

KitchenAid®

Svensk

ROOMIJSMAKER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ICE CREAM MAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

SORBETIÈRE
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

SPEISEEISMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

GELATIERA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

HELADERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

GLASSMASKIN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ISKREM-MASKIN
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

JÄÄTELÖKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ISMASKINE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

SORVETEIRA
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ÍSGERÐARTÆKI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modell 5KICA0WH

Glassmaskin

Utformad uteslutande för
användning tillsammans med alla
köksmaskiner från KitchenAid®.

Innehållsförteckning

Säkerhetsföreskrifter för glassmaskin.....	1
Viktiga säkerhetsanvisningar	1
Glassmaskinens funktioner.....	2
Montera glassmaskinen på en köksmaskin med uppfällbart drivhuvud.....	3
Montera glassmaskinen på en skålllyftande köksmaskin.....	5
Använda glassmaskinen	7
Tips för glasstillverkning.....	7
Skötsel och rengöring	8
Recept	8
Tillbehörsgaranti för KitchenAid® köksmaskin	13
Servicecentra.....	13
Kundservice	14

Säkerhetsföreskrifter för glassmaskin

Din och andras säkerhet är en mycket viktig fråga.

I denna handbok och på din apparat finns det många viktiga säkerhetsmeddelanden. Läs alltid igenom och efterfölj samtliga.



Detta är en symbol för säkerhetsalarm.

Denna symbol uppmärksammar dig på eventuella faror som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden följer efter symbolen för säkerhetsalarm och antingen ordet "FARA" eller "VARNING".

Dessa ord betyder:

! FARA

Det kan leda till dödsfall eller allvarlig skada om du inte omedelbart följer instruktionerna.

! VARNING

Det kan leda till dödsfall eller allvarlig skada om du inte följer instruktionerna

Alla säkerhetsmeddelanden visar den eventuella faran, hur du minskar risken för skada och vad som kan hända om instruktionerna inte efterföljs.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande säkerhetssåtgärder vidtas, bland dem följande:

1. Läs igenom alla instruktioner.
2. Placera inte mixern i vatten eller annan vätska så skyddar du dig mot risken för elektrisk stöt.
3. Apparaten är inte avsedd att användas av små barn eller svaga personer som inte har översikt.
4. Koppla från mixern från vägguttaget när den inte används, innan tillbehören installeras eller avlägsnas och innan rengöring.
5. Undvik att komma i kontakt med rörliga delar.
6. Använd inte mixern när sladden eller kontakten är skadad, när den inte fungerar eller när den tappats eller skadats på annat sätt. Returnera mixern till ditt närmsta, auktoriserade KitchenAid-servicecenter för kontroll, reparation, elektrisk eller mekanisk justering.
7. Om tillbehör används som inte KitchenAid rekommenderar eller säljer kan det resultera i brand, elektrisk stöt eller skada.
8. Använd inte mixern utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller arbetsbänkar.
10. Denna produkt har utformats för privat användning i hemmet.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Glassmaskinens funktioner



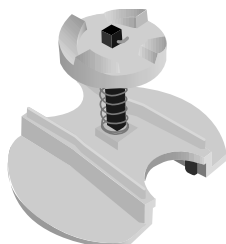
Glasskål — När vätskan i skålens dubbla väggar är helt frusen ger den en jämn frysning av glassmeten under hela blandningen.



Blandare — Sitter fast i adaptern för att sprida, skrapa och blanda glassmeten i glasskålen.

OBS! Vätskan i glasskålen måste vara helt frusen för att kunna göra glass.

VIKTIGT! Maskindiska aldrig glasskålen!



Adapter — Fästs på mixerhuvudet ovanför omröraraxelns ring och driver blandaren på alla europeiska köksmaskiner från KitchenAid®.

Montera glassmaskinen på köksmaskin med uppfällbart drivhuvud*



Montera glasskål och blandare:

OBS! Använd glasskålen omedelbart efter att den tagits ur frysen, eftersom den tinar i rumstemperatur.

VIKTIGT! Håll inte i glassmeten förrän alla delar är monterade och mixern startats.

1. Skjut hastighetsreglaget till läge "O" (AVSTÄNGD) och dra ur kontakten.
2. Lyft mixerhuvudet bakåt och ta bort mixerskålen.
3. Montera blandaren i glasskålen.

4. Placera glasskålen på hållaren.
5. Vrid försiktigt glasskålen moturs (i riktningen  för att låsa den. Glasskålen ska sitta fast på hållaren.

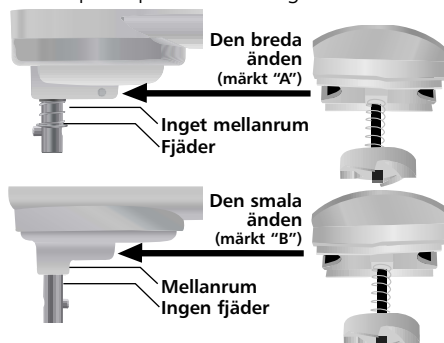


* För skålliftande köksmaskin, se sid 5 och 6.

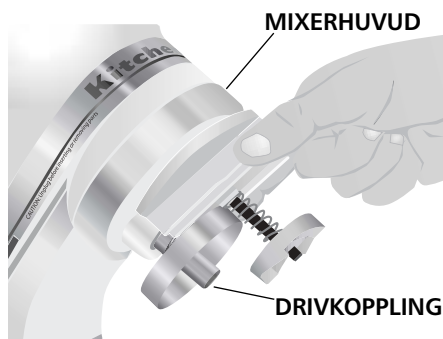
Montera glassmaskinen på köksmaskin med uppfällbart drivhuvud*

Montera adaptern:

1. Kontrollera att hastigheten är satt till "0" (av) och att stickkontakten inte sitter i.
2. Mixerhuvudet ska vara lyft samt glasskål och blandare vara monterade.
3. Kontrollera vilken mixermodell du har genom att söka efter en fjäder på omröraraxeln. Montera därefter adaptern på rätt sätt enligt bilden.



4. För på adaptern på mixerhuvudet tills den sitter fast. Om adaptern är rätt monterad ska de yttre rundade hörnen på adaptern vara centrerade mot mixerhuvudet. Om de inte skulle vara centrerade kan adaptern vridas i sidled så att den blir centrerad mot mixerhuvudet. Försäkra dig om att adaptern sitter fast genom att trycka den uppåt.



OBS! Om adaptern inte passar på mixerhuvudet, prova att vända på adaptern.

5. Sänk mixerhuvudet för att koppla ihop adaptern med blandaren. Om adaptern inte kopplar ihop med blandaren kan du röra adaptern i sidled tills den kopplar ihop med blandaren.



6. Försäkra dig om att mixerhuvudet är ordentligt nerfällt.



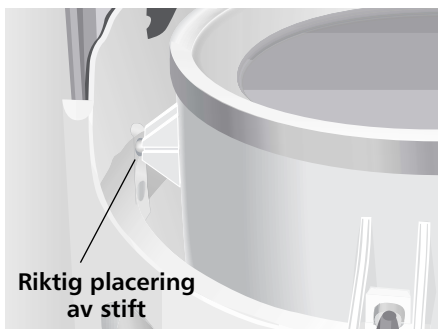
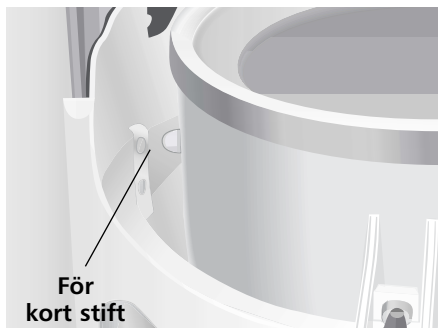
7. Ställ in låsarmen i LÅST läge.
8. Innan du startar mixern, kontrollera att mixerhuvudet verkligen är låst.
9. Anslut till ett jordat uttag.

* För skållyftande köksmaskin, se sid 5 och 6.

Montera glassmaskinen på en skålliftande köksmaskin *



OBS! Glasskålen är utformad för att passa alla skålliftande köksmaskiner. Om stiftet på skålens baksida är för kort eller för långt för att låsas av haken kan du ta bort och vrida skålen så att skålens andra stift passar in och kan låsas. Upprepa steg 3 och 4.



Montera glasskål och blandare:

OBS! Använd glasskålen omedelbart efter att den tagits ur frysen, eftersom den tinar i rumstemperatur.

VIKTIGT! Håll inte i glassmeten förrän alla delar är monterade och mixern startats.

1. Skjut hastighetsreglaget till läge "0" (AVSTÄNGD) och dra ur kontakten.
2. För ner skålliftspaken och ta bort mixerskålen.
3. Montera glasskålen så att den passar in över styrrännarna.
4. Tryck ner baksidan av glasskålen tills skålens pinnarsnapper fast i fjäderlåsen.

5. Montera blandaren i glasskålen.

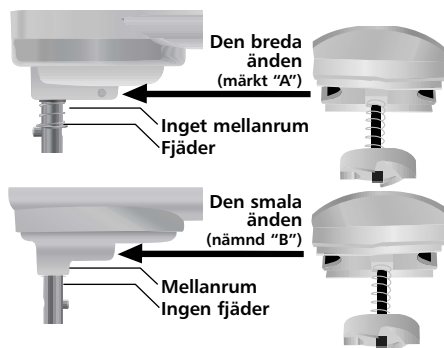


* För köksmaskiner med uppfällbart drivhuvud, se sid 3 och 4.

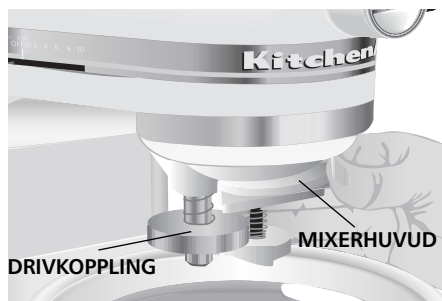
Montera glassmaskinen på en skålllyftande köksmaskin*

Montera adapter:

1. Kontrollera att hastigheten står på "0" (av) och att stickkontakten inte sitter i.
2. Kontrollera att skålen är nedsänkt samt att glasskål och blandare är monterade.
3. Kontrollera vilken mixermodell du har genom att söka efter en fjäder på omröraraxeln. Montera därefter adaptern på rätt sätt enligt bilden.



4. För på adaptern på mixerhuvudet tills den sitter fast. Om adaptern är rätt monterad ska de yttre rundade hörnen på adaptern vara centrerade mot mixerhuvudet. Om de inte skulle vara centrerade kan adaptern vridas i sidled så att den blir centrerad mot mixerhuvudet. Försäkra dig om att adaptern sitter fast genom att trycka den uppåt.



OBS! Om adaptern inte passar på mixerhuvudet, prova att vända på adaptern.

5. Hög skålen för att koppla ihop blandaren med adaptern innan du startar mixern. Om adaptern inte kopplar ihop med blandaren kan du röra adaptern i sidled tills den kopplar ihop med blandaren.



6. Anslut till ett jordat uttag.

* För köksmaskiner med uppfällbart drivhuvud, se sid 3 och 4.

Använda glassmaskinen.

Gör så här:

VIKTIGT! Om smeten hälls i glasskålen innan mixern startats kan smeten frysa för tidigt och låsa blandaren.

1. Placera glasskålen i frysen minst 15 timmar före användning.
2. Blanda din glassmet i förväg (se "Tips för glasstillverkning")
3. Montera och koppla ihop glasskål, blandare och adapter.
4. Ställ in mixerns hastighet på 1 (RÖRA) och häll i glassmeten i glasskålen; mixa i 20-30 minuter eller till dess önskad konsistens uppnåtts. Fasta ingredienser som frukt, nötter, godis eller choklad tillsätts 12-15 minuter efter att mixningen startats.

OBS! Om blandaren börjar halka eller ett klickande ljud uppstår innebär detta att glassen är klar.

5. Ta bort blandaren och glasskålen och använd en slickepott eller plast- eller träsked för att föra över glassen till dessertskålar eller till en lufttät behållare för förvaring.

OBS! Glassmaskinen skapar en glass med mjuk konsistens. Om du önskar en fastare glass: förvara glassen i en lufttät behållare i frysen 2-4 timmar.

VIKTIGT! Du ska inte använda glasskålen för att förvara glass i frysen. Du ska inte använda metallföremål för att få ur glassen ur glasskålen. Denna kan skadas.

Tips för glasstillverkning

- Vätskan i glasskålen måste vara helt frusen för att glass eller andra frysta desserter ska kunna tillverkas.
- För bästa resultat: förvara glasskålen längst in i frysen i minst 15 timmar. Om du ställer in din frys på infrysning kommer glasskålen att uppnå rätt temperatur fortare.
- Om du alltid förvarar glasskålen i frysen kan du när som helst tillverka glass utan dröjsmål.
- Om ett recept innehåller uppvärmning ska du se till att din glassmet har svalnat helt i kylskåpet innan du startar mixerprocessen.
- Alla blandningar ska kylas ner i kylskåpet innan glassen mixas.
- De flesta glassrecept innehåller en kombination av grädde, mjölk, ägg och socker. Smakrikedom och konsistens påverkas av fetthalten på grädden. Ju högre fetthalt i grädden desto krämigare glass. Du kan använda

vilken blandning du vill så länge som mängden vätska är oförändrad. Du kan göra magrare glass genom att använda magrare grädde. Det går att använda fettsnål mjölk men detta påverkar konsistensen och glassen blir lösare.

GRÄDDTYPER	%
Vispgrädde	36%
Mellangrädde	30%
Matlagingsgrädde.....	18%
Kaffegrädde.....	10%

- När du ska använda ingredienser som till exempel frukt, nötter, godis eller choklad, bör du lägga till dessa under de sista två minuterna av glasstillverkningen.
- Glasstillverkning görs i två steg: blandning och frysning. Genom att blanda glassmeten i glasskålen får man en mjuk glass. I frysen hårdnar sedan glassen under en tid av 2 till 4 timmar.
(fortsättning på sid 8)

Tips för glasstillverkning (fortsättning)

- Följande mixerhastigheter rekommenderas. Högre hastigheter medför längre blandningstid.
- Glassmetens volym ökar påtagligt under blandningen.
- Börja inte med mer än 1,365 ml glassmet för att göra 1,9 liter glass.
- Kom ihåg att nedfrysning minskar sötman, vilket medför att färdig glass är mindre söt än glassmeten.

Skötsel och rengöring

Tillse att glasskålen håller rumstemperatur innan du rengör den.

Adaptern och blandaren kan maskindiskas.

Glasskålen kan rengöras med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Se till att glasskålen är helt torr innan den stoppas in i frysen.

VIKTIGT! Maskindiska aldrig glasskålen. Den får bara handdiskas i varmt vatten med ett mildt diskmedel.

Fransk vaniljglass

600 ml kaffegrädde
8 äggulor
230 g socker
590 ml mellangrädde
4 tsk vanilj
En nypa salt

Värm upp kaffegrädden i en kastrull på medelhög värme. Rör om ofta. Grädden ska vara het men får inte koka. När blandningen hettats upp, ta av kastrullen och ställ åt sidan.

Lägg äggulor och socker i en mixerskål. Sätt fast skålen och montera visp på mixern. Kör mixern på hastighet 2 i cirka 30 sekunder eller tills allt är blandat och smeten har tjocknat något. Fortsätt på hastighet 2 och tillsätt långsamt kaffegrädden från kastrullen. Häll över gräddblandningen i kastrullen och värm blandningen tills den sjuder. Rör om hela tiden. Blandningen får inte koka. Häll över blandningen i en stor skål och rör i mellangrädde, vanilj och salt. Täck över och kyl blandningen ordentligt i kylskåp i minst 8 timmar.

Montera glasskål, blandare och adapter enligt monteringsinstruktionerna. Ställ mixern på RÖRA (hastighet 1). Använd ett kärl med pip för att hälla blandningen i glasskålen. Fortsätt på RÖRA (hastighet 1) i 15 till 20 minuter eller till dess att önskad konsistens uppnåtts. För genast över glassen till serveringsskålar eller till en lufttät behållare.

Ger: 16 portioner (120 ml per portion).

ALTERNATIV

Glass med färska jordgubbar

Tag en medelstor skål och blanda 500 g hackade, färska jordgubbar (eller annan fräsch frukt) och blanda med 2 till 3 tsk socker (om sötma önskas). Låt fruktblandningen vila medan glassen tillverkas. Tillsätt fruktblandningen under de sista 3 till 5 minuterna av infrysningstiden.

Ger: 20 portioner (120 ml per portion).

Fransk vaniljglass (fortsättning)

ALTERNATIV

Glass med chokladcookies

Tillsätt 100 g hackade krämfyllda chokladkakor (eller andra kakor, nötter eller godis) under de sista 2 minuterna av infrysningstiden.

Ger: 19 portioner (120 ml per portion).

Glass med tre sorters choklad

- 450 ml mellangrädde,
uppdelad
- 30 g fin mörk choklad,
delad i bitar
- 30 g vanlig mörk
choklad, delad i bitar
- 450 ml kaffegrädde
- 230 g socker
- 40 g osötat kakaopulver
- 8 äggulor
- 4 tsk vanilj
- En nypa salt
- 50 g mjölkchoklad,
hackad

Blanda 120 ml mellangrädde, fin mörk choklad och vanlig mörk choklad i en liten kastrull. Smält chokladen i grädden på medelhög värme under omrörning. När blandningen hettats upp, ta av kastrullen och ställ åt sidan. Värm upp kaffegrädden i en kastrull på medelhög värme. Rör om ofta. Grädden ska vara het men får inte koka. När blandningen hettats upp, ta av kastrullen och ställ åt sidan.

I en liten kastrull blandar du socker och kakaopulver. Ställ åt sidan. Lägg äggulor i en mixerskål. Sätt fast skålen och montera visp på mixern. Kör mixern på hastighet 2 och tillsätt gradvis sockerblandningen och kör i cirka 30 sekunder eller tills det är väl omrört och smeten har tjocknat något. Fortsätt på hastighet 2 och tillsätt långsamt kaffegrädden och chokladblandningen. Kör tills allt blandats ordentligt.

Häll över gräddblandningen i kastrullen och värm blandningen tills den sjuder. Rör om hela tiden. Blandningen får inte koka. Häll över blandningen i en stor skål och rör i resterande 330 ml mellangrädde, vanilj och salt. Täck över och kyl blandningen ordentligt i kylskåp i minst 8 timmar.

Montera glasskål, blandare och adapter enligt monteringsinstruktionerna. Ställ mixern på RÖRA (hastighet 1). Använd ett kärl med pip för att hälla blandningen i glasskålen.

Fortsätt på RÖRA (hastighet 1) i 10 till 15 minuter eller tills önskad konsistens uppnåtts. Tillsätt mjölkchokladen de sista 2 minuterna av infrysningstiden.

För genast över glassen till serveringsskålar eller till en lufttät behållare.

Ger: 16 portioner (120 ml per portion).

Glass med pecannötter och kola

850 ml standardmjölk
1 burk osötad
kondenserad mjölk

230 ml färdig varm
kolasås eller
karamellströssel
(ca 340 g)

1 paket snabbvaniljsås

1 tsk vanilj

En nypa salt

50- 100 g grovhackade
pecannötter

Blanda alla ingredienser utom pecannötterna i en medelstor skål. Vispa tills alla ingredienser blandats ordentligt. Täck över och kyl blandningen ordentligt i kylskåp i minst 6 timmar.

Montera glasskål, blandare och adapter enligt monteringsinstruktionerna. Ställ mixern på RÖRA (hastighet 1). Använd ett kärl med pip för att hälla glassmeten i glasskålen. Fortsätt på RÖRA (hastighet 1) i 15 till 20 minuter eller tills önskad konsistens uppnåtts. Lägg till pecannötterna under den sista minuten av infrysningstiden. För genast över glassen till serveringsskålar eller till en lufttät behållare.

Ger: 16 portioner (120 ml per portion).

Pepparkaksglass

150 g krossade
pepparkakor

600 ml standardmjölk

100 g socker

1 msk honung

6 äggulor

Hetta upp mjölken under omrörning, men koka inte. Ta av kastrullen från värmen och tillsätt pepparkaksbitarna.

Lägg äggulor, honung och socker i en mixerskål. Sätt fast skålen och montera visp på mixern. Kör mixern på hastighet 4 i cirka 30 sekunder eller tills allt är blandat och smeten har ljusnat något.

Koka under ständig omrörning upp mjölk- och pepparkaksblandningen tills pepparkakorna har smält. Tillsätt gradvis blandningen med äggulor, honung och socker. Blandningen får inte koka. När blandningen hettats upp, ta av kastrullen och ställ åt sidan. Täck över och kyl blandningen ordentligt i kylskåp i minst 8 timmar.

Montera glasskål, blandare och adapter enligt monteringsinstruktionerna. Ställ mixern på RÖRA (hastighet 1). Använd ett kärl med pip för att hälla blandningen i glasskålen. Fortsätt på RÖRA (hastighet 1) i 10 till 15 minuter eller till dess att önskad konsistens uppnåtts.

För genast över glassen till serveringsskålar eller till en lufttät behållare.

Ger: 8 portioner (120 ml per portion).

Krämig citron- och apelsinglass

500 ml lättmjölk (2%)

4 (5x2 cm) strimlade
apelsinskal

4 (5x2 cm) strimlade
citronskal

6 kaffebönor

5 äggulor

170 g socker

Hetta upp mjölk, apelsinskal, citronskal och kaffebönor i en halvstor kastrull tills blandningen sjuder.

Vispa ihop äggulor och socker i en skål. Vispa gradvis ner hälften av mjölkblandningen i äggulorna. Häll äggblandningen i kastrullen med den återstående mjölken. Rör över svag värme tills blandningen tjocknat något. Detta tar ca 8 minuter. Koka inte. Häll över blandningen i en mellanstor skål. Ställ i kylskåp tills blandningen är väl kyld.

Montera glasskål, blandare och adapter enligt monteringsinstruktionerna. Slå på mixern på lägsta hastighet (1). Använd ett kärl med pip för att hälla blandningen i glasskålen. Fortsätt på RÖRA (hastighet 1) i 15 till 20 minuter eller till dess att önskad konsistens uppnåtts. Placera glassen i lufttät behållare och frys den flera timmar för att smakerna ska mogna. Denna glass kan göras upp till 4 dagar i förväg. Om glassen är genomfrusen, kan den mjukas upp i kylskåp cirka 20 minuter innan den serveras.

Ger: 8 portioner (120 ml per portion).

Sorbet på färska hallon

750 g hallon

90 ml vatten

300 ml enkel sockerlag
(recept följer)

Mixa hallon och vatten i matberedaren med metallblad.

Mixa till en jämn smet. Passera genom en sil och tryck försiktigt så att maximalt med saft kommer igenom men inga fasta partiklar. Släng de fasta avsilade materialet. Häll hallonsaften i en lufttät behållare och kyl ordentligt i kylskåp i minst 8 timmar.

Montera glasskål, blandare och adapter enligt monteringsinstruktionerna. Ställ mixern på RÖRA (hastighet 1). Blanda kyld hallonsaft och kyld sockerlag. Använd ett kärl med pip för att hälla blandningen i glasskålen. Fortsätt på RÖRA (hastighet 1) i 7 till 12 minuter eller till dess att önskad konsistens uppnåtts. Häll genast över sorbeten i en lufttät behållare och ställ i frysen minst 2 timmar före servering.

Ger: 8 portioner (230 ml per portion).

Enkel sockerlag

500 g socker

500 ml vatten

Blanda socker och vatten i en kastrull. Koka upp på medelhög värme och rör om tills sockret lösts upp helt. Detta tar cirka 10 minuter. Kyl ner sockerlagen i isbad under omrörning till dess att den är väl kyld. Förvara i kylskåp till dess att den ska användas.

Ger: 750 ml sockerlag

Andra sorbeter

Tabellen på föregående sida visar mängder av olika ingredienser beroende på vilken sorts sorbet som önskas:

Smak	Frukt	Vatten	Sockerlag
Citron	475 ml citronsaft	inget	300 ml
Mango	475 ml hackad	60 till 120 ml	300 ml
Kiwi	475 ml hackad	135 ml limejuice	300 ml
Ananas	475 ml hackad	75 ml limejuice	300 ml
Blåbär	1,2 L	90 ml limejuice	300 ml

Mangosorbet med mint

230 g socker

700 ml standardmjölk

60 ml lag på rörsocker

3 mogna mango, skalade, urkärnade och hackade (ca 700 ml)

2 msk färsk lime- eller citronjuice

2 tsk finhackad färsk mynta, om så önskas

Blanda socker mjölk och sockerlag i en kastrull. Hetta upp under omrörning, men koka inte. När blandningen hettats upp, ta av kastrullen och ställ åt sidan.

Blanda mangobitar och limejuice i matberedarens skål och använd multibladet för att mixa till en jämn smet. Blanda mangosmeten med myntan och mjölkblandningen. Täck över och kyl blandningen ordentligt i kylskåp i minst 8 timmar.

Montera glasskål, blandare och adapter enligt monteringsinstruktionerna. Ställ mixern på RÖRA (hastighet 1). Använd ett kärl med pip för att hälla blandningen i glasskålen. Försätt på RÖRA (hastighet 1) i 7 till 12 minuter eller till dess att önskad konsistens uppnåtts. För genast över sorbeten till serveringsskålar eller frys den i en lufttät behållare.

Ger: 14 portioner (120 ml per portion).

Tillbehörsgaranti för KitchenAid® köksmaskin

Garantitid:	KitchenAid betalar för	KitchenAid betalar inte för
Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatumet.	Utbytesdelar och arbetskostnad för reparationer som korrigerar fel på material och tillverkningskvalitet. Servicen måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid After Sales Service Center.	A. Reparation till följd av att glassmaskinen används på annat sätt än normal hushållsmatstillagning. B. Skada som uppstår vid olycka, förändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/drift som inte överensstämmer med lokala elektriska föreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Servicecentra

All service bör skötas lokalt av ett av KitchenAid auktoriserat Service Center. Kontakta din återförsäljare för att få namn och adress till närmaste av KitchenAid auktoriserade Service Center.

El & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Relectric Service
Kammakargatan 27
111 60 STOCKHOLM
08-230480

Caricon Electric
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
031-155060

Rakspecialisten
Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

Kundservice

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

[www.KitchenAid .com](http://www.KitchenAid.com)



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registrerat varumärke för KitchenAid, USA
™ Varumärke för KitchenAid, USA.
Den stående mixern form är ett varumärke KitchenAid, USA.
© 2006. Alla rättigheter förbehållna.

Specifikationer är föremål för ändring utan föregående meddelande.