Downloaded from www.vandenborre.be

INHOUD

VEILIG GEBRUIK VAN DE MIXER/KEUKENROBOT
Belangrijke voorzorgsmaatregelen 6
Elektrische vereisten 7
Afgedankte elektrische apparatuur 7

ONDERDELEN EN KENMERKEN
Onderdelen en kenmerken 8
Gids voor accessoires 9

MONTAGE VAN DE MIXER/KEUKENROBOT
Bevestiging/verwijdering van de kom 9
De motorkop omhoog of omlaag brengen 10
Bevestiging/verwijdering van de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak 10
Speling tussen platte menghaak en kom 11
Bevestiging/verwijdering van het schenkschild 12
Gebruik van het schenkschild 12

BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT
Bediening van de snelheidsregelaar 13
Richtlijnen voor de snelheidsinstelling 13
Optionele hulpstukken 14

TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN
Mixtips 15
Eiwitten 16
Slagroom 16

ONDERHOUD EN REINIGING
Reiniging van de Mixer/Keukenrobot 16
Reiniging van de accessoires 17

PROBLEEMOPLOSSING 17

GARANTIE EN KLANTENCONTACT
Garantie op de KitchenAid Mixer/Keukenrobot 18
Klantencontact 18

Downloaded from www.vandenborre.be

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 VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten er altijd basisveiligheidsvoorzorgen worden getroffen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. De Mixer/Keukenrobot niet in water of andere vloeistoffen dompelen om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Trek de netstekker van de Mixer/Keukenrobot uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
4. Laat de Mixer/Keukenrobot nooit onbeheerd achter terwijl hij in werking is.
5. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of zonder ervaring en kennis, indien ze worden bijgestaan of instructies hebben gekregen in verband met een veilig gebruik van het apparaat en indien ze de risico's ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
6. Raak geen bewegende onderdelen aan. Houd handen, haar, kleding en spatels of ander gerei uit de buurt van de platte menghaak wanneer het apparaat in werking is. Zo verkleint u de kans op persoonlijk letsel en/of schade aan de Mixer/Keukenrobot.
7. Gebruik nooit een apparaat met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker, na een defect van het apparaat, of nadat het apparaat gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst-

Downloaded from www.vanbenborre.be

na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.

8. Het gebruik van toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
9. Gebruik de Mixer/Keukenrobot nooit buiten.
10. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
11. Verwijder de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak van de Mixer/Keukenrobot, voordat u hem afwast.
12. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Elektrische vereisten

Wattage:
300 watt voor modellen 5KSM150PS en 5KSM156
250 watt voor modellen 5K45SS en 5KSM45

Voedingsspanning:
220-240 volt

Hertz:
50/60 hertz

OPMERKING: Als de stekker niet in het stopcontact past, neem dan contact op met een erkende elektricien. Breng geen wijzigingen aan in de stekker. Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer. Als het elektriciteitssnoer te kort is, laat dan een erkende elektricien of monteur in de buurt van het apparaat een stopcontact installeren.

⚠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.

Afgedankte elektrische apparatuur

Het verpakkingsmateriaal weggooien

Het verpakkingsmateriaal is 100% recycleerbaar en is voorzien van het recyclingsymbool ♺. De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op de juiste manier en in naleving van de lokale wetgeving wat betreft afval worden behandeld.

Het product afdanken

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).

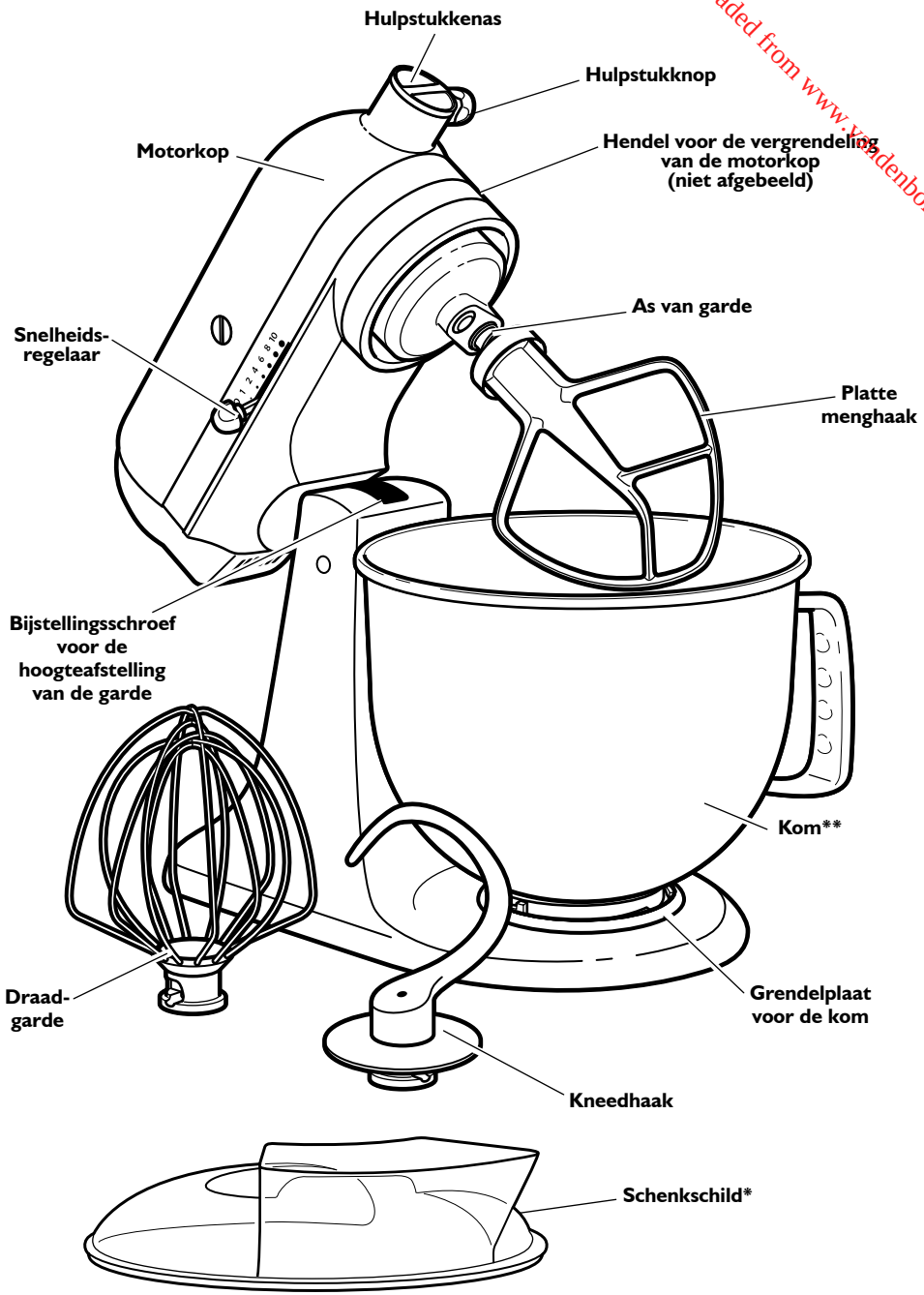
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product.

- Het symbool ☒ op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met de gemeentelijke dienst in uw woonplaats, de afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

Downloaded from www.vandenborre.be

Onderdelen en kenmerken



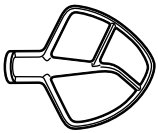
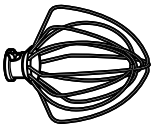
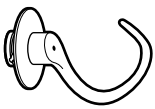
* Enkel meegeleverd bij de modellen 5KSM150PS en 5KSM45.
Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire/toebehoren.

** Het ontwerp en materiaal van de kom zijn afhankelijk van het Mixer/Keukenrobotmodel.

ONDERDELEN EN KENMERKEN

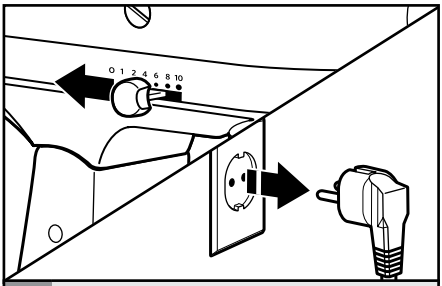
Downloaded from www.vandenborre.be

Gids voor accessoires

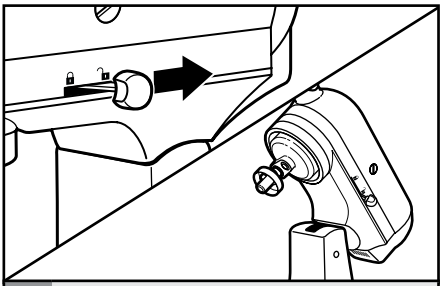
Accessoire	Te gebruiken voor
Platte menghaak voor normale tot zware mengsels: 	Cakes, suikergoed, snoepjes, koekjes, taartdeeg, biscuitjes, gehaktbrood, aardappelpuree
Draadgarde voor mengsels die luchtig moeten worden gemaakt: 	Eieren, eiwitten, volle room, gekookt suikerglazuur, biscuitdeeg, mayonaise, bepaald suikergoed
Kneedhaak voor het mixen en kneden van gistdeeg: 	Broden, broodjes, pizzadeeg, koffiebroodjes

MONTAGE VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

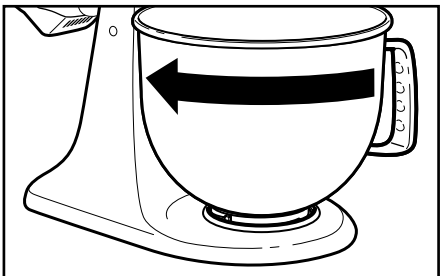
Bevestiging/verwijdering van de kom



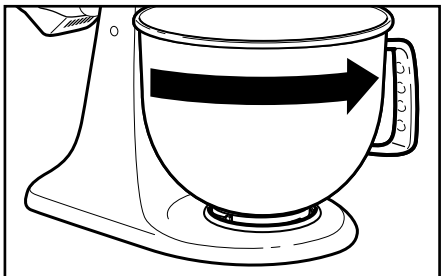
1 **Bevestiging van de kom:** Draai de snelheidsregeling op “0” (UIT). Trek de stekker van de Mixer/Keukenrobot uit.



2 Hou de hendel in de stand "ontgrendelen" en kantel de motorkop naar achteren.



3 Plaats de kom op de grendelplaat. Draai de kom voorzichtig met de klok mee.

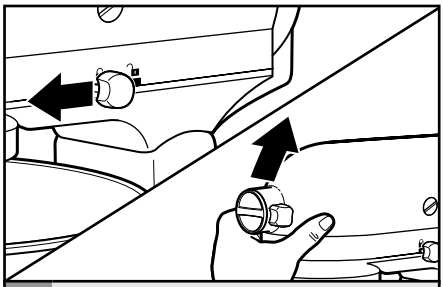


4 **Verwijdering van de kom:** Herhaal stap 1 en 2. Draai de kom voorzichtig tegen de klok in.

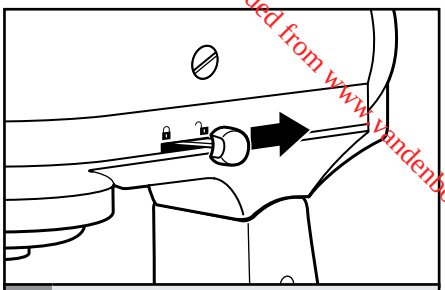
MONTAGE VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

Downloaded from www.vandenborre.be

De motorkop omhoog of omlaag brengen



1 **Om de motorkop omhoog te zetten:** Duw de hendel in de stand "ontgrendelen" en breng de motorkop omhoog. Eens de motorkop volledig omhoog is gebracht, zal de grendel zich automatisch terug in de stand "vergrendelen" zetten om de motorkop omhoog te houden.



2 **Om de motorkop omlaag te brengen:** Duw de hendel in de stand "ontgrendelen" en breng de motorkop zachtjes omlaag. De grendel zal zich automatisch terug in de stand "vergrendelen" zetten wanneer de motorkop volledig naar beneden is gebracht. Test vóór u begint te mengen de vergrendeling door te proberen de motorkop omhoog te bewegen.

OPMERKING: De Mixer/Keukenrobot mag enkel worden gebruikt wanneer de hendel in de stand "vergrendelen" staat.

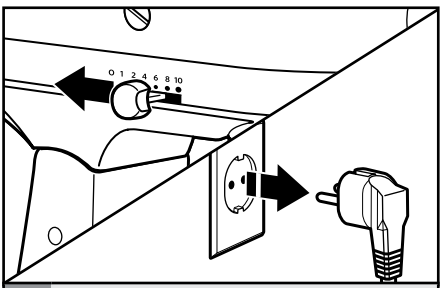
Bevestiging/verwijdering van de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak

⚠WAARSCHUWING

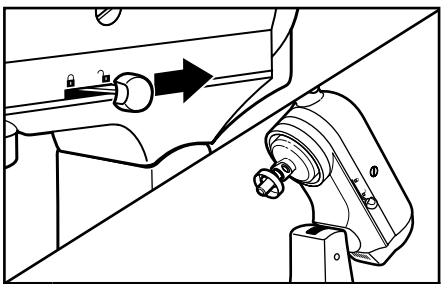
Gevaar voor verwondingen

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gardes aanraakt.

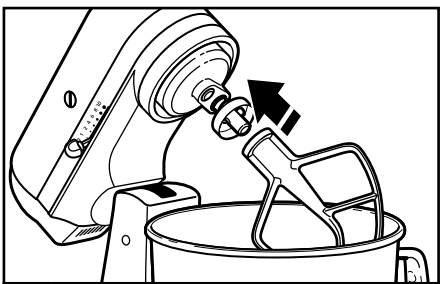
Als u dit niet doet, kan dit leiden tot botbreuken, snijwonden of kneuzingen.



1 **Bevestiging van het accessoire:** Draai de snelheidsregeling op “0” (UIT). Trek de stekker van de Mixer/Keukenrobot uit.



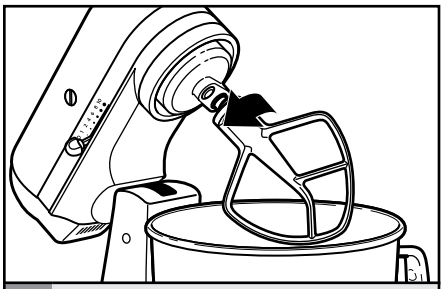
2 Hou de hendel in de stand "ontgrendelen" en kantel de motorkop naar achteren.



3 Schuif het accessoire op de as van de garde en duw hem daarbij zo ver mogelijk naar boven. Draai dan het accessoire naar rechts en haak het over de pen op de as.

Downloaded from www.vandenborre.be

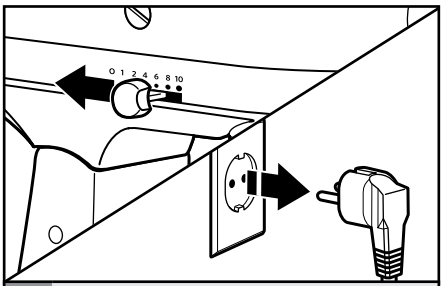
Bevestiging/verwijdering van de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak



4 **Verwijdering van het accessoire:** Herhaal stap 1 en 2. Duw het accessoire zo ver mogelijk naar boven en draai naar links. Trek het accessoire dan van de as.

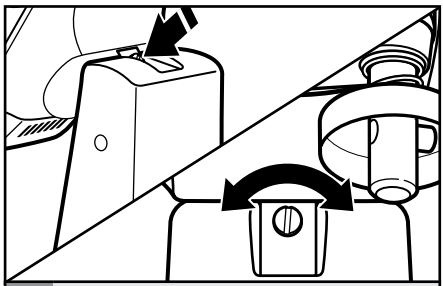
Speling tussen platte menghaak en kom

Uw Mixer/Keukenrobot is in de fabriek zodanig afgesteld, dat de platte menghaak de bodem van de kom net niet raakt. Indien de platte menghaak echter om een of andere reden de bodem van de kom wel raakt of zich te ver van de bodem bevindt, kan de speling eenvoudig worden gecorrigeerd.



1 Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT). Trek de stekker van de Mixer/Keukenrobot uit.

OPMERKING: Als de platte menghaak goed is afgesteld, zal deze de bodem of de zijkant van de kom niet raken. Als de platte menghaak of de draadgarde echter te dicht bij de kom is afgesteld en de bodem wel raakt, kan de toplaag van de menghaak afslijten, of kunnen de draden van de garde slijten.

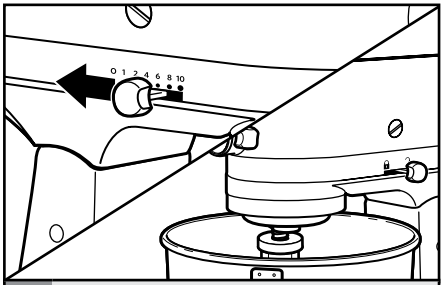


2 Zet de motorkop omhoog. Draai de schroef iets tegen de klok in (naar links) om de platte menghaak omhoog te brengen, of met de klok mee (naar rechts) om de platte menghaak te laten zakken. Stel de platte menghaak zodanig in dat deze de bodem van de kom net niet raakt. Als u de schroef te ver draait, kan het gebeuren dat de vergrendelingshendel van de kom niet op zijn plaats vergrendelt.

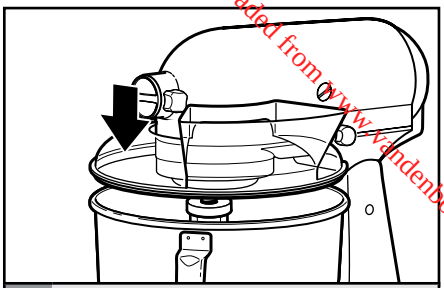
MONTAGE VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

Downloaded from www.vandenborre.be

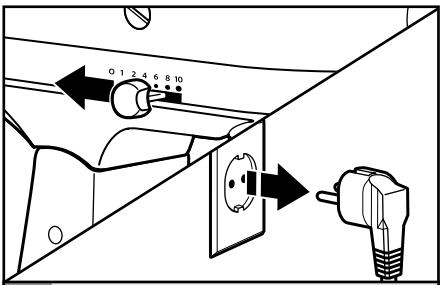
Bevestiging/verwijdering van het schenkschild



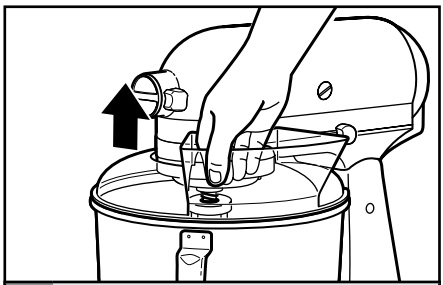
1 **Bevestiging van het schenkschild:** Zet de snelheidsregelaar op “0” (UIT). Trek de stekker van de Mixer/Keukenrobot uit. Bevestig een accessoire, raadpleeg het onderdeel "De platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak bevestigen of verwijderen".



2 Schuif het schenkschild vanaf de voorkant van de Mixer/Keukenrobot over de kom, totdat het schild in het midden zit. De onderste rand van het schild moet in de kom passen.



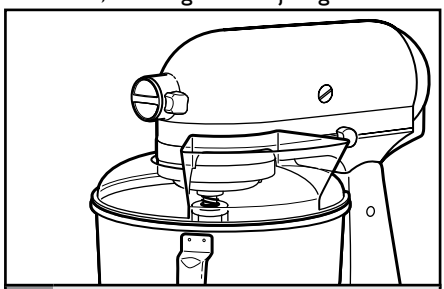
3 **Verwijdering van het schenkschild:** Draai de snelheidsregeling op “0” (UIT). Trek de stekker van de Mixer/Keukenrobot uit.



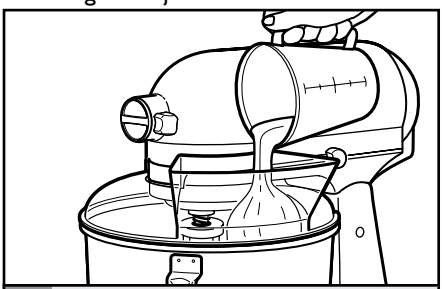
4 Licht de voorkant van het schenkschild uit de komrand en trek naar voren. Verwijder het hulpstuk en de kom.

Gebruik van het schenkschild*

Gebruik het schenkschild om te vermijden dat ingrediënten uit de kom spatten tijdens het mixen, en om gemakkelijk ingrediënten in de kom te gieten tijdens het mixen.



1 Voor de beste resultaten draait u het schild zo dat de motorkop het "u"-vormige opening in het schild bedekt. De vultrechter bevindt zich nu rechts van de hulpstuknaaf als u voor de Mixer/Keukenrobot staat.



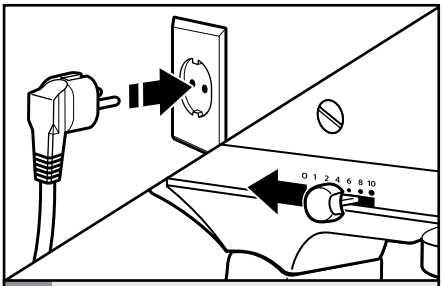
2 Giet de ingrediënten via de vultrechter in de kom.

* Enkel meegeleverd bij de modellen 5KSM150PS en 5KSM45. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire/toebehoren.

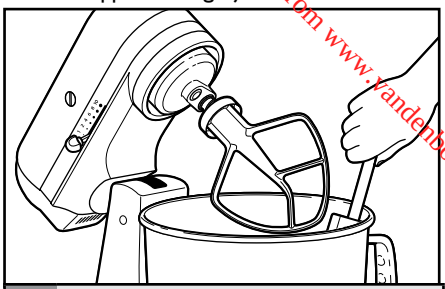
Downloaded from www.vandenborre.be

Bediening van de snelheidsregelaar

OPMERKING: De Mixer/Keukenrobot kan tijdens het gebruik warm worden. Bij een zware belasting en een langere mixtijd wordt de bovenkant van het apparaat mogelijk heet. Dit is normaal.



1 Steek de stekker van de Mixer/Keukenrobot in een daarvoor geschikt stopcontact. De snelheidsregelaar dient altijd op de laagste snelheid gezet te worden vóór het apparaat te starten. Verhoog dan geleidelijk aan de snelheid om te voorkomen dat de ingrediënten uit de kom spatten. Zie tabel hieronder.



2 Schraap de wand van de kom niet schoon wanneer de Mixer/Keukenrobot in werking is. De kom en de platte menghaak zijn ontworpen om grondig te mixen, zonder regelmatig te moeten schrapen. Het is meestal voldoende om tijdens het mixen de kom één of twee keer te schrapen.

Richtlijnen voor de snelheidsinstelling

Bij alle snelheden wordt gebruik gemaakt van het Soft Start-mechanisme. Dit zorgt ervoor dat de Mixer/Keukenrobot op een lagere snelheid start en vervolgens aanzienlijk versnelt voor een optimale prestatie. Hiermee wordt voorkomen dat ingrediënten rondspatten of meel opstuift bij het opstarten.

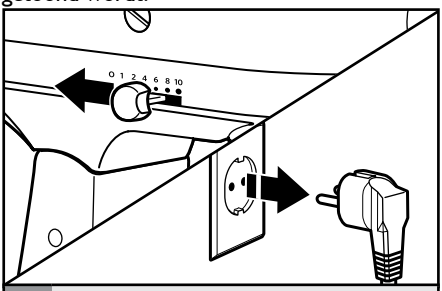
Snelheid	Handeling	Hulpstuk	Beschrijving
1	ROEREN		Om langzaam te roeren, te mengen, te pureren en alle mixmethoden te beginnen. Gebruik deze snelheid om meel en droge ingrediënten toe te voegen aan het beslag, en om vloeistoffen toe te voegen aan droge ingrediënten. Gebruik snelheid 1 niet om gistdeeg te mengen of te kneden.
2	LANGZAAM MENGEN		Om langzaam te mengen, te pureren en sneller te roeren. Gebruik deze snelheid om gistdeeg, zwaar beslag en suikergoed te mengen en te kneden, om aardappelen of andere groenten te pureren, om bakvet in het meel te versnijden, om dun of spattend beslag te mixen.
4	MENGEN, KLOPPEN		Om halfzwaar beslag zoals dat van koekjes te mixen. Gebruik deze snelheid om suiker en bakvet te mengen, en om suiker toe te voegen aan eiwitten voor schuimgebakjes. Middelmatige snelheid voor cakemengsels.
6	KLOPPEN, SCHUIMEN		Voor matig snel kloppen (schuimen) of stijfslaan. Gebruik deze snelheid om cakes, donuts en ander beslag te mengen. Hoge snelheid voor cakemengsels.
8	SNEL KLOPPEN, STIJFSLAAN		Om room, eiwitten en gekookt suikerglazuur stijf te slaan.
10	SNEL STIJFSLAAN		Om kleine hoeveelheden room of eiwitten stijf te slaan, of aardappelpuree op het einde stijf te slaan.

OPMERKING: De snelheidsregelaar kan worden ingesteld tussen de snelheden van de bovenstaande tabel voor het bepalen van de snelheden 3, 5, 7 en 9 indien een preciezere afstelling nodig is. Overschrijd snelheid 2 niet bij de bereiding van gistdeeg. Bij een hogere snelheidsinstelling zou de Mixer/Keukenrobot schade kunnen oplopen.

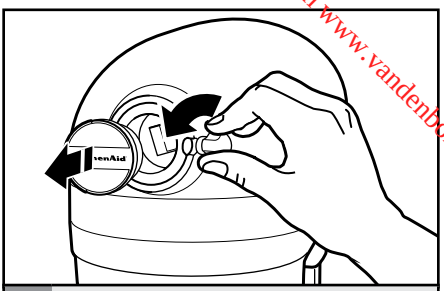
Downloaded from www.vandenborre.be

Optionele hulpstukken

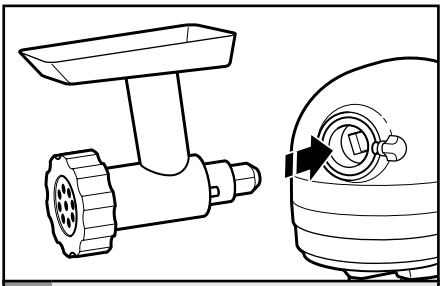
KitchenAid biedt een breed scala aan optionele hulpstukken zoals voedselmolens of pastamakers. Deze hulpstukken kunnen bevestigd worden op de aandrijfas voor hulpstukken, zoals hier getoond wordt.



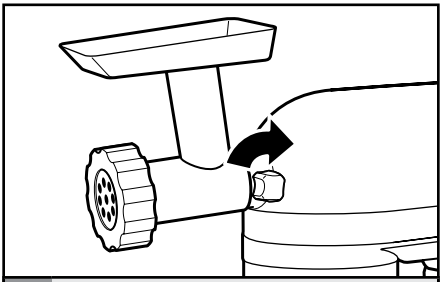
1 **Bevestiging:** Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT). Trek de stekker van de Mixer/Keukenrobot uit.



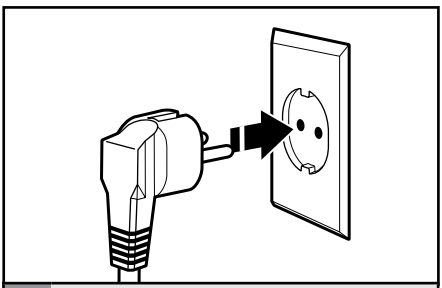
2 Maak de hulpstukknop los door er tegen de klok in aan te draaien. Verwijder het hulpstuknaafdeksel.



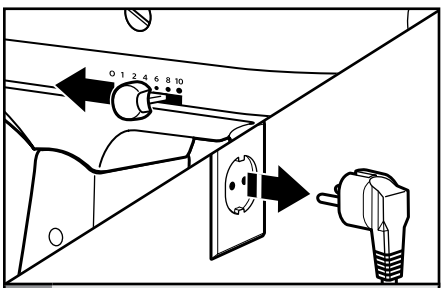
3 Plaats de hulpstukkenas in de vierkante hulpstuknaafbus en ga na of deze goed past. Het kan eventueel nodig zijn om het hulpstuk heen en weer te bewegen. Wanneer het hulpstuk in de juiste positie staat, zal de pen op het hulpstuk in de uitsparing op de naafrand passen.



4 Klem de hulpstukknop vast door er met de klok mee aan te draaien tot het hulpstuk goed aan de Mixer/Keukenrobot bevestigd is.



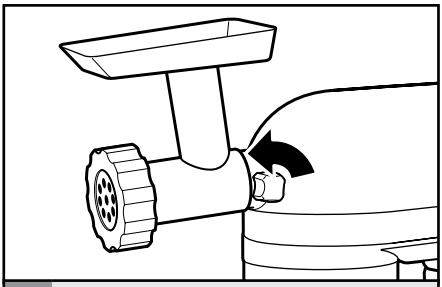
5 Steek de stekker in een geschikt stopcontact.



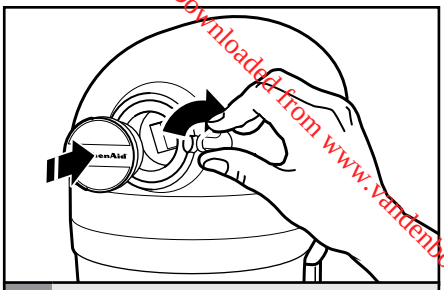
6 **Verwijdering:** Draai de snelheids-regeling op "0" (UIT). Trek de stekker van de Mixer/Keukenrobot uit.

BEDIENING VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

Downloaded from www.vandenborre.be



7 Maak de hulpstukknop los door er tegen de klok in aan te draaien. Draai het hulpstuk lichtjes heen en weer, terwijl u eraan trekt.



8 Plaats het hulpstuknaafdeksel terug. Klem de hulpstukknop vast door er met de klok mee aan te draaien.

OPMERKING: Zie de Gebruiks- en Onderhoudshandleiding voor elk specifiek hulpstuk voor de aanbevolen snelheidsinstellingen en de gebruikstijden.

TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN

Mixtips

Mixtijd

Uw KitchenAid Mixer/Keukenrobot zal sneller en grondiger mixen dan de meeste andere elektrische mixers. Om te vermijden dat de mengsels overmatig geklopt worden, moet de mixtijd voor de meeste recepten aangepast worden.

Om de ideale mixtijd te bepalen, houdt u het beslag of deeg in de gaten en mengt u het slechts zolang tot het eruitziet zoals het recept aangeeft, zoals bijvoorbeeld “glad en romig”. Kies de beste mixsnelheid aan de hand van het gedeelte “Richtlijnen voor de snelheidsinstelling”.

Ingrediënten toevoegen

De te volgen standaardprocedure bij het mixen van het meeste beslag, in het bijzonder cake- en koekjesbeslag, bestaat erin het volgende toe te voegen:
1/3 droge ingrediënten
1/2 vloeibare ingrediënten
1/3 droge ingrediënten
1/2 vloeibare ingrediënten
1/3 droge ingrediënten

Gebruik stand 1 tot de ingrediënten goed gemengd zijn. Voer daarna de snelheid geleidelijk op tot de gewenste snelheid is bereikt.

Voeg de ingrediënten altijd zo dicht mogelijk tegen de zijkant van de kom toe, niet rechtstreeks in de bewegende menghaak. Het schenkschild kan worden gebruikt om het toevoegen van ingrediënten te vereenvoudigen.

OPMERKING: Als op de bodem van de kom ingrediënten niet grondig gemengd zijn, betekent dit dat de menghaak zich te ver van de bodem van de kom bevindt. Zie "Speling tussen platte menghaak en kom".

Cakemengsels

Wanneer u kant-en-klare (verpakte) cakemengsels bereidt, gebruik dan snelheid 4 voor een middelmatige snelheid en snelheid 6 voor een hoge snelheid. Voor het verkrijgen van het beste resultaat, dient u zich te houden aan de aanwijzingen en aangegeven mixtijd op de verpakking.

Noten, rozijnen of gekonfijt fruit toevoegen

Vaste bestanddelen moeten tijdens de laatste seconden van het mixen op snelheid 1 vermengd worden. Het beslag moet dik genoeg zijn om te voorkomen dat het fruit of de noten tijdens het bakken naar de bodem van de pan zakken. Kleverig fruit moet met meel bestrooid worden zodat het beter verspreidt in het beslag.

Vloeibare mengsels

Mengsels met grote hoeveelheden vloeibare ingrediënten moeten op lagere snelheden gemixt worden om spatten te voorkomen. Verhoog de snelheid pas wanneer het mengsel dikker geworden is.

Gistdeeg kneden

Gebruik ALTIJD de kneedhaak om gistdeeg te mixen en te kneden. Gebruik snelheid 2 om gistdeeg te mixen of te kneden. Bij gebruik van een andere snelheid verhoogt de kans op storingen in de Mixer/Keukenrobot.

Gebruik nooit recepten die meer dan 900 g universeel meel of 800 g volkorenmeel nodig hebben, bij het maken van deeg met een Mixer/Keukenrobot met kantelbare kop van 4,28 liter.

Gebruik nooit recepten die meer dan 1 kg universeel meel of 800 g volkorenmeel nodig hebben, bij het maken van deeg met een Mixer/Keukenrobot met kantelbare kop van 4,8 liter.

TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN

Eiwitten

Plaats eiwitten op kamertemperatuur in een schone, droge kom. Bevestig de kom en de draadgarde. Om rondspatten te vermijden, gaat u geleidelijk naar de aangegeven snelheid en slaat u de slagroom stijf tot het gewenste niveau.

HOEVEELHEID	SNELHEID
1 eiwit	GELEIDELIJK naar 10
2 of meer eiwitten	GELEIDELIJK naar 8

Niveaus van stijfkloppen

Met uw KitchenAid Mixer/Keukenrobot worden eiwitten snel stijf geklopt. Let er dus goed op dat u de eiwitten niet overmatig stijfslaat.

Slagroom

Giet koude slagroom in een afgekoelde kom. Bevestig de kom en de draadgarde. Om rondspatten te vermijden, gaat u geleidelijk naar de aangegeven snelheid en slaat u de slagroom stijf tot het gewenste niveau.

HOEVEELHEID	SNELHEID
minder dan 200 ml	GELEIDELIJK naar 10
meer dan 200 ml	GELEIDELIJK naar 8

Niveaus van stijfkloppen

Let goed op de room tijdens het stijfkloppen. Omdat uw KitchenAid Mixer/Keukenrobot zo snel klopt, zijn er telkens maar enkele seconden tussen de verschillende niveaus van stijfkloppen.

Downloaded from www.vandenborre.be

ONDERHOUD EN REINIGING

Reiniging van de Mixer/Keukenrobot

⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

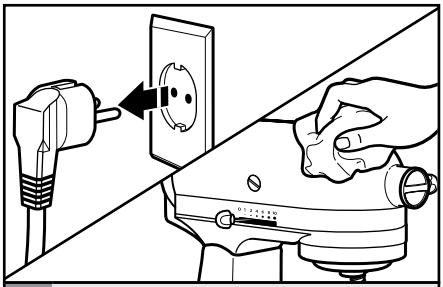
In een geaard stopcontact steken.

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.

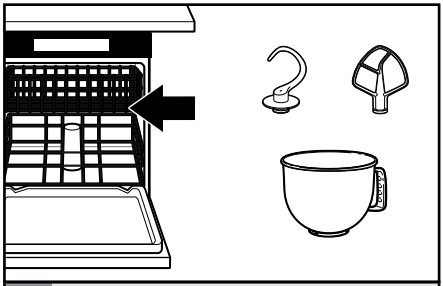


1 Zorg er altijd voor dat u de stekker van de Mixer/Keukenrobot uit het stopcontact trekt vooraleer u deze schoonmaakt. Veeg de Mixer/Keukenrobot af met een zachte en vochtige doek. Gebruik geen huishoudelijke/commerciële schoonmaakmiddelen. Veeg de as van de garde regelmatig schoon en verwijder daarbij alle mogelijke resten die zich daar hebben opgehoopt. Niet in water onderdompelen.

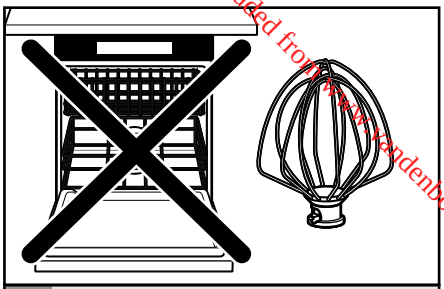
ONDERHOUD EN REINIGING

Reiniging van de accessoires

Downloaded from www.vandenborre.be



2 De kom, het schenkschild*, de witte platte menghaak en de witte kneedhaak zijn vaatwasbestendig. Maak ze anders grondig schoon in heet water met zeepsop en spoel ze zorgvuldig af, vóór ze af te drogen. Bewaar geen standaard toebehoren op de as.



2 **BELANGRIJK:** De draadgarde is **niet** vaatwasbestendig. Maak haar grondig schoon in heet water met zeepsop en spoel zorgvuldig af, vóór haar af te drogen. Bewaar de draadgarde niet op de as.

* Enkel meegeleverd bij de modellen 5KSM150PS en 5KSM45.
Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire/toebehoren.

PROBLEEMOPLOSSING

⚠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.

Lees de tekst hieronder voordat u de dienst-na-verkoop/after sales service benadert.

1. De Mixer/Keukenrobot kan tijdens het gebruik warm worden. Het is mogelijk dat u bij een zware belasting en een langere mixtijd de bovenkant van het apparaat niet kunt aanraken zonder dat deze heet aanvoelt. Dit is normaal.
2. De Mixer/Keukenrobot kan eventueel een doordringende geur afgeven, vooral wanneer hij nieuw is. Dat is gebruikelijk bij elektromotoren.
3. Als de platte menghaak de kom raakt, schakel dan het apparaat uit. Zie "Speling tussen platte menghaak en kom".

Als uw Mixer/Keukenrobot slecht of helemaal niet werkt, controleer dan het volgende:

- Zit de stekker van de Mixer/Keukenrobot in het stopcontact?
- Is de zekering in de voeding naar de Mixer/Keukenrobot in orde? Hebt u een zekeringenkast, controleer dan of er voeding is.
- Zet de Mixer/Keukenrobot 10-15 seconden uit en vervolgens weer aan. Als de Mixer/Keukenrobot nog steeds niet start, laat hem dan 30 minuten afkoelen voordat u hem opnieuw aanzet.
- Als het probleem niet te wijten is aan één van de bovenstaande zaken, raadpleeg dan de rubriek "Garantie en klantencontact".

GARANTIE EN KLANTENCONTACT

Downloaded from www.vandenborre.be

Garantie voor KitchenAid Mixer/Keukenrobot

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Europa, Midden-Oosten en Afrika: Voor Artisan modellen 5KSM150PS en 5KSM156: vijf jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum. Voor modellen 5K45SS en 5KSM45: twee 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 Mixer/Keukenrobot gebruikt is voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren. B. Schade als gevolg van een ongeluk, wijzigingen, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK 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 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 Us”

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

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.eu

© 2013 Alle rechten voorbehouden.
Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.