

5KHBC412EXX•5KHBC412BXX  
5KHBC414EXX•5KHBC414BXX  
5KHBC416EXX•5KHBC416BXX  
5KHBC418EXX•5KHBC418BXX  
5KHBC420EXX•5KHBC420BXX



**KitchenAid**  
COMMERCIAL

# TABLE DES MATIÈRES

<b>PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL</b>	
Consignes de sécurité importantes .....	46
Alimentation .....	48
Traitement des déchets d'équipements électriques.....	48
Données électriques du mixeur plongeant et de ses accessoires.....	49
<b>GUIDE DES PIÈCES ET FONCTIONS</b>	
Pièces du mixeur plongeant professionnel .....	50
Accessoires en option.....	51
Caractéristiques du mixeur plongeant professionnel .....	52
<b>UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL</b>	
Avant la première utilisation.....	53
Utilisation.....	53
Utilisation du mixeur plongeant professionnel avec les lames.....	54
Utilisation du mixeur plongeant professionnel avec le fouet.....	56
Utilisation du système de verrouillage pour le bol et du fonctionnement en continu .....	58
<b>CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX</b> .....	58
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b>	
Nettoyage du corps du mixeur .....	59
Nettoyage des accessoires .....	59
<b>DÉPANNAGE</b> .....	60
<b>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES</b> .....	61
<b>GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE</b> .....	63

## **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. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le corps, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique du mixeur plongeant professionnel dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. 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. Les enfants ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans étroite surveillance.

4. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer ou de remplacer les balais en carbone.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa 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-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
10. Gardez le cordon éloigné de toute source de chaleur, y compris d'une cuisinière.
11. Quand vous mixez des liquides, en particulier s'ils sont brûlants, utilisez un récipient suffisamment haut ou répartissez-les en petites quantités pour limiter les éclaboussures et les risques de blessures.
12. Afin d'éviter les risques de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil, gardez les mains et les ustensiles à l'écart du récipient pendant que vous mixez. N'utilisez une spatule que si l'appareil n'est pas sous tension.
13. Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
À USAGE PROFESSIONNEL UNIQUEMENT**

## Alimentation

### **AVERTISSEMENT**



#### Risque d'électrocution

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

**Ne démontez pas la prise reliée à la terre.**

**N'utilisez pas d'adaptateur.**

**N'utilisez pas de rallonge électrique.**

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

**Tension : 220-240 Volts**  
**Fréquence : 50-60 Hertz**  
**Puissance : 750 Watts**

Afin de réduire le risque d'électrocution, la fiche ne peut être placée dans la prise de courant que d'une seule manière. Si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

Dans le cas où vous utilisez une rallonge :

- la puissance électrique de la rallonge doit être équivalente à celle de l'appareil.
- le cordon d'alimentation ne doit pas dépasser du plan de travail pour éviter de trébucher ou de tirer dessus.

## Traitement des déchets d'équipements électriques

### Recyclage 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.

### Recyclage du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive européenne 2012/19/UE 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 publique.



- 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 électriques et électroniques.

Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

## Données électriques du mixeur plongeant et de ses accessoires

	Mixeur plongeant	Fouet	Axe mélangeur
<b>Modèles</b>	5KHBC412 5KHBC414 5KHBC418 5KHBC416 5KHBC420	KHBC110	5KHBC112 5KHBC114 5KHBC116 5KHBC118 5KHBC120
<b>Volts / Hertz</b>	220-240 V / 50-60 Hz		
<b>Vitesse minimale</b>	9 000 tr/min	550 tr/min	9 000 tr/min
<b>Vitesse maximale</b>	18 000 tr/min	900 tr/min	18 000 tr/min

La puissance du moteur du mixeur plongeant professionnel s'exprime en chevaux moteur et a été mesurée avec un dynamomètre, appareil que les laboratoires utilisent couramment pour mesurer la puissance mécanique des moteurs. La référence au moteur d'une puissance de 1,0 cheval (cv) reflète la puissance nominale du moteur lui-même et non les chevaux en sortie du moteur du mixeur plongeant professionnel dans le récipient prévu pour le mélange. La puissance de sortie dans le récipient de mélange sera légèrement inférieure à 1,0 cv.

### **AVERTISSEMENT**



#### Risque d'électrocution

**Débranchez l'alimentation avant l'entretien.**

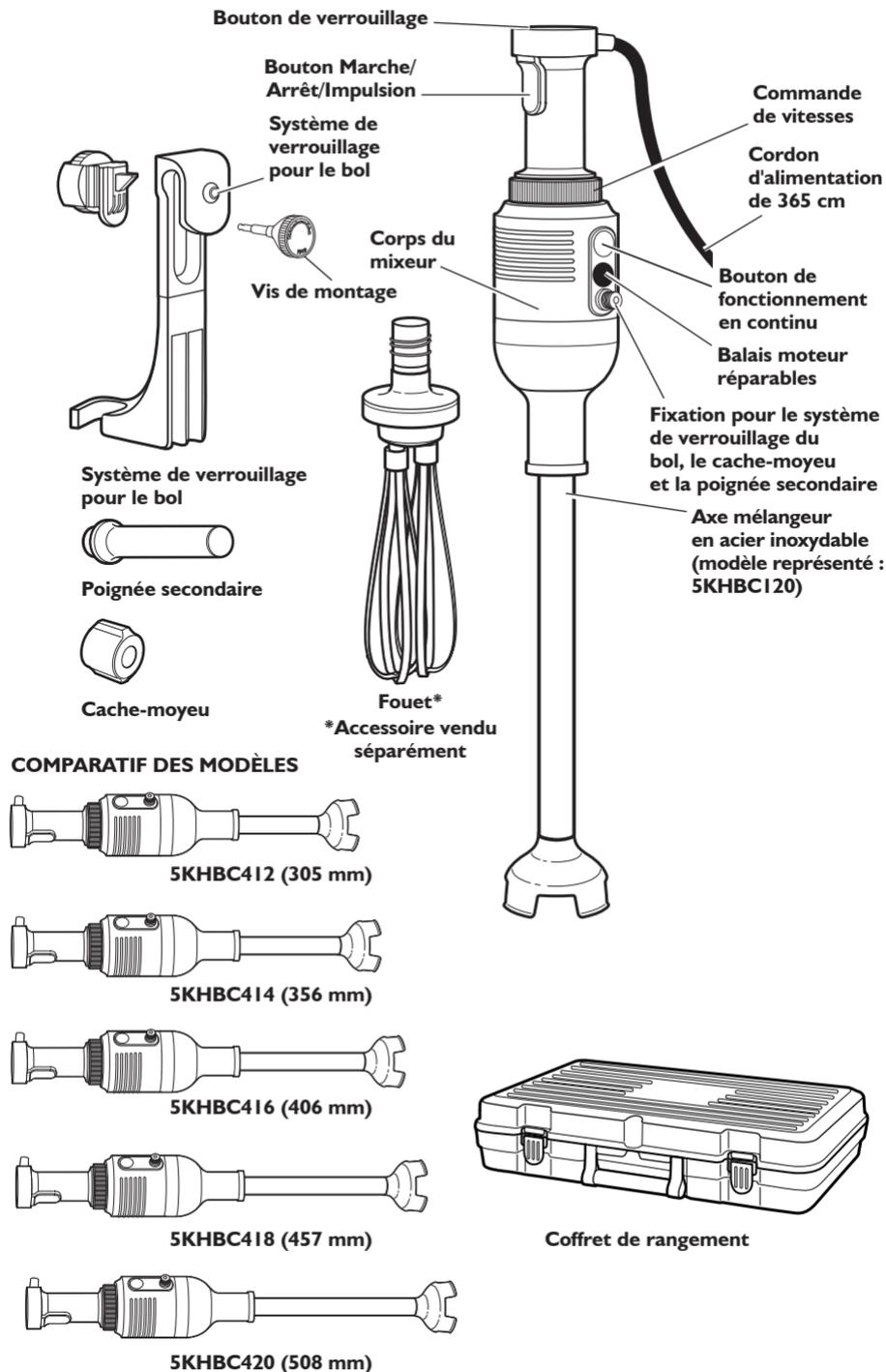
**Remplacez toutes les pièces et les panneaux avant l'utilisation.**

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

L'appareil est fourni avec des balais moteur réparables. Des caches sont visibles sur les côtés de l'appareil et permettent d'accéder à ces balais. Les entretiens doivent être pris en charge par un technicien qualifié et suivre le manuel de réparation/d'entretien du mixeur plongeant professionnel KitchenAid.

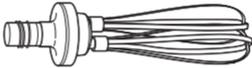
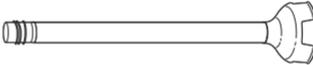
# GUIDE DES PIÈCES ET FONCTIONS

## Pièces du mixeur plongeant professionnel



# GUIDE DES PIÈCES ET FONCTIONS

## Accessoires en option

Accessoire	Réf. du modèle	Style	Longueur
Fouet* *Accessoire vendu séparément	5KHBC110WSS		254 mm
Lame en S multi-usage	5KHBC112MSS	 (5KHB112SS Modèle présenté)	305 mm
	5KHBC114MSS		356 mm
	5KHBC116MSS 5KHBC118MSS 5KHBC120MSS		406 mm 457 mm 508 mm
Taille de bol recommandée	5KHBC412OB 5KHBC414OB 5KHBC416OB 5KHBC418OB 5KHBC420OB	Bol de 22,7 L (maximum) Bol de 53 L (maximum) Bol de 87,1 L (maximum) Bol de 121,1 L (maximum) Bol de 151,4 L (maximum)	

## Caractéristiques du mixeur plongeant professionnel

### **Commande de vitesses**

Permet un réglage facile de la vitesse en tournant la molette située à la base du corps du mixeur.

### **Moteur puissant de 1 cv**

Offre une grande puissance de mixage, tout en étant résistant.

### **Bouton Marche/Arrêt/Impulsion**

Situé sur la poignée, il active le mixeur plongeant par une simple pression. Maintenez le bouton enfoncé pendant le mélange. Pour arrêter de mixer, relâchez le bouton Marche/Arrêt/Impulsion.

### **Bouton de verrouillage**

Appuyez pour déverrouiller l'appareil et activer le bouton Marche/Arrêt/Impulsion. Appuyez à nouveau pour verrouiller le mixeur plongeant professionnel lorsque vous ne l'utilisez pas.

### **Balais moteur réparables**

Cette caractéristique permet d'accéder facilement aux balais moteur afin d'assurer la maintenance lorsqu'ils sont usagés, et de prolonger la vie du mixeur plongeant professionnel.

### **Système de verrouillage pour le bol**

Se fixe facilement sur le boîtier du moteur, permettant un fonctionnement en mode « mains libres ».

### **Fonctionnement en continu**

En combinaison avec le système de verrouillage pour le bol, cette fonction offre un fonctionnement en continu.

### **Axe mélangeur en acier inoxydable à verrouillage par simple rotation**

Fixez simplement l'axe mélangeur dans le corps de l'appareil et faites-le pivoter pour le verrouiller.

### **Poignée secondaire**

Se fixe facilement sur le boîtier du moteur pour un meilleur contrôle lors du mélange.

### **Cache-moyeu**

Se fixe facilement sur le boîtier du moteur comme protection lorsque le système de verrouillage pour le bol et la poignée secondaire ne sont pas en place.

### **Cordon d'alimentation de 365 cm**

La longueur du cordon d'alimentation vous permet de déplacer facilement le mixeur plongeant professionnel sur la surface de cuisson ou la zone de travail. Qui plus est, sa forme arrondie, sans rainures, garantit un nettoyage aisé.

### **Coffret de rangement**

Coffret résistant pour un rangement optimal du mixeur plongeant professionnel.

## Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le mixeur plongeant professionnel KitchenAid pour la première fois, essuyez le corps du mixeur à l'aide d'un chiffon propre et humide pour enlever la saleté et les poussières.

Nettoyez les accessoires et ustensiles à la main ou au lave-vaisselle. Vous pouvez utiliser du savon doux, mais surtout pas de détergent corrosif. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

**IMPORTANT** : ne plongez pas le corps du mixeur dans l'eau.

**IMPORTANT** : débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise murale avant d'installer ou de retirer des accessoires.

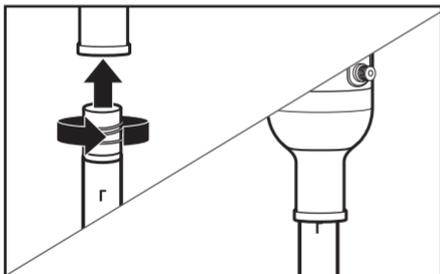
## Utilisation

Ce mixeur plongeant professionnel KitchenAid est destiné à une utilisation dans les restaurants, les cuisines professionnelles ou autres lieux de restauration. Vous pouvez utiliser le mixeur plongeant professionnel directement dans un récipient ou dans un bol pour mélanger tous types d'ingrédients.

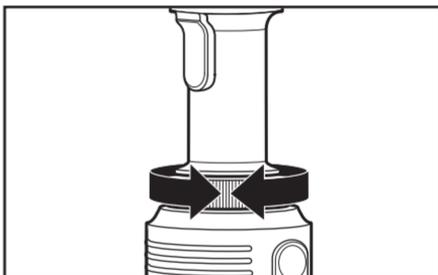
Accessoire	Utilisations
Fouet* *Accessoire vendu séparément	Pâte à crêpes, mayonnaise, blancs d'œufs, pudding, crème fouettée
Lame en S multi-usage	Soupes, purées de légumes, mousses, compotes, sauces, bisques, viandes cuites, sauce de viande, fruits liquéfiés, émincés

## Utilisation du mixeur plongeant professionnel avec les lames

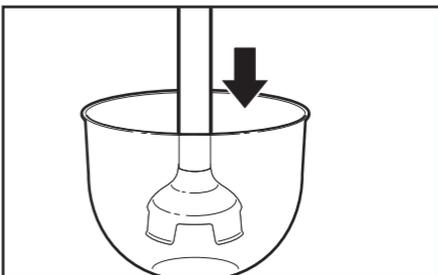
1. Fixez l'axe mélangeur dans le corps de l'appareil et faites-le pivoter pour le verrouiller. Le repère de fixation sur l'axe mélangeur doit être aligné avec le bas de la cloche du moteur lorsque celui-ci est fixé correctement.



3. Réglez le mixeur plongeant professionnel sur la vitesse souhaitée grâce à la commande de vitesses.



4. Insérez le mixeur plongeant professionnel dans le mélange.



### **⚠ AVERTISSEMENT**



#### **Risque d'électrocution**

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

**Ne démontez pas la prise reliée à la terre.**

**N'utilisez pas d'adaptateur.**

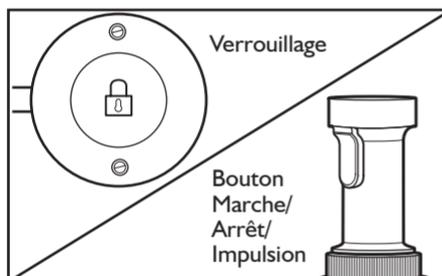
**N'utilisez pas de rallonge électrique.**

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

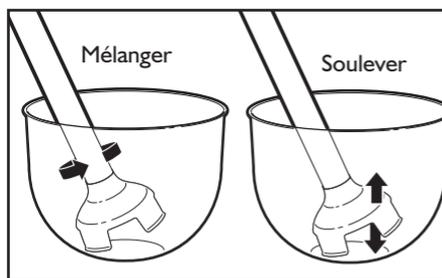
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise reliée à la terre.

**REMARQUE :** le mixeur plongeant professionnel ne doit pas être immergé par un quelconque liquide au-delà du repère de capacité maximale indiqué sur l'axe mélangeur. Pour éviter d'endommager le mixeur plongeant professionnel, les liquides ne doivent pas dépasser le raccord entre l'axe mélangeur et le corps du mixeur. N'immergez pas le corps du mixeur dans des liquides ou d'autres mélanges. Pour éviter d'endommager les lames ou le récipient utilisé pour le mélange, ne cognez pas la lame au fond du récipient et n'utilisez pas de récipient qui contiendrait des parties saillantes pouvant passer sous la protection en métal.

5. Appuyez sur le bouton de verrouillage pour déverrouiller le mixeur plongeant professionnel, puis appuyez et maintenez enfoncé le bouton Marche/Arrêt/Impulsion pour l'activer.

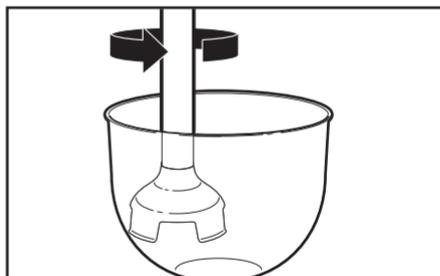


Pour de meilleurs résultats, introduisez le mixeur plongeant professionnel et son axe mélangeur en l'inclinant dans le récipient contenant les ingrédients. Utilisez la poignée secondaire amovible pour plus de stabilité. Arrêtez le mixeur plongeant professionnel avant de le retirer du récipient ou du bol afin d'éviter les éclaboussures.



Posez momentanément le mixeur plongeant professionnel dans le fond du récipient ou du bol, puis inclinez-le et soulevez-le contre la paroi du récipient ou du bol. À mesure que vous faites remonter le mixeur plongeant professionnel, vous remarquerez que les aliments situés dans le fond du récipient ou du bol sont entraînés vers le haut. Dès qu'ils ne le sont plus, enfoncez à nouveau le mixeur plongeant professionnel au fond du récipient ou du bol et répétez le processus jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Au moyen d'un léger mouvement circulaire du poignet, soulevez délicatement le mixeur plongeant professionnel et laissez-le retomber dans le mélange. Laissez le mouvement de votre poignet et le poids du mixeur plongeant professionnel faire le travail. Si nécessaire, utilisez la poignée secondaire amovible pour une stabilité supplémentaire pendant le mélange.



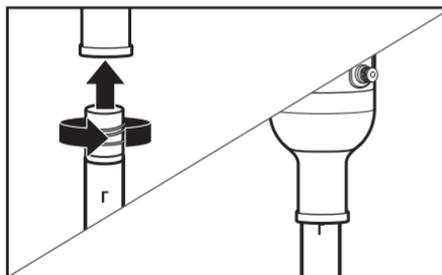
6. Dès que vous avez fini de mixer, relâchez le bouton Marche/Arrêt/Impulsion puis ôtez le mixeur plongeant professionnel du mélange.
7. Débranchez immédiatement l'appareil après utilisation, avant de retirer l'accessoire ou de changer d'accessoire.

**IMPORTANT :** si un aliment reste coincé entre la lame et la protection, procédez comme suit :

1. Relâchez le bouton Marche/Arrêt/Impulsion et débranchez le mixeur plongeant professionnel.
2. Utilisez une spatule pour retirer l'aliment coincé dans la protection. N'enlevez pas les aliments coincés avec vos doigts !
3. Rebranchez le mixeur plongeant professionnel dans la prise de courant et continuez le mélange.

## Utilisation du mixeur plongeur professionnel avec le fouet

1. Insérez le fouet dans le corps du mixeur et faites-le pivoter pour le verrouiller. Le repère de fixation sur le fouet doit être aligné avec le bas de la cloche du moteur lorsque celui-ci est fixé correctement.



## **⚠ AVERTISSEMENT**



### **Risque d'électrocution**

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

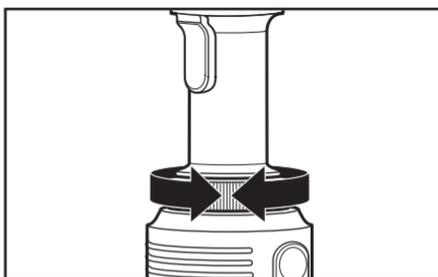
**Ne démontez pas la prise reliée à la terre.**

**N'utilisez pas d'adaptateur.**

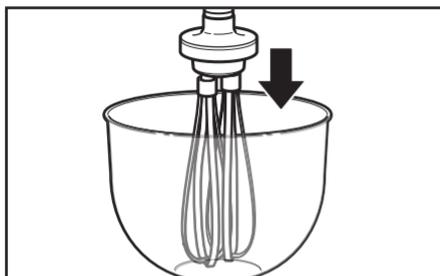
**N'utilisez pas de rallonge électrique.**

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

2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise reliée à la terre.
3. Réglez le mixeur plongeur professionnel sur la vitesse souhaitée grâce à la commande de vitesses.

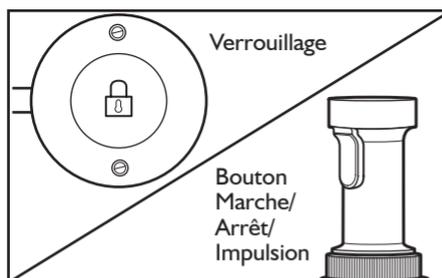


4. Insérez le fouet dans le mélange.

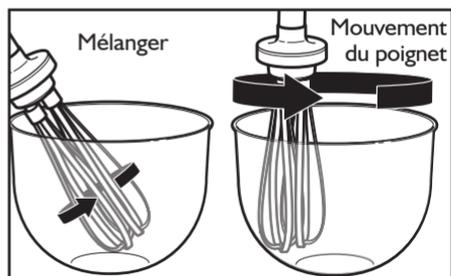


**REMARQUE :** le mixeur plongeant professionnel ne doit pas être immergé au-delà de la hauteur de l'accessoire utilisé. Pour éviter d'endommager le mixeur, les liquides ne doivent pas dépasser le raccord entre l'axe mélangeur et le corps du mixeur. N'immergez pas le corps du mixeur dans des liquides ou d'autres mélanges.

5. Appuyez sur le bouton de verrouillage pour déverrouiller le mixeur plongeant professionnel, puis appuyez et maintenez enfoncé le bouton Marche/Arrêt/Impulsion pour l'activer.



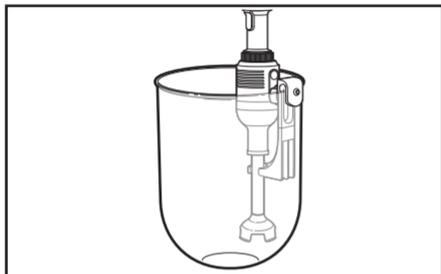
Pour de meilleurs résultats, introduisez le mixeur plongeant professionnel et le fouet en l'inclinant dans le récipient contenant les ingrédients. Pour plus de stabilité, utilisez votre main libre pour maintenir le récipient ou le bol et tenez le mixeur plongeant professionnel près de la base du corps de l'appareil. N'oubliez pas d'arrêter le mixeur plongeant professionnel avant de le retirer du récipient ou du bol afin d'éviter les éclaboussures.



Au moyen d'un léger mouvement circulaire du poignet, soulevez délicatement le fouet et laissez-le retomber dans le mélange. Laissez le mouvement de votre poignet et le poids du fouet faire le travail. Si nécessaire, utilisez la poignée secondaire amovible pour une stabilité supplémentaire pendant le mélange.

6. À la fin du mixage, relâchez le bouton Marche/Arrêt/Impulsion puis sortez le mixeur plongeant professionnel du mélange.
7. Débranchez immédiatement l'appareil après utilisation, avant de retirer l'accessoire ou de changer d'accessoire.

## Utilisation du système de verrouillage pour le bol et du fonctionnement en continu



**IMPORTANT :** temps de mélange maximal recommandés pour le fonctionnement en continu :

- 30 minutes - Vitesse basse
- 10 minutes - Vitesse élevée

1. Insérez l'accroche dans l'emplacement prévu en haut du système de verrouillage. Serrez la molette de réglage au niveau choisi.
2. Faites glisser le système de verrouillage sur le bord du bol afin que l'encoche blanche située sur le système se fixe sur le bol. Tournez ensuite la vis pour bien le maintenir en place.
3. Fixez le mixeur plongeur professionnel dans le support inférieur du système de verrouillage pour que le mixeur soit immergé dans le mélange.
4. Appuyez sur le bouton de verrouillage pour déverrouiller le mixeur plongeur professionnel, puis appuyez simultanément sur le bouton Marche/Arrêt/Impulsion et sur le bouton de fonctionnement en continu. Ensuite, relâchez le bouton Marche/Arrêt/Impulsion pour activer le fonctionnement en continu. Ce réglage permet au mixeur plongeur professionnel de fonctionner en mode mains libres.

## CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

- Coupez les ingrédients solides en petits morceaux pour faciliter le mixage ou le hachage.
- Le mixeur plongeur professionnel est doté d'une protection thermique contre une éventuelle surchauffe du moteur. Si le mixeur plongeur professionnel s'arrête subitement en cours d'utilisation, débranchez-le et patientez 10 minutes pour qu'il se réinitialise automatiquement.
- Pour éviter les éclaboussures, insérez le mixeur plongeur professionnel dans le mélange avant d'appuyer sur le bouton Marche/Arrêt/Impulsion, puis relâchez ce dernier avant de retirer l'appareil du mélange.
- Si vous avez placé le mixeur plongeur professionnel dans une marmite sur une surface de cuisson, retirez la marmite de l'élément chauffant afin d'éviter une surchauffe de l'appareil.
- Pour des résultats optimaux, maintenez le mixeur plongeur professionnel incliné et déplacez-le délicatement vers le haut et vers le fond du récipient. N'écrasez pas le mélange avec le mixeur plongeur professionnel.
- Pour éviter que les ingrédients ne débordent, laissez un espace suffisant dans le récipient pour permettre une variation de niveau pendant l'utilisation du mixeur plongeur professionnel.
- Veillez à ce que le cordon du mixeur plongeur professionnel, du fait de sa longueur, ne soit pas en contact avec un élément chauffant brûlant.
- Ne laissez pas le mixeur plongeur professionnel dans une casserole ou une poêle chaude sur une surface de cuisson lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Afin de ne pas endommager les lames pendant le hachage ou le mixage, retirez toute partie dure de vos aliments, comme les noyaux ou les os.

## Nettoyage du corps du mixeur

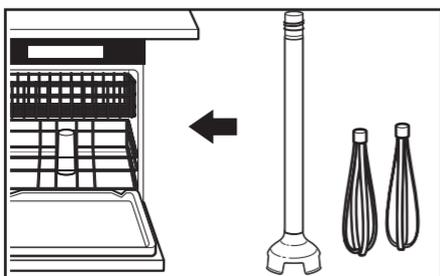


**REMARQUE :** pour éviter d'endommager le mixeur plongeant professionnel, ne plongez pas le corps de l'appareil dans du liquide vaisselle, de l'eau ou une solution désinfectante.

Nettoyez toujours le mixeur plongeant professionnel avant la première utilisation, après chaque utilisation et avant de le ranger.

1. Débranchez le mixeur plongeant professionnel avant de le nettoyer.
2. Retirez les accessoires en les faisant pivoter (voir la section « Utilisation du mixeur plongeant professionnel »).
3. Nettoyez le corps du mixeur et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide. Séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez utiliser du savon doux, mais surtout pas de détergents corrosifs.

## Nettoyage des accessoires



En ce qui concerne les services de restauration : lavez, rincez et désinfectez les accessoires en acier inoxydable du mixeur plongeant professionnel avant la première utilisation, après chaque utilisation, ou chaque fois qu'ils ne seront pas réutilisés pendant une heure.

Solution	Produit	Dilution dans l'eau	Température
Nettoyage	Noble Pan Pro I	30 millilitres / 11,4 litres	Chaud 46 °C
Rinçage	Eau claire		Tiède 35 °C
Désinfection	Eau de javel à usage institutionnel Clorox®	14,8 cc / 3,8 litres	Froid 10-21 °C

Dans des applications nécessitant une utilisation répétée, un nettoyage fréquent prolongera la vie utile

1. Retirez l'accessoire du corps du mixeur. Rincez les résidus de nourriture à l'eau.
2. Frottez l'accessoire à l'aide d'une éponge douce. Rincez à la fois les parties intérieures et extérieures de l'accessoire, en enlevant autant de résidus collants que possible.
3. À l'aide d'une solution de lavage et d'une éponge douce humidifiée, essuyez les accessoires en passant dans tous les recoins. Fixez l'accessoire au corps du mixeur, puis immergez les  $\frac{3}{4}$  de l'accessoire dans un récipient contenant la solution de lavage. Faites tourner l'appareil à vitesse élevée pendant 2 minutes.
4. Répétez l'étape 3 en utilisant de l'eau de rinçage propre à la place de la solution de lavage.
5. Répétez l'étape 3 en utilisant une solution désinfectante à la place de la solution de lavage.
6. Ne rincez pas après la désinfection. Laissez sécher à l'air libre avant de l'utiliser.

Si le mixeur plongeant professionnel ne fonctionne plus, vérifiez les points suivants :

## Alimentation

- Relâchez le bouton Marche/Arrêt/Impulsion.
- Vérifiez l'alimentation de l'appareil.
- Redémarrez le mixeur plongeant professionnel comme indiqué dans la section « Utilisation du mixeur plongeant professionnel ».

## Surchauffe

- Relâchez le bouton Marche/Arrêt/Impulsion.
- Débranchez l'appareil.
- Attendez quelques minutes que le moteur refroidisse et que le système de sécurité thermique redémarre.
- Redémarrez le mixeur plongeant professionnel comme indiqué dans la section « Utilisation du mixeur plongeant professionnel ».

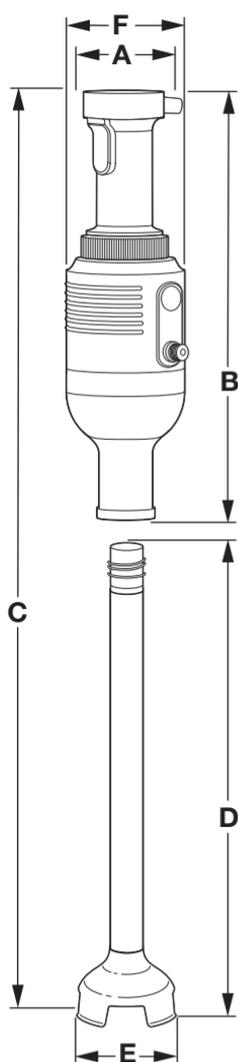
## Autre

- Relâchez le bouton Marche/Arrêt/Impulsion.
- Débranchez l'appareil.
- Vérifiez les points suivants :
  - si la prise d'alimentation a été endommagée ;
  - si le cordon d'alimentation a été coupé ou endommagé ;
  - si la rotation de l'arbre de commande s'exerce correctement (démontez l'axe mélangeur et faites tourner l'axe manuellement) ;
  - si les lames sont dégagées (les aliments peuvent rester coincés entre les lames et la protection en plastique).

**IMPORTANT** : si un aliment reste coincé entre la lame et la protection, procédez comme suit :

1. Relâchez le bouton Marche/Arrêt/Impulsion et débranchez le mixeur plongeant professionnel.
2. Utilisez une spatule pour retirer l'aliment coincé dans la protection. N'enlevez pas les aliments coincés avec vos doigts !
3. Rebranchez le mixeur plongeant professionnel dans la prise de courant et reprenez le mélange.

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (kg)
5KHBC112	73,4	420	723,4	383,9	101,5	115	4,3
5KHBC114	73,4	420	774,2	434,7	101,5	115	4,4
5KHBC116	73,4	420	825	485,5	101,5	115	4,5
5KHBC118	73,4	420	875,8	536,3	101,5	115	4,6
5KHBC120	73,4	420	926,6	587,1	101,5	115	4,7

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

## CE - Déclaration de conformité

Nous déclarons, sous notre entière responsabilité, que le présent produit décrit dans la partie « Données techniques » respecte toutes les réglementations en vigueur ainsi que les directives 2011/65/UE, 2014/30/UE, 2006/42/CE, 2009/125/CE et que les normes harmonisées suivantes ont été suivies :

Règlementation de la Commission européenne 1275/2008

EN12853: 2001+A1:2010

EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2011

EN55014-2:2015

EN61000-3-2:2014

EN61000-3-3:2013

**11 novembre 2016**



**Mark Dahmer, Directeur de l'ingénierie  
Autorisé à compiler le dossier technique**

**Département des petits appareils électroménagers de KitchenAid  
Saint-Joseph, Michigan (États-Unis)**

## Données acoustiques/vibratoires

Valeurs mesurées déterminées selon la norme EN12853

Valeurs de vibration totales (somme vectorielle de trois axes) déterminées selon la norme EN12853

	Assemblage de l'axe mélangeur et de la lame en S multi-usage	Assemblage de l'axe mélangeur et du fouet
Niveaux de pression sonore en fonctionnement	<85dB(A)	<85dB(A)
Niveaux de vibrations en fonctionnement	<2.54 cm/sec	<2.54 cm/sec

## Garantie du mixeur plongeant professionnel KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
<p>Europe, Moyen-Orient et Afrique :</p> <p>5KHBC412EXX, 5KHBC412BXX, 5KHBC414EXX, 5KHBC414BXX, 5KHBC416EXX, 5KHBC416BXX, 5KHBC418EXX, 5KHBC418BXX, 5KHBC420EXX, 5KHBC420BXX</p> <p>Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.</p>	<p>Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication.</p> <p>La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.</p>	<p>A. Les réparations dues à l'utilisation du mixeur plongeant professionnel pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans un cadre professionnel.</p> <p>B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.</p>

**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](http://www.KitchenAid.fr) et cliquez sur le lien de la rubrique « Contacts » en bas de page

pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg : rendez-vous sur [www.KitchenAid.be](http://www.KitchenAid.be) et cliquez sur le lien de la rubrique « Contacts » 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](http://www.kitchenaid.eu)

Ces instructions sont également disponibles sur le site Internet :  
[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

©2017. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.

**KitchenAid**<sup>®</sup>  
COMMERCIAL

©2017. All rights reserved.  
Specifications subject to change without notice.