

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER

Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL

Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES

Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L

Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM

Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L

Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L

Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L

Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM

Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN

Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE

Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT

Vejledning

6,9 L BORDHRÆRIVÉL MED LYFTANLEGRI SKÁL

Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л

Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L

Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L

Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L

Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L

Instrucţiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА

Инструкции

Model 5KSM7580

Model 5KSM7591

Inhoud

VEILIGHEID VAN DE MULTIFUNCTIONELE KEUKENROBOT	
Belangrijke voorzorgsmaatregelen	59
Elektrische vereisten	60
Afgedankte elektrische apparatuur	60
ONDERDELEN EN KENMERKEN	61
KEUKENROBOT INSTELLEN	62
Mixer/keukenrobot met in de hoogte verstelbare kom in elkaar zetten	62
Speling tussen platte menghaak en kom instellen	63
MULTIFUNCTIONELE KEUKENROBOT GEBRUIKEN	
Richtlijnen voor de snelheidsinstelling - Keukenrobots met 10 snelheden	64
HULPSTUKKEN	65
ONDERHOUD EN REINIGING	65
TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN	
Planetair mixen	66
Mixtijd	66
Gebruik van de mixer	66
Mixtips	66
Tips voor het kloppen van eiwit	67
Tips voor het kloppen van slagroom	67
Tips voor het maken van brooddeeg	68
DIENST NA-VERKOOP/AFTER SALES SERVICE EN GARANTIE	
Wanneer u service nodig hebt	69
Garantie voor KitchenAid™ multifunctionele mixer/keukenrobot met in de hoogte verstelbare kom (huishoudelijk gebruik)	69
Dienst na-verkoop/after sales service	70
Klantencontact	70

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. Om het risico van elektrische schokken te voorkomen, mag u de keukenrobot niet in water of een andere vloeistof plaatsen.
3. Dit toestel mag niet worden gebruikt door jonge kinderen noch door mindervaliden zonder toezicht.
4. Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is, voordat u onderdelen monteert of verwijdert en voordat u de mixer gaat reinigen.
5. Vermijd het aanraken van bewegende onderdelen. Houd handen, haar en kleding, alsmede spatels of ander gerei uit de buurt van de platte menghaak wanneer het apparaat in werking is. Zo verkleint u de kans op lichamelijk letsel en/of schade aan de multifunctionele mixer.
6. Gebruik de multifunctionele keukenrobot niet met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker of na een storing, en ook niet als de multifunctionele keukenrobot gevallen is of beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst-averkoop/after sales service. Daar kan de multifunctionele keukenrobot worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
7. Het gebruik van hulpstukken die door KitchenAid niet aanbevolen of verkocht worden, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik de multifunctionele keukenrobot niet buitenshuis.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
10. Verwijder de platte menghaak, roestvrijstalen garde of kneedhaak van de keukenrobot voordat u deze gaat schoonmaken.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

**DIT PRODUCT IS UITSLUITEND ONTWORPEN
VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK.**

Elektrische vereisten

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

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.

Voedingsspanning: 220-240 AC
Hertz: 50/60 Hz

OPMERKING: Het elektrisch vermogen van de multifunctionele keukenrobot staat op het plaatje aan de onderkant van de keukenrobot.

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


Het wattage wordt bepaald door het hulpstuk dat de meeste stroom nodig heeft. Het is mogelijk dat andere aanbevolen hulpstukken aanzienlijk minder stroom nodig hebben.

OPMERKING: dit product wordt met een Y-stroomkabel geleverd. Mocht deze kabel beschadigd zijn, dan moet deze vervangen worden door een erkende reparatiedienst om gevaren te voorkomen.

Afgedankte elektrische apparatuur

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 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. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

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.

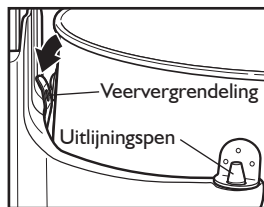
Mixer/keukenrobot met in de hoogte verstelbare kom in elkaar zetten

Roestvrijstalen kom aanbrengen

Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT). Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit. Zet de komlifthendel omlaag. Zet de komsteunen over de uitlijningsspinnen en duw op de achterkant van de kom totdat de pen in de veervergrendeling vastklikt. (Afb. 1)

BELANGRIJK: Als de kom niet goed op zijn plaats wordt vastgeklikt, is deze instabiel en wiebelt hij tijdens het gebruik.

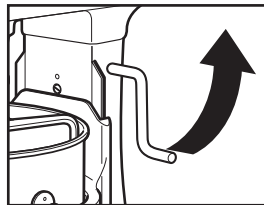
Afb. 1



Roestvrijstalen kom in de mixstand zetten

Draai de komlifthendel tegen de klok in totdat deze recht naar boven wijst. (Afb. 2) De kom moet tijdens het mixen altijd in de hoogste stand blijven.

Afb. 2



Roestvrijstalen kom verwijderen

Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT). Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit. Zet de komlifthendel omlaag. Pak de hendel van de kom vast en til de kom recht omhoog van de uitlijningsspinnen af.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor verwondingen

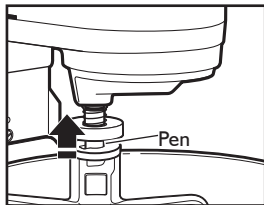
Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gardes aanraakt.

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

Bevestigen van de platte menghaak, roestvrijstalen garde of kneedhaak

Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT). Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit. Laat de kom zakken door de komlifthendel omlaag te draaien. Schuif de platte menghaak op de as van de garde en duw hem daarbij zo ver mogelijk naar boven. Draai de platte menghaak naar rechts en haak deze over de pen op de as. (Afb. 3)

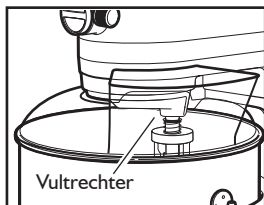
Afb. 3



Verwijderen van de platte menghaak, roestvrijstalen garde of kneedhaak

Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT). Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit. Laat de kom zakken door de komlifthendel omlaag te draaien. Duw de platte menghaak zo ver mogelijk naar boven en draai naar links. Trek de platte menghaak van de as.

Afb. 4



Bevestigen van het schenkschild

Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT). Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit. Bevestig de platte menghaak, roestvrijstalen garde of kneedhaak en de kom. Schuif het schenkschild vanaf de voorkant van de keukenrobot over de kom, totdat het in het midden zit. De onderste rand van het schild moet in de kom passen. (Afb. 4)

Gebruik van het schenkschild

Voor de beste resultaten roteert u het schenkschild tot de motorkop de U-vormige opening in het schild bedekt. De vultrechter bevindt zich nu rechts van de hulpstuknaaf als u voor de keukenrobot staat. Giet de ingrediënten via de vultrechter in de kom.

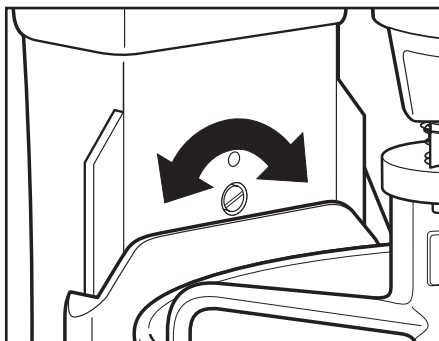
Speling tussen platte menghaak en kom instellen

Uw multifunctionele 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).
2. Trek de stekker van de multifunctionele keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Zet de kom in de laagste stand.
4. Draai de hoogte-afstellingsschroef (A) 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.
5. Stel de platte menghaak zodanig in dat deze de bodem van de kom niet raakt. Als u de schroef te ver draait kan het gebeuren dat de komlifthendel niet op zijn plaats vergrendelt.

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 roestvrijstalen garde echter te dicht bij de kom is afgesteld en de bodem wel raakt, kan de toplaag van de menghaak (bij gecoate menghaken) afslijten of kunnen de draden van de roestvrijstalen garde slijten.

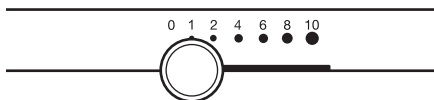
Onder bepaalde omstandigheden kan het schrapen van de zijkant van de kom nodig zijn, ongeacht de afstelling van de menghaak. Het schrapen van de kom moet gestopt worden, anders kan de multifunctionele keukenrobot beschadigd raken.



Richtlijnen voor de snelheidsinstelling - Keukenrobots met 10 snelheden

Bij alle snelheden wordt gebruik gemaakt van het Soft Start-mechanisme. Dit zorgt ervoor dat de multifunctionele 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	Gebruikt voor	Accessoires/toebehoren	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 stand 1 niet om gistdeeg te mixen of te kneden.
2	Langzaam mengen, kneden		Om langzaam te mengen, te pureren en sneller te roeren. Gebruik deze stand 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. Middelmatische snelheid voor cakemengsels.
6	Kloppen, romig roeren		Voor matig snel kloppen (schuimen) of stijfslaan. Gebruik deze snelheid om cakes, donuts en ander beslag te mixen. Hoge snelheid voor cakemengsels.
8-10	Snel kloppen, stijfslaan, snel stijfslaan		Om room, eiwitten en gekookt suikerglazuur stijf te slaan. Om kleine hoeveelheden room of eiwitten stijf te slaan, of aardappelpuree op het einde stijf te slaan.

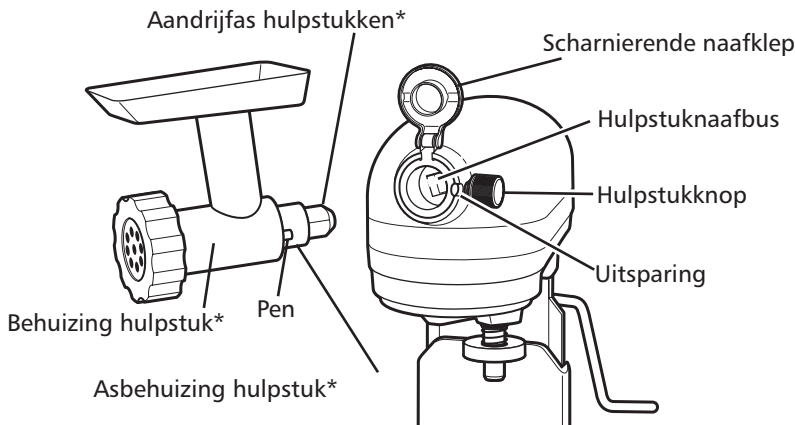
OPMERKING: Gebruik snelheid 2 om gistdeeg te mixen of te kneden. Bij gebruik van een andere snelheid verhoogt de kans op storingen in de keukenrobot. Met de PowerKnead kneedhaak kunt u het meeste gistdeeg binnen 4 minuten kneden.

Overzicht van hoeveelheden

	Kom van 6,9 liter
Meel	2 tot 2,2 kg
Brood	8 broden van 450 g
Koekjes/biscuit	160 stuks
Aardappelpuree	3,6 kg

Algemene informatie

De optionele KitchenAid™-hulpstukken zijn ontworpen om lang mee te gaan. De aandrijfas voor hulpstukken en de naafbus zijn vierkant uitgevoerd, zodat er tijdens de overbrenging van vermogen naar het hulpstuk geen verlies ontstaat. De behuizing van naaf en as zijn taps, om een nauwsluitende montage te garanderen, zelfs na langdurig gebruik en slijtage. De KitchenAid™-hulpstukken hebben geen extra voedingseenheid nodig, omdat deze is ingebouwd.



* Optioneel hulpstuk, maakt geen deel uit van de keukenrobot.

Onderhoud en reiniging

Roestvrijstalen kom, platte menghaak, roestvrijstalen garde en kneedhaak kunnen in de vaatwasser. 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.

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN

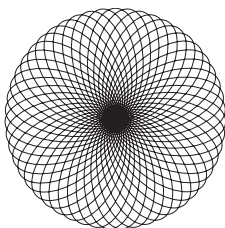
VOORKOM ELEKTRISCHE SCHOKKEN EN HAAL ALTIJD DE STEKKER VAN DE KEUKENROBOT UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U HET APPARAAT GAAT SCHOONMAKEN.

Veeg de keukenrobot af met een vochtige doek. **DOMPEL HET APPARAAT NIET IN WATER.** Veeg de as van de garde regelmatig schoon en verwijder daarbij alle mogelijke resten die zich daar hebben ophoopt.

Accessoires/ toebehoren	Gecoat metaal	Roestvrij staal
	Metalen menghaken en kneedhaken met zilveren coating kunnen in de vaatwasser. (Verkrijgbaar bij model 5KSM7591)	Roestvrijstalen menghaken en kneedhaken kunnen in de vaatwasser. (Verkrijgbaar bij model 5KSM7580)
	Niet van toepassing	11-draads roestvrijstalen elliptische draadgarden kunnen in de vaatwasser. (Verkrijgbaar bij modellen 5KSM7580 en 5KSM7591)
	Niet van toepassing	Alle metalen kommen zijn van roestvrij staal en kunnen in de vaatwasser. (Verkrijgbaar bij alle modellen met vaste kop)

Planetair mixen

Wanneer het apparaat in werking is, beweegt de platte menghaak overal in de stilstaande kom, waarbij hij op hetzelfde ogenblik in de tegengestelde richting rond zijn eigen as draait.



Het diagram toont duidelijk aan dat de platte menghaak geen plek in de kom overslaat.

De modellen 5KSM7580 en 5KSM7591 hebben een vermogen van 500 watt en een gelijkstroommotor. Dit is een geluidsarme en zeer efficiënte motor, gecombineerd met een direct aangedreven transmissiesysteem: hierdoor is op piekvermogen (uitgangsvermogen motor) 1,3 pk beschikbaar, voor snelle en uitstekende mixresultaten, zelfs bij zwaar beslag.

Mixtijd

Uw KitchenAid™ keukenrobot mixt sneller en grondiger 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”.

Gebruik van de mixer

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR LICHAAMELIJK LETSEL

Om lichamenteel letsel en schade aan de menghaak te voorkomen, moet u de kom niet schrapen terwijl de keukenrobot werkt; schakel de keukenrobot eerst uit. Mocht de schraper of een ander voorwerp in de kom vallen, zet dan de motor uit voordat u het voorwerp verwijderd.

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.

Het apparaat kan tijdens het gebruik warm worden. Bij een zware belasting en een langere mixtijd wordt de bovenkant mogelijk te warm om aan te raken. Dat is normaal.

Mixtips

Ingrediënten toevoegen

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

Noten, rozijnen of gekonfijt fruit toevoegen

Volg de betreffende recepten voor richtlijnen voor het toevoegen van deze ingrediënten. Vaste bestanddelen moeten tijdens de laatste seconden van het mixen op stand I vermengd worden. Het beslag moet dik genoeg zijn om te voorkomen dat het fruit of de noten naar de bodem van de pan zakken tijdens het bakken. Kleverig fruit moet met meel bestrooid worden zodat het beter verspreid 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.

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 het gedeelte “Keukenrobot instellen”.

Tips voor het kloppen van eiwit

Plaats eiwitten op kamertemperatuur in een schone, droge kom. Bevestig de roestvrijstalen 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. Zie tabel hieronder.

HOEEVEELHEID	SNELHEID
1 eiwit.....	GELEIDELIJK naar 10
2-4 eiwitten.....	GELEIDELIJK naar 8
6 of meer eiwitten.....	GELEIDELIJK naar 8

Niveaus van stijfkloppen

Met uw KitchenAid™ multifunctionele keukenrobot worden eiwitten snel stijf geklopt. Ga dus niet te lang door. In deze lijst ziet u wat u kunt verwachten.



Schuimig

Grote, onregelmatige luchtballen.

Begint vorm te krijgen

De luchtballen zijn fijn en compact, het product is wit.



Zachte pieken

Zachte pieken vallen omver, wanneer de roestvrijstalen garde verwijderd wordt.



Bijna stijf

Er worden scherpe pieken gevormd wanneer de roestvrijstalen garde verwijderd wordt, maar de eiwitten zijn eigenlijk nog zacht.

Stijf maar niet droog

Er worden scherpe, stijve pieken gevormd wanneer de roestvrijstalen garde verwijderd wordt. De eiwitten zijn egaal van kleur en glimmen.

Stijf en droog

Er worden scherpe, stijve pieken gevormd wanneer de roestvrijstalen garde verwijderd wordt. De eiwitten hebben een gespikkelde en dofte aanblik.

Tips voor het kloppen van slagroom

Giet koude slagroom in een afgekoelde kom. Bevestig de roestvrijstalen 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. Zie tabel hieronder.

HOEEVEELHEID	SNELHEID
50-200 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™ multifunctionele keukenrobot zo snel klopt, zijn er telkens maar enkele seconden tussen de verschillende niveaus van stijfkloppen. Let op de volgende kenmerken:

Begint dikker te worden

De room is dik en vla-achtig.

Behoudt zijn vorm

Er worden zachte pieken in de room gevormd wanneer de roestvrijstalen garde verwijderd wordt. Kan met andere ingrediënten vermengd worden bij het bereiden van desserts en sauzen.



Stijf

Er worden stijve, scherpe pieken gevormd wanneer de roestvrijstalen garde verwijderd wordt. Gebruik de room als bovenlaag op cakes of desserts, of als vulling voor roomsoezen.

Tips voor het maken van brooddeeg

Brooddeeg maken met een mixer is heel anders dan brooddeeg maken met de hand. Het vergt enige oefening voordat u het nieuwe proces volledig onder de knie hebt. Wij geven u hierbij enkele tips om brooddeeg te leren maken met uw KitchenAid™.

- Gebruik **ALTIJD** de kneedhaak om gistdeeg te mixen en te kneden.
- Gebruik stand 2 om gistdeeg te mixen of te kneden. Als u zwaar beslag maakt op een andere stand, kan de keukenrobot stoppen met draaien om beschadiging te voorkomen. Dat is normaal. Zet als dit gebeurt de snelheidsregelaar op de stand OFF en vervolgens op een lagere stand.
- Meet met een suikerthermometer of de vloeistoffen de temperatuur hebben zoals vermeld in het recept. Als vloeistoffen een hogere temperatuur hebben, kan de werking van de gist teniet worden gedaan, terwijl vloeistoffen met een lagere temperatuur de werking van de gist vertragen.
- Verwarm alle ingrediënten tot op kamertemperatuur om te zorgen dat het beslag goed rijst. Als de gist in de kom moet worden opgelost, verwarm de kom dan altijd eerst met warm water om te voorkomen dat de vloeistoffen afkoelen.
- Laat brooddeeg rijzen op een warme (26 tot 29° C), tochtvrije plaats, tenzij het recept anders voorschrijft.
- De tijd die nodig is om te rijzen kan variëren, afhankelijk van de temperatuur en de vochtigheidsgraad in de keuken. Laat het beslag rijzen tot het verdubbeld is in volume.
- De meeste broodrecepten geven een variabele hoeveelheid meel aan. Er is voldoende meel toegevoegd wanneer het beslag los begint te komen van de zijkant van de kom. Als het beslag kleverig of zeer vochtig is, voegt u meer meel toe, ongeveer 60 g (1/2 kopje) tegelijk, maar overschrijd niet de aanbevolen maximale hoeveelheid. Kneed na elke toevoeging totdat de meel goed in het beslag gemengd is. Als teveel meel wordt toegevoegd, zal het gebakken brood droog zijn.
- Als u klaar bent, moeten gistbrood en -broodjes een diep gouden kleur hebben. Of het brood klaar is, kunt u ook op de volgende manieren testen: het brood komt los van de zijkanten van het bakblik en als u onderaan op het brood klopt, klinkt een hol geluid. Laat het brood afkoelen op een rooster.

Wanneer u service nodig hebt

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u begint te herstellen.

Doet u dat niet, dan kan dat de dood of elektrische schokken tot gevolg hebben.

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

- I. De multifunctionele 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 rustig kunt aanraken. Dat is normaal.

2. De multifunctionele 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, zet de keukenrobot dan uit. Zie het gedeelte "Keukenrobot instellen".

Als uw multifunctionele keukenrobot slecht of helemaal niet werkt, controleer dan het volgende:

- Zit de stekker van de keukenrobot in het stopcontact?
- Is de zekering in de voeding naar de multifunctionele keukenrobot in orde? Hebt u een zekeringkast, zorg dan dat er voeding is.
- Zet de multifunctionele keukenrobot 10-15 seconden uit en vervolgens weer aan. Als de 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 "Reparatiecentrum/Dienst na-verkoop".

Garantie voor KitchenAid™ multifunctionele mixer/keukenrobot met in de hoogte verstelbare kom (huishoudelijk gebruik)

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
<p>Voor de Artisan™ keukenrobot 5KSM7580: vijf jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.</p> <p>Voor de extra krachtige keukenrobot 5KSM7591: één jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.</p>	<p>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.</p>	<p>A. Reparaties wanneer de multifunctionele keukenrobot gebruikt is voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren.</p> <p>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.</p>

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

Dienst na-verkoop/after sales service

Alle reparaties moeten in het land van aankoop worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst na-verkoop van KitchenAid. Neem contact op met de dealer van wie u het apparaat gekocht hebt om de naam van de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst na-verkoop van KitchenAid te verkrijgen.

In België & Nederland:

Gebroeders Nijs
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST
Tel: +32 15 30 67 60

Klantencontact

In Nederland:

Gratis oproepnr.: 0800 0200151
www.KitchenAid.nl

In België:

Gratis oproepnr.: 0800 93285
www.KitchenAid.be

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.
Postbus 19
B-2018 ANTWERPEN II

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Geregistreerd handelsmerk van KitchenAid, VS.

™ Handelsmerk van KitchenAid, VS.

De vorm van de staande keukenrobot is een handelsmerk van KitchenAid, VS.

© 2011. Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaandelijke kennisgeving gewijzigd worden.