



5KHB3581



KitchenAid



INHOUD

VEILIG GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER

Belangrijke voorzorgsmaatregelen	78
Elektrische vereisten	79
Afgedankte elektrische apparatuur.....	79
Wegdoen van KitchenAid Lithium-Ion (Li-Ion) batterij.....	79

ONDERDELEN EN KENMERKEN

Onderdelen en kenmerken	80
Hulpstukkengids	82

BEDIENING VAN DE STAAFMIXER

Vóór het eerste gebruik: Opladen batterij	83
Staafmixer in elkaar zetten	84
Gebruik het LED-scherm	85
Gebruik van de mixstaaf	86
Gebruik van de draadgarde	87
Gebruik van het hakselhulpstuk.....	88
Verwerkingsgids hakselhulpstuk	89

NUTTIGE TIPS

Technieken om beter te mixen en fijn te malen	90
Bedieningstips	90

ONDERHOUD EN REINIGING

Reiniging staafmixer	92
----------------------------	----

GARANTIE EN KLANTENCONTACT

Garantie voor KitchenAid staafmixer	93
Klantencontact.....	93

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 de kans op elektrische schokken te voorkomen, mogen de motorbehuizing, de batterij, de oplader en het snoer van de oplader nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
3. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen, door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of door personen met gebrek aan kennis en ervaring, tenzij de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt of instructies heeft gegeven over het gebruik van het apparaat.
4. Er moet toezicht gehouden worden op kleine kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. Vermijd contact met bewegende delen.
6. Gebruik nooit een apparaat of oplader met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker, na een defect van het apparaat of de oplader, of nadat het apparaat of de oplader gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat of de oplader 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 hulpstukken die door KitchenAid niet aanbevolen of verkocht worden, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Laat de stroomkabel aan de oplader niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen. Het overvallende deel van de stroomkabel mag tegen de onderkant van de oplader opgerold worden.
9. Zorg ervoor dat de stroomkabel geen hete oppervlakken raakt, zoals het fornuis.
10. Gebruik bij het mixen van (met name hete) vloeistoffen een hoge beker of mix kleine hoeveelheden tegelijk, om morsen te voorkomen.
11. Steek tijdens het mengen nooit handen of keukengerei in de mengbeker, om het risico op ernstig lichamelijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen. U kunt een schraper gebruiken, maar alleen wanneer het apparaat niet in werking is.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

12. De messen zijn scherp. Hanteer ze met de nodige voorzichtigheid.
13. Zorg dat de adapter van het hakselhulpstuk goed vergrendeld is voordat u het apparaat aanzet.
14. Neem de batterij steeds uit de Staafmixer als hij zonder bewaking wordt achtergelaten en alvorens hem in elkaar te zetten, uit elkaar te halen of schoon te maken.
15. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Elektrische vereisten

Voedingsspanning batterij: 12 V Lithium-Ion (Li-ion) / 1,5 Ah / 16 Wh

Batterij modelnummer: 5KCL12IBOB

Oplader

Ingang: 18 V / 660 mA

Uitgang: 12 V / 550 mA

Oplader modelnummer: 5KCL12CSOB

Oplader adapter

Ingang: 220-240 V / 50/60 Hz / 18 W

Uitgang: 18 V / 660 mA

Oplader adapter modelnummer: W10533411

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, die zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval, te voorkomen.

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.

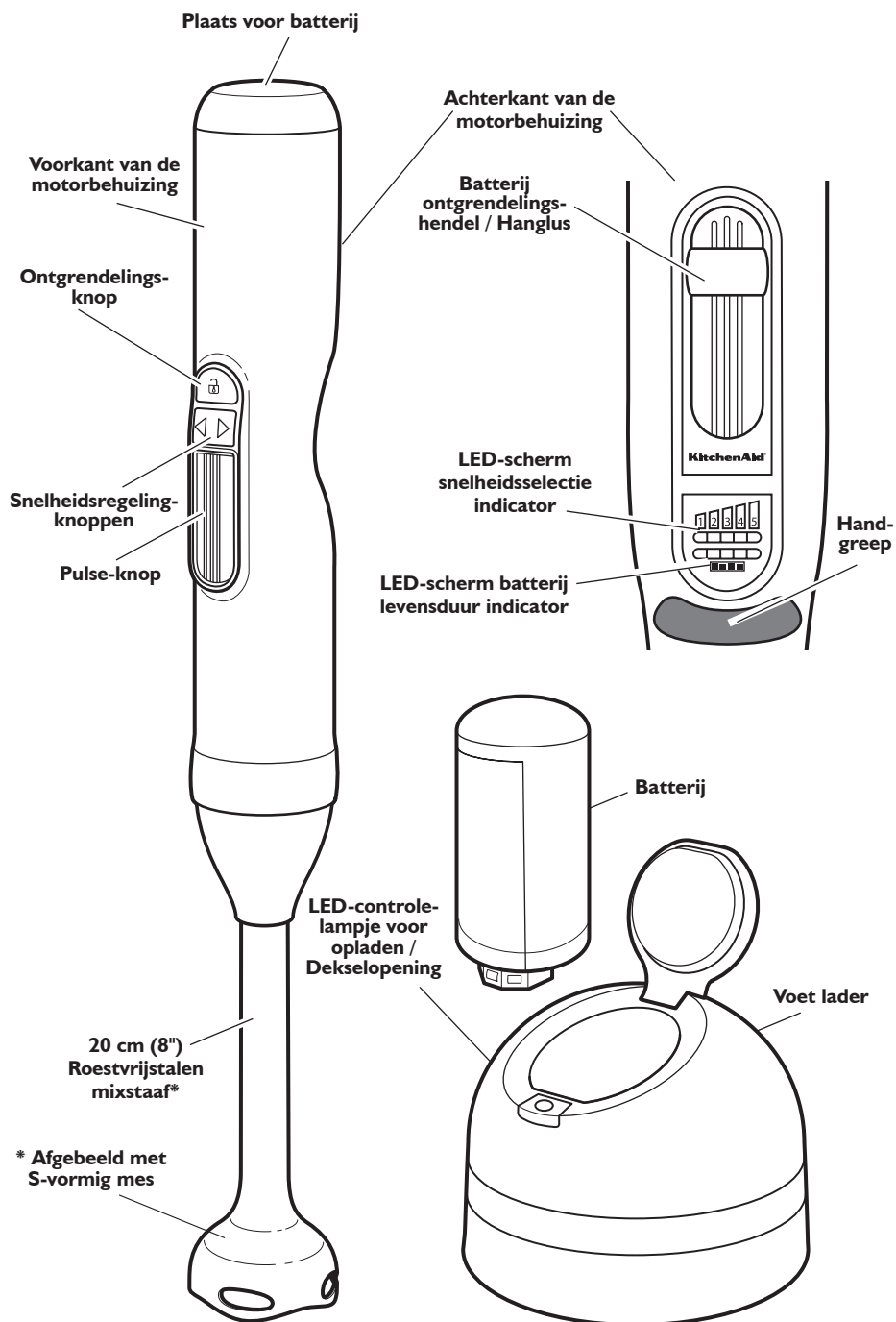
Wegdoen van KitchenAid Lithium-Ion (Li-Ion) batterij

Hou voor het wegdoen van uw batterij steeds rekening met de lokale wetgeving. Neem contact op met de milieudienst in uw streek voor recyclageadressen.

Zelfs ontladen batterijen bevatten nog een beetje energie. Bedek de uiteinden van de batterij met elektrische tape vooraleer u ze wegdoet, om te vermijden dat de batterij kortsluiting veroorzaakt waardoor brand of een explosie kan ontstaan.

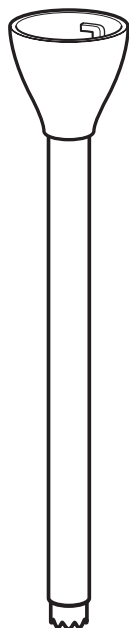
ONDERDELEN EN KENMERKEN

Onderdelen en kenmerken

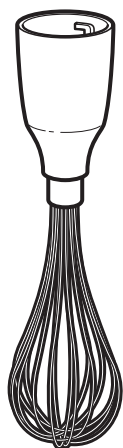


ONDERDELEN EN KENMERKEN

Onderdelen en kenmerken



Mixstaaf (33 cm)



Draadgarde

BESCHERMERS



Mesbeschermer



Panbeschermer



Mengbeker

MESSEN



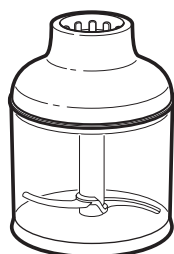
S-vormig mes



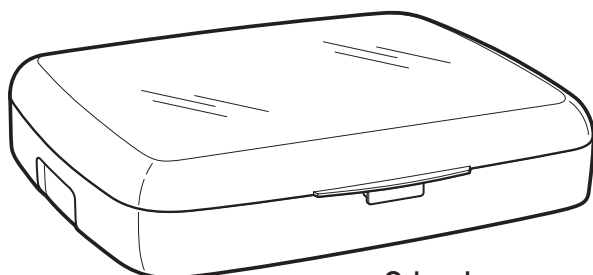
Stervormig mes



Opschuimer/klopper



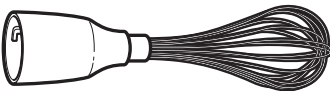
Hakselhulpstuk



Opbergdoos

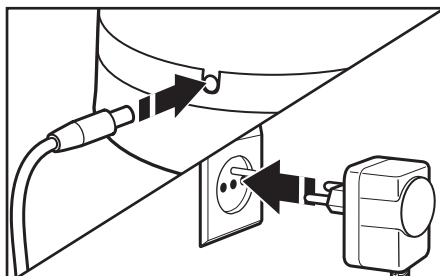
ONDERDELEN EN KENMERKEN

Hulpstukkengids

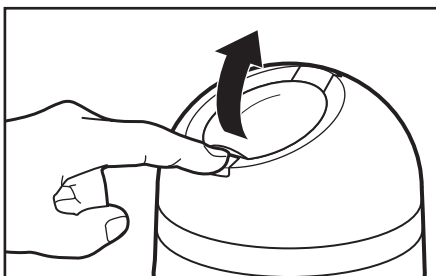
Hulpstuk	Ideaal voor
S-vormig mes 	Mengen, crushen, pureren Soepen, gekookte groenten, sauzen, babyvoeding, smoothies, milkshakes, glazuur, gemalen ijs
Stervormig mes 	Raspen, malen Bereid vlees en fruit, gehakt
Opschuimer/klopper 	Opschuimen, mixen Melk (voor latte, cappuccino...), cake-, pannenkoeken- en muffinbeslag
Draadgarde 	Kloppen, emulgeren, luchtig maken Eitwit, slagroom, mayonaise, vinaigrette, mousse, Hollandse saus, pudding
Hakselhulpstuk 	Fijnhakken Groenten, parmezaankaas, pinda's, salsa, hardgekookte eieren, broodkruimels, kruiden, bereid vlees en fruit, gehakt

BEDIENING VAN DE STAAFMIXER

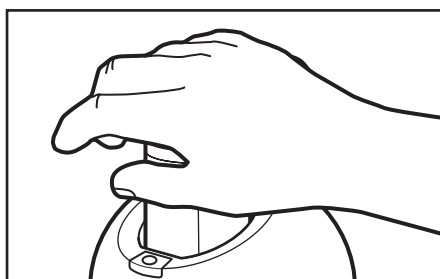
Vóór het eerste gebruik: de batterij opladen



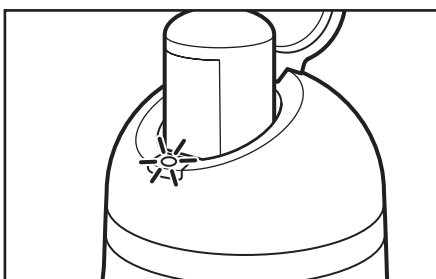
- 1** Steek de stekker van de lader in een stopcontact.



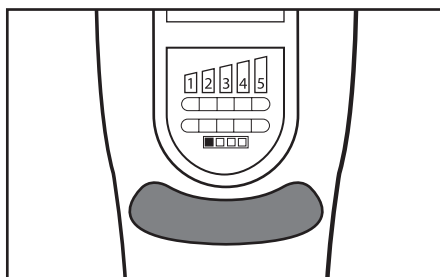
- 2** Druk op de deksel-ontgrendelknop om het deksel te openen.



- 3** Schuif de batterij in de lader, de platte kant van de batterij moet overeenkomen met de platte kant van de poort, en druk ze vervolgens naar beneden om ze op haar plaats te klikken.



- 4** Het LED-control lampje zal langzaam en voortdurend beginnen op te lichten terwijl de batterij oplaadt. Wanneer de batterij volledig opgeladen is, zal het LED-control lampje ononderbroken blijven branden.



- 5** Laad de batterij na elk gebruik, als het controlelampje van de batterij minder dan 25% restduur aangeeft (slechts één lampje licht op op het LED-scherm van de levensduur van de batterij), of als de batterij helemaal leeg is.

OPMERKING: Batterijen hebben geen “geheugen” als ze opgeladen worden na slechts een gedeeltelijke ontlading. Het is niet nodig om de batterij leeg te maken alvorens ze in de oplader te plaatsen.

OPMERKING: Als de oplader drie keer snel oplicht na de plaatsing van de batterij, dan is er iets mis met de batterij. Controleer of de batterij correct geplaatst is in de oplader. Als het lichtje snel blijft oplichten, kan de batterij extreem koud, heet, nat of beschadigd zijn. Laat de batterij afkoelen, opwarmen of drogen, en plaats ze opnieuw. Als het probleem blijft aanhouden, lees dan de rubriek “Garantie en klantencontact”.

Staafmixer in elkaar zetten

WAARSCHUWING

Gevaar van snijwonden

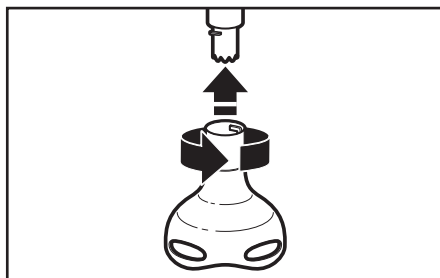
Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

Anders kan dit leiden tot snijwonden.

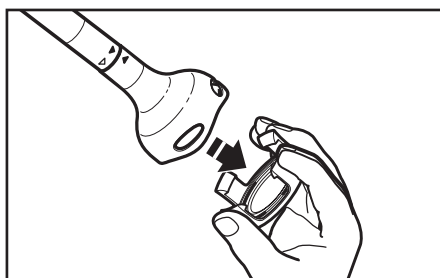
De eerste keer gebruiken

Voordat u de staafmixer voor het eerst gaat gebruiken, veegt u de motorbehuizing, de mixstaaf met mes en de beschermstukken af met een schone, vochtige doek om eventueel vuil en stof te verwijderen. U kunt een zacht afwasmiddel gebruiken. Gebruik geen schuurmiddelen. Droog grondig af met een zachte doek. Zie de rubriek "Onderhoud en Reiniging" voor meer informatie.

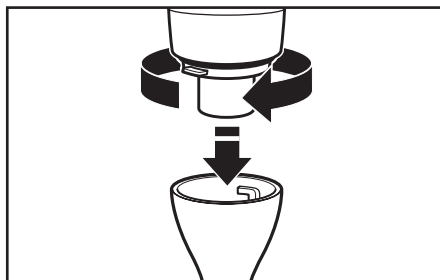
OPMERKING: De draadgarde en hakselhulpstuk-adapter mogen niet in de vaatwasser.



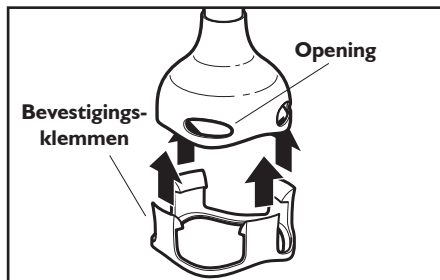
- 1** Plaats de staafmixer in het mes (zie "Hulpstukkengids"). Draai totdat de staaf vastklikt.



- 2** Verwijder de mesbeschermer van het mes.



- 3** Steek de mixstaaf in de motorbehuizing en draai aan de staaf tot deze vastklikt.



- 4** Als u de panbescherming gebruikt, plaatst u die op een vlak oppervlak, met bevestigingsklemmen tussen de openingen op het mes.



Mesbeschermer

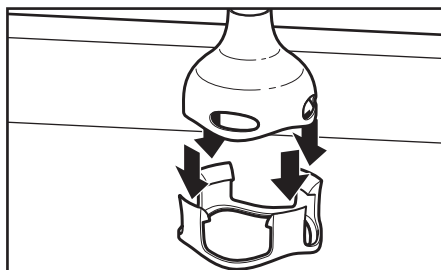
Gebruik de **mesbeschermer** om schade aan het mes te vermijden als de staafmixer niet wordt gebruikt.



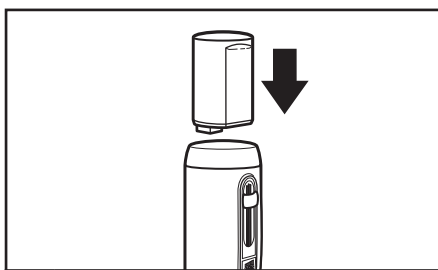
Panbeschermer

Gebruik de **panbeschermer** om beschadiging aan kookmateriaal te vermijden bij gebruik van de staafmixer.

BEDIENING VAN DE STAAFMIXER



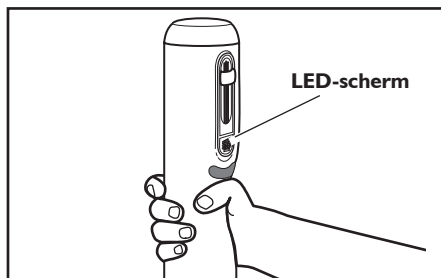
- 5** Klik de panbeschermer op zijn plaats met een gelijkmatige, neerwaartse beweging.



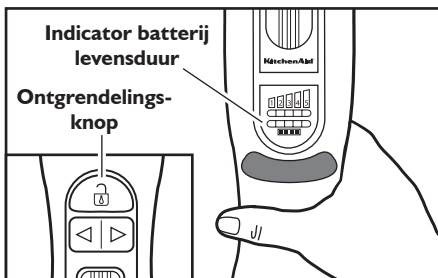
- 6** Schuif de opgeladen batterij bovenaan in de motorbehuizing van de staafmixer. Zorg ervoor dat de batterij goed vastklikt.

Gebruik het LED-scherm

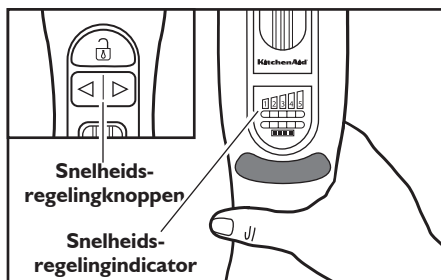
BELANGRIJK: De ontgrendelingsknop moet ingedrukt worden vooraleer de staafmixer werkt.



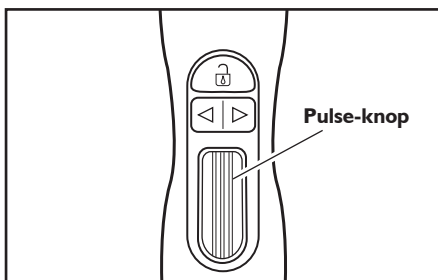
- 1** Zorg er steeds voor, als u de bedienings-elementen op de staafmixer gebruikt, dat het LED-scherm naar jou gericht is. Neem de handgreep vast met uw duim op de achterkant van de unit en uw vingers op de bedieningselementen vooraan, zoals afgebeeld.



- 2** Het onderste staafje op het LED-scherm geeft de levensduur van de batterij weer. hou de staafmixer zodanig vast dat u het LED-scherm kunt zien oplichten als u op de UNLOCK-knop drukt met uw wijsvinger.



- 3** Het bovenste staafje op het LED-scherm geeft de snelheidselectie weer. Om de snelheid aan te passen, bedient u de pijlknoppen met uw wijsvinger, terwijl u de snelheidswaarde kunt zien op het LED-scherm. Als het LED-lampje naar u gericht is, zal de rechterknop de snelheid verhogen en de linkerknop de snelheid verlagen.



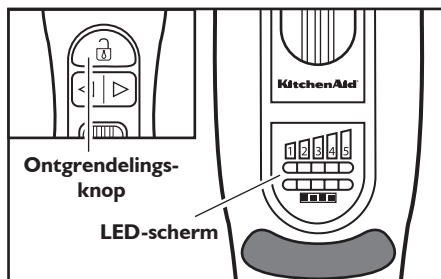
- 4** Nadat u de gewenste snelheid hebt geselecteerd, drukt u op de PULSE-knop om te beginnen mixen. Zie de rubriek "Gebruik van de staafmixer" voor meer informatie.

OPMERKING: De staafmixer zal automatisch uitschakelen na 60 seconden van niet-gebruik of manuele uitschakeling.

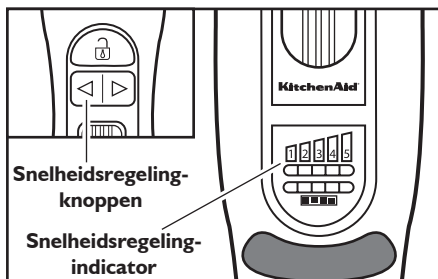
BEDIENING VAN DE STAAFMIXER

Gebruik van de mixstaaf

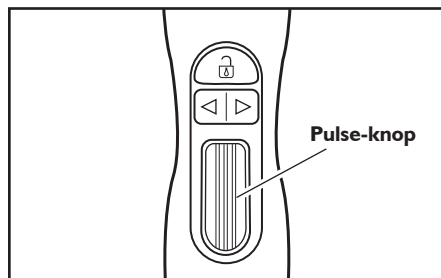
Uw mixstaaf is ideaal om te mixen, fijn te malen of te puren. Het wordt het best gebruikt voor soepen, gekookte groenten, sauzen, babyvoeding, smoothies, milkshakes, glazuur of fijngemalen ijs.



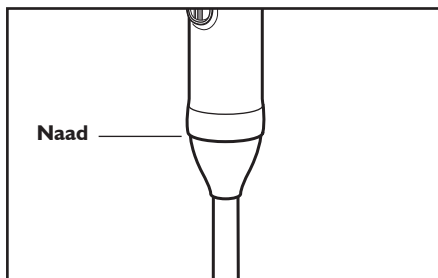
- 1** Druk op de UNLOCK-knop. Het LED-scherm zal oplichten als de unit klaar is.



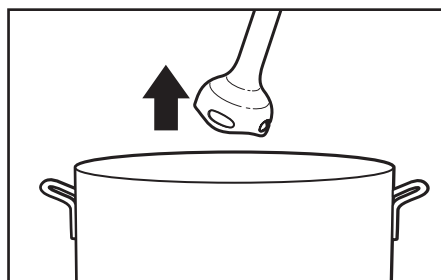
- 2** Gebruik de pijlknoppen om de snelheid aan te passen, met behulp van het LED-scherm als gids.



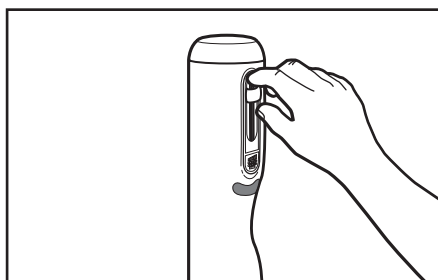
- 3** Steek de staafmixer in het mengsel. Druk dan op de PULSE-knop om te activeren.



OPMERKING: Dompel de staafmixer niet dieper dan de naad van het hulpstuk in vloeistoffen. Dompel de motorbehuizing niet in vloeistoffen of andere mengsels.



- 4** Als u klaar bent met mixen, laat u de pulse-knop los voordat u de staafmixer uit het mengsel neemt.



- 5** Verwijder de batterij door uw vinger op de batterij-ontgrendelingshendel te plaatsen en door de hendel weg van de motorbehuizing te trekken. De batterij zal loskomen van de bovenkant van de unit.

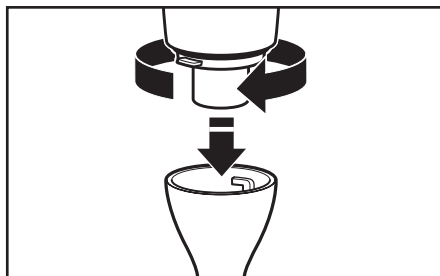
TIP: Steek, om spatten te voorkomen, de staafmixer in het mengsel voordat u de pulse-knop indrukt en laat de pulse-knop los voordat u de staafmixer uit het mengsel haalt.

BELANGRIJK: Wacht altijd om de batterij in de staafmixer te plaatsen totdat de hulpstukken bevestigd zijn. Verwijder de batterij steeds na gebruik alvorens de staafmixer uit elkaar te halen.

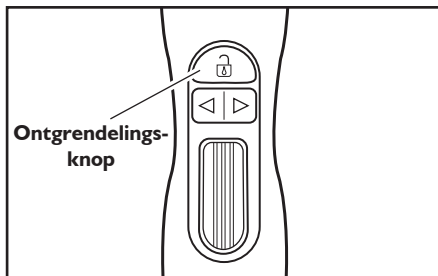
BEDIENING VAN DE STAAFMIXER

Gebruik van de draadgarde

Gebruik de draadgarde voor het kloppen van room en eiwit, het mengen van instantpudding, vinaigrettes, mousse of voor het maken van mayonaise.

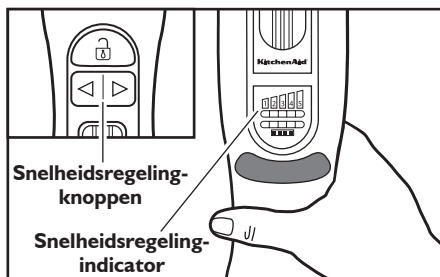


- 1** Steek de garde-adapter in de motor-behuizing en draai de adapter totdat deze vastklikt.

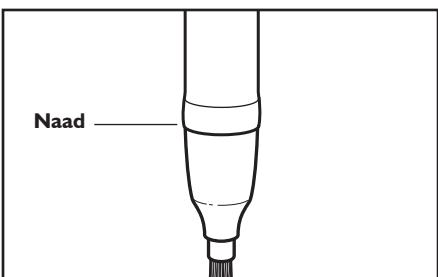


- 2** Schuif de batterij in de motorbehuizing van de staafmixer. Steek de staafmixer in het mengsel. Druk op de UNLOCK-knop.

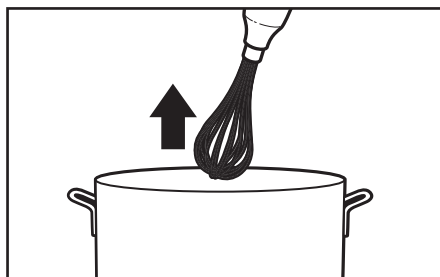
TIP: Steek, om spatten te voorkomen, de staafmixer in het mengsel voordat u de pulse-knop indrukt en laat de pulse-knop los voordat u de staafmixer uit het mengsel haalt. De roestvrijstalen draadgarde kan de antikleeflaag van pannen krassen of beschadigen; gebruik de draadgarde niet in antikleefpannen.



- 3** Zet de Staafmixer op snelheid I en druk op de 'PULSE'-knop om te activeren.



OPMERKING: Dompel de staafmixer niet dieper dan de naad van het hulpstuk in vloeistoffen. Dompel de motorbehuizing niet in vloeistoffen of andere mengsels.



- 4** Als u klaar bent met kloppen, laat u de Pulse-knop los voordat u de staafmixer uit het mengsel neemt.

BELANGRIJK: Wacht altijd om de batterij in de staafmixer te plaatsen totdat de hulpstukken bevestigd zijn. Verwijder de batterij steeds na gebruik alvorens de staafmixer uit elkaar te halen.

Gebruik van het hakselhulpstuk

WAARSCHUWING

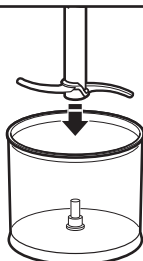
Gevaar van snijwonden

Hanteer messen met de nodige voorzichtigheid.

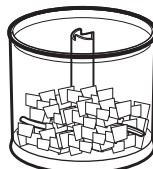
Anders kan dit leiden tot snijwonden.

Gebruik het hakselhulpstuk voor het fijnhakken van kleine hoeveelheden bereid vlees, kaas, groenten, kruiden, crackers, brood en noten.

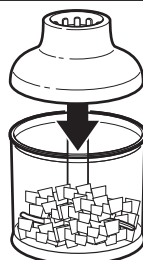
BELANGRIJK: Wacht altijd om de batterij in de staafmixer te plaatsen totdat de hulpstukken bevestigd zijn. Verwijder de batterij steeds na gebruik alvorens de staafmixer uit elkaar te halen.



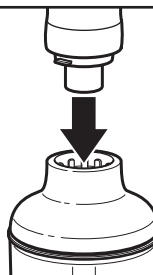
1 Steek het hakselmes in de kom.



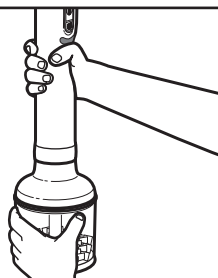
2 Voeg kleine stukken eetwaren toe in de kom om te verwerken.



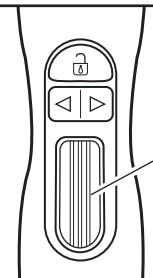
3 Bevestig de adapter van het hakselhulpstuk op de hakselkom. Plaats de adapter recht naar beneden. Draai de adapter niet heen en weer om deze op zijn plaats te krijgen.



4 Plaats de hakselkom tegenover de motorbehuizing en druk beide samen. Schuif de batterij dan in de motorbehuizing van de staafmixer en druk op de UNLOCK-knop.

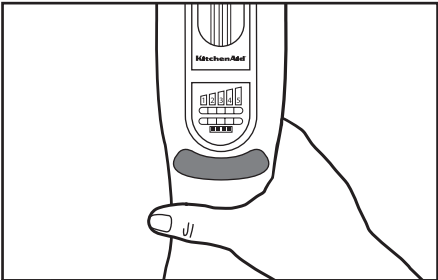


5 Houd tijdens het werken de motorbehuizing met de ene hand vast en de hakselkom met de andere.



6 Om de beste resultaten te krijgen drukt u op de Pulse-knop en laat u die weer los totdat de ingrediënten de gewenste consistentie hebben bereikt.

Gebruik van het hakselhulpstuk (vervolg)



7 Wacht tot het LED-lampje uit is, vooraleer u de motorbehuizing verwijdt van de hakselhulpstukadapter.

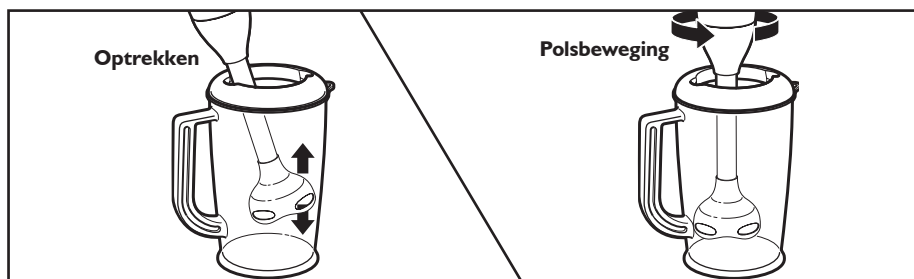
OPMERKING: Om de hakselhulpstukadapter van de kom te nemen, tilt u deze recht omhoog. Draai de hakselhulpstukadapter niet heen en weer om deze te verwijderen.

Verwerkingsgids hakselhulpstuk

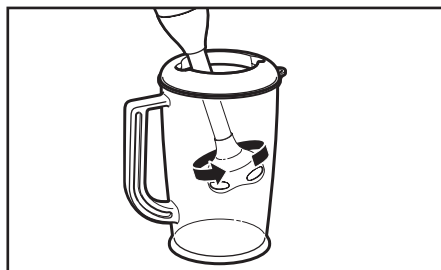
Product	Hoeveelheid	Vorbereiding	Snelheid	Tijd*
Vlees	200 g	Snij in blokjes van 2 cm	5	15 seconden
Amandelen/noten	200 g	Plaats hele noten	3	25 seconden
Knoflook	10–12 teentjes	Plaats hele teentjes	3	15 seconden
Uien	100 g	Snij in vieren	3	15 seconden
Kaas	100 g	Snij in blokjes van 1 cm	5	30 seconden
Hardgekookte eieren	2	Plaats hele eieren	4	3 pulsen
Worteltjes	200 g	Snij normale wortels in vier	3	15 seconden
Kruiden	50 g	Verwijder stengels	4	15 seconden

* Verwerkingstijden en snelheden zijn een benadering.
De werkelijke waarden kunnen variëren, afhankelijk van de kwaliteit van de ingrediënten en het gewenste resultaat.

Technieken om beter te mixen en fijn te malen



Om beter te mixen: Laat de staafmixer even op de bodem van de beker rusten; houd deze vervolgens schuin en trek hem langzaam omhoog langs de zijkant van de beker. Laat de polsbeweging en het gewicht van de staafmixer het werk doen. Naarmate u de staafmixer omhoog trekt, zult u zien dat de ingrediënten van de bodem van de beker omhoog worden getrokken. Wanneer de ingrediënten niet meer van de bodem omhoog worden getrokken, beweegt u de staafmixer weer naar de bodem van de beker en herhaalt u het proces totdat de ingrediënten de gewenste consistentie hebben.



Om beter fijn te malen: Plaats de staafmixer met de mixstaaf bevestigd in de beker. Voor hard, bevroren fruit of ijs voegt u een klein beetje vloeistof toe totdat het S-vormige mes ondergedompeld is. Vergeet niet om de staafmixer te stoppen, voordat u deze uit de beker haalt, om spatten te voorkomen.

TIP: Zorg bij het gebruik van de staafmixer dat er voldoende ruimte is in de mengbeker om het mengsel te laten rijzen en de beker niet overloopt.

Bedieningstips

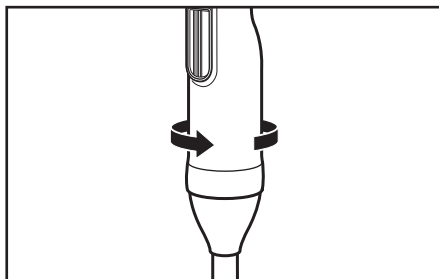
- Snij stevige producten in kleine stukjes om ze makkelijker te kunnen mengen of fijnhakken.
- De staafmixer is voorzien van een thermische beveiliging tegen oververhitting. Indien de staafmixer plots stilvalt tijdens het gebruik, drukt u eenmaal op de UNLOCK-knop, dan duwt u op de PULSE-knop. Als de unit niet werkt, maar informatie weergeeft op het staafje van de batterij-indicator, wacht dan 10 minuten om automatisch opnieuw in te stellen. Als de unit geen informatie weergeeft op het staafje van de batterij-indicator, laadt u de batterij op. Als de batterij helemaal opgeladen is, en het apparaat nog niet werkt, moet u contact opnemen met KitchenAid.
- Steek, om spatten te voorkomen, de staafmixer in het mengsel voordat u de aan/uit-knop indrukt en laat de aan/uit-knop los voordat u de staafmixer uit het mengsel haalt.
- Neem bij het mengen in een steelpan op het fornuis de pan van het verwarmingselement om de staafmixer tegen oververhitting te beschermen.

Bedieningstips (vervolg)

- Houd voor optimale mengresultaten de staafmixer schuin en beweeg deze langzaam op en neer in de mengbeker. Sla niet met de staafmixer op het mengsel.
- Zorg bij het gebruik van de staafmixer dat er voldoende ruimte is in de mengbeker om het mengsel te laten rijzen en de beker niet overloopt.
- Laat de staafmixer niet in een hete pan op het fornuis staan als deze niet in gebruik is.
- Verwijder harde stukken, zoals pitten of botten, uit het mengsel voordat u het mengt of fijnhakt. Zo voorkomt u schade aan de messen.
- Gebruik de staafmixer niet om koffiebonen of harde specerijen, zoals nootmuskaat, te verwerken. Door het verwerken van dergelijke producten kunnen de messen van de staafmixer beschadigd raken.
- Gebruik de mengbeker of de hakselkom niet in de magnetron.
- De roestvrijstalen draadgarde kan de antikleeflaag van pannen krassen of beschadigen; gebruik de draadgarde niet in antikleefpannen.
- Gebruik de draadgarde in diepe bekertjes of pannen, om spetteren te voorkomen.

ONDERHOUD EN REINIGING

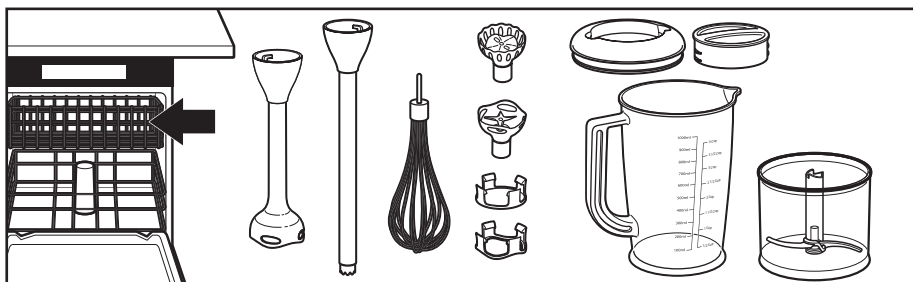
Reiniging staafmixer



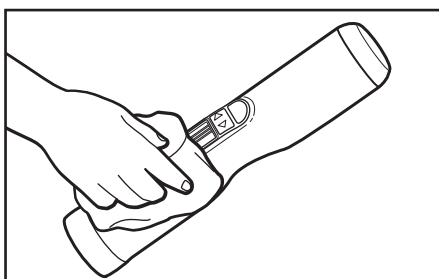
1 Verwijder de adapters en hulpstukken.

OPMERKING: Neem de batterij steeds uit de Staafmixer als hij zonder bewaking wordt achtergelaten en alvorens hem in elkaar te zetten, uit elkaar te halen of schoon te maken.

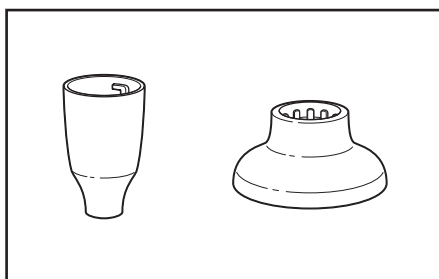
De motorbehuizing en adapters mogen niet in water worden gedompeld. De draadgarde en hakselhulpstukadapter mogen niet in de vaatwasser.



2 Was mixstaaf, mengbeker en deksel, draadgarde, hakselkom, messen en panbescherming in heet sop of in het bovenste rek van de vaatwasser. Droog alles goed af.



3 Veeg de motorbehuizing met een vochtige doek af. U kunt een zacht afwasmiddel gebruiken, maar geen schuurmiddelen.



4 Was de hakselhulpstukadapter en de garde-adapter met de hand in heet sop. U kunt een zacht afwasmiddel gebruiken, maar geen schuurmiddelen.

Garantie voor KitchenAid staafmixer

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Europa, Midden Oosten en Afrika: Voor Model 5KHB3581: Drie 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-naverkoop/after sales service van KitchenAid.	A. Reparaties 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, 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 | I



KitchenAid

© 2013. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W10529667B

01/13

