MARQUE: KITCHENAID

REFERENCE: MINI 5KSM3311XEFG

CODIC: 4264169

NOTICE

5KSM3311

KitchenAid

TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES ET FONCTIONS 38

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT SUR SOCLE 39
- Consignes de sécurité importantes 39
- Alimentation 41
- Traitement des déchets d'équipements électriques 41

UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE 42
- Choix du bon accessoire 42
- Guide de sélection des vitesses 43
- Assemblage du robot sur socle 44
- Fonctionnement du robot sur socle 46
- Démontage du robot sur socle 47
- Accessoires en option 48

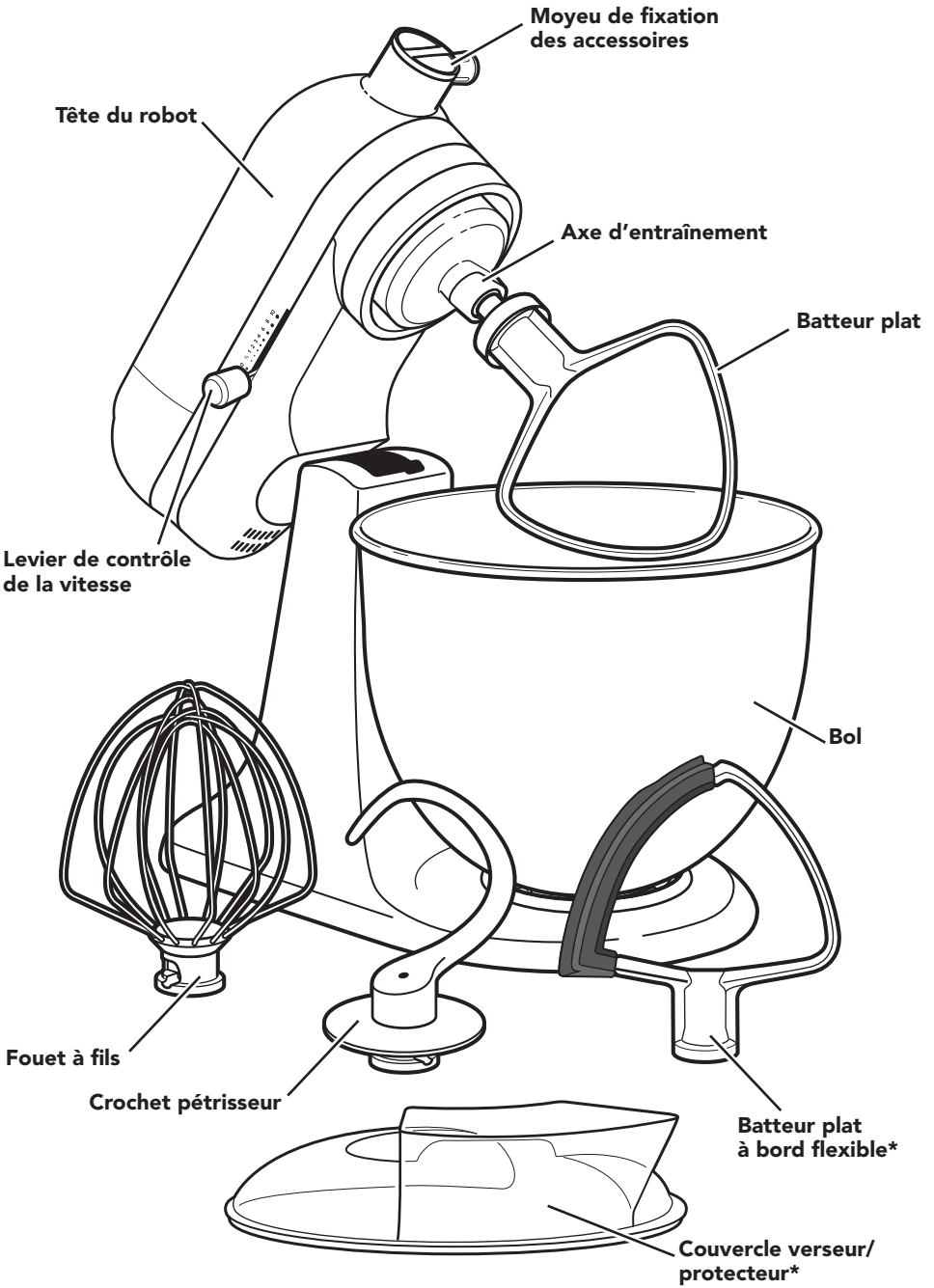
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 49
- Nettoyage du robot sur socle 49

DÉPANNAGE 50

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE 51

PIÈCES ET FONCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES



*Accessoire vendu séparément

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT SUR SOCLE

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.

FRANÇAIS

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 robot sur socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Débranchez le robot sur socle quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter, de le démonter et de le nettoyer.
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, uniquement si ces enfants et personnes sont placés sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Ne laissez pas les enfants de jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants non surveillés.

5. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes, y compris les enfants, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
6. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et le cordon d'alimentation doivent être hors de portée des enfants.
7. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez 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.
8. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement 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 pour effectuer un réglage.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
10. N'utilisez pas le robot sur socle à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du plan de travail.
12. Gardez le cordon éloigné de toute source de chaleur, y compris d'une cuisinière.
13. Retirez le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur avant de nettoyer le robot sur socle.
14. Ce produit est destiné à un usage domestique ou peut être utilisé :
    - dans les espaces cuisine réservés aux employés ;
    - dans les cuisines de fermes ;
    - par les clients d'hôtels, d'hôtels d'étape ou autre endroit résidentiel ;
    - dans les cuisines de gîtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT SUR SOCLE

ALIMENTATION

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de 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 Volts

Fréquence : 50-60 Hertz

Puissance : 250 Watts

REMARQUE : la puissance nominale de votre robot sur socle est indiquée sur la plaque du numéro de série.

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.

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

FRANÇAIS

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).

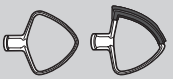
- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.

- 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.

UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE

CHOIX DU BON ACCESSOIRE

ACCESSOIRE	POUR MÉLANGER :	DESCRIPTION :
BATTEUR PLAT BATTEUR PLAT À BORD FLEXIBLE* 	Pour les préparations normales à épaisses	Gâteaux, glaçages à la crème, bonbons, cookies, biscuits, pâte à tarte, pains de viande, purée de pommes de terre
FOUET À FILS 	Pour des mélanges aérés	Œufs, blancs d'œufs, crème épaisse, glaçages, biscuits de Savoie, mayonnaise, certains bonbons
CROCHET PÉTRISSEUR 	Pour mélanger et pétrir des pâtes levées	Pain, pizza, brioche

*Accessoire vendu séparément

UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE

GUIDE DE SÉLECTION DES 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, et augmente ensuite rapidement la vitesse à celle sélectionnée pour un rendement optimal.

REMARQUE : il est possible de régler le levier de contrôle de la vitesse entre les vitesses figurant dans le tableau (vitesses 1, 3, 5, 7 et 9) si un ajustement plus précis est nécessaire. Afin de ne pas endommager le robot sur socle, ne dépassez pas la vitesse 2 lorsque vous préparez des pâtes levées.

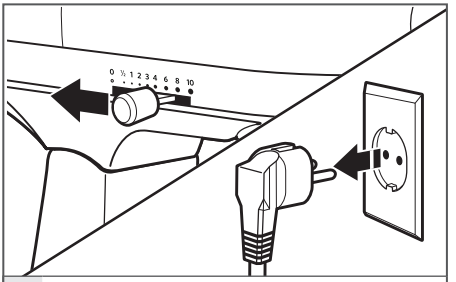
FRANÇAIS

VITESSE	ACCESSOIRE	ACTION :	DESCRIPTION :
½		REMUER	Pour démarrer en douceur, mélanger lentement, amalgamer et réduire en purée. 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.
1			
2		MÉLANGER LENTEMENT	Pour mélanger lentement et réduire en purée. Utilisez cette vitesse pour mélanger et pétrir les pâtes levées, les pâtes épaisses et les pâtes à bonbon, commencer à réduire en purée des pommes de terre et d'autres légumes, incorporer la matière grasse à la farine, mélanger les pâtes liquides.
4		MÉLANGER, BATTRE	Pour mélanger les pâtes semi-épaisses comme celles des biscuits. Utilisez cette vitesse pour travailler le sucre et la matière grasse et pour ajouter le sucre aux blancs d'œufs pour la confection de meringues. Vitesse moyenne pour les préparations pour gâteau.
6		BATTRE, RENDRE CRÉMEUX	Pour battre à vitesse moyenne-élevée (en crème) ou fouetter. Utilisez cette vitesse pour finir de mélanger les préparations pour gâteau, les pâtes à beignets et d'autres pâtes. Vitesse élevée pour les préparations pour gâteau.
8		BATTRE RAPIDEMENT, FOUETTER	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et les glaçages.
10		FOUETTER RAPIDEMENT	Pour fouetter de petites quantités de crème ou de blancs d'œufs ou aérer en fin de mélange une purée de pommes de terre.

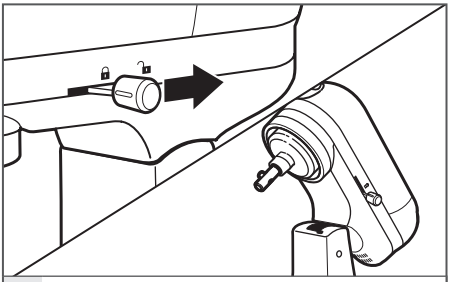
REMARQUE : pour déplacer le levier de contrôle de la vitesse plus facilement vers la droite ou la gauche, soulevez-le légèrement.

UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE

ASSEMBLAGE DU ROBOT SUR SOCLE

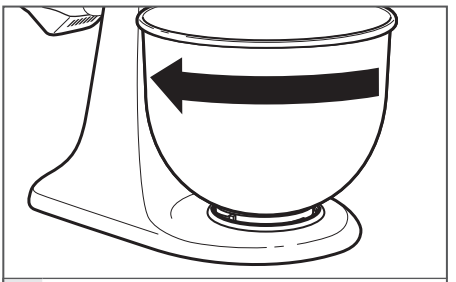


1 Vérifiez que le robot sur socle est débranché et que le levier de contrôle de la vitesse est sur « 0 ».

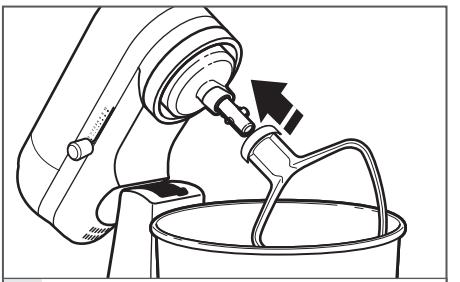


2 **Levez la tête du robot :** poussez le levier de verrouillage en position de déverrouillage et soulevez la tête. Puis, poussez le levier de verrouillage en position de verrouillage pour que la tête reste levée.

REMARQUE : pour déplacer le levier de contrôle de la vitesse plus facilement vers la droite ou la gauche, soulevez-le légèrement.

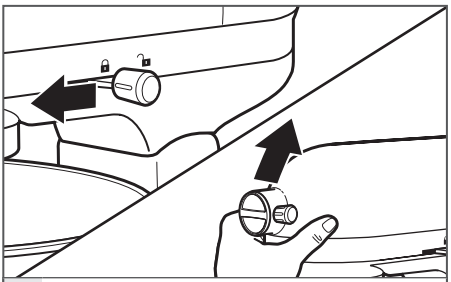


3 **Fixez le bol :** placez le bol sur la plaque de verrouillage et fixez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.

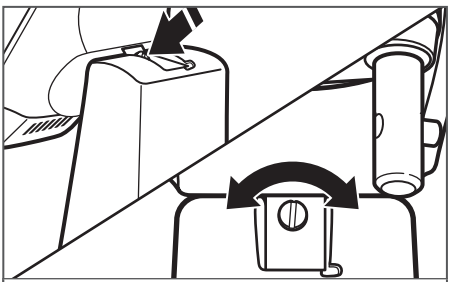


4 **Fixez un accessoire :** placez l'accessoire sur l'axe d'entraînement et poussez-le vers le haut autant que possible. Tournez l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur la goupille de l'axe.

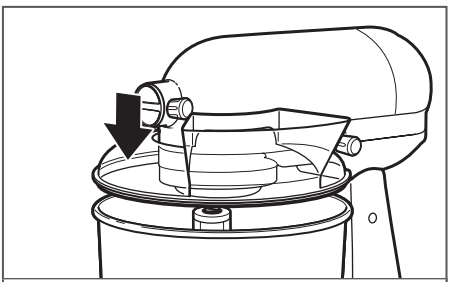
UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE



5	**Baissez la tête du robot :** poussez le levier de verrouillage en position de déverrouillage et baissez la tête. Assurez-vous que la tête du robot est complètement baissée puis poussez le levier en position de verrouillage. Avant de mélanger, testez le verrouillage en essayant de lever la tête du robot.



(FACULTATIF) Réglez le jeu entre le batteur et le bol : basculez la tête du moteur vers l'arrière, puis tournez légèrement la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la gauche) pour remonter le batteur, ou dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) pour l'abaisser. 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 de verrouillage du bol pourrait ne pas se verrouiller.



(FACULTATIF) Installez le couvercle verseur/protecteur* : glissez le couvercle verseur/protecteur* sur le bol depuis l'avant du robot sur socle, jusqu'à ce qu'il soit centré. Le bord inférieur du couvercle verseur/protecteur doit se positionner parfaitement sur le bol. Le bec verseur se trouve juste à la droite du moyeu de fixation des accessoires si vous êtes en face du robot sur socle.

IMPORTANT : 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 si l'espace qui les sépare est trop important, le jeu entre les deux peut être corrigé facilement.

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.

*Accessoire vendu séparément

UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE

FONCTIONNEMENT DU ROBOT SUR SOCLE

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

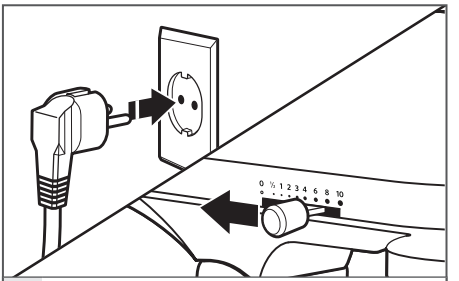
Branchez l'appareil à une prise de terre.

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.



1 Branchez le robot sur socle à une prise reliée à la terre. Pour commencer, placez toujours le levier de contrôle de la vitesse sur la position la plus basse, puis augmentez-la progressivement afin d'éviter les éclaboussures. Reportez-vous à la section « Guide de sélection des vitesses » pour sélectionner la vitesse de mélange optimale.

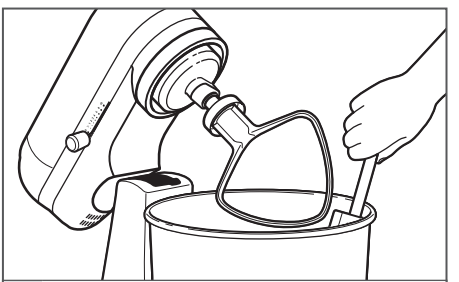
REMARQUE : pour déplacer le levier de contrôle de la vitesse plus facilement vers la droite ou la gauche, soulevez-le légèrement.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessures

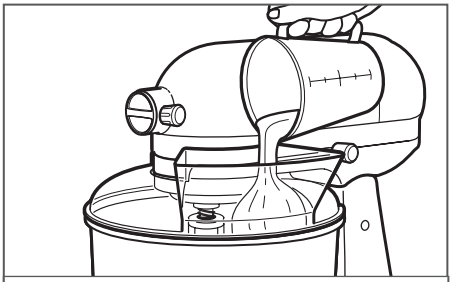
Débranchez le robot avant de toucher les accessoires.

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



2 Ne raclez pas le bol pendant que le robot sur socle fonctionne. Le bol et les accessoires sont conçus pour assurer un mélange efficace. En général, il suffit de racler le bol une ou deux fois durant le mélange.

UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE

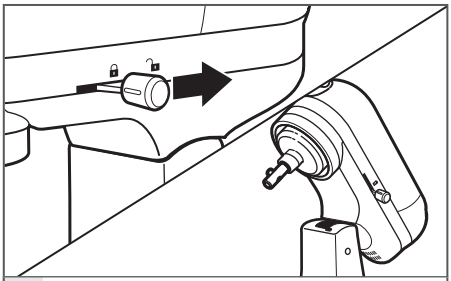


(FACULTATIF) Versez les ingrédients dans le bol par le bec verseur.

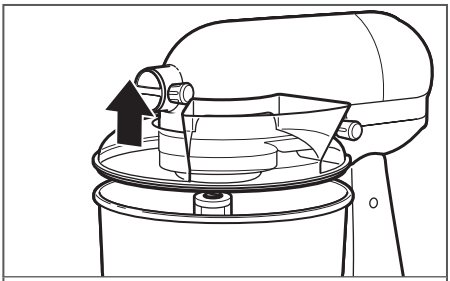
REMARQUE : utilisez le couvercle verseur/protecteur* pour éviter les éclaboussures lors du mélange et pour verser facilement les ingrédients dans le bol tout en mélangeant.

FRANÇAIS

DÉMONTAGE DU ROBOT SUR SOCLE



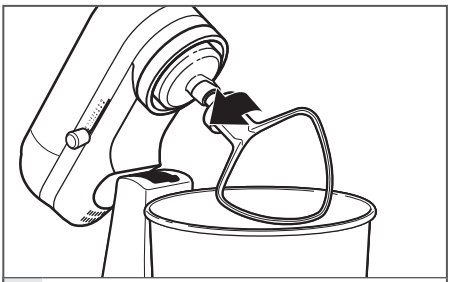
1 **Levez la tête du robot :** vérifiez que le robot sur socle est débranché et que le levier de contrôle de la vitesse est sur « 0 », puis poussez le levier de verrouillage en position de déverrouillage et soulevez la tête du robot. Puis, poussez le levier de verrouillage en position de verrouillage pour que la tête reste levée.



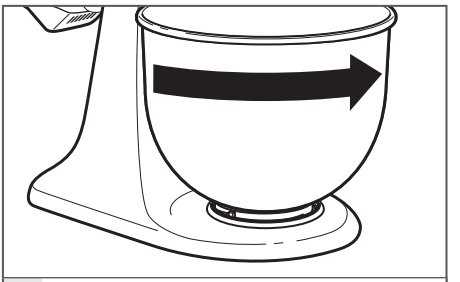
(FACULTATIF) Retirez le couvercle verseur/protecteur* : soulevez l'avant du couvercle verseur/protecteur* hors du bord du bol et retirez-le du robot sur socle.

*Accessoire vendu séparément

UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE



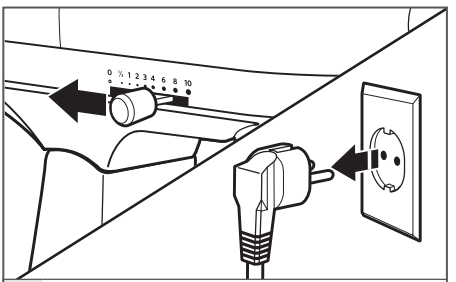
2 **Retirez l'accessoire :** placez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 », débranchez le robot sur socle et faites basculer sa tête vers l'arrière. Puis, poussez l'accessoire vers le haut autant que possible, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le de l'axe d'entraînement.



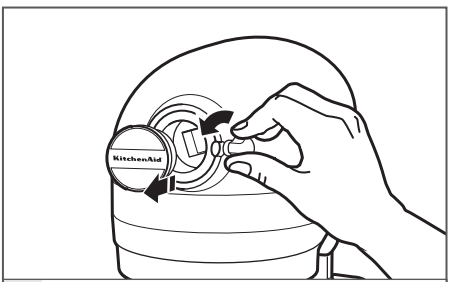
3 **Retirez le bol :** tournez doucement le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la plaque de verrouillage.

ACCESSOIRES EN OPTION

KitchenAid dispose d'un large éventail d'accessoires en option tels que le taille-légumes en spirale, les rouleaux découpeurs de pâte ou le hachoir. Ils peuvent être reliés à l'arbre de commande des accessoires du robot sur socle, comme illustré ci-après.

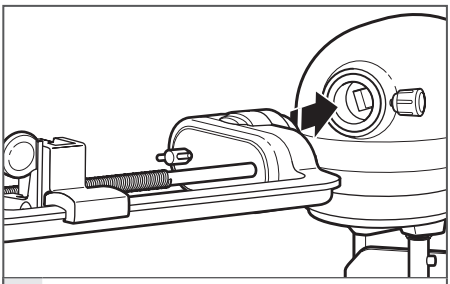


1 Vérifiez que le robot sur socle est débranché et que le levier de contrôle de la vitesse est sur « 0 ».

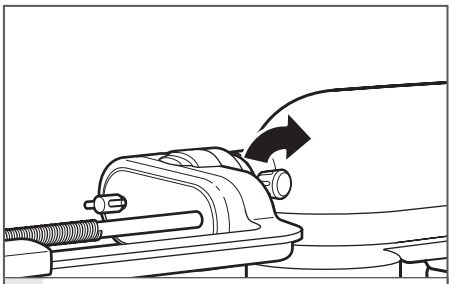


2 Tournez la vis de fixation des accessoires dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez le couvercle de moyeu de fixation.

UTILISATION DU ROBOT SUR SOCLE



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



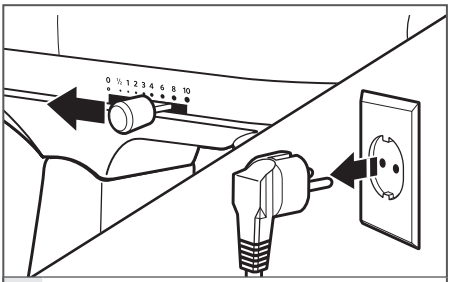
4 Serrez la vis de fixation des accessoires en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit complètement fixé au robot sur socle. Consultez le manuel d'utilisation fourni avec votre accessoire pour connaître les instructions détaillées relatives à son utilisation.

FRANÇAIS

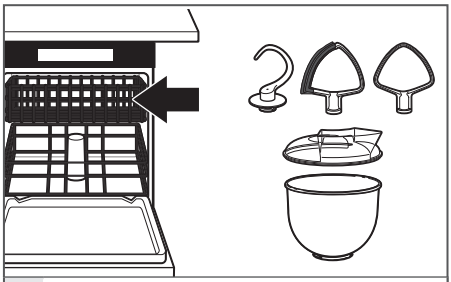
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU ROBOT SUR SOCLE

IMPORTANT : ne lavez pas le fouet à fils au lave-vaisselle. Ne plongez pas le corps du robot sur socle dans l'eau ni dans tout autre liquide. Lavez-les à la main.



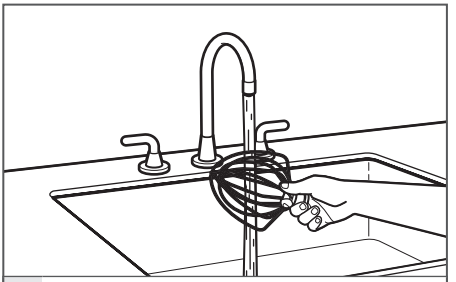
1 Éteignez le robot sur socle et débranchez-le avant de le nettoyer. Nettoyez le corps du robot sur socle à l'aide d'un chiffon humide doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage domestiques/commerciaux. Essuyez régulièrement l'axe d'entraînement pour enlever tout résidu de nourriture pouvant s'accumuler. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.



2 Le bol, le batteur plat, le crochet pétrisseur, le batteur plat à bord flexible* et le couvercle verseur/protecteur* (partie supérieure uniquement) peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer soigneusement à l'eau chaude savonneuse, puis les rincer complètement et les sécher. Ne laissez pas les accessoires sur l'axe d'entraînement.

*Accessoire vendu séparément

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



3	Ne lavez pas le fouet à fils au lave-vaisselle. Nettoyez-le soigneusement à l'eau chaude savonneuse puis rincez-le complètement et essuyez-le. Ne laissez pas le fouet à fils sur l'axe d'entraînement.

DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de 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.

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

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. Consultez la section « Assemblage du robot sur socle » et réglez le jeu entre le batteur plat et le bol.
4. Le robot sur socle est-il branché ?
5. Le fusible du circuit électrique relié au robot sur socle fonctionne-t-il normalement ? Vérifiez votre disjoncteur et assurez-vous que le circuit est fermé.
6. Débranchez le robot sur socle 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 vous n'arrivez pas à résoudre le problème, consultez la section « Garantie et service après-vente ». Ne retournez pas le robot sur socle à votre vendeur ; celui-ci ne fournit pas de services de réparation.

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 : 5KSM3311 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 pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique.** **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 Grand-Duché de Luxembourg

N° vert gratuit :
pour la France : composez le 0800 600120
pour la Belgique : composez le 0800 93285
pour le Grand-Duché de Luxembourg : composez le 800 23122

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

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10
Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :
NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Assistance téléphonique : 00800 3810 4026

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

© 2016. Tous droits réservés.
Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.

FRANÇAIS