

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

ПРОФЕССИОНАЛЕН КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА С ВМЕСТИМОСТ 6,9 L

Оригинални инструкции

Model 5KSM7990*

Inhoud

VEILIGHEID VAN DE MIXER/KEUKENROBOT

Belangrijke voorzorgsmaatregelen	63
Elektrische vereisten	64
Afgedankte elektrische apparatuur	64

ONDERDELEN EN KENMERKEN

65

MIXER/KEUKENROBOT INSTELLEN

Mixer/keukenrobot in elkaar zetten	66
Speling tussen platte menghaak en kom instellen	68

MIXER/KEUKENROBOT GEBRUIKEN

KitchenAid-accessoires/toebehoren gebruiken	68
Richtlijnen voor de snelheidsinstelling - mixers/keukenrobots met 10 snelheden	69

ONDERHOUD EN REINIGING.....

70

TIPS VOOR PERFECTE RESULTATEN

Planetair mixen	71
Mixtijd	71
Gebruik van de mixer	71
Mixtips.....	71

DIENST NA-VERKOOP/AFTER SALES SERVICE EN GARANTIE

Wanneer u service nodig hebt	72
Garantie voor KitchenAid professionele mixer/keukenrobot met vaste kop	72
Dienst na-verkoop/after sales service	73
Klantencontact	73

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

We hebben in deze handleiding en op uw toestel tal van belangrijke veiligheids-
waarschuwingen aangebracht. Lees deze veiligheidswaarschuwingen en leef ze na.



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen
gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidswaarschuwingen volgen op het alarmsymbool en de woorden
“GEVAAR” of “WAARSCHUWING”. Deze woorden betekenen het volgende:



GEVAAR

**U kunt gedood worden of ernstig
gewond raken als u de instructies niet
onmiddellijk naleeft.**



WAARSCHUWING

**U kunt gedood worden of ernstig gewond
raken als u de instructies niet naleeft.**

Alle veiligheidswaarschuwingen informeren u over het potentiële gevaar, over hoe u het
risico op verwondingen kunt verminderen en wat er kan gebeuren als u de instructies
niet opvolgt.

Belangrijke voorzorgsmaatregelen

**Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten er altijd basisveiligheids-
voorzorgen worden getroffen, waaronder de volgende:**

1. Lees alle instructies.
2. Om u te beschermen tegen het risico van elektrische schokken, mag u de mixer/
keukenrobot niet in water of een andere vloeistof plaatsen.
3. Er moet toezicht gehouden worden op kleine kinderen om ervoor te zorgen dat ze
niet met het apparaat spelen.
4. Trek de stekker van de mixer/keukenrobot uit het stopcontact wanneer deze niet
in gebruik is, voordat u onderdelen monteert of verwijdert en voordat u de mixer/
keukenrobot gaat reinigen.
5. Vermijd het aanraken van bewegende onderdelen. Houd handen, haar, kleding en spatels
of ander gerei uit de buurt van de platte menghaak wanneer het apparaat in werking is.
Zo verkleint u de kans op persoonlijk letsel en/of schade aan de mixer/keukenrobot.
6. Gebruik de mixer/keukenrobot niet met een beschadigd snoer of een beschadigde
stekker of na een storing, en ook niet als de mixer/keukenrobot gevallen is of
beschadigd is geraakt.
7. Het gebruik van hulpstukken die door KitchenAid niet aanbevolen of verkocht
worden, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik de mixer/keukenrobot niet buitenshuis.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
10. Verwijder de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak van de mixer/keukenrobot,
voordat u hem afwast.
11. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen, door personen met verminderde
lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of door personen met gebrek aan kennis
en ervaring, tenzij de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt
of instructies heeft gegeven over het gebruik van het apparaat.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES
DIT PRODUCT IS ONTWERPEN
VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK

Elektrische vereisten

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

Voedingsspanning: 220-240 V AC
Hertz: 50/60 Hz
Netvoeding: 325 W, Aanbevolen
bedrijfstijd: 1-30 minuten met een
relatieve inschakelduur van 10 min.
AAN/15 min. UIT.

OPMERKING: Het elektrisch vermogen van de mixer/keukenrobot staat op het plaatje aan de onderkant van het apparaat.

Gebruik geen verlengsnoer. Als het elektriciteits snoer te kort is, laat dan een erkende elektricien of monteur in de buurt van het apparaat een stopcontact installeren.

De wattage wordt bepaald door het hulpstuk dat de meeste stroom nodig heeft. Het is mogelijk dat andere aanbevolen hulpstukken aanzienlijk minder stroom nodig hebben.

Dit product wordt met een Y-stroomkabel geleverd. Mocht de kabel beschadigd zijn, dan moet deze vervangen worden door een erkende reparatiedienst om gevaren te voorkomen.

Het akoestische drukniveau die gemeten is conform de prEN 454-testcode is minder dan 70 dBA.

Een * in het modelnummer geeft aanvullende eigenschappen aan die de kleur van de betreffende machine aangeven, en technische cijfers voor het feitelijke model (bijv. 5KSM7990*).

Afgedankte elektrische apparatuur

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen die zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

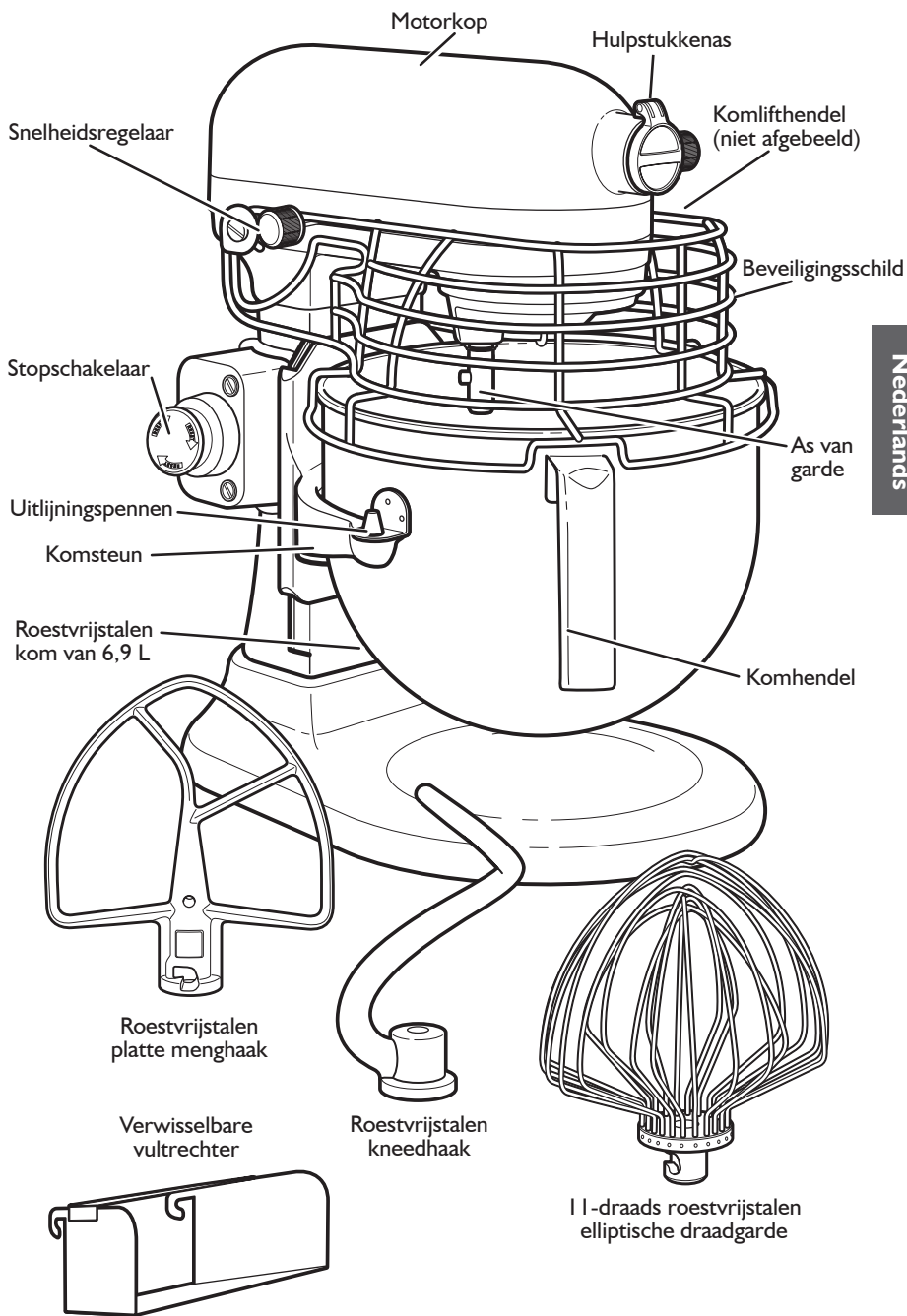
Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval

mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met de gemeentelijke dienst in uw woonplaats, de afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

ONDERDELEN EN KENMERKEN

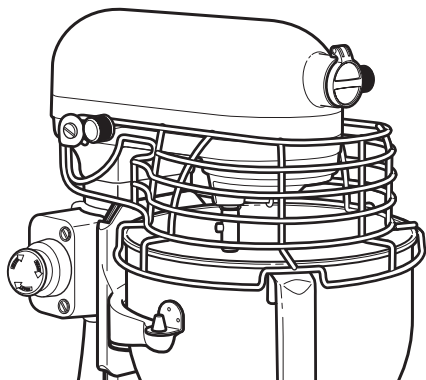


Mixer/keukenrobot in elkaar zetten

Bevestigen van de kom

1. Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT).
2. Trek de stekker van de mixer/keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Klap het beveiligingsschild omhoog.
4. Zet de komlifthendel omlaag.
5. Zet de komsteunen over de uitlijningspennen.
6. Duw op de achterkant van de kom totdat de pen in de veervergrendeling vastklikt.

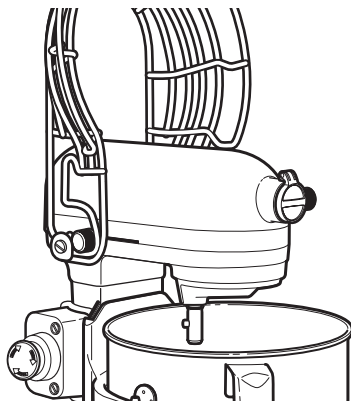
OPMERKING: Als de kom niet goed op zijn plaats wordt vastgeklikt, is deze instabiel en wiebelt hij tijdens het gebruik.



7. Klap het beveiligingsschild omlaag.
8. Breng de kom vóór het mixen omhoog.

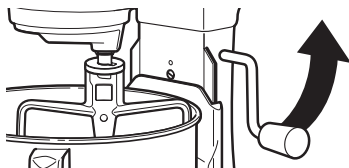
Verwijderen van de kom

1. Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT).
2. Trek de stekker van de mixer/keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Klap het beveiligingsschild omhoog.



4. Zet de komlifthendel omlaag.
5. Verwijder de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak.
6. Pak de hendel van de kom vast en til de kom recht omhoog van de uitlijningspennen af.

De kom omhoog brengen



1. Draai de hendel tegen de klok in totdat deze recht naar boven wijst.
2. De kom moet voor het mixen altijd omhoog worden gebracht en vergrendeld.

MIXER/KEUKENROBOT INSTELLEN

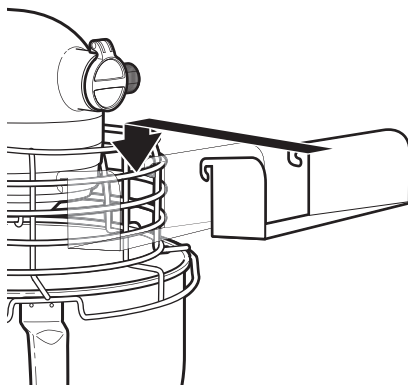
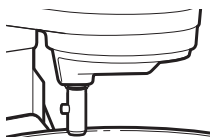
PLAATSING: de mixer/keukenrobot moet worden geplaatst op een horizontaal, stabiel oppervlak, zoals een aanrechtblad of keukentafel.

De kom laten zakken

1. Draai de hendel terug en omlaag.

Bevestigen van de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak

1. Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT).
2. Trek de stekker van de mixer/keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Klap het beveiligingsschild omhoog.
4. Schuif de menghaak op de as van de garde en duw hem daarbij zo ver mogelijk naar boven.
5. Draai de menghaak naar rechts en haak deze over de pen op de as.



Verwisselbare vultrechter

De verwisselbare vultrechter kan gemakkelijk worden bevestigd aan de voorkant van de beveiliging, zoals hierboven afgebeeld. Het is een handig hulpmiddel voor het toevoegen van ingrediënten.

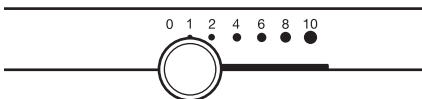
Auto-reset motorbeveiliging

Als de mixer/keukenrobot stopt vanwege overbelasting, schuift u dan de snelheidsregelaar in de stand "0" (UIT) en haal de stekker uit het stopcontact. Na enkele minuten wordt de mixer/keukenrobot automatisch gereset. Steek de stekker weer in het stopcontact, schuif de snelheidsregelaar in de gewenste stand en ga door met mixen. Als de mixer/keukenrobot niet opnieuw start, laat de stekker dan langere tijd uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Steek de stekker vervolgens weer in het stopcontact en start de mixer/keukenrobot. Als de mixer/keukenrobot nog steeds niet start, lees dan "Wanneer u service nodig hebt".

Verwijderen van de platte menghaak, de draadgarde of de kneedhaak

1. Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT).
2. Trek de stekker van de mixer/keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Klap het beveiligingsschild omhoog.
4. Duw de menghaak zo ver mogelijk naar boven en draai naar links.
5. Trek de platte menghaak van de as.

Snelheidsregelaar



Het 'Soft Start'-mechanisme voorkomt rondspatten door de mixer langzaam te starten voordat de snelheid wordt verhoogd tot de ingestelde waarde. Als u de kans op spatten verder wilt verkleinen, begin het mixen dan altijd op stand I en verhoog de snelheid geleidelijk naar behoefte. Zie "Richtlijnen voor de snelheidsinstelling".

Stopschakelaar

Als u de mixer/keukenrobot tijdens het werken onmiddellijk moet stoppen, druk dan op de stopschakelaar. Als u weer wilt doorgaan, zet u de snelheidsregelaar op de stand "0" (UIT) en trekt u de stopschakelaar naar buiten. De mixer/keukenrobot is weer klaar voor normaal gebruik.

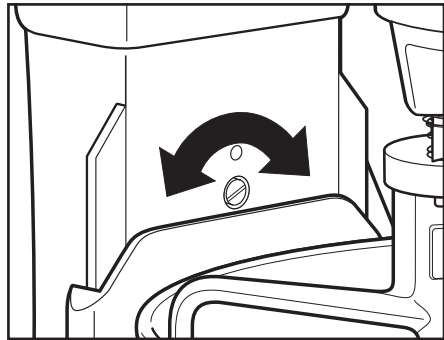
Speling tussen platte menghaak en kom instellen

Uw mixer/keukenrobot is in de fabriek zodanig afgesteld, dat de platte menghaak de bodem van de kom net niet raakt. Indien de platte menghaak echter om een of andere reden de bodem van de kom wel raakt of zich te ver van de bodem bevindt, kan de speling eenvoudig worden gecorrigeerd.

1. Draai de snelheidsregeling op "0" (UIT).
2. Trek de stekker van de mixer/keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Klap het beveiligingsschild omhoog.
4. Zet de kom in de laagste stand.
5. Draai de hoogteafstellingsschroef iets tegen de klok in (naar links) om de platte menghaak omhoog te brengen, of met de klok mee (naar rechts) om de platte menghaak te laten zakken.
6. Stel de platte menghaak zodanig in dat deze de bodem van de kom net niet raakt. Als u de schroef te ver draait kan het gebeuren dat de komlifthendel niet op zijn plaats vergrendelt.

OPMERKING: Als de platte menghaak goed is afgesteld, zal deze de bodem of de zijkant van de kom niet raken. Als de platte menghaak of de roestvrijstalen garde echter te dicht bij de kom is afgesteld en de bodem wel raakt, kan de toplaag van de menghaak (bij gecoate menghaken) afslijten of kunnen de draden van de roestvrijstalen garde slijten.

Onder bepaalde omstandigheden kan het schrapen van de zijkant van de kom nodig zijn, ongeacht de afstelling van de menghaak. Het schrapen van de kom moet gestopt worden, anders kan de mixer/keukenrobot beschadigd raken.



MIXER/KEUKENROBOT GEBRUIKEN

KitchenAid-accessoires/toebehoren gebruiken

Platte menghaak voor normale tot zware mengsels (Aanbevolen bedieningstijd is 1-10 minuten, afhankelijk van het recept):

cakes	biscuits
suikergoed	zoete broodjes
snoepjes	gehaktbrood
koekjes	aardappelpuree
taartdeeg	

Draadgarde voor mengsels die luchtig moeten worden gemaakt (Aanbevolen bedieningstijd is 1-30 minuten, afhankelijk van het recept):

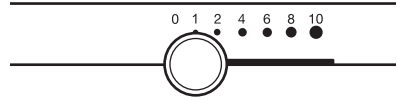
eieren	gekookt suikerglazuur
eiwit	biscuitdeeg
slagroom	mayonaise

Kneedhaak voor het mixen en kneden van gistdeeg (Aanbevolen bedieningstijd is 1-10 minuten, afhankelijk van het recept):

broden	koffiebroodjes
broodjes	bolletjes

Richtlijnen voor de snelheidsinstelling - mixers/keukenrobots met 10 snelheden

Bij alle snelheden wordt gebruik gemaakt van het Soft Start-mechanisme. Dit zorgt ervoor dat de multifunctionele keukenrobot op een lagere snelheid start en vervolgens aanzienlijk versnelt voor een optimale prestatie. Hiermee wordt voorkomen dat ingrediënten rondspatten of meel opstuift bij het opstarten.



Stand	Gebruikt voor	Accessoires/toebehoren	Beschrijving
1	Roeren		Om langzaam te roeren, te mengen, te pureren en alle mixmethoden te beginnen. Gebruik deze stand om meel en droge ingrediënten toe te voegen aan het beslag, en om vloeistoffen toe te voegen aan droge ingrediënten. Gebruik stand 1 niet om gistdeeg te mengen of te kneden.
2	Langzaam mengen, kneden		Om langzaam te mengen, te pureren en sneller te roeren. Gebruik deze stand om gistdeeg, zwaar beslag en suikergoed te mengen en te kneden, om aardappelen of andere groenten te pureren, om bakvet in het meel te versnijden, om dun of spattend beslag te mengen.
4	Mengen, kloppen		Om halfzwaar beslag zoals dat van koekjes te mengen. Gebruik deze snelheid om suiker en bakvet te mengen, en om suiker toe te voegen aan eiwitten voor schuimgebakjes. Middelmatige snelheid voor cakemengsels.
6	Kloppen, romig roeren		Voor matig snel kloppen (schuimen) of stijfslaan. Gebruik deze stand om cakes, donuts en ander beslag te mengen. Hoge snelheid voor cakemengsels.
8-10	Snel kloppen, stijfslaan, snel stijfslaan		Om room, eiwitten en gekookt suikerglazuur stijf te slaan. Om kleine hoeveelheden room of eiwitten stijf te slaan, of aardappelpuree op het einde stijf te slaan.

OPMERKING: Gebruik stand 2 om gistdeeg te mixen of te kneden. Bij gebruik van een andere stand is er meer kans op storingen in de mixer/keukenrobot. Met de PowerKnead kneedhaak kunt u het meeste gistdeeg binnen 4 minuten kneden.

Overzicht van hoeveelheden

	Kom van 6,9 L
Meel	2 tot 2,2 kg
Brood	8 broden van 450 g
Koekjes/biscuit	160 stuks
Aardappelpuree	3,6 kg

Roestvrijstalen kom, platte menghaak, roestvrijstalen garde, kneedhaak en vultrechter kunnen in de vaatwasser. Gebruik geen schoonmaakmiddelen met een lagere pH-waarde dan 5. Maak ze anders grondig schoon in heet water met zeepsop en spoel ze zorgvuldig af, vóór ze af te drogen. Bewaar geen standaard toebehoren op de as. De mixer/keukenrobot mag niet worden schoongemaakt met een waterstraal of een sproeislang.

WAARSCHUWING

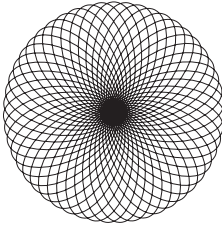
GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN

VOORKOM ELEKTRISCHE SCHOKKEN EN HAAL ALTIJD DE STEKKER VAN DE KEUKENROBOT UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U HET APPARAAT GAAT SCHOONMAKEN.

Veeg de keukenrobot af met een vochtige doek. **DOMPEL HET APPARAAT NIET IN WATER.** Veeg de as van de garde regelmatig schoon en verwijder daarbij alle mogelijke resten die zich daar hebben opgehoopt.

Planetair mixen

Wanneer het apparaat in werking is, beweegt de platte menghaak overal in de stilstaande kom, waarbij hij op hetzelfde ogenblik in de tegengestelde richting rond zijn eigen as draait. Het diagram toont duidelijk aan dat de platte menghaak geen plek in de kom overslaat.



De 5KSM7990 heeft een vermogen van 325 watt en werkt met een gelijkstroom-motor. Dit is een geluidsarme en zeer efficiënte motor, gecombineerd met een direct aangedreven transmissiesysteem: hierdoor is op piekvermogen (uitgangsvermogen motor) 1,3 pk beschikbaar, voor snelle en uitstekende mixresultaten, zelfs bij zwaar beslag.

Mixtijd

Uw KitchenAid mixer/keukenrobot mengt sneller en grondiger dan de meeste andere elektrische mixers. Om te vermijden dat de mengsels overmatig geklopt worden, moet de mixtijd voor de meeste recepten aangepast worden.

Om de ideale mixtijd te bepalen, houdt u het beslag of deeg in de gaten en mengt u het slechts zolang tot het eruitziet zoals het recept aangeeft, zoals bijvoorbeeld "glad en romig". Kies de beste mixsnelheid aan de hand van het gedeelte "Richtlijnen voor de snelheidsinstelling".

Gebruik van de mixer

⚠ WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR LICHAAMELIJK LETSEL

Om lichamenteel letsel en schade aan de menghaak te voorkomen, moet u de kom niet schrapen terwijl de keukenrobot werkt; schakel de keukenrobot eerst uit. Mocht de schraper of een ander voorwerp in de kom vallen, zet dan de motor uit voordat u het voorwerp verwijderd.

De kom en de platte menghaak zijn ontworpen om grondig te mixen, zonder regelmatig te moeten schrapen. Het is meestal voldoende om tijdens het mixen de kom één of twee keer te schrapen.

Het apparaat kan tijdens het gebruik warm worden. Bij een zware belasting en een langere mixtijd wordt de bovenkant mogelijk te warm om aan te raken. Dat is normaal.

Mixtips

Ingrediënten toevoegen

Voeg de ingrediënten altijd zo dicht mogelijk tegen de zijkant van de kom toe, niet rechtstreeks in de bewegende menghaak. De vultrechter kan worden gebruikt om het toevoegen van ingrediënten te vereenvoudigen. Gebruik stand 1 tot de ingrediënten goed gemengd zijn. Voer daarna de snelheid geleidelijk op tot de gewenste snelheid is bereikt.

Noten, rozijnen of gekonfijt fruit toevoegen

Volg de betreffende recepten voor richtlijnen voor het toevoegen van deze ingrediënten. Vaste bestanddelen moeten tijdens de laatste seconden van het mixen op stand 1 vermengd worden. Het beslag moet dik genoeg zijn om te voorkomen dat het fruit of de noten tijdens het bakken naar de bodem zakken. Kleverig fruit moet met meel bestrooid worden zodat het beter verspreid in het beslag.

Vloeibare mengsels

Mengsels met grote hoeveelheden vloeibare ingrediënten moeten op lagere snelheden gemixt worden om spatten te voorkomen. Verhoog de snelheid pas wanneer het mengsel dikker geworden is.

OPMERKING: Als op de bodem van de kom ingrediënten niet grondig gemengd zijn, betekent dit dat de menghaak zich te ver van de bodem van de kom bevindt. Zie het gedeelte "Mixer/keukenrobot instellen".

Wanneer u service nodig hebt

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u begint te herstellen.

Doet u dat niet, dan kan dat de dood of elektrische schokken tot gevolg hebben.

Lees de tekst hieronder voordat u de dienst na-verkoop/after sales service benadert.

1. De mixer/keukenrobot kan tijdens het gebruik warm worden. Het is mogelijk dat u bij een zware belasting en een langere mixtijd de bovenkant van het apparaat niet rustig kunt aanraken. Dat is normaal.
2. De mixer/keukenrobot kan eventueel een doordringende geur afgeven,

vooral wanneer hij nieuw is. Dat is gebruikelijk bij elektromotoren.

3. Als de platte menghaak de kom raakt, zet de mixer/keukenrobot dan uit. Zie het gedeelte "Mixer/keukenrobot instellen".

Als uw mixer/keukenrobot slecht of helemaal niet werkt, controleer dan het volgende:

- Zit de stekker van de mixer/keukenrobot in het stopcontact?
- Is de zekering in de voeding naar de mixer/keukenrobot in orde? Hebt u een zekeringenkast, zorg dan dat er voeding is.
- Is de stopschakelaar uitgetrokken?
- Zet de mixer/keukenrobot 10-15 seconden uit en vervolgens weer aan. Als de mixer/keukenrobot nog steeds niet start, laat hem dan 30 minuten afkoelen voordat u hem opnieuw aanzet.
- Als het probleem niet te wijten is aan één van de bovenstaande zaken, raadpleeg dan de rubriek "Dienst na-verkoop/after sales service".

Garantie voor KitchenAid professionele mixer/keukenrobot met vaste kop

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Voor de professionele mixer/keukenrobot 5KSM7990: één jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst na-verkoop/after sales service van KitchenAid.	Schade als gevolg van een ongeluk, wijzigingen, verkeerd gebruik, misbruik of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

Dienst na-verkoop/after sales service

Alle reparaties moeten in het land van aankoop worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst na-verkoop van KitchenAid. Neem contact op met de dealer bij wie u het apparaat gekocht hebt om de naam van de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst na-verkoop van KitchenAid te verkrijgen.

In België & Nederland:

Gebroeders Nijs
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST
Tel: +32 15 30 67 60

Klantencontact

In Nederland:

Gratis oproepnr.: 0800 020015 |
www.KitchenAid.nl

In België:

Gratis oproepnr.: 0800 93285
www.KitchenAid.be

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.
Postbus 19
B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.eu



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

Netherlands

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):

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

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. Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaandelijke kennisgeving gewijzigd worden.