



MARQUE: KITCHENAID

REFERENCE: 5KSM7580XECA

CODIC: 8888817



# KitchenAid™

**ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES**

Instructions

Français

**INSTRUCTIONS**

Français

Modèle 5KSM7580

Modèle 5KSM7591

# Table des matières

<b>SÉCURITÉ DU ROBOT SUR SOCLE</b>	
Consignes de sécurité importantes.....	3
Alimentation.....	4
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques.....	4
<b>PIÈCES ET FONCTIONS</b> .....	5
<b>MISE EN SERVICE DE VOTRE ROBOT SUR SOCLE</b> .....	6
Assemblage de votre robot sur socle à bol relevable.....	6
Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol.....	7
<b>UTILISATION DE VOTRE ROBOT SUR SOCLE</b>	
Guide de réglage de la vitesse – Robots sur socle à 10 vitesses.....	8
<b>ACCESSOIRES</b> .....	9
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	9
<b>CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX</b>	
Action de mélange à mouvement planétaire.....	10
Temps de mélange.....	10
Utilisation du robot sur socle.....	10
Conseils de mélange.....	10
Conseils pour fouetter les blancs d'œufs.....	11
Conseils pour battre de la crème fouettée.....	11
Conseils pour la préparation de pâte à pain.....	12
<b>ENTRETIEN ET GARANTIE</b>	
Dispositions à prendre pour un entretien et une réparation.....	13
Garantie du robot sur socle à bol relevable KitchenAid™ à usage domestique.....	13
Centres de service après-vente.....	14
Service à la clientèle.....	14

## **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 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 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 jeunes enfants et les personnes handicapées ne doivent pas utiliser cet appareil sans une 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 le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a présenté un défaut de fonctionnement ou qu'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.
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 comptoir.
10. Enlevez le batteur plat, le fouet en acier inoxydable ou le crochet pétrisseur en spirale avant de nettoyer le robot.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**  
**CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE**  
**STRICTEMENT DOMESTIQUE.**

## 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 C.A.  
Fréquence : 50/60 Hz

**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 de charge (puissance). D'autres accessoires recommandés peuvent consommer beaucoup moins de puissance.

**REMARQUE** : Cet appareil est vendu avec un fil électrique de type Y. Si le fil électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son représentant du service après-vente pour éviter tout danger.

## Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

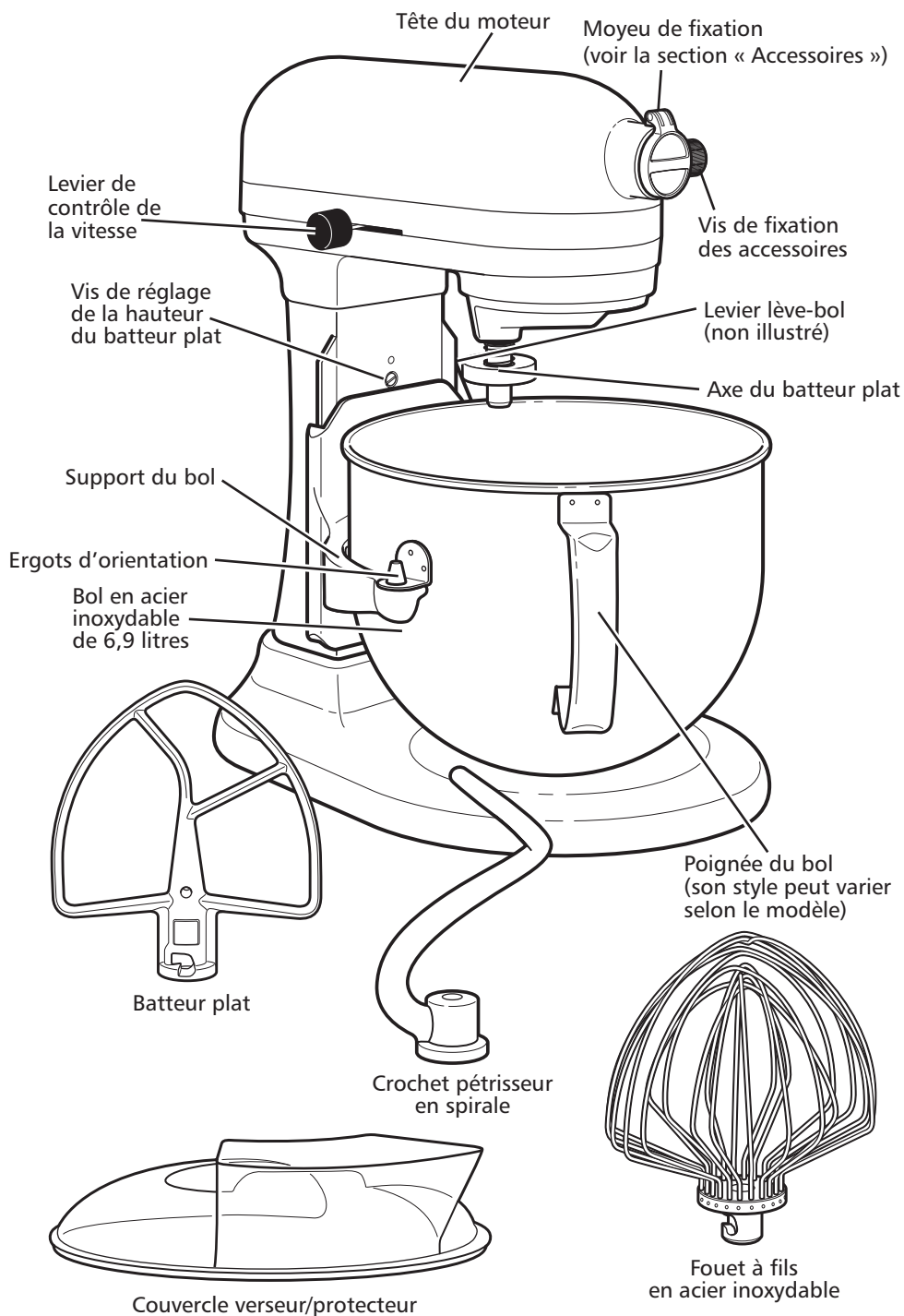
Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

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 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.



## Assemblage de votre robot sur socle à bol relevable

### Pour fixer le bol en acier inoxydable

Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT). Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation. Abaissez complètement le levier lève-bol. 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 (voir figure 1).

**IMPORTANT** : si le bol n'est pas fermement inséré, il sera instable et tremblera pendant l'utilisation du robot.

### Pour relever le bol en acier inoxydable en position Mélange

Remontez le levier lève-bol en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (voir figure 2). Le bol doit toujours être relevé lorsque vous utilisez la fonction de mélange.

### Pour détacher le bol en acier inoxydable

Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT). Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation. Abaissez complètement le levier lève-bol. Tirez la poignée du bol bien droit vers le haut pour dégager celui-ci des ergots d'orientation.

Figure 1

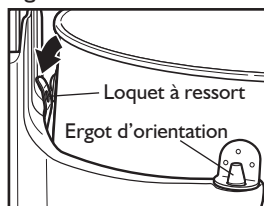
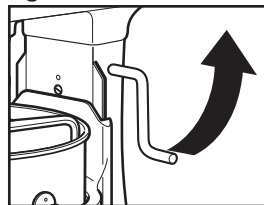


Figure 2



## **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.**

### Pour fixer le batteur plat, le fouet en acier inoxydable ou le crochet pétrisseur en spirale

Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT). Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation. Abaissez le bol en tournant le levier lève-bol vers le bas. Placez le batteur plat sur son axe d'entraînement et poussez-le vers le haut autant que possible. Tournez le batteur plat vers la droite pour le verrouiller sur la goupille de son axe (voir la figure 3).

### Pour enlever le batteur plat, le fouet en acier inoxydable ou le crochet pétrisseur en spirale

Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT). Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation. Abaissez le bol en tournant le levier lève-bol vers le bas. Poussez le batteur plat vers le haut et tournez-le vers la gauche. Retirez le batteur plat de son axe.

### Pour fixer le couvercle verseur/protecteur

Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 » (ARRÊT). Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation. Fixez le batteur plat, le crochet pétrisseur en spirale ou le fouet en acier inoxydable au bol. Depuis l'avant du robot, faites glisser le couvercle verseur/protecteur sur le bol jusqu'à ce qu'il soit centré. Le bord inférieur du couvercle verseur/protecteur devrait se positionner parfaitement sur le bol (voir figure 4).

### Pour utiliser le couvercle verseur/protecteur

Pour des résultats optimaux, faites tourner le couvercle verseur/protecteur afin que la tête du moteur couvre son ouverture en « u ». Le bec verseur se trouvera juste à la droite du moyeu de fixation des accessoires lorsque vous êtes face au batteur. Versez les ingrédients dans le bol par le bec verseur.

Figure 3

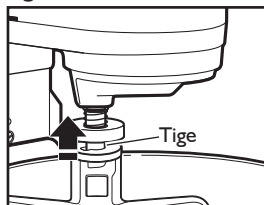
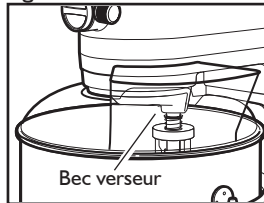


Figure 4



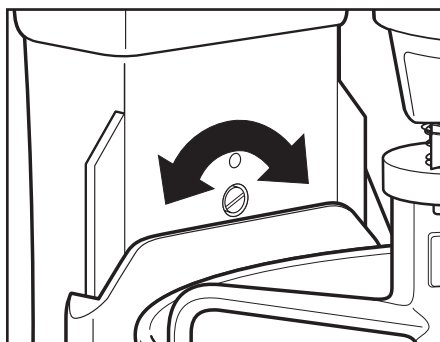
## Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol

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).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Abaissez complètement le levier lève-bol.
4. Pour remonter le batteur plat, tournez légèrement sa vis de réglage de la hauteur (A) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (vers la gauche) et pour l'abaisser, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite).
5. Réglez la hauteur du batteur jusqu'à ce qu'il soit au ras du fond du bol. Si vous serrez trop la vis, le levier lève-bol risque de 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 (dans le cas des batteurs avec revêtement) ou le fouet en acier inoxydable sont trop près du fond du bol au point de buter contre celui-ci, le revêtement du batteur risque d'être abîmé et les fils métalliques du fouet risquent d'être usés prématurément.

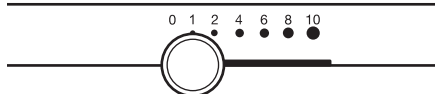
Il peut être nécessaire de racler les bords du bol dans certaines conditions quel que soit le réglage du batteur plat. Arrêtez le robot sur socle avant d'entamer cette opération sous peine d'endommager l'appareil.





## Guide de réglage de la vitesse – 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 d'ingrédients et le « nuage de farine » à la mise en marche, et augmente ensuite rapidement la vitesse jusqu'à atteindre celle sélectionnée pour garantir un rendement optimal.



Vitesse	Utilisation	Accessoires	Description
1	Remuer		Pour remuer, 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 à levure.
2	Mélanger lentement, pétrir		Pour le mélange lent, le pressage en purée et le brassage plus rapide. Utilisez cette vitesse pour mélanger et pétrir les pâtes à levure, les 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 et mélanger les pâtes claires ou qui éclaboussent.
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 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.
8-10	Battre rapidement, fouetter et fouetter rapidement		Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et les glaçages bouillis. Pour le fouettage de petites quantités de crème et de blancs d'œufs ou pour le fouettage final de purée de pommes de terre.

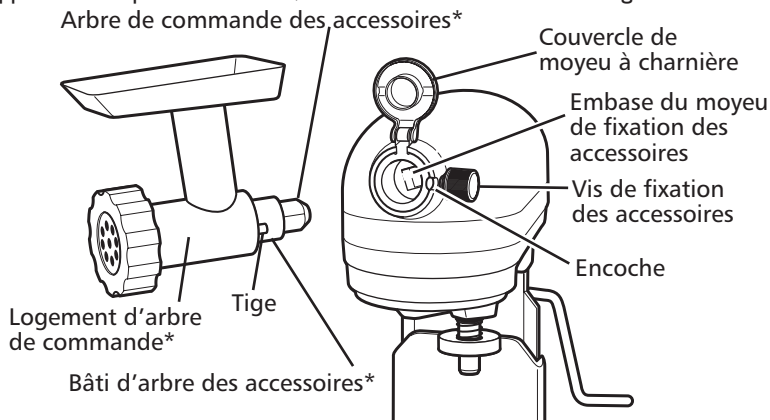
**REMARQUE** : utilisez la vitesse 2 pour mélanger ou pétrir des pâtes à levure. La sélection de toute autre vitesse risque fortement d'endommager le robot sur socle. Le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead pétrit efficacement la plupart des pâtes à levure en quatre minutes.

## Tableau des capacités

	Bol de 6,9 litres
Farine	2 à 2,2 kg
Pain	7 à 8 pains de 500 g
Cookies et biscuits	160 pièces
Purée de pommes de terre	3,6 kg

## Informations générales

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 fonctionner, car l'unité d'alimentation est intégrée.



\* Accessoires en option, non fournis avec le robot.

## Entretien et nettoyage

Le bol en acier inoxydable, le batteur plat, le fil en acier inoxydable et le crochet pétrisseur en spirale peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer soigneusement à l'eau savonneuse chaude, puis les rincer complètement avant de les sécher. Ne laissez pas les accessoires de battage sur l'axe.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

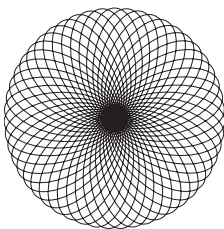
**VEILLEZ À TOUJOURS DÉBRANCHER LE ROBOT AVANT DE LE NETTOYER AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.**

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.

Accessoires	Revêtement en métal	Acier inoxydable
	Les crochets pétrisseurs et les batteurs plats avec revêtement en métal argenté résistent au lave-vaisselle (disponibles avec le modèle 5KSM7591).	Les crochets pétrisseurs et les batteurs plats en acier inoxydable résistent au lave-vaisselle (disponibles avec le modèle 5KSM7580).
	Sans objet	Les fouets à 11 fils en forme d'ellipse en acier inoxydable peuvent être passés au lave-vaisselle (disponibles avec les modèles 5KSM7580 et 5KSM7591).
	Sans objet	Tous les bols en métal sont en acier inoxydable et résistent au lave-vaisselle (disponibles avec les modèles à bol relevable).

## Action de mélange à mouvement planétaire

Pendant le fonctionnement du robot, le batteur plat tourne autour du bol fixe et simultanément dans le sens contraire sur son propre axe. Le schéma ci-contre illustre le chemin complet parcouru par le batteur dans le bol.



Les modèles 5KSM7580 et 5KSM7591 ont une puissance de 500 watts et utilisent un moteur à courant continu, à la fois silencieux et très efficace, conjugué à un système à transmission directe. Ceci permet d'atteindre une puissance de crête de 1,3 ch. (puissance d'entraînement du moteur), pour un mélange rapide et d'excellente qualité même avec des pâtes épaisses.

## Temps de mélange

Votre robot sur socle KitchenAid™ garantit un mélange plus rapide et plus performant que la plupart des autres robots électriques. Par conséquent, la durée de mélange indiquée dans la plupart des recettes doit être ajustée pour éviter un battage excessif.

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 réglage de la vitesse » pour sélectionner la vitesse de mélange optimale.

## 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 une homogénéité du mélange sans nécessiter un raclage fréquent. 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 du mal à toucher le dessus de l'appareil. Cela est normal.

## 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 individuelles 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 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 « Mise en service de votre robot sur socle ».

## Conseils pour fouetter les blancs d'œufs

Placez les blancs d'œufs dans un bol sec et propre, à température ambiante. Fixez le bol en acier inoxydable 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. Consultez le tableau ci-dessous.

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

### Étapes pour battre les blancs d'œufs

Grâce à votre robot sur socle KitchenAid™, les blancs d'œufs sont rapidement battus en neige. Soyez donc très attentif afin d'éviter un battage excessif. La liste suivante vous indique à quoi vous attendre.



#### Baveux

Grosses bulles d'air inégales.

#### Commence à prendre forme

Bulles d'air petites et compactes ; mousse blanche.



#### Crémeux

Formation des becs de pointes au bout du fouet lorsque l'on soulève celui-ci.



#### Presque fermes

Formation de pointes bien nettes lors du retrait du fouet, avec des blancs qui restent toutefois souples.

#### Fermes sans être secs

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

#### Fermes et secs

Formation de pointes fermes et nettes lorsque le fouet est enlevé. Les blancs d'œufs présentent une apparence tachetée et mate.

## Conseils pour battre de la crème fouettée

Versez la crème à fouetter froide dans un bol refroidi. Fixez le bol en acier inoxydable 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. Consultez le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	VITESSE
50 à 200 ml.....	GRADUELLEMENT jusqu'à 10
Plus de 200 ml.....	GRADUELLEMENT jusqu'à 8

### Étapes pour battre de la crème fouettée

Surveillez la crème de près durant le fouettage. Le robot sur socle KitchenAid™ fouette si rapidement que quelques secondes seulement séparent les différentes étapes. Recherchez les caractéristiques suivantes :

#### Commence à s'épaissir

Crème épaisse qui ressemble à une crème anglaise.

#### Prend forme

Crème formant des pointes souples lorsque le fouet est enlevé. Si vous préparez des desserts et des sauces, la crème peut être incorporée à d'autres ingrédients.



#### Ferme

Crème présentant des pointes nettes et fermes lorsque le fouet est retiré. Utilisez la crème pour napper des gâteaux ou d'autres desserts ou pour fourrer des choux à la crème.

## Conseils pour la préparation de pâte à pain

Préparer de la pâte à pain à l'aide d'un robot et la confectionner à la main sont deux procédures qui diffèrent considérablement. Avant de maîtriser parfaitement l'utilisation du robot, il vous faudra donc de la pratique. Pour vous faciliter la tâche, voici quelques conseils qui vous aideront à vous familiariser avec la confection de pâte à pain façon KitchenAid™.

- Utilisez TOUJOURS le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead pour mélanger et pétrir les pâtes à levure.
- Utilisez la vitesse 2 pour mélanger ou pétrir la pâte à levure. Si vous utilisez une autre vitesse avec de la pâte épaisse, le robot risque de s'arrêter afin de ne pas subir de dommage. Cette réaction est normale. Le cas échéant, mettez le levier de contrôle de vitesse en position OFF (Arrêt) et choisissez une vitesse inférieure.
- Utilisez un thermomètre à sirop ou tout autre thermomètre de cuisine pour vérifier que les liquides sont à la bonne température, telle que spécifiée dans la recette. Une température trop élevée peut tuer les levures tandis qu'une température trop faible retardera la fermentation.
- Réchauffez tous les ingrédients à température ambiante pour que la pâte lève correctement. Si vous devez dissoudre la levure dans un bol, réchauffez toujours celui-ci en le rinçant à l'eau chaude pour éviter que les liquides ne se refroidissent.
- Laissez la pâte à pain lever dans un endroit chaud, où la température est comprise entre 26 et 29 °C et à l'abri des courants d'air, à moins que la recette ne donne des instructions contraires.
- Le temps de levée de la recette peut varier selon la température et l'humidité de la cuisine. S'il reste une marque après que vous appuyez légèrement et rapidement du bout du doigt sur la pâte, cela signifie qu'elle a doublé de volume.
- La plupart des recettes de pâtes à pain indiquent une plage de quantité de farine à utiliser. La quantité de farine incorporée est suffisante lorsque la pâte commence à essuyer les parois du bol. Si la pâte est collante ou très humide, ajoutez de la farine petit à petit, environ 60 g (une demi-tasse) à la fois, sans toutefois dépasser la capacité de farine recommandée. Pétrissez la pâte chaque fois que vous ajoutez de la farine jusqu'à ce que celle-ci soit entièrement incorporée. Si vous ajoutez trop de farine, le pain sera sec.
- Une fois terminé, les boules de pâte et le pain à levure doivent être brun doré. Il existe d'autres indicateurs de fin de cuisson : le pain se détache des parois du moule et lorsque vous tapotez sur le dessus du pain, vous entendez un son « creux ». Tournez immédiatement les boules de pâte et le pain sur les bacs après la cuisson pour éviter qu'ils ne ramollissent.

## Dispositions à prendre pour un entretien et une réparation

**⚠️ 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.**

2. Le robot sur socle peut dégager une odeur forte, particulièrement lorsqu'il est encore neuf. Cela est fréquent avec les moteurs électriques.
3. Si le batteur plat heurte le bol, arrêtez le robot sur socle. Voir la section « Mise en service de votre robot sur socle ».

### **Si votre robot sur socle fonctionne mal ou 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. Si le robot 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, veuillez consulter la section « Centres de service après-vente ».

**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 vous ayez des difficultés à toucher le dessus de l'appareil. Cela est normal.

## **Garantie sur le robot sur socle à bol relevable KitchenAid™ à usage domestique**

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
<p><b>Europe, Australie et Nouvelle-Zélande :</b></p> <p>Pour le robot Artisan™ modèle 5KSM7580 : cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat.</p> <p>Pour le robot 5KSM7591 à usage intensif : un an 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. 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 robot sur socle à toute autre fin que la préparation normale d'aliments.</p> <p>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.</p>

**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 le 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 clientèle

### N° vert gratuit pour la France :

Composez le 0800 600120

### N° vert gratuit pour la Belgique :

Composez le 0800 93285

### N° vert gratuit pour le Grand-Duché du Luxembourg :

Composez le 800 23122

### Pour la Suisse :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18  
CH-2555 BRÜGG

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

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

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | I

Belgique

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



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marque commerciale déposée de KitchenAid, États-Unis.

™ Marque commerciale de KitchenAid, États-Unis.

La forme du robot sur socle est une marque commerciale de KitchenAid, États-Unis.

© 2011. Tous droits réservés.

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