

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



KitchenAid

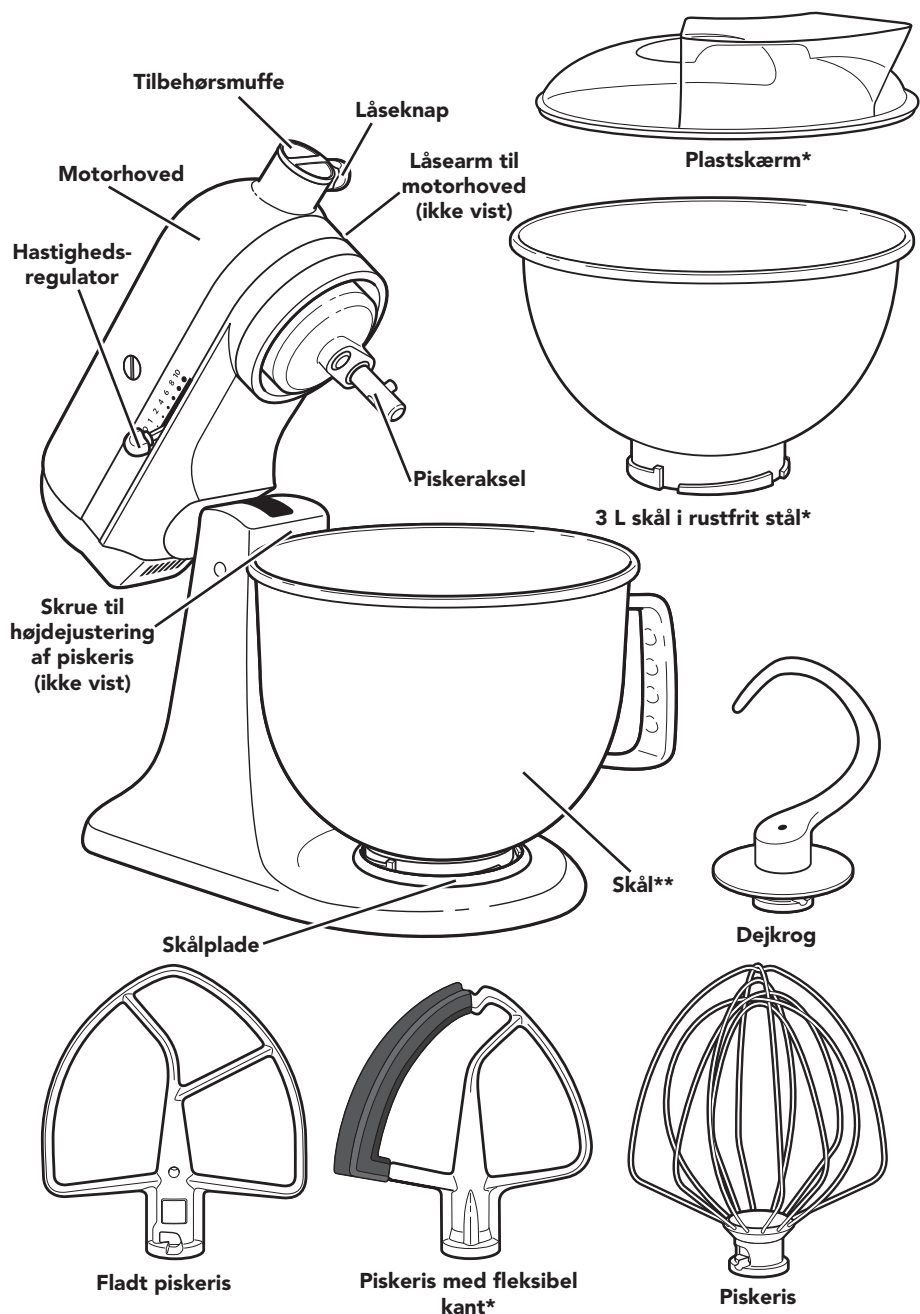
INDHOLD

DELE OG FUNKTIONER	226
Dele og funktioner	226
SIKKER BRUG AF MIXEREN	227
Vigtige sikkerhedsforskrifter	227
Elektriske krav	230
Bortskaffelse af elektriske apparater	230
BETJENING AF MIXEREN	231
Guide til anbefalede hastigheder	231
Tilbehørsguide	232
Påsætning/aftagning af skålen	232
Løft/sænk af motorhovedet	233
Påsætning/aftagning af piskeriset, piskeriset med fleksibel kant*, det flade piskeris eller dejkrogen	233
Indstilling af afstanden mellem fladt piskeris og skål	235
Påsætning/aftagning af plastskærmen*	235
Brug af plastskærmen*	236
Betjening af hastighedskontrollen	237
Ekstraudstyr	237
TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER	239
Æggehvider	239
Flødeskum	239
Blandingstips	240
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	241
FEJLFINDING	242
GARANTI OG SERVICE	243

*Følger med udvalgte modeller. Kan også fås som valgfrit tilbehør.

DELE OG FUNKTIONER

DELE OG FUNKTIONER



*Følger med udvalgte modeller. Kan også fås som valgfrit tilbehør.

**Skålens design og materiale afhænger af mixermodellen.

SIKKER BRUG AF MIXEREN

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på apparatet. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne.



Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette symbol advarer om mulige farer, der kan være livsfarlige eller kvæste dig selv og andre.

Alle sikkerhedsanvisninger vil blive beskrevet efter sikkerhedsadvarsels-symbolet samt efter ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

 **FARE**

Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke straks følger instruktionerne.

 **ADVARSEL**

Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne

Alle sikkerhedsanvisninger fortæller dig, hvori den potentielle fare består, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis anvisningerne ikke følges.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsanvisninger, herunder følgende anvisninger:

1. Læs alle instruktioner. Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.
2. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer, inkl. børn, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er instrueret angående brug af apparatet på forsvarlig vis og forstår risiciene heri.

SIKKER BRUG AF MIXEREN

3. Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover og personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn af en person, der har ansvaret for dem. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
4. Hold øje med børn, så de ikke kan komme til at lege med maskinen.
5. Eventuel udskiftning af ledningen skal foretages af en autoriseret tekniker eller af en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare for personskade.
6. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må mixeren ikke anbringes i vand eller anden væske.
7. Lad aldrig maskinen være uden opsyn, når den er i brug.
8. Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen ikke er i brug, inden dele sættes på eller tages af samt inden rengøring.
9. Undgå kontakt med dele i bevægelse. Hold hænder, hår og tøj samt dejskrabere og andre redskaber væk fra tilbehør, når det er i brug, så risikoen for personskade og/eller beskadigelse af maskinen reduceres.
10. Anvend ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt, har været tabt, eller på nogen måde er beskadiget. Returner apparatet til eftersyn, reparation eller justering på det nærmeste autoriserede servicecenter.
11. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.

SIKKER BRUG AF MIXEREN

12. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektriske stød eller personskaade.
13. Brug ikke mixeren udendørs.
14. Afmonter flade piskeris, piskeriset eller dejkrogen inden rengøring af mixeren.
15. For at undgå produktskade må mixerskålene ikke anvendes steder med høj varme, som f.eks. i en ovn, mikroovn eller en kogesektion.
16. Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelse som f.eks.
 - medarbejderkøkkenområder i butikker; på kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - gårdsalg;
 - af gæster på hoteller, moteller og andre overnatningsmiljøer;
 - overnatningsmiljøer som bed & breakfast.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

SIKKER BRUG AF MIXEREN

ELEKTRISKE KRAV

ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Skal sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.

Jordforbindelsesstikket må ikke fjernes.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskade, brand eller elektrisk stød.

Wattforbrug:

300 W MAX for modellerne 5KSM125 - 5KSM180 Series

275 W MAX for modellerne 5K45, 5KSM45 Series

Spænding: 220-240 V

Hertz: 50-60 Hz

BEMÆRK: Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal en kvalificeret elektriker kontaktes. Forsøg ikke at ændre stikket på nogen måde. Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning. Hvis ledningen er for kort, skal du kontakte en autoriseret elektriker for at få installeret en stikkontakt tættere på toasteren.

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE APPARATER

Bortskaffelse af indpakningsmaterialer


Indpakningsmaterialet er 100 % genanvendeligt og er mærket med genbrugssymbolet . De forskellige indpakningsdele skal derfor bortskaffes på forsvarlig vis og i fuld overensstemmelse med lokale miljørejler for bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af produktet

- Dette produkt er mærket efter EU-direktiv 2012/19/EU om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

- Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt, er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kan være resultatet af uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

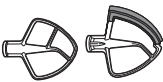
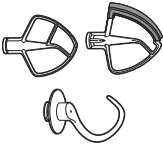

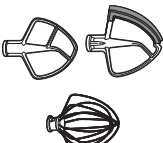




- Symbolet  på produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke skal behandles som husholdningsaffald, men skal afleveres på et passende indsamlingscenter, hvor elektrisk og elektronisk udstyr genanvendes.

For yderligere oplysninger om håndtering, gevinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

BETJENING AF MIXEREN

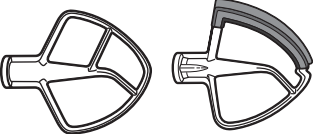

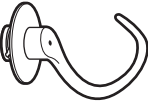
GUIDE TIL ANBEFALEDE HASTIGHEDER

HASTIGHED	HANDLING	TILBEHØR	BESKRIVELSE
1	OMRØRING		Bruges til langsom omrøring, blanding, mosning og start af alle former for omrøring. Bruges når der skal tilsættes mel og tørre ingredienser til dej, og når der skal tilsættes væsker til tørre ingredienser. Hastighed 1 må ikke bruges til blanding eller æltning af gærdeje.
2	LANGSOM ÆLTNING		Bruges til langsom blanding, mosning og hurtigere omrøring. Bruges til æltning af tunge deje og desserter, til den første mosning af kartofler og andre grøntsager, tilsætning af fedtstof til mel, røring af tynde eller sprøjtende deje samt blanding og æltning af gærdeje.
4	ÆLTNING, OMRØRING		Bruges til røring af mellemtunge deje som f.eks. småkager. Bruges til at blande sukker og fedtstof og til tilsætning af sukker til æggehviter, der skal bruges til marengs. Middel hastighed til kageblandinger.
6	OMRØRING, PISKNING TIL CREME		Bruges til mellemhurtig omrøring eller piskning. Bruges til at færdigrøre kagedeje, og andre deje. Høj hastighed til kagedeje.
8	HURTIG OMRØRING, PISKNING		Til piskning af flødeskum, æggehviter og glasurer.
10	HURTIG PISKNING		Til piskning af små mængder fløde, æggehviter eller den afsluttende piskning af kartoffelmos.

BEMÆRK: Hastigheden kan indstilles mellem de trin, der er listet i ovenstående, for at opnå hastigheder på 3, 5, 7 og 9, hvis det er nødvendigt med en finere justering. Indstil ikke hastigheden på mere end 2 ved æltning af gærdej - højere hastighed kan medføre skader på mixeren.

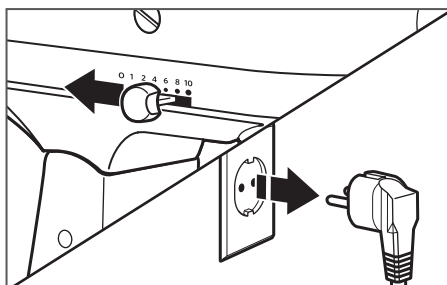
BETJENING AF MIXEREN

TILBEHØRSGUIDE

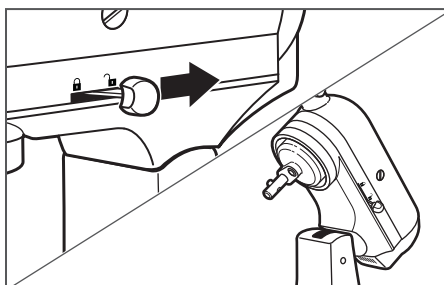
TILBEHØR		FORMÅL
Fladt piskeris og piskeris med fleksibel kant* til normale / tunge blandinger som f.eks.:		Kager, glasurer, slik, småkager, tærtedej, kiks, farsbrød, kartoffelmos
Piskeris til blandinger, der skal indeholde luft, som f.eks.:		Æg, æggevider, fløde, opbagte glasurer, sandkager, mayonnaise, nogle sliktyper
Dejkrog til blanding og æltning af gærdeje som f.eks.:		Brød, rundstykker, pizzadej, boller

* Følger med udvalgte modeller. Kan også fås som valgfrit tilbehør.

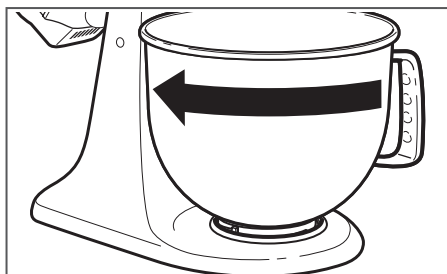
PÅSÆTNING/AFTAGNING AF SKÅLEN



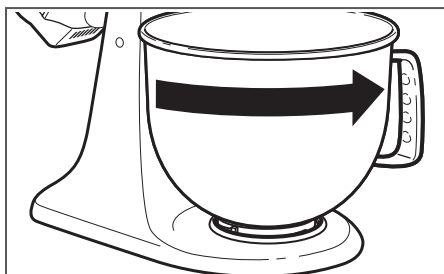
- 1** Sådan fastgøres skålen:
Drej hastighedsregulatoren på "0".
Sluk på stikkontakten og fjern stikket.



- 2** Hold låsearmen i "lås op-positionen" og vip motorhovedet tilbage.



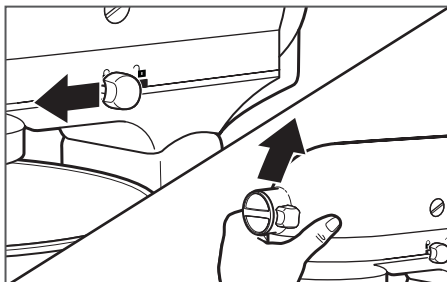
- 3** Placer skålen på skålholderen.
Drej forsigtigt skålen med uret.



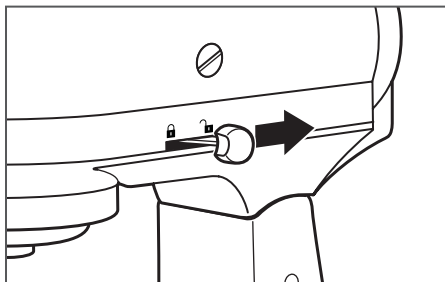
- 4** Sådan tages skålen af: Gentag trin 1 og 2. Drej forsigtigt skålen mod uret.

BETJENING AF MIXEREN

LØFT/SÆNK AF MOTORHOVEDET



- 1** **Sådan løftes motorhovedet:**
Hold låsearmen i "lås op-positionen" og vip motorhovedet tilbage. Når låsearmen slippes, går den automatisk tilbage i låseplaceringen og holder dermed motorhovedet oppe.



- 2** **Sådan sænkes motorhovedet:** Skub låsehåndtaget for at låse op og tryk forsigtigt motorhovedet ned. Låsehåndtaget går automatisk tilbage i låseplaceringen, når motorhovedet er nede. Før brug skal låsen afprøves ved at prøve at løfte motorhovedet.

BEMÆRK: Motorhovedet skal altid være i låst placering, når mixeren bruges.

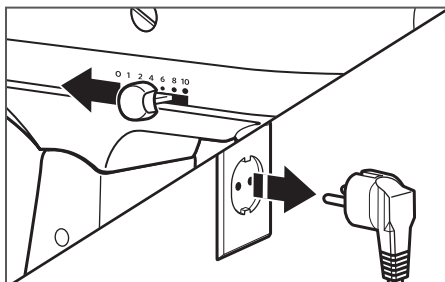
PÅSÆTNING/AFTAGNING AF PISKERISET, PISKERISET MED FLEKSIBEL KANT*, DET FLADE PISKERIS ELLER DEJKROGEN

⚠ ADVARSEL

Risiko for kvæstelser

Træk stikket ud af stikkontakten, før du rører ved piskerisene.

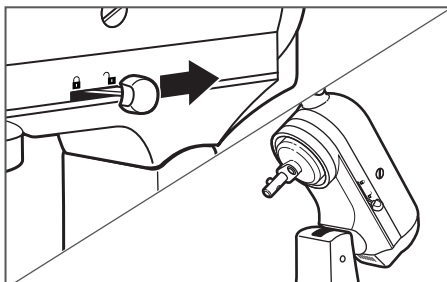
I modsat fald, kan det resultere i knoglebrud, snitsår eller blå mærker.



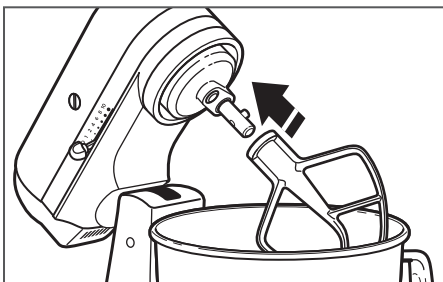
- 1** **Sådan påsættes tilbehør:**
Drej hastighedsregulatoren på "0". Sluk på stikkontakten og fjern stikket.

*Følger med udvalgte modeller. Kan også fås som valgfrit tilbehør.

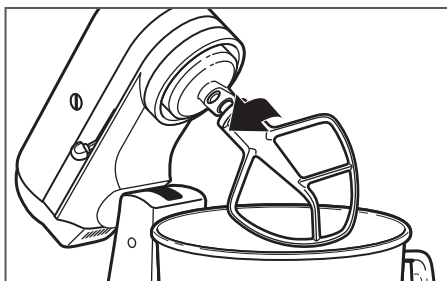
BETJENING AF MIXEREN



- 2** Hold låsearmen i "lås op-positionen" og vip motorhovedet tilbage.



- 3** Sæt tilbehøret på skaftet og tryk opad, så meget som muligt. Drej derefter tilbehøret til højre, så tilbehøret hænges over pinden på skaftet.

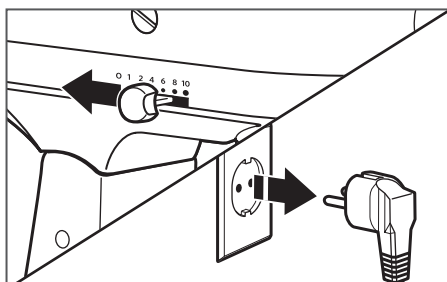


- 4** **Sådan fjernes tilbehør:** Gentag trin 1 og 2. Tryk tilbehøret opad så langt som muligt og drej til venstre. Træk derefter tilbehøret af skaftet.

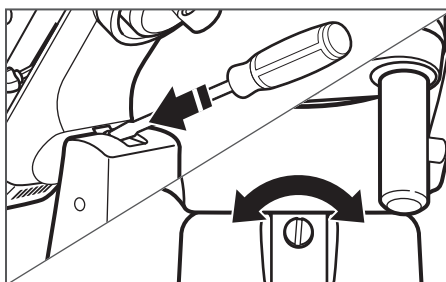
BETJENING AF MIXEREN

INDSTILLING AF AFSTANDEN MELLEM FLADT PISKERIS OG SKÅL

Mixeren er fra fabrikken indstillet således, at det flade piskeris lige netop er fri af bunden. Hvis det flade piskeris af en eller anden grund rører ved bunden af skålen eller er for langt over skålens bund, kan afstanden indstilles således:



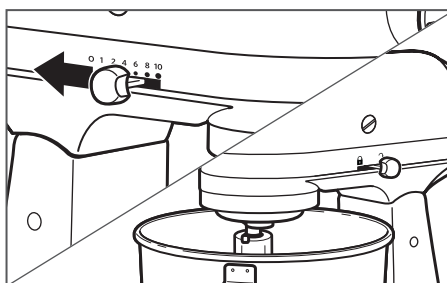
- 1 Drej hastighedsregulatoren på "0". Sluk på stikkontakten og fjern stikket.



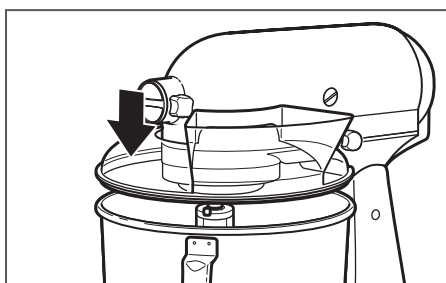
- 2 Løft motordelen. Drej skruen en anelse mod uret (mod venstre) for at hæve det flade piskeris eller med uret (mod højre) for at sænke det. Indstil det flade piskeris, således at den lige netop går fri af skålens bund. Hvis skruen drejes for meget, kan det ske, at låsearmen ikke fastlåses i den korrekte position.

BEMÆRK: Det flade piskeris må ikke røre ved skålens bund eller side, når den er korrekt indstillet. Såfremt det flade piskeris eller piskeriset er indstillet, så de rører skålens bund, kan belægningen på det flade piskeris blive slidt væk, og piskeriset kan blive slidt så det knækker.

PÅSÆTNING/AFTAGNING AF PLASTSKÆRMEN*



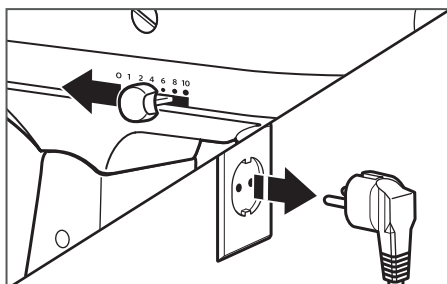
- 1 Sådan påsættes plastskærmen: Drej hastighedsregulatoren på "0". Sluk på stikkontakten og fjern stikket. Påsæt det valgte tilbehør. Se afsnittet "Påsætning/aftagning af piskeriset, piskeriset med fleksibel kant, det flade piskeris eller dejkrogen".



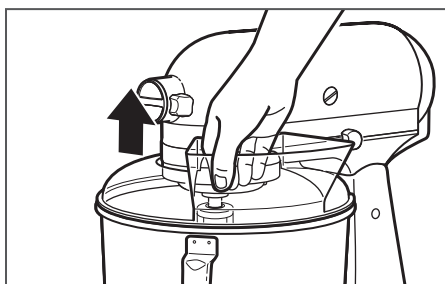
- 2 Med mixerens forside mod dig skubbes plastskærmen over skålen, indtil plastskærmen er centreret. Skærmens nederste kant skal passe ind i skålen.

*Følger med udvalgte modeller. Kan også fås som valgfrit tilbehør.

BETJENING AF MIXEREN



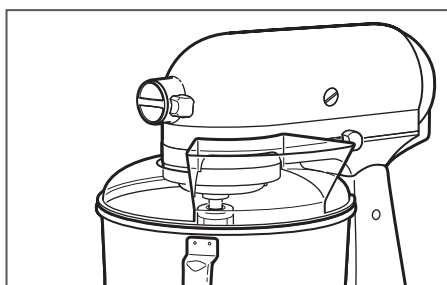
- 3** Sådan afmonterer du plastskærmen med sliske: Drej hastighedsregulatoren på "0". Sluk på stikkontakten og fjern stikket.



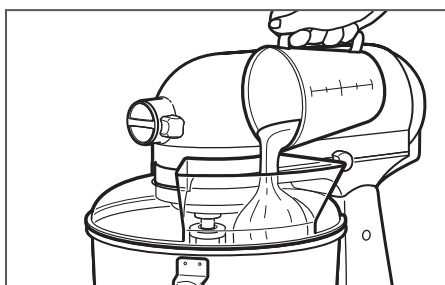
- 4** Løft fronten af plastskærmen fri af skålens kant og træk fremad. Fjern tilbehør og skål.

BRUG AF PLASTSKÆRMEN*

Brug plastskærmen til at undgå sprøjt fra skålen ved brug: Plastskaermen gør det også nemmere at hælde ingredienser i skålen under drift.



- 1** For at opnå det bedste resultat drejes skærmen så motorhovedet dækker det "uformede" hul i skærmen. Hældeslisken er lige til højre for for tilbehørsuffen, når mixeren vender imod dig.



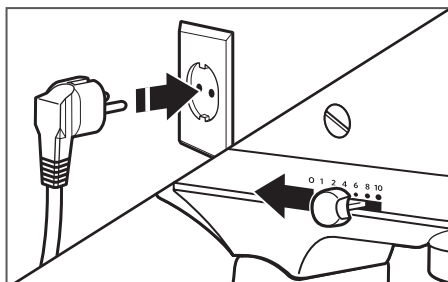
- 2** Hæld ingredienserne i skålen via slisken.

*Følger med udvalgte modeller. Kan også fås som valgfrit tilbehør.

BETJENING AF MIXEREN

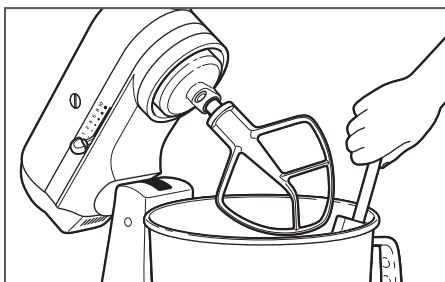
BETJENING AF HASTIGHEDSKONTROLLEN

BEMÆRK: Mixeren kan blive varm under brug. Når mixeren bruges til store og langvarige opgaver kan den øverste del af enheden blive varm. Dette er normalt.



1

Sæt stikket i stikkontakten og tænd for kontakten. Start altid mixeren på lav hastighed og øg derefter hastigheden gradvist for at undgå sprøjt. Se "Guide til anbefalede hastigheder".



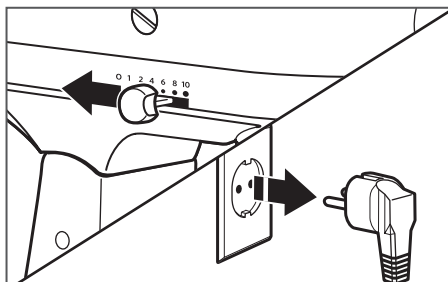
2

Skrab ikke skålen, mens køkkenmaskinen kører. Skålen og piskeriset er beregnet til at sikre en grundig blanding, uden at der er behov for at skrabes skålen særlig tit. Det er som regel tilstrækkeligt at skrabes skålen en eller to gange, når der røres.

DANSK

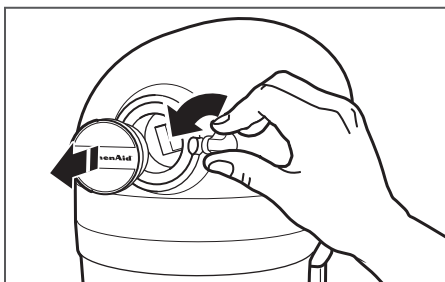
EKSTRAUDSTYR

KitchenAid tilbyder et bredt udvalg af valgfrit tilbehør som f.eks. kødhakkere eller pastamaskiner. De kan påsættes skaftet på mixeren som vist her.



1

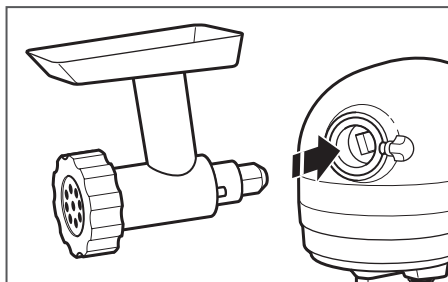
Montering: Drej hastighedsregulatoren på "0". Sluk på stikkontakten og fjern stikket.



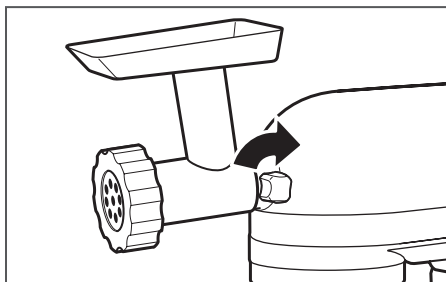
2

Skrue tilbehørsskruen løs ved at dreje den mod uret. Fjern hættten over tilbehørsmuffen.

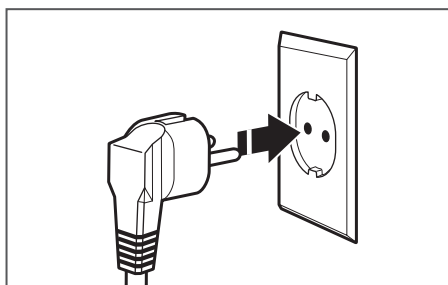
BETJENING AF MIXEREN



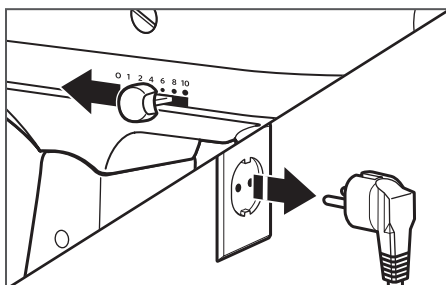
- 3** Monter akselhuset i tilbehørsholderen ved at skubbe drivskaftet ind i den firkantede tilbehørsholder. Du kan eventuelt dreje tilbehøret lidt frem og tilbage, når du monterer det. Når tilbehøret er i den korrekte position, passer tappen på tilbehøret i tapåbningen på kanten af tilbehørsholderen.



- 4** Stram tilbehørsskruen ved at dreje den med uret, indtil tilbehøret er låst helt fast til mixeren.

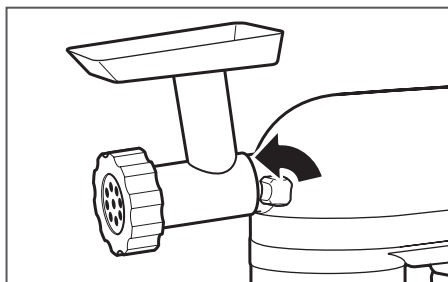


- 5** Sæt stikket i stikkontakten og tænd på kontakten.



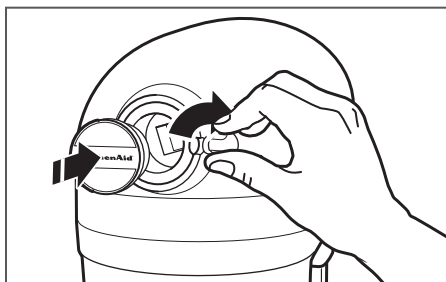
- 6** **Aftagning:** Drej hastighedsregulatoren 5 på "0". Sluk på stikkontakten og fjern stikket.

BETJENING AF MIXEREN



7

Skru tilbehørsskruen løs ved at dreje den mod uret. Drej tilbehøret forsigtigt frem og tilbage, mens du trækker det af akslen.



8

Sæt dækslet på tilbehørsuffen. Spænd tilbehørsuffen ved at dreje den med uret.

BEMÆRK: Se Vejledningen til brug og pleje for hver tilbehørsdel for anbefalede hastighedsindstillinger og driftstider.

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

ÆGGEHVIDER

Hæld æggeviderne (med stuetemperatur) i en ren, tør skål. Fastgør skålen og stålviskeren. For at undgå, at fløden sprøjter ud over skålen under piskningen, øges hastigheden trinvis, indtil den ønskede hastighed er nået.

MÆNGDE	HASTIGHED
1 æggevide	GRADVIST til 10
2 eller flere æggevider	GRADVIST til 8

Piskestadier

KitchenAid mixeren pisker æggevider meget hurtigt. Undgå overpiskning.

FLØDESKUM

Hæld fløden i den afkølede skål. Fastgør skålen og stålviskeren. For at undgå, at fløden sprøjter ud over skålen under piskningen, øges hastigheden trinvis, indtil den ønskede hastighed er nået.

MÆNGDE	HASTIGHED
mindre end 200 ml	GRADVIST til 10
mere end 200 ml	GRADVIST til 8

Piskestadier

Hold godt øje med fløden under piskningen. KitchenAid mixeren pisker så hurtigt, at der kun er et par sekunder mellem piskestadierne.

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

BLANDINGSTIPS

Blandingstid

KitchenAid mixeren er hurtigere og grundigere end de fleste andre elektriske røremaskiner. Derfor skal røretiden i de fleste opskrifter reduceres, så der ikke røres eller piskes for længe.

Se på dejen eller blandingen, og rør kun, indtil den har den konsistens, der er beskrevet i opskriften, som f.eks. "jævn og cremet", som en hjælp til at vælge den ideelle omrøringstid. Se afsnittet "Oversigt over hastigheder" vedrørende valg af de bedste blandehastigheder.

Tilsætning af ingredienser

Den almindelige fremgangsmåde for blanding af de fleste former for dej, især kage- og småkagedeje, er at tilsætte:

- 1 /3 af de tørre ingredienser
- 1 /2 af de flydende ingredienser
- 1 /3 af de tørre ingredienser
- 1 /2 af de flydende ingredienser
- 1 /3 af de tørre ingredienser

Brug hastighed 1, indtil ingredienserne er blandet sammen. Skift derefter trinvis til den ønskede hastighed.

Tilsæt altid ingredienserne så tæt ved skålens kant som muligt og ikke direkte ind i det roterende piskeris. Hældeslisken gør det nemmere at tilsætte ingredienser.

BEMÆRK: Hvis ingredienserne i bunden af skålen ikke blandes korrekt, går piskeren ikke tilstrækkeligt langt ned i skålen. Se "Indstilling af afstand mellem skål og pisker".

Kageblandinger

Når færdige kageblandinger skal røres, anvendes hastighed 4 som mellemhøj hastighed og hastighed 6 som høj hastighed. Det bedste resultat opnås, hvis der røres i den periode, der er angivet på pakningen.

Tilsætning af nødder, rosiner eller kandiseret frugt

Faste emner skal foldes ind i de sidste sekunder ved drift på Hastighed 1. Dejen skal være så tyk, at frugten eller nødderne forhindres i at falde til bunds i bageformen under bagningen. Frugter, der er klistrede, skal vendes i mel, før de kommes i dejen.

Flydende blandinger

Blandinger, der indeholder store mængder flydende ingredienser, bør blandes ved lavere hastigheder for at undgå, at blandingen sprøjter ud over kanten. Hastigheden bør først sættes op, når blandingen er blevet tykkere.

Æltning af gærdej

Brug ALTID dejkrogen ved omrøring og æltning af gærdej. Indstil hastigheden på 2 ved blanding og æltning af gærdej. Hvis mixeren indstilles på hastigheder, der er højere end de anbefalede, er der stor risiko for, at maskinen bliver beskadiget.

Brug ikke opskrifter til dej med over 900 g almindeligt mel eller 800 g fuldkornsmel med en 4,3 L mixer med vippehoved.

Brug ikke opskrifter til dej med over 1 kg almindeligt mel eller 800 g fuldkornsmel med en 4,8 L mixer med vippehoved.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

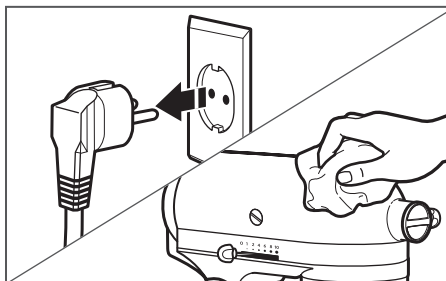
Skal sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.

Jordforbindelsesstikket må ikke fjernes.

Brug ikke en adapter.

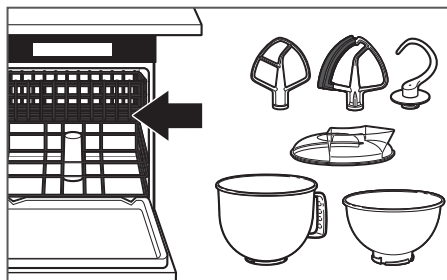
Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskaade, brand eller elektrisk stød.

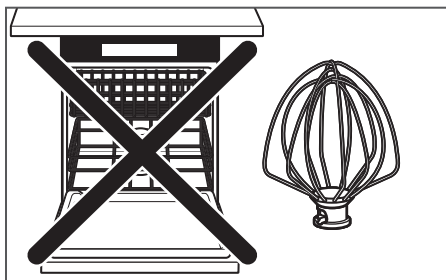


- 1 Husk altid at trække stikket ud af stikkontakten før rengøring. Aftør mixeren med en blød, fugtig klud. Brug ikke rengøringsmidler. Tør jævnligt piskerakslen af, og fjern eventuelle ophobede rester. Mixeren må ikke komme under/i vand.

DANSK



- 2 Skålen, plasticskærm*, det flade piskeris, piskeris med fleksibel kant* og dejkrogen kan vaskes i opvaskemaskine. De kan også vaskes grundigt i almindeligt varmt opvaskevand og derefter skylles omhyggeligt inden aftørring. Lad ikke tilbehør sidde på maskinen i forbindelse med opbevaring.



- 3 **VIGTIGT:** Piskeriset kan ikke vaskes i opvaskemaskine. Rengør det i stedet grundigt i varmt sæbevand og skyl grundigt før tørring. Opbevar ikke piskeren på skaftet.

*Følger med udvalgte modeller. Kan også fås som valgfrit tilbehør.

FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Skal sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.

Jordforbindelsesstikket må ikke fjernes.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskaade, brand eller elektrisk stød.

Læs følgende, inden du kontakter et servicecenter:

1. Mixeren kan blive varm under brug. Ved tunge blandinger og længerevarende omrøring kan det være ubehageligt at røre ved mixerens øverste del. Dette er normalt.
2. Mixeren kan udsende en stærk lugt, især når den er ny. Dette er helt almindeligt for eldrevne motorer.
3. Hvis det flade piskeris rammer skålen, skal mixeren standses. Se "Indstilling af afstand mellem skål og pisker".

Hvis din mixer ikke fungerer, eller ikke fungerer korrekt, skal du kontrollere følgende:

- Er mixeren tilsluttet en stikkontakt?
- Fungerer sikringen på den kreds, som mixeren er tilsluttet? Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre, at det er tilsluttet.
- Sluk for mixeren i 10-15 sekunder, og tænd derefter igen. Hvis mixeren stadig ikke starter, kan du lade den afkøle i en halv time, inden du tænder den igen.
- Hvis problemet ikke er forårsaget af noget af ovenstående, så se afsnittet "Garanti og service".

GARANTI OG SERVICE

GARANTI FOR KITCHENAID MIXER

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: For Artisan modeller 5KSM125 og 5KSM180: Fem års fuld garanti fra købsdatoen. For model 5K45, og 5KSM45: To års fuld garanti fra købsdatoen.	Reservedele og arbejdsløn ved reparation af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, hvis køkkenmaskinen anvendes til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning. B. Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/betjening, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

DANSK

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

SERVICECENTRE

Al service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid servicecenter. Kontakt forhandleren, du har købt apparatet af, for at få navnet på det nærmeste autoriserede KitchenAid servicecenter.

I Danmark:

C.J. HVIDEVARESERVICE APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV
Tlf: 98 18 21 00
www.cjhvidevareservice.dk

KUNDESERVICE

THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11
2600 GLOSTRUP
Tlf: 70 20 52 22

Telefonnummer til kundesupport:



00800 3810 4026

Besøg vores websted for flere oplysninger:
www.KitchenAid.eu

©2017 Alle rettigheder forbeholdes. KITCHENAID og køkkenmaskinens design er varemærker i USA og andetsteds.

KitchenAid

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