

KitchenAid®

GEBRUIKSAANWIJZING VAN DE KEUKENROBOT

MIXER INSTRUCTIONS

ROBOTS DE CUISINE : MODE D'EMPLOI

GEBRAUCHSENLEITUNG - KÜCHENMASCHINE

MIXER – ISTRUZIONI

INSTRUCCIONES PARA BATIDORA



9705170B

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	3
Wat U moet weten over uw keukenrobot::	
Kenmerken van de keukenrobotten model 5K45SS, 5KSM90	4, 5
Kenmerken van de keukenrobot 5KSM5	6, 7
Het gebruik van de KitchenAid® hulpstukken	8
Speling tussen draadgarde en kom	8
Onderhoud en reiniging	8
Planetaire mixbeweging	9
Gebruik van de keukenrobot	9
Richtlijnen voor de snelheidsinstelling	9
Tips voor het mengen	10
Mengen en kneden van gistdeeg	10, 11
Eiwitten.....	11
Slagroom	11
Wanneer U service nodig heeft.....	12
Garantie van de keukenrobot	12

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Wanneer u de handleiding leest...

let dan speciaal op die paragrafen waar de volgende woorden bij staan:

WAARSCHUWING

Dit dient ter voorkoming van ongelukken die kunnen leiden tot het oplopen van letsels bij onjuist gebruik van het product.

OPGELET

Dit dient ter voorkoming van schade aan het product en/of andere voorwerpen.

“N.B.” of “BELANGRIJK”

In deze paragrafen staan nuttige tips voor het gebruik van dit product.

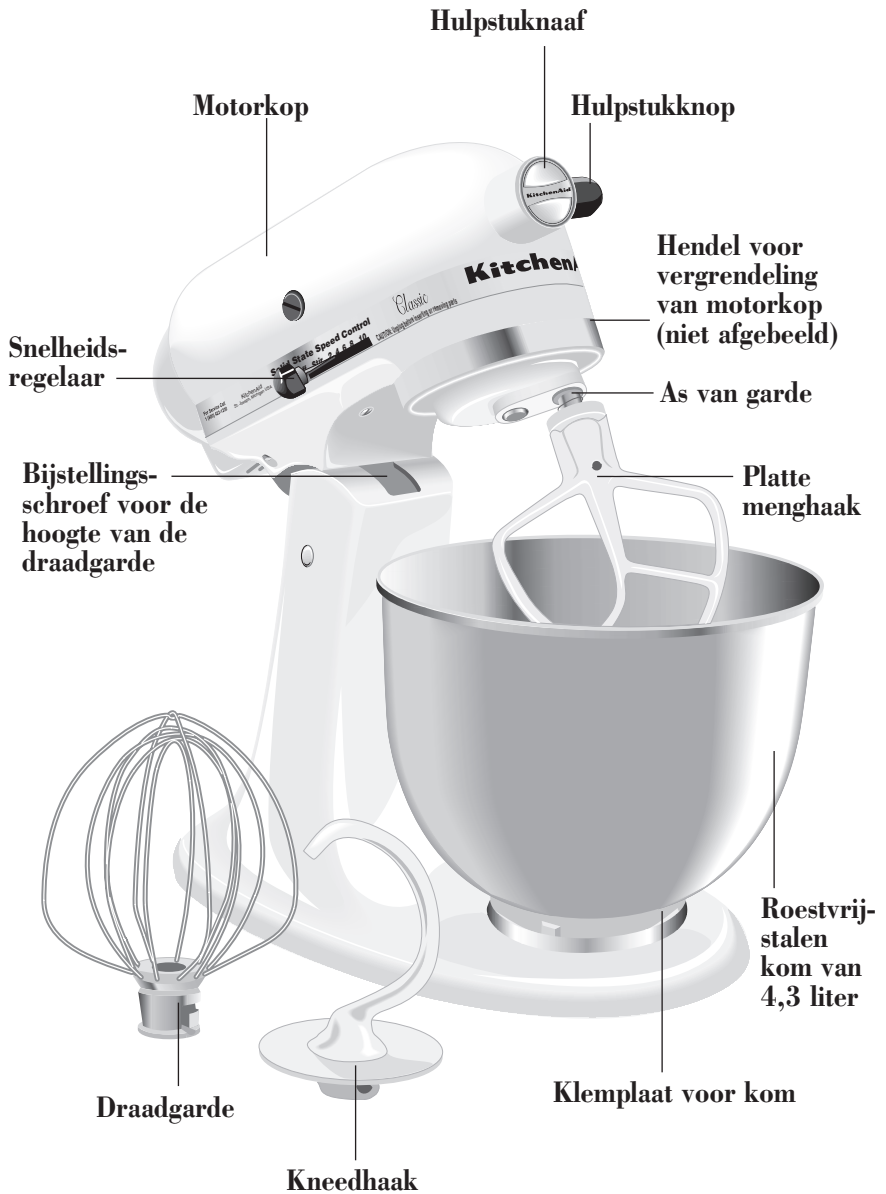
WAARSCHUWING

OM BRANDGEVAAR, ELEKTRISCHE SCHOKKEN, LETSELS OF SCHADE TOT EEN MINIMUM TE BEPERKEN, DIENT U BIJ GEBRUIK VAN DE MIXER ELEMENTAIRE VOORZORGSMAATREGELEN IN ACHT TE NEMEN, INCLUSIEF DE HIERONDER VERMELDE:

1. Lees alle gebruiksaanwijzingen.
2. Dompel nooit de mixer in water of in een andere vloeistof, dit om gevaar voor een elektrische schok te voorkomen.
3. Controleer of de stekker van het apparaat in het te gebruiken stopcontact past. Inachtneming van de juiste aarding en plaatselijke elektrische voorschriften is vereist.
4. Laat kinderen de mixer niet gebruiken of er mee spelen.
5. Extra voorzichtigheid is geboden wanneer enig apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt. De mixer niet onbeheerd laten wanneer deze in werking is.
6. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is, wanneer u onderdelen bevestigt of verwijdert, en voordat u het apparaat reinigt.
7. Zorg ervoor dat u bewegende onderdelen niet aanraakt. Houd tijdens de werking van de mixer handen, haar, kleding en ook spatels en ander keukengerei weg van de draadgarde om letsels en/of schade aan de mixer te voorkomen.
8. De mixer niet onbeheerd of vlakbij de rand van het werkoppervlak gebruiken. Bij zware belasting of op hoge snelheid kan de mixer zich op het werkoppervlak verplaatsen.
9. Verwijder voor het afwassen de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak van de mixer.
10. Gebruik het apparaat niet wanneer het elektrische snoer kapot is of wanneer het apparaat is gevallen of op enigerlei wijze is beschadigd. Laat het apparaat bij de dichtstbijzijnde service agent nakijken, repareren of bijstellen.
11. Het gebruik van hulpstukken die niet door KitchenAid zijn aanbevolen, kunnen brand, elektrische schokken of letsels veroorzaken.
12. Niet buitenshuis gebruiken.
13. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrechtblad hangen, of in aanraking komen met hete oppervlakken.
14. Wanneer u een mixer model gebruikt met opklapbare kop, moet de kop geheel neergelaten zijn voordat u deze vergrendelt. Controleer alvorens te mixen of de kop vergrendeld is door te proberen de kop op te lichten.
15. Wanneer u met mixer model 5KSM90 deeg maakt, gebruik dan nooit recepten waarvoor grotere hoeveelheden nodig zijn dan 1,0 kg (8 koppen bloem) of 840 g (6 koppen) volkorenbloem.
16. Wanneer u met de mixer deeg maakt, nooit recepten gebruiken die de maximale hoeveelheden overschrijden: Model 5K45SS – 1,0 kg (8 koppen) bloem of 840 g (6 koppen) volkorenbloem. Model 5KSM5 – 1,2 kg (10 koppen) bloem of 1000 g (8 koppen) volkorenbloem.
17. Geen verlengsnoer gebruiken.
18. Wees voorzichtig bij het oplichten van de mixer aangezien deze zwaar is.
19. Gebruik de mixer alleen voor het doel waarvoor hij gemaakt is.
20. **ELEKTRISCHE VEREISTEN:** Uw KitchenAid® mixer werkt op 220-240 V wisselstroom, 50-60 hertz. Het vermogensverbruik voor onze KitchenAid® mixer is vermeld op de afwerkrand. Dit vermogensgebruik wordt bepaald door het gebruik van het hulpstuk dat de meeste stroom verbruikt. Andere aanbevolen hulpstukken kunnen veel minder stroom verbruiken.
21. Controleer of de naaf van het hulpstuk goed vast zit (draai de hulpstukknop vast) voordat u de mixer in werking stelt om er absoluut zeker van te zijn dat de naaf tijdens het mixen niet in de kom kan vallen.

BEWAAR DEZE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Kenmerken van de Keukenrobotten 5K45SS en 5KSM90





BEVESTIGEN VAN DE KOM

- Controleer of de snelheidsregelaar op OFF [UIT] staat.
- Zet de hendel in de stand UNLOCK [ONTGRENDELEN] en kantel de motorkop naar achteren.
- Plaats de kom op de klemplaat.
- Draai de kom voorzichtig met de klok mee.

VERWIJDEREN VAN DE KOM

- Zet de snelheidsregelaar op OFF [UIT].
- Zet de hendel in de stand UNLOCK [ONTGRENDELEN] en kantel de motorkop naar achteren.
- Draai de kom tegen de klok in.

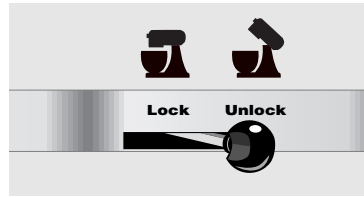


BEVESTIGEN VAN DE PLATTE MENGHAAK, DRAADGARDE OF KNEEDHAAK

- Zet de snelheidsregelaar op OFF [UIT] en trek de stekker uit het stopcontact.
- Zet de hendel in de stand UNLOCK [ONTGRENDELEN] en breng de motorkop omhoog.
- Schuif de garde op de garde-as en duw hem zover mogelijk naar boven.
- Draai de garde naar rechts en hang de garde over de pen op de as.

VERWIJDEREN VAN DE PLATTE MENGHAAK, DRAADGARDE OF KNEEDHAAK

- Zet de snelheidsregelaar op OFF [UIT] en trek de stekker uit het stopcontact.
- Zet de hendel in de stand UNLOCK [ONTGRENDELEN] en breng de motorkop omhoog.
- Duw de garde zover mogelijk naar boven en draai hem naar links.
- Trek de garde van de garde-as af.



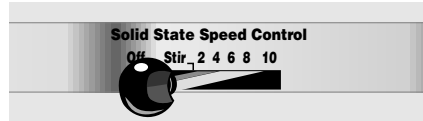
VERGRENDELEN VAN DE MOTORKOP IN DE OMHOOG GEBRACHTE STAND

- Duw de hendel omhoog naar de stand UNLOCK [ONTGRENDELEN] en houd hem daar.
- Kantel de motorkop naar achteren.
- Zet de hendel in de stand LOCK [VERGRENDELEN].

VERGRENDELEN VAN DE MOTORKOP IN DE WERKINGSSTAND

- Duw de hendel omhoog naar de stand UNLOCK [ONTGRENDELEN] en houd hem daar.
- Breng de motorkop omlaag totdat deze geheel naar beneden in de werkingsstand staat.
- Zet de hendel in de stand LOCK [VERGRENDELEN].
- Controleer de motorvergrendeling vóór het mixen door te proberen de kop op te lichten.

N.B.: De keukenrobot mag alleen worden gebruikt als de hendel in de stand LOCK [VERGRENDELEN] staat.

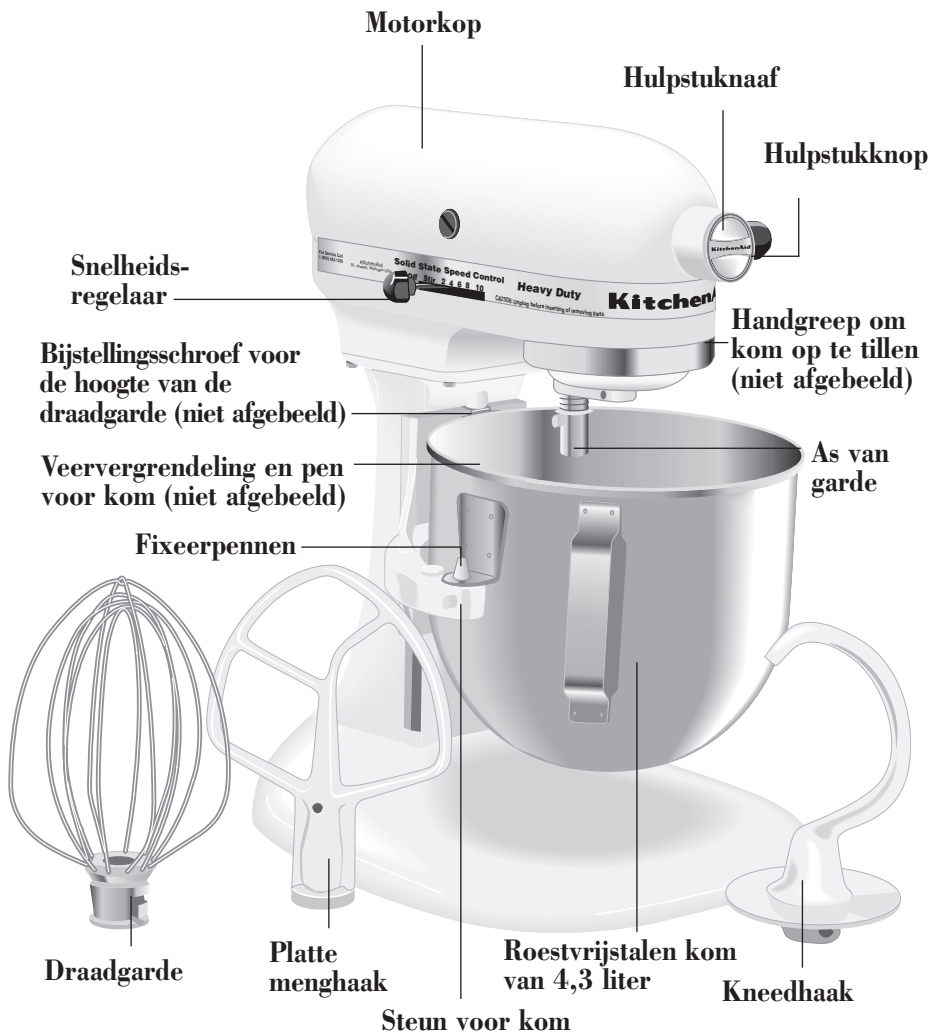


BEDIENEN VAN DE SNELHEIDSREGELAAR

- De snelheidsregelaar dient altijd op de laagste snelheid gezet te worden voordat u de machine aanzet. Daarna brengt u geleidelijk aan de snelheidsregelaar naar de gewenste (hogere) snelheid om te voorkomen dat ingrediënten uit de kom spatten.

Zie Richtlijnen voor de snelheidsinstelling.

Kenmerken van de Keukenrobot 5KSM5



BEVESTIGEN VAN DE KOM

- Verzeker u ervan dat de snelheidsregelaar op OFF [UIT] staat.
- Plaats de handgreep om de kom op te tillen in de beneden stand.
- Pas de steunen van de kom over de fixeerpennen
- Duw op de achterkant van de kom tot de kom in de veervergrendeling klikt.
- Plaats het schenkschild op de kom.
- Breng de kom omhoog alvorens te mixen.

N.B.: Controleer of de kom en het schenkschild zich in de juiste plaats bevinden (5KSM5 modellen).

VERWIJDEREN VAN DE KOM

- Plaats de handgreep om de kom op te tillen in de beneden stand.
- Pak de handgreep van de kom beet en hef deze recht op en weg van de fixeerpennen.



OMHOOG BRENGEN VAN DE KOM

- Draai de handgreep naar achteren en naar boven toe tot deze klikt in de vergrendelde verticale stand.
- De kom moet altijd omhoog zijn gebracht en vergrendeld zijn bij het mixen.

NEERLATEN VAN DE KOM

- Breng de handgreep naar achteren en naar beneden toe.

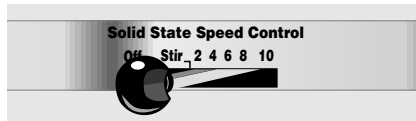


BEVESTIGEN VAN DE PLATTE MENGHAAK, DRAADGARDE OF KNEEDHAAK

- Zet de snelheidsregelaar op OFF [UIT] en trek de stekker uit het stopcontact.
- Breng de kom naar beneden door de handgreep, om de kom op te tillen, naar beneden te draaien.
- Schuif de platte menghaak op de garde-as en duw de menghaak zover mogelijk naar boven toe.
- Draai de menghaak naar rechts en haak de menghaak over de pen op de as.

VERWIJDEREN VAN DE PLATTE MENGHAAK, DRAADGARDE OF KNEEDHAAK

- Zet de snelheidsregelaar op OFF [UIT] en trek de stekker uit het stopcontact.
- Breng de kom naar beneden door de handgreep, om de kom op te tillen, naar beneden te draaien.
- Druk de menghaak zover mogelijk naar boven en draai hem naar links.
- Trek de menghaak van de garde-as.



BEDIENEN VAN DE SNELHEIDSREGELAAR

- De snelheidsregelaar dient altijd op de laagste snelheid gezet te worden voordat u de machine aanzet. Daarna brengt U dan geleidelijk aan de snelheidsregelaar naar de gewenste (hogere) snelheid om te voorkomen dat ingrediënten uit de kom spatten.

Zie Richtlijnen voor de snelheidsinstelling.

Het gebruik van de KitchenAid® hulpstukken

Zie de Gebruiks- en Onderhoudshandleiding voor de Hulpstukken van de Staande Mixer voor de snelheidsinstellingen en de gebruikstijden.

Platte menghaak voor normale tot dikke mengsels, zoals bijvoorbeeld voor:

cakes	taartdeeg
roomglazuur	drie-in-de-pan
suikergoed	gehaktbrood
koekjes	aardappelpuree
pasteideeg	

Draadgarde voor mengsels die luchtig moeten worden gemaakt, zoals bijvoorbeeld voor:

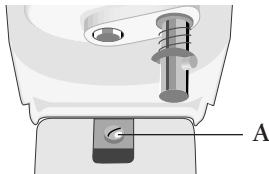
eieren	biscuitdeeg
eiwitten	mayonaise
dikke slagroom	gekookte glazuur
gekookt suikergoed	

Kneedhaak voor het mixen en kneden van gistdeeg, zoals bijvoorbeeld voor:

brood	koffiebroodjes
broodjes	krentenbollen

Speling tussen menghaak en kom

Uw mixer is in de fabriek zodanig ingesteld dat de platte menghaak de bodem van de kom net niet raakt. Als de platte menghaak echter, om wat voor reden dan ook, de bodem van de kom wel raakt, of zich te ver van de bodem bevindt, kan de speling als volgt worden bijgesteld.

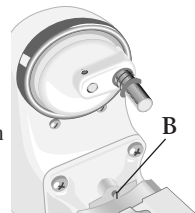


Model 5K45SS, 5KSM90:

- Til de motorkop op.
- Draai schroef (A) enigszins naar links om de platte menghaak omhoog te brengen en naar rechts om de platte menghaak neer te laten.
- Stel de platte menghaak zodanig in dat deze de bodem van de kom net niet raakt.

Model 5KSM5:

- Plaats de handgreep, om de kom op te tillen, in de beneden stand.
- Draai schroef (B) enigszins naar links om de platte menghaak omhoog te brengen en naar rechts om de platte menghaak neer te laten.
- Stel de platte menghaak zodanig in dat deze de bodem van de kom net niet raakt.



N.B.: De platte menghaak mag bij een juiste instelling de bodem of de zijkant van de kom niet raken. Als de platte menghaak of draadgarde te dicht op de kom zijn afgesteld zodat deze de bodem raken, kan de deklaag van de menghaak of het materiaal van de draadgarde afslijten.

Het afschrappen van de zijkanten van de kom kan soms nodig zijn, ongeacht of de platte menghaak wordt bijgesteld of niet. De mixer dient te worden afgezet om de kom leeg te spatelen en om schade aan de mixer te voorkomen.

Onderhoud en reinigen van uw mixer.

⚠ WAARSCHUWING

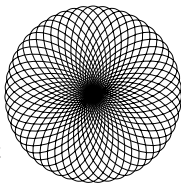
GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN. ALTIJD DE STEKKER UIT HET STOP-CONTACT TREKKEN VOOR U DE MIXER GAAT SCHOONMAKEN OM MOGELIJKE ELEKTRISCHE SCHOKKEN TE VOORKOMEN. De mixer met een vochtige doek schoonvegen. NIET IN WATER ONDERDOMPELEN. Veeg de garde-as regelmatig schoon en verwijder eventueel opgehoopte resten.

De kom, platte menghaak en kneedhaak zijn vaatwasmachinebestendig. Of u kunt ze goed afwassen in heet zeepsop en ze voor het afdrogen goed afspoelen.

Smeren van de motor: De lagers worden automatisch gesmeerd en hebben bij normaal gebruik verder geen onderhoud nodig.

Planetaire mixbeweging

Tijdens het mixen maakt de platte menghaak ronddraaiende bewegingen in de kom die op zijn vaste plaats zit en in tegenovergestelde richting om zijn as draait. De tekening laat zien hoe de menghaak geen plek in de kom overslaat.



Uw KitchenAid® mixer mixt sneller en grondiger dan de meeste andere elektrische mixers. Daarom moet de mixingtijd in de meeste recepten aangepast worden om overmixen te voorkomen.

Gebruik van de mixer

De kom en de garde zijn zodanig ontworpen dat ze grondig mixen zonder dat regelmatig leegspatelen nodig is. Het is meestal voldoende de kom tijdens het mixen één of tweemaal leeg te spatelen.

De mixer kan tijdens het gebruik warm worden. Bij een zware belasting en langdurig gebruik kan het voorkomen dat de bovenkant van het apparaat te warm is om aan te raken. Dat is normaal.

WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR PERSOONLIJK LETSEL
Om persoonlijk letsel en schade aan de garde te voorkomen, probeer de kom niet leeg te spatelen terwijl de mixer in werking is; zet de mixer af. Mocht de spatel of enig ander keukengerei in de kom vallen, zet de motor dan op OFF [UIT] voordat u dit verwijdert.

Richtlijnen voor de snelheidsinstelling

SNELHEIDSINDICATIES

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1 ROEREN | Voor langzaam roeren, mengen, pureren en als beginsnelheid van alles wat u gaat mixen. Voor het toevoegen van bloem en droge ingrediënten aan het beslag, voor het toevoegen van vloeistof aan droge ingrediënten en het combineren van dikke mengsels. |
| 2 LANGZAAM MENGEN | Voor langzaam mengen, pureren, sneller roeren. Voor het kloppen van dik beslag en suikergoed, als beginsnelheid voor het pureren van aardappelen of andere groenten, voor het mengen van stukjes boter bij bloem, het kloppen van dun, snel opspattend beslag, en het mengen en kneden van gistdeeg. Gebruik de dozenopener op deze snelheid. |
| 4 MENGEN, KLOPPEN | Voor het mengen van beslag van gemiddelde dikte zoals beslag voor koekjes. Voor het romig roeren van boter en suiker, en het toevoegen van suiker aan eiwitten voor het maken van schuimgebak. Gemiddelde snelheid voor cakebeslag. Gebruiken met: vleesmolen, roterende rasp/schaaf en fruit-en groentenzeeff. |
| 6 KLOPPEN, ROMIG ROEREN | Voor gematigd snel kloppen (romig roeren) of kloppen. Als eindsnelheid voor het mixen van beslag voor cake, oliebollen en ander beslag. Gebruik de pastamaker en graanmolen op deze snelheid. |
| 8 SNEL KLOPPEN, SLAAN | Voor het kloppen van slagroom, eiwitten en gekookte glazuur. |
| 10 SNEL SLAAN | Voor het zeer snel kloppen van kleine hoeveelheden slagroom of eiwitten. Gebruiken de pastamaker en graanmolen op deze snelheid. |

N.B.: Bij zware ladingen kan de snelheidsregelaar snelle snelheden niet aanhouden, zoals bij het gebruik van de pastamaker en graanmolen.

Tips voor het mixen

Aanpassen van uw recept aan de mixer

De aanwijzingen voor het mixen in dit boekje kunnen worden gebruikt om uw favoriete recepten aan te passen voor het gebruik met uw KitchenAid® mixer. Voor het bepalen van de juiste werkwijze bij het mixen moet u zelf ervaring opdoen. 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 om u te helpen bij het bepalen van de juiste mixersnelheid.

Toevoegen van ingrediënten

De normale werkwijze voor het mengen van de meeste soorten beslag, vooral voor cake en koekjes, is het toevoegen van:

- 1/3 droge ingrediënten
- 1/2 vloeibare ingrediënten
- 1/3 droge ingrediënten
- 1/2 vloeibare ingrediënten
- 1/3 droge ingrediënten

Gebruik de roersnelheid tot de ingrediënten goed gemengd zijn. Voer daarna de snelheid geleidelijk op tot de gewenste snelheid is bereikt.

Het toevoegen van de ingrediënten dient zo dicht mogelijk tegen de zijkant van de kom te gebeuren en niet rechtstreeks in de ronddraaiende garde. Het schenkschild kan worden gebruikt om het toevoegen van ingrediënten makkelijker te maken.

N.B.: Als de ingrediënten op de bodem van de kom niet geheel zijn gemengd, hangt de garde niet ver genoeg in de kom. Zie “Speling tussen garde en kom”.

Cakemix

Wanneer u kant-en-klare cakemix gebruikt, dient u snelheid 4 te gebruiken voor de gemiddelde snelheid en snelheid 6 voor de hoge snelheid. Om het beste resultaat te krijgen dient u zich te houden aan de aanwijzingen op de verpakking.

Toevoegen van noten, rozijnen of gekonfijt fruit

Vaste bestanddelen dienen pas op het laatste moment op roersnelheid toegevoegd te worden. Het beslag dient zo dik te zijn dat de vruchtjes of noten niet naar de bodem zakken tijdens het bakken. Kleverig fruit dient met bloem te worden bestoven voor een betere verdeling in het beslag.

Vloeibaar mengsel

Mengsels waarvan de ingrediënten voor een groot deel vloeibaar zijn, dienen op de lagere snelheden te worden gemengd om spatten te voorkomen. Verhoog de snelheid pas wanneer het mengsel dikker is geworden.

Mengen en kneden van gistdeeg

1. Doe alle droge ingrediënten, inclusief de gist, in de kom maar houd 1 tot 2 koppen bloem achter.
2. Bevestig kom en deeghaak. Vergrendel de kop van 5K45SS, 5KSM90 of breng de kom van 5KSM5 omhoog. Zet de mixer op snelheid 2 en meng gedurende ongeveer 15 seconden of totdat de ingrediënten vermengd zijn.



3. Ga door met het mengen op snelheid 2 en voeg na ongeveer 30 seconden tot 1 minuut geleidelijk de vloeibare ingrediënten toe aan het bloemmengsel. Meng daarna nog 1 minuut.

- N.B.:** Als de vloeibare ingrediënten te snel toegevoegd worden, vormen zij een plasje rond de deeghaak wat het mixen vertraagt.



4. Ga door met mengen op snelheid 2 en tik zachtjes de achtergehouden bloem van de zijkant van de kom af, 1/2 kop per keer, zoveel als nodig is. Ga nog ongeveer 2 minuten door met mixen, totdat het deeg aan de haak blijft vastzitten en van de zijkanten van de kom loslaat.



5. Wanneer het deeg aan de haak blijft zitten, kneed dan nog ongeveer 2 minuten op snelheid 2 tot het deeg glad en elastisch is.

6. Ontgrendel en breng de kop van 5KSM90 omhoog en verwijder het deeg van de haak. Ontgrendel en breng de kop van 5K45SS omhoog of laat de kom van 5KSM5 neer en verwijder het deeg van de haak.

N.B.: Deze aanwijzingen geven een voorbeeld van het maken van brood met de snelle mixmethode. Wanneer u de conventionele methode volgt dient u de gist in warm water in een voorverwarmede kom op te lossen. Voeg de overgebleven vloeistof en droge ingrediënten toe – behalve de achtergehouden 1 of 2 koppen bloem. Zet de mixer gedurende ongeveer 1 minuut op snelheid 2, of totdat de ingrediënten door en door gemengd zijn. Ga daarna verder volgens de stappen 4 tot en met 6.

Eiwitten

Doe eiwitten die op kamertemperatuur zijn gebracht in een schone, droge kom. Bevestig de kom en de draadgarde. Om spatten tegen te gaan, dient u *geleidelijk* de snelheid op te voeren tot de aangegeven snelheid en daarna door te gaan met kloppen tot het gewenste resultaat is verkregen. Zie schema hieronder

<u>Hoeveelheid</u>	<u>Snelheid</u>
1 eiwit	geleidelijk opvoeren naar 10
2-4 eiwitten	geleidelijk opvoeren naar 8
6 of meer eiwitten	geleidelijk opvoeren naar 6

HET KLOPPEN DOORLOOPT DE VOLGENDE STADIA

Schuimig:

Grote, onregelmatige luchtballen.

Begint vorm te krijgen:

Luchtballen zijn fijn en compact; het product is wit.

Slagroom

Schenk room in een koele kom. Bevestig de kom en de draadgarde. Om spatten tegen te gaan dient u de snelheid *geleidelijk* op te voeren tot de aangegeven snelheid en daarna door te gaan met kloppen tot het gewenste resultaat is verkregen. Zie het schema hieronder.

<u>Hoeveelheid</u>	<u>Snelheid</u>
59 mL (1/4 kop)	geleidelijk opvoeren naar 10
118 mL (1/2 kop)	geleidelijk opvoeren naar 10
236 mL (1 kop)	geleidelijk opvoeren naar 8
472 mL (1 kop)	geleidelijk opvoeren naar 8

HET KLOPPEN DOORLOOPT DE VOLGENDE STADIA

Begint dikker te worden:

De room is dik en lijkt op vla.

Zachte punten:

De toppen van de punten vallen omver wanneer de draadgarde wordt weggetrokken.

Bijna stijf:

Er vormen zich spitse punten wanneer de draadgarde wordt weggetrokken maar het eiwit is nog zacht.

Stijf maar niet droog:

Er vormen zich spitse, stijve punten wanneer de draadgarde wordt weggetrokken. De kleur van het eiwit is egaal en het eiwit is glanzend.

Stijf en droog:

Er vormen zich spitse, stijve punten wanneer de draadgarde wordt weggetrokken. Het eiwit is gespikkeld en dof.

Behoudt zijn vorm:

De room vormt zachte punten wanneer de draadgarde wordt weggetrokken. Kan met andere ingrediënten samen gemengd worden voor nagerechten en sauzen.

Stijf

De room blijft in stijve, spitse punten staan wanneer de draadgarde wordt weggetrokken. Kan gebruikt worden voor afwerking van taarten en nagerechten of voor crèmevervullingen

N.B.: Houd de room goed in de gaten tijdens het kloppen; er zitten maar een paar seconden tussen de verschillende stadia. **KLOP NIET TE LANG.**

Wanneer u service nodig heeft

Lees a.u.b. het onderstaande voor u uw service agent contacteert.

1. De mixer kan warm worden tijdens gebruik. Wanneer de machine meermalen achtereenvolgens zwaar belast wordt, kan het voorkomen dat de bovenkant van de machine erg warm wordt. Dat is normaal.
2. De mixer kan een doordringende lucht afgeven, vooral wanneer hij nog nieuw is. Dit is gebruikelijk bij elektrische motoren.
3. Als de platte menghaak tegen de kom aan slaat, dient u de machine af te zetten. Zie "Speling tussen garde en kom".

Als uw mixer niet goed of in het geheel niet werkt, controleer dan a.u.b. het volgende:

1. Zit de stekker in het stopcontact?
2. Is de zekering van de elektriciteitsgroep waar de mixer is op aangesloten in orde? Als u een aardingschakelaar bezit, controleer dan of deze ingedrukt is.

3. Als het probleem niet veroorzaakt wordt door een van de hierboven genoemde mogelijkheden, zie dan bij "Het verkrijgen van service".

HET VERKRIJGEN VAN SERVICE:

Alle service dient ter plaatse in behandeling genomen te worden door een erkend KitchenAid service agent.

In België : Gebroeders Nijs, Mechelsestwg . 56, B-2840 Rumst, Tel: 015/306760.

In Nederland : Micave B. V., Schimminck 10 a NL - 5301 KR Zaltbommel, Tel: 0418540505.

Garantie van de mixer voor huishoudelijk gebruik

GARANTIEPERIODE:	KITCHENAID VERGOEDT:	KITCHENAID VERGOEDT NIET:
VIJF JAAR VOLLEDIGE GARANTIE vanaf de datum van aankoop.	Vervanging van onderdelen en arbeidsloon voor de reparatie van defecten in materiaal of werkmanschap. Service moet worden verleend door een erkend KitchenAid service agent.	A. Reparaties wanneer de mixer gebruikt is voor andere doeleinden dan het normaal bereiden van voedsel. B. Schade die het gevolg is van een ongeluk, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik of installatie en gebruik dat niet overeenstemt met de plaatselijke elektrische voorschriften.

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INCIDENTELE SCHADE EN GEVOLGSCHADE.

Technische gegevens kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
1853 Strombeek-Bever (Brussels)
BELGIË