

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



KitchenAid
COMMERCIAL

INNHALDSFORTEGNELSE

PROFESSIONAL STAVMIKSER – SIKKERHET	
Viktige forhåndsregler	186
Krav til strømforsyning	188
Kassering av elektrisk utstyr	188
Elektriske data for stavmikser og tilbehør	189
VEILEDNING TIL DELER OG FUNKSJONER	
Professional stavmikser – deler	190
Tilleggsutstyr	191
Professional stavmikser – funksjoner	192
BRUKE PROFESSIONAL STAVMIKSER	
Før førstegangsbruk	193
Tiltenkt bruk	193
Bruke professional stavmikser med knivtilbehør	194
Bruke professional stavmikser med visptilbehør	196
Bruke bolleklemmen og funksjonen for kontinuerlig kjøring	198
TIPS FOR GODE RESULTATER	198
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	
Rengjøre motordelen	199
Rengjøre tilbehør	199
FEILSØKING	200
TEKNISKE DETALJER	201
GARANTI OG SERVICE	203

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

Vi har satt inn en rekke sikkerhetsanvisninger 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 FORHÅNDSREGLER

Grunnleggende forhåndsregler skal alltid etterfølges ved bruk av elektriske apparater, inkludert følgende:

1. Les gjennom alle instruksjoner. Feil bruk av apparatet kan føre til personskader.
2. For å beskytte mot risikoen for elektrisk støt må du ikke legge motoren, ledningen eller støpselet til denne stavmikseren i vann eller annen væske.
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. Trekk ut kontakten når apparatet ikke er i bruk, før deler monteres eller demonteres og før rengjøring eller bytte av karbonbørster.
5. Unngå kontakt med deler i bevegelse.

6. 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 for elektrisk eller mekanisk justering.
7. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
8. Må ikke brukes utendørs.
9. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk.
10. Ikke la ledningen komme i kontakt med varme flater, inkludert komfyrer.
11. Når du blander væsker, spesielt varme væsker, bør du bruke en høy beholder, eller lage små mengder av gangen, for å redusere søl og muligheten for skade.
12. Ha ikke fingre og kjøkkenredskap nede i stavmikseren når den er i gang, da dette kan forårsake alvorlig personskade og/eller skader på enheten. Det kan brukes en skrape, men kun når enheten ikke er i gang.
13. Kniven er skarp. Den må håndteres forsiktig.

**TA VARE PÅ DENNE
BRUKSANVISNINGEN
KUN FOR KOMMERSIELL BRUK**

Krav til strømforsyning

ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble til jordet kontakt.

Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

**Hvis disse reglene ikke følges,
kan det føre til død, brann eller
elektrisk støt.**

Spenning: 220–240 V

Frekvens: 50–60 Hz

Wattforbruk: 750 W


For å redusere risikoen for elektrisk støt kan støpselet bare settes inn i stikkkontakten på én måte. Hvis det ikke passer, må du kontakte en kvalifisert elektriker. Støpselet må ikke på noen måte forandres.

Dersom en lengre skjøteledning benyttes:

- Den merkede elektriske kapasiteten til skjøteledningen må være minst like stor som kapasiteten på apparatet.
- Ledningen skal legges slik at den ikke blir hengende over benken eller bordet, hvor noen kan dra i den eller utilsiktet snuble i den.

Kassering av elektrisk utstyr

Kassering av innpakningsmaterialet

Innpakningsmaterialet er 100 % resirkulerbart, 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 EU-direktiv 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 uheldig 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.

Elektriske data for stavmikser og tilbehør

	Stavmikser	Visp	Miksearm
Modeller	5KHBC412 5KHBC414 5KHBC418 5KHBC416 5KHBC420	KHBC110	5KHBC112 5KHBC114 5KHBC116 5KHBC118 5KHBC120
Volt/Hertz	220–240 V / 50–60 Hz		
Laveste hastighet	9 000 o/min	550 o/min	9 000 o/min
Høyeste hastighet	18 000 o/min	900 o/min	18 000 o/min

Hestekreftene til stavmikserens motorer ble målt med et dynamometer, et apparat som laboratorier regelmessig bruker for å måle den mekaniske kraften til motorer. Vår motorreferanse på 1,0 hestekrefter (HK) gjenspeiler klassifiseringen av motorens hestekrefter i seg selv og ikke stavmikserens effektive hestekrefter for miksing. Effektive hestekrefter vil være noe mindre enn 1,0 HK.

ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble fra maskinen før vedlikehold.

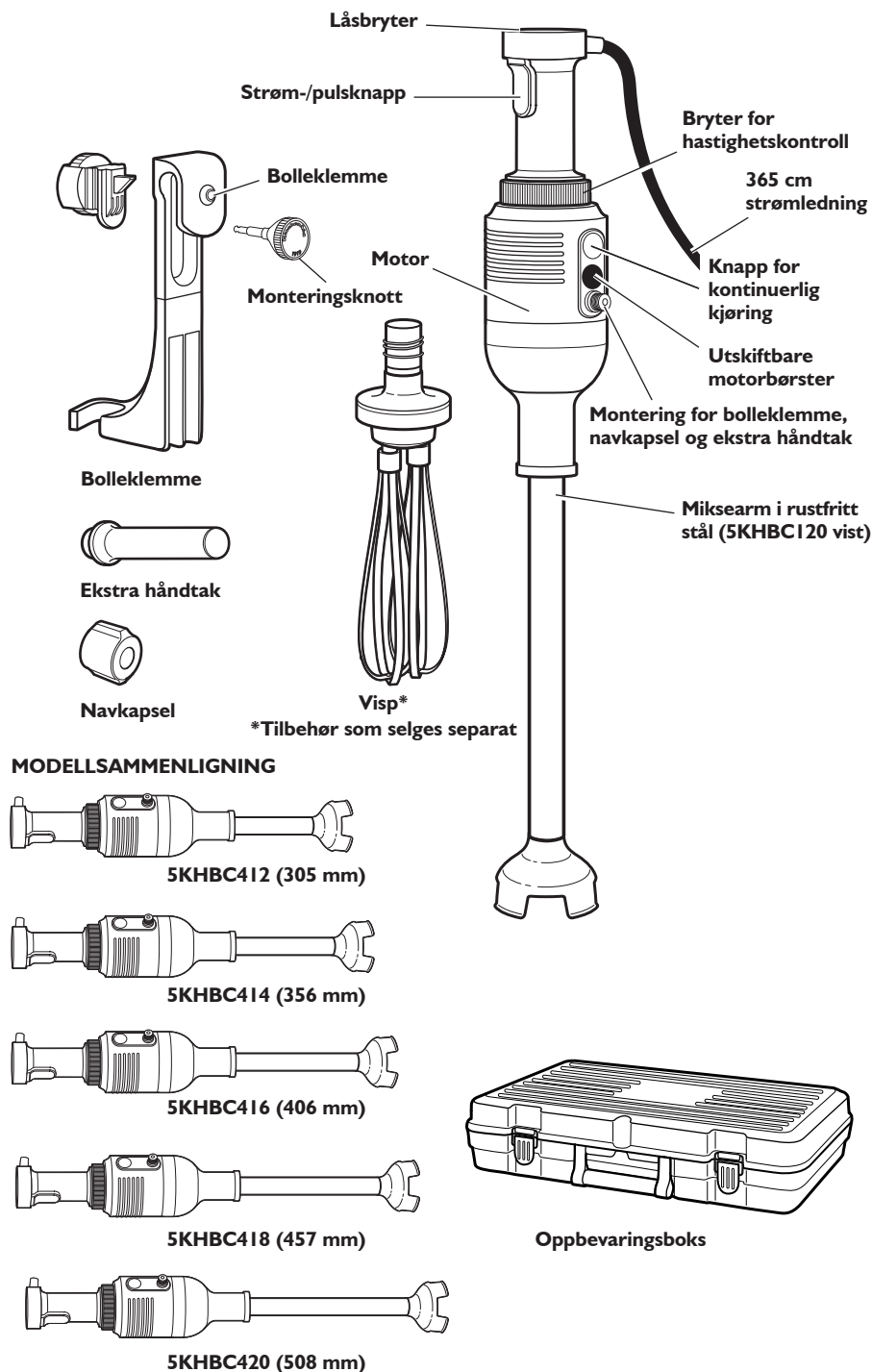
Sett på alle deler og paneler før bruk.

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

Enheten leveres med utskiftbare motorbørster. Det finnes synlige lokk på enhetens sider, for tilgang til disse børstene. Alt vedlikehold skal utføres av en kvalifisert servicetekniker, og følg håndboken for vedlikehold av KitchenAid professional stavmikser / reparasjonshåndboken.

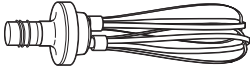
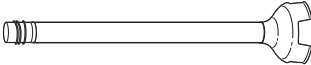
VEILEDNING TIL DELER OG FUNKSJONER

Professional stavmikser – deler



VEILEDNING TIL DELER OG FUNKSJONER

Tilleggsutstyr

Tilbehør	Modellnr.	Stil	Lengde
Visp* *Tilbehør som selges separat	5KHBC110WSS		254 mm
S-formet universalkniv	5KHBC112MSS	 (5KHBI12SS Vist)	305 mm
	5KHBC114MSS		356 mm
	5KHBC116MSS		406 mm
	5KHBC118MSS 5KHBC120MSS		457 mm 508 mm
Anbefalt bollestørrelse	5KHBC412OB 5KHBC414OB 5KHBC416OB 5KHBC418OB 5KHBC420OB	22,7 l bolle (maksimum) 53,0 l bolle (maksimum) 87,1 l bolle (maksimum) 121,1 l bolle (maksimum) 151,4 l bolle (maksimum)	

Professional stavmikser – funksjoner

Bryter for hastighetskontroll

Gir enkel justering av hastigheten ved å dreie på skiven, plassert nederst på motordelen.

Kraftig motor på I HK

Yter kraftig miksing og er utviklet for langvarig bruk.

Strøm-/pulsknapp

Plassert på håndtaket. Aktiveres ved å trykke på knappen og holde den inne under miksing. Når du vil stoppe miksing, slipper du ganske enkelt Strøm-/pulsknappen.

Lås Bryter

Trykk for å låse opp for at Strøm-/pulsknappen skal fungere. Slipp for å låse når stavmikseren ikke er i bruk.

Utskiftbare motorbørster

Funksjonen gir enkel tilgang til motorbørstene, og tillater vedlikehold når den er slitt og lengre levetid for stavmikseren.

Bolleklemme

Monteres enkelt på motordelen og muliggjør håndfri bruk.

Kontinuerlig kjøring

Denne funksjonen tillater kontinuerlig kjøring ved bruk sammen med bolleklemmen.

Miksearm i rustfritt stål med skrulås

Plasseres enkelt i motordelen og roteres for å låse sammen delene.

Ekstra håndtak

Monteres enkelt på motordelen og gir bedre kontroll under miksing.

Navkapsel

Monteres enkelt på motordelen som beskyttelse når bolleklemmen og det ekstra håndtaket ikke er på plass.

365 cm strømledning

Avrundet uten fordypninger for enkel rengjøring, og lang nok til å trekke stavmikseren over til kokeplaten eller arbeidsområdet.

Oppbevaringsboks

Slitesterkt beholder for optimal oppbevaring av stavmikseren.

Før førstegangsbruk

Før du bruker professional stavmikser fra KitchenAid for første gang, må du tørke motordelen med en ren, fuktig klut for å fjerne skitt og støv.

Vask alle tilkoblinger og alt tilbehør for hånd eller i oppvaskmaskinen. Mild oppvasksåpe kan brukes, men ikke bruk sterke rengjøringsmidler. Tørk grundig av med en myk klut.

VIKTIG: Senk aldri motoren ned i vann.

VIKTIG: Sørg alltid for å trekke ut støpselet fra kontakten før du monterer eller fjerner tilbehøret.

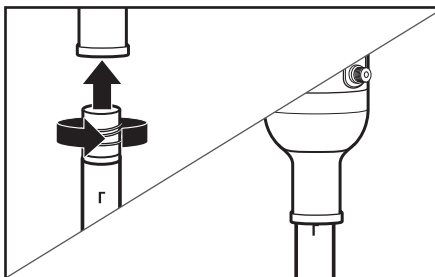
Tiltenkt bruk

Professional stavmikser fra KitchenAid er beregnet på bruk i restauranter, profesjonelle kjøkken og andre serveringssteder. Stavmikseren kan brukes direkte i en beholder eller bolle til å blande mange ulike ingredienser.

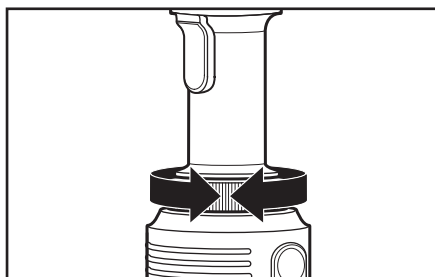
Tilbehør	Bruk
Visp* *Tilbehør som selges separat	Pannekakerøre, majones, eggehviter, pudding, vispet krem
S-formet universalkniv	Supper, grønnsakspureer, mousse, kompotter, sauser, jevnede supper, tilberedt kjøtt, kjøttkraft, fruktmos, kjøttdeig

Bruke professional stavmikser med knivtilbehør

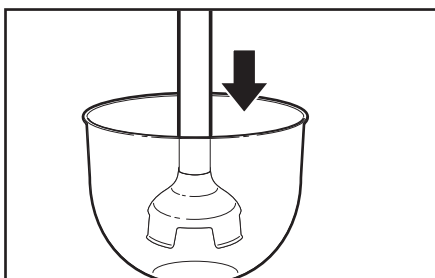
1. Sett inn miksearmtilkoblingen i motoren, og vri for å låse den på plass. Tilkoblingsmerket på miksearmen skal være på linje med bunnen av motordelen når den er festet.



3. Still stavmikseren til ønsket hastighet på hastighetskontrollen.



4. Sett stavmikseren ned i blandingen.



⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble til jordet kontakt.

Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

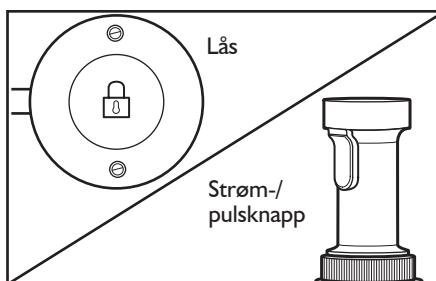
Hvis disse reglene ikke følges, kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

MERK: Professional stavmikser kan kun nedsenkes i væske opp til merket for maks. mengde på miksearmen. For å unngå skade på stavmikseren må den ikke nedsenkes dypere enn sammenføyningen på tilbehøret. Ikke senk motoren ned i væsker eller andre blandinger. For å unngå skade på knivene eller blandebeholderen må kniven ikke berøre bunnen av blandebeholderen eller brukes i en blandebeholder med utstikkende deler som kan komme inn under metallbeskyttelsen.

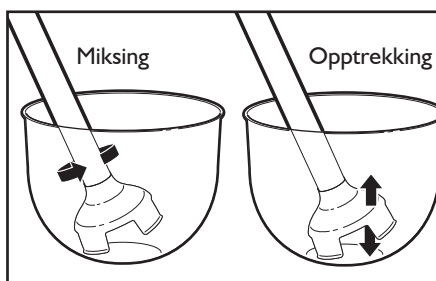
2. Sett inn støpselet i en jordet kontakt.

BRUKE PROFESSIONAL STAVMIKSER

5. Trykk på Lås-bryteren for å låse opp stavmikseren, og trykk på og hold inne Strøm-/pulsknappen for å aktivere den.

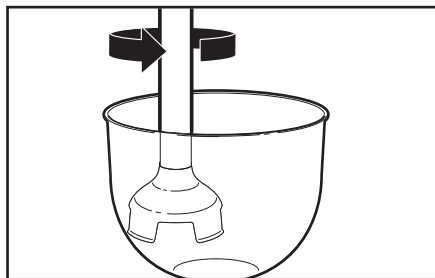


For best mulig resultat bør du sette stavmikseren med miksearmtilkoblingen skrått ned i bollen eller beholderen med ingrediensene. Bruk det avtakbare ekstrahåndtaket for bedre stabilitet. Husk å stanse stavmikseren før du tar den ut av beholderen eller bollen, for å unngå søl.



La stavmikseren hvile mot bunnen av beholderen eller bollen et øyeblikk, for så å trekke den skrått og langsomt oppover langs siden av beholderen eller bollen. Når stavmikseren trekkes opp, vil du legge merke til at ingrediensene fra bunnen av beholderen eller bollen blir trukket opp. Når ingrediensene ikke lenger blir trukket opp fra bunnen, returnerer du stavmikseren til bunnen av beholderen og gjentar prosessen til ingrediensene har ønsket konsistens.

Ved hjelp av sirkelbevegelser med håndleddet, trekker du stavmikseren litt opp og lar den falle ned igjen i ingrediensene. La håndledd-bevegelesene og vekten av stavmikseren gjøre jobben. Om nødvendig kan du bruke det avtakbare ekstrahåndtaket for ekstra stabilitet ved miksing.



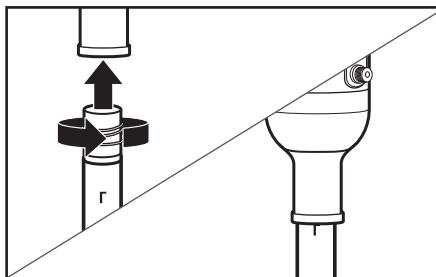
6. Når miksing er fullført, slipper du Strøm-/pulsknappen før du fjerner stavmikseren fra blandingen.
7. Ta ut stikkkontakten umiddelbart etter bruk, før du fjerner eller bytter ut tilkoblinger.

VIKTIG: Hvis mat blir sittende fast i beskyttelsen rundt kniven, følger du instruksjonene nedenfor:

1. Slipp Strøm-/pulsknappen og koble fra stavmikseren.
2. Bruk en slikkepott til å fjerne maten som sitter fast i beskyttelsen. Ikke bruk hendene til å fjerne mat som sitter fast.
3. Sett inn stavmikserens stikkontakt igjen og fortsett bruken.

Bruke professional stavmikser med visptilkobling

1. Sett inn visptilkoblingen i motoren, og vri for å låse den. Tilkoblingsmerket på visptilkoblingen skal være på linje med bunnen av motordelen når den er festet.



⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble til jordet kontakt.

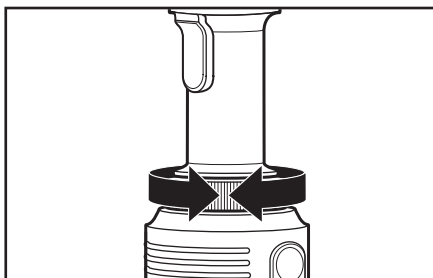
Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

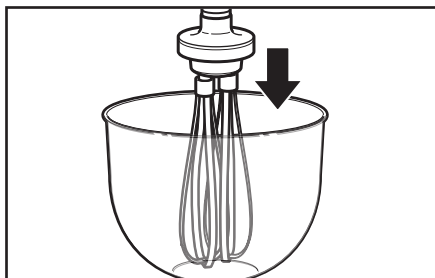
Hvis disse reglene ikke følges, kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

2. Sett inn støpselet i en jordet kontakt.
3. Still stavmikseren til ønsket hastighet på hastighetskontrollen.



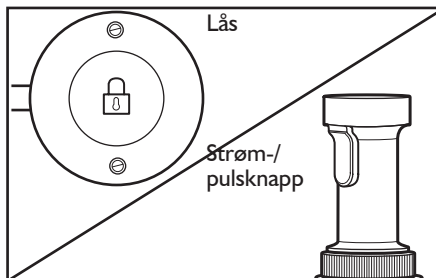
BRUKE PROFESSIONAL STAVMIKSER

4. Sett vispen ned i blandingen.

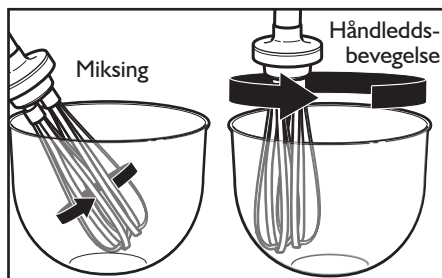


MERK: Stavmikseren bør ikke senkes ned i væsker som dekker hele tilkoblingen. For å unngå skade på stavmikseren må den ikke nedsenkes dypere enn sammenføyningen på tilbehøret. Ikke senk motoren ned i væsker eller andre blandinger.

5. Trykk på Lås-bryteren for å låse opp stavmikseren, og trykk på og hold inne Strøm-/pulsknappen for å aktivere den.



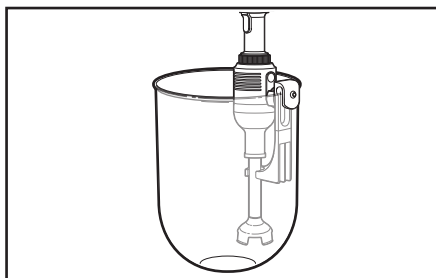
For best mulig resultat bør du sette stavmikseren med visptilkoblingen skrått ned i bollen eller beholderen med ingrediensene. Bruk den ledige hånden til å holde bollen eller beholderen, eller hold stavmikseren nederst på motordelen for bedre stabilitet. Husk å stanse stavmikseren før du fjerner den fra beholderen eller bollen, for å unngå søl.



Ved hjelp av sirkelbevegelser med håndleddet, trekker du vispen litt opp og lar den falle ned igjen i ingrediensene. La håndleddsbevegelsene og vekten av vispen gjøre jobben. Om nødvendig kan du bruke det avtakbare ekstrahåndtaket for ekstra stabilitet ved miksing.

6. Når miksingen er fullført, slipper du Strøm-/pulsknappen før du fjerner stavmikseren fra blandingen.
7. Ta ut stikkkontakten umiddelbart etter bruk, før du fjerner eller bytter ut tilkoblinger.

Bruke bolleklemmen og funksjonen for kontinuerlig kjøring



VIKTIG: Anbefalte tider for blanding under funksjonen kontinuerlig kjøring:
30 minutter – lav hastighet
10 minutter – høy hastighet

1. Skyv den rillede låsen inn i bolleklemmen i sporet øverst på klemmen. Bruk så justeringshjulet for å stramme på plass ved riktig sted for bollen du bruker.
2. Skyv bolleklemmen over kanten av bollen du bruker for miksing, slik at det hvite hakket på klemmen knepper på plass på bollen. Drei så knotten for å stramme på plass.
3. Fest stavmikseren i sporet på bunnen av bolleklemmens støttearm, slik at stavmikseren står i blandingen du mikser.
4. Trykk på Lås-bryteren for å låse opp stavmikseren, og deretter på Strøm-/puls knapp og knappen for kontinuerlig kjøring samtidig. Slipp deretter Strøm-/puls knappen for å aktivere funksjonen for kontinuerlig kjøring. Stavmikseren vil kjøre håndfritt ved denne innstillingen.

TIPS FOR GODE RESULTATER

- Kutt solid mat i små biter for lettere miksing og kutting.
- Stavmikseren er utstyrt med varmebeskyttelse mot høye temperaturer under bruk. Skulle stavmikseren plutselig stanse under bruk, kobler du den fra og lar den tilbake stille seg automatisk i 10 minutter.
- For å unngå sprut setter du stavmikseren ned i blandingen før du trykker Strøm-/puls knappen og slipper knappen før du trekker den ut av blandingen.
- Når du mikser i en kasserolle på en kokeplate, fjerner du kasserollen fra varmeelementet for å hindre at stavmikseren blir overopphetet.
- For best resultat holder du stavmikseren på skrå og beveger den forsiktig opp og ned i beholderen. Ikke støt stavmikseren ned i blandingen.
- For å unngå at det renner over må du la det være plass til at blandingen stiger når du bruker stavmikseren.
- Sørg for at den ekstra lange ledningen til stavmikseren ikke strekker seg over et varmt varmeelement.
- Ikke la stavmikseren stå i en varm kasserolle på kokeplaten når den ikke er i bruk.
- Fjern harde elementer, slik som fruktsteiner eller bein, fra blandingen før du mikser eller kutter, for å unngå skader på knivene.

Rengjøre motordelen

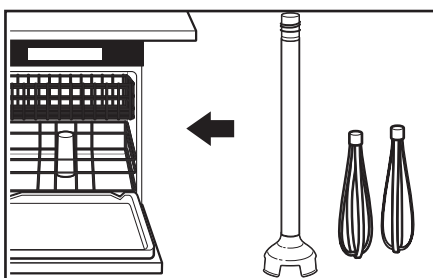


MERK: For å unngå skade på stavmikseren må ikke motordelen nedsenkes i vaskevann, skyllevann eller desinfiserende løsning.

Professional stavmikser må alltid rengjøres før første gangs bruk, etter hver bruk og før oppbevaring.

1. Koble fra stavmikseren før rengjøring.
2. Fjern tilbehør ved å skru (se avsnittet «Bruke professional stavmikser»).
3. Tørk av motordelen og strømledningen med en varm klut med såpevann, og tørk så av med en fuktig klut. Tørk med en myk klut. Mild oppvasksåpe kan brukes, men ikke bruk sterke rengjøringsmidler.

Rengjøre tilbehør



For bruk innen matserving: vask, skyll og desinfiser stavmikserens tilbehør i rustfritt stål før første gangs bruk, etter hver bruk, eller når de ikke skal brukes igjen innen én time.

Løsning	Produkt	Oppløsning i vann	Temperatur
Vasking	Noble Pan Pro I	30 milliliter/11,4 liter	Svært varmt 46 °C
Skylling	Vanlig vann		Varmt 35 °C
Desinfisering	Clorox® industrielt blekemiddel	14,8 cc / 3,8 liter	Kaldt 10-21 °C

Ved anvendelser som krever gjentatt bruk, vil hyppig rengjøring forlenge produktets levetid.

1. Fjern tilbehør fra motordelen. Skyll bort eventuelle matrester under rennende vann.
2. Skrubb tilbehøret med en myk svamp. Skyll både indre og ytre deler av tilbehøret, for å fjerne så mange fastklistrede rester som mulig.
3. Bruk en myk svamp fuktet med vaskevann. Tørk av tilbehøret, og pass på å nå inn i alle deler av tilbehøret. Monter tilbehøret på motordelen og legg det i en beholder med vaskevann, hvor du nedsenker $\frac{3}{4}$ av tilbehøret. Kjør enheten på høy i 2 minutter.
4. Gjenta trinn 3 med rent skyllevann i stedet for vaskevann.
5. Gjenta trinn 3 med desinfiseringsløsning i stedet for vaskevann.
6. Ikke skyll etter desinfisering. La lufttørke før bruk.

Hvis stavmikseren slutter å virke, må du kontrollere følgende:

Enhetens ledning er trukket ut av kontakten

- Slipp Strøm-/pulsknappen.
- Kontroller strømforsyningen.
- Start stavmikseren på nytt, som beskrevet i «Bruke professional stavmikser».

Maskinen er overopphetet

- Slipp Strøm-/pulsknappen.
- Trekk støpselet ut av kontakten.
- Vent noen minutter slik at motoren kan bli nedkjølt og termostatsikringen tilbakestilt.
- Start stavmikseren på nytt, som beskrevet i «Bruke professional stavmikser».

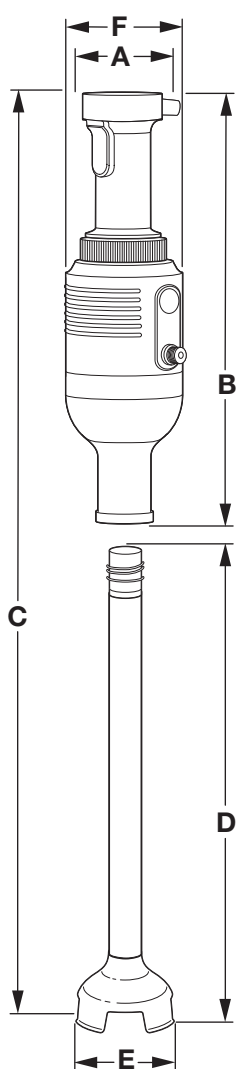
Ukjent årsak

- Slipp Strøm-/pulsknappen.
- Trekk støpselet ut av kontakten.
- Kontroller følgende:
 - om det er skade på støpselet.
 - om strømledningen har kutt eller andre skader.
 - om drivakselen kan bevege seg fritt (kontrolleres ved å fjerne tilkoblingsarmen og rotere akselen manuelt).
 - om knivene kan bevege seg fritt (mat sitter kanskje fast mellom knivene og plastbeskyttelsen).

VIKTIG: Hvis mat blir sittende fast i beskyttelsen rundt kniven, følger du instruksjonene nedenfor:

1. Slipp Strøm-/pulsknappen og koble fra stavmikseren.
2. Bruk en slikkepott til å fjerne maten som sitter fast i beskyttelsen. Ikke bruk hendene til å fjerne mat som sitter fast.
3. Sett inn stavmikserens stikkontakt igjen og fortsett bruken.

TEKNISKE DETALJER



	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

EF-samsvarserklæring

Vi erklærer under eget ansvar at produktet beskrevet under «Tekniske detaljer» oppfyller alle relevante forskrifter og direktivene 2011/65/EF, 2014/30/EF, 2006/42/EF og 2009/125/EF, og at følgende harmoniserte standarder er brukt:

EU-kommisjonens forskrift 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 / Teknisk direktør
Autorisert til å sette sammen teknisk fil

KitchenAids avdeling for bærbart utstyr
Saint Joseph, MI USA

Støy-/vibrasjonsdata

Målte verdier fastsatt iht. EN12853

Totale vibrasjonsverdier (vektorsummen av tre akser) fastsatt i henhold til EN12853

	Miksearmmontering med S-formet universalkniv	Miksearmmontering med visp
Lydtrykknivåer ved bruk	<85dB(A)	<85dB(A)
Vibrasjonsnivåer ved bruk	<2.54 cm / sek	<2.54 cm / sek

Garanti for professional stavmikser fra KitchenAid

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: 5KHBC412EXX, 5KHBC412BXX, 5KHBC414EXX, 5KHBC414BXX, 5KHBC416EXX, 5KHBC416BXX, 5KHBC418EXX, 5KHBC418BXX, 5KHBC420EXX, 5KHBC420BXX 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 den professional stavmikseren blir brukt til annet enn vanlig kommersiell matlaging. B. Skade som er resultat av uhell, modifiseringer, feilbruk, misbruk eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

Servicesentre

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

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

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

Kundeservice

Direktelinje hovednummer:



00800 3810 4026

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

Disse veiledningene er også tilgjengelig på nettstedet: www.kitchenaid.eu

©2017. Alle rettigheter forbeholdt.
Spesifikasjoner kan endres uten forvarsel.

KitchenAid[®]
COMMERCIAL

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