5KCF0104

KitchenAid

INHOUDSTAFEL

VEILIGHEID VAN DE COOK PROCESSOR
Belangrijke voorzorgen 118
Elektrische vereisten 120
Afgedankte elektrische apparatuur 120

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN
Onderdelen en eigenschappen 121
Bedieningspaneel 122
Accessoires/toebehoren 122

RICHTLIJNEN KOOKMODI
Automatische kookmodi 124

AANVULLENDE FUNCTIES
Timerfunctie 126
Snel mengen 127
Pulse 127
Minikom en Mini Multiblade-mes 127
Maatbekertje 128

AAN DE SLAG
De cook processor voorbereiden voor gebruik 128
De cook processor gebruiken 129

OPSTARTEN EN BEDIENING INSTELLEN
Welkomstscherm 130
Taal display 130
De temperatuureenheid wijzigen (Fahrenheit/Celsius) 130

DE AUTOMATISCHE KOOKMODI GEBRUIKEN 131

DE STOOMBAKJES GEBRUIKEN
Het ronde inwendige stoombakje gebruiken 134
Het bovenste en/of onderste stoombakje gebruiken 135
Bereidingsaanbevelingen voor het stoombakje 136

DE MANUELE KOOKMODI GEBRUIKEN
Bedieningsgids voor accessoires/toebehoren 137
Met manuele instellingen koken 138

ONDERHOUD EN REINIGING
De cook processor reinigen 141
Accessoires/toebehoren opbergen 142

PROBLEEMOPLOSSING 143

GARANTIE EN SERVICE 144

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

We hebben in deze handleiding en op uw toestel tal van belangrijke veiligheids-waarschuwingen aangebracht. Lees deze veiligheidswaarschuwingen en leef ze na.

Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidswaarschuwingen volgen op het alarmsymbool en de woorden "GEVAAR" of "WAARSCHUWING". Deze woorden betekenen het volgende:

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

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

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

BELANGRIJKE VOORZORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basis-voorzorgen worden getroffen om het risico op brand, elektrische schokken en/of persoonlijk letsel te voorkomen, waaronder:

1. Alle instructies lezen.
2. Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen dompelen om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Trek de netstekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
4. Raak geen bewegende onderdelen aan. Houd handen, haar, kleding en spatels of ander gerei uit de buurt van de hulpstukken wanneer het apparaat in werking is. Zo verkleint u de kans op persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat.
5. Gebruik nooit een apparaat met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker, na een defect of nadat het apparaat is gevallen of op een andere manier beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende dienst-na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
6. Het gebruik van hulpstukken die niet door KitchenAid aanbevolen of verkocht worden, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
7. Gebruik het apparaat nooit buiten.
8. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.

9. De apparaten mogen worden gebruikt door personen met fysisch, mentaal of zintuiglijk verminderde capaciteiten of met een gebrek aan kennis en ervaring, indien ze onder toezicht staan of instructies werden gegeven over het veilige gebruik van het apparaat en indien ze de risico's begrijpen.
10. De toegankelijke oppervlakken kunnen heet zijn wanneer het apparaat in werking is.
11. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of aparte afstandsbediening.
12. Dompel de aandrijving niet onder in water.
13. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
14. Om het risico op verwondingen te voorkomen, mag u nooit messen of schijven op de basis aanbrengen zonder eerst de pot correct op zijn plaats te hebben gezet.
15. Zorg dat het deksel goed vergrendeld is voordat u het apparaat aanzet.
16. Maak het vergrendelingsmechanisme van het deksel niet onklaar voor gebruik.
17. Wees voorzichtig als u een hete vloeistof in de cook processor giet. De vloeistof kan door een plotse stoomstoot uit het apparaat worden gestoten.
18. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe snijmessen, bij het leegmaken van de pot en tijdens het reinigen.
19. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen. Het apparaat en snoer moeten buiten het bereik van kinderen blijven.
20. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
21. Als de pot te vol is, kan er kokend water worden uitgestoten.
22. Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde basis.
23. OPGELET: Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u het van de basis verwijdert.
24. Het oppervlak van het verwarmingselement kan na het gebruik heet blijven.
25. De cook processor moet op een stabiel oppervlak geplaatst worden met de handvatten zo dat ze niet aangestoten kunnen worden, zodat er geen hete vloeistoffen worden gemorst.
26. Vermijd morsen op de stekker.
27. ⚠ Heet oppervlak tijdens bereiding.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Elektrische vereisten

Voedingsspanning: 220-240 volt AC (wisselstroom)
Frequentie: 50-60 hertz
Vermogen: 1050 watt
Motor: 450 watt

OPMERKING: Dit product heeft een geaarde stekker. Om het risico op elektrische schokken te verminderen, past deze stekker slechts in één richting in de contactdoos. Als de stekker niet in de contactdoos past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig de stekker in geen geval.

Gebruik geen verlengsnoer. Als het netsnoer te kort is, laat dan een contactdoos in de nabijheid van het apparaat installeren door een gekwalificeerde elektricien of een monteur.

Afgedankte elektrische apparatuur

Afgedankte materiaalverpakking

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

Dumping van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake 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, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparaten.

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

Onderdelen en eigenschappen

Nederlands

Bedieningspaneel

Accessoires/toebehoren

Inwendig stoombakje

Inhoud stoomkoker

Bakje	Inhoud (voorbeelden)
Bovenste	3 à 4 kleine vissen
Onderste	500 g gehakte of gesneden groenten 3 à 4 grote of 6 à 8 kleine aardappelen
Inwendig	6 à 8 middelgrote garnalen

Voedselhoeveelheden voor inhoud zijn slechts aanbevelingen.

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

BELANGRIJK: Om spatten of bovenmatig trillen te voorkomen, volgt u altijd de op de StirAssist-menger en Eierklopper vermelde aanbevolen snelheden.

StirAssist-menger

Multiblade-mes

Minikom en Mini Multiblade-mes

Eierklopper
(max. temperatuur = 100 °C)*

Deegmes
(max. temperatuur = 40 °C)*

Opbergdoos

** Overschrijd deze temperaturen niet tenzij aangegeven in een recept uit het KitchenAid-kookboek of de KitchenAid-app.*

Nederlands

Uw cook processor heeft zes automatische kookmodi die elk gespecialiseerde modi hebben, om allerlei verschillende keukentaken uit te voeren.

In het meegeleverde kookboek staan verschillende recepten die optimaal afgestemd zijn op deze kookmodi.

Raadpleeg het meegeleverde kookboek voor instructies over welke hulpstukken, kookmodi en instellingen u moet kiezen als u de automatische kookmodi gebruikt.

Raadpleeg de snelle handleiding voor tips en toepassingen voor de kookmodi.

U kunt ook met de manuele modus koken, om uw eigen recepten te ontwikkelen, of om koude gerechten zoals mayonaise, guacamole, tapenades, tartaar en rouille te maken.

Automatische kookmodi

De temperaturen, tijden en snelheden voor kookmodi met verschillende stappen zijn aangeduid met een → om de waarde voor elke stap aan te geven.

Kookmodus	Temp (°C)	Tijd (minuten)	Snelheid	Recepten (zie meegeleverd kookboek voor meer informatie)
Koken (Multiblade-mes/StirAssist-menger)				
Koken P1	120	20	2	Wortel-gembersoep, courgettecappuccino, confituur/gelei, fruitcoulis
Koken P2	130→110	5→30	INT→2	Artisjokkensoep, heldere bouillon met gyoza, tomatensoep, erwtensoep, bisque, uiensoep
Koken P3	130→100→100	5→8→13	2→2→2	Minestrone
Braden (Multiblade-mes/StirAssist-menger)				
Braden P1	140	10	INT	Geroerbakte asperges, gyros
Braden P2	130→130	10→3	2→2	Oosterse noedels met garnalen, gebakken rijst met tofoe, tjaptjoi
Braden P3	130→120	2→1,3	1→2	

RICHTLIJNEN KOOKMODI

De temperaturen, tijden en snelheden voor kookmodi met verschillende stappen zijn aangeduid met een → om de waarde voor elke stap aan te geven.

Kookmodus	Temp (°C)	Tijd (minuten)	Snelheid	Recepten (zie meegeleverd kookboek voor meer informatie)
Stoven (Multiblade-mes/StirAssist-menger/Inwendig stoombakje)				
Stoven P1	100	7	2	Bavarois, panna cotta, pesto
Stoven P2	110	45	1	Lamscouscous, chutney, tajine van kip, coq-au-vin, kip tikka masala, chili con/sin carne
Stoven P3	120	10	2	Marokkaanse gehaktballetjes, peperroomsaus, tomatensaus, bouillabaisse, currysaus
Stoven P4	95	90	1	Rillettes, stoofschotel van rundvlees
Stoven P5	120→100	10→25	2→2	Rijstpap
Stoven P6	100→100	60→10	1→1	Cassoulet, Ierse stoofpot
Stoven P7	130→100→100	5→30→12	1→1→1	Waterzooi, pasta met bolognaisesaus
Stoven P8	80→80	6→2	3→3	Bearnaisesaus, sabayon
Stoven P9	120→100→ 110→100	2→3→ 3→15	2→2→ 2→2	Risotto
Stoven P10	120	9	0	Vongole
Stoven P11	120→100	10→15	2→2	Ratatouille, groene kipcurry
Stomen (Multiblade-mes/StirAssist-menger/Stoombakjes)				
Stomen P1	130	10	0	Vis in oosterse bouillon, zalm in papillot, dim sum van garnalen
Stomen P2	120	5	2	Mosselen met witte wijn, gestoomde groenten
Puree (Multiblade-mes/StirAssist-menger/Inwendig stoombakje)				
Puree P1	120	5	2	Hummus
Puree P2	120	25	2	Brandade met kabeljauw (gepureerd), gratin dauphinois
Puree P3	80→110→130	20→5→10	2→1→2	
Puree P4	120	10	2	Babyvoedsel
Puree P5	120	15	0	Broccolimousse
Deeg maken (Deegmes)				
Deeg maken P1	40→0→40	2→2→30	2→2→0	Pizzadeeg, rozijnenbrood, speltbrood, wit brood, volkorenbrood

AUTOMATISCHE KOOKMODI

Koken

Selecteer Koken om heerlijke soepen en bisques te bereiden. Deze modus kan ook gebruikt worden om confituur, gelei, bouillon en andere gerechten te bereiden die gedurende een aantal minuten moeten doorkoken.

Braden

Gebruik Braden om heerlijke geroerbakte en oosterse gerechten en makkelijke roereieren met spek te bereiden.

Stoven

De modus Stoven heeft verschillende voorgeprogrammeerde modi om alles van sauzen tot risotto te bereiden. Of u nu een lerse stoofpot, bearnaisesaus of ratatouille wilt maken, met de programma's van de modus Stoven kunt u altijd makkelijk en snel alledaagse gerechten bereiden.

Stomen

Bij de modus Stomen gebruikt u de bovenste, onderste en inwendige stoombakjes om groenten, vis, mosselen of andere producten te bereiden. Deze modus is perfect om delicate producten te bereiden en om producten indirect te verwarmen.

Pureren

Pureren combineert de mogelijkheden van de cook processor om te koken en te hakken, waarmee het bereiden van hummus of garnaalkroketten een simpel karweitje wordt.

Deeg maken

Deeg kneden en laten rijzen wordt makkelijk en moeiteloos. Of u nu zelf pizzabodems bereidt of brood bakt, de cook processor vereenvoudigt het allemaal.

AANVULLENDE FUNCTIES

Timerfunctie

U kunt de timer als kooktimer of als keukentimer gebruiken. Zie het hoofstuk over manueel koken voor gebruik met de kookmodi.

Om als keukentimer te gebruiken:

1. Druk op (tijd). De tijdindicator knippert op 00:00.
2. Draai de knop met de klok mee om de tijd te verhogen en draai tegen de klok in om de tijd te verminderen.
3. Druk op (start) om het aftellen te starten. Er klinkt een geluidssignaal wanneer het aftellen 00:00 bereikt.

Snel mengen

Druk één keer op (Snel mengen) wanneer de StirAssist-menger gemonteerd is om 2 seconden op een lage snelheid te mengen.

U kunt de knop (Snel mengen) ook ingedrukt houden; de StirAssist-menger draait dan op een lage snelheid totdat u de knop loslaat.

De timer telt op zolang u de knop (Snel mengen) ingedrukt houdt.

Pulse

Druk op Pulse om het gemonteerde hulpstuk op een hoge snelheid te bedienen. Laat los om te stoppen.

De timer telt op zolang u de Pulse-knop ingedrukt houdt.

BELANGRIJK: Om spatten of bovenmatig trillen te voorkomen, gebruikt u de Pulse-knop niet met de StirAssist-menger. Volg altijd de aanbevolen maximumsnelheid, zoals aangegeven op het mes.

Minikom en Mini Multiblade-mes

Gebruik de Minikom en het Mini Multiblade-mes om kleinere hoeveelheden te verwerken.

1. Plaats de Minikom in de pot van de cook processor, met de pijlen op de Minikom tegenover de pijlen op de pot van de cook processor.
2. Plaats het Mini Multiblade-mes erin.
3. Voeg voedsel toe dat verwerkt moet worden.
4. Sluit het deksel en klik het vast.
5. Vergrendel het deksel.

Gebruik de Minikom alleen voor het verwerken van voedsel. Gebruik de Minikom niet met kookcycli.

AANVULLENDE FUNCTIES

Maatbekertje

Het bekertje in het midden van het deksel is verwijderbaar en kan als maatbekertje worden gebruikt om vloeibare ingrediënten toe te voegen.

HEET OPPERVLAK! Raak alleen de handgreep in het midden op het maatbekertje aan.

Zorg er om het risico op spatten te verlagen voor dat het maatbekertje vergrendeld is wanneer de motor van de cook processor in werking is.

Om het te verwijderen, draait u het tegen de klok in om het te ontgrendelen en tilt u het uit het deksel.

Om het terug te plaatsen, zet u het maatbekertje weer in het deksel en draait u het met de klok mee om het te vergrendelen.

AAN DE SLAG

De cook processor voorbereiden voor gebruik

1. Plaats de cook processor op een droog, vlak oppervlak, zoals een aanrecht of tafel.
2. Zorg ervoor dat er genoeg ruimte boven de cook processor is om het deksel te openen en de pot te verwijderen.
3. Verwijder het eventueel aanwezige verpakkingsmateriaal.
4. Was het deksel en de hulpstukken in warm zeepsop en spoel ze grondig af. Veeg de binnenkant van de pot af met een vochtige doek. Dompel de pot niet onder in water. Droog goed af.

De cook processor gebruiken

⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

Aansluiten op een geaard stopcontact.

Verwijder de aardpin niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

1 Steek de stekker in een geaard stopcontact. De cook processor moet het enige apparaat op het circuit zijn. De cook processor is nu klaar voor gebruik.

2 Zet de hoofdstroomschakelaar op I (AAN).

Nederlands

Welkomstscherm

Wanneer u de cook processor voor het eerst inschakelt nadat u de stekker in het stopcontact heeft gestoken, nadat u de hoofdstroomschakelaar heeft aangezet, of na een stroompanne, verschijnt er een welkomstscherm op het display.

Druk op een knop van het bedienings-paneel om verder te gaan.

Taal display

Nadat u de cook processor de eerste keer inschakelt, moet u een taal voor het display kiezen:

1. Draai aan de knop tot de gewenste taal wordt weergegeven.
2. Druk op ▷|| (Start/pauze) om te selecteren en te bewaren.

Om de taal van het display te wijzigen:

1. Houd ▷|| (Start/pauze) en ⏲ (Tijd) tegelijkertijd ingedrukt gedurende 3 seconden.
2. Het display zal de huidige taal tonen.
3. Draai aan de knop tot de gewenste taal wordt weergegeven.
4. Druk op ▷|| (Start/pauze) om te selecteren en te bewaren.

De temperatuureenheid wijzigen (Fahrenheit/Celsius)

De standaardinstelling voor de temperatuur van de cook processor is graden Celsius.

Om van Celsius (°C) naar Fahrenheit (°F) te veranderen:

1. Houd de knop 🌡 (Temperatuur) gedurende 3 seconden ingedrukt om tussen Celsius en Fahrenheit te schakelen.

DE AUTOMATISCHE KOOKMODI GEBRUIKEN

BELANGRIJK: Raadpleeg het meegeleverde kookboek voor instructies over welke hulpstukken, kookmodi en instellingen u moet kiezen als u de automatische kookmodi gebruikt.

1 Plaats de pot op de basis en vergrendel hem. Als de pot niet vergrendeld is, verschijnt `Ontgrendeld` op het display.

2 Plaats het in het recept genoemde accessoire/toebehoren in de pot en schuif het op de aandrijvingsas.

3 Voeg de ingrediënten voor de eerste stap van het koken toe. Zorg ervoor dat de inhoud de “max”-lijn niet overschrijdt.

4 Sluit het deksel en klik het vast. Vergrendel het deksel vervolgens. Als het deksel niet goed op zijn plek zit en vastgeklikt is, verschijnt `Deksel open` op het display in alle modi, behalve in de modus Stomen P1.

5 Druk op de modusknop om de gewenste voorgeprogrammeerde kookmodus te selecteren. Draai daarna aan de knop om de gespecialiseerde modus te kiezen, bijvoorbeeld Stoven P7. De standaardtijd en -temperatuur zullen op het display knipperen.

6 Druk op ▷|| (Start). Bij kookmodi met meerdere stappen zal de volgende stap in het onderste gedeelte van het display verschijnen, en zullen de standaardtijd en -temperatuur op het display knipperen. Draai desgewenst aan de knop om de stap te wijzigen.

Nederlands

7 Druk opnieuw op ▷|| (Start).
De temperatuur en tijd stoppen met knipperen. De tijd begint af te tellen eens de ingestelde temperatuur bereikt is.

8 Eens de eerste stap klaar is, klinkt er een geluidssignaal en knipperen de instellingen voor de volgende stap op het display.

9 Verander zo nodig de accessoires/ toebehoren, en voeg eventueel bijkomende ingrediënten toe voor de volgende stap.

10 Druk op ▷|| (Start). De temperatuur en tijd stoppen met knipperen en de tijd begint af te tellen.

11 Er klinkt een geluidssignaal aan het einde van de volgende stap. Herhaal stappen 9-10 totdat u alle stappen heeft doorlopen.
Na de laatste stap gaat de cook processor automatisch over op de warmhoudfunctie gedurende 45 minuten. Na 45 minuten klinkt er een geluidssignaal en zal de cook processor zichzelf uitschakelen.

Bij een stroompanne verschijnt het welkomstscherm op het display wanneer de stroomtoevoer hersteld is.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor voedselvergiftiging

Eet geen door de cook processor bereid voedsel als er "KitchenAid Druk op een knop om verder te gaan" op het display staat.

Dat kan voedselvergiftiging of misselijkheid tot gevolg hebben.

Als een kookcyclus onderbroken werd, controleer dan of het voedsel volledig gekookt werd, tot een inwendige minimumtemperatuur van 74 °C.

BELANGRIJK: Om spatten te voorkomen, schakelt u de motor altijd uit voordat u het deksel losklikt en opent.

HEET OPPERVLAK! Deksel, vergrendelingen en accessoires kunnen heet zijn. Gebruik ovenwanten of pannenlappen.

WAARSCHUWING! Heet oppervlak tijdens bereiding. Niet aanraken!

BELANGRIJK: Motor zal niet werken wanneer de vergrendeling ontgrendeld is.

12 Gebruik ovenwanten of pannenlappen, ontgrendel het deksel, klik het los en open het. Verwijder alle accessoires/toebehoren voordat u de pot uit de cookprocessor haalt en de maaltijd serveert.

13 Zet de hoofdstroomschakelaar op O (UIT).

Nederlands

DE STOOMBAKJES GEBRUIKEN

De cook processor heeft twee verschillende soorten stoombakjes die bij het koken in bepaalde modi gebruikt kunnen worden. **OPMERKING:** De stoombakjes kunnen niet gebruikt worden samen met voedselverwerkingshulpstukken zoals het Multiblade-mes, de StirAssist-menger, het deegmes en de eierklopper.

Het ronde inwendige stoombakje gebruiken

1 Plaats de pot op de basis en vergrendel hem. Als de pot niet vergrendeld is, verschijnt `Ontgrendeld` op het display.

2 Open het deksel van de pot en verwijder alle eventueel gemonteerde voedselverwerkingshulpstukken.

3 Voeg ingrediënten of water toe aan de pot, zoals aangegeven in het recept.

4 Plaats het inwendige stoombakje in de pot.

5 Plaats het te stomen voedsel in het bakje. Sluit het deksel en klik het vast. Vergrendel het deksel vervolgens. Zorg ervoor dat het maatbekertje op zijn plaats zit.

6 Start de gespecialiseerde modus voor Stomen die in uw recept vermeld staat, of de manuele kookmodus.

DE STOOMBAKJES GEBRUIKEN

U kunt het bovenste en onderste stoombakje samen gebruiken, ofwel enkel het onderste stoombakje. U kunt het onderste stoombakje ook samen met het inwendige stoombakje gebruiken. De instructies hieronder beschrijven het voorbeeld waarbij zowel het bovenste als het onderste bakje gebruikt worden.

Het bovenste en/of onderste stoombakje gebruiken

1 Plaats de pot op de basis en vergrendel hem. Als de pot niet vergrendeld is, verschijnt `Ontgrendeld` op het display.

2 Open het deksel en maak het los van het scharnier om het te verwijderen.

3 Voeg ingrediënten of water toe aan de pot, zoals aangegeven in het recept.

4 Plaats het te stomen voedsel in het onderste bakje en zet het dan op de pot.

5 De onderste en bovenste stoombakjes kunnen op elkaar gestapeld worden om twee verschillende producten tegelijkertijd te stomen. Breng het deksel van de stoomkoker aan nadat de ingrediënten zijn toegevoegd.

6 Start de gespecialiseerde modus voor Stomen die in uw recept vermeld staat.

Nederlands

Bereidingsaanbevelingen voor het stoombakje

Accessoire/ toebehoren	Product	Voorbereiding	Max. hoeveelheid	Bedienings-tijd
Onderste stoombakje Giet 700 ml water in de pot en selecteer de functie Stomen P1	**GROENTE**			
	Wortels	Plakjes van 0,5 cm	400 g	15 min
		Repen van 5 cm	400 g	17 min
	Aardappelen	Blokjes of stukken	1 kg	25 min
		Hele aardappel van ± 150 g	8 eenheden	35 min
	Groene boontjes		500 g	20 min
	Broccoli	In roosjes	3 eenheden	17 min
	Bloemkool	In roosjes	1 eenheden	20 min
	Kool	Reepjes	500 g	20 min
	Witte asperges	Geschild	2 bosjes	15 min
	Groene asperges	Geschild	2 bosjes	10 min
	Paprika	Reepjes	400 g	15 min
	Champignons		400 g	15 min
	Diepvrieserwten		400 g	15 min
	Verse erwten		400 g	10 min
	Prei	Plakjes van 1 cm	400 g	15 min
	Venkel	In vieren gesneden	4 eenheden	20 min
	Courgettes	Plakjes van 1 cm	500 g	10 min
	FRUIT			
	Appels	Ontkernd en in vieren gesneden	5 eenheden	20 min
	Peren	Ontkernd en in vieren gesneden	4 eenheden	20 min
		Hele vrucht	6 eenheden	25 min
	Abrikozen	Ontkernd en in twee gesneden	8 eenheden	10 min
	Perziken	Ontkernd en in twee gesneden	6 eenheden	10 min
	Pruimen	Ontkernd en in twee gesneden	8 eenheden	10 min
	VIS			
	Filets		800 g	15 min
	Forel	Hele vis	4 eenheden	20 min
	Brasem	Hele vis	3 eenheden	25 min
	Garnalen	Zonder kop	15 eenheden	12 min
		Zonder kop, gepeld	25 eenheden	10 min
	Mosselen		1 kg	10 min
	Venusschelpen		1,5 kg	10 min
	VLEES			
	Kipfilets	Hele filet	5 eenheden	25 min
		In reepjes of stukjes van 1 cm.	600 g	15 min
	Gehaktballen	diameter van 3,5 tot 4 cm	600 g	20 min
	Worsten		750 g	15 min

Bedieningsgids voor accessoires/toebehoren

Raadpleeg het overzicht hieronder voor de aanbevolen snelheden en hoeveelheden voor de accessoires/toebehoren wanneer u manuele kookmodi gebruikt. **BELANGRIJK:** Gebruik altijd de aanbevolen snelheden om spatten te voorkomen bij het gebruik van de eierklopper, het deegmes of het Multiblade-mes.

Accessoire/ toebehoren	**Product**	**Snelheid**	**Max. hoeveelheid**	**Bedieningstijd**
Multiblade-mes	Gepureerde soepen	10	2,5 L	Tot 1 min. voor puree†
	Vlees (zonder been)	10	1,0 kg	Tot 1 min. voor puree†
	Vis (zonder graten)	10	1,0 kg	Tot 1 min. voor puree†
	Groenten	10	1,0 kg	2 min.†
	Compote	10	500 g	30 sec.
	Noten (amandelen, pecannoten, walnoten, pinda's)	10	700 g	30 sec.
Mini Multiblade-mes en Minikom	Gepureerde soepen	10	1,0 L	Tot 1 min. voor puree†
	Vlees, vis (zonder been of graten).	10	500 g	Tot 1 min. voor puree†
	Noten (amandelen, pecannoten, walnoten, pinda's)	10	300 g	30 sec.
	Pesto	10	450 g	30 sec.
StirAssist-menger	Braden (vlees, spek, ui in blokjes van 2 x 2 cm)	1	600 g	5 min.
	Risotto	1	1,5 kg (350 g rijst)	20 min.
	Stoofpot	1	2,5 L	30 à 45 min.
Eierklopper	Eiwitten	7-9	8 eieren	5 à 10 min.
	Mayonaise, slagroom	7-9	1,3 L	5 à 8 min.
	Crèmes, sauzen	4-6	1,2 L	5 à 10 min.
Deegmes	Brooddeeg	2	1,2 kg	2 à 3 min.
	Deeg	5	1,2 kg	2 min.
	Briochebrood	5	1,2 kg	2 min.
	Cakebeslag	6	1,5 L	2 min.
	Pannenkoekenbeslag	8	1,5 L	2 min.

†In stukjes van 2 cm gesneden

Met manuele instellingen koken

1 Plaats de pot op de basis en vergrendel hem.

2 OPTIONEEL: Plaats het gewenste accessoire/toebehoren in de pot en schuif het op de aandrijvingsas.

3 Voeg de ingrediënten voor de eerste stap van het koken toe. Zorg ervoor dat de inhoud de “max”-lijn niet overschrijdt.

4 Sluit het deksel, klik het vast en vergrendel het. Als het deksel niet goed op zijn plek zit, verschijnt `Deksel open` op het display wanneer de snelheidsregelaar, de Pulse-knop of de knop (Snel mengen) geactiveerd zijn.

5 Als u een accessoire/toebehoren gebruikt: Duw de snelheidsregelaar naar rechts (+) of links (-) om de gewenste snelheid te selecteren, of druk op de Pulse-knop of op de knop (Snel mengen).

6 Druk op (Temperatuur) en draai aan de knop om de gewenste kooktemperatuur in te stellen.

7 Druk op (Tijd) en draai aan de knop om de gewenste kooktijd in te stellen.

8 Druk op ▷|| (Start). De temperatuur en tijd stoppen met knipperen en de tijd begint af te tellen. VOORVERWARMING verschijnt op het display totdat de ingestelde temperatuur bereikt is.

OPMERKING: Als de cook processor op een hoge temperatuur staat wanneer u een lagere temperatuur selecteert, dan verschijnt AFKOELING op het display totdat de lagere temperatuur bereikt is.

Bij een stroompanne verschijnt het welkomstscherm op het display wanneer de stroomtoevoer hersteld is.

⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor voedselvergiftiging

Eet geen door de cook processor bereid voedsel als er "KitchenAid Druk op een knop om verder te gaan" op het display staat.

Dat kan voedselvergiftiging of misselijkheid tot gevolg hebben.

Als een kookcyclus onderbroken werd, controleer dan of het voedsel volledig gekookt werd, tot een inwendige minimumtemperatuur van 74 °C.

BELANGRIJK: Om spatten te voorkomen, schakelt u de motor altijd uit voordat u het deksel losklikt en opent.

HEET OPPERVLAK! Deksel, vergrendelingen en accessoires kunnen heet zijn. Gebruik ovenwanten of pannenlappen.

⚠ **WAARSCHUWING!** Heet oppervlak tijdens bereiding. Niet aanraken!

BELANGRIJK: Motor zal niet werken wanneer de vergrendeling ontgrendeld is.

9 Wanneer de timer 00:00 bereikt, klinkt er een geluidssignaal en zal de cook processor zichzelf uitschakelen. Gebruik ovenwanten of pannenlappen, ontgrendel het deksel, klik het los en open het. Verwijder alle accessoires/toebehoren voordat u de pot uit de cookprocessor haalt en de maaltijd serveert.

10 Zet de hoofdstroomschakelaar op O (UIT).

De cook processor reinigen

De pot en het deksel zijn vaatwasbestendig maar het wordt toch aanbevolen ze met de hand te wassen.

Trek de stekker van de cook processor uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

- Laat de cook processor en de accessoires/ toebehoren afkoelen voordat u ze reinigt.

Oppervlakken buitenkant:

- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schuursponsjes. Die kunnen krassen in het oppervlak veroorzaken.
- Veeg de buitenkant van de cook processor af met een schone, vochtige doek en droog grondig af.

Pot:

Om de pot te reinigen, veegt u de binnenkant eerst af met een zachte, in sop gedrenkte doek en daarna met een schone vochtige doek. Vul de pot met heet zeepsop en laat weken om aangekoekt voedsel te verwijderen voordat u hem reinigt.

- Schrob met een pasta van natrium-bicarbonaat en water om ingebakken vlekken te verwijderen. Spoel en droog grondig af.

De pot is ook vaatwasbestendig.

Droog na het reinigen de pot grondig af met een zachte doek.

Alle accessoires/toebehoren en messen mogen afgewassen worden in de bovenste lade van de vaatwasmachine. Droog alle onderdelen goed na het afwassen. Gebruik een mild wasprogramma, zoals Normaal. Vermijd programma's met hoge temperaturen.

Deksel en binnenafdichting deksel:

Het deksel heeft afgietgaten die bedekt zijn met een rubberen binnenafdichting.

- Als u het deksel afwast in de vaatwas-machine of met de hand, verwijder dan eerst de binnenafdichting van het deksel door het onder de lipjes onderaan het deksel uit te trekken.
  Was de afdichting in de vaatwasmachine of in een warm sopje en droog af voordat u deze opnieuw bevestigt. Bevestig de afdichting opnieuw aan het deksel voordat u dat terugplaatst op de cook processor.

Nederlands

De binnenafdichting van het deksel opnieuw bevestigen:

1 Bevestig de rand vooraan onder de lipjes, zoals afgebeeld.

2 Druk de afdichting op zijn plaats, beginnend vanaf de achterkant.

3 Werk van achter naar voor tot de afdichting volledig op zijn plaats in het deksel zit.

Accessoires/toebehoren opbergen

1 De eierklopper (1), de StirAssist-menger (2), het deegmes (3) en het MultiBlade-mes (4) passen zoals afgebeeld in de opbergdoos.

2 De opbergdoos past in de bovenste en onderste stoombakjes en het deksel van de stoomkoker.

Als de cook processor een defect vertoont of niet werkt

⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

Aansluiten op een geaard stopcontact.

Verwijder de aardpin niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

- **Is de cook processor aangesloten op een geaard stopcontact?**
  Steek de stekker van de cook processor in een geaard stopcontact.
- **Is de zekering in de voeding van de cook processor in orde?**
  Hebt u een zekeringenkast, controleer dan of er voeding is. Trek de stekker van de cook processor uit het stopcontact en steek hem er dan weer in.
- **Op het display verschijnt** `Ontgrendeld`**:**
  De pot is niet goed op de basis vergrendeld. Zorg ervoor dat de pot vergrendeld is.
- **Op het display verschijnt** `Deksel open`**:**
  Het deksel is niet vastgeklikt op de pot en er is een andere automatische kookmodus dan Stomen P1 of een manuele snelheid van het hulpstuk, Pulse of Snel mengen geselecteerd. Zorg ervoor dat het deksel vastgeklikt is.
- **Op het display verschijnt** `Modus`**:**
  Op het display verschijnt `Modus` als Snel mengen of Pulse ingedrukt wordt tijdens een automatische kookmodus. Deze functies zijn niet beschikbaar tijdens de automatische kookmodi.
- **Op het display verschijnt** `Afkoeling`**:**
  Het apparaat koelt af wanneer u een lagere temperatuur dan de huidige kooktemperatuur selecteert.
- **Deksel sluit niet.**
  Controleer of de binnenafdichting van het deksel correct geïnstalleerd is in het deksel.

Foutmeldingen:

- **De motor schakelt uit tijdens de verwerking en er verschijnt "Fout 1" op het display:**
  De motor is overbelast. Verminder het aantal ingrediënten en schakel het apparaat uit zodat de motor enkele minuten kan afkoelen.
- **De motor en/of het verwarmins-element gaat niet aan en er verschijnt "Fout 2" op het display:**
  Schakel de cook processor uit en trek de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met de dienst-na-verkoop/ after sales service.
- **De cook processor schakelt zichzelf uit voordat het einde van de cyclus bereikt is en er verschijnt "Fout 3" op het display:**
  Er is een defect in het apparaat. Schakel de cook processor uit en trek de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met de dienst-na-verkoop/after sales service.
- **Als het probleem niet kan worden opgelost:**
  Raadpleeg het hoofdstuk "Garantie en service". Retourneer de cook processor niet naar de winkel - de verkoper biedt geen onderhoudsservice.

Garantie op de KitchenAid cook processor

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Europa, het Midden-Oosten en Afrika: Voor model 5KCF0104: Drie jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer de cook processor gebruikt is voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik of installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

Klantencontact

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

OPMERKING : Alle reparaties moeten in het land van aankoop worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.

Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

E-mail contact:

In Nederland: Ga naar www.KitchenAid.nl, en klik onderaan op de pagina op de link “Contact met ons opnemen”.

In België: Ga naar www.KitchenAid.be, en klik onderaan op de pagina op de link “Contact met ons opnemen”.

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN 11

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

© 2016. Alle rechten voorbehouden.
Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

KitchenAid

© 2016. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W10832403C 11/16