

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



KitchenAid

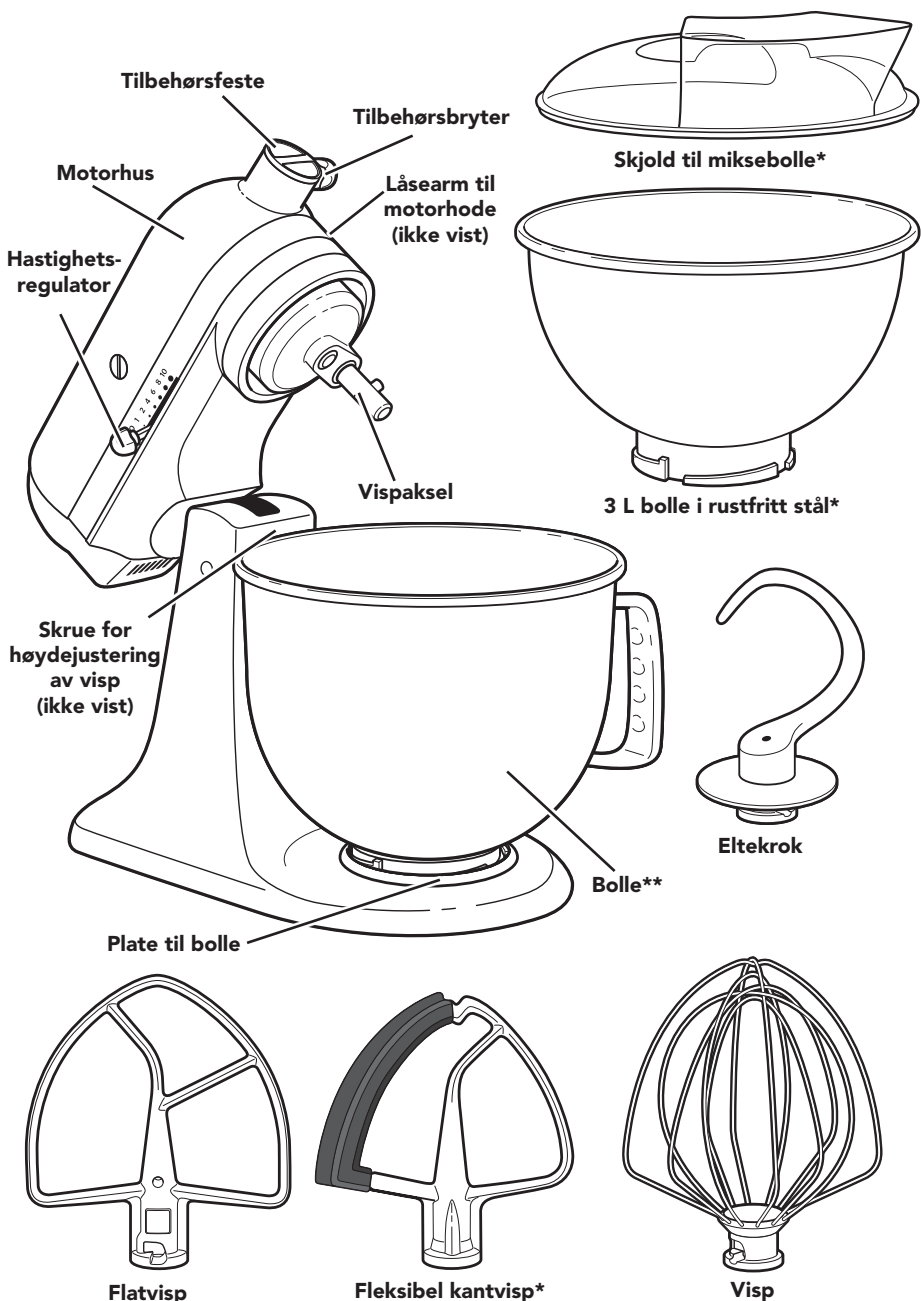
INNHOILDSFORTEGNELSE

DELER OG FUNKSJONER	186
Deler og funksjoner	186
SIKKERHET VED BRUK AV KJØKKENMASKIN	187
Viktige forholdsregler	187
Krav til strømforsyning	190
Kassering av elektrisk utstyr	190
BRUKE KJØKKENMASKINEN	191
Anbefalte hastigheter	191
Veiledning for tilleggsutstyr	192
Feste/fjerne bollen	192
Løfte/senke motoren	193
Feste/fjerne flatvispen, den fleksible kantvispen*, ballongvispen eller eltekroken	193
Avstand mellom visp og bolle	195
Plassere/fjerne helleskjoldet*	195
Bruke helleskjoldet*	196
Bruk av hastighetskontrollen	197
Valgfritt tilleggsutstyr	197
TIPS FOR GODE RESULTATER	199
Eggehvite	199
Vispet krem	199
Blandetips	200
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	201
FEILSØKING	202
GARANTI OG SERVICE	203

*Følger kun med utvalgte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilleggsutstyr.

DELER OG FUNKSJONER

DELER OG FUNKSJONER



*Følger kun med utvalgte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilleggsutstyr.

**Designet på bollen og materialet avhenger av kjøkkenmaskinmodellen.

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

Vi har satt inn en rekke sikkerhetanvisninger i denne bruksanvisningen og på utstyret. Les alltid sikkerhetsanvisningene og følg dem nøye.



Dette er varselsymbolet.

Dette symbolet gjør deg oppmerksom på mulige farer som kan ta livet av eller skade deg eller andre.

Alle sikkerhetsanvisninger følger etter varselsymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr:

 **FARE**

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke umiddelbart følger anvisningene.

 **ADVARSEL**

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke følger anvisningene.

Alle sikkerhetsanvisninger angir hvilken potensiell fare det gjelder, hvordan du reduserer risikoen for skade, og hva som kan skje hvis du ikke følger instruksjonene.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Grunnleggende forholdsregler skal alltid følges ved bruk av elektriske apparater, inkludert følgende:

1. Les gjennom alle instruksjoner. Feil bruk av apparatet kan føre til personskader.
2. Dette apparatet er ikke laget for å brukes av personer, inkludert barn, med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller uten nødvendig erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring i bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.

SIKKERHET VED BRUK AV KJØKKENMASKIN

3. Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap under tilsyn eller hvis de har fått veiledning i å bruke apparatet på en trygg måte og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke gjøres av barn uten veiledning.
4. Barn må holdes under tilsyn for å påse at de ikke leker med apparatet.
5. Hvis strømledningen skades må den skiftes ut av produsenten, serviceavdelingen eller lignende kvalifiserte personer for å unngå risiko.
6. For å beskytte deg mot elektrisk støt, sett aldri kjøkkenmaskinen i vann eller andre væsker.
7. La aldri apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
8. Trekk støpselet ut av stikkontakten når det ikke er i bruk, før du setter på eller fjerner deler og før rengjøring.
9. Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår og klær, samt spatler og andre redskaper unna tilbehøret under bruk for å redusere faren for personskader og/eller skader på apparatet.
10. Apparatet må ikke brukes hvis ledningen eller støpslet er defekt eller hvis apparatet har en feil eller faller på gulvet eller skades på annen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for feilsøking, reparasjon, eller justering.
11. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk.

SIKKERHET VED BRUK AV KJØKKENMASKIN

12. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
13. Ikke bruk kjøkkenmaskinen utendørs.
14. Fjern flatvispen, den rustfrie vispen eller spiraleltekroken fra kjøkkenmaskinen før de vaskes.
15. For å unngå skader på produktet, må du ikke bruke bollene til den stående mikseren der det utvikles høy varme som f.eks. i en ovn, i en mikrobølgeovn eller på en platetopp.
16. Apparatet er ment for husholdningsbruk og lignende som f.eks.:
 - bemannede kjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - gårdshus;
 - av gjester på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer;
 - steder som tilbyr overnatting med frokost.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN

SIKKERHET VED BRUK AV KJØKKENMASKIN

KRAV TIL STRØMFORSYNING

ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Sett støpselet i en jordet stikkontakt.

Du må aldri fjerne jordpinnen.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

Wattforbruk:

300 W MAX for modellene 5KSM125 - 5KSM180 Series

275 W MAX for modellene 5K45, 5KSM45 Series

Spenning: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

MERK: Hvis støpselet ikke passer i stikkontakten, må du ta kontakt med en faglært elektriker. Støpselet må ikke på noen måte forandres. Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning. Hvis strømledningen er for kort, bør du kontakte en godkjent elektriker eller servicetekniker for å installere en stikkontakt i nærheten av apparatet.

KASSERING AV ELEKTRISK UTSTYR

Kassering av innpakningsmaterialet

Innpakningsmaterialet er 100 % resirkulerbar og er merket med resirkuleringssymbolet . De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.


Kassering av produktet

- Dette apparatet er merket i samsvar med EUdirektiv 2012/19/EU om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

- Ved å sikre at dette produktet blir avhendet på riktig måte, vil du bidra til å

forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse som ellers kunne forårsakes av uhensiktsmessig avfallshåndtering av dette produktet.

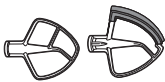

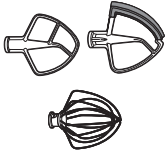





- Symbolet  på produktet eller på den vedlagte dokumentasjonen indikerer at det ikke skal behandles som husholdningsavfall, men tas med til en egnet innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

BRUKE KJØKKENMASKINEN

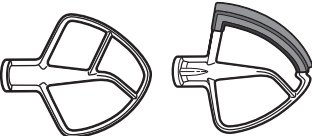

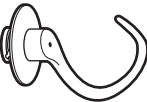
ANBEFALTE HASTIGHETER

HASTIGHET	HANDLING	TILBEHØR	BESKRIVELSE
1	RØRE		For sakte røring, kombinerer, mosing, oppstart av alle blandeprosedyrer. Bruk til å blande inn mel og tørre ingredienser i røre, og for å blande væske inn i tørre ingredienser. Ikke bruk hastighet 1 til å blande eller elte gjærdeig.
2	LANGSOM MIKSING		For sakte blanding, mosing, raskere røring. Bruk den for å blande og kna gjærdeig, tunge rører og desserter, starte mosing av poteter eller andre grønnsaker, skjære smør eller fett inn i mel, mikse tynne eller sprutende rører.
4	MIKSING, PISKING		For blanding av halvtunge rører, som f.eks. småkaker. Bruk den til å blande sukker og fett og til å tilsette sukker til eggehviter for marengs. Middels hastighet til kakeblanding.
6	VISPING, KREMPISKING		For middels rask pisking (kremfløte) eller visping. Bruk den for å avslutte en kakeblanding, smultringer og annen type røre. Høy hastighet for kakeblanding.
8	RASK VISPING, KREMPISKING		For pisking av krem, eggehviter og kokte kakeglasurer.
10	RASK PISKING		For pisking av små mengder krem, eggehviter eller til avsluttende pisking av potetmos.

MERK: Hastighetsnivået kan stilles inn på hastigheter mellom de som er listet over for å hastighetene 3, 5, 7 og 9 dersom en finere justering er påkrevet. Ikke overskrid Hastighet 2 når du behandler gjærdeig, siden dette kan forårsake skader på kjøkkenmaskinen.

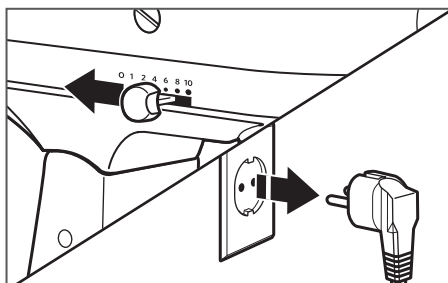
BRUKE KJØKKENMASKINEN

VEILEDNING FOR TILLEGGSUTSTYR

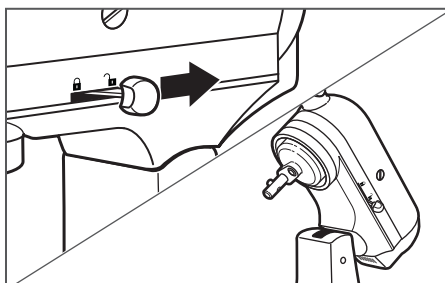
ACCESSORY		USES
Flatvisp og fleksibel kantvisp* for normale til tunge blandinger:		Kaker, kremet kakefyll, sukkertøy, småkaker, paideig, kjeks, kjøttpudding, potetmos
Visp for blandinger som skal ha blandet inn luft:		Egg, eggehviter, kremfløte, kakefyll, sukkerbrødkaker, majones, noen sukkertøy
Eltelok for blanding og elting av gjærdeig:		Brød, rundstykker, pizzadeig, boller

*Følger kun med utvalgte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilleggsutstyr.

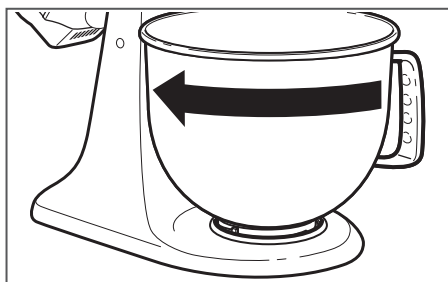
FESTE/FJERNE BOLLEN



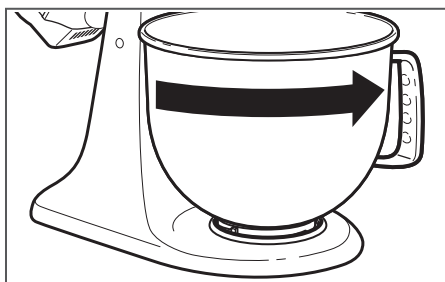
- 1** Montering av bollen: Sett hastighetsstyringen på "0". Trekk ut kontakten på kjøkkenmaskinen.



- 2** Hold låsearmen i "låse opp" posisjon og vipp motorhodet tilbake.



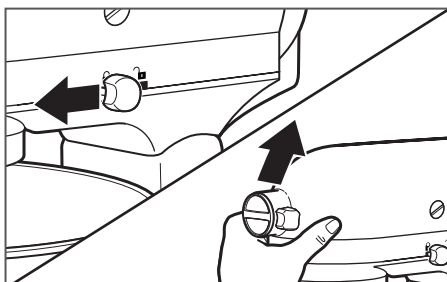
- 3** Plasser bollen på holderen. Vri forsiktig bollen med urviserne.



- 4** Demontering av bollen: Gjenta trinn 1 og 2. Vri bollen varsomt mot klokken.

BRUKE KJØKKENMASKINEN

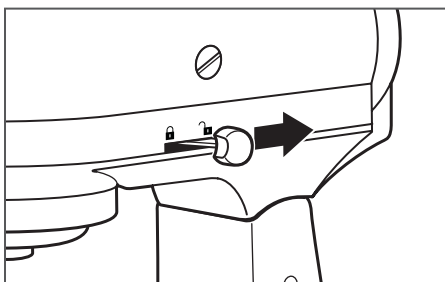
LØFTE/SENKE MOTOREN



1

Slik løfter du motoren:

Skyv låsespaken til "Unlock" og løft motoren. Når den er løftet, vil spaken automatisk gå tilbake til "Lock" for å holde motoren løftet.



2

Slik senker du motoren:

Skyv låsespaken til "Unlock" og før motoren forsiktig nedover. Låsespaken vil automatisk gå tilbake til "Lock" når motoren er nede. Før du mikser, tester du låsen ved å prøve å løfte motoren.

MERK: Motoren skal alltid være posisjonert på "Lock" når du bruker kjøkkenmaskinen.

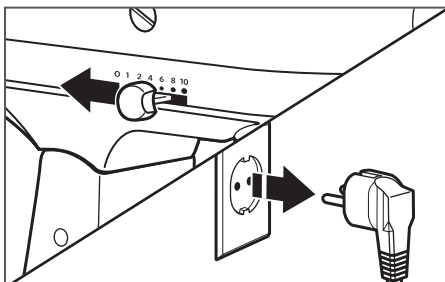
FESTE/FJERNE FLATVISPEN, DEN FLEKSIBLE KANTVISPEN*,
BALLONGVISPEN ELLER ELTEKROKEN

! ADVARSEL

Fare for skade

Trekk ut stikkkontakten før du berører vispene.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til brudd i bein, kuttskader eller blåmerker.



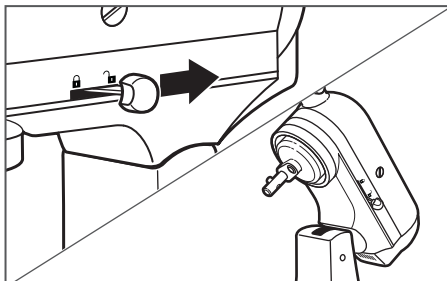
1

Slik fester du tilleggsutstyr:

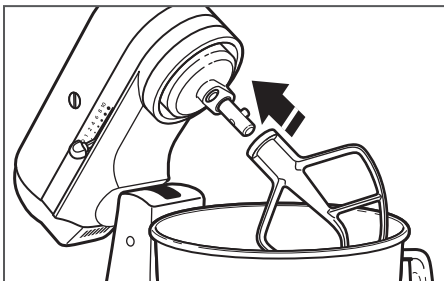
Drei hastighetsbryteren til "0". Trekk ut kontakten på kjøkkenmaskinen.

*Følger kun med utvalgte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilleggsutstyr.

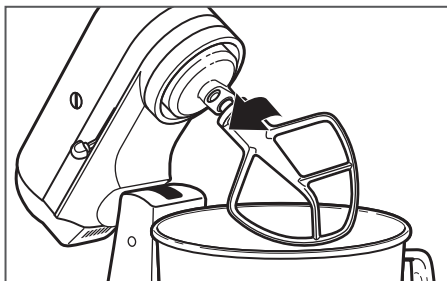
BRUKE KJØKKENMASKINEN



- 2** Hold låsearmen i "låse opp" posisjon og vipp motorhodet tilbake.



- 3** Før tilleggsutstyret inn i vispeskaftet og press oppover så langt du klarer. Deretter vrir du tilleggsutstyret til høyre og dermed fester tilleggsutstyret over tappen på skaftet.

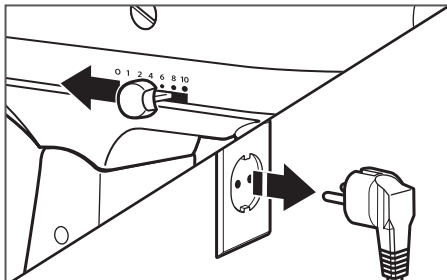


- 4** Slik fjerner du tilleggsutstyr: Gjenta trinn 1 og 2. Press tilleggsutstyret oppover så langt du klarer og vri til venstre. Deretter trekker du tilleggsutstyret ut av vispeskaftet.

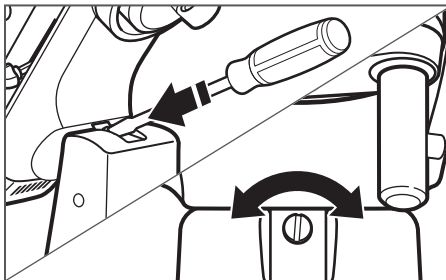
BRUKE KJØKKENMASKINEN

AVSTAND MELLOM VISP OG BOLLE

Kjøkkenmaskinen er justert på fabrikken slik at bakevispen går akkurat klar av bunnen i bollen. Dersom flatvispen av en eller annen grunn skulle berøre bunnen i bollen eller er for langt fra bunnen, er det enkelt å korrigere avstanden.



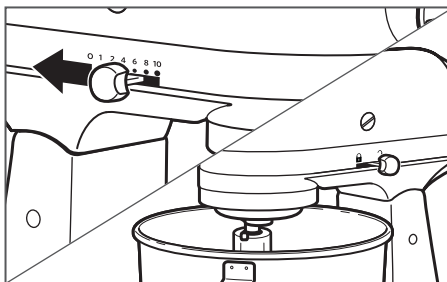
- 1 Drei hastighetsbryteren til "0". Trekk ut kontakten på kjøkkenmaskinen.



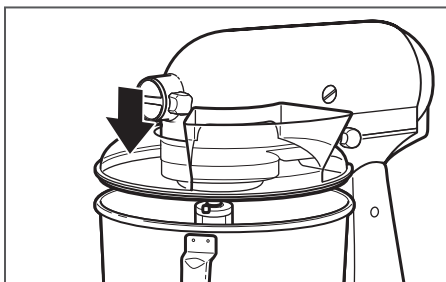
- 2 Løft motorhuset. Vri skruen litt mot klokken (venstre) for å heve bakevispen, eller med klokken (høyre) for å senke flatvispen. Still inn flatvispen slik at den så vidt ikke berører skålens overflate. Hvis du justerer skruen for mye, er det ikke sikkert bollens låsespake låses på plass.

MERK: Når den er riktig justert vil ikke flatvispen slå mot bollens bunn eller side. Hvis flatvispen eller vispen slår mot bunnen i bollen, kan det bli slitt av belegg på bollen flatvispen eller vispen.

PLASSERE/FJERNE HELLESKJOLDET*



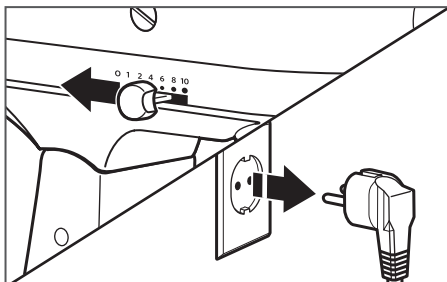
- 1 Slik plasserer du helleskjoldet: Drei hastighetsbryteren til "0". Trekk ut kontakten på kjøkkenmaskinen. Fest ønsket tilleggsutstyr. Se avsnittet "Feste/fjerne flatvispen, den fleksible kantvispen, ballongvispen eller eltekroken".



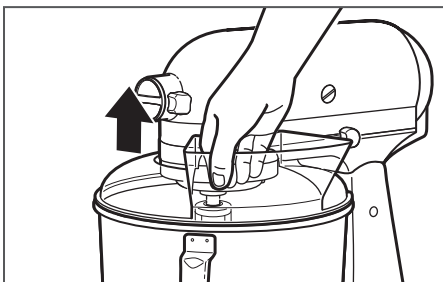
- 2 Fra fremsiden av kjøkkenmaskinen skyver du helleskjoldet over bollen til skjoldet er midtstilt. Den nederste kanten av dekselet skal være tilpasset innersiden av bollen.

*Følger kun med utvalgte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilleggsutstyr.

BRUKE KJØKKENMASKINEN



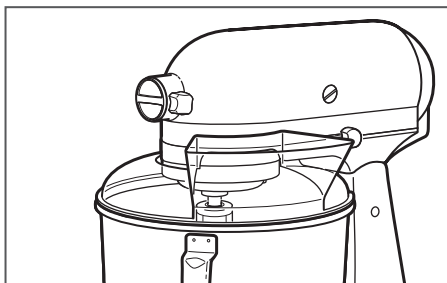
- 3** **Ta av dekselet:** Drei hastighetsbryteren til "0". Trekk ut kontakten på kjøkkenmaskinen.



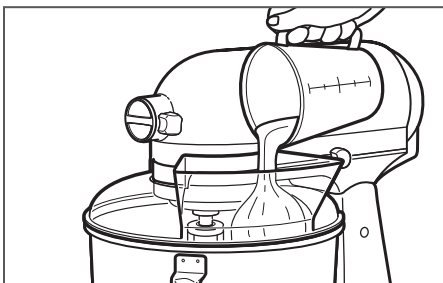
- 4** Løft fronten av dekselet fri fra bollen, og dra fremover. Fjern tilbehør og bolle.

BRUKE HELLESKJOLDET*

Bruk helleskjoldet for å unngå at ingredienser spruter ut av bollen under miksing, i tillegg til å helle ingredienser ned i bollen mens du mikser.



- 1** For best resultat, roter dekselet slik at motorhodet dekker den "u"-formede åpningen i dekselet. Hellesjakten skal være til høyre for tilleggsutstyrsnavet når du står vendt mot kjøkkenmaskinen.



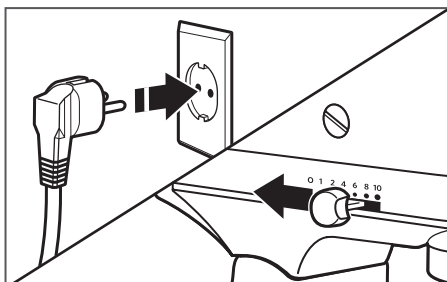
- 2** Hell ingredienser i bollen gjennom trakten.

*Følger kun med utvalgte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilleggsutstyr.

BRUKE KJØKKENMASKINEN

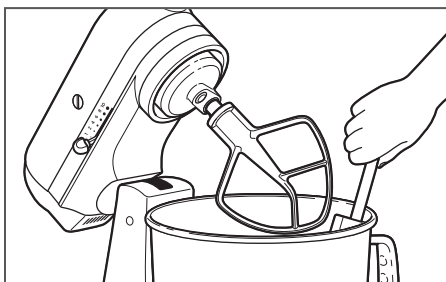
BRUK AV HASTIGHETSKONTROLLEN

MERK: Kjøkkenmaskinen kan bli varm under bruk. Under tung last med langvarig miksetid, kan toppen av enheten bli varm. Dette er normalt.



1

Sett støpselet til kjøkkenmaskinen inn i et egnet elektrisk uttak. Sett alltid spaken for hastighetskontroll på den laveste hastigheten ved oppstart, for så gradvis å øke hastigheten for å unngå søling av ingredienser. Se oversikten «Anbefalte hastigheter».

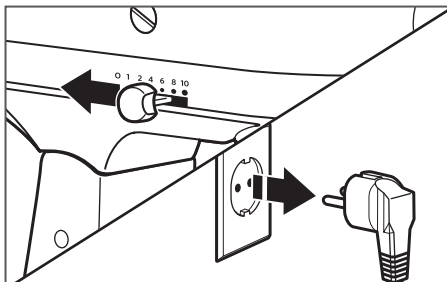


2

Bollen må ikke skrapes mens kjøkkenmaskinen er i bruk. Bollen og vispen er konstruert for å sikre grundig blanding uten at det må skrapes ofte. Skraping av bollen én eller to ganger under blandeprosessen er som oftest tilstrekkelig.

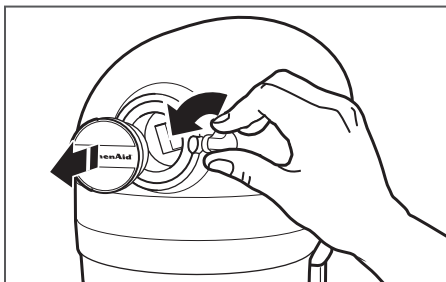
VALGFRITT TILLEGGSUTSTYR

KitchenAid tilbyr en lang rekke valgfritt tilleggsutstyr, som kjøttkverner eller pastamaskiner. De kan festes til kjøkkenmaskinens tilleggsutstyrsskaft, som vist her.



1

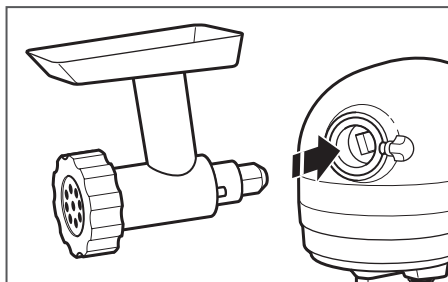
Montering: Drei hastighetsbryteren til "0". Trekk ut kontakten på kjøkkenmaskinen.



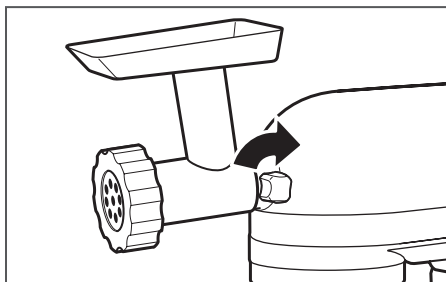
2

Løsne festeskruen ved å skru den mot urviseren. Før inn ekstrautstyrets akselhus i mikserens innvendige sokkel, og kontroller at drivakselen og sokkelen er i sikkert inngrep.

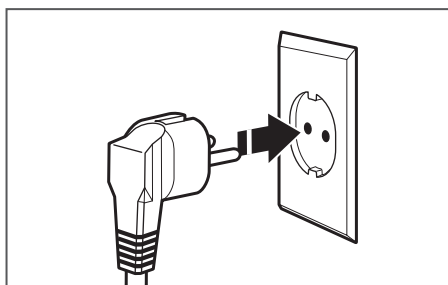
BRUKE KJØKKENMASKINEN



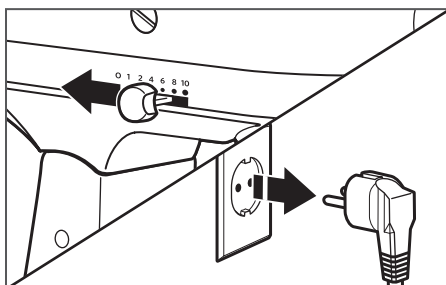
3 Før inn ekstrauststyrets akselhus i mikserens innvendige sokkel, og kontroller at drivakselen og sokkelen er i festet. Det kan være nødvendig å rotere ekstrauststyret litt til den ene og den andre siden. Når ekstrauststyret er ordentlig på plass skal stiften på ekstrauststyret passe inn i hakket på sokkelkanten.



4 Trekk til festeskruen ved å skru den med urviseren inntil ekstrauststyret sitter ordentlig fast på kjøkkenmaskinen.

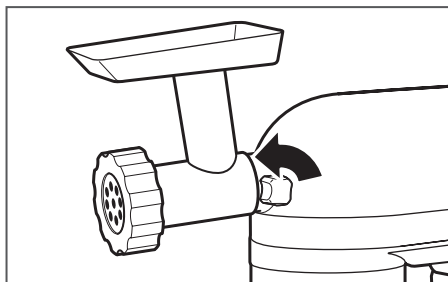


5 Plugg ledningen inn i en korrekt stikkontakt.



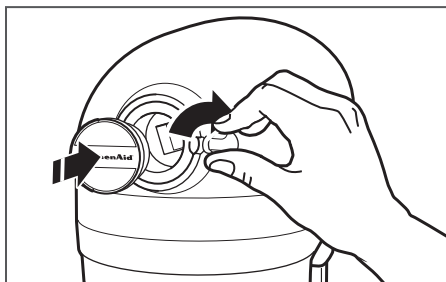
6 **Demontering:** Drei hastighetsbryteren til "0". Trekk ut kontakten på kjøkkenmaskinen.

BRUKE KJØKKENMASKINEN



7

Løsne festeskruen ved å skru den mot urviseren. Roter ekstrastyret til den ene og den andre siden samtidig som det trekkes ut.



8

Sett på plass sokkeldekslet. Stram til festeskruen ved å skru den med urviseren.

MERK: Se Veiledning for bruk og vedlikehold for hvert tilleggsutstyr for anbefalte hastigheter og brukstider.

TIPS FOR GODE RESULTATER

EGGEHVITE

Plasser romtempererte eggehviter i en ren, tørr bolle. Sett på plass bollen og piskeren. For å unngå sprut, gå gradvis opp til angitt hastighet og visp til ønsket stivhet.

MENGDE	HASTIGHET
1 eggehvite	GRADVIS til 10
2 eller flere eggehviter	GRADVIS til 8

Vispenivåer

Eggehviter vispes raskt med KitchenAid kjøkkenmaskin. Vær derfor forsiktig så du ikke visper for mye.

VISPET KREM

Hell kald kremfløte i en nedkjølt bolle. Sett på plass bollen og piskeren. For å unngå sprut, gå gradvis opp til angitt hastighet og visp til ønsket stivhet.

MENGDE	HASTIGHET
mindre enn 200 ml	GRADVIS til 10
mer enn 200 ml	GRADVIS til 8

Vispenivåer

Følg kremen nøye mens den vispes. Fordi KitchenAid kjøkkenmaskin visper så raskt er det bare noen få sekunder mellom hvert vispenivå.

TIPS FOR GODE RESULTATER

BLANDETIPS

Blandetid

KitchenAid kjøkkenmaskin blander raskere og mer grundig enn de fleste andre kjøkkenmaskiner. Derfor bør blandetiden i de fleste oppskrifter tilpasses for å unngå overblanding.

For å finne ideell blandetid bør du observere røren eller deigen og kun blande til den har oppnådd ønsket konsistens som angitt i oppskriften du bruker, som "jevn og kremaktig". Bruk avsnittet "Hastighetskontrollveiledning" for å finne de beste blandingshastighetene.

Blande inn ingredienser

Til standardprosedyren som bør følges ved blanding av de fleste rører, spesielt til kaker og cookies, kan det tilføyes:

- 1/3 tørre ingredienser
- 1/2 flytende ingredienser
- 1/3 tørre ingredienser
- 1/2 flytende ingredienser
- 1/3 tørre ingredienser

Bruk hastighet 1 til ingrediensene er blandet sammen. Øk så gradvis til ønsket hastighet.

Bland alltid inn ingredienser så nært kanten av bollen som mulig, ikke direkte på vispen i bevegelse. Lokket kan brukes for å gjøre det enklere å tilsette ingrediensene.

MERK: Hvis ingrediensene helt nede i bunnen av bollen ikke er blitt fullstendig blandet er ikke vispen stilt tilstrekkelig dypt i bollen. Se "Avstand mellom visp og bolle".

Miksing av kaker

For tilbereding av pakker med kakemiks, bruk Hastighet 4 for medium hastighet og Hastighet 6 for høy hastighet. Resultatet blir best hvis maskinen kjøres i den tiden som er angitt i bruksanvisningen på pakken.

Blande inn nøtter, rosiner eller kandiserte frukter

Faste materialer skal foldes i løpet av de siste miksesekundene ved Hastighet 1. Røren bør være tykk nok til å forhindre at frukt eller nøtter synker til bunnen av pannen under steking. Klebrige frukter bør drysses med mel for at de skal bli bedre fordelt i røren.

Flytende blandinger

Blandinger som inneholder store mengder av flytende ingredienser bør blandes på lave hastigheter for å unngå sprut. Øk hastigheten først etter at blandingen har tyknet.

Knaing av gjærdeig

Bruk ALLTID eltetkroken for å blande og kna gjærdeig. Bruk hastighet 2 for å blande eller kna gjærdeig. Hvis det brukes andre hastigheter er det betydelig fare for maskinhavari.

Ikke bruk oppskrifter som inkluderer bruk av mer enn 900 g hvetemel eller 800 g sammalt mel når du lager deig med en 4,3 L kjøkkenmaskin med vippehode.

Ikke bruk oppskrifter som inkluderer bruk av mer enn 1 kg hvetemel eller 800 g sammalt mel når du lager deig med en 4,8 L kjøkkenmaskin med vippehode.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

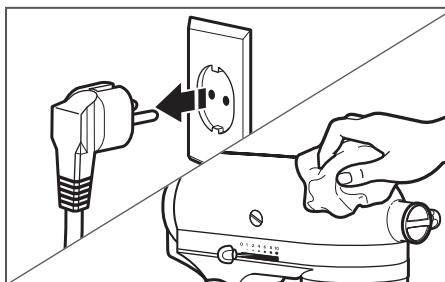
Sett støpselet i en jordet stikkontakt.

Du må aldri fjerne jordpinnen.

Ikke bruk adapter.

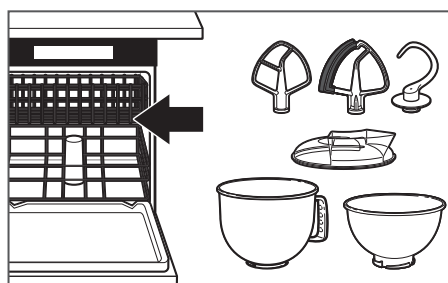
Ikke bruk skjoteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.



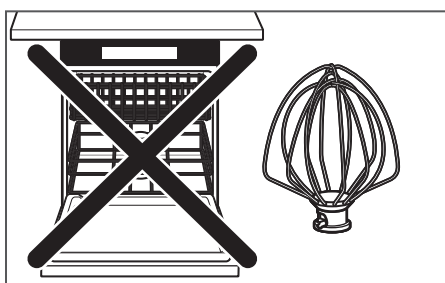
Husk alltid på å trekke ut stikkontakten til kjøkkenmaskinen før du rengjør den. Tørk av kjøkkenmaskinen med en myk, fuktig bomullsklut. Ikke bruk noen form for rengjøringsmidler. Tørk vispakselen ofte for å fjerne rester som kan samle seg opp. Dypp aldri maskinen i vann.

1



Bolle, skjold til miksebolle*, hvit flatvisp, fleksibel kantvisp* og hvit eltekrok kan vaskes i oppvaskmaskin.

2 Eventuelt kan de renses grundig i varmt såpevann og skylles godt før tørk. Ikke oppbevar vispene på maskinen.



VIKTIG: Metallvispen er ikke egnet for oppvaskmaskin. Rengjør den nøye i varmt såpevann og skyll godt før du tørker den. Ikke oppbevar ballongvispen på skaffet.

3

*Følger kun med utvalgte modeller. Også tilgjengelig som valgfritt tilleggsutstyr.

FEILSØKING

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Sett støpselet i en jordet stikkontakt.

Du må aldri fjerne jordpinnen.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

Les følgende før du kontakter ditt servicesenter.

1. Kjøkkenmaskinen kan bli varm under bruk. Når den går med stor belastning over lang tid, kan det være ubehagelig å berøre toppen av maskinen. Dette er normalt.
2. Kjøkkenmaskinen kan avgi en skarp lukt, spesielt når den er ny. Dette er normalt for elektriske motorer.
3. Hvis bakevispen treffer bollen, stopp kjøkkenmaskinen. Se "Avstand mellom visp og bolle".

Hvis kjøkkenmaskinen fungerer dårlig eller ikke starter, kontroller dette først:

- Er ledningen til kjøkkenmaskinen koblet til?
- Er sikringen i strømkursen som kjøkkenmaskinen er koblet til i orden? Hvis du har en overbelastningsbryter, kontroller at kretsen er lukket.
- Slå av kjøkkenmaskinen i 10-15 sekunder, og slå den på igjen. Hvis kjøkkenmaskinen fortsatt ikke vil starte, lar du den kjøle seg ned i 30 minutter før du prøver igjen.
- Hvis problemet ikke er forårsaket av forslagene ovenfor, kan du se i avsnittet "Garanti og service".

GARANTI OG SERVICE

GARANTI FOR KITCHENAID KJØKKENMASKIN

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: For Artisan-modeller 5KSM125 og 5KSM180: fem års full garanti fra kjøpsdato. For modellene 5K45 og 5KSM45: to års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner når kjøkkenmaskinen blir brukt til annet enn vanlig matlaging. B. Skade som resultat av uhell, endringer, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

SERVISESENTRER

All service bør utføres lokalt av et servicesenter som er autorisert av KitchenAid. Kontakt forhandleren som du kjøpte maskinen fra for å få navnet på ditt nærmeste servicesenter som er autorisert av KitchenAid.

ServiceCompaniet AS:

Gladengveien 8
0661 Oslo
NORWAY

Tlf: +47 2389 7266
Fax: +47 2268 5400

Contact person: John K. Skaar
john@servicecompaniet.no

KUNDESERVICE

Norsk Importør:

HOWARD AS:
Hansteensgate 12
0253 OSLO
Tel: 23 08 41 30

Direktelinje hovednummer:



00800 3810 4026

Hvis du vil ha mer informasjon, kan du besøke nettstedet vårt på:
www.KitchenAid.eu

©2017 Alle rettigheter reservert. KITCHENAID og designet til den stående mikseren er varemerker i USA og andre land.

KitchenAid

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