MARQUE: KITCHENAID

REFERENCE: 5 KSB 555 EBU BLEU

CODIC: 3194914

KitchenAid™

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
INSTRUCTIONS

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™-TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ

Français

Blender/mixeur
modèle 5KSB555

Sommaire

Précautions d'emploi 1
Alimentation électrique requise 1
Consignes de sécurité importantes 2
Caractéristiques du blender/mixeur (modèle 5KSB555) 3
Installation du blender/mixeur 5
Avant la première utilisation 5
Assemblage du blender/mixeur 5
Utilisation du blender/mixeur 6
Avant d'utiliser le blender/mixeur 6
Fonctionnement du blender/mixeur 6
Glace pilée 7
Mode IMPULSION 8
Bouchon doseur 8
Fonction "Soft Start*" 8
Guide de sélection des vitesses 9
Entretien et nettoyage 10
Dépannage 11
Conseils pratiques 12
Garantie européenne sur le blender/mixeur KitchenAid™ (usage domestique) 14
Centres de service après-vente 14
Service clientèle 15

Français

REMARQUE : ÉTANT DONNÉ LA CONCEPTION UNIQUE DU BOL ET DE LA LAME, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET LES RECETTES AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVEAU BLENDER/MIXEUR KITCHENAID™. VOUS OBTIENDREZ AINSI LES MEILLEURS RÉSULTATS.

*Démarrage progressif

Précautions d'emploi

Votre sécurité et celle des autres sont primordiales.

Nous avons placé de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur l'appareil. Il est essentiel que vous les lisiez et que vous veilliez à les respecter.

Symbole de mise en garde.

Ce symbole vous prévient de dangers éventuels pouvant entraîner la mort ou des blessures graves pour vous et votre entourage.

Les messages de sécurité sont toujours précédés d'un symbole de mise en garde ou des mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots ont les significations suivantes :

⚠DANGER — **Vous pouvez mourir ou être gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Vous pouvez mourir ou être gravement blessé si vous ne suivez pas les instructions.**

Chaque message de sécurité permet d'identifier le danger éventuel, vous explique comment réduire le risque de blessure, et vous signale ce qui pourrait arriver si vous ne suivez pas les instructions.

Français

Alimentation électrique requise

Volts : 220-240 volts
Hertz : 50 Hz c.a.

REMARQUE : 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.

N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou un installateur qualifié d'installer une prise de courant près de l'appareil.

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil dans une prise reliée à la 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques. Notamment :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne posez pas la base de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Si un enfant utilise le blender/mixeur ou s'il se trouve à proximité de l'appareil, veillez à ce qu'il soit sous la surveillance d'un adulte.
4. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher des pièces en mouvement.
6. N'utilisez pas le blender/mixeur si le cordon d'alimentation électrique 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. Rapportez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou simplement pour un réglage électrique ou mécanique.
7. N'utilisez pas le blender/mixeur à l'extérieur.
8. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation électrique de la table ou du plan de travail.
9. Gardez les mains et les ustensiles en dehors du bol lorsque le blender/mixeur est sous tension pour éviter les risques de blessures graves et d'endommagement de l'appareil. N'utilisez un grattoir que si le blender/mixeur n'est pas sous tension.
10. Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
11. Afin d'éviter les risques de blessure, ne placez jamais les lames du couteau ou la bague de blocage sur la base sans avoir au préalable fixé correctement le bol.
12. Faites toujours fonctionner le blender/mixeur en ayant placé le couvercle correctement au préalable.
13. L'emploi d'accessoires, y compris de bocaux de conservation, non recommandés par le fabricant, peut constituer un risque de blessure.
14. **Quand vous mixez des liquides brûlants, enlevez la pièce centrale du couvercle.**
15. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
16. Avant de se servir de l'appareil, les personnes ou enfants aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou non familiarisés avec le produit, devront apprendre à l'utiliser sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
17. Les jeunes enfants doivent faire l'objet d'une surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR.

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).

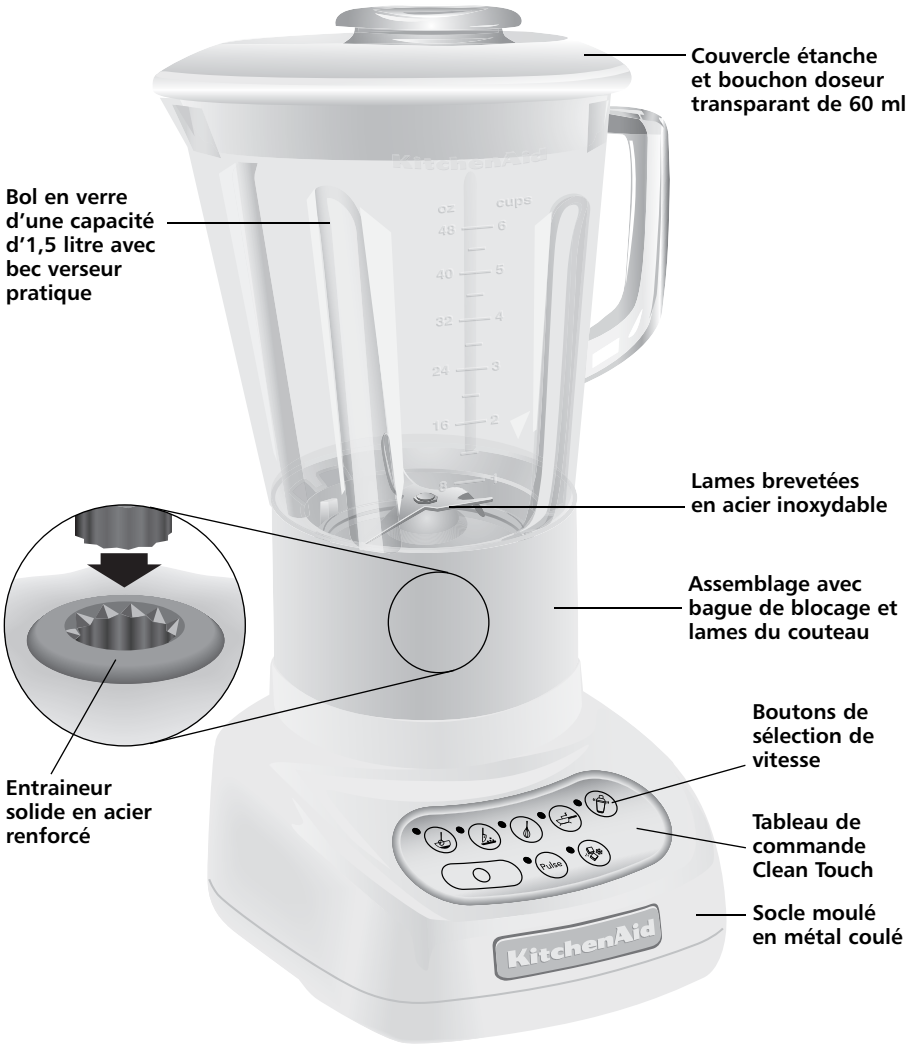
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à éviter les conséquences nuisibles pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur 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 de 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 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.

Caractéristiques du blender/mixeur (modèle 5KSB555)



Français

AVVERTISSEMENT: L'indicateur lumineux clignotant indique que le blender/mixeur est prêt à être utilisé. Ne touchez pas aux lames du couteau.

Caractéristiques du blender/mixeur

Ce blender/mixeur a été fabriqué et contrôlé de manière à offrir des performances optimales sur le long terme.

Moteur solide
Un moteur solide de 0,9 cv fournit l'énergie nécessaire à la réalisation de mélanges tels que des sauces légères ou épaisses, de la glace pilée ou encore des fruits congelés qui se transformeront en milk-shakes onctueux en quelques secondes.

Bol en verre d'une capacité d'1,5 litre avec bec verseur pratique
Le bol en verre est résistant aux rayures, aux taches et aux odeurs persistantes. Vous pouvez l'ôter du blender/mixeur en desserrant la bague de blocage. De plus, il résiste à des températures extrêmes. Le bec verseur extrêmement pratique permet de transvaser facilement et proprement les préparations liquides.

Couvercle étanche et bouchon doseur transparent de 60 ml
Le couvercle flexible assure une excellente fermeture tout au long du cycle de vie du blender/mixeur. Il est équipé d'un bouchon doseur d'une contenance de 60 ml pour faciliter le dosage et l'ajout d'ingrédients.

Lames brevetées en acier inoxydable
Les grandes lames aiguisées sont orientées dans quatre directions différentes pour un mélange rapide, précis et régulier.

Assemblage avec bague de blocage et lames du couteau
Le dispositif des lames, résistant et d'une seule pièce, se situe à l'intérieur de la bague de blocage pour un nettoyage et une manipulation facile. Il résiste au lave-vaisselle et empêche la rotation des lames tant que le bol n'est pas correctement verrouillé dans la bague et placé sur la base du blender/mixeur.

Entraineur solide en acier renforcé
Entraineur de qualité professionnelle à 12 encoches pour transmettre directement la puissance du moteur vers les lames. L'entraineur possède un revêtement avec une finition anti-bruit.

Boutons de sélection de vitesse
Préparez des boissons glacées, des purées ou des soupes en quelques secondes. Mélangez vos ingrédients de façon uniforme pour chaque vitesse : MÉLANGER ( ), COUPER ( ), MIXER ( ), RÉDUIRE EN PURÉE ( ) et LIQUÉFIER ( ). Le mode IMPULSION (Pulse) fonctionne avec les cinq vitesses. La fonction GLACE PILÉE ( ) est spécialement conçue pour piler la glace ; elle est activée automatiquement à des intervalles de temps donnés pour des résultats optimaux.

Commande de moteur Intelli-Speed™
La commande exclusive Intelli-Speed™ maintient automatiquement une vitesse constante, même lorsque la densité du mélange se trouve modifiée par l'ajout d'ingrédients. Cette conception avancée mise au point par KitchenAid assure le maintien d'une vitesse de mélange optimale pour chaque tâche culinaire et option du tableau de commande.

Fonction Soft Start*
Le blender/mixeur démarre lentement pour que vous puissiez ajouter des aliments, puis accélère pour atteindre la vitesse souhaitée. Cette fonction réduit les à-coups au démarrage et permet de travailler en mains libres.
* Démarrage progressif

Socle moulé en métal coulé
Le socle en fonte métallique assure une parfaite stabilité pendant les opérations de mélange des ingrédients dans le bol. Quatre pieds en caoutchouc situés sous la base assurent une excellente adhérence et empêchent que l'appareil ne glisse ou ne se déplace. La base est très facile à nettoyer grâce à ses lignes lisses et arrondies. Elle comprend un espace de rangement pour le câble.

Tableau de commande « Clean Touch* »
Il se nettoie en un instant. Le tableau de commande ne possède pas d'aspérités ou de fissures qui pourraient retenir des résidus.
* au toucher net/propre, facile à entretenir

Installation du blender/mixeur

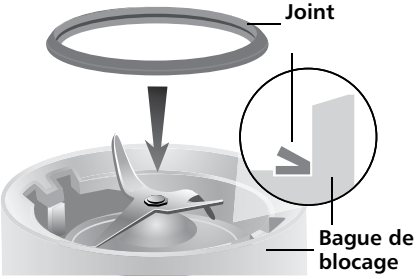
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre blender/mixeur pour la première fois, essuyez la base avec un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon ; essuyez ensuite l'appareil lui-même avec un chiffon humide. Séchez-le au moyen d'un chiffon doux. Lavez le bol, le couvercle, le bouchon doseur, la bague de blocage, les lames et le joint dans une eau chaude savonneuse (voir « Entretien et nettoyage », page 10). Rincez les pièces et séchez-les.

Assemblage du blender/mixeur

1. Placez la bague de blocage sur une surface rigide, en veillant à diriger les lames vers le haut.

2. Mettez le joint, face plane vers le bas, autour des lames et faites-le glisser dans la rainure de la bague de blocage.

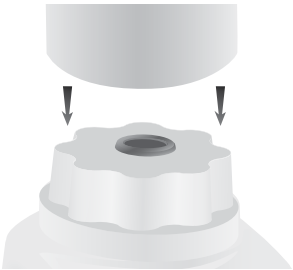


3. Alignez les pattes du bol avec les encoches de la bague de blocage.

4. Appuyez vers le bas et faites pivoter le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, d'environ un quart de tour jusqu'à ce que vous entendiez deux déclics.

5. Ajustez la longueur du cordon électrique du blender/mixeur.

6. Placez l'assemblage du bol sur la base du blender/mixeur.



Français

Voir suite page suivante.

Installation du blender/mixeur

REMARQUE : S'il est correctement positionné, l'assemblage du bol doit reposer entièrement sur la base du blender/mixeur. Si ce n'est pas le cas, répétez les étapes 3 et 4.

7. Placez le couvercle sur le bol.

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil dans une prise reliée à la 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.

8. Branchez le câble d'alimentation dans une prise reliée à la terre. Le blender/mixeur est à présent prêt à l'emploi.
9. Avant de retirer le bol de la base, appuyez toujours sur « O » et débranchez le cordon d'alimentation.

Français

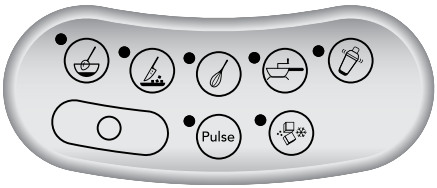
Utilisation du blender/mixeur

Avant d'utiliser le blender/mixeur

REMARQUE : Tant que le blender/mixeur est en marche ou que l'indicateur de mode IMPULSION (Pulse) clignote :
- N'approchez pas les mains des lames
- Ne retirez pas le couvercle du bol

Fonctionnement du blender/mixeur

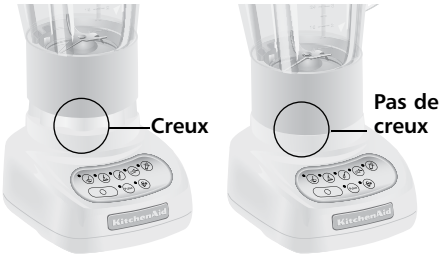
Le blender/mixeur KitchenAid™ dispose de cinq fonctions : MÉLANGER ( ), COUPER ( ), MIXER ( ), RÉDUIRE EN PURÉE ( ), et LIQUÉFIER ( ), Il propose également les modes GLACE PILÉE ( ) et IMPULSION (Pulse).



1. L'appareil s'enclenche aisément et ne fonctionne que si vous avez appuyé sur un bouton de sélection de fonction.
2. Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le bol est correctement fixé à la bague de blocage et que l'assemblage est bien placé sur la base du blender/mixeur.

Utilisation du blender/mixeur

REMARQUE : En cas de creux entre la bague de blocage et la base, le bol risque de ne pas être fixé correctement dans la bague de blocage ou il se peut que l'assemblage ne soit pas positionné correctement sur la base du blender/mixeur. Pour des instructions, voir « Assemblage du blender/mixeur », page 5.



3. Mettez les ingrédients dans le bol et fixez fermement le couvercle.

4. Appuyez sur la touche de fonction souhaitée pour obtenir un mixage continu à cette vitesse. L'indicateur lumineux vert situé près de la vitesse sélectionnée reste allumé. Vous pouvez changer d'option sans arrêter l'appareil en appuyant sur un autre bouton de vitesse.

IMPORTANT : Si vous mixez des liquides ou des aliments chauds, retirez le bouchon doseur au centre du couvercle. N'utilisez que la vitesse MÉLANGER ( ).

5. Pour éteindre le blender/mixeur, appuyez sur « O ». La touche « O » (Arrêt) met l'appareil à l'arrêt et hors tension.
6. Avant d'ôter le bol, débranchez le cordon d'alimentation.

Glace pilée

Votre blender/mixeur KitchenAid™ propose une option GLACE PILÉE ( ). Lorsqu'elle est sélectionnée, le blender/mixeur va automatiquement se mettre en route à certains intervalles de temps et à la vitesse optimale pour piler la glace ou d'autres ingrédients.

1. Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous qu'il est correctement placé sur sa base.

REMARQUE : En cas de creux entre la bague de blocage et la base, le bol risque de ne pas être fixé correctement dans la bague de blocage ou il se peut que la bague ne soit pas positionnée comme il se doit sur la base du blender/mixeur. Pour des instructions, voir « Assemblage du blender/mixeur », page 5.

2. Mettez les ingrédients dans le bol et fixez fermement le couvercle.
3. Appuyez sur GLACE PILÉE ( ). L'indicateur lumineux reste allumé. Le blender/mixeur se mettra automatiquement en route à des intervalles de temps réguliers.

4. Pour arrêter l'option GLACE PILÉE ( ) appuyez sur « O ». Le blender/mixeur est à présent prêt à fonctionner en continu.
5. Avant d'ôter le bol, débranchez le cordon d'alimentation.

Français

Voir suite page suivante.

Utilisation du blender/mixeur

Français

Mode IMPULSION

Votre blender/mixeur KitchenAid™ dispose d'un mode IMPULSION (Pulse) qui offre une fonction « Impulsion à toutes les vitesses ».

REMARQUE : Le mode IMPULSION (Pulse) ne fonctionne pas avec la fonction GLACE PILÉE ( ).

1. Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous qu'il est correctement placé sur sa base.

REMARQUE : En cas de creux entre la bague de blocage et la base, il se peut que le bol ne soit pas fixé correctement dans la bague de blocage ou que l'assemblage ne soit pas positionné correctement sur la base du blender/mixeur. Pour des instructions, voir « Assemblage du blender/mixeur », page 5.

2. Mettez les ingrédients dans le bol et fixez fermement le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton IMPULSION (Pulse). Le voyant lumineux situé au dessus du bouton clignote pour indiquer que les cinq fonctions sont en mode IMPULSION (Pulse).

4. Sélectionnez un bouton de fonction. Appuyez et maintenez la pression pendant la durée souhaitée. Les boutons de fonction et les indicateurs du mode IMPULSION (Pulse) restent allumés lors de l'impulsion à la vitesse sélectionnée. Lorsque vous relâchez le bouton, la fonction de mélange s'arrête mais le blender/mixeur reste en mode IMPULSION (Pulse) ; l'indicateur de mode IMPULSION (Pulse) se remet à clignoter. Pour donner une nouvelle impulsion ou pour changer de fonction, sélectionnez un bouton et appuyez simplement en maintenant la pression jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée.

5. Pour éteindre le mode IMPULSION (Pulse) appuyez sur « O ». Le blender/mixeur est à présent prêt à fonctionner en continu.
6. Avant d'ôter le bol, débranchez le cordon d'alimentation.

Bouchon doseur

Le bouchon doseur de 60 ml peut être utilisé pour doser et ajouter des ingrédients. Retirez le bouchon et ajoutez des ingrédients pendant les fonctions MÉLANGER ( ). COUPER ( ) ou MIXER ( ). À des vitesses supérieures, si le récipient est plein ou encore s'il contient des ingrédients brûlants, arrêtez le blender/mixeur avant d'ajouter les ingrédients.

IMPORTANT : Si vous mixez des liquides ou des aliments chauds, retirez le bouchon doseur au centre du couvercle. N'utilisez que la vitesse MÉLANGER ( ).

Fonction « Soft Start* »

La fonction « Soft Start*» lance automatiquement le blender/mixeur à une vitesse réduite pour attirer les ingrédients vers les lames ; ensuite, elle atteint rapidement la vitesse sélectionnée pour une performance optimale.

REMARQUE : La fonction « Soft Start*» ne fonctionne que lorsqu'une fonction a été sélectionnée à partir du mode « O ». Elle ne fonctionne pas avec les modes IMPULSION (Pulse) ou GLACE PILÉE ( ).

* Démarrage progressif

Guide de sélection des vitesses

Ingrédient	Vitesse
Boisson glacée mixée	
Gâteau au fromage	
Fruits coupés en petits morceaux	Pulse
Légumes hachés	Pulse
Fromage à tartiner	
Velouté	
Glace pilée/ en morceaux	
Sauce de type mayonnaise	
Fruits frais coupés en morceaux	
Légumes frais coupés en morceaux	
Gélatine pour tartes/desserts	
Fruits congelés coupés en morceaux (dégeler légèrement pour pouvoir les séparer avec la pointe d'un couteau)	
Boisson glacée à base de yaourt	
Jus de fruits à base de concentré surgelé	
Boisson aux fruits (liquide)	
Boisson aux fruits (épaisse)	
Sauce à base de fruits	
Fromage râpé à pâte dure	

Ingrédient	Vitesse
Sauce à base de jus de viande	
Boisson glacée à base de lait	
Garniture de salade de viande pour sandwiches	Pulse
Mousse	
Gruau d'avoine	
Pâte à crêpes	
Pesto	
Compote de fruits/ Nourriture pour bébé	
Viande hachée/ Viande hachée pour bébé	
Purée de légumes/ Purée de légumes pour bébé	
Vinaigrette	
Garniture émiettée salée	Pulse
Boisson glacée à base de sorbet	
Pâte onctueuse à la ricotta ou au fromage blanc	
Garniture de Streusel	
Garniture émiettée sucrée	Pulse
Garniture croquante sucrée	Pulse
Sauce à base de légumes	
Pâte à gaufres	
Sauce béchamel	

Conseil pratique - Vous pouvez piler une quantité équivalente à un moule à glaçons ou 12 à 14 glaçons moyens à la fois. Remuez de temps en temps au moyen d'une spatule après avoir mis le blender/mixeur sur « O » (Arrêt). La fonction GLACE PILÉE ( ) a été optimisée pour piler et casser la glace en morceaux sans ajouter d'ingrédient liquide.

Français

Entretien et nettoyage

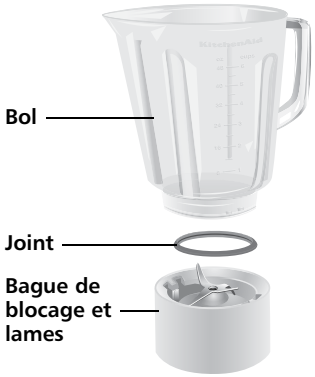
Le bol, la bague de blocage et les lames du blender/mixeur peuvent facilement être nettoyés séparément ou ensemble (sans démontage).

- Nettoyez soigneusement le blender/mixeur après chaque utilisation
- N'immergez pas la base du blender/mixeur ou le cordon d'alimentation dans l'eau
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou d'éponges à récurer

Nettoyage des pièces individuelles

1. Soulevez le bol verticalement de la base du blender/mixeur. Placez le bol sur une surface rigide. Ensuite, maintenez fermement la bague de blocage et faites pivoter le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez deux déclics, afin de séparer la bague et le joint du bol. Nettoyez les pièces avec de l'eau savonneuse. Rincez et essuyez.

REMARQUE : Le bol peut être nettoyé au lave-vaisselle (bac inférieur). Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons de nettoyer à la main le couvercle, le bouchon doseur, la bague de blocage, les lames et le joint.

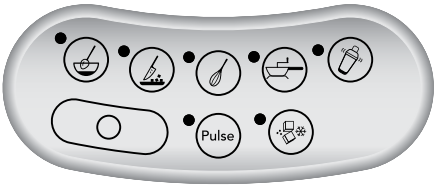
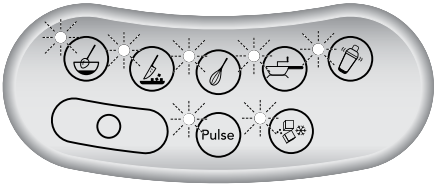
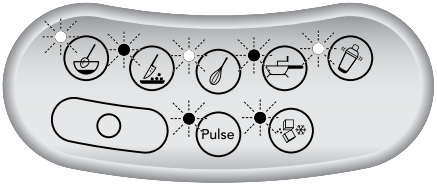


2. Nettoyez la base du blender/mixeur et le cordon avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide. Séchez enfin avec un chiffon doux.

Nettoyage sans démontage

1. Placez le bol sur la base du blender/mixeur, remplissez la moitié de ce dernier avec de l'eau chaude (non brûlante) et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Placez le couvercle sur le bol, pressez l'option de vitesse MÉLANGER et faites fonctionner le blender/mixeur pendant 5 à 10 secondes. Retirez le bol et videz son contenu. Rincez-le avec de l'eau chaude jusqu'à ce qu'il soit propre.
2. Pour nettoyer le couvercle et le bouchon doseur, lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse ; ensuite, rincez-les et essuyez-les.
3. Nettoyez la base du blender/mixeur et le cordon avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide. Séchez enfin avec un chiffon doux.

Dépannage

Le blender/mixeur ne fonctionne pas alors qu'une option a été sélectionnée :	
 Aucun voyant lumineux ne s'allume.	Vérifiez si le blender/mixeur est branché dans une prise. Si oui, appuyez sur « O » et débranchez le blender/mixeur. Rebranchez-le dans la même prise. Si le blender/mixeur ne fonctionne toujours pas, vérifiez le fusible ou le coupe-circuit du circuit électrique auquel est branché le blender/mixeur et assurez-vous que le circuit est fermé.
Le blender/mixeur s'arrête pendant qu'il mixe :	
 Tous les voyants lumineux clignotent en même temps.	Le blender/mixeur est peut-être trop chargé. Si le blender/mixeur est trop chargé lorsque vous mixez des ingrédients lourds, il s'éteint automatiquement pour empêcher les risques de dégâts au niveau du moteur. Appuyez sur « O » pour redémarrer le blender/mixeur. Retirez le bol de la base et répartissez le contenu en plus petites quantités. Le fait d'ajouter du liquide dans le bol peut aussi réduire la charge du blender/mixeur.
 Les voyants lumineux clignotent tour à tour.	Le blender/mixeur est peut-être endommagé. Dans ce cas, il s'arrête pour éviter tout dommage causé au moteur. Appuyez sur « O » pour redémarrer le blender/mixeur. Retirez le bol de sa base et, à l'aide d'un grattoir, libérez les lames en retirant le contenu situé au fond du bol.
Le blender/mixeur se met en marche, mais les lames ne tournent pas	
	Le bol n'est pas correctement inséré dans la bague de blocage, de sorte que l'entraîneur ne s'emboîte pas. Retirez le bol de la base et fixez-le correctement dans la bague, en appuyant vers le bas puis en faisant tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez deux déclics. Le bol sera alors emboîté dans l'entraîneur. Voir « Assemblage du blender/mixeur », page 5.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème en suivant les étapes de cette section, contactez un centre de service agréé (voir page 14).

Ne rapportez pas le blender/mixeur à votre vendeur ; celui-ci ne peut pas fournir ce service.

Français

Conseils pratiques

Français

Petites astuces

- Pour obtenir un mélange onctueux, utilisez la fonction GLACE PILÉE ( ) s'il y a de la glace dans les boissons que vous préparez.
- Les petits glaçons se brisent ou sont pilés plus rapidement que les gros.
- Le bol de ce blender/mixeur a une grande capacité ; vous pouvez donc ajouter de grande quantité d'ingrédients – de deux à trois tasses (de 475 à 710 ml) – alors que dans les mixeurs classiques, vous ne pouvez ajouter qu'une tasse d'ingrédients (soit 250 ml).
- Lorsque vous mixez beaucoup d'ingrédients, commencez par la fonction MÉLANGER ( ) de façon à bien mélanger les ingrédients. Ensuite, augmentez la vitesse si nécessaire.
- Assurez vous que le couvercle est bien placé sur le bol lorsque vous mixez.
- Si nécessaire, enlevez le bouchon doseur au centre du couvercle pour ajouter des liquides ou des glaçons pendant que l'appareil fonctionne en vitesse MÉLANGER ( ), COUPER ( ) ou MIXER ( ).
- À des vitesses supérieures, si le bol est plein ou s'il contient des ingrédients brûlants, arrêtez le blender/mixeur avant d'ajouter les ingrédients.
- Mettez le blender/mixeur hors tension avant d'utiliser des ustensiles dans le bol. Utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger les ingrédients. Assurez-vous que l'appareil ne fonctionne pas. N'utilisez jamais d'ustensiles, ni même une spatule, dans le bol du blender/mixeur quand l'appareil est sous tension.
- Si possible, laissez tiédir les aliments chauds avant de les mixer. Commencez par mixer les aliments en utilisant la fonction MÉLANGER ( ). Augmentez la vitesse, si nécessaire.
- **Lorsque vous mixez des liquides chauds, retirez le bouchon doseur au centre du couvercle et n'utilisez que la vitesse MÉLANGER ( ). Ne placez pas votre main nue au-dessus de l'ouverture prévue pour le bouchon doseur lorsque vous mixez des liquides chauds.**
- Afin de ne pas trop mixer les aliments, arrêtez le blender/mixeur après quelques secondes et vérifiez la consistance du mélange.

Comment ...

Obtenir un jus de fruit à partir d'un jus concentré glacé : Obtenir un jus de fruit à partir d'un jus concentré glacé : Pour une boîte de 175 ml de jus d'orange concentré, mélangez le jus et la quantité d'eau nécessaire dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez pendant 10 à 15 secondes à la vitesse MIXER ( ) jusqu'à ce que le jus et l'eau forment un mélange homogène.

Pour une boîte de 355 ml de jus concentré, mélangez le jus et 355 ml d'eau dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez pendant 20 à 30 secondes à la vitesse MIXER ( ) jusqu'à ce que le jus et l'eau forment un mélange homogène. Incorporez encore l'équivalent de deux boîtes en eau.

Dissoudre de la gélatine aromatisée : Versez de l'eau bouillante dans le blender/mixeur, ajoutez la gélatine. Retirez le bouchon doseur et utilisez la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 10 à 30 secondes jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Ajoutez les autres ingrédients.

Émietter des biscuits et des crackers : Brisez les plus grands biscuits en morceaux d'environ 4 cm. Laissez les plus petits biscuits tels quels. Placez-les dans le bol. Couvrez et mixez à la vitesse COUPER ( ), en activant de temps en temps le mode Impulsion, pendant à peu près 3 secondes à chaque fois, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Utilisez les miettes pour préparer une garniture pour les yaourts glacés, les crèmes ou les compotes de fruits.

Afin d'obtenir des miettes plus fines pour des fonds de tartes ou des desserts, brisez des crackers ou des biscuits en morceaux d'environ 4 cm. Couvrez et mixez à la vitesse LIQUÉFIER ( ), en activant le mode Impulsion de temps en temps pendant 20 à 30 secondes jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Émietter des crackers : Suivez la procédure décrite pour les biscuits. Utilisez les miettes comme garniture ou ingrédient dans les plats mijotés et les plats de légumes.

Faire de la chapelure : Coupez le pain en morceaux d'environ 4 cm. Suivez la procédure décrite pour les biscuits. Utilisez les miettes comme ingrédient dans les plats mijotés et les plats de légumes, ou pour de la panure.

Couper des fruits et légumes en petits morceaux : Mettez 2 tasses (475 ml) de fruits ou de légumes en morceaux dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MÉLANGER ( ), en activant de temps en temps le mode Impulsion, pendant 2 à 3 secondes à chaque fois, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Conseils pratiques

Compote de fruits : Mettez 2 tasses (475 ml) de fruits en boîte ou cuits dans le bol du blender/mixeur. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (60 ml – 50 ml) de jus de fruit ou d'eau par tasse (240 ml) de fruits. Couvrez et mixez en utilisant la fonction RÉDUIRE EN PURÉE ( ) pendant 5 à 10 secondes.

Purée de légumes : Mettez 2 tasses (475 ml) de légumes en boîte ou cuits dans le bol du blender/mixeur. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (30 ml – 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par tasse (240 ml) de légumes. Couvrez et mixez en utilisant la fonction RÉDUIRE EN PURÉE ( ) pendant 10 à 20 secondes

Viande hachée : Placez la viande tendre, préalablement cuite et coupée en dés, dans le bol du blender/mixeur. Ajoutez 3 à 4 cuillères à soupe (45 ml à 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par tasse (240 ml) de viande. Couvrez et mixez en utilisant la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 10 secondes. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du bol. Couvrez et mixez à l'aide de la fonction RÉDUIRE EN PURÉE ( ) pendant encore 10 à 20 secondes.

Pâte de fromage blanc ou de ricotta : Mettez le fromage blanc ou la ricotta dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MIXER ( ) pendant 25 à 35 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du bol si nécessaire. Si nécessaire, ajoutez 1 cuillère à soupe (15 ml) de lait écrémé par tasse (240 ml) de fromage blanc. Utilisez le mélange obtenu comme base pour des sauces et pâtes à tartiner pauvres en matières grasses.

Mélanger des ingrédients liquides pour des plats au four : Versez les ingrédients liquides dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MIXER ( ) pendant 10 à 15 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Versez le mélange liquide sur les ingrédients secs et mélangez bien.

Supprimez les grumeaux d'une sauce : Si votre sauce devient grumeleuse, mettez-la dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MIXER ( ) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

Ajouter de la farine à un liquide pour l'épaissir : Placez la farine et le liquide dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

Préparer une sauce béchamel : Mettez le lait, la farine, le beurre, le poivre et le sel dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Versez le mélange dans la casserole et cuisez comme d'habitude.

Confectionner une pâte à crêpes ou à gaufres à partir d'un mélange prêt à l'emploi : Mettez le mélange prêt à l'emploi et les autres ingrédients dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez le tout en utilisant la fonction MIXER ( ) pendant 10 à 20 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du bol si nécessaire.

Fromage râpé : Tout d'abord, coupez le fromage à peine sorti du réfrigérateur en dés d'1,5 cm de côté. Ensuite, mettez jusqu'à ½ tasse (120 ml) de fromage dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER ( ) pendant 5 à 10 secondes. Pour les fromages à pâte très dure, comme le parmesan, laissez-les préalablement reposer à température ambiante, puis mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER ( ) pendant 10 à 15 secondes.

Préparer du gruau d'avoine pour bébé : Mettez les flocons d'avoine non cuits dans le bol du blender/mixeur. Mixez en mode IMPULSION (Pulse) en utilisant la fonction MIXER ( ) jusqu'à obtenir la consistance souhaitée en donnant 5 impulsions de 2 à 3 secondes chacune. Ensuite, faites cuire vos flocons d'avoine comme d'habitude.

Préparer des aliments pour bébé à partir de plats pour adultes : Placez la nourriture solide dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez en utilisant la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 10 secondes. Mixez ensuite en utilisant la fonction RÉDUIRE EN PURÉE ( ) pendant 10 à 30 secondes.

Rincer le bol de votre blender/mixeur : Remplissez la moitié du bol avec de l'eau chaude. Ajoutez quelques gouttes de liquide de vaisselle. Couvrez et mixez à la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à ce que les côtés soient propres. Rincez et essuyez. Pour un nettoyage complet, le bol peut être passé au lave-vaisselle. Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons de nettoyer à la main le couvercle, le bouchon doseur, la bague de blocage, les lames et le joint. Voir « Entretien et nettoyage », page 10.

Garantie européenne sur le blender/mixeur KitchenAid™ (usage domestique)

Durée de la garantie:	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
Trois ans de garantie complète à compter de la date d'achat. En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale, sous réserve de faire la preuve du vice caché. Si vous vous adressez aux tribunaux vous devez le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art. 1648 du Code Civil). En outre, la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'article 1648 du Code Civil. Enfin, les garanties ci-dessus sont distinctes de la garantie légale de non-conformité à la charge de votre distributeur et de la garantie conventionnelle qu'il peut vous offrir.	Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre nécessaires à la réparation pour corriger des défauts de matériel ou d'exécution. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du blender/mixeur pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suite à un accident, à une modification ou à une utilisation inappropriée, excessive ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUS DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de service après-vente

Toutes les réparations doivent être effectuées localement par un centre de service après-vente agréé KitchenAid.

Veuillez contacter le distributeur/revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté pour obtenir les coordonnées du Centre de service après-vente agréé KitchenAid le plus proche.

Service 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

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :
KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
Belgique

www.KitchenAid.fr
www.KitchenAid.be

Pour la Suisse :
NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG
Tel : 032 475 10 10
Fax : 032 475 10 19

Français

KitchenAid™

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.

® Marque commerciale déposée de KitchenAid, États-Unis.
Marque commerciale de KitchenAid, États-Unis.
© 2009. Tous droits réservés.

Spécifications sujettes à modification sans préavis.