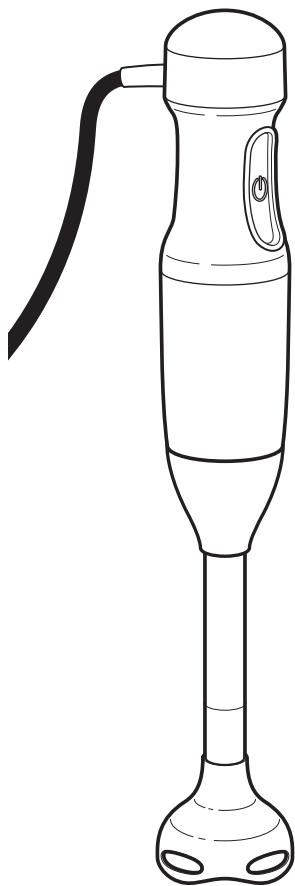


# KitchenAid



**Model 5KHB2571**

## Innehållsförteckning

### SÄKER ANVÄNDNING AV STAVMIXERN

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Viktiga säkerhetsföreskrifter .....            | 116 |
| Elektriska krav .....                          | 117 |
| Avfallshantering av elektrisk utrustning ..... | 117 |

### DELAR OCH FUNKTIONER

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Stavmixerns delar .....      | 118 |
| Stavmixerns funktioner ..... | 119 |
| Tillsatsguide .....          | 120 |

### ANVÄNDA DIN STAVMIXER

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Montera ihop stavmixern .....  | 121 |
| Använda blandningsstaven ..... | 122 |
| Använda visptillsatsen .....   | 123 |
| Använda hackartillsatsen ..... | 124 |
| Användningstips .....          | 125 |

### SKÖTSEL OCH RENGÖRING .....

### SERVICE OCH GARANTI .....

## Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi har lagt in flera säkerhetsföreskrifter i manualen och på din produkt.

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

Den uppmärksammar dig på eventuella risker som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden finns att hitta efter varningssymboler som innehåller antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

 **FARA**

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte omedelbart följer instruktionerna.

 **VARNING**

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte följer instruktionerna.

Alla säkerhetsanvisningar kommer att tala om den eventuella risken för dig, tala om hur risken för skada kan minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska anordningar ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas, bland annat följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. För att undvika risk för elektriska stötar ska inte stavmixerns motorkropp, nätsladd eller stickkontakt placeras i vatten eller andra vätskor.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
4. Barn ska hållas under uppsikt för att garantera att apparaten inte används som leksak.
5. Koppla ur apparaten ur vägguttaget när den inte används, innan delar monteras eller tas bort eller vid rengöring.
6. Undvik kontakt med apparatens rörliga delar.
7. Använd inte en matberedare med en skadad nätsladd eller stickkontakt, eller som det uppstått tekniskt fel på, eller efter att den har tappats på marken eller på något annat sätt skadats. Lämna in matberedaren till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning och reparation, eller elektrisk eller mekanisk justering.
8. Användning av tillsatser som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
9. Försäkra dig om att hackartillsatsen har låsts säkert på plats innan du börjar använda apparaten.
10. Använd inte apparaten utomhus.
11. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
12. Låt inte nätsladden komma i kontakt med heta ytor (inklusive spisen).
13. När du mixer vätskor (speciellt vätskor som är upphettade) ska du använda ett högt kärl, eller bereda små mängder vid varje tillfälle, för att minska på spillet.
14. Håll händer och redskap utanför kärlet under mixningen för att minska risken för att allvarliga personskador eller skador på mixern uppstår. En slickepott eller liknande redskap kan användas, men endast när maskinen inte är igång.
15. Knivbladen är vassa. Dessa ska hanteras ytterst varsamt.
16. Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER

## Elektriska krav

Spänning: 220-240 VAC

Frekvens: 50/60 Hertz

Wattal: 180 Watt

**OBS:** Om stickkontakten inte passar i vägguttaget ska du kontakta en behörig elektriker. Modifiera inte själv stickkontakten på något sätt.

## Avfallshantering av elektrisk utrustning

Den här produkten är märkt enligt EG- direktivet 2002/96/EC rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

Symbolen  på produkten eller i dokumentationen som medföljer produkten visar att denna apparat inte ska hanteras som hushållsavfall. Den ska

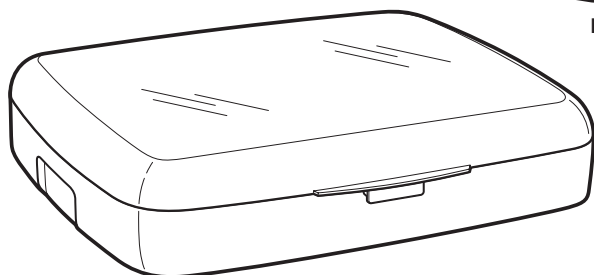
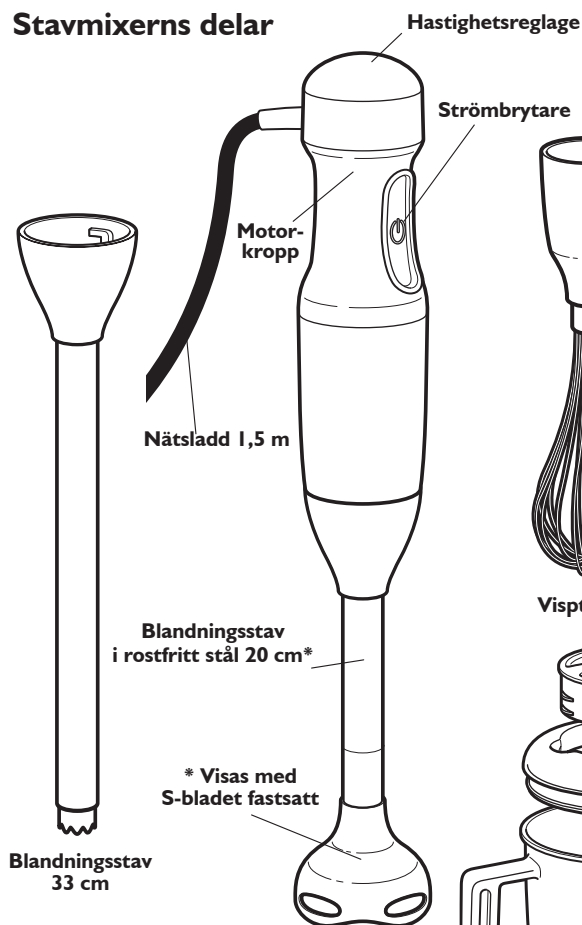
i stället lämnas in på en uppsamlingsplats avsedd för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Avfallshanteringen måste göras enligt lokala miljöföreskrifter.

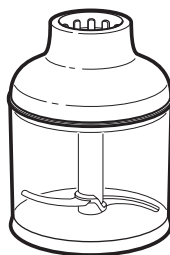
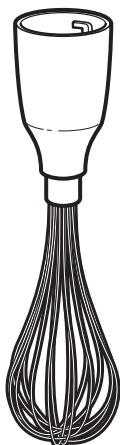
Mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du få från lokala myndigheter, avfallsentreprenör eller från butiken där du köpte produkten.

# DELAR OCH FUNKTIONER

## Stavmixerns delar



## Blandningsblad



## Stavmixerns funktioner

### Hastighetsreglage

Reglerbara hastigheter ger dig större kontroll på matberedningen för att kunna anpassas till en mängd olika livsmedel, drycker och soppor.

### Enkeltrycksknapp för ström

Starta stavmixern genom att trycka på strömbrytaren, och håll den intryckt under mixningen. För att stoppa mixningen släpper du bara upp strömbrytaren.

### Motorkropp

Utformad för att den ska kännas behaglig att hålla utan att du ska förlora greppet om den.

### Kraftfull likströmsmotor (visas ej)

Ger en kraftfull mixningseffekt. Har utformats för tyst driftgång med lång livslängd.

### Nätsladd 1,5 m

Nätsladden är tillräckligt lång för att kunna använda stavmixern vid spisen eller bakhordet, och är rundad utan skårer vilket gör det enkelt att rengöra den. Ett sladdband i silikon för praktisk förvaring av nätsladden följer med.

### Blandningsstav i rostfritt stål med vridlås

Fästes på motorkroppen genom att vrida på den, och roteras sedan för att låsas på plats. Det vassa bladet i rostfritt stål täcks över under mixningen för att förhindra stänk.

### Visptillsats

Optimerad för att vispa äggvitor och grädde.

### Hackartillsats

Lämpar sig utmärkt för små hackningsjobb som hackning av örter, nötter och grönsaker. Hackaren inkluderar en skål, ett blad och en hackartillsats. Hackarskålen har en glidsäker sockel för att förhindra att den flyttas under hackningen.

### Kanna

Kanna i BPA-fritt material på 1 liter, med praktiskt handtag och stänkskyddslock.

### Blandningsblad

Med de tre utbytbara blandningsbladen kommer du alltid att ha rätt redskap för en mängd olika arbetsuppgifter. Spelar ingen roll om du vill krossa is, hacka kokt kött eller skumma mjölk - med KitchenAids stavmixer är du helgarderad!

### Kastrullskydd

Knäpp fast kastrullskyddet på de utbytbara blandningsbladen för att skydda dina köksredskap när de används.

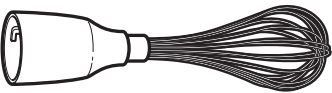
### Skydd för blandningsbladen

Knäpp fast skyddet för blandningsbladen på det utbytbara blandningsbladet för att skydda mot skador när det inte används.

### Förvaringsväska

Håller ordning på tillbehören samtidigt som den skyddar mot skador.

## Tillsatsguide

| Tillsats                                                                                                       | Används bäst för                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>S-blad</b>                 | <b>Mixning, iskrossning, tillredning av puré</b><br>Smoothies, milkshakes, kokta grönsaker, soppor, såser, is, barnmat, glasyr, krossad is          |
| <b>Stjärnblad</b>             | <b>Rivning, malning</b><br>Kokt kött, köttspad, pressning av fruktsaft, malning                                                                     |
| <b>Skummare/flatblandare</b>  | <b>Skumning, mixning</b><br>Mjölk (för kaffe latte, cappuccino osv.), kaksmet, pannkakssmet, muffinsmet                                             |
| <b>Visp</b>                 | <b>Vispning, emulgering, genomluftning</b><br>Äggvitor, vispad grädde, majonnäs, vinäggretsås, mousse, hollandaisesås, pudding                      |
| <b>Hackare</b>              | <b>Hackning</b><br>Grönsaker, parmesanost, jordnötter, salsa, hårdkokta ägg, brödsmlur, örter, kokt kött, köttspad, pressning av fruktsaft, malning |

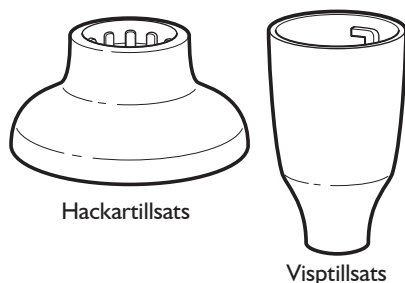
## Montera ihop stavmixern

Innan du använder KitchenAids stavmixer för första gången ska du torka av motorkroppen och tillsatserna med en ren, fuktig trasa för att få bort smuts eller damm. En mild tvålösning går bra att använda, men använd inga slipande rengöringsmedel.

**OBS!** Sänk inte ner motorkroppen eller tillsatserna i vatten.

Torka sedan med en mjuk trasa. Diska alla tillsatser och tillbehör för hand eller i översta facket på diskmaskinen. Låt alla delar torka grundligt.

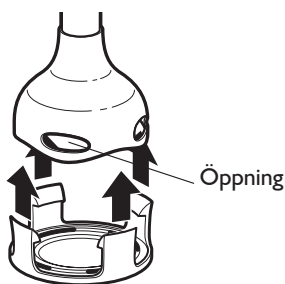
**OBS!** Försäkra dig alltid om att stickkontakten har dragits ut ur vägguttaget innan du sätter fast eller tar av tillsatser.



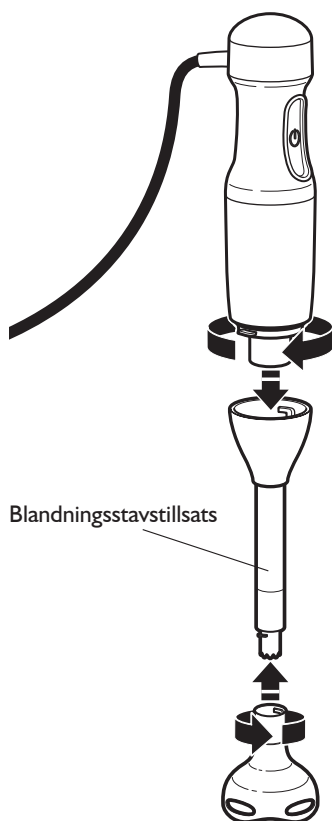
Mer information om att sätta fast och ta av tillsatsen för hackaren finns i avsnittet "Använda hackartillsatsen".

### Skydd för blandningsbladen

Knäpps enkelt på blandningsbladen och skyddar dessa när stavmixern inte används.

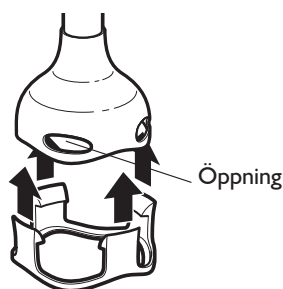


**OBS!** Försäkra dig om att skyddet för blandningsbladen sätts fast med monteringsklamrarna placerade mellan blandningsbladens öppningar.



### Kastrullskydd

Kastrullskyddet kan knäppas på någon av de blandningsblad som följer med, och skyddar stavmixern och dina köksredskap.



**OBS!** Försäkra dig om att skyddet för kastrullskyddet sätts fast med monteringsklamrarna placerade mellan blandningsbladens öppningar.



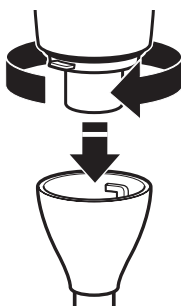
## Använda blandningsstaven

Använd blandningsstavtillsatsen för smoothies, milkshakes, soppor, kokta grönsaker, glasser eller barnmat.

1. För in blandningsstaven i blandningsbladet (se "Tillsatsguide") och vrid om tills den klickar på plats.



2. För in blandningsstaven i motorkroppen och vrid om tills den klickar på plats.



3. Sätt i stickkontakten i ett vägguttag.
4. Ställ in stavmixern på Speed I (hastighet I). Justera hastigheten genom att vrida hastighetsreglaget överst på stavmixern.
5. Stick ner stavmixern i blandningen.

**OBS!** Stavmixern får endast sänkas ner i vätska upp till tillsatsens längd. Sänk inte ner stavmixern längre än till skarven på mixningstillsatsen. Sänk inte ner motorkroppen i vätskor eller andra blandningar.

6. Tryck på knappen POWER (ström) för att starta stavmixern.
7. När du har mixat klart släpper du strömbrytaren innan du drar upp stavmixern ur blandningen.
8. Dra genast ut stickkontakten ur vägguttaget efter användning, innan du avlägsnar eller byter ut tillsatser.

Stick ner stavmixern, med blandningsstaven fastsatt, i kannan med ingredienser i en vinkel. Använd den andra handen för att täcka över kannans överdel så att det inte stänker och för att hålla den stadigt på plats. Kom ihåg att stoppa stavmixern innan du drar upp den ur kannan för att undvika att det stänker.

Mixning



Låt stavmixern förbli i kannans botten någon sekund, och håll den sedan i en vinkel för att därefter långsamt dra den uppåt längs kannans ena sida. Samtidigt som du drar stavmixern uppåt kan du lägga märke till att också ingredienserna från kannans botten kommer att dras med. När ingredienserna inte längre dras med upp från botten sticker du ner stavmixern i kannans botten igen för att upprepa processen till dess att alla ingredienser har fått önskad konsistens.

Uppdragning



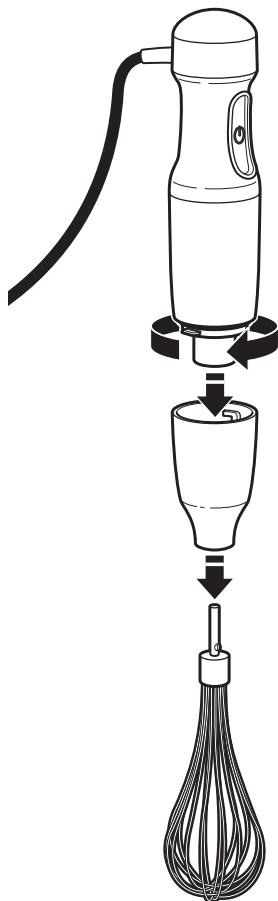
Genom att använda en lätt cirkulär rörelse som utgår från din handled drar du stavmixern uppåt något för att därefter låta den sjunka ner i blandningen igen. Låt handledsrörelsen och stavmixerns vikt göra jobbet.

Handledsrörelse



## Använda visptillsatsen

Använd vispen för att vispa gräddor, äggvitor, vinäggretsåser eller mousser, eller för att göra majonnäs.



1. För in vispen i visptillsatsen.
2. För in visptillsatsen i motorkroppen och vrid om tills den klickar på plats. Tillsatsen justerar automatiskt vispen till lämpliga hastigheter för vispning.
3. Sätt i stickkontakten i ett vägguttag.
4. Starta stavmixern på Speed I (hastighet I). Justera hastigheten genom att vrida hastighetsreglaget överst på stavmixern.

5. Stick ner stavmixern i blandningen.

Vispen är tillverkad i rostfritt stål och kan göra repor eller märken i teflonbeläggningar. Undvik därför att använda vispen i köksredskap som har teflonbehandlats.

**OBS!** Stavmixern får endast sänkas ner i vätska upp till tillsatsens längd. Sänk inte ner stavmixern längre än till visptillsatsens skarv. Sänk inte ner motorkroppen i vätskor eller andra blandningar.

För att undvika stänk och skvätt ska visptillsatsen användas i djupa kärl eller kastruller.

6. Tryck på knappen STRÖM för att starta stavmixern.
7. När du har vispat klart släpper du upp strömbrytaren innan du drar upp stavmixern ur blandningen.
8. Dra genast ut stickkontakten ur vägguttaget efter användning, innan du avlägsnar eller byter ut tillsatser.

## Använda hackartillsatsen

### **VARNING**

**Risk för skärskador.**

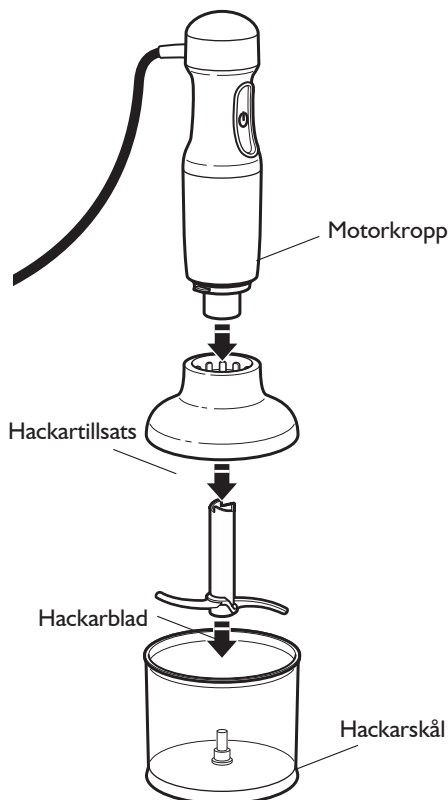
**Hantera knivbladen ytterst varsamt.**

**I annat fall finns risk för att skärskador uppstår.**

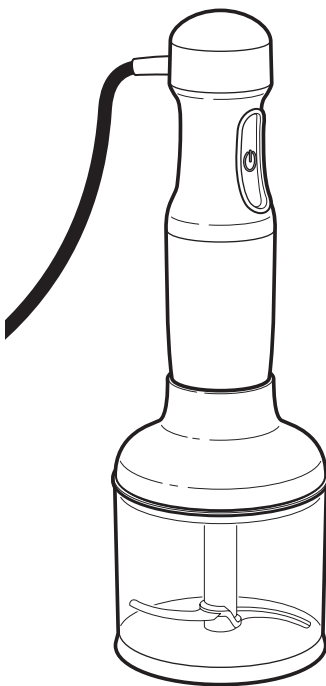
Använd hackartillsatsen för att hacka små mängder med mat, som till exempel kokt kött, ost, grönsaker, örter, kex, bröd och nötter.

1. Stick ner hackarbladet i hackarskålen.
2. Tillsätt små mängder med mat i skålen.
3. Sätt fast hackartillsatsen i hackarskålen.

**OBS!** För att sätta fast hackartillsatsen på hackarskålen för du den rakt nedåt. Försök inte att vrida hackartillsatsen på plats.



4. Passa ihop hackarskålen med motorkroppen och tryck ihop.
5. Håll fast motorkroppen med ena handen och hackarskålen med den andra samtidigt som hackaren körs.



6. Tryck på knappen STRÖM för att starta stavmixern. För att uppnå bästa resultat kan du pulsa strömmen genom att omväxlande trycka in och släppa strömbrytaren tills alla ingredienser har fått önskad konsistens.
7. När hackningen är klar släpper du strömbrytaren.
8. Ta loss motorkroppen från hackartillsatsen.

**OBS!** För att ta loss hackartillsatsen från hackarskålen lyfter du den rakt uppåt. Försök inte att vrida hackartillsatsen för att avlägsna den.

9. Dra genast ut stickkontakten ur vägguttaget efter användning, innan du avlägsnar eller byter ut tillsatser.

## Hur du förbereder för hackning

| Mat            | Mängd         | Beredning                              | Hastighet | Tid*        |
|----------------|---------------|----------------------------------------|-----------|-------------|
| Kött           | 200 g         | Skär i 2 cm stora tärningar.           | 5         | 15 sekunder |
| Mandlar/nötter | 200 g         | Lägg i hela nötterna.                  | 3         | 25 sekunder |
| Vitlök         | 10-12 klyftor | Lägg i hela klyftorna.                 | 3         | 15 sekunder |
| Lökar          | 100 g         | Skär i fyra bitar.                     | 3         | 15 sekunder |
| Ost            | 100 g         | Skär i 1 cm stora tärningar.           | 5         | 30 sekunder |
| Hårdkokta ägg  | 2             | Lägg i hela äggen.                     | 4         | 3 pulser    |
| Morötter       | 200 g         | Skär medelstora morötter i fyra bitar. | 3         | 15 sekunder |
| Örter          | 50 g          | Ta bort stjälkarna.                    | 4         | 15 sekunder |

\* De tillagningstider och hastigheter som anges är ungefärliga.

Faktisk användning kan variera beroende på matens kvalitet och önskad hackningsstorlek.

## Användningstips

- Skär fasta livsmedel i små bitar så att de lättare kan mixas eller hackas.
- Stavmixern är försedd med termiskt skydd mot höga drifttemperaturer. Om stavmixern plötsligt skulle stoppa när du använder den ska du koppla från strömmen till stavmixern och ge den 10 minuter för att automatiskt återställa sig.
- För att undvika stänk ska du sänka ner stavmixern i blandningen innan du trycker på strömbrytaren, och släppa strömbrytaren innan du tar upp stavmixern ur blandningen.
- Vid mixning i en kastrull på en spis ska du ta av kastrullen från plattan för att skydda stavmixern från att överhettas.
- För att få bästa möjliga mixningsresultat ska du hålla stavmixern i vinkel och röra den varsamt upp och ner inuti kärlet. Stöt inte neråt på blandningen med stavmixern.
- För att undvika att kärlet överfylls ska du räkna med att blandningen kommer att utvidgas inuti kärlet när du börjar använda stavmixern.
- Försäkra dig om att stavmixerns extra långa nätsladd inte ligger över ett hett värmelement.
- Lämna inte kvar stavmixern i en het kastrull på spisen medan den inte används.
- Avlägsna hårda föremål (som till exempel fruktkärnor eller ben) från blandningen innan du börjar mixa eller hacka ingredienserna så att inte bladen tar skada.
- Använd inte din stavmixer för att mixa eller hacka kaffebönor eller hårda kryddväxter (som till exempel muskotnötter). Matberedning av dessa typer av livsmedel riskerar att skada stavmixerns blad.
- Använd inte kannan eller hackarskålen i mikrovågsugnen.
- Vispen är tillverkad i rostfritt stål och kan göra repor eller märken i teflonbeläggningar. Undvik därför att använda vispen i köksredskap som har teflonbehandlats.
- För att undvika stänk ska visptillsatsen användas i djupa kärl eller kastruller.

# SKÖTSEL OCH RENGÖRING

1. Koppla från strömmen till stavmixern innan den rengörs.
2. Ta loss tillsatserna genom att vrida dem (se avsnittet "Använda din stavmixer").
3. Torka av motorkroppen och tillsatserna med en fuktig trasa. En mild tvållösning går bra att använda, men använd inga slipande rengöringsmedel.
4. Torka av nätsladden med en varm, lödbrande trasa. Torka sedan rent den med en fuktig trasa. Torka torrt den med en mjuk trasa.
5. Diska hackartillsatsen och visptillsatsen för hand i varmt tvålsvatten.
6. Torka blandningsstaven och blandningsbladen med en mjuk trasa.

**OBS!** Sänk inte ner motorkroppen eller tillsatserna i vatten.

## Tillbehör och tillsatser för stavmixern

Diska blandningsstavar, kanna med lock, visp, hackarskål, blad samt kastrullskydd i varmt diskvatten eller i översta facket på diskmaskinen. Låt alla delar torka grundligt.

**OBS!** Sätt inte in visp- eller hackartillsatserna i diskmaskinen.

# SERVICE OCH GARANTI

## Garanti för KitchenAid stavmixer

| Garantins giltighetstid:                                                                                                       | KitchenAid kommer att betala för:                                                                                                                         | KitchenAid betalar inte för:                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Europa, Australien och Nya Zeeland:</b><br><br>För modell 5KHB2571:<br>Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatum. | Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter. | A. Reparationer om stavmixern används för andra ändamål än normal matberedning.<br><br>B. Skador orsakade av olyckshändelse, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/ användning som inte skett i enlighet med lokala elföreskrifter. |

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

## Servicecenter

All service bör skötas lokalt av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter. Kontakta återförsäljaren för enheten för att få namnet på närmaste auktoriserade KitchenAid servicecenter.

**El & Digital**  
Ringvägen 17  
118 53 STOCKHOLM  
08-845180

**Caricon Electric**  
Odinsplatsen 9  
411 02 GÖTEBORG  
0700-906591

**Rakspecialisten**  
Möllevångsgatan 34  
214 20 MALMÖ  
040-120770

## Kundtjänst

**SEBASTIAN AB**  
Österlånggatan 41/Box 2085  
S-10312 STOCKHOLM  
Tel: 08-555 774 00

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)



FOR THE WAY IT'S MADE.

**W10506678A**

© 2012. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

07/12