

KitchenAid™

Nederlands

0,75 L CULINAIRE MENGBEKE INSTRUCTIES

CULINARY BLENDER JAR INSTRUCTIONS

BOL CULINAIRE POUR BLENDER/ MIXEUR INSTRUCTIONS

KÜCHENMIXERBEHÄLTER BEDIENUNGSANLEITUNG

CARAFFA DEL FRULLATORE ISTRUZIONI

RECIPIENTE DE LA LICUADORA INSTRUCCIONES

BLENDERBEHÅLLARE FÖR MATLAGNING INSTRUKTIONER

BEHOLDER FOR KULINARISK BLENDER BRUKSANVISNING

KULINAARINEN TEHOSEKOITINASTIA OHJEET

KULINARISK BLENDERGLAS INSTRUKTIONER

COPO CULINÁRIO PARA LIQUIDIFICADOR INSTRUÇÕES

BLANDARAKANNA FYRIR LÉTTA MATREIÐSLU LEIÐBEININGAR

KANATA MΠΛΕΝΤΕΡ ΟΔΗΓΙΕΣ

MAŁY KIELICH DO BLENDERA INSTRUKCJA OBSŁUGI

ЧАША БЛЕНДЕРА ИНСТРУКЦИЯ

КУЛИНАРНА КАНА ЗА БЛЕНДЕР ИНСТРУКЦИИ

PLASTOVÁ NÁDOBA STOLNÍHO MIXÉRU NÁVOD

RECIPIENT PENTRU BLENDER CULINAR INSTRUCTIUNI



Model 5KSBCJ

0,75 L culinaire Mengbeker

Te gebruiken bij
Artisan™ 5KSBS55-blenders.

Inhoud

Veiligheid van het product.....	2
Belangrijke veiligheidsmaatregelen.....	3
Onderdelen van de 0,75 L culinaire mengbeker (model 5KSBCJ).....	4
Gebruik van de 0,75 L culinaire mengbeker.....	5
Vorbereiden van de culinaire mengbeker.....	5
Tips.....	7
Onderhoud en reiniging.....	8
Garantie op de KitchenAid™ 0,75 L culinaire mengbeker (huishoudelijk gebruik).....	9
Reparatiecentrum/After sales service.....	10
Klantencontact.....	10

Veiligheid van het product

Uw veiligheid en die van anderen zijn héél belangrijk.

In deze handleiding en op uw toestel vindt u tal van belangrijke veiligheidswaarschuwingen. 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 worden voorafgegaan door het alarmsymbool alsmede de woorden "GEVAAR" of "WAARSCHUWING". Deze woorden betekenen dat:



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 over het potentiële gevaar, over hoe u de kans op verwondingen kunt verkleinen, en over wat er kan gebeuren indien u de instructies niet opvolgt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten bepaalde voorzorgsmaatregelen worden getroffen om het risico op brand, elektrische schokken en/of persoonlijke verwondingen te voorkomen:

1. Lees alle instructies.
2. Plaats de blender niet in water of andere vloeistoffen om het risico van elektrische schokken uit te sluiten.
3. Dit apparaat mag niet zonder toezicht worden gebruikt door of in de buurt van kinderen.
4. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen van onderdelen of verwijderen en vóór het reinigen.
5. Vermijd contact met bewegende delen.
6. Gebruik nooit een blender met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect of nadat het apparaat is gevallen of op een andere manier beschadigd is geraakt. Laat het apparaat in de dichtstbijzijnde erkende klantenservice nakijken, herstellen of mechanisch of elektrisch bijregelen.
7. Gebruik de blender nooit buitenshuis.
8. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
9. Houd tijdens het mengen handen of keukengerei nooit in de mengbeker om het risico op ernstige persoonlijke verwondingen of schade aan de blender te voorkomen. U kunt een pannenkoek gebruiken, maar alleen wanneer de blender niet in werking is.
10. De messenset is scherp. Hanteer deze met de nodige voorzichtigheid.
11. Om het risico op verwonding te voorkomen mag u de sluitmoerset en messenset nooit op het voetstuk aanbrengen zonder dat de mengbeker correct is aangebracht.
12. Bedien de blender alleen als het deksel is aangebracht
13. Het gebruik van toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen, kan verwondingen veroorzaken.
14. **Verwijder bij het mengen van hete vloeistoffen het middelste gedeelte van het tweedelige deksel.**
15. Een knipperend lampje geeft aan dat het apparaat klaar is voor gebruik - vermijd contact met messen of bewegende delen.
16. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen, door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of door personen met onvoldoende kennis en ervaring, tenzij de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt of instructies heeft gegeven over het gebruik van het apparaat.
17. Er moet toezicht gehouden worden op kleine kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit product werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen.

Onderdelen van de 0,75 L culinaire mengbeker (model 5KSBCJ)



Splintervrije mengbeker voor blenders

De heldere copolyester mengbeker is splinter-, kras- en vlek vrij (BPA-vrij materiaal), de duurzame culinaire mengbeker is handig voor recepten met kleine hoeveelheden en éénpersoonsporties.

Mengbekerdeksel met druppeldop

Het draaideksel heeft een verwisselbare druppeldop die past op het deksel van zowel de kleine als de grote mengbeker voor keukenblenders. Deze veelzijdige dop kan worden gebruikt om tijdens het mengen olie of andere ingrediënten toe te voegen.

Gebruik van de 0,75 L Culinaire Mengbeker

Voordat u de kleine culinaire mengbeker in gebruik neemt, dient u de mengbeker, het deksel en de druppeldop te wassen in een

warm sopje (zie Onderhoud en reiniging, pagina 8). Spoel de onderdelen af en droog ze met een doek.

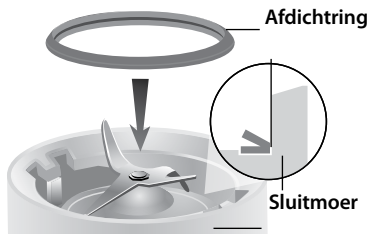
Voorbereiden van de Culinaire Mengbeker

Blender met culinaire mengbeker

1. Zet de sluitmoer- en messenset op een stevig oppervlak. Let erop dat de mespunten naar boven wijzen.



2. Plaats de afdichtring (met de platte kant naar beneden) rondom de messen en in de gleuf van de sluitmoer.



3. Plaats de lipjes van de culinaire mengbeker tegenover de sleuven van de sluitmoerset.



4. Duw de mengbeker naar beneden en draai deze ongeveer een kwartslag (1/4) rechtsom door twee weerstandspunten heen (totdat u twee klikken hebt gehoord).

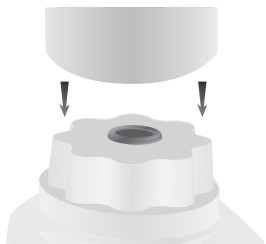


Vorbereiden van de culinaire mengbeker

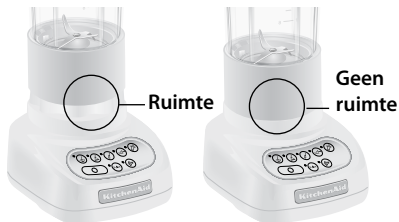
5. Pas de lengte van het netsnoer van de blender aan.



6. Plaats de culinaire mengbeker op de voet van de blender.



NOOT: Als de culinaire mengbeker correct is geplaatst, rust deze volledig op de voet van de blender. Als dat niet het geval is, herhaalt u stappen 3 en 4.



7. Om het deksel van de culinaire mengbeker correct aan te brengen, draait u dit, om het op de mengbeker te vergrendelen.

⚠ 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.

8. Steek de stekker in een geaard stopcontact. De blender is nu klaar voor gebruik.
9. Druk, voordat u de mengbeker van de voet haalt, altijd op "O" en trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.

("Gebruik van de blender" & "Overzicht snelheden" zie het instructieboekje van de ARTISAN™ BLENDER, pagina's 6, 7, 8 en 9)

Tips

Culinaire Mengbeker

De culinaire mengbeker is ideaal voor het mengen van sladressings, zelfgemaakte mayonaise, salsasau of pesto en heeft precies de goede afmeting voor éénpersoons shakes of smoothies. Ook kunt u hierin, tijdens het bereiden van maaltijden, verse kruiden of noten fijnhakken.

Deze culinaire mengbeker is een aanvulling op de Artisan™ 1,5 l glazen mengbeker. Deze kleine mengbeker is handiger voor kleine hoeveelheden en tijdens de verwerking verkrijgt u een fijnere textuur, zoals voor babyvoeding, het pureren van soep, het fijnhakken van verse kruiden of specerijen, voor smoothies, paneermeel, biscuits en dipsauzen (hummus, pesto, mayonaise).

U kunt kleinere hoeveelheden van specifieke ingrediënten verwerken voor de volgende resultaten:

- | | |
|--|---|
| - broodkruimels (100 g bruin of 50 g wit) | zeer fijn resultaat |
| - verwerking van wortelen | fijngehakt regelmatig resultaat |
| - hummus (met 130 g uitgelekte kikkererwten) | zeer goed resultaat |
| - mayonaise (2 grote eieren en 150/200 ml olijfolie) | zeer consistent (dik) resultaat (beste resultaat als u azijn, zout en peper toevoegt wanneer het mengsel dik is geworden) |
| - kruiden (bijvoorbeeld 25 g peterselie) | grof gehakt resultaat |
| - pindakaas (100 g cashewnoten) | fijngemalen resultaat |
| - amandelen (50 g of 150 g) | gemalen tot een zeer fijne textuur |
| - soep (max. 750 g groenten + kruiden) | zeer goed resultaat |
| - smoothie (210 g of 425 g fruit uit blik; hele banaan; kopje sap + eetlepel yoghurt) | perfecte resultaten |
| - kaas fijnhakken | zeer snel en perfect resultaat |
| - pesto (70 ml, 1 teentje knoflook, 20 g basilicum, 20 g pijnboompitten en 45 g parmezaankaas) | zeer goede consistentie |
| - specerijen (30 ml korianderzaad) | fijn (maar geen poeder) |
| - specerijen (30 ml mosterdzaad) | goed, fijn resultaat tot poederfijn bij hoge snelheid |
| - biscuits (8 of 100 g) | perfect fijn resultaat |

Tips

Druppeldop

Deze veelzijdige dop past in het deksel van zowel de grote als de kleine culinaire

mengbeker en kan worden gebruikt om tijdens het werken met de blender olie of andere vloeistoffen toe te voegen.

Onderhoud en reiniging

De culinaire mengbeker is eenvoudig schoon te maken als los onderdeel of zonder demontage samen met de blender.

- Reinig de blender grondig na elk gebruik
- Plaats de voet van de blender of het netsnoer niet in water
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes

Afzonderlijke onderdelen reinigen

Til de culinaire mengbeker met sluitmoeren en messenset rechtop omhoog om deze van de voet van de blender te halen.

Draai vervolgens, terwijl u de sluitmoersset vasthoudt, de grote of kleine mengbeker twee klikken linksom om de sluitmoersset, messenset en afdichtring los te maken van de mengbeker. Was de onderdelen met zeepsop. Spoel en droog de mengbeker af.

NOOT: Was het deksel, de druppeldop, sluitmoersset, messenset en afdichtring met

de hand; deze onderdelen kunnen in de vaatwasser beschadigen. U kunt echter de mengbeker op het onderste rek van uw vaatwasser plaatsen.

Reinigen zonder demontage

Plaats de culinaire mengbeker op de voet van de blender, vul deze voor de helft met warm water (geen heet water) en voegt u één of twee druppels afwasmiddel toe. Plaats het deksel vervolgens op de culinaire mengbeker, druk op de snelheidsinstelling STIR (roeren) (🌀), en laat de blender vijf tot tien seconden draaien. Verwijder de culinaire mengbeker en giet de inhoud weg. Spoel met warm water tot alles schoon is.

Garantie op de KitchenAid™ 0,75 L culinaire mengbeker (voor huishoudelijk gebruik)

Duur van de garantie in Europa:	KitchenAid zal betalen voor:	KitchenAid zal niet betalen voor:
Twee jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	De te vervangen onderdelen en het arbeidsloon voor reparaties met betrekking tot materiaal- of fabricagefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende KitchenAid reparatiecentrum/After sales service.	A. Reparaties wanneer de culinaire mengbeker gebruikt werd voor andere toepassingen dan de normale huishoudelijke voedingswarenbereidingen. 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.

Reparatiecentrum/After sales service

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

Dienst na-verkoop:

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, VS.
™ Handelsmerk van KitchenAid, VS
© 2011. Alle rechten voorbehouden.

Technische beschrijvingen kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.