

5KSB1565



Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

***521.310 - *521.312**

INHOUD

ONDERDELEN EN KENMERKEN	
Onderdelen en accessoires/toebehoren	78
VEILIGHEID VAN DE BLENDER	
Belangrijke voorzorgen.....	79
Elektrische vereisten.....	82
Afgedankte elektrische apparatuur.....	82
BEDIENING VAN DE BLENDER	
Richtlijnen voor de snelheidsinstelling	83
Vorbereiden van de blender.....	84
Gebruik van de blender.....	86
Gebruik van de functie voor het fijnmalen van ijs	87
Gebruik van de Pulse-functie	88
Gebruik van het ingrediëntenbekertje van de mengbeker en de Soft Start-mengfunctie	89
NUTTIGE TIPS	
Snelle tips	89
Hoe pakt u dit aan?	90
ONDERHOUD EN REINIGING	
Reiniging van de blender	91
De mengbeker afzonderlijk schoonmaken.....	91
PROBLEEMOPLOSSING	92
GARANTIE EN SERVICE	94

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



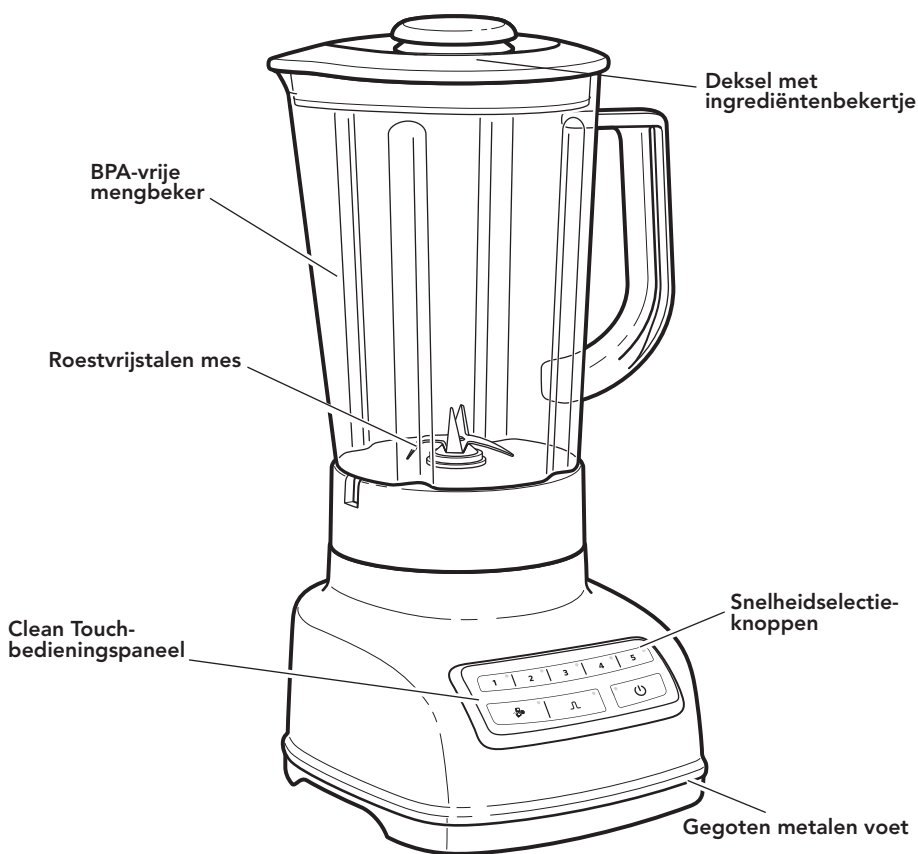
grootkeukens



witech catering equipment

ONDERDELEN EN KENMERKEN

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES/TOEBEHOREN



Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

VEILIGHEID VAN DE BLENDER

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 basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:**

1. Alle instructies lezen. Verkeerd gebruik van het
apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. De blender niet in water of andere vloeistoffen plaatsen
om het risico van elektrische schokken uit te sluiten.
3. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen,
inclusief kinderen, met fysisch, mentaal of zintuiglijk
verminderde capaciteiten of met een gebrek aan kennis
en ervaring, tenzij de persoon die verantwoordelijk is
voor hun veiligheid toezicht houdt of instructies heeft
gegeven over het gebruik van het apparaat.

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

VEILIGHEID VAN DE BLENDER

4. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met fysisch, mentaal of zintuiglijk verminderde capaciteiten of met een gebrek aan kennis en ervaring, indien ze onder toezicht staan of indien instructies werden gegeven over het veilige gebruik van het apparaat en indien ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
5. Er moet toezicht gehouden worden op kleine kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen de blender zonder toezicht niet gebruiken. Wees voorzichtig wanneer het apparaat in hun buurt wordt gebruikt.
6. Raak geen bewegende onderdelen aan. Houd handen, haar, kleding en spatels of ander gerei uit de buurt van het mes wanneer het apparaat in werking is. Zo verkleint u de kans op persoonlijk letsel en/of schade aan de blender.
7. Trek de stekker van de blender altijd uit het stopcontact als het zonder bewaking wordt achtergelaten en alvorens het in elkaar te zetten, uit elkaar te halen of schoon te maken. Laat de blender nooit onbeheerd achter terwijl hij in werking is.
8. Gebruik nooit een elektrisch apparaat met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect of van het apparaat, of nadat het apparaat gevallen is 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 afgesteld. Mocht het snoer beschadigd zijn, dan moet het worden vervangen door een speciaal snoer of assemblage van de fabrikant of zijn vertegenwoordiger.

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

VEILIGHEID VAN DE BLENDER

9. Mocht de kabel beschadigd zijn, dan moet deze vervangen worden door de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of een gekwalificeerde persoon om gevaren te voorkomen.
10. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
11. De messen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe snijmessen, bij het leegmaken van de mengbeker en tijdens het reinigen.
12. Hou 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 pannelikker gebruiken, maar alleen wanneer de blender niet in werking is.
13. Als het lampje knippert, is het apparaat klaar voor gebruik. Vermijd elk contact met messen of bewegende delen.
14. Gebruik het apparaat nooit buiten.
15. Wees voorzichtig bij het gieten van hete vloeistoffen in de blender. Die kunnen uit het apparaat komen door een plotse stoomstoot.
16. Bedien de blender alleen als het deksel aangebracht is.
17. Het gebruik van accessoires/toebehoren die niet door KitchenAid aanbevolen of verkocht worden, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
18. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk of gelijkaardig gebruik, zoals:
 - in personeelsruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - op boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen;
 - in bed en breakfasts.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

VEILIGHEID VAN DE BLENDER

ELEKTRISCHE VEREISTEN

! WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

Vermogen: 550 watt

Voedingsspanning: 220-240 volt

Frequentie: 50-60 hertz

OPMERKING: Als de stekker niet in de contactdoos past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig de stekker in geen geval. Gebruik geen adapter.

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 weggevoerd.

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.

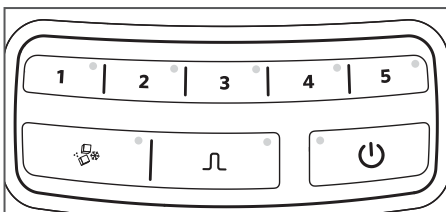
Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl



BEDIENING VAN DE BLENDER

RICHTLIJNEN VOOR DE SNELHEIDSINSTELLING



De blender heeft vijf snelheden: 1 is de laagste snelheid, 5 de hoogste. Bovendien beschikt de blender over een functie om IJS FIJN TE MALEN en een PULSE-functie.

BESTANDDEEL	SNELHEID
Gemengde ijsdrank	Ijs fijnmalen, 5
Kwarktaart	5
Gehakte vruchten	Pulse, 2
Gehakte groenten	Pulse, 2
Beleg op basis van roomkaas	1
Romige soep	1
Gemalen/gehakt ijs	Ijs
Dipsaus	1
Fijngehakte verse vruchten	Ijs fijnmalen
Fijngehakte verse groenten	Ijs fijnmalen
Luchtige gelatine voor taarten/desserts	5
Ingevroren gehakte vruchten (lichtjes ontdooien tot de punt van een mes in de vruchten kan dringen)	Ijs fijnmalen
Drank op basis van ingevroren yoghurt	5
Sap van vruchten-concentraat	1, 3
Drank op vruchtenbasis (dun)	Ijs fijnmalen, 5
Drank op vruchtenbasis (dik)	Ijs fijnmalen, 1
Saus op vruchtenbasis	1
Geraspte harde kaas	5
Jus	3

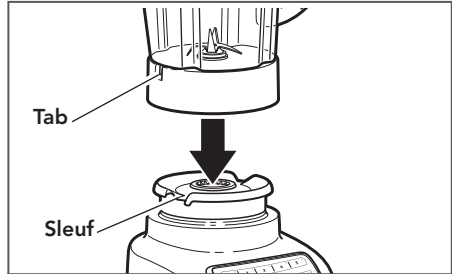
BESTANDDEEL	SNELHEID
Drank op basis van ijsmelk	Ijs fijnmalen, 5
Vleesalade als sandwichbeleg	Pulse, 2
Mousse	5
Havermout	4
Pannenkoekenbeslag	3
Pesto	2
Gepureerde vruchten/Babymaaltijd	4
Gepureerd vlees/vlees voor babymaaltijd	4
Gepureerde groenten/groenten voor babymaaltijd	4
Slasaus	3
Hartige zachte kruimellaag	Pulse, 2
Sorbet	1, 5
Gladde ricotta of cottagecheese	1, 3
Zoete knapperige kruimellaag voor koekjes	2
Zoete zachte kruimellaag	Pulse, 2
Zoete knapperige kruimellaag	Pulse, 2
Saus op groentebasis voor hoofdmaaltijd	1
Wafelbeslag	3
Witte saus	1

BEDIENING VAN DE BLENDER

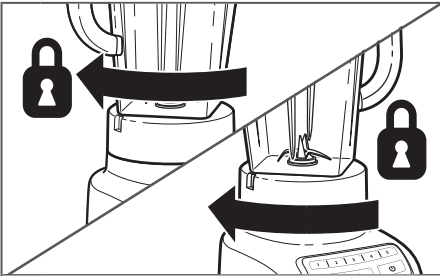
VOORBEREIDEN VAN DE BLENDER

De eerste keer gebruiken

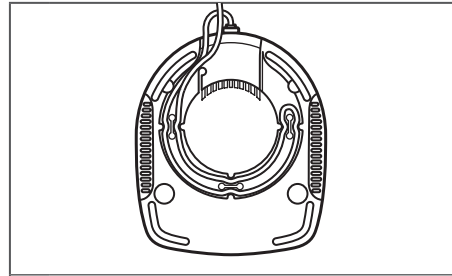
Veeg voordat u de blender de eerste keer gebruikt de voet van de blender af met een warme, vochtige doek. Veeg deze vervolgens schoon met een vochtige doek. Droog af met een zachte doek. Was de mengbeker, het deksel en het ingrediëntenbekertje in warm, schuimend water (zie "Onderhoud en reiniging"). Spoel de onderdelen af en droog ze met een doek.



- 1** Laat de tabs van de mengbeker in de sleuven van de voet vallen. Het handvat van de mengbeker mag zich aan de linker- of rechterkant van de voet bevinden.

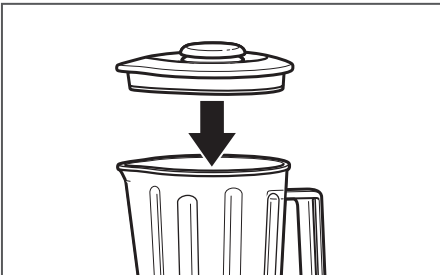


- 2** Draai de mengbeker ongeveer 1/8 slag met de klok mee, tot hij vastklikt.



- 3** Pas de lengte van het netsnoer van de blender aan uw behoeften aan.

OPMERKING: Als de mengbeker correct is geplaatst, rust deze volledig op de voet van de blender. Als dat niet het geval is, herhaalt u stap 1 en 2.



- 4** Zet het deksel goed vast op de mengbeker.

BEDIENING VAN DE BLENDER

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

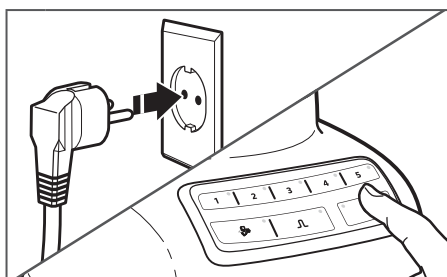
In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

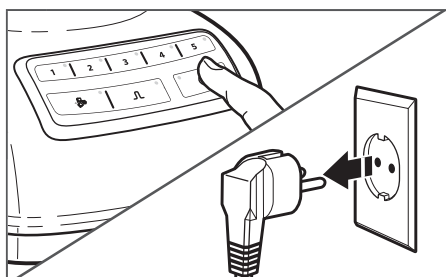
Gebruik geen verlengsnoer.

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



5

Steek de stekker in een geaard stopcontact en druk op de aan-/uitknop (⏻) voordat u de blender gebruikt. Het controlelampje van de aan-/uitknop zal knipperen wanneer de blender klaar is.



6

Druk altijd op de aan-/uitknop (⏻) om de knipperende lichtjes te stoppen en trek de stekker uit, voordat u de mengbeker van de voet verwijdert.

NEDERLANDS

BEDIENING VAN DE BLENDER

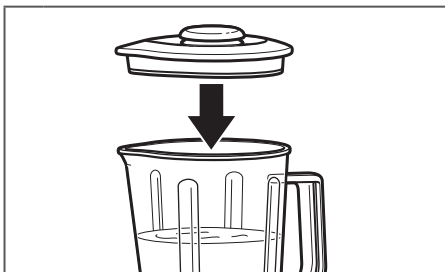
GEBRUIK VAN DE BLENDER

Vóór het gebruik

Wanneer het controlelampje van de aan-/uitknop of het lampje van de Pulse-functie brandt:

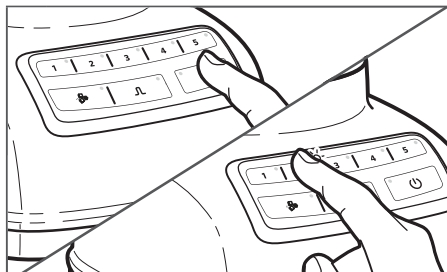
- Mag u de draaibeweging van het mes niet hinderen.
- Mag u het deksel van de mengbeker niet verwijderen.

Controleer voordat u de blender bedient of de mengbeker goed vastzit op de voet van de blender.



1

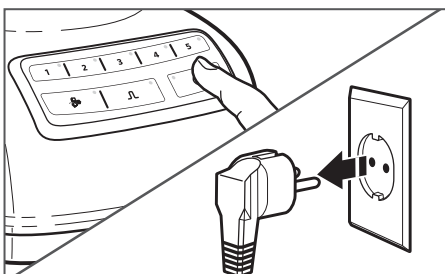
Doe ingrediënten in de mengbeker en zorg ervoor dat het deksel rondom de hele opening van de mengbeker goed vastzit.



2

Druk op de aan-/uitknop (⏻). Het controlelampje van de aan-/uitknop zal knipperen wanneer de blender klaar is. Druk dan op de gewenste snelheidsknop voor continue werking met de overeenkomstige snelheid. Het witte controlelampje van de geselecteerde snelheid brandt continu. Door op een andere snelheidsknop te drukken, kunt u instellingen wijzigen zonder te stoppen.

OPMERKING: De blender werkt alleen als u de aan-/uitknop (⏻) indrukt (het led-lampje zal knipperen) voordat u de gewenste snelheid selecteert.



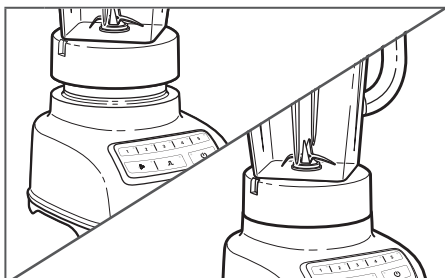
3

Druk wanneer u klaar bent op de aan-/uitknop (⏻) om de blender te stoppen, druk dan nogmaals op de aan-/uitknop (⏻) om hem uit te schakelen. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de mengbeker verwijdert.

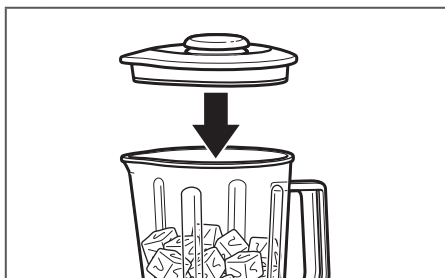
BEDIENING VAN DE BLENDER

GEBUIK VAN DE FUNCTIE VOOR HET FIJNMALEN VAN IJS

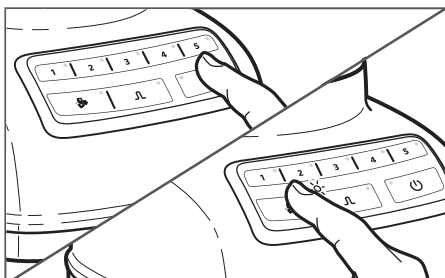
Uw blender biedt een functie voor het Fijnmalen van ijs (🍷). Wanneer deze functie is geselecteerd, past de blender automatisch intervallen toe waarbij hij 30 seconden lang pulseert met de optimale snelheid voor het fijnmalen van ijs of andere ingrediënten.



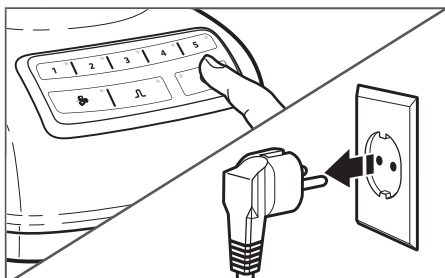
- 1** Controleer voordat u de blender bedient of de mengbeker goed vastzit op de voet.



- 2** Plaats ingrediënten in de mengbeker en druk het deksel stevig op zijn plaats. Gebruik niet meer dan de inhoud van een half ijsblokrekje.



- 3** Druk op de aan-/uitknop (⏻), druk vervolgens op IJS FIJNMALEN (🍷). De functie voor het Fijnmalen van ijs is een getimede functie.

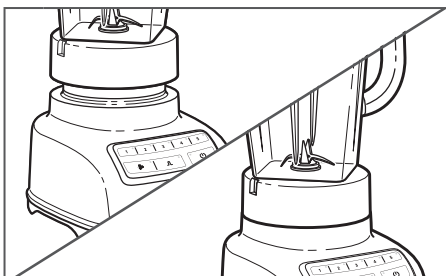


- 4** Wanneer de getimede functie is afgerond, zal de blender stoppen. Druk op de aan-/uitknop (⏻) om de blender uit te schakelen. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de mengbeker verwijdert.

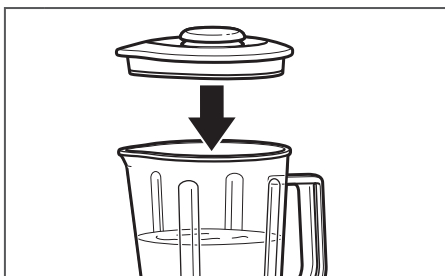
TIP: Verwerk niet meer dan de inhoud van een half standaard ijsblokrekje of 6 tot 7 standaard ijsblokjes per keer. Af en toe roeren met een spatel is alleen nuttig wanneer de blender uitgeschakeld is. De functie om ijs fijn te malen (🍷) is geoptimaliseerd voor het malen en fijnhakken van ijs zonder het toevoegen van vloeistoffen.

BEDIENING VAN DE BLENDER

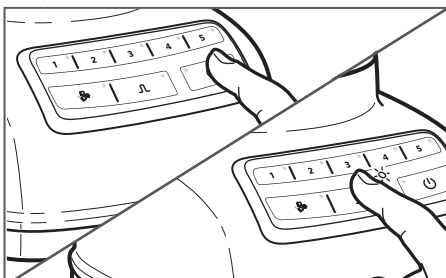
GEbruIK VAN DE PULSE-FUNCTIE



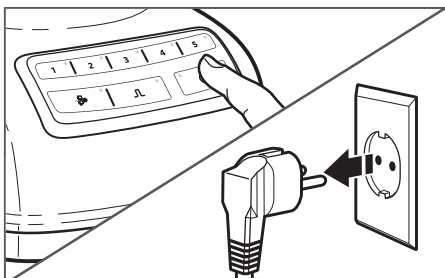
- 1** Controleer voordat u de blender bedient of de mengbeker goed vastzit op de voet.



- 2** Plaats ingrediënten in de mengbeker en druk het deksel stevig op zijn plaats.



- 3** Druk op de AAN-/UITKNOP (⏻), houd vervolgens de PULSE (⏻)-knop gedurende de gewenste mengtijd ingedrukt.



- 4** Wanneer u klaar bent, drukt u op de aan-/uitknop (⏻) om de blender uit te schakelen. Trek de stekker uit voordat u de mengbeker verwijdert.

BEDIENING VAN DE BLENDER

GEBUIK VAN HET INGREDIËNTENBEKERTJE VAN DE MENGBEKER EN DE SOFT START-MENGFUNCTIE

- Het ingrediëntenbekertje van de mengbeker kan worden gebruikt voor het meten en toevoegen van ingrediënten. Verwijder het bekertje en voeg de ingrediënten op Snelheden 1, 2, of 3 toe. Als u de blender met hogere snelheden, met een volle mengbeker of met een hete inhoud gebruikt, stopt u de blender en voegt u vervolgens ingrediënten toe.
- De Soft Start-mengfunctie start de blender automatisch met een lagere snelheid om ingrediënten naar de messen te trekken en verhoogt vervolgens snel de snelheid tot de ingestelde snelheid is bereikt voor optimale prestaties. De Soft Start-mengfunctie werkt alleen wanneer u een snelheid selecteert en niet in combinatie met de Pulse-functie (⏏) of de functie om ijs fijn te malen (⚙️).

NUTTIGE TIPS

SNELLE TIPS

- Als u drankjes met ijs maakt, start dan met IJS FIJNMALEN en eindig met Snelheid 5 om een gladdere structuur te verkrijgen.
- Ijs rechtstreeks uit de vriezer zal gemakkelijker fijn te malen zijn dan gedeeltelijk gesmolten ijs.
- Kleinere ijsblokjes kunnen sneller worden gehakt of gemalen dan grotere.
- Begin bij het mengen van vele verschillende ingrediënten met Snelheid 1 om een goede vermenging van de ingrediënten te verkrijgen. Verhoog daarna de snelheid naar wens.
- Indien gewenst kunt u het ingrediëntenbekertje in het midden van het deksel van de mengbeker verwijderen om vloeistoffen of ijsblokjes toe te voegen terwijl de blender op de Snelheid 1, 2, of 3 staat.
- Stop de blender voordat u keukengerei aanwendt in de mengbeker. U mag alleen wanneer de blender uitgeschakeld is, een rubber spatel gebruiken om de ingrediënten te mengen. Gebruik nooit keukengerei, ook geen spatel, in de mengbeker terwijl de blender in werking is.
- Laat indien mogelijk warme etenswaren vóór het mengen eerst afkoelen. Begin voor het mengen van warme etenswaren op Snelheid 1. Verhoog de snelheid, een voor een, indien nodig.
- Vul de mengbeker niet tot boven wanneer u warm voedsel of warme vloeistoffen mengt. Zorg ervoor dat het deksel goed vastzit, haal het ingrediëntenbekertje uit het midden van het deksel en leg er een theedoek overheen. Gebruik alleen op Snelheid 1. Plaats bij het mengen van warme ingrediënten of vloeistoffen geen onbeschermd hand op het deksel van de mengbeker.

NUTTIGE TIPS

HOE PAKT U DIT AAN?

Gelatine met een smaak oplossen: Giet kokend water in de mengbeker en voeg gelatine toe. Haal het ingrediëntenbekertje uit het midden van het deksel en leg er een theedoek overheen. Mix op Snelheid 1 tot de gelatine is opgelost, 10 à 30 seconden. Voeg de andere ingrediënten toe.

Koek-, cracker- of broodkruimels maken: Breek koekjes, crackers of brood in stukjes van ongeveer 4 cm diameter. Doe ze in de mengbeker. Plaats het deksel op de mengbeker. In de PULSE-modus, laat de blender een paar maal draaien op Snelheid 2, ongeveer 3 seconden per keer, tot de gewenste vastheid is verkregen.

Fijnere kruimels maken voor een kruimellaag voor een taart of dessert: Breek koekjes, crackers of brood in stukjes van ongeveer 4 cm diameter en doe ze in de mengbeker. Laat de blender een paar maal draaien, ongeveer 20 tot 30 seconden, tot de gewenste vastheid is verkregen.

Vruchten en groenten fijnhakken: Doe 280 g stukjes fruit of groenten in de mengbeker. Laat de blender een paar keer kort op Snelheid 1 draaien tot de gewenste vastheid is verkregen.

Vruchten pureren: Doe 500 g ingeblikt of voorgedroogd fruit in de mengbeker. Voeg per 250 g fruit 2 tot 4 eetlepels (30 tot 60 ml) vruchtensap of water toe. Breng het deksel aan en laat de blender 5 à 10 seconden draaien op Snelheid 4.

Groenten pureren: Doe 360 g ingeblikte of voorgedroogde groenten in de mengbeker. Voeg per 180 g groenten 2 tot 4 eetlepels (30 tot 60 ml) bouillon, water of melk toe. Breng het deksel aan en laat de blender 10 à 20 seconden draaien op Snelheid 4.

Vlees pureren: Doe gekookt, in blokjes gesneden, mals vlees in de mengbeker. Voeg per 125 g vlees 3 tot 4 eetlepels (45 tot 60 ml) bouillon, water of melk toe. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 10 seconden draaien op Snelheid 1. Stop de blender en schraap de zijkanten van de mengbeker schoon. Breng het deksel aan en laat de blender nog 10 tot 20 seconden draaien op Snelheid 4.

Klontjes uit sap verwijderen: Indien de saus of het sap klontig wordt, doet u deze in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender 5 à 10 seconden draaien op Snelheid 3 tot u een glad geheel hebt verkregen.

Bloem en vloeistof tot een verdikkingsmiddel combineren: Doe de bloem en de vloeistof in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender 5 à 10 seconden draaien op Snelheid 1 tot u een glad geheel hebt verkregen.

Witte saus bereiden: Doe melk, bloem en desgewenst zout in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender 5 à 10 seconden draaien op Snelheid 1 tot het geheel goed gemengd is. Giet het mengsel in een steelpan en kook het zoals gebruikelijk.

Smoothies maken: Doe vloeistoffen en bevroren ingrediënten eerst in de mengbeker, voeg dan de andere ingrediënten toe. Breng het deksel aan en laat de blender 10 à 15 seconden draaien op IJS FIJNMALEN, daarna naar wens 10 à 15 seconden op Snelheid 5.

Pannenkoeken- of wafelbeslag met gebruik van een mix: Doe de mix en de andere ingrediënten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender 10 à 20 seconden draaien op Snelheid 3 tot het geheel goed gemengd is. Stop de blender en schraap zonodig de zijkanten van de mengbeker schoon.

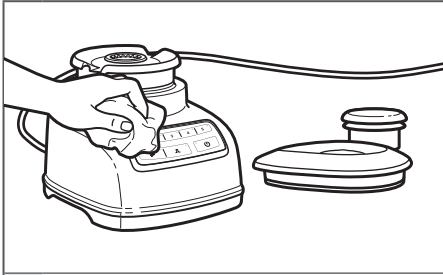
Kaas malen: Snij zeer koude kaas in blokjes van 1,5 cm. Doe 65 g kaas in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender 5 à 10 seconden draaien op Snelheid 5. Breng harde kazen, zoals parmezaanse kaas, eerst op kamertemperatuur, en maal de kaas vervolgens 10 à 15 seconden op Snelheid 5.

ONDERHOUD EN REINIGING

REINIGING VAN DE BLENDER

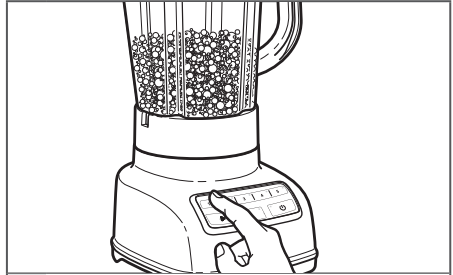
De mengbeker kan gemakkelijk worden schoongemaakt op de voet, of afzonderlijk.

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



1

Om de voet van de blender, het bedieningspaneel, het snoer, het deksel en het ingrediëntenbekertje te reinigen: Trek de stekker uit voor het reinigen. Veeg af met een warme, vochtige doek. Veeg ze vervolgens schoon met een vochtige doek en droog ze met een zachte doek.

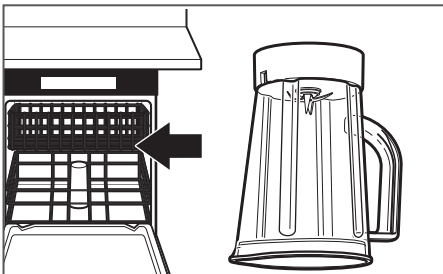


2

Om de mengbeker schoon te maken op de voet: Haal de mengbeker van de voet van de blender, vul hem voor de helft met warm water (geen heet water), en voeg één of twee druppels afwasmiddel toe. Plaats het deksel op de mengbeker, zet hem op de voet, druk op Snelheid 1, en laat de blender 5 à 10 seconden draaien. Verwijder de mengbeker en spoel met warm water.

NEDERLANDS

DE MENGBEKER AFZONDERLIJK SCHOONMAKEN



1

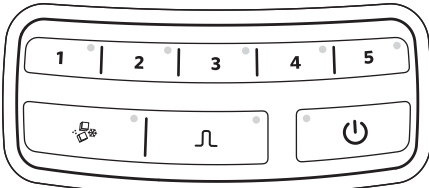
Was de mengbeker omgekeerd in de vaatwasmachine. Of was met de hand in warm sop, spoel en droog af.

BELANGRIJK: Was het deksel en het ingrediëntenbekertje met de hand voor de beste resultaten.

PROBLEEMOPLOSSING

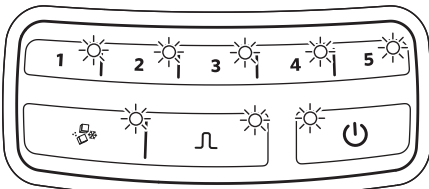
BELANGRIJK: De blender zal op geen enkele snelheid werken tenzij u eerst de aan-/uitknop (⏻) indrukt.

Blender werkt niet wanneer een instelling is geselecteerd



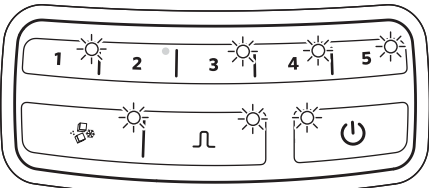
Geen enkel lampje brandt.

Controleer of de blender is aangesloten op een geaard stopcontact. Als dat het geval is, drukt u op de aan-/uitknop (⏻) en trekt u de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Steek de stekker weer in hetzelfde stopcontact en druk op de aan-/uitknop (⏻). Als de blender nog altijd niet werkt, controleert u de zekering of de stroomonderbreker in het elektrische circuit waarop de blender is aangesloten, en kijkt u of het circuit gesloten is.



Alle lampjes knipperen tegelijk.

Als de stekker in het stopcontact steekt, maar er gebeurt niets als u op de aan-/uitknop (⏻) drukt en alle controlelampjes knipperen, dan is de motorrotor mogelijk geblokkeerd. Druk op de aan-/uitknop (⏻) en trek de stekker uit het stopcontact. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact, druk op de aan-/uitknop (⏻) en selecteer de gewenste snelheid.

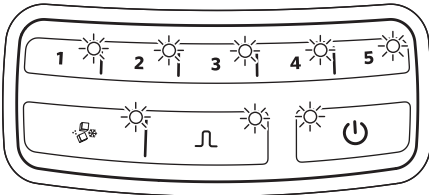


Één van de controlelampjes knippert anders.

Als de stekker in het stopcontact steekt, maar de blender start niet en één van de controlelampjes knippert anders dan de andere lampjes, dan zit er mogelijk een toets vast. Druk op de aan-/uitknop (⏻) om de blender uit te schakelen, en trek de stekker uit het stopcontact. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact en druk op de aan-/uitknop (⏻) om de blender opnieuw in te schakelen en de toets te resetten.

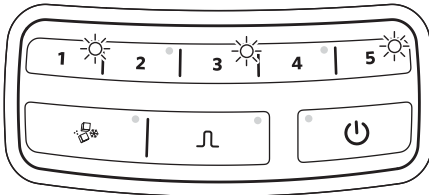
PROBLEEMOPLOSSING

Blender stopt tijdens het mengen



Alle lampjes knipperen tegelijk.

Mogelijk is de blender overbelast. Als de blender overbelast raakt tijdens het mengen van zware ingrediënten, wordt deze automatisch uitgeschakeld om schade aan de motor te vermijden. Druk op de aan-/uitknop (⏻) om de blender te resetten en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder de mengbeker van de voet en verdeel de inhoud van de mengbeker in kleinere hoeveelheden. U kunt de belasting van de blender ook verminderen door extra vloeistof in de mengbeker te gieten.



Al de controlelampjes knipperen anders.

Mogelijk zit de blender vast. Als dat het geval is, stopt de blender om schade aan de motor te vermijden. Druk op de aan-/uitknop (⏻) om de blender te resetten en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder de mengbeker van de voet en maak de messen met behulp van een pannenkoek vrij door de inhoud onder in de mengbeker in stukken te breken of te verwijderen.

Als het probleem niet is opgelost nadat u de stappen uit deze sectie hebt uitgevoerd, neem dan contact op met een erkende dienst-na-verkoop/after sales service (zie "Garantie en service").

GARANTIE EN SERVICE

GARANTIE OP DE KITCHENAID BLENDER

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Europa, het Midden-Oosten en Afrika: 5KSB1565 Twee jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.	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 blender gebruikt werd voor andere toepassingen dan de normale voedingswarenbereidingen. 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



Algemeen gratis oproepnummer:  00800 3810 4026

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

Deze instructies zijn ook beschikbaar op de website: www.kitchenaid.eu

© 2017. Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

KitchenAid

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

©2017 All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.