

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI	
Consignes de sécurité importantes	46
Alimentation électrique requise	49
Traitement des déchets d'équipements électriques	49
CARACTÉRISTIQUES DU BLENDER/MIXEUR	50
CARACTÉRISTIQUES DU BOL CULINAIRE DE 0,75 L POUR BLENDER/MIXEUR	52
INSTALLATION DU BLENDER/MIXEUR	
Avant la première utilisation	53
Assemblage du blender/mixeur	53
UTILISATION DU BLENDER/MIXEUR	
Avant d'utiliser le blender/mixeur	54
Fonctionnement du blender/mixeur	54
GLACE PILÉE	55
Mode IMPULSION	56
Bouchon doseur	56
Fonction "Soft Start*"	56
GUIDE DE SÉLECTION DES VITESSES	57
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	58
DÉPANNAGE	59
CONSEILS PRATIQUES	60
CONSEILS PRATIQUES (BOL CULINAIRE)	62
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	63

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.

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :



DANGER

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.



AVERTISSEMENT

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
3. Europe uniquement : Cet appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, uniquement si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

4. Europe uniquement : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conserver cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
5. Les enfants doivent être surveillés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien d'entretien ou des personnes présentant une qualification similaire pour éviter tout risque.
7. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
8. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance alors qu'il est en fonctionnement.
9. Débrancher la prise lorsque l'on ne l'utilise pas, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
10. Éviter de toucher les pièces en mouvement. Garder les mains, cheveux, vêtements ainsi que spatules et autres ustensiles à une certaine distance de la lame pendant le fonctionnement pour réduire le risque de blessures aux personnes et/ou de dommages à l'appareil.
11. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec une prise ou un cordon endommagé ou après un mauvais fonctionnement ou après que celui-ci a été endommagé. Porter l'appareil au centre de service technique agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
12. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
13. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut provoquer un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
14. Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
15. Les lames sont aiguisées. Faire attention lorsque l'on manipule les lames coupantes, l'on vide le pot et pendant le nettoyage.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

16. Faire attention si du liquide chaud est versé dans le blender/mixeur car il peut être éjecté hors de l'appareil en raison d'une production soudaine de vapeur.
17. Toujours faire fonctionner le blender/mixeur avec le couvercle en place.
18. Un clignotement indique à l'opérateur d'éviter le contact avec les lames ou les pièces en mouvement.
19. Maintenir les mains et les ustensiles en dehors du pot lors du mixage pour éviter les risques de blessures graves aux personnes et de dommages à l'appareil. Un racloir peut être utilisé mais uniquement lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement.
20. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
21. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes :
 - espace cuisine du personnel dans les magasins, bureaux ou autres environnements de travail
 - fermes
 - par les clients dans les hôtels, les motels et les autres environnements de type résidentiel
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Alimentation électrique requise

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche 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.

Volts : 220-240 volts

Hertz : 50 Hz

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.

Traitement des déchets d'équipements électriques

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant . Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Mise au rebut du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/EU 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 doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements.

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.

CARACTÉRISTIQUES DU BLENDER/MIXEUR



AVERTISSEMENT : 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 selon les normes de qualité KitchenAid manière à offrir des performances optimales sur le long terme.

Moteur solide

Un moteur solide de 0,9 ch. 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 L 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 pour un nettoyage facile. De plus, il résiste à des températures extrêmes. Le bec verseur très 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.

Entraîneur solide en acier renforcé

Entraîneur de qualité professionnelle à 12 encoches pour transmettre directement la puissance du moteur vers les lames. L'entraîneur 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 (démarrage progressif)

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.

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"

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

**Bol culinaire
de 0,75 L
pour blender/
mixeur**



**Couvercle du bol
avec bouchon
verseur perforé***

*La mise en garde suivante figure sur le couvercle :
“CAUTION: DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE”
(ATTENTION : NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI CE COUVERCLE N'EST PAS CORRECTEMENT FIXÉ).

Bol culinaire résistant aux chocs

Constitué de copolystère alimentaire (sans BPA), le bol culinaire pour blender/mixeur est extrêmement solide et résiste aux chocs, aux rayures et aux taches. Il est utile pour des préparations en petite quantité et pour des portions individuelles.

Couvercle du bol avec bouchon verseur perforé

Le couvercle se verrouille par simple rotation et est muni d'un bouchon verseur perforé amovible qui peut s'adapter au couvercle du bol culinaire ou à celui du bol en verre du blender/mixeur. Ce bouchon polyvalent peut s'utiliser pour verser de l'huile ou d'autres ingrédients lors du mélange.

INSTALLATION DU BLENDER/MIXEUR

Avant la première utilisation

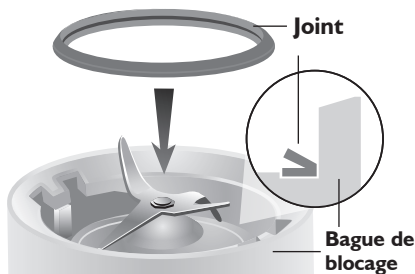
Avant d'utiliser votre blender/mixeur pour la première fois, essuyez la base avec un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon ; essuyez ensuite l'appareil lui-même avec un chiffon humide. Séchez-le au moyen d'un chiffon doux. Lavez le bol, le bol culinaire, les couvercles, le bouchon doseur, la bague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



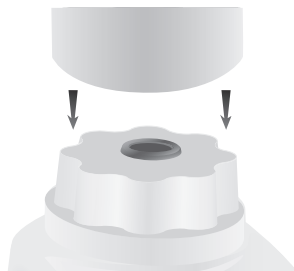
4. Appuyez vers le bas et faites pivoter le bol (ou bol culinaire) dans le sens des aiguilles d'une montre, d'environ un quart de tour jusqu'à ce que vous entendiez deux déclics.



5. Ajustez la longueur du cordon d'alimentation du blender/mixeur.



6. Placez l'assemblage du bol (ou bol culinaire) sur la base du blender/mixeur.



INSTALLATION DU BLENDER/MIXEUR

REMARQUE : S'il est correctement positionné, l'assemblage du bol (ou bol culinaire) 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 (ou bol culinaire).

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche 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.

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 (ou bol culinaire) de la base, appuyez toujours sur "O" (Arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation.

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 (ou bol culinaire)

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 (ou bol culinaire) est correctement fixé à la bague de blocage et que l'assemblage est bien placé sur la base du blender/mixeur.



REMARQUE : En cas d'écart entre la bague de blocage et la base, le bol (ou bol culinaire) 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".



3. Mettez les ingrédients dans le bol (ou bol culinaire) 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 (ou bol culinaire), 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 d'écart 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".

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.

UTILISATION DU BLENDER/MIXEUR

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 d'écart entre la bague de blocage et la base, il se peut que le bol (ou bol culinaire) 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".

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 (ou bol culinaire), 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" (Démarrage progressif)

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" (Arrêt). Elle ne fonctionne pas avec les modes IMPULSION (Pulse) ou GLACE PILÉE (❄️).

GUIDE DE SÉLECTION DES VITESSES

Ingrédient	Vitesse	Ingrédient	Vitesse
Boisson glacée mixée		Sauce à base de jus de viande	
Gâteau au fromage		Boisson glacée à base de lait	
Fruits coupés en petits morceaux	 Pulse 	Garniture de salade de viande pour sandwiches	 Pulse 
Légumes hachés	 Pulse 	Mousse	
Fromage à tartiner		Gruau d'avoine	
Velouté		Pâte à crêpes	
Glace pilée/ en morceaux	 	Pesto	
Sauce de type mayonnaise		Compote de fruits/ Nourriture pour bébé	
Fruits frais coupés en morceaux	 	Viande hachée/ Viande hachée pour bébé	
Légumes frais coupés en morceaux	 	Purée de légumes/ Purée de légumes pour bébé	
Gélatine pour tartes/desserts		Vinaigrette	
Fruits congelés coupés en morceaux (dégeler légèrement pour pouvoir les séparer avec la pointe d'un couteau)	 	Garniture émiettee salée	 Pulse 
Boisson glacée à base de yaourt		Boisson glacée à base de sorbet	
Jus de fruits à base de concentré surgelé		Pâte onctueuse à la ricotta ou au fromage blanc	
Boisson aux fruits (liquide)		Garniture de Streusel	
Boisson aux fruits (épaisse)		Garniture émiettee sucrée	 Pulse 
Sauce à base de fruits		Garniture croquante sucrée	 Pulse 
Fromage râpé à pâte dure		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.

Le bol (ou bol culinaire), 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 (ou bol culinaire) 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 (ou bol culinaire) 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 (ou bol culinaire). Nettoyez les pièces avec de l'eau savonneuse. Rincez et essuyez.

REMARQUE : Lavez à la main le couvercle, le bouchon doseur, la bague de blocage et les lames ainsi que le joint, car un passage au lave-vaisselle risque de les endommager. Le bol (ou bol culinaire) peut quant à lui être nettoyé au lave-vaisselle, dans le bac inférieur.

Nettoyage sans démontage

1. Placez le bol (ou bol culinaire) 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 (ou bol culinaire), pressez l'option de vitesse MÉLANGER (☞) et faites fonctionner le blender/mixeur pendant 5 à 10 secondes. Retirez le bol (ou bol culinaire) et videz son contenu. Rincez-le avec de l'eau chaude jusqu'à ce qu'il soit propre.
2. Pour nettoyer les couvercles 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.



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.

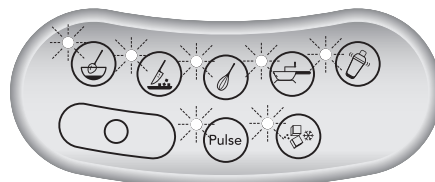
Le blender/mixeur ne fonctionne pas alors qu'une option a été sélectionnée :



Aucun voyant lumineux ne s'allume.

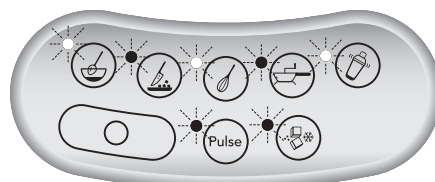
Vérifiez si le blender/mixeur est branché dans une prise. Si oui, appuyez sur "O" (Arrêt) et débranchez le blender/mixeur. Rebranchez-le dans la même prise. Si le blender/mixeur ne fonctionne toujours pas, vérifiez le fusible ou le disjoncteur du circuit électrique auquel est branché le blender/mixeur 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" (Arrêt) pour réinitialiser le blender/mixeur et débranchez le cordon d'alimentation. 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" (Arrêt) pour réinitialiser le blender/mixeur et débranchez le cordon d'alimentation. 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 dé clics. Le bol sera alors emboîté dans l'entraîneur. Voir "Assemblage du blender/mixeur".

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème en suivant les étapes de cette section, contactez un centre de service agréé (voir "Centres de service après-vente").

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

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 grandes quantités 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 235 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 (Pulse), 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 (Pulse) 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 (Pulse), pendant 2 à 3 secondes à chaque fois, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

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 (30 mL – 60 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 - 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 LIQUÉFIER (☞) 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, 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 1/2 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 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 également 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".

CONSEILS PRATIQUES (BOL CULINAIRE)

Bol culinaire pour blender/mixeur

Ce bol culinaire convient idéalement à la préparation de vinaigrettes, de mayonnaise maison, de sauces ou de pesto, ainsi que pour réaliser des milk-shakes ou smoothies en portions individuelles. Vous pouvez aussi l'utiliser pour hacher des herbes fraîches ou des noix.

Le bol culinaire complète le bol en verre de 1,5 L Artisan. De faible capacité, il permet de préparer plus efficacement et plus rapidement les préparations en petite quantité et d'obtenir des mélanges aux textures plus fines. Cela le rend particulièrement adapté aux préparations des aliments pour bébé, des soupes et purées, des milk-shakes et des smoothies, pour hacher des herbes fraîches et des épices, pour réaliser des panures, ou encore pour confectionner de la pâte à biscuits et des sauces (houmous, pesto et mayonnaise, etc.).

Il permet de mélanger de faibles quantités d'ingrédients spécifiques afin d'obtenir les résultats suivants :

- | | |
|---|---|
| - panure (brune : 100 g ; blanche : 50 g) | très fine |
| - carottes | râpées de façon uniforme et très finement |
| - houmous (avec 130 g de pois chiches séchés) | excellent résultat |
| - mayonnaise (2 gros œufs et 150/200 mL d'huile d'olive) | très consistante (épaisse) ; résultat optimal en cas d'ajout de vinaigre, de sel et de poivre une fois le mélange épaissi |
| - herbes (p. ex. 25 g de persil) | hachées grossièrement |
| - beurre de cacahuètes (100g de cacahuètes) | fine mouture |
| - amandes (50 g ou 150 g) | moulues ou finement hachées |
| - soupe (jusqu'à 750 g de légumes plus herbes) | excellent résultat |
| - smoothie (210 g ou 425 g de fruits en conserve ; une banane entière ; une tasse de jus de fruit + 1 cuillère à soupe de yaourt) | excellent résultat |
| - fromage râpé | résultat parfait et très rapide |
| - pesto (70 mL, 1 gousse d'ail, 20 g de basilic, 20 g de pignons de pin et 45 g de parmesan) | très bonne consistance |
| - épices (30 mL de graines de coriandre) | moulues finement (mais pas en poudre) |
| - épices (30 mL de graines de moutarde) | moulues finement, sous forme de poudre à vitesse élevée |
| - biscuits (8 ou 100 g) | très fine texture |

Bouchon verseur perforé

Ce bouchon polyvalent peut s'adapter tant au bol en verre qu'au bol culinaire. Il s'utilise pour verser de l'huile ou d'autres ingrédients liquides lors du mélange.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie du blender/mixeur KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour le modèle 5KSB5553: Trois ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	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.	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 N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

Pour toute question ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Assistance téléphonique :  00800 3810 4026

Pour plus d'informations, consultez notre site Internet :
www.kitchenaid.eu

