

KitchenAid®

GEBRUIKSAANWIJZING MIXERS

MIXER INSTRUCTIONS

ROBOTS DE CUISINE : MODE D'EMPLOI

GEBRAUCHSENLEITUNG - KÜCHENMASCHINE

MIXER - ISTRUZIONI

INSTRUCCIONES PARA BATIDORA



9705170B

Table des matières

Mesures de sécurité importantes	3
Votre robot	
Caractéristiques des robots modèles 5K45SS et 5KSM90	4, 5
Caractéristiques des robots modèle 5KSM5	6, 7
Utilisation de vos accessoires KitchenAid®	8
Distance batteur/bol	8
Entretien et nettoyage de votre robot	8
Mouvement planétaire	9
Utilisation du robot	9
Guide de réglage des vitesses	9
Conseils	10
Mélanger et pétrir une pâte à levure	10, 11
Les blancs en neige	11
La Crème Chantilly	11
Service après-vente	12
Garantie sur les robots professionnels	12

Mesures de sécurité importantes

Au cours de votre lecture du mode d'emploi...

Prêtez particulièrement attention aux sections marquées comme suit :

ATTENTION

Celles-ci vous permettent d'éviter les accidents et les risques de blessures dus à une utilisation incorrecte de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Celles-ci vous permettent d'éviter d'endommager l'appareil ou d'autres objets.

“N.B.” ou “IMPORTANT”

Ces sections vous donnent des conseils utiles sur l'utilisation de l'appareil.

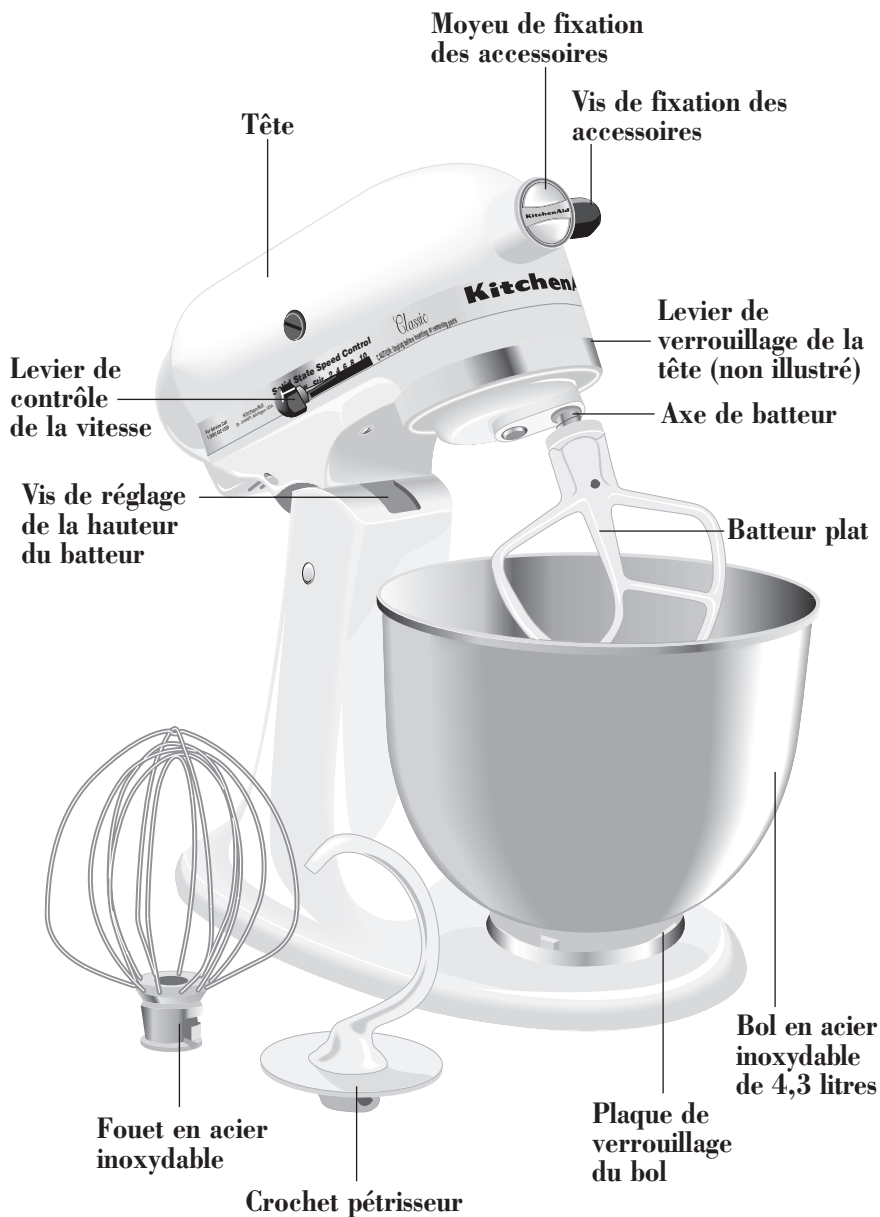
ATTENTION

POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION, DE BLESSURE ET D'ENDOMMAGEMENT DE L'APPAREIL, VEUILLEZ RESPECTER LES PRÉCAUTIONS ÉLÉMENTAIRES CI-DESSOUS :

1. Lisez le mode d'emploi en entier.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas le robot dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Assurez-vous que les broches de la prise de l'appareil rentrent dans les trous de la prise murale utilisée. Respectez les techniques de mise à la terre et le code électrique local.
4. Ne laissez pas les enfants s'amuser avec le robot ou le faire marcher.
5. Surveillez les enfants de près lorsqu'ils utilisent l'appareil ou en leur présence. Ne vous éloignez pas du robot lorsqu'il est en train de marcher.
6. Débranchez le robot après utilisation, avant montage ou démontage d'un accessoire ou avant de le nettoyer.
7. Ne touchez pas les pièces en mouvement. Afin d'éviter des blessures ou d'endommager l'appareil, éloignez vos mains, vos cheveux, vos vêtements, ainsi que votre spatule ou autres ustensiles du robot.
8. Ne pas laisser le robot marcher tout seul ou à proximité du bord du plan de travail. Lors de l'emploi du robot en forte charge ou à vitesse élevée, le robot peut se déplacer sur le plan de travail.
9. Retirez le batteur plat, le fouet ou le crochet pétrisseur du robot avant de le laver.
10. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si le fil électrique est endommagé, ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Rappelez l'appareil au centre de service après-vente le plus proche pour le faire inspecter, réparer ou régler.
11. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par KitchenAid peut entraîner des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
13. Ne laissez pas traîner le fil électrique de la table ou du comptoir ou sur une surface chaude.
14. Un robot à tête pivotante doit être dans la position la plus basse pour le verrouillage. Avant de mixer, assurez-vous que l'appareil est verrouillé en essayant de soulever la tête.
15. Lorsque vous faites une pâte à l'aide du robot KSM90, n'utilisez jamais de recette qui nécessite plus de 1,0 kg (8 tasses) de farine ou 840 g (6 tasses) de farine complète.
16. Lorsque vous faites une pâte avec le robot, n'utilisez jamais de recette qui nécessite une quantité d'ingrédients dépassant les maximums suivants : Modèle K45SS – 1,0 kg (8 tasses) de farine ou 840 g (6 tasses) de farine complète. Modèle KSM5 – 1,2 kg (10 tasses) de farine ou 1,0 kg (8 tasses) de farine complète.
17. N'utilisez pas de rallonge électrique.
18. Faites attention lorsque vous soulevez le robot ; il est lourd.
19. N'utilisez le robot que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
20. **CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES :** Votre robot KitchenAid® fonctionne sous un courant alternatif (50 à 60 Hz) de 220 à 240 volts. La puissance électrique de votre robot KitchenAid® est indiquée en watts sur la bande décoratrice. La puissance consommée est mesurée avec l'accessoire le plus puissant. Les autres accessoires peuvent consommer beaucoup moins d'énergie.
21. Assurez-vous que le moyeu de fixation des accessoires est verrouillé (serrez la vis de fixation des accessoires) avant d'utiliser le robot, afin d'éviter toute possibilité qu'il ne tombe dans le bol en cours d'utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques des robots modèles 5K45SS et 5KSM90





POUR ATTACHER LE BOL

- Assurez-vous que le levier de contrôle de la vitesse est sur OFF.
- Maintenez le levier de verrouillage dans la position UNLOCK et remontez la tête.
- Placez le bol sur la plaque de verrouillage.
- Tournez délicatement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.

POUR DÉTACHER LE BOL

- Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur OFF.
- Maintenez le levier de verrouillage dans la position UNLOCK et remontez la tête.
- Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

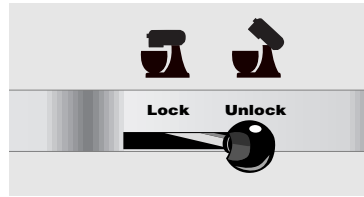


POUR ATTACHER LE BATTEUR PLAT, LE FOUET OU LE CROCHET PÉTRISSEUR

- Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur OFF et débranchez l'appareil.
- Maintenez le levier de verrouillage dans la position UNLOCK et remontez la tête.
- Placez le batteur sur l'axe d'entraînement et poussez jusqu'en haut autant que possible.
- Tournez le batteur vers la droite pour le verrouiller sur la goupille de l'axe.

POUR DÉTACHER LE BATTEUR PLAT, LE FOUET OU LE CROCHET PÉTRISSEUR

- Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur OFF et débranchez l'appareil.
- Maintenez le levier de verrouillage dans la position UNLOCK et remontez la tête.
- Poussez le batteur jusqu'en haut autant que possible et tournez vers la gauche.
- Tirez le batteur de l'axe.



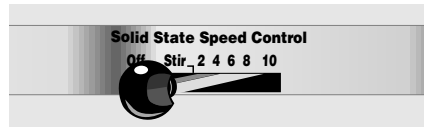
VERROUILLER LE COMPARTIMENT MOTEUR EN POSITION LEVÉE

- Poussez le levier de verrouillage dans la position UNLOCK et le maintenir dans cette position.
- Inclinez le compartiment moteur vers l'arrière.
- Déplacez le levier de verrouillage en position LOCK.

VERROUILLER LE COMPARTIMENT MOTEUR EN POSITION DE FONCTIONNEMENT

- Poussez le levier de verrouillage dans la position UNLOCK et le maintenir dans cette position.
- Abaissez le compartiment moteur jusqu'à ce qu'il soit complètement descendu en position de fonctionnement.
- Déplacez le levier de verrouillage en position LOCK.
- Avant de mélanger, vérifiez le verrouillage du compartiment moteur en essayant de le soulever.

N.B. : la tête du robot doit toujours être maintenue à la position LOCK lors de l'utilisation du batteur.

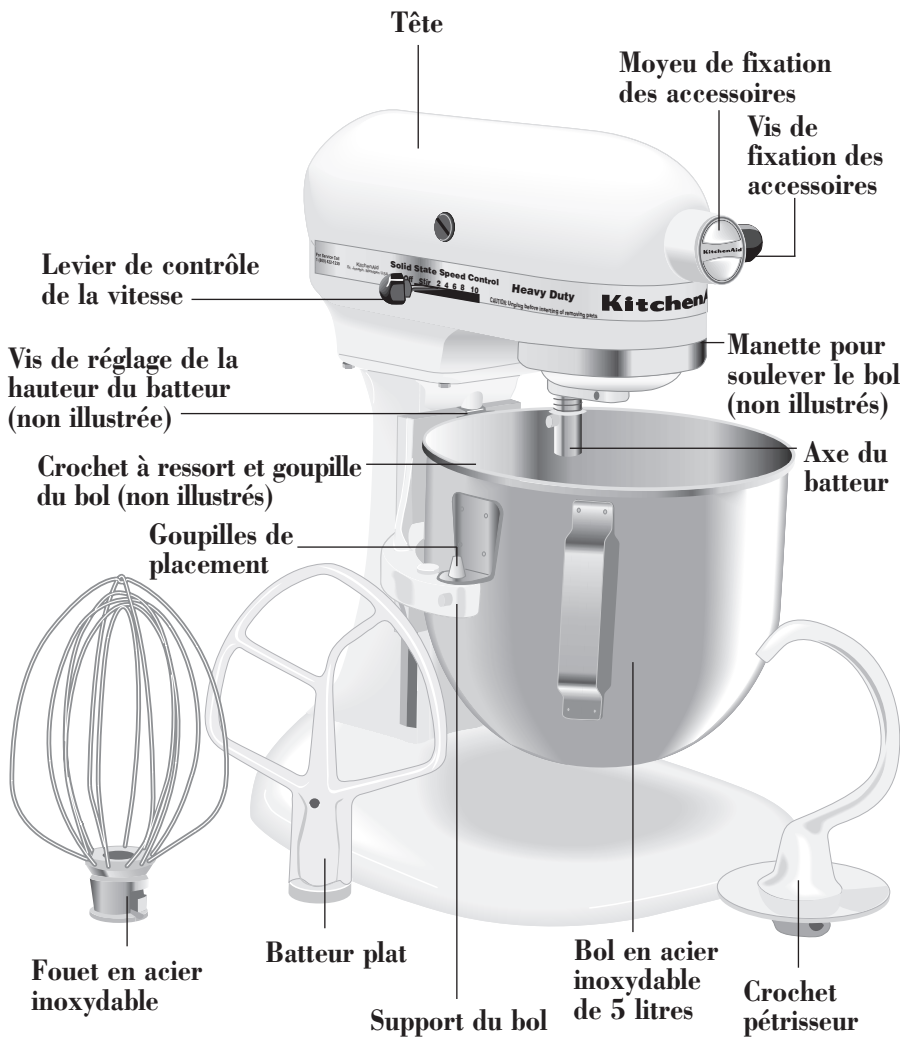


POUR RÉGLER LA VITESSE

- Le levier de contrôle de la 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 le Guide de réglage des vitesses.

Caractéristiques du robot modèle 5KSM5



POUR ATTACHER LE BOL

- Assurez-vous que le levier de contrôle de la vitesse est sur OFF.
- Mettez la manette pour soulever le bol en position basse.
- Posez bien les supports du bol sur les goupilles de placement.
- Appuyez sur l'arrière du bol jusqu'à ce que la goupille du bol s'enclenche dans le crochet du ressort.
- Posez le verseur/protecteur sur le bol.
- Relevez le bol avant de commencer le mélange.

REMARQUE : Vérifiez que le bol et le verseur/protecteur soient bien en place (modèles 5KSM5).



POUR ENLEVER LE BOL

- Positionnez la manette pour soulever le bol en position basse.
- Saisissez la poignée du bol et le soulever vers le haut et le sortir des goupilles de placement.

POUR LEVER LE BOL

- Faites tourner la manette vers l'arrière et vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position verticale verrouillée.
- Le bol doit toujours être en position relevée et verrouillée lorsque le robot est en marche.

POUR DESCENDRE LE BOL

- Faites tourner la manette vers l'arrière et vers le bas.

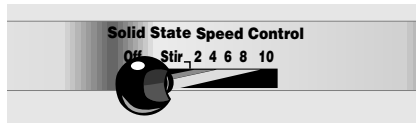


POUR ATTACHER LE BATTEUR PLAT, LE FOUET OU LE CROCHET PÉTRISSEUR

- Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur OFF et débranchez l'appareil.
- Faites descendre le bol en tournant la manette pour soulever le bol vers le bas.
- Placez le batteur sur l'axe d'entraînement et poussez jusqu'en haut autant que possible.
- Tournez le batteur vers la droite pour le verrouiller sur la goupille de l'axe.

POUR DÉTACHER LE BATTEUR PLAT, LE FOUET OU LE CROCHET PÉTRISSEUR

- Positionnez le levier de contrôle de la vitesse sur OFF et débranchez l'appareil.
- Faites descendre le bol en tournant la manette pour soulever le bol vers le bas.
- Poussez le batteur jusqu'en haut autant que possible et tournez vers la gauche.
- Tirez le batteur de l'axe.



POUR RÉGLER LA VITESSE

- Le levier de contrôle de la 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 le Guide de réglage des vitesses.

Utilisation de vos accessoires KitchenAid®

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

Le batteur plat pour les mélanges

normaux ou épais comme :

les gâteaux	les biscuits
les glaçages	les biscuits divers
les bonbons	les pains de viande
les petits gâteaux	les purées de
les pâtes à tarte	pommes de terre

Le crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir les pâtes à levure comme :

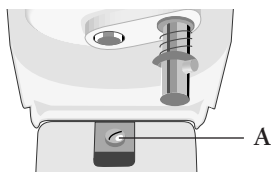
les pains	les petits gâteaux
les petits pains	les pains à sandwich
les pâtes à pizza	

Le fouet pour les mélanges légers comme :

les œufs	les biscuits de Savoie
les blancs en neige	la mayonnaise
la crème épaisse	certaines bonbons
les glaçages cuits	

Distance batteur bol

Votre robot est réglé à l'usine pour que le batteur soit juste au-dessus du fond du bol. Si le batteur tape le bol, pour quelque raison que ce soit, ou bien s'il est trop haut, vous pouvez corriger la distance comme suit :

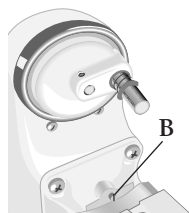


Modèles 5K45SS et 5KSM90 :

- Soulevez la tête du moteur.
- Tournez la vis (A) légèrement vers la gauche pour lever le batteur plat et vers la droite pour le descendre.
- Réglez le batteur plat jusqu'à ce qu'il soit à ras du bol.

Modèle 5KSM5 :

- Mettez la manette pour soulever le bol en position basse.
- Tournez la vis (B) légèrement vers la gauche pour lever le batteur plat et vers la droite pour le descendre.
- Réglez le batteur plat jusqu'à ce qu'il soit à ras du bol.



N.B. : Un batteur plat bien réglé ne tape pas le fond ou les bords du bol. Si le batteur ou le fouet est réglé de telle façon qu'il tape le fond du bol, le revêtement du batteur risque d'être abîmé et le fouet risque d'être usé.

Il se peut qu'il soit nécessaire de racler les parois du bol quel que soit le réglage du batteur. Dans ce cas-là, arrêtez le robot et raclez les bords pour éviter de l'abîmer.

Entretien et nettoyage de votre robot

ATTENTION

RISQUE D'ÉLECTROCUTION ASSUREZ-VOUS TOUJOURS DE BIEN DÉBRANCHER LE ROBOT AVANT DE LE NETTOYER POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'ÉLECTROCUTION.

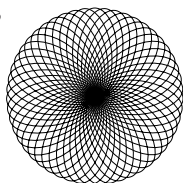
Essuyez le robot à l'aide d'un chiffon humide. NE L'IMMERGEZ PAS DANS L'EAU. Essuyez l'axe du batteur fréquemment pour enlever tout résidu qui pourrait s'y former.

Vous pouvez nettoyer le bol, le batteur plat et le crochet pétrisseur dans le lave-vaisselle automatique ou dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez complètement avant de sécher.

Lubrification : les roulements du moteur sont autolubrifiants et ne nécessitent pas d'entretien particulier sous utilisation normale.

Mouvement planétaire

Lorsqu'il est en mouvement, le batteur tourne autour du bol fixe tout en tournant autour de son axe propre dans le sens contraire. L'illustration ci-contre montre que la course du batteur couvre la totalité du bol.



Votre robot KitchenAid® mélange plus rapidement et plus complètement que la plupart des autres robots. La durée de malaxage de la plupart des recettes doit être donc ajustée pour éviter de trop battre.

Utilisation du robot

Le bol et le robot sont conçus pour battre complètement sans devoir racler les parois trop souvent. Il vous suffit généralement de racler les parois une ou deux fois.

Le robot risque de chauffer en cours d'utilisation. Si vous le chargez beaucoup et l'utilisez longtemps, le haut de l'appareil risque d'être trop chaud au toucher ; ce qui est normal.

ATTENTION

RISQUE DE BLESSURE.
Pour éviter de vous blesser et d'endommager le batteur, n'essayez pas de racler les bords alors que le robot est en marche. Éteignez-le. Si un ustensile ou tout autre objet tombe dans le bol, éteignez le moteur avant de le retirer.

Guide de réglage des vitesses

NOMBRE DE VITESSES

- | | | |
|----|------------------------------------|---|
| 1 | REMUER | Pour remuer, combiner, écraser, commencer tous les mélanges. Pour ajouter de la farine et d'autres ingrédients secs dans le batteur, pour ajouter des liquides à des ingrédients secs et combiner des mélanges épais. |
| 2 | MÉLANGER LENTEMENT | Pour battre lentement, écraser ou remuer plus rapidement. Pour battre les crèmes épaisses et les bonbons, commencer les purées, mélanger la matière grasse aux farines, battre les crèmes fines et liquides et mélanger et pétrir les pâtes à levure. À utiliser avec l'accessoire ouvre-boîtes. |
| 4 | MÉLANGER, BATTRE | Pour mélanger les crèmes moyennement épaisses comme les pâtes à petits gâteaux. Pour battre le sucre et les glaçages et ajouter du sucre aux blancs en neige pour les meringues. Vitesse moyenne pour les pâtes à gâteaux en sachet. À utiliser avec les accessoires suivants : hachoir à viande, tranchoir/râpe, la passoire pour fruits et légumes. |
| 6 | BATTRE, RENDRE CRÉMEUX | Pour battre, rendre crémeux et fouetter à vitesse moyenne. Pour finir les pâtes à gâteaux, les beignets et autres pâtes. Vitesse rapide pour les gâteaux. À utiliser avec l'accessoire presse-agrumes. |
| 8 | BATTRE RAPIDEMENT, FOUETTER | Pour la crème Chantilly, les blancs en neige et les glaçages cuits. |
| 10 | FOUETTER RAPIDEMENT | Pour fouetter de petites quantités de crème ou de blancs en neige. À utiliser avec le moulin à pâtes et le moulin à céréales. |

N.B. : Lorsque l'on utilise le moulin à pâtes ou le moulin à céréales, l'appareil ne pourra, s'il est trop chargé, maintenir de grandes vitesses.

Conseils

Convertir votre recette pour ce robot

Les instructions de mélange de ce livret doivent être utilisées pour convertir vos recettes préférées pour le robot KitchenAid®. Pour mieux définir une procédure de mélange, vous devez faire appel à votre sens de l'observation et à votre expérience. Surveillez la pâte ou le mélange et arrêtez l'appareil dès qu'il a l'aspect décrit dans votre recette comme "lisse et onctueux". Utilisez le "Guide de réglage des vitesses" pour choisir la vitesse appropriée.

Ajouter les ingrédients

La procédure standard à suivre pour mélanger la plupart des pâtes, en particulier pour les gâteaux et les petits gâteaux, est d'ajouter :

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

Utilisez la vitesse 1 (Remuer) jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Augmenter ensuite *progressivement* la vitesse jusqu'à la valeur désirée.

Ajoutez toujours les ingrédients aussi près du bord que possible et pas directement sur le batteur. Utilisez le verseur/protecteur pour ajouter les ingrédients de façon simple.

N.B. : Si les ingrédients tout au fond du bol ne se mélangent pas complètement, c'est que le batteur est trop haut. Voir "Distance batteur/bol".

Pâtes à gâteaux en sachet

Utilisez la vitesse 4 pour les vitesses moyennes et la vitesse 6 pour les vitesses rapides pour préparer les mélanges de gâteaux. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez les temps de mélange indiqués sur le paquet.

Ajouter des noix, des raisins secs ou des fruits confits

Les aliments solides doivent être mélangés au cours des dernières secondes à la vitesse 1 (Remuer). La pâte doit être suffisamment épaisse pour que les fruits ou les noix ne coulent pas au fond du moule au cours de la cuisson. Les fruits collants doivent être roulés dans la farine pour mieux se mélanger au reste de la pâte.

Mélanges liquides

Les mélanges contenant de grandes quantités d'ingrédients liquides doivent être battus à des vitesses inférieures pour ne pas éclabousser. N'augmentez la vitesse qu'après épaississement.

Mélanger et pétrir une pâte à levure

1. Versez tous les ingrédients secs, y compris la levure, dans le bol. Gardez une à deux tasses de farine.
2. Attachez le bol et le crochet pétrisseur. Verrouillez la tête du 5KSM90 et du 5K45SS ou relever le bol du 5KSM5. Réglez à la vitesse 2 et battez pendant environ 15 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.



3. Toujours à la vitesse 2, ajoutez progressivement les ingrédients liquides au mélange farineux de 30 secondes à

1 minute. Mélangez encore pendant 1 minute.

N.B. : Si les ingrédients liquides sont ajoutés trop rapidement, ils forment un puits autour du crochet pétrisseur et ralentissent le mélange.



4. Toujours à la vitesse 2, versez délicatement le reste de la farine sur les bords du bol, 1/2 tasse à la fois, selon les besoins. Mélangez jusqu'à ce que la pâte colle au crochet et se détache des parois du bol (environ 2 minutes).



5. Une fois que la pâte colle au crochet, pétrissez pendant 2 minutes à la vitesse 2 ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.

6. Déverrouillez et levez la tête du 5KSM90 et décollez la pâte du crochet. Déverrouillez et levez la tête du 5K45SS ou descendez le bol du 5KSM5 et décollez la pâte du crochet.

N.B. : Ces instructions illustrent la fabrication de la pâte à pain selon la méthode rapide. Pour la méthode conventionnelle, dissolvez la levure dans un bol d'eau tiède, lui-même préalablement tiédi. Ajoutez les ingrédients liquides et secs sauf une à deux dernières tasses de farine. Mélangez à la vitesse 2 pendant environ 1 minute ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Finissez les étapes 4 à 6.

Les blancs en neige

Placez les blancs d'œufs à température ambiante dans un bol sec et propre. Attachez le bol et le fouet. Pour éviter les éclaboussures, augmentez *progressivement* la vitesse jusqu'à la valeur désirée et fouettez jusqu'à obtenir la bonne consistance. Voir le tableau ci-dessous :

Quantité	Vitesse
1 blanc d'œuf	progressivement jusqu'à 10
2 à 4 blancs d'œufs	progressivement jusqu'à 8
6 blancs d'œufs ou plus	progressivement jusqu'à 6

STADES DE BLANCS EN NEIGE

Baveux :

Grosses bulles d'air de toutes les tailles.

Commence à tenir :

Les bulles d'air sont fines et compactes. Le produit est blanc.

Crémeux :

La pointe des pics tombe lorsque le fouet est retiré.

Presque fermes :

Des pics nets se forment lorsque le fouet est retiré, mais les blancs sont souples.

Fermes mais non secs :

Des pics nets et fermes se forment lorsque le fouet est retiré. Les blancs ont une couleur uniforme et brillante.

Fermes et secs :

Des pics nets et fermes se forment lorsque le fouet est retiré. Les blancs sont mouchetés et ternes d'apparence.

Crème Chantilly

Versez la crème dans le bol après l'avoir refroidi. Attachez le bol et le fouet. Pour éviter les éclaboussures, augmentez *progressivement* la vitesse jusqu'à la valeur désirée et fouettez jusqu'à obtenir la bonne consistance. Voir le tableau ci-dessous :

Quantité	Vitesse
59 mL (1/4 tasse)	progressivement jusqu'à 10
118 mL (1/2 tasse)	progressivement jusqu'à 10
236 mL (1 tasse)	progressivement jusqu'à 8
472 mL (2 tasses)	progressivement jusqu'à 8

STADES DE LA CRÈME

Commence à épaissir :

La crème est épaisse, comme du flan.

Tient :

La pointe des pics tombe lorsque le fouet est retiré. Peut être mélangée à d'autres ingrédients pour les desserts et les sauces.

Ferme :

Des pics nets et fermes se forment lorsque le fouet est retiré. Pour couvrir les gâteaux et les desserts ou remplir les choux à la crème.

N.B. : Surveillez la crème de près. Elle change de stade en quelques secondes. NE FOUÛTEZ PAS TROP.

Service après-vente

Veillez lire les instructions suivantes avant d'appeler le service après-vente.

1. Le robot risque de chauffer au cours de l'utilisation. Si vous le chargez beaucoup et l'utilisez trop longtemps, le haut de l'appareil risque d'être trop chaud au toucher ; ce qui est normal.
2. Le robot risque d'émettre une odeur forte, particulièrement lorsqu'il est encore neuf. Il s'agit d'un problème commun aux moteurs électriques.
3. Si le batteur plat tape dans le bol, arrêtez le robot. Voir « Distance batteur/bol ».

Dans les cas où votre robot ne fonctionne pas, faites les vérifications suivantes :

1. Votre robot est-il branché ?
2. Le fusible du circuit électrique du robot fonctionne-t-il normalement ? Si vous avez

un panneau disjoncteur, assurez-vous que le fusible de ce circuit n'a pas sauté.

3 Si le problème n'est pas dû à une des raisons ci-dessus, veuillez vous référer à « Service après-vente ».

SERVICE APRÈS-VENTE

Le service après-vente doit être effectué par un centre régional agréé KitchenAid.

France : A Paris uniquement : Lavafrance, 36-38 Rue Le Marois, 75016 PARIS, Tel : 01 46 51 96 25.

Dans la région parisienne : Menager Service, 19 Rue Simonet, 78300 Poissy, Tel : 01 39 11 44 33.

Dans le reste de la France : Pour obtenir l'intervention du service après-vente en dehors de Paris, consultez votre revendeur KitchenAid local ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Garantie sur les robots

DURÉE DE LA GARANTIE :	FRAIS COUVERTS :	FRAIS NON COUVERTS :
CINQ ANS DE GARANTIE COMPLETE à compter de la date d'achat.	Pièces et main-d'œuvre pour réparer les défauts de matériaux ou de fabrication. La réparation doit être effectuée par un centre KitchenAid agréé.	A. Les réparations dues à l'utilisation de l'appareil pour autre chose que des aliments. B. Les réparations suites à un accident, une modification, une utilisation incorrecte, ou non-conformité avec les codes électriques locaux.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES INDIRECTS.

Caractéristiques sous réserve de changement sans avis préalable.

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3-Box 5
1853 Strombeek-Bever (Bruxelles)
BELGIQUE