

5KHBC412EXX•5KHBC412BXX
5KHBC414EXX•5KHBC414BXX
5KHBC416EXX•5KHBC416BXX
5KHBC418EXX•5KHBC418BXX
5KHBC420EXX•5KHBC420BXX



KitchenAid
COMMERCIAL

INHOUDSTAFEL

VEILIGHEID PROFESSIONELE STAAFMIXER

Belangrijke voorzorgen	86
Elektrische vereisten	88
Afgedankte elektrische apparatuur	88
Elektrische gegevens voor Staafmixer en accessoires/toebehoren	89

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

Onderdelen Professionele Staafmixer	90
Optionele accessoires/toebehoren	91
Eigenschappen Professionele Staafmixer	92

BEDIENING VAN DE PROFESSIONELE STAAFMIXER

Vóór het eerste gebruik	93
Bedoeld gebruik	93
Gebruik van de Professionele Staafmixer met mes	94
Gebruik van de Professionele Staafmixer met de draadgarde	96
Gebruik van de grendelplaat voor de kom en de eigenschap van het continuegebruik	98

NUTTIGE TIPS

ONDERHOUD EN REINIGING

De motorbehuizing wassen	99
De accessoires/toebehoren wassen	99

PROBLEEMOPLOSSING

TECHNISCHE SPECIFICATIES

GARANTIE EN SERVICE

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 VOORZORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:

1. Lees alle instructies. Verkeerd gebruik van het apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. Om de kans op elektrische schokken te voorkomen, mogen de motorbehuizing, het netsnoer en de stekker van de Professionele Staafmixer nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
3. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met fysisch, mentaal of zintuiglijk verminderde capaciteiten of met een gebrek aan kennis en ervaring, indien ze onder toezicht staan of indien instructies werden gegeven over het veilige gebruik van het apparaat en indien ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
4. Trek de netstekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen of vervangen van de koolstofborstels.

5. Raak geen bewegende onderdelen aan.
6. Gebruik nooit een elektrisch apparaat met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect van het apparaat, of nadat het apparaat gevallen is, of op een andere manier beschadigd werd. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende dienst-na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
7. Het gebruik van accessoires/toebehoren die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik het apparaat nooit buiten.
9. Laat het netsnoer 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. Gebruik bij het mixen van (met name hete) vloeistoffen een hoge kom of mix kleine hoeveelheden tegelijk, om morsen en verwondingen te voorkomen.
12. 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.
13. De messen zijn scherp. Hanteer ze met de nodige voorzichtigheid.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

ENKEL VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK

Elektrische vereisten

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verleng snoer.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

Volt: 220-240 volt
Frequentie: 50-60 hertz
Vermogen: 750 watt

Om het risico op elektrische schokken te verminderen, zal deze stekker slechts in één richting in de contactdoos passen. Als de stekker niet in de contactdoos past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig nooit de stekker zelf.

Als u een langer verlengsnoer gebruikt:

- De aangeduide elektrische maatstaf van het verlengsnoer moet minstens even groot zijn als die van het apparaat.
- Plaats het snoer zodanig dat het niet over de rand van het aanrecht of de tafel hangt zodat er niemand onbedoeld aan kan trekken en er niemand over kan struikelen.

Afgedankte elektrische apparatuur

Afgedankt verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal kan voor 100% gerecycled worden en is voorzien van het recyclagesymbool . De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoorde wijze en in overeenstemming met de desbetreffende lokale voorschriften worden weggevoerd.

Dumping van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU 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 als afval.



- 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 de recyclage van elektrische en elektronische apparaten.

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recyclage van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met uw lokale gemeentehuis, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

Elektrische gegevens voor Staafmixer en Accessoires/toebehoren

	Staafmixer	Draadgarde	Mixstaaf
Modellen	5KHBC412 5KHBC414 5KHBC418 5KHBC416 5KHBC420	KHBC110	5KHBC112 5KHBC114 5KHBC116 5KHBC118 5KHBC120
Volt/Hertz	220-240 V / 50-60 Hz		
Snelheid-laagste	9.000 rpm	550 rpm	9.000 rpm
Snelheid-hoogste	18.000 rpm	900 rpm	18.000 rpm

De paardenkracht van de motors van onze Professionele Staafmixer werd gemeten met een dynamometer, een machine die geregeld door laboratoria gebruikt wordt om de mechanische kracht van motoren te meten. Het vermogen van 1,0 paardenkracht (pk) in de motor geeft het vermogen in pk van de motor zelf weer, en niet het vermogen van de Professionele Staafmixer in de mengpot. Het vermogen in de mengpot zal iets lager zijn dan 1,0 pk.

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Schakel de stroom uit vóór het onderhoud.

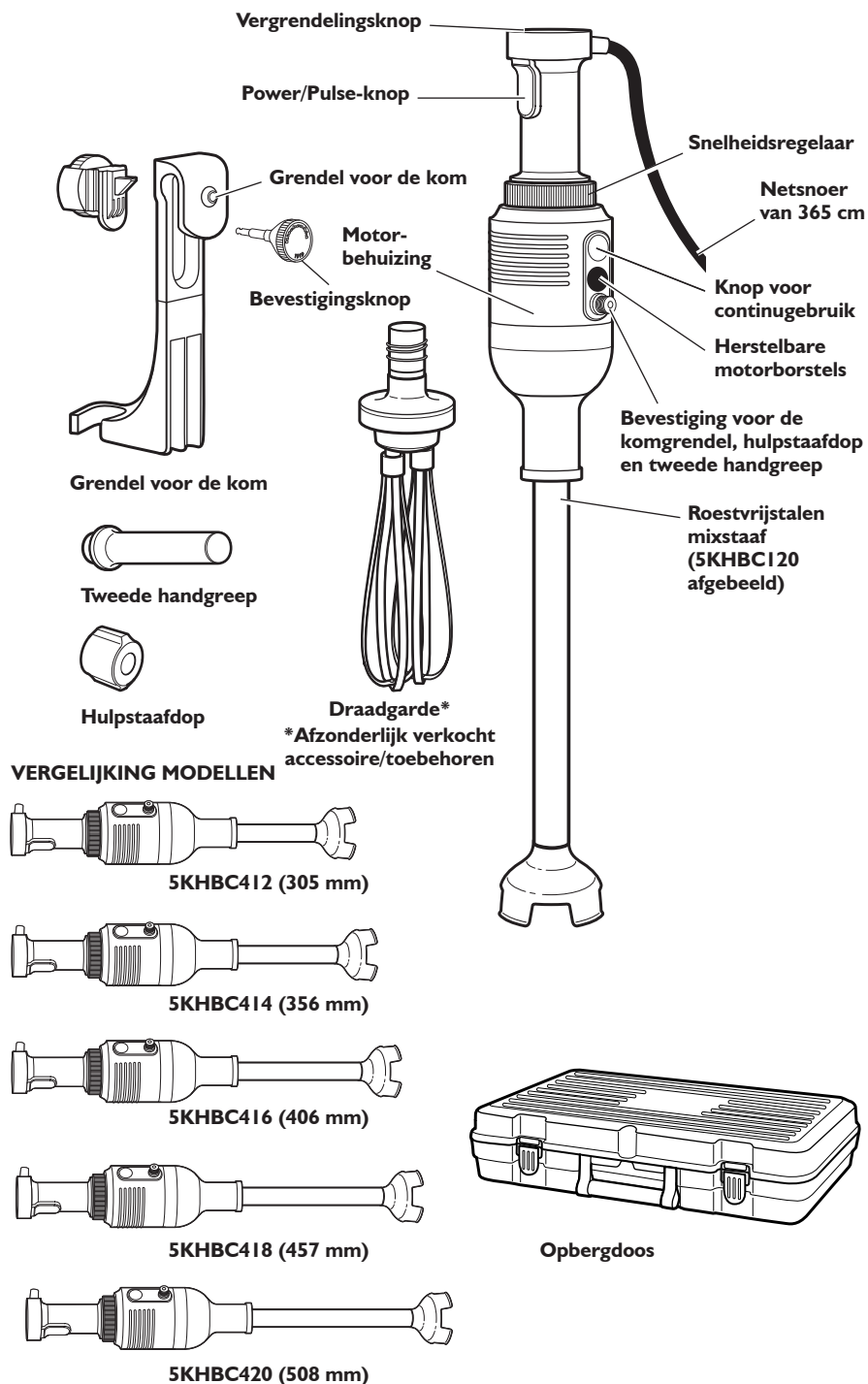
Vervang alle onderdelen en panelen voordat u het gebruikt.

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

Apparaat wordt geleverd met herstelbare motorborstels. De dopjes zijn zichtbaar op de zijanten van het apparaat voor toegang tot die borstels. De dienst-na-verkoop/after sales service moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien en moet de KitchenAid Professionele Staafmixer service-/reparatiehandleiding volgen.

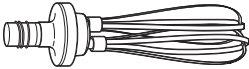
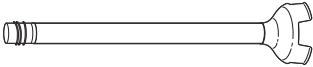
ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

Onderdelen Professionele Staafmixer



ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

Optionele accessoires/toebehoren

Accessoire/ toebehoren	Modelnummer	Stijl	Lengte
Draadgarde* *Afzonderlijk verkocht accessoire/ toebehoren	5KHBC110WSS		254 mm
Multifunctioneel S-vormig mes	5KHBC112MSS	 (5KHB112SS Weergegeven)	305 mm
	5KHBC114MSS		356 mm
	5KHBC116MSS		406 mm
	5KHBC118MSS 5KHBC120MSS		457 mm 508 mm
Aanbevolen grootte mengkom	5KHBC412OB 5KHBC414OB 5KHBC416OB 5KHBC418OB 5KHBC420OB	kom van 22,7 liter (maximum) kom van 53,0 liter (maximum) kom van 87,1 liter (maximum) kom van 121,1 liter (maximum) kom van 151,4 liter (maximum)	

Eigenschappen Professionele Staafmixer

Snelheidsregelaar

Zorgt voor een gemakkelijke aanpassing van de snelheid door aan de regelaar onderaan de motorbehuizing te draaien.

Krachtige motor van 1 pk

Biedt veel mengkracht en is ontworpen voor een lange levensduur.

Power/Pulse-knop

Bevindt zich op de handgreep en moet worden ingedrukt en vastgehouden tijdens het mengen. Als u het mengen wilt stoppen, laat u de Power/Pulse-knop los.

Vergrendelingsknop

Druk deze knop in om de staafmixer te ontgrendelen zodat de Power/Pulse-knop werkt; druk opnieuw in om de Professionele Staafmixer te vergrendelen wanneer hij niet in gebruik is.

Herstelbare motorborstels

Daardoor zijn de motorborstels gemakkelijk toegankelijk, zodat de Professionele Staafmixer langer kan meegaan.

Grendelplaat voor de kom

Kan gemakkelijk op de motorbehuizing worden geplaatst, zodat de Staafmixer handenvrij kan worden bediend.

Continuegebruik

In combinatie met de grendel voor de kom zorgt deze functie voor continu gebruik.

Roestvrijstalen mixstaaf met draaivergrendeling

Plaats deze eenvoudig op de motorbehuizing en draai om te vergrendelen.

Tweede handgreep

Kan gemakkelijk op de motorbehuizing worden geplaatst, zodat u tijdens het mengen meer controle heeft.

Hulpstaafdop

Kan gemakkelijk als bescherming op de motorbehuizing worden geplaatst als de grendel voor de kom en de tweede handgreep er niet in zitten.

Netsnoer van 365 cm

Lang genoeg om de Professionele Staafmixer boven het fornuis of het aanrecht te houden, en afgerond zonder groeven voor een gemakkelijke reiniging.

Opbergdoos

Duurzame doos om de Professionele Staafmixer optimaal te bewaren.

BEDIENING VAN DE PROFESSIONELE STAAFMIXER

Vóór het eerste gebruik

Voordat u de KitchenAid Professionele Staafmixer voor het eerst gaat gebruiken, veegt u de motorbehuizing af met een schone, vochtige doek om eventueel vuil en stof te verwijderen.

BELANGRIJK: Dompel de motorbehuizing niet onder in water.

Was de accessoires/toebehoren af met de hand of in de vaatwasmachine. U kunt een zacht afwasmiddel gebruiken, maar geen schuurmiddelen. Droog grondig af met een zachte doek.

BELANGRIJK: Zorg altijd dat de stekker uit het stopcontact is voordat u accessoires/toebehoren bevestigt of verwijdert.

Bedoeld gebruik

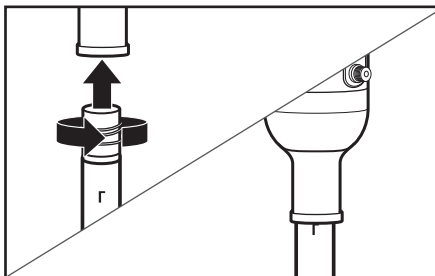
Deze KitchenAid Professionele Staafmixer is bedoeld om gebruikt te worden in restaurants, professionele keukens en de horeca in het algemeen. De Professionele Staafmixer kan rechtstreeks in een pot of kom gebruikt worden om allerlei ingrediënten te mixen.

Accessoire/ toebehoren	Te gebruiken voor
Draadgarde* *Afzonderlijk verkocht accessoire/ toebehoren	Beslag voor pannenkoeken, mayonaise, eiwitten, pudding, slagroom
Multifunctioneel S-vormig mes	Soepen, groentepuree, mousses, compotes, sauzen, bisques, bereid vlees, rundjus, tot sap vermalen van fruit, gehakt

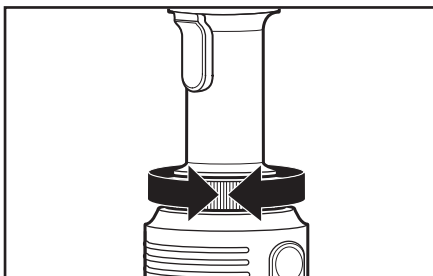
BEDIENING VAN DE PROFESSIONELE STAAFMIXER

Gebruik van de Professionele Staafmixer met mes

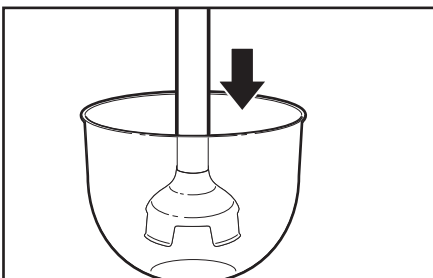
1. Steek de mixstaaf in de motorbehuizing en draai om te vergrendelen. Het merkteken voor het accessoire/toebehoren op de mixstaaf moet overeenkomen met de onderkant van de motorklok wanneer het volledig is bevestigd.



3. Draai de regelaar van de Professionele Staafmixer op de gewenste snelheid.



4. Steek de Professionele Staafmixer in het mengsel.



⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

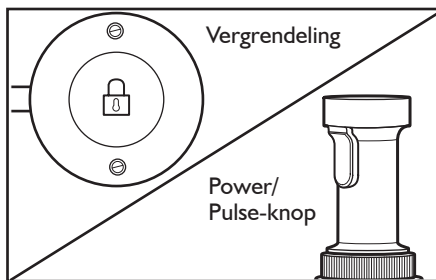
Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

OPMERKING: Steek de Professionele Staafmixer niet dieper in vloeistof dan de maximum vullijn aangegeven op de mixstaaf. De Professionele Staafmixer mag niet verder dan de naad van het mengaccessoire/-toebehoren worden ondergedompeld om schade te voorkomen. Dompel nooit de motorbehuizing in vloeistoffen of andere mengsels. Zorg ervoor, om te voorkomen dat de messen of mengkom beschadigd raken, dat het mes de bodem van de mengkom niet raakt, en gebruik de staafmixer niet in een mengkom met uitstekende delen die onder de metalen bescherming kunnen raken.

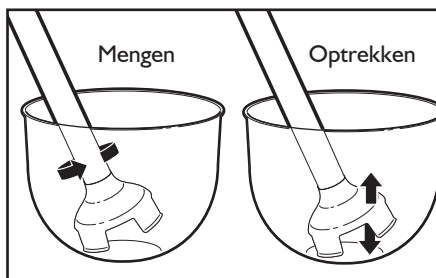
2. Steek de stekker in een geaard stopcontact.

BEDIENING VAN DE PROFESSIONELE STAAFMIXER

5. Druk op de Vergrendelingsknop om de Professionele Staafmixer te ontgrendelen, druk daarna op de Power/Pulse-knop en houd die ingedrukt om te activeren.

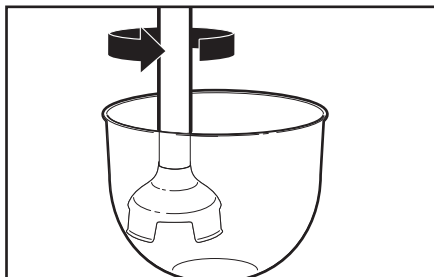


Steek voor de beste resultaten de Professionele Staafmixer met de mixstaaf schuin in de pot of kom waarin de ingrediënten zitten. Gebruik de verwijderbare tweede handgreep voor meer stabiliteit. Stop de Professionele Staafmixer, voordat u deze uit de pot of kom haalt, om spatten te voorkomen.



Laat de Professionele Staafmixer even op de bodem van de pot of kom rusten; houd deze vervolgens schuin en trek hem langzaam omhoog langs de zijkant van de pot of kom. Naarmate de Professionele Staafmixer hoger komt, zult u zien dat de ingrediënten van de bodem van de pot of kom omhoog worden getrokken. Wanneer de ingrediënten niet meer van de bodem omhoog worden getrokken, beweegt u de Professionele Staafmixer weer naar de bodem en herhaalt u het proces totdat de ingrediënten de gewenste consistentie hebben.

Trek met een lichte rondgaande polsbeweging de Professionele Staafmixer iets omhoog en laat deze weer in de ingrediënten zakken. Laat de polsbeweging en het gewicht van de Professionele Staafmixer het werk doen. Gebruik de verwijderbare tweede handgreep indien nodig voor extra stabiliteit bij het mixen.



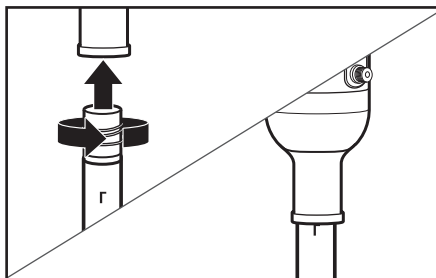
6. Als u klaar bent met mengen, laat u de Power/Pulse-knop los voordat u de Professionele Staafmixer uit het mengsel neemt.
7. Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact, nog voordat u accessoires/toebehoren verwijdert of verwisselt.

BELANGRIJK: Volg de instructies hieronder als er voedsel komt vast te zitten in de bescherming rond het mes:

1. Laat de Power/Pulse-knop los en haal de stekker van de Professionele Staafmixer uit het stopcontact.
2. Gebruik een spatel om het voedsel uit de bescherming te halen. Gebruik nooit uw vingers om voedsel dat vastzit te verwijderen.
3. Steek de stekker van de Professionele Staafmixer opnieuw in het stopcontact en mix verder.

Gebruik van de Professionele Staafmixer met de draadgarde

1. Steek de draadgarde in de motor-behuizing en draai om te vergrendelen. Het merkteken voor het accessoire/toebehoren op de draadgarde moet overeenkomen met de onderkant van de motorklok wanneer het volledig is bevestigd.



⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

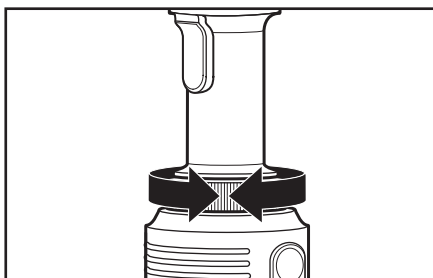
Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

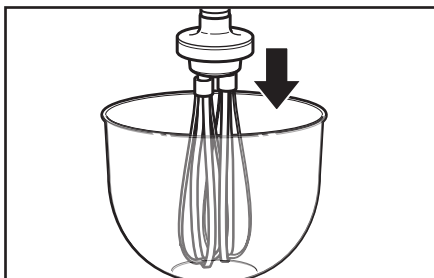
Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

2. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
3. Draai de regelaar van de Professionele Staafmixer op de gewenste snelheid.



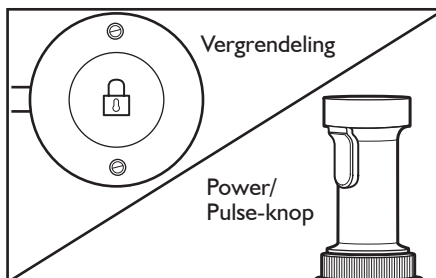
BEDIENING VAN DE PROFESSIONELE STAAFMIXER

4. Steek de draadgarde in het mengsel.

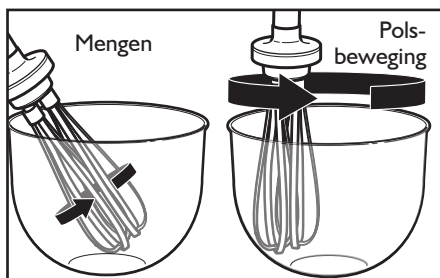


OPMERKING: Steek de Professionele Staafmixer niet in vloeistof die dieper is dan het accessoire/toebehoren. De staafmixer mag niet verder dan de naad van het mengaccessoire/-toebehoren worden ondergedompeld om schade te voorkomen. Dompel de motorbehuizing nooit in vloeistoffen of andere mengsels.

5. Druk op de Vergrendelingsknop om de Professionele Staafmixer te ontgrendelen, druk daarna op de Power/Pulse-knop en houd die ingedrukt om te activeren.



Steek voor de beste resultaten de Professionele Staafmixer met de draadgarde schuin in de pot of kom waarin de ingrediënten zitten. Voor meer stabiliteit kunt u uw vrije hand gebruiken om de pot of kom vast te houden, of om de Professionele Staafmixer onderaan de motorbehuizing vast te houden. Vergeet niet om de Professionele Staafmixer te stoppen, voordat u deze uit de pot of kom haalt, om spatten te voorkomen.

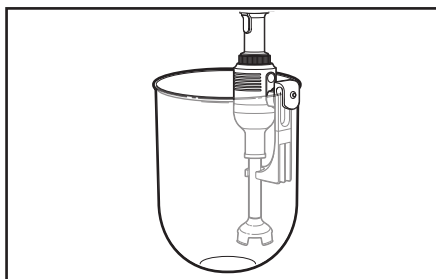


Trek met een lichte rondgaande polsbeweging de draadgarde iets omhoog en laat deze weer in de ingrediënten zakken. Laat de polsbeweging en het gewicht van de draadgarde het werk doen. Gebruik de verwijderbare tweede handgreep indien nodig voor extra stabiliteit bij het mixen.

6. Als u klaar bent met mengen, laat u de Power/Pulse-knop los voordat u de Professionele Staafmixer uit het mengsel neemt.
7. Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact, nog voordat u accessoires/toebehoren verwijdert of verwisselt.

BEDIENING VAN DE PROFESSIONELE STAAFMIXER

Gebruik van de grendelplaat voor de kom en de eigenschap van het continuegebruik



BELANGRIJK: Maximaal aanbevolen mixtijd voor continuegebruik:

30 minuten — Lage snelheid

10 minuten — Hoge snelheid

1. Schuif de vergrendeling met uitsparingen in de grendel voor de kom in de gleuf in de bovenkant van de grendel; gebruik vervolgens de instelknop om het op de juiste plek vast te zetten voor de kom die u gebruikt om te mixen.
2. Schuif de grendel voor de kom over de rand van de kom die u voor het mixen gebruikt, zodat de witte uitsparing op de grendel op de kom klikt. Draai vervolgens de knop om vast te zetten.
3. Klik de Professionele Staafmixer in de gleuf aan de onderkant van de steunarm voor de grendel van de kom, zodat de Professionele Staafmixer in het mengsel steekt dat u aan het mengen bent.
4. Druk op de Vergrendelingsknop om de Professionele Staafmixer te ontgrendelen, druk vervolgens tegelijk op de Power/Pulse-knop en de continuegebruik-knop, en laat vervolgens de Power/Pulse-knop los om de functie continuegebruik te activeren. De Professionele Staafmixer zal in deze instelling handenvrij functioneren.

NUTTIGE TIPS

- Snij vaste ingrediënten in kleine stukjes om ze makkelijker te kunnen mengen of fijnhakken.
- De Professionele Staafmixer is voorzien van een thermische beveiliging tegen oververhitting. Als de Professionele Staafmixer plotseling stopt, neem dan de stekker uit het stopcontact om het apparaat in staat te stellen zich automatisch te resetten.
- Steek, om spatten te voorkomen, de Professionele Staafmixer in het mengsel voordat u de Power/Pulse-knop indrukt en laat de Power/Pulse-knop los voordat u de Professionele Staafmixer uit het mengsel haalt.
- Neem bij het mengen in een soeppan op het fornuis de pan van het verwarmings-element om de Professionele Staafmixer tegen oververhitting te beschermen.
- Houd voor optimale mengresultaten de Professionele Staafmixer schuin en beweeg deze langzaam op en neer in de mengbeker. Sla niet met de Professionele Staafmixer op het mengsel.
- Zorg bij het gebruik van de Professionele Staafmixer dat er voldoende ruimte is in de mengbeker om het mengsel te laten rijzen en de beker niet overloopt.
- Zorg dat het lange netsnoer van de Professionele Staafmixer niet op een hete kookplaat komt te liggen.
- Laat de Professionele 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.

De motorbehuizing wassen

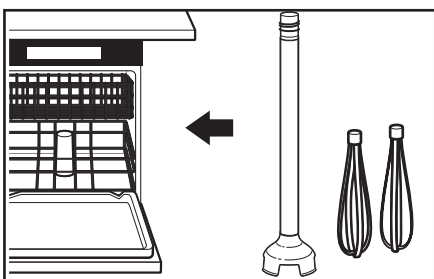


OPMERKING: Dompel de motorbehuizing niet onder in zeepsop, spoelwater of ontsmettingsoplossing om schade aan de Professionele Staafmixer te voorkomen.

Reinig de Professionele Staafmixer altijd vóór het eerste gebruik, na elk gebruik, en voordat u de mixer opbergt.

1. Haal de stekker van de Professionele Staafmixer uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
2. Verwijder de accessoires/toebehoren door ze los te draaien (zie "Bediening van de Professionele Staafmixer").
3. Veeg de motorbehuizing en het netsnoer af met een in warm sop gedrenkte doek en veeg alles schoon met een vochtige doek. Droog af met een zachte doek. U kunt een zacht afwasmiddel gebruiken, maar geen schuurmiddelen.

De accessoires/toebehoren wassen



Voor toepassingen in de horeca: was, spoel en onsmet de roestvrijstalen accessoires/toebehoren voor de Professionele Staafmixer vóór het eerste gebruik, na elk gebruik, of wanneer ze niet opnieuw zullen worden gebruikt binnen een periode van 1 uur.

Oplossing	Product	Verdunning in water	Temperatuur
Wassen	Noble Pan Pro I	30 milliliter/1 l,4 liter	Heet 46°C
Spoelen	Kraanwater		Warm 35°C
Desinfecteren	Clorox® bleekmiddel	14,8 cc / 3,8 liter	Koud 10-21°C
Bij toepassingen waarbij herhaald gebruik nodig is, zal veelvuldig reinigen de levensduur verlengen.			

1. Verwijder het accessoire/toebehoren van de motorbehuizing. Spoel alle voedselresten weg met stromend water.
2. Schrob het accessoire/toebehoren met een zachte spons. Spoel zowel de binnen- als binnenkant van het accessoire/toebehoren, en verwijder zoveel mogelijk vuil dat eraan kleefte.
3. Maak de accessoires/toebehoren volledig schoon met een zachte vochtige spons met zeepsop. Monteer het accessoire/toebehoren op de motorbehuizing; plaats in een bak met zeepsop, en dompel het accessoire/toebehoren er voor $\frac{3}{4}$ in onder. Zet 2 minuten op hoge snelheid.
4. Herhaal stap 3 en gebruik proper spoelwater in plaats van zeepsop.
5. Herhaal stap 3 en gebruik een ontsmettingsoplossing in plaats van zeepsop.
6. Spoel het niet af na het te ontsmetten. Laat aan de lucht drogen alvorens het te gebruiken.

PROBLEEMOPLOSSING

Als de Professionele Staafmixer niet meer werkt, controleer dan het volgende:

De stekker zit niet meer in het stopcontact

- Laat de Power/Pulse-knop los.
- Controleer de voeding.
- Herstart de Professionele Staafmixer zoals aangegeven in "Bediening van de Professionele Staafmixer"

De staafmixer is oververhit

- Laat de Power/Pulse-knop los.
- Trek de stekker uit.
- Wacht enkele minuten zodat de motor kan afkoelen en het thermische beveiligingssysteem zich kan resetten.
- Herstart de Professionele Staafmixer zoals aangegeven in "Bediening van de Professionele Staafmixer"

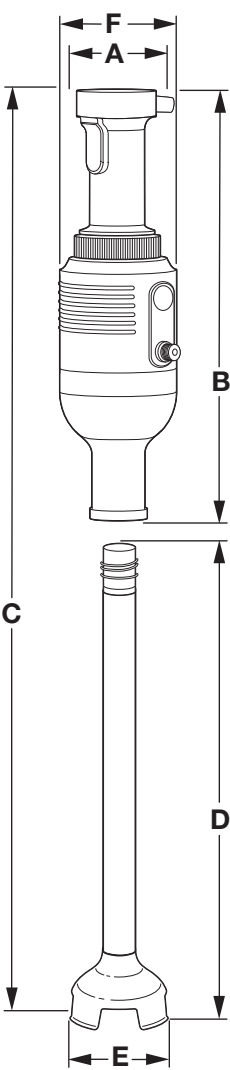
Onbekende oorzaak

- Laat de Power/Pulse-knop los.
- Trek de stekker uit.
- Controleer of:
 - de stekker beschadigd is.
 - er inkepingen in het netsnoer zijn of het op een andere manier beschadigd is.
 - de aandrijfas nog kan draaien (controleer dit door de mixstaaf te verwijderen en de as handmatig rond te draaien)
 - de messen nog kunnen bewegen (er kan voedsel vastzitten tussen de messen en de plastic bescherming).

BELANGRIJK: Volg de instructies hieronder als er voedsel komt vast te zitten in de bescherming rond het mes:

1. Laat de Power/Pulse-knop los en haal de stekker van de Professionele Staafmixer uit het stopcontact.
2. Gebruik een spatel om het voedsel uit de bescherming te halen. Gebruik nooit uw vingers om voedsel dat vastzit te verwijderen.
3. Steek de stekker van de Professionele Staafmixer opnieuw in het stopcontact en mix verder.

TECHNISCHE SPECIFICATIES



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (kg)
5KHBC112	73,4	420	723,4	383,9	101,5	115	4,3
5KHBC114	73,4	420	774,2	434,7	101,5	115	4,4
5KHBC116	73,4	420	825	485,5	101,5	115	4,5
5KHBC118	73,4	420	875,8	536,3	101,5	115	4,6
5KHBC120	73,4	420	926,6	587,1	101,5	115	4,7

EG-conformiteitsverklaring

We verklaren geheel onder eigen verantwoordelijkheid dat het product beschreven onder "Technische specificaties" voldoet aan alle relevante voorschriften en de richtlijnen 2011/65/EU, 2014/30/EU, 2006/42/EG, 2009/125/EG en dat de volgende geharmoniseerde normen werden gebruikt:

Verordening 1275/2008 van de Europese Commissie

EN12853: 2001+A1:2010

EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2011

EN55014-2:2015

EN61000-3-2:2014

EN61000-3-3:2013

11 november 2016



Mark Dahmer/Directeur Engineering

Autorisatie om het technisch dossier samen te stellen

KitchenAid Afdeling Kleine huishoudapparaten

Saint Joseph, MI VSA

Geluid-/trillingsgegevens

Gemeten waarden bepaald volgens EN12853

Totale trillingswaarden (vectorsom van drie richtingen) bepaald volgens EN12853

	Montage mixstaaf met Multifunctioneel S-vormig mes	Montage mixstaaf met draadgarde
Geluidsdruk niveau bij gebruik	<85dB(A)	<85dB(A)
Trillingsniveau bij gebruik	<2.54 cm/sec	<2.54 cm/sec

KitchenAid Professionele Staafmixer garantie

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Europa, het Midden-Oosten en Afrika: 5KHBC412EXX, 5KHBC412BXX, 5KHBC414EXX, 5KHBC414BXX, 5KHBC416EXX, 5KHBC416BXX, 5KHBC418EXX, 5KHBC418BXX, 5KHBC420EXX, 5KHBC420BXX Twee jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.	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 Professionele Staafmixer gebruikt werd voor andere toepassingen dan de normale commerciële voedingswarenbereidingen. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik of installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID 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/after sales service 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 met ons opnemen"

In België: Ga naar www.KitchenAid.be, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN 11

Algemeen gratis oproepnummer:



00800 3810 4026

Bezoek onze website voor meer informatie:
www.kitchenaid.eu

Deze instructies zijn ook beschikbaar op de website: www.kitchenaid.eu

©2017. Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



©2017. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.