

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER

Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL

Bedienungsanleitung

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES

Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L

Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT

MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM

Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L

Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L

Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L

Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM

Instruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN

Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE

Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT

Vejledning

6,9 L BORDHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL

Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л

Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE,

Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L

Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L

Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L

Návod

MIXER CU SOCLU ȘI BOL DE 6,9 L

Instrucțiuni

6,9 L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА

Инструкции

Model 5KSM7580

Model 5KSM7591

Indhold

KØKKENMASKINENS SIKKERHED

Vigtige sikkerhedsforskrifter	157
Elektriske krav	158
Bortskaffelse af elektrisk udstyr	158

RESERVEDELE OG FUNKTIONER..... 159

KLARGØRING AF DIN KØKKENMASKINE..... 160

Samling af din køkkenmaskine med skål-løft	160
Tilpasning af piskerisets afstand til skålen.....	161

KØKKENMASKINE - BRUGSANVISNING

Oversigt over hastigheder - køkkenmaskiner med 10 hastigheder	162
---	-----

TILBEHØR

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

Planetariske røremaskinebevægelser.....	164
Blandingstid	164
Brug af køkkenmaskinen	164
Blandingstips.....	164
Tips til piskning af æggehvider	165
Tips til piskning af flødeskum	165
Tips til brødlavning.....	166

SERVICE OG GARANTI

Når du har brug for hjælp	167
Garanti på køkkenmaskinen KitchenAid™ (husholdningsbrug).....	167
Servicecentre	168
Kundeservice.....	168

Din egen 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 efterfølger sikkerhedsadvarselssymbolet og enten 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, hvad den potentielle fare består i, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis anvisningerne ikke følges.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Når du bruger elektrisk køkkenudstyr, bør du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, som blandt andet består af følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. Køkkenmaskinen må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker, for at undgå elektrisk stød.
3. Køkkenmaskinen er ikke beregnet til at blive brugt af små børn eller svagelige personer uden opsyn.
4. Tag stikket ud af stikkontakten når den ikke bruges, før du sætter tilbehør på eller tager tilbehør af, og før rengøring.
5. Undgå at komme i berøring med de bevægelige dele. Sørg for at holde hænder, hår, tøj samt grydeskeer og andre redskaber i god afstand af piskeriset under brugen for at minimere risikoen for personskade og/eller beskadigelse af køkkenmaskinen.
6. Brug ikke køkkenmaskinen, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis maskinen ikke fungerer korrekt, eller hvis den er faldet på gulvet eller på anden måde er beskadiget. Indlever i givet fald køkkenmaskinen på et autoriseret KitchenAid servicecenter til eftersyn, reparation eller justering af de elektriske eller mekaniske komponenter.
7. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektriske stød eller personskade.
8. Brug ikke køkkenmaskinen udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
10. Afmonter det flade piskeris, det rustfri ståliskeris eller den spiralformede dejkrog fra køkkenmaskinen, før den rengøres.

GEM DISSE ANVISNINGER
DETTE PRODUKT ER KUN BEREGNET
TIL HUSHOLDNINGSBRUG.

Elektriske krav

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

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

Volt: 220-240 A.C.

Hertz: 50/60 Hz

BEMÆRK: Effekten til din køkkenmaskine er angivet på typeskiltet under bunden af køkkenmaskinen.

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

Wattforbruget beregnes på grundlag af det tilbehør, som har det største strømforbrug. Strømforbruget for andet tilbehør kan være væsentligt lavere.

BEMÆRK: Dette produkt har en ledning af Y-typen. Hvis netledningen beskadiges, skal den af hensyn til sikkerheden udskiftes af producenten eller en servicerepræsentant.

Bortskaffelse af elektrisk udstyr

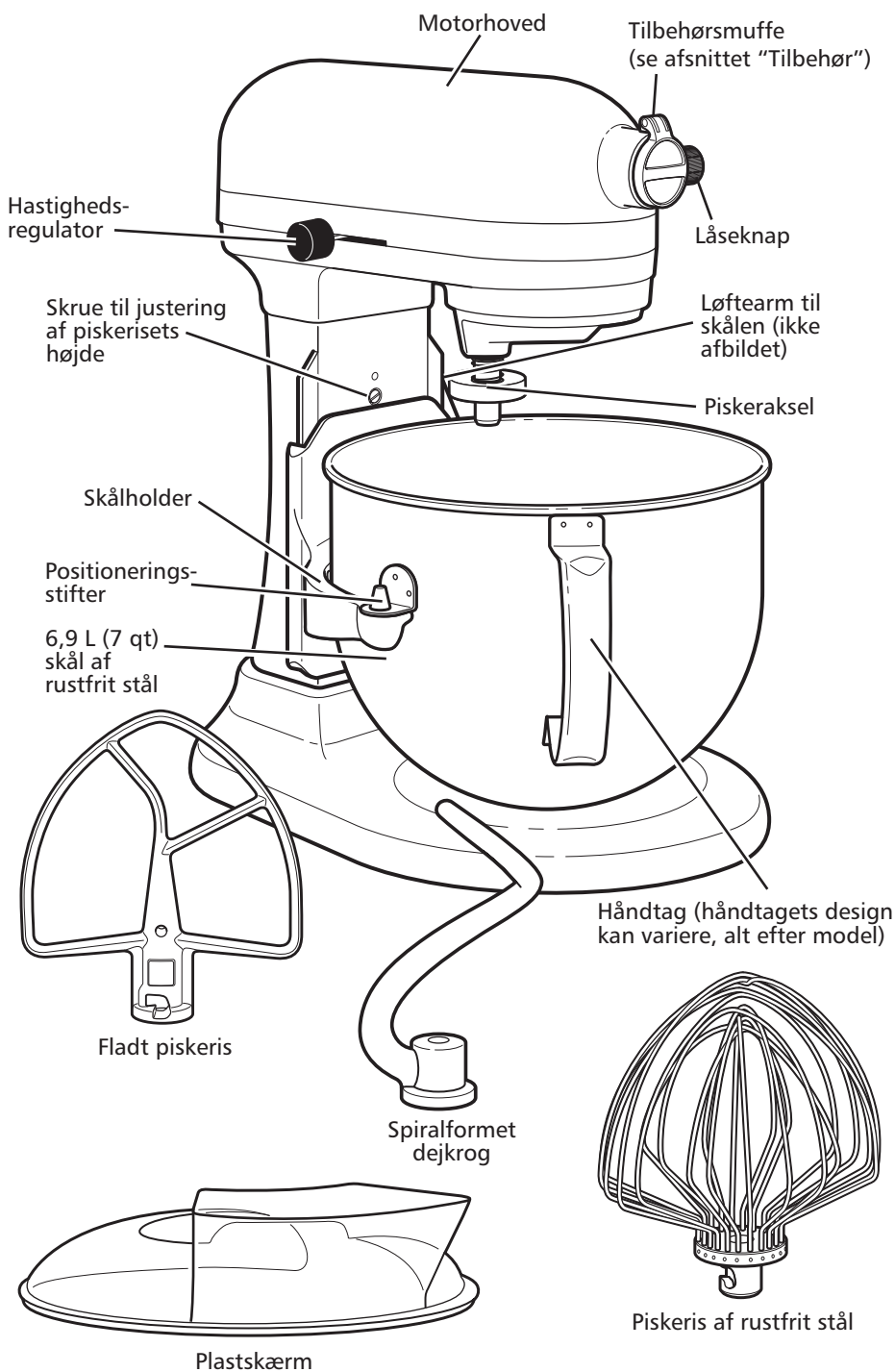
Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig 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 bortskaffes 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, renovationselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.



Samling af din køkkenmaskine med skål-løft

Fastgørelse af den rustfri stålskål

Sæt hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET). Tag stikket ud af stikkontakten. Drej løftearmen til skålen så den vender nedad. Tilpas skålholderne over positioneringsstifterne og tryk skålens bagside nedad, indtil skålens stift låses på plads i låsefjederen. (Fig. 1)

VIGTIGT: Hvis skålen ikke er placeret korrekt, bliver den ustabil og vakler under brugen.

Fig. 1

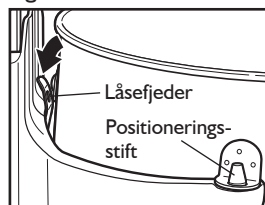
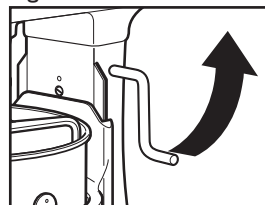


Fig. 2



Sådan løftes den rustfri stålskål til blande-position

Drej løftearmen til skålen mod uret indtil den vender lige opad. (Fig. 2) Skålen skal altid være løftet under piskningen.

Sådan tages den rustfri stålskål af

Sæt hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET). Tag stikket ud af stikkontakten. Drej løftearmen til skålen så den vender nedad. Tag fat i skålens håndtag og løft den lige opad og ud af positioneringsstifterne.

⚠ ADVARSEL

Risiko for kvæstelser

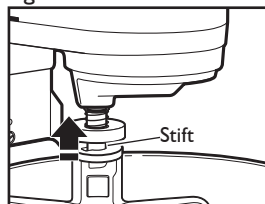
Træk stikket ud af stikkontakten, for du rører ved piskerisene.

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

Sådan fastgøres det flade piskeris, piskeriset af rustfrit stål eller den spiralformede dejkrog.

Sæt hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET). Tag stikket ud af stikkontakten. Sænk skålen ved at dreje løftearmen til skålen nedad. Fastgør piskeriset på piskerakslen og tryk det så langt opad som muligt. Drej piskeriset til højre, således at det sidder fast over tappen på piskerakslen. (Fig.3)

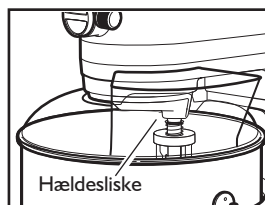
Fig. 3



Sådan tages det flade piskeris, piskeriset af rustfrit stål eller den spiralformede dejkrog af

Sæt hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET). Tag stikket ud af stikkontakten. Sænk skålen ved at dreje løftearmen til skålen nedad. Tryk piskeriset så højt opad som muligt og drej det mod venstre. Træk piskeriset af piskerakslen.

Fig. 4



Sådan sætter du plastskærmen med sliske på køkkenmaskinen

Sæt hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET). Tag stikket ud af stikkontakten. Monter det flade piskeris, den spiralformede dejkrog eller den rustfri stålpiskeris og skålen. Fra fronten af køkkenmaskinen skubbes plastskærmen hen over skålen, indtil den er centreret. Skærmens nederste kant skal passe ind i skålen. (Fig. 4)

Sådan bruger du plastskærmen med sliske

For at opnå det bedste resultat drejes skærmen så motorhovedet dækker "hullet" i skærmen. Hældeslisken vil være lige til højre for tilbehørsmuffen når køkkenmaskinen vender mod dig. Hæld ingredienserne i skålen via slisken.

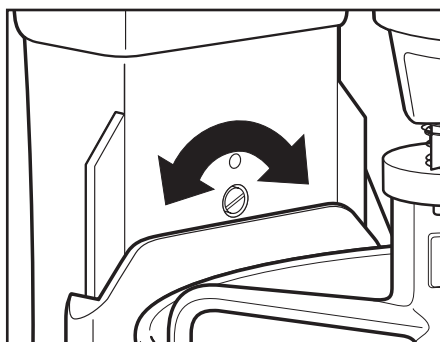
Tilpasning af piskerisets afstand til skålen

Køkkenmaskinen 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 nemt indstilles således:

1. Sæt hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET).
2. Tag stikket ud af stikkontakten.
3. Sænk skålen til laveste position.
4. Drej justeringsskruen til piskerhøjden (A) en smule mod uret (mod venstre) for at hæve det flade piskeris, eller med uret (mod højre) for at sænke det.
5. Juster det flade piskeris således, at det lige netop går fri af skålens bund. Hvis skruen drejes for meget, kan det ske, at løftearmen til skålen ikke fastlåses i den korrekte position.

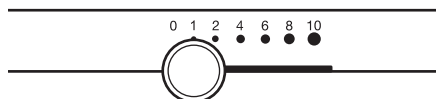
BEMÆRK: Det flade piskeris må ikke røre ved skålens bund eller side, når det er korrekt indstillet. Såfremt det flade piskeris eller det rustfri ståliskeris er indstillet, så de rører skålens bund, kan belægningen på det flade piskeris blive slidt af (for piskeris med belægning), eller metaltrådene på det rustfri ståliskeris kan blive slidt.

I visse tilfælde kan det være nødvendigt at skrabe skålens sider af, uanset piskerisets indstilling. Køkkenmaskinen skal stoppes for at skrabe skålen, i modsat fald kan køkkenmaskinen ødelægges.



Oversigt over hastigheder - køkkenmaskiner med 10 hastigheder

Alle hastighedsindstillingerne har Soft Start-funktion, som automatisk starter køkkenmaskinen ved en lavere hastighed for at forhindre stænk og "melskyer" ved opstart, og som derefter hurtigt øger hastigheden i henhold til indstillingen.



Hastighed	Anvendes til	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 blanding, æltning		Bruges til langsom blanding, mosning og hurtigere omrøring. Bruges til blanding og æltning af tunge gærdeje og desserter, til den første mosning af kartofler og andre grøntsager, tilsætning af fedtstof til mel, omrøring af tynde eller sprøjtede deje.
4	Blanding, piskning		Bruges til omrøring af mellemtunge deje, som f.eks. småkager. Bruges til at blande sukker og fedtstof og til tilsætning af sukker til æggehvider, der skal bruges til marengs. Middel hastighed til kageblandinger.
6	Piskning af flødeskum		Bruges til mellemhurtig omrøring (af fløde) eller piskning. Bruges til at færdiggrøre kagedeje, doughnutdeje og andre deje. Høj hastighed til kagedeje.
8-10	Hurtig omrøring, piskning, hurtig piskning		Til piskning af flødeskum, æggehvider og glasurer. Til piskning af små mængder fløde, æggehvider eller den afsluttende piskning af kartoffelmos.

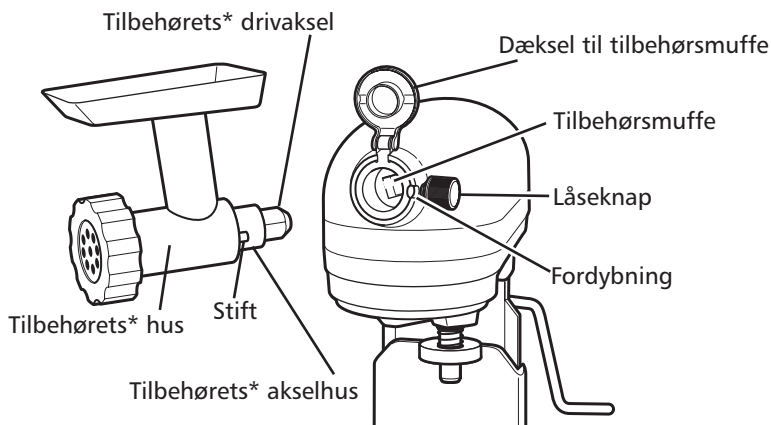
BEMÆRK: Indstil hastigheden på 2 ved blanding og æltning af gærdej. Hvis køkkenmaskinen indstilles på hastigheder, der er højere end de anbefalede, er der stor risiko for, at maskinen bliver beskadiget. Den spiralformede PowerKnead dejkrog ælter de fleste dejtper effektivt i løbet af 4 minutter.

Kapacitetsdiagram

	6,9 L skål
Mel	2 til 2,2 kg
Brød	8 brød á 450 g
Småkager/kiks	160 stk.
Kartoffelmos	3,6 kg

Generelle oplysninger

KitchenAid™ tilbehør (ekstraudstyr) er designet til at holde i mange år. Tilbehørsakslen og -muffen er firkantede for at forhindre tilbehøret i at glide af, når køkkenmaskinen arbejder. Muffen og akselhuset er koniske for at sikre, at der ikke opstår slør, selv efter mange års brug. KitchenAid™ tilbehøret kræver ikke nogen ekstra el-tilslutning, tilslutningen er indbygget.



* Ekstraudstyr, medfølger ikke til køkkenmaskinen.

Vedligeholdelse og rengøring

Skålen af rustfrit stål, det flade piskeris, piskeren af rustfrit stål og den spiralformede dejkrog kan vaskes i opvaskemaskinen. De kan også vaskes grundigt i almindeligt varmt opvaskevand og derefter skylles omhyggeligt inden aftørring. Opbevar ikke tilbehør på køkkenmaskinens drivaksel.

⚠ ADVARSEL

FARE FOR ELEKTRISK STØD

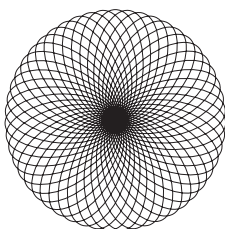
HUSK ALTID AT TRÆKKE STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN FØR RENGØRING FOR AT UNDGÅ FAREN FOR ELEKTRISK STØD.

Tør køkkenmaskinen af med en fugtig klud. **KØKKENMASKINEN MÅ IKKE NEDSÆNKES I VAND.** Tør jævnligt piskerakslen af, og fjern eventuelle ophobede rester.

Tilbehør	Belagt metal	Rustfrit stål
	Sølvbelagte metalpiskere og dejkroge kan vaskes i opvaskemaskinen. (Fås til model 5KSM7591)	Piskeris af rustfrit stål og dejkroge kan vaskes i opvaskemaskinen. (Fås til model 5KSM7580)
	Ikke relevant	Elliptiske piskeris med 11 metalråde af rustfrit stål kan vaskes i opvaskemaskinen. (Fås til model 5KSM7580 og 5KSM7591)
	Ikke relevant	Alle metalskåle er af rustfrit stål og kan vaskes i opvaskemaskinen. (Fås til alle modeller med skål-løft)

Planetariske røremaskine-bevægelser

Når køkkenmaskinen er i brug, bevæger det flade piskeris sig rundt i den stationære skål, mens den samtidig drejer om sin egen akse i modsat retning. Illustrationen viser det mønster, piskeren bevæger sig rundt i skålen i.



Model 5KSM7580 og 5KSM7591 bruger 500 watt og en jævnstrømsmotor. Det er en støjsvag og særdeles effektiv motor, kombineret med et transmissionssystem med direkte drev som giver mulighed for at køre med 1,3 hk ved spidseffekt (motorudgangseffekt), med et hurtigt og fremragende blandingsresultat, selv ved tung dej.

Blandingstid

KitchenAid™ køkkenmaskinen 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 omrøringsstid. Se afsnittet "Oversigt over hastigheder".

Brug af køkkenmaskinen

⚠ ADVARSEL

RISIKO FOR PERSONSKADE

Forsøg ikke at skrabe skålen mens køkkenmaskinen arbejder for at undgå personskade og at beskadige køkkenmaskinen. Sluk for køkkenmaskinen. Hvis skraberen eller en anden genstand falder ned i skålen, skal motoren SLUKKES, før de fjernes.

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

Køkkenmaskinen kan blive varm under brugen. Ved kraftige belastninger under længerevarende omrøring kan det være ubehageligt at røre ved køkkenmaskinens øverste del. Dette er normalt.

Blandingstips

Tilsætning af ingredienser

Tilsæt altid ingredienserne så tæt ved skålens kant som muligt og ikke direkte ind i det roterende piskeris. Hædeslisen gør det nemmere at tilsætte ingredienser. Brug hastighed 1, indtil ingredienserne er blandet sammen. Skift derefter trinvis til den ønskede hastighed.

Tilsætning af nødder, rosiner eller kandiseret frugt

Se individuelle opskrifter for vejledning om tilsætning af disse ingredienser. Generelt bør faste ingredienser røres i dejen i de allersidste sekunder af omrøringen ved 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

BEMÆRK: Hvis ingredienserne i bunden af skålen ikke blandes korrekt, når piskeriset ikke tilstrækkeligt langt ned i skålen. Se afsnittet "Klargøring af din køkkenmaskine".

Tips til piskning af æggehvider

Hæld æggehviderne (med stuetemperatur) i en ren, tør skål. Fastgør skålen af rustfrit stål og stålviskeren på køkkenmaskinen. For at undgå, at æggehvidemassen sprøjter ud over skålen under piskningen, øges hastigheden trinvis, indtil den ønskede hastighed er nået. Se oversigten nedenfor.

MÆNGDE

1 æggehvide..... GRADVIST til 10
2-4 æggehvider..... GRADVIST til 8
6 eller flere æggehvider... GRADVIST til 8

Piskestadier

KitchenAid™ køkkenmaskinen pisker æggehvider meget hurtigt. Husk derfor at undgå at piske for længe. Nedenfor kan du se stadierne i piskeprocessen.



Skummende

Store, uregelmæssige luftbobler.

Begynder at holde formen

Luftboblerne er fine og kompakte; æggehvidemassen er hvid.



Blød top

Spidserne på toppene vælter, når den rustfrie stålvisker fjernes.



Næsten stive

Der dannes spidse toppe, når den rustfrie stålvisker fjernes, men æggehviderne er stadig bløde.

Stive, men ikke tørre

Der dannes spidse, stive toppe, når den rustfrie stålvisker fjernes. Æggehviderne har en ensartet skinnende farve.

Stive og tørre

Der dannes spidse, stive toppe, når den rustfrie stålvisker fjernes. Æggehviderne har en uensartet farve og skinner ikke.

Tips til piskning af flødeskum

Hæld fløden i den afkølede skål. Fastgør skålen af rustfrit stål og stålviskeren på køkkenmaskinen. For at undgå, at fløden sprøjter ud over skålen under piskningen, øges hastigheden trinvis, indtil den ønskede hastighed er nået. Se oversigten nedenfor.

MÆNGDE

50-200 ml..... GRADVIST til 10
Mere end 200 ml..... GRADVIST til 8

HASTIGHED

Piskestadier

Hold godt øje med fløden under piskningen. KitchenAid™ køkkenmaskinen pisker så hurtigt, at der kun er et par sekunder mellem piskestadierne. Hold øje med følgende kendetegn:

Begynder at blive tyk

Fløden er tyk og cremeagtig.

Holder formen

Fløden danner bløde spidser, når den rustfrie stålvisker fjernes. Fløden kan blandes i andre ingredienser ved tilberedning af desserter og saucer.



Stiv

Fløden danner stive, spidse toppe, når den rustfrie stålvisker fjernes. Bruges til pynt af kager og desserter eller som fyld i flødekager.

Tips til brødlavning

At lave brød med en køkkenmaskine er helt anderledes end at lave brød med hånden. Derfor kræver det nogen øvelse, før du er helt fortrolig med den nye proces. For at gøre det nemmere for dig, tilbyder vi disse tips for at hjælpe dig med at blive vant til at lave brød med KitchenAid™.

- BRUG ALTID den spiralformede PowerKnead dejkrog til blanding og æltning af gærdej.
- Indstil hastigheden på 2 ved blanding og æltning af gærdej. Hvis du bruger en anden hastighed til tung dej kan dette bevirke, at køkkenmaskinen stopper med at røre for at begrænse en beskadigelse af køkkenmaskinen. Dette er normalt. Hvis dette sker, drejes hastighedsregulatoren til off (sluk) og derefter tilbage til on (tænd) ved en lavere hastighed.
- Brug et sukker- eller et andet køkken-termometer til at sikre, at væsken har den temperatur, der er angivet i opskriften. Væske med en højere temperatur kan ødelægge gæren, mens væske med en lavere temperatur vil forsinke gærens hævnning.
- Opvarm alle ingredienser til stuetemperatur for at sikre, at dejen hæver korrekt. Hvis gæren skal opløses i skålen, skal skålen altid varmes først ved at skylle den med varmt vand for at undgå en afkøling af væsken.
- Lad brødet hæve et varmt sted, 26°C til 29°C, hvor der ikke er træk, medmindre andet er angivet i opskriften.
- Hævetiden kan variere, alt efter opskrift samt temperatur og fugtighed i dit køkken. Dejen er hævet til det dobbelte når du trykker fingrene let og hurtigt ned i dejen og fordybningen bliver der.
- De fleste brødotskrifter angiver hvor meget mel, der skal bruges. Der er tilsat nok mel når dejen begynder at "rense" skålens sider. Hvis dejen er klæbrig eller fugtigheden er høj, tilsættes langsomt mere mel, ca. 60 g (1/2 kop) ad gangen, den anbefalede mængde mel bør dog ikke overskrides. Ælt dejen hver gang der tilsættes mel, indtil melet er æltet helt ind i dejen. Hvis der er tilsat for meget mel, vil det resultere i et tørt brød.
- Når brødet er færdigt, bør gærbrød og boller have en dyb gylden farve. Andre tests for at konstatere, om brødet er færdigt, er: Brødet "trækker væk" fra bageformens sider, og hvis man banker let på toppen af brødet, lyder det hult. Vend omgående brød og boller ud på en rist efter bagningen for at undgå, at de bliver svampet.

Når du har brug for hjælp



ADVARSEL

Fare for elektrisk stød

Træk stikket ud af stikkontakten før vedligeholdelse.

I modsat fald, kan dette resultere i livsfarlige kvæstelser eller elektrisk stød.

Læs følgende, inden du kontakter et servicecenter:

1. Køkkenmaskinen kan blive varm under brug. Ved tunge blandinger og længerevarende omrøring kan det være ubehageligt at røre ved køkkenmaskinens øverste del. Dette er normalt.

2. Køkkenmaskinen 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 køkkenmaskinen standses. Se afsnittet "Klargøring af din køkkenmaskine".

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

- Er køkkenmaskinen tilsluttet en stikkontakt?
- Sikre dig at stikkontakten virker? Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre, at det er tilsluttet.
- Sluk for køkkenmaskinen i 10-15 sekunder, og tænd derefter igen. Hvis køkkenmaskinen stadig ikke starter, kan du lade den afkøle i en halv time, inden du tænder den igen.
- Se afsnittet "Servicecentre", hvis problemet ikke skyldes nogen af ovenstående punkter.

Garanti på køkkenmaskinen KitchenAid™ (husholdningsbrug)

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Australien og New Zealand: For Artisan™ Mixer 5KSM7580: Fem års fuld garanti fra købsdatoen. For Heavy Duty Mixer 5KSM7591: To års fuld garanti fra købsdatoen.	Reservedele og arbejdsomkostninger til reparationer af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, når køkkenmaskinen er anvendt til andre formål end almindelig madlavning. 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 INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Alt 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

Tel: 98 18 89 12

www.cjhvidevareservice.dk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11
2600 GLOSTRUP

Tlf: 70 20 52 22

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registreret varemærke tilhørende KitchenAid, USA.

™ Varemærke tilhørende KitchenAid, U.S.A.

Køkkenmaskinens design er et beskyttet varemærke tilhørende KitchenAid, USA.

© 2011. Alle rettigheder forbeholdes.

Specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.