

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

Veiledning

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

Modell 5KSM7580

Modell 5KSM7591

Innehållsförteckning

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Viktiga säkerhetsföreskrifter	115
Elektriska krav	116
Avfallshantering av elmaterial	116

DELAR OCH FUNKTIONER

117

MONTERING AV DIN KÖKSMASKIN

118

Montering av din Köksmaskin med skål på hävarm	118
Justering av avståndet mellan visp och skål	119

ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

Guide för hastighetsinställning - Köksmaskin med 10 hastigheter	120
---	-----

TILLBEHÖR

121

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

121

TIPS FÖR BRA RESULTAT

Planetarisk blandningsfunktion	122
Blandningstid	122
Användning av köksmaskinen	122
Blandningstips	122
Blandningstips för äggvitor	123
Blandningstips för vispgräddde	123
Tips för att baka bröd	124

SERVICE OCH GARANTI

När du behöver Service	125
Garanti för KitchenAid™ Köksmaskin med skål på hävarm (hushållsbruk)	125
Servicecenter	126
Kundtjänst	126

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi har lagt in flera säkerhetsföreskrifter i manualen och på din produkt.

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

Den uppmärksammar dig på eventuella risker som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden finns att hitta efter varningssymboler som innehåller antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

! FARA

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte omedelbart följer instruktionerna.

! VARNING

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte följer instruktionerna.

Alla säkerhetsanvisningar kommer att tala om den eventuella risken för dig, tala om hur risken för skada kan minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska anordningar ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas, bland annat följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. För att undvika elektriska stötar, placera inte Köksmaskinen i vatten eller i andra vätskor.
3. Apparaten får endast användas av barn under överinseende av vuxen.
4. Dra ut Köksmaskinens stickkontakt när maskinen inte används, innan delar monteras eller tas bort samt före rengöring.
5. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår, kläder liksom degskrapor och andra tillbehör utom räckhåll för vispen när den används för att minska risken för personskador och/eller skador på Köksmaskinen.
6. Använd inte köksmaskinen om sladden eller kontakten är skadad eller efter att fel uppstått på köksmaskinen eller om den tappats eller skadats på annat sätt. Lämna in den till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid® kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
8. Använd inte köksmaskinen utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
10. Ta bort flatblandaren, ballongvispen och degkroken från Köksmaskinen före diskning.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER
DENNA PRODUKT ÄR ENDAST AVSEDD
FÖR HUSHÅLLSANVÄNDNING.

Elektriska krav

VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

Om inte dessa anvisningar följs
kan detta ge upphov till dödsfall,
brand eller elektriska stötar.

Spänning: 220-240 A.C.

Hertz: 50/60 Hz

OBS! Märkeffekten för din Köksmaskin trycks på serieplattan, placerad under din Köksmaskin.

Använd inte förlängningssladd. Låt behörig elektriker eller servicepersonal installera ett eluttag nära köksmaskinen om sladden är för kort.

Märkeffekten avser användning med det tillbehör som kräver mest effekt. Andra rekommenderade tillbehör kan kräva betydligt lägre effekt.

OBS! Denna apparat är försedd med en nätsladd av Y-typ. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller av dess servicerepresentant för att faror ska undvikas

Avfallshantering av elmaterial

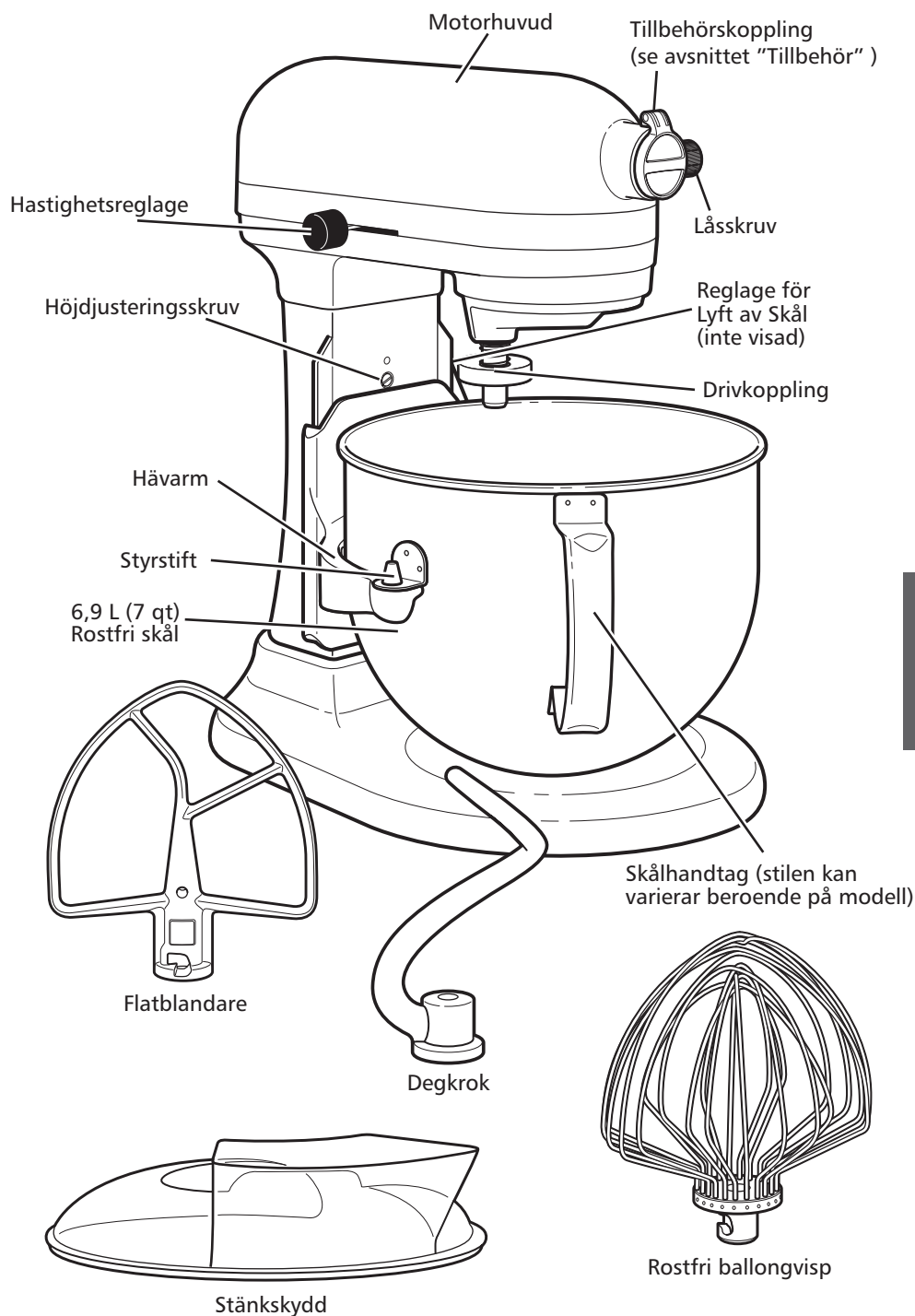
Den här produkten är märkt enligt EG-direktivet 2002/96/EC rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en uppsamlingsplats avsedd för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Avfallshanteringen måste göras enligt lokala miljöföreskrifter.

Mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du få från lokala myndigheter, avfallsentreprenör eller från butiken där du köpte produkten.



Montering av Köksmaskin med skål på hävarm

För att fästa den rostfria skålen

Sätt hastighetsreglaget till "0" (Avstängd). Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen. Sätt skålens lyftreglage i den nedre positionen genom att rotera reglaget medsols ett halvt varv.

VIKTIGT: Tvinga aldrig lyftreglaget framåt. Ovarsam hantering kan skada mekanismen. För att sänka skålen: rotera reglaget medsols ett halvt varv.

För att lyfta skålen: rotera reglaget motsols ett halvt varv.

Placera skålens fästen över styrstiften och tryck ner på skålens bakre del tills dess Spärrknopp fäster i fjäderhaken. (Fig. 1)

VIKTIGT: Om skålen inte säkert fästs på plats, är den instabil och kan vingla under användningen.

Fig. 1

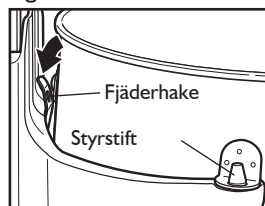
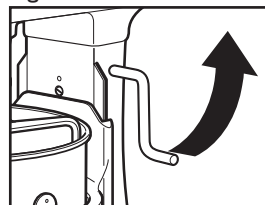


Fig. 2



För att höja den rostfria skålen till vispningsposition

Rotera Reglaget för att lyfta Skålen motsols till positionen rakt upp. (Fig. 2) Skålen alltid måste vara i den upphöjda positionen när blandning sker.

För att ta bort den rostfria skålen

Sätt hastighetsreglaget till "0" (Avstängd). Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen. Sätt skålens lyftreglage i nedre positionen. Ta tag i skålhandtaget och lyft rakt upp och av styrstiften.

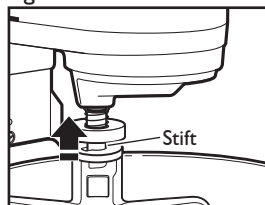
! VARNING

Risk för personskada

Dra ur köksmaskinens sladd innan visparna berörs.

Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.

Fig. 3



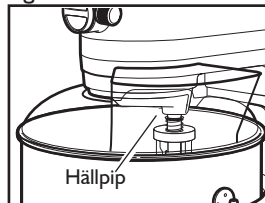
Montering av Flatblandare, ballongvisp eller degkrok.

Sätt hastighetsreglaget till "0" (Avstängd). Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen. Sänk skålen genom att föra skålens lyftreglage nedåt. Sätt på vispen på axeln och tryck uppåt så långt som möjligt. Vrid vispen till höger, haka fast den på stiftet på drivkopplingen. (Fig.3)

För att ta bort Flatblandare, ballongvisp eller degkrok.

Sätt hastighetsreglaget till "0" (Avstängd). Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen. Sänk skålen genom att rotera skålens lyftreglage nedåt. Tryck vispen uppåt så långt som möjligt och vrid åt vänster. Dra bort vispen från drivkopplingen.

Fig. 4



Montering av stänkskydd

Sätt hastighetsreglaget till "0" (Avstängd). Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen. Montera flatblandare, degkrok eller ballongvisp och skål. Från framsidan av köksmaskinen, för stänkskyddet över skålen tills dess den är centrerad. Nederkanten på stänkskyddet ska passa inuti skålen. (Fig. 4)

Användning av stänkskydd

För bästa resultat, vrid stänkskyddet så att motorhuvudet täcker den U-formade luckan i skyddet. Hållpipen ska vara precis till höger om Tillbehörskopplingen när du står vänd mot köksmaskinen. Håll ingredienserna i skålen via Hållpipen.

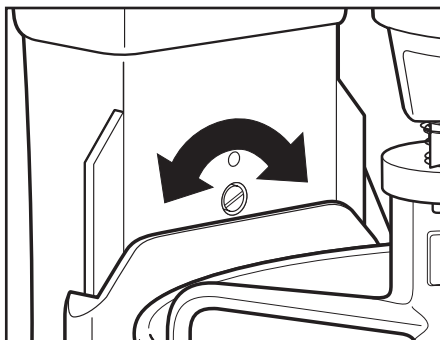
Justering av avståndet mellan visp och skål

Din köksmaskin är fabriksinställd så att flatblandaren nätt och jämt snuddar vid skålens botten. Om flatblandaren av någon orsak slår i skålens botten eller är för långt ifrån skålen så är det enkelt att justera avståndet.

1. Sätt hastighetsreglaget till "0" (Avstängd).
2. Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen.
3. Sänk skålen till den lägre positionen.
4. Vrid Höjdjusteringsskruven (A) lätt moturs (åt vänster) för att lyfta flatblandaren och medurs (åt höger) för att sänka flatblandaren.
5. Gör justeringen så att flatblandaren precis går fri från skålens insida. Om du skruvar för långt, så kan inte skålens lyftreglage låsas i avsett läge.

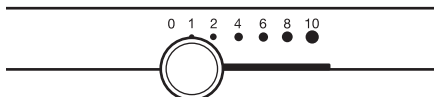
OBS! När Flatblandaren är korrekt inställd så ska den inte slå i skålens botten eller sidor. Om flatblandaren eller ballongvispen är så nära att den slår i skålens botten så kan eventuell beläggning på flatblandaren (för belagda vispar) eller den ballongvispen slitas ut.

Att skrapa sidorna på skålen kanske är nödvändigt under vissa villkor oavsett anpassningen av vispen. Köksmaskinen måste stoppas för att skrapa skålen annars kan köksmaskinen skadas.



Hastighetsinställning -köksmaskin med 10 hastigheter

Alla hastigheter har funktionen Soft Start™ som automatiskt startar köksmaskinen vid en lägre hastighet för att förhindra att ingredienserna stänker ut och att "mjölpuffar" uppstår vid starten, sedan ökar hastigheten snabbt till inställd hastighet för optimal prestanda.



Hastighet	Används för	Tillbehör	Beskrivning
1	Omrörning		För långsam omrörning, inblandning, mosning, uppstart av alla uppgifter. Används för att tillsätta mjöl och torra ingredienser till smeten och för att tillsätta vätskor till torra ingredienser. Använd inte hastighet 1 för att blanda eller för att knåda jäsdeg.
2	Långsam blandning, Knådning	 	För långsam blandning, mosning, snabbare omrörning. Används för att blanda och knåda jäsdeg, tjocka smetar och godis, börja mosa potatis eller grönsaker, blanda matfett i mjöl, blanda tunna eller stänkande smetar.
4	Blandning, Långsam Vispning	 	För blandning av halvtjocka smetar, såsom kaksmet. Används för att blanda socker och matfett och för att tillsätta socker till äggvitor för att göra maränger. Medelhastighet för kakmixar.
6	Långsam Vispning, Gräddsättning	 	För medelsnabb vispning (gräddsättning) eller snabb vispning. Används för slutbearbetning av kakmixar, munksmet och andra smetar. Hög hastighet för kakmixar.
8-10	Snabb Vispning, Vispning, Hård Vispning		För vispgrädde, äggvitor och kokta glasyrer. För vispning av små mängder grädde, äggvitor eller för slutvispning av potatismos.

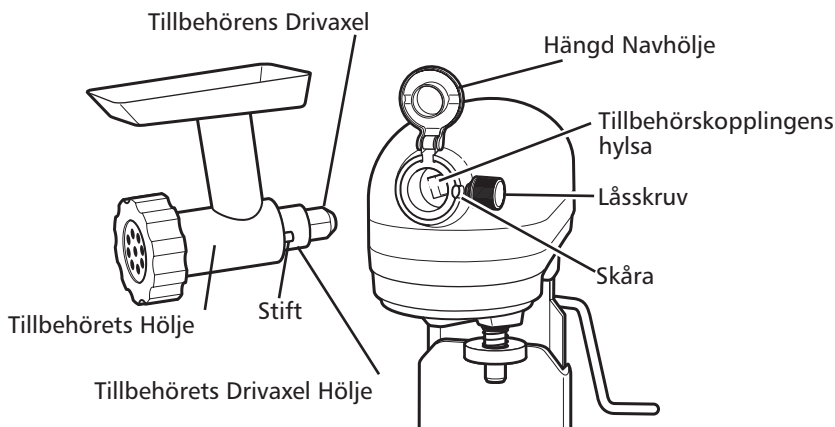
OBS! Använd hastighet 2 för att blanda och knåda jäsdeg. Användning av andra hastigheter kan innebära stor risk för fel på köksmaskinen. PowerKnead degkroken knådar effektivt de flesta jästdeg inom 4 minuter.

Kapacitetsdiagram

	6,9 L Skål
Mjöl	2 till 2,2 kg
Bröd	8 bröd á 450 g
Småkakor/Kex	160 bitar
Potatismos	3,6 kg

Allmän information

KitchenAid™ andra Tillbehör är konstruerade för att garantera en lång livslängd. Tillbehörens drivaxel och Tillbehörskopplingen har en fyrkantig form för att eliminera alla möjligheter till slirning vid överföring av kraft till tillbehören. Nav- och axelhus är avsmalnande för att säkerställa god passning även efter lång användning och slitage. KitchenAid™ Tillbehören till köksmaskinen behöver inga extra drivenheter för att användas, drivenheten är inbyggd i dem.



* Extra Tillbehör, inte del av köksmaskinen.

Skötsel och rengöring

Rostfri skål, flatblandare, ballongvisp och degkrok kan diskas i diskmaskin. Eller, rengör dem grundligt i hett diskvatten och skölj av dem fullständigt innan de får torka. Förvara inte vispar på axeln.

⚠ VARNING

RISK FÖR ELEKTRISKA STÖTAR

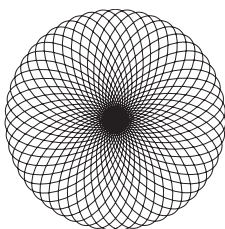
**KOPPLA ALLTID BORT
KÖKSMASKINEN INNAN
RENGÖRING FÖR ATT UNDVIKA
MÖJLIG ELEKTRISK STÖT.**

Torka av köksmaskinen med en mjuk, fuktig trasa. **SÄNK INTE NER DEN I VATTEN.** Torka ofta av vispaxeln för att ta bort alla rester som kan ansamlas.

Tillbehör	BELAGD METALL	Rostfritt stål
	Silverbelagda metallvispar och degkrok kan maskindiskas. (Tillgänglig på 5KSM7591 modellen)	Silverbelagda metallvispar och degkrok kan maskindiskas. (Tillgänglig på 5KSM7580 modellen)
	Ej tillämplig	11-Elliptiska Ballongvispar av rostfritt stål kan maskindiskas. (Tillgängliga på 5KSM7580 och 5KSM7591 modeller)
	Ej tillämplig	Alla metallskålar är av rostfritt stål och kan maskindiskas. (Tillgängliga på alla modeller med skål på hävarm.)

Planetarisk blandningsfunktion

Under drift rör sig flatblandaren runt i den fasta skålen och roterar samtidigt åt andra hållet runt sin egen axel. I diagrammet visas hela det område som vispen täcker under drift.



5KSM7580 och 5KSM759I modeller är är definierade som 500 Watt och använder en direkt driven motor. Det är en tyst och mycket effektiv motor, som kombineras med ett direkt drivet överföringssystem: som gör det möjligt att driva 1,3 Hk vid toppeffekt (uteffekt), vilket gör det möjliggör ett snabbt och enastående resultat även med tung deg.

Blandningstid

Köksmaskinen KitchenAid®™ blandar snabbare och noggrannare än de flesta andra elektriska blandare. Därför måste blandningstiden i de flesta recept minskas för att förhindra alltför hård blandning.

För att hjälpa till att åstadkomma den ideala blandningstiden, se på smeten eller degen och sluta blanda när den har den konsistens som står i receptet som till exempel "smidig och krämig". För att välja de bästa blandningsfarterna, använd avsnittet "Fart Kontroll Guiden".

Användning av köksmaskinen

! VARNING

RISK FÖR PERSONSKADA

För att undvika personskada och skada till vispen, försök inte att skrapa skålen medan köksmaskinen arbetar; stäng av köksmaskinen. Om skrapan eller något annat objekt ramlar ner i skålen, STÄNG AV motorn först innan du tar bort föremålet.

Skålen och vispen är konstruerade för att blanda ordentligt utan att kräva ständig skrapning. Skrapning av skålen en eller två gånger under blandning räcker oftast.

Köksmaskinen kan bli varm under drift. Under tungt arbete med långa blandningstider kan det vara obehagligt att röra maskinens överdel. Detta är normalt.

Blandningstips

Tillsättning av ingredienser

Tillsätt alltid ingredienserna så nära skålens kant som möjligt, inte direkt på den rörliga vispen. Tillsättningsrännan bör användas för att förenkla tillsättandet av ingredienserna. Använd hastighet 1 tills ingredienserna har blandat sig. Öka sedan gradvis till önskad hastighet.

Tillsättning av nötter, russin och torkad frukt

Följ de individuella receptens riktlinjer på att inkludera dessa ingredienserna. Fasta ingredienser ska blandas i under de sista sekundernas blandning på hastighet 1. Smeten bör vara tillräckligt tjock för att förhindra att frukten eller nöterna sjunker till botten i formen under gräddningen. Klibbiga frukter bör mjölas in för att lättare blandas in i smeten.

Flytande blandningar

Blandningar med stora mängder flytande ingredienser bör blandas vid lägre hastigheter för att undvika stänk. Öka hastigheten först när blandningen har tjocknat.

OBS! Om ingredienserna allra längst ner i skålen inte blandas ordentligt är inte vispen tillräckligt långt ner i skålen. Se avsnittet för "Inställning av din Köksmaskin".

Blandningstips för äggvitor

Lägg de rumstempererade äggvitorna i den rena, torra skålen. Montera skål och ballongvisp. Vrid gradvis upp hastigheten, för att undvika stänk, till önskad hastighet och vispa till önskad nivå. Se diagram nedan.

MÄNGD

1 äggvita..... GRADVIS till 10
2-4 äggvitor..... GRADVIS till 8
6 eller fler äggvitor..... GRADVIS till 8

HASTIGHET

Blandningstips för vispgrädde

Häll kall vispgrädde i en kyld skål. Montera skål och ballongvisp. Vrid gradvis upp hastigheten, för att undvika stänk, till önskad hastighet och vispa till önskad nivå. Se diagram nedan.

MÄNGD

50-200 mL..... GRADVIS till 10
mer än 200 mL..... GRADVIS till 8

HASTIGHET

Vispnivåer

Med köksmaskinen KitchenAid™ vispar man äggvitorna snabbt. Så iakttag skålen noga för att undvika för hård vispning. I denna lista ser man vad man kan förvänta sig.



Skummande

Stora, ojämn luftbubblor.

Börjar hålla formen

Luftbubblorna är små och kompakta, resultatet är vitt.



Mjuka toppar

Spetsarna på toppar faller ner när ballongvispen tas bort.



Nästan stel

Spetsiga toppar bildas när ballongvispen tas bort, men äggvitan är faktiskt mjuk.

Vispnivåer

Titta noga på vispgrädden när du vispar. Eftersom köksmaskinen KitchenAid® vispar så snabbt är det bara några få sekunder mellan de olika vispnivåerna. Försök att se dessa egenskaper:

Börja tjockna

Grädden är tjock och senapsliknande.

Håller formen

Grädden bildar mjuka toppar när ballongvispen tas bort. Den kan läggas mellan andra ingredienser när man gör desserter och såser.



Stel

Grädden står med stela, skarpa toppar när ballongvispen tas bort. Används för garnering på kakor eller desserter eller som fyllning i petit-chouers.

Stel men inte torr

Skarpa, styva toppar bildas när ballongvispen tas bort. Äggvitan har en enhetlig färg och glänsar.

Stel och torr

Skarpa, styva toppar bildas när ballongvispen tas bort. Äggvitan är spräcklig och verkar matt.

Tips för att baka bröd

Att baka bröd med en köksmaskin är alldeles olikt att baka bröd för hand. Därför krävs det lite övning innan du är fullständigt bekväm med den nya processen. För din bekvämlighet erbjuder vi dessa tips för att hjälpa dig att bli van att baka bröd på KitchenAidTM sätt.

- Använder ALLTID degkroken för att blanda och att knåda jäsdeggar.
- Använd hastighet 2 för att blanda och knåda jäsdeggar. Användningen av någon annan fart med tunga degar får kanske köksmaskinen att sluta rotera för att begränsa skada på köksmaskinen. Detta är normalt. Om detta händer, för Hastighetsreglaget till av, och sätt sedan på den till en lägre hastighet.
- Använd en sockertermometer eller annan kökstermometer att försäkra att vätskorna har den temperatur som specificeras i receptet. Vätskor med en högre temperatur kan döda jästen, medan vätskor med lägre temperaturer fördröjer jästtillväxten.
- Värm alla ingredienser till rumstemperatur för att få rätt jäsning av degen. Om jästen skall lösas upp i en skål, värm alltid upp skålen först genom att skölja den med varmt vatten eller undvika att kyla av vätskorna.
- Låt brödet jäsa på en varm plats, 26°C till 29° C, fri från drag, om det inte är annorlunda specificerat i receptet.
- Receptens jästtider kan variera beroende på temperatur och fuktighet i ditt kök. Degen har fördubblat sin volym när fördjupningen kvarstår efter att fingertopparna har pressats lätt och snabbt in i degen.
- De flesta brödrecepten ger ett intervall för den mängd av mjöl som skall användas. Tillräckligt mycket mjöl har lagts till när degen börjar att släppa från sidorna på skålen. Om deg är klabbig eller fuktigheten är hög, tillsätt långsamt mer mjöl, om 60g (1/2 kopp) åt gången men överskrid inte den rekommenderade mängden mjöl. Knåda efter varje tillsats av mjöl tills mjölet har arbetats in fullständigt i degen. Om för mycket mjöl har lagts till, så resulterar detta i en torr limpa.
- Bakningen är klar när de jästa bröden och bullarna är djupt guldbruna i färg. Andra test för att kontrollera att brödet är klart är: Brödet lossar från sidorna av pannan, och knackning på toppen av brödet producerar ett ihåligt ljud. Lägg limporna och bullarna på galler omedelbart efter bakningen för att undvika att de blir mjuka och tunga.

Når du behöver service

! VARNING



Risk för elektriska stötar

Dra ur kontakten före underhåll.

Det föreligger annars risk för elektriska stötar eller livsfara.

Var vänlig och läs följande innan du ringer ditt servicecenter.

1. Köksmaskinen kan bli varm under drift. Under tungt arbete med långa blandningstider kan det vara obehagligt att röra maskinens överdel. Detta är normalt.

2. Köksmaskinen kan avge en stickande lukt, särskilt när den är ny. Detta är vanligt för elektriska motorer.
3. Stanna köksmaskinen om flatblandaren slår i skålen. Se avsnittet för "Inställning av din Köksmaskin".

Om det blir fel på köksmaskinen eller om den inte fungerar kontrolleras följande:

- Sitter köksmaskinens kontakt i uttaget?
- Är säkringen för köksmaskinens uttag hel? Se till att kretsens huvudbrytare är tillslagen, om sådan finns.
- Stäng av köksmaskinen under 10 till 15 sekunder och sätt sedan på den igen. Om köksmaskinen fortfarande inte startar låter du den svalna under 30 minuter innan du sätter på den igen.
- Om problemet inte beror på någon av ovanstående saker, se avsnittet för "Servicecenter".

Garanti för KitchenAid™ Köksmaskin med skål på hävarm (hushållsbruk)

Garantins längd:	KitchenAid kommer att stå för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Australien och Nya Zeeland: Artisan™ Köksmaskin 5KSM7580: 5 ÅRS FULL GARANTI räknat från inköpsdatum. För Heavy Duty Köksmaskin 5KSM7591: Ett års full garanti från inköpsdatum.	Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer om köksmaskinen används för andra ändamål än normal matberedning. B. Skador orsakade av olyckshändelse, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/ användning som inte skett i enlighet med lokala elföreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Servicecenter

All service bör skötas lokalt av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter. Kontakta återförsäljaren för enheten för att få namnet på närmaste auktoriserade KitchenAid servicecenter.

El & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Caricon Electric
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
0700-906591

Rakspecialisten
Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

Kundtjänst

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

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registrerat varumärke för KitchenAid, USA
™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.

Formen på Köksmaskinen är ett varumärke för KitchenAid, USA

© 2011. Alla rättigheter förbehålls.

Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande.