

5KSB7068



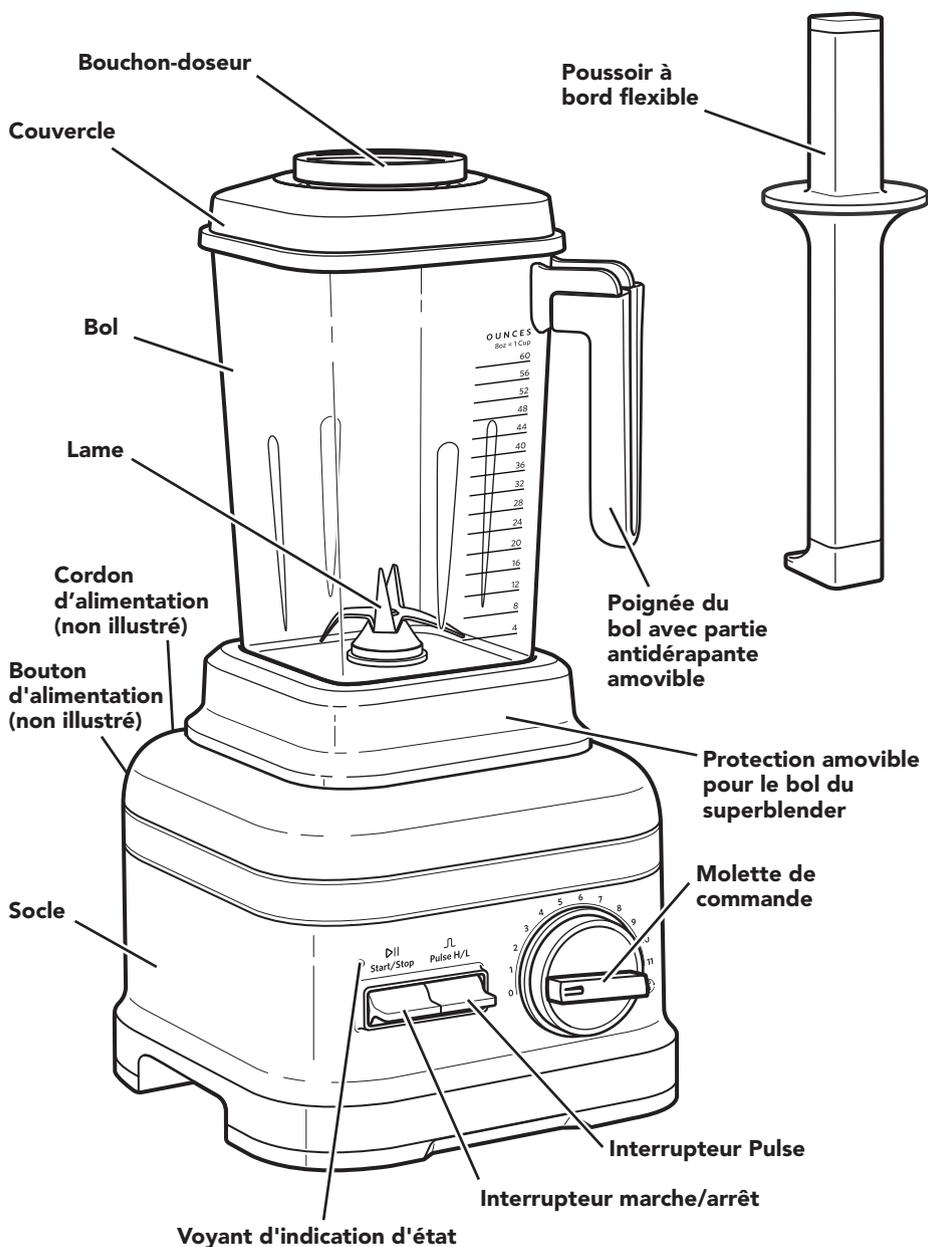
KitchenAid

TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES ET FONCTIONS	38
Pièces et accessoires	38
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU SUPERBLENDER	39
Consignes de sécurité importantes.....	39
Alimentation	42
Puissance moteur.....	42
Traitement des déchets d'équipements électriques	43
Déclaration de conformité.....	43
UTILISATION DU SUPERBLENDER	44
Guide des fonctions du superblender.....	44
Installation du superblender.....	45
Assemblage et fonctionnement du superblender.....	46
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	48
Nettoyage du superblender et des accessoires.....	48
DÉPANNAGE	50
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	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. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. 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.
6. Ne laissez jamais le superblender sans surveillance en cours de fonctionnement.
7. 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.
8. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
9. 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 ensemble spécial disponible chez le fabricant ou chez un représentant de son service après-vente.
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 superblender est sous tension. N'utilisez une spatule que si le superblender n'est pas sous tension.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU SUPERBLENDER

13. Le voyant lumineux clignotant indique que le superblender 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 superblender, ils peuvent être rejetés de l'appareil suite à une vaporisation soudaine.
16. Faites toujours fonctionner le superblender 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.
19. 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 : 1800 Watts

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 3,5 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 2,61 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 comporte les fonctions Vitesses variables et Impulsion qui vous permettent de personnaliser votre mixage pour n'importe quelle recette.

Vous trouverez peut-être que toutes les recettes ne sont pas exactement les mêmes et parfois une recette peut vous convenir davantage sur une vitesse qui n'est pas évidente. Par exemple, lorsque vous faites un frappé aux fruits (smoothie), vous préférerez peut-être la texture plus fine qu'une vitesse plus élevée peut créer. Nous vous encourageons à tester pour trouver la vitesse optimale pour vos recettes préférées.

RÉGLAGE	DESCRIPTION	TEMPS DE MIXAGE (en min:sec)	SUGGESTIONS D'INGRÉDIENTS À MIXER	
NETTOYAGE 	Effectue quelques impulsions à vitesse élevée pour nettoyer le bol du superblender rempli de 1/3 d'eau et d'une goutte de liquide vaisselle.	0:33	Eau	Produit vaisselle
IMPULSION 	Permet de mixer les aliments par courtes impulsions, offrant un contrôle précis du résultat. Idéal pour les recettes qui nécessitent un mixage grossier. Par ailleurs, utilisez la fonction Pulse en mode manuel pour ajouter de la puissance ponctuellement.	0:00	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.	0:00-6:00	Fruits Légumes Noix Dips Desserts glacés	Soupes Sauces Pâtes Beurres

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.

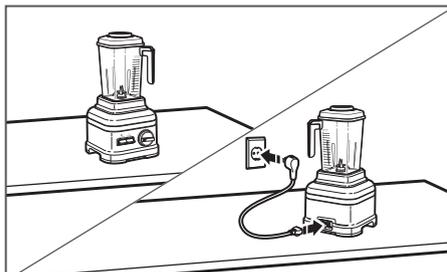
N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

Avant la première utilisation

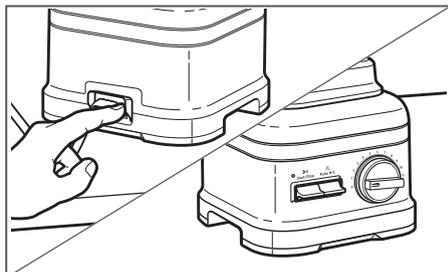
Avant d'utiliser votre superblender pour la première fois, essuyez le socle avec un chiffon imbibé d'eau chaude. Essuyez ensuite l'appareil lui-même avec un chiffon humide. Séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. Nettoyez le bol, le couvercle, le poussoir à bord flexible et le bouchon-doseur dans de l'eau 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

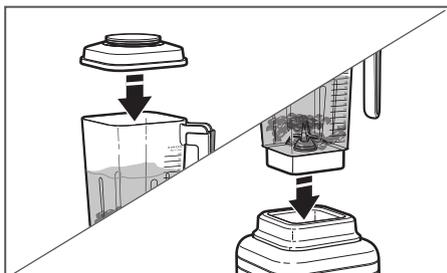
Le bouton d'alimentation principal se trouve à l'arrière du socle du superblender. Mettez-le en position I (Mise en marche). Le voyant d'indication d'état situé au-dessus de l'interrupteur marche/arrêt s'allume, indiquant que le superblender est en veille. Le superblender est prêt à être utilisé.

UTILISATION DU SUPERBLENDER

ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT DU SUPERBLENDER

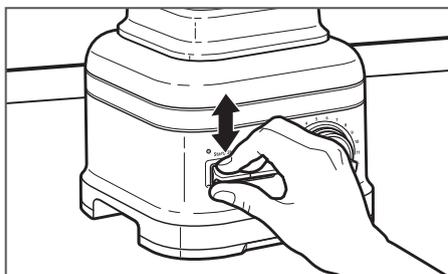


- 1** Placez les ingrédients à mixer dans le bol du superblender. Ajoutez les liquides en premier, puis les aliments mous, les légumes-feuilles, et en dernier, la glace ou les aliments congelés.

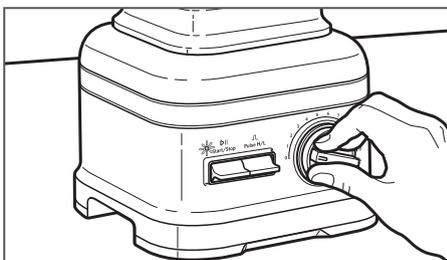


- 2** Vérifiez que le couvercle est bien fixé sur le bol. Ensuite, placez le bol sur le socle, en vous assurant qu'il est bien aligné avec sa protection.

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 ou le programme que vous souhaitez. Consultez la section « Guide des fonctions du superblender » pour plus d'informations.

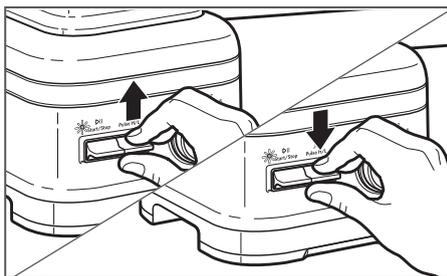
REMARQUE : si vous sélectionnez un cycle pré-programmé, vous devez basculer l'interrupteur marche/arrêt (▶||) pour commencer le mélange. Le superblender cesse automatiquement de fonctionner à la fin du cycle.

UTILISATION DU SUPERBLENDER



5

Utilisez le poussoir à bord flexible 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 bol du superblender.

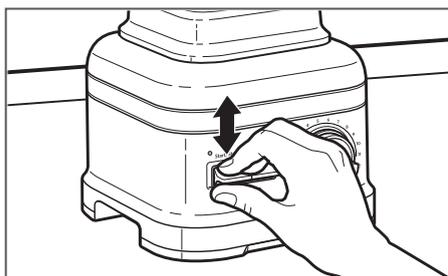


6

Si vous le souhaitez, utilisez la fonction Pulse pour donner des impulsions de puissance pendant un mixage avec le réglage Vitesses variables.

Poussez et maintenez l'interrupteur Pulse (⏏) vers le haut pour une impulsion plus rapide, ou vers le bas pour une impulsion plus lente.

REMARQUE : la fonction Pulse ⏏ peut également être utilisée seule en tant que fonction de mélange séparée lorsque le superblender est en veille. La fonction Pulse n'est pas disponible lors de l'exécution d'un programme prédéfini.



7

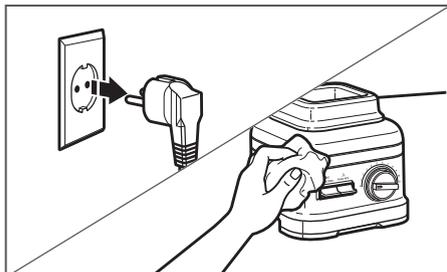
Après avoir mixé les ingrédients, relevez ou baissez l'interrupteur marche/arrêt (⏏). Veillez à ce que le superblender soit complètement à l'arrêt avant de retirer le couvercle et verser votre préparation prête.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU SUPERBLENDER ET DES ACCESSOIRES

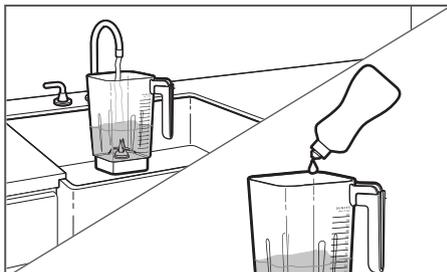
Nettoyez soigneusement le superblender après chaque utilisation.

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

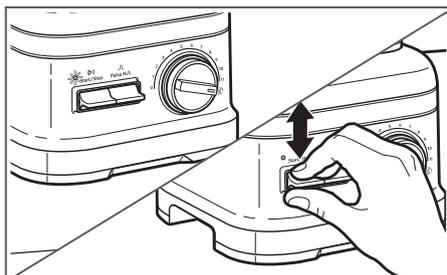
Pour nettoyer le socle du superblender et le cordon d'alimentation : débranchez le superblender avant de le nettoyer. Nettoyez le socle et le cordon avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide. Séchez enfin avec un chiffon doux.



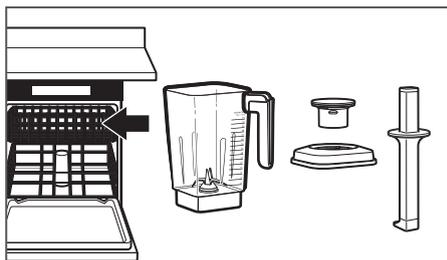
2

Assurez-vous de bien nettoyer le bol, le couvercle et le bouchon-doseur après chaque utilisation. Retirez tous les résidus éventuels du bol. Remplissez 1/3 du bol avec de l'eau chaude et ajoutez une goutte 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 jusqu'au programme Nettoyage. Relevez ou baissez l'interrupteur marche/arrêt (DII). Lorsque le programme se termine, videz l'eau savonneuse et rincez le bol du superblender avec de l'eau chaude. S'il reste des dépôts, nettoyez avec un chiffon doux ou une éponge.



4 Le bol, le couvercle, le poussoir à bord flexible et le bouchon-doseur peuvent être lavés au lave-vaisselle. Le poussoir à bord flexible, 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.

REMARQUE : la partie antidérapante de la poignée peut rester fixée pendant le nettoyage ou le passage au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi la retirer et la laver séparément au lave-vaisselle. Remettez-la en place une fois propre et sèche.

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 **I** (Mise en 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. Remplacez 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 à bord flexible 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 réinstallez la protection du bol.
 - Si le mélange déborde sur la molette de commande, tirez doucement mais fermement dessus pour pouvoir la nettoyer. Remplacez 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 : 5KSB7068 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 superblender 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 et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

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

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

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

© 2016. Tous droits réservés.

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

KitchenAid

© 2016 KitchenAid. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.