

## TABLE DES MATIÈRES

<b>PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT SUR SOCLE</b>	
Consignes de sécurité importantes .....	6
Alimentation .....	7
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques.....	7
<b>PIÈCES ET FONCTIONS</b> .....	8
<b>ASSEMBLAGE DU ROBOT SUR SOCLE</b>	
Fixation du bol et des accessoires .....	9
Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol.....	10
<b>UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE</b>	
Guide de sélection des vitesses - Robots sur socle à 10 vitesses .....	11
Démontage du bol et des accessoires .....	12
<b>CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX</b>	
Utilisation du robot sur socle .....	12
Temps de mélange.....	13
Conseils de mélange.....	13
<b>ACCESSOIRES</b> .....	13
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	14
<b>DÉPANNAGE</b> .....	15
<b>GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE</b>	
Garantie du robot sur socle KitchenAid .....	16
Service après-vente .....	16

## **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 sur socle 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. Ils ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans surveillance étroite.
4. Débranchez le robot sur socle lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart du robot sur socle lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations de l'appareil.
6. N'utilisez pas le robot sur socle 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 après-vente 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 KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. N'utilisez pas le robot sur socle à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
10. Enlevez le batteur plat, le fouet en acier inoxydable ou le crochet pétrisseur en spirale avant de nettoyer le robot.
11. Afin d'éviter d'endommager le produit, ne pas utiliser le bol en verre dans des zones de chaleur élevée telles que dans un four ou sur une cuisinière.
12. Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### Alimentation

#### **AVERTISSEMENT**



#### Risque d'électrocution

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

**Ne démontez pas la prise 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.**

Tension : 220-240 V

Fréquence : 50/60 Hz

Puissance : 315 W (modèle 5KPM5)

500 W (modèles 5KSM7580X,  
5SM7591X et 5KSM6521X)

**REMARQUE** : la puissance nominale de votre robot sur socle est indiquée sur la plaque du numéro de série, située sous l'appareil.

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.

Cette puissance est déterminée en fonction de l'accessoire consommant le plus d'énergie. D'autres accessoires recommandés peuvent consommer beaucoup moins d'énergie.

### 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.

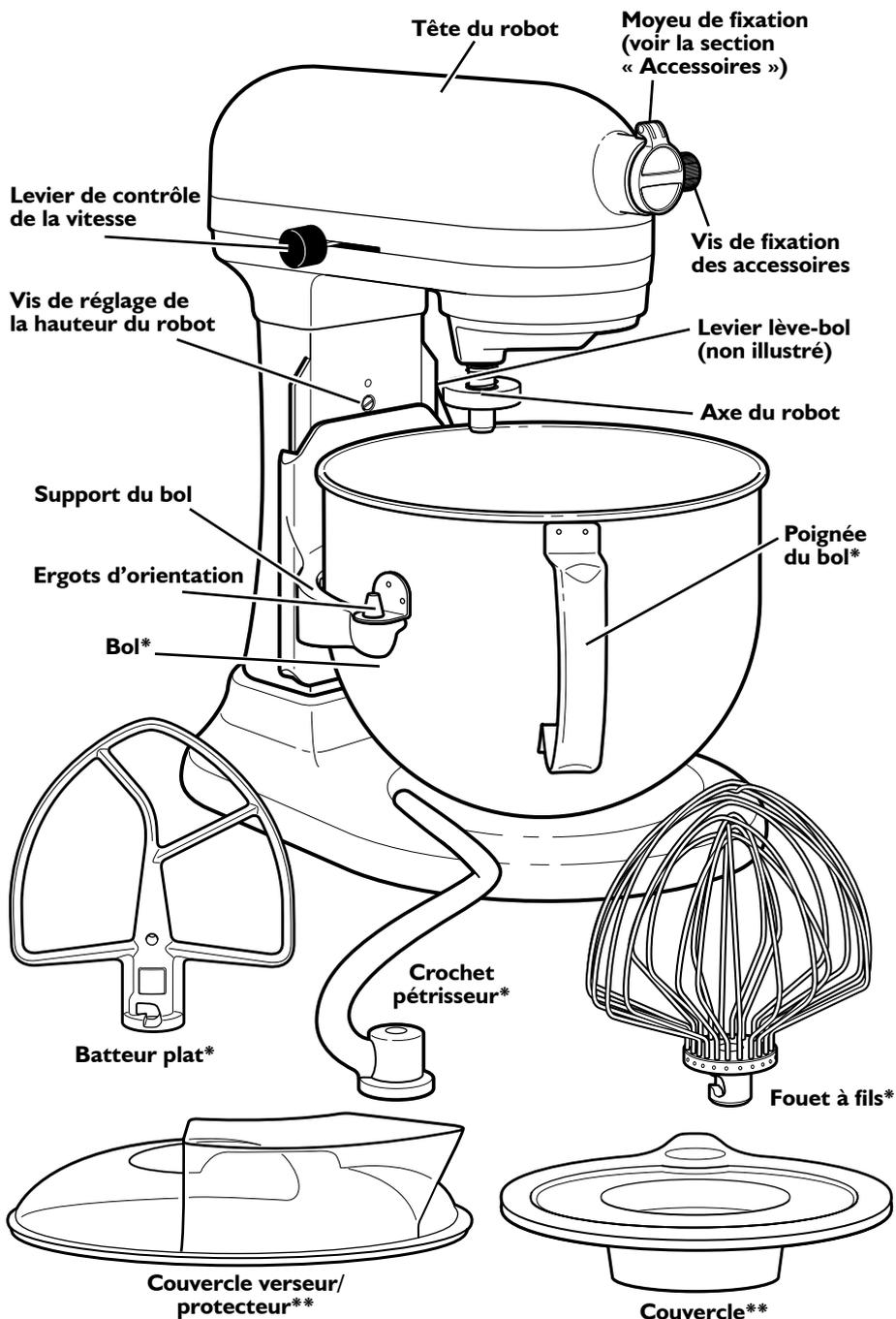
#### Mise au rebut du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la directive européenne 2002/96/CE 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 électriques et électroniques.

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.

# PIÈCES ET FONCTIONS

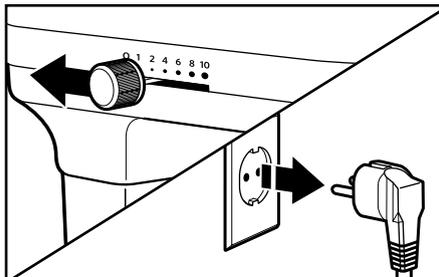


\* Le matériau, le design et la taille peuvent varier en fonction du modèle.

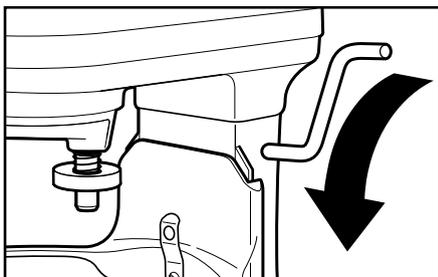
\*\* Le couvercle verseur/protecteur est inclus avec les modèles 5KPM5, 5KSM7580X et 5KSM7591X / Le couvercle est uniquement inclus avec les modèles 5KPM5 et 5KSM6521X.

# ASSEMBLAGE DU ROBOT SUR SOCLE

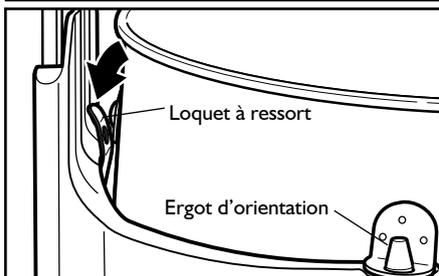
## Fixation du bol et des accessoires



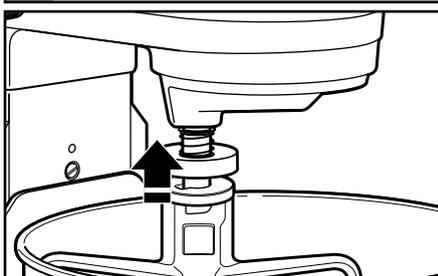
- 1** Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (Arrêt) et débranchez le robot sur socle.



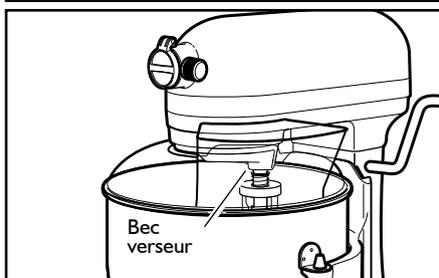
- 2** Abaissez complètement le levier lève-bol.



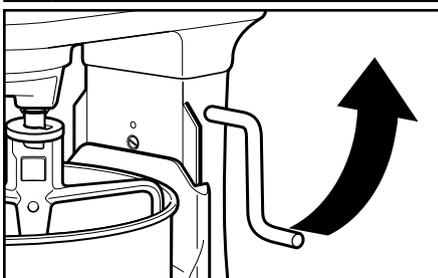
- 3** Placez les supports du bol sur les ergots d'orientation et appuyez vers le bas sur l'arrière du bol jusqu'à ce que son ergot s'enclenche dans le loquet à ressort. Si le bol n'est pas fermement inséré, il sera instable et tremblera pendant l'utilisation du robot.



- 4** Placez un accessoire (batteur plat, fouet à fils ou crochet pétrisseur) sur l'axe d'entraînement et poussez-le vers le haut autant que possible. Tournez ensuite l'accessoire vers la droite pour le verrouiller sur la goupille de son axe.



- 5** Si vous utilisez le couvercle verseur/protecteur\*, faites-le glisser sur le bol depuis l'avant du robot sur socle, jusqu'à ce qu'il soit centré. Le bord inférieur du couvercle verseur/protecteur devrait s'ajuster au bol.



- 6** Relevez le bol en position de mixage en tournant le levier lève-bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le bol doit toujours être relevé lorsque vous utilisez la position de mixage.

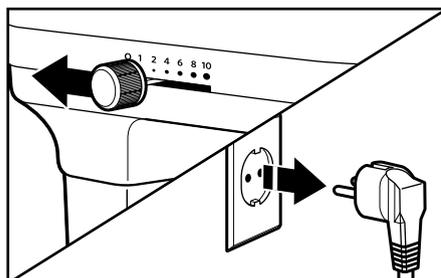
**REMARQUE :** faites tourner le couvercle verseur/protecteur\* afin que la tête du moteur couvre son ouverture en « u ». Le bec verseur se trouve juste à la droite du moyeu de fixation des accessoires si vous êtes en face du robot sur socle.

\* Le couvercle verseur/protecteur est inclus avec les modèles 5KPM5, 5KSM7580X et 5KSM7591X.

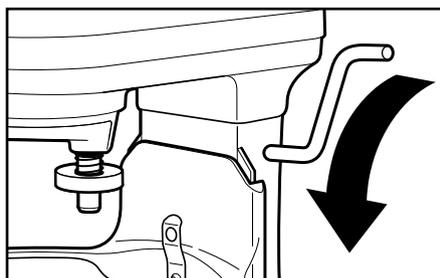
# ASSEMBLAGE DU ROBOT SUR SOCLE

## Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol

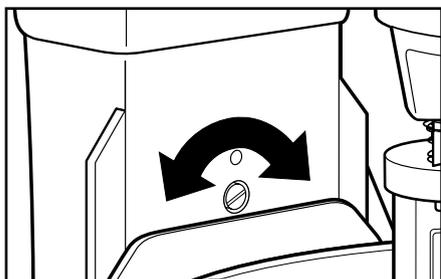
Votre robot sur socle est réglé en usine de manière à ce que le batteur plat se trouve au ras du fond du bol. Si, pour quelque raison que ce soit, le batteur plat heurte le fond du bol ou que l'espace qui les sépare est trop important, le jeu entre les deux peut être corrigé facilement.



- 1** Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (Arrêt) et débranchez le robot sur socle.



- 2** Abaissez complètement le bol.



- 3** Tournez légèrement la vis de réglage de la hauteur 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 la hauteur du batteur plat jusqu'à ce qu'il soit au ras du fond du bol. Si vous ajustez la vis de manière excessive, le levier lève-bol pourrait ne pas se verrouiller.

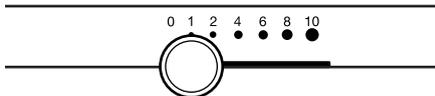
**REMARQUE :** lorsque sa hauteur est correctement réglée, le batteur plat ne heurte pas le fond ni les parois du bol. Si le batteur plat ou le fouet à fils est réglé de telle façon qu'il heurte le fond du bol, le revêtement du batteur plat risque d'être abîmé et les fils métalliques du fouet à fils risquent d'être usés prématurément.

Il peut être nécessaire de racler les bords du bol dans certaines conditions quel que soit le réglage de l'accessoire. Arrêtez le robot sur socle avant d'entamer cette opération sous peine d'endommager l'appareil.

# UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE

## Guide de sélection des vitesses - Robots sur socle à 10 vitesses

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

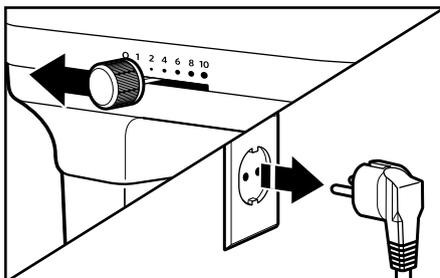


Vitesse	Utilisation	Accessoires	Description
1	Remuer		Pour amalgamer, mélanger, lier, réduire en purée et démarrer en douceur toutes les opérations de mélange. Utilisez cette vitesse pour ajouter de la farine ou des ingrédients secs dans une pâte et pour ajouter des liquides dans des ingrédients secs. N'utilisez pas la vitesse 1 pour mélanger ou pétrir des pâtes levées.
2	Mélanger lentement, pétrir		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	Batte, rendre crémeux		Pour battre à vitesse moyenne-élevée (en crème) ou fouetter. 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.
8-10	Batte rapidement, fouetter et fouetter rapidement		Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et les glaçages. Pour fouetter de petites quantités de crème et de blancs d'œufs ou aérer en fin de mélange une purée de pommes de terre.

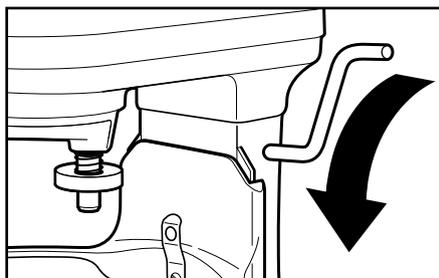
**REMARQUE** : utilisez la vitesse 2 pour mélanger ou pétrir des pâtes levées. La sélection de toute autre vitesse risque fortement d'endommager le robot sur socle. Le crochet pétrisseur pétrit efficacement la plupart des pâtes levées en quatre minutes.

# UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE

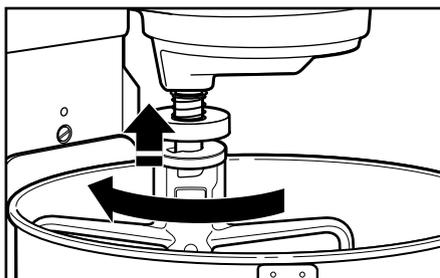
## Démontage du bol et des accessoires



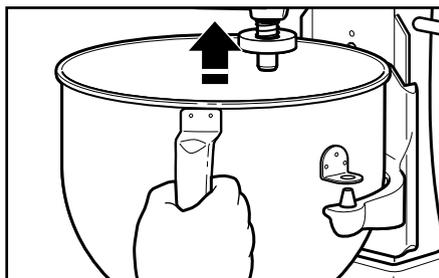
- 1** Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (Arrêt) et débranchez le robot sur socle.



- 2** Abaissez complètement le bol.



- 3** Poussez le batteur plat vers le haut, tournez-le vers la gauche et retirez-le de son axe.



- 4** Tirez la poignée du bol bien droit vers le haut pour dégager celui-ci des ergots d'orientation.

## CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

### Utilisation du robot sur socle

#### **AVERTISSEMENT**

##### **RISQUE DE BLESSURES**

Pour éviter les risques de blessures et tout dommage causé au batteur plat, ne tentez pas de racler le bol pendant le fonctionnement du robot, mais arrêtez-le. Si le grattoir ou tout autre objet tombait dans le bol, ne le retirez qu'après avoir coupé le moteur.

Le bol et le batteur plat sont conçus pour assurer un mélange efficace. En général, il suffit de racler le bol une ou deux fois durant le mélange.

Le robot sur socle peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que vous ayez des difficultés à toucher le dessus de l'appareil. Cela est normal.

## Temps de mélange

Votre robot sur socle 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.

## Conseils de mélange

### Ajout d'ingrédients

Ajoutez toujours les ingrédients aussi près que possible des parois du bol et pas directement dans la zone du batteur plat en mouvement. Vous pouvez utiliser le couvercle verseur/protecteur pour simplifier l'ajout des ingrédients. Utilisez la vitesse I jusqu'à ce que les ingrédients soient correctement mélangés. Augmentez ensuite progressivement la vitesse jusqu'à la position désirée.

### Ajout de noix, de raisins secs ou de fruits confits

Reportez-vous aux recettes pour savoir comment ajouter ces ingrédients. En général, les matières solides doivent être incorporées au cours des dernières secondes de mélange à la vitesse I. La pâte doit être suffisamment épaisse pour éviter que les fruits ou les noix

ne s'enfoncent jusqu'au fond du moule durant la cuisson. Les fruits collants doivent être saupoudrés de farine pour une meilleure répartition dans la pâte.

### Mélanges liquides

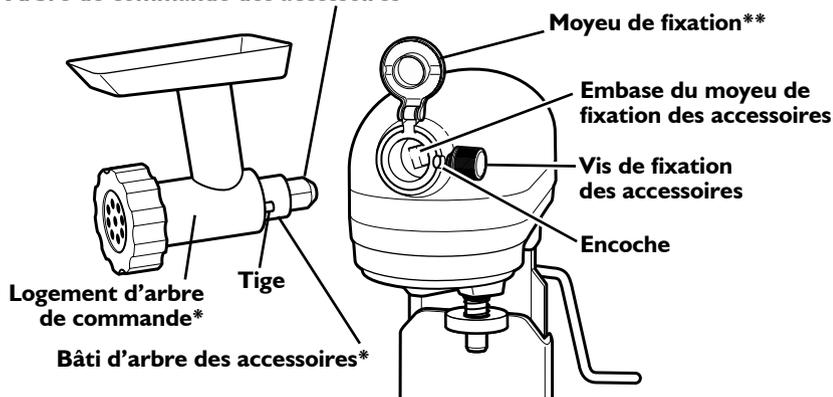
Les préparations contenant de grandes quantités d'ingrédients liquides doivent être mélangées à basse vitesse afin d'éviter les éclaboussures. N'augmentez la vitesse qu'une fois le mélange épaissi.

**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. Voir la section « Assemblage du robot sur socle ».

## ACCESSOIRES

Les accessoires en option KitchenAid sont conçus pour durer. L'arbre de commande et l'embase du moyeu de fixation des accessoires se caractérisent par une conception carrée qui élimine toute possibilité de patinage lors de la transmission de la puissance à l'accessoire. Le moyeu et l'arbre sont coniques afin d'assurer un ajustement serré, même après une utilisation et une usure prolongée. Les accessoires KitchenAid ne requièrent pas de bloc moteur supplémentaire pour les faire fonctionner, car l'unité est intégrée.

### Arbre de commande des accessoires\*



\* Accessoire en option, non fourni avec le robot.

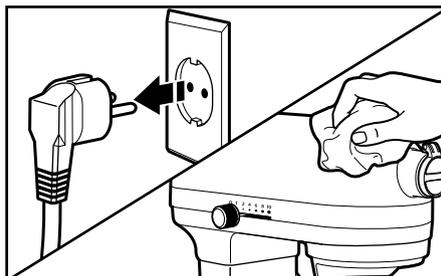
\*\* Le design peut varier selon le modèle.

## **⚠ AVERTISSEMENT**

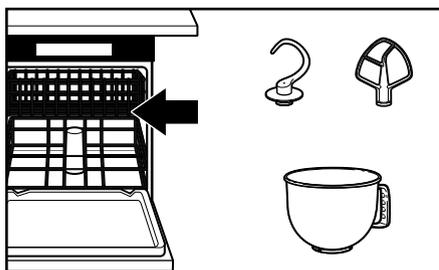
### **RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

**VEILLEZ À TOUJOURS DÉBRANCHER LE ROBOT AVANT DE LE NETTOYER AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.**

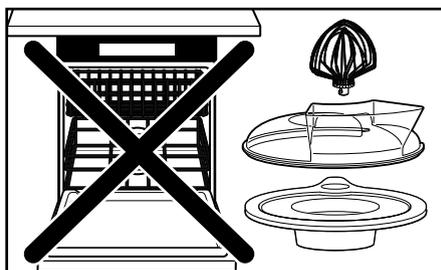
Nettoyez le robot sur socle à l'aide d'un chiffon humide. **N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU.** Essayez fréquemment l'axe d'accessoires pour enlever tout résidu pouvant s'accumuler.



**1** Assurez-vous toujours de débrancher le robot sur socle avant de le nettoyer. Nettoyez le robot sur socle à l'aide d'un chiffon humide doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage domestiques/commerciaux. 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.



**2** Le bol, le batteur plat et le crochet pétrisseur peuvent être lavés au 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, le couvercle verseur/protecteur et le couvercle ne peuvent **pas** être lavés au lave-vaisselle. Nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude savonneuse puis rincez-les complètement et essuyez-les. Ne laissez pas le fouet à fils sur l'axe à accessoire du robot.

\*\* Le couvercle verseur/protecteur est inclus avec les modèles 5KPM5, 5KSM7580X et 5KSM7511X / Le couvercle est uniquement inclus avec les modèles 5KPM5 et 5KSM6521X.

## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque d'électrocution

Débranchez le robot avant d'effectuer un entretien et une réparation.

Ne pas respecter cette consigne peut causer la mort ou un choc électrique.

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

1. Le robot sur socle 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. Cela est normal.

2. Le robot sur socle 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 sur socle. Voir la section « Assemblage du robot sur socle ».

**Si votre robot sur socle 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 « Service après-vente ».

# GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

## Garantie du robot sur socle KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour les modèles 5KPM5 et 5KSM7591X : un an de garantie complète à compter de la date d'achat. *** Pour les modèles 5KSM7580X, 5KSM6521X : cinq 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 sur socle à toute autre fin que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes 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 G-D du Luxembourg

**N° vert gratuit :**

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché du 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

“Contactez-nous” en bas de page

pour la Belgique et le G-D du Luxembourg : rendez-vous sur [www.KitchenAid.be](http://www.KitchenAid.be) et cliquez sur le lien “Contactez-nous” en bas de page

**Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :**

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | |

Belgique

### Pour la Suisse :

**Tél :** 032 475 10 10

**Fax :** 032 475 10 19

**Adresse courrier :**

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

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

© 2014. Tous droits réservés.

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