

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



KitchenAid
COMMERCIAL

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHET FÖR DEN PROFESSIONELLA STAVMIXERN

Viktiga säkerhetsföreskrifter.....	166
Krav på elektrisk utrustning.....	168
Avfallshantering av elektrisk utrustning.....	168
Elektrisk information för stavmixer och tillsatser.....	169

HANDBOK FÖR DELAR OCH FUNKTIONER

Delar i den professionella stavmixern.....	170
Extra tillbehör.....	171
Den professionella stavmixerns funktioner.....	172

ANVÄNDA DEN PROFESSIONELLA STAVMIXERN

Före första användning.....	173
Avsedd användning.....	173
Använda den professionella stavmixern med bladtillsatserna.....	174
Använda den professionella stavmixern med visptillsatsen.....	176
Använda skålhängaren och funktionen för kontinuerlig mixning.....	178

TIPS FÖR BRA RESULTAT.....

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Rengöra motordelen.....	179
Rengöra tillsatserna.....	179

FELSÖKNING.....

TEKNISKA SPECIFIKATIONER.....

GARANTI OCH SERVICE.....

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi har lagt in flera säkerhetsföreskrifter i manualen och på din produkt.

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

Den uppmärksammar dig på eventuella risker som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden finns att hitta efter varningssymboler som innehåller antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

 **FARA**

Om du inte **omedelbart** följer instruktionerna kan det leda till allvarig skada eller död.

 **VARNING**

Om du inte följer instruktionerna kan det leda till allvarig skada eller död.

Alla säkerhetsanvisningar kommer att tala om den eventuella risken för dig, tala om hur risken för skada kan minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska anordningar ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas, bland annat följande:

1. Läs alla instruktioner. Om apparaten används felaktigt kan det leda till personskada.
2. För att undvika elektriska stötar bör den professionella stavmixerns motordel, nätsladd eller stickkontakt inte läggas i vatten eller andra vätskor.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av barn under 8 år eller personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller först får instruktioner angående säker användning av apparaten och eventuella risker. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra eller sköta underhåll utan vuxens överinseende.
4. Koppla ur apparaten ur vägguttaget när den inte används, innan delar sätts i eller tas bort och före rengöring eller byte av elborstar.
5. Undvik kontakt med rörliga delar.

6. Använd inte apparaten om nätsladden eller stickkontakten är skadad, om det är något fel på apparaten eller om den har tappats eller skadats på annat sätt. Lämna in apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
8. Använd inte apparaten utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
10. Låt inte nätsladden komma i kontakt med heta ytor (inklusive spisen).
11. Använd ett djupt kärl när du mixar vätskor (speciellt heta vätskor), eller bered små mängder i taget för att minska spill och risken för skador.
12. Håll händer och redskap utanför behållaren under mixningen för att minska risken för allvarliga personskador eller skador på mixern uppstår. En slickepott eller liknande redskap kan användas, men endast när maskinen inte är igång.
13. Knivbladen är vassa. Varsam hantering.

**SPARA DESSA INSTRUKTIONER
ENDAST FÖR KOMMERSIELLT BRUK**

Krav på elektrisk utrustning

VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

Om inte dessa anvisningar följs kan detta ge upphov till dödsfall, brand eller elektriska stötar.

Spänning: 220–240 Volt

Frekvens: 50–60 Hertz

Motoreffekt: 750 Watt


För att undvika risk för elektriska stötar passar kontakten bara in i vägguttaget på ett enda sätt. Om den inte passar måste du kontakta en behörig elektriker. Modifiera inte själv stickkontakten på något sätt.

Om en längre förlängningssladd används:

- Förlängningssladden måste ha minst samma spänning som apparaten.
- Sladden får inte hänga över bänk- eller bordskanten där någon kan dra i den eller snubbla över den.

Avfallshantering av elektrisk utrustning

Sopsortering av förpackningsmaterialet


Förpackningsmaterialet består av 100 % återvinningsbart material och är märkt med återvinningssymbolen . De olika beståndsdelarna bör därför sopsorteras i enlighet med anvisningarna på den lokala återvinningsstationen.

Kassering av produkten

- Den här produkten är märkt enligt EG-direktivet 2012/19/EU rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

- Genom att slänga denna produkt på ett riktigt sätt bidrar du till att värna om miljö och hälsa.



- Om symbolen  finns på produkten eller i den medföljande dokumentationen får den inte slängas i hushållssoporna utan måste lämnas till återvinningsstationen och sorteras som elkrot.

Mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du få från lokala myndigheter, avfallsentreprenör eller från butiken där du köpte produkten.

Elektrisk information för stavmixer och tillsatser

	Stavmixer	Visp	Blandningsstav
Modeller	5KHBC412 5KHBC414 5KHBC418 5KHBC416 5KHBC420	KHBC110	5KHBC112 5KHBC114 5KHBC116 5KHBC118 5KHBC120
Volt/hertz	220–240 V/50–60 Hz		
Lägsta hastighet	9 000 varv/min.	550 varv/min.	9 000 varv/min.
Högsta hastighet	18 000 varv/min.	900 varv/min.	18 000 varv/min.

Hästkrafterna i den professionella stavmixerns motorer har mätts med hjälp av en dynamometer, en maskin man använder sig rutinmässigt av i laboratorier för att mäta den mekaniska kraften i motorer. När det står 1,0 hästkrafter (hk) är det själva motorns utgående effekt som anges och inte mixerns utgående effekt i mixningskärlet. Den utgående effekten i mixningskärlet blir något lägre än 1,0 hk.

⚠ VARNING



Risk för elektriska stötar

Dra ur sladden före service.

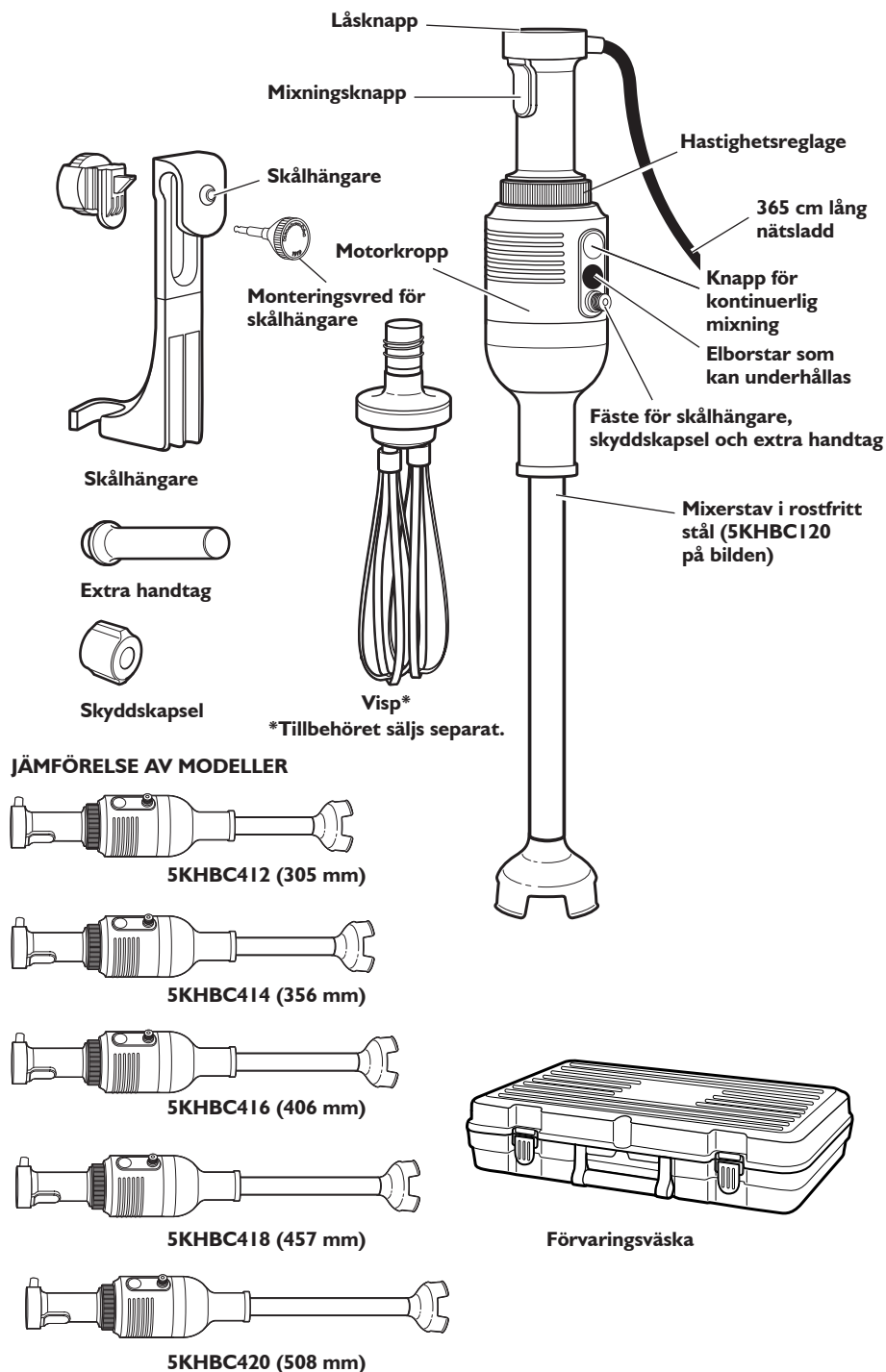
Sätt tillbaka alla delar och paneler innan du använder apparaten.

Det föreligger annars risk för elektriska stötar eller livsfara.

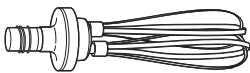
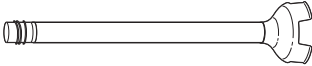
Elborstarna i motorn kan underhållas. Det finns lock på sidorna av apparaten som du kan öppna för att komma åt borstarna. All service bör utföras av en behörig servicetekniker och i enlighet med KitchenAids service- och reparationshandbok för professionella stavmixrar.

HANDBOK FÖR DELAR OCH FUNKTIONER

Delar i den professionella stavmixern



Extra tillbehör

Tillbehör	Modellnr	Stil	Längd
Visp* *Tillbehöret säljs separat	5KHBC110WSS		254 mm
S-universalblad	5KHBC112MSS	 (5KHBC112SS Visat)	305 mm
	5KHBC114MSS		356 mm
	5KHBC116MSS 5KHBC118MSS 5KHBC120MSS		406 mm 457 mm 508 mm
Rekommenderad skålstorlek	5KHBC412OB 5KHBC414OB 5KHBC416OB 5KHBC418OB 5KHBC420OB	Skål på 22,7 liter (max.) Skål på 53,0 liter (max.) Skål på 87, l liter (max.) Skål på 121, l liter (max.) Skål på 151,4 liter (max.)	

Den professionella stavmixerns funktioner

Hastighetsreglage

Ratt som sitter runt motordelens ovandel och som gör det lätt att justera hastigheten.

Kraftfull motor på 1 hk

Ger en kraftfull mixningseffekt, utformad för lång livslängd.

Mixningsknapp

Sitter på handtaget, hålls intryckt för mixning. Mixningen avstannar när knappen släpps.

Låsknapp

Trycks in för upplåsning av mixningsknappen, trycks in igen för låsning av den när den professionella stavmixern inte används.

Elborstar som kan underhållas

Gör att du kan komma åt elborstarna så att de kan underhållas när de är utslitna, vilket ökar den professionella stavmixerns livslängd.

Skålhängare

Monteras enkelt på motordelen för mixning utan att du behöver hålla i mixern.

Kontinuerlig mixning

När den här funktionen används med skålhängaren behöver inte mixningsknappen vara intryckt.

Blandningsstav i rostfritt stål med vridlås

Sätts ihop med motorkroppen och vrids för att låsas fast.

Extra handtag

Monteras enkelt på motordelen för bättre stabilitet vid mixning.

Skyddskapsel

Sätts fast på motordelen som skydd när skålhängaren eller extrahandtaget inte används.

365 cm lång nätsladd

Tillräckligt lång för att den professionella stavmixern ska kunna användas vid spisen eller köksbänken och rundad utan skårer så att den är lätt att rengöra.

Förvaringsväska

Slitstark väska för bästa möjliga förvaring av den professionella stavmixern.

ANVÄNDA DEN PROFESSIONELLA STAVMIXERN

Före första användning

Innan du använder KitchenAids professionella stavmixer för första gången bör du torka bort smuts och damm från motordelen med en ren och fuktad trasa.

Diska alla lösa delar och tillbehör för hand eller i diskmaskinen. Ett mildt diskmedel går bra att använda, men använd inga slipande rengöringsmedel. Torka sedan ordentligt med en mjuk trasa.

VIKTIGT: Sänk inte ner motorkroppen i vatten.

VIKTIGT: Försäkra dig alltid om att stickkontakten har dragits ut ur vägguttaget innan du sätter fast eller tar av tillsatser.

Avsedd användning

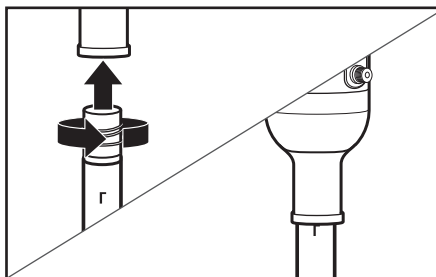
KitchenAids professionella stavmixer är avsedd för användning på restauranger, i professionella kök och i andra matförsäljningsmiljöer. Den professionella stavmixern kan användas direkt i en kastrull eller skål för mixning av en mängd olika ingredienser.

Tillbehör	Användning
Visp* *Tillbehöret säljs separat	Pannkakssmet, majonnäs, äggvitor, kaksmet, vispad grädde
S-universalblad	Soppa, grönsakspuré, mousse, kompott, såser, kokt kött, sky, juice, färs

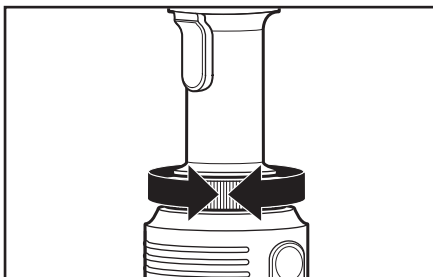
ANVÄNDA DEN PROFESSIONELLA STAVMIXERN

Använda den professionella stavmixern med bladtillsatserna

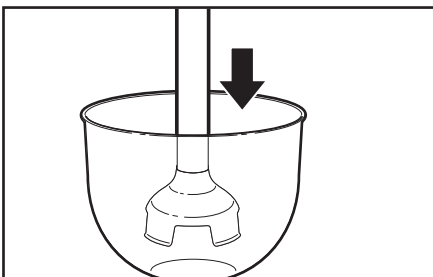
1. För in mixningsstaven i motordelen och vrid om tills den låses på plats. Monteringsmarkeringen på mixningsstaven ska vara i linje med motordelens undersida när den är ordentligt monterad.



3. Ställ in önskad hastighet på den professionella stavmixern med hastighetsregleratten.



4. För ned den professionella stavmixern i det som ska blandas.



⚠ VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningsladd.

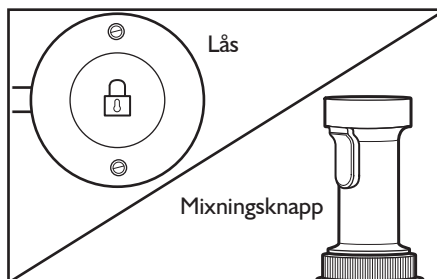
Om inte dessa anvisningar följs kan detta ge upphov till dödsfall, brand eller elektriska stötar.

OBS: Den professionella stavmixern får inte stickas ned i vätska längre än till maxstrecket på mixningsstaven. För att den professionella stavmixern inte ska gå sönder bör du aldrig sticka ned den över skarven där mixningstillsatsen sitter fast. Sänk inte ner emotorkroppen i vätskor eller andra blandningar. Rör inte vid mixerskålens botten med bladet och använd inte en mixerskål med utstickande delar som kan komma in under metallskyddet eftersom bladet och/eller skålen då kan skadas.

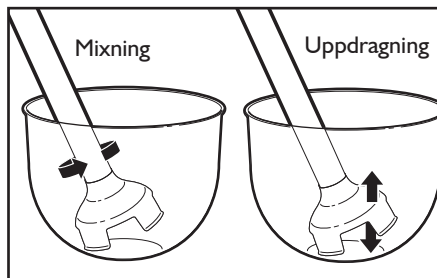
2. Anslut nätsladden till ett jordat eluttag.

ANVÄNDA DEN PROFESSIONELLA STAVMIXERN

5. Lås upp den professionella stavmixern genom att trycka på låsknappen. Starta mixningen genom att hålla in mixningsknappen.

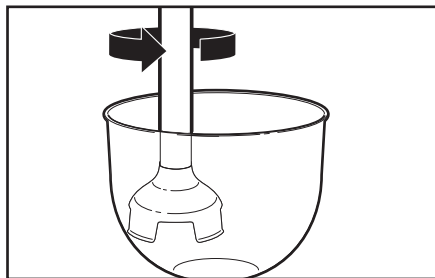


Bäst resultat uppnås när den professionella stavmixern med mixertillsatsen sätts ned i sned vinkel i kastrullen eller skålen med ingredienserna. Om du monterar extra-handtaget får du bättre stabilitet. Stäng av den professionella stavmixern innan du drar upp den ur kastrullen/skålen så att det inte stänker.



Håll kvar den professionella stavmixern mot kastrullens eller skålens botten någon sekund. Dra sedan långsamt upp den i vinkel mot sidan på kastrullen/skålen. När den professionella stavmixern dras uppåt ser du att ingredienserna från kastrullens/skålens botten dras med uppåt. När ingredienserna inte längre dras med upp från botten för du ner den professionella stavmixern i botten igen och upprepar processen tills alla ingredienser har fått önskad konsistens.

Använd en lätt cirkulär rörelse och för den professionella stavmixern långsamt uppåt och nedåt i ingredienserna. Låt handleden och den professionella stavmixerns vikt göra jobbet. Vid behov kan du montera extrahandtaget för extra stabilitet under mixningen.



6. När du har mixat klart släpper du mixningsknappen innan du drar upp den professionella stavmixern ur blandningen.
7. Dra genast ut stickkontakten ur vägguttaget efter användning, innan du avlägsnar eller byter ut tillsatser.

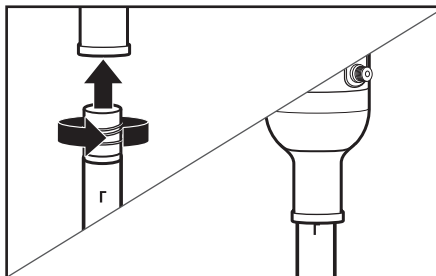
VIKTIGT: Om mat fastnar i skyddet runt bladet följer du anvisningarna nedan:

1. Släpp mixningsknappen och dra ur kontakten till den professionella stavmixern.
2. Ta bort den mat som fastnat i skyddet med en slickepott. Försök inte ta bort fastsittande mat med fingrarna.
3. Sätt i kontakten till den professionella stavmixern och fortsätt mixa.

ANVÄNDA DEN PROFESSIONELLA STAVMIXERN

Använda den professionella stavmixern med visptillsatsen

1. För in visptillsatsen i motordelen och vrid om tills den låses på plats. Monteringsmarkeringen på visptillsatsen ska vara i linje med motordelens undersida när den är ordentligt monterad.



⚠ VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

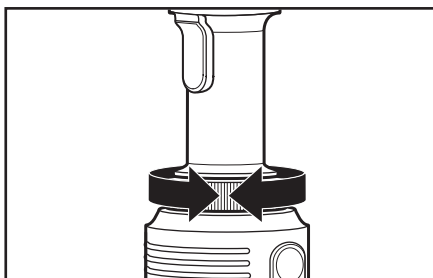
Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningsladd.

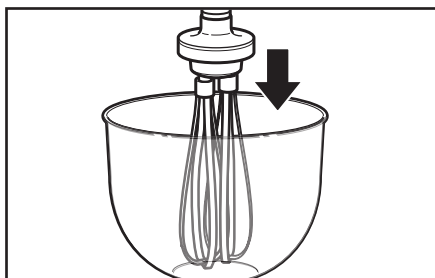
Om inte dessa anvisningar följs kan detta ge upphov till dödsfall, brand eller elektriska stötar.

2. Anslut nätsladden till ett jordat eluttag.
3. Ställ in önskad hastighet på den professionella stavmixern med hastighetsreglageratten.



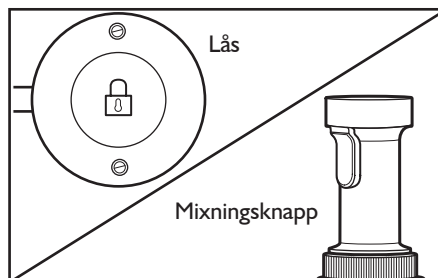
ANVÄNDA DEN PROFESSIONELLA STAVMIXERN

4. För ned vispen i det som ska vispas.

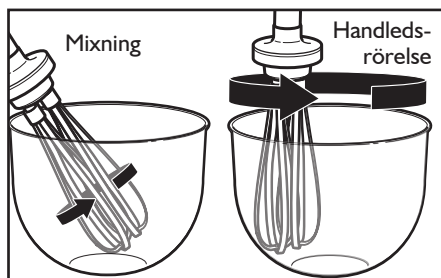


OBS: Den professionella stavmixern får inte sänkas ned i vätska längre än upp till skarven där tillsatsen sitter fast. För att den professionella stavmixern inte ska gå sönder bör du aldrig sticka ned den över skarven där mixningstillsatsen sitter fast. Sänk inte ner motorkroppen i vätskor eller andra blandningar.

5. Lås upp den professionella stavmixern genom att trycka på låsknappen. Starta mixningen genom att hålla in mixningsknappen.



Bäst resultat uppnås när den professionella stavmixern med visptillsatsen sätts ned i sned vinkel i kastrullen eller skålen med ingredienserna. Det blir stadigare om du håller i skålen/kastrullen med din lediga hand eller håller i den professionella stavmixern nära motordelens bas. Glöm inte att stänga av den professionella stavmixern innan du drar upp den ur kastrullen/skålen så att det inte stänker.

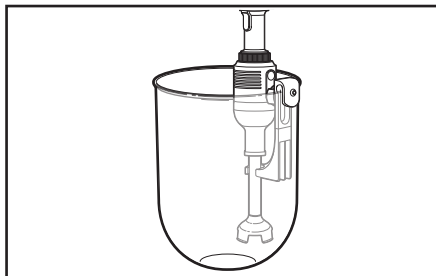


Använd en lätt cirkulär rörelse och för vispen långsamt uppåt och nedåt i ingredienserna. Låt handleden och vispens vikt göra jobbet. Vid behov kan du montera extrahandtaget för extra stabilitet under mixningen.

6. När du har mixat klart släpper du mixningsknappen innan du drar upp den professionella stavmixern ur blandningen.
7. Dra genast ut stickkontakten ur vägguttaget efter användning, innan du avlägsnar eller byter ut tillsatser.

ANVÄNDA DEN PROFESSIONELLA STAVMIXERN

Använda skålhängaren och funktionen för kontinuerlig mixning



VIKTIGT: Rekommenderade högsta mixningstider vid kontinuerlig mixning:
30 minuter – låg hastighet
10 minuter – hög hastighet

1. För in klinkan med inskärningen i skåran på skålhängaren. Vrid sedan justeringsvredet så långt som behövs för att mixern ska sitta bra i skålen som du ska mixa i.
2. Sätt skålhängaren över kanten på skålen som du ska mixa i så att den vita skåran klämmer åt om skålens kant. Vrid fast med monteringsvredet.
3. Sätt fast den professionella stavmixern i öppningen längst ned på skålhängaren så att den professionella stavmixern når ned i ingredienserna som du ska mixa.
4. Lås upp den professionella stavmixern genom att trycka på låsknappen. Tryck sedan på mixningsknappen och knappen för kontinuerlig mixning samtidigt. Mixern startar när du släpper upp mixningsknappen. Den professionella stavmixern körs nu utan att du behöver hålla in den.

TIPS FÖR BRA RESULTAT

- Skär fasta livsmedel i små bitar så att de lättare kan mixas eller hackas.
- Den professionella stavmixern är försedd med termiskt skydd mot höga drifttemperaturer. Om den professionella stavmixern plötsligt skulle sluta fungera när du använder den kan du dra ur sladden och låta den vila i tio minuter för automatisk återställning.
- För att det inte ska stänka bör du sänka ned den professionella stavmixern i ingredienserna som ska mixas innan du trycker in mixningsknappen, och på samma sätt släppa upp mixningsknappen innan du drar upp den professionella stavmixern ur ingredienserna.
- Om du mixar i en gryta som står på spisen bör du först dra undan grytan från plattan för att förhindra att den professionella stavmixern överhettas.
- För bästa möjliga mixningsresultat bör du hålla stavmixern i sned vinkel och försiktigt röra den uppåt och nedåt i mixningskärlet. Tryck inte ned mixern hårt i blandningen.
- För att undvika att blandningen rinner över bör du räkna med att blandningen utvidgas under mixningen.
- Försäkra dig om att den professionella stavmixerns extra långa nätsladd inte ligger över något varmt värmeelement.
- Lämna inte kvar den professionella stavmixern i en het kastrull på spisen när den inte används.
- Avlägsna hårda föremål (som till exempel fruktkärnor eller ben) från blandningen innan du börjar mixa eller hacka ingredienserna så att inte bladen tar skada.

Rengöra motordelen

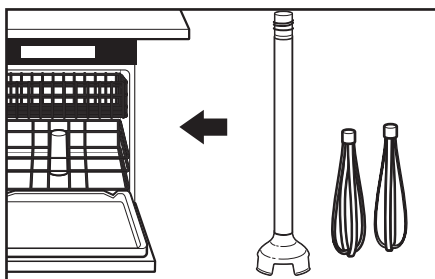


OBS: Den professionella stavmixern kan skadas om du sänker ned motordelen i rengöringslösningar, sköljvatten eller desinfektionslösningar.

Den professionella stavmixern bör alltid rengöras före första användningstillfället, efter varje gång den har använts och innan den läggs undan för förvaring.

1. Dra alltid ur kontakten ur den professionella stavmixern innan du rengör den.
2. Ta loss tillsatserna genom att vrida på dem (se avsnittet "Använda den professionella stavmixern").
3. Torka av motordelen och nätsladden med en varm, löddrig trasa och torka sedan rent med en fuktad trasa. Torka med en mjuk trasa. Ett mildt diskmedel går bra att använda, men använd inga slipande rengöringsmedel.

Rengöra tillsatserna



Vid användning för matberedning bör den professionella stavmixerns tillsatser i rostfritt stål diskas, sköljas och desinficeras före första användningstillfället, efter varje gång de använts eller när de inte ska användas igen på mer än en timme.

Lösning	Produkt	Spädning i vatten	Temperatur
Diskning	Noble Pan Pro I	30 milliliter/1 l, 4 liter	Varm 46 °C
Sköljning	Vanligt vatten		Varm 35 °C
Desinficering	Clorox® Institutional Bleach - blekmedel	14,8 cm ³ / 3,8 liter	Kall 10-21 °C
Om stavmixern används ofta förlängs livslängden med regelbunden rengöring.			

1. Ta bort tillsatsen från motordelen. Skölj bort matrester under rinnande vatten.
2. Skrubba tillsatsen med en mjuk disksvamp. Skölj av både inre och yttre delar av tillsatsen för att få bort så mycket matrester som möjligt.
3. Doppa en mjuk disksvamp i diskvatten och gör rent tillsatsen noggrant både invändigt och utvändigt. Sätt fast tillsatsen på motordelen och för ned mixningsstaven i ett kärl med diskvatten så att ungefär tre fjärdedelar av tillsatsen är under vattnet. Kör mixern på högsta hastighet i två minuter.
4. Upprepa steg 3 med rent sköljvatten istället för diskvatten.
5. Upprepa steg 3 med desinfektionslösning istället för diskvatten.
6. Kör inte mixern efter att den har desinficerats. Låt lufttorka före användning.

Om den professionella stavmixern inte fungerar bör du kontrollera följande:

Enhetens kontakt är inte ansluten

- Släpp mixningsknappen.
- Kontrollera strömtillförseln.
- Starta den professionella stavmixern igen enligt anvisningarna i "Använda den professionella stavmixern".

Maskinen är överhettad

- Släpp mixningsknappen.
- Dra ur kontakten.
- Låt motorn svalna i några minuter så att överhettningsskyddet återställer sig.
- Starta den professionella stavmixern igen enligt anvisningarna i "Använda den professionella stavmixern".

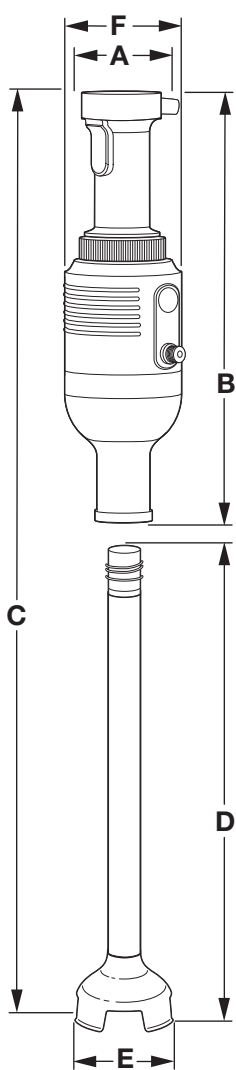
Okänd anledning

- Släpp mixningsknappen.
- Dra ur kontakten.
- Kontrollera följande:
 - eventuella skador på kontakten.
 - eventuella jack eller andra skador på sladden.
 - att drivstaget kan röra sig fritt (kontrollera genom att ta bort tillbehöret och vrida på drivstaget för hand).
 - att bladen kan röra sig fritt (mat kan ha fastnat mellan bladen och plastskyddet).

VIKTIGT: Om mat fastnar i skyddet runt bladet, följ instruktionerna nedan:

1. Släpp mixningsknappen och dra ur kontakten till den professionella stavmixern.
2. Ta bort den mat som fastnat i skyddet med en slickepott. Försök inte ta bort fastsittande mat med fingrarna.
3. Sätt i kontakten till den professionella stavmixern och fortsätt mixa.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER



	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

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

EG – Försäkran om överensstämmelse

Härmed försäkras vi på eget ansvar att den produkt som beskrivs under "Tekniska specifikationer" uppfyller alla tillämpliga bestämmelser och direktiven 2011/65/EU, 2014/30/EU, 2006/42/EG och 2009/125/EG. Följande standarder har använts:

Europeiska kommissionens förordning 1275/2008

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/Engineering Director
Med behörighet att sätta samman teknisk fil

KitchenAid Portable Appliances Division
Saint Joseph, MI USA

Uppgifter om ljudnivå/vibration

Mätvärden uppmätta enligt EN12853

Totala vibrationsvärden (vektorsumman av tre axlar) uppmätta enligt EN12853

	Mixningsstav med S-universalblad	Mixningsstav med visp
Ljudtrycksnivåer vid drift	<85dB(A)	<85dB(A)
Vibrationsnivåer vid drift	<2.54 cm / sek	<2.54 cm / sek

Garanti för KitchenAids professionella stavmixer

Garantins giltighetstid:	KitchenAid betalar för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: 5KHBC412EXX, 5KHBC412BXX, 5KHBC414EXX, 5KHBC414BXX, 5KHBC416EXX, 5KHBC416BXX, 5KHBC418EXX, 5KHBC418BXX, 5KHBC420EXX, 5KHBC420BXX Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer om den professionella stavmixern används för andra ändamål än normal professionell matberedning. B. Skador till följd av olyckor, förändringar, felaktig användning, ovarsam hantering eller installation/användning som inte uppfyller lokala elsäkerhetsföreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Servicecenter

All service måste utföras lokalt av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter. Kontakta återförsäljaren för enheten för att få namnet på närmaste auktoriserade KitchenAid servicecenter.

El & Digital

Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Rakspecialisten

Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

Centralservice i Osby AB

Tegvägen 4
283 44 OSBY
0479-13048

Kundtjänst

Allmänna frågor:



00800 3810 4026

Om du vill ha mer information kan du besöka vår webbplats på:
www.kitchenaid.eu

Dessa anvisningar finns även på webbplatsen: www.kitchenaid.eu

©2017. Alla rättigheter förbehålls.
Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande.

KitchenAid[®]
COMMERCIAL

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