

5K45, 5KSM45 Series
5KSM125 - 5KSM180 Series



KitchenAid

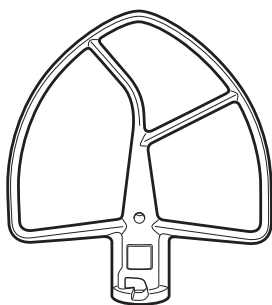
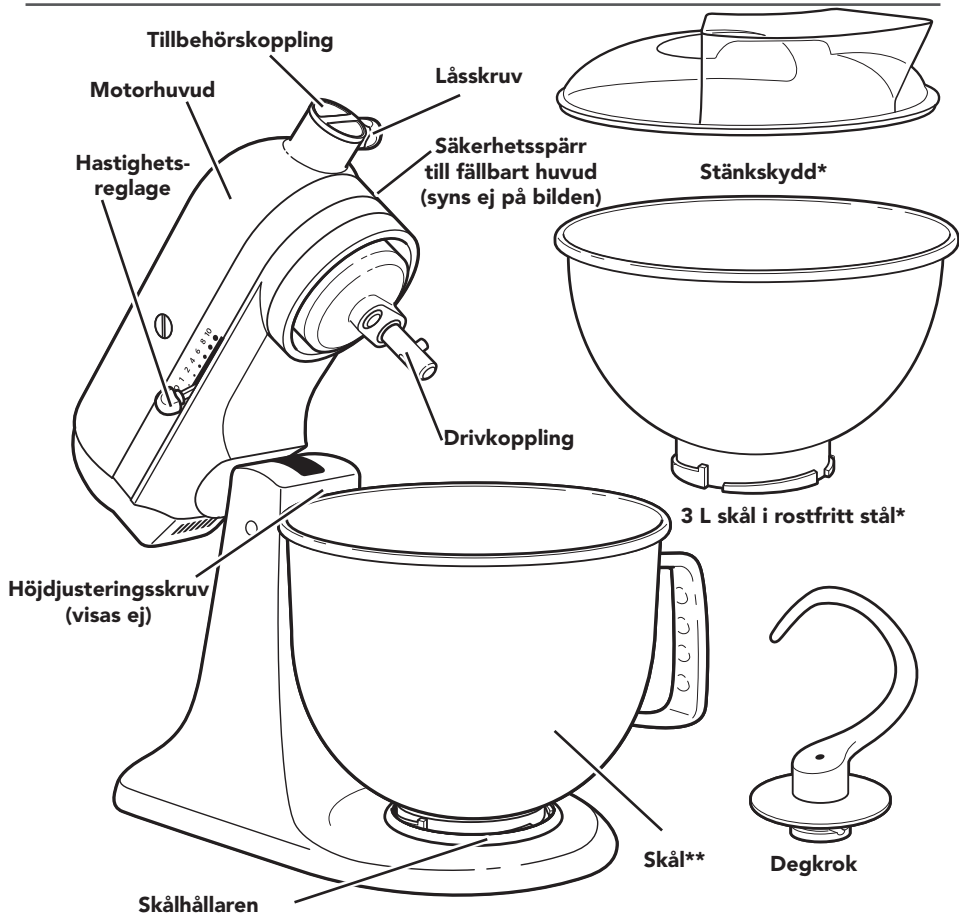
INNEHÅLLSFÖRTECKNING

DELAR OCH FUNKTIONER	150
Delar och funktioner	150
SÄKER ANVÄNDNING AV KÖKSMASKINEN	151
Viktiga säkerhetsföreskrifter	151
Krav på elektrisk utrustning	153
Avfallshantering av elektrisk utrustning	153
ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN	154
Guide för hastighetsinställning	154
Guide till tillbehören	155
Montera/ta bort skålen	155
Lyfta/sänka drivhuvudet	156
Montera/ta bort flatblandare, flatblandare av metall med silikonvinge*, ballongvisp eller degkrok	156
Avstånd mellan visp och skål	158
Montera/ta bort stänkskydd*	158
Användning av stänkskydd*	159
Använda hastighetsreglaget	160
Tillbehör (Tillval)	160
TIPS FÖR BRA RESULTAT	162
Äggvitor	162
Vispgrädde	162
Blandningstips	163
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	164
FELSÖKNING	165
GARANTI OCH SERVICE	166

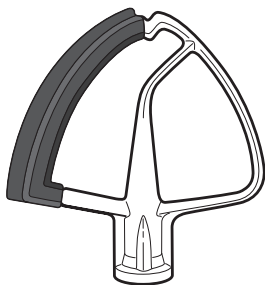
*Medföljer endast vissa modeller. Även tillgänglig som extra tillbehör.

DELAR OCH FUNKTIONER

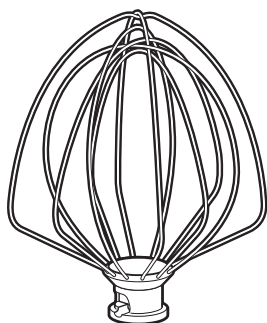
DELAR OCH FUNKTIONER



Flatblandare



Flatblandare av metall med silikonvinge*



Ballongvisp

*Medföljer endast vissa modeller. Även tillgänglig som extra tillbehör.

**Skålens utformning och material beror på vilken modell av köksmaskinen du har köpt.

SÄKER ANVÄNDNING AV KÖKSMASKINEN

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**

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte omedelbart följer instruktionerna.

 **VARNING**

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte följer instruktionerna.

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

När man använder elektriska apparater, bör man alltid följa de grundläggande säkerhetsföreskrifterna:

1. Läs alla instruktioner. Om apparaten används felaktigt kan det leda till personskada.
2. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer, inklusive barn, med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt samt förstår eventuella risker.

SÄKER ANVÄNDNING AV KÖKSMASKINEN

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. Se till att barn inte leker med produkten.
5. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller någon annan kvalificerad person för att undvika säkerhetsrisker.
6. Undvik risk för elektriska stötar genom att inte placera köksmaskinen i vatten eller i andra vätskor.
7. Lämna aldrig produkten obevakad när den är i drift.
8. Koppla loss nätkabeln när produkten inte används, innan du sätter på eller tar av delar och före rengöring.
9. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår och kläder samt spatlar och andra redskap borta från tillbehör under drift för att reducera risken för personskador och/eller skador på produkten.
10. Använd inte en apparat om sladden eller kontakten 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 justering.
11. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.

SÄKER ANVÄNDNING AV KÖKSMASKINEN

12. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
13. Använd inte köksmaskinen utomhus.
14. Ta bort flatblandaren, ballongvispen eller degkroken från köksmaskinens stativ före diskning.
15. För att undvika produktskador, använd inte de stående mixerskålarna på platser med hög värme, såsom en ugn, mikrovågsugn eller en spis.
16. Apparaten är avsedd för bruk i hushåll och inom liknande användningsområden, såsom
 - i köksutrymmen för personal i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer;
 - i gårdshus;
 - av gäster på hotell, motell och i andra boendemiljöer;
 - i miljöer av typen bed and breakfast.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

SÄKER ANVÄNDNING AV KÖKSMASKINEN

KRAV PÅ ELEKTRISK UTRUSTNING

! VARNING



Risk för elektriska stötar

Koppla till ett jordat uttag.

Avlägsna inte jordstiftet.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningsladd.

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

Watt:

300 W MAX för modellerna 5KSM125 -
5KSM180 Series

250 W MAX för modellerna 5K45,
5KSM45 Series

Spänning: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

OBS: Om stickkontakten inte passar
i vägguttaget ska du kontakta en
behörig elektriker. Modifiera inte själv
stickkontakten på något sätt. Använd
inte en adapter.

Använd inte förlängningsladd. Låt
behörig elektriker eller servicepersonal
installera ett eluttag nära köksmaskinen
om sladden är för kort.

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

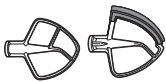
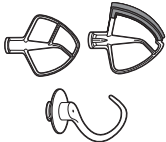






- Om symbolen  finns på
produkten eller i den medföljande
dokumentationen får den inte slängas
i hushållssoporna utan måste lämnas
till återvinningsstationen och sorteras
som elskrot.

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.

ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

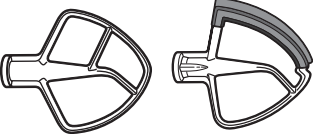


GUIDE FÖR HASTIGHETSINSTÄLLNING

HASTIGHET	ÅTGÄRD	TILLBEHÖR	BESKRIVNING
1	OMRÖRNING		För långsam omrörning, inblandning, mosning, uppstart av alla uppgifter. Används för att tillsätta mjöl och torra ingredienser till smeten och för att tillsätta vätskor till torra ingredienser. Använd inte hastighet 1 för att blanda eller för att knåda jädegär.
2	LÅNGSAM BLANDNING		För långsam blandning, mosning, snabbare omrörning. Används för att blanda och knåda jädegär, tjocka smetar och godis, börja mosa potatis eller grönsaker, blanda matfett i mjöl, blanda tunna eller stänkande smetar.
4	BLANDNING, LÅNGSAM VISPNING		För blandning av halvtjocka smetar, såsom kaksmet. Används för att blanda socker och matfett och för att tillsätta socker till äggvitor för att göra maränger. Medelhastighet för kakmixar.
6	MEDELSNABB VISPNING, GRÄDD-SÄTTNING		För medelsnabb vispning (gräddsättning). Används för slutbearbetning av kakmixar, munksmet och andra smetar. Hög hastighet för kakmixar.
8	SNABB VISPNING		För vispgräddor, äggvitor och kokta glasyrer.
10	HÅRD VISPNING		För vispning av små mängder gräddor, äggvitor eller för slutvispning av potatismos.

OBS: Hastighetsreglaget kan ställas in till lägen mellan hastigheterna som listas i listan ovan, för att uppnå hastigheterna 3, 5, 7 och 9 om man vill göra en finjustering. Använd högst hastighet 2 för jädegär, annars kan du skada köksmaskinen.

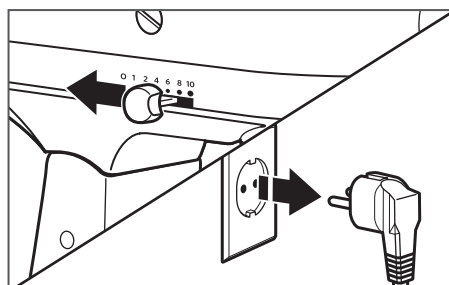
ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

GUIDE TILL TILLBEHÖREN

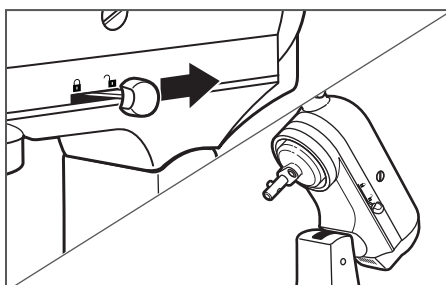
TILLBEHÖR		ANVÄNDNING
Flatblandare och flatblandare av metall med silikonvinge* för normala till tjocka blandningar:		Kakor, glasyr, godis, småkakor, pajdeg, kex, köttfärslimpa, potatismos
Ballongvisp för blandningar som kräver att luft kommer in:		Ägg, äggvitor, vispgrädde, varm glasyr, sockerkaka, majonnäs, vissa typer av godis
Degkrok för blandning och knådning av jäsdeggar:		Bröd, småfranskor, pizzadeg, bullar

*Medföljer endast vissa modeller. Även tillgänglig som extra tillbehör.

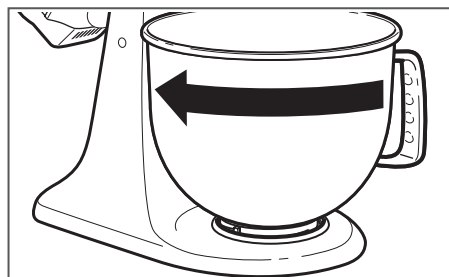
MONTERA/TA BORT SKÅLEN



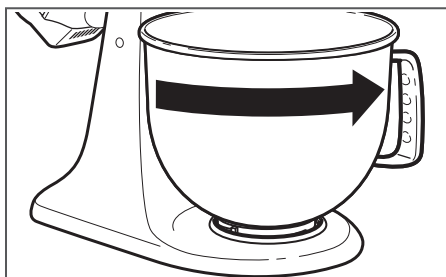
- 1 Sätta skålen på plats:**
Sätt hastighetsreglaget till "0".
Drag ut kontakten till köksmaskinen.



- 2** Håll säkerhetslåsen i läget för "lås upp" och luta motorhuvudet bakåt.



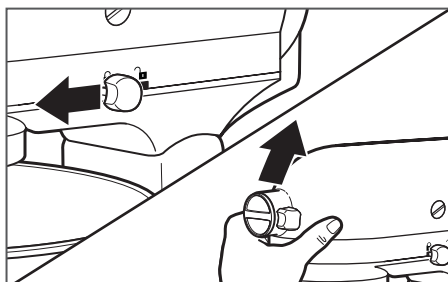
- 3** Placera skålen på skålhållaren.
Vrid skålen försiktigt medurs.



- 4 För att ta bort skålen:** Upprepa steg 1 och 2. Vrid varsamt skålen moturs.

ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

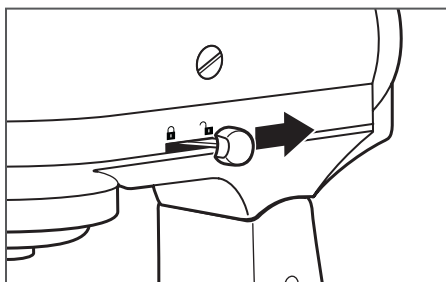
LYFTA/SÄNKA DRIVHUVUDET



1

Så här lyfter du drivhuvudet:

Tryck säkerhetsspärren till läget "lås upp" och lyft upp drivhuvudet. När du har lyft upp drivhuvudet återgår spärren automatiskt till läge "låst" så att huvudet inte kan falla ner.



2

Så här sänker du drivhuvudet:

Tryck säkerhetsspärren till läget "lås upp" och sänk varsamt ner drivhuvudet. Spärren återgår automatiskt till läge "låst" när huvudet har fällts ner. Före användning bör man testa låsningen genom att försöka fälla upp drivhuvudet.

OBS: Drivhuvudet ska alltid vara i läge "låst" när köksmaskinen används.

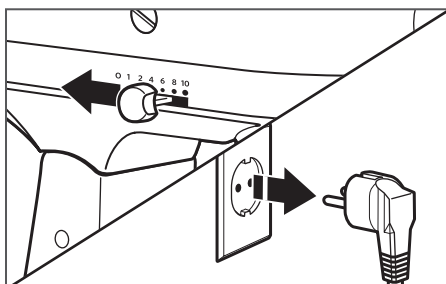
MONTERA/TA BORT FLATBLANDARE, FLATBLANDARE AV METALL MED SILIKONVINGE*, BALLONGVISP ELLER DEGKROK

! VARNING

Risk för personskada

Dra ur köksmaskinens sladd innan visparna berörs.

Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.



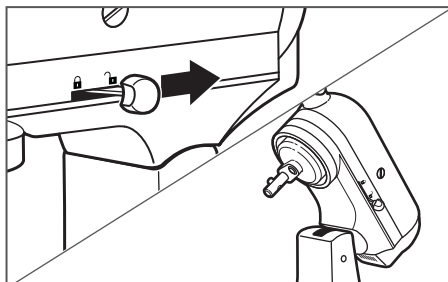
1

Så här monterar du på tillbehöret:

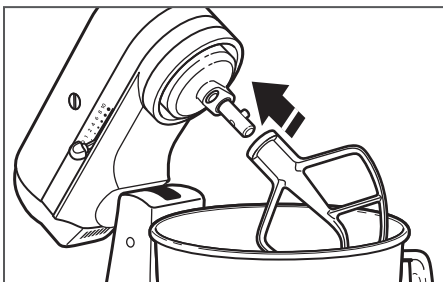
Sätt hastighetsreglaget till "0". Dra ur kontakten till köksmaskinen.

*Medföljer endast vissa modeller. Även tillgänglig som extra tillbehör.

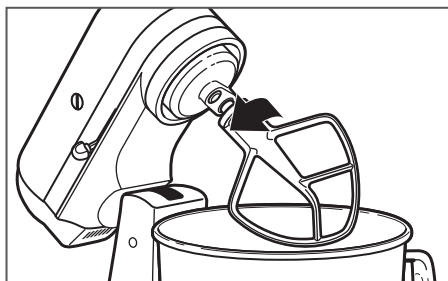
ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN



- 2** Håll säkerhetsspärren i läget för "lås upp" och luta motorhuvudet bakåt.



- 3** Trä på tillbehöret på drivkopplingen och tryck upp det så långt som möjligt. Vrid tillbehöret åt höger för att haka fast det över stiftet på drivkopplingens skaft.

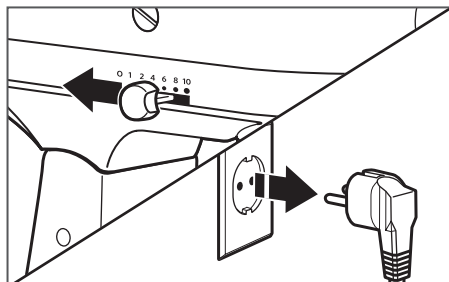


- 4** Så här tar du bort tillbehöret: Upprepa steg 1 och 2. Tryck tillbehöret uppåt så långt som möjligt och vrid åt vänster. Dra bort tillbehöret från drivkopplingen.

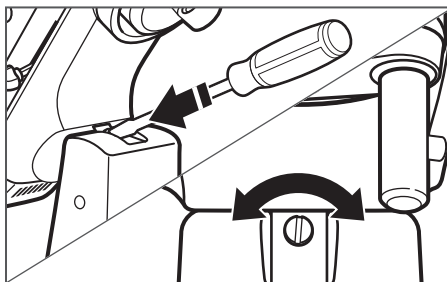
ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

AVSTÅND MELLAN VISP OCH SKÅL

Din köksmaskin är fabriksinställd så att planvispen nätt och jämt snuddar vid skålens botten. Om planvispen av någon orsak slår i skålens botten eller är för långt ifrån skålen är det enkelt att justera avståndet.



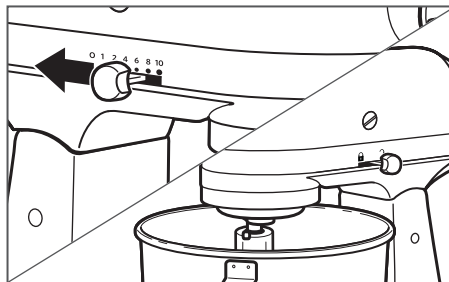
- 1 Sätt hastighetsreglaget till "0".
Dra ur kontakten till köksmaskinen.



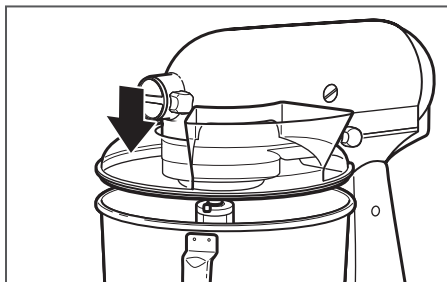
- 2 Lyft drivhuvud. Vrid skruven lätt moturs (åt vänster) för att lyfta planvispen och medurs (åt höger) för att sänka planvispen. Gör justeringen så att flatblandaren precis går fri från skålens insida. Om du skruvar för långt, kan inte låsarmen låsas i avsett läge.

OBS: När flatblandaren är korrekt inställd ska den inte slå i skålens botten eller sidor. Om flatblandaren eller ballongvispen är så nära att den slår i skålens botten kan eventuell beläggning på flatblandaren eller ballongvispen slitas.

MONTERA/TA BORT STÄNKSKYDD*



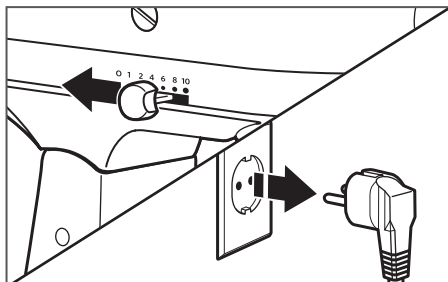
- 1 **Så här monterar du stänkskyddet:**
Sätt hastighetsreglaget till "0".
Dra ur kontakten till köksmaskinen.
Montera valfritt tillbehör enligt avsnittet "Montera/ta bort flatblandare, flatblandare av metall med silikonvinge, ballongvisp eller degkrok".



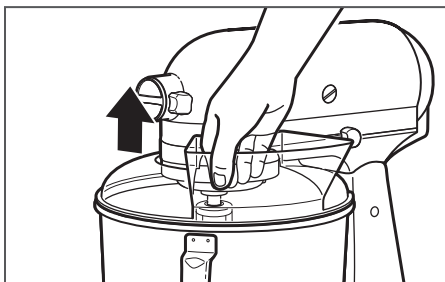
- 2 För stänkskyddet över skålen från framsidan av köksmaskinen, tills skyddet är centrerat. Nederkanten av skyddet ska passa inuti skålen.

*Medföljer endast vissa modeller. Även tillgänglig som extra tillbehör.

ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN



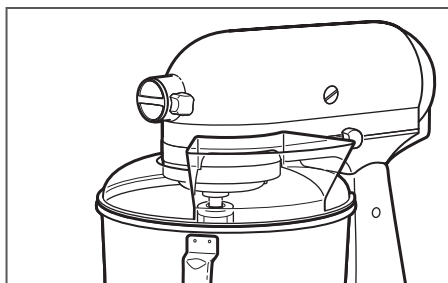
- 3 Borttagning av stänkskydd:**
Sätt hastighetsreglaget till "0".
Drag ur kontakten till köksmaskinen.



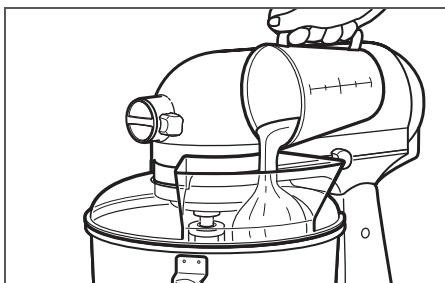
- 4** Lyft upp främre kanten av stänkskyddet från bunkens skål och drag framåt. Ta bort verktyg och skål.

ANVÄNDNING AV STÄNKSKYDD*

Stänkskyddet använder du när du vill slippa stänk från ingredienserna i skålen när du mixar. Det är också praktiskt när du häller i ingredienser medan du mixar.



- 1** För bästa resultat, vrid skyddet så att motorhuvudet täcker den U-formade luckan i skyddet. Hällpipen ska vara precis till höger om fästnavet när du står vänd mot köksmaskinen.



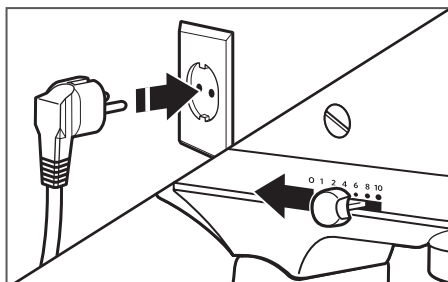
- 2** Häll ingredienserna i skålen via tillsättningsrännan.

*Medföljer endast vissa modeller. Även tillgänglig som extra tillbehör.

ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

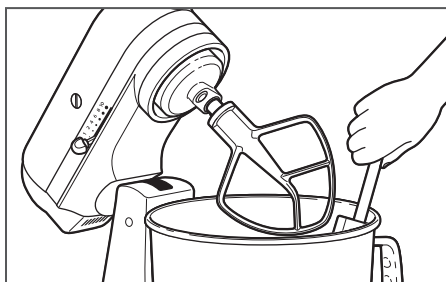
ANVÄNDA HASTIGHETSREGLAGET

OBS: Köksmaskinen kan bli varm under drift. Vid tung belastning då du mixar under en längre tid, kan det hända att enheten blir varm på ovansidan. Detta är normalt.



1

Anslut köksmaskinen till vägguttaget. Börja alltid med hastighetsreglaget på den lägsta hastigheten och öka gradvis hastigheten, så undviker du stänk. Se diagrammet "Guide för hastighetsinställning".

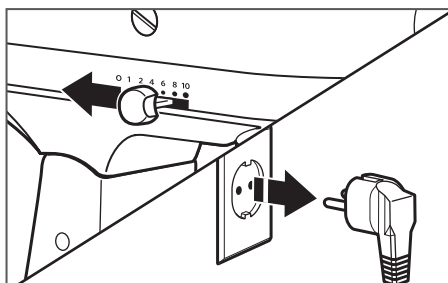


2

Skrapa inte skålens insida när mixern är igång. Skålen och vispen är konstruerade för att blanda ordentligt utan att kräva ständig skrapning. Skrapning av skålen en eller två gånger under blandning räcker oftast.

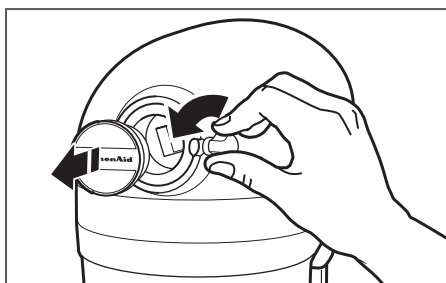
TILLBEHÖR (TILLVAL)

KitchenAid erbjuder ett brett sortiment av tillbehör, som till exempel kvarnar och pastamaskiner. De monteras på drivaxeln, som bilden visar.



1

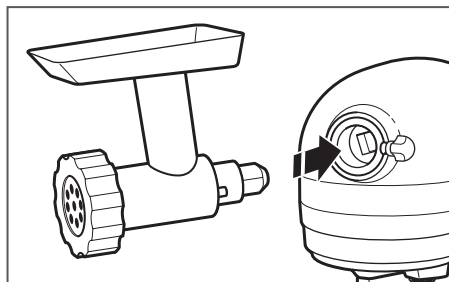
Montering: Sätt hastighetsreglaget till "0". Dra ur kontakten till köksmaskinen.



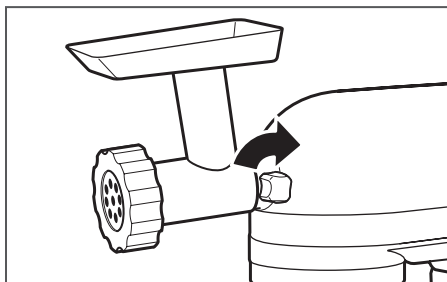
2

Lossa tillsatsvredet genom att vrida det moturs. Vik upp det gångjärnsförsedda navskyddet.

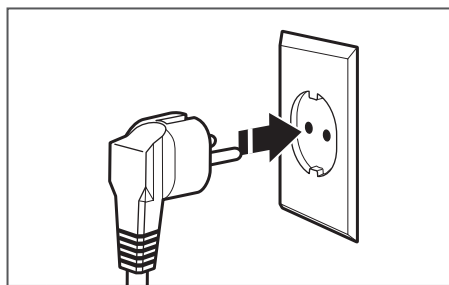
ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN



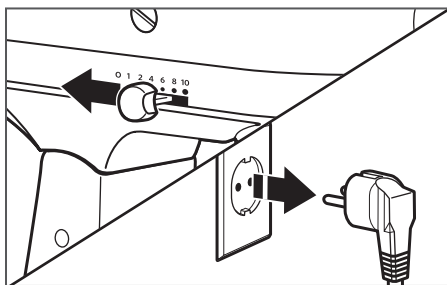
- 3** För in tillsatsaxeln i tillsatsnavets hus, se till att tillsatsen passar in i det fyrkantiga navuttaget. Det kan vara nödvändigt att vrida tillsatsen lite fram och tillbaka. När tillsatsen sitter i rätt läge passar pinnen på tillsatsen in i skåran på navets kant.



- 4** Dra åt tillsatsvredet genom att vrida det medurs tills tillsatsen sitter ordentligt fast i köksmaskinen.

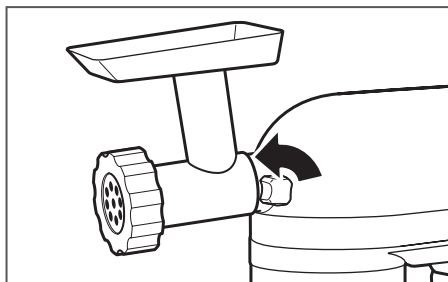


- 5** Sätt stickkontakten i lämpligt eluttag.

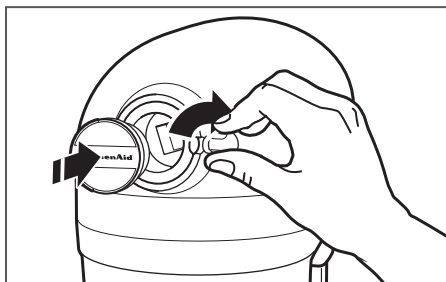


- 6** **Borttagning:** Sätt hastighetsreglaget till "0". Dra ur kontakten till köksmaskinen.

ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN



7 Lossa tillsatsvredet genom att vrida det moturs. Vrid tillsatsen lite fram och tillbaka vid utdragningen.



8 Sätt tillbaka skyddet över tillsatsnavet. Dra åt tillsatsvredet genom att vrida det medurs.

OBS: Rekommenderade hastigheter och användningstider finns i handboken för användning och skötsel för respektive tillbehör.

TIPS FÖR BRA RESULTAT

ÄGGVITOR

Lägg de rumstempererade äggvitorna i den rena, torra skålen. Montera skål och ballongvisp. Vrid gradvis upp hastigheten, för att undvika stänk, till önskad hastighet och vispa till önskad nivå.

MÄNGD	HASTIGHET
1 äggvita	GRADVIS till 10
2 äggvitor eller fler	GRADVIS till 8

Vispnivåer

Med köksmaskinen KitchenAid vispar man äggvitorna snabbt. Så iakttag skålen noga för att undvika för hård vispning.

VISPGRÄDDE

Häll kall vispgrädde i en kyld skål. Montera skål och ballongvisp. Vrid gradvis upp hastigheten, för att undvika stänk, till önskad hastighet och vispa till önskad nivå.

MÄNGD	HASTIGHET
mindre än 2 dl	GRADVIS till 10
mer än 2 dl	GRADVIS till 8

Vispnivåer

Titta noga på vispgrädden när du vispar. Eftersom köksmaskinen KitchenAid vispar så snabbt är det bara några få sekunder mellan de olika vispnivåerna.

TIPS FÖR BRA RESULTAT

BLANDNINGSTIPS

Blandningstid

Köksmaskinen KitchenAid blandar snabbare och noggrannare än de flesta andra elektriska blandare. Därför måste blandningstiden i de flesta recept minskas för att förhindra alltför hård blandning.

För att hjälpa till att åstadkomma den ideala blandningstiden, se på smeten eller degen och sluta blanda när den har den konsistens som står i receptet som till exempel "smidig och krämig". För att välja de bästa blandningshastigheterna, använd avsnittet "Guide för hastighetsinställning".

Adding ingredients

Det normala sättet att blanda de flesta smetar, särskilt sockerkakssmetar och kaksmetar, är att tillsätta:

- 1/3 torra ingredienser
- 1/2 flytande ingredienser
- 1/3 torra ingredienser
- 1/2 flytande ingredienser
- 1/3 torra ingredienser

Använd hastighet 1 tills ingredienserna har blandat sig. Öka sedan gradvis till önskad hastighet.

Tillsätt alltid ingredienserna så nära skålens kant som möjligt, inte direkt på den rörliga vispen. Tillsättningsrännan bör användas för att förenkla tillsättandet av ingredienserna.

OBS: Om ingredienserna allra längst ner i skålen inte blandas ordentligt är inte vispen tillräckligt långt ner i skålen. Se "Avstånd mellan visp och skål".

Kakmixar

Vid beredning av färdiga kakmixar används hastighet 4 som medelhastighet och hastighet 6 som hög hastighet. Blanda under så lång tid som är angiven på förpackningen för bästa resultat.

Tillsättning av nötter, russin och torkad frukt

Fasta ingredienser ska blandas in under de sista sekundernas blandning på hastighet 1. Smeten bör vara tillräckligt tjock för att förhindra att frukten eller nötterna sjunker till botten i formen under gräddningen. Klubbiga frukter bör mjölas in för att lättare blandas in i smeten.

Flytande blandningar

Blandningar med stora mängder flytande ingredienser bör blandas vid lägre hastigheter för att undvika stänk. Öka hastigheten först när blandningen har tjocknat.

Knådning av jäsdegare

Använd ALLTID degkroken för att blanda och knåda jäsdegare. Använd hastighet 2 för att blanda och knåda jäsdegare. Användning av andra hastigheter skapar stor risk för fel på köksmaskinen.

Använd ALDRIG recept som kräver mer än 900 g vanligt mjöl eller 800 g grahamsmjöl när degar görs i köksmaskinen med uppfällbart drivhuvud med 4,3 liters skål.

Använd ALDRIG recept som kräver mer än 1 kg vanligt mjöl eller 800 g grahamsmjöl när degar görs i köksmaskinen med uppfällbart drivhuvud med 4,8 liters skål.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

⚠ VARNING



Risk för elektriska stötar

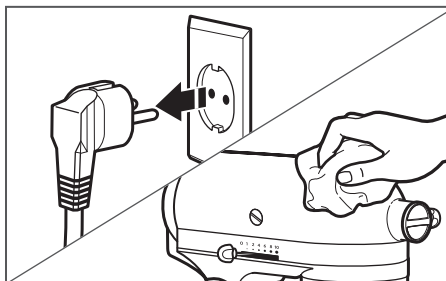
Koppla till ett jordat uttag.

Avlägsna inte jordstiftet.

Använd inte en adapter.

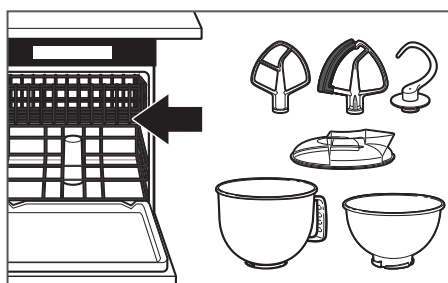
Använd inte förlängningssladd.

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



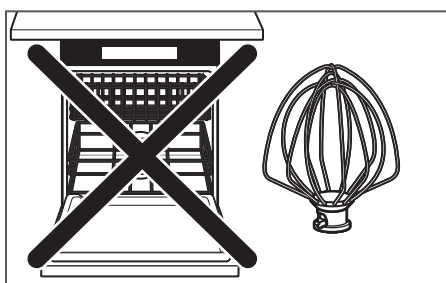
1

Se alltid till att köksmaskinens sladd är urdragen före rengöring. Torka av köksmaskinen med en mjuk, fuktig trasa. Använd inte rengöringsmedel avsedda för hushåll eller industri. Torka ofta av vispaxeln för att ta bort alla rester som kan ansamlas. Sänk inte ner köksmaskinen i vatten.



2

Skålen, stänkskyddet*, den vita flatblandaren, flatblandare av metall med silikonvinge* och den vita degkroken kan maskindiskas. Eller, rengör dem grundligt i hett diskvatten och skölj av dem fullständigt innan de får torka. Förvara inte vispar på axeln.



3

VIKTIGT: Ballongvispen tål inte maskindisk. Du kan handdiska i varmt vatten med diskmedel och sedan skölja av noga innan torkning. Förvara inte vispar på axeln.

*Medföljer endast vissa modeller. Även tillgänglig som extra tillbehör.

FELSÖKNING

! VARNING



Risk för elektriska stötar

Koppla till ett jordat uttag.

Avlägsna inte jordstiftet.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

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

Var vänlig och läs följande innan du ringer ditt servicecenter.

1. Köksmaskinen kan bli varm under drift. Under tungt arbete med långa blandningstider kan det vara obehagligt att röra maskinens överdel. Detta är normalt.
2. Köksmaskinen kan avge en stickande lukt, särskilt när den är ny. Detta är vanligt för elektriska motorer.
3. Stanna köksmaskinen om flatblandaren slår i skålen. Se "Avstånd mellan visp och skål".

Om det blir fel på köksmaskinen eller om den inte fungerar kontrolleras följande:

- Sitter köksmaskinens kontakt i uttaget?
- Är säkringen för köksmaskinens uttag hel? Se till att kretsens huvudbrytare är tillslagen, om sådan finns.
- Stäng av köksmaskinen under 10 till 15 sekunder och sätt sedan på den igen. Om köksmaskinen fortfarande inte startar låter du den svalna under 30 minuter innan du sätter på den igen.
- Om problemet inte beror på någon av ovanstående saker, se avsnittet för "Garanti och service".

GARANTI OCH SERVICE

KITCHENAIDS GARANTI FÖR KÖKSMASKINER

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: För Artisan-modellerna 5KSM125 och 5KSM180: Fem års fullständig garanti räknat från inköpsdatum. För modellerna 5K45 och 5KSM45: 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 köksmaskinen används för andra ändamål än normal matberedning. B. Skador orsakade av olyckshändelse, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/ användning som inte skett i enlighet med lokala elföreskrifter.

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

SEBASTIAN AB
Österlånggatan 41/Box 2085
S-10312 STOCKHOLM
Tel: 08-555 774 00

Allmänna frågor:



00800 3810 4026

Om du vill ha mer information ska du besöka vår webbplats på:
www.KitchenAid.eu

©2017 Alla rättigheter förbehålls. KITCHENAID och designen på stativblandaren är varumärken i USA och på andra platser.

KitchenAid

©2017 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.