

KitchenAid®

Nederlands

**VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEZEEF**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**HACHOIR &
PASSOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDURE**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

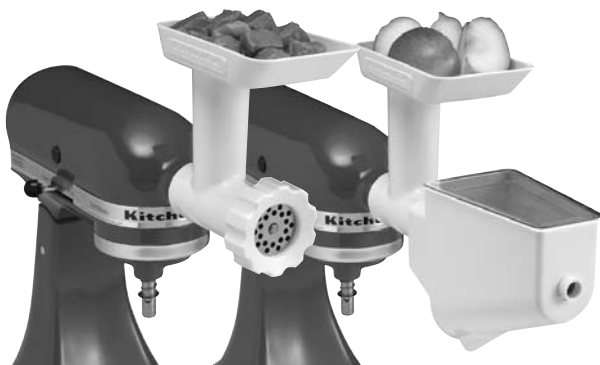
**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER &
PURÉPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Voedselmolen
model 5FGA

Fruit- en groentezeef
model 5FVSP

Fruit- en groentezeef
& voedselmolen
model 5FVSFGA

Dit toebehoren werd
speciaal ontworpen voor
gebruik met alle
KitchenAid®-
multifunctionele mixers/
keukenrobots.

Inhoudsopgave

Veiligheid van het accessoire/toebehoren	1
Belangrijke voorzorgsmaatregelen	1
Montage van het accessoire/toebehoren	2
Vóór de montage	2
Voedselmolen	3
De voedselmolen monteren	3
De voedselmolen gebruiken	4
De voedselmolen reinigen	4
Fruit- en groentezeef	5
De fruit- en groentezeef monteren	5
De fruit- en groentezeef gebruiken	6
De fruit- en groentezeef reinigen	7
Recepten	8
Garantie op de KitchenAid®-accessoires/toebehoren in Europa (huishoudelijk gebruik)	13
Dienst na-verkoop/After sales service	13
Klantencontact	13

Veiligheid van het accessoire/toebehooren

Uw eigen veiligheid en die van anderen is héél belangrijk.

In deze handleiding en op uw apparaat vindt u tal van belangrijke veiligheids-waarschuwingen. Lees deze aandachtig door en leef ze strikt na.



Dit is het alarmsymbool.

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 dat:

⚠ GEVAAR

U gedood kunt worden of ernstig gewond kunt raken als u de instructies niet onmiddellijk naleeft.

⚠ WAARSCHUWING

U gedood kunt worden of ernstig gewond kunt raken als u de instructies niet naleeft.

De veiligheidswaarschuwingen informeren over het potentiële gevaar, over hoe u het risico op verwondingen kunt verkleinen, en over wat er kan gebeuren als u de instructies niet opvolgt.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:

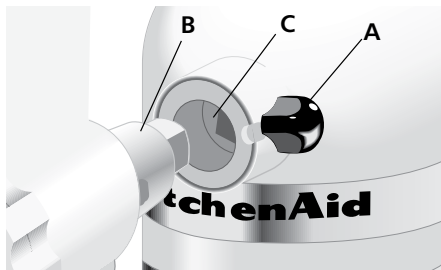
1. Alle instructies lezen.
2. De multifunctionele mixer/keukenrobot niet in water of andere vloeistoffen plaatsen om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Dit apparaat mag niet zonder toezicht worden gebruikt door jonge kinderen noch mindervalide.
4. Trek de netstekker uit het stopcontact wanneer de multifunctionele mixer/keukenrobot niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
5. Vermijd contact met bewegende delen. Steek geen vingers in de aansluitopening.
6. Gebruik nooit een multifunctionele mixer/keukenrobot met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect of nadat het apparaat is gevallen of op een andere manier beschadigd werd. Om risico's te voorkomen, laat u het apparaat bij voorkeur in de dichtstbijzijnde erkende after sales servicecentre/dienst na-verkoop nakijken, herstellen, of mechanisch of elektrisch bijregelen.
7. Het gebruik van accessoires die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik de multifunctionele mixer/keukenrobot nooit buiten.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
10. Doe nooit voedsel met de hand in de multifunctionele mixer/keukenrobot. Gebruik altijd de voedselstamper/moersleutel!
11. De messen zijn scherp. Hanteer ze met de nodige voorzichtigheid.
12. Dit product werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

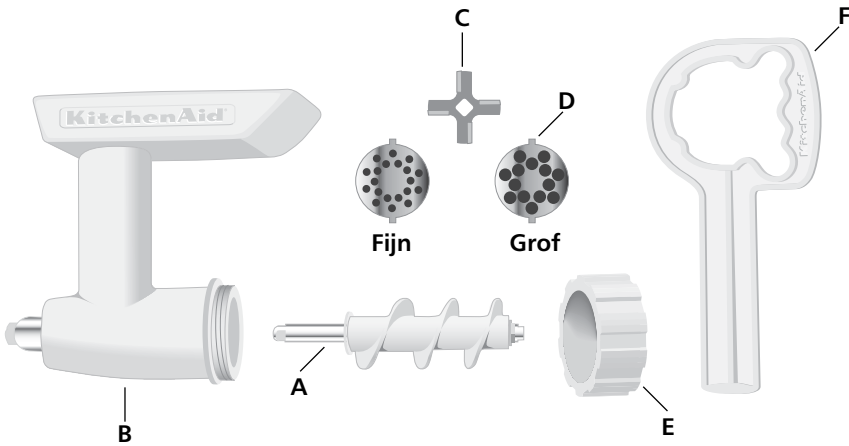
Montage van het accessoire/toebehoren

Vóór de montage

1. Draai de snelheidsregelaar van de staande multifunctionele mixer/keukenrobot op "O" (UIT).
2. Trek de netstekker van de multifunctionele mixer/keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Naargelang het naaftype van uw multifunctionele mixer/keukenrobot, tilt u het scharnierdeksel omhoog of maakt u de hulpstukknop (A) los door deze naar links te draaien, en verwijdert u het deksel van de hulpstukkenaf.
4. Stop de voedingsas (B) in de hulpstukkenas (C) en ga na of deze goed past.
5. Draai het accessoire indien nodig heen en weer. Het zit in de juiste positie wanneer de pen op de as perfect past in de gleuf op de rand van de hulpstukkenas.
6. Draai dan de hulpstukknop vast door deze naar rechts te draaien tot het accessoire/toebehoren stevig aan de multifunctionele mixer/keukenrobot is bevestigd.



Voedselmolen



De voedselmolen monteren.

1. Plaats de spiraal (A) in het huis van de voedselmolen (B).
2. Plaats het mes met 4 lemmeten (C) op het kleine vierkante uiteinde van de spiraal.
3. Plaats de gewenste maalschijf (D) op het mes. Let er echter op dat de 2 lipjes van de maalschijven in de gleuven van de aansluitopening van het huis (van de romp) van de voedselmolen passen.
4. Plaats de ring/moer (E) op de aansluitopening van de voedselmolen en draai deze met de HAND goed vast. Sluit de ring echter niet volledig aan.

NOTA: Het combinatieaccessoire voedselstamper/moersleutel (F) wordt alleen voor het verwijderen van de ring (E) gebruikt. Gebruik deze moersleutel NOOIT om de ring (E) vast te draaien.

NOTA: De fruit- en groentezeef (model 5FVSP) is verkrijgbaar voor het ombouwen van de voedselmolen tot een fruit- en groentezeef. Het worstvulapparaat (model 5SSA) is verkrijgbaar voor het ombouwen van de voedselmolen tot een worstvulapparaat.

Voedselmolen

De voedselmolen gebruiken

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor draaiende messen.

Gebruik altijd de voedselstamper.

Steek geen vingers in de openingen.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Als u deze richtlijnen niet volgt, kan dit amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.

1. Snij het voedsel in fijne reepjes of stukjes, en doe deze in de vulopening. Snij het vlees echter in lange, fijne reepjes.
2. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en gebruik het combinatieaccessoire voedselstamper/moersleutel om het voedsel in de vulopening te drukken.

NOTA: Wanneer u grote hoeveelheden ingrediënten met een hoog vochtgehalte (zoals tomaten of druiven) verwerkt, kan er vloeistof in de vulopening achterblijven. Laat de multifunctionele mixer/keukenrobot gewoon verder draaien om deze vloeistof af te voeren. Voorkom schade aan de multifunctionele mixer/keukenrobot door pas opnieuw voedsel toe te voegen nadat de vloeistof uit de vulopening is verwijderd.



Grove maalschijf – Gebruik deze voor het malen van rauw of bereid vlees, stevige groenten, gedroogde vruchten en kaas.



Fijne maalschijf – Gebruik deze voor het malen van rauw vlees, bereid vlees voor beleg en broodkruimels.

Vlees malen – Maal rundvlees twee keer voor het verkrijgen van een homogener mengsel en malsere resultaten. Voor het verkrijgen van een optimale structuur maakt u bij voorkeur heel koud of niet volledig ontdooid vlees. Maal vet vlees slechts één keer.

Brood malen – Voor broodkruimels gebruikt u bij voorkeur brood dat grondig in een oven werd gedroogd om al het vocht te verwijderen, of brood dat helemaal niet is gedroogd. Brood dat gedeeltelijk is gedroogd, kan vastraken in de voedselmolen.

NOTA: Gebruik de voedselmolen NOOIT voor het malen van heel hard, compact voedsel zoals volledig gedroogd, zelfgebakken brood. Zelfgebakken brood moet vers worden gemalen en vervolgens in de oven of in de open lucht worden gedroogd.

Ring losdraaien – Als de ring zo vast zit dat u deze niet met de hand kunt losdraaien, plaatst u de voedselstamper/moersleutel over de gleuven van de ring en schroeft u deze los door naar links te draaien.

NOTA: Gebruik de voedselstamper/moersleutel NOOIT om de ring vast te draaien daar u hierdoor de voedselmolen zou kunnen beschadigen.

De voedselmolen reinigen

Haal de voedselmolen eerst volledig uit elkaar.

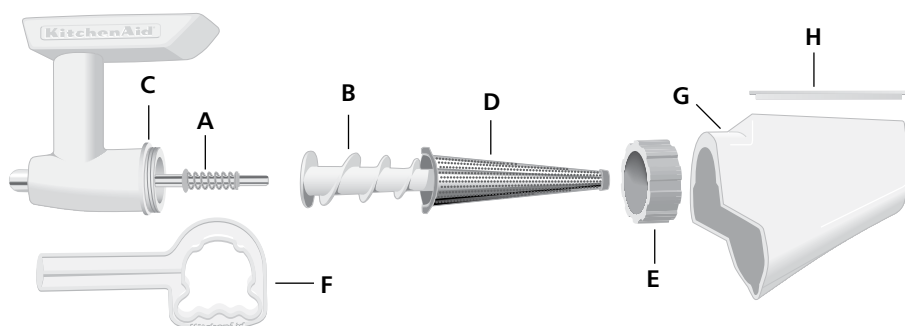
De volgende onderdelen zijn vaatwasbestendig:

- Huis/romp van de voedselmolen
- Maalspiraal
- Ring/moer
- Combinatieaccessoire voedselstamper/moersleutel

De volgende onderdelen moeten echter met de hand worden gereinigd in een warm sopje en grondig worden gedroogd:

- Mes
- Maalschijven

Fruit- en groentezeef



De fruit- en groentezeef monteren.

1. Schuif het kleinste uiteinde van de zeefassemblage (A) in de opening van de grote spiraal (B) tot het geheel goed vastzit.
2. Plaats dan de grote spiraal in het huis van de voedselmolen (C).
3. Bevestig de zeef (D) over het smallere uiteinde van de spiraal. Zorg ervoor dat de uitstekende lipjes van de zeef in de gleuven van de aansluitopening van het voedselmolenhuis (C) passen.
4. Plaats de ring (E) op de aansluitopening van de voedselmolen en draai de ring met de hand vast tot deze vingervast zit. Draai de ring echter niet volledig aan.

NOTA: De voedselstamper/moersleutel (F) wordt alleen voor het verwijderen van de ring (E) gebruikt. Gebruik deze moersleutel NOOIT om de ring (E) aan te draaien.

5. Schuif het zeefbakje (G) over de zeef en bevestig het op de bovenzijde van de ring.
6. Plaats het dekseltje (H) op het zeefbakje (G).

Fruit- en groentezeef

De fruit- en groentezeef gebruiken

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor draaiende messen.
Gebruik altijd de voedselstamper.
Steek geen vingers in de openingen.
Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
Als u deze richtlijnen niet volgt, kan dit amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.

1. Nadat u de fruit- en groentezeef op de multifunctionele mixer/keukenrobot hebt bevestigd, plaatst u de mengkom onder het zeefbakje om het gezeefde voedsel op te vangen. Plaats een kleinere kom onder het andere open einde om de afval op te vangen.
2. Snij het voedsel in stukken die in de vulopening passen.
3. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en gebruik de voedselstamper/moersleutel om het voedsel in de vulopening te drukken.

Fruit en groenten zeven

- Snij het voedsel in stukken die in de vulopening passen
- Verwijder taaie, dikke vellen of schillen, zoals bij sinaasappels
- Verwijder alle grote pitten, zoals bij perziken
- Verwijder doppen of steeltjes, zoals bij aardbeien of druiven
- Kook taaie of vaste vruchten en groenten voordat u ze zeeft (zoals appels)

NOTA: Wanneer u grote hoeveelheden ingrediënten met een hoog vochtgehalte (zoals tomaten of druiven) verwerkt, kan er vloeistof in de vulopening achterblijven. Laat de multifunctionele mixer/keukenrobot gewoon verder draaien om deze vloeistof af te voeren. Voorkom schade aan de multifunctionele mixer/keukenrobot door pas opnieuw voedsel toe te voegen nadat de vloeistof uit de vulopening is verwijderd.

Fruit- en groentezeef

NOTA: Voorkom schade aan de fruit- en groentezeef en/of de multifunctionele mixer/keukenrobot door geen Labrusca- of gladde druiven te zeven met de fruit- en groentezeef. Alleen druiven uit de vinifera-familie (zoals tokayer en muskadel) mogen worden gezeefd.

De fruit- en groentezeef reinigen

Haal de fruit- en groentezeef eerst volledig uit elkaar.

De volgende onderdelen zijn vaatwasbestendig:

- Huis van de voedselmolen
- Maalspiraal
- Zeef(kegel)
- Zeefbakje
- Dekselletje
- Ring/moer
- Combinatieaccessoire voedselstamper/moersleutel

De volgende onderdelen moeten met de hand worden gereinigd in een warm sopje en grondig worden gedroogd:

- zeefassemblage

Door sommige vruchten of groenten kunnen bepaalde onderdelen verkleuren. U kunt deze verkleuring op één van de volgende manieren verwijderen : (1) plaats vaatwasbestendige onderdelen in de vaatwasser en gebruik het programma voor normaal vuile borden, of (2) wrijf een kleine hoeveelheid olie of bakvet op de verkleuring, was het onderdeel in een warm sopje en spoel het af. Een kleine flesborstel kan het verwijderen van pulp in de zeef vergemakkelijken.

Ring losdraaien – Als de ring zo vast zit dat u deze niet met de hand kunt losdraaien, plaatst u de voedselstamper/moersleutel over de gleuven van de ring en draait u naar links.

NOTA: Gebruik de voedselstamper/moersleutel NOOIT om de ring vast te schroeven op de aansluitopening van de voedselmolen omdat u hierdoor de fruit- en groentezeef kunt beschadigen.

Pikante gerookte saus

- 4 grote tomaten,
geschild en in zes
partjes gesneden
- 1 of 2 chipotle-pepers
of 1 ingeblikte peper
- 1 middelgrote ui, in zes
partjes gesneden
- 1 teentje knoflook
- 80 ml azijn
- 1 theelepel (5g) zout

Monteer de voedselmolen. Gebruik hierbij de grove maalschijf. Bevestig de voedselmolen op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en maal de tomaten, pepers, ui en look in een grote kom of steelpan onder de voedselmolen. Voeg alle overige ingrediënten toe en meng het geheel grondig. Voor een dikkere saus (salsa), verwarmt u het mengsel in een steelpan tot het kookpunt. Zet het vuur laag. Laat 5 tot 10 minuten koken, of tot de gewenste vastheid is verkregen.

Tip: Chipotle-pepers zijn gedroogde en gerookte jalapeño-pepers. Als u deze niet kunt vinden, kunt u ze vervangen door verse jalapeño-pepers en 2 eetlepels barbecuesaus.

Voor 20 personen (30 ml per portie).

Zweedse vleesballetjes met roomsaus

Zweedse vleesballetjes

- 500 g *ronde rundvleessteak zonder bot, in reepjes van 2,5 cm*
- 250 g *kalfsvlees zonder bot, in reepjes van 2,5 cm*
- 1 *middelgrote ui, in zes partjes gesneden*
- 2 *sneetjes volkorenbrood, in stukken gebroken*
- 1 *theelepel (5 g) zout*
- 5 g *muskaatnoot*
- 3 g *jamaicapeper*
- 3 g *zwarte peper*
- 60 ml *vetvrij eivervangmiddel of 1 ei*
- 120 ml *magere melk*

Roomsaus

- 60 g *druipwater van vleesballetjes of margarine of boter*
- 60 g *bloem*
- 500 ml *volle melk*
- 10 g *instant-rundvleesbouillonkorrels of 1 blokje rundvleesbouillon*
- 2 g *(1/2 theelepel) zwarte peper*

Monteer de voedselmolen en bevestig deze op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Gebruik hierbij de fijne maalschijf. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en maal rundvlees, kalfsvlees, ui en brood in een kom onder de voedselmolen. (voor extra fijne vleesballetjes, plaatst u het mengsel opnieuw in de voedselmolen en maalt u het nog één of twee keer.) Voeg alle overige ingrediënten toe en meng het geheel stevig.

Draai het mengsel in vleesballetjes van 2,5 cm en schik ze in braadpannen van 40 x 26 x 2,5-cm. Braad ze 15 minuten bij 230°C, of tot ze bruin zijn en niet meer roze in het midden.

Terwijl de vleesballetjes worden gebraden, bereidt u de roomsaus. Verhit het druipwater of smelt de margarine in een grote steelpan. Doe de bloem in de pan en roer tot het geheel opborrelt. Roer langzaam alle overige ingrediënten door het mengsel. Laat op een middelhoog vuur koken tot het mengsel is ingedikt en begint op te borrelen. Giet de saus over de Zweedse vleesballetjes.

Serveer de vleesballetjes als voorgerecht of combineer ze met gekookte noedels als hoofdgerecht.

Voor 20 voorgerechtporties (4 vleesballetjes per portie) of 10 hoofdgerechtporties (8 vleesballetjes per portie).

Bolognèsesaus

- 30 *ml olijfolie*
- 2 *geschilde wortels, in stukjes van 2,5 cm gesneden*
- 2 *selderijstengels, in stukjes van 2,5 cm gesneden*
- 1 *grote ui, in acht partjes gesneden*
- 20 *g peterselietakjes*
- 700 *g rundsgehakt*
- 250 *g varkensgehakt*
- 3 *teentjes knoflook*
- 10 *grote, rijpe tomaten, in zes partjes gesneden*
- 5 *g basilicum (10 grote gehakte bladeren)*
- 5 *g oregano*
- 1 *laurierblad*
- 1 *theelepels (5 g) zout*
- 2 *g (1/2 theelepels) peper*
- 60 *ml water*
- 60 *ml droge rode wijn*
- 200 *g tomatenconcentraat*

Verwarm de olie op een middelhoog vuur in een braadpan van 30 cm. Doe de wortels, selderij, ui, peterselie, rundsgehakt, varkensgehakt en look in de pan. Sauteer 20 minuten. Haal het mengsel van het vuur en laat 10 minuten afkoelen.

Monteer de voedselmolen en bevestig deze op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Gebruik hierbij de grove maalschijf. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en vang het gemalen mengsel op in een pot van 5,7 liter.

Monteer de fruit- en groentezeef en bevestig deze op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en zeef de tomaten. Stop het zeven wanneer u 950 ml puree hebt. Doe de tomatenpuree, basilicum, oregano, laurierblad, zout, peper, tomatenconcentraat, water en wijn bij het vleesmengsel. Plaats het deksel en laat 1 uur sudderen op een middelhoog tot laag vuur.

Voor 2 liter saus.

Pestosaus

- 80 g verse
basilicumbladeren
- 40 g peterselietakjes
- 2 teentjes knoflook
- 1 theelepel (5 g) zout
- 2 g (1/2 theelepel)
peper
- 100 g Parmesaanse kaas
- 120 ml olijfolie
- 50 g pijnboompitten
(optioneel)

Monteer de voedselmolen en bevestig deze op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Gebruik hierbij de fijne maalschijf. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en maal basilicumbladeren, peterselietakjes en look in de mengkom. Voeg zout, peper en Parmesaanse kaas toe. Zet de kom vast en bevestig de klopper. Zet op snelheid 6 en laat één minuut kloppen. Stop de multifunctionele mixer/keukenrobot en schraap de zijanten van de kom schoon. Zet op snelheid 8 en voeg de olijfolie geleidelijk aan toe in een dunne, continu stroom, waarbij u de multifunctionele mixer/keukenrobot laat kloppen tot de olijfolie volledig is opgenomen. Gebruik ongeveer 30 ml pestosaus per portie pasta.

Tip: Als u niet al de pestosaus in één keer gebruikt, plaatst u het overschot in een pot en bedekt u de pesto met een dunne laag olijfolie om te voorkomen dat de pesto een donkere kleur krijgt. Plaats de pesto max. een week in de koelkast of vries de pesto in als u deze langer wilt bewaren.

Voor 500 ml pestosaus.

Goudgele perzik chutney*

- 4 grote perziken,
geschild en in
stukjes gesneden,
of 1 zakje (450 g)
diepvriesperziken,
ontdooid
- 120 ml azijn
- 1/2 fijngehakte ui
- 60 g gedroogd fruit, in
stukjes gesneden
- 120 g stevig verpakte
bruine suiker
- 60 g suiker
- 40 g fijngehakte
gekonfijte gember
- 4 of 5 kruidnagels
- 1 g jamaicapeper

Monteer de fruit- en groentezeef en bevestig deze op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en zeef de perziken in een grote steelpan onder de zeef. Voeg alle overige ingrediënten toe. Verwarm tot het kookpunt. Zet het vuur laag. Laat met regelmatig roeren ongeveer 20 minuten koken, of tot het mengsel goed is ingedikt.

Voor 24 personen (20 g per portie).

*scherpe zoetzure Indiase kruidensaus

Oogstappelboter

- 1,5 kg stoofappels, in vier partjes gesneden
- 200 ml appelcider
- 120 ml azijn
- 450 g suiker
- 10 g kaneel
- 4 kruidnagels
- 7 g jamaicapeper

Doe de appels, cider en azijn in een grote steelpan of een bakoven. Laat ongeveer 15 minuten koken op een middelhoog vuur, of tot het mengsel heel zacht is. Af en toe roeren.

Monteer de fruit- en groentezeef en bevestig deze op de multifunctionele mixer/keukenrobot.

Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en zeef de gekookte appels in de mengkom onder de zeef. Doe de appels weer in de pan. Voeg de suiker en kruiden toe en meng het geheel goed door. Laat op een laag vuur koken en roer voortdurend tot de suiker is opgelost. Laat nogmaals 15 tot 20 minuten koken, of tot het mengsel goed is ingedikt, en roer regelmatig. Giet het mengsel in hete, gesteriliseerde potten van 235 ml. Plaats de potten 10 minuten in een bad kokend water. Haal de potten uit het water. Laat afkoelen en controleer de afdichting.

Voor ongeveer 1,2 liter (10 ml per portie).

Hummus

- 1 blik (565 g) kikkererwten, uitgelekt
- 60 ml koud water
- 60 ml vers citroensap
- 60 g tahini (sesamzaadpasta) of 2 theelepels sesamolie
- 2 teentjes knoflook, gesnipperd
- 4 g zout
- 2 g paprika (optioneel)

Monteer de fruit- en groentezeef en bevestig deze op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en zeef de kikkererwten in de mengkom.

Voeg water, citroensap, tahini, look, zout en paprika toe. Zet de kom vast en bevestig de klopper op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Zet op snelheid 4 en laat één minuut kloppen. Stop de multifunctionele mixer/keukenrobot en schraap de zijanten van de kom schoon. Verhoog de snelheid naar 10 en laat één minuut kloppen of tot u een glad geheel hebt verkregen. Serveer met pitabrood.

Voor 475 ml.

Garantie op de KitchenAid®-accessoires/ toebehoren in Europa (huishoudelijk gebruik)

Duur van de garantie:	KitchenAid zal betalen voor:	KitchenAid zal niet betalen voor:
TWEE JAAR volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	De te vervangen onderdelen, het transport en het arbeidsloon voor de reparatie van materiaal- en fabricagefouten. Deze reparatie(s) moeten uitgevoerd worden door een erkende after sales service/dienst na-verkoop van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer de voedselmolen of de fruit- en groentezeef gebruikt werden voor andere doeleinden dan het normaal verwerken van voedsel. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

Dienst na-verkoop/After sales service

Alle service moet lokaal gebeuren door een erkende after sales service van KitchenAid.

In Nederland:

MICAVE B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel.: +31/(0) 418 54 05 05
E: info@micave.nl
I: www.micave.nl

In België:

GEBROEDERS NIJS
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST
Tel.: +32/(0)15 30 67 60

Klantencontact

In Nederland: MICAVE B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel.: +31/(0) 418 54 05 05
E: info@micave.nl
I: www.micave.nl

In België: Gratis oproepnummer: 00800 38104026
KitchenAid Europa, Inc.
Postbus 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIË

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Geregistreerd handelsmerk van KitchenAid, V.S.

™ Handelsmerk van KitchenAid, V.S.

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

© 2007. Alle rechten voorbehouden.

De specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.