

# KitchenAid

## 6.9 L PROFESSIONAL BOWL-LIFT STAND MIXER

Original Instructions

## KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9 L SCHÜSSEL FÜR DEN GEWERBLICHEN EINSATZ

Originalanleitungen

## ROBOT SUR SOCLE PROFESSIONNEL À BOL RELEVABLE DE 6,9 L

Instructions d'origine

## ROBOT DA CUCINA PROFESSIONALE CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L

Istruzioni originali

## 6,9 L PROFESSIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM

Originele instructies

## BATIDORA PROFESIONAL DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L

Instrucciones originales

## BATEDEIRA PROFISSIONAL COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L

Intruções originais

## ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L

Αρχικές οδηγίες

## 6,9 L PROFESSIONELL KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM

Originalinstruktioner

## 6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN

Originale instruksjoner

## 6,9 L AMMATTIKÄYTTÖÖN TARKOITETTU YLEISKONE

Alkuperäiset ohjeet

## 6,9 L PROFESSIONEL KØKKENMASKINE MED SKÅLLØFT

Originale Instruktioner

## 6,9 L BORDHRÆRIVÉL MED LYFTANLEGRI SKÁL FYRIR FAGFÓLK

Upphaflegar leiðbeiningar

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л

Оригинальные инструкции

## PROFESJONALNY MIKSER STOJĄCY Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ 6,9 L

Oryginalna instrukcja

## PROFESIONÁLNÍ KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6.9 L

Originální pokyny

## PROFESIONÁLNY KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L

Originálne pokyny

## MIXER PROFESIONAL CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L

Instrucţiuni originale

## ПРОФЕСИОНАЛЕН КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА С ВМЕСТИМОСТ 6,9 L

Оригинални инструкции

Model 5KSM7990\*

# Содержание

<b>ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ</b>	
Меры предосторожности .....	198
Требования к электропитанию.....	199
Утилизация электрических отходов .....	199
<b>ЧАСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ</b> .....	200
<b>НАЛАДКА ВАШЕГО СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА</b>	
Сборка вашего стационарного миксера.....	201
Расстояние между взбивалкой и стенками чаши .....	203
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА</b>	
Использование насадок миксера KitchenAid .....	203
Руководство для регулировки частоты вращения - стационарные миксеры с 10 скоростями .....	204
<b>УХОД И ОЧИСТКА</b> .....	205
<b>ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ</b>	
Способ смешивания по планетарному принципу .....	206
Время смешивания .....	206
Использование миксера.....	206
Советы по смешиванию .....	206
<b>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ</b>	
Если требуется ремонт .....	207
Профессиональный стационарный миксер со съемной чашей KitchenAid Гарантийные обязательства .....	207
Центры обслуживания .....	208
Обслуживание клиентов .....	208

## Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:

 **ОПАСНОСТЬ**

Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если немедленно не последуете инструкциям.

 **ВНИМАНИЕ**

Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если не последуете инструкциям.

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

## Меры предосторожности

**Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или повреждений при использовании миксера необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:**

1. Прочтите все инструкции.
2. Во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость.
3. Не позволяйте детям использовать миксер или играть с ним.
4. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой.
5. Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями.
6. Не используйте миксер с повреждённым шнуром питания или после падения прибора, или какого-либо повреждения.
7. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
8. Не использовать вне помещения.
9. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими предметами.
10. Удаляйте плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём.
11. Данное устройство не предназначено для использования лицами (в т.ч. детьми) с пониженной остротой органов чувств или пониженными умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они используют устройство под наблюдением или руководством лица, отвечающего за их безопасность.

**СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО**  
ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО  
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

## Требования к электропитанию


ВНИМАНИЕ



**Опасность поражения электрическим током**

**Подключите к заземленной розетке.**

**Не удаляйте заземляющий электрод.**

**Не используйте адаптер.**

**Не используйте удлинитель.**

**Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.**

Вольт: 220-240 А.С.

Герц: 50/60 Гц

Мощность: 325 Вт, рекомендуемое время работы: 1-30 минут с рабочим циклом 10 мин. ВКЛ. / 15 мин. ВЫКЛ.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Данные о номинальной мощности вашего миксера указаны на табличке с серийным номером, которая находится в нижней части прибора.

Не используйте удлинитель. Если шнур питания слишком короткий, необходимо установить розетку возле прибора. Обратитесь к квалифицированному электрику или работнику сервис центра за помощью.

Номинальная мощность определяется при использовании насадки, требующей максимальную мощность. При использовании других рекомендуемых насадок миксер можно эксплуатировать при меньшей мощности энергии.

Данное изделие снабжено Y-образным шнуром питания. Если шнур питания поврежден, то он должен быть заменен производителем или сервисным агентом, во избежание опасности.

Уровень звукового давления, измеренный по методике испытаний, соответствующей стандартам гrEN 454, не превышает 70 дБА.


«\*» в номере модели определяет дополнительные символы, обозначающие цвет машины и технические цифры конкретной модели (например, 5KSM7990\*).

## Утилизация электрических отходов

Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по использованию электрического и электронного оборудования (MEEE).

Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.



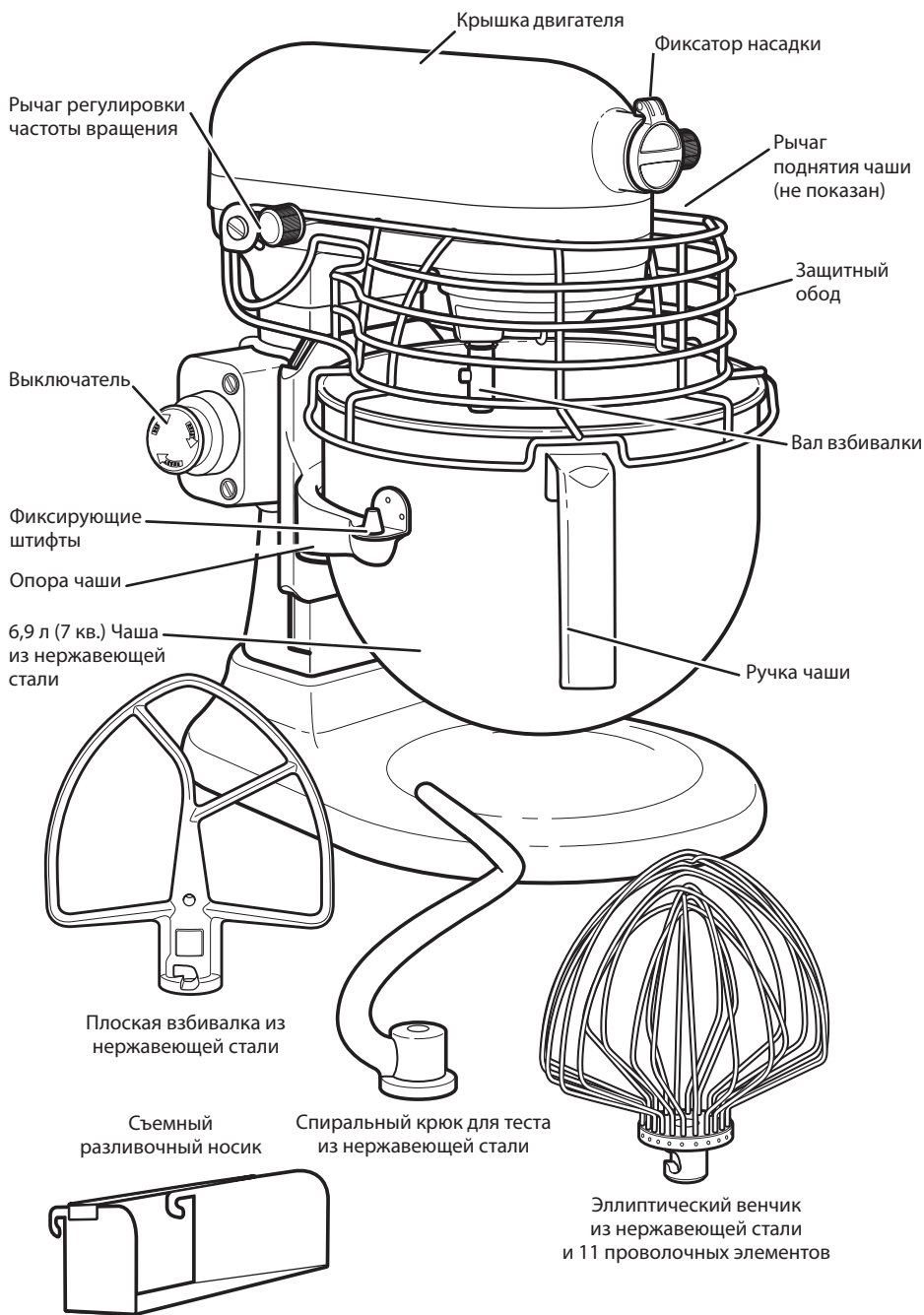
Этот знак  на устройстве или на документах, сопровождающих товар, указывает, что данное устройство не может быть утилизировано вместе с прочими бытовыми отходами. Вместо этого оно

должно быть передано в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

## ЧАСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

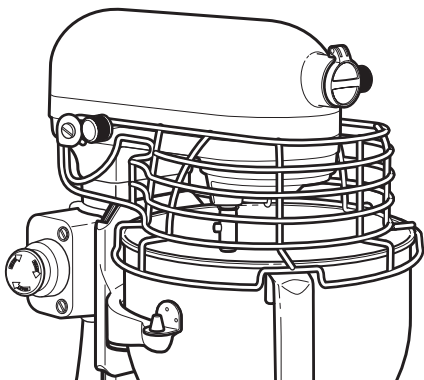


## Сборка вашего стационарного миксера

### Для установки чаши

1. Поверните регулятор скорости в положение "0" (ВЫКЛ.).
2. Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток.
3. Поднимите защитный обод.
4. Нажмите рычаг поднятия чаши вниз.
5. Установите опоры чаши на фиксирующие штифты.
6. Нажмите на заднюю часть чаши, пока штифт чаши не войдет в пружинную защелку.

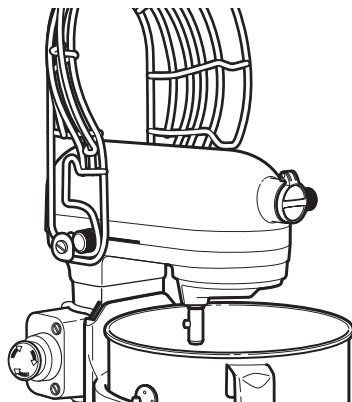
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если чаша не установлена как следует, она будет шататься во время работы прибора.



7. Опустите защитный обод.
8. Поднимите чашу перед началом смешивания.

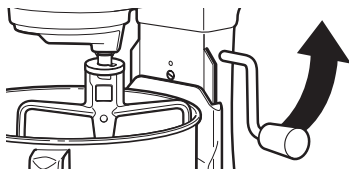
### Для удаления чаши

1. Поверните регулятор скорости в положение "0" (ВЫКЛ.).
2. Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток.
3. Поднимите защитный обод.



4. Нажмите рычаг поднятия чаши вниз.
5. Удалите плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для теста.
6. Возьмитесь за ручку чаши и поднимите ее вверх, пока она не освободится от фиксирующих штифтов.

### Для того, чтобы поднять чашу



1. Поверните рычаг против часовой стрелки вверх.
2. При смешивании чаша всегда должна находиться в поднятом положении.

# НАЛАДКА ВАШЕГО СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА

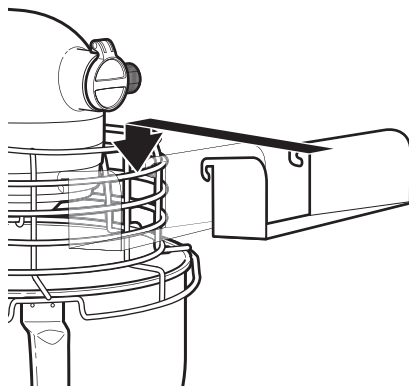
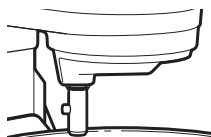
**МОНТАЖ:** Стационарный миксер следует устанавливать на ровной и стабильной поверхности, например на кухонной стойке или рабочем столе.

## Для того, чтобы опустить чашу

1. Поверните рычаг назад и вниз.

## Установка плоской взбивалки, проволочного венчика или крюка для замешивания теста

1. Поверните регулятор скорости в положение "0" (ВЫКЛ.).
2. Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток.
3. Поднимите защитный обод.
4. Насадите плоскую взбивалку на вал и прижмите вверх до упора.
5. Поверните взбивалку вправо, насаживая её на штифт вала.



## Съемный разливочный носик

Съемный разливочный носик легко прикрепляется к передней стороне защитного обода, как показано на иллюстрации выше. С его помощью очень удобно добавлять ингредиенты в чашу стационарного миксера.

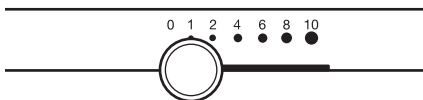
## Удаление плоской взбивалки, проволочного венчика или крюка для замешивания теста

1. Поверните регулятор скорости в положение "0" (ВЫКЛ.).
2. Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток.
3. Поднимите защитный обод.
4. Прижмите взбивалку вверх до упора и поверните влево.
5. Снимите взбивалку с вала.

## Автоматическая защита двигателя

Если стационарный миксер перестал работать из-за перегрузки, поверните регулятор скорости в положение "0" (Выкл.) и отсоедините миксер от источника электропитания. Через несколько минут стационарный миксер автоматически вернется в рабочее состояние. Включите стационарный миксер, выберите желаемую скорость при помощи регулятора скорости и продолжите смешивание. Если стационарный миксер не включается, отсоедините его от источника электропитания на более длительное время, чтобы он мог остыть, после чего снова включите стационарный миксер. Если стационарный миксер не включается, см. "Если требуется ремонт".

## Рычаг регулировки частоты вращения



Функция плавного пуска сводит к минимуму выплёскивание ингредиентов, так как миксер при запуске начинает работать на нижней скорости, а затем быстро достигает выбранной скорости. Для того, чтобы предотвратить выплёскивание ингредиентов, всегда начинайте смешивать на скорости 1, после чего постепенно увеличивайте скорость. См. "Руководство для регулировки частоты вращения".

## Выключатель

Если вам необходимо выключить стационарный миксер во время использования, нажмите на выключатель. Для того, чтобы продолжить работу, поверните регулятор скорости в положение "0" (ВЫКЛ.) и потяните за выключатель. Таким образом, ваш стационарный миксер снова готов к использованию.

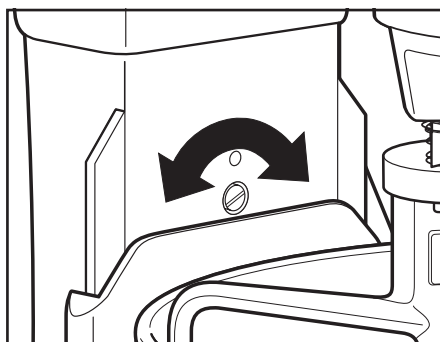
## Расстояние между взбивалкой и стенками чаши

Ваш миксер отрегулирован на заводе-изготовителе так, что плоская взбивалка сразу устанавливается в чаше с соблюдением нужного расстояния. Если же по какой-то причине взбивалка упирается в дно чаши или слишком удаляется от него, это расстояние можно отрегулировать следующим образом:

1. Поверните регулятор скорости в положение "0" (ВЫКЛ.).
2. Отсоедините миксер от источника электропитания или отключите ток.
3. Поднимите защитный обод.
4. Опустите чашу вниз.
5. Поверните винт регулировки высоты взбивалки против часовой стрелки (влево), чтобы приподнять плоскую взбивалку или по часовой стрелке (вправо), чтобы опустить её.
6. Отрегулируйте взбивалку так, чтобы она находилась вблизи поверхности чаши. Если вы перекрутите винт, рычаг поднятия чаши может не зафиксироваться в правильном положении.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Плоская взбивалка не должна упираться о дно или в бок чаши после правильной регулировки. Если плоская взбивалка или венчик из нержавеющей стали отрегулированы на минимальном расстоянии, приводящим к контакту с дном чаши, это может привести к повреждению покрытия плоской взбивалки (для взбивалок с покрытием), а проволочные детали венчика могут изнашиваться.

При определенных условиях может возникнуть необходимость в очистке боковых сторон чаши, независимо от того, как отрегулирована взбивалка. При очистке боковых сторон чаши следует выключить стационарный миксер. В противном случае это может привести к повреждению прибора.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА

### Использование насадок миксера KitchenAid

Плоская взбивалка для нормальных и густых смесей таких как (Рекомендуемое время работы: 1-10 минут, в зависимости от конкретного рецепта):

кексовых смесей	печенья
взбитой глазури	хлеба из теста, приготовленного с помощью разрыхлителя
кондитерских изделий	мясного хлеба
домашнего печенья	картофельного пюре
теста для пирогов	

Проволочная взбивалка для приготовления "воздушных" смесей, таких как (Рекомендуемое время работы: 1-30 минут, в зависимости от конкретного рецепта):

яиц	глазури
яичных белков	бисквитных пирожных
жирных сливок	майонеза

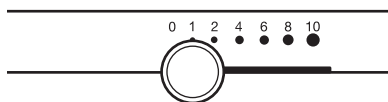
Крюк для смешивания ингредиентов и замешивания дрожжевых видов теста, таких как (Рекомендуемое время работы: 1-10 минут, в зависимости от конкретного рецепта):

хлеба	кофейных пирожных
рулетов	сдобных булочек



## Руководство для регулировки частоты вращения - стационарные миксеры с 10 скоростями

Все скорости имеют функцию плавного пуска, которая при запуске автоматически начинает работать на нижней скорости, затем быстро возрастает до выбранной скорости для обеспечения оптимальной производительности. Функция необходима для предотвращения выплескивания ингредиентов и "расслоения теста".



Скорость	Используется для	Аксессуары	Описание
1	Размешивание		Для медленного размешивания, комбинирования ингредиентов, приготовления пюре, начала смешивания. Используйте для добавления муки и сухих ингредиентов в жидкое тесто, а также для добавления жидкостей к сухим ингредиентам. Скорость 1 не следует использовать для смешивания или замешивания дрожжевого теста.
2	Медленное смешивание, замешивание		Для медленного смешивания, приготовления пюре, быстрого взбалтывания. Используйте для смешивания густых видов теста и карамельной массы, для приготовления пюре из картофеля и других овощей, добавления разрыхлителя в муку, смешивания размягченного или твердого сливочного масла, а также смешивания и приготовления дрожжевого теста.
4	Смешивание, взбивание		Для смешивания теста средней густоты, например, для домашнего печенья. Используйте для смешивания сахара и разрыхлителя и для добавления сахара в яичные белки при приготовлении меренг. Средняя скорость для кексовых смесей.
6	Взбивание, сливковзбивание		Для среднескоростного взбивания (взбивания сливок) взбивалкой или венчиком. Используйте для завершающего этапа смешивания кексовых смесей, смесей для пончиков и других видов жидкого теста. Высокая скорость для кексовых смесей.
8-10	Скоростное взбивание, взбивание венчиком, скоростное взбивание венчиком		Для взбивания сливок, яичных белков и глазури, используя взбивалку или венчик. Для взбивания венчиком небольшого количества сливок или яичных белков.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Установите на миксере скорость 2 для смешивания или замешивания дрожжевого теста. Использование любых других скоростей создает высокую вероятность поломки миксера. Крюк для замешивания теста эффективно замешивает дрожжевое тесто за 4 минуты.

### Схема емкости

	Чаша 6,9 л
Мука	2 до 2,2 кг
Хлеб	8 буханок хлеба весом в 450 г
Булочки / Печенье	160 штук
Картофельного пюре	3,6 кг

Чашу из нержавеющей стали, плоскую взбивалку, венчик из нержавеющей стали, спиральный крюк для замешивания теста и разливочный носик можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте чистящие средства с уровнем pH ниже 5. Кроме того их можно тщательно промыть в горячей мыльной воде и полностью ополоснуть перед сушкой. Венчики не следует хранить на валу. Стационарный миксер не следует промывать водяной струёй или при помощи шланга.

### **ВНИМАНИЕ**

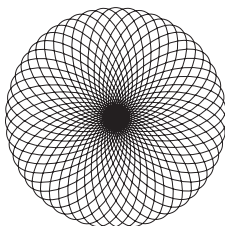
#### **ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ**

**ПЕРЕД ТЕМ КАК ЧИСТИТЬ МИКСЕР,  
ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ ЕГО ОТ РОЗЕТКИ,  
ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОРАЖЕНИЯ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.**

**Протирайте миксер влажной тканью.  
НЕ ПОГРУЖАЙТЕ МИКСЕР В ВОДУ.  
Протирайте вал взбивалки как можно  
чаще, удаляя остаток, который  
может накапливаться.**

## Способ смешивания по планетарному принципу

При работе плоская взбивалка перемещается по периметру стационарной чаши, одновременно вращаясь в противоположном направлении вокруг своей оси. Рисунок показывает полный охват объема чаши по мере перемещения взбивалки.



Мощность миксера 5KSM7990 составляет 325 Вт, кроме того, миксер снабжен электродвигателем постоянного тока. Это бесшумный и высокоэффективный двигатель, который имеет коробку передач прямого привода: таким образом он может достигать 1,3 лошадиных сил при максимальной мощности (выходная мощность двигателя), что дает быстрые и превосходные результаты даже при замешивании густого теста.

## Время смешивания

Ваш миксер KitchenAid обеспечит более быстрое и тщательное перемешивание, чем большинство других электрических миксеров. Поэтому время смешивания в большинстве рецептов должно корректироваться, во избежание чрезмерной переработки ингредиентов.

Для того, чтобы определить идеальное время смешивания, при смешивании наблюдайте за консистенцией жидкого или густого теста и остановите процесс, когда полученная смесь будет иметь желаемый внешний вид в соответствии с тем, как описано в вашем рецепте. Например: "однородная смесь, похожая на сметану". Для выбора наиболее подходящих скоростей смешивания см. раздел "Руководство для регулировки частоты вращения".

## Использование миксера

### ⚠ ВНИМАНИЕ

#### ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ

**Во избежание получения травмы и повреждения взбивалки, не пытайтесь чистить чашу миксера во время работы прибора; выключите миксер. Если скребок или какой-либо другой предмет попадет в чашу миксера, выключите двигатель, перед тем как вынуть его из чаши.**

Чаша и взбивалка разработаны для обеспечения тщательного смешивания без частой очистки боковых сторон чаши. Одной или двух очисток при смешивании обычно бывает достаточно.

Стационарный миксер может нагреваться при работе. При высоких нагрузках и длительном смешивании прикосновение к верхней части миксера может быть неприятным. Это нормально.

## Советы по смешиванию

### Добавление ингредиентов

Всегда добавляйте ингредиенты как можно ближе к боковой поверхности чаши, не сыпьте их на вращающуюся взбивалку. Чтобы упростить этот процесс, пользуйтесь разливочным носиком для добавки ингредиентов. Используйте скорость 1 до полного размешивания ингредиентов. Затем скорость следует постепенно увеличить до желаемой.

### Добавление орехов, изюма или цукатов

При добавлении этих ингредиентов соблюдайте индивидуальные рецепты. Твердые ингредиенты, как правило, следует добавлять в смесь на завершающем этапе приготовления смеси на скорости 1. Взбитое тесто должно быть достаточно густым, чтобы цукаты или орехи не оседали на дно формы при выпечке. Слипавшиеся фрукты следует посыпать мукой для их более равномерного распределения в тесте.

### Жидкие смеси

Смеси с большим содержанием жидких ингредиентов следует смешивать на более низкой скорости, чтобы тесто не выплывало из чаши. Увеличивать скорость следует только, когда смесь достаточно загустеет.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если ингредиенты на самом дне чаши размешаны недостаточно, это означает, что вам следует держать взбивалку ближе ко дну. См. раздел "Наладка вашего стационарного миксера".

## Если требуется ремонт

**⚠ ВНИМАНИЕ**



**Опасность поражения электрическим током**

**Перед тем как проводить техобслуживание, отключите миксер от розетки.**

**Невыполнение этого требования может привести к смерти или поражению электрическим током.**

**Прочтите следующий раздел перед обращением с сервисный центр.**

1. Миксер может нагреваться при работе. При высоких нагрузках и длительном смешивании прикосновение к верхней части прибора может быть неприятным. Это нормально.

2. Миксер может выделять резкий запах, особенно если он новый. Это обычное явление для электромоторов.
3. Если плоская взбивалка упирается в чашу, выключите миксер. См. раздел "Наладка вашего стационарного миксера".

**Если ваш стационарный миксер вышел из строя или не работает, проверьте следующее:**

- Подсоединен ли миксер к розетке?
- Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в квартире установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
- Отключен ли выключатель?
- Выключите стационарный миксер на 10-15 секунд, затем снова включите. Если миксер все же не включается, дайте ему остыть в течении 30 минут до того как включить снова.
- Если причина в другом, см. раздел "Центры обслуживания".

## Профессиональный стационарный миксер со съемной чашей KitchenAid Гарантийные обязательства

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
<p><b>Европа, Австралия и новая Зеландия:</b></p> <p>Для профессионального миксера 5KSM7990: Полная гарантия сроком на один год, начиная со дня покупки.</p>	<p>Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.</p>	<p>Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующим местным электротехническим правилам.</p>

**KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.**

## Центры обслуживания

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор, и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

### **В России:**

Сервисный Центр  
125167 Москва  
Красноармейская, дом 11  
корпус 2  
Телефон: (495) 956-36-63

## Обслуживание клиентов

**В России:** 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5/1.

[www.mixer.ru](http://www.mixer.ru)



Technology Center  
303 Upton Drive, St. Joseph, MI 49085-1175

## EU – DECLARATION OF CONFORMITY CE-DECLARATION DE CONFORMITE

We: WHIRLPOOL CORPORATION, 303 UPTON DR., ST. JOSEPH, MI 49085, USA  
Representing: WHIRLPOOL EUROPE S.r.l I-21025 COMERIO

Declare under sole responsibility that the product:

### **KitchenAid™ Stand Mixers: Model 5KSM79XX+**

Where:

XX = up to 2 alphanumeric characters, which represents the features, distributor code and/or color

+ = May or may not be followed by five or more digit suffix codes to indicate change in aesthetics

to which this declaration relates, is in conformity with the following standard(s) or other normative document(s):

**IEC 60335-1: Ed.5: 2010**  
**IEC 60335-2-64: Edition 3.1 2008-03**  
**EN 55014-1:2006 + A1:2009**  
**EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008**  
**EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009**  
**EN 61000-3-3:2008**  
**EN 62233:2008**

The model listed conforms to the provisions of Directive (s):

<b>2004/108/EC</b>	<b>ELECTROMAGNETIC COMPATABILITY DIRECTIVE</b>
<b>2006/95/EC</b>	<b>LOW VOLTAGE DIRECTIVE</b>
<b>2006/42/EC</b>	<b>MACHINERY DIRECTIVE</b>
<b>10/2011/EU</b>	<b>PLASTIC MATERIALS INTENDED TO CONTACT FOOD</b>
<b>1935/2004/EC</b>	<b>MATERIALS INTENDED TO CONTACT FOOD</b>

**Place and Date:**  
Saint Joseph, MI, USA  
30 January, 2012

**Represented by:**

---

Mark Dahmer  
Engineering Director  
KitchenAid Portable Appliances Division



FOR THE WAY IT'S MADE.

© 2012. Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.