

## INHOUD

<b>VEILIG GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER</b>	
Belangrijke voorzorgsmaatregelen .....	6
Elektrische vereisten .....	7
Afgedankte elektrische apparatuur .....	7
<b>ONDERDELEN EN ACCESSOIRES</b> .....	8
Gids voor accessoires .....	9
<b>OPSTELLING VAN UW STAAFMIXER</b>	
Bevestiging van de accessoires .....	9
Verwijdering van de accessoires .....	10
<b>GEBRUIK VAN UW STAAFMIXER</b>	
Bediening van de snelheidsregelaar .....	11
Richtlijnen voor de snelheidsinstelling .....	12
<b>ONDERHOUD EN REINIGING</b>	
Reiniging van de behuizing van de staafmixer .....	13
Reiniging van de accessoires .....	13
<b>PROBLEEMOPLOSSING</b> .....	13
<b>GARANTIE EN KLANTENCONTACT</b>	
Garantie op de KitchenAid staafmixer .....	14
Klantencontact .....	14

## 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 VOORZORGSMATREGELEN

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

1. Lees alle instructies.
2. De staafmixer niet in water of andere vloeistoffen dompelen om het risico  
van elektrische schokken te voorkomen.
3. 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.
4. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt,  
vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
5. Raak geen bewegende onderdelen aan. Houd handen, haar, kleding en spatels  
of ander gerei uit de buurt van de accessoires wanneer het apparaat in werking is.  
Zo verkleint u de kans op persoonlijk letsel en/of schade aan de staafmixer.
6. Gebruik nooit een staafmixer 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-na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden  
onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
7. Het gebruik van toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht,  
kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik de staafmixer nooit buiten.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
10. Zorg ervoor dat het snoer geen hete oppervlakken raakt (zoals het fornuis).
11. Verwijder alle accessoires van de staafmixer voor het reinigen.
12. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES


## Elektrische vereisten

Voedingsspanning: 220-240 volt  
Frequentie: 50/60 hertz  
Wattage: 85 watt

**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.

## 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

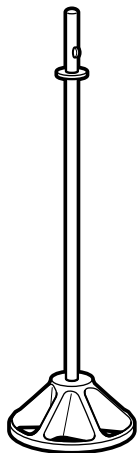
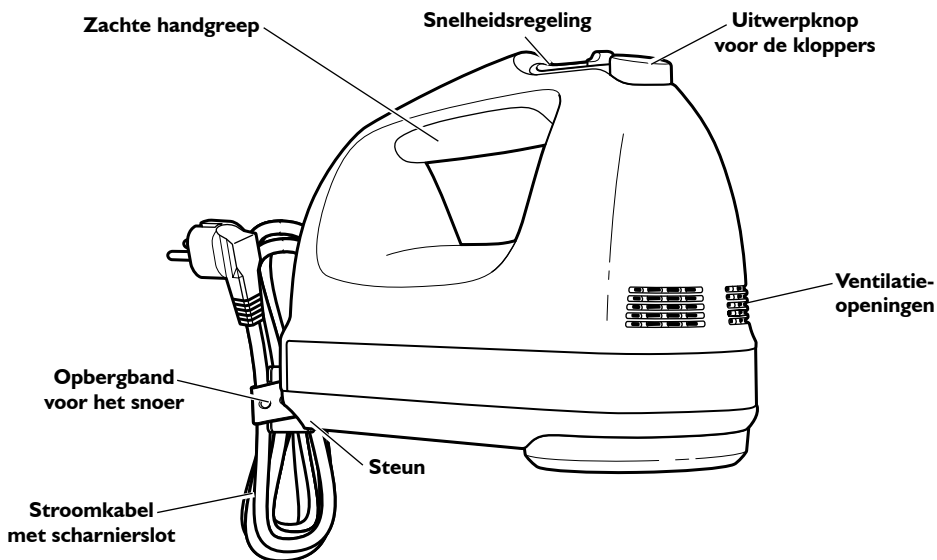
- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).

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

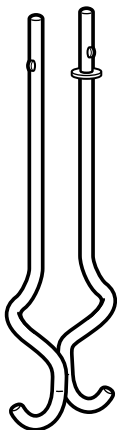
- Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

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.

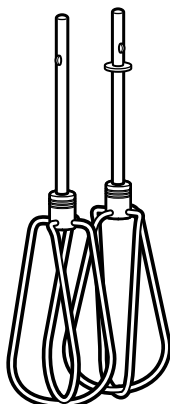
# ONDERDELEN EN ACCESSOIRES



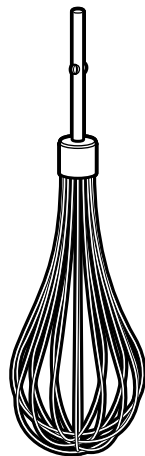
Mengstaaf



Kneedhaken



Turbokloppers

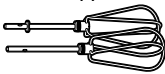
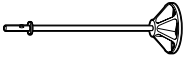
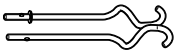




16-draadgarde



Opbergzak

## Gids voor accessoires

Accessoire	Te gebruiken voor
Turbokloppers 	koekjesdeeg cakebeslag
Mengstaaf 	smoothies milkshakes sauzen sladressing
Kneedhaken 	brooddeeg met gist
16-draadgarde 	slagroom opgeklopte eiwitten sauzen pudding
Opbergzak 	om accessoires op te bergen

## UW STAAFMIXER INSTELLEN

### De accessoires bevestigen

#### **WAARSCHUWING**

**Gevaar voor verwondingen**

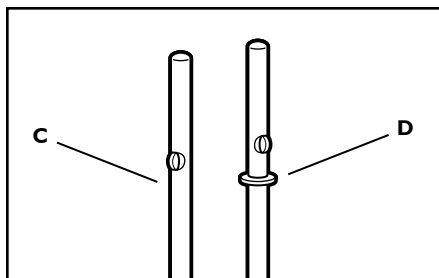
Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gardes aanraakt.

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

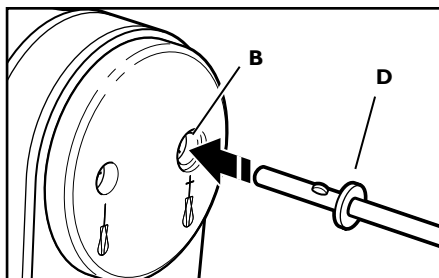
**BELANGRIJK:** Lees en volg de specifieke instructies in deze handleiding voor een correct gebruik van de staafmixer.



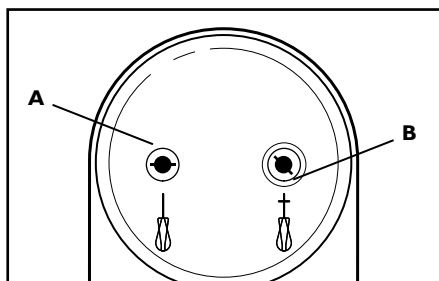
# UW STAAFMIXER INSTELLEN



Dubbele accessoires (Turbokloppers, kneedhaken) omvatten één accessoire met een sluitmoer (D), en één zonder (C). Enkelvoudige accessoires hebben wel (D) (mengstaaf) of niet (C) (garde) een sluitmoer.



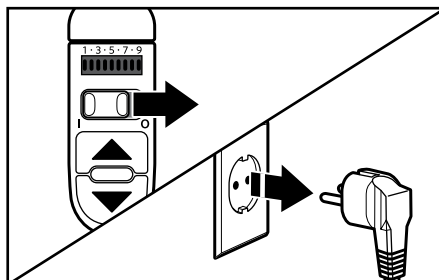
2 Plaats de as met sluitmoer (D) van het accessoire in de grotere opening (B) van de staafmixer. Zorg dat de flenzen op de as aansluiten op de sleuven in de opening. Druk zodat de as vastklikt.



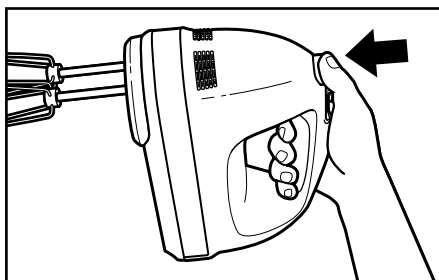
3 Plaats een accessoire zonder sluitmoer (C) in de kleinere opening (A). Draai naar de juiste positie en druk zodat de as vastklikt.

**OPMERKING:** Een as zonder sluitmoer kan worden gebruikt in beide openingen (A of B). De assen met sluitmoer kunnen alleen in de grotere opening (B) worden gebruikt.

## De accessoires verwijderen



1 Wanneer de staafmixer in werking is, kunt u hem stoppen door de stroomschakelaar naar de "0" (Off)-positie te schuiven. Haal de stekker uit het stopcontact.



2 Druk op de uitwerpknop om de accessoires los te maken van de staafmixer, en verwijder ze dan.

## De snelheidsregelaar bedienen

Deze KitchenAid staafmixer zal sneller en grondiger kloppen dan de meeste andere elektrische mixers. Om te vermijden dat de mengsels overmatig geklopt worden, moet de kloptijd voor de meeste recepten aangepast worden. De mixer klopt sneller door de grotere kloppers.

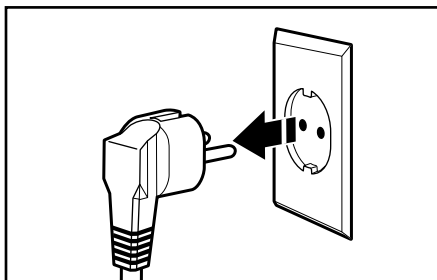
Om de ideale kloptijd te bepalen, houdt u het beslag of deeg in de gaten en klopt u het slechts tot het eruitziet zoals het recept aangeeft, zoals bijvoorbeeld "glad en romig". Kies de beste klopsnelheid aan de hand van het gedeelte "Richtlijnen voor de snelheidsinstelling".

### **WAARSCHUWING**

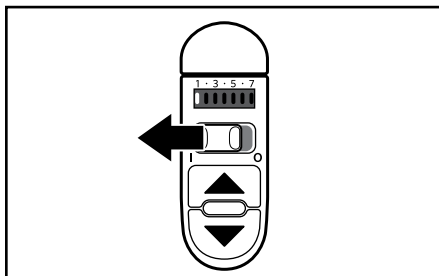
**Gevaar voor verwondingen**

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

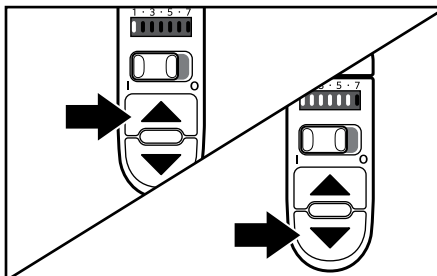
Als u dit niet doet, kan dit leiden tot botbreuken, snijwonden of kneuzingen.



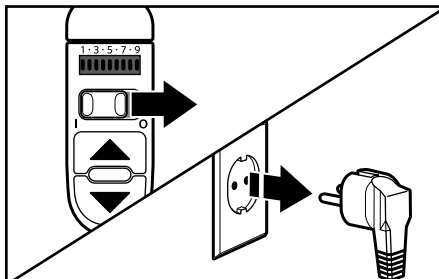
**1** Steek de stekker in een stopcontact.



**2** Schuif de stroomschakelaar naar de "I" (ON)-positie. De motor zal automatisch starten op snelheid I en de "I" op de snelheidsregelaar zal oplichten.



**3** Druk op de opwaartse pijl om de mixersnelheid te verhogen tot de gewenste stand. Druk indien nodig op de neerwaartse pijl om de mixersnelheid te verlagen. Raadpleeg de "Richtlijnen voor de snelheidsinstelling" voor meer informatie.

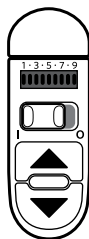


**4** Schuif de stroomschakelaar naar de "O" (Off)-positie wanneer u klaar bent met mixen. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwijdert.

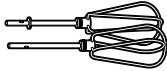
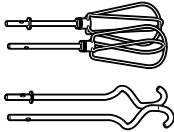
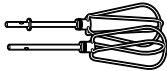
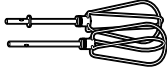
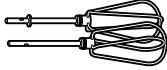
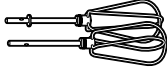
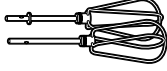
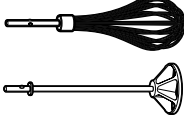
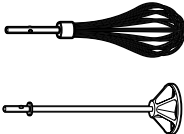
**OPMERKING:** De staafmixer start elke keer dat hij wordt aangezet automatisch op snelheid I, ongeacht wat de snelheidsinstelling is wanneer hij wordt uitgezet.

# UW STAAFMIXER GEBRUIKEN

## Richtlijnen voor de snelheidsinstelling



De staafmixer met 9 snelheden start altijd op de laagste snelheid (snelheid 1). Verhoog de snelheid naar behoefte, de snelheidsregelaar zal oplichten met het overeenkomstige nummer voor iedere snelheid.

Snelheid	Hulpstuk	Beschrijving
1		Om langzaam te roeren, te mengen en alle mixmethoden te beginnen. Gebruik deze snelheid om noten, chocoladeschilders, geraspte kaas, uitjes, olijven en andere ingrediënten in brokken toe te voegen.
2		Mix bloem en andere droge ingrediënten met vloeistoffen of andere vochtige mengsels. Kneed gistdeeg (brood, pizzadeeg) met de kneedhaken.
3		Mix lopend beslag, zoals pannenkoeken- of wafelbeslag.
4		Meng zware mengsels, zoals koekjes- of biscuitdeeg.
5		Mix vaster deeg, zoals muffin- of cakebeslag. Pureer aardappelen of pompoen.
6		Meng boter en suiker. Mix glazuur.
7		Werk het mixen van cakebeslag en andere beslagen af.
8		Klop room en mousses. Mix vloeibare bereidingen (milkshakes, sauzen) en emulgeer sladressings.
9		Klop eiwitten en meringuemengelingen. Mix vloeibare bereidingen (milkshakes, sauzen) en emulgeer sladressings.

**OPMERKING:** Gebruik de kneedhaken om brooddeeg te mixen en kneden. De Turbokloppers zijn niet geschikt voor dat doel.



## De behuizing van de staafmixer reinigen

### ⚠ WAARSCHUWING



**Gevaar voor elektrische schokken**

**Niet in water onderdompelen.**

**Dat kan de dood of elektrische schokken tot gevolg hebben.**

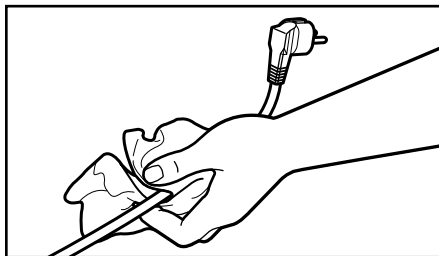
### ⚠ WAARSCHUWING

**Gevaar voor verwondingen**

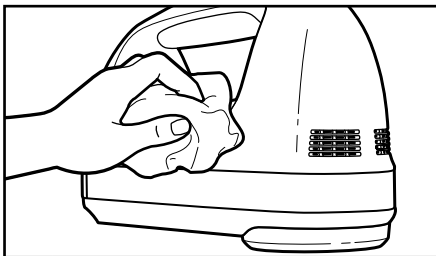
**Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gardes aanraakt.**

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

**OPMERKING:** Dompel de staafmixer niet onder in water.



- 1 Haal de stekker van de staafmixer altijd uit het stopcontact voor het reinigen. Veeg het netsnoer en de opbergband schoon met een vochtige doek. Droog met een zachte doek.



- 2 Veeg de staafmixer af met een vochtige doek. Droog met een zachte doek.

## De accessoires reinigen



Verwijder altijd de accessoires van de staafmixer voor het reinigen. Was in de vaatwasmachine of met de hand in warm sop. Spoel en droog de onderdelen af.

## PROBLEEMOPLOSSING

Als de staafmixer storingen vertoont of niet werkt:

Probeer eerst de oplossingen die hieronder worden voorgesteld, en vermijd mogelijk herstelkosten.

1. Zit de stekker van de staafmixer in het stopcontact?
2. Is de zekering in de voeding naar de staafmixer in orde? Hebt u een zekeringenkast, controleer dan of er voeding is.

3. Trek de stekker van de staafmixer uit het stopcontact en steek hem er dan weer in.

Als het probleem niet is opgelost nadat u de stappen uit deze sectie hebt uitgevoerd, raadpleeg dan het gedeelte "Garantie en dienst-na-verkoop/after sales service".

# GARANTIE EN KLANTENCONTACT

## Garantie op de KitchenAid staafmixer

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
<b>Europa, Midden-Oosten en Afrika:</b>  Voor model 5KHM9212: 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. Herstellingen wanneer de staafmixer gebruikt werd voor andere toepassingen dan de normale voedingswarenbereidingen.  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](http://www.KitchenAid.nl), en klik onderaan op de pagina op de link "Contact Us"

In België: Ga naar [www.KitchenAid.be](http://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 | |

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

© 2013 Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.