

KitchenAid

6.9 L PROFESSIONAL BOWL-LIFT STAND MIXER

Original Instructions

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

Originalanleitungen

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

Instructions d'origine

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

Istruzioni originali

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

Originele instructies

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

Instrucciones originales

BATEDEIRA PROFISSIONAL COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L

Intruções originais

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L

Αρχικές οδηγίες

6,9 L PROFESSIONELL KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM

Originalinstruktioner

6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN

Originale instruksjoner

6,9 L AMMATTIKÄYTTÖÖN TARKOITETTU YLEISKONE

Alkuperäiset ohjeet

6,9 L PROFESSIONEL KØKKENMASKINE MED SKÅLLØFT

Originale Instruktioner

6,9 L BORDHRÆRIVÉL MED LYFTANLEGRI SKÁL FYRIR FAGFÓLK

Upphaflegar leiðbeiningar

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л

Оригинальные инструкции

PROFESJONALNY MIKSER STOJĄCY Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ 6,9 L

Oryginalna instrukcja

PROFESIONÁLNÍ KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6.9 L

Originální pokyny

PROFESIONÁLNY KUCHYŇSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L

Originálne pokyny

MIXER PROFESIONAL CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L

Instrucţiuni originale

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

Оригинални инструкции

Model 5KSM7990*

Innehållsförteckning

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Viktiga säkerhetsföreskrifter	123
Elektriska krav	124
Avfallshantering av elmaterial	124

DELAR OCH FUNKTIONER..... 125

MONTERING AV DIN KÖKSMASKIN

Montering av din köksmaskin.....	126
Justering av avståndet mellan visp och skål	128

ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

Användning av tillbehör till KitchenAid	128
Guide för hastighetsinställning - köksmaskin med 10 hastigheter	129

SKÖTSEL OCH RENGÖRING..... 130

TIPS FÖR BRA RESULTAT

Planetarisk blandningsfunktion	131
Blandningstid	131
Användning av köksmaskinen.....	131
Blandningstips.....	131

SERVICE OCH GARANTI

När du behöver service	132
Garanti för professionell köksmaskin från KitchenAid	132
Servicecenter	133
Kundtjänst	133

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

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

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

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

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

 **FARA**

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

 **VARNING**

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

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

Viktiga säkerhetsföreskrifter

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

1. Läs alla instruktioner.
2. Undvik risk för elektriska stötar genom att inte placera köksmaskinen i vatten eller i andra vätskor.
3. Kontrollera att barn inte leker med apparaten.
4. Dra ut Köksmaskinens stickkontakt när maskinen inte används, innan delar monteras eller tas bort samt före rengöring.
5. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår, kläder liksom degskrapor och andra tillbehör utom räckhåll för vispen när den används för att minska risken för personskador och/eller skador på köksmaskinen.
6. Använd inte köksmaskinen om sladden eller kontakten är skadad eller efter att fel uppstått på köksmaskinen eller om den tappats eller skadats på annat sätt.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
8. Använd inte köksmaskinen utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
10. Ta bort flatblandaren, ballongvispen eller degkroken från köksmaskinens stativ före diskning.
11. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER
DENNA PRODUKT ÄR ENDAST AVSEDD
FÖR PROFESSIONELL ANVÄNDNING

Elektriska krav

**! VARNING**

Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

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

Spänning: 220-240V
Hertz: 50/60 Hz
Ström: 325 W, rekommenderad
driftstid: 1-30 minuter med en
arbetscykel på 10-min. PÅ/ 15 min. AV.

OBS: Märkeffekten för din köksmaskin är tryckt på serieplattan, placerad under din köksmaskin.

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

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

Denna apparat är försedd med en nätsladd av Y-typ. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller av dess servicerepresentant för att förhindra fara.

Den akustiska trycknivån som har uppmätts i enlighet med prEN 454-testkoden är lägre än 70 dBA.

* i modellnumret indikerar ytterligare tecken som betecknar maskinfärg och tekniksiffror för den aktuella modellen (t.ex. 5KSM7990*).

Avfallshantering av elmaterial

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

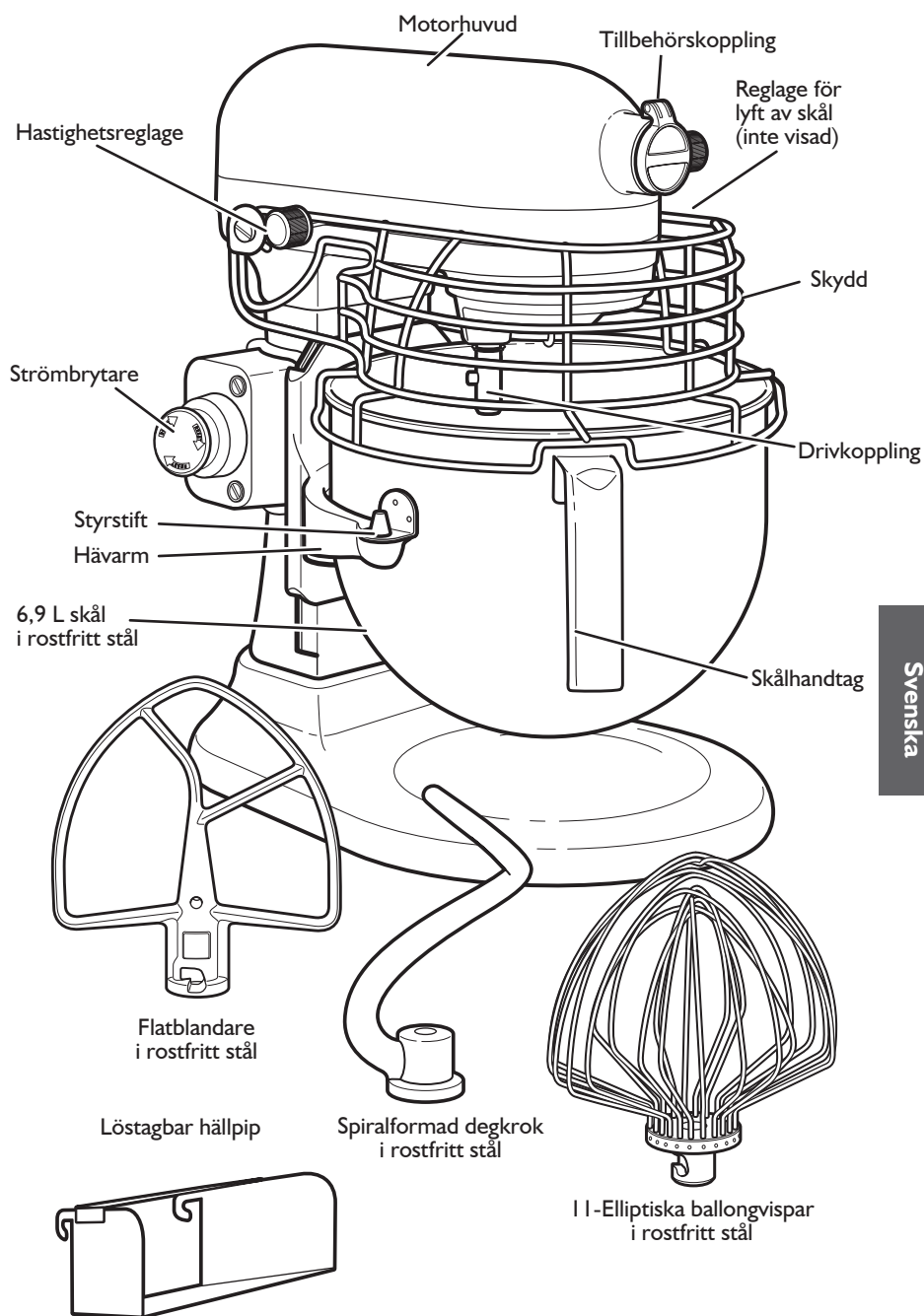
Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

Symbolen  på produkten eller i dokumentationen som medföljer produkten visar att denna apparat inte ska hanteras som hushållsavfall. Den ska

i stället lämnas in på en uppsamlingsplats avsedd för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Avfallshanteringen måste göras enligt lokala miljöföreskrifter.

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

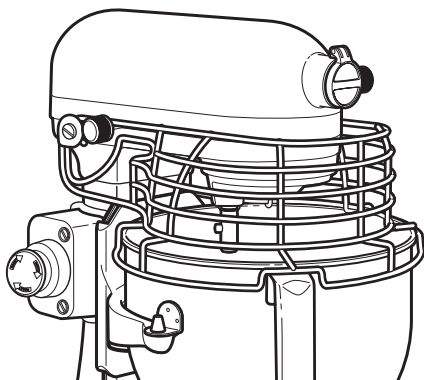


Montering av din köksmaskin

Sätta skålen på plats

1. Sätt hastighetsreglaget till "0" (Avstängd).
2. Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen.
3. Höj skyddet.
4. Sätt skålens lyftreglage i nedre positionen.
5. Montera skålstöden på styrstiften.
6. Tryck skålens baksida nedåt tills skålstiftet klickar fast i fjäderlåset.

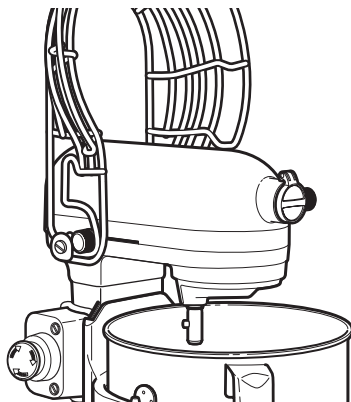
OBS: Om skålen inte säkert fästs på plats är den instabil och kan vingla under användningen.



7. Sänk skyddet.
8. Höj skålen innan blandning.

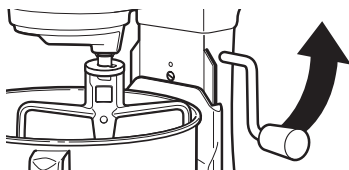
För att ta bort skålen

1. Sätt hastighetsreglaget till "0" (Avstängd).
2. Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen.
3. Höj skyddet.



4. Sätt skålens lyftreglage i nedre positionen.
5. Ta bort flatblandare, ballongvisp eller degkrok.
6. Ta tag i skålhandtaget och lyft rätt upp och av styrstiften.

För att höja skålen



1. Roterat Reglaget för att lyfta Skålen.
2. Skålen måste alltid vara i upphöjt, låst läge när man blandar.

MONTERING AV DIN KÖKSMASKIN

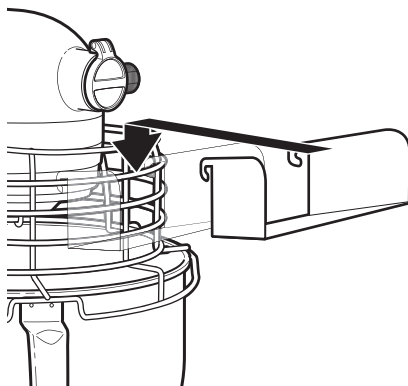
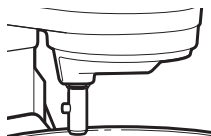
INSTALLATION: Köksmaskinen ska installeras på ett plant och stabilt underlag som t.ex. en bordsskiva eller ett arbetsbord.

För att sänka skålen

1. Roter spaken tillbaka och nedåt.

Montering av flatblandare, ballongvisp eller degkrok.

1. Sätt hastighetsreglaget till "0" (Avstängd).
2. Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen.
3. Höj skyddet.
4. Sätt på flatblandaren på axeln och tryck uppåt så långt som möjligt.
5. Vrid vispen åt höger för att haka fast den över stiftet på axeln.



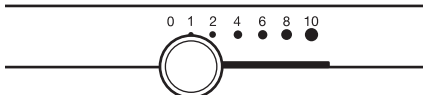
Löstagbar hållpip

Den löstagbara hållpipen monteras enkelt på framsidan av skyddet enligt bilden ovan. Den gör det möjligt att enkelt tillsätta ingredienser i köksmaskinens skål.

Borttagning av flatblandare, ballongvisp eller degkrok.

1. Sätt hastighetsreglaget till "0" (Avstängd).
2. Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen.
3. Höj skyddet.
4. Tryck vispen uppåt så långt som möjligt och vrid åt vänster.
5. Dra bort vispen från drivkopplingen.

Hastighetsreglage



Mjukstartsfunktionen minimerar stänk genom att starta blandaren långsamt innan ökning till den förvalda hastigheten. För att ytterligare minska risken för stänk, ska man alltid börja blanda på hastighet 1, för att sedan gradvist öka till högre hastigheter vid behov. Se avsnittet "Guide för hastighetsinställning".

Motorskydd med automatisk återställning

Om köksmaskinen stannar på grund av överbelastning ska du sätta hastighetsreglaget till "0" (OFF) och frångkoppla köksmaskinen från nätströmmen. Efter några minuter återställs köksmaskinen automatiskt. Anslut köksmaskinen igen och sätt hastighetsreglaget till önskad hastighet och fortsätt blanda. Om köksmaskinen inte startar igen ska du frångkoppla köksmaskinen en längre stund för att låta den svalna. Anslut sedan köksmaskinen igen och starta om. Om köksmaskinen inte startar igen se "När du behöver service".

Strömbrytare

Om du måste stoppa köksmaskinen på en gång under användning ska du trycka på strömbrytaren. För att återuppta driften ska du återställa hastighetsreglaget till "0" (OFF), och dra ut strömbrytaren. Då är din köksmaskin åter redo för normal drift.

MONTERING AV DIN KÖKSMASKIN

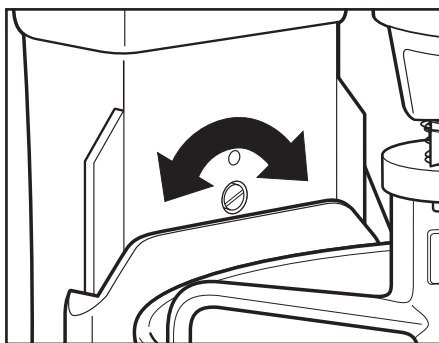
Justering av avståndet mellan visp och skål

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

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

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

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



ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

Användning av tillbehör till KitchenAid

Flatblandare för normala till tjocka blandningar (Rekommenderad användningstid är 1-10 minuter, beroende på receptet):

kakor	kex
glasyrer med grädde	scones
godis	köttfärslimpa
småkakor	potatismos
pajbakverk	

Ballongvisp för blandningar som kräver att luft kommer in (Rekommenderad användningstid är 1-30 minuter, beroende på receptet):

ägg	kokade glasyrer
äggvitor	sockerkakor
tjock grädde	majonnäs

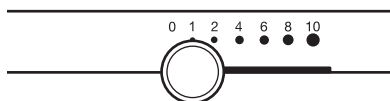
Degkrok för blandning och knådning av jäsdeggar (Rekommenderad användningstid är 1-10 minuter, beroende på receptet):

bröd	kaffebröd
bullar	

ANVÄNDNING AV DIN KÖKSMASKIN

Guide för hastighetsinställning - köksmaskin med 10 hastigheter

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



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

Svenska

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

Kapacitetsdiagram

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

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Rostfri skål, flatblandare, ballongvisp, spiralformad degkrok och hällpip kan diskas i diskmaskin. Använd inte rengöringsmedel med ett pH lägre än 5. Eller, rengör dem grundligt i hett diskvatten och skölj av dem fullständigt innan de får torka. Förvara inte vispar på axeln. Köksmaskinen får inte rengöras med högtryckstvätt eller vattenstråle.

VARNING

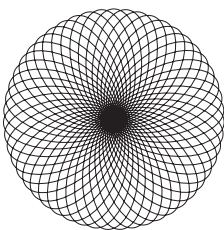
RISK FÖR ELEKTRISKA STÖTAR

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

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

Planetarisk blandningsfunktion

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



Modellen 5KSM7990 är typmärkt för 325 Watt och använder en DC-motor. Det är en tyst och mycket effektiv motor, som kombineras med ett direkt drivet överföringssystem: som gör det möjligt att driva 1,3 Hk vid topp effekt (uteffekt), vilket möjliggör ett snabbt och enastående resultat även med tunga degar.

Blandningstid

Din köksmaskin från KitchenAid blandar snabbare och noggrannare än de flesta andra elektriska vispar. Därför måste blandningstiden i de flesta recept minskas för att förhindra alltför hård blandning.

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

Användning av köksmaskinen

⚠ VARNING

RISK FÖR PERSONSKADA

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

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

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

Blandningstips

Tillsättning av ingredienser

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

Tillsättning av nötter, russin och torkad frukt

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

Flytande blandningar

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

OBS: Om ingredienserna allra längst ner i skålen inte blandas ordentligt är inte vispen tillräckligt långt ner i skålen. Se avsnittet för "Montering av din köksmaskin".

När du behöver service

! VARNING



Risk för elektriska stötar

Dra ur kontakten före underhåll.

Det föreligger annars risk för elektriska stötar eller livsfara.

Var vänlig och läs följande innan du ringer ditt servicecenter.

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

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

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

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

Garanti för professionell köksmaskin från KitchenAidw

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Australien och Nya Zeeland: För den professionella köksmaskinen 5KSM7990: Heltäckande ett års garanti från inköpsdatum.	Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter.	Skador orsakade av olyckshändelse, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/ användning som inte skett i enlighet med lokala elföreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Servicecenter

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

El & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Caricon Electric
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
0700-906591

Rakspecialisten
Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

Kundtjänst

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

www.KitchenAid.eu



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



FOR THE WAY IT'S MADE.

© 2012. Med ensamrätt.
Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande.