

# KitchenAid™

MULTIFUNCTIONELE KEUKENROBOTS MET KANTELBARE KOP  
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

TILT-HEAD STAND MIXERS  
GUIDE TO EXPERT RESULTS

BATTEURS SUR SOCLE À TÊTE INCLINABLE  
GUIDE DU CONNAISSEUR

KÜCHENMASCHINEN MIT KIPPBAREM MOTORKOPF  
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ROBOT DA CUCINA CON CORPO MOTORE MOBILE  
GUIDA PER OTTENERE RISULTATI PROFESSIONALI

BATIDORAS DE PIE CON CABEZA INCLINABLE  
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

KÖKSMASKIN MED UPPFÄLLBART DRIVHUVUD  
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

TILT-HEAD STAND KJØKKENMASKINER  
VEILEDNING FOR PROFESJONELLE RESULTATER

NOSTOPÄISET PÖYTÄMALLISET YLEISKONEET  
OPAS PARHAISIIN TULOSSIIN

BRUGSANVISNING TIL KØKKENMASKINE  
SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

BATEDEIRAS COM POSICIONADOR DE CABEÇA MOVEL  
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

HRÆRIVÉL  
LEIÐBEINGAR RÉTTA NOTKUN

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΚΙΝΟΥΜΕΝΗ ΚΕΦΑΛΗ  
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



9709851A

Modèle 5K45SS



Modèles 5KSM150PS/  
5KSM156PS

# Table des matières

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 modèles 5KSM150PS/5KSM156PS.....	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 l'entretien et la réparation.....	14
Garantie sur les batteurs sur socle à tête inclinable KitchenAid™ à usage domestique.....	15
Centres de service après-vente.....	15
Service clientèle.....	16

# 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 batteur 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 :

**! DANGER**

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

**! AVERTISSEMENT**

**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.

## 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 sur socle dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Les jeunes enfants doivent faire l'objet d'une surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Débranchez le batteur sur socle 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 sur socle 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 par dessus le 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. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.


**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
DANS UN ENDROIT SÛR.**

Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.

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 votre 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 beaucoup 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.**

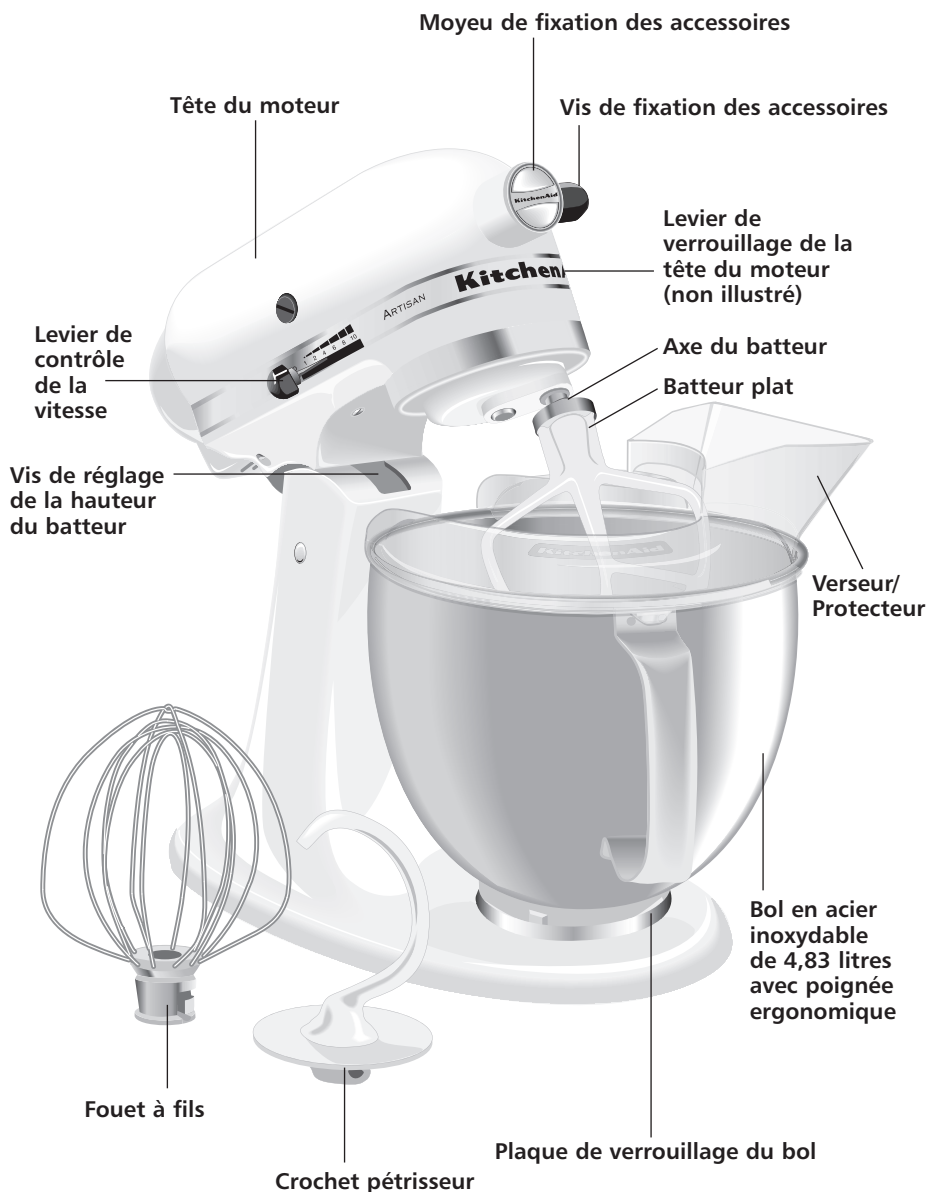
**N'utilisez pas d'adaptateur.**

**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 modèles 5KSM150PS/5KSM156PS



# Assemblage de votre batteur à tête inclinable



## Pour fixer le bol

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



## **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.**

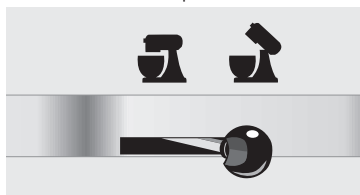
## Pour fixer le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 ».
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Maintenez le levier de verrouillage dans la position "DÉVERROUILLAGE" et renversez la tête.

4. Placez le batteur plat sur l'axe d'entraînement et poussez-le vers le haut aussi loin que possible.
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 ».
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Maintenez le levier de verrouillage dans la position "DÉVERROUILLAGE" et renversez la tête.
4. Poussez le batteur plat vers le haut aussi loin que possible et tournez-le vers la gauche.
5. Retirez le batteur plat de l'axe.

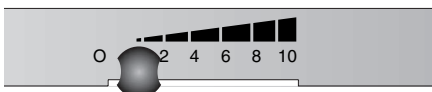


## Pour verrouiller la tête du moteur

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 du moteur

1. Placez le levier de verrouillage sur la position de "DÉVERROUILLAGE".
- REMARQUE:** La tête du moteur doit toujours être en position de VERROUILLAGE lorsque le batteur est en cours d'utilisation.



## Utilisation de la commande de 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 – Batteurs à 10 vitesses ».

# Assemblage du verseur/protecteur\*



## Pour fixer le verseur/protecteur

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position « 0 ».
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 son bol. Voir « Assemblage de votre batteur à tête inclinable ».
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 normales 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  
crème épaisse  
glaçages bouillies

biscuits de Savoie  
gâteaux des anges  
mayonnaise  
certains bonbons

### Crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir des pâtes à levure :

pains  
roulés  
pâte à pizza

brioches  
petits pains

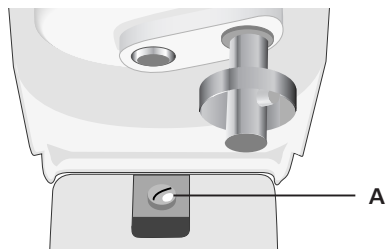


# Jeu entre le batteur plat et le bol

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 quelque raison que ce soit, le batteur plat heurte le fond du bol ou 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".
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Levez la tête du moteur.
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 :** Lorsqu'il est correctement réglé, 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 prématurément.



# Entretien et nettoyage

## **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.**

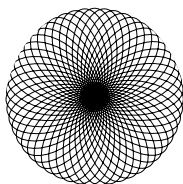
Le bol, le batteur plat blanc et le crochet pétrisseur blanc peuvent être lavés dans un lave-vaisselle automatique. Vous pouvez aussi les nettoyer soigneusement à l'eau savonneuse chaude, puis les rincer complètement avant de les sécher. Ne laissez pas les accessoires standards sur l'axe.

**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 pour enlever tout résidu pouvant s'accumuler.

## Action de mélange à mouvement planétaire

Pendant le fonctionnement, le batteur plat tourne le long du bol fixe, tout en tournant dans le sens contraire sur son propre axe. Le schéma illustre le chemin complet parcouru par le batteur dans le bol.



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

**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 avant 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. Ceci 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

### Vitesse de

### mélange **REMUER**

Pour remuer, mélanger, réduire en purée ou pour démarrer lentement 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 REMUER pour mélanger ou pétrir des pâtes à levure.

### 2 **MÉLANGER LENTEMENT**

Pour le mélange lent, les purées et le brassage plus rapide. Utilisez cette vitesse pour mélanger et pétrir des pâtes à levure, des pâtes épaisses et les sucreries, commencer à réduire 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 pour 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, rouleau 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 les 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 la machine à pâtes et le moulin à céréales.  
**REMARQUE** : La vitesse élevée ne sera pas maintenue dans le cas de charges importantes comme lorsque la machine à pâtes ou le moulin à céréales sont utilisés.

**REMARQUE**: Il est possible de régler le levier de contrôle de la vitesse entre les vitesses figurant dans le tableau ci-dessus (vitesses 3,5,7 et 9) si un ajustement plus précis est nécessaire. Ne dépassez pas la vitesse 2 lorsque vous préparez des pâtes à levures afin de ne pas endommager le batteur.

# Conseils de mélange

## Adaptation de 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 nécessaires pour déterminer une procédure de mélange. Observez la pâte ou la préparation et ne mélangez que jusqu'à obtenir 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 – Batteurs à 10 vitesses ».

## Ajout d'ingrédients

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

- 1/3 ingrédients secs
- 1/2 ingrédients liquides
- 1/3 ingrédients secs
- 1/2 ingrédients liquides
- 1/3 ingrédients secs

Utilisez la vitesse 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 non directement sur le batteur plat en mouvement. Vous pouvez utiliser le verseau/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 ».

## 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 REMUER. La pâte doit être suffisamment épaisse pour éviter que les fruits ou les noix ne s'enfoncent jusqu'au fond du moule durant la cuisson. Les fruits collants doivent être saupoudrés de farine pour une meilleure répartition dans la pâte.

## Mélanges liquides

Les mélanges contenant 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 pas 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 préparation de pâte avec un batteur sur socle à tête inclinable de 4,25 l (4.5 qrt). N'utilisez pas 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 4,8 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 du moteur. 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 de farine et mélangez encore pendant 1 à 2 minutes à la vitesse 2.

**REMARQUE:** Si les ingrédients liquides sont ajoutés trop rapidement, ils formeront un puits autour du crochet pétrisseur et ralentiront l'opération de mélange.



4. Tout en poursuivant à la vitesse 2, ajoutez délicatement le restant de farine par 60 g ( $\frac{1}{2}$  tasse). Mélangez jusqu'à ce que la pâte commence à se détacher des parois du bol et à adhérer au crochet, pendant environ 2 minutes.



5. Pétrissez à la vitesse 2 pendant 2 minutes encore ou jusqu'à ce que la pâte colle au crochet pétrisseur ou qu'elle soit lisse et élastique.
6. Déverrouillez et inclinez la tête du batteur 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.

### Commencent 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 (1/4 de tasse)....	GRADUELLEMENT jusqu'à 10
118 mL (1/2 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

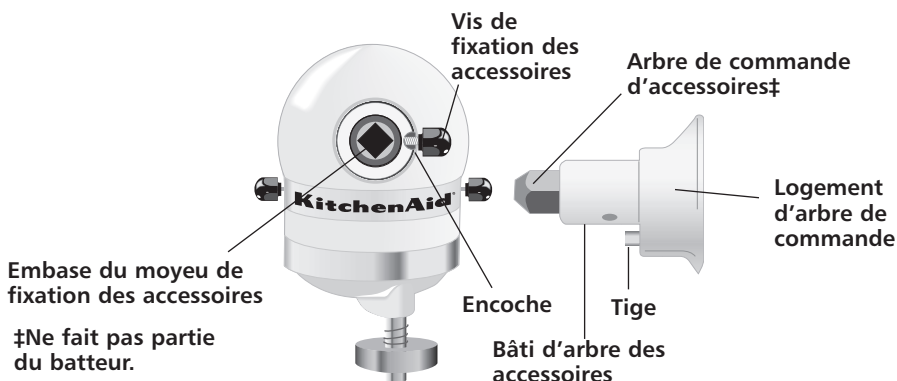
La crème présente des pointes nettes et fermes lorsque le fouet à fils est enlevé. Utilisez la crème pour napper des gâteaux ou d'autres desserts ou pour fourrer des choux à la crème.

# 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.

Voir le guide d'utilisation et d'entretien des accessoires du batteur sur socle pour les réglages de vitesse et les durées de fonctionnement.



## Instructions générales

### Montage

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

# Dispositions à prendre pour l'entretien et une réparation

## **⚠️ AVERTISSEMENT**



### **Risque d'électrocution**

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

**Veillez 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. Ceci est normal.
2. Le batteur sur socle peut dégager une odeur forte, particulièrement lorsqu'il est encore neuf. Il s'agit d'un problème fréquent des 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 ».

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

- Le batteur sur socle 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 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 :
<p>Pour les batteurs/robots sur socle Artisan™ 5KSM150/156PS : Cinq ans de garantie à compter de la date d'achat.</p> <p>Pour le batteur/robot sur socle KitchenAid™ Classic 5K45SS : Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.</p> <p>En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale, sous réserve de faire la preuve du vice caché. Si vous vous adressez aux tribunaux vous devez le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art. 1648 du Code Civil). En outre, la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'article 1648 du Code Civil. Enfin, les garanties ci-dessus sont distinctes de la garantie légale de non-conformité à la charge de votre distributeur et de la garantie conventionnelle qu'il peut vous offrir.</p>	<p>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 assurée par un centre de service après-vente KitchenAid agréé.</p> <p>Les pièces détachées pour les batteurs/robots sur socle seront disponibles sur le marché jusqu'en 2025.</p>	<p>A. Les réparations dues à l'utilisation de l'appareil pour tout autre chose que la préparation normale d'aliments.</p> <p>B. Les réparations suites à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou une installation/utilisation non-conforme avec les codes électriques locaux.</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 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 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

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

**Luxembourg :** KitchenAid Europa, Inc.  
Boîte Postale 19  
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11  
Belgique

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

**Pour la Suisse :** NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG  
Bernstrasse 18  
CH-2555 BRÜGG  
Tel: 032 475 10 10  
Fax: 032 475 10 19

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



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

®/™ Marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.

La forme du robot sur socle est une marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.  
© 2010. Tous droits réservés.

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