

KitchenAid®

HEAVY DUTY/HEAVY DUTY PLUS MIXERS

MIXERINSTRUCTIES

MIXER INSTRUCTIONS

ROBOTS DE CUISINE : MODE D'EMPLOI

KÜCHENMASCHINEN-ANWEISUNGEN

MIXER - ISTRUZIONI

INSTRUCCIONES DE BATIDORA

BRUKSANVISNING KÖKSMASKIN

BRUKSANVISNING KJØKKENMASKINER

YLEISKONEEN KÄYTTÖOHJEET

BRUGSANVISNING KØKKENMASKINE

INSTRUÇÕES DA BATEDEIRA MULTIFUNÇÕES

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



Inhoudsopgave

Belangrijke voorzorgsmaatregelen	1
Elektrische eisen	1
Onderdelen van de staande keukenrobot met ophefbare kom	2
Uw mixer met ophefbare kom in elkaar zetten	3
Uw schenkschild in elkaar zetten	4
Uw KitchenAid® -hulpstukken gebruiken	5
Vrije ruimte tussen platte menghaak en kom	5
Onderhoud en reiniging	6
Planetair mixen	6
Gebruik van de staande keukenrobot	6
Richtlijnen voor de snelheidsinstelling – mixers met 10 snelheden	7
Mixtips	8
Gistdeeg mixen en kneden	9
Eiwitten	10
Slagroom	10
Hulpstukken en accessoires – algemene instructies	11
Wanneer u hulp nodig hebt	12
Heavy Duty/Heavy Duty Plus Garantie	13
Dienst na-verkoop/service	13

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

Gebruikt u elektrische toestellen, dan moeten er altijd basisveiligheidsmaatregelen genomen worden, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Om u te beschermen tegen de kans op elektrische schokken, mag u de staande keukenrobot niet in water of een andere vloeistof plaatsen.
3. Nauwkeurig toezicht is nodig wanneer er toestellen door of in de buurt van kinderen gebruikt worden.
4. Trek de stekker van de staande keukenrobot uit het stopcontact, voordat u onderdelen monteert of verwijdert, en voordat 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 toestel in werking is. Zo verkleint u de kans op verwondingen aan personen en/of schade aan de staande robot.
6. Stel de staande keukenrobot niet in werking met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker of na een storing, of nadat de keukenrobot gevallen is of op één of andere manier beschadigd werd. Bezorg het toestel terug bij de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst na-verkoop. Daar kan de keukenrobot dan worden onderzocht, hersteld 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 staande keukenrobot niet buiten.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of de toonbank hangen.
10. Verwijder de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak van de staande keukenrobot, voordat u hem afwast.
11. Het is niet de bedoeling dat het toestel gebruikt wordt door kleine kinderen of zwakke personen zonder toezicht.
12. Er moet toezicht gehouden worden op kleine kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het toestel spelen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Elektrische vereisten

Uw keukenrobot werkt op een regelmatige 220-240 volt wisselstroom, 50/60 hertz huisstroom. Het wattverbruik van onze staande 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 verlengsnoer. Is het elektriciteits snoer te kort, laat dan een gekwalificeerde elektricien of monteur in de buurt van het toestel een stopcontact installeren.

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

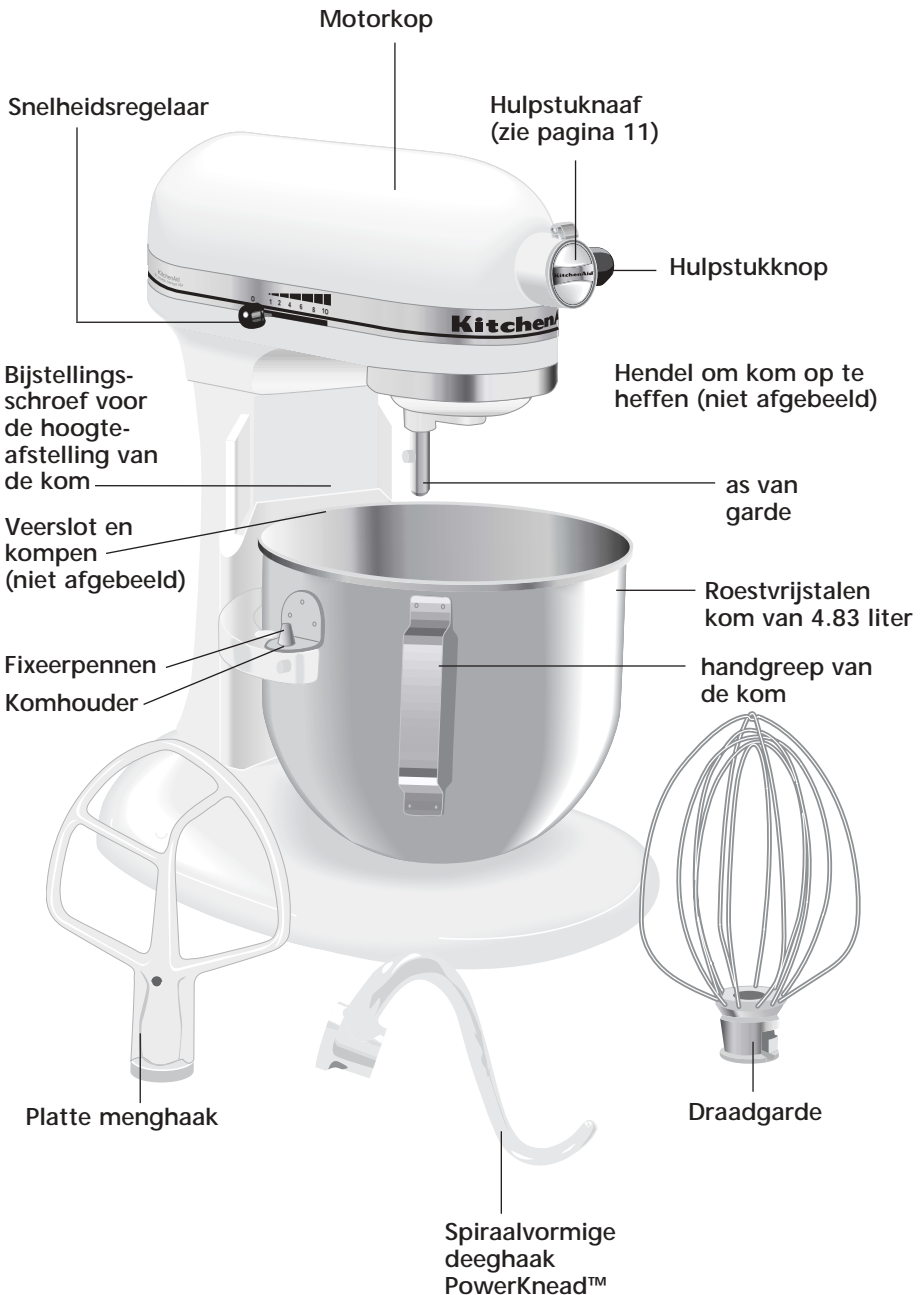
Randaarde niet verwijderen.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

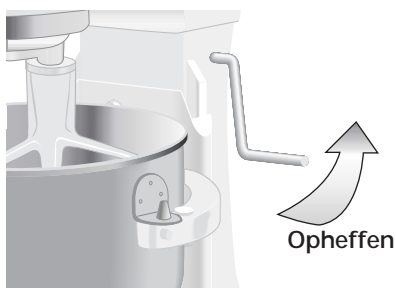
Onderdelen van de staande keukenrobot met ophefbare kom



Uw mixer met ophefbare kom in elkaar zetten

Bevestigen van de kom

1. Zet de snelheidsregelaar AF.
2. Trek de stekker van de keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Doe de hendel om de kom op te heffen naar beneden.
4. Plaats de komhouders over de fixeerpennen.
5. Duw op de achterkant van de kom tot de kompen in het veerslot klikken.
6. Hef de kom op, voordat u begint te mixen.
7. Stop de stekker in een geschikt stopcontact.



Omhoog brengen van de kom

1. Draai de hendel naar boven.
2. Tijdens het mixen moet de kom altijd opgeheven en vastgeklemd zijn.

Neerlaten van de kom

1. Draai de hendel terug en naar beneden.

Verwijderen van de kom

1. Zet de snelheidsregelaar AF.
2. Trek de stekker van de keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Druk de hendel om de kom op te heffen naar beneden.
4. Verwijder de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak.
5. Neem de handgreep van de kom vast en hef het recht omhoog op uit de fixeerpennen.

Bevestigen van de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak

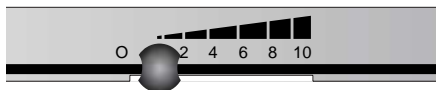
1. Zet de snelheidsregelaar AF.
2. Trek de stekker van de keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Schuif de platte menghaak over de as van de garde.



4. Draai de platte menghaak naar links, zodat de menghaak via de pen op de as vastgehaakt wordt.
5. Stop de stekker in een geschikt stopcontact.

Verwijderen van de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak

1. Zet de snelheidsregelaar AF.
2. Trek de stekker van de keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Duw de platte menghaak naar omhoog en draai naar rechts.
4. Trek de platte menghaak over de as van de garde.



Het regelen van de snelheid

Het 'Soft Start™'-mechanisme beperkt het rondspatten tot een minimum door de keukenrobot langzaam op te starten, en dan pas te versnellen tot de geselecteerde snelheid. Om de kans op rondspatten nog meer te verkleinen, begint u altijd te mixen op snelheid 1 (ROEREN), om vervolgens geleidelijk over te gaan naar de nodige hogere snelheden. Zie pagina 7 voor "Richtlijnen voor de snelheidsregeling".

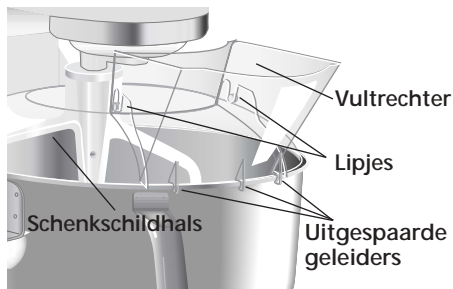
Bescherming waarbij motor automatisch opnieuw ingeschakeld wordt

Als de keukenrobot uitvalt wegens overbelasting, schuift u de hendel van de snelheidsregelaar naar de laagste stand. Na enkele minuten zal de robot automatisch opnieuw ingeschakeld worden. Schuif de hendel van de snelheidsregelaar naar de gewenste snelheid en ga door met mixen. Start het toestel niet opnieuw, raadpleeg dan pagina 12 "Wanneer u hulp nodig hebt".

Uw schenkschild in elkaar zetten*

Bevestigen van het schenkschild met brede opening (past op alle modellen met een ophefbare kom van 5,8 liter)

1. Zet de snelheidsregelaar AF.
2. Trek de stekker van de keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Druk de hendel om de kom op te heffen naar beneden.
4. Bevestig het gewenste accessoire (platte menghaak, kneedhaak of draadgarde) en de kom.
5. Druk de hendel om de kom op te heffen naar omhoog.
6. Schuif de hals van het schenkschild rond de as van de garde, waarbij u de hals over de rand van de kom in het midden plaatst. Vervolgens draait u de opening in de hals naar de voorkant van de robot.



7. Plaats de lipjes op de zijkant van de vultrechter in de uitsparingen op de hals.
8. Plaats de drie uitgespaarde geleiders op de onderkant van de trechter, langs de rand van de kom.

Verwijderen van het schenkschild met brede opening

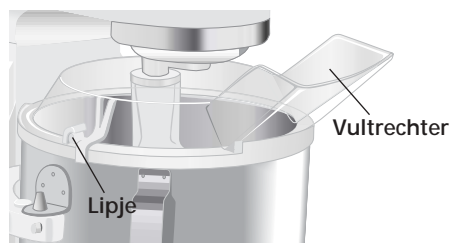
1. Zet de snelheidsregelaar AF.
2. Trek de stekker van de keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Verwijder de vultrechter van de hals.
4. Schuif de hals van het schenkschild van de kom.
5. Plaats de hendel om de kom op te heffen naar beneden en verwijder het accessoire en de kom.

Gebruik van het schenkschild

1. Giet ingrediënten in de kom via de vultrechter.
2. Belangrijk: zorg er bij het gebruik van het schenkschild met brede opening voor dat de geleiders op de onderkant van de trechter op de rand van de kom blijven, om te vermijden dat er bij het toevoegen ingrediënten uit de kom vallen.

Bevestigen van het schenkschild (past op alle modellen met een ophefbare kom van 4.83 liter)

1. Zet de snelheidsregelaar AF.
2. Trek de stekker van de keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Druk de hendel om de kom op te heffen naar beneden.
4. Bevestig het gewenste accessoire (platte menghaak, kneedhaak of draadgarde) en de kom.
5. Druk de hendel om de kom op te heffen naar omhoog.
6. Plaats de achterste helft van het schild (zonder de trechter) op de rand van de kom.



7. Plaats de lipjes op de voorste helft van het schenkschild (deel met de vultrechter) onder de openingen van de lipjes op de achterste helft van het schild; vervolgens laat u het schild zakken, zodat het op zijn plaats klemt.

Verwijderen van het schenkschild

1. Zet de snelheidsregelaar AF.
2. Trek de stekker van de keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Hef de vultrechter van de kom.
4. Schuif de achterste helft van het schild van de kom.
5. Plaats de hendel om de kom op te heffen naar beneden en verwijder het accessoire en de kom.

Gebruik van het schenkschild

1. Giet ingrediënten in de kom via de vultrechter.

* Als er een schenkschild bij zit.

Uw KitchenAid®-hulpstukken gebruiken

Platte menghaak voor normale tot zware mengsels:

cakes
geschuimd suikerglazuur
suikergoed
koekjes
taartendeeg

zachte ronde koekjes
zoete broodjes
gehaktbrood
aardappelpuree

Draadgarde voor mengsels waarbij lucht opgenomen moet worden:

eieren
eiwitten
slagroom
gekookt suikerglazuur

biscuitdeeg
luchtig biscuitgebak
mayonaise
bepaald suikergoed

Kneedhaak om gistdeeg te mixen en te kneden:

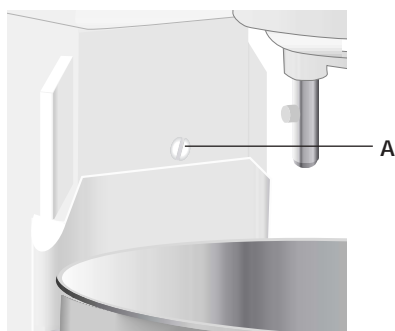
brood
krenten
pizzadeeg

koffiebroodjes
broodjes

Vrije ruimte tussen platte menghaak en kom

Uw staande keukenrobot is afgesteld in de fabriek, zodat de platte menghaak net boven de bodem van de kom hangt. Indien de platte menghaak om één of andere reden de bodem van de kom raakt of te hoog boven de bodem hangt, kunt u de vrije ruimte makkelijk corrigeren.

1. Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.
2. Druk de hendel om de kom op te heffen naar beneden.
3. Bevestig de platte menghaak.
4. Stel zodanig af dat de platte menghaak net boven de bodem van de kom hangt, wanneer die opgeheven is, door aan de schroef (A) tegen de wijzers van de klok in te draaien, om de kom op te heffen, en met de wijzers van de klok mee om de kom te laten zakken. Meer dan een lichte draai is niet nodig: de schroef zal met niet meer dan een kwartdraai (90 graden) bewegen, in om het even welke richting. (Het volledige afstellingsbereik is een halve draai, of 180 graden.)



5. Druk de hendel om de kom op te heffen naar omhoog om de vrije ruimte te controleren.

6. Herhaal zo nodig stappen 4 en 5.

NOOT: is de platte menghaak behoorlijk afgesteld, dan zal deze de bodem of de zijkant van de kom niet raken. Als de platte menghaak of de draadgarde echter zo dicht hangen dat ze de bodem van de kom raken, kan de deklaag van de menghaak wegslijten, of kunnen de draden op de garde afslijten.

Onderhoud en Reiniging

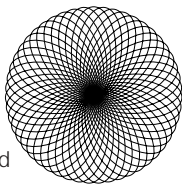
De kom, de witte platte menghaak en de witte kneedhaak zijn vaatwasbestendig. Maak deze eventueel grondig schoon in heet schuimend water en spoel ze zorgvuldig af, vooraleer ze af te drogen. Bewaar geen standaard toebehoren op de as.

NOOT: zorg er altijd voor dat u de stekker van de staande keukenrobot uit het stopcontact

trekt, voordat u de mixer schoonmaakt. Veeg de 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 zich kunnen ophopen.

Planetair mixen

Wanneer het toestel 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® 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 staande keukenrobot

WAARSCHUWING

Gevaar voor verwondingen

Trek de stekker van de mixer uit het stopcontact, voordat u de menghaak aanraakt.

Doet u dat niet, dan kunnen gebroken benen, snijwonden of kneuzingen het gevolg zijn.

NOOT: Schraap de kom niet terwijl uw keukenrobot werkt.

De kom en de platte menghaak werden ontworpen om grondig te mixen, zonder regelmatig te moeten schrapen. Tijdens het mixen de kom één of twee keer schrapen, is meestal voldoende. Schakel het toestel uit, vooraleer te schrapen. Het is mogelijk dat de keukenrobot opwarmt tijdens het gebruik. Het is nl. mogelijk dat u bij zware belastingen en een langere mixtijd de bovenkant van het toestel niet rustig kunt aanraken. Dat is normaal.

Richtlijnen voor de snelheidsinstelling – mixers met 10 snelheden

Alle snelheden werken met de "Soft Start™". Dit mechanisme zorgt ervoor dat de keukenrobot automatisch op een lagere snelheid start, om het rondspatten van ingrediënten en het opstuiven van meel te voorkomen, en vervolgens aanzienlijk versnelt tot de geselecteerde snelheid voor een optimale prestatie is bereikt.

Snelheidsindicaties

- | | | |
|----|---------------------------------|---|
| 1 | ROEREN | Om langzaam te roeren, te mengen, fijn te maken 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 snelheid 1 (ROEREN) 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 dozenopener 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 luxe pastaset 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 bij het pastamaker- en graanmolenhulpstuk.
NOOT: bij zware belastingen kan de snelheidsregelaar snelle snelheden niet aanhouden, zoals bij het gebruik van de pastamaker en de graanmolen. |

Gebruik snelheid 2 om gistdeeg te mixen of te kneden. Om het even welke andere snelheid gebruiken, maakt de kans op een ontregeling van het toestel erg groot. De spiraalvormige deeghaak PowerKnead™ kneedt de meeste gistdegen binnen de 4 minuten.

Mixtips

Aanpassen van uw recept aan de keukenrobot

De instructies in dit boek kunnen worden gebruikt om uw favoriete recepten om te zetten voor het gebruik met uw KitchenAid® keukenrobot.

Om een mixprocedure te helpen bepalen, zal u uw eigen waarnemingen en ervaring nodig hebben. Houd het beslag of deeg in de gaten en meng niet langer tot het er uitziet zoals het recept aangeeft, zoals bijvoorbeeld "glad en romig". Raadpleeg de "Richtlijnen voor de snelheidsinstelling" op pagina 7 om u te helpen bij het bepalen van de juiste mixsnelheid.

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:

- ½ droge ingrediënten
- ½ vloeibare ingrediënten
- ½ droge ingrediënten
- ½ vloeibare ingrediënten
- ½ droge ingrediënten

Gebruik snelheid 1 (ROEREN) tot de ingrediënten gemengd zijn. Vervolgens versnelt u geleidelijk tot de gewenste snelheid.

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, bevindt de menghaak zich te ver van de bodem van de kom. Zie "Vrije ruimte tussen platte menghaak en kom" op pagina 5.

Cakemengsels

Wanneer u verpakte cakemengsels bereidt, gebruik dan snelheid 4 voor een middelmatige snelheid en snelheid 6 voor een hoge snelheid. Voor het beste resultaat mixt u gedurende de op de verpakking vermelde tijd.

Noten, rozijnen of gekonfijt fruit toevoegen

Vaste stoffen moeten tijdens de laatste seconden van 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 rondspatten te vermijden. 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. Om het even welke andere snelheid gebruiken, maakt de kans op een ontregeling van het toestel erg groot.

Gebruik NOOIT recepten die meer dan 1,96 kg (14 kopjes) universeel meel of 1,12 kg (8 kopjes) volkorenmeel nodig hebben, bij het maken van deeg met een staande robot van 5,8 liter.

Gebruik NOOIT recepten die meer dan 1,68 kg (12 kopjes) universeel meel of 840 g (6 kopjes) volkorenmeel nodig hebben, bij het maken van deeg met een staande keukenrobot van 4,8 liter.

Gistdeeg mixen en kneden

Gistdeeg kneden met behulp van de spiraalvormige deeghaak PowerKnead™

1. Doe alle droge ingrediënten, inclusief de gist, in de kom, behalve het laatste of de laatste 2 kopjes (0,125 tot 0,250 kg) meel.
2. Bevestig de kom en de spiraalvormige deeghaak PowerKnead™. Breng de kom van de keukenrobot omhoog. Ga naar snelheid 2 en mix gedurende ongeveer 15 seconden, of tot de ingrediënten gemengd zijn.
3. Behoud snelheid 2 en voeg geleidelijk vloeibare ingrediënten aan het meelmengsel toe, en mix 1 tot 2 minuten langer.

NOOT: als de vloeibare ingrediënten te snel toegevoegd worden, zullen ze een plas vormen rond de spiraalvormige deeghaak PowerKnead™, en zullen ze het mixproces vertragen.

4. Behoud snelheid 2 en voeg voorzichtig het overblijvende meel toe, per ½ kopje (60 g), zoals vereist. Mix tot het deeg de zijkanten van de kom begint los te laten, ongeveer 2 minuten.



5. Kneed nog 2 minuten op snelheid 2, of tot het deeg zacht en elastisch is.
6. Laat de kom op de staande robot zakken en verwijder het deeg uit de kom, en de spiraalvormige deeghaak PowerKnead™.

NOOT: deze instructies illustreren het maken van brood met de snelmixmethode. Gebruikt u de gebruikelijke methode, los dan gist op in warm water in een verwarmde kom. Voeg de overblijvende vloeistoffen en droge ingrediënten toe – behalve het laatste of de laatste 2 kopjes (0,125 tot 0,250 kg) meel. Ga naar snelheid 2 voor ongeveer 1 minuut, of tot de ingrediënten grondig gemixt zijn. Ga voort met stappen 4 tot 6.

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

Niveaus van stijfslaan

Met uw KitchenAid® 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, ongelijke luchtbelletjes.

Begint vorm te behouden

De luchtbelletjes 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 zacht.

Stijf maar niet droog

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

Stijf en droog

Er worden scherpe, stijve pieken gevormd, wanneer de draadgarde verwijderd wordt. De eiwitten hebben een gespikkelde en matte 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 (¼ van een kopje)....	GELEIDELIJK naar 10
118 ml (½ 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® keukenrobot zo snel stijfslaat, zijn er telkens maar enkele seconden tussen de niveaus van stijfslaan. Let op de volgende kenmerken:

Begint dik 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 sausen.

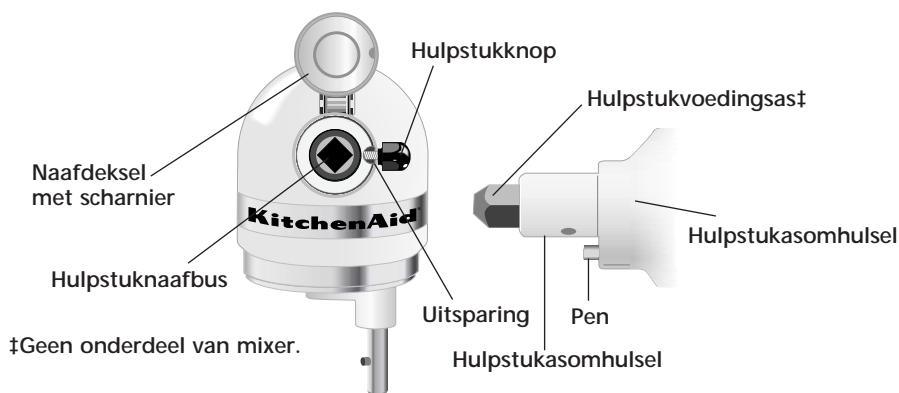
Stijf

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

KitchenAid®-hulpstukken werden ontworpen om lang mee te gaan. De voedingsas en de naafbus van hulpstukken hebben een vierkant ontwerp. Zo kan er onmogelijk sprake zijn van verschuiving tijdens de overbrenging van vermogen naar het hulpstuk. De naaf en het asomhulsel zijn spits toelopen om een nauwsluitende montage te garanderen, zelfs na langdurig gebruik en slijtage. KitchenAid®-hulpstukken vereisen geen extra voedingseenheid om te kunnen werken; de voedingseenheid is ingebouwd.



Algemene instructies

Bevestigen van de optionele toebehoren

1. Zet de snelheidsregelaar AF.
2. Trek de stekker van het toestel 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. Klap het naafdeksel met scharnier omhoog.
5. Plaats het hulpstukasomhulsel in de hulpstuknaaf, en zorg ervoor dat de hulpstukvoedingsas in de vierkante hulpstuknaafbus past. Het kan eventueel nodig zijn om het hulpstuk heen en weer te draaien. 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 aan de staande mixer bevestigd is.
7. Stop de stekker in een geschikt stopcontact.

Verwijderen van de optionele toebehoren

1. Zet de snelheidsregelaar AF.
2. Trek de stekker van de 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 hulp nodig hebt

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u begint te herstellen.

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

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

- Zit de stekker van de mixer in het stopcontact?
- Is de zekering in de stroomkring naar de robot perfect in orde? Hebt u een kast met stroomonderbrekers, zorg dan dat de stroomkring gesloten is.
- Schakel de robot uit gedurende 10-15 seconden, en schakel hem vervolgens weer in. Start de mixer nog steeds niet op, laat hem dan gedurende 30 minuten afkoelen, vooraleer hem opnieuw aan te zetten.
- Als het probleem niet te wijten is aan één van de bovenvermelde redenen, raadpleeg dan "Dienst na-verkoop".

Lees de tekst hieronder, vooraleer de dienst na-verkoop te contacteren.

1. Het is mogelijk dat het toestel opwarmt tijdens het gebruik. Het is mogelijk dat u bij een zware belasting en een langere mixtijd de bovenkant van het toestel niet rustig kunt aanraken. Dat is normaal.
2. De 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 toestel uit. Zie "Vrije ruimte tussen platte menghaak en kom" op pagina 5.

Heavy Duty/Heavy Duty Plus Garantie

Duur van de garantie:	KitchenAid zal betalen voor het volgende:	KitchenAid zal niet betalen voor het volgende:
Eén jaar volledige garantie	Vervangonderdelen en arbeidskosten voor het herstellen van defecten aan het materiaal of de uitvoering. De herstelling moet gebeuren door een geautoriseerde dienst na-verkoop van KitchenAid.	A. Herstellingen wanneer de keukenrobot gebruikt werd voor handelingen die niets met het op een normale manier bereiden van voedingswaren te maken hebben. B. Schade als gevolg van een ongeluk, wijzigingen, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR BIJKOMENDE OF VOORTVLOEIENDE SCHADE.

DIENST NA-VERKOOP/SERVICE

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken
Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u begint te herstellen.
Doet u dat niet, dan kan dat de dood of elektrische schokken tot gevolg hebben.

Alle herstellingen moeten lokaal uitgevoerd worden door een geautoriseerde dienst na-verkoop van KitchenAid. Neem contact op met de dealer van wie u het toestel gekocht hebt, om de naam van de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst na-verkoop van KitchenAid te verkrijgen.

In België:

Gebroeders Nijs
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST
Tel: 015/30 67 60

In Nederland:

Micave B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel: 0418 54 05 05

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Geregistreerd handelsmerk/™ handelsmerk van KitchenAid, VS.
© 2004. Alle rechten voorbehouden.

Technische beschrijvingen kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.