

5KSM125, 5KSM175PS
5K45SS, 5KSM45

Downloaded from www.vandenborre.be



KitchenAid

TABLE DES MATIÈRES

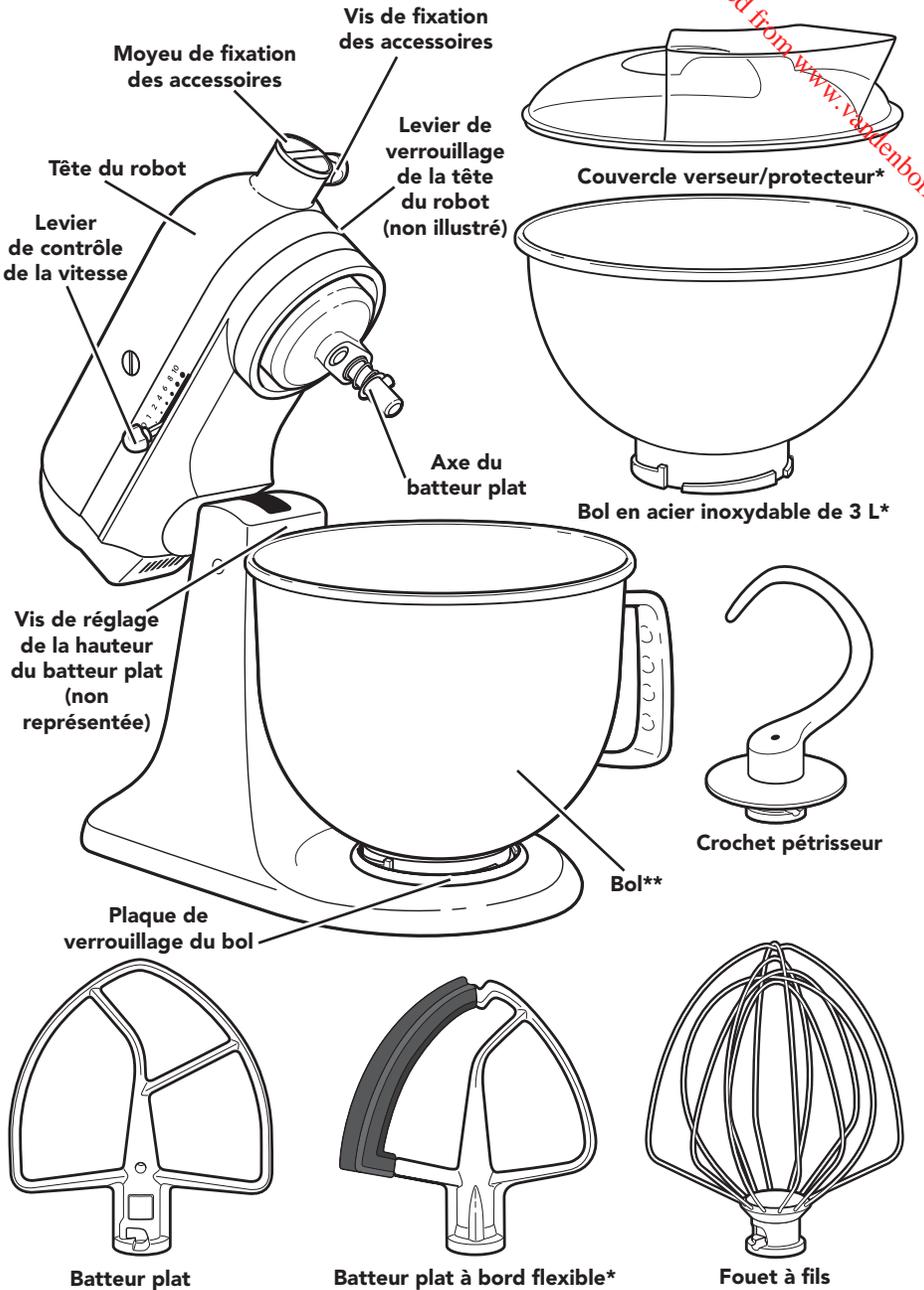
PIÈCES ET FONCTIONS	42
Pièces et fonctions.....	42
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER	43
Consignes de sécurité importantes.....	43
Alimentation.....	45
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques.....	45
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER	46
Guide de sélection des vitesses.....	46
Guide des accessoires.....	47
Fixation/retrait du bol.....	47
Soulever/baisser la tête du robot.....	48
Fixation/retrait du batteur plat, du batteur plat à bord flexible*, du fouet à fils ou du crochet pétrisseur.....	48
Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol.....	50
Positionner/retirer le couvercle verseur/protecteur*.....	50
Utilisation du couvercle verseur/protecteur*.....	51
Utilisation de la commande de vitesse.....	52
Accessoires en option.....	52
CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX	54
Blancs d'œufs.....	54
Crème fouettée.....	54
CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX	55
Conseils de mélange.....	55
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	56
DÉPANNAGE	57
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	58

* Inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

PIÈCES ET FONCTIONS

PIÈCES ET FONCTIONS

Downloaded from www.vandenborre.be



* Inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

** Le design et le matériau du bol dépendent du modèle de robot pâtissier.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les 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 pâtissier dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Débranchez le robot pâtissier lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
4. Ne laissez jamais le robot pâtissier sans surveillance en cours de fonctionnement.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER

5. Les enfants de huit ans et plus ainsi que les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans surveillance étroite.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart du robot pâtissier lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations de l'appareil.
7. N'utilisez pas le robot pâtissier si son cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. N'utilisez pas le robot pâtissier à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
11. Retirez le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur avant de nettoyer le robot pâtissier.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER

ALIMENTATION

Downloaded from www.vandenborre.be

FRANÇAIS

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche 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.

Puissance :

300 W pour les modèles 5KSM125 et 5KSM175PS
275 W pour les modèles 5K45SS et 5KSM45

Tension : 220-240 V

Fréquence : 50-60 Hz

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche. N'utilisez pas d'adaptateur.

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.

MISE AU REBUT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant . Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Mise au rebut du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/EU 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.



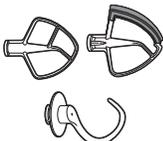
- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements.

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.

UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER

GUIDE DE SÉLECTION DES VITESSES

Toutes les vitesses disposent de la fonction « Soft Start » (démarrage progressif) qui démarre automatiquement le robot pâtissier à basse vitesse, afin d'éviter les éclaboussures et le « nuage de farine » à la mise en marche.

VITESSE	ACTION	ACCESSOIRES	DESCRIPTION
1	REMUER		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 levées.
2	MÉLANGER LENTEMENT		Pour mélanger lentement et réduire en purée. Utilisez cette vitesse pour mélanger et pétrir les pâtes levées, les pâtes épaisses et les pâtes à bonbon, commencer à réduire en purée des pommes de terre et d'autres légumes, incorporer la matière grasse à la farine, 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 fouetter à vitesse moyenne et mixer le beurre en pommade. 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	BATTRE RAPIDEMENT, FOUETTER		Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et les glaçages.
10	FOUETTER RAPIDEMENT		Pour fouetter de petites quantités de crème et de blancs d'œufs ou aérer en fin de mélange une purée de pommes de terre.

REMARQUE : il est possible de régler le levier de contrôle de la vitesse entre les vitesses figurant dans le tableau ci-dessus (vitesses 3,5,7 et 9) si un ajustement plus précis est nécessaire. Ne dépassez pas la vitesse 2 lorsque vous préparez des pâtes levées afin de ne pas endommager le robot pâtissier.

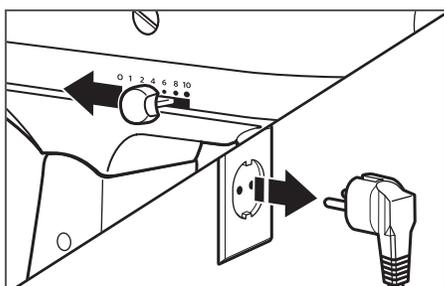
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER

GUIDE DES ACCESSOIRES

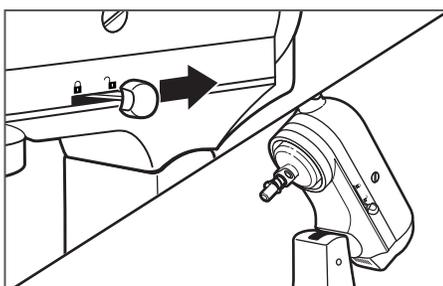
ACCESSOIRE		UTILISATIONS
Batteur plat et batteur plat à bord flexible* pour préparations normales à épaisses :		Gâteaux, glaçages à la crème, bonbons, cookies, pâte à tartes, biscuits, pains de viande, purée de pommes de terre
Fouet à fils pour mélanges aérés :		Œufs, blancs d'œufs, crème épaisse, glaçages, biscuits de Savoie, mayonnaise, certains bonbons
Crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir des pâtes levées :		Pain, pizza, brioche

* Inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

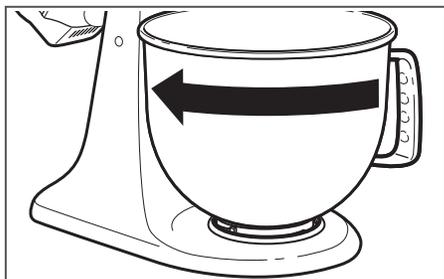
FIXATION/RETRAIT DU BOL



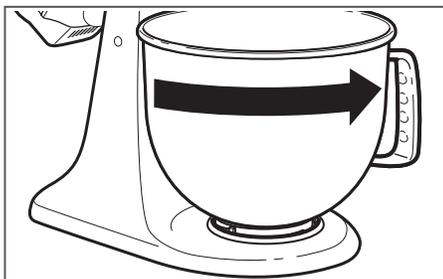
1 Pour fixer le bol: mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 ». Débranchez le robot pâtissier.



2 Maintenez le levier de verrouillage en position de déverrouillage et soulevez la tête.



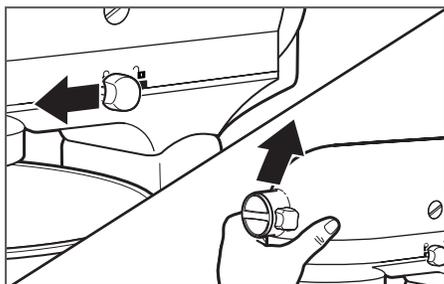
3 Placez le bol sur la plaque de verrouillage. Tournez délicatement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.



4 Pour détacher le bol: répétez les étapes 1 et 2. Tournez doucement le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

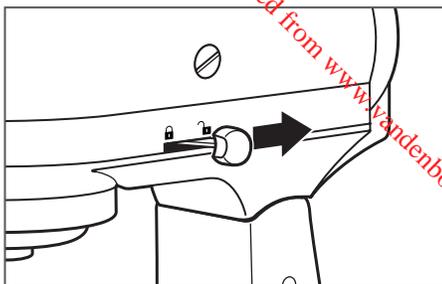
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER

SOULEVER/BAISSER LA TÊTE DU ROBOT



1

Pour soulever la tête du robot : poussez le levier de verrouillage en position de déverrouillage et soulevez la tête. Une fois soulevée, le levier revient automatiquement en position de verrouillage pour garder la tête dans cette position.



2

Pour baisser la tête du robot : poussez le levier de verrouillage en position de déverrouillage et ramenez doucement la tête vers le bas. Le levier revient automatiquement en position de verrouillage lorsque la tête est en bas. Avant de mélanger, testez le verrouillage en essayant de lever la tête du robot.

REMARQUE : la tête du robot doit toujours être en position de verrouillage lorsque le robot pâtissier est en cours d'utilisation.

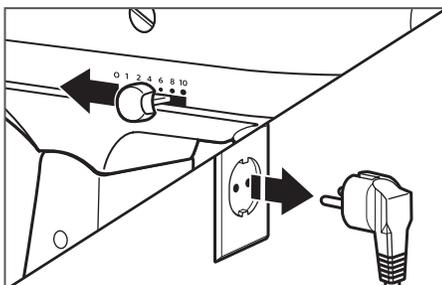
FIXATION/RETRAIT DU BATTEUR PLAT, DU BATTEUR PLAT À BORD FLEXIBLE*, DU FOUET À FILS OU DU CROCHET PÉTRISSEUR

AVERTISSEMENT

Risque de blessures

Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

Si vous ne respectez pas ces consignes, vous risquez des fractures, des coupures ou des ecchymoses.

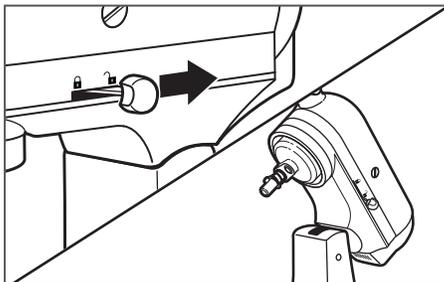


1

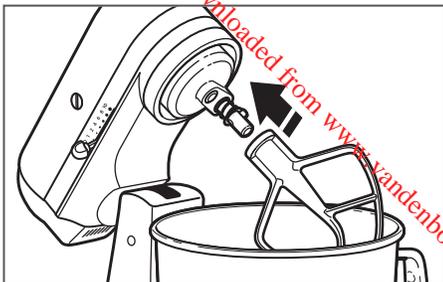
Pour fixer l'accessoire : mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 ». Débranchez le robot pâtissier.

* Inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

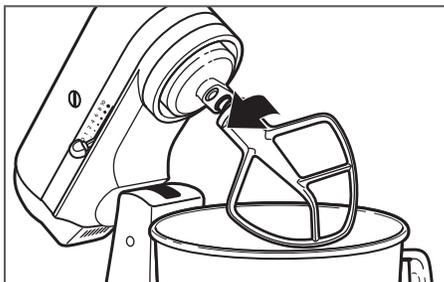
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER



2 Maintenez le levier de verrouillage en position de déverrouillage et soulevez la tête.



3 Placez l'accessoire sur son axe d'entraînement et poussez-le vers le haut autant que possible. Puis, tournez l'accessoire vers la droite pour le verrouiller sur la goupille de son axe.



4 **Pour enlever les accessoires :** répétez les étapes 1 et 2. Poussez l'accessoire vers le haut autant que possible et tournez-le vers la gauche. Ensuite, retirez l'accessoire de l'axe d'entraînement.

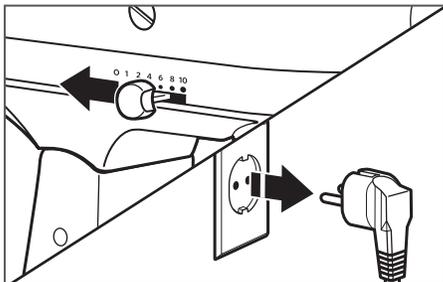
Downloaded from www.vandenborre.be

FRANÇAIS

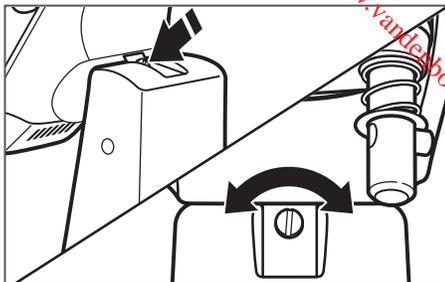
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER

RÉGLAGE DU JEU ENTRE LE BATTEUR PLAT ET LE BOL

Votre robot pâtissier 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 l'espace qui les sépare est trop important, le jeu entre les deux peut être corrigé facilement.



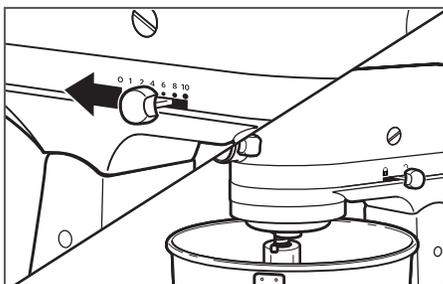
- 1 Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 ». Débranchez le robot pâtissier.



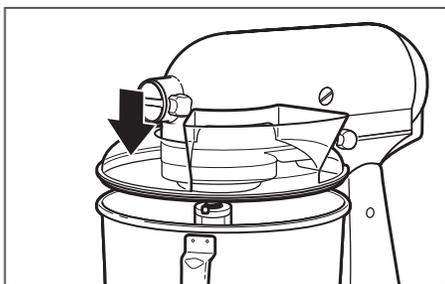
- 2 Levez la tête du robot. Tournez la vis légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la gauche) pour lever le batteur plat ou dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) pour abaisser le batteur plat. Réglez le batteur plat jusqu'à ce qu'il soit au ras du fond du bol. Si vous ajustez la vis de manière excessive, le levier de verrouillage du bol pourrait 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 ou le fouet à fils est réglé de telle façon qu'il heurte le fond du bol, le revêtement du batteur plat risque d'être abîmé et les fils métalliques du fouet à fils risquent d'être usés prématurément.

POSITIONNER/RETIRER LE COUVERCLE VERSEUR/PROTECTEUR*



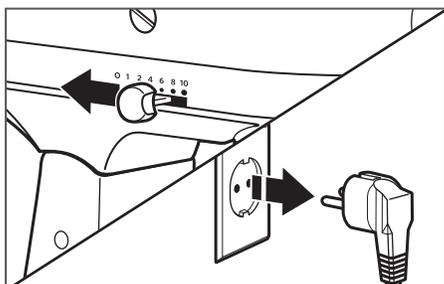
- 1 Pour mettre en place le couvercle verseur/protecteur : mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » Débranchez le robot pâtissier. Fixez l'accessoire souhaité. Consultez la section « Fixation/retrait du batteur plat, du batteur plat à bord flexible, du fouet à fils ou du crochet pétrisseur ».



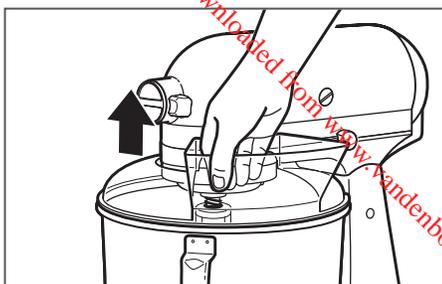
- 2 Depuis l'avant du robot pâtissier, faites glisser le couvercle verseur/protecteur sur le bol jusqu'à ce qu'il soit centré. Le bord inférieur du couvercle verseur/protecteur devrait s'ajuster au bol.

* Inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER



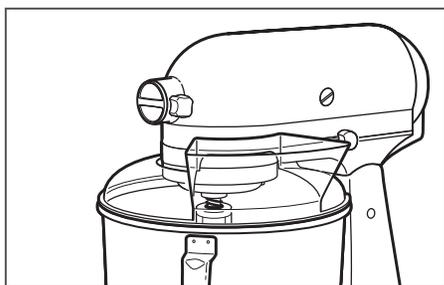
- 3** Pour enlever le couvercle verseur/protecteur : mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 ». Débranchez le robot pâtissier.



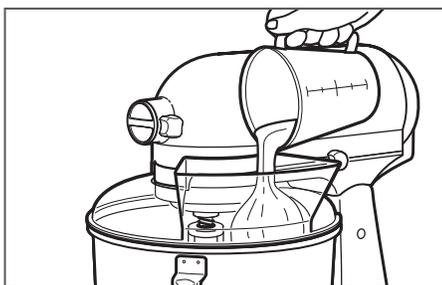
- 4** Soulevez l'avant du couvercle verseur/protecteur du bord du bol et poussez-le vers l'avant. Enlevez l'accessoire ainsi que le bol.

UTILISATION DU COUVERCLE VERSEUR/PROTECTEUR*

Utilisez le couvercle verseur/protecteur pour éviter les éclaboussures lors du mélange, et pour verser facilement les ingrédients dans le bol tout en mélangeant.



- 1** Pour de meilleurs résultats, tournez le couvercle verseur/protecteur afin que la tête du robot couvre l'ouverture en « u » du couvercle verseur/protecteur. Le bec verseur se trouve juste à la droite du moyeu de fixation des accessoires si vous êtes en face du robot pâtissier.



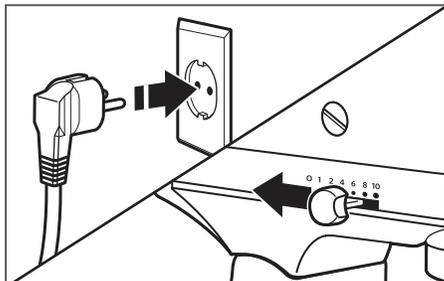
- 2** Versez les ingrédients dans le bol par le bec verseur.

* Inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER

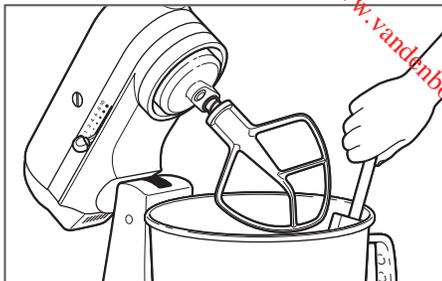
UTILISATION DE LA COMMANDE DE VITESSE

REMARQUE : le robot pâtissier peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. En cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que le dessus de l'appareil chauffe. Ceci est normal.



1

Branchez le robot pâtissier dans une prise électrique adéquate. Pour commencer, placez toujours le levier de contrôle de vitesse sur la position la plus basse, puis augmentez-la progressivement afin d'éviter les éclaboussures. Consultez le « Guide de sélection des vitesses ».

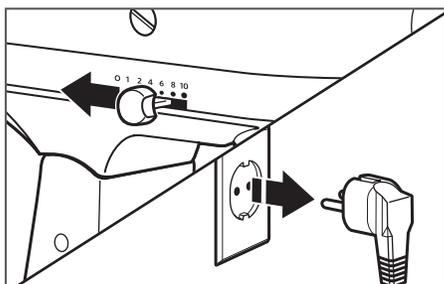


2

Ne raclez pas le bol pendant que le robot pâtissier fonctionne. Le bol et le batteur plat sont conçus pour assurer un mélange efficace. En général, il suffit de raclez le bol une ou deux fois durant le mélange.

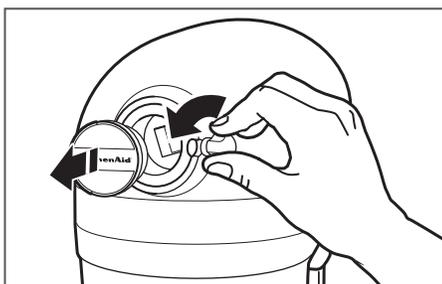
ACCESSOIRES EN OPTION

KitchenAid dispose d'un large éventail d'accessoires en option tels que les hachoirs ou la machine à pâtes. Ils peuvent être reliés à l'arbre de commande des accessoires du robot pâtissier, comme illustré ci-après.



1

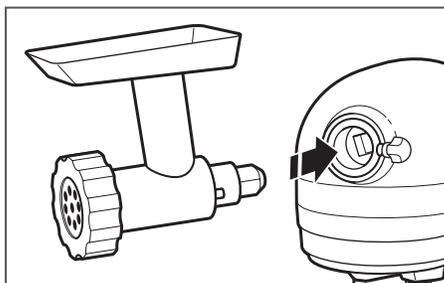
Fixation : mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 ». Débranchez le robot pâtissier.



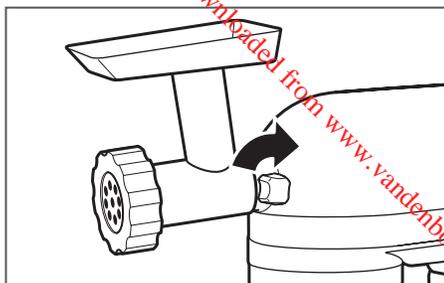
2

Desserrez la vis de fixation des accessoires en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Enlevez le couvercle du moyeu de fixation.

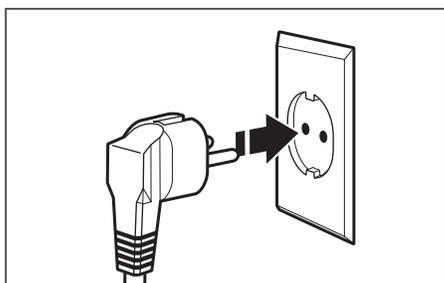
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER



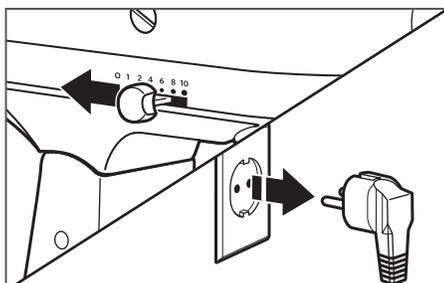
3 Insérez l'arbre de commande de l'accessoire dans le moyeu de fixation des accessoires, en vous assurant que l'arbre s'emboîte bien dans l'embase carrée du moyeu de fixation. Il peut s'avérer nécessaire de faire pivoter l'accessoire. S'il est bien placé, le pignon situé sur l'accessoire s'emboîte dans l'encoche sur le rebord du moyeu.



4 Serrez la vis de fixation des accessoires en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit complètement fixé au robot pâtissier.



5 Branchez le robot pâtissier dans une prise électrique adéquate.

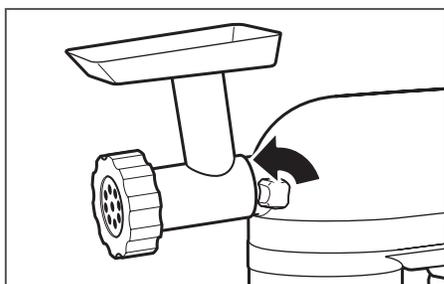


6 **Démontage** : mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 ». Débranchez le robot pâtissier.

Downloaded from www.vanderbarre.be

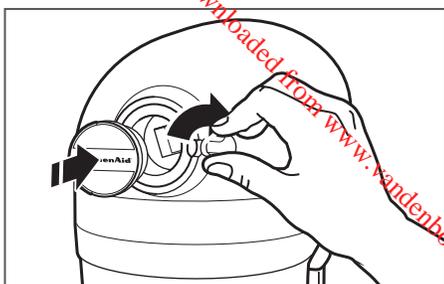
FRANÇAIS

UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER



7

Desserrez la vis de fixation des accessoires en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Faites pivoter l'accessoire pour le retirer.



8

Remplacez le couvercle du moyeu de fixation des accessoires. Serrez la vis de fixation des accessoires en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : reportez-vous au manuel d'utilisation et d'entretien de chaque accessoire pour les réglages de vitesse et les temps de fonctionnement recommandés.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

BLANCS D'ŒUFS

Placez les blancs d'œufs dans un bol sec et propre, à température ambiante. Fixez le bol et le fouet à fils. Pour éviter les éclaboussures, déplacez graduellement le bouton jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée et fouettez jusqu'à l'étape désirée.

QUANTITÉ

VITESSE

1 blanc d'œuf

graduellement jusqu'à 10

2 blanc d'œufs ou plus

graduellement jusqu'à 8

Étapes pour battre les blancs d'œufs

Grâce à votre robot pâtissier KitchenAid, les blancs d'œufs sont rapidement battus en neige. Soyez donc très attentif afin d'éviter de trop les travailler.

CRÈME FOUETTÉE

Versez la crème froide dans un bol refroidi. Fixez le bol et le fouet à fils. Pour éviter les éclaboussures, déplacez graduellement le bouton jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée et fouettez jusqu'à l'étape désirée.

QUANTITÉ

VITESSE

moins de 200 ml

graduellement jusqu'à 10

plus de 200 ml

graduellement jusqu'à 8

Étapes pour réaliser de la crème fouettée

Surveillez la crème de près durant l'opération. Le robot pâtissier KitchenAid fouette si rapidement que quelques secondes seulement séparent les différentes étapes, de liquide à très ferme.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

CONSEILS DE MÉLANGE

Temps de mélange

Votre robot pâtissier KitchenAid mélangera plus rapidement et plus efficacement que la plupart des autres robots électriques. Par conséquent, la durée de mélange indiquée dans la plupart des recettes doit être ajustée pour éviter de trop travailler vos préparations.

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 sélection des vitesses » pour sélectionner la vitesse de mélange optimale.

Ajout d'ingrédients

Procédure standard à respecter lors du mélange de la plupart des pâtes, en particulier des pâtes à gâteaux et biscuits :

- 1/3 ingrédients secs
- 1/2 ingrédients liquides
- 1/3 ingrédients secs
- 1/2 ingrédients liquides
- 1/3 ingrédients secs

Utilisez la vitesse 1 jusqu'à ce que les ingrédients soient correctement mélangés. Augmentez ensuite progressivement la vitesse jusqu'à la position désirée.

Ajoutez toujours les ingrédients aussi près que possible des parois du bol et non pas directement dans la zone du batteur plat en mouvement. Vous pouvez utiliser le couvercle verseur/protecteur pour simplifier l'ajout des ingrédients.

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 du bol. Consultez la section « Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol ».

Pâtes à gâteaux en sachet

Lorsque vous préparez des mélanges à gâteaux vendus dans le commerce, utilisez la 4e vitesse comme vitesse moyenne et la 6e vitesse comme vitesse élevée. Pour obtenir de meilleurs résultats, mélangez la pâte selon le temps indiqué sur l'emballage.

Ajout de noix, de raisins secs ou de fruits confits

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 ne tombent 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 épaisi.

Pétrissage des pâtes levées

Utilisez TOUJOURS le crochet pétrisseur et la vitesse 2 pour mélanger et pétrir les pâtes levées. L'utilisation de tout autre accessoire ou de toute autre vitesse peut endommager le robot.

Si vous disposez d'un robot muni d'un bol de capacité 4,3 L, n'utilisez pas de recettes qui requièrent plus de 900 g de farine tout usage ou 800 g de farine complète.

Si vous disposez d'un robot muni d'un bol de capacité 4,8 L, n'utilisez pas de recettes qui requièrent plus de 1 kg de farine tout usage ou 800 g de farine complète.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Downloaded from www.yanleborre.be

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

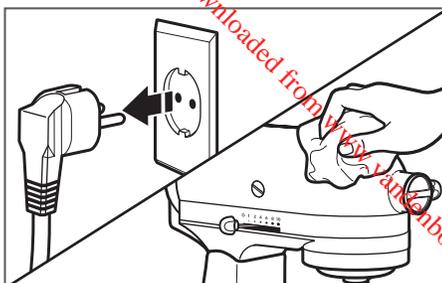
Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

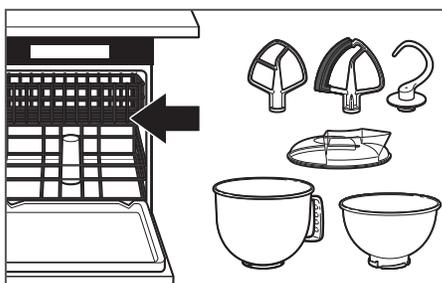
N'utilisez pas de rallonge électrique.

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



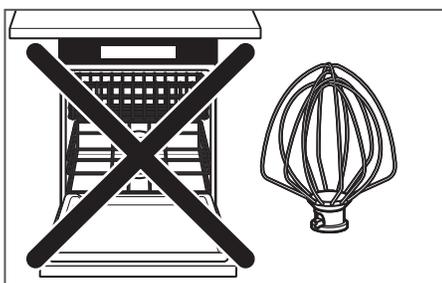
Assurez-vous toujours de débrancher le robot pâtissier avant de le nettoyer. Nettoyez le robot pâtissier à l'aide d'un chiffon humide doux. N'utilisez pas de détergents. Essayez fréquemment l'axe à accessoire du robot pour enlever tout résidu de nourriture pouvant s'accumuler. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

1



2

Le bol, le couvercle verseur/protecteur*, le batteur plat blanc, batteur plat à bord flexible* et le crochet pétrisseur blanc peuvent être lavés dans un lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer soigneusement à l'eau chaude savonneuse, puis les rincer complètement avant de les sécher. Ne laissez pas les accessoires sur l'axe à accessoire du robot.



3

IMPORTANT : le fouet à fils n'est pas lavable au lave-vaisselle. Nettoyez-le soigneusement à l'eau chaude et savonneuse puis rincez-le complètement et essuyez-le. Ne laissez pas le fouet à fils sur l'axe à accessoire du robot.

* Inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

DÉPANNAGE

Downloaded from www.vandenborre.be

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche 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.

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

1. Le robot pâtissier peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que le dessus de l'appareil devienne très chaud. Ceci est normal.
2. Le robot pâtissier peut dégager une odeur forte, particulièrement lorsqu'il est encore neuf. Ceci est fréquent avec les moteurs électriques.
3. Si le batteur plat heurte le bol, arrêtez le robot pâtissier. Consultez la section « Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol ».

Si votre robot pâtissier 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.
- 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 « Garantie et service après-vente ».

FRANÇAIS

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE DU ROBOT PÂTISSIER KITCHENAID

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour les modèles Artisan 5KSM125 et 5KSM175PS : cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat. Pour les modèles 5K45SS et 5KSM45 : deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	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.	A. Les réparations dues à l'utilisation du robot pâtissier pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique. B. 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.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour toute question ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg

N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché de Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

Assistance téléphonique :



00800 3810 4026

Pour plus d'informations, consultez notre site Internet :
www.KitchenAid.eu

©2016 Tous droits réservés. KITCHENAID et le design du batteur sur socle sont des marques déposées aux États-Unis et ailleurs.