

KitchenAid™

Nederlands

**MULTIFUNCTIONELE KEUKENROBOTS MET KANTELBARE KOP
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT**

TILT-HEAD STAND MIXERS

GUIDE TO EXPERT RESULTS

BATTEURS SUR SOCLE À TÊTE INCLINABLE

GUIDE DU CONNAISSEUR

KÜCHENMASCHINEN MIT KIPPBAREM MOTORKOPF

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ROBOT DA CUCINA CON CORPO MOTORE MOBILE

GUIDA PER OTTENERE RISULTATI PROFESSIONALI

BATIDORAS DE PIE CON CABEZA INCLINABLE

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

KÖKSMASKIN MED UPPFÄLLBART DRIVHUVUD

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

TILT-HEAD STAND KJØKKENMASKINER

VEILEDNING FOR PROFESJONELLE RESULTATER

NOSTOPÄISET PÖYTÄMALLISET YLEISKONEET

OPAS PARHAISIIN TULOSSIIN

BRUGSANVISNING TIL KØKKENMASKINE

SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

BATEDEIRAS COM POSICIONADOR DE CABEÇA MOVEL

GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

HRÆRIVÉL

LEIÐBEINGAR RÉTTA NOTKUN

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΚΙΝΟΥΜΕΝΗ ΚΕΦΑΛΗ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



9709851A

Model 5K45SS



Model 5KSM150PS/
5KSM156PS

Inhoudstabel

De veiligheid van de multifunctionele keukenrobot	1
Belangrijke voorzorgsmaatregelen	1
Elektrische vereisten	2
Onderdelen van de multifunctionele keukenrobot met kantelbare kop model 5K45SS	3
Onderdelen van de multifunctionele keukenrobot met kantelbare kop model 5KSM150PS/5KSM156PS	4
Uw multifunctionele keukenrobot met kantelbare kop in elkaar zetten	5
Uw schenkschild in elkaar zetten	6
Uw KitchenAid™ -hulpstukken gebruiken	6
Speling tussen platte menghaak en kom	7
Onderhoud en reiniging	8
Planetair mixen	8
Gebruik van de multifunctionele keukenrobot	8
Richtlijnen voor de snelheidsinstelling – keukenrobots/mixers met 10 snelheden	9
Mixtips	10
Mixen en kneden van gistdeeg	11
Eiwitten	12
Slagroom	12
Hulpstukken en accessoires – algemene instructies	13
Wanneer u service nodig hebt	14
Garantie op de KitchenAid™-keukenrobots met kantelbare kop voor huishoudelijk gebruik in Europa	15
Reparatiecentrum/Dienst na-verkoop	15
Klantcontact	16

De veiligheid van de multifunctionele keukenrobot

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

We hebben in deze handleiding en op uw toestel tal van belangrijke veiligheidswaarschuwingen aangebracht. Lees deze veiligheidswaarschuwingen steeds, 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 staan na het veiligheidsalarmsymbool en na de woorden "GEVAAR" of "WAARSCHUWING" afgedrukt. Deze woorden betekenen dat:

⚠ GEVAAR

U gedood of ernstig verwond kunt worden, als u de instructies niet onmiddellijk opvolgt.

⚠ WAARSCHUWING

U gedood of ernstig verwond kunt worden, als u de instructies niet opvolgt.

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. Lees alle instructies.
2. Om u te beschermen tegen het risico van elektrische schokken, mag u de mixer niet in water of een andere vloeistof plaatsen.
3. Er moet toezicht gehouden worden op kleine kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
4. Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is en vóórdat u onderdelen monteert of verwijdert, en vóórdat u de mixer reinigt.
5. Vermijd het aanraken van bewegende onderdelen. Hou handen, haar, kleding, en ook spatels of ander gerei uit de buurt van de platte menghaak wanneer het apparaat in werking is. Zo verkleint u de kans op verwondingen aan personen en/of schade aan de multifunctionele keukenrobot.
6. Stel de multifunctionele keukenrobot niet in werking met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker of na een storing, of nadat de multifunctionele keukenrobot gevallen is of op één of andere manier beschadigd werd. Bezorg het apparaat terug bij de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst na-verkoop. Daar kan de multifunctionele keukenrobot dan worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch afgesteld worden.
7. Het gebruik van hulpstukken die door KitchenAid niet aanbevolen of verkocht worden, kunnen brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik de multifunctionele keukenrobot/mixer niet buitenhuis.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
10. Verwijder de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak van de multifunctionele keukenrobot, voordat u hem schoonmaakt.
11. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen, door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of door personen met gebrek aan kennis en ervaring, tenzij de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt of instructies heeft gegeven over het gebruik van het apparaat.


BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve 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. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking.

Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Elektrische vereisten

Uw multifunctionele keukenrobot/mixer werkt op een regelmatige 220-240 volt wisselstroom, 50/60 hertz huisstroom. Het wattverbruik van onze multifunctionele keukenrobot staat op de sierband gedrukt. Dit wattverbruik wordt bepaald door het hulpstuk dat de meeste stroom nodig heeft. Het is mogelijk dat andere aanbevolen hulpstukken heel wat minder stroom nodig hebben.

Gebruik geen verleng snoer. Is het elektriciteits snoer te kort, laat dan een gekwalificeerde elektricien of monteur in de buurt van het apparaat een stopcontact installeren.

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

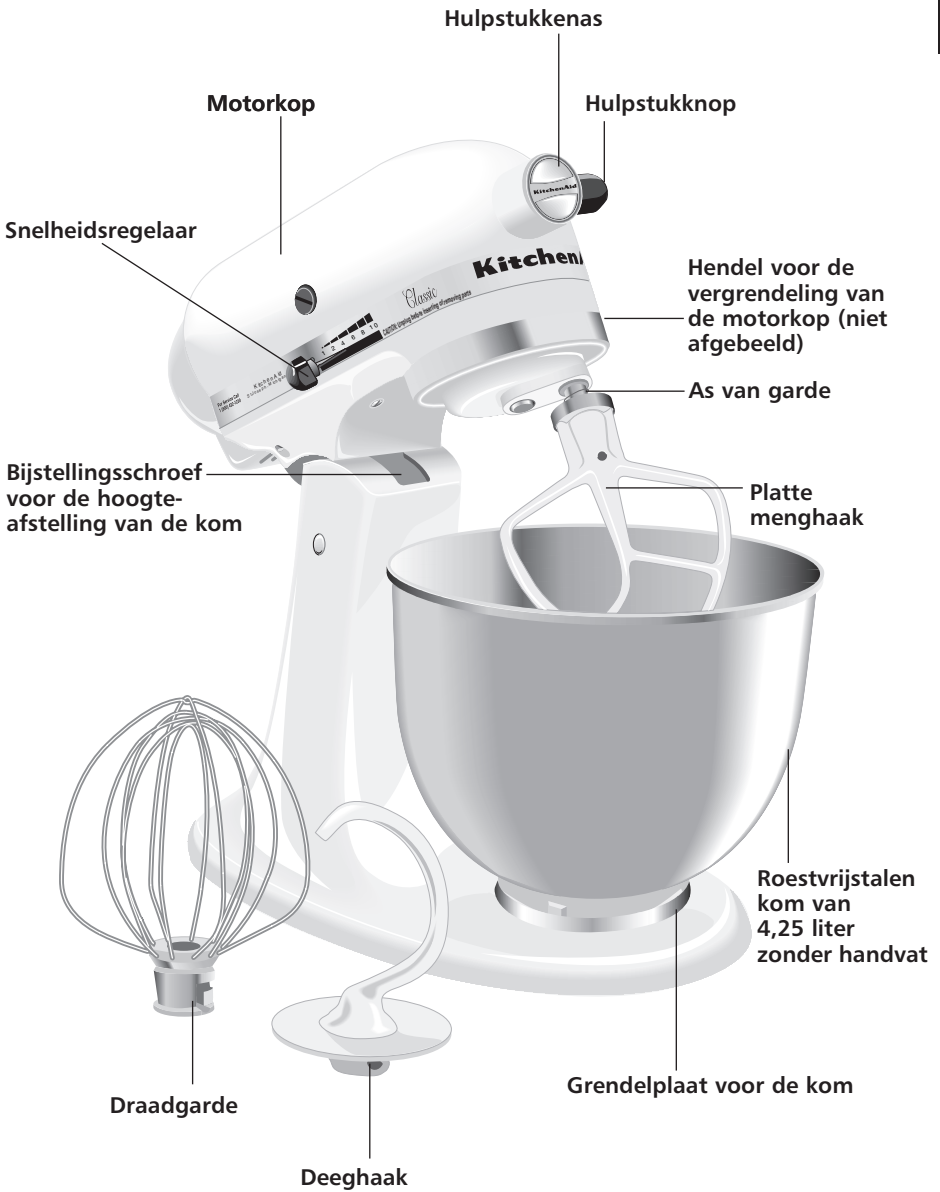
Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Gebruik geen adapter.

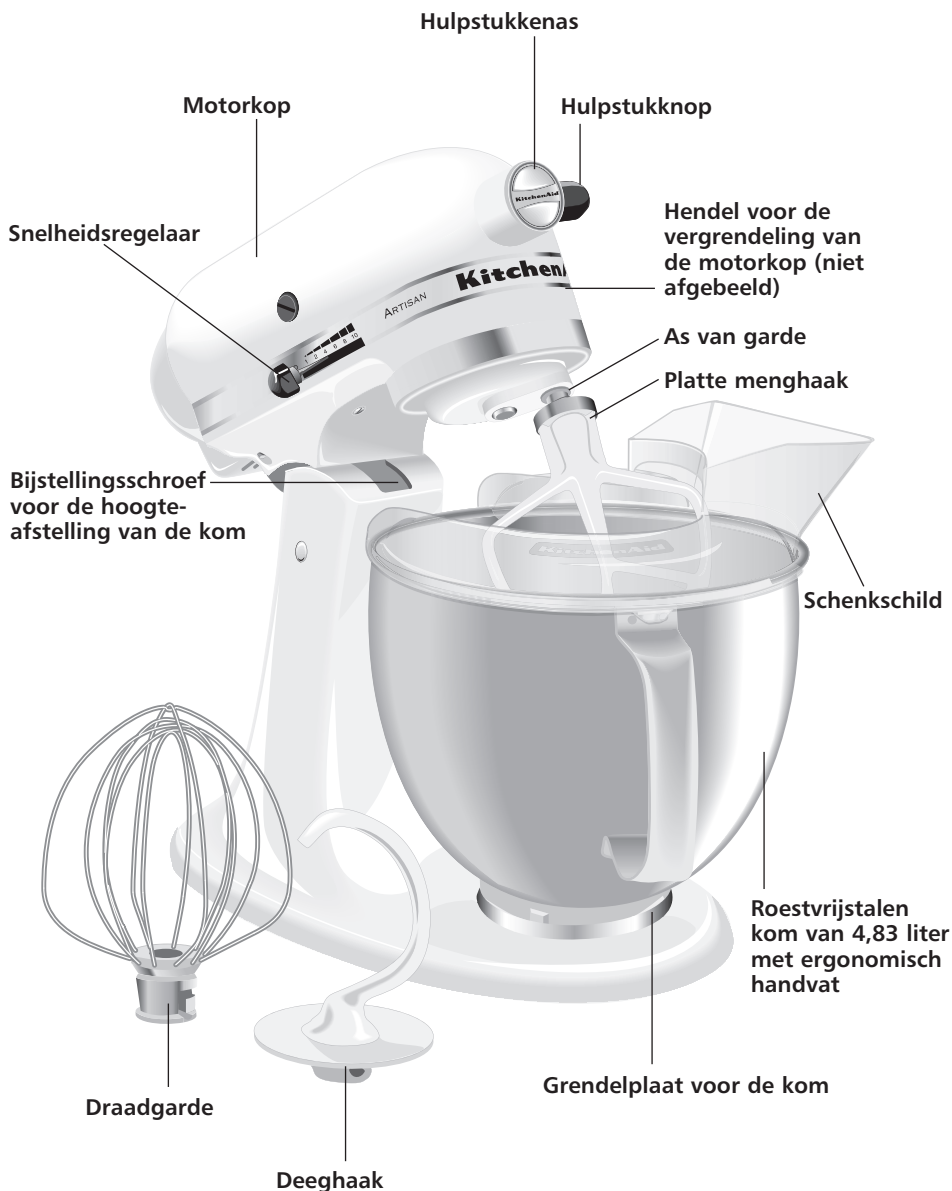
Gebruik geen verlengsnoer.

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

Onderdelen van de multifunctionele keukenrobot met kantelbare kop model 5K45SS



Onderdelen van de multifunctionele keukenrobot met kantelbare kop model 5KSM150PS/5KSM156PS



Uw multifunctionele keukenrobot met kantelbare kop in elkaar zetten



Bevestigen van de kom

1. Zet de snelheidsregelaar op "O" (UIT).
2. Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Hou de hendel in de stand "ontgrendelen" en kantel de motorkop naar achteren.
4. Plaats de kom op de grendelplaat.
5. Draai de kom voorzichtig met de klok mee.

Verwijderen van de kom

1. Zet de snelheidsregelaar op "O" (UIT).
2. Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Hou de hendel in de stand "ontgrendelen" en kantel de motorkop naar achteren.
4. Draai de kom tegen de klok in.



WAARSCHUWING

Gevaar op verwondingen

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gardes aanraakt.

Als u dit niet doet, kan dit leiden tot botbreuken, snijwonden of kneuzingen.

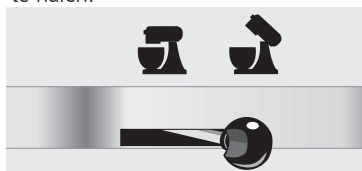
Bevestigen van de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak

1. Zet de snelheidsregelaar op "O" (UIT).
2. Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Hou de hendel in de stand "ontgrendelen" en breng de motorkop omhoog.

4. Schuif de platte menghaak op de as van de garde en duw hem daarbij zo ver mogelijk naar boven.
5. Draai de platte menghaak naar rechts en haak deze over de pen op de as.

Verwijderen van de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak

1. Zet de snelheidsregelaar op "O" (UIT).
2. Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Hou de hendel in de stand "ontgrendelen" en breng de motorkop omhoog.
4. Duw de platte menghaak zo ver mogelijk naar boven en draai naar links.
5. Verwijder de platte menghaak door hem langs de as van de garde naar beneden te halen.



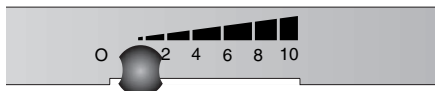
De motorkop vergrendelen

1. Verzeker u ervan dat de motorkop volledig naar beneden staat.
2. Plaats de hendel in de "vergrendel-positie".
3. Test vóór u begint te mengen de vergrendeling door te proberen de motorkop omhoog te bewegen.

De motorkop ontgrendelen

1. Plaats de hendel in de "ontgrendel-positie".

NOOT: De multifunctionele keukenrobot mag enkel worden gebruikt wanneer de hendel in de stand "vergrendelen" staat.



Het bedienen van de snelheidsregelaar

Stop de stekker van de multifunctionele keukenrobot in een daarvoor geschikt stopcontact. De snelheidsregelaar dient altijd op de laagste snelheid gezet te worden vóór het apparaat te starten. Daarna brengt u geleidelijk aan de snelheidsregelaar naar de gewenste (hogere) snelheid om te voorkomen dat de ingrediënten uit de kom spatten. Zie "Richtlijnen voor de snelheidsinstelling – keukenrobots/mixers met 10 snelheden".

Uw schenkschild in elkaar zetten*



Bevestigen van het schenkschild

1. Zet de snelheidsregelaar op "0" (UITSCHAKELEN).
2. Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Bevestig de platte menghaak, kneedhaak of draadgarde EN de kom. Zie "Uw multifunctionele keukenrobot met kantelbare kop in elkaar zetten"
4. Schuif het schenkschild vanaf de voorkant van de keukenrobot over de kom, totdat het schild in het midden zit.

De onderste rand van het schild moet in de kom passen.

Verwijderen van het schenkschild

1. Zet de snelheidsregelaar op "0" (UITSCHAKELEN).
2. Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Licht de voorkant van het schenkschild uit de komrand en trek naar voren.
4. Verwijder het toebehoren alsook de kom.

Gebruik van het schenkschild

1. Voor de beste resultaten draait u het schild zo dat de motorkop het "u"-vormige gat in het schild bedekt. De vultrechter bevindt zich nu rechts van de hulpstuknaaf als u voor de keukenrobot staat.
2. Giet de ingrediënten in de kom via de vultrechter.

*Als er een schenkschild bij geleverd is.

Uw KitchenAid™-hulpstukken gebruiken

Platte menghaak voor normale tot zware mengsels:

cakes
schuimpjes
suikergoed
koekjes
taartdeeg

zachte ronde koekjes
zoete broodjes
gehaktbrood
aardappelpuree

Draadgarde voor mengsels die luchtig moeten worden gemaakt:

eieren
eiwitten
slagroom
vloeibare karamel

biscuitdeeg
luchtig biscuitgebak
mayonaise
bepaald suikergoed

Kneedhaak voor het mixen en kneden van gistdeeg:

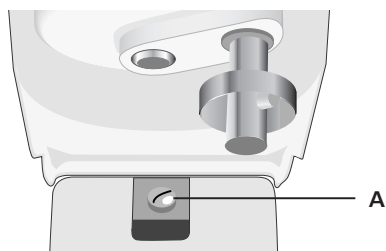
brood
krenten
pizzadeeg

koffiebroodjes
broodjes

Speling tussen platte menghaak en kom

Uw multifunctionele keukenrobot is in de fabriek zodanig afgesteld, dat de platte menghaak de bodem van de kom net niet raakt. Indien de platte menghaak echter om één of andere reden de bodem van de kom wel raakt of zich te ver van de bodem bevindt, kan de speling makkelijk worden gecorrigeerd.

1. Zet de snelheidsregelaar op "O" (UIT).
2. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Zet de motorkop omhoog.
4. Draai de schroef (A) iets tegen de wijzers van de klok in (naar links) om de platte menghaak omhoog te brengen, of met de wijzers van de klok mee (naar rechts) om de platte menghaak te laten zakken.
5. Stel de platte menghaak zodanig in dat deze de bodem van de kom net niet raakt. Mocht u overdrijven in het afstellen van de schroef, kan het gebeuren dat de vergrendelingshendel van de kom niet op zijn plaats vergrendelt.



NOOT: Is de platte menghaak behoorlijk afgesteld, dan zal deze de bodem of de zijkant van de kom niet raken. Indien echter de platte menghaak of de draadgarde te dicht bij de kom zijn afgesteld en de bodem wel raken, kan de toplaag van de menghaak wegslijten, of kunnen de draden van de garde slijten.

Onderhoud en Reiniging

⚠️ WAARSCHUWING

Gevaar op verwondingen

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gardes aanraakt.

Als u dit niet doet, kan dit leiden tot botbreuken, snijwonden of kneuzingen.

De kom, de witte platte menghaak en de witte kneedhaak zijn vaatwasbestendig. Maak deze eventueel grondig schoon in heet water met zeepsop en spoel ze zorgvuldig af, vóór ze af te drogen. Bewaar geen standaard toebehoren op de as.

NOOT: De draadgarde is NIET vaatwasbestendig!

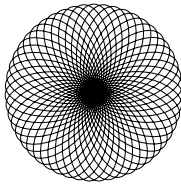
NOOT: zorg er altijd voor dat u de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact trekt voor u deze schoonmaakt. Veeg de multifunctionele keukenrobot af met een zachte en vochtige doek.

Gebruik geen huishoudelijke/commerciële schoonmaakmiddelen. Niet in water onderdompelen.

Veeg de as van de garde regelmatig schoon en verwijder daarbij alle mogelijke resten die er zich kunnen ophopen.

Planetair mixen

Wanneer het apparaat in werking is, beweegt de platte menghaak overal in de stilstaande kom, waarbij hij op hetzelfde ogenblik in de tegengestelde richting rond zijn eigen as draait. Het diagram toont



duidelijk aan dat de platte menghaak geen plek in de kom overslaat.

Uw KitchenAid™ multifunctionele keukenrobot zal sneller en grondiger mixen dan de meeste andere elektrische mixers. Daarom moet de mixtijd voor de meeste recepten aangepast worden, om te vermijden dat de mengsels overmatig geklopt worden.

Gebruik van de multifunctionele keukenrobot

NOOT: Schraap de wand van de kom niet schoon wanneer de keukenrobot in werking is.

De kom en de platte menghaak werden ontworpen om grondig te mixen, zonder regelmatig te moeten schrapen. Het is meestal voldoende om tijdens het mixen de kom één of twee keer te schrapen. Schakel het apparaat uit, voordat u begint met schrapen.

Het is mogelijk dat de multifunctionele keukenrobot opwarmt tijdens het gebruik. Het is namelijk mogelijk dat u bij zware belastingen en een langere mixtijd de bovenkant van het apparaat niet rustig kunt aanraken. Dat is normaal.

Richtlijnen voor de snelheidsinstelling – keukenrobots/mixers met 10 snelheden

Alle snelheden gaan gepaard met het 'Soft Start'-mechanisme dat er automatisch voor zorgt dat de multifunctionele keukenrobot op een lagere snelheid start, om te voorkomen dat ingrediënten rondspatten of meel opstuift bij het opstarten, en vervolgens aanzienlijk versnelt tot de geselecteerde snelheid voor een optimale prestatie.

Snelheidsindicaties

Roersnelheid	ROEREN	Om langzaam te roeren, te mengen, te pureren en alle mixmethoden te beginnen. Gebruik deze snelheid om meel en droge ingrediënten toe te voegen aan het beslag, en om vloeistoffen toe te voegen aan droge ingrediënten. Gebruik deze snelheid 1 (ROEREN) zeker niet om gistdeeg te mixen of te kneden.
2	LANGZAAM MENGEN	Om langzaam te mengen, te pureren en sneller te roeren. Gebruik deze snelheid om gistdeeg, zwaar beslag en suikergoed te mengen en te kneden, om aardappelen of andere groenten te pureren, om bakvet in het meel te versnijden, om dun of spattend beslag te mixen. Gebruik de blikopener op deze snelheid.
4	MENGEN, KLOPPEN	Om halfzwaar beslag zoals dat van koekjes te mixen. Gebruik deze snelheid om suiker en bakvet te mengen, en om suiker toe te voegen aan eiwitten voor schuimgebakjes. Middelmatige snelheid voor cakemengsels. Gebruik deze snelheid bij: de voedselmolen, de roterende groenteschaaf/rasp, de set met pastaroller en -snijder, en de fruit- en groentezeef.
6	KLOPPEN, ROMIG ROEREN	Voor matig snel kloppen (schuimen) of stijfslaan. Gebruik deze snelheid om cakes, donuts en ander beslag te mixen. Hoge snelheid voor cakemengsels. Gebruik de citruspers op deze snelheid.
8	SNEL KLOPPEN, STIJFSLAAN	Om room, eiwitten en gekookt suikerglazuur stijf te slaan.
10	SNEL STIJFSLAAN	Om kleine hoeveelheden room of eiwitten stijf te slaan, of aardappelpuree op het einde stijf te slaan. Gebruik deze snelheid voor de graanmolen en de pastamaker. NOOT: bij zware belastingen kan de multifunctionele keukenrobot géén snelle snelheden aanhouden, zoals bij het gebruik van de graanmolen en de pastamaker.

NOOT: De snelheidsregelaar kan worden ingesteld tussen de snelheden van de bovenstaande tabel voor het bepalen van de snelheden 3, 5, 7 en 9 indien een preciezere afstelling nodig is. Overschrijd snelheid 2 niet bij de bereiding van gistdeeg. Bij een hogere snelheidsinstelling zou de keukenrobot/mixer schade kunnen oplopen.

Mixtips

Aanpassen van uw recept aan de multifunctionele keukenrobot

De instructies in dit boekje kunnen worden gebruikt om uw favoriete recepten aan te passen voor het gebruik met uw KitchenAid™ multifunctionele keukenrobot.

Uw eigen waarnemingen en ervaring zullen u helpen bij het bepalen van de juiste werkwijze bij het mixen. Houd het beslag of deeg in de gaten en meng het zolang tot het er uitziet zoals het recept aangeeft, zoals bijvoorbeeld "glad en romig". Raadpleeg de "Richtlijnen voor de snelheidsinstelling-keukenrobots/mixers met 10 snelheden" om de juiste mixsnelheid te bepalen.

Ingrediënten toevoegen

De te volgen standaardprocedure bij het mixen van het meeste beslag, in het bijzonder cake- en koekjesbeslag, bestaat erin het volgende toe te voegen:

- 1/3 droge ingrediënten
- 1/2 vloeibare ingrediënten
- 1/3 droge ingrediënten
- 1/2 vloeibare ingrediënten
- 1/3 droge ingrediënten

Gebruik snelheid 1 (ROEREN) tot de ingrediënten goed gemengd zijn. Voer daarna de snelheid geleidelijk op tot de gewenste snelheid is bereikt.

Voeg de ingrediënten altijd zo dicht mogelijk tegen de zijkant van de kom toe, niet rechtstreeks in de bewegende menghaak. Het schenkschild kan worden gebruikt om het toevoegen van ingrediënten te vereenvoudigen.

NOOT: Als op de bodem van de kom ingrediënten niet grondig gemixt zijn, betekent dit dat de menghaak zich te ver van de bodem van de kom bevindt. Zie "Speling tussen platte menghaak en kom" op pagina 7.

Cakemengsels

Wanneer u kant-en-klare (verpakte) cakemengsels bereidt, gebruik dan snelheid 4 voor een middelmatige snelheid en snelheid 6 voor een hoge snelheid. Voor het verkrijgen van het beste resultaat, dient u zich te houden aan de aanwijzingen en aangegeven mixtijd op de verpakking.

Noten, rozijnen of gekonfijt fruit toevoegen

Vaste bestanddelen moeten tijdens de laatste seconden van het mixen op snelheid 1 (ROEREN) vermengd worden. Het beslag moet dik genoeg zijn om te voorkomen dat het fruit of de noten naar de bodem van de pan zakken tijdens het bakken. Kleverig fruit moet met meel bestrooid worden om beter verspreid te worden in het beslag.

Vloeibare mengsels

Mengsels met grote hoeveelheden vloeibare ingrediënten moeten op lagere snelheden gemixt worden om spatten te voorkomen. Verhoog de snelheid pas wanneer het mengsel dikker geworden is.

Gistdeeg kneden

Gebruik ALTIJD de kneedhaak om gistdeeg te mixen en te kneden. Gebruik snelheid 2 om gistdeeg te mixen of te kneden. Bij gebruik van een andere snelheid, verhoogt de kans op een ontregeling van het apparaat.

Gebruik NOOIT recepten die meer dan 870 g universeel meel of 810 g volkorenmeel nodig hebben, bij het maken van deeg met een multifunctionele keukenrobot met kantelbare kop van 4,25 liter (4.5 qrt).

Gebruik NOOIT recepten die meer dan 1 kg universeel meel of 810 g volkorenmeel nodig hebben, bij het maken van deeg met een multifunctionele keukenrobot met kantelbare kop van 4,8 liter (5 qrt).

Mixen en kneden van gistdeeg

De "Rapid Mix" (snelmixmethode) is een methode om brood te bakken, waarbij droge gist met andere droge ingrediënten gemengd moet worden, vóór er vloeistof aan toegevoegd wordt. Bij de gebruikelijke methode wordt daarentegen de gist opgelost in warm water.

1. Doe alle droge ingrediënten, inclusief de gist, in de kom, behalve de laatste 125 tot 250 g (1 tot 2 kopjes) meel.
2. Bevestig de kom en deeghaak. Vergrendel de motorkop. Ga naar snelheid 2 en mix gedurende ongeveer 15 seconden, of tot de ingrediënten vermengd zijn.



3. Behoud snelheid 2 en voeg geleidelijk vloeibare ingrediënten aan het meelmengsel toe, en mix 1 tot 2 minuten langer.

NOOT: Indien de vloeibare ingrediënten te snel worden toegevoegd, zullen ze een plasje vormen rond de deeghaak en zullen ze het mixproces aanzienlijk vertragen.



4. Behoud snelheid 2 en voeg voorzichtig het overblijvende meel, per 60 g ($\frac{1}{2}$ kopje) toe. Ga door met het mixen totdat het deeg aan de deeghaak blijft vastzitten en de zijkanten van de kom loslaat, gedurende ongeveer 2 minuten.



5. Als het deeg vastzit aan de deeghaak, kneed u nog 2 minuten op snelheid 2, of tot het deeg zacht en elastisch is.
6. Ontgrendel en kantel de motorkop naar achter en haal het deeg van de deeghaak. Volg de receptinstructies om het deeg te laten rijzen, vorm te geven en te bakken.

Gebruikt u de traditionele methode om een lievelingsrecept te bereiden, los dan gist op in warm water in een verwarmde kom. Voeg de overblijvende vloeistoffen en droge ingrediënten toe, behalve de laatste 125 tot 250 g (1 tot 2 kopjes) meel. Ga over naar snelheid 2 en mix ongeveer gedurende 1 minuut, of tot de ingrediënten grondig vermengd zijn. Ga vervolgens verder met stappen 4 tot 6.

Beide methodes zijn even geschikt voor het maken van brood. Voor mensen die voor het eerst brood bakken, kan de snelmixmethode echter wat sneller en makkelijker zijn. Dit is iets temperatuurbestendiger, omdat de gist met droge ingrediënten gemixt wordt i.p.v. met warme vloeistof.

Eiwitten

Plaats eiwitten op kamertemperatuur in een schone, droge kom. Bevestig de kom en de draadgarde. Om rondspatten te vermijden, gaat u geleidelijk naar de aangegeven snelheid en slaat u de eiwitten stijf tot het gewenste niveau. Zie tabel hieronder.

HOEVEELHEID

SNELHEID

1	eiwit	GELEIDELIJK naar 10
2-4	eiwitten.....	GELEIDELIJK naar 8
6	of meer eiwitten.....	GELEIDELIJK naar 8

Het stijfslaan/kloppen doorloopt de volgende stadia

Met uw KitchenAid™ multifunctionele keukenrobot worden eiwitten snel stijfgeslaan. Let er dus goed op dat u de eiwitten niet overmatig stijfslaat. In deze lijst leest u wat u kunt verwachten.

Schuimig

Grote, onregelmatige luchtbelllen.

Begint vorm te krijgen

De luchtbelllen zijn fijn en compact, het product is wit.

Zachte pieken

Zachte pieken vallen omver, wanneer de draadgarde verwijderd wordt.

Bijna stijf

Er worden scherpe pieken gevormd wanneer de draadgarde verwijderd wordt, maar de eiwitten zijn eigenlijk nog zacht.

Stijf maar niet droog

Er worden scherpe, stijve pieken gevormd wanneer de draadgarde verwijderd wordt. De eiwitten zijn egaal qua kleur en glimmen.

Stijf en droog

Er worden scherpe, stijve pieken gevormd wanneer de draadgarde verwijderd wordt. De eiwitten hebben een gespikkelde en doffe aanblik.

Slagroom

Giet koude slagroom in een afgekoelde kom. Bevestig de kom en de draadgarde. Om rondspatten te vermijden, gaat u geleidelijk naar de aangegeven snelheid en slaat u de slagroom stijf tot het gewenste niveau. Zie tabel hieronder.

HOEVEELHEID

SNELHEID

59 mL ($\frac{1}{4}$ van een kopje)	GELEIDELIJK naar 10
118 mL ($\frac{1}{2}$ van een kopje)	GELEIDELIJK naar 10
236 mL (1 kopje)	GELEIDELIJK naar 8
472 mL (1 pint)	GELEIDELIJK naar 8

Niveaus van stijfslaan

Let goed op de room tijdens het stijfslaan. Omdat uw KitchenAid™ multifunctionele keukenrobot zo snel stijfslaat, zijn er telkens maar enkele seconden tussen de niveaus van stijfslaan. Let op de volgende kenmerken:

Begint dikker te worden

De room is dik en vla-achtig.

Behoudt zijn vorm

Er worden zachte pieken in de room gevormd wanneer de draadgarde verwijderd wordt. Kan met andere ingrediënten vermengd worden bij het bereiden van desserts en sauzen.

Stijf

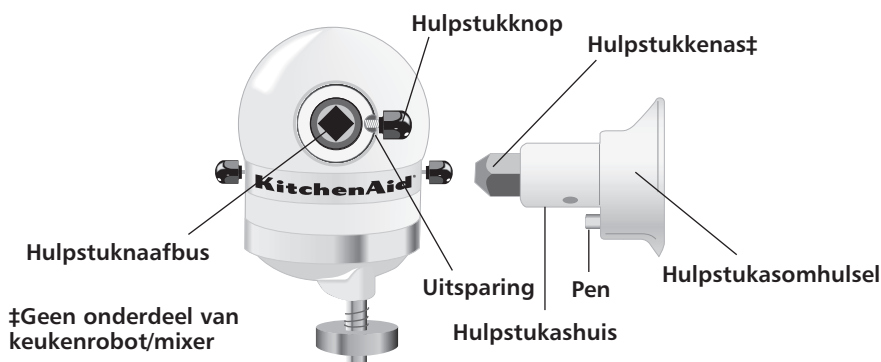
Er worden stijve, scherpe pieken gevormd wanneer de draadgarde verwijderd wordt. Gebruik de room als bovenlaag op cakes of desserts, of als vulling voor roomsoezen.

Hulpstukken en accessoires

Algemene informatie

De KitchenAid™-hulpstukken werden zodanig ontworpen om een lange levensduur te garanderen. De hulpstukkenas en de -naafbus zijn vierkant, zodat er tijdens de overbrenging van vermogen naar het hulpstuk geen kans op verschuiven bestaat. De hulpstuknaaf en het ashuis zijn spits toelopen om een nauwsluitende montage te garanderen, zelfs na langdurig gebruik en slijtage. De KitchenAid™-hulpstukken vereisen geen extra voedingseenheid om te kunnen werken aangezien deze is ingebouwd.

Zie de Gebruiks- en Onderhoudshandleiding voor de Hulpstukken van de Staande Mixer voor de snelheidsinstellingen en de gebruikstijden.



Algemene instructies

Bevestigen van de optionele toebehoren

1. Zet de snelheidsregelaar op "O" (UIT).
2. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Maak de hulpstukknop los door er tegen de wijzers van de klok in aan te draaien.
4. Verwijder het hulpstuknaafdeksel.
5. Plaats de hulpstukkenas in de vierkante hulpstuknaafbus. Het kan eventueel nodig zijn om het hulpstuk heen en weer te bewegen. Wanneer het hulpstuk in de juiste positie staat, zal de pen op het hulpstuk in de uitsparing op de naafrand passen.
6. Klem de hulpstukknop vast door er met de wijzers van de klok mee aan te draaien tot het hulpstuk goed aan de keukenrobot bevestigd is.
7. Stop de stekker in een geschikt stopcontact.

Verwijderen van de optionele toebehoren

1. Zet de snelheidsregelaar op "O" (UIT).
2. Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Maak de hulpstukknop los door er tegen de wijzers van de klok in aan te draaien. Draai het hulpstuk lichtjes heen en weer, terwijl u eraan trekt.
4. Plaats het hulpstuknaafdeksel terug. Klem de hulpstukknop vast door er met de wijzers van de klok mee aan te draaien.

Wanneer u service nodig hebt

! WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

Doet u dat niet, dan kan dat de dood of elektrische schokken tot gevolg hebben.

Lees de tekst hieronder voordat u de dienst na-verkoop benadert.

1. Het is mogelijk dat het apparaat opwarmt tijdens het gebruik. Het is mogelijk dat u bij een zware belasting en een langere mixtijd de bovenkant van het apparaat niet rustig kunt aanraken. Dat is normaal.
2. De multifunctionele keukenrobot kan eventueel een doordringende geur afgeven, vooral wanneer hij nieuw is. Dat is normaal bij elektrische motoren.

3. Als de platte menghaak de kom raakt, schakel dan het apparaat uit. Zie "Speling tussen platte menghaak en kom".

Als uw multifunctionele keukenrobot slecht werkt of niet werkt, controleer dan het volgende:

- Zit de stekker van de keukenrobot in het stopcontact?
- Is de zekering in de voeding naar de multifunctionele keukenrobot perfect in orde? Hebt u een kast met stoppen, zorg dan dat er voeding is.
- Schakel de multifunctionele keukenrobot uit gedurende 10-15 seconden, en schakel hem vervolgens weer aan. Start de mixer nog steeds niet, laat hem dan gedurende 30 minuten afkoelen voordat u hem opnieuw aanzet.
- Als het probleem niet te wijten is aan één van de bovenstaande zaken, raadpleeg dan de rubriek "Reparatiecentrum/Dienst na-verkoop".

Garantie op de KitchenAid™ - keukenrobots met kantelbare kop voor huishoudelijk gebruik in Europa

Duur van de garantie:	KitchenAid zal betalen voor het volgende:	KitchenAid zal niet betalen voor het volgende:
<p>Europa, Australië en Nieuw-Zeeland: Artisan™ keukenrobot 5KSM150/156PS: Vijf jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.</p> <p>KitchenAid™ Classic keukenrobot 5K45SS: Twee jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.</p>	<p>Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. De reparatie dient te geschieden door een geautoriseerde dienst na-verkoop van KitchenAid.</p>	<p>A. Reparaties wanneer de multifunctionele keukenrobot/mixer gebruikt werd voor handelingen die niets met het op een normale manier bereiden van voedingswaren te maken hebben.</p> <p>B. Schade als gevolg van een ongeluk, wijzigingen, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met lokale elektrische voorschriften.</p>

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

Reparatiecentrum/Dienst na-verkoop

Alle reparaties moeten in het land van aankoop uitgevoerd worden door een geautoriseerde dienst na-verkoop van KitchenAid. Neem contact op met de dealer van wie u het apparaat gekocht hebt, om de naam van de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst na-verkoop van KitchenAid te verkrijgen.

In België & Nederland:

Gebroeders Nijs
 Mechelsesteenweg 56
 B-2840 RUMST
 Tel: +32 15 30 67 60

Klantencontact

In Nederland: Gratis oproepnr.: 0800 0200151
www.KitchenAid.nl

In België: Gratis oproepnr.: 0800 93285
www.KitchenAid.be

Adres België & Nederland: KitchenAid Europa, Inc.
Postbus 19
B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

®Geregistreerd handelsmerk van KitchenAid, V.S.

™Handelsmerk van KitchenAid, V.S.

De vorm van de staande keukenrobot is een handelsmerk van KitchenAid, V.S.

© 2010. Alle rechten voorbehouden.

Technische beschrijvingen kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.