

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

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

Originele instructies



*521.500 - *521.501 - *521.502

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.

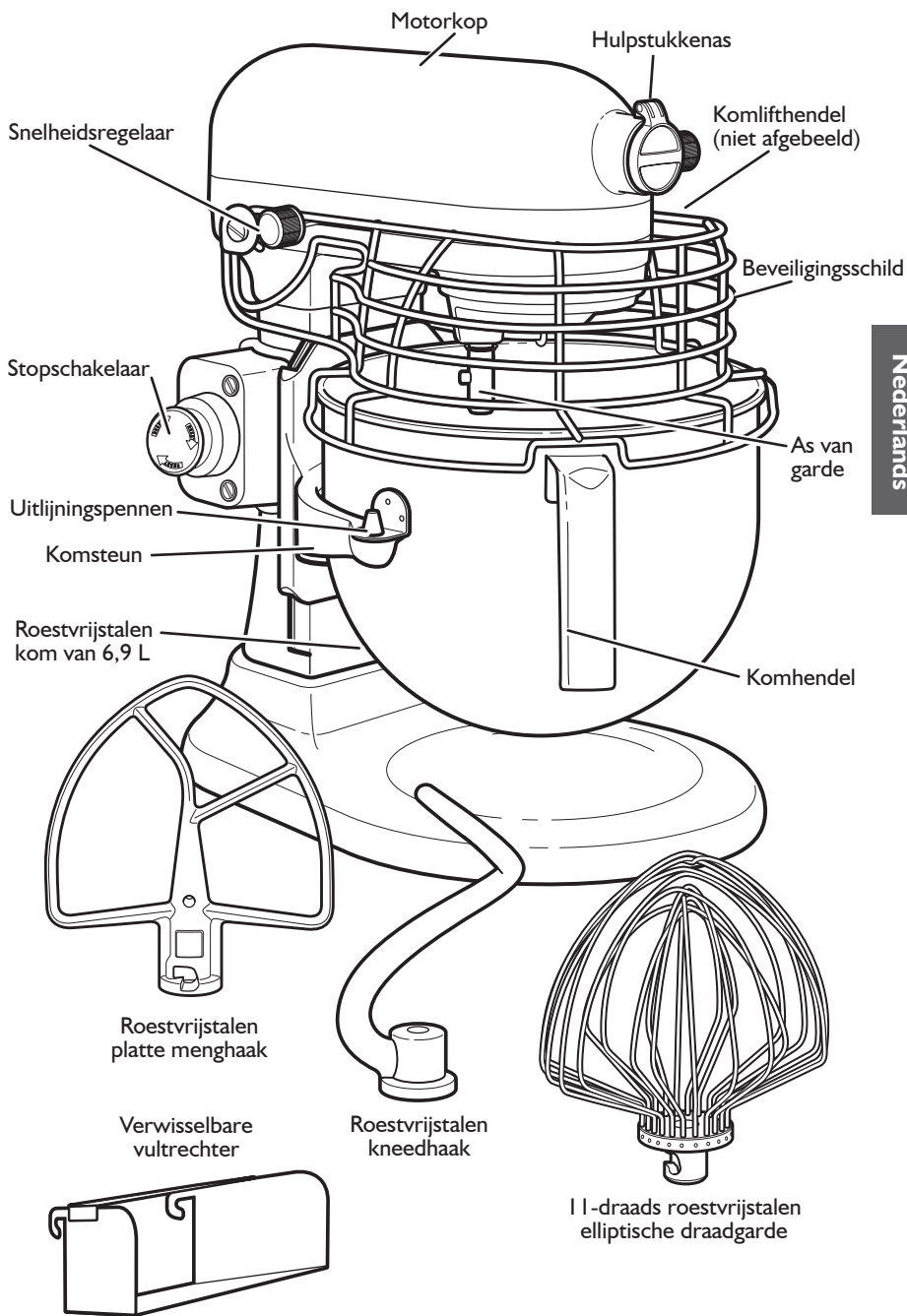
Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval

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 milieuvorschriften 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

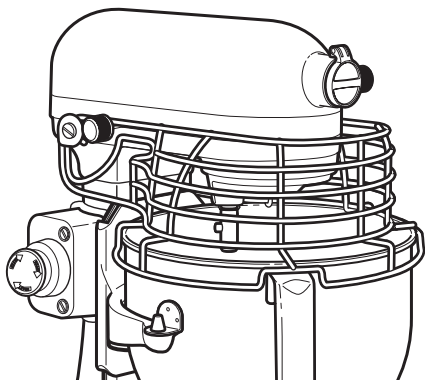


Mixer/keukenrobot in elkaar zetten

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.

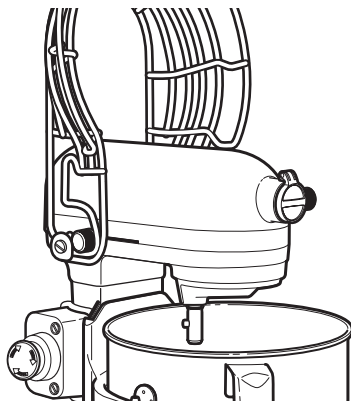
OPMERKING: Als de kom niet goed op zijn plaats wordt vastgeklikt, is deze instabiel en wiebelt hij tijdens het gebruik.



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

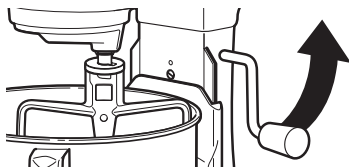
Verwijderen van de kom

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

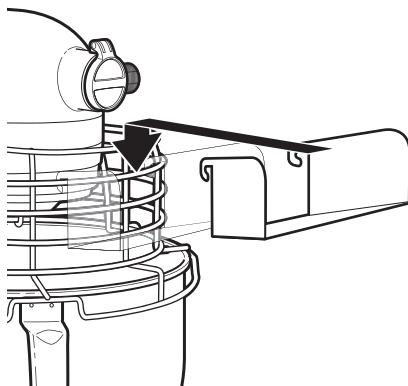
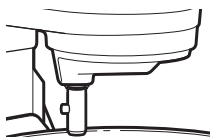
PLAATSING: de mixer/keukenrobot moet worden geplaatst op een horizontaal, stabiel oppervlak, zoals een aanrechtblad of keukentafel.

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.

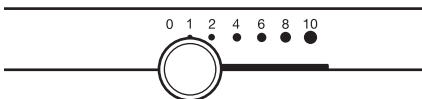
Auto-reset motorbeveiliging

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.

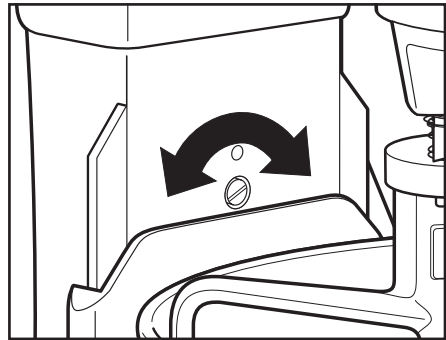
Speling tussen platte menghaak en kom instellen

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

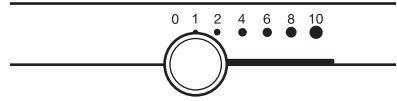
Kneedhaak voor het mixen en kneden van gistdeeg (Aanbevolen bedieningstijd is 1-10 minuten, afhankelijk van het recept):

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

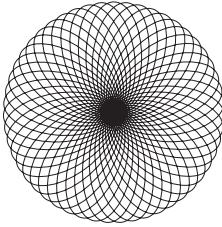
GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN

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 verwijdert.

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

Table of Contents

STAND MIXER SAFETY	
Important Safeguards	3
Electrical Requirements	4
Electrical Waste Disposal	4
PARTS AND FEATURES	5
SETTING UP YOUR STAND MIXER	
Assembling Your Stand Mixer	6
Adjusting Your Beater to Bowl Clearance.....	8
USING YOUR STAND MIXER	
Using Your KitchenAid Accessories	8
Speed Control Guide - 10 Speed Stand Mixers	9
CARE AND CLEANING	10
TIPS FOR GREAT RESULTS	
Planetary Mixing Action	11
Mixing Time	11
Mixer Use.....	11
Mixing Tips.....	11
SERVICE AND WARRANTY	
When You Need Service	12
KitchenAid Commercial Bowl-Lift Stand Mixer Warranty	12
Service Centers.....	13
Customer Service	13

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

 **DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

 **WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
6. Do not operate Stand Mixer with a damaged cord or plug or after the Stand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use the Stand Mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
10. Remove flat beater, wire whip or dough hook from Stand Mixer before washing.
11. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR COMMERCIAL USE

Electrical Requirements

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Volts: 220-240 A.C.

Hertz: 50/60 Hz

Power: 325 W, Recommended operating time: 1-30 minutes with a duty cycle of 10-min. ON/ 15 min. OFF.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

The wattage rating is determined by using the attachment that draws the greatest load (power). Other recommended attachments may draw significantly less power.

This product is supplied with a Y type power cord. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a service agent in order to avoid a hazard.


The acoustic pressure level measured in conformity with the prEN 454-test code is less than 70 dBA.

A* in the model number indicates additional characters that designate machine color and engineering digits for the actual model (eg. 5KSM7990*).

Electrical Waste Disposal

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help avoid potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

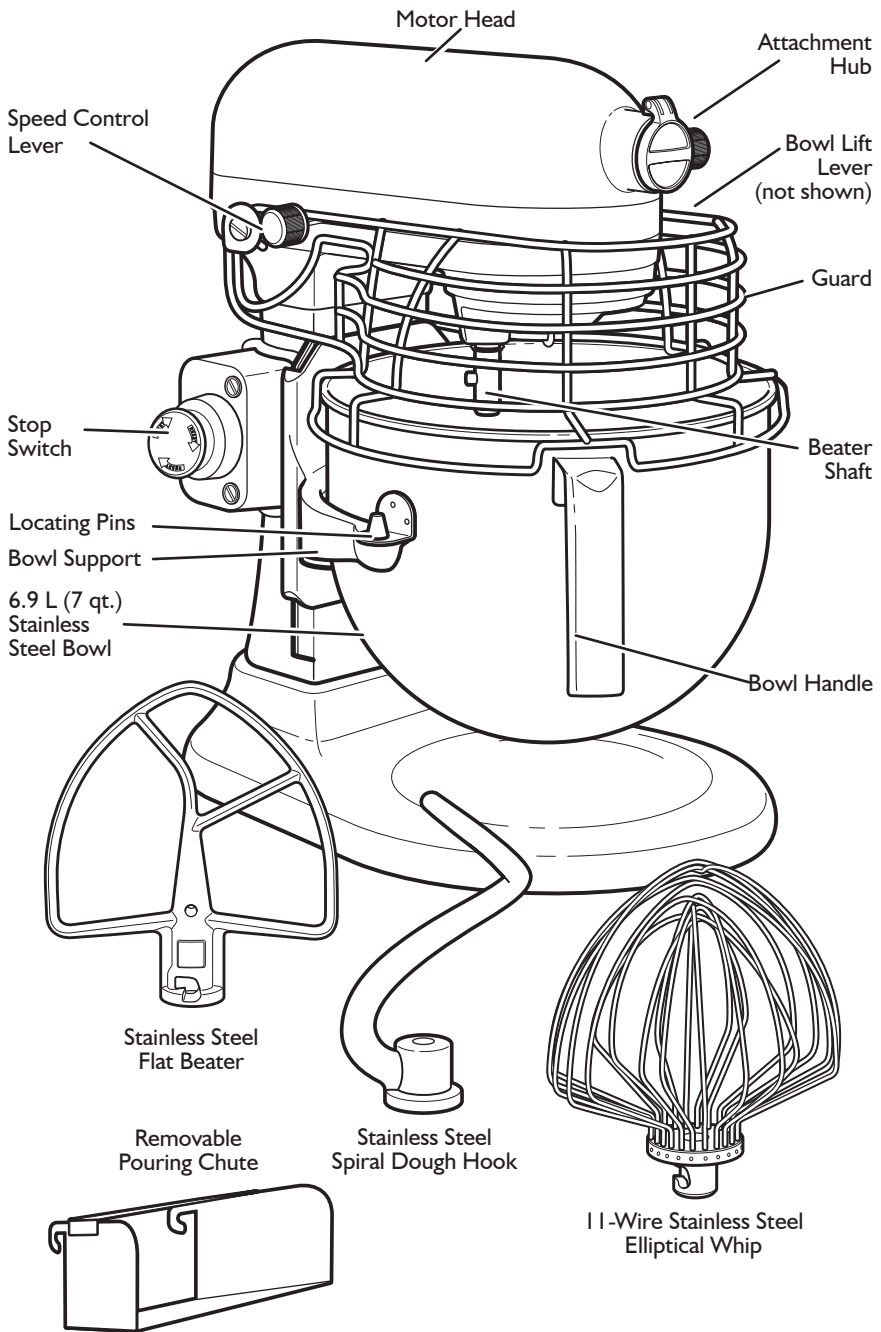
The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance

may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

PARTS AND FEATURES



SETTING UP YOUR STAND MIXER

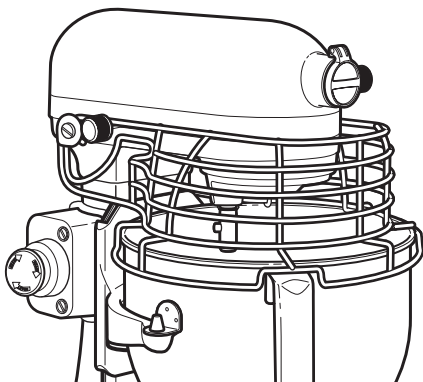
English

Assembling Your Stand Mixer

To Attach Bowl

1. Turn Speed Control Lever to “0” (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Raise Guard.
4. Place Bowl Lift Lever in down position.
5. Fit Bowl Supports over Locating Pins.
6. Press down on back of bowl until bowl pin snaps into spring latch.

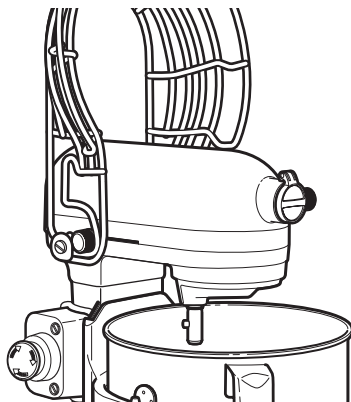
NOTE: If bowl is not securely snapped into place, the bowl will be unstable and wobble during use.



7. Lower Guard.
8. Raise bowl before mixing.

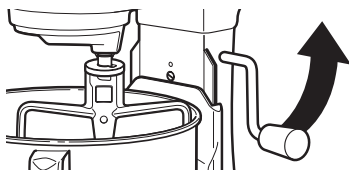
To Remove Bowl

1. Turn Speed Control Lever to “0” (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Raise Guard.



4. Place Bowl Lift Lever in down position.
5. Remove Flat Beater, Wire Whip, or Dough Hook.
6. Grasp Bowl Handle and lift straight up and off Locating Pins.

To Raise Bowl



1. Rotate lever counterclockwise to straight-up position.
2. Bowl must always be in raised, locked position when mixing.

SETTING UP YOUR STAND MIXER

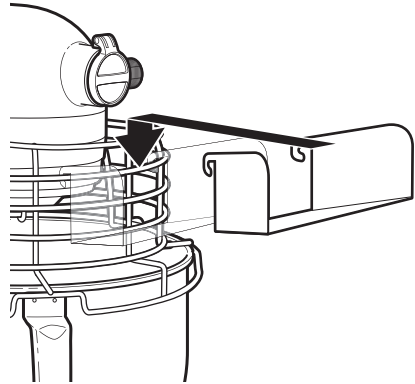
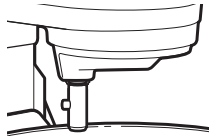
INSTALLATION: The stand mixer shall be installed on a level and stable surface such as a countertop or work table.

To Lower Bowl

1. Rotate lever back and down.

To Attach Flat Beater, Wire Whip, or Dough Hook

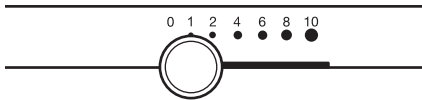
1. Turn Speed Control Lever to "0" (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Raise Guard.
4. Slip Flat Beater on Beater Shaft and press upward as far as possible.
5. Turn beater to right, hooking beater over the pin on shaft.



To Remove Flat Beater, Wire Whip, or Dough Hook

1. Turn Speed Control Lever to "0" (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Raise Guard.
4. Press beater upward as far as possible and turn left.
5. Pull beater from Beater Shaft.

Speed Control Lever



The Soft Start feature minimizes splash-out by starting the mixer slowly before increasing to the selected speed. To further reduce the potential for splash-out, always begin mixing using Speed 1, then gradually move to higher speeds as needed. See "Speed Control Guide".

Removable Pouring Chute

The Removable Pouring Chute is easily attached to the front of the Guard as shown in the illustration above. It provides a convenient way to add ingredients to the Stand Mixer bowl.

Auto-Reset Motor Protection

If the Stand Mixer stops due to overload, slide the Speed Control Lever to "0" (OFF) and unplug the Stand Mixer. After a few minutes, the Stand Mixer will automatically reset. Plug the Stand Mixer back in and slide the Speed Control Lever to the desired speed and continue mixing. If the Stand Mixer does not restart, unplug the Stand Mixer for a longer period of time to allow it to cool, then plug back in and restart the Stand Mixer. If the Stand Mixer does not restart, see "When You Need Service".

Stop Switch

If you need to stop the Stand Mixer immediately during use, press the Stop Switch. To resume operation, reset the Speed Control Lever to "0" (OFF), and pull out the Stop Switch. Then, your Stand Mixer is ready to be used normally again.

SETTING UP YOUR STAND MIXER

Adjusting Your Beater to Bowl Clearance

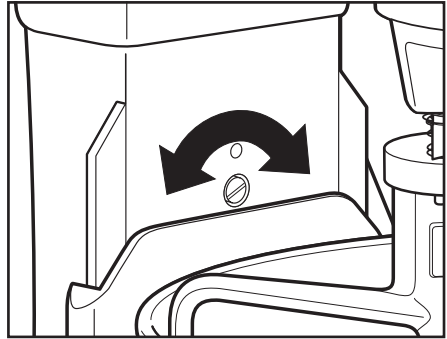
English

Your Stand Mixer is adjusted at the factory so the Flat Beater just clears the bottom of the bowl. If, for any reason, the Flat Beater hits the bottom of the bowl or is too far away from the bowl, you can correct the clearance easily.

1. Turn speed control to "0" (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Raise Guard.
4. Lower the bowl to the down position.
5. Turn Beater Height Adjustment Screw slightly counter clockwise (left) to raise Flat Beater or clockwise (right) to lower Flat Beater.
6. Make adjustment with Flat Beater, so it just clears surface of the bowl. If you over adjust the screw, the Bowl Lift Lever may not lock into place.

NOTE: When properly adjusted, the Flat Beater will not strike on the bottom or side of the bowl. If the Flat Beater or the Stainless Steel Whip is so close that it strikes the bottom of the bowl, coating may wear off the Flat Beater (for coated beaters) or wires on Stainless Steel Whip may wear.

Scraping sides of bowl may be necessary under certain conditions regardless of beater adjustment. The Stand Mixer must be stopped to scrape bowl or damage to mixer may occur.



USING YOUR STAND MIXER

Using Your KitchenAid Accessories

Flat Beater for normal to heavy mixtures

(Recommended operating time is 1-10 minutes, depending upon recipe):

cakes	biscuits
creamed frostings	quick breads
candies	meat loaf
cookies	mashed potatoes
pie pastry	

Wire Whip for mixtures that need air incorporated

(Recommended operating time is 1-30 minutes, depending upon recipe):

eggs	sponge cakes
egg whites	angel food cakes
heavy cream	mayonnaise
boiled frostings	some candies

Dough Hook for mixing and kneading yeast doughs

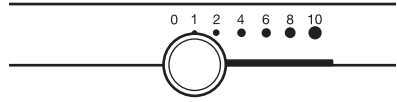
(Recommended operating time is 1-10 minutes, depending upon recipe):

bread	coffee cakes
rolls	buns






USING YOUR STAND MIXER

Speed Control Guide - 10 Speed Stand Mixers

All speeds have the Soft Start feature that automatically starts the Stand Mixer at a lower speed to help avoid ingredient splash-out and “flour puff” at start-up, then quickly increases to the selected speed for optimal performance.



English

Speed	Used for	Accessories	Description
1	Stirring		For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and add liquids to dry ingredients. Do not use Speed 1 to mix or knead yeast doughs.
2	Slow Mixing, Kneading		For slow mixing, mashing, faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters, and candies; start mashing potatoes or other vegetables; cut shortening into flour; mix thin or splashy batters.
4	Mixing, Beating		For mixing semi-heavy batters, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes.
6	Beating, Creaming		For medium-fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8-10	Fast Beating, Whipping, Fast Whipping		For whipping cream, egg whites, and boiled frostings. For whipping small amounts of cream, egg whites or for final whipping of mashed potatoes.

NOTE: Use Speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of any other speed creates high potential for Stand Mixer failure. The PowerKnead Spiral Dough Hook efficiently kneads most yeast dough within 4 minutes.

Capacity Chart

	6.9 L Bowl
Flour	2 to 2.2 kg
Bread	8 breads of 450 g
Cookies / Biscuits	160 pieces
Mashed Potatoes	3.6 kg

CARE AND CLEANING

English

Stainless Steel Bowl, Flat Beater, Stainless Steel Whip, Spiral Dough Hook, and Pouring Chute may be washed in an automatic dishwasher. Do not use cleaners with a pH lower than 5. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store beaters on shaft. The Stand Mixer is not to be cleaned with a water jet or spray hose.

WARNING

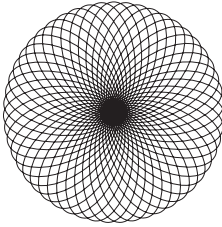
ELECTRICAL SHOCK HAZARD
ALWAYS BE SURE TO UNPLUG MIXER BEFORE CLEANING TO AVOID POSSIBLE ELECTRICAL SHOCK.

Wipe mixer with a damp cloth. DO NOT IMMERSE IN WATER. Wipe off beater shaft frequently, removing any residue that may accumulate.

TIPS FOR GREAT RESULTS

Planetary Mixing Action

During operation, the Flat Beater moves around the stationary bowl, at the same time turning in the opposite direction on its own axis.



The diagram shows the complete coverage of the bowl made by the path of the Beater.

The 5KSM7990 is rated 325 Watts and uses a Direct Current motor. It is a quiet and highly efficient motor, combined with a direct drive transmission system : this enables to drive 1.3 Horse Power at peak power (output motor power), enabling fast and outstanding mixing results even with heavy dough.

Mixing Time

Your KitchenAid Mixer will mix faster and more thoroughly than most other electric mixers. Therefore, the mixing time in most recipes must be adjusted to avoid overbeating.

To help determine the ideal mixing time, observe the batter or dough and mix only until it has the desired appearance described in your recipe, such as “smooth and creamy.” To select the best mixing speeds, use the “Speed Control Guide” section.

Mixer Use

⚠️ WARNING

PERSONAL INJURY HAZARD

To avoid personal injury and damage to the beater, do not attempt to scrape bowl while mixer is operating; turn mixer off. Should scraper or other object drop into bowl, turn motor OFF before removing.

The bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

The Stand Mixer may become warm during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal.

Mixing Tips

Adding Ingredients

Always add ingredients as close to side of bowl as possible, not directly into moving beater. The Pouring Chute can be used to simplify adding ingredients. Use Speed 1 until ingredients have been blended. Then gradually increase to desired speed.

Adding Nuts, Raisins, or Candied Fruits

Follow individual recipes for guidelines on including these ingredients. In general, solid materials should be folded in the last few seconds of mixing on Speed 1. The batter should be thick enough to keep the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.

Liquid Mixtures

Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after mixture has thickened.

NOTE: If ingredients in very bottom of bowl are not thoroughly mixed, then the beater is not far enough into the bowl. See the “Setting Up Your Stand Mixer” section.

SERVICE AND WARRANTY

English

When You Need Service

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Unplug before servicing.

Failure to do so can result in death or electrical shock.

Please read the following before calling your service center.

1. The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
 2. The Stand Mixer may emit a pungent odor, especially when new. This is common with electric motors.
 3. If the Flat Beater hits the Bowl, stop the Stand Mixer. See the “Setting Up Your Stand Mixer” section.
- If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate, please check the following:**
- Is the Stand Mixer plugged in?
 - Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
 - Is the Stop Switch pulled out?
 - Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
 - If the problem is not due to one of the above items, see the “Service Centers” section.

KitchenAid Commercial Bowl-Lift Stand Mixer Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
<p>Europe, Australia and New Zealand:</p> <p>For the Commercial Mixer 5KSM7990: One Year Full Warranty from date of purchase.</p>	<p>The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.</p>	<p>Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes.</p>

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Service Centers

All service should be handled locally by an Authorized KitchenAid Service Center. Contact the dealer from whom the unit was purchased to obtain the name of the nearest Authorized KitchenAid Service Center.

In the U.K.:

Call: 0845 6011 287

In Ireland:

M.X. ELECTRIC
Service Department
25 Alymer Crescent
Kilcock, Co. KILDARE

Call: 87 2581574

Fax: 1 628 4368

In Australia:

Call: 1800 990 990

In New Zealand:

Call: 0800 881 200

Customer Service

In U.K. & Ireland:

Toll-free number 0800 988 1266
(Calls from mobile phones are charged standard network rate)

Address:

KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

For Southern Ireland:

Toll-free number +44 (0) 20 8616 5148

www.KitchenAid.co.uk
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

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

Table des matières

SÉCURITÉ DU ROBOT SUR SOCLE

Consignes de sécurité importantes.....	33
Alimentation.....	34
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques	34

PIÈCES ET FONCTIONS.....

35

MISE EN SERVICE DE VOTRE ROBOT SUR SOCLE

Assemblage de votre robot sur socle.....	36
Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol	38

UTILISATION DE VOTRE ROBOT SUR SOCLE

Utilisation des accessoires KitchenAid	38
Guide de réglage de la vitesse - Robots sur socle à 10 vitesses	39

ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....

40

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Action de mélange à mouvement planétaire.....	41
Temps de mélange.....	41
Utilisation du robot sur socle.....	41
Conseils de mélange	41

ENTRETIEN ET GARANTIE

Dispositions à prendre pour un entretien et une réparation	42
Garantie du robot sur socle à bol relevable professionnel KitchenAid	42
Centres de service après-vente	43
Service à la clientèle	43

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT".
Ces mots signifient :

! DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

! AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Consignes de sécurité importantes

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :


1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot sur socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser cet appareil sans une surveillance étroite.
4. Débranchez le robot sur socle lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart du robot sur socle lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations de l'appareil.
6. N'utilisez pas le robot sur socle si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a présenté un défaut de fonctionnement ou qu'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. N'utilisez pas le robot sur socle à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
10. Enlevez le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur avant de nettoyer le robot sur socle.
11. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL

Alimentation

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Tension : 220-240 Volts c.a.
Fréquence : 50/60 Hz
Puissance : 325 W Temps de fonctionnement recommandé : 1-30 minutes (cycle de service : 10 minutes de fonctionnement / 15 minutes d'arrêt)

REMARQUE : la puissance nominale de votre robot sur socle est indiquée sur la plaque du numéro de série, située sous l'appareil.

N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

Cette puissance est déterminée en fonction de l'accessoire consommant le plus d'énergie. D'autres accessoires recommandés peuvent consommer beaucoup moins d'énergie.

Cet appareil est vendu avec un fil électrique de type Y. Si le fil électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son représentant du service après-vente pour éviter tout danger.


Le niveau de pression acoustique mesuré conformément aux prescriptions du code de test prEN 454 est inférieur à 70 dBA.

Un * dans le numéro de modèle représente des caractères additionnels qui identifient la couleur de la machine et des paramètres d'ingénierie pour le modèle réel (ex. 5KSM7990*).

Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

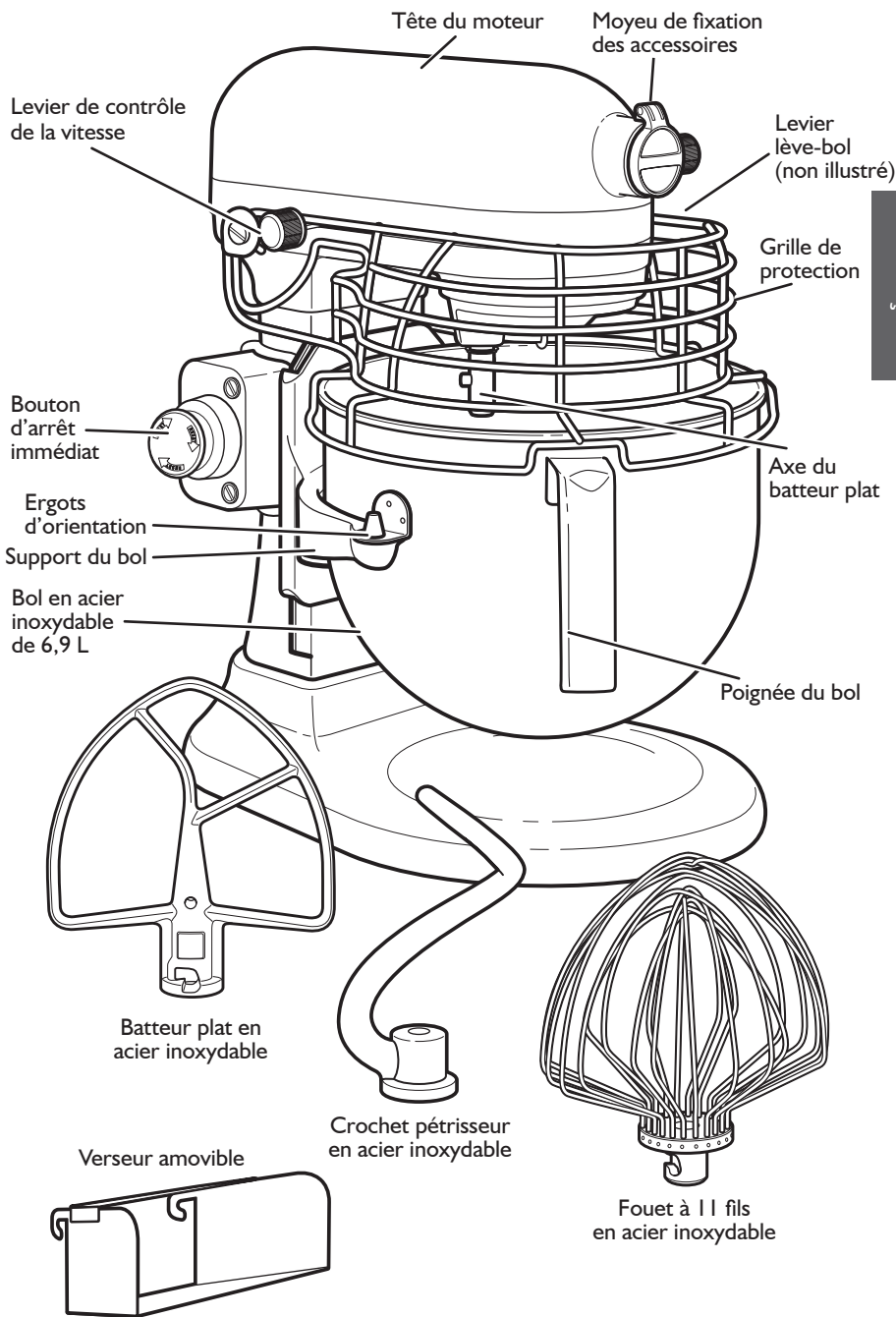
Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé humaine.

Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un

centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

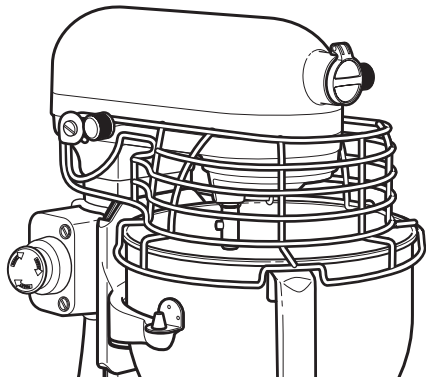


Assemblage de votre robot sur socle

Pour fixer le bol

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position "0" (ARRÊT).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Soulevez la grille de protection.
4. Abaissez complètement le levier lève-bol.
5. Placez les supports du bol sur les ergots d'orientation.
6. Appuyez vers le bas sur l'arrière du bol jusqu'à ce que son ergot s'enclenche dans le loquet à ressort.

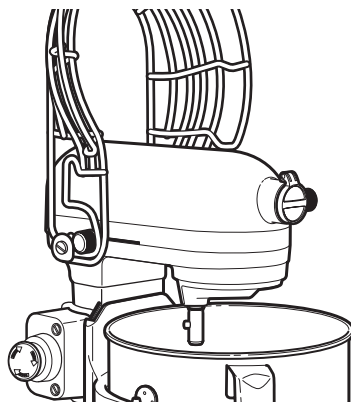
REMARQUE : si le bol n'est pas fermement inséré, il sera instable et tremblera pendant l'utilisation du robot.



7. Abaissez la grille de protection.
8. Relevez le bol avant de commencer à mélanger.

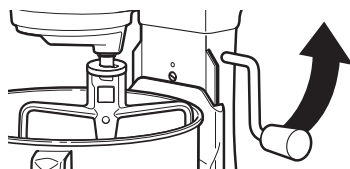
Pour détacher le bol

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position "0" (ARRÊT).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Soulevez la grille de protection.



4. Abaissez complètement le levier lève-bol.
5. Enlever le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur.
6. Tirez la poignée du bol bien droit vers le haut pour dégager celui-ci des ergots d'orientation.

Pour relever le bol



1. Remontez le levier lève-bol en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. Le bol doit toujours être relevé lorsque vous utilisez la fonction de mélange.

Pour abaisser le bol

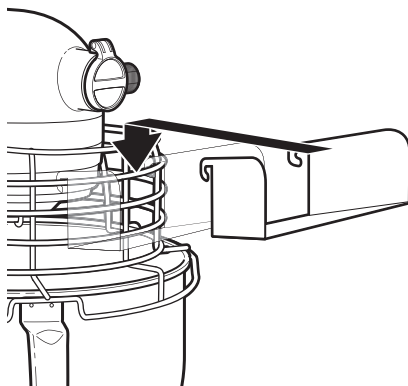
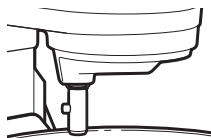
1. Abaissez le levier lève-bol en le ramenant vers l'arrière.

MISE EN SERVICE DE VOTRE ROBOT SUR SOCLE

INSTALLATION: Le robot sur socle doit être installé sur une surface plane et stable, telle qu'un plan de travail ou une table de préparation.

Pour fixer le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur

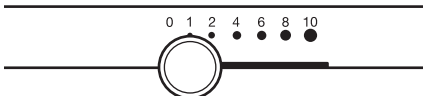
1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position "0" (ARRÊT).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Soulevez la grille de protection.
4. Placez le batteur plat sur son axe d'entraînement et poussez-le vers le haut autant que possible.
5. Tournez le batteur plat vers la droite pour le verrouiller sur la goupille de son axe.



Pour enlever le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position "0" (ARRÊT).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Soulevez la grille de protection.
4. Poussez le batteur plat vers le haut et tournez-le vers la gauche.
5. Retirez-le de son axe.

Levier de contrôle de la vitesse



La fonction "Soft Start" (démarrage progressif) prévient les éclaboussures en démarrant automatiquement le robot sur socle à basse vitesse pour ensuite atteindre progressivement la vitesse sélectionnée. Pour limiter davantage les risques d'éclaboussures, commencez toujours par activer la vitesse 1, puis passez graduellement aux vitesses supérieures jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée. Reportez-vous à la section "Guide de réglage de la vitesse".

Verseur amovible

Le verseur amovible se fixe facilement à l'avant de la grille de protection, comme illustré ci-dessus. Il facilite l'ajout d'ingrédients dans le bol du robot sur socle.

Protection par réinitialisation automatique du moteur

Si le robot sur socle s'arrête de fonctionner en raison d'une surcharge, débranchez-le après avoir mis le levier de contrôle de la vitesse en position "0" (ARRÊT). Après quelques minutes, le robot est automatiquement réinitialisé. Ensuite, rebranchez-le et mettez le levier de contrôle de la vitesse à la position de vitesse souhaitée, puis continuez à mélanger. Si le robot sur socle ne redémarre pas, laissez-le débranché plus longtemps pour qu'il puisse refroidir, puis rebranchez-le et remettez-le en marche. S'il ne redémarre toujours pas, reportez-vous à la section "Dispositions à prendre pour un entretien et une réparation".

Bouton d'arrêt immédiat

Si vous devez arrêter le robot sur socle immédiatement pendant son utilisation, appuyez sur le bouton d'arrêt immédiat. Pour le redémarrer, mettez le levier de contrôle de vitesse en position "0" (ARRÊT) et tirez le bouton d'arrêt immédiat vers l'arrière. Vous pourrez alors réutiliser normalement le robot sur socle.

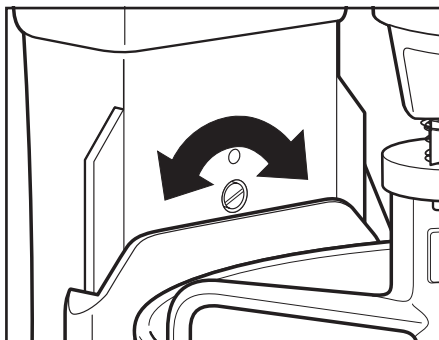
Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol

Votre robot sur socle est réglé en usine de manière à ce que le batteur plat se trouve au ras du fond du bol. Si, pour quelque raison que ce soit, le batteur plat heurte le fond du bol ou que l'espace qui les sépare est trop important, le jeu entre les deux peut être corrigé facilement.

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position "0" (ARRÊT).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Soulevez la grille de protection.
4. Abaissez complètement le levier lève-bol.
5. Pour remonter le batteur plat, tournez légèrement sa vis de réglage de la hauteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (vers la gauche) et pour l'abaisser, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite).
6. Réglez la hauteur du batteur plat jusqu'à ce qu'il soit au ras du fond du bol. Si vous serrez trop la vis, le levier lève-bol risque de ne pas se verrouiller.

REMARQUE : lorsque sa hauteur est correctement réglée, le batteur plat ne heurte pas le fond ni les parois du bol. Si le batteur plat (dans le cas des batteurs avec revêtement) ou le fouet en acier inoxydable sont trop près du fond du bol au point de buter contre celui-ci, le revêtement du batteur risque d'être abîmé et les fils métalliques du fouet risquent d'être usés prématurément.

Il peut être nécessaire de racler les bords du bol dans certaines conditions quel que soit le réglage du batteur plat. Arrêtez le robot sur socle avant d'entamer cette opération sous peine d'endommager l'appareil.



UTILISATION DE VOTRE ROBOT SUR SOCLE

Utilisation des accessoires KitchenAid

Batteur plat pour préparations normales à épaisses (le temps de fonctionnement recommandé est de 1 à 10 minutes selon la recette) :

gâteaux	biscuits
glaçages à la crème	pains express
confiseries	pains de viande
cookies	purée de pommes de terre
pâte à tarte	

Fouet à fils pour les préparations de mélanges aérés (le temps de fonctionnement recommandé est de 1 à 30 minutes selon la recette) :

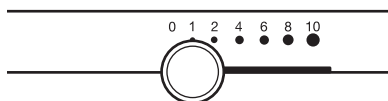
œufs	glaçages
blancs d'œufs	biscuits de Savoie
crème épaisse	mayonnaise

Crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir des pâtes à levure (le temps de fonctionnement recommandé est de 1 à 10 minutes selon la recette) :

pains	brioches
roulés	petits pains

Guide de réglage de la vitesse - Robots sur socle à 10 vitesses

Toutes les vitesses disposent de la fonction "Soft Start" (démarrage progressif) qui démarre automatiquement le robot sur socle à basse vitesse, afin d'éviter les éclaboussures d'ingrédients et le "nuage de farine" à la mise en marche, et augmente ensuite rapidement la vitesse jusqu'à atteindre celle sélectionnée pour garantir un rendement optimal.



Vitesse	Utilisation	Accessoires	Description
1	Amalgamer		Pour amalgamer, mélanger, lier, réduire en purée et démarrer en douceur toutes les opérations de mélange. Utilisez cette vitesse pour ajouter de la farine ou des ingrédients secs dans une pâte et pour ajouter des liquides dans des ingrédients secs. N'utilisez pas la vitesse 1 pour mélanger ou pétrir des pâtes à levure.
2	Mélanger lentement, pétrir		Pour mélanger lentement, presser en purée et brasser plus rapidement. Utilisez cette vitesse pour mélanger et pétrir les pâtes à levure, les pâtes épaisses et les confiseries, commencer à presser en purée des pommes de terre et d'autres légumes, incorporer la matière grasse à la farine et mélanger les pâtes liquides.
4	Mélanger, battre		Pour mélanger les pâtes semi-épaisses comme celles des biscuits. Utilisez cette vitesse pour travailler le sucre et la matière grasse et pour ajouter le sucre aux blancs d'œufs pour la confection de meringues. Vitesse moyenne pour les mélanges à gâteaux.
6	Battre, rendre crémeux		Pour battre à vitesse moyenne-élevée (en crème) ou fouetter. Utilisez cette vitesse pour finir de mélanger la pâte à gâteau, la pâte à beignets et d'autres pâtes. Vitesse élevée pour les mélanges à gâteaux.
8-10	Battre rapidement, fouetter et fouetter rapidement		Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et les glaçages. Pour le fouettage de petites quantités de crème et de blancs d'œufs ou pour le fouettage final de purée de pommes de terre.

REMARQUE : utilisez la vitesse 2 pour mélanger ou pétrir des pâtes levées. La sélection de toute autre vitesse risque fortement d'endommager le robot sur socle. Le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead pétrit efficacement la plupart des pâtes levées en quatre minutes.

Tableau des capacités

	Bol de 6,9 L
Farine	2 à 2,2 kg
Pain	8 pains de 450 g
Cookies et biscuits	160 pièces
Purée de pommes de terre	3,6 kg

Le bol en acier inoxydable, le batteur plat, le fouet en acier inoxydable, le crochet pétrisseur et le verseur amovible peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de produit de nettoyage dont le pH est inférieur à 5. Vous pouvez aussi les nettoyer soigneusement à l'eau chaude savonneuse, puis les rincer complètement avant de les sécher. Ne laissez pas les accessoires de battage sur l'axe. Le robot sur socle ne doit pas être nettoyé sous un robinet à jet ou à douchette.

AVERTISSEMENT

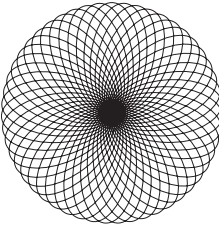
RISQUE D'ÉLECTROCUTION

VEILLEZ À TOUJOURS DÉBRANCHER LE ROBOT AVANT DE LE NETTOYER AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.

Nettoyez le robot sur socle à l'aide d'un chiffon humide. N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU. Essayez fréquemment l'axe d'accessoires pour enlever tout résidu pouvant s'accumuler.

Action de mélange à mouvement planétaire

Pendant le fonctionnement du robot, le batteur plat tourne autour du bol fixe et simultanément dans le sens contraire sur son propre axe. Le schéma ci-contre illustre le chemin complet parcouru par le batteur dans le bol.



Le modèle 5KSM7990 a une puissance de 325 watts et utilise un moteur à courant continu, à la fois silencieux et très efficace, conjugué à un système à transmission directe. Ceci permet d'atteindre une puissance de crête de 1,3 ch. (puissance d'entraînement du moteur), pour un mélange rapide et d'excellente qualité même avec des pâtes épaisses.

Temps de mélange

Votre robot sur socle KitchenAid garantit un mélange plus rapide et plus performant que la plupart des autres robots électriques. Par conséquent, la durée de mélange indiquée dans la plupart des recettes doit être ajustée pour éviter un battage excessif.

Pour déterminer le temps de mélange idéal, observez la pâte ou la préparation et mélangez jusqu'à obtenir l'apparence recherchée telle que décrite dans votre recette, par exemple un aspect "lisse et crémeux". Reportez-vous à la section "Guide de réglage de la vitesse" pour sélectionner la vitesse de mélange optimale.

Utilisation du robot sur socle

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BLESSURES

Pour éviter les risques de blessures et tout dommage causé au batteur plat, ne tentez pas de racler le bol pendant le fonctionnement du robot, mais arrêtez-le. Si le grattoir ou tout autre objet tombait dans le bol, ne le retirez qu'après avoir coupé le moteur.

Le bol et le batteur plat sont conçus pour assurer une homogénéité du mélange sans nécessiter un raclage fréquent. En général, il suffit de racler le bol une ou deux fois durant le mélange.

Le robot sur socle peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que vous ayez des difficultés à toucher le dessus de l'appareil. Cela est normal.

Conseils de mélange

Ajout d'ingrédients

Ajoutez toujours les ingrédients aussi près que possible des parois du bol et pas directement dans la zone du batteur plat en mouvement. Pour les introduire plus facilement, utilisez le verseur amovible. Utilisez la vitesse 1 jusqu'à ce que les ingrédients soient correctement mélangés. Augmentez ensuite progressivement la vitesse jusqu'à la position désirée.

Ajout de noix, de raisins secs ou de fruits confits

Reportez-vous aux recettes individuelles pour savoir comment ajouter ces ingrédients. En général, les matières solides doivent être incorporées au cours des dernières secondes de mélange à la vitesse 1. La pâte doit être suffisamment épaisse pour éviter que les fruits ou les noix s'enfoncent jusqu'au fond du moule durant la cuisson. Les fruits collants doivent être saupoudrés de farine pour une meilleure répartition dans la pâte.


Mélanges liquides

Les préparations contenant de grandes quantités d'ingrédients liquides doivent être mélangées à basse vitesse afin d'éviter les éclaboussures. N'augmentez la vitesse qu'une fois le mélange épais.

REMARQUE : si les ingrédients qui se trouvent dans le fond du bol ne sont pas correctement mélangés, cela signifie que le batteur plat n'est pas suffisamment près du fond. Voir la section "Mise en service de votre robot sur socle".

Dispositions à prendre pour un entretien et une réparation

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Débranchez le robot avant d'effectuer un entretien et une réparation.

Ne pas respecter cette consigne peut causer la mort ou un choc électrique.

Veillez lire les instructions suivantes avant d'appeler votre centre de service après-vente.

I. Le robot sur socle peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que vous ayez des difficultés à toucher le dessus de l'appareil. Cela est normal.

2. Le robot sur socle peut dégager une odeur forte, particulièrement lorsqu'il est encore neuf. Cela est fréquent avec les moteurs électriques.
3. Si le batteur plat heurte le bol, arrêtez le robot sur socle. Voir la section "Mise en service de votre robot sur socle".

Si votre robot sur socle fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout, vérifiez les points suivants :

- Le robot est-il branché ?
- Le fusible du circuit électrique relié au robot fonctionne-t-il normalement ? Si vous disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Le bouton d'arrêt immédiat est-il tiré vers l'arrière ?
- Débranchez le robot et attendez 10 à 15 secondes avant de le remettre en marche. S'il ne démarre toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
- Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons ci-dessus, reportez-vous à la section "Centres de service après-vente".

Garantie du robot sur socle à bol relevable professionnel KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
<p>Europe, Australie et Nouvelle-Zélande :</p> <p>Pour le robot sur socle professionnel 5KSM7990 : Un an de garantie complète à compter de la date d'achat.</p>	<p>Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.</p>	<p>Les réparations suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou une installation ou un fonctionnement non conforme avec les réglementations électriques locales.</p>

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de service après-vente

Toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé. Veuillez contacter le distributeur/revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté pour connaître les coordonnées du Centre de service après-vente agréé KitchenAid le plus proche.

Service à la clientèle

N° vert gratuit pour la France :

Composez le 0800 600120

N° vert gratuit pour la Belgique :

Composez le 0800 93285

N° vert gratuit pour le Grand-Duché du Luxembourg :

Composez le 800 23122

Pour la Suisse :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | |

Belgique

www.KitchenAid.fr

www.KitchenAid.be

www.KitchenAid.eu



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

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

Français

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):

- | | |
|---------------------|---|
| 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

Inhaltsverzeichnis

SICHERHEIT DER KÜCHENMASCHINE	
Wichtige Sicherheitshinweise.....	18
Elektrische Voraussetzungen.....	19
Entsorgung von Elektrogeräten	19
TEILE UND MERKMALE	20
AUFBAU IHRER KÜCHENMASCHINE	
Montieren Ihrer Küchenmaschine.....	21
Einstellen des Abstands zwischen Schüssel und Flachrührer	23
VERWENDUNG IHRER KÜCHENMASCHINE	
Verwendung des KitchenAid-Zubehörs	23
Leitfaden zur Geschwindigkeitssteuerung – 10 Geschwindigkeitsstufen	24
PFLEGE UND REINIGUNG	25
TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE	
Funktion des Planetenrührwerks	26
Rührzeit.....	26
Verwendung der Küchenmaschine.....	26
Hinweise zum Rühren.....	26
KUNDENDIENST UND GARANTIE	
Reparatur	27
Garantie für KitchenAid-Gewerbeküchenmaschinen mit Schüsselheber	27
Kundendienststellen	28
Kundendienst	28

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

GEFAHR

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.

WARNUNG

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Wichtige Sicherheitshinweise


Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie sämtliche Anleitungen.
2. Die Küchenmaschine nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten stellen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
3. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
4. Den Stecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht benötigt wird, bevor Teile an- oder abmontiert werden oder bevor die Küchenmaschine gereinigt wird.
5. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Weder Hände, Haar, Kleidung sowie Spachtel oder andere Utensilien dürfen während des Einsatzes der Küchenmaschine Kontakt mit dem Rührer haben. Auf diese Weise können Verletzungen sowie eine Beschädigung der Küchenmaschine vermieden werden.
6. Die Küchenmaschine nicht betreiben, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder Fehlfunktionen aufgetreten sind, oder wenn die Küchenmaschine heruntergefallen ist oder beschädigt wurde.
7. Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht von KitchenAid empfohlen oder verkauft werden, können zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen.
8. Die Küchenmaschine nicht im Freien verwenden.
9. Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder über die Kante der Arbeitsplatte hängen lassen.
10. Den Flachrührer, den Schneebesens und den Knethaken vor der Reinigung von der Küchenmaschine abnehmen.
11. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch unerfahrene und unwissende Personen, sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, bedienen.

**HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF
DIESES PRODUKT IST FÜR DEN GEWERBLICHEN
EINSATZ GEDACHT**

Elektrische Voraussetzungen

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

- Schukostecker benutzen.**
- Erdungskontakt nicht beseitigen.**
- Keinen Adapter benutzen.**
- Kein Verlängerungskabel benutzen.**
- Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.**

Spannung: 220–240 V Wechselstrom
Hertz: 50/60 Hz
Leistung: 325 W, empfohlene
Betriebsdauer: 1–30 Minuten mit einem
Schaltzyklus von 10 Min. EIN/15 Min. AUS

HINWEIS: Die Leistungsaufnahme der
Küchenmaschine ist auf dem Typenschild
an der Unterseite des Geräts angegeben.

Kein Verlängerungskabel benutzen.
Falls das Netzkabel zu kurz ist, lassen
Sie von einem Fachmann eine zusätzliche
Steckdose in der Nähe des Aufstellortes
des Gerätes einbauen.

Diese Leistungsaufnahme gilt bei
Verwendung des Zubehörs, das die
meiste Energie benötigt. Es ist möglich,
dass andere Zubehörteile eine wesentlich
geringere Leistungsaufnahme erfordern.

Dieses Produkt ist mit einem Y-Netzkabel
ausgestattet. Falls das Kabel beschädigt
wird, muss es vom Hersteller oder einer
Service-Vertretung ausgewechselt werden,
um eine Gefahr zu vermeiden.


Der gemessene Schalldruckpegel gemäß dem prEN 454-Testcode unterschreitet 70 dBA.

A* in der Modellnummer steht für weitere Zeichen bezüglich der Maschinenfarbe oder der technischen Werte im aktuellen Modus (z. B. 5KSM7990*).

Entsorgung von Elektrogeräten

In Übereinstimmung mit den Anforderungen
der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG
über Elektro- und Elektronik-Altgeräte
(WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer
Markierung versehen.

Bitte schützen Sie die Umwelt und die
Gesundheit anderer, indem Sie das Gerät
sachgerecht entsorgen.

Auf dem Produkt oder der beiliegenden
Produktdokumentation ist folgendes Symbol
einer durchgestrichenen Abfalltonne
abgebildet: 

Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung
im normalen Haushaltsabfall nicht
zulässig ist. Entsorgen Sie dieses

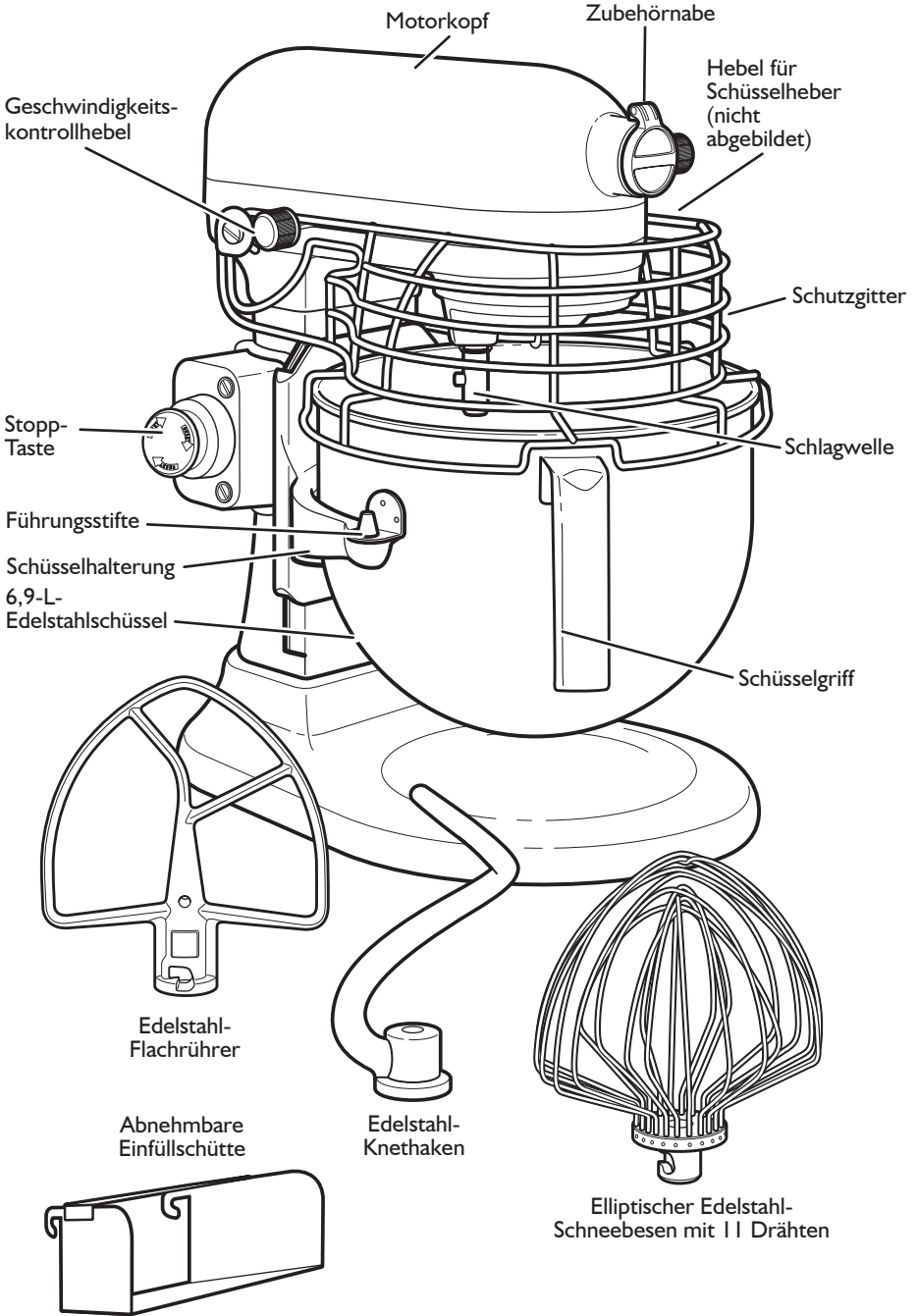
Produkt im Recyclinghof mit einer
getrennten Sammlung für Elektro- und
Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen
Bestimmungen zur Abfallbeseitigung
erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen
Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an
den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll
oder an den Händler, bei dem Sie dieses
Gerät erworben haben, um weitere
Informationen über Behandlung,
Verwertung und Wiederverwendung
dieses Produkts zu erhalten.

TEILE UND MERKMALE

Deutsch

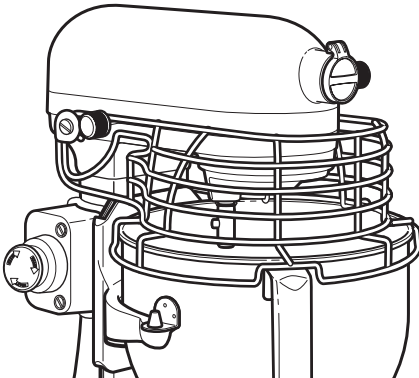


Montieren Ihrer Küchenmaschine

Befestigen der Schüssel

1. Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine.
3. Klappen Sie das Schutzgitter nach oben.
4. Bringen Sie den Hebel für den Schüsselheber in die untere Stellung.
5. Richten Sie die Schüsselhalterungen über den Führungsstiften aus.
6. Drücken Sie die hintere Kante der Schüssel nach unten, bis der Schüsselstift in den Federriegel einrastet.

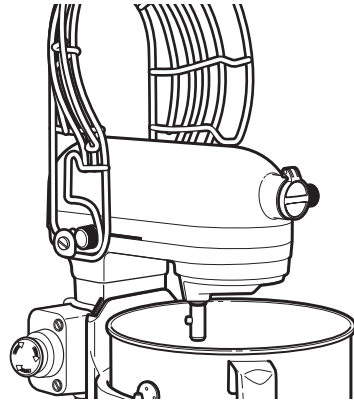
HINWEIS: Falls die Schüssel nicht fest eingerastet ist, kann sie während des Betriebs wackeln.



7. Klappen Sie das Schutzgitter nach unten.
8. Heben Sie die Schüssel an, bevor Sie die Zutaten vermengen.

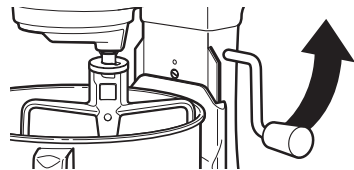
Abnehmen der Schüssel

1. Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine.
3. Klappen Sie das Schutzgitter nach oben.



4. Bringen Sie den Hebel für den Schüsselheber in die untere Stellung.
5. Nehmen Sie Flachrührer, Schneebesen oder Knethaken ab.
6. Halten Sie die Schüssel am Griff und heben Sie sie gerade nach oben von den Führungsstiften.

Anheben der Schüssel



1. Drehen Sie den Hebel gegen den Uhrzeigersinn in die senkrecht nach oben zeigende Stellung.
2. Die Schüssel muss beim Rühren stets angehoben und in dieser Stellung verriegelt sein.

Absenken der Schüssel

1. Drehen Sie den Hebel nach hinten und unten.

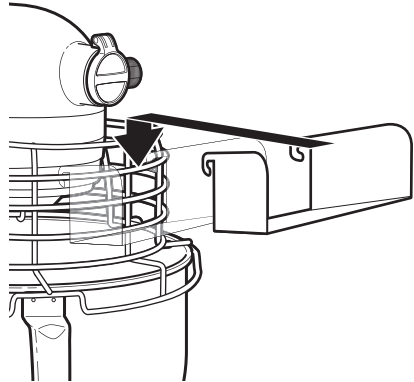
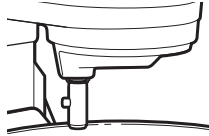
AUFBAU IHRER KÜCHENMASCHINE

AUFSTELLORT: Die Küchenmaschine muss auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden, beispielsweise einer Arbeitsplatte oder einem Arbeitstisch.

Deutsch

Befestigen des Flachrührers, Schneebesens oder Knethakens

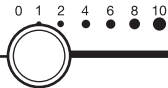
1. Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine.
3. Klappen Sie das Schutzgitter nach oben.
4. Schieben Sie das Zubehörteil auf die Schlagwelle und drücken Sie es so weit wie möglich nach oben.
5. Drehen Sie den Rührer nach rechts, wobei Sie den Flachrührer in den Stift an der Welle einhaken.



Abnehmen des Flachrührers, Schneebesens oder Knethakens

1. Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine.
3. Klappen Sie das Schutzgitter nach oben.
4. Drücken Sie das Zubehörteil so weit wie möglich nach oben und drehen Sie es nach links.
5. Ziehen Sie das Zubehörteil von der Schlagwelle.

Geschwindigkeitskontrollhebel



Die Soft-Start-Funktion sorgt für ein langsames Anlaufen der Küchenmaschine, damit keine Zutaten verspritzt werden. Danach wird auf die gewählte Geschwindigkeit erhöht. Sie können ein Verspritzen außerdem vermeiden, indem Sie stets auf Stufe 1 mit dem Vermengen beginnen, und dann nach Bedarf eine höhere Geschwindigkeitsstufe wählen. Beachten Sie dazu den „Leitfaden zur Geschwindigkeitssteuerung“.

Abnehmbare Einfüllschütte

Die abnehmbare Einfüllschütte wird wie abgebildet vorn in das Schutzgitter eingehängt. Sie können darüber Zutaten in die Mengschüssel der Küchenmaschine geben.

Automatische Motorschutzabschaltung

Falls sich die Küchenmaschine aufgrund von Überlastung abschaltet, bringen Sie den Geschwindigkeitsregler in Stellung „0“ (AUS) und ziehen Sie das Netzkabel. Nach ein paar Minuten erfolgt die automatische Rückstellung der Küchenmaschine. Stecken Sie das Netzkabel der Küchenmaschine wieder in die Steckdose und stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein, um mit dem Vermengen fortzufahren. Falls die Küchenmaschine noch nicht neu startet, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Maschine eine längere Zeit abkühlen. Stecken Sie das Netzkabel dann wieder ein und starten Sie die Küchenmaschine neu. Falls die Küchenmaschine nicht neu startet, lesen Sie bitte unter „Reparatur“ weiter.

Stopp-Taste

Drücken Sie die Stopp-Taste, um die Küchenmaschine während des Betriebs unverzüglich abzuschalten. Damit Sie die Maschine wieder verwenden können, müssen Sie den Geschwindigkeitsregler in die AUS-Stellung („0“) bringen und die Stopp-Taste herausziehen. Jetzt können Sie die Küchenmaschine wie gewohnt verwenden.

AUFBAU IHRER KÜCHENMASCHINE

Einstellen des Abstands zwischen Schüssel und Flachrührer

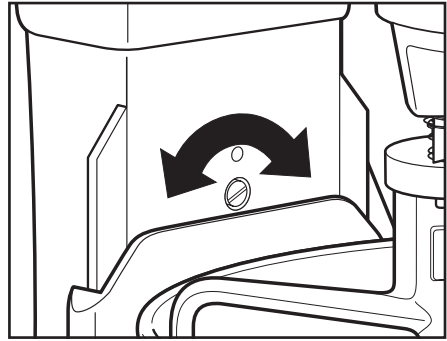
Die Küchenmaschine ist ab Werk so eingestellt, dass der Flachrührer den Boden der Schüssel nicht ganz berührt. Falls aus irgendeinem Grund der Flachrührer den Boden der Schüssel berührt oder zu weit vom Boden entfernt ist, lässt sich der Abstand leicht korrigieren.

1. Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine.
3. Klappen Sie das Schutzgitter nach oben.
4. Senken Sie die Schüssel ganz ab.
5. Drehen Sie die Einstellschraube für den Rührer LEICHT entgegen dem Uhrzeigersinn (nach links), um den Flachrührer anzuheben, bzw. im Uhrzeigersinn (nach rechts), um den Flachrührer abzusenken.
6. Stellen Sie den Flachrührer so ein, dass er sich gerade noch über der Schüsseloberfläche befindet. Wird die Schraube zu weit gedreht, rastet der Hebel für den Schüsselheber möglicherweise nicht ein.

Deutsch

HINWEIS: Bei richtiger Einstellung berührt der Flachrührer weder den Boden noch die Seite der Schüssel. Befinden sich Flachrührer oder Edelstahl-Schneebeesen so dicht am Boden der Schüssel, dass sie anstoßen, können sich die Drähte des Schneebeesen oder die eventuell vorhandene Beschichtung des Flachrührers abnutzen.

Falls ein Ausschaben der Schüsselwand erforderlich ist (unabhängig von der Einstellung des Rührers), müssen Sie die Küchenmaschine vor dem Ausschaben anhalten. Ansonsten könnte die Maschine beschädigt werden.



VERWENDUNG IHRER KÜCHENMASCHINE

Verwendung des KitchenAid-Zubehörs

Flachrührer für normale bis schwere Mischungen (Wir empfehlen rezeptabhängig eine Verarbeitungsdauer zwischen 1 und 10 Minuten.):

Kuchen	Plätzchen
geschäumte Zuckergüsse	süße Brote
Süßwaren	Hackbraten
Kekse	Kartoffelbrei
Pastetenteig	

Schneebeesen zum Schlagen von Mischungen, die Luft enthalten müssen (Wir empfehlen rezeptabhängig eine Verarbeitungsdauer zwischen 1 und 30 Minuten.):

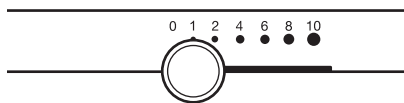
Eier	aufgekochte Zuckergüsse
Eiweiß	Rührkuchen
Schlagsahne	Mayonnaise

Knethaken zum Mischen und Kneten von Hefeteigen für (Wir empfehlen rezeptabhängig eine Verarbeitungsdauer zwischen 1 und 10 Minuten.):

Brote	Hefekuchen
süße und herzhaft Brötchen	Hörnchen und Brötchen

Leitfaden zur Geschwindigkeitssteuerung – 10 Geschwindigkeitsstufen

Für alle Geschwindigkeiten wird die Funktion Soft Start angeboten, bei der die Küchenmaschine automatisch mit einer niedrigeren Geschwindigkeit anläuft, damit keine Zutaten verspritzt werden oder Mehl heraus stiebt. Danach wird die Geschwindigkeit schnell bis zur für optimale Leistung erforderlichen Sollgeschwindigkeit erhöht.



Geschwindigkeit

	Einsatzzweck	Zubehör	Beschreibung
1	Rühren		Zum Umrühren und Vermengen sowie zu Beginn aller Rührvorgänge. Zum Hinzufügen von Mehl und trockenen Zutaten zum Teig sowie für die Zugabe von Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten. Die Geschwindigkeit 1 nicht zum Mischen oder Kneten von Hefeteig verwenden.
2	Langsames Mischen, Kneten		Zum langsamen Mischen, Vermengen und zum schnelleren Umrühren. Zum Mischen und Kneten von Hefeteig, schweren Teigen und Massen für Süßwaren, zur Herstellung von Kartoffelbrei oder anderen Gemüsebreien, für die Zugabe von Backfett zu Mehl, zum Mischen von dünnen oder flüssigen Teigen.
4	Mischen, Schlagen		Zum Mischen von mittelschweren Teigen, beispielsweise für Kekse. Zum Vermischen von Zucker und Backfett sowie für die Zugabe von Zucker zu Eiweiß für die Herstellung von Baisers. Mittlere Geschwindigkeit für Kuchenfertigmischungen.
6	Schlagen, Verrühren		Zum mittelschnellen Rühren (Aufschäumen) oder Schlagen. Zum abschließenden Rühren von Kuchenteig, Doughnut-Teig und anderen Teigen. Hohe Geschwindigkeit für Kuchenfertigmischungen.
8-10	Schnelles Verrühren, Schlagen		Zum Schlagen von Schlagsahne, Eiweiß und aufgekochten Zuckergüssen. Zum Schlagen kleiner Mengen Schlagsahne, Eiweiß oder zum abschließenden Rühren von Kartoffelbrei.

HINWEIS: Zum Kneten und Rühren von Hefeteigen Geschwindigkeit 2 verwenden. Bei anderen Geschwindigkeitsstufen besteht die Gefahr, dass die Küchenmaschine ausfällt. Der leistungsstarke Knethaken knetet die meisten Hefeteige binnen 4 Minuten gut durch.

Kapazitätstabelle

	6,9-L-Schüssel
Mehl	2 bis 2,2 kg
Brot	8 Brote á 450 g
Kekse, Plätzchen	160 Stück
Kartoffelpüree	3,6 kg

Die Edelstahlschüssel, der Flachrührer, der Edelstahl-Schneebeesen, der spiralförmige Knethaken und die abnehmbare Einfüllschütte sind spülmaschinenfest. Benutzen Sie keine Reinigungsmittel mit einem pH-Wert niedriger als 5. Sie können auch in heißem Wasser mit Zusatz von Spülmittel gereinigt werden. Die Flachrührer bei Nichtbenutzung nicht auf der Welle lassen. Die Küchenmaschine darf nicht mit einem Wasserstrahl oder einer Schlauchbrause gereinigt werden.

WARNUNG

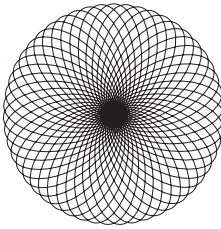
STROMSCHLAGGEFAHR

ZUR VERMEIDUNG EINES STROMSCHLAGS VOR DEM REINIGEN IMMER DEN NETZSTECKER ZIEHEN.

Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen. NICHT IN WASSER TAUCHEN. Die Rührerwelle regelmäßig abwischen und dort angesammelte Nahrungsmittelreste beseitigen.

Funktion des Planetenrührwerks

Während des Betriebs bewegt sich der Flachrührer in der fest stehenden Schüssel und dreht sich zugleich in die Gegenrichtung um seine eigene Achse. Die Abbildung zeigt, welchen Weg der Flachrührer in der Schüssel insgesamt zurücklegt.



Das Modell 5KSM7990 hat eine Nennleistung von 325 Watt. In ihm kommt ein Gleichstrommotor zum Einsatz. Dieser Motor ist besonders leise und effizient. In der Kombination mit einer Direktantriebsübertragung ergeben sich bis zu 1,3 PS Spitzenleistung (am Motor) für schnelle und hervorragende Mischergebnisse selbst bei schwerem Teig.

Rührzeit

Ihre KitchenAid-Küchenmaschine rührt schneller und gründlicher als die meisten anderen elektrischen Küchengeräte. Daher muss die Rührzeit bei den meisten Rezepten angepasst werden, um z. B. ein Ausflocken zu vermeiden.

Bestimmen Sie die ideale Rührzeit, indem Sie den Rühr- oder Hefeteig beobachten und nur so lange rühren, bis die im Rezept beschriebene Konsistenz, beispielsweise „glatt und cremig“, erreicht ist. Beachten Sie den „Leitfaden zur Geschwindigkeitssteuerung“ zur Wahl der optimalen Geschwindigkeitsstufe.

Verwendung der Küchenmaschine

⚠️ WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR

Vermeiden Sie Verletzungen und Schäden am Rührer: Keinesfalls versuchen, die Schüssel auszuschaben, während das Gerät läuft. Die Küchenmaschine dazu stets ausschalten. Falls der Schaber oder ein anderes Objekt in die Schüssel fällt, den Motor **AUSSCHALTEN**, bevor Sie den Schaber oder das Objekt herausholen.

Schüssel und Flachrührer sind so konstruiert, dass sie ohne allzu häufiges Abkratzen ein gründliches Rühren gewährleisten. Während des Rührvorgangs ist es in der Regel ausreichend, die Schüssel ein- oder zweimal auszukratzen.

Die Küchenmaschine erwärmt sich während des Betriebs. Bei starker Belastung und längerer Rührzeit kann die Oberseite der Küchenmaschine so heiß sein, dass sie nicht mehr berührt werden kann. Dies ist normal.

Hinweise zum Rühren

Zugabe von Zutaten

Die Zutaten immer so dicht wie möglich am Schüsselrand zugeben, nicht direkt auf den rotierenden Rührer. Die abnehmbare Einfüllschütte erleichtert die Zugabe der Zutaten. Mit Geschwindigkeitsstufe I arbeiten, bis die Zutaten gemischt sind. Dann allmählich auf die Sollgeschwindigkeit erhöhen.

Zugabe von Nüssen, Rosinen oder kandierten Früchten

Beachten Sie die Rezepthinweise beim Zugeben dieser Zutaten. Feste Zutaten sollten erst in den letzten Sekunden des Rührvorgangs bei Geschwindigkeitsstufe I zugesetzt werden. Der Teig muss so dick sein, dass die Nüsse oder Früchte beim Backen nicht auf den Boden der Form absinken. Klebrige Früchte mit Mehl bestäuben, um eine bessere Verteilung im Teig zu erreichen.

Mischen von Flüssigkeiten

Das Umrühren großer Mengen flüssiger Zutaten sollte bei niedrigen Geschwindigkeiten erfolgen, um ein Verspritzen zu vermeiden. Die Geschwindigkeit erst erhöhen, wenn die Mischung eingedickt ist.

HINWEIS: Wenn die Zutaten am Boden der Schüssel nicht gründlich gemischt werden, befindet sich der Rührer nicht tief genug in der Schüssel. Siehe Abschnitt „Aufbauen Ihrer Küchenmaschine“.

Reparatur

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Vor Wartungsarbeiten Netzstecker ziehen.

Nichtbeachtung kann zum Stromschlag oder Tod führen.

Bitte lesen Sie folgende Hinweise, ehe Sie den Kundendienst verständigen.

1. Die Küchenmaschine erwärmt sich während des Betriebs. Bei starker Belastung und längerer Rührzeit kann die Oberseite der Küchenmaschine so heiß sein, dass sie nicht mehr berührt werden kann. Dies ist normal.
2. Die Küchenmaschine kann einen unangenehmen Geruch entwickeln, insbesondere, wenn sie noch neu ist. Dies ist bei Elektromotoren normal.

3. Wenn der Flachrührer die Schüssel berührt, schalten Sie die Küchenmaschine ab. Siehe Abschnitt „Aufbauen Ihrer Küchenmaschine“.

Wenn die Küchenmaschine nicht mehr funktioniert oder Fehlfunktionen aufweist, prüfen Sie zuerst folgende Fehlerquellen:

- Ist die Küchenmaschine mit dem Netz verbunden?
- Ist die Sicherung im Stromkreis für die Küchenmaschine in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.
- Ist die Stopp-Taste herausgezogen?
- Schalten Sie die Küchenmaschine aus und nach etwa 10 bis 15 Sekunden wieder ein. Hilft dies nicht, lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, ehe Sie einen erneuten Einschaltversuch unternehmen.
- Lässt sich das Problem auf diese Weise nicht beheben, wenden Sie sich an eine der im Abschnitt „Kundendienststellen“ genannten Stellen.

Garantie für KitchenAid-Gewerbeküchenmaschinen mit Schüsselheber

Garantiedauer:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
<p>Europa, Australien und Neuseeland:</p> <p>Für die Gewerbeküchenmaschine 5KSM7990: Ein Jahr Komplettgarantie ab dem Kaufdatum</p>	<p>Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.</p>	<p>Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.</p>

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

In Deutschland:

KitchenAid Service & Support, Großhandel
Inh. Franz - Josef Lücke
Lüternweg 142
D-33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK
Tel: 05242-966999
Fax: 05242-966998
Mail:
klaukeservice@t-online.de

Kundendienst

Für Deutschland:

Hotline: Gebührenfreie Telefonberatung unter:
0800 5035005

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für die Schweiz:

Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG
Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19

www.KitchenAid.de

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

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