

# KitchenAid

**6.9 L PROFESSIONAL BOWL-LIFT STAND MIXER**

Original Instructions

**KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9 L SCHÜSSEL  
FÜR DEN GEWERBLICHEN EINSATZ**

Originalanleitungen

**ROBOT SUR SOCLE PROFESSIONNEL À BOL RELEVABLE DE 6,9 L**

Instructions d'origine

**ROBOT DA CUCINA PROFESSIONALE CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L**

Istruzioni originali

**6,9 L PROFESSIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM**

Originele instructies

**BATIDORA PROFESIONAL DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L**

Instrucciones originales

**BATEDEIRA PROFISSIONAL COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L**

Intruções originais

**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L**

Αρχικές οδηγίες

**6,9 L PROFESSIONELL KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM**

Originalinstruktioner

**6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN**

Originale instruksjoner

**6,9 L AMMATTIKÄYTTÖÖN TARKOITETTU YLEISKONE**

Alkuperäiset ohjeet

**6,9 L PROFESSIONEL KØKKENMASKINE MED SKÅLLØFT**

Originale Instruktioner

**6,9 L BORDHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL FYRIR FAGFÓLK**

Upphaflegar leiðbeiningar

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л**

Оригинальные инструкции

**PROFESJONALNY MIKSER STOJĄCY Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ 6,9 L**

Oryginalna instrukcja

**PROFESIONÁLNÍ KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6.9 L**

Originální pokyny

**PROFESIONÁLNY KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L**

Originálne pokyny

**MIXER PROFESIONAL CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L**

Instrucţiuni originale

**ПРОФЕССИОНАЛЕН КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА С ВМЕСТИМОСТ 6,9 L**

Оригинални инструкции

Model 5KSM7990\*

# Table des matières

## SÉCURITÉ DU ROBOT SUR SOCLE

Consignes de sécurité importantes.....	33
Alimentation.....	34
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques .....	34

## PIÈCES ET FONCTIONS..... 35

## MISE EN SERVICE DE VOTRE ROBOT SUR SOCLE

Assemblage de votre robot sur socle.....	36
Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol .....	38

## UTILISATION DE VOTRE ROBOT SUR SOCLE

Utilisation des accessoires KitchenAid .....	38
Guide de réglage de la vitesse - Robots sur socle à 10 vitesses .....	39

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....40

## CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Action de mélange à mouvement planétaire.....	41
Temps de mélange.....	41
Utilisation du robot sur socle.....	41
Conseils de mélange .....	41

## ENTRETIEN ET GARANTIE

Dispositions à prendre pour un entretien et une réparation.....	42
Garantie du robot sur socle à bol relevable professionnel KitchenAid .....	42
Centres de service après-vente .....	43
Service à la clientèle .....	43

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT".

Ces mots signifient :

**! DANGER**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

**! AVERTISSEMENT**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des 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.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot sur socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser cet appareil sans une surveillance étroite.
4. Débranchez le robot sur socle lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces 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 robot sur socle lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations de l'appareil.
6. N'utilisez pas le robot sur socle si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a présenté un défaut de fonctionnement ou qu'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. N'utilisez pas le robot sur socle à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
10. Enlevez le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur avant de nettoyer le robot 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 manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**  
**CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL**

## Alimentation

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque d'électrocution**

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

**Ne démontez pas la prise de terre.**

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

**N'utilisez pas de rallonge électrique.**

**Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.**

Tension : 220-240 Volts c.a.  
Fréquence : 50/60 Hz  
Puissance : 325 W Temps de fonctionnement recommandé : 1-30 minutes (cycle de service : 10 minutes de fonctionnement / 15 minutes d'arrêt)

**REMARQUE :** la puissance nominale de votre robot sur socle est indiquée sur la plaque du numéro de série, située sous l'appareil.

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.

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

Cet appareil est vendu avec un fil électrique de type Y. Si le fil électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son représentant du service après-vente pour éviter tout danger.

Le niveau de pression acoustique mesuré conformément aux prescriptions du code de test prEN 454 est inférieur à 70 dBA.

Un \* dans le numéro de modèle représente des caractères additionnels qui identifient la couleur de la machine et des paramètres d'ingénierie pour le modèle réel (ex. 5KSM7990\*).

## Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

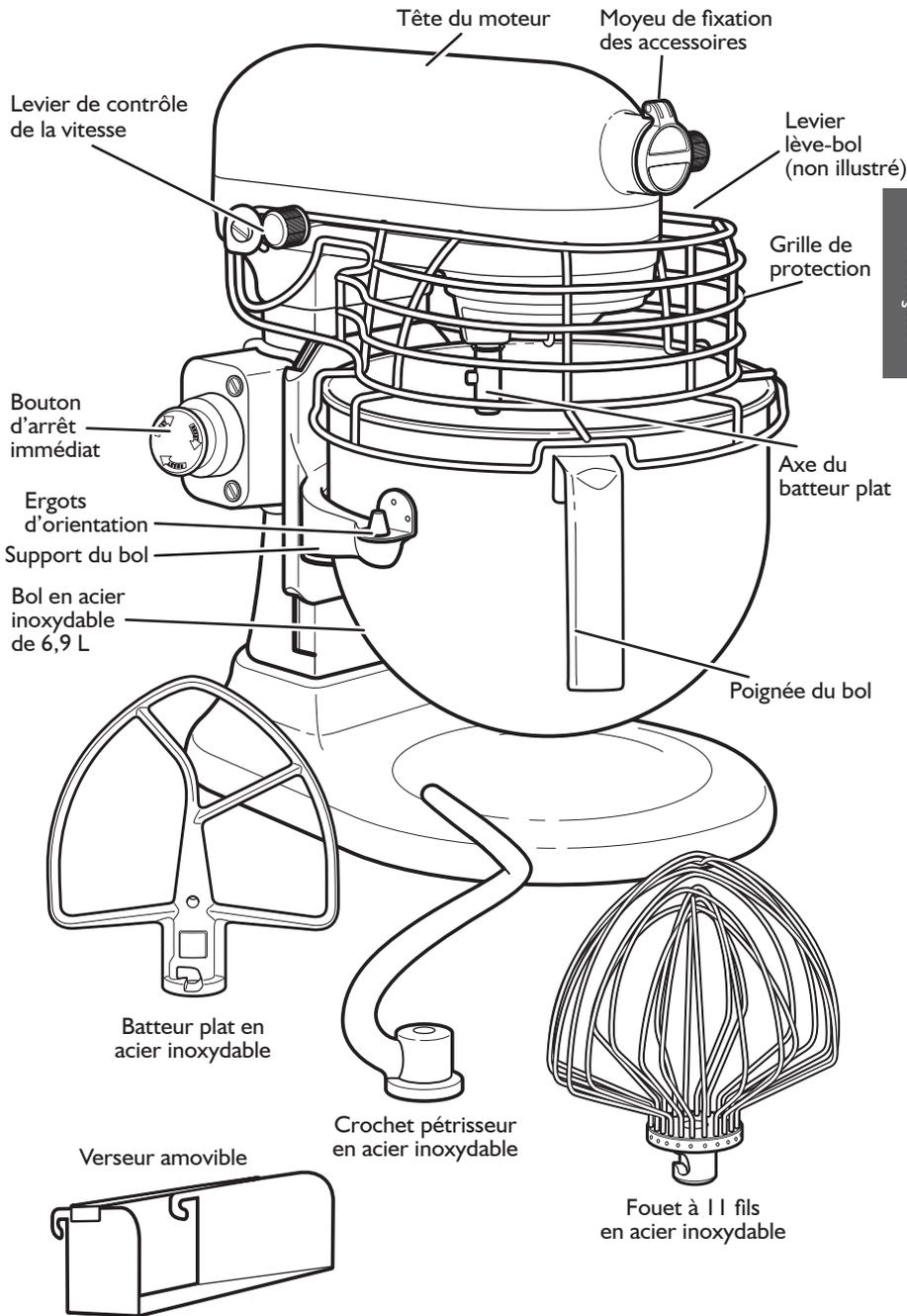
Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé humaine.

Le symbole  présent sur l'appareil ou dans 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.

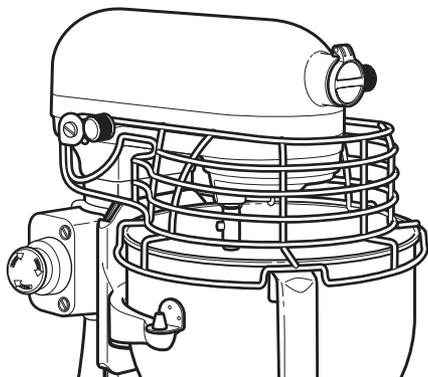


## Assemblage de votre robot sur socle

### 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.

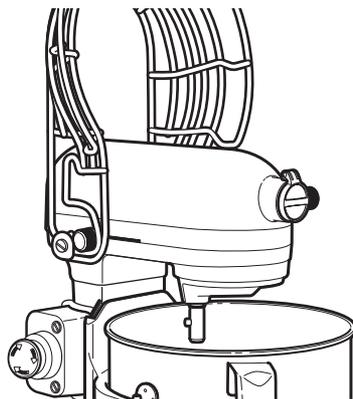
**REMARQUE :** si le bol n'est pas fermement inséré, il sera instable et tremblera pendant l'utilisation du robot.



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

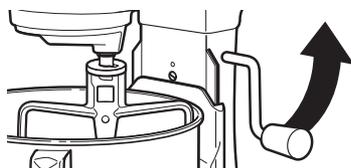
### Pour détacher le bol

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 battant 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

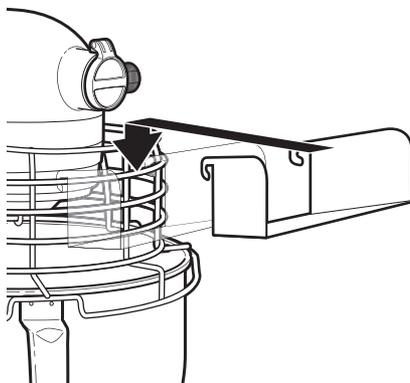
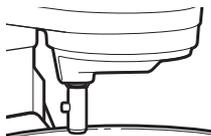
1. Abaissez le levier lève-bol en le ramenant vers l'arrière.

# MISE EN SERVICE DE VOTRE ROBOT SUR SOCLE

**INSTALLATION:** Le robot sur socle doit être installé sur une surface plane et stable, telle qu'un plan de travail ou une table de préparation.

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

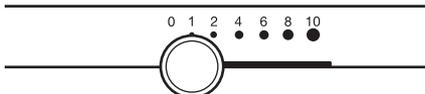
1. Mettez le levier de contrôle de la vitesse en position "0" (ARRÊT).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Soulevez la grille de protection.
4. Placez le batteur plat sur son axe d'entraînement et poussez-le vers le haut autant que possible.
5. Tournez le batteur plat vers la 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. S'il ne redémarre toujours pas, reportez-vous à la section "Dispositions à prendre pour un entretien et une réparation".

## 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.

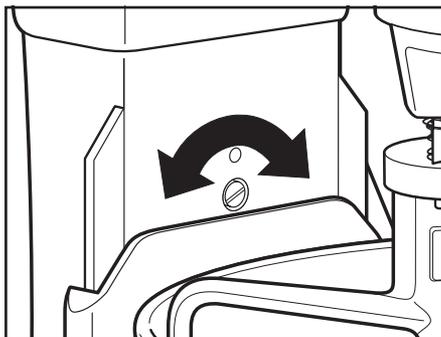
## Réglage du jeu entre le batteur plat et le bol

Votre robot sur socle est réglé en usine de manière à ce que le batteur plat se trouve au ras du fond du bol. Si, pour quelque raison que ce soit, le batteur plat heurte le fond du bol ou que l'espace qui les sépare est trop important, le jeu entre les deux peut être corrigé facilement.

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. Pour remonter le batteur plat, tournez légèrement sa vis de réglage de la hauteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (vers la gauche) et pour l'abaisser, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite).
6. Réglez la hauteur du batteur plat jusqu'à ce qu'il soit au ras du fond du bol. Si vous serrez trop la vis, le levier lève-bol risque de ne pas se verrouiller.

**REMARQUE :** lorsque sa hauteur est correctement réglée, le batteur plat ne heurte pas le fond ni les parois du bol. Si le batteur plat (dans le cas des batteurs avec revêtement) ou le fouet en acier inoxydable sont trop près du fond du bol au point de buter contre celui-ci, le revêtement du batteur risque d'être abîmé et les fils métalliques du fouet risquent d'être usés prématurément.

Il peut être nécessaire de racler les bords du bol dans certaines conditions quel que soit le réglage du batteur plat. Arrêtez le robot sur socle avant d'entamer cette opération sous peine d'endommager l'appareil.



## UTILISATION DE VOTRE 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	biscuits
glaçages à la crème	pains express
confiseries	pains de viande
cookies	purée de pommes de terre
pâte à tarte	

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

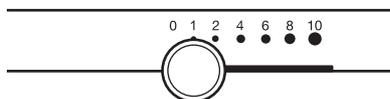
œufs	glaçages
blancs d'œufs	biscuits de Savoie
crème épaisse	mayonnaise

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

Le bol en acier inoxydable, le batteur plat, le fouet en acier inoxydable, le crochet pétrisseur et le verseur amovible peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de produit de nettoyage dont le pH est inférieur à 5. Vous pouvez aussi les nettoyer soigneusement à l'eau chaude savonneuse, puis les rincer complètement avant de les sécher. Ne laissez pas les accessoires de battage sur l'axe. Le robot sur socle ne doit pas être nettoyé sous un robinet à jet ou à douchette.

### **AVERTISSEMENT**

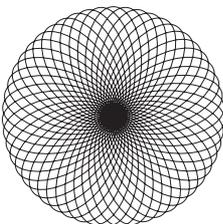
#### **RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

**VEILLEZ À TOUJOURS DÉBRANCHER LE ROBOT AVANT DE LE NETTOYER AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.**

**Nettoyez le robot sur socle à l'aide d'un chiffon humide. N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU. Essayez fréquemment l'axe d'accessoires pour enlever tout résidu pouvant s'accumuler.**

## Action de mélange à mouvement planétaire

Pendant le fonctionnement du robot, le batteur plat tourne autour du bol fixe et simultanément dans le sens contraire sur son propre axe. Le schéma ci-contre illustre le chemin complet parcouru par le batteur dans le bol.



Le modèle 5KSM7990 a une puissance de 325 watts et utilise un moteur à courant continu, à la fois silencieux et très efficace, conjugué à un système à transmission directe. Ceci permet d'atteindre une puissance de crête de 1,3 ch. (puissance d'entraînement du moteur), pour un mélange rapide et d'excellente qualité même avec des pâtes épaisses.

## Temps de mélange

Votre robot sur socle KitchenAid garantit un mélange plus rapide et plus performant que la plupart des autres robots électriques. Par conséquent, la durée de mélange indiquée dans la plupart des recettes doit être ajustée pour éviter un battage excessif.

Pour déterminer le temps de mélange idéal, observez la pâte ou la préparation et mélangez jusqu'à obtenir l'apparence recherchée telle que décrite dans votre recette, par exemple un aspect "lisse et crémeux". Reportez-vous à la section "Guide de réglage de la vitesse" pour sélectionner la vitesse de mélange optimale.

## Utilisation du robot sur socle

### **AVERTISSEMENT**

#### **RISQUE DE BLESSURES**

**Pour éviter les risques de blessures et tout dommage causé au batteur plat, ne tentez pas de racler le bol pendant le fonctionnement du robot, mais arrêtez-le. Si le grattoir ou tout autre objet tombait dans le bol, ne le retirez qu'après avoir coupé le moteur.**

Le bol et le batteur plat sont conçus pour assurer une homogénéité du mélange sans nécessiter un raclage fréquent. En général, il suffit de racler le bol une ou deux fois durant le mélange.

Le robot sur socle peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que vous ayez des difficultés à toucher le dessus de l'appareil. Cela est normal.

## Conseils de mélange

### **Ajout d'ingrédients**

Ajoutez toujours les ingrédients aussi près que possible des parois du bol et pas directement dans la zone du batteur plat en mouvement. Pour les introduire plus facilement, utilisez le verseur amovible. Utilisez la vitesse 1 jusqu'à ce que les ingrédients soient correctement mélangés. Augmentez ensuite progressivement la vitesse jusqu'à la position désirée.

### **Ajout de noix, de raisins secs ou de fruits confits**

Reportez-vous aux recettes individuelles pour savoir comment ajouter ces ingrédients. En général, les matières solides doivent être incorporées au cours des dernières secondes de mélange à la vitesse 1. La pâte doit être suffisamment épaisse pour éviter que les fruits ou les noix 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 préparations contenant de grandes quantités d'ingrédients liquides doivent être mélangées à basse vitesse afin d'éviter les éclaboussures. N'augmentez la vitesse qu'une fois le mélange épais.

**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. Voir la section "Mise en service de votre robot sur socle".

## Dispositions à prendre pour un entretien et une réparation

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque d'électrocution**

**Débranchez le robot avant d'effectuer un entretien et une réparation.**

**Ne pas respecter cette consigne peut causer la mort ou un choc électrique.**

**Veillez lire les instructions suivantes avant d'appeler votre centre de service après-vente.**

I. Le robot sur socle peut s'échauffer lorsqu'il fonctionne. Dans le cas de charges importantes et d'une durée de mélange prolongée, il est possible que vous ayez des difficultés à toucher le dessus de l'appareil. Cela est normal.

2. Le robot sur socle peut dégager une odeur forte, particulièrement lorsqu'il est encore neuf. Cela est fréquent avec les moteurs électriques.
3. Si le batteur plat heurte le bol, arrêtez le robot sur socle. Voir la section "Mise en service de votre robot sur socle".

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

- Le robot est-il branché ?
- Le fusible du circuit électrique relié au robot fonctionne-t-il normalement ? Si vous disposez d'un panneau disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Le bouton d'arrêt immédiat est-il tiré vers l'arrière ?
- Débranchez le robot 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 le problème n'est pas dû à l'une des raisons ci-dessus, reportez-vous à la section "Centres de service après-vente".

## Garantie du robot sur socle à bol relevable professionnel KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
<p><b>Europe, Australie et Nouvelle-Zélande :</b></p> <p>Pour le robot sur socle professionnel 5KSM7990 : Un an de garantie complète à compter de la date d'achat.</p>	<p>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.</p>	<p>Les réparations suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou une installation ou un fonctionnement non conforme avec les réglementations électriques locales.</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 le 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 à la 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

### Pour la Suisse :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

### Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | |

Belgique

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

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

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



Technology Center  
303 Upton Drive, St. Joseph, MI 49085-1175

**EU – DECLARATION OF CONFORMITY  
CE-DECLARATION DE CONFORMITE**

Français

We: WHIRLPOOL CORPORATION, 303 UPTON DR., ST. JOSEPH, MI 49085, USA  
Representing: WHIRLPOOL EUROPE S.r.l I-21025 COMERIO

Declare under sole responsibility that the product:

**KitchenAid™ Stand Mixers: Model 5KSM79XX+**

Where:

XX = up to 2 alphanumeric characters, which represents the features, distributor code and/or color

+ = May or may not be followed by five or more digit suffix codes to indicate change in aesthetics

to which this declaration relates, is in conformity with the following standard(s) or other normative document(s):

- IEC 60335-1: Ed.5: 2010**
- IEC 60335-2-64: Edition 3.1 2008-03**
- EN 55014-1:2006 + A1:2009**
- EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008**
- EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009**
- EN 61000-3-3:2008**
- EN 62233:2008**

The model listed conforms to the provisions of Directive (s):

- |                     |   |
|---------------------|---|
| <b>2004/108/EC</b>  | <b>ELECTROMAGNETIC COMPATABILITY DIRECTIVE</b>    |
| <b>2006/95/EC</b>   | <b>LOW VOLTAGE DIRECTIVE</b>                      |
| <b>2006/42/EC</b>   | <b>MACHINERY DIRECTIVE</b>                        |
| <b>10/2011/EU</b>   | <b>PLASTIC MATERIALS INTENDED TO CONTACT FOOD</b> |
| <b>1935/2004/EC</b> | <b>MATERIALS INTENDED TO CONTACT FOOD</b>         |

**Place and Date:**  
Saint Joseph, MI, USA  
30 January, 2012

**Represented by:**

\_\_\_\_\_  
Mark Dahmer  
Engineering Director  
KitchenAid Portable Appliances Division



FOR THE WAY IT'S MADE.

© 2012. Tous droits réservés.

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