

5KSM3311



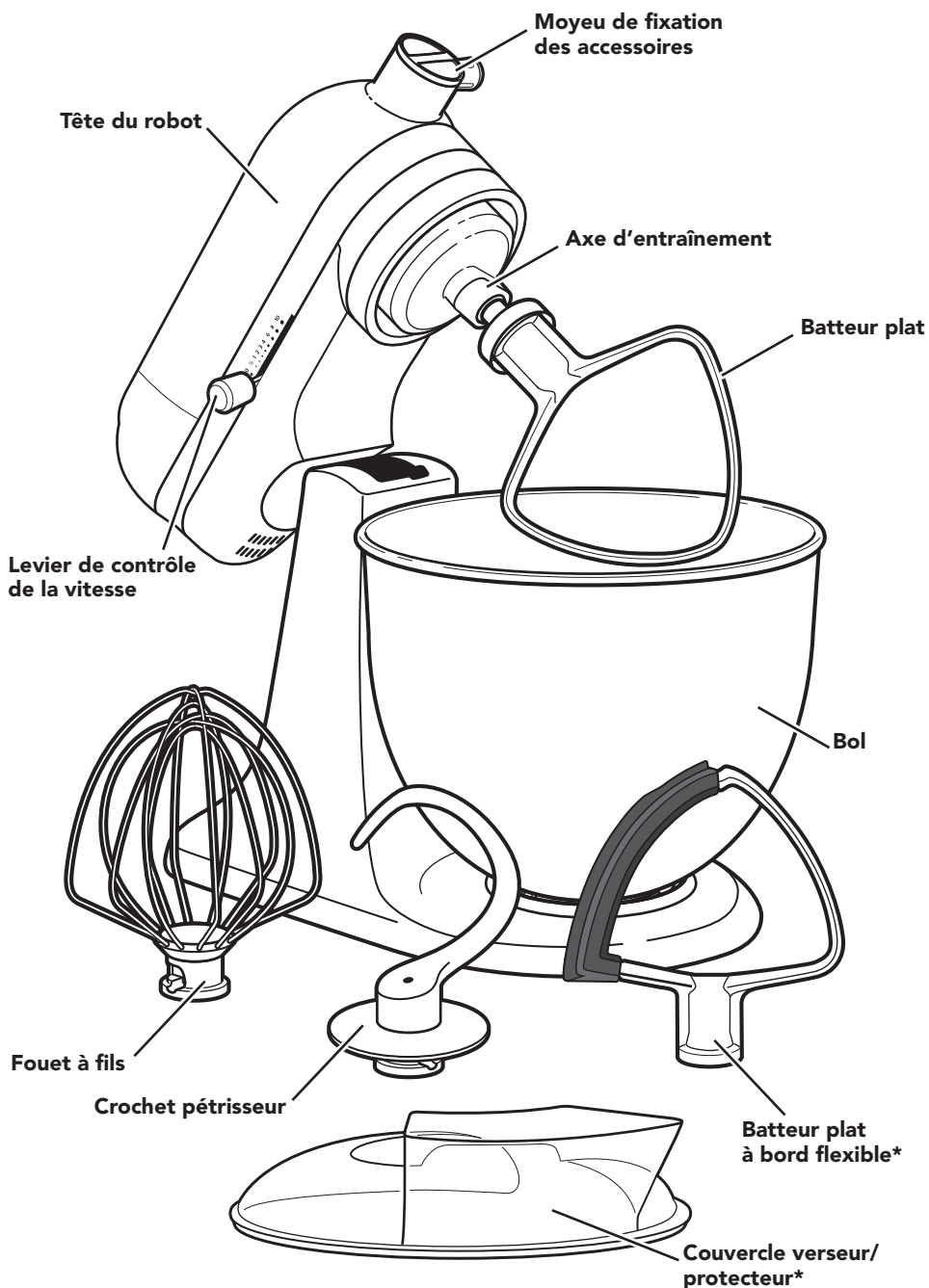
KitchenAid

TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES ET FONCTIONS	38
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION	39
Consignes de sécurité importantes.....	39
Alimentation.....	41
Traitement des déchets d'équipements électriques.....	42
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION	42
Choix du bon accessoire.....	42
Guide de sélection des vitesses.....	43
Assemblage du robot pâtissier multifonction.....	44
Fonctionnement du robot pâtissier multifonction.....	46
Démontage du robot pâtissier multifonction.....	47
Accessoires en option.....	48
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	49
Nettoyage du robot pâtissier multifonction.....	49
DÉPANNAGE	50
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	51

PIÈCES ET FONCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

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

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot sur socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Débranchez le robot pâtissier multifonction quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter, de le démonter et de le nettoyer.
4. 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 se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans étroite surveillance.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

5. Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seules si elles ont reçu des instructions 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 pâtissier multifonction 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 pâtissier multifonction 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 pâtissier multifonction.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

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

ALIMENTATION

! AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche 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 pâtissier multifonction 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.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

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.

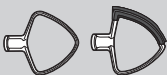




- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

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 PÂTISSIER MULTIFONCTION

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	Oeufs, blancs d'œufs, crème épaisse, glaçages, biscuits de Savoie, mayonnaise, certains bonbons
CROCHET PÉTRISSEUR 	Pour mélanger et pétrir des pâtes levées	Pain, pizza, brioche

UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

GUIDE DE SÉLECTION DES VITESSES

Toutes les vitesses disposent de la fonction « Soft Start » (démarrage progressif) qui démarre automatiquement le robot pâtissier multifonction 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.

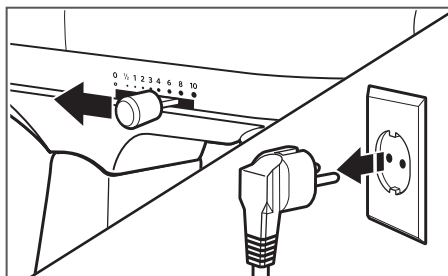
REMARQUE : il est possible de régler le levier de contrôle de la vitesse entre les vitesses figurant dans le tableau (vitesses 1, 3, 5, 7 et 9) si un ajustement plus précis est nécessaire. Afin de ne pas endommager le robot pâtissier multifonction, ne dépassez pas la vitesse 2 lorsque vous préparez des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

VITESSE	ACCESSOIRE	ACTION :	DESCRIPTION :
1/2		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.

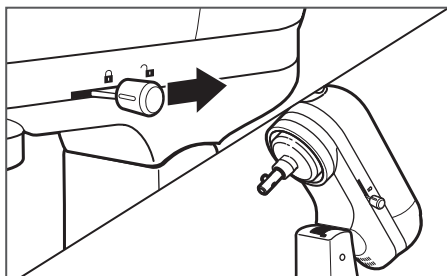
REMARQUE : pour déplacer le levier de contrôle de la vitesse plus facilement vers la droite ou la gauche, soulevez-le légèrement.

UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

ASSEMBLAGE DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

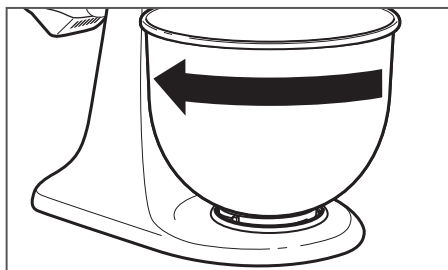


- 1** Vérifiez que le robot pâtissier multifonction est débranché et que le levier de contrôle de la vitesse est sur « 0 ».

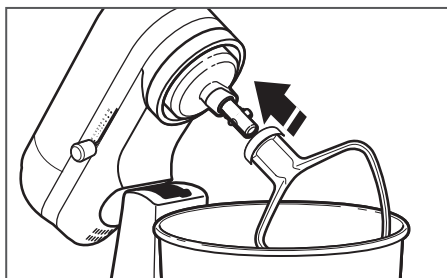


- 2** **Levez la tête du robot :** poussez le levier de verrouillage en position de déverrouillage et soulevez la tête. Puis, poussez le levier de verrouillage en position de verrouillage pour que la tête reste levée.

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

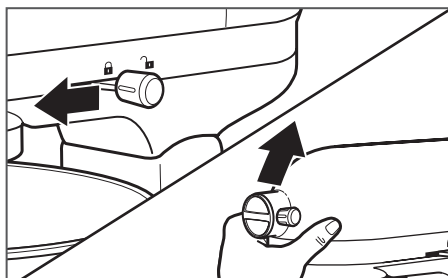


- 3** **Fixez le bol :** placez le bol sur la plaque de verrouillage et fixez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.

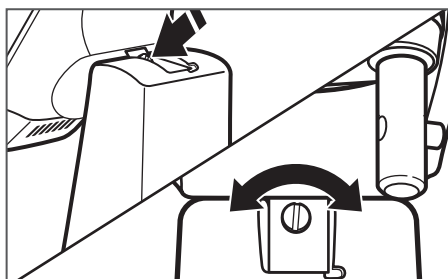


- 4** **Fixez un accessoire :** placez l'accessoire sur l'axe d'entraînement et poussez-le vers le haut autant que possible. Tournez l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur la goupille de l'axe.

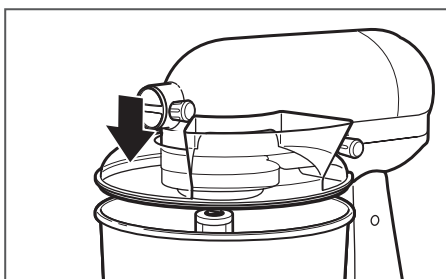
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION



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 pâtissier multifonction, 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 pâtissier multifonction.

IMPORTANT : votre robot pâtissier multifonction 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 PÂTISSIER MULTIFONCTION

FONCTIONNEMENT DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

REMARQUE : le robot pâtissier multifonction 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

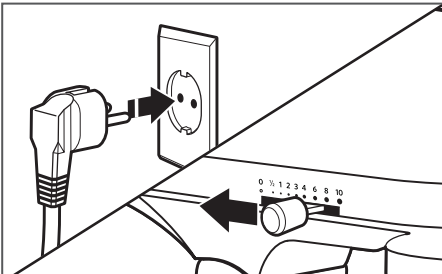
Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche 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 Brancher le robot pâtissier multifonction à une prise avec mise 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.

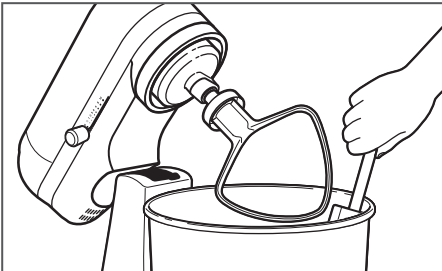
REMARQUE : pour déplacer le levier de contrôle de la vitesse plus facilement vers la droite ou la gauche, soulevez-le légèrement.

AVERTISSEMENT

Risque de blessures

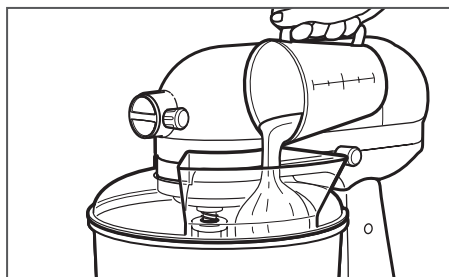
Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

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 pâtissier multifonction fonctionne. Le bol et les accessoires sont conçus pour assurer un mélange efficace. En général, il suffit de raclez le bol une ou deux fois durant le mélange.

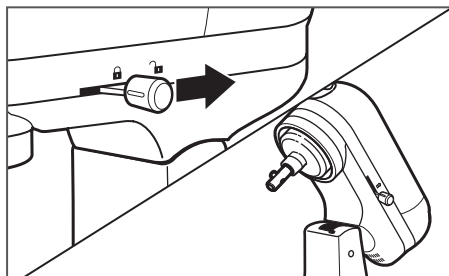
UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION



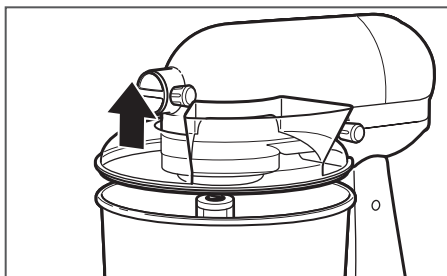
(FACULTATIF) Versez les ingrédients dans le bol par le bec verseur.

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.

DÉMONTAGE DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION



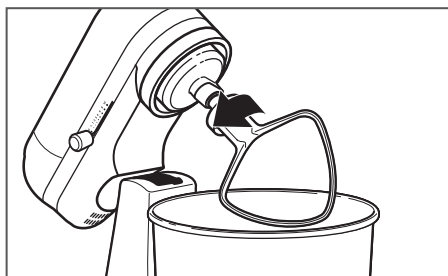
1 **Levez la tête du robot** : vérifiez que le robot pâtissier multifonction est débranché et que le levier de contrôle de la vitesse est sur « 0 », puis poussez le levier de verrouillage en position de déverrouillage et soulevez la tête du robot. Puis, poussez le levier de verrouillage en position de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



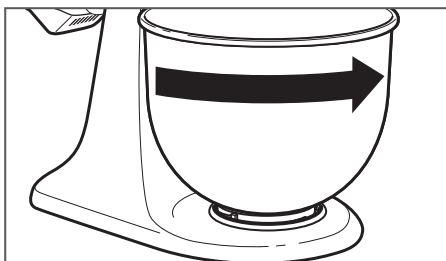
(FACULTATIF) Retirez le couvercle verseur/protecteur* : soulevez l'avant du couvercle verseur/protecteur* hors du bord du bol et retirez-le du robot pâtissier multifonction.

*Accessoire vendu séparément

UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION



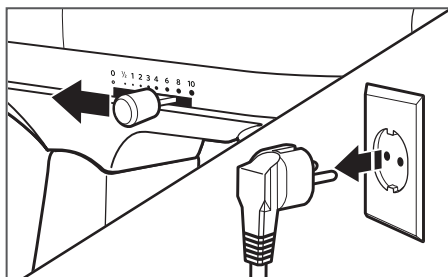
2 Retirez l'accessoire : placez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 », débranchez le robot pâtissier multifonction et faites basculer sa tête vers l'arrière. Puis, poussez l'accessoire vers le haut autant que possible, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le de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



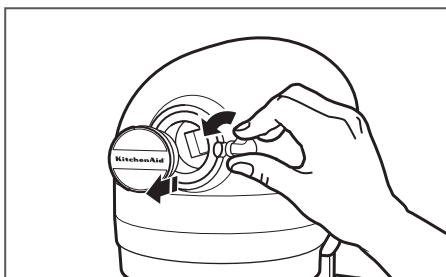
3 Retirez le bol : tournez doucement le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la plaque de verrouillage.

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 pâtissier multifonction, comme illustré ci-après.

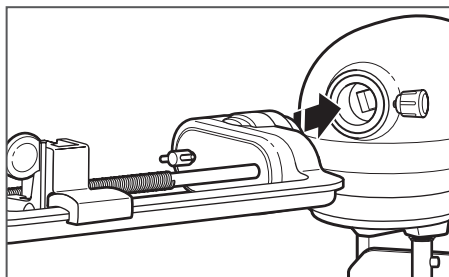


1 Vérifiez que le robot pâtissier multifonction est débranché et que le levier de contrôle de la vitesse est sur « 0 ».



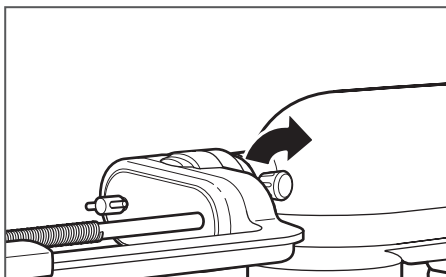
2 Tournez la vis de fixation des accessoires dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez le couvercle de moyeu de fixation.

UTILISATION DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION



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

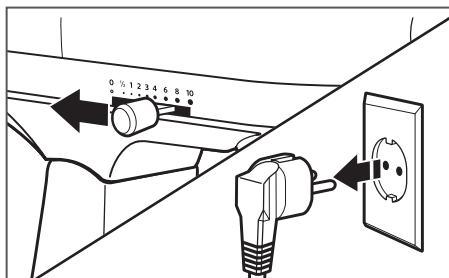
Serrez la vis de fixation des accessoires en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit complètement fixé au robot pâtissier multifonction. Consultez le manuel d'utilisation fourni avec votre accessoire pour connaître les instructions détaillées relatives à son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

FRANÇAIS

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

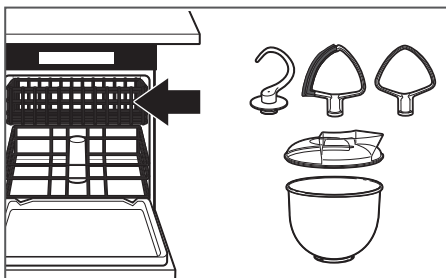
NETTOYAGE DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION

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



1

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

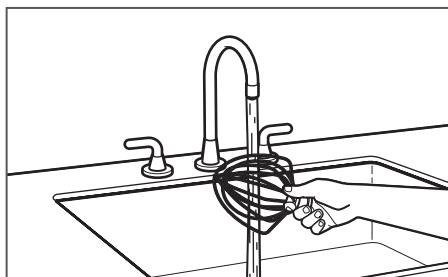


2

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

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche 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 pâtissier multifonction fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout, vérifiez les points suivants :

1. Le robot pâtissier multifonction 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 pâtissier multifonction 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 pâtissier multifonction. Consultez la section « Assemblage du robot pâtissier multifonction » et réglez le jeu entre le batteur plat et le bol.
4. Le robot pâtissier multifonction est-il branché ?
5. Le fusible du circuit électrique relié au robot pâtissier multifonction fonctionne-t-il normalement ? Vérifiez votre disjoncteur et assurez-vous que le circuit est fermé.
6. Débranchez le robot pâtissier multifonction 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 pâtissier multifonction à votre vendeur ; celui-ci ne fournit pas de services de réparation.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

GARANTIE DU ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION 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 pâtissier multifonction 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.

FRANÇAIS

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

©2017 Tous droits réservés.

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

KitchenAid

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