

KitchenAid®

ARTISAN®-KOFFIEMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

ARTISAN® BURR GRINDER
GUIDE TO EXPERT RESULTS

LE BROYEUR À CAFÉ ARTISAN®
GUIDE DU CONNAISSEUR

ARTISAN® KAFFEEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR
PROFESSIONELLE ERGEBNISSE

MACINACAFFÈ ARTISAN®
GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MOLINO DE CAFÉ ARTISAN®
GUÍA PARA CONSEGUIR
RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN® BURR GRINDER
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN® KAFFEKVERN
OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

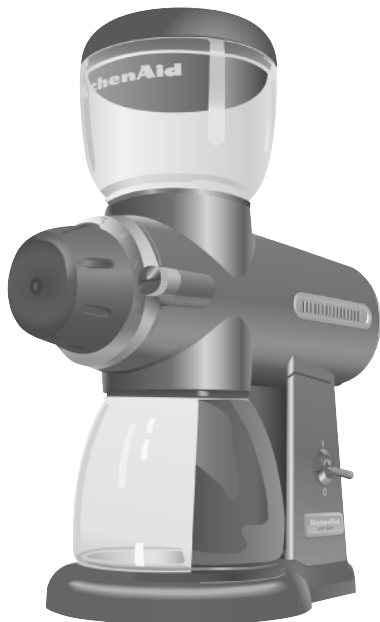
ARTISAN® BURR GRINDER
OPAS PARHAISIIN TULOSSIIN

ARTISAN® BURR GRINDER
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MOÍNHÓ DE CAFÉ ARTISAN®
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN® BURR GRINDER
NOTKUNARLEIÐBEININGAR

ARTISAN® BURR GRINDER
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Model 5KCG100
Burr Grinder

Indholdsfortegnelse

Sikkerhed omkring kværnen	3
Vigtige sikkerhedsforskrifter	4
Elektriske krav	5
Model 5KCG100	6
Kværnens funktioner	7
Bruge Artisan® Burr Grinder	8
Før den første brug	8
Betjene kværnen	8
Kværnens indstillingstabel	9
Justere knivene	10
Justere til en grovere formaling	10
Justere til den maksimale finhed i formalingen	11
Gode tips til kværnen	12
Hvordan kværnen påvirker smagen	13
Vedligeholdelse og rengøring	14
Rengøre motorhuset og tragtene	14
Rengøre knivene	14
Justere knivene efter slidtage	16
Udskifte knivene	17
Fejlfinding af problemer	18
KitchenAid® Kværnensgaranti for Europa (husholdningsbrug)	19
Efter-Salgsservice/Reparation	19
Servicecenter	19

Sikkerhed omkring kværnen

Din og andres sikkerhed er meget vigtig

Vi har inkluderet mange vigtige sikkerhedsoplysninger i denne vejledning og på apparatet. Man skal altid læse og overholde sikkerhedsoplysningerne.



Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette afsnit vil hjælpe Dem til at undgå uheld, der kan medføre personskaade ved ukorrekt brug af produktet.

Symbolet gør opmærksom på at De bedes lægge særlig mærke til dette afsnit. Alle sikkerhedsoplysninger følger efter sikkerhedssymbolet og enten ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:



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



Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne.

Alle sikkerhedsoplysninger fortæller hvad den potentielle fare består i, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske hvis instruktionerne ikke følges.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Når man bruger elektriske apparater bør man altid overholde de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, inklusiv de følgende:


1. Gennemlæs alle instruktioner.
2. Man må aldrig sænke kværnen i vand eller andre væsker, da der er fare for elektrisk stød.
3. Kværnens stik skal trækkes ud af stikkontakten når den ikke bruges og før der aftages eller påsættes dele samt inden rengøring.
4. Undgå kontakt med de bevægelige dele.
5. Brug ikke apparatet med beskadiget ledning eller stik, ved fejlfunktion eller såfremt apparatet på nogen måde er beskadiget. For at undgå farer skal apparatet, returner til den nærmeste autoriserede servicecenter for undersøgelse, reparation eller justering.
6. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet eller solgt af KitchenAid kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
7. Må ikke bruges udendørs.
8. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten og lad den ikke berøre varme overflader.
9. Kontroller at bønnetragten er tom (uden fremmedelemerter) før brug.
10. Brug ikke apparatet til andre formål end i husholdningen.
11. Foodprocessoren må ikke anvendes af børn medmindre de er sammen med en voksen som er ansvarlig for dem og som kan give de rette instruktioner.
12. Børn skal holdes under opsyn og må ikke lege med apparatet.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF om Kasseret elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem u hensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.



Symbolet  på produktet eller på dokumenterne, der ledsager

produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

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

Elektriske krav

Volt: 220–240 Volt vekselstrøm
Hertz: 50/60 Hz

BEMÆRK: Kværnen har et stik med jordforbindelse. For at mindske risikoen for elektrisk stød er det kun muligt at isætte stikket på en måde. Hvis stikket ikke passer til stikkontakten skal man kontakte en kvalificeret elektriker. Der må ikke på nogen måde ændres på stikket.

Der medfølger en kort el-ledning for at mindske faren for sammenfiltring eller at man falder over en længere ledning. Der kan fås forlængerledninger, og de kan bruges så længe man udviser forsigtighed.

Hvis der bruges en forlængerledning:

- Forlængerledningens mærkede kapacitet skal være mindst lige så stor som den elektriske kapacitet i apparatet.
- Forlængerledningen skal have jordstik.

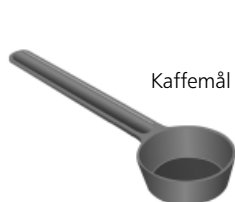
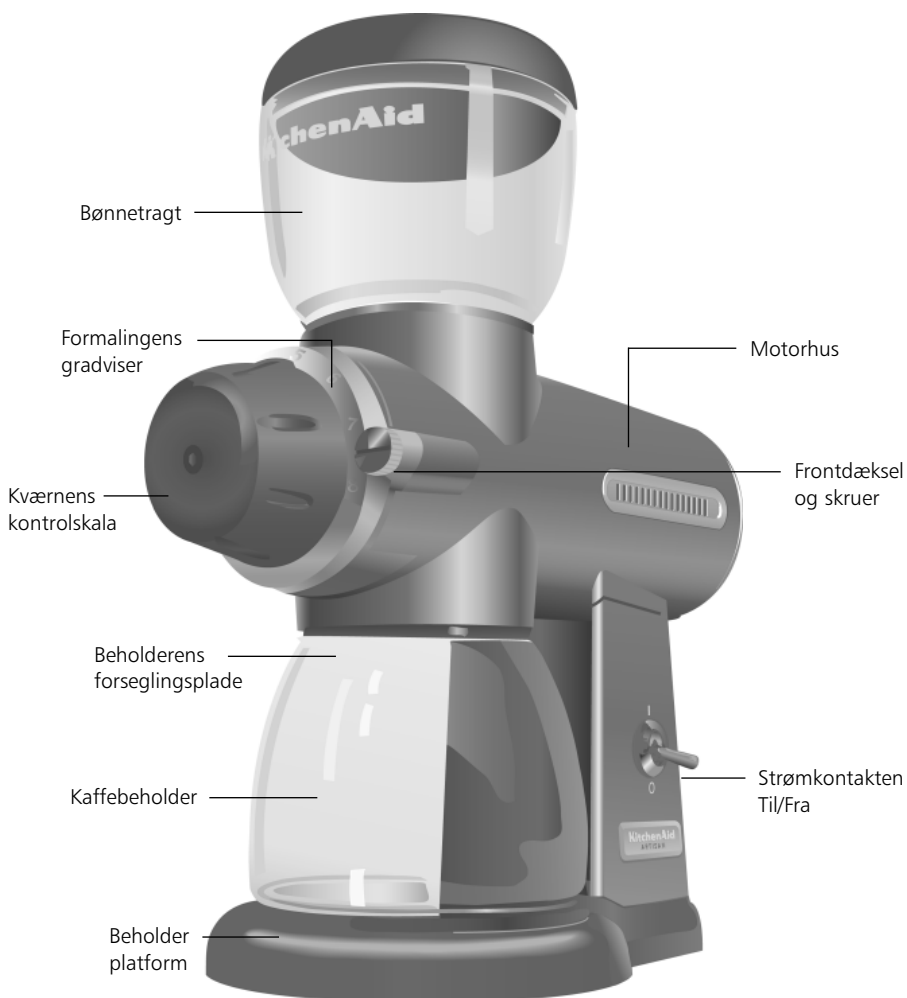
⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk stød.
Brug en stikkontakt med jord.
Fjern ikke jordbenet.
Brug ikke en adapter.
Manglende overholdelse af disse instruktioner kan personskade, brand eller elektrisk stød.

- Ledningen skal føres således at den ikke løber løst over køkkenbordet eller bordet således at børn kan trække eller falde i ledningen.

Model 5KCG100



**Model 5KCG100
Burr Grinder**

Kværnens funktioner

Motorhus

Det trykstøbte metalhus er stabilt, holdbart og let at gøre rent.

Bønnetragt

Bønnetragten med en kapacitet på 198 g kan skrues af motorhuset for lettere rengøring. Prestilpasset låg gør det hurtigt og let at fylde tragten. Tragt og låg kan vaskes i opvaskemaskinen (kun i den øverste hylde).

Kaffebeholder

Kaffebeholderen er af glas for at mindske den statiske "sammenklumpning" af de maledede kaffebønner. Beholderen kan vaskes i opvaskemaskinen (kun i øverste hylde).

Beholder platform

Platformens underlag holder kaffebeholderen under kværnens tud.

Beholderens forseglingsplade

Pladen hjælper med til at placere kaffebeholderen under kværnens tud og forhindrer at den maledede kaffe spildes.

Kværnens kontrolskala

Stor, let-at-bruge skala hvor der kan vælges mellem 15 forskellige grader i halvtrins inkremitter fra 1 til 8.

Formalingens gradviser

Metalring der viser malingsgrader fra 1 (groft) til 8 (fint).

Strømkontakten Til/Fra

Tænd på "I" og sluk på "O".

Frontdæksel og skruer

Det inkluderer formalings kontrolskala og gradviser. To frontdækselskruer holder frontdækslet på motorhuset. For at få adgang til knivene skal man løsne og fjerne skruerne.

Præcisionsknive af rustfrit stål

Flade knive der måler 5,72 cm i diameter giver kværnen et langt liv og en fortrinlig konsistens. Knivene kan justeres for at kompensere for slidtage, eller kalibreres for at opfylde strenge specifikationer for den formalede kaffes størrelse for espresso og stempelkaffe.

Lavt omdrejningstal per minut

En speciel jævnstrømsmotor med gearreduktion sænker rotationen af knivene, mindsker friktionsvarmen fra malingen, og bevarer dermed kaffesmagen og aromaen. Det lave omdrejningstal mindsker også den statiske elektricitet – og "sammenklumpningen" – af den maledede kaffe.

El-ledning med streng

Den runde el-ledning opsamler ikke kaffestøv; strengen kan bruges til at opbinde ekstra ledning.

Metalfod i et stykke med skridsikre gummidupper

Metalfoden giver en stabil platform for kværnen. Gummidupperne dæmper støjen og vibrationerne, og beskytter køkkenbordet.

Kværnens rensébørste

Kompakte, stive hård fejer let og hurtigt malet kaffe væk fra knivene.

Kaffemål

Et kaffemål indeholder 7 g kaffe, den helt rigtige mængde for en enkelt kop (30 ml) espresso.

Bruge Artisan® Burr Grinder

Før den første brug

Før kværnen bruges den første gang skal motorhuset og ledningen aftørres med en ren, fugtig klud. Vask bønnetragten, tragtlåget og kaffebeholderen i varmt sæbevand, efterskyl og tør. Bønnetragten, tragtlåget og kaffebeholderen kan også vaskes i den øverste hylde i en opvaskemaskine.

Betjene kværnen

1. Kontroller at kværnen ikke er sat i stikkontakten. Fastgør bønnetragten til den øverste del af motorhuset ved at dreje tragten med uret indtil den sidder fast.



2. Påsæt kaffebeholderen på beholderplatformen; beholderens forseglingsplade på motorhuset kan sammenpresses for at tilpasse sig beholderen. Kontroller at beholderen sidder i midten af beholderens platform.



3. Fyld bønnetragten op til det ønskede niveau. Når den er helt fuld, holder tragten 198 g bønner.

BEMÆRK: Produktets tilsigtede brug er kun til at kværne kaffebønner.

! ADVARSEL



Fare for elektrisk stød.

Brug en stikkontakt med jord.

Fjern ikke jordbenet.

Brug ikke en adapter.

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

4. Placer tragtlåget ovenpå tragten.
5. Sæt stikket tilbage i stikkontakten. Den medfølgende streng på el-ledningen kan bruges til at opbinde ekstra ledning.

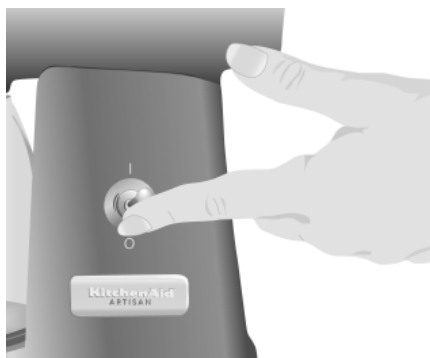
Bruge Artisan® Burr Grinder

6. Vælg malingsgrad ved at dreje kontrolskalaen til den ønskede malingsgrad på gradviseren. Se kværnens indstillingstabel nedenfor for at tilpasse malingsgraden til bryggeprocessen. Med lidt erfaring lærer man at indstille den så den passer til ens egen smag.



BEMÆRK: Da der kan sidde delvist malede kaffebønner fast mellem knivene efter man har malet, kan det være lettere at vælge en finere malingsgrad når kværnen kører.

7. For at male kaffe, sætter man kontakten "O/I" til "I" position.



8. Når den ønskede mængde kaffe er malet, sætter man kontakten "O/I" tilbage til "O" position, aftager kaffebeholderen og øser af den malede kaffe.

Kværnens indstillingstabel

Indstilling	Grad	Til	Gennemsnit. malingsstør <small>Produceret af kværnen før justering</small>
8	Fin	Espresso	250 mikroner
5	Middel	Kaffemaskine	750 mikroner
1	Grov	Stempelkaffe	1250 mikroner

Justere knivene

Artisan® Burr Grinder kan, leveret fra fabrikken, male kaffe til næsten alle typer brygning. Hvis man er espresso eller stempelkaffe fan, kan man dog ønske at justere knivene således at de giver den optimale ydeevne til netop ens egen bryggestil. Med en justering opfylder Artisan® Burr Grinder let de strengeste specifikationer for malingens størrelse for espresso (250 mikroner) eller stempelkaffe (1500 mikroner).

Justere til en grovere formaling

Når kværnen er justeret til at male grovere kaffe, øges malingens størrelse gennem hele skalaen, og den fineste grad kan være for grov for en espresso. (Se side 11 for, hvordan man kalibrerer kværnen for den maksimale finhed).

1. Drej kontrolskalaen til grad "1".
2. Brug en 4 mm skruenøgle og aftag skruen placeret foran på kontrolskalaen ved at dreje den mod uret. Når skruen er fjernet, kan kontrolskalaen aftages. De hvide malingskontrolgear skulle nu være synlige, efter kontrolskalaen er aftaget.

3. Roter malingskontrolgearet mod uret et (1) klik ad gangen indtil den klikkende lyd mindskes og gearet ikke længere giver modstand mod at blive drejet rundt.



4. Monter kontrolskalaen igen og sikre at viseren viser grad "1".

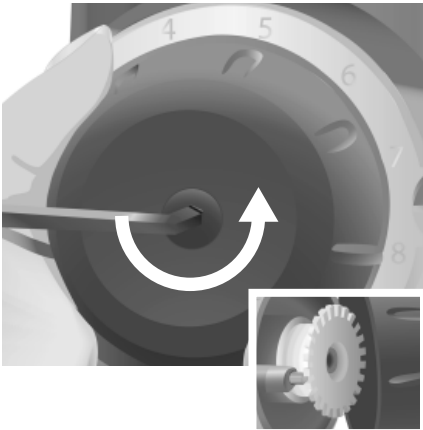
Justere knivene

Justere til den maksimale finhed i formalingen

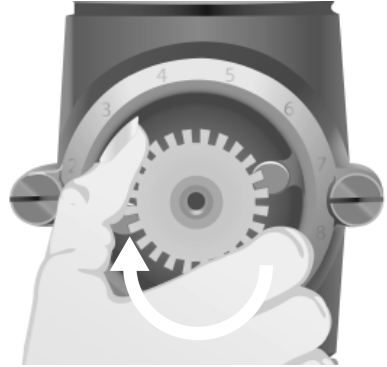
Justere kværnen til at give den maksimale finhed mindsker størrelsen af den maledede kaffe gennem hele skalaen. (Se side 10 for, hvordan man justerer for grovere maling).

1. Tøm bønnetragten og kør kværnen i nogle få sekunder for at rense den for resterende bønner fra maskinen.
2. Drej kontrolskalaen til grad "8".
3. Brug en 4 mm skruenøgle og aftag skruen placeret foran på kontrolskalaen ved at dreje den mod uret. Hold kontrolskalaen således at den ikke roterer mens skruen skrues af. Når skruen er fjernet, kan kontrolskalaen aftages.

De hvide malingskontrolgear skulle nu være synlige, efter kontrolskalaen er aftaget.



4. Slå kontrolenheden til ved at sætte kontakten "O/I" til "I" position.
5. Roter malingskontrolgearet med uret et (1) klik ad gangen indtil man hører knivene røre hinanden - når de rører, laver kniven en "skurrende" eller rivende lyd.



6. Når knivene rører hinanden drejes malingskontrolgearet mod uret et (1) klik. Den rivende eller "skurrende" lyd ophører. Drej kværnen ved at sætte kontakten "O/I" til "O" position. Kværnen er nu kalibreret til at give den maksimale finhed.
7. Monter kontrolskalaen igen, kontroller at viseren viser grad "8".

BEMÆRK: Hvis kværnen laver en rivende eller en "skurrende" støj under brug er knivene ikke justeret korrekt. Det vil beskadige knivene. Juster straks knivene igen

Gode tips til kværnen

1. Vælg den korrekte grad for den brygning man skal bruge. Der er 15 grader tilgængelige i halvtrins inkrementer fra grad 1 til 8. Grad 8 giver en meget fin maling der er perfekt for espresso. 4½ til 6 er en middel grad, der passer til automatiske kaffemaskiner og grad 1 laver en grov maling der passer til stempelkaffe. Eksperimenter – man finder måske at det smager bedre med en lidt finere maling.
2. For almindelige kaffemaskiner er et godt begyndelsespunkt



28 g kaffe for hver 500 ml bryggevand målt med karafle (en karafle er ca. 127 ml). Finere malinger kræver sædvanligvis

mindre kaffe, men hvis malingen er for fin bliver smagen bitter – se "Hvordan kværnen påvirker smagen" på side 13.

Hvis man ønsker at lave en tyndere (end almindeligt) kaffe er det bedst at brygge med de normale mål, og derefter fortynde den færdige kaffe med varmt vand. Det giver den bedste smag og mindsker bitterheden.

3. Malet kaffe mister smagen og aromaen meget hurtigt. For de bedste resultater bør man kun male så meget kaffe som man netop skal bruge.
 4. For at bevare friskheden skal kaffebønner opbevares i en lufttæt beholder i et køligt, mørkt sted. Det anbefales ikke at man gemmer bønnerne i kværnens bønnetragt gennem længere tid.
 5. Rengør kaffebeholderen og knivene regelmæssigt.
 6. Hvis man maler kaffebønner med smag giver det smagen af til alle andre kaffebønner der males i kværnen. Hvis man kan lide kaffebønner med smag er det bedst at tilsætte sirup eller fløde med smag til kaffen efter den er brygget eller at dedikere en anden kværn der kun er til kaffebønner med smag.
- BEMÆRK:** Knivene kræver rengøring oftere når man maler kaffebønner med smag. Kværnen er kun beregnet til at male hele kaffebønner. Mal ikke andre fødevarer.

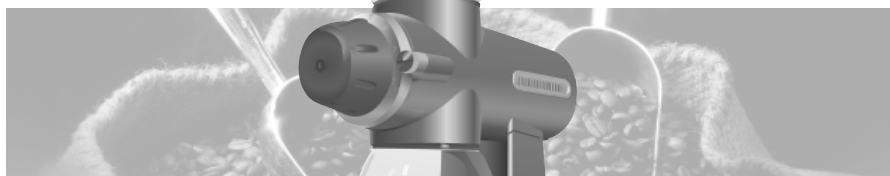
Hvordan kværnen påvirker smagen

Kaffesmag afhænger af forskellige faktorer, inklusiv kvaliteten, friskheden, ristningen af bønnerne, vandets renhed, renheden af bryggeudstyr og bryggetemperatur. Malingsgradens finhed og konsistens er også afgørende.

Hvis kaffen er malet for fint til en given brygning – f. eks. kaffe malet for espresso bruges i en kaffemaskinen – bliver resultatet en overekstraktion af olierne og de aromatiske komponenter i kaffen, og det giver en ekstrem skarp

kaffen udsat for overekstraktion og noget for underekstraktion, og det fører til en yderst dårlig kvalitet. Det er ikke så mærkeligt at der skal bruges en præcisionskværn til at lave en god kop espresso, der brygges med vand nær kogepunktet, ved et tryk på 9 bar.

Kvaliteten af den maledede kaffe er direkte relateret til den type kværn der bruges. Kværne med en høj hastighed er sædvanligvis ikke i stand til at producere den finhed og konsistens der er nødvendig for



og bitter kaffe. Omvendt, hvis kaffen er for groft malet for en given brygning giver det en underekstraktion af olier og essenser, og resultatet bliver en meget tynd og svag smag. Hvis der bruges den korrekte malingsgrad giver brugen af mere kaffe blot en stærkere kaffe uden af den bliver for bitter.

Konsistensen af malingsgraden er også en vigtig factor i smagen af kaffen – og yderst kritisk når det drejer sig om at lave en virkelig god espresso. Hvis de maledede bønner er ensartede, forekommer den samme ensartede ekstraktion af opløselige komponenter. Hvis de maledede bønner varierer i størrelse bliver noget af

den bedste espresso. De opvarmer også bønnerne unødvendigt mens de males, og det fører til et tab af både smag og

aroma.

Artisan® Burr Grinder bruger et par store, kommercielle knive til at male kaffen med den nødvendige nøjagtighed. Friktionsvarmen mindskes med et gearreduktionssystem, der gør knivenes rotation langsommere, mens ensartetheden fremmes med et skrueskåret tandhjul, der transporterer bønnerne til knivene med en kontrolleret hastighed. Resultater er en virkelig god maling, der giver den bedst mulige kaffe og espresso.

Vedligeholdelse og rengøring

Rengøre motorhuset og tragtene

- Kontroller at kværnens kontakt er i "O" position, og stikket trukket ud af kontakten før rengøring.
- Dyp ikke motorhuset i vand.
- Knivene, knivens skaft-enhed eller frontdækslet må aldrig dyppes i vand. De skal altid holdes tørre.
- Brug ikke skurrende rengøringsmidler eller skuresvampe.

Aftør motorhuset og el-ledningen med en ren, fugtig klud. Tør efter med en ren, blød klud.

Vask kaffebeholderen, tragtten, traglåget i varmt sæbevand, efterskyl og tør. Bønnetragten, traglåget og kaffebeholderen kan også vaskes på den øverste hylde i en opvaskemaskine.

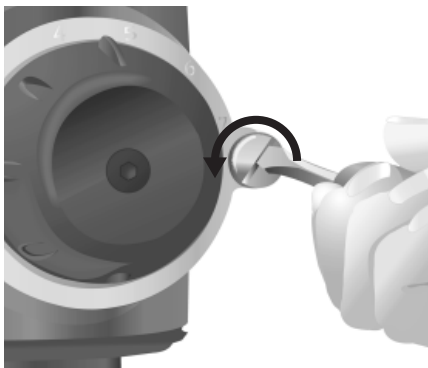
Rengøre knivene

Hvis kværnen bruges regelmæssigt skal knivene rengøres efter et par ugers brug for den optimale ydeevne. Rengøring gør knivene i stand til at opnå den fineste og mest konsistente maling – der er særlig vigtig når der males kaffe for espresso.

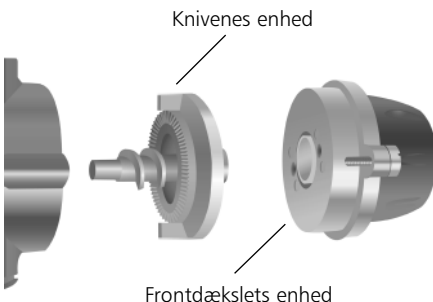
Fremmedlegemer – såsom småsten eller en kvist – kan af og til findes i en bønne. De kan få kværnen til at sidde fast. Hvis det sker skal man følge knivenes rengøringsvejledning for at fjerne fremmedlegemerne.

1. Kontroller at kværnens kontakt er sat til "O" position, og stikket er trukket ud af kontakten. Aftag kaffebeholderen og bønnetragten.

2. Med en flad skruetrækker drejer man de to frontdækselskruer mod uret indtil frontdækslet er løst. (Frontdækslets skruer har holdere der gør at de ikke kan fjernes fra selve frontdækslet).

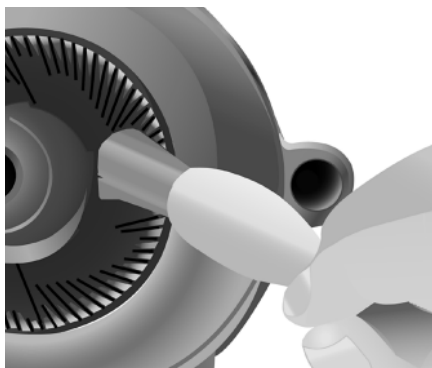
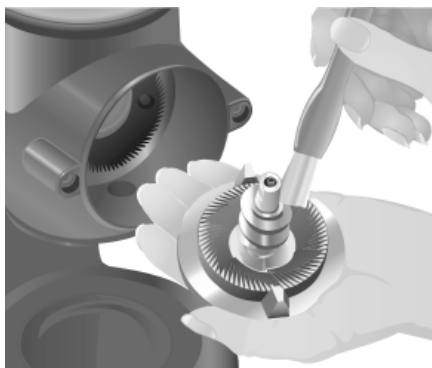


3. Aftag forsigtigt frontdækslet fra motorhuset. En særskilt enhed med knivene – på indersiden af motorhuset – glider sædvanligvis ud når frontdækslet aftages. Placer en hånd under knivenes enhed for at forhindre den i at falde når frontdækslet aftages. Hvis knivenes enhed ikke glider ud når frontdækslet aftages, kan man tage fat i enhedens centeraksel og fjerne enheden fra huset.



Vedligeholdelse og rengøring

4. Med kværnens rengøringsbørste rengøres knivene monteret på knivenes enhed og knivene monteret inde i motorhuset.

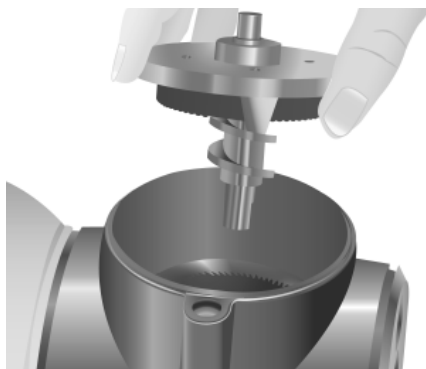


BEMÆRK: Man må aldrig vaske knivene eller knivenes enhed i vand. De skal altid holdes tørre.

5. Efter rengøring tippes kværnen bagud således at motorhuset vender op.

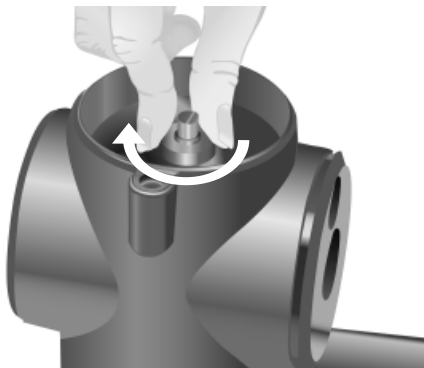


6. Med sneglakslen – formet som en proptrækker – indsættes knivenes enhed i kværnen. Hold knivenes enhed i vand, således at spidsen af sneglakslen rettes ind med den lille indsats i motorhuset.



Vedligeholdelse og rengøring

7. Når knivenes enhed er tilbage i motorhuset, roteres enheden indtil den falder på plads. Når enheden er korrekt placeret, kan den ikke roteres.



8. Placer frontdækslet på motorhuset. Kontroller at numrene på gradviseren er placeret på tværs, over enheden. Med fingrene spændes frontdækslets skruer i retning med uret. Når skrueerne strammes skiftes mellem dem, således at deres spændthed er ens – stram ikke en skrue før en anden.



9. Efter frontdækslets skruer er spændt med hænderne bruges en fladhovedet skruetrækker til at stramme dem til de sidder fast.
10. Kværnens placeres opretstående. Den er nu klar til brug.

Justere knivene efter slidtage

Knivene er fremstillet af usædvanlig høj kvalitet af rustfrit stål, for lang levetid. Dog, efter langvarig brug kan det være nødvendigt at justere knivene for at kompensere for slidtage. Hvis dine malede bønner – særligt for espresso – ikke er så fine som de plejer at være skyldes det sandsynligvis at knivene skal justeres.

Se venligst "Justere knivene efter slidtage" på side 11 for yderlige oplysninger om hvordan man justerer knivene til den maksimale malingsfinhed.

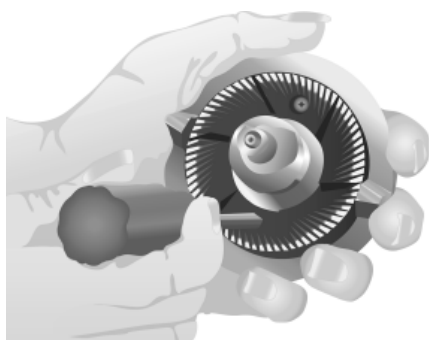
Vedligeholdelse og rengøring

Udskifte knivene

Hvis knivene er beskadigede, eller har nået enden af deres levetid (sædvanligvis efter at have malet 270–360 kg kaffe), kan de let udskiftes. Referer til "Efter-Salgsservice/Reparation" på side 19 angående bestilling af et sæt udskiftningsknive.

Udskifte knivene

1. Aftag frontdækslet og knivens enhed. For instruktioner, se "Rengøre knivene" trin 1, 2, og 3 på side 14.
2. Med en skruetrækker fjernes knivene fra knivenheden ved at dreje de to monteringskrue for knivene mod uret indtil de er afskruede.



3. Aftag knivene fra motorhuset ved at dreje de to monteringskrue for knivene mod uret til de er afskruede.



4. Påsæt de to udskiftningsknive på knivens enhed og motorhuset med knivens monteringskrue. Kontroller at skærebladen på knivene vender udad, og at knivens monteringskrue er stramme.
5. Indsæt knivens enhed i motorhuset og fastgør frontdækslet. For instruktioner, se "Rengøre knivene" trin 5 til 10 på side 15 og 16.

Fejlfinding af problemer

Hvis kværnen ikke kører efter den er tændt:

Kontroller om kværnens stik er sat i en stikkontakt med jord. Hvis den er, træk stikket ud og sæt det tilbage i stikkontakten. Hvis kværnen stadig ikke tænder, skal sikringen eller afbryderen, som kværnen er tilsluttet, kontrolleres, for at sikre at kredsløbet er åbent. Hvis kværnen stadig ikke kører, sidder der muligvis et fremmedlegeme fast i knivene. Se "Rengøre knivene" på side 14 for yderlige oplysninger.

Hvis kværnen kører efter den er tændt, men ikke maler kaffen:

Knivene har behov for rengøring eller er nedslidte. Se "Rengøre knivene" på side 14 eller "Udskifte knivene" på side 17 for yderligere oplysninger.

Hvis kværnen fungerer normalt, men standser pludseligt:

Sluk straks for kværnen. Der sidder et fremmedlegeme, såsom en lille sten eller en kvist, fast i knivene. Se "Rengøre knivene" på side 14 for yderlige oplysninger.

Hvis den maledede kaffe er for grov, eller hvis kværnen ikke kan producere en acceptabel grad af maledede bønner:

Se "Justere knivene" på side 11 eller "Udskifte knivene" på side 17 for yderligere oplysninger.

Hvis problemet ikke kan løses med de ovenstående trin, se KitchenAid® Burr Grinder Warranty på side 19.*

* Returner ikke kværnen til forhandleren - de udfører ikke service.

KitchenAid® Kværnensgaranti for Europa (husholdningsbrug)

Garantiens længde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
TO ÅRS fuld GARANTI fra købsdato.	Udskiftningsdele og reparationsomkostninger for at korrigere defekter i materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid efter-salgsservice.	A. Reparationer, når Kværnen er anvendt til andre formål end almindelig til at male hele kaffebønner. B. Skader, der opstår 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.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR TILFÆLDIGE ELLER INDIREKTE SKADER.

Efter-Salgsservice/Reparation

Al service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid efter-salgsservice. Kontakt forhandleren, hvor enheden var købt, for at få navn og adresse på det nærmeste autoriserede KitchenAid efter-salgsservice.

I Danmark:

REPAX SERVICE A/S:
Vallensbækvej 18 c
2605 Brøndby
Tel: 43 20 52 00

Servicecenter

THUESEN JENSEN A/S:
Sjællandsbroen 2
2450 COPENHAGEN SV
T: 3613 09 20

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registered trademark of KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.

© 2008. Alle rettigheder forbeholdt.

Specifikationerne kan ændres uden varsel.