KitchenAid®

MULTIFUNCTIONELE KEUKENROBOTS MET KANTELBARE KOP
INSTRUCTIES

TILT-HEAD STAND MIXERS
INSTRUCTIONS

BATTEURS SUR SOCLE À TÊTE INCLINABLE
MODE D'EMPLOI

KÜCHENMASCHINEN MIT KIPPBAREM MOTORKOPF
BEDIENUNGSANLEITUNG

ROBOT DA CUCINA CON CORPO MOTORE MOBILE
ISTRUZIONI PER L'USO

BATIDORAS DE PIE CON CABEZA INCLINABLE
INSTRUCCIONES

KÖKSMASKIN MED UPPFÄLLBART DRIVHUVUD
INSTRUKTIONER

TILT-HEAD STAND KJØKKENMASKINER
BRUKSANVISNING

NOSTOPÄISET PÖYTÄMALLISET YLEISKONEET
KÄYTTÖOHJEET

BRUGSANVISNING TIL KØKKENMASKINE
INSTRUKTIONER

BATEDEIRAS COM POSICIONADOR DE CABEÇA MOVEL
INSTRUÇÕES

HRÆRIVÉL
LEIÐBEININGAR

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΜΕ ΚΙΝΟΥΜΕΝΗ ΚΕΦΑΛΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ

Français



Modèle 5K45SS



Modèle 5KSM150PS

Table des matières

La sécurité du batteur sur socle....1
Consignes de sécurité importantes....1
Alimentation....2
Caractéristiques du batteur sur socle à tête inclinable modèle 5K45SS....3
Caractéristiques du batteur sur socle à tête inclinable modèle 5KSM150PS....4
Assemblage de votre batteur à tête inclinable....5
Assemblage du verseur/protecteur....6
Utilisation des accessoires KitchenAid®....6
Jeu entre le batteur plat et le bol....7
Entretien et nettoyage....8
Action de mélange à mouvement planétaire....8
Utilisation du batteur sur socle....8
Guide de réglage de la vitesse – Batteurs à 10 vitesses....9
Conseils de mélange....10
Mélanger et pétrir des pâtes à levure....11
Blancs d'œufs....12
Crème fouettée (Crème Chantilly)....12
Accessoires - Instructions générales....13
Dispositions à prendre pour un entretien et une réparation....14
Garantie européenne sur les batteurs sur socle à tête inclinable KitchenAid® à usage domestique....15
Centres de service après-vente....15
Service à la clientèle....16

La sécurité du batteur sur socle

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

Nous avons affiché plusieurs messages de sécurité importants dans ce manuel ainsi que sur votre robot sur socle. 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 regards du symbole d'avertissement ou après les mots "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :



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



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

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

Français

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires suivantes doivent être respectées :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter tout choc électrique, n'immergez pas le batteur dans l'eau ou tout autre liquide.
3. L'utilisation de cet appareil est fortement déconseillée aux jeunes enfants ou aux personnes handicapées sans surveillance.
4. Débranchez le batteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever 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 batteur lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations du batteur sur socle.
6. N'utilisez pas le batteur sur socle si le cordon ou la prise est endommagé(e), après un mauvais fonctionnement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service autorisé 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, un choc électrique ou des blessures.
8. N'utilisez pas le batteur sur socle à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
10. Enlevez le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur avant de nettoyer le batteur sur socle.
11. Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole ▬ présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

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.

Alimentation

Votre batteur sur socle fonctionne sur le courant domestique 220-240 volts c.a., 50/60 Hz. La puissance nominale de notre batteur sur socle est imprimée sur la bande de garniture. Cette puissance est déterminée en utilisant l'accessoire consommant le plus de puissance. D'autres accessoires recommandés peuvent consommer bien moins de puissance.

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.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

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

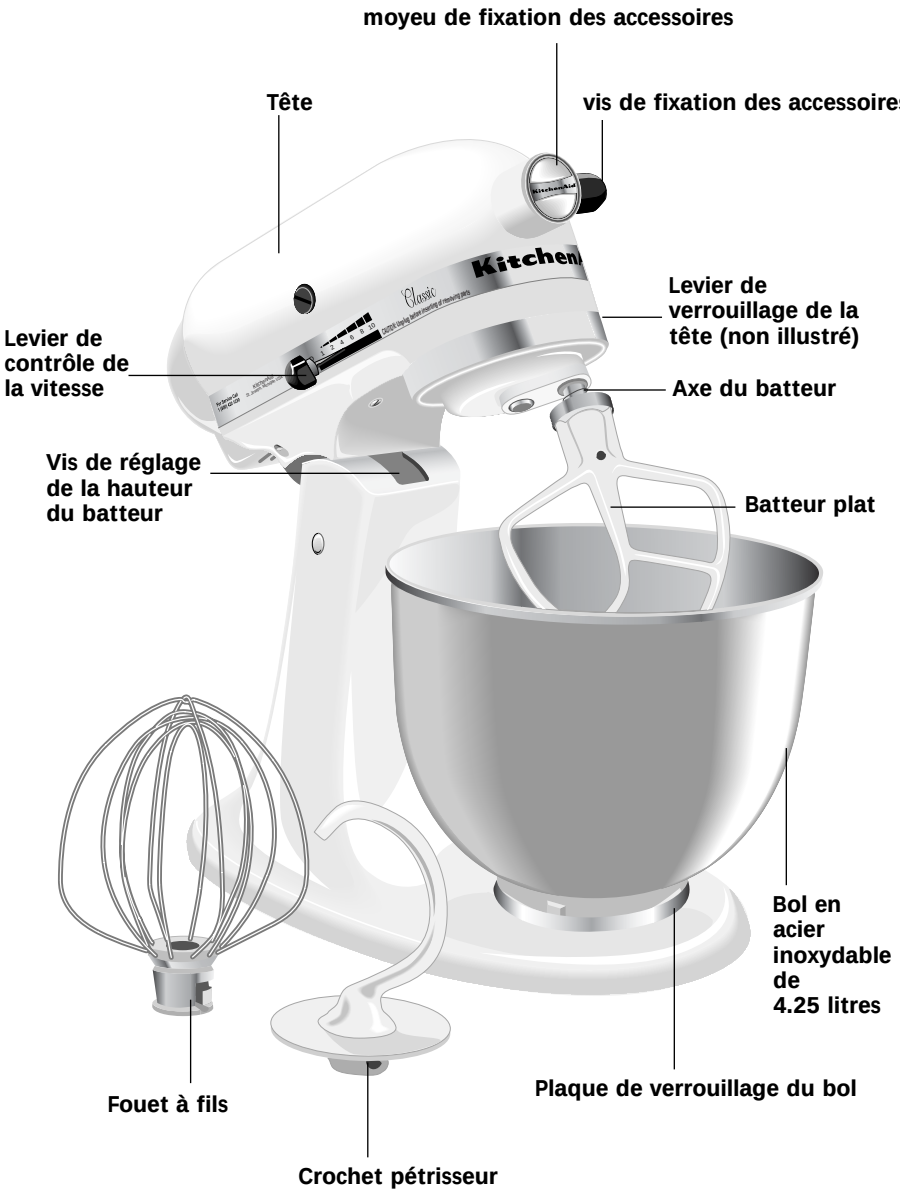
Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

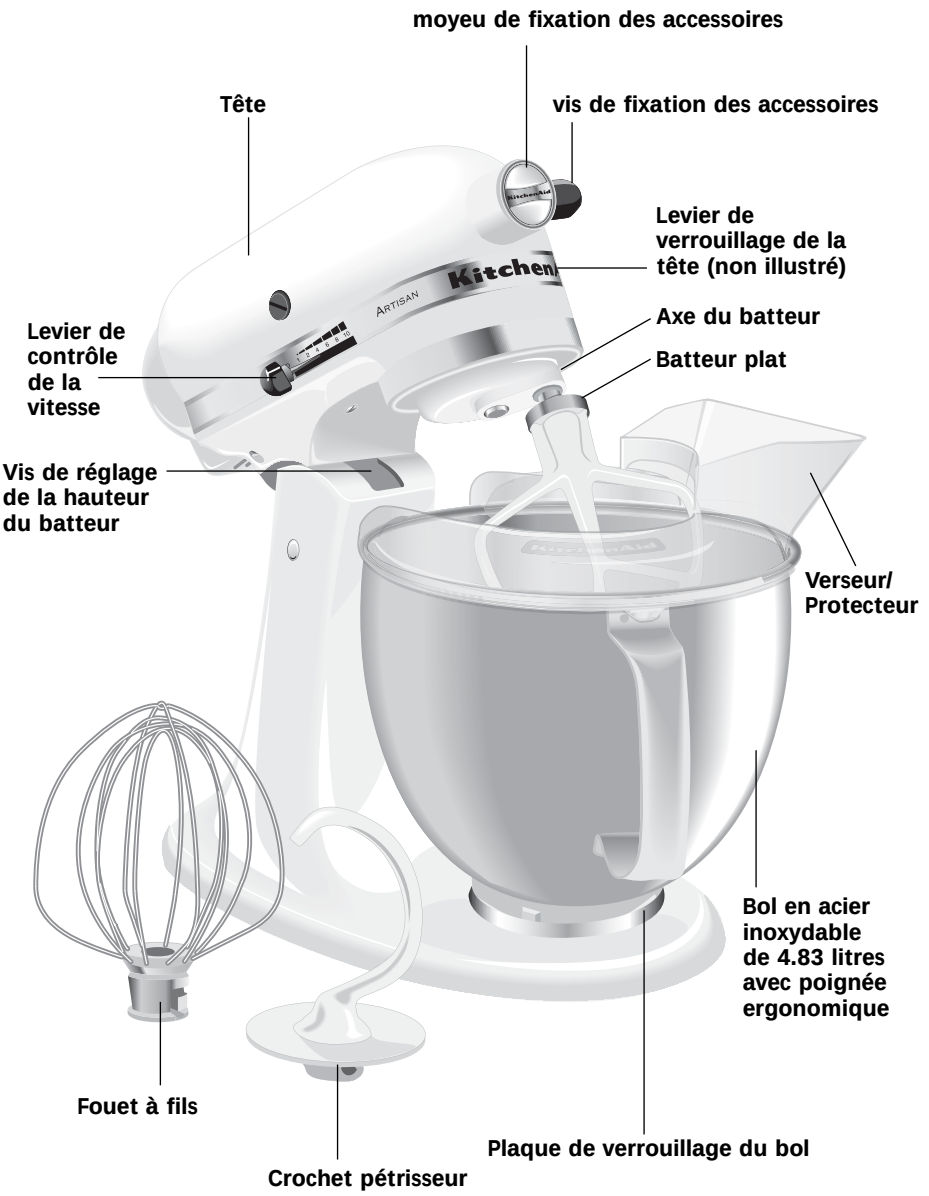
N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

Caractéristiques du batteur sur socle à tête inclinable-modèle 5K45SS



Caractéristiques du batteur sur socle à tête inclinable modèle KSM150PS



Assemblage de votre batteur à tête inclinable



Pour fixer le bol

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Maintenez le levier de verrouillage dans la position « déverrouillage » et remontez la tête.
4. Placez le bol sur la plaque de verrouillage.
5. Tournez délicatement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour détacher le bol

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Maintenez le levier de verrouillage dans la position « déverrouillage » et remontez la tête.
4. Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

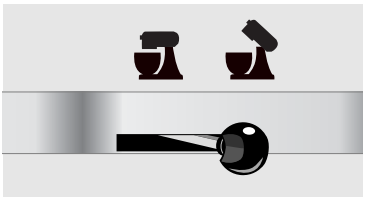


Pour fixer le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Maintenez le levier de verrouillage dans la position « déverrouillage » et remontez la tête.
4. Placez le batteur plat sur l'axe d'entraînement et poussez le vers le haut.
5. Tournez le batteur plat vers la droite pour le verrouiller sur la goupille de l'axe.

Pour enlever le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Maintenez le levier de verrouillage dans la position « déverrouillage » et remontez la tête.
4. Poussez le batteur plat vers le haut et tournez le vers la gauche.
5. Retirez le batteur plat de l'axe.



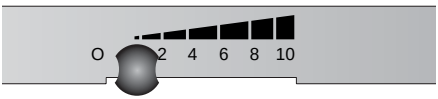
Pour verrouiller la tête

1. Assurez-vous que la tête est complètement abaissée.
2. Placez le levier de verrouillage sur la position « verrouillage ».
3. Avant de mélanger, testez le verrouillage en essayant de lever la tête.

Pour déverrouiller la tête

1. Poussez le levier de verrouillage vers la droite dans la position « déverrouillage ».

REMARQUE: Le robot ne doit pas être utilisé si le levier de verrouillage n'est pas en position VERROUILLAGE.



Pour régler la vitesse

Branchez le batteur dans une prise électrique adéquate. Le levier de contrôle de vitesse doit toujours être placé dans la position la plus lente pour commencer, puis graduellement déplacé jusqu'à la vitesse désirée, afin d'éviter que les ingrédients ne soient éjectés du bol. Voir « Guide de réglage de la vitesse » page 9.

Assemblage du verseur/protecteur*



Pour fixer le verseur/protecteur

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Fixez le batteur plat, le crochet pétrisseur ou le fouet à fils ainsi que le bol.
4. Depuis l'avant du batteur, faites glisser le verseur/protecteur sur le bol jusqu'à ce que le verseur/protecteur soit centré. Le bord inférieur du verseur/protecteur devrait s'ajuster au bol.

Pour enlever le verseur/protecteur

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Soulevez l'avant du verseur/protecteur du bord du bol et poussez le vers l'avant.
4. Enlevez l'accessoire ainsi que le bol.

Pour utiliser le verseur/protecteur

1. Pour de meilleurs résultats, tournez le verseur/protecteur afin que la tête du moteur couvre l'ouverture en « u » du verseur/protecteur. Le bec verseur se trouvera juste à la droite du moyeu de fixation des accessoires si vous êtes en face du batteur.
2. Versez les ingrédients dans le bol par le bec verseur.

* Si le verseur/protecteur est inclus.

Utilisation des accessoires KitchenAid®

Batteur plat pour préparations légères à épaisses :

gâteaux
glaçages à la crème
bonbons
cookies
pâte à tarte
biscuits
pains éclairs
pains de viande
purée de pommes de terre

Fouet à fils pour les préparations de mélanges aérés :

œufs
blancs d'œufs
mayonnaise
certains bonbons
biscuit de savoie
crème épaisse
glaçages bouillis

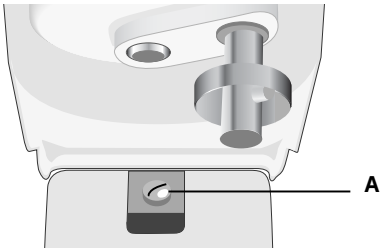
Crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir des pâtes à levure :

pains
petits pains
brioches
pâte à pizza

Jeu entre le batteur plat et le bol

Votre batteur sur socle est réglé en usine de manière à ce que le jeu entre le batteur plat et le fond du bol soit minimal. Si, pour quelle que raison que ce soit, le batteur plat heurte le fond du bol ou que l'espace entre le batteur plat et le fond du bol est trop important, le jeu peut être corrigé facilement.

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT)
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Levez la tête.
4. Tournez la vis (A) 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.
5. Réglez le batteur plat jusqu'à ce qu'il soit à ras du bol. Si vous ajustez la vis de manière excessive, le levier de verrouillage du bol pourrait ne pas se verrouiller.



REMARQUE : Réglez adéquatement, le batteur plat ne heurtera 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 rapidement.

Entretien et nettoyage

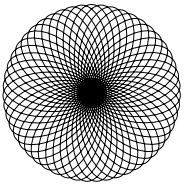
Le bol, le batteur plat blanc et le crochet pétrisseur blanc peuvent être lavés dans un lave-vaisselle automatique. Vous pouvez aussi les nettoyer soigneusement à l'eau savonneuse chaude, puis les rincer complètement avant de les sécher. Ne laissez pas les accessoires standards sur l'axe.

REMARQUE : Le fouet à fils ne résiste PAS au lave-vaisselle.

REMARQUE : Assurez-vous toujours de débrancher le batteur sur socle avant de le nettoyer. Nettoyez le batteur sur socle à l'aide d'un chiffon humide doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage domestiques/commerciaux. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.Essuyez fréquemment l'axe d'accessoires pour enlever tout résidu pouvant s'accumuler.

Action de mélange à mouvement planétaire

Pendant le fonctionnement, le batteur plat tourne autour du bol fixe, tout en tournant dans le sens contraire sur son axe propre. Le schéma illustre la couverture complète du bol



réalisée par le chemin du batteur. Votre batteur sur socle KitchenAid® mélangera plus rapidement et plus efficacement que la plupart des autres batteurs électriques. Par conséquent, la durée de mélange indiquée dans la plupart des recettes doit être ajustée pour éviter un fouettement excessif.

Utilisation du batteur sur socle

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Débranchez le batteur avant de toucher les fouets.

Ne pas suivre ces consignes peut se traduire par des os brisés, des coupures ou des ecchymoses.

REMARQUE: Ne grattez pas le bol pendant que le batteur sur socle fonctionne.

Le bol et le fouet sont conçus pour assurer une homogénéité du mélange sans raclage fréquent. En général, il suffit de racler le bol une ou deux fois durant le mélange. Arrêtez l'appareil pour le raclage.
Le batteur 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 ne puissiez pas toucher facilement le dessus de l'appareil. C'est normal.

Guide de réglage de la vitesse – Batteurs à 10 vitesses

Toutes les vitesses disposent de la fonction « Soft Start (démarrage progressif) » qui démarre automatiquement le batteur sur socle à basse vitesse, afin d'éviter les éclaboussures d'ingrédients et le « nuage de farine » et augmente ensuite rapidement la vitesse à celle sélectionnée pour un rendement optimal.

Nombre de vitesses

1	**REMUER**	Pour remuer, mélanger, combiner ou pour démarrer lentement toutes les procédures de mélange. Utilisez cette vitesse pour ajouter de la farine ou des ingrédients secs dans une pâte et ajouter des liquides dans des ingrédients secs. N'utilisez pas la vitesse 1 (REMUER) pour mélanger ou pétrir des pâtes à levure.
2	**MÉLANGER LENTEMENT**	Pour le mélange lent, l'empâtage et le brassage plus rapide. Utilisez cette vitesse pour mélanger et pétrir des pâtes à levure, des pâtes épaisses et les sucreries, commencer à presser en purée des pommes de terre et d'autres légumes, incorporer la matière grasse à la farine, mélanger les pâtes claires ou qui éclaboussent. Vitesse à utiliser avec l'ouvre-boîte.
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 ajouter le sucre aux blancs d'œufs pour les meringues. Vitesse moyenne pour les mélanges à gâteaux. Vitesse à utiliser avec les accessoires suivants : hachoir, tranchoir/râpe, set de 3 rouleaux à pâtes et la passoire à fruits et légumes.
6	**BATTRE, RENDRE CRÉMEUX**	Pour un battage à vitesse moyenne élevée (crémage) ou fouettage. 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. Vitesse à utiliser avec le presse-agrumes.
8	**BATTRE RAPIDEMENT, FOUETTER**	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et glaçages bouillis.
10	**FOUETTER RAPIDEMENT**	Pour fouetter de petites quantités de crème et de blancs d'œufs ou pour le fouettage final de purée de pommes de terre. Utilisez cette vitesse avec le moulin à céréales. **REMARQUE :** La vitesse élevée ne sera pas maintenue dans le cas de charges importantes comme lorsque le moulin à céréales est utilisé.

REMARQUE: Ne dépassez pas la vitesse 2 lorsque vous préparez des pâtes à levure afin de ne pas endommager le batteur.

Conseils de mélange

Adaptez votre recette au batteur sur socle

Les instructions de mélange figurant dans ce manuel, peuvent être utilisées pour convertir vos recettes favorites, en vue d'une utilisation du batteur sur socle KitchenAid®.

Vos observations et votre expérience personnelles seront nécessaire pour déterminer une procédure de mélange. Observez la pâte ou la préparation et ne mélangez que lorsque vous obtenez l'apparence recherchée décrite dans votre recette, par exemple une apparence « lisse et crémeuse ». Pour sélectionner la vitesse de mélange idéale, consultez le « Guide de réglage de la vitesse » à la page 9.

Ajout d'ingrédients

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

⅓ ingrédients secs
½ ingrédients liquides
⅓ ingrédients secs
½ ingrédients liquides
⅓ ingrédients secs

Utilisez la vitesse 1 (REMUER) jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Puis, augmentez progressivement la vitesse jusqu'à la position désirée.

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 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 « Jeu entre le batteur plat et le bol » à la page 7.

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 (REMUER). La pâte doit être suffisamment épaisse pour éviter que les fruits ou les noix 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 mélanges renfermant de grandes quantités d'ingrédients liquides doivent être mélangés à basses vitesses pour éviter les éclaboussures. Augmentez la vitesse seulement lorsque le mélange s'est épaissi.

Pétrissage des pâtes à levure

Utilisez TOUJOURS le crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir les pâtes à levure. Utilisez la vitesse 2 pour mélanger ou pétrir des pâtes à levure. L'utilisation de toute autre vitesse peut endommager le batteur. N'utilisez JAMAIS de recettes qui requièrent plus de 870 g (7 tasses) de farine tout usage ou 810 g (6 tasses) de farine de blé complet lors de la fabrication de pâte avec un batteur sur socle à tête inclinable de 4.28 l (4.5 qrt). N'utilisez JAMAIS de recettes qui requièrent plus de 1,00 kg (8 tasses) de farine tout usage ou 810 g (6 tasses) de farine de blé complet lors de la fabrication de pâte avec un batteur sur socle à tête inclinable de 4,83 l (5 qrt).

Mélanger et pétrir des pâtes à levure

Le « Mélange rapide » est une méthode de cuisson du pain qui consiste à mélanger de la levure sèche avec d'autres ingrédients secs avant d'ajouter du liquide. À l'opposé, la méthode traditionnelle consiste à dissoudre la levure dans l'eau chaude.

1. Mettez tous les ingrédients secs y compris la levure dans le bol, sauf les derniers 125 à 250 g (1 à 2 tasses) de farine.
2. Fixez le bol et le crochet pétrisseur. Verrouillez la tête. Réglez à la vitesse 2 et mélangez pendant 15 secondes environ ou jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.



3. Ajoutez graduellement les liquides au mélange obtenu et mélangez encore pendant 1 à 2 minutes à la vitesse 2.

REMARQUE: Si les ingrédients liquides sont ajoutés trop rapidement, ils formeront une flaque autour du crochet pétrisseur et ralentiront le processus de mélange.



4. Tout en poursuivant à la vitesse 2, ajoutez délicatement le restant de farine par 60 g (½ tasse). Mélangez jusqu'à ce que la pâte commence à se décoller des parois du bol, pendant environ 2 minutes.



5. Pétrissez à la vitesse 2 pendant 2 minutes encore ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
6. Déverrouillez et inclinez la tête du robot et décollez la pâte du crochet.Suivez les instructions de la recette pour lever, pétrir et cuire.

Lors de l'utilisation de la méthode traditionnelle pour préparer une de vos recettes préférées, dissolvez la levure dans l'eau chaude dans un bol réchauffé. Ajoutez les ingrédients secs et liquides restants, sauf les derniers 125 à 250 g (1 à 2 tasses) de farine. Réglez à la vitesse 2 et mélangez 1 minute environ ou jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Poursuivez avec les étapes 4 à 6.

Les deux méthodes conviennent tout autant pour la préparation du pain. Néanmoins, la méthode « Mélange rapide » peut s'avérer un peu plus rapide et facile pour les nouvelles machines à pains. Elle est légèrement plus tolérante au niveau des températures, puisque la pâte est mélangée avec des ingrédients secs plutôt qu'avec du liquide chaud.

Blancs d'œufs

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

QUANTITÉ	VITESSE
1 blanc d'œuf	GRADUELLEMENT jusqu'à 10
2-4 blancs d'œufs	GRADUELLEMENT jusqu'à 8
6 blancs d'œufs ou plus	GRADUELLEMENT jusqu'à 8

Étapes de fouettage des blancs en neige :

Les blancs d'œufs sont fouettés rapidement grâce à votre batteur sur socle KitchenAid®. Soyez donc très attentif afin d'éviter un fouettage excessif. La liste suivante vous indique à quoi vous attendre.

Baveux :

Grosses bulles d'air inégales.

Commence à tenir :

Les bulles d'air sont petites et compactes ; le produit est blanc.

Crémeux :

Les pointes des pics tombent lorsque le fouet est enlevé.

Presque fermes :

Des pointes bien nettes se forment lorsque le fouet est enlevé, mais les blancs d'œufs sont souples.

Fermes sans être secs :

Des pointes fermes et nettes se forment lorsque le fouet est enlevé. Les blancs d'œufs présentent une couleur et une brillance uniformes.

Fermes et secs

Des pointes fermes et nettes se forment lorsque le fouet est enlevé. Les blancs d'œufs présentent une apparence tachetée et matte.

Crème fouettée (Crème Chantilly)

Versez la crème à fouetter froide dans un bol refroidi. Fixez le bol et le fouet à fils. Pour éviter les éclaboussures, déplacez graduellement le bouton à la vitesse désignée et fouettez jusqu'à l'étape désirée. Consultez le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	VITESSE
59 ml (¼ de tasse)	GRADUELLEMENT jusqu'à 10
118 ml (½ tasse)	GRADUELLEMENT jusqu'à 10
236 ml (1 tasse)	GRADUELLEMENT jusqu'à 8
472 ml (1 pinte)	GRADUELLEMENT jusqu'à 8

Étapes de fouettage de la crème :

Surveillez la crème de près durant le fouettage. Le batteur KitchenAid® fouette si rapidement que seulement quelques secondes séparent les étapes de fouettage. Recherchez les caractéristiques suivantes :

Commence à s'épaissir

La crème est épaisse et ressemble à une crème anglaise.

Garde sa forme

La crème forme des pointes souples lorsque le fouet à fils est enlevé. Dans le cas des desserts et des sauces, la crème peut être incorporée à d'autres ingrédients.

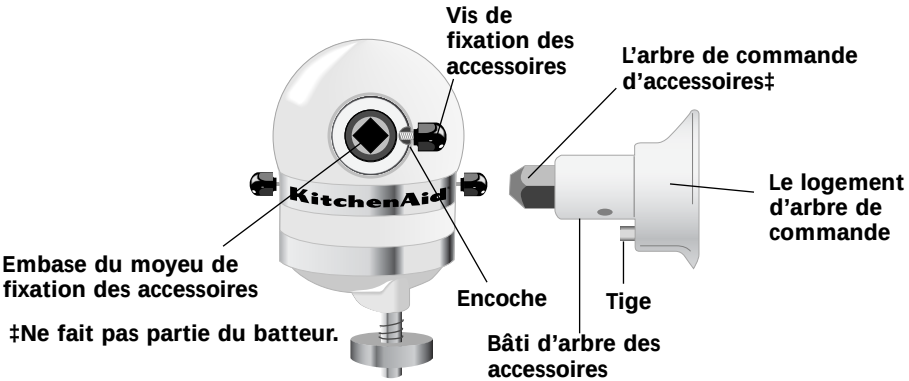
Ferme

La crème présente des pointes nettes et fermes lorsque le fouet à fils est enlevé. Utilisez la crème pour napper des gâteaux ou d'autres desserts ou pour fourrer des choux à la crème.

Accessoires

Informations générales

Les accessoires KitchenAid® sont conçus pour durer. L'arbre de commande d'accessoires et l'embase de moyeu 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.



Instructions générales

Montage

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Desserrez la vis de fixation des accessoires en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Enlevez le couvercle du moyeu de fixation.
5. Insérez le bâti d'arbre des accessoires dans le moyeu de fixation des accessoires, en vous assurant que l'arbre de commande d'accessoires s'emboîte dans l'embase carrée du moyeu de fixation des accessoires. Il peut s'avérer nécessaire de faire tourner l'accessoire d'avant en arrière. Si l'accessoire est bien placé, la tige situé sur l'accessoire s'emboîte dans l'encoche sur le rebord du moyeu.
6. Serrez la vis de fixation des accessoires en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit complètement assujetti au batteur sur socle.
7. Branchez le batteur dans une prise électrique adéquate.

Démontage

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Desserrez la vis de fixation des accessoires en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tournez légèrement l'accessoire d'avant en arrière au moment de le retirer.
4. Replacez le couvercle du moyeu de fixation des accessoires. Serrez la vis de fixation des accessoires en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Dispositions à prendre pour un entretien et une réparation

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

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

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

1. Le batteur 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 ne puissiez pas toucher facilement le dessus de l'appareil. C'est normal.
2. Le batteur sur socle peut dégager une odeur forte, particulièrement lorsqu'il est encore neuf. Il s'agit d'un problème commun et fréquent aux moteurs électriques.
3. Si le batteur plat heurte le bol, arrêtez le batteur sur socle. Consultez la section « Jeu entre le batteur plat et le bol » à la page 7.

Si votre batteur sur socle fonctionne mal ou pas du tout, vérifiez les points suivants :

- Le batteur est-il branché?
- Le fusible du circuit électrique relié au batteur sur socle fonctionne-t-il normalement? Si vous avez un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Débranchez le batteur sur socle et attendez 10 à 15 secondes avant de le rebrancher. Si le batteur ne démarre toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le rebrancher.
- Si le problème n'est pas dû à une des raisons ci-dessus, veuillez consulter la section « Centres de service après-vente ».

Garantie européenne sur les batteurs sur socle à tête inclinable KitchenAid® à usage domestique

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Pour le robot Artisan® 5KSM150PS: CINQ ANS DE GARANTIE COMPLÈTE à compter de la date d'achat. Pour le robot KitchenAid Classic® 5K45SS: DEUX ANS DE GARANTIE COMPLÈTE à compter de la date d'achat. En France vous bénificiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.	Le transport, le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les défauts de matériel ou de travail. La maintenance doit être assuré par un centre de service après-vente KitchenAid agréé. Les pièces détachées pour les robots seront disponibles sur le marché jusqu'en 2020.	A. Les réparations dues à l'utilisation de l'appareil pour tout autre chose que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suites à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou non-conforme avec le code électrique local.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de service après-vente

Toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé. Veuillez contacter votre distributeur/revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté pour connaître les coordonnées du Centre de service après-vente agréé KitchenAid le plus proche.

Service à la clientèle

Numéro Vert : Composez le 00800 38104026
(numéro gratuit)

Adresse courrier : KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
BELGIQUE

www.KitchenAid.com

Français

FOR THE WAY IT'S MADE.®
* BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

*®/™ Marque déposée de KitchenAid, États-Unis.

La forme du robot est une marque déposée de KitchenAid, États-Unis.
© 2006. Tous droits réservés.

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