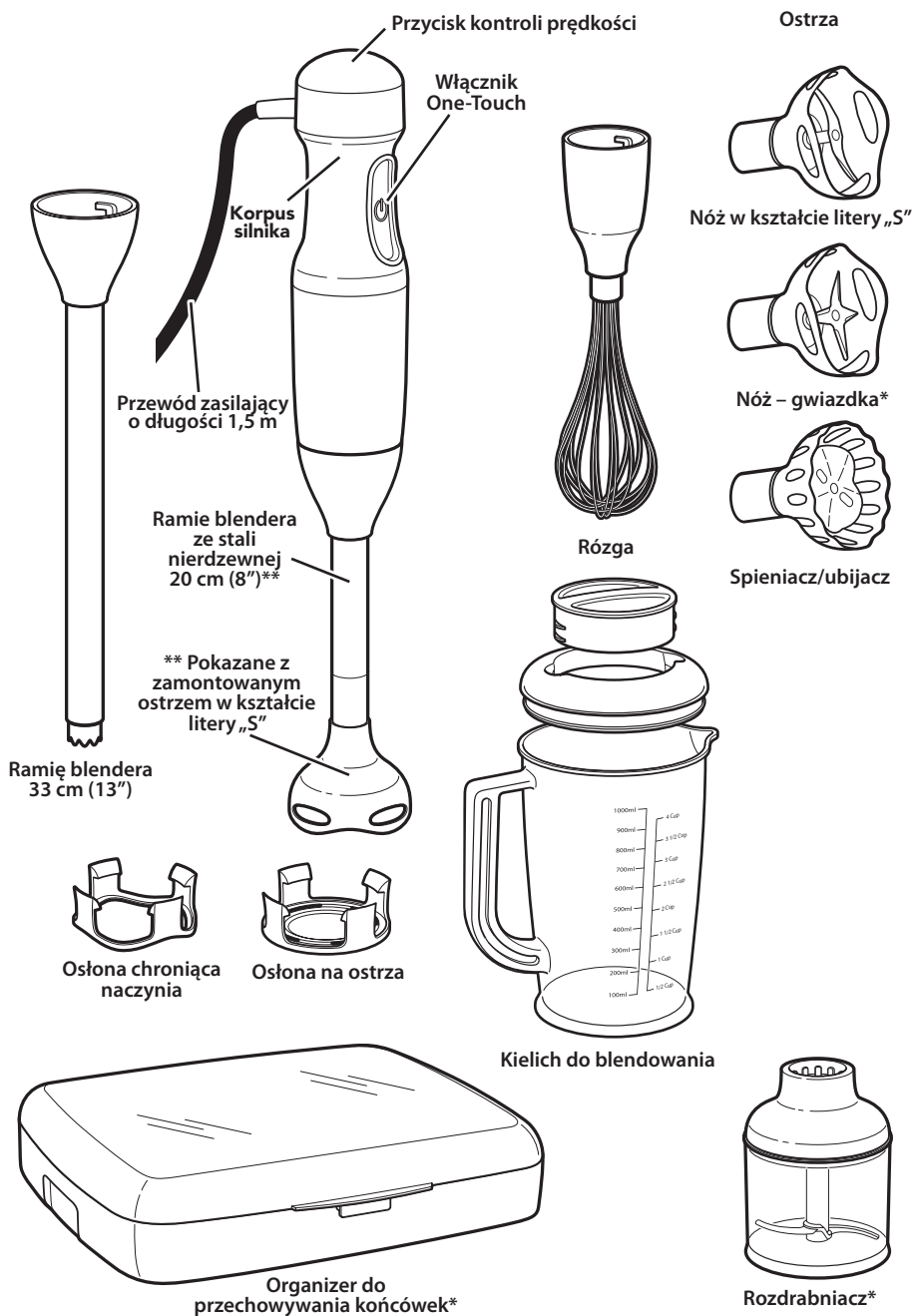
POLSKI

* Jedynie w wyposażeniu modelu 5KHB2571



CZĘŚCI BLENDERA I CHARAKTERYSTYKA

CZĘŚCI SKŁADOWE



* Jedynie w wyposażeniu modelu 5KHB2571





CZĘŚCI BLENDERA I CHARAKTERYSTYKA

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 w 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.

Oslona chroniąca naczynia

Zatrzaśnij osłonę na wymiennych ostrzach, aby chronić swoje naczynia przed zarysowaniem podczas pracy blendera.

Oslona 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.

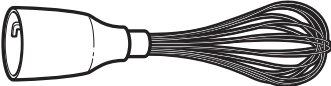
POLSKI

* Jedynie w wyposażeniu modelu 5KHB2571



CZĘŚCI BLENDERA I CHARAKTERYSTYKA

PRZEWODNIK PO PRZYSTAWKACH

PRZYSTAWKA	ZASTOSOWANIE
Nóż w kształcie litery „S” 	Blendowanie, kruszenie, przygotowanie puree Koktajle owocowe, koktajle mleczne, gotowane warzywa, zupy, sosy, lód, jedzenie dla dzieci, lukier, kruszony lód
Nóż – gwiazdka 	Rozdrabnianie, mielenie Gotowane mięso, sosy na bazie mięs, upłynnione owoce, mięso mielone
Spieniacz/ubijacz 	Spienianie, mieszanie Mleko (do Cafe Latte, Cappuccino...), ciasto biszkoptowe, ciasto na naleśniki, ciasto na muffiny
Różga 	Ubijanie, uzyskiwanie emulsji, napowietrzanie Białka jajek, bita śmietana, majonez, sos vinegret, musy, sos holenderski, puddingi
Rozdrabniacz 	Siekanie Warzywa, parmezan, orzechy ziemne, salsa, jaja gotowane na twardo, bułka tarta, zioła, wędliny, sosy na bazie mięs, upłynnione owoce, mięso mielone





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:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



UWAGA

istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. W celu uniknięcia porażenia, nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki elektrycznej w wodzie i innych płynach.
3. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

POLSKI





BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA BLENDERA RĘCZNEGO

4. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
5. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
6. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
7. Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy je **WYŁĄCZYĆ**, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda, należy ją chwycić i wyciągnąć. Zabrania się ciągnięcia za przewód.
8. Nie dotykać części będących w ruchu. Nie zbliżać dłoni, włosów, odzieży, a także szpatułek i innych przyborów kuchennych do akcesoriów podczas pracy, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia urządzenia.
9. Zabrania się używania jakichkolwiek urządzeń, w których kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nastąpiła awaria urządzenia, bądź jeżeli zostało ono upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Należy zwrócić urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
10. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, dla uniknięcia niebezpieczeństwa.
11. Stosowanie akcesoriów nie zalecanych lub nie sprzedawanych przez producenta może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.





BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA BLENDERA RĘCZNEGO

12. Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, czy adapter rozdrabniacza* jest prawidłowo zablokowany na miejscu.
13. Zabrania się używania na wolnym powietrzu.
14. Nie zostawiać sznura zwisającego ze stołu lub blatu.
15. Nie dopuszczać do kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami, takimi jak np. piec.
16. Nie zezwalać dzieciom na używanie blendera bez nadzoru.
17. Podczas miksowania płynów, zwłaszcza gorących, należy używać wysokiego pojemnika lub miksować małymi porcjami, aby zmniejszyć ryzyko rozlania.
18. Nie wkładać dłoni ani przyborów kuchennych do pojemnika podczas pracy blendera, aby ograniczyć ryzyko poważnych obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia urządzenia. Można używać skrobaczki, ale tylko wtedy, gdy urządzenie nie pracuje.
19. Noże są ostre. Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrym nożem tnącym, opróżniania misy oraz podczas czyszczenia.
20. Zachować ostrożność podczas obróbki gorących płynów w dzbanku, ponieważ mogą one zostać wyrzucone na zewnątrz pod wpływem nagłego parowania.
21. Instrukcje dotyczące czasów pracy i ustawień prędkości dla różnych akcesoriów podano w rozdziale „Obsługa blendera ręcznego”.
22. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w rozdziale „Pielęgnacja i czyszczenie”.
23. Omawiane urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz w podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - pomieszczenia socjalne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - budynki gospodarskie;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania;
 - miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.

* Jedynie w wyposażeniu modelu 5KHB2571



BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA BLENDERA RĘCZNEGO

24. OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do serwisowania należy wyjąć wtyczkę z gniazda.
25. Przed pozostawieniem blendera bez nadzoru, montażem, demontażem oraz czyszczeniem, należy zawsze odłączyć go od zasilania.

PROSIMY ZACHOWAĆ INstrukcję





BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA BLENDERA RĘCZNEGO

WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

! UWAGA



**Niebezpieczeństwo
porażenia prądem.**

Podłączać do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

**Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń
grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem
prądem.**

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50-60 Hz

Wattage: 180 W

Moc: W razie trudności z podłączeniem, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki.

UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

Utylizacja opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie w 100% nadaje się do recyklingu oraz oznaczony jest odpowiednim symbolem . Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylozowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

Złomowanie urządzenia

- Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2012/19/EU w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
- 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.

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz o odzyskiwaniu surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

POLSKI





UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

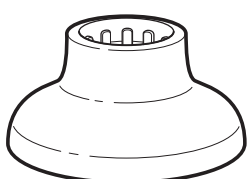
MONTAŻ BLENDERA RĘCZNEGO

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.

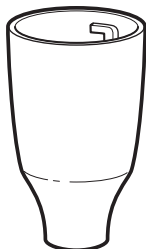
UWAGA: Nie zanurzać korpusu silnika i adapterów montażowych w wodzie.

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.



Adapter montażowy rozdrabniacza*

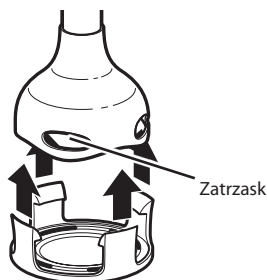


Adapter montażowy trzepaczki

Więcej informacji na temat montażu i demontażu adaptera montażowego rozdrabniacza znajdziesz w rozdziale „Użytkowanie rozdrabniacza”.

Osłona na ostrza

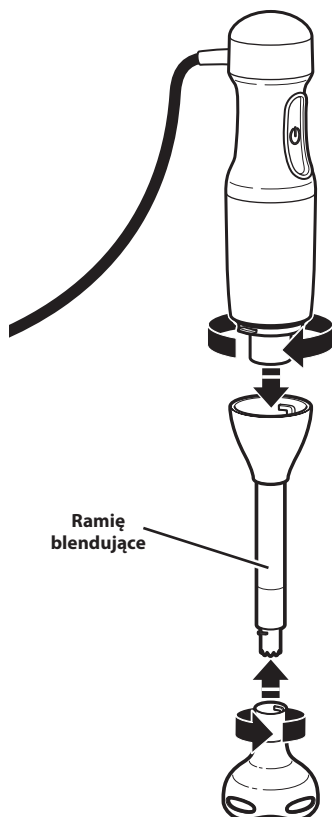
Łatwo zatraskująca się na ostrzach osłona zapewnia ochronę noży, gdy blender ręczny nie jest używany.



UWAGA: Upewnij się, że osłona noży zainstalowana jest prawidłowo. Pazurki mocujące osłony powinny znaleźć się w specjalnych otworach w obudowie noży.

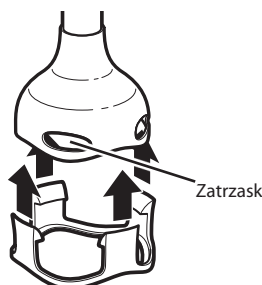
* Jedynie w wyposażeniu modelu 5KHB2571

238 | UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO



Osłona chroniąca naczynia

Łatwo zatraskująca 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

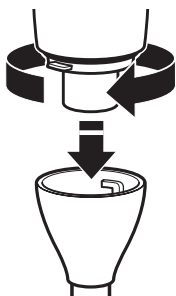
UŻYTKOWANIE RAMIENIA BLENDERA

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 przeznaczone do obróbki. Dla uzyskania większej stabilności oraz uniknięcia rozchłapywania produktów, drugą rękę położyć na pokrywie kielicha. Należy pamiętać, że przed wyjęciem blendera z kielicha, w celu uniknięcia rozchłapywania, 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 pozwolić mu ponownie zanurzyć się w składnikach. Ruch nadgarstka oraz ciężar blendera wykonają praktycznie całą pracę za Ciebie.

Ruch skrętny

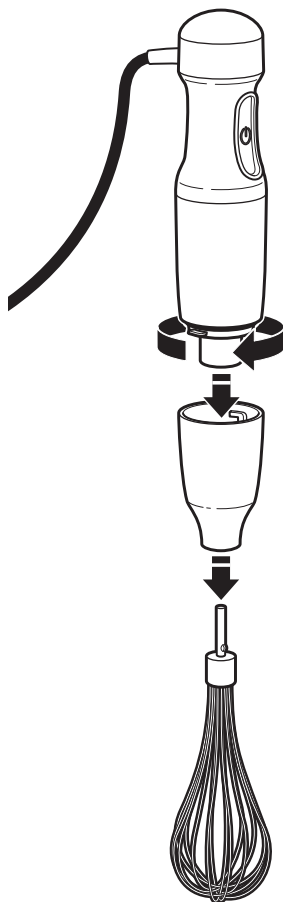




UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

UŻYTKOWANIE RÓZGI

Użyj tego narzędzia, aby ubić śmietankę, białka jajek, wymieszać desery instant, sosy vinegret, musy oraz zrobić majonez.



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 mikstury.
8. Po zakończeniu pracy niezwłocznie odłączyć blender od zasilania w celu bezpiecznego demontażu różgi.

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.





UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

UŻYTKOWANIE ROZDRABNIACZA*

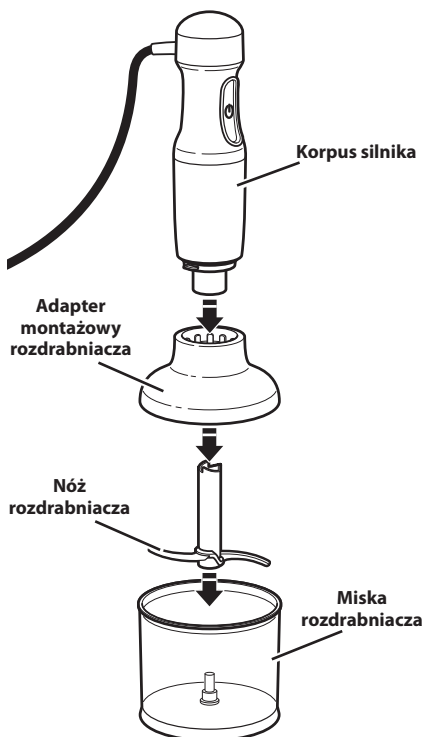
UWAGA

Niebezpieczeństwo skaleczenia
Zachować ostrożność przy użyciu ostrzy.
Brak ostrożności grozi okaleczeniem.

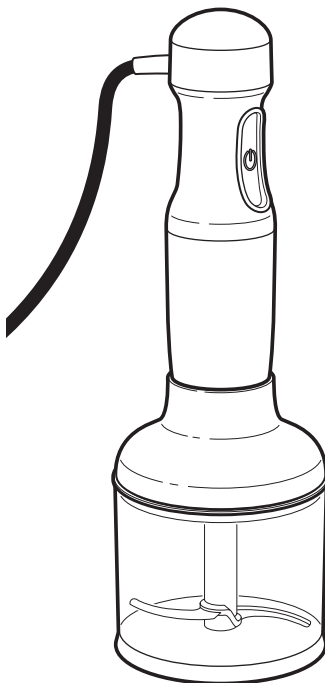
Użyj przystawki rozdrabniającej, aby posiekać małe ilości produktów takich jak gotowane mięso, ser, warzywa, zioła, krakersy, chleb oraz orzechy.

1. Umieścić nóż rozdrabniacza w misce rozdrabniacza.
2. W misce umieścić małe kawałki produktów przygotowanych do obróbki.

UWAGA: Aby zamontować adapter montażowy do miski rozdrabniacza, należy umieścić do w pozycji pionowej i docisnąć. Nie obracać adapterem.



3. Umieścić adapter montażowy rozdrabniacza ma misce rozdrabniacza.
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.

* Jedynie w wyposażeniu modelu 5KHB2571

UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO | 241

POLSKI





UŻYTKOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

PRZEWODNIK UŻYTKOWANIA				
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 przegrzewaniem 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 mieszaniu przed jego włączeniem oraz zwolnić przycisk „POWER” przed wyjęciem narzędzia z mieszanki.
- 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 grzeijnym.
- Nie pozostawiać blendera w naczyniach znajdujących się na gorących powierzchniach grzeijnych.
- 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.

* Jedynie w wyposażeniu modelu 5KHB2571





MYCIE I KONSERWACJA

1. Przed myciem odłączyć blender od zasilania.
2. Zdemontować adaptery, narzędzia i przystawki (patrz „Użytkowanie blendera ręcznego”).
3. Korpus urządzenia, rozdrabniacz* oraz różgę wytrzeć wilgotną ściereczką. Można zastosować łagodne środki czyszczące.

UWAGA: Nie zanurzać korpusu silnika i adapterów w wodzie.

4. Przetrzeć przewód zasilający miękką szmatką z detergentem, a następnie wytrzeć do czysta drugą - wilgotną. Wytrzeć do sucha.

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. Osuszyć miękką suchą ściereczką.

UWAGA: Adapter różgi oraz adapter rozdrabniacza* nie mogą być myte w zmywarce.

* Jedynie w wyposażeniu modelu 5KHB2571



GWARANCJA I SERWIS

GWARANCJA NA BLENDER RĘCZNY KITCHENAID DO UŻYTKU DOMOWEGO

Okres gwarancji:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europa, Bliski Wschód, Afryka: Dla modelu 5KHB2571, 5KHB2531: 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. Uszkodzeń powstałych na skutek wypadku, modyfikacji, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem albo instalacji/użytkowania niezgodnego z miejscowymi przepisami elektrycznymi.

KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I WTÓRNE.

SERWIS

Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą witrynę internetową:
www.kitchenaid.pl

©2018 Wszelkie prawa zastrzeżone.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian bez uprzedzenia.





OBSAH

POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ	246
Součásti tyčového mixéru	246
Funkce tyčového mixéru	247
Návod na použití příslušenství	248
BEZPEČNOST TYČOVÉHO MIXÉRU	249
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	249
Elektrotechnické požadavky	252
Likvidace elektrického odpadu	252
PRÁCE S TYČOVÝM MIXÉREM	253
Montáž tyčového mixéru	253
Použití mixovací tyče	254
Použití šlehací metly	255
Použití sekáčku*	256
Pracovní tipy	257
PÉČE A ÚDRŽBA	258
ZÁRUKA A SERVIS	259

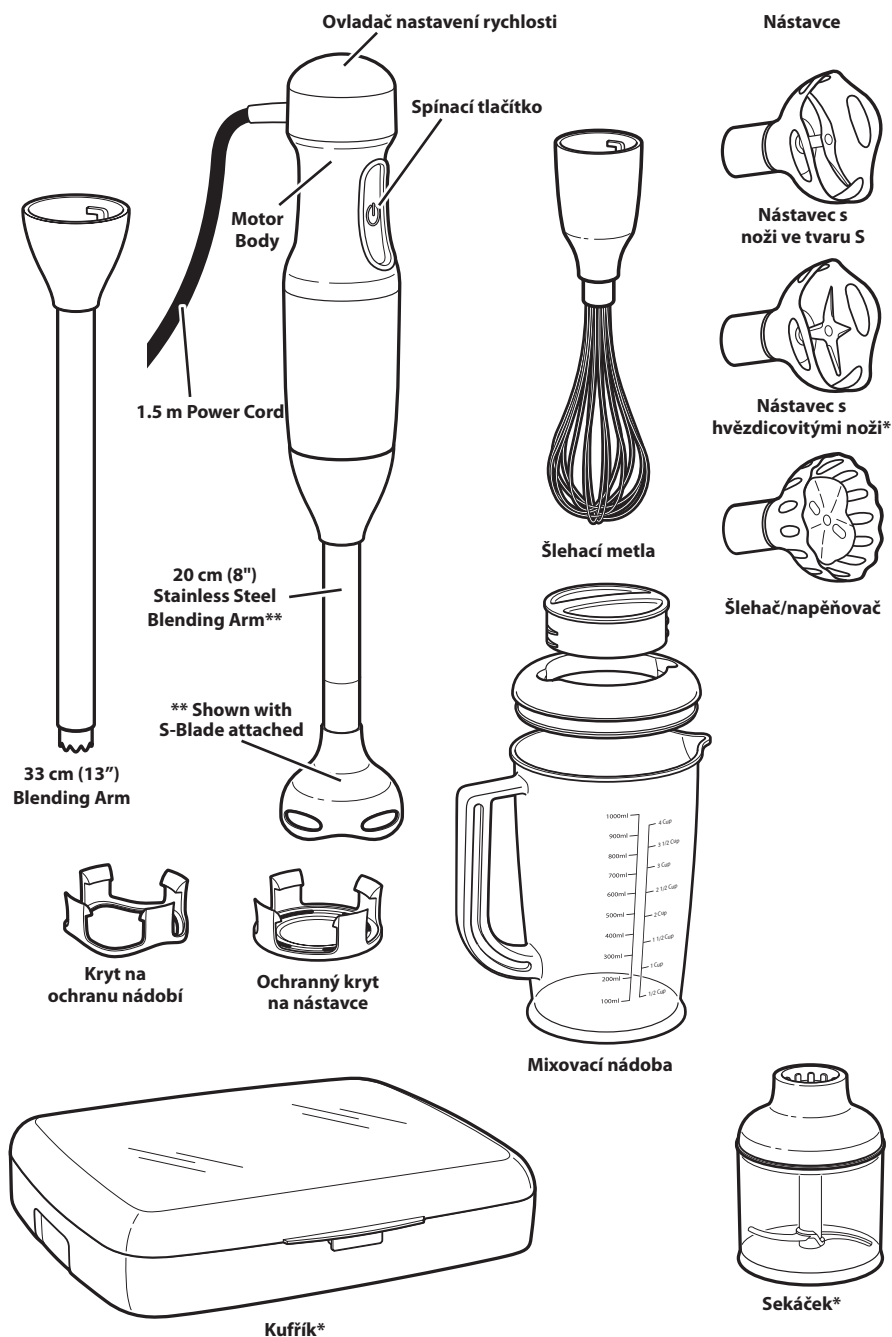
ČESKY

* Součástí pouze modelu 5KHB2571



POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ

SOUČÁSTI TYČOVÉHO MIXÉRU



* Součástí pouze modelu 5KHB2571





POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ

FUNKCE TYČOVÉHO MIXÉRU

Ovladač nastavení rychlosti

Různé rychlosti poskytují větší kontrolu při zpracování a přizpůsobení podle druhu jídla, 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.

Šlehačí 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 nádoba 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*

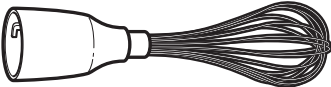
Udrží vaše příslušenství dobře zorganizované a chrání je.

* Součástí pouze modelu 5KHB2571



POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ

NÁVOD NA POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

PŘÍSLUŠENSTVÍ	NEJLÉPE POUŽÍVAT NA
Nástavec s noži ve tvaru S 	Mixování, drcení, pyré smoothies, mléčné koktejly, vařená zelenina, polévky, omáčky, led, kojenecké jídlo, poleva, ledová tříšť
Nástavec s hvězdovitými noži 	Rozmělňování, mletí vařené maso, masová šťáva, ovocná dřeň, mleté maso
Šlehač/napěňovač 	Napěňování, míchání mléko (na latte, cappuccino ...), dortové těsto, palačinkové těsto, lité těsto na muffiny
Šlehačí metla 	Šlehání, emulgování, provzdušňování bílky, šlehačka, majonéza, zálivka, pěna, tatarská omáčka, puding
Sekáček 	Sekání zelenina, parmazán, arašídý, salsa, vařené vejce, strouhanka, bylinky, vařené maso, masová šťáva, ovocné šťávy, mleté maso





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 přečtěte a vždy je dodržujte.



Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „VAROVÁNÍ“. Tato slova mají následující význam:

 **NEBEZPEČÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

 **VAROVÁNÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co by se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používáte-li elektrické zařízení, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření:

1. Přečtěte si všechny pokyny. Zneužití spotřebiče může mít za následek osobní zranění.
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 spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k použití spotřebiče.
4. Pouze Evropská unie: Tento spotřebič smí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí používat pouze za podmínky, že nejsou bez dozoru či byly poučeny o jeho bezpečném používání a uvědomují si možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

ČESKY



BEZPEČNOST TYČOVÉHO MIXÉRU

5. Pouze Evropská unie: Tento spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí.
6. Na děti je nutno dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
7. Před sestavením, rozebráním nebo čistěním spotřebiče, či pokud se již nebude používat, ho vypněte a vypojte ze zásuvky. Pro odpojení uchopte zástrčku a vypojte ze zásuvky. Nikdy netahejte za napájecí kabel.
8. Nedotýkejte se pohyblivých částí. Jestliže je spotřebič zapnutý, nepřibližujte k příslušenství ruce, vlasy, oděv nebo stěrky či jiné náčiní, aby nedošlo ke zranění osob a/nebo poškození spotřebiče.
9. Nespouštějte spotřebič, má-li poškozený přívodní kabel nebo zástrčku, nefunguje dobře, upadl na zem či je nějak poškozený. Odneste ho do nejbližšího autorizovaného servisu, kde ho zkontrolují a opraví nebo seřídí.
10. Poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací: nebezpečí úrazu.
11. Použití příslušenství, které výrobce nedoporučuje ani neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo jiné zranění.
12. Před spuštěním nástavce* mixeru se ujistěte, že je kryt bezpečně zajištěn v uložení.
13. Nepoužívejte spotřebič venku.
14. Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky.
15. Zajistěte, aby se kabel nedostal do kontaktu s horkými povrchy, např. sporáku.
16. Nedovolte dětem používat mixer bez dozoru dospělé osoby.
17. Pro mixování kapalin, zejména horkých kapalin, použijte vysokou nádobu nebo je mixujte po malých dávkách, aby se předešlo přetečení z nádoby.
18. Při mixování nevkládejte ruce ani nástroje do mixovací nádoby, aby se předešlo vážnému úrazu osob či poškození mixéru. Škrabka se smí použít jen v případě, že je spotřebič vypnutý.

* Součástí pouze modelu 5KHB2571





BEZPEČNOST TYČOVÉHO MIXÉRU

19. Břity jsou ostré. Při manipulaci s ostrými sekacími noži, vylévání nádoby a při čištění je třeba dbát opatrnosti.
20. Horkou kapalinu nalévejte do nádoby velmi opatrně, protože z ní může vystříknout ven účinkem páry, která vznikne při nalévání.
21. Údaje o nejdelsí době a nastavení nejvyšší rychlosti šlehání s příslušenstvím jsou uvedeny v sekci „Mixování ručním šlehačem“.
22. Příslušné pokyny k čištění povrchu v kontaktu s potravinami naleznete v části „Čištění a údržba“.
23. Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a k podobným účelům jako např:
 - v kuchyňských koutech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích nebo jiných pracovištích;
 - ve venkovských ubytovacích zařízeních;
 - zákazníky v hotelích, motelech a ubytovacích zařízeních jiného typu;
 - ubytovacích zařízeních typu bed and breakfas.
24. **VAROVÁNÍ:** Před údržbou vypojte spotřebič ze zásuvky na ochranu před úrazem elektrickým proudem.
25. Pokud zůstane mixer bez dohledu nebo před rozebrání a sestavení či čištěním ho nezapomeňte vypojit z proudové zásuvky.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

ČESKY



BEZPEČNOST TYČOVÉHO MIXÉRU

ELEKTROTECHNICKÉ POŽADAVKY

**UPOZORNĚNÍ**



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí úmrtí, požáru nebo zasažení elektrickým proudem.

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

Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace . Různé části tohoto obalu je tedy nutno zlikvidovat odpovědně a plně v souladu s místními zákonnými předpisy o likvidaci odpadů.

Likvidace výrobku

- Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

- Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit 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 elektrických a elektronických zařízení.

Bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku si vyžádejte od místních úřadů, služby likvidace domovních odpadů nebo prodejny, kde jste produkt koupili.





PRÁCE S TYČOVÝM MIXÉREM

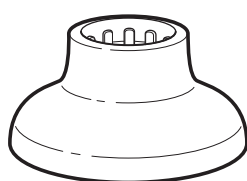
MONTÁŽ TYČOVÉHO MIXÉRU

Než začnete poprvé používat tyčový mixér KitchenAid, otřete motorovou jednotku a příslušenství čistým navlhčeným hadříkem a odstraňte jakoukoliv špinu nebo prach. Můžete použít i jemný čistící prostředek, ale nepoužívejte abrazivní čističe.

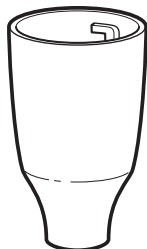
POZNÁMKA: Neponořujte motorovou jednotku ani adaptéry do vody.

Osušte měkkou utěrkou. Všechny ostatní doplňky a příslušenství umyjte 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 šlehačí metly

Informace o nasazování anebo vyjímání adaptéru sekáčku najdete v sekci „Použití sekáčku*“.

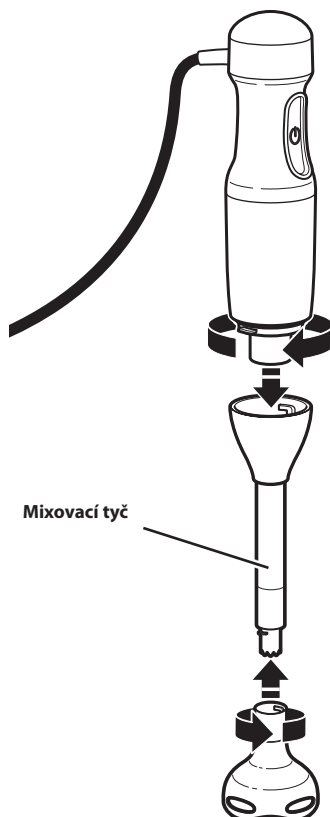
Ochranný kryt na nástavce

Jednoduše se nacvakne na nástavec a zajišťuje ochranu nožů v době, když se tyčový mixér nepoužívá.



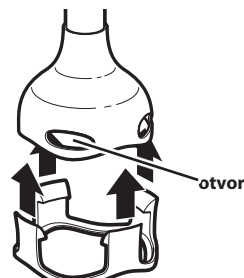
POZNÁMKA: Při nasazování zajistěte, aby byl ochranný kryt umístěn upevňovacími svorkami do otvorů nástavce s noži.

* Součástí pouze modelu 5KHB2571



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.

ČESKY





PRÁCE S TYČOVÝM MIXÉREM

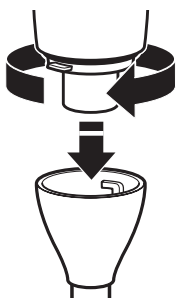
POUŽITÍ MIXOVACÍ TYČE

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 ruku 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

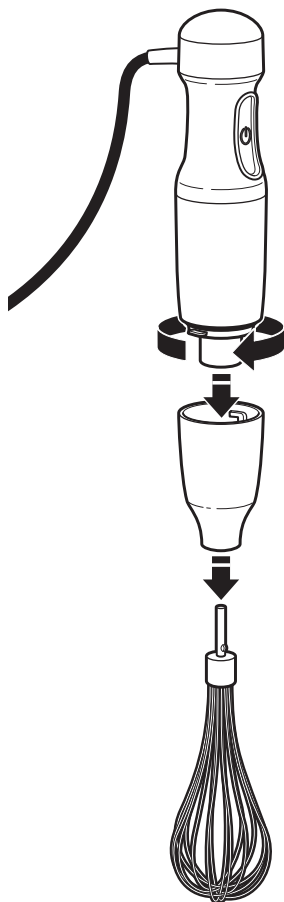




PRÁCE S TYČOVÝM MIXÉREM

POUŽITÍ ŠLEHACÍ METLY

Šlehací metlu použijte ke šlehání šlehačky, bílků, k míchání instantních pudíngů, zálivek, pěny anebo k výrobě majonézy.



1. Vložte šlehací metlu do adaptéru šlehací metly.
2. Vložte adaptér šlehací metly do motorové jednotky a upevněte otočením do zacvaknutí. Adaptér automaticky nastaví šlehací 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 šlehací metla může poškrábat nebo zanechat stopy na nepřilnavých površích. Nepoužívejte šlehací metlu s nádobím s nepřilnavým povrchem.

POZNÁMKA: Tyčový mixér ponořujte do tekutin pouze na délku přídatného příslušenství. Neponořujte víc než pod okraj adaptéru šlehací metly. Neponořujte motorovou jednotku do tekutin ani do jiných směsí.

Rozstříknutí a vystříknutí zabráníte použitím šlehací 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

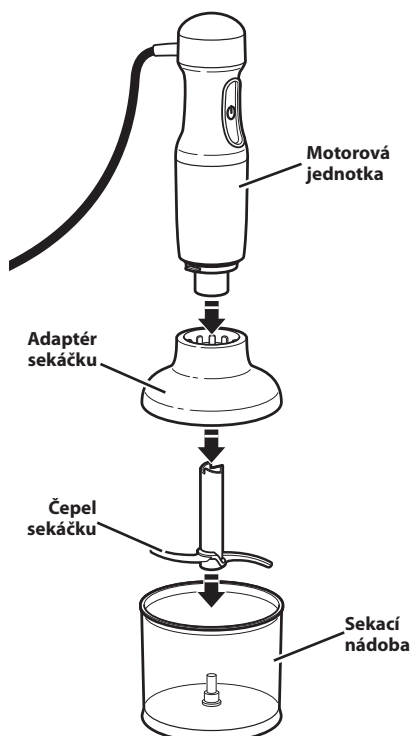
Nebezpečí pořezání

**S noži zacházejte opatrně.
Neuposlechnutí může mít za
následek pořezání.**

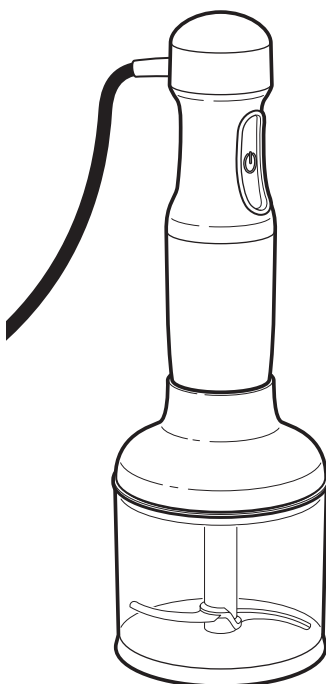
Přídavný sekáček použijte na sekání malého množství potravin jako je vařené maso, sýr, zelenina, bylinky, sušenky, pečivo a ořechy.

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. Vyjměte motorovou jednotku z adaptéru sekáčku.

POZNÁMKA: Adaptér sekáčku vyjměte 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.

* Součástí pouze modelu 5KHB2571





PRÁCE S TYČOVÝM MIXÉREM

NÁVOD K POUŽITÍ				
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 anebo požadované hrubosti sekání.

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 pohybuje 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 šlehač metla může poškrábat anebo zanechat stopy na nepřilnavých površích; vyhněte se používání šlehač metly na nádobí s nepřilnavým povrchem.
- Aby jste zabránili stříkání, používejte šlehač metlu ve hlubokých nádobách anebo hrncích.

ČESKY

* Součástí pouze modelu 5KHB2571

PRÁCE S TYČOVÝM MIXÉREM | 257





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, sekáček* a šlehače otřete navlhčeným hadříkem. Můžete použít i jemný čistící prostředek, ale nepoužívejte abrazivní čističe.

POZNÁMKA: Neponořujte motorovou jednotku ani adaptéry do vody.

4. Napájecí šňůru otřete hadříkem namočeným v teplé mýdlové vodě a pak čistým navlhčeným hadříkem. Dobře osušte měkkým hadříkem.

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.

* Součástí pouze modelu 5KHB2571





ZÁRUKA A SERVIS

ZÁRUKA NA DOMÁCÍ POUŽITÍ FOOD PROCESSORU KITCHENAID

Délka záruky:	KitchenAid uhradí:	KitchenAid neuhradí:
Evropa, Střední východ a Afrika: Na model 5KHB2571, 5KHB2531: 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 v důsledku nehody, úprav, nevhodného užití, zneužití nebo instalace či provozu, který je v rozporu s místními elektrotechnickými normami.

KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Pokud máte jakékoliv dotazy nebo chcete vyhledat nejbližší autorizované servisní středisko KitchenAid, použijte níže uvedené kontaktní údaje.

Veškerý servis musí provádět autorizované servisní středisko KitchenAid.

Více informací naleznete na našich webových stránkách:
www.KitchenAid.eu

ČESKY

©2018 Všechna práva vyhrazena.
Specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění.





İÇİNDEKİLER

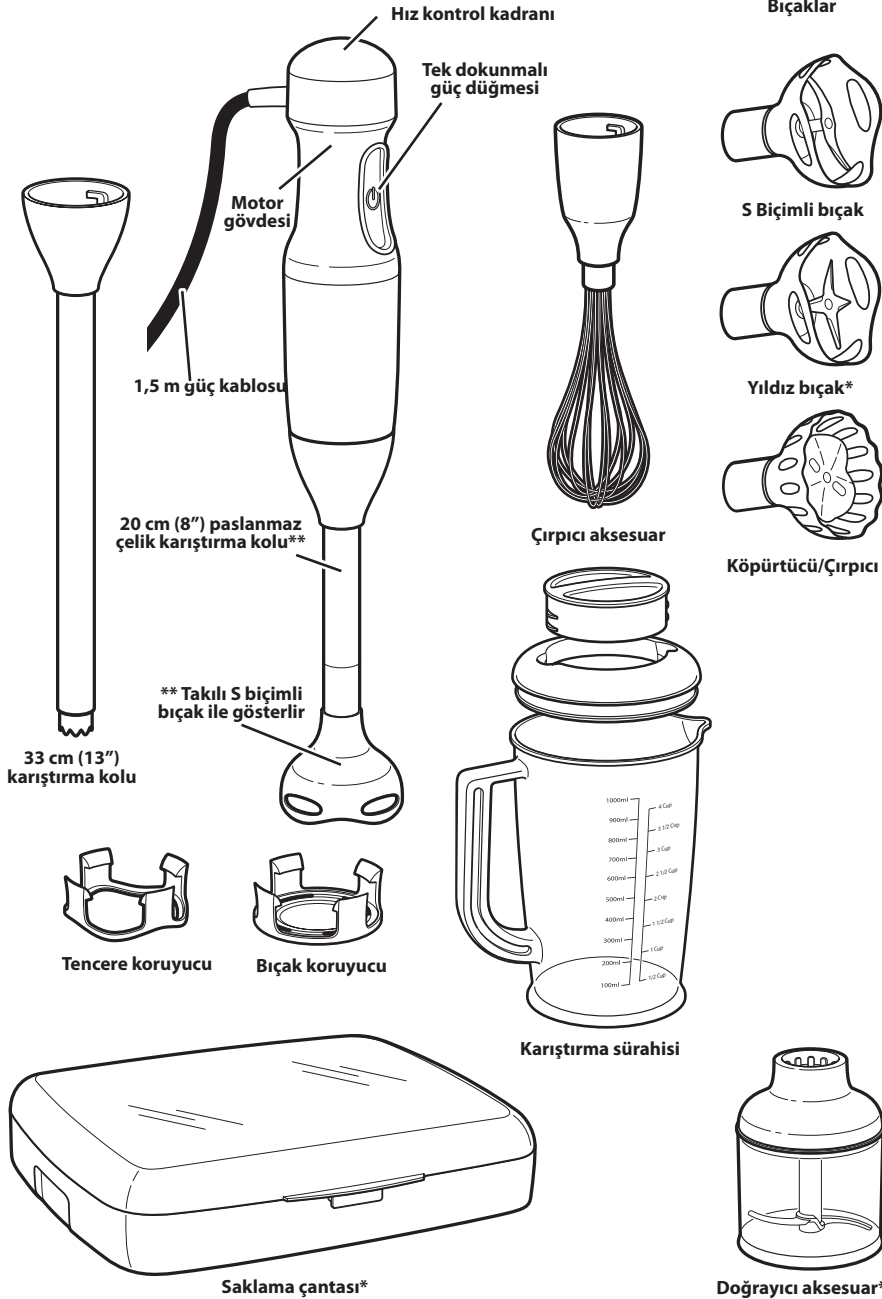
PARÇALAR VE ÖZELLİKLER	262
El Blenderi parçaları	262
El Blenderi özellikleri	263
Eklenti Kılavuzu	264
EL BLENDERİ GÜVENLİĞİ	265
Önemli koruyucu tedbirler	265
Elektriksel gereklilikler	268
Elektrikli ekipman atık tasfiyesi	268
EL BLENDERİNİZİN ÇALIŞTIRILMASI	269
El Blenderinin monte edilmesi	269
Karıştırma kolunun kullanılması	270
Çırpma eklentisinin kullanılması	271
Doğrayıcı aksesuarın kullanılması*	272
Çalıştırma konusunda ipuçları	273
BAKIM VE TEMİZLEME	274
GARANTİ VE SERVİS	275





PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

EL BLENDERİ PARÇALARI



* Sadece 5KHB2571 modelinde bulunur





PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

EL BLENDERİ ÖZELLİKLERİ

Hız kontrolü

Değişken hızlar, çeşitli yiyecekler, içecekler ve çorbaları yapmak üzere ayarlayan daha fazla işlem kontrolü sağlar.

Tek dokunmalı güç düğmesi

Karıştırma işlemi sırasında güç düğmesine basılı tutarak El Blenderini etkinleştirin. Karıştırma işlemini durdurmak için güç düğmesini serbest bıraktığınız yeterli olacaktır.

Motor gövdesi

Rahat, kaymaz tutuş için tasarlanmıştır.

Kuvvetli DV motoru (gösterilmemektedir)

Uzun süreli ve sessiz çalıştırma için güçlü bir karıştırma işlemi sağlar.

1,5 m güç kablosu

Güç kablosu, El Blenderinin ocak veya çalışma alanı üzerine ulaşması için yeterli uzunluktadır ve kolay temizlik için yuvarlak hatlara sahiptir ve girintileri yoktur. Kablonun rahat bir şekilde depolanabilmesi için bir silikon kablo kayışı verilmektedir.

Döndürme kilitli paslanmaz çelik karıştırma kolu

Basit bir çevirme hareketi ile motor gövdesine oturur ve yerine sabitlenmesi için döndürülmesi gerekir. Karıştırma işlemi sırasında sıçramayı önlemek üzere keskin paslanmaz çelik bıçağın üstü kapalıdır.

Çırpıcı aksesuar

Yumurtaların beyaz kısımlarını ve kremayı çırpma için en iyi duruma getirilmiştir.

Doğrayıcı aksesuar*

Otlar, kuruyemiş ve sebzeler gibi küçük doğrama işleri içindir. Doğrayıcı bir sürahi, bıçak ve doğrayıcı adaptöründen oluşur. Doğrama işlemi sırasında hareketi önlemek adına, doğrayıcı sürahisine kaymaz bir taban eklenmiştir.

Karıştırma sürahi

1 Litrelik, uygun tutacak ve sıçrama önleyici kapağa sahip BPA içermeyen sürahi.

Bıçaklar

Üç adet birbiriyle değiştirilebilir bıçakla* her zaman birçok görev için doğru araca sahip olursunuz. Buz kırmadan pişmiş etleri doğramaya ve süt köpürtmeye kadar KitchenAid El Blenderi size yeter.

Tencere koruyucu

Tencerelerinizi kullanım sırasında çizilmekten korumak için değiştirilebilir bıçakların üzerine tencere koruyucu aparatı takın.

Bıçak koruyucu

Kullanılmadığında hasara karşı korumak için bıçağı değiştirilebilir bıçağın üzerine takın.

Saklama çantası*

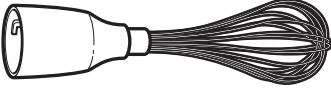
Aksesuarların düzenli bir şekilde saklanması ve korunmasını sağlar.

* Sadece 5KHB2571 modelinde bulunur



PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

EKLENTİ KILAVUZU

EKLENTİ	KULLANMAK İÇİN EN İYİSİ
S Biçimli bıçak 	Karıştırın, ezin ve püre haline getirin Meyve püreleri, milkshake'ler, pişmiş sebzeler, çorbalar, soslar, buz, bebek maması, pasta kreması, kırılmış buz
Yıldız bıçak* 	Doğrama, kıyma Pişmiş etler, et suyu, yumuşak meyveler, kıymalar
Köpürtücü/Çırpıcı 	Köpürtme, karıştırma Süt (Latte, Cappuccino, vb. için), kek hamuru, krep hamuru, çörek hamuru
Çırpıcı 	Çırpma, emülsiyon yapma, havalandırma Yumurta beyazı, şekerli krema, mayonez, salata sosu, mus, hollandez sosu, puding
Doğrayıcı 	Doğrama Sebzeler, parmesan peyniri, yer fıstığı, salsa, çok haşlanmış yumurta, ekmek kırıntıları, otlar, pişmiş etler, et suyu, yumuşak meyveler, kıymalar





EL BLENDERİ GÜVENLİĞİ

Hem sizin hem de başkalarının güvenliği oldukça önemlidir.

Bu kılavuzda ve cihazınız üzerinde oldukça önemli güvenlik mesajları bulunmaktadır. Daima tüm güvenlik mesajlarını okuyun ve bu mesajlara uyun.



Bu, güvenlik uyarısı simgesidir.

Bu simge, sizin veya başkalarının ölmesine ya da yaralanmasına neden olabilecek olası tehlikeler konusunda sizi uyarmaktadır.

Tüm güvenlik mesajlarının ardından güvenlik uyarı simgesi ve "TEHLİKE" ya da "UYARI" kelimesi gelecektir. Bu kelimeler aşağıdaki anlamları taşımaktadır:

TEHLİKE

Talimatları derhal izlememeniz halinde, **ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

UYARI

Talimatları izlememeniz halinde, **ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.**

Tüm güvenlik mesajları, size olası tehlikenin ne olduğu, yaralanma olasılığının nasıl düşürülebileceği ve talimatların izlenmemesi halinde neler olabileceği konusunda sizi bilgilendirecektir.

ÖNEMLİ KORUYUCU TEDBİRLER

Elektrikli ev aletlerini kullanırken aşağıdakileri de içeren temel güvenlik tedbirlerinin daima gözetilmesi gerekmektedir:

1. Tüm talimatları okuyun. Mutfak aletinin yanlış kullanımı kişisel yaralanmalara neden olabilir.
2. Elektrik çarpması riskine karşı koruma sağlamak için bu El Blenderinin motor gövdesini, kablosunu veya elektrik fişini suya ya da başka sıvılara daldırmayın.
3. Kendi güvenlikleri için, gözetim altında olmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında yetkili bir kişi tarafından önceden bilgilendirilmedikçe, bu cihazın fiziksel, duyuşal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler (çocuklar dahil) veya deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılması uygun değildir.
4. Sadece Avrupa Birliği: Cihazlar, fiziksel, duyuşal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler ya da deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, bu kişiler gözetim altında tutulduğu veya cihazın güvenli kullanımı hakkında önceden bilgilendirildiği ve ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandığı taktirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.

TÜRKÇE



EL BLENDERİ GÜVENLİĞİ

5. Sadece Avrupa Birliği: Bu cihaz, çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.
6. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak amacıyla gözetim altında tutulmalıdır.
7. Parçaları takmadan ve çıkartmadan önce ve temizlik işlemlerinden önce cihazı KAPATIN ve kullanılmıyorsa fişini prizden çekiniz. Fişi prizden çekmek için, fişten tutun ve prizden çıkartınız. Asla elektrik kablosundan tutarak çekmeyiniz.
8. Hareketli parçalara temas etmekten kaçınınız. İnsanların yaralanma ve/veya cihazın hasar görme riskini azaltmak için, cihaz çalışırken ellerinizi, saçınızı, giysilerinizi ve ayrıca spatula ve diğer kap-kaçakları aksesuarlardan uzak tutunuz.
9. Kablosu veya fişi hasarlı bir cihazı çalıştırmayınız veya cihaz arıza yaptıktan sonra ya da düşürülürse veya herhangi bir şekilde hasar görürse çalıştırmayınız. Cihazı, incelemesi, tamir etmesi veya ayarlaması için size en yakın Yetkili Servise götürünüz.
10. Eğer elektrik kablosu hasarlı ise, tehlikeden kaçınmak amacıyla imalatçı, yetkili servis veya benzer kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
11. Üretici tarafından önerilmeyen veya satılmayan aparatların kullanımı yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.
12. Cihazı çalıştırmadan önce, Doğrayıcı Adaptörünün* güvenli bir şekilde yerine kilitlendiğinden emin olunuz.
13. Dış mekanda kullanmayınız.
14. Kablonun, masa veya mutfak tezgahının kenarından aşağı sarkmasına izin vermeyiniz.
15. Kablonun, soba gibi sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyiniz.
16. Çocukların blenderi tek başlarına kullanmasına izin vermeyiniz.
17. Sıvıları, özellikle de sıcak sıvıları karıştırırken, dökülme azaltmak için uzun/derin bir kap kullanınız veya her defasında küçük miktarlarda karıştırınız.

* Sadece 5KHB2571 modelinde bulunur





EL BLENDERİ GÜVENLİĞİ

18. Yaralanma ve cihazın hasar görme olasılığını önlemek için, blender çalışırken ellerinizi ve mutfak aletlerini hazneden uzak tutunuz. Bir spatula kullanılabilir, fakat sadece cihaz çalışmıyorken kullanılmalıdır.
19. Bıçaklar keskindir. Keskin kesme bıçakları kullanılırken, kabı boşaltırken ve temizleme esnasında dikkatli olunuz.
20. Sürahi içerisinde sıcak sıvı karıştırılırken dikkatli olunuz, çünkü sıcak sıvı ani bir fırlama ile cihazdan dışarı fırlatabilir.
21. Aksesuarlar için çalışma süreleri ve hız ayarları ile ilgili talimatlar için “El Blenderinizin Kullanımı” bölümüne bakın.
22. Gıda ile temas eden yüzeylerin temizliği hakkında talimatlar için “Bakım ve Temizlik” bölümüne bakınız.
23. Bu cihaz, evde ve aşağıdakiler gibi benzer uygulamalarda kullanım tasarlanmıştır:
 - mağazalar, ofisler veya diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfakları;
 - çiftlik evleri;
 - oteller, moteller ve diğer ikamet tipi ortamlarda müşteriler tarafından;
 - yatak ve kahvaltı odası tipi ortamlar.
24. UYARI: Elektrik çarpma tehlikesinin önlenmesi için, cihazda bakım işlemi yapmadan önce fişini prizden çekiniz.
25. Eğer blender denetimsiz halde bırakılacaksa ve temizleme amacıyla parçalarını takmadan veya sökmeden önce, cihazın fişini prizden daima çekiniz.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

TÜRKÇE



EL BLENDERİ GÜVENLİĞİ

ELEKTRİKSEL GEREKLİLİKLER

**UYARI**

Elektrik Çarpması Tehlikesi
Topraklı bir prize takın.
Toprak hattını çıkarmayın.
Bir uyarlayıcı kullanmayın.
Bir uzatma kablosu kullanmayın.
Bu talimatların izlenmemesi, ölüme, yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir.

Gerilim: 220-240 Volt

Frekans: 50-60 Hertz

Elektrik Gücü Miktarı:180 Watt

NOT: Priz fişe uymazsa, yetkili bir elektrik teknisyeni ile irtibata geçin. Prizi herhangi bir şekilde değiştirmeyin.

ELEKTRİKLİ EKİPMAN ATIK TASFİYESİ

Ambalajlama materyalinin atılması

Ambalajlama materyali %100 geri dönüştürülebilir malzemeden yapılmış ve geri dönüşüm işareti ile işaretlenmiştir . Bu nedenle ambalajın farklı kısımlarının sorumlu bir şekilde, atık tasfiyesini yöneten yerel yönetim düzenlemelerine tamamen uygun olarak tasfiye edilmesi gerekmektedir.

Ürünün hurdaya çıkarılması

- Bu alet, 2012/19/EU sayılı Elektrikli ve Elektronik Atık Ekipman Avrupa Direktifi (WEEE) ile uyumlu olarak işaretlenmiştir.

- Bu ürünün doğru bir şekilde tasfiye edilmesini sağlayarak, bu ürünün uygunsuz şekilde atığa ayrılmasından kaynaklanan, çevreye ve insan sağlığının maruz kalacağı olası olumsuz sonuçları önlemiş olacaksınız.

- Ürün veya birlikte verilen belgeler



üzerindeki  simgesi, bu ürünün ev atığı olarak işlem görmemesi, elektrikli ve elektronik ekipmanın geri dönüşüm için toplandığı uygun bir merkeze alınması gerektiğini göstermektedir.

Bu ürünün işlem görmesi, geri kazandırılması ve geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel kurumlara, ev atığı tasfiye hizmetleri veya ürünü satın aldığınız mağaza ile irtibata geçin.





EL BLENDERİNİZİN ÇALIŞTIRILMASI

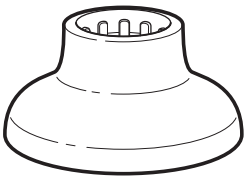
EL BLENDERİNİN MONTE EDİLMESİ

KitchenAid El Blenderini kullanmadan önce kir ve tozları gidermek için motor gövdesini ve eklenti adaptörlerini temiz, nemli bir bezle silin. Hafif bulaşık deterjanları kullanılabilir ancak aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.

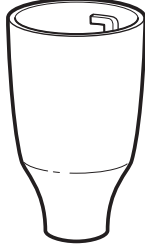
NOT: Motor gövdesini veya adaptörleri suya daldırmayın.

Yumuşak bir bezle kurulaşın. Diğer tüm eklenti ve aksesuarları elinizde veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın. İyice kurulaşın.

NOT: Eklentileri takmadan veya çıkarmadan önce her zaman güç kablosunu duvardaki prizden çektiğinizden emin olun.



Doğrama adaptörü*

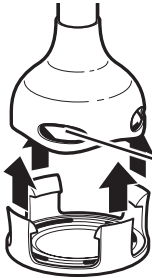


Çırpma adaptörü

Doğrama adaptörünün takılması veya çıkarılmasıyla ilgili bilgiler için "Doğrama aksesuarının kullanılması" bölümüne bakın.

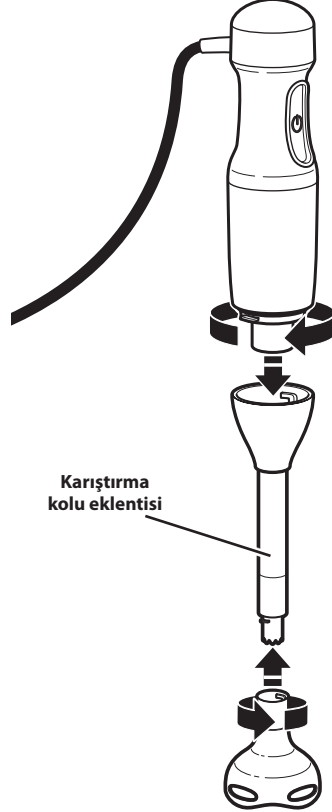
Bıçak koruyucu

Kolaylıkla bıçağa oturur ve El Blenderi kullanımda olmadığında bıçaklara koruma sağlar.



Bağlantı noktası

NOT: Bıçak koruyucu, montaj klipsleri bıçaklar üzerindeki bağlantı noktaları arasında konumlanacak şekilde takılır.



Tencere koruyucu

Tencere koruyucu, birlikte verilen bıçaklardan herhangi birine oturur ve El Blenderi ile pişirme gereçleriniz için koruma sağlar.



Bağlantı noktası

NOT: Tencere koruyucu, montaj klipsleri bıçaklar üzerindeki bağlantı noktaları arasında konumlanacak şekilde takılır.

* Sadece 5KHB2571 modelinde bulunur



EL BLENDERİNİZİN ÇALIŞTIRILMASI

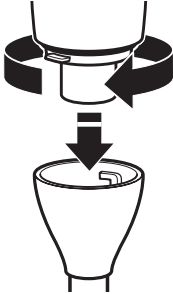
KARIŞTIRMA KOLUNUN KULLANILMASI

Meyve püreleri, milkshake'ler, çorba, pişmiş sebzeler, pasta kreması veya bebek maması için karıştırma kolu eklentisini kullanın.

1. Karıştırma kolunu bıçağa takın (bkz. "Eklenti kılavuzu") ve yerine oturuncaya kadar kilitlemek için çevirin.



2. Karıştırma kolunu motor gövdesine takın ve tık sesi çıkarana kadar çevirin.



3. Elektrik kablosunu bir elektrik prize takın.
4. El Blenderini 1. hıza getirin. El Blenderinin üzerindeki hız kontrol kadranını çevirerek hızı ayarlayın.
5. El Blenderini karışma yerleştirin.

NOT: El Blenderi yalnızca eklentinin uzunluğu kadar derin sıvılara daldırılmalıdır. Karıştırma eklentisi bağlantı noktasını açacak şekilde sıvılara daldırmayın. Motor gövdesini sıvıya ya da başka karışımlara daldırmayın.

6. El Blenderini etkinleştirmek için güç düğmesine basın.
7. Karıştırma işlemi tamamlandığında, El Blenderini karışımın dışına çıkarmadan önce güç düğmesini serbest bırakın.
8. Kullanımdan hemen sonra, eklentileri değiştirmeden veya çıkarmadan önce prizden çekin.

Karıştırma kolu malzemelerin bulunduğu karıştırma sürahisine takılı durumdayken El Blenderini açılı olarak yerleştirin. Daha iyi kararlılık sağlamak ve sıçramayı önlemek için boştaki elinizi karıştırma sürahisinin üzerine yerleştirin. Sıçramaları önlemek için El Blenderini sürahidan çıkarmadan önce durdurmayı unutmayın.

Karıştırma



El Blenderini kısa süreyle karıştırma sürahisinin tabanında bırakın ve daha sonra açılı bir şekilde tutarak yavaşça sürahinin kenarından yukarı çekin. El Blenderi yukarı çekildikçe sürahinin tabanındaki malzemelerin yukarı hareket ettiğini göreceksiniz. Malzemeler alttan yukarı doğru çekilmeye son verdiğinizde, El Blenderini yeniden sürahinin tabanına alın ve tüm malzemeler istenilen yoğunluğa ulaşana kadar işlemi yineleyin.

Yukarı çekme



Bilek kısmından hafif dairesel hareketlerle ilerleyerek El Blenderini hafifçe çekin ve yeniden malzemelerin içine alınmasını sağlayın. İşi bilek hareketiniz ve El Blenderi yapmalıdır.

Bilek hareketi

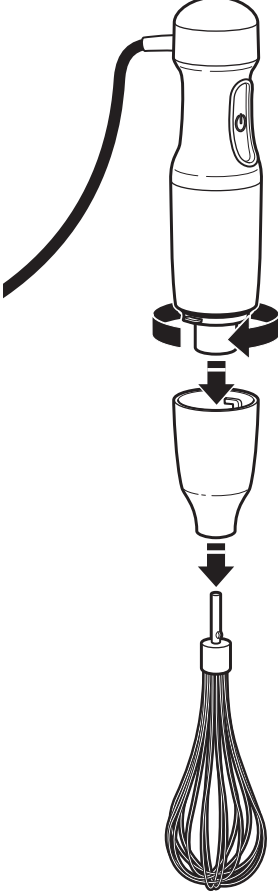




EL BLENDERİNİZİN ÇALIŞTIRILMASI

ÇIRPMA EKLENTİSİNİN KULLANILMASI

Kremayı çırpma, yumurta beyazını çırpma, anında pudringleri, salata soslarını, musu karıştırmak veya mayonez yapmak için çırpıcıyı kullanın.



Paslanmaz çelik çırpıcı yapışmaz kaplamaları çezebilir veya iz bırakabilir. Yapışmaz kaplamalı pişirme gereçlerinizde çırpıcı kullanmaktan sakının.

NOT: El Blenderi yalnızca eklentinin uzunluğu kadar derin sıvılara daldırılmalıdır. Çırpma adaptörünü bağlantı noktasını aşacak şekilde sıvılara daldırmayın. Motor gövdesini sıvıya ya da başka karışımlara daldırmayın.

Sıçramayı ve sıçratmayı önlemek için derin kaplarda veya tencerelerde çırpıcı aksesuar kullanın.

6. El Blenderini çalıştırmak için güç düğmesine basın.
7. Çırpma işlemi tamamlandığında, El Blenderini karışımdan çıkarmadan önce güç düğmesini serbest bırakın.
8. Kullanımdan hemen sonra, eklentileri değiştirmeden veya çıkarmadan önce prizden çekin.

1. Çırpıcıyı çırpma adaptörüne yerleştirin.
2. Çırpma adaptörünü motor gövdesine takın ve tık sesi çıkarana kadar çevirin. Adaptör çırpıcıyı otomatik olarak çırpma için uygun doğru hız aralığına ayarlar.
3. Elektrik kablosunu bir elektrik prize takın.
4. El Blenderini 1. hızda başlatın. El Blenderinin üzerindeki hız kontrol kadranını döndürerek hızı ayarlayın.
5. El Blenderini karışıma yerleştirin.



EL BLENDERİNİZİN ÇALIŞTIRILMASI

DOĞRAYICI AKSESUARIN KULLANILMASI*

⚠ UYARI

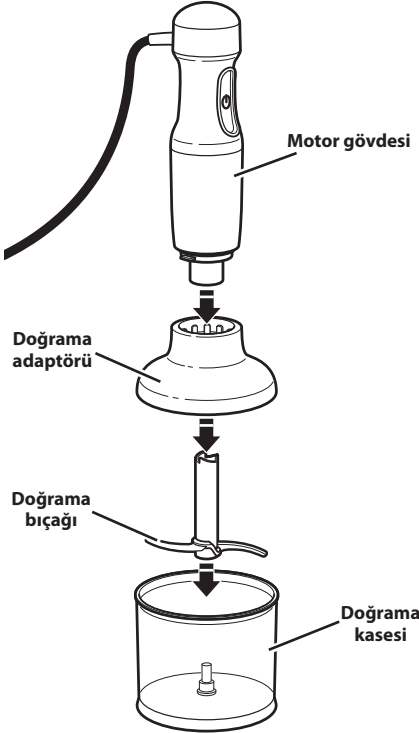
Kesme Tehlikesi

**Bıçakları kullanırken dikkatli olun.
Aksi takdirde bir yeriniz kesilebilir.**

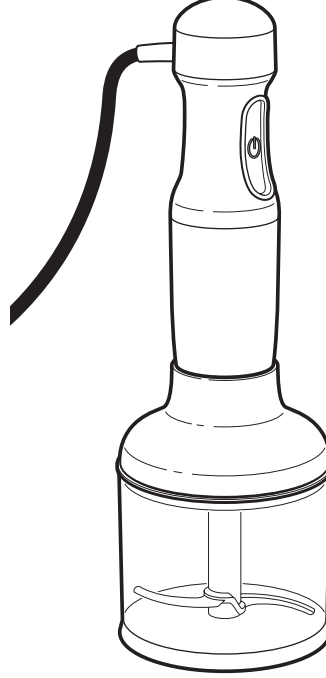
Pişmiş et, peynir, sebzeler, otlar, kraker, ekmekek ve yemişler gibi az miktarda yiyeceği doğramak için doğrayıcı aksesuarı kullanın.

1. Doğrayıcı bıçağı doğrayıcı kasesine takın.
2. Kaseye küçük yiyecek parçaları ekleyin.
3. Doğrama adaptörünü doğrama kasesine takın.

NOT: Doğrama adaptörünü doğrama kasesine takmak için aşağıya doğru yerleştirin. Doğrama adaptörünü yerleştirmek için çevirmeye çalışmayın.



4. Doğrama kasesini motor gövdesiyle hizalayın ve birlikte bastırın.
5. İşlem yaparken motor gövdesini bir elinizle ve doğrama kasesini diğer elinizle tutun.



6. El Blenderini çalıştırmak için güç düğmesine basın. En iyi sonucu elde etmek için malzemeler istenilen yoğunluğa ulaşınca kadar güç düğmesine basıp bırakarak "darbeler halinde çalıştırın".
7. Doğrama tamamlandığında güç düğmesini bırakın.
8. Motor gövdesini doğrama adaptöründen çıkarın.

NOT: Doğrama adaptörünü doğrama kasesinden çıkarmak için yukarıya doğru kaldırın. Doğrama adaptörünü çıkarmak için çevirmeye çalışmayın.

9. Kullanımdan hemen sonra, eklentileri değiştirmeden veya çıkarmadan önce prizden çekin.

* Sadece 5KHB2571 modelinde bulunur





EL BLENDERİNİZİN ÇALIŞTIRILMASI

KULLANMA KILAVUZU				
Yiyecek	Miktar	Hazırlama	Hız	Süre**
Etler	200 g	2 cm küp halinde doğranmış	5	15 saniye
Badem/Yemişler	200 g	Tüm yemişleri yerleştirin	3	25 saniye
Sarımsak	10–12 diş	Tüm dişleri yerleştirin	3	15 saniye
Soğan	100 g	Çeyrek olarak kesin	3	15 saniye
Peynir	100 g	1 cm küp halinde doğranmış	5	30 saniye
Çok haşlanmış yumurtalar	2	Tüm yumurtaları yerleştirin	4	3 darbe
Havuçlar	200 g	Orta boy havucu çeyrek parçalar halinde kesin	3	15 saniye
Otlar	50 g	Sapları temizleyin	4	15 saniye

** İşlem süreleri ve hızlar yaklaşıktır.

Gerçek kullanım yiyeceğin kalitesi ve istenilen doğrama boyutuna bağlı olarak değişebilir.

ÇALIŞTIRMA KONUSUNDA İPUÇLARI

- Kolay karıştırma veya doğrama için katı yiyecekleri küçük parçalara ayırın.
- El Blenderi, yüksek çalışma sıcaklıklarına karşı termal koruma ile donatılmıştır. El Blenderinin kullanım sırasında aniden durması durumunda, blenderi prizden çıkarın ve otomatik olarak sıfırlanması için 10 dakika bekleyin.
- Sıçramayı önlemek için El Blenderini güç düğmesine basmadan önce karışıma yerleştirin ve El Blenderini karışımdan dışarı çekmeden önce güç düğmesini serbest bırakın.
- Ocak üzerindeki bir sos tenceresinde karıştırma işlemi yapacağınızda, El Blenderında aşırı ısınmayı önlemek için tencereyi ısıtma elemanından uzaklaştırın.
- En iyi karıştırma sonuçları için El Blenderini açılı olarak tutun ve kap içinde hafifçe yukarı ve aşağı hareket ettirin. El Blenderi ile karışıma bastırmayın.
- Taşmayı önlemek için El Blenderini kullanırken kap içindeki karışımda alan bırakın.
- El Blenderini ekstra uzun kablosunun sıcak bir ısıtma elemanı üzerinden uzatılmamasını sağlayın.
- Kullanımda olmayacağı zamanlarda El Blenderini ocak üzerinde sıcak tencere üzerinde bırakmayın.
- Bıçakların hasar görmesini önlemek için karışım veya doğrama işlemi öncesinde meyve çekirdekleri veya kemikler gibi sert maddeleri karışımdan çıkarın.
- Kahve çekirdeklerini veya muskat gibi sert baharatları parçalamak için El Blenderini kullanmayın. Bu yiyeceklerin işlenmesi, El Blenderinin bıçaklarına hasar verebilir.
- Sürahiyi veya doğrama kasesini* mikrodalgada fırında kullanmayın.
- Paslanmaz çelik çırpıcı yapışmaz kaplamaları çizebilir veya iz bırakabilir. Yapışmaz kaplamalı pişirme gereçlerinizde çırpıcı kullanmaktan sakının.
- Sıçramayı önlemek için derin kaplarda veya tencerelerde çırpıcı aksesuar kullanın.

TÜRKÇE

* Sadece 5KHB2571 modelinde bulunur



BAKIM VE TEMİZLEME

1. Temizlemeden önce, El Blender'ı prizden çıkarı.
2. Adaptörleri ve eklentileri döndürerek çıkarın ("El Blenderının çalıştırılması" bölümüne bakın).
3. Motor gövdesi ile doğrama ve çırpma adaptörlerini nemli bir bezle silin. Hafif bulaşık deterjanları kullanılabilir ancak aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.

NOT: Motor gövdesini veya adaptörleri suya daldırmayın.

4. Güç kablosunu ılık, sabunlu bir bezle silin ve ardından nemli bezle temizleyin. Yumuşak bir bezle kurulayın.

El Blenderi Aksesuarları ve Eklentileri

Karıştırma kollarını*, sürahi ve kapağı, çırpıcıyı, doğrama kasesini*, bıçakları ve tencere koruyucuyu sıcak, sabunlu suyla elde veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın. Yumuşak bir bezle iyice kurulayın.

NOT: Çırpma veya doğrama* adaptörlerini bulaşık makinesine koymayın.

* Sadece 5KHB2571 modelinde bulunur





GARANTI VE SERVİS

KITCHENAID EL BLENDERİ GARANTİSİ

Garanti Süresi:	KitchenAid tarafından Karşılanacak Kısım:	KitchenAid tarafından Karşılanmayacak Kısım:
Avrupa, Orta Doğu ve Afrika: 5KHB2571, 5KHB2531 modeli için Satın alım tarihinden itibaren geçerli olmak üzere iki yıllık tam garanti.	Malzeme ya da işçilikteki kusurları düzeltmek için yedek parça ve onarım iş gücü maliyetleri. Servis işlemleri yetkili bir KitchenAid Hizmet Merkezi tarafından gerçekleştirilmelidir.	A. El Blenderi normal ev tipi yiyecek hazırlama dışındaki işlemlerde kullanıldığında yapılacak onarımlar. B. Kazalar, değişiklikler, yanlış kullanım, suistimal veya yerel elektrik kanunları ile uyumsuz kurulum/çalıştırmadan kaynaklı hasarlar.

KITCHENAID DOLAYLI HASARLAR İLE İLGİLİ OLARAK HERHANGİ BİR SORUMLULUK KABUL ETMEMEKTEDİR.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Herhangi bir sorunuz olursa ya da size en yakın KitchenAid Yetkili Hizmet Merkezini bulma konusunda yardıma ihtiyaç duyarsanız, aşağıda verilen irtibat bilgilerini kullanarak bizimle iletişime geçebilirsiniz.

NOT: Tüm servis işlemlerinin Yetkili bir KitchenAid Hizmet Merkezi tarafından yerel olarak gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

İTHALATÇI BİLGİSİ:

İPEK GIDA DTM. ELK. EŞYA TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.

Macun Mah. Batı Bulvarı ATB İş Mrkz.

No:1 C Blok 49

Yenimahalle/ANKARA 06105

SSHYB Tarih/No: 27.07.2017 / 52253

+90 312 397 83 70

Servis İşlemleri için:

+90 312 397 35 17 (ücretsiz hat) numarasını arayarak servis talebi oluşturabilirsiniz.

Daha fazla bilgi için, aşağıdaki adresten web sitemizi ziyaret edin:

www.KitchenAid.eu

Bu talimatlara, www.kitchenaid.eu adresinde bulunan web sitemizden de ulaşabilirsiniz.

TÜRKÇE

©2018 Tüm hakları saklıdır.
Özellikler bildirim yapılmaksızın değiştirilebilir.





الضمان والخدمة

ضمان الخلاط اليدوي المنزلي من KITCHENAID

مدة الضمان:	ستدفع KitchenAid مقابل:	لن تدفع KitchenAid مقابل:
أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا: 5KHB2571 5KHB2531 ضمان كامل لمدة عامين من تاريخ الشراء.	قطع الغيار وتكاليف عمال التصليح لتصحيح عيوب في المواد أو التصنيع. يجب تقديم الخدمة بواسطة مركز خدمة معتمد من KitchenAid.	A. عملية التصليح عندما يُستخدم مُعد الطعام الصغير لعمليات خلاف تحضير الطعام المنزلي العادي. B. تلف ناتج عن حادث أو تبديل في الأجزاء أو استخدام خاطئ أو إساءة استخدام أو تركيب/تشغيل لا يتوافق مع القواعد الكهربائية المحلية.

لا تتحمل KITCHENAID أية مسؤولية عن الأضرار غير المباشرة.

خدمة العملاء

النسبة لكافة الأسئلة المتعلقة بالمنتج بعد إجراء عملية الشراء، الرجاء الاتصال بالموزع الخاص بك للحصول
المعتمد. KitchenAid على اسم أقرب مركز خدمة مركز خدمة عملاء.

ملاحظة: يجب أن تتم جميع عمليات الخدمة محليًا من قبل مركز خدمة معتمد. KitchenAid

للحصول على المزيد من المعلومات، تفضل بزيارة موقعنا على الويب:

www.KitchenAid.eu



العناية والتنظيف

١. قومي بفصل قابس الخلاط اليدوي قبل التنظيف.
 ٢. أزيلي المهابنات والملحقات بلفها (انظري قسم "تشغيل الخلاط اليدوي").
 ٣. امسحي جسم الموتور ومهابنات* المفرمة* والمخففة باستخدام قطعة قماش مبللة. يمكنك استخدام صابون صحتون معتدل، ولكن لا تستخدم المنظفات السابحة.
 ٤. ملاحظة: لا تغمسي جسم الموتور أو المهابنات في الماء. امسحي سلك الطاقة باستخدام قطعة قماش دافئة وذات رغوة، ثم قومي بتنظيفه باستخدام قطعة قماش مبللة. قومي بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة.
- أجزاء الخلاط اليدوي وملحقاته**
- اغسلي أذرع الخلط والدورق والغطاء والمخففة وكبة المفرمة والشفرات وحاجز الحماية بماء دافئ وبه صابون أو في الرف العلوي لغسالة الأواني. قومي بتجفيفهم تمامًا باستخدام قطعة قماش ناعمة.
- ملاحظة:** لا تضعي مهابن المخففة أو مهابن المفرمة* في غسالة الأواني.

* مضمن فقط في الطراز 5KHB2571



تشغيل الخلاط اليدوي

دليل المعالجة				
الطعام	الكمية	التحضير	السرعة	الوقت**
اللحم	٢٠٠ جم (٧ أوقية)	٢ سم (٤/٣") قطعي لمكعبات	٥	١٥ ثانية
اللوز/الجوز	٢٠٠ جم (٧ أوقية)	ضعي الجوز بأكمله	٣	٢٥ ثانية
الثوم	١٠-١٢ فص ثوم	املئ كؤاب موشل صوص في عرض	٣	١٥ ثانية
البصل	١٠٠ جم (٣,٥ أوقية)	قطعي لأرباع	٣	١٥ ثانية
الجبن	١٠٠ جم (٣,٥ أوقية)	١ سم (٨/٣") قطعي لمكعبات	٥	٣٠ ثانية
البيض المسلوق	٢	ضعي البيض بأكمله	٤	٣ ضغطات للتشغيل
الجزر	٢٠٠ جم (٧ أوقية)	قطعي الجزر العادي لأرباع	٣	١٥ ثانية
الأعشاب	٥٠ جم (٢ أوقية)	أزيلي الساق	٤	١٥ ثانية

** إن أوقات وسرعات الإعداد تعتبر تقريبية.

قد يختلف الاستخدام الحقيقي بناءً على جودة الطعام وحجم الفرم المطلوب.

نصائح التشغيل

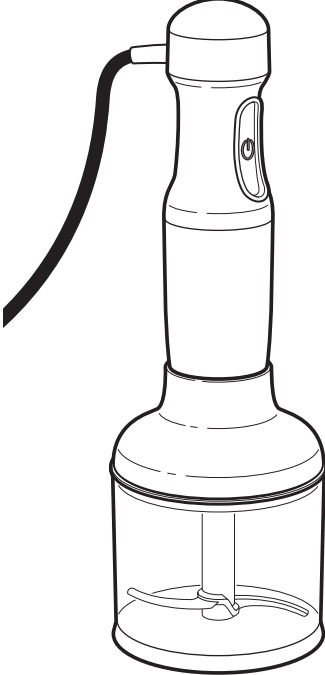
- قطعي الأطعمة الصلبة إلى قطع صغيرة للحصول على خلط أو فرم أسهل.
 - إن الخلاط اليدوي مزود بعازل حراري ضد درجات الحرارة العالية. وفي حال توقف الخلاط اليدوي فجأة أثناء الاستخدام، قومي بفصل القابس وتركه لمدة ١٠ ثوانٍ لإعادة ضبطه تلقائيًا.
 - لتجنب تأثير الخليط، أدخل الخلاط اليدوي داخل الخليط قبل الضغط على 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.
 - تأكد من عدم بسط السلك الطويل جدًا الخاص بالخلط اليدوي على عامل تسخين ساخن.
- لا تترك 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 تستخدم الخلاط اليدوي في إعداد البين أو التوابل الصلبة مثل جوز الطيب. فقد يتسبب إعداد هذه الأطعمة في إتلاف شفرات الخلاط اليدوي.
- لا تستخدم الدورق أو كبة المفرمة* في فرن المايكرويف.
- قد تتسبب المخفقة المصنوعة من الاستانلس في خدش الطبقات المانعة للاتصاق أو إحداث علامات عليها؛ تجنب استخدام المخفقة في أنية الطهي المانعة للاتصاق.
- لمنع نثر الخليط، استخدم ملحق المخفقة في وعاء أو إناء عميق.



تشغيل الخلاط اليدوي

استخدام ملحق المفرمة*

٤. قومي بمحاذاة كبة المفرمة مع جسم الموتور واضغطي عليهما معاً.
٥. أمسكي جسم الموتور بيد واحدة وأمسكي كبة المفرمة باليد الأخرى أثناء الإعداد.



تحذير

خطر القطع

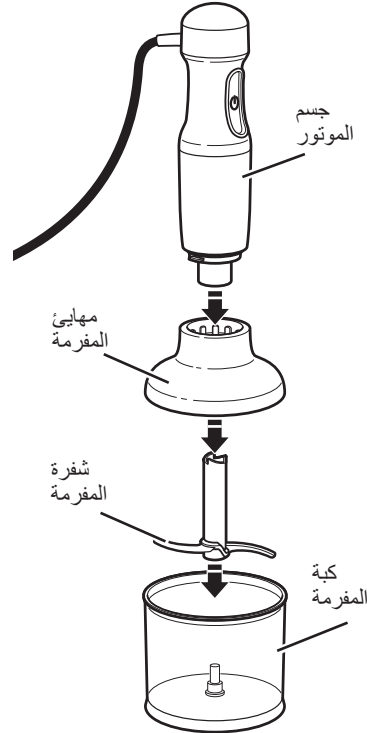
تعامل مع الشفرات بحرص.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في القطع.

استخدمي ملحق المفرمة لفرم كميات صغيرة من الطعام مثل اللحم المطهي والجبن والخضراوات والأعشاب والبسكويت والخبز والجوز.

١. ادخلي شفرة المفرمة في كبة المفرمة.
٢. أضيفي قطعاً صغيرة من الأطعمة داخل الكبة.
٣. قومي بتركيب مهائى المفرمة في كبة المفرمة.

ملاحظة: لتركيب مهائى المفرمة في كبة المفرمة، أنزليه لأسفل بشكل مستقيم. لا تحاولي لف مهائى المفرمة في مكانه.



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. أزيلي جسم الموتور من مهائى المفرمة.
- ملاحظة:** لإزالة مهائى المفرمة من كبة المفرمة، ارفعيها لأعلى بشكل مستقيم. لا تحاولي لف مهائى المفرمة لإزالته.
٩. قومي بفصل القابض بعد الاستخدام مباشرة، قبل إزالة الملحقات أو تغييرها.

* مضمن فقط في الطراز 5KHB2571

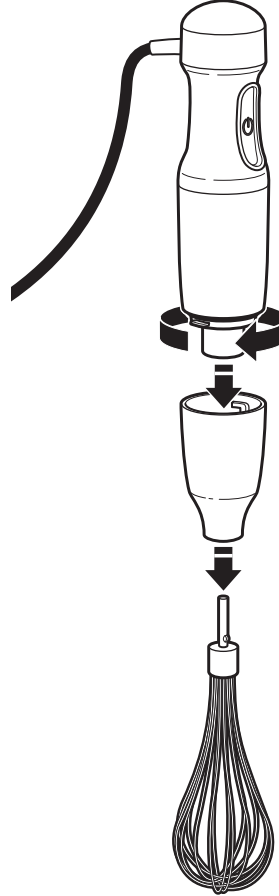




تشغيل الخلاط اليدوي

استخدام ملحق المخفقة

٥. قومي بإدخال الخلاط اليدوي داخل الخليط. قد تتسبب المخفقة المصنوعة من الاستانلس في خدش الطبقات المانعة للالتصاق أو إحداث علامات عليها؛ تجنب استخدام المخفقة في أنية الطهي المانعة للالتصاق.
- ملاحظة:** يجب غمس الخلاط اليدوي في السوائل بطول الملحق. تجنب أن تغمسه أكثر من وصلة مهائى المخفقة. لا تغمسي جسم الموتور في السوائل أو أنواع الخليط الأخرى. لمنع نثر الخليط وتساقطه، استخدم ملحق المخفقة في وعاء أو إناء عميق.
٦. اضغطي على زر "الطاقة" لتنشيط الخلاط اليدوي.
٧. وبعد اكتمال عملية الخفق، قومي بتحرير زر "الطاقة" قبل إزالة الخلاط اليدوي من الخليط.
٨. قومي بفصل القابس بعد الاستخدام مباشرة، قبل إزالة الملحقات أو تغييرها.



١. أدخل المخفقة في مهائى المخفقة.
٢. أدخل مهائى المخفقة في جسم الموتور، ثم قومي بلفه لتنشيطه حتى تسمعي صوت طقطقة. يقوم المهائى 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 1. وقومي بضبط السرعة بإدارة قرص التحكم في السرعة الموجود أعلى الخلاط اليدوي.





تشغيل الخلاط اليدوي

استخدام ذراع الخلط

أدخل الخليط اليدوي بعد تركيب ذراع الخلط في دورق الخليط الذي يحتوي على المكونات بزاوية. استخدم يدك الحرة لتغطية الجزء العلوي من دورق الخليط للحصول على ثبات أفضل وتجنب نشر الخليط. تذكر إيقاف الخليط اليدوي قبل إزالته من الدورق لتجنب نشر الخليط.



اترك الخليط اليدوي في أسفل دورق الخليط للحظة، ثم أمسكه بزاوية واسحب ببطء لأعلى في مقابل جدار الدورق. وبمجرد سحب الخليط اليدوي، ستلاحظين أن هناك مكونات من أسفل الدورق تسحب لأعلى. وعندما يتوقف سحب المكونات لأعلى من الأسفل، أعيد الخليط اليدوي إلى أسفل الدورق وكرري العملية حتى تحصل المكونات على القوام المطلوب.



مع استخدام حركة دائرية خفيفة للمعصم، اسحب الخليط اليدوي لأعلى قليلاً واجعليه يتدلى مرة أخرى داخل المكونات. اعطي الفرصة لحركة معصمكي ووزن الخليط ليقوما بالعمل.

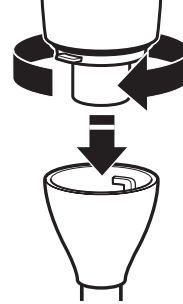


استخدمي ملحق ذراع الخلط للأطعمة الناعمة أو مخفوق اللبن أو الحساء أو الخضراوات المطهية أو طعام الأطفال.

١. قومي بإدخال ذراع الخلط في الشفرة التي على شكل جرس (انظري "دليل الملحقات")، ثم قومي بلفه لتنبيهته حتى تسمعي صوت طقطة.



٢. قومي بإدخال ذراع الخلط في جسم الموتور، ثم قومي بلفه لتنبيهته حتى تسمعي صوت طقطة.



٣. قومي بتوصيل سلك الطاقة في مأخذ الطاقة الكهربائية المثبت في الحائط.

٤. قومي بتعيين الخلاط اليدوي على السرعة 1. 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 الخليط. 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.

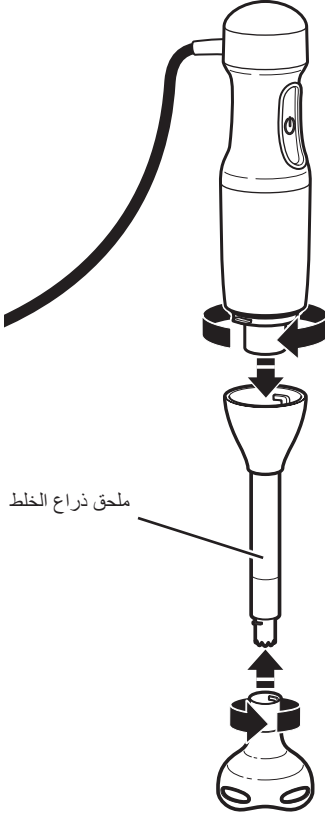
٨. قومي بفصل القابس بعد الاستخدام مباشرة، قبل إزالة الملحقات أو تغييرها.





تشغيل الخلاط اليدوي

تجميع الخلاط اليدوي



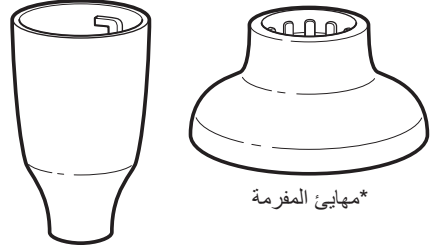
ملحق ذراع الخلط

قبل استخدام الخلاط اليدوي من KitchenAid للمرة الأولى، امسح جسم الموتور ومهايئات الملحقات باستخدام قطعة قماش نظيفة ومبللة لإزالة أية أوساخ أو أتربة. يمكنك استخدام صابون صحن معتدل، ولكن لا تستخدم المنظفات السابحة.

ملاحظة: لا تغمس جسم الموتور أو المهايئات في الماء.

قومي بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. قومي بغسل جميع الأجزاء والملحقات الأخرى باستخدام اليد أو في الرف العلوي لغسالة الأطباق. قومي بالتجفيف بشكل تام.

ملاحظة: تأكدي دائماً من فصل سلك الطاقة عن المأخذ المثبت في الحائط قبل تركيب الملحقات أو إزالتها.



مهايئ المخفقة

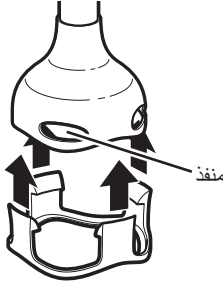
للحصول على معلومات حول تركيب مهايئ المخرقة أو إزالتها، انظري قسم «استخدام ملحقات المخرقة».

حامي الشفرات

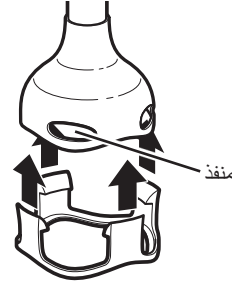
يتم تركيبه بسهولة على الشفرة التي على شكل جرس ويقدم حماية للشفرات أثناء عدم استخدام الخلاط اليدوي.

حاجز الحماية

يتم تركيب حاجز الحماية على أية شفرة على شكل جرس مضمنة، ويقدم حماية للخلاط اليدوي وأنبية الطهي.



ملاحظة: تأكدي من تركيب حاجز الحماية مع وضع مشابك التركيب وسط المنافذ الموجودة في الشفرات التي على شكل جرس.



ملاحظة: تأكدي من تركيب حامي الشفرات مع وضع مشابك التركيب وسط المنافذ الموجودة في الشفرات التي على شكل جرس.

* مضمن فقط في الطراز 5KHB2571





الأمان الخاص بالغلاية الكهربائية

المتطلبات الكهربائية

القولت: 220-240 فولت

التردد: 50/60 هرتز

القوة الكهربائية بالواط: 180 واط

ملاحظة: إذا لم يتلاءم القابس مع مأخذ الطاقة، فاتصلي بفني كهرباء مؤهل. لا تقومي بتعديل القابس بأي شكل من الأشكال.

⚠ تحذير



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

أدخل القابس في مأخذ التأسيس.

لا تقم بإزالة شوكة التأسيس.

ولا تستخدم أحد المهائنات.

لا تستخدم سلك الامتداد.

قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.

التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية

التخلص من مواد التغليف

إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% ومميزة برمز إعادة التدوير ♻. وبالتالي يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسنولة مع الامتثال التام لقواعد التخلص من النفايات الخاصة بالبيئة المحلية.

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مؤشّر عليه بأنه يمثل لتوجيهات المجلس الأوروبي EU/19/2012 بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

- وبالتأكد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، ستساعد في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنتج بشكل آخر من خلال التعامل غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج.

- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يمكن التعامل معه على أنه نفايات منزلية ولكن يجب تسليمه إلى مركز التجميع المناسب الخاص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واستعادته وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه المنتج.





الأمان الخاص بالغلاية الكهربائية

9. لا تشغل الجهاز بسلك تيار أو قابس تالف أو بعد ظهور عطل في الجهاز، أو تعرض الجهاز للتلف بأي شكل. أعد الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد أو مركز فحص لفحصه أو إصلاحه أو إجراء تعديلات كهربائية فيه.
10. في حالة تلف سلك الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتقادي التعرض للخطر.
11. يمكن أن يؤدي استخدام الملحقات غير تلك الموصى بها أو التي تتبعها الشركة المصنعة إلى نشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية أو الإصابة.
12. تأكد أن مهائى التقطيع * مقل جيداً في مكانه قبل تشغيل الجهاز.
13. لا تستخدم الجهاز في العراء.
14. لا تترك الكابل معلقاً فوق حافة طاولة أو منصدة.
15. لا تدع سلك التيار يلمس الأسطح الساخنة بما في ذلك الموقد.
16. لا تسمح للأطفال باستخدام الخلاط بدون إشراف.
17. عند خلط السوائل الساخنة، خاصة الساخنة جداً، استخدم حاوية ذات جدران مرتفعة أو كميات صغيرة في كل مرة لتقليل الانسكاب.
18. أبعد اليدين والأدوات بعيداً عن الحاوية أثناء الخلط لمنع خطر الإصابة الخطيرة للأشخاص أو تلف الوحدة. يمكن استخدام مكشطة، ولكن يجب استخدامها فقط عند عدم تشغيل الوحدة.
19. النصال حادة. يجب توخي الحذر عند التعامل مع النصال الحادة القاطعة وعند تفريغ طبق التحضير وعند تنظيف الجهاز.
20. كن حذراً لكي لا تخطئ السائل الساخن في الدورق حيث أنه يمكن أن يُقذف خارج الجهاز بسبب التدفق المفاجئ.
21. ارجع إلى قسم «تشغيل الخلاط اليدوي» للحصول على معلومات بشأن أوقات التشغيل وإعدادات السرعة الخاصة بالملحقات.
22. راجع باب «العناية والتنظيف» لمعرفة التعليمات الخاصة بتنظيف الأسطح الملامسة للغذاء.
23. هذا الجهاز مصمم للاستخدام في المنزل والاستخدامات المماثلة مثل:
 - الطبخ للموظفين في المحلات التجارية والمكاتب أو بيئات العمل الأخرى؛
 - البيوت الريفية؛
 - بواسطة العملاء في الفنادق والأوتيلات والبيئات الأخرى من النوع السكني؛
 - البيئات التي بها أسرة وأماكن لتناول الفطور.
24. تحذير: لمنع الصدمة الكهربائية، افصل القابس قبل الصيانة.
25. قم دائماً بفصل الخلاط عن إمداد الكهرباء في حالة تركه غير مراقب وقبل التجميع والفك أو قبل التنظيف.

احفظ هذه التعليمات

* مضمن فقط في الطراز 5KHB2571



الأمان الخاص بالغلاية الكهربائية

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.



خطر

تحذير

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

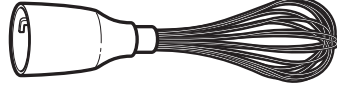
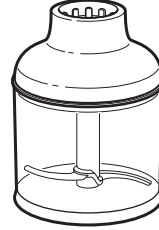
عند استخدام الأجهزة الكهربائية يجب دائماً اتباع الاحتياطات الأساسية الخاصة بالسلامة بما في ذلك الاحتياطات التالية:

1. اقرأ هذه التعليمات. قد تؤدي إساءة استخدام الجهاز إلى إصابة الشخص.
2. لا تلمس الأسطح الساخنة استخدم المقابض.
3. هذا الجهاز غير معد لاستخدام الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو المفتقرين إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يوفر لهم الإشراف أو التوجيهات بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
4. لاتحاد الأوروبي فقط: يستطيع استخدام الأجهزة الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتوجيه لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. ويجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
5. الاتحاد الأوروبي فقط: هذا الجهاز لا يجب أن يستخدمه الأطفال. أبعد الجهاز، وسلكه بعيداً عن الأطفال.
6. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
7. قم بإيقاف تشغيل الجهاز، ثم افصله من مأخذ التيار عند عدم استخدامه، وقبل تجميع الأجزاء أو تفكيكها وقبل التنظيف. لفصل القابس، امسك القابس، واسحبه من مأخذ التيار. لا تقم أبداً بسحب سلك الطاقة.
8. تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة في الجهاز. أبعد يديك وشعرك وملابسك وكذلك المغرفة والأواني الأخرى عن الملحقات أثناء التشغيل لتفادي خطر التعرض للإصابة التي قد تلحق بالأشخاص/الضرر الذي قد يلحق بالجهاز.



الأجزاء والميزات

دليل الملحقات

أفضل الاستخدامات	الملحقات
الخلط، الجرش، الهرس الأطعمة الناعمة، مخفوق اللبن، الخضراوات المطهية، الحساء، صلصة التوابل، الثلج، طعام الأطفال، المتلجات، الثلج المجروش	شفرة S 
البشر، الفرغ اللحم المطهي، صلصة لحم البقر، الفواكه السائلة، اللحم المفروم، الثلج المجروش	*شفرة النجمة 
تكوين الرغوة، الخلط اللبن (لقهوة اللاتيه، الكابتشينو...)، مخيض الكيك، مخيض الفطيرة، مخيض الموفينية	مكون الرغوة/المضرب 
الخفق، الاستحلاب، تدقيق الهواء بياض البيض، قشطة الحليب، الميونيز، صلصة الخل، الموسية، الصلصة الهولندية، البودينج	المخفقة 
الفرغ الخضراوات، جبن البارما، الفول السوداني، الصلصة، البيض المسلوق، البسكوت، الأعشاب، اللحم المطهي، صلصة لحم البقر، الفواكه السائلة، اللحم المفروم	*المفرمة 

العربية





الأجزاء والميزات

ميزات 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 للمساعدة في منع نثر الأطعمة أثناء الخلط

ملحق المخففة

تم تحسينها لحقق بياض البيض وقشدة الحليب

*ملحق المفرمة

مثالية لمهام الفرمة الصغيرة، مثل الأعشاب والجوز والخضراوات. تشمل المفرمة كبة وشفرة ومهائى مفرمة. تحتوي كبة المفرمة على قاعدة ضد الانزلاق لمنع الحركة أثناء عملية الفرمة

دورق الخلط

ومزود بمقبض BPA دورق سعة ١ لتر وخالٍ من مادة ملاتم 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 التلج إلى فرم اللحم المطهي وتكوين يسد KitchenAid رغوة للين، فإن الخلاط اليدوي من 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

* مضمن فقط في الطراز 5KHB2571

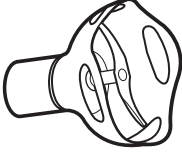




الأجزاء والميزات

أجزاء الخلاط اليدوي

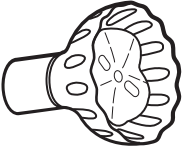
الشفرات التي على شكل أجراس



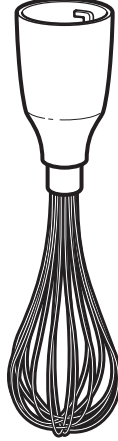
شفرة S



شفرة النجمة*



مكون الرغوة/المضرب



ملحق المخفقة



دورق الخلط



*ملحق المقرفة

قرص التحكم في السرعة

زر الطاقة بلمسة واحدة

جسم الموتور

سلك طاقة بطول ١,٥

ذراع خلط من الاستانلس بطول ٢٠ سم (٨ بوصة)**

يتم عرضها مع S تركيب الشفرة

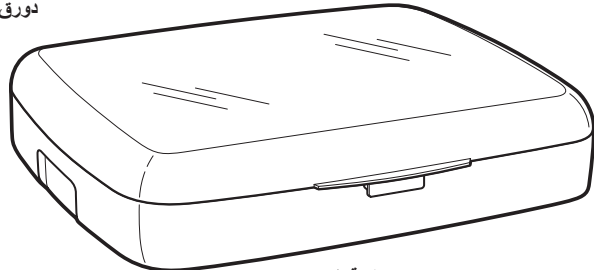
ذراع خلط بطول ٣٣ سم (١٣ بوصة)



حامي الشفرات



حاجز الحماية



*حقيبة التخزين

*مضمن فقط في الطراز 5KHB2571

العربية





جدول المحتويات

2.....	الأجزاء والميزات
2.....	أجزاء الخلاط اليدوي
3.....	مميزات الخلاط اليدوي
4.....	دليل الملحقات
5.....	الآمان الخاص بالغلاية الكهربائية
5.....	إجراءات وقائية هامة
7.....	المتطلبات الكهربائية
7.....	التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية
8.....	تشغيل الخلاط اليدوي
8.....	تجميع الخلاط اليدوي
9.....	استخدام ذراع الخلط
10.....	استخدام ملحق المخففة
11.....	استخدام ملحق المفرمة*
12.....	نصائح التشغيل
13.....	العناية والتنظيف
14.....	الضمان والخدمة

* مضمن فقط في الطراز 5KHB2571





KitchenAid

©2018 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W11282498A

10/18

