

5KSB6060



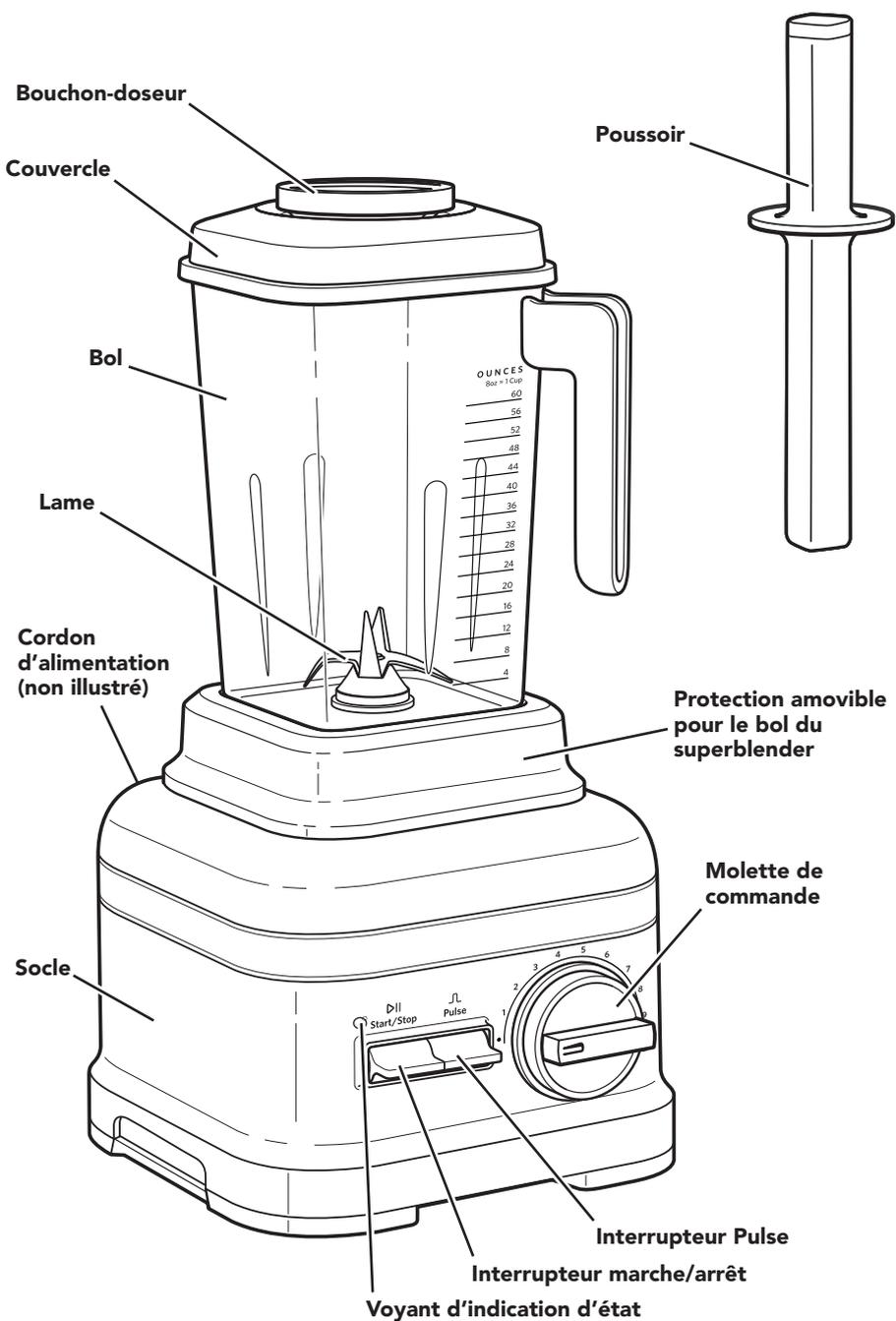
**KitchenAid**

# TABLE DES MATIÈRES

<b>PIÈCES ET FONCTIONS</b> .....	38
Pièces et accessoires .....	38
<b>PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU SUPERBLENDER</b> .....	39
Consignes de sécurité importantes.....	39
Alimentation .....	42
Puissance moteur.....	42
Traitement des déchets d'équipements électriques .....	43
Déclaration de conformité.....	43
<b>UTILISATION DU SUPERBLENDER</b> .....	44
Guide des fonctions du superblender.....	44
Installation du superblender.....	45
Assemblage et fonctionnement du superblender.....	46
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	48
<b>DÉPANNAGE</b> .....	50
<b>GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE</b> .....	51

# PIÈCES ET FONCTIONS

## PIÈCES ET ACCESSOIRES



# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU SUPERBLENDER

**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. 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 se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans étroite surveillance.

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU SUPERBLENDER

4. 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.
5. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des enfants de moins de huit ans. Veillez à ce que l'appareil et son cordon d'alimentation soient toujours hors de portée des enfants.
7. Ne laissez jamais le superblender sans surveillance en cours de fonctionnement.
8. 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.
9. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
10. 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.
11. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
12. Les lames sont très coupantes. Soyez prudent lorsque vous les manipulez, lorsque vous videz le bol ou lors du nettoyage.

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU SUPERBLENDER

13. 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 superblender est sous tension. N'utilisez une spatule que si le superblender n'est pas sous tension.
14. Le voyant lumineux clignotant indique que le superblender est prêt à être utilisé. Évitez tout contact avec les lames ou d'autres pièces mobiles.
15. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
16. Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le superblender, ils peuvent être rejetés de l'appareil suite à une vaporisation soudaine.
17. Faites toujours fonctionner le superblender en ayant placé le couvercle correctement au préalable.
18. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
19. 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.
20. Lors du mélange d'ingrédients ou de liquides chauds, le bouchon-doseur doit rester en place au niveau de l'ouverture du couvercle. Commencez toujours avec la vitesse la plus basse et augmentez progressivement vers la vitesse souhaitée.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.**

# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU SUPERBLENDER

## ALIMENTATION

---

**! 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.**

**Tension :** 220-240 V

**Fréquence :** 50-60 HZ

**Puissance :** 1 800 W

**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.

## PUISSANCE MOTEUR

---

La puissance du moteur du superblender s'exprime en chevaux moteur et a été mesurée avec un dynamomètre, appareil que les laboratoires utilisent couramment pour mesurer la puissance mécanique des moteurs. La référence au moteur d'une puissance de pointe de 3,0 chevaux (cv) reflète les chevaux en sortie du moteur lui-même et non en sortie dans le bol du superblender. Comme pour de nombreux blenders, la puissance de sortie dans le bol ne correspond pas aux chevaux du moteur lui-même. Ce moteur délivre une puissance de pointe de 2,54 cv dans le bol, ainsi votre superblender aura une performance élevée quelles que soient les recettes.

# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU SUPERBLENDER

## 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.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

---

Cet appareil a été conçu, construit et distribué conformément aux exigences des directives de la Commission européenne en matière de sécurité : 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE et 2011/65/UE (Directive RoHS).

# UTILISATION DU SUPERBLENDER

## GUIDE DES FONCTIONS DU SUPERBLENDER

Le superblender est équipé des fonctions Vitesses variables et Impulsion qui permettent de personnaliser votre mixage à chaque recette.

Toutefois, une recette particulière peut parfois être mieux mixée à une vitesse différente. De même, lorsque vous réalisez des smoothies, vous préférerez peut-être la texture plus fine obtenue avec une vitesse plus élevée. Il est conseillé de tester les différentes vitesses pour trouver celle qui correspond le mieux à vos recettes préférées.

RÉGLAGE	DESCRIPTION	SUGGESTIONS D'INGRÉDIENTS À MIXER	
IMPULSION	Permet de mixer les aliments par courtes impulsions, offrant un contrôle précis du résultat. Idéal pour les recettes qui nécessitent un mixage grossier.	Crumble émietté sucré Crumble émietté salé Salade de viande pour garnir des sandwiches	Fruits coupés en petits morceaux Légumes coupés en petits morceaux Glace pilée
VITESSES VARIABLES	Les vitesses manuelles offrent une maîtrise complète du superblender. Pour couper ou mixer minutieusement les aliments de toutes les recettes.	Fruits Légumes Noix Dips Desserts glacés	Soupes Sauces Pâtes Beurres
⑩	Lorsque vous sélectionnez la vitesse 10, le superblender fonctionne à vitesse élevée en continu tant que vous appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt ou jusqu'à ce que 6 minutes se soient écoulées.	Soupes Purées	Smoothies Boissons glacées

# UTILISATION DU SUPERBLENDER

## INSTALLATION DU SUPERBLENDER

### **! AVERTISSEMENT**



#### **Risque d'électrocution**

**Brancher sur une prise de terre.**

**Ne pas retirer la broche de terre.**

**N'utilisez pas d'adaptateur.**

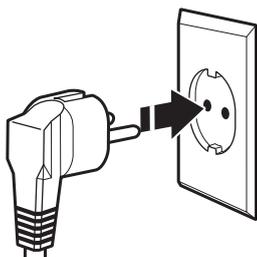
**N'utilisez pas de rallonge électrique.**

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

### **Avant la première utilisation**

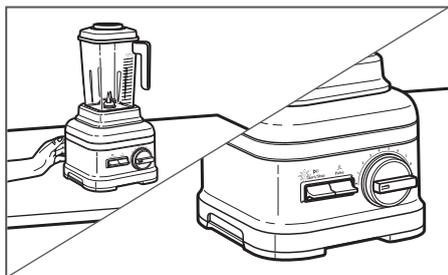
Avant d'utiliser votre superblender pour la première fois, essuyez le socle avec un chiffon imbibé d'eau chaude. Essayez ensuite l'appareil lui-même avec un chiffon humide. Séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. Nettoyez le bol, le couvercle, le poussoir et le bouchon-doseur dans de l'eau chaude savonneuse (consultez la section « Entretien et nettoyage »). Rincez les pièces et séchez-les.

FRANÇAIS



**1**

Avant d'utiliser le superblender, assurez-vous que le plan de travail sur lequel il est posé ainsi que les environs immédiats soient propres et secs. Branchez le superblender à une prise reliée à la terre.



**2**

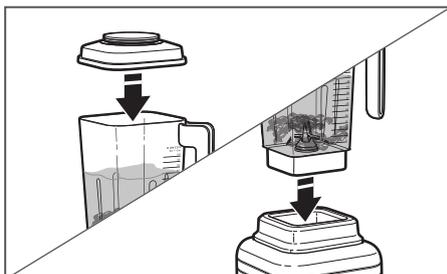
Le bouton d'alimentation principal se trouve à l'arrière du socle du superblender. Mettez l'interrupteur marche/arrêt en position marche. Le voyant d'indication d'état situé au-dessus de l'interrupteur marche/arrêt s'allume, indiquant que le superblender est en veille. Le superblender est prêt à être utilisé.

# UTILISATION DU SUPERBLENDER

## ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT DU SUPERBLENDER

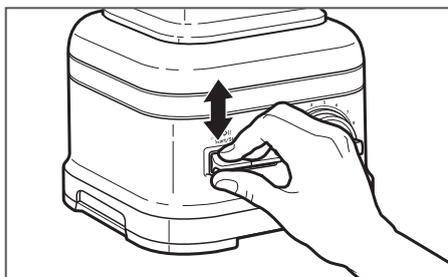


- 1** Placez les ingrédients à mixer dans le bol du superblender. Ajoutez les liquides en premier, puis les aliments mous, les légumes-feuilles, et en dernier, la glace ou les aliments congelés.

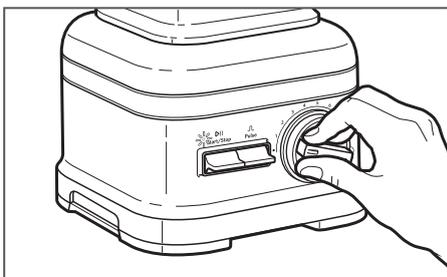


- 2** Vérifiez que le couvercle est bien fixé sur le bol. Ensuite, placez le bol sur le socle, en vous assurant qu'il est bien aligné avec sa protection.

**REMARQUE :** ne remplissez pas le bol au-delà du repère de capacité maximale, surtout si vous mélangez des liquides.



- 3** Relevez ou baissez l'interrupteur marche/arrêt pour commencer à faire fonctionner le superblender. Le voyant d'indication d'état reste fixe.

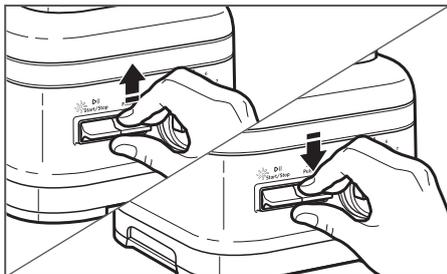


- 4** Tournez la molette de commande sur la vitesse que vous souhaitez. Consultez la section « Guide des fonctions du superblender » pour plus d'informations.

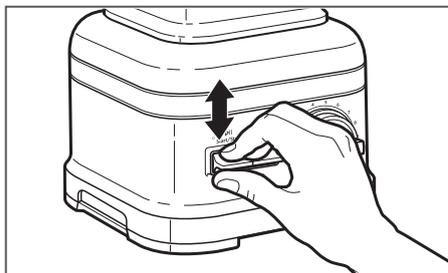
# UTILISATION DU SUPERBLENDER



**5** Utilisez le poussoir si nécessaire pour un mélange optimal. Retirez le bouchon-doseur et laissez le couvercle en place. Remuez ou appuyez sur les ingrédients pour les pousser vers la lame. Lorsque vous avez terminé, remplacez le bouchon-doseur sur le couvercle du bol avant de recommencer à mixer.



**6** La fonction Pulse peut également être utilisée seule en tant que fonction de mélange séparée lorsque le superblender est en veille.



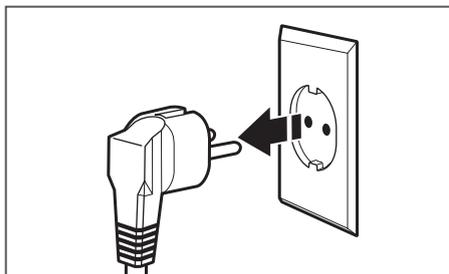
**7** Après avoir mixé les ingrédients, relevez ou baissez l'interrupteur marche/arrêt. Veillez à ce que le superblender soit complètement à l'arrêt avant de retirer le couvercle et verser votre préparation prête.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## NETTOYAGE DU SUPERBLENDER ET DES ACCESSOIRES

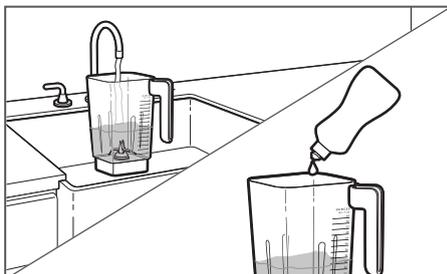
Nettoyez soigneusement le superblender après chaque utilisation.

**REMARQUE :** afin de ne pas endommager le superblender, n'immergez pas son socle ou le cordon d'alimentation dans l'eau. Afin d'éviter de rayer le superblender, n'utilisez pas de détergents abrasifs ni d'éponges à récurer.



1

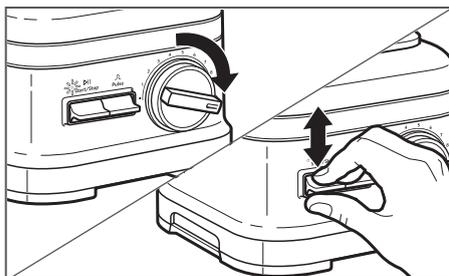
Pour nettoyer le socle du superblender et le cordon d'alimentation : débranchez le superblender avant de le nettoyer. Nettoyez le socle et le cordon avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide. Séchez enfin avec un chiffon doux.



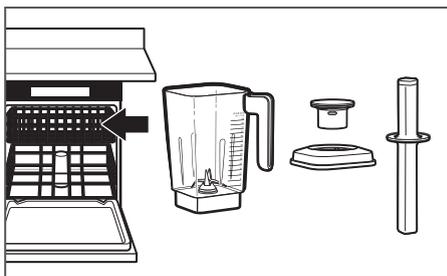
2

Assurez-vous de bien nettoyer le bol, le couvercle et le bouchon-doseur après chaque utilisation. Retirez tous les résidus éventuels du bol à l'aide d'une spatule et rincez à l'eau chaude. Remplissez le bol avec 700 mL d'eau chaude et ajoutez 3 à 4 gouttes de liquide vaisselle. Placez le couvercle sur le bol et assurez-vous que ce dernier est bien en place sur le socle.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE



- 3** Tournez la molette de commande sur la vitesse 10. Pour remettre le superblender en marche, relevez ou baissez l'interrupteur marche/arrêt. Faites fonctionner le superblender à la vitesse 10 pendant 35 secondes. Relevez ou baissez l'interrupteur marche/arrêt pour arrêter le superblender. Lorsque les lames ne tournent plus, videz l'eau savonneuse et rincez le bol du superblender à l'eau chaude. Lorsque vous nettoyez après certaines recettes (houmous, beurre de cacahuètes), il sera peut-être nécessaire de répéter ces étapes.



- 4** Le bol, le couvercle, le poussoir et le bouchon-doseur peuvent être lavés au lave-vaisselle. Le poussoir, le couvercle et le bouchon-doseur doivent être placés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Si vous préférez, lavez les différentes parties à la main avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les à l'eau chaude et séchez-les avec un chiffon doux.

## DÉSINFECTION DU SUPERBLENDER

1. Retirez tous les résidus éventuels du bol.
2. Préparez une solution d'hypochlorite de sodium\* à 200 ppm en utilisant 1,75 L d'eau chaude dans le bol du superblender. Placez le couvercle sur le bol et assurez-vous que ce dernier est bien en place sur le socle.
3. Faites fonctionner le superblender à la vitesse 10 pendant 35 secondes. Relevez ou baissez l'interrupteur marche/arrêt pour commencer à faire fonctionner le superblender.
4. Arrêtez le superblender et laissez reposer le mélange désinfectant dans le bol 2 minutes supplémentaires.
5. Videz la solution désinfectante. Ne rincez pas le bol.
6. Placez le couvercle sur le bol. Assurez-vous que le bol vide est bien en place sur le socle. Faites fonctionner le superblender à vide 10 secondes supplémentaires. Ne rincez pas le bol après l'avoir désinfecté.
7. Laissez sécher le bol à l'air libre.

\*Pour préparer une solution d'hypochlorite de sodium à 200 ppm : utilisez 6,67 mL d'eau de javel (avec une concentration de 5,25 % d'hypochlorite de sodium) dans 1,75 L d'eau chaude.

# DÉPANNAGE

## **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.**

1. Lorsque le superblender est branché et que le bouton d'alimentation est en position marche, le superblender se met en veille (voyant lumineux clignotant blanc). Après 10 minutes d'inactivité, le superblender passe en mode veille prolongée et le voyant s'éteint.
  - Pour remettre le superblender en marche, relevez ou baissez l'interrupteur marche/arrêt. Le superblender se remet en veille.
2. Si le voyant d'indication d'état est orange, le superblender présente un dysfonctionnement. Cela peut être dû à une spatule, un cube de glace ou des aliments durs qui bloquent la lame dans le bol.
  - Pour régler le problème, arrêtez le superblender en utilisant le bouton d'alimentation situé à l'arrière de l'appareil ou en débranchant le superblender. Retirez le bol du socle et nettoyez les éléments. Replacez le bol sur le socle, puis rallumez le superblender.
3. Le superblender s'arrête pendant qu'il mixe :
  - Après 6 minutes de fonctionnement, le superblender s'arrête automatiquement et passe en mode veille prolongée. Le voyant lumineux s'éteint. Vous pouvez rallumer le superblender à l'aide des interrupteurs (marche/arrêt ou Pulse [rapide et lent]). Si le superblender s'arrête avant 6 minutes, il se peut qu'il y ait une erreur interne. Contactez un centre de service après-vente agréé.
4. Si les ingrédients d'une recette ne se mélangent pas :
  - Une poche d'air peut se créer autour de la lame et empêcher les ingrédients d'atteindre la lame. Utilisez le poussoir pendant le mixage pour pousser les ingrédients vers la lame ou pour les déplacer dans le bol. Si cela ne fonctionne pas, arrêtez le superblender, retirez le bol du socle, et utilisez une spatule pour mélanger les ingrédients dans le bol du superblender. Pour certaines recettes, essayez d'ajouter plus de liquide.
5. Si le mélange déborde du bol :
  - Débranchez le superblender. Retirez le bol et sa protection amovible. Nettoyez le corps du superblender, la protection et l'extérieur du bol. Séchez soigneusement chaque partie, puis ré-installez la protection du bol.
  - Si le mélange déborde sur la molette de commande, tirez doucement mais fermement dessus pour pouvoir la nettoyer. Replacez la molette une fois propre et sèche. Pour éviter d'endommager les indications imprimées, ne soyez pas trop brusque et n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème, consultez la section « Garantie et service après-vente ». Ne retournez pas le superblender au revendeur ; celui-ci ne fournit pas de service de réparation.

# GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

## GARANTIE DU SUPERBLENDER KITCHENAID

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : 5KSB6060XX Dix 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 super-blender 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.

FRANÇAIS

**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](http://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](http://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](http://www.kitchenaid.eu)

**Ces instructions sont également disponibles sur le site Internet :**  
[www.kitchenaid.eu](http://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.