



## KitchenAid ARTISAN

### Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,8 L 5KSM195PSBE et Blender K400 5KSB4026BE



2022  
**BEETROOT**  
COLOUR OF THE  
YEAR

- **Couleur KitchenAid de l'année 2022 :**  
Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,8 L Artisan et Blender K400 à vitesse variable pour piler de la glace, dans une nouvelle couleur Betterave tonique et stimulante  
Pour ajouter une touche de couleur tonique dans votre cuisine
- **Depuis 1955, KitchenAid défend le pouvoir de la couleur pour stimuler la créativité**  
La Couleur de l'année de la marque reprend les tendances mondiales pour capturer l'instant présent et inspirer les créateurs du monde entier  
Elle invite les cuisiniers audacieux de tous niveaux à illuminer chaque journée en rassasiant leur envie insatiable de nouvelles expériences dans la cuisine et au-delà
- **La couleur Betterave est un magenta riche avec une finition satinée luxueuse. Elle est tonique, éclatante et stimulante**  
Elle célèbre l'originalité, l'expression de soi et la vitalité que l'on trouve en profitant pleinement des moments de la vie quotidienne  
Elle stimule la créativité et l'exploration  
Elle rayonne de positivité et de gaieté
- **La betterave apporte une touche d'originalité à des recettes classiques et à des plats végétariens du monde entier**  
Pour tester cette couleur vive pour égayer même les plats les plus simples  
Pour explorer la variété des textures obtenues grâce à différentes techniques



BETTERAVE



\* Retrouvez tous les détails de la garantie sur le site international.kitchenaid.com.



## KitchenAid ARTISAN Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,8 L 5KSM195PSBE



- **Édition Couleur KitchenAid de l'année 2022 : Robot pâtissier multifonction à tête inclinable de 4,8 L Artisan dans une couleur Betterave tonique et stimulante**  
Pour être en accord avec votre cuisine et votre âme de pâtissier créatif
- **Moyeu de fixation polyvalent unique : Plus de 10 accessoires en option disponibles**  
Polyvalent et facile à utiliser  
Réalisez sans effort des pâtes fraîches, des burgers, des spaghettis de légumes, de la crème glacée et plus encore
- **10 vitesses : suffisamment puissant pour réaliser presque toutes les tâches et recettes**  
Du mélange d'ingrédients humides et secs au pétrissage de la pâte à pain en passant par la crème fouettée
- **Conception tout métal et garantie 5 ans**  
Robuste, conçu pour durer, stable et durable  
Pour des mélanges exceptionnels
- **Bol en acier inoxydable de 4,8 L pour une cuisine élégante**  
Permet de travailler jusqu'à 1 kg de farine tout usage et 12 blancs d'œufs (moyens)
- **Large gamme d'accessoires culinaires : Bol en acier inoxydable de 3 L, batteur à pâtisserie argenté à lames horizontales, batteur à bord flexible argenté, spatule, crochet pétrisseur argenté, fouet à 6 fils, verseur/protecteur transparent et ajustable**  
Permettent de réaliser une multitude de recettes avec le robot pâtissier multifonction
- **Système d'enroulement du cordon**  
Pour que le cordon reste propre, sûr et rangé



BETTERAVE

\* Retrouvez tous les détails de la garantie sur le site international.kitchenaid.com.

# Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,8 L

## KitchenAid ARTISAN 5KSM195PSBE

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance		300 W
Type de moteur		CA (courant alternatif)
Capacité maximale d'entraînement du moteur		0,19 ch
Tension		220 - 240 V
Fréquence		50 / 60 Hz
Tours par minute (Vitesse 1 à 10)		De 58 à 220 tr/min
Matériau du corps de l'appareil		Zinc coulé
Type de sélection des vitesses		Électronique hybride
Dimensions du produit	H x L x P	36 x 24 x 37 cm
Hauteur avec la tête relevée		45 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P	41,3 x 27,3 x 40,6 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P	42,5 x 28,6 x 41,3 cm
Poids net		11,97 kg
Poids brut		12,75
Poids brut du suremballage		13,5 kg
Suremballage		1 unité
Longueur du cordon	Prise E	104,2 - 109,2 cm (106,7 cm)
	Prise B	104,1 - 109,2 cm
Origine du produit		États-Unis

### CAPACITÉ MAXIMALE PAR TYPE D'ALIMENT

Quantité maximale de farine conseillée :	
Farine tout usage	1 kg
Farine de blé complet	800 g
Pâte à tarte : grammes de farine	500 g
Blancs d'œufs	12 œufs (moyens)
Crème fouettée	1 L
Pâte à gâteau	2,7 kg
Pâte à pain (pâte levée épaisse = taux d'absorption de 55 %)	2 kg
Purée de pommes de terre	3,2 kg
Cookies (cookie standard de 5,1 cm)	108 unités (9 douzaines)

### RÉFÉRENCES

5KSM195PSEBE	BETTERAVE	8003437050220
5KSM195PSBBE	BETTERAVE	8003437050237

### COLORIS

### EAN

# Robot pâtissier multifonction à tête inclinable 4,8 L

## KitchenAid ARTISAN 5KSM195PSBE



### ACCESSOIRES STANDARD

---

#### **Bol en acier inoxydable de 4,8 L à effet brossé et bord poli, avec poignée ergonomique**

Permet de travailler jusqu'à 1 kg de farine tout usage et 12 blancs d'œufs (moyens).  
Passe au lave-vaisselle.

---

#### **Bol en acier inoxydable de 3 L**

Ce bol est une variante du bol standard de 4,8 L. Il est adapté à la préparation de plus petites quantités.  
Pas besoin de laver les bols entre deux utilisations.  
Fabriqué en acier inoxydable poli.  
Passe au lave-vaisselle.

---

#### **Batteur à pâtisserie argenté à lames horizontales**

Réalisez facilement des pâtes pour pâtisseries de qualité artisanale.  
Permet d'obtenir une texture de pâte homogène.  
Pour découper facilement le beurre froid en morceaux de taille idéale, sans le faire fondre, pour l'incorporer aux ingrédients secs.  
Passe au lave-vaisselle.

---

#### **Batteur à bord flexible argenté**

Pour mélanger encore plus de sortes de pâte. Les ingrédients sont mieux mélangés : plus besoin de racler le bol.  
Passe au lave-vaisselle.

---

#### **Spatule**

Pour un nettoyage facile du batteur à pâtisserie.  
Passe au lave-vaisselle.

---

#### **Crochet pétrisseur argenté**

S'utilise pour mélanger et pétrir différents types de pâtes, notamment la pâte à pain, à pizza et la pâte pour pâtes fraîches.  
Passe au lave-vaisselle.

---

#### **Fouet à 6 fils**

Utilisez-le pour incorporer de l'air dans vos œufs, blancs d'œufs, crèmes fouettées et sauces (mayonnaise par exemple).  
Fils et tête en acier inoxydable.  
Passe au lave-vaisselle.

---

#### **Verseur/protecteur transparent ajustable**

Pour maintenir le couvercle en place afin de mélanger en toute sécurité et réduire les éclaboussures.  
Visibilité optimale du contenu du bol.  
Permet d'ajouter avec précision et facilement les ingrédients de diverses tailles, soigneusement mesurés.  
Lavez le verseur/protecteur à l'eau chaude savonneuse ou mettez-le dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle.

---

#### **Système d'enroulement du cordon**

Pour que le cordon reste propre, sûr et rangé.

---

## KitchenAid ARTISAN Blender K400 5KSB4026BE



- **Édition Couleur KitchenAid de l'année 2022 :** blender Artisan de 1,4 L dans une couleur Betterave tonique et stimulante  
Pour s'accorder à la personnalité créative et à la cuisine de chacun
- **Socle stable en métal coulé et bouton en métal coulé**  
Résistant, stable, durable et facile à nettoyer

- Découvrez encore plus de possibilités avec les accessoires en option du blender\*\* : gourde nomade de 500 mL, bol petites quantités de 200 mL et presse-agrumes de 1 L  
Pour encore plus de saveurs
- **Système de mélange en 3 parties conçu par des experts de la marque KitchenAid :** moteur d'une puissance maximale de 1,5 ch\*\*\* (avec Intelli-Speed), lame asymétrique unique et bol strié  
Ces 3 parties fonctionnent en harmonie pour mixer les ingrédients les plus résistants, pour un mélange plus onctueux et une texture et un goût parfaits
  - **Moteur adaptatif avec commande moteur Intelli-Speed**  
Détection du contenu et maintien d'une vitesse optimale, quels que soient les ingrédients
  - **Lame asymétrique unique en acier inoxydable, aiguisée et conçue avec des angles précis**  
Mélange sous 4 angles distincts pour entraîner les ingrédients vers le centre afin de mixer même les plus résistants d'entre eux
  - **Bol en verre strié de 1,4 L**  
Rabat le contenu sur les lames pour créer un puissant tourbillon afin de s'attaquer facilement aux ingrédients les plus résistants
- **Commandes simples et intuitives :** molette à 5 vitesses variables, avec mode Impulsion, 3 programmes de recettes prédéfinis (glace pilée, boissons glacées et smoothie) et cycles d'auto-nettoyage  
Pour mixer vos meilleures créations ou contrôler le goût et la texture en fonction grâce aux vitesses variables



BETTERAVE

\* Retrouvez tous les détails de la garantie sur le site international. [kitchenaid.com](http://kitchenaid.com).

\*\* Vendus séparément.

\*\*\* La puissance du moteur du blender s'exprime en chevaux moteur et a été mesurée avec un dynamomètre, appareil que les laboratoires utilisent couramment pour mesurer la puissance mécanique des moteurs. La référence au moteur d'une puissance maximale de 1,5 ch reflète la puissance à la sortie du moteur lui-même et non à la sortie dans le bol du blender. Comme pour de nombreux blenders, la puissance de sortie dans le bol ne correspond pas aux chevaux du moteur lui-même.

# Blender KitchenAid ARTISAN K400 5KSB4026

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance	1200 W
Puissance nominale	Moteur d'une puissance maximale de 1,5 ch*
Tension	220 - 240 V
Fréquence	50/60 Hz
Régime moteur	600 - 16000
Vitesses	5 vitesses variables, mode Impulsion, 3 programmes prédéfinis et cycles de nettoyage
Capacité du récipient	capacité de fonctionnement 1,4 L
Design du bol	bol carré monobloc
Matériau du corps de l'appareil	métal coulé
Matériau du coupleur	métal
Dimensions du produit	H x L x P 40,1 x 19,28 x 22,91 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P 43,18 x 27,94 x 30,48 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P 44,45 x 29,21 x 62,23 cm
Poids net	6,62 kg
Poids brut	7,48 kg
Poids brut du suremballage	15,65 kg
Suremballage	2 unités
Longueur du cordon	91 cm (système d'enroulement du cordon sous la base)
Origine du produit	Conçu, fabriqué et assemblé aux États-Unis

RÉFÉRENCES	COLORIS	EAN	SUREMBALLAGE EAN (2 unités)
5KSB4026EBE	BETTERAVE	8003437627880	8003437627897
5KSB4026BBE	BETTERAVE	8003437627903	8003437627910

## ACCESSOIRES STANDARD



### Bol en verre strié et gradué de 1,4 L 5KSB2048JGA

La forme carrée du bol en verre associée aux fentes internes améliorent le mixage et la puissance à l'intérieur du bol.

Les coins intérieurs surélevés entraînent les ingrédients dans le tourbillon, tandis que les coins supérieurs biseautés facilitent le versement.

Conçu et fabriqué pour optimiser davantage les performances du blender.

Bol monobloc, avec capacité de 1,4 L au niveau de la ligne max.

Passé au lave-vaisselle.



### Lame asymétrique en acier inoxydable

Aiguillée et conçue selon un angle précis pour optimiser la puissance et les performances de mélange.

Mixe sous 4 angles différents.

Lame en acier inoxydable renforcé d'une épaisseur de 3 mm.

Passé au lave-vaisselle.



### 3 programmes de recettes prédéfinis :

#### glace pilée - boissons glacées - smoothie

– **Programme Glace pilée** : le blender fonctionne à la vitesse optimale. Les rafales d'impulsions allant de 600 à 1 000 tr/min pendant 30 secondes permettent de laisser reposer la glace dans différentes positions avant de la hacher à nouveau à vitesse rapide.

– **Programme Boissons glacées** : augmentez progressivement jusqu'à la puissance maximale pour mixer des aliments durs. Le blender fonctionne à 6 000 tr/min pendant 10 secondes, à 4 000 tr/min pendant 5 secondes, à 12 000 tr/min pendant 10 secondes et à 16 000 tr/min pendant 5 secondes, afin de piler la glace et d'obtenir une consistance parfaite.

– **Programme Smoothie** : permet d'adapter le temps et la vitesse nécessaires pour préparer de délicieux smoothies. Le blender fonctionne automatiquement à grande vitesse, 14 000 tr/min pendant 45 secondes, pour mixer les ingrédients solides et offrir un résultat homogène et onctueux.



### Couvercle sécurisé avec bouchon-doseur amovible (jusqu'à 60 mL)

S'adapte parfaitement sur le bol pour une utilisation simple et propre.

Fabriqué en silicone, le couvercle est facile à retirer et à nettoyer.

Bouchon-doseur sans BPA pour mesurer et ajouter des ingrédients pendant le mélange.

Passé au lave-vaisselle.

\* La puissance du moteur du blender s'exprime en chevaux moteur et a été mesurée avec un dynamomètre, appareil que les laboratoires utilisent couramment pour mesurer la puissance mécanique des moteurs. La référence au moteur d'une puissance maximale de 1,5 ch reflète la puissance à la sortie du moteur lui-même et non à la sortie dans le bol du blender. Comme pour de nombreux blenders, la puissance de sortie dans le bol ne correspond pas aux chevaux du moteur lui-même.