

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

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

Оригинални инструкции

Model 5KSM7990*

Indhold

KØKKENMASKINENS SIKKERHED

Vigtige sikkerhedsforskrifter	168
Elektriske krav.....	169
Bortskaffelse af elektrisk udstyr	169

RESERVEDELE OG FUNKTIONER..... 170

KLARGØRING AF KØKKENMASKINEN

Samling af køkkenmaskinen.....	171
Tilpasning af piskerisets afstand til skålen.....	173

BRUG AF KØKKENMASKINEN

Brug af KitchenAid-tilbehør	173
Oversigt over hastigheder - køkkenmaskiner med 10 hastigheder	174

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING 175

TIP TIL FANTASTISKE RESULTATER

Køkkenmaskinens planetariske bevægelser	176
Blandingstid	176
Brug af køkkenmaskinen	176
Blandingstip	176

SERVICE OG GARANTI

Når du har brug for hjælp	177
Garanti på den professionelle KitchenAid-køkkenmaskine med skålløft	177
Servicecentre	178
Kundeservice.....	178

Din egen og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på apparatet. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne.



Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette symbol advarer om mulige farer, der kan være livsfarlige eller kvæste dig selv og andre.

Alle sikkerhedsanvisninger efterfølger sikkerhedsadvarselssymbolet og enten ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

! FARE

Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke straks følger instruktionerne.

! ADVARSEL

Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne

Alle sikkerhedsanvisninger fortæller dig, hvad den potentielle fare består i, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis anvisningerne ikke følges.

Vigtige sikkerhedsforskrifter

Når du bruger elektrisk køkkenudstyr, bør du altid overholde de grundlæggende forholdsregler, som blandt andet består af følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må køkkenmaskinen ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
3. Hold børn under opsyn, og lad dem ikke lege med apparatet.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når køkkenmaskinen ikke bruges, før du sætter tilbehør på eller tager tilbehør af, og før rengøring.
5. Undgå at komme i berøring med de bevægelige dele. Sørg for at holde hænder, hår, tøj samt grydeskeer og andre redskaber i god afstand af piskeriset under brug for at minimere risikoen for personskade og/eller beskadigelse af køkkenmaskinen.
6. Brug ikke køkkenmaskinen, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis maskinen ikke fungerer korrekt, eller hvis den er faldet på gulvet eller på anden måde er beskadiget.
7. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, da dette kan medføre brand, elektriske stød eller personskade.
8. Brug ikke køkkenmaskinen udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
10. Afmonter fladpiskeren, piskeriset eller dejkrogen inden rengøring af køkkenmaskinen.
11. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, medmindre de er instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn af en person, der har ansvaret for dem.

GEM DENNE VEJLEDNING
DETTE PRODUKT ER KONSTRUERET
TIL PROFESSIONEL BRUG

Elektriske krav

**ADVARSEL**

Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskaade, brand eller elektrisk stød.

Volt: 220-240 A.C.

Hertz: 50/60 Hz

Strøm: 325 W, anbefalet driftstid 1-30 min. med en arbejds cyklus på 10 min. tændt/15 min. slukket.

BEMÆRK: Køkkenmaskinens effekt er angivet på typeskiltet under bunden af køkkenmaskinen.

Brug ikke forlængerledning. Hvis ledningen er for kort, skal du kontakte en autoriseret elektriker for at få installeret en stikkontakt tættere på køkkenmaskinen.

Wattforbruget beregnes på grundlag af det tilbehør, som har det største strømforbrug. Strømforbruget for andet tilbehør kan være væsentligt lavere.

Dette produkt har en ledning af Y-typen. Hvis netledningen beskadiges, skal den af hensyn til sikkerheden udskiftes af producenten eller en servicerepræsentant.

Det akustiske trykniveau målt i overensstemmelse med prEN 454-testkoden er mindre end 70 dBA.

“**” i modelnummeret angiver yderligere tegn, der betegner maskinfarve samt tekniske cifre for den pågældende model (f.eks. 5KSM7990*).

Bortskaffelse af elektrisk udstyr

Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

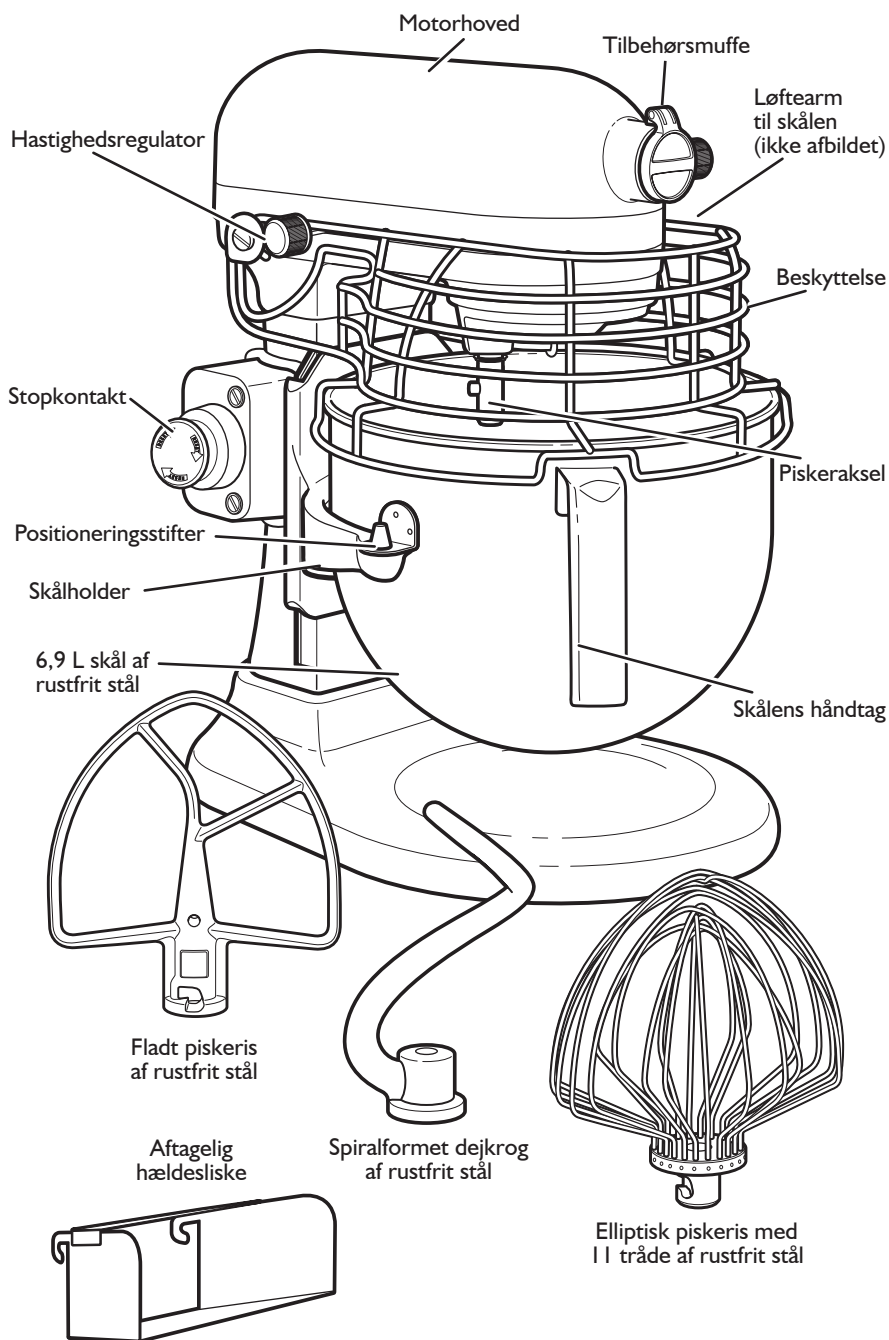
Ved at sikre at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

Symbolet  på produktet eller i dokumenter, der ledsager produktet, angiver, at dette apparat ikke må bortskaffes som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

Det skal bortskaffes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

RESERVEDELE OG FUNKTIONER

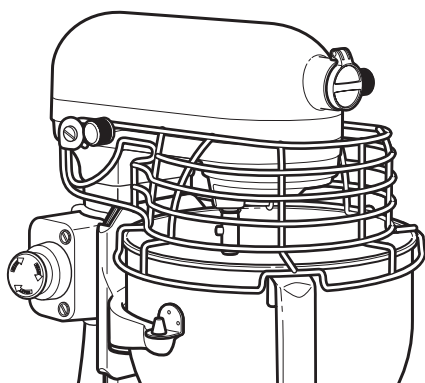


Samling af køkkenmaskinen

Sådan fastgøres skålen

1. Drej hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET).
2. Tag stikket ud af stikkontakten.
3. Løft beskyttelsen.
4. Drej løftearmen til skålen, så den vender nedad.
5. Anbring skålholderne over positioneringsstifterne.
6. Tryk ned bag på skålen, indtil skålens stifter snapper på plads i fjederlåsen.

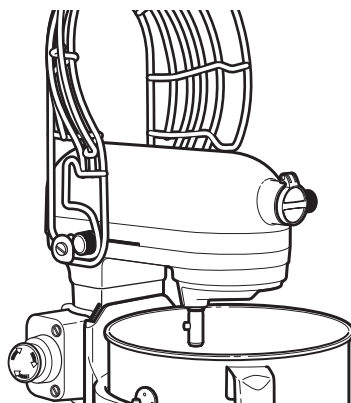
BEMÆRK: Hvis skålen ikke er placeret korrekt, bliver den ustabil og vakler under brugen.



7. Sænk beskyttelsen.
8. Hæv skålen, inden der blandes.

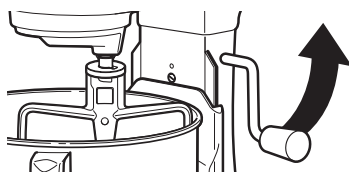
Sådan tages skålen af

1. Drej hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET).
2. Tag stikket ud af stikkontakten.
3. Løft beskyttelsen.



4. Drej løftearmen til skålen, så den vender nedad.
5. Sådan tages fladpiskeren, piskeriset eller dejkrogen af
6. Tag fat i skålens håndtag, og løft den lige opad og ud af positioneringsstifterne.

Sådan hæves skålen



1. Drej håndtaget mod uret, så det står i oprejst position.
2. Skålen skal altid være hævet og låst fast, når der blandes.

KLARGØRING AF KØKKENMASKINEN

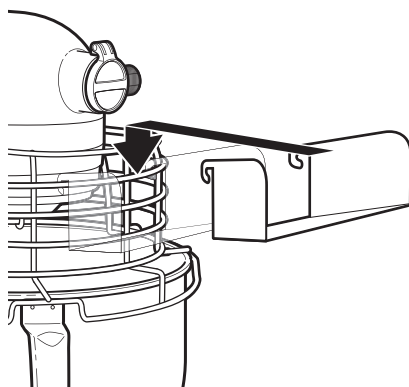
INSTALLATION: Køkkenmaskinen skal installeres på en plan og stabil overflade, f.eks. et køkken- eller arbejdsbord.

Sådan sænkes skålen

1. Drej håndtaget tilbage og ned.

Sådan fastgøres fladpiskeren, piskeriset eller dejkrogen

1. Drej hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET).
2. Tag stikket ud af stikkontakten.
3. Løft beskyttelsen.
4. Fastgør piskeriset på piskerakslen, og tryk det så langt opad som muligt.
5. Drej piskeren til højre, så den sidder fast over tappen på akslen.



Aftagelig hældesliske

Det er nemt at sætte den aftagelige hældesliske på forsiden af beskyttelsen som vist i illustrationen ovenfor. På den måde er det nemt at hælde ingredienser i køkkenmaskinens skål.

Automatisk nulstilling af motorbeskyttelsen

Sæt hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET), og tag stikket ud af stikkontakten, hvis køkkenmaskinen stopper på grund af overbelastning. Efter et par minutter nulstilles køkkenmaskinen automatisk. Sæt stikket i stikkontakten igen, sæt hastighedsregulatoren på den ønskede hastighed, og fortsæt piskningen. Tag stikket ud af stikkontakten i en længere periode, så den kan køle af, sæt stikket i igen og genstart køkkenmaskinen, hvis den ikke genstarter. Se "Når du har brug for hjælp", hvis køkkenmaskinen ikke genstarter.

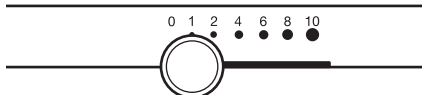
Stopkontakt

Tryk på stopkontakten, hvis det er nødvendigt at stoppe køkkenmaskinen omgående under brugen. Sæt hastighedsregulatoren tilbage på "0" (SLUKKET), og træk stopkontakten ud for at genoptage arbejdet. Derefter er køkkenmaskinen klar til normal brug igen.

Sådan tages fladpiskeren, piskeriset eller dejkrogen af

1. Drej hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET).
2. Tag stikket ud af stikkontakten.
3. Løft beskyttelsen.
4. Tryk piskeren så højt opad som muligt, og drej den mod venstre.
5. Træk piskeriset af piskerakslen.

Hastighedsregulator



Soft Start-funktionen minimerer stænk, fordi køkkenmaskinen starter langsomt og øger hastigheden gradvist. Begynd altid at piske på hastighedstrin 1, og øg gradvist hastigheden efter behov for at reducere risikoen for stænk. Se "Anbefalede hastigheder".

KLARGØRING AF KØKKENMASKINEN

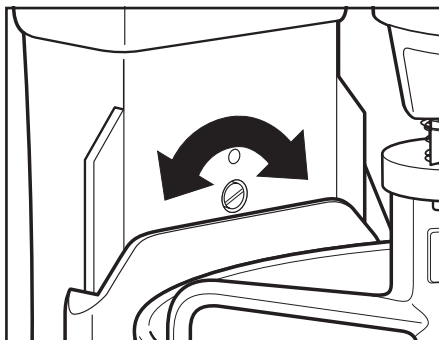
Tilpasning af piskerisets afstand til skålen

Køkkenmaskinen er fra fabrikken indstillet således, at det flade piskeris lige netop er fri af bunden. Hvis det flade piskeris af en eller anden grund rører ved bunden af skålen eller er for langt over skålens bund, kan afstanden nemt indstilles således:

1. Drej hastighedsregulatoren på "0" (SLUKKET).
2. Tag stikket ud af stikkontakten.
3. Løft beskyttelsen.
4. Sænk skålen til laveste position.
5. Drej justeringsskruen til piskerhøjden en smule mod uret (mod venstre) for at hæve det flade piskeris, eller med uret (mod højre) for at sænke det.
6. Juster det flade piskeris således, at det lige netop går fri af skålens bund. Hvis skruen drejes for meget, kan det ske, at løftearmen til skålen ikke fastlåses i den korrekte position.

BEMÆRK: Det flade piskeris må ikke røre ved skålens bund eller side, når det er korrekt indstillet. Såfremt det flade eller det rustfri ståliskeris er indstillet, så det rører skålens bund, kan belægningen på det flade piskeris blive slidt af (for piskeris med belægning), eller metaltrådene på det rustfri ståliskeris kan blive slidt.

I visse tilfælde kan det være nødvendigt at skrabe skålens sider af, uanset piskerisets indstilling. Køkkenmaskinen skal stoppes for at skrabe skålen, da køkkenmaskinen ellers kan blive beskadiget.



BRUG AF KØKKENMASKINEN

Brug af KitchenAid-tilbehør

Fladt piskeris til normale/tunge blandinger som f.eks. (Den anbefalede køretid er 1 til 10 minutter afhængigt af opskriften):

kager	tærtedej
cremet glasur	småkager
slik	farsbrød
cookies	kartoffelmos

Piskeris til blandinger, der skal indeholde luft, som f.eks. (Den anbefalede køretid er 1 til 30 minutter afhængigt af opskriften):

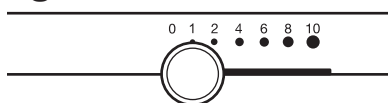
æg	kogt glasur
æggehvider	svampekage
flødeskum	mayonnaise

Dejkrog til blanding og æltning af gærdeje som f.eks. (Den anbefalede køretid er 1 til 10 minutter afhængigt af opskriften):

brød	boller
rundstykker	gærkage

Oversigt over hastigheder - køkkenmaskiner med 10 hastigheder

Alle hastighedsindstillingerne har Soft Start-funktion, som automatisk starter køkkenmaskinen ved en lavere hastighed for at forhindre stænk og "melskyer" ved opstart, og som derefter hurtigt øger hastigheden i henhold til indstillingen.



Hastighed	Anvendes til	Tilbehør	Beskrivelse
1	Omrøring		Bruges til langsom omrøring, blanding, mosning og start af alle former for omrøring. Bruges når der skal tilsættes mel og tørre ingredienser til dej, og når der skal tilsættes væsker til tørre ingredienser. Hastighed 1 må ikke bruges til blanding eller æltning af gærdeje.
2	Langsom blanding, æltning		Bruges til langsom blanding, mosning og hurtigere omrøring. Bruges til blanding og æltning af tunge gærdeje og desserter, til den første mosning af kartofler og andre grøntsager, tilsætning af fedtstof til mel, omrøring af tynde eller sprøjtende deje.
4	Blanding, piskning		Bruges til røring af mellemtunge deje som f.eks. småkager. Bruges til at blande sukker og fedtstof og til tilsætning af sukker til æggehvider, der skal bruges til marengs. Middel hastighed til kageblandinger.
6	Piskning af flødeskum		Bruges til mellemhurtig omrøring (af fløde) eller piskning. Bruges til at færdigrore kagedeje, og andre deje. Høj hastighed til kagedeje.
8-10	Hurtig omrøring, piskning, hurtig piskning		Til piskning af flødeskum, æggehvider og glasurer. Til piskning af små mængder fløde, æggehvider eller den afsluttende piskning af kartoffelmos.

BEMÆRK! Indstil hastigheden på 2 ved blanding og æltning af gærdej. Hvis køkkenmaskinen indstilles på hastigheder, der er højere end de anbefalede, er der stor risiko for, at maskinen bliver beskadiget. Den spiralformede PowerKnead-dejkrog ælter de fleste dejtyper effektivt i løbet af 4 minutter.

Kapacitetsdiagram

	6,9 L skål
Mel	2 til 2,2 kg
Brød	8 brød á 450 g
Småkager/kiks	160 stk.
Kartoffelmos	3,6 kg

Skålen af rustfrit stål, det flade piskeris, piskeren af rustfrit stål, den spiralformede dejkrog og hældeslisen kan vaskes i opvaskemaskinen. Brug ikke rengøringsmidler med en pH-værdi på mindre end 5. De kan også vaskes grundigt i almindeligt varmt opvaskevand og derefter skylles omhyggeligt inden aftørring. Lad ikke tilbehør sidde på maskinen i forbindelse med opbevaring. Køkkenmaskinen må ikke rengøres under en vandstråle eller med en spraydyse.

ADVARSEL

FARE FOR ELEKTRISK STØD

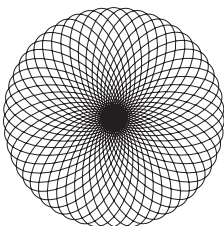
HUSK ALTID AT TRÆKKE STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN FØR RENGØRING FOR AT UNDGÅ FAREN FOR ELEKTRISK STØD.

Tør køkkenmaskinen af med en fugtig klud. KØKKENMASKINEN MÅ IKKE NEDSÆNKES I VAND. Tør jævnligt piskerakslen af, og fjern eventuelle ophobede rester.

Køkkenmaskinens planetariske bevægelser

Når køkkenmaskinen er i brug, bevæger det flade piskeris sig rundt i den stationære skål, mens den samtidig drejer om sin egen akse i modsat retning.

Illustrationen viser det mønster, piskeren bevæger sig rundt i skålen i.



5KSM7990 er klassificeret til 325 Watt og anvender en jævnstrømsmotor. Det er en støjsvag og særdeles effektiv motor kombineret med et transmissionssystem med direkte drev, som gør det muligt at køre med 1,3 hk ved spidseffekt (motorudgangseffekt), så selv tung dej kan blandes hurtigt og med gode resultater til følge.

Blandingstid

KitchenAid køkkenmaskinen er hurtigere og grundigere end de fleste andre elektriske røremaskiner. Derfor skal røretiden i de fleste opskrifter reduceres, så der ikke røres eller piskes for længe.

Se på dejen eller blandingen, og rør kun, indtil den har den konsistens, der er beskrevet i opskriften, som f.eks. "jævn og cremet", som en hjælp til at vælge den ideelle omrøringsstid. Se afsnittet "Oversigt over hastigheder" vedrørende valg af de bedste blande-hastigheder.

Brug af køkkenmaskinen

⚠ ADVARSEL

RISIKO FOR PERSONSKADE

Forsøg ikke at skrabe skålen mens køkkenmaskinen arbejder for at undgå personskade og at beskadige køkkenmaskinen. Sluk for køkkenmaskinen. Hvis skraberens eller en anden genstand falder ned i skålen, skal motoren SLUKKES, før de fjernes.

Skålen og piskeriset er beregnet til at sikre en grundig blanding, uden at der er behov for at skrabe skålen særlig tit. Det er som regel tilstrækkeligt at skrabe skålen en eller to gange, når der røres.

Køkkenmaskinen kan blive varm under brugen. Ved kraftige belastninger under længerevarende omrøring kan det være ubehageligt at røre ved køkkenmaskinens øverste del. Dette er normalt.

Blandingstip

Tilsætning af ingredienser

Tilsæt altid ingredienserne så tæt ved skålens kant som muligt og ikke direkte ind i det roterende piskeris. Hædeslisen gør det nemmere at tilsætte ingredienser. Brug hastighed 1, indtil ingredienserne er blandet sammen. Skift derefter trinvis til den ønskede hastighed.

Tilsætning af nødder, rosiner eller kandiseret frugt

Følg de individuelle opskrifter for at få en vejledning i, hvordan disse ingredienser skal tilsættes. Generelt bør faste ingredienser røres i dejen i de allersidste sekunder af omrøringen ved hastighed 1. Dejen skal være så tyk, at frugten eller nødderne forhindres i at falde til bunds i bageformen under bagningen. Frugter, der er klistrede, skal vendes i mel, før de kommes i dejen.

Flydende blandinger

Blandinger, der indeholder store mængder flydende ingredienser, bør blandes ved lavere hastigheder for at undgå, at blandingen sprøjter ud over kanten. Hastigheden bør først sættes op, når blandingen er blevet tykkere.

BEMÆRK: Hvis ingredienserne i bunden af skålen ikke blandes korrekt, når piskeriset ikke tilstrækkeligt langt ned i skålen. Se afsnittet "Klargøring af din køkkenmaskine".

Når du har brug for hjælp


ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Træk stikket ud af stikkontakten før vedligeholdelse.

I modsat fald, kan dette resultere i livsfarlige kvæstelser eller elektrisk stød.

Læs følgende, inden du kontakter et servicecenter:

1. Køkkenmaskinen kan blive varm under brug. Ved tunge blandinger og længerevarende omrøring kan det være ubehageligt at røre ved køkkenmaskinens øverste del. Dette er normalt.
2. Køkkenmaskinen kan udsende en stærk lugt, især når den er ny. Dette er helt almindeligt for eldrevne motorer.

3. Hvis det flade piskeris rammer skålen, skal køkkenmaskinen standses. Se afsnittet "Klargøring af din køkkenmaskine".

Hvis din køkkenmaskine ikke fungerer, eller ikke fungerer korrekt, skal du kontrollere følgende:

- Er køkkenmaskinen tilsluttet en stikkontakt?
- Fungerer sikringen på den kreds, som køkkenmaskinen er tilsluttet? Hvis du har et HFI-relæ skal du sikre, at det er tilsluttet.
- Er stopkontakten trukket ud?
- Sluk for køkkenmaskinen i 10-15 sekunder, og tænd derefter igen. Hvis køkkenmaskinen stadig ikke starter, kan du lade den afkøle i en halv time, inden du tænder den igen.
- Se afsnittet "Servicecentre", hvis problemet ikke skyldes nogen af ovenstående punkter.

Garanti på den professionelle KitchenAid-køkkenmaskine med skålløft

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Australien og New Zealand: Den professionelle køkkenmaskine 5KSM7990: to år fuld garanti fra købsdatoen.	Reservedele og arbejdsløn ved reparation af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/betjening, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Alt service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid servicecenter. Kontakt forhandleren, du har købt apparatet af, for at få navnet på det nærmeste autoriserede KitchenAid-servicecenter.

I Danmark:

C.J.HVIDEVARSERVICE APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV

Tel: 98 18 21 00

www.cjhvidevareservice.dk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11
2600 GLOSTRUP
Tlf: 70 20 52 22

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. Alle rettigheder forbeholdes.
Specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.