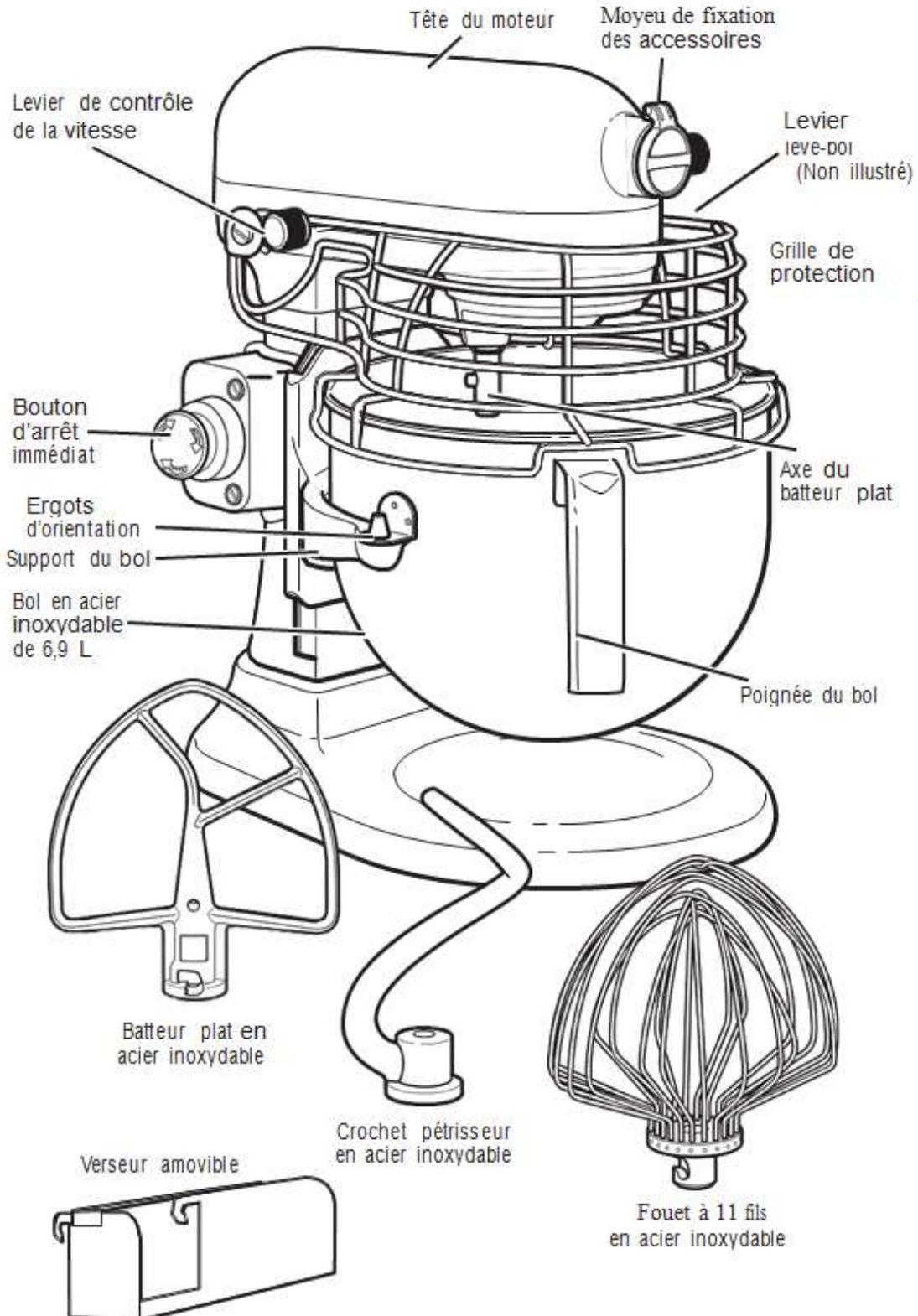


KitchenAid

ROBOT SUR SOCLE PROFESSIONNEL à BOL RELEVABLE DE 6,9 L

Instructions simplifiées

PIECES ET FONCTIONS



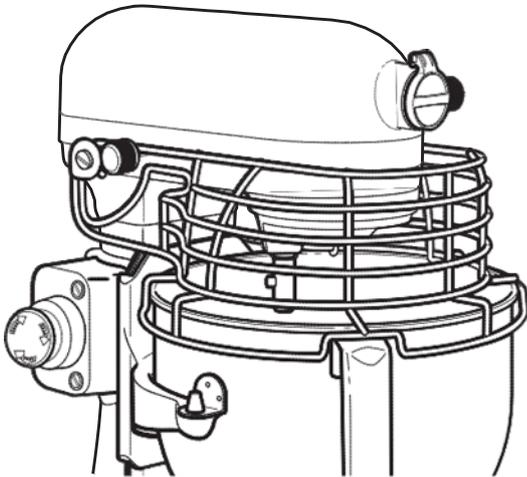
Assemblage de votre robot sur socle

Pour fixer le bol

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position "0" (ARRÊT).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Soulevez la grille de protection.
4. Abaissez complètement le levier lève-bol.
5. Placez les supports du bol sur les ergots d'orientation.
6. Appuyez vers le bas sur l'arrière du bol jusqu'à ce que son ergot s'enclenche dans le loquet à ressort.

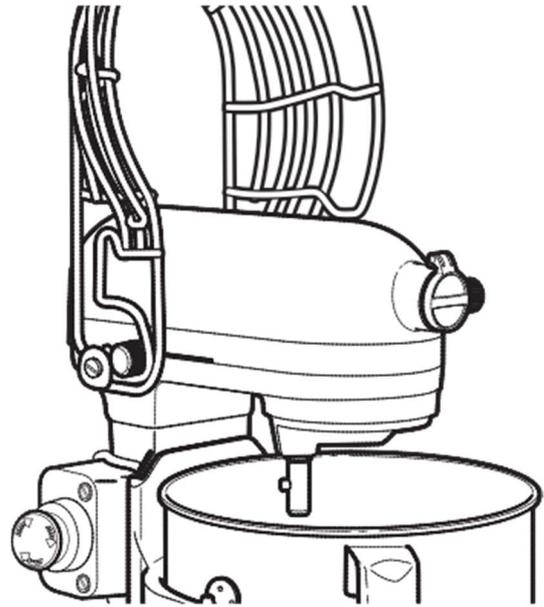
REMARQUE : si le bol n'est pas fermement inséré, il sera instable et tremblera pendant l'utilisation du robot.

7. Abaissez la grille de protection.
8. Relevez le bol avant de commencer à mélanger.



Pour détacher le bol

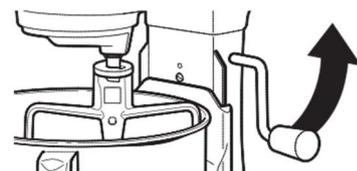
1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position "0" (ARRÊT).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Soulevez la grille de protection.



4. Abaissez complètement le levier lève-bol.
5. Enlever le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur.
6. Tirez la poignée du bol bien droit vers le haut pour dégager celui-ci des ergots d'orientation.

Pour relever le bol

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



Pour abaisser le bol

1. Abaissez le levier lève-bol en le ramenant vers l'arrière.

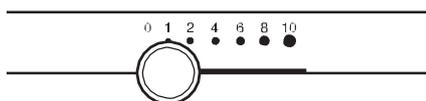
Pour fixer le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position "0" (ARRÊT).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Soulevez la grille de protection.
4. Placez le batteur plat sur son axe d'entraînement et poussez-le vers le haut autant que possible.
5. Tournez le batteur plat vers la droite pour le verrouiller sur la goupille de son axe.

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

1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position "0" (ARRÊT).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Soulevez la grille de protection.
4. Poussez le batteur plat vers le haut et tournez-le vers la gauche.
5. Retirez-le de son axe.

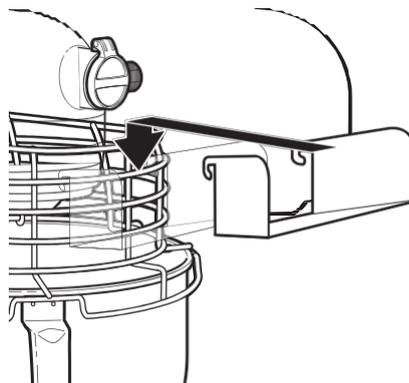
Levier de contrôle de la vitesse



La fonction "Soft Start" (démarrage progressif) prévient les éclaboussures en démarrant automatiquement le robot sur socle à basse vitesse pour ensuite atteindre progressivement la vitesse sélectionnée. Pour limiter davantage les risques d'éclaboussures, commencez toujours par activer la vitesse 1, puis passez graduellement aux vitesses supérieures jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée. Reportez-vous à la section "Guide de réglage de la vitesse".

Verseur amovible

Le verseur amovible se fixe facilement à l'avant de la grille de protection, comme illustré ci-dessus. Il facilite l'ajout d'ingrédients dans le bol du robot sur socle.



Protection par réinitialisation automatique du moteur

Si le robot sur socle s'arrête de fonctionner en raison d'une surcharge, débranchez-le après avoir mis le levier de contrôle de la vitesse en position "0" (ARRÊT). Après quelques minutes, le robot est automatiquement réinitialisé. Ensuite, rebranchez-le et mettez le levier de contrôle de la vitesse à la position de vitesse souhaitée, puis continuez à mélanger.

Si le robot sur socle ne redémarre pas, laissez-le débranché plus longtemps pour qu'il puisse refroidir, puis rebranchez-le et remettez-le en marche.

Bouton d'arrêt immédiat

Si vous devez arrêter le robot sur socle immédiatement pendant son utilisation, appuyez sur le bouton d'arrêt immédiat. Pour le redémarrer, mettez le levier de contrôle de vitesse en position "0" (ARRÊT) et tirez le bouton d'arrêt immédiat vers l'arrière. Vous pourrez alors réutiliser normalement le robot sur socle.

Utilisation des accessoires KitchenAid

Batteur plat pour préparations normales à épaisses (le temps de fonctionnement recommandé est de 1 à 10 minutes selon la recette) :

Gâteaux	Pâte à tarte
Glaçages à la crème	Biscuits
Confiseries	Pains express
Cookies	Pains de viande
	Purée de pommes de terre

Fouet à fils pour les préparations de mélanges aérés (le temps de fonctionnement recommandé est de 1 à 30 minutes selon la recette) :

Œufs	Glaçages
Blancs d'œufs	Biscuits de Savoie
Crème épaisse	Mayonnaise

Crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir des pâtes à levure (le temps de fonctionnement recommandé est de 1 à 10 minutes selon la recette) :

Pains	Brioches
Roulés	Petits pains

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	Amalgamer		Pour amalgamer, 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 mélanger lentement, presser en purée et brasser plus rapidement. Utilisez cette vitesse pour mélanger et pétrir les pâtes à levure, les pâtes épaisses et les confiseries, commencer à presser en purée des pommes de terre et d'autres légumes, incorporer la matière grasse à la farine et 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 mélanges à gâteaux.
6	Battre, rendre crémeux		Pour battre à vitesse moyenne-élevée (en crème) ou fouetter. 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. 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 levées.

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 levées en quatre minutes.

Tableau des capacités

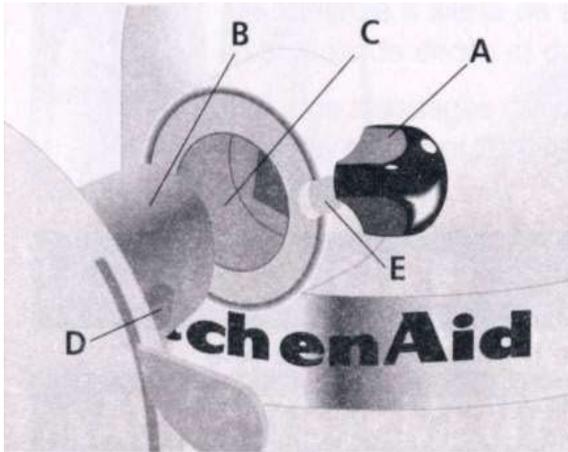
	Bol de 6,9 L
Farine	2 à 2,2 kg
Pain	8 pains de 450 g
Cookies et biscuits	160 pièces
Purée de pommes de terre	3,6 kg

TRANCHEUSE / RAPEUSE

Pour attacher le boîtier de la Trancheuse/Râpeuse à rotor

Avant d'attacher la Trancheuse/ Râpeuse à rotor

1. Mettez le bouton de contrôle de la vitesse du batteur sur socle à Arrêt.



2. Débranchez le batteur

3. Desserrez le bouton de fixation (A) en le tournant vers la gauche, et retirez le couvercle du moyeu pour l'accessoire ou soulevez le couvercle à charnière du moyeu.

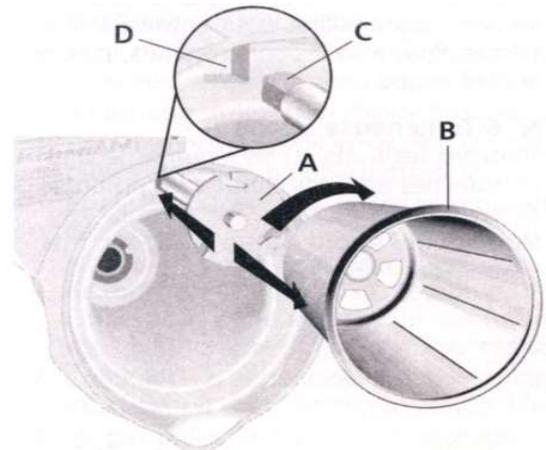
4. Insérez la tige de l'accessoire (B) dans le moyeu pour l'accessoire (C).

5. Il est parfois nécessaire de faire un mouvement de va et vient avec l'accessoire. Lorsque l'accessoire est en bonne position, la broche (D) sur le logement de l'accessoire s'emboîte dans l'encoche (E) sur le bord du moyeu.

6. Serrez le bouton de fixation en le tournant vers la droite jusqu'à ce que l'accessoire soit complètement fixé au batteur.

Pour assembler la Trancheuse/Râpeuse

Pour assembler :



1 Lavez le boîtier, la tige et les cônes dans de l'eau tiède savonneuse. Rincez et asséchez bien.

2. Attachez la tige (A) au cône désiré (B).

3. Pour resserrer le cône sur la tige, commencez par mettre le boîtier au batteur, puis insérez l'extrémité carrée de la tige (C) dans l'ouverture carrée, qui se trouve sur le dessus de l'ouverture ronde dans le boîtier (D). Tournez le cône dans le sens horaire pour verrouiller en place.

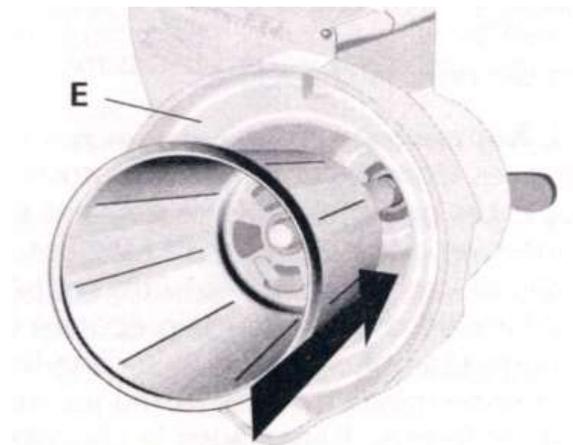
REMARQUE : En resserrant ou desserrant les cônes, utilisez une serviette de cuisine pour éviter le glissement.

4. Après avoir resserré, retirez le cône et la tige de l'ouverture carrée.

5. Mettez l'assemblage du cône sur le boîtier (E) de sorte que la tige entre dans la prise carrée du moyeu.

6. Tournez le cône jusqu'à ce qu'il s'installe bien dans le moyeu pour l'accessoire

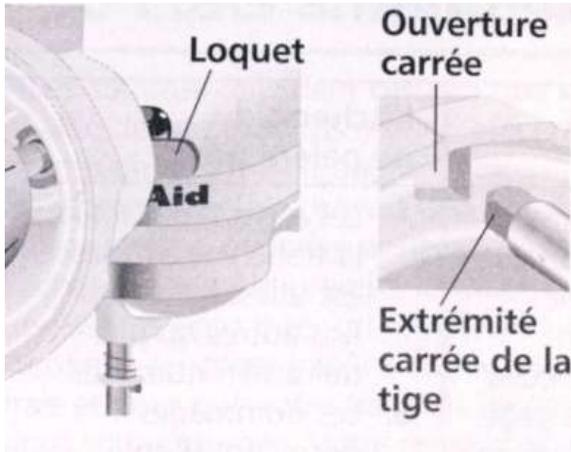
7. Tirez sur l'assemblage du cône pour vous assurer qu'il soit verrouillé en place.



Pour assembler la Trancheuse/Râpeuse

Pour changer les cônes

Le loquet doit être soulevé pour retirer le cône et la tige. Les cônes se changent facilement en insérant l'extrémité carrée de la tige dans l'ouverture carrée du boîtier et tournez dans le sens antihoraire.



REMARQUE : En resserrant ou desserrant les cônes, utilisez une serviette de cuisine pour éviter le glissement.

Pour utiliser la Trancheuse/Râpeuse

Pour l'utiliser :

1. Placez un bol du batteur sous la trancheuse / râpeuse.
2. Soulevez les poignées du poussoir et placez les aliments dans la trémie.
3. Tournez le bouton réglage à la vitesse et poussez sur les poignées du poussoir.

REMARQUE : Si vous tranchez ou râpez un seul article comme une carotte, vous pouvez utiliser la moitié de la trémie en soulevant seulement une poignée en ajoutant les aliments.

Pour le démontage

1. Mettez le bouton de contrôle de la vitesse du batteur sur socle à Arrêt. 2. Débranchez le batteur.
3. Inversez la démarche d'assemblage.

REMARQUE : En resserrant ou desserrant les cônes, utilisez une serviette de cuisine pour éviter le glissement.

Nettoyage de la Trancheuse/Râpeuse

Le boîtier de la trancheuse / râpeuse et les cônes sont

lavables au lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer la tige du cône avant le lavage.

Certains aliments tels que les carottes peuvent tacher le boîtier, Il est possible de détacher en suivant l'une des méthodes suivantes :

(1) mettre dans le lave-vaisselle et laver avec le cycle pour vaisselle normalement souillée

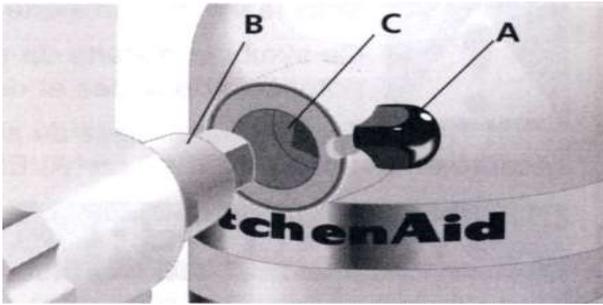
Ou (2) frotter une petite quantité d'huile ou de graisse préparée sur les taches, laver à l'eau savonneuse et tiède, puis rincer.

HACHOIR

Pour installer l'accessoire du batteur sur socle

Avant d'installer l'accessoire du batteur sur socle

1. Mettez le contrôle de vitesse du batteur sur socle à OFF.



2. Débrancher le batteur ou le mettre hors

tension.

3. Desserrez le bouton d'accessoire (A) en tournant dans le sens antihoraire.

4. Retirez ou relevez le couvercle d'emboîtement d'accessoire.

5. Insérez le boîtier de l'arbre d'accessoire (B) dans l'emboîtement d'accessoire (C), en vous assurant que l'arbre de courant s'ajuste dans la douille d'emboîtement carrée.

6. Tournez l'accessoire d'un mouvement de va-et-vient, si nécessaire. Lorsque l'accessoire est en bonne position, la goupille de l'accessoire s'ajustera dans l'encoche du bord de l'emboîtement.

7. Resserrez le bouton de l'accessoire jusqu'à ce que l'appareil soit bien installé dans le batteur.

Accessoire hachoir

Pour assembler l'accessoire hachoir :

1. Insérez la vis sans fin de hachage (A) dans le corps du hachoir (B).

2. Placez le couteau (C) sur la tige carrée du côté exposé de la vis sans fin de hachage.

3. Placez la plaque de hachage (D) sur le couteau en associant les languettes de la plaque avec les encoches du corps du hachoir.

4. Placez l'anneau (E) sur le corps du hachoir en tournant à la main jusqu'à ce que le tout soit bien fixé, mais non resserré.

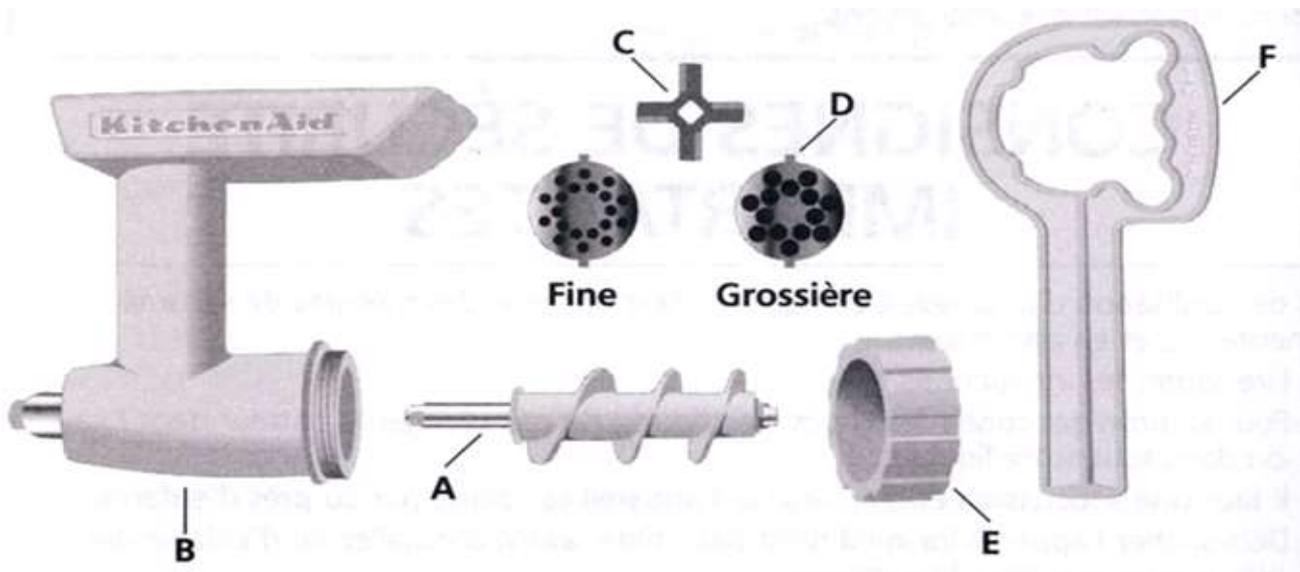
REMARQUE : La combinaison poussoir/clé (F) sert **seulement à retirer l'anneau (E). Ne l'utilisez pas pour resserrer l'anneau (E).**

Pour utiliser l'accessoire hachoir

1. Coupez les aliments en petites bandes ou en morceaux et mettez-les dans la trémie. La viande devrait être coupée en longues bandes étroites.

2. Mettez le batteur à la vitesse 4 et mettez les aliments dans la trémie en utilisant l'accessoire poussoir/clé.

REMARQUE : un liquide peut apparaître dans la trémie lors de la transformation de grosses quantités d'aliments à forte humidité tels que les tomates ou le raisin. Pour drainer le liquide, continuez à faire fonctionner le batteur. Pour éviter d'endommager le batteur, ne transformez pas d'autres aliments avant que tout le liquide soit sorti de la trémie.



Plaque de coupe grossière

- Utilisez pour broyer les aliments crus ou cuits, les légumes fermes, les fruits secs et le fromage.

Plaque de coupe fine

- Utilisez pour broyer la viande crue, les viandes cuites pour les tartinades et la chapelure.

Broyer la viande - Pour un meilleur mélange et des résultats plus tendres, hachez le bœuf deux fois. Les meilleurs résultats en termes de texture sont obtenus en broyant la viande très froide ou partiellement surgelée. Les viandes grasses ne devraient être broyées qu'une seule fois.

Broyer le pain - Pour broyer le pain en miettes, assurez-vous que le pain soit bien séché au four pour retirer toute l'humidité ou pas séché du tout. Le pain partiellement séché pourrait bloquer le hachoir.

REMARQUE : les aliments très durs, denses comme le pain maison bien séché ne devraient pas être broyés dans le hachoir. Le pain maison devrait être broyé frais, puis séché à l'air ou dans le four.

Pour desserrer l'anneau - Si l'anneau est trop serré pour le retirer à la main, glissez l'accessoire poussoir/clé sur les rainures et tournez dans le sens antihoraire.

REMARQUE : Pour éviter d'endommager l'accessoire hachoir, n'utilisez pas la combinaison poussoir/clé pour resserrer l'anneau au corps du hachoir.

Pour nettoyer l'accessoire hachoir

Démontez d'abord complètement l'accessoire hachoir.

Les pièces suivantes conviennent au lave-vaisselle :

- Corps du hachoir
- Vis sans fin du hachoir
- Anneau
- Combinaison poussoir/clé

Les pièces suivantes devraient être lavées à la main dans de l'eau chaude, savonneuse et bien séchées

- Couteau
- Plaque de hachage

LISTE DES ACCESSOIRES ROBOT KITCHENAID

Fonctions de base

- Bol inox 6,9 L
- Batteur plat inox
- Crochet de pétrissage inox
- Fouet inox
- Verseur amovible

Option trancheuse / râpeuse

- Boîtier de la trancheuse
- Axe tige carrée démontable
- Cône trancheuse fine
- Cône trancheuse épaisse
- Cône râpe fine
- Cône râpe grosse

Option hachoir

- Boîtier du hachoir
- Vis sans fin
- Couteau
- Plaque fine
- Plaque grosse
- Vis de serrage
- Outil poussoir / clé de démontage