

# KitchenAid

## 6.9 L PROFESSIONAL BOWL-LIFT STAND MIXER

Original Instructions

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

Originalanleitungen

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

Instructions d'origine

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

Istruzioni originali

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

Originele instructies

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

Instrucciones originales

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

Intruções originais

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

Αρχικές οδηγίες

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

Originalinstruktioner

## 6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN

Originale instruksjoner

## 6,9 L AMMATTIKÄYTTÖÖN TARKOITETTU YLEISKONE

Alkuperäiset ohjeet

## 6,9 L PROFESSIONEL KØKKENMASKINE MED SKÅLLØFT

Originale Instruktioner

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

Upphaflegar leiðbeiningar

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л

Оригинальные инструкции

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

Oryginalna instrukcja

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

Originální pokyny

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

Originálne pokyny

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

Instrucţiuni originale

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

Оригинални инструкции

Model 5KSM7990\*

# Índice de materias

<b>SEGURIDAD DE LA BATIDORA DE PIE</b>	
Medidas de seguridad importantes .....	78
Requisitos eléctricos.....	79
Tratamiento de residuos eléctricos .....	79
<b>COMPONENTES Y FUNCIONES</b> .....	80
<b>MONTAJE DE LA BATIDORA DE PIE</b>	
Montaje de la batidora de pie .....	81
Ajuste de la distancia entre el batidor y el bol.....	83
<b>UTILIZACIÓN DE SU BATIDORA</b>	
Utilización de los accesorios KitchenAid.....	83
Guía de control de la velocidad - batidoras de 10 velocidades .....	84
<b>CUIDADO Y LIMPIEZA</b> .....	85
<b>CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS</b>	
Mecanismo de batido planetario .....	86
Tiempo de batido.....	86
Uso de la batidora.....	86
Consejos para mezclar .....	86
<b>SERVICIO Y GARANTÍA</b>	
Cuando necesite servicio .....	87
Garantía de la batidora de pie con bol elevable de uso profesional KitchenAid .....	87
Planificación del servicio.....	88
Atención al cliente.....	88

## Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

**Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.**

 **ADVERTENCIA**

**Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.**

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

## Medidas de seguridad importantes

**Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:**

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la batidora de pie en agua o en cualquier otro líquido.
3. No deje que los niños utilicen el aparato sin supervisión y preste especial atención cuando estén cerca durante su utilización.
4. Desenchufe la batidora de pie cuando no se esté utilizando, antes de fijar o quitar piezas y antes de limpiarla.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados del batidor las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio durante su utilización, para reducir el riesgo de daños a las personas y/o a la batidora de pie.
6. No utilice la batidora de pie con el cable o el enchufe en mal estado, ni en caso de que la batidora de pie no funcione correctamente o se le haya caído o presente algún desperfecto.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o heridas.
8. No utilice la batidora de pie en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
10. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador de la batidora de pie antes de lavarlos.
11. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES  
ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO  
PARA USO PROFESIONAL**

## Requisitos eléctricos

### **ADVERTENCIA**



#### **Peligro de descarga eléctrica**

**Enchúfela en una salida con toma de tierra.**

**No extraiga la clavija de conexión a tierra.**

**No utilice un adaptador.**

**No utilice un cable alargador.**

**El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.**

Voltaje: 220-240 CA.

Hercios: 50/60 Hz

Potencia: 325 W. Tiempo recomendado de funcionamiento: 1-30 minutos, con un ciclo de trabajo de 10 min. ENCENDIDO/ 15 min. APAGADO.

**NOTA:** La potencia de salida de su batidora de pie está impresa en la placa de serie, situada debajo de la batidora.

No utilice un cable alargador. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista o a un técnico cualificado para que instale una toma de corriente cerca del aparato.

El vatiaje viene determinado por el accesorio que requiere mayor potencia. Otros accesorios recomendados pueden requerir una potencia mucho menor.

Este producto se suministra con un cable de alimentación de tipo Y. Si el cable de alimentación sufre algún daño, debe ser sustituido por el fabricante o su representante de servicio para evitar riesgos.


El nivel de presión acústica medido de acuerdo con la norma de ensayo prEN 454 es inferior a 70 dBA.

Un \* en el número del modelo significa características adicionales que definen el color de la máquina y propiedades técnicas del modelo en cuestión (ej: 5KSM7990\*).

## Tratamiento de residuos eléctricos

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Al asegurarse de deshacerse correctamente de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud de los seres humanos, lo cual podría producirse por el desecho inadecuado de este producto.

El símbolo  en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar

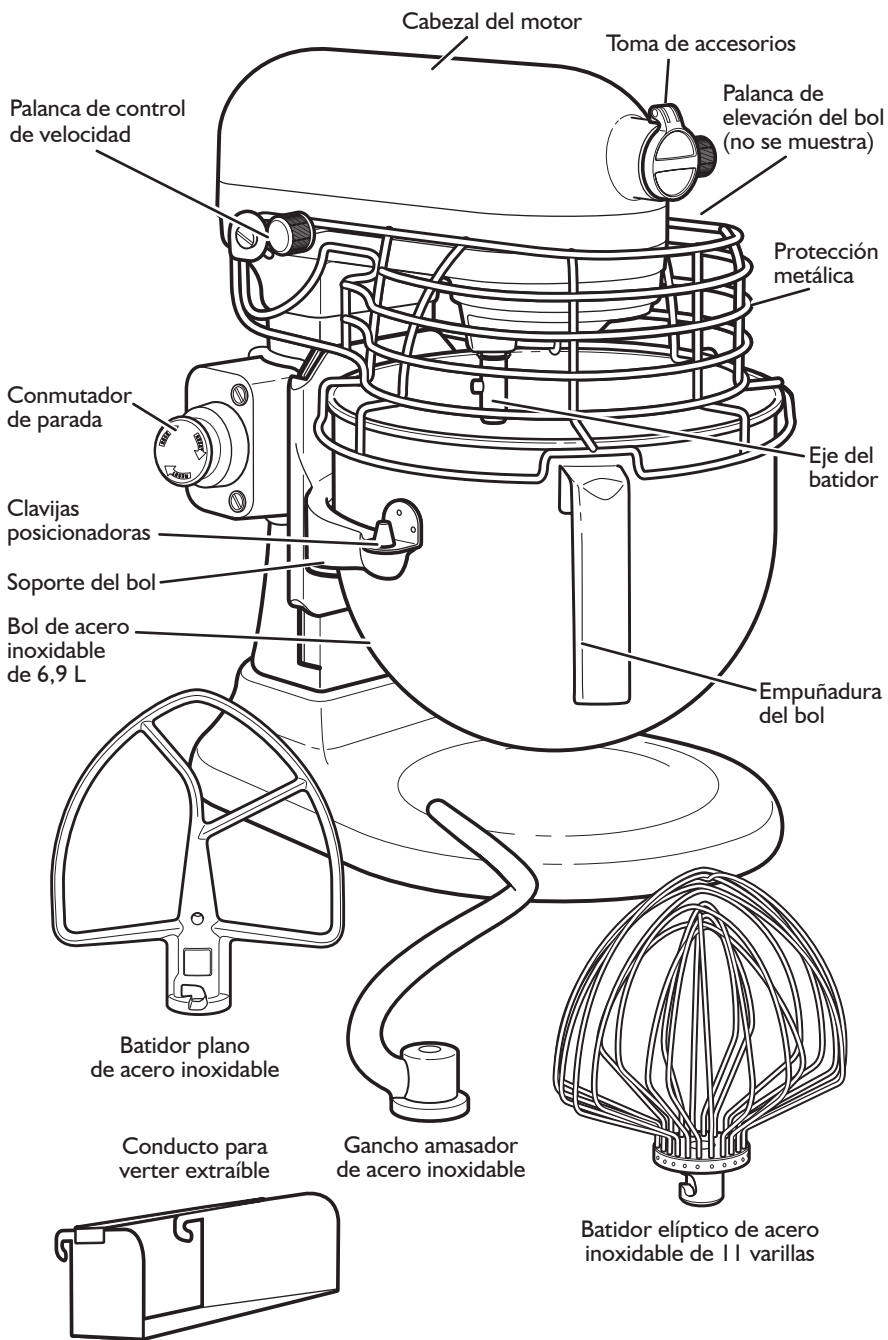
como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

# COMPONENTES Y FUNCIONES

Español

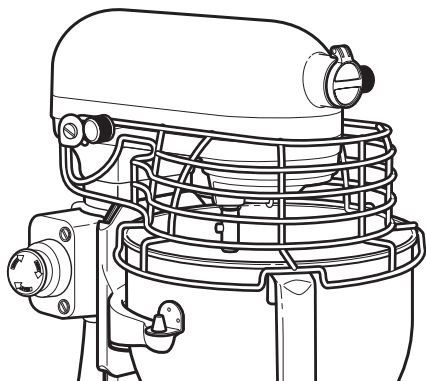


## Montaje de la batidora de pie

### Para montar el bol

1. Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0").
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Eleve la protección metálica.
4. Sitúe la palanca de elevación del bol hacia abajo.
5. Sitúe los soportes del bol sobre las clavijas posicionadoras.
6. Presione hacia abajo de la parte posterior del bol hasta que las clavijas de bol encajen en el cerrojo de resorte.

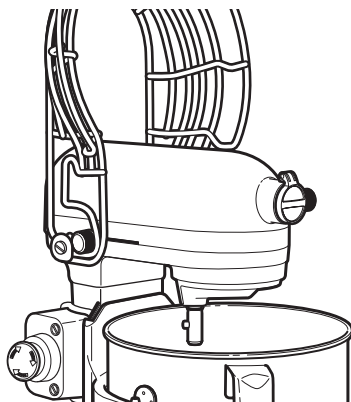
**NOTA:** Si el bol no está bien encajado, durante el uso se mostrará inestable y cimbreará.



7. Baje la protección metálica.
8. Levante el bol antes de empezar a batir.

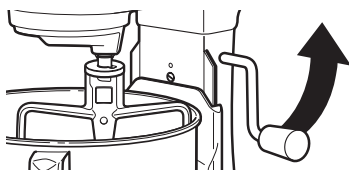
### Para retirar el bol

1. Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0").
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Eleve la protección metálica.



4. Sitúe la palanca de elevación del bol hacia abajo.
5. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador.
6. Agarre la empuñadura del bol y levántelo verticalmente hasta sacarlo de las clavijas posicionadoras.

### Para elevar el bol



1. Gire la palanca en sentido contrario a las agujas del reloj hacia arriba.
2. El bol debe estar elevado y en posición de bloqueo en todo momento durante el batido.

### Para bajar el bol

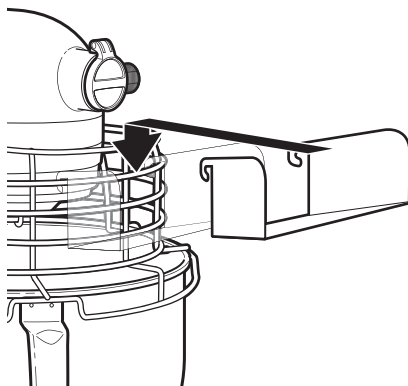
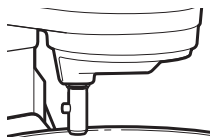
1. Gire la palanca en sentido contrario y hacia abajo.

# MONTAJE DE LA BATIDORA DE PIE

**INSTALACIÓN:** La batidora de pie debe instalarse en una superficie plana y estable, como una encimera o una mesa de trabajo.

## Para montar el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador

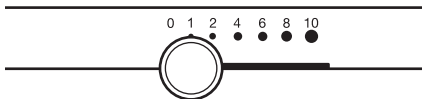
1. Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0").
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Eleve la protección metálica.
4. Deslice el batidor sobre su eje y presione hacia arriba lo más posible.
5. Rote el batidor hacia la derecha, enganchándolo sobre el pasador del eje.



## Para retirar el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador

1. Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0").
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Eleve la protección metálica.
4. Presione el batidor hacia arriba tanto como sea posible y gírelo hacia la izquierda.
5. Tire del batidor en dirección contraria al eje del mismo.

## Palanca de control de velocidad



La función Soft Start minimiza las salpicaduras, haciendo que la batidora comience a funcionar lentamente antes de alcanzar la velocidad seleccionada. Para reducir todavía más posibles salpicaduras, comience siempre a batir a velocidad 1 y aumente la velocidad gradualmente según sea necesario. Véase la sección "Guía de control de la velocidad".

## Conducto para verter extraíble

Como se indica en la ilustración, el conducto para verter extraíble se acopla fácilmente en la parte frontal de la protección metálica. Proporciona una forma práctica de agregar ingredientes al bol de la batidora de pie.

## Protección del motor con reinicio automático

Si la batidora de pie se detiene debido a una sobrecarga, deslice la palanca de control de velocidad a la posición "0" (apagada) y desenchufe el cable de alimentación. Transcurridos unos minutos, la batidora de se reiniciará automáticamente. Vuelva a enchufar la batidora de pie y coloque la palanca de control en la velocidad deseada para continuar batiendo. Si la batidora de pie no se reinicia, desenchúfela durante un período de tiempo más largo para permitir que se enfríe. A continuación, vuelva a enchufarla. Si la batidora de pie sigue sin reiniciarse, véase la sección "Cuando necesite servicio".

## Conmutador de parada

Si necesita detener la batidora de pie de forma inmediata durante el uso, presione el conmutador de parada. Para reanudar el funcionamiento, coloque la palanca de control de velocidad en la posición "0" (apagada) y vuelva a presionar el conmutador de parada. La batidora de pie estará lista para volver a utilizarse normalmente.

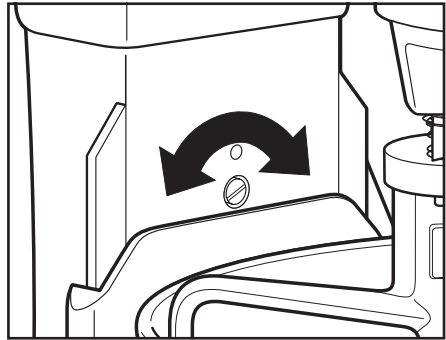
## Ajuste de la distancia entre el batidor y el bol

La batidora de pie viene ajustada de fábrica, de manera que el batidor plano no llega del todo al fondo del bol. Si, por cualquier motivo, el batidor plano golpea el fondo del bol o está demasiado alejado del bol, puede corregir fácilmente la distancia.

1. Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0").
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Eleve la protección metálica.
4. Baje el bol hasta la posición inferior.
5. Gire el tornillo de ajuste de la altura del batidor ligeramente en el sentido contrario al de las agujas del reloj (izquierda) para elevar el batidor plano o en el sentido de las agujas del reloj (derecha) para bajarlo.
6. Ajuste el batidor plano de modo que sobresalga ligeramente de la superficie del bol. Si aprieta demasiado el tornillo, puede que la palanca de elevación del bol no quede ajustada.

**NOTA:** Si se ajusta de forma adecuada, el batidor plano no golpeará el fondo ni las paredes del bol. Si el batidor plano o el batidor de varillas están tan cerca que golpean el fondo del bol, puede que se desgasten el recubrimiento o las varillas del batidor.

Es posible que sea necesario raspar los laterales del bol en determinadas condiciones independientemente del ajuste del batidor. Para raspar el bol, es necesario detener la batidora; de lo contrario podría dañarse.



## UTILIZACIÓN DE SU BATIDORA

### Utilización de los accesorios KitchenAid

Batidor plano para mezclas de normales a densas (El tiempo de batido recomendado es de entre 1 y 10 minutos, en función de la receta):

pasteles	panecillos
recubrimientos glaseados	panes rápidos
dulces	carne picada
galletas	puré de patatas
masa para pasteles	

Batidor de varillas para mezclas que necesitan aire incorporado (El tiempo de batido recomendado es de entre 1 y 30 minutos, en función de la receta):

huevos	merengues italianos
claras de huevo	bizcochos
nata para montar	mayonesa

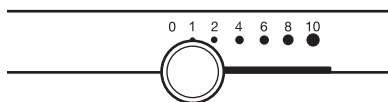
Gancho amasador para mezclar y amasar masas de levadura (El tiempo de batido recomendado es de entre 1 y 10 minutos, en función de la receta):

panes	pasteles de café
bollos	panecillos



## Guía de control de la velocidad - batidoras de 10 velocidades

Todas las velocidades están dotadas de la función Soft Start, en virtud de la cual la batidora de pie comienza a funcionar automáticamente a una velocidad reducida para evitar que los ingredientes salpiquen o "salgan por los aires" y, a continuación, se incrementa rápidamente hasta alcanzar la velocidad seleccionada para conseguir un rendimiento óptimo.



Velocidad	Función	Accesorios	Descripción:
1	Remover		Para remover lentamente, combinar, hacer puré e iniciar cualquier proceso de batido. Utilícela para agregar harina e ingredientes secos a la mezcla, así como para añadir líquidos a ingredientes secos. No utilice la velocidad 1 para mezclar o amasar masas de levadura.
2	Mezclar a velocidad lenta, amasar		Para mezclar a velocidad lenta, hacer puré y remover a mayor velocidad. Utilícela para mezclar y amasar masas de levadura, mezclas densas y dulces, comenzar el puré de patatas u otras verduras, mezclar mantequilla y harina, batir mezclas finas o líquidas.
4	Mezclar, batir		Para batir mezclas semidensas, como las de las galletas. Utilícela para combinar azúcar y mantequilla, así como para agregar azúcar a las claras de huevo para la preparación de merengues. Velocidad media para masas de pastel.
6	Batir, hacer cremas		Para batir a una velocidad media alta (hacer cremas) o montar. Se emplea para finalizar la masa de pasteles, rosquillas u otras mezclas. Velocidad elevada para masas de pastel.
8-10	Batir a gran velocidad, montar, montar a gran velocidad		Para montar cremas, claras de huevo y merengues italianos. Para montar cantidades pequeñas de crema, claras de huevo o para acabar de montar el puré de patatas.

**NOTA:** Emplee la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. La utilización de cualquier otra velocidad aumenta las posibilidades de que la batidora falle. El gancho amasador amasa de forma eficaz la mayoría de las masas de levadura en 4 minutos.

### Tabla de capacidad

	Bol de 6,9 L
Harina	2/2,2 kg
Pan	8 panes de 450 g
Galletas / Bizcochos	160 unidades
Puré de patatas	3,6 kg

## CUIDADO Y LIMPIEZA

El bol de acero inoxidable, el batidor plano, el batidor de varillas de acero inoxidable, el gancho amasador y el conducto para verter son aptos para el lavavajillas. No use productos de limpieza con un pH menor de 5. O bien, se pueden limpiar cuidadosamente en agua caliente con jabón y aclarar completamente antes de secarlos. No deje puestos los batidores en el eje. No limpie la batidora de pie con un chorro de agua ni con una manguera pulverizadora.

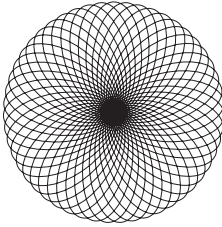
### **ADVERTENCIA**

**PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA  
ASEGÚRESE DE DEENCHUFAR  
LA BATIDORA ANTES DE LIMPIARLA,  
PARA EVITAR POSIBLES DESCARGAS  
ELÉCTRICAS.**

Limpie la batidora con un paño húmedo. **NO LA SUMERJA EN AGUA.** Limpie asiduamente con un paño el eje para el batidor, eliminando cualquier residuo que se pueda acumular.

## Mecanismo de batido planetario

Cuando está en funcionamiento, el batidor plano se mueve en círculos por el bol, que permanece fijo, al mismo tiempo que gira en la dirección contraria sobre su propio eje.



El diagrama muestra la cobertura completa del bol realizada por la trayectoria del batidor.

El modelo 5KSM7990 tiene una potencia nominal de 325 vatios y utiliza un motor de corriente continua. Se trata de un motor silencioso y altamente eficiente, combinado con un sistema de transmisión directa: esto genera una potencia de 1,3 caballos a máxima potencia (potencia de salida del motor), lo que permite conseguir con rapidez mezclas extraordinarias, incluso con masa dura.

## Tiempo de batido

Su batidora de pie KitchenAid mezclará más rápido y mejor que la mayoría de las batidoras eléctricas. Por consiguiente, en la mayoría de las recetas hay que ajustar el tiempo de batido indicado para evitar que se bata en exceso.

Para determinar el tiempo de batido ideal, observe la mezcla o la masa y bata tan solo hasta que consiga el aspecto deseado descrito en su receta, como por ejemplo "suave y cremoso". Para seleccionar las velocidades de batido adecuadas, consulte la sección "Guía de la velocidad".

## Uso de la batidora

### **ADVERTENCIA**

#### PELIGRO DE DAÑOS PERSONALES

**Para evitar daños personales y a la batidora, no intente raspar el bol con la batidora en funcionamiento; apáguela primero. Si el raspador o cualquier otro objeto cae dentro del bol, apague el motor antes de retirarlo.**

El bol y el batidor están diseñados para proporcionar una mezcla homogénea, sin que se tenga que raspar con frecuencia. Normalmente es suficiente con raspar el bol una o dos veces cuando se mezcla.

La batidora de pie se puede calentar durante su uso. Con cargas pesadas durante períodos de batido prolongados es posible que no pueda tocar cómodamente la parte superior de la batidora. Esto es normal.

## Consejos para mezclar

### Agregar los ingredientes

Añada siempre los ingredientes lo más cerca posible del borde del bol, no directamente en el batidor en movimiento. El conductor para verter se puede utilizar para agregar los ingredientes con mayor facilidad. Utilice la velocidad 1 hasta que los ingredientes se combinen. A continuación, aumente la velocidad progresivamente hasta alcanzar la velocidad deseada.

### Agregar frutos secos, pasas o frutas escarchadas

Siga las instrucciones de las recetas específicas a la hora de añadir estos ingredientes. Por lo general, los alimentos sólidos se deberían incorporar en los últimos segundos del proceso de mezclado a velocidad 1. La mezcla debe ser lo suficientemente espesa para que la fruta o los frutos secos se depositen en el fondo de la fuente durante la preparación. Las frutas pegajosas se deberían rebozar en harina para conseguir una mejor distribución en la mezcla.

### Mezclas líquidas

Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos se deberían mezclar a velocidades más reducidas para evitar que salpiquen. Aumentar la velocidad una vez que la mezcla haya espesado.

**NOTA** :Si los ingredientes depositados en el fondo del bol no se mezclan bien, entonces el batidor no está lo suficientemente introducido en el bol. Consulte la sección "Montaje de la batidora de pie".

## Quando necesite servicio

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de descarga eléctrica**

**Desenchufar antes de obtener servicio.**

**En caso contrario se puede producir la muerte o una descarga eléctrica.**

**Por favor, lea la información que viene a continuación antes de contactar con su servicio técnico.**

1. La batidora de pie se puede calentar durante su uso. Con cargas pesadas durante períodos de mezclado prolongados es posible que no pueda tocar cómodamente la parte superior de la unidad. Esto es normal.
2. La batidora de pie puede desprender un olor acre, sobre todo cuando es nueva. Es algo habitual cuando se trata de motores eléctricos.

3. Si el batidor plano golpea el bol, detenga la batidora. Consulte la sección "Montaje de la batidora de pie".

**Si su batidora de pie funciona incorrectamente o no funciona, por favor compruebe lo siguiente:**

- ¿Está enchufada la batidora de pie?
- ¿Está en funcionamiento el fusible del circuito de la batidora de pie? Si tiene una caja de fusibles, asegúrese de que el circuito está cerrado.
- ¿Está presionado el conmutador de parada?
- Apague la batidora de pie entre 10 y 15 segundos y, a continuación, vuelva a encenderla. Si la batidora no se pone en marcha, permita que se enfríe durante unos 30 minutos antes de volverla a encender.
- Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, véase la sección "Planificación del servicio".

## Garantía de la batidora de pie con bol elevable de uso profesional KitchenAid

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
<p><b>Para Europa, Australia y Nueva Zelanda:</b></p> <p>Para la batidora de uso profesional modelo 5KSM7990: un año de garantía completa desde la fecha de compra.</p>	<p>Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales o en la mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid puede realizar las reparaciones.</p>	<p>Daños ocasionados por accidente, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación/funcionamiento que no sea conforme con los códigos eléctricos locales.</p>

**KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.**

## Planificación del servicio

Cualquier reparación se debería realizar, en un ámbito local, por un centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid. Contacte con el distribuidor al que le compró la unidad para obtener el nombre del centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid más cercano.

## Condiciones de la garantía

**RIVER INTERNATIONAL, S.A.**, garantiza sus artículos durante un año, a partir de la fecha de compra, cubriendo la reparación, incluido mano de obra y material, o cambio del producto, o devolución del importe, contra todo defecto de fabricación o montaje, siempre que el artículo haya sido usado normalmente y según instrucciones.\*

ARTÍCULO \_\_\_\_\_ MARCA \_\_\_\_\_ MODELO \_\_\_\_\_

FECHA DE COMPRA \_\_\_\_\_

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR \_\_\_\_\_

DATOS DE COMPRADOR:

D./Dña: \_\_\_\_\_, D.N.I. \_\_\_\_\_

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor o al Importador: RIVER INTERNATIONAL S.A., C/BEETHOVEN 15, 08021 BARCELONA, Tlfno.: 93-201.37.77. Fax: 93-202.38.04.

Presente al S.A.T. esta GARANTÍA cumplimentada o la Factura de compra.

\* Como Consumidor de este artículo goza Vd. de los derechos que le reconoce la Ley de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo 23/2003 (B.O.E. 11-07-03), en las condiciones que la misma establece. Recuerde que la fecha acreditada mediante el documento de compra, inicia el período de dos años previsto en la Ley.

## Atención al cliente

### RIVER INTERNATIONAL, S.A.

C/Beethoven 15

08021 Barcelona

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

[www.riverint.com](http://www.riverint.com)  
[www.KitchenAid.eu](http://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):

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

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

**Represented by:**

---

Mark Dahmer  
Engineering Director  
KitchenAid Portable Appliances Division

**Español**



FOR THE WAY IT'S MADE.

© 2012. Todos los derechos reservados.  
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.