

5KSB1565



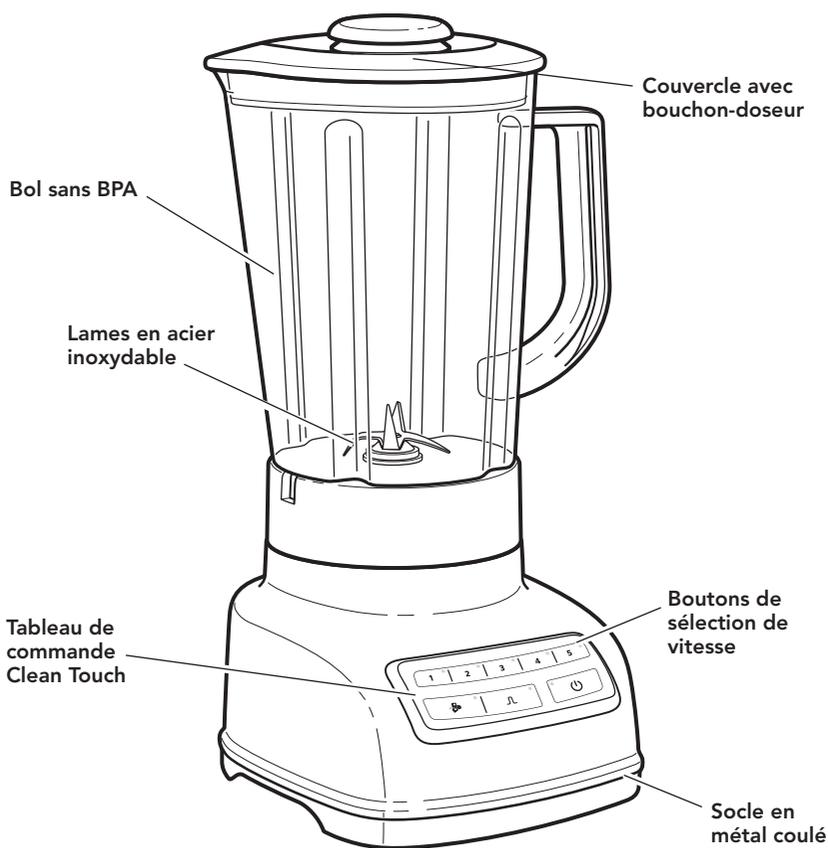
KitchenAid

TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES ET FONCTIONS	
Pièces et accessoires	42
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR	
Consignes de sécurité importantes.....	43
Alimentation	46
Traitement des déchets d'équipements électriques.....	46
FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR	
Guide de sélection des vitesses	47
Installation du blender/mixeur	48
Utilisation du blender/mixeur	50
Utilisation de la fonction Glace pilée	51
Utilisation de la fonction Impulsion	52
Utilisation du bouchon-doseur (bol) et fonction « Soft Start ».....	53
CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX	
Petites astuces.....	53
Comment.....	54
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Nettoyage du blender/mixeur.....	55
Nettoyage du bol uniquement.....	55
DÉPANNAGE	56
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE.....	58

PIÈCES ET FONCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

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. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le socle de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

4. Les enfants de huit ans et plus ainsi que les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans surveillance étroite.
5. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants utiliser le blender/mixeur sans surveillance. Faites attention si vous utilisez l'appareil près d'enfants.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations de l'appareil.
7. Débranchez toujours le blender/mixeur lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le montage, démontage ou nettoyage. Ne laissez jamais le blender/mixeur sans surveillance en cours de fonctionnement.
8. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un dispositif spécifique disponible chez le fabricant ou chez un représentant de son service après-vente.
9. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un représentant de son service après-vente ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

10. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
11. Les lames sont très coupantes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez, lorsque vous videz le bol ou lors du nettoyage.
12. Afin d'éviter les risques de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil, gardez les mains et les ustensiles à l'écart du bol lorsque le blender/mixeur est sous tension. N'utilisez une spatule que si le blender/mixeur n'est pas sous tension.
13. Le voyant lumineux clignotant indique que le blender/mixeur est prêt à être utilisé. Évitez tout contact avec les lames ou d'autres pièces mobiles.
14. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
15. Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le blender/mixeur, ils peuvent être rejetés de l'appareil suite à une vaporisation soudaine.
16. Faites toujours fonctionner le blender/mixeur en ayant placé le couvercle correctement au préalable.
17. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
18. Ce produit est destiné à un usage domestique ou peut être utilisé :
 - dans les espaces cuisine réservés aux employés ;
 - dans les cuisines de fermes ;
 - par les clients d'hôtels, d'hôtels d'étape ou autre endroit résidentiel ;
 - dans les cuisines de gîtes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**Cet appareil est exclusivement destiné
à un usage domestique.**

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

ALIMENTATION

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

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

Ne démontez pas la 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.

Puissance: 550 Watts

Tension: 220-240 Volts

Fréquence: 50-60 Hz

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche. N'utilisez pas d'adaptateur.

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

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Recyclage 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.

Recyclage du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE 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 publique.

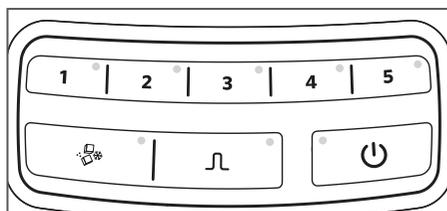


- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

GUIDE DE SÉLECTION DES VITESSES



Le blender/mixeur dispose de cinq vitesses : 1 est la plus lente et 5 est la plus rapide. Il propose également les fonctions Glace pilée et Impulsion.

INGRÉDIENT	VITESSE
Boisson glacée mixée	Glace pilée, 5
Gâteau au fromage	5
Fruits coupés en petits morceaux	Impulsion, 2
Légumes coupés en petits morceaux	Impulsion, 2
Fromage à tartiner	1
Velouté	1
Glace pilée/en morceaux	Glace
Sauce de type mayonnaise	1
Fruits frais coupés en morceaux	Glace pilée
Légumes frais coupés en morceaux	Glace pilée
Gélatine à ajouter à des préparations	5
Fruits congelés coupés en morceaux (dégelez suffisamment pour pouvoir les séparer avec la pointe d'un couteau)	Glace pilée
Boisson à base de yaourt glacé	5
Jus de fruits à base de concentré surgelé	1, 3
Boisson aux fruits (liquide)	Glace pilée, 5
Boisson aux fruits (épaisse)	Glace pilée, 1
Coulis de fruits	1
Fromage râpé à pâte dure	5

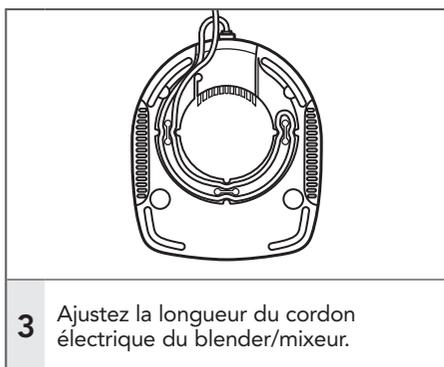
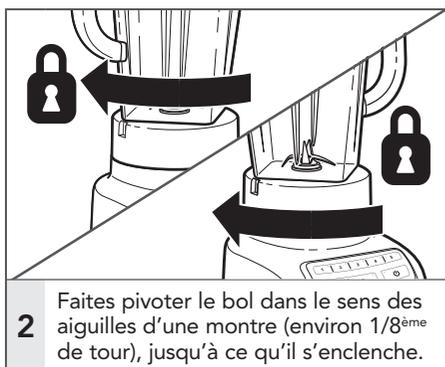
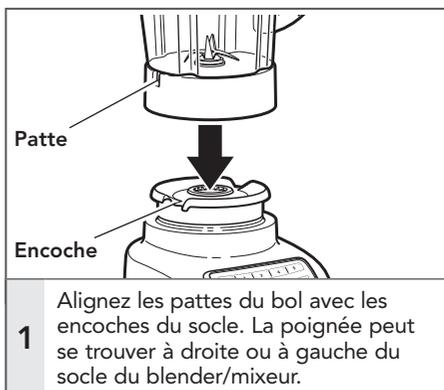
INGRÉDIENT	VITESSE
Sauce à base de jus de viande	3
Boisson glacée à base de lait	Glace pilée, 5
Salade de viande pour garnir des sandwiches	Impulsion, 2
Mousse	5
Gruau d'avoine	4
Pâte à crêpes	3
Pesto	2
Compote de fruits/ Plat pour bébé	4
Viande hachée/Viande hachée pour bébé	4
Purée de légumes/Purée de légumes pour bébé	4
Vinaigrette	3
Crumble émietté sucré	Impulsion, 2
Boisson glacée à base de sorbet	1, 5
Pâte onctueuse à la ricotta ou au fromage blanc	1, 3
Garniture de Streusel	2
Crumble émietté salé	Impulsion, 2
Garniture croquante sucrée	Impulsion, 2
Coulis de légumes	1
Pâte à gaufres	3
Sauce béchamel	1

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

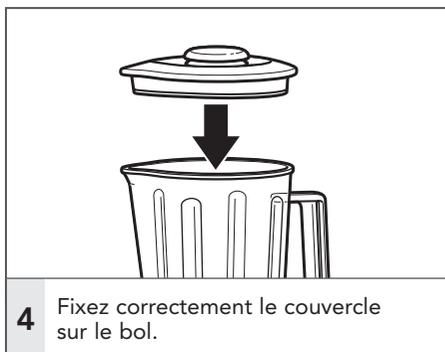
INSTALLATION DU BLENDER/MIXEUR

Avant la première utilisation

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



REMARQUE : s'il est correctement positionné, le bol doit reposer entièrement sur le socle du blender/mixeur. Si ce n'est pas le cas, répétez les étapes 1 et 2.



FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

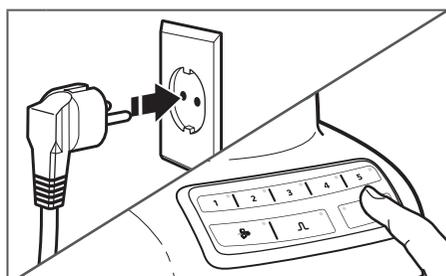
Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise reliée à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

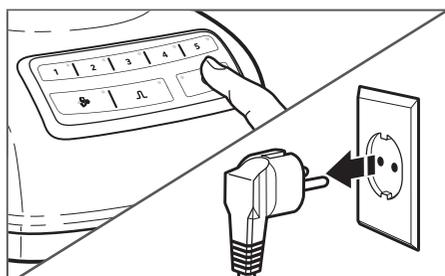
N'utilisez pas de rallonge électrique.

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



5

Avant d'utiliser le blender/mixeur, branchez-le à une prise reliée à la terre, puis appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻). Le voyant lumineux situé à droite du bouton clignote lorsque l'appareil est prêt à être utilisé.



6

Avant de retirer le bol de son socle, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻) jusqu'à ce que le voyant lumineux arrête de clignoter. Débranchez ensuite la prise de l'appareil.

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

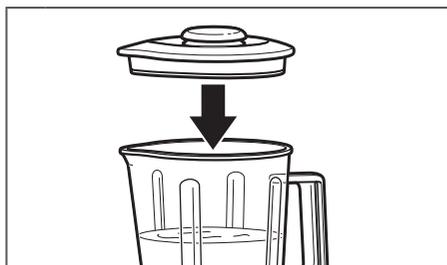
UTILISATION DU BLENDER/MIXEUR

Avant l'utilisation

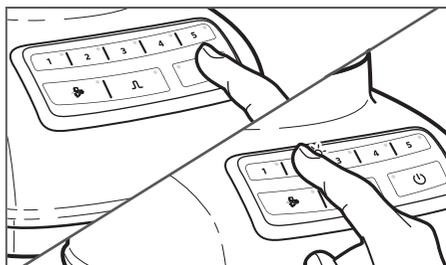
Tant que le voyant lumineux du blender/mixeur ou l'indicateur de mode Impulsion est allumé :

- N'approchez pas les mains des lames.
- Ne retirez pas le couvercle du bol.

Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le bol est correctement placé sur le socle de l'appareil.

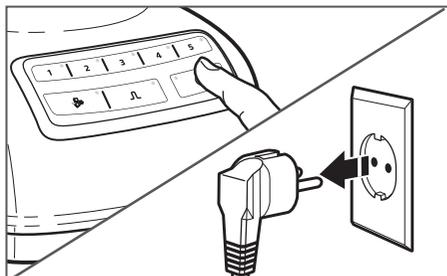


- 1** Mettez vos ingrédients dans le bol et refermez correctement le couvercle en appuyant bien sur tout le pourtour du bol.



- 2** Appuyez sur MARCHÉ/ARRÊT (⏻). Le voyant lumineux situé à droite du bouton clignote lorsque l'appareil est prêt à être utilisé. Appuyez ensuite sur le bouton souhaité pour obtenir un mixage continu à cette vitesse. L'indicateur lumineux blanc situé près de la vitesse sélectionnée reste allumé. Vous pouvez changer de vitesse sans arrêter le blender/mixeur, en appuyant sur un autre bouton de vitesse.

REMARQUE : afin de démarrer le blender/mixeur, appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) (l'indicateur LED clignote) et sélectionnez la vitesse souhaitée.

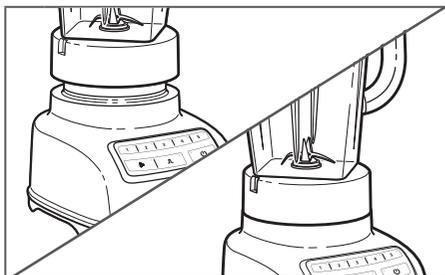


- 3** Lorsque vous avez terminé, appuyez une fois sur MARCHÉ/ARRÊT (⏻) pour arrêter le blender/mixeur puis une seconde fois pour éteindre l'appareil. Débranchez le blender/mixeur avant de retirer le bol.

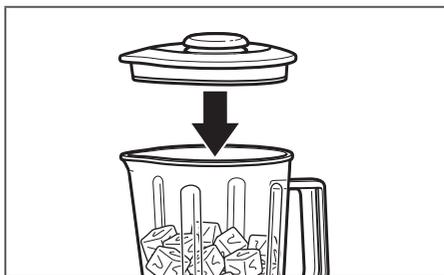
FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

UTILISATION DE LA FONCTION GLACE PILÉE

Votre blender/mixeur propose un mode Glace pilée (🍷). Lorsqu'il est sélectionné, le blender/mixeur se met automatiquement en route pendant 30 secondes à certains intervalles de temps et à la vitesse optimale pour piler la glace ou d'autres ingrédients.



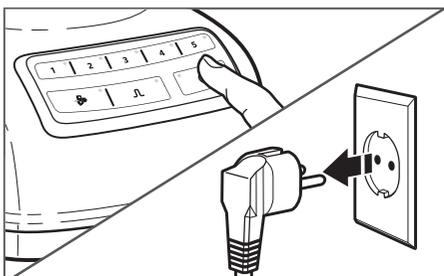
- 1** Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le bol est correctement placé sur le socle de l'appareil.



- 2** Mettez les ingrédients dans le bol et fixez fermement le couvercle. Pour les glaçons, remplissez à mi-hauteur.



- 3** Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻), puis sélectionnez GLACE PILÉE (🍷). La fonction Glace pilée est minutée.

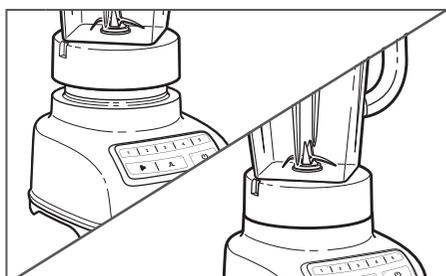


- 4** Lorsque la fonction minutée est terminée, le blender/mixeur s'arrête. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (⏻) pour éteindre l'appareil. Débranchez le blender/mixeur avant de retirer le bol.

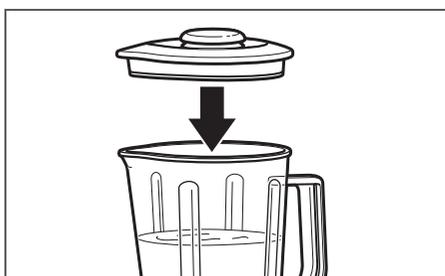
CONSEIL : vous pouvez piler une quantité équivalente à un demi bac à glaçons ou 6 à 7 glaçons moyens à la fois. Remuez de temps en temps au moyen d'une spatule après avoir éteint le blender/mixeur. La fonction Glace pilée (🍷) a été optimisée pour piler et casser la glace en morceaux sans ajouter d'ingrédient liquide.

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

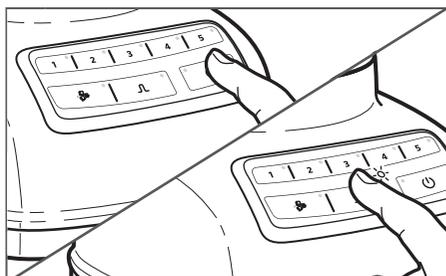
UTILISATION DE LA FONCTION IMPULSION



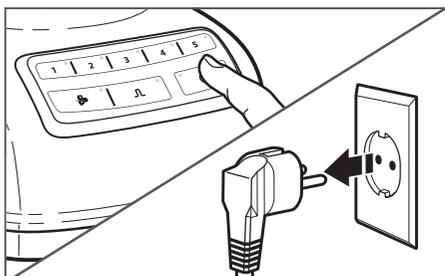
- 1** Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le bol est correctement placé sur le socle de l'appareil.



- 2** Mettez les ingrédients dans le bol et fixez fermement le couvercle.



- 3** Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (⏻), puis appuyez sur le bouton IMPULSION (⏏) et maintenez-le enfoncé pendant la durée souhaitée.



- 4** Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, appuyez sur MARCHE/ARRÊT (⏻) pour l'éteindre. Débranchez le blender/mixeur avant de retirer le bol.

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

UTILISATION DU BOUCHON-DOSEUR (BOL) ET FONCTION « SOFT START »

- Le bouchon-doseur du couvercle du bol peut être utilisé pour doser et ajouter des ingrédients. Retirez le bouchon-doseur et ajoutez les ingrédients à la vitesse 1, 2 ou 3. À des vitesses supérieures, si le bol est plein, ou s'il contient des ingrédients brûlants, arrêtez toujours le blender/mixeur avant d'ajouter les ingrédients.
- 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. La fonction « Soft Start » ne fonctionne que lorsqu'une fonction a été sélectionnée. Elle ne fonctionne pas avec les modes Impulsion (⌚) ou Glace pilée (🍷).

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

PETITES ASTUCES

- S'il y a de la glace dans les boissons que vous préparez, utilisez la fonction Glace pilée et terminez à la vitesse 5 afin d'obtenir une texture plus onctueuse.
- Les glaçons directement sortis du congélateur se pileront mieux que les glaçons partiellement fondus qui feront de la neige.
- Les petits glaçons se brisent ou sont pilés plus rapidement que les gros.
- Lorsque vous mixez beaucoup d'ingrédients, commencez par la vitesse 1 de façon à bien mélanger les ingrédients. Ensuite, augmentez la vitesse progressivement.
- Si nécessaire, enlevez le bouchon-doseur au centre du couvercle pour ajouter des liquides ou des glaçons pendant que l'appareil fonctionne à vitesse 1, 2, ou 3.
- Éteignez le blender/mixeur 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 allumé.
- Si possible, laissez tiédir les aliments chauds avant de les mixer. Si vous mixez des aliments chauds, commencez en utilisant la vitesse 1. Si nécessaire, augmentez progressivement la vitesse.
- Si vous mixez des liquides ou des aliments chauds, ne remplissez pas le bol jusqu'en haut. Fermez le couvercle, retirez le bouchon-doseur au milieu et placez un linge de cuisine sur le couvercle. N'utilisez que la vitesse 1. Ne placez pas votre main au-dessus de l'ouverture prévue pour le bouchon-doseur lorsque vous mixez des liquides ou des aliments chauds.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

COMMENT...

Dissoudre de la gélatine : versez de l'eau bouillante dans le blender/mixeur, ajoutez la gélatine. Retirez le bouchon-doseur et placez un linge de cuisine sur le couvercle. Mélangez à la vitesse 1 pendant environ 10 à 30 secondes, jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Ajoutez les autres ingrédients.

Émietter biscottes, biscuits ou pain : brisez les biscottes, les biscuits ou le pain en morceaux d'environ 4 cm. Placez-les dans le bol. Couvrez et mixez à la vitesse 2, en activant le mode Impulsion à quelques reprises, pendant à peu près 3 secondes à chaque fois, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Obtenir des miettes plus fines pour des fonds de tarte ou des desserts : brisez les biscottes, les biscuits ou le pain en morceaux d'environ 4 cm et placez-les dans le bol. Appuyez brièvement sur le bouton Impulsion à quelques reprises, pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Couper des fruits et légumes en petits morceaux : versez 280 g de fruits ou de légumes en morceaux dans le bol. Mixez par à-coups à la vitesse 1, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Mixer des fruits : versez 500 g de fruits en conserve ou cuits dans le bol. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (30 à 60 ml) de jus de fruit ou d'eau par 250 g de fruits. Couvrez et mixez à la vitesse 4 pendant 5 à 10 secondes.

Mixer des légumes : versez 360 g de légumes en conserve ou cuits dans le bol. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (30 à 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par 180 g de légumes. Couvrez et mixez à la vitesse 4 pendant 10 à 20 secondes.

Hacher de la viande : placez la viande tendre, préalablement cuite et coupée en dés, dans le bol du blender/mixeur. Ajoutez 3 à 4 cuillères à soupe (45 à 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par 125 g de viande. Couvrez et mixez à la vitesse 1 pendant 10 secondes. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du bol. Couvrez et mixez à la vitesse 4 pendant encore 10 à 20 secondes.

Supprimer les grumeaux d'une sauce : si votre sauce devient grumeleuse, mettez-la dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse 3 pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à ce que la sauce soit 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 1 pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à obtenir une consistance homogène.

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 1 pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Versez le mélange dans la casserole et cuisez comme d'habitude.

Préparer des smoothies : placez les ingrédients liquides et congelés dans le bol, puis ajoutez les autres ingrédients sur le dessus. Couvrez et mixez en utilisant la fonction Glace pilée pendant 10 à 15 secondes, puis la vitesse 5 pendant encore 10 à 15 secondes, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

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 à la vitesse 3 pendant 10 à 20 secondes, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du bol si nécessaire.

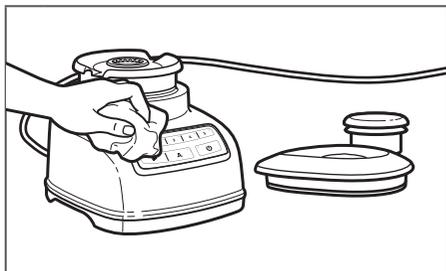
Râper du fromage : coupez le fromage à peine sorti du réfrigérateur en dés d'1,5 cm de côté. Versez jusqu'à 65 g de fromage dans le bol. Couvrez et mixez à la vitesse 5 pendant 5 à 10 secondes. Pour les fromages à pâte dure, comme le parmesan, laissez-les préalablement reposer à température ambiante, puis mixez à la vitesse 5 pendant 10 à 15 secondes.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

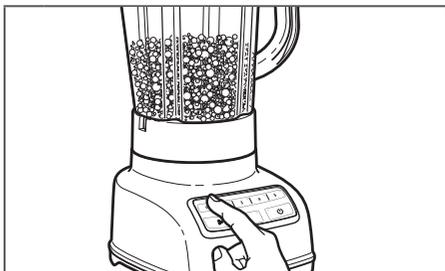
NETTOYAGE DU BLENDER/MIXEUR

Le blender/mixeur peut facilement être nettoyé, qu'il soit encore fixé sur son socle ou démonté.

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



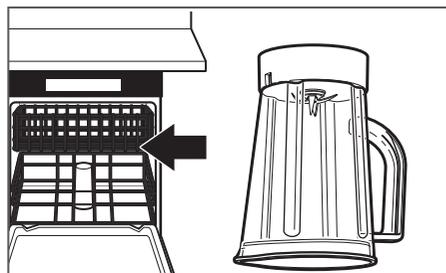
- 1** Pour nettoyer le socle du blender/mixeur, le tableau de commande, le cordon, le couvercle et le bouchon-doseur : débranchez le blender/mixeur avant de le nettoyer. Nettoyez le socle du blender/mixeur et le cordon avec un chiffon imbibé d'eau chaude puis séchez avec un chiffon doux.



- 2** Pour nettoyer le bol sur son socle : détachez le bol de son socle, remplissez-le à mi-hauteur avec de l'eau chaude (non brûlante) et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Placez le couvercle sur le bol et fixez celui-ci sur son socle. Placez le couvercle sur le bol et fixez celui-ci sur son socle. Appuyez sur le bouton de vitesse 1 et faites fonctionner le blender/mixeur pendant 5 à 10 secondes. Démontez le bol et rincez-le à l'eau chaude.

FRANÇAIS

NETTOYAGE DU BOL UNIQUEMENT



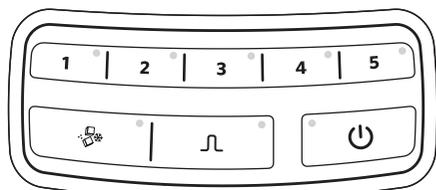
- 1** Lavez le bol au lave-vaisselle, en position retournée, ou lavez-le à la main à l'eau chaude savonneuse, rincez et essuyez.

IMPORTANT : lavez le couvercle et le bouchon-doseur à la main pour un nettoyage optimal.

DÉPANNAGE

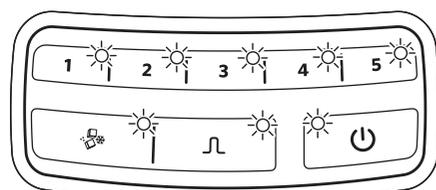
IMPORTANT: le blender/mixeur ne fonctionne que si vous appuyez d'abord sur le bouton Marche/arrêt (⏻).

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



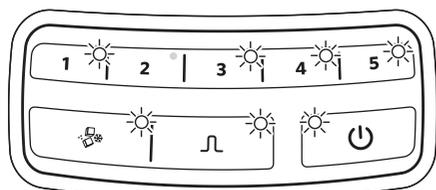
Aucun voyant lumineux ne s'allume.

Vérifiez si le blender/mixeur est branché dans une prise reliée à la terre. Si oui, appuyez sur MARCHE/ARRÊT (⏻) et débranchez le blender/mixeur. Rebranchez-le dans la même prise et appuyez sur MARCHE/ARRÊT (⏻). 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.



Tous les voyants lumineux clignotent en même temps.

Si le blender/mixeur est branché mais que rien ne se passe en appuyant sur MARCHE/ARRÊT (⏻) et si tous les voyants lumineux clignotent en même temps, le rotor du moteur est peut-être verrouillé. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (⏻) et débranchez le blender/mixeur. Rebranchez-le, appuyez sur MARCHE/ARRÊT (⏻) puis sélectionnez la vitesse souhaitée.

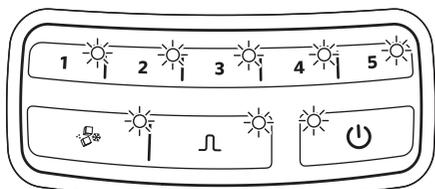


Les voyants lumineux clignotent tour à tour.

Si le blender/mixeur est branché mais qu'il ne démarre pas et que les voyants lumineux clignotent tour à tour ; l'une des touches peut-être bloquée. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (⏻) pour éteindre le blender/mixeur et débranchez l'appareil. Rebranchez le blender/mixeur et appuyez sur MARCHE/ARRÊT (⏻) pour le remettre en marche.

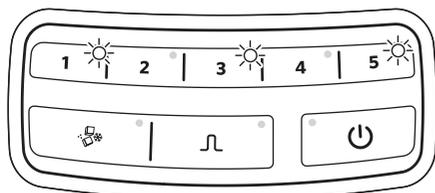
DÉPANNAGE

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 MARCHE/ARRÊT (🔌) pour redémarrer le blender/mixeur et débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le bol de son socle 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.



Tous 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 MARCHE/ARRÊT (🔌) pour redémarrer le blender/mixeur et débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le bol de son socle et, à l'aide d'un grattoir, libérez les lames en retirant le contenu situé au fond du bol.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème en suivant les étapes de cette section, contactez un centre de service agréé (consultez la section « Garantie et service après-vente »).

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 : 5KSB1565 Deux 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 plongeant pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique. 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.

Pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg

N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché de Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien de la rubrique « Contacts » en bas de page

pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien de la rubrique « Contacts » en bas de page

Assistance téléphonique :  00800 3810 4026

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

Ces instructions sont également disponibles sur le site Internet :
www.kitchenaid.eu

© 2017. Tous droits réservés.

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

KitchenAid

©2017 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.