

# **KitchenAid**

## **BREAD BOWL WITH BAKING LID 5KSM2CB5B OWNER'S MANUAL**

|    |                           |    |
|----|---------------------------|----|
| EN | Owner's Manual            | 2  |
| DE | Bedienungsanleitung       | 7  |
| FR | Le manuel d'utilisation   | 13 |
| IT | Manuale del proprietario  | 19 |
| NL | Gebruikershandleiding     | 24 |
| ES | El manual del propietario | 29 |
| PT | Manual do proprietário    | 33 |
| EL | Εγχειρίδιο Κατοχού        | 38 |
| SV | Användarhandbok           | 43 |
| NO | Brukerhåndbok             | 47 |
| FI | Omistajan Opas            | 51 |
| DA | Brugervejledning          | 55 |
| IS | Notandahandbók            | 59 |
| PL | Instrukcja Obsługi        | 63 |
| CS | Uživatelská Příručka      | 68 |
| TR | Kullanıcı Kilavuzu        | 72 |
| UA | Посібник з експлуатації   | 76 |
| AR | دليل المالك               | 1  |

# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques. Reportez-vous aux Consignes de sécurité importantes de base décrites dans le manuel d'utilisation fourni avec votre robot pâtissier multifonction.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour obtenir des informations plus détaillées, des instructions et des vidéos sur les produits, y compris des informations sur la garantie, rendez-vous sur [www.KitchenAid.fr](http://www.KitchenAid.fr) ou [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu). Vous pourriez ainsi économiser le coût d'un appel au service client. Pour recevoir un exemplaire papier gratuit des informations disponibles en ligne, appelez le 00 800 381 040 26.

## ASSEMBLAGE DU PRODUIT

### FIXATION DU BOL À PAIN

---

#### Avant la première utilisation

Votre robot pâtissier multifonction est conditionné individuellement en usine pour des performances optimales. Lors de l'utilisation du bol à pain avec couvercle de cuisson, il peut être nécessaire de réajuster l'espace entre le batteur et le bol. Pour plus d'informations sur le réglage de l'espace entre le batteur et le bol, reportez-vous au manuel d'utilisation du robot pâtissier multifonction.

**IMPORTANT** : avant utilisation, lavez le bol à l'eau chaude avec du savon, rincez et séchez soigneusement. Il n'est pas nécessaire de traiter le bol à pain avec couvercle de cuisson avant utilisation.

**REMARQUE** : ce bol à pain est conçu pour tous les modèles de robot pâtissier multifonction à tête inclinable de 4,3 à 4,8 L, à l'exception du modèle KN15E1X. Le bol à pain avec couvercle de cuisson peut être passé au four (jusqu'à 260 °C). Suivez ces instructions pour fixer le bol à pain à votre robot pâtissier multifonction.

1. Placez l'appareil sur la position '0' et débranchez-le.
2. Déverrouillez et soulevez la tête du moteur. Verrouillez\* ensuite la tête pour la maintenir relevée.
3. Placez le bol à pain sur la plaque de serrage pour le fixer.
4. Fixez le crochet pétrisseur adapté à votre recette en suivant les instructions du manuel d'utilisation du robot pâtissier multifonction. Remettez la tête du moteur en position abaissée et verrouillez-la\*.

\* L'option de verrouillage est disponible sur certains modèles uniquement.

# UTILISATION DU PRODUIT

**REMARQUE** : les étapes d'utilisation du produit sont basées sur la fiche de recette intégrée. Les étapes de la recette peuvent varier selon les indications figurant dans d'autres livres de recettes. Le bol à pain avec couvercle de cuisson peut être passé au four (jusqu'à 260 °C).

## MÉLANGER ET PÉTRIR

---

1. Une fois le bol et le crochet pétrisseur en accessoire fixés sur le robot pâtissier, ajoutez les ingrédients dans le bol à pain.

**REMARQUE** : reportez-vous à la liste des ingrédients indiquée sur la recette intégrée.

2. Réglez le robot pâtissier sur la vitesse 2 pour mélanger les ingrédients secs. Au bout de 30 secondes environ, versez lentement l'eau chaude. Laissez le robot pâtissier pétrir les ingrédients pendant 11 min 30 s à 2 min 30 s ou jusqu'à ce que la pâte se détache du bol et forme une boule.
3. Placez l'appareil sur la position '0' (arrêt) et débranchez-le. Retirez la pâte du bol à pain.
4. **Soulevez la tête du moteur** : Déverrouillez et soulevez la tête du moteur. Verrouillez\* ensuite la tête pour la maintenir relevée.
5. **Retirer l'accessoire** : poussez l'accessoire vers le haut, tournez-le et retirez-le de l'arbre du batteur.
6. **Retirer le bol à pain** : tournez pour déverrouiller le bol à pain de la plaque de serrage.

## LEVER

---

1. Si nécessaire, pétrissez la pâte à la main sur une surface plane afin de former une boule ronde et lisse. Repassez au bol à pain.
2. Placez la pâte dans le bol à pain et saupoudrez le dessus de la boule d'un peu de farine. Retournez la pâte à la main et enduisez-la de farine, puis placez le couvercle de cuisson sur le bol. Laissez lever la pâte pendant 60 minutes. Utilisez les repères\*\* situés sur le côté du bol à pain pour visualiser le niveau de levage.
3. Ôtez le couvercle et retirez délicatement la pâte du bol pour la placer sur une surface généreusement farinée.
4. Une fois la pâte devant vous et formant une boule grossière, pincez-en la partie supérieure, étirez-la en l'éloignant de vous, puis repliez-la au centre de la pâte comme si vous fermiez une enveloppe. Faites légèrement tourner la pâte et recommencez l'opération sur la partie supérieure. Continuez à tourner, à étirer et à replier la pâte au centre pendant trois à quatre tours complets de la pâte. (Vous remarquerez qu'il devient de plus en plus difficile d'étirer la pâte à mesure que vous la travaillez.)
5. Une fois la dernière portion de pâte étirée et repliée, retournez la pâte en plaçant la face avec un pli vers le bas. Placez délicatement les deux mains de chaque côté de la boule et recouvrez doucement le bord droit de votre paume droite tout en faisant pivoter la boule sur la surface à l'aide de votre main gauche. Cette opération permet de lisser la pâte afin d'obtenir une boule parfaitement ronde.

\* L'option de verrouillage est disponible sur certains modèles uniquement.

\*\* Les repères sont présents uniquement à titre de référence visuelle et les niveaux peuvent varier en fonction des quantités indiquées dans la recette utilisée.

# UTILISATION DU PRODUIT (SUITE)

## LAISSER LEVER

---

1. Farinez généreusement l'intérieur du bol à pain et le dessus de la pâte. Déposez la pâte dans le bol à pain en plaçant la face avec un pli vers le bas. Remplacez le couvercle de cuisson sur le bol et laissez lever la pâte pendant 30 minutes supplémentaires.
2. Une fois la pâte levée, retirez le couvercle du bol à pain et recouvrez l'intérieur du couvercle avec un disque de papier sulfurisé, ou enduisez-le d'huile et de farine. Retirez la pâte du bol à pain, retournez-la délicatement et placez-la sur le couvercle de cuisson (de manière à ce que la face avec un pli soit maintenant orientée vers le haut) en veillant à ne pas la dégonfler ou en modifier la forme.

**INFO-BULLE** : pour éviter que le pain ne colle au couvercle, utilisez du papier sulfurisé ou enduisez le couvercle d'huile et de farine avant la cuisson.

## FAÇONNER ET INCISER SUR LE COUVERCLE

---

1. Façonnez et incisez la pâte à l'aide d'un couteau aiguisé ou d'un outil d'incision.  
**Facultatif** : saupoudrez la pâte de farine, badigeonnez-la d'œuf battu ou recouvrez-la d'herbes pour personnaliser votre pain.
2. Placez délicatement le bol à pain retourné sur la pâte et le couvercle de cuisson pour le fixer.

## CUIRE

---

1. Préchauffez le four à 232°C. Placez le bol à pain avec le couvercle de cuisson vers le bas sur la grille centrale du four et laissez cuire pendant 30 minutes.

**REMARQUE** : placez votre grille le plus possible au centre du four tout en laissant suffisamment de place en hauteur pour faire tenir le bol à pain et le couvercle de cuisson.

**INFO-BULLE** : lorsque vous insérez le bol dans le four, placez le couvercle vers le bas, sur la grille.

2. Retirez le bol recouvrant la pâte pour exposer le pain à la chaleur et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires, afin de faire dorer la croûte. Retirez l'ensemble et placez-le sur une grille de refroidissement, puis laissez refroidir complètement avant de couper le pain.

**IMPORTANT** : utilisez toujours des gants pour retirer le bol à pain ou les grilles.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**IMPORTANT** : laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.

1. Le bol à pain et son couvercle sont lavables au lave-vaisselle (compartiment supérieur ou inférieur), mais vous pouvez également le nettoyer soigneusement à l'eau chaude avec du savon. Rincez-le complètement avant de sécher.
2. Si vous lavez le bol à pain dans un lave-vaisselle, il doit être positionné vers le bas.

## ENTRETIEN DU BOL À PAIN AVEC COUVERCLE DE CUISSON

---

1. Pour retirer les aliments cuits, faites tremper le bol à pain dans de l'eau chaude savonneuse pendant 15 à 20 minutes ou autant que nécessaire avant de le placer au lave-vaisselle.
2. Séchez toujours soigneusement le bol à pain avant de le ranger.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE (SUITE)

- Après utilisation du bol à pain avec le robot pâtissier multifonction, des marques peuvent apparaître à l'endroit où le bol à pain se verrouille sur la base du robot pâtissier multifonction. Ces marques sont normales et peuvent être retirées en nettoyant à l'aide d'un nettoyeur abrasif et d'une éponge.
- Vous pouvez également nettoyer le bol à l'aide d'une éponge abrasive et d'un mélange de bicarbonate de soude et d'eau chaude, en frottant vigoureusement les taches pour réduire leur visibilité.
- Il est recommandé de minimiser les changements soudains de température de votre bol en céramique. La céramique doit être chauffée ou refroidie progressivement pour éviter tout choc thermique et ainsi tout dommage éventuel.
- Lorsque le bol à pain avec couvercle de cuisson est chaud, ne le placez pas en contact avec un élément froid, comme de l'eau ou une surface froide. Lorsque vous le sortez du four, placez-le sur une surface neutre et laissez-le refroidir complètement.

## CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

pour la France - la Belgique - la Suisse - le Luxembourg

### FRANCE:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

**La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit. Quelle que soit la présente garantie commerciale, le vendeur reste responsable des garanties légales en vertu de la loi française, y compris de la garantie légale contre les défauts cachés conformément aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code civil français, et l'application de la garantie légale de conformité conformément aux articles L.217-4 à L.217-12 du Code de la consommation français.**

### BELGIQUE :

KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, TVA BE 0441.626.053 RPR Bruxelles (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une garantie contractuelle (la « Garantie ») conformément aux conditions suivantes.

**La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit. En particulier, en tant que consommateur, vous bénéficiez légalement d'une garantie légale de conformité de 2 ans vis-à-vis du vendeur, telle qu'elle est définie dans la législation nationale régissant la vente de biens de consommation (articles 1649 bis à 1649 octies au Code civil belge), ainsi que de la garantie légale en cas de défauts cachés (articles 1641 à 1649 du Code civil belge).**

### LA SUISSE :

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

**La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit, qui pourraient dans certains cas être plus larges que les droits offerts dans le présent document.**

### LE GRAND DUCHÉ DU LUXEMBOURG:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit.

### 1. PORTÉE ET CONDITIONS DE LA GARANTIE

- Le Garant accorde la Garantie pour les produits mentionnés à la Section 1.b) qu'un consommateur a achetés auprès d'un vendeur ou d'une société du groupe KitchenAid dans les pays de l'Espace économique européen, la Moldavie, le Monténégro, la Russie, la Suisse ou la Turquie.
- Pour le Luxembourg uniquement:**

La garantie s'applique uniquement lorsque le produit pour lequel les services sont demandés conformément à la garantie se trouve dans l'un des pays énumérés à la Section 1.a) ci-dessus

# CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID

## (« GARANTIE ») (SUITE)

c) La période de Garantie dépend du produit acheté et est la suivante :

**Cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat.**

- d) La période de Garantie commence à la date d'achat, c'est-à-dire la date à laquelle un consommateur a acheté le produit auprès d'un détaillant ou d'une société du groupe KitchenAid.
- e) La Garantie couvre la nature sans défaut du produit.
- f) Le Garant fournit au consommateur les services suivants dans le cadre de la présente Garantie, au choix du Garant, en cas de défaut pendant la période de Garantie :
- Réparation du produit ou de la pièce défectueuse, ou
  - Remplacement du produit ou de la pièce défectueuse. Si un produit n'est plus disponible, le Garant a le droit d'échanger le produit contre un produit de valeur égale ou supérieure.
- g) Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter directement les centres de service KitchenAid ou le Garant du pays auprès de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique ;

Adresse e-mail **FRANCE** : [CONSUMERCARE.FR@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.FR@kitchenaid.eu)

Adresse e-mail **BELGIQUE** : [CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu](mailto:CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu)

Numéro de téléphone : **00 800 381 040 26**

**Pour la SUISSE :**

**Novissa AG**

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10

Adresse e-mail: [info@novissa.ch](mailto:info@novissa.ch)

**Novissa Service Center**

VEBO Genossenschaft

CH-4528 Zuchwil

Numéro de téléphone: 032 686 58 50

Adresse e-Mail: [service@novissa.ch](mailto:service@novissa.ch)

**Pour le LUXEMBOURG:**

Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter les centres de service KitchenAid spécifiques au pays à l'adresse;

**GROUP LOUISIANA S.A.**

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Numéro de téléphone: +352 37 20 44 504

Adresse e-mail: [myriam.grof@grlou.com](mailto:myriam.grof@grlou.com)

- h) Les frais de réparation, y compris les pièces de rechange, et les frais d'affranchissement pour la livraison d'un produit ou d'une pièce de produit sans défaut sont à la charge du Garant. Le Garant doit également prendre en charge les frais d'affranchissement pour le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit si le Garant ou le service après-vente de KitchenAid spécifique au pays a demandé le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit. Toutefois, le consommateur doit prendre en charge les coûts de l'emballage approprié pour le retour du produit défectueux ou de la pièce défectueuse.
- i) Pour pouvoir faire une réclamation au titre de la Garantie, le client doit présenter le reçu ou la facture de l'achat du produit.
- j) **Pour la FRANCE uniquement** : La Garantie est fournie gratuitement aux clients.

## 2. LIMITATIONS DE LA GARANTIE

- a) La Garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins privées et non à des fins professionnelles ou commerciales.
- b) La Garantie ne s'applique pas en cas d'usure normale, d'utilisation inappropriée ou abusive, de non-respect des instructions d'utilisation, d'utilisation du produit à une tension électrique incorrecte, d'installation et de fonctionnement en violation des réglementations électriques applicables et d'utilisation de la force (coups, par exemple).
- c) La Garantie ne s'applique pas si le produit a été modifié ou converti, par exemple, les conversions de produits 120 V en produits 220-240 V.
- d) **Pour la Belgique, le Luxembourg et la Suisse** : La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit.

**Pour la France uniquement :**

La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit. Une telle disposition ne s'applique pas lorsqu'une réparation couverte par la Garantie entraînera une période d'immobilisation du produit d'au moins sept jours. Dans ce cas, la période d'immobilisation doit être ajoutée à la durée restante de la Garantie, à compter de la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la date à laquelle les produits en question sont mis à disposition pour réparation, si cette disponibilité est faite après la date de la demande d'intervention.

# CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID

## (« GARANTIE ») (SUITE)

Après l'expiration de la période de Garantie ou pour les produits pour lesquels la Garantie ne s'applique pas, les centres de service après-vente de KitchenAid sont toujours à la disposition du client final pour des questions et des renseignements. De plus amples informations sont également disponibles sur notre site Web :

[www.kitchenaid.fr](http://www.kitchenaid.fr) (France) - [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) - [www.grouplouisiana.com](http://www.grouplouisiana.com) (Luxembourg) - [www.kitchenaid.ch](http://www.kitchenaid.ch) (Suisse)

### 3. POUR LA FRANCE UNIQUEMENT:

Lorsqu'il agit pour des raisons de garantie légale de conformité, le consommateur :

- bénéficie d'une période de deux ans à compter de la livraison du produit dans lequel agir ;
- peut choisir entre la réparation ou le remplacement du produit, sous réserve des conditions relatives aux coûts prévus par l'article L. 217-9 du Code de la consommation français ;
- est exonéré d'avoir à prouver le manque de conformité du produit pendant les deux années suivant sa livraison (et pendant six mois après la livraison du produit, pour les marchandises d'occasion).

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale éventuellement offerte.

Indépendamment de cette garantie commerciale, le consommateur peut décider d'appliquer la garantie légale pour les défauts cachés au sens de l'article 1641 du Code civil français. Dans ce cas, le consommateur peut choisir entre l'annulation de la vente ou une réduction du prix de vente, conformément à l'article 1644 du Code civil français.

#### Article L. 217-4 du Code de la consommation français

Le vendeur doit livrer un produit conforme au contrat et est tenu responsable du manque de conformité existant au moment de la livraison. Le vendeur est également tenu responsable du manque de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque cette installation est la responsabilité du vendeur en vertu du contrat ou a été effectuée sous la supervision du vendeur.

#### Article L. 217-5 du Code de la consommation français

Le produit est réputé conforme au contrat :

1. S'il est adapté à l'utilisation généralement attendue d'un produit similaire et, le cas échéant :
  - il correspond à la description donnée par le vendeur et a les qualités que ce vendeur a présentées à l'acheteur au moyen d'un échantillon ou d'un modèle ; et
  - s'il présente les qualités auxquelles un acheteur peut légitimement s'attendre compte tenu des déclarations publiques faites par le vendeur, le fabricant ou son représentant, en particulier dans la publicité ou l'étiquetage ; ou
2. s'il présente les caractéristiques convenues d'un commun accord par les parties ou s'il est adapté à toute utilisation spéciale prévue par l'acheteur, qui est connue du vendeur et que ce dernier a accepté.

#### Article L. 217-12 du Code de la consommation français

L'action résultant du manque de conformité expire deux ans après la livraison des marchandises.

#### Article L. 217-16 du Code de la consommation français

Pendant la période d'effet de la garantie commerciale offerte à un acheteur au moment de l'acquisition ou de la réparation d'un bien tangible, si l'acheteur exige du vendeur une réparation couverte par la garantie, toute période de sept jours ou plus pendant laquelle les marchandises sont hors service pour réparation est ajoutée à la durée restante de la garantie. Cette période s'étend à partir de la demande d'intervention faite par l'acheteur ou à partir de la date à laquelle ledit produit est mis à disposition pour réparation, si cette date est postérieure à la demande d'intervention.

#### Article 1641 du Code civil français

Le vendeur garantit le produit vendu pour les défauts cachés qui le rendent inapte à son usage prévu, ou qui diminuent cette utilisation dans la mesure où l'acheteur ne l'aurait pas acheté, ou n'aurait accepté de l'acheter que pour un prix moindre, s'il avait été au courant de tels défauts.

#### Article 1648 § 1 du Code civil français

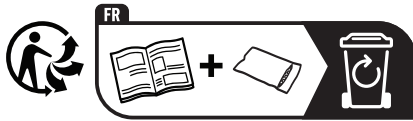
L'action résultant de défauts cachés doit être déposée dans les deux ans suivant la découverte du défaut.

## ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Enregistrez votre nouvel appareil KitchenAid dès maintenant : <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2022 Tous droits réservés.

KITCHENAID et la forme du robot pâtisseries multifonction sont des marques déposées aux États Unis et ailleurs.



# KitchenAid

©2022 All rights reserved.  
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.