

KitchenAid™

**0,75 L CULINAIRE MENGBEKER
INSTRUCTIES**

**CULINARY BLENDER JAR
INSTRUCTIONS**

**BOL CULINAIRE POUR BLENDER/
MIXEUR
INSTRUCTIONS**

**KÜCHENMIXERBEHÄLTER
BEDIENUNGSANLEITUNG**

**CARAFFA DEL FRULLATORE
ISTRUZIONI**

**RECIPIENTE DE LA LICUADORA
INSTRUCCIONES**

**BLENDERBEHÅLLARE FÖR
MATLAGNING
INSTRUKTIONER**

**BEHOLDER FOR
KULINARISK BLENDER
BRUKSANVISNING**

**KULINAARINEN
TEHOSEKOITINASTIA
OHJEET**

**KULINARISK BLENDERGLAS
INSTRUKTIONER**

**COPO CULINÁRIO PARA
LIQUIDIFICADOR
INSTRUÇÕES**

**BLANDARAKANNA FYRIR
LÉTTA MATREIÐSLU
LEIÐBEININGAR**

**KANATA MΠΛΕΝΤΕΡ
ΟΔΗΓΙΕΣ**

**MAŁY KIELICH DO BLENDERA
INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**ЧАША БЛЕНДЕРА
ИНСТРУКЦИЯ**

**КУЛИНАРНА КАНА ЗА БЛЕНДЕР
ИНСТРУКЦИИ**

**PLASTOVÁ NÁDOBA STOLNÍHO
MIXÉRU
NÁVOD**

**RECIPIENT PENTRU BLENDER
CULINAR
INSTRUCTIUNI**



Modèle 5KSBCJ

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

À utiliser avec le blender/mixeur
Artisan™ 5KSBS55

Français

Table des matières

Précautions d'emploi.....	2
Consignes de sécurité importantes.....	3
Caractéristiques du bol culinaire de 0,75 L pour blender/mixeur (modèle 5KSBCJ).....	4
Utilisation du bol culinaire de 0,75 L pour blender/mixeur.....	5
Préparation du bol culinaire pour blender/mixeur.....	5
Conseils.....	7
Entretien et nettoyage.....	8
Garantie du bol culinaire de 0,75 L pour blender/mixeur KitchenAid™ à usage domestique.....	9
Centres de service après-vente.....	10
Service à la clientèle.....	10

Précautions d'emploi

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

Nous avons affiché plusieurs messages de sécurité importants 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 :

 **DANGER**

Vous pouvez mourir ou être grièvement blessé si vous ne suivez pas immédiatement à la lettre les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.

Caractéristiques du bol culinaire de 0,75 L pour blender/mixeur (modèle 5KSBCJ)



* 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 copolyester 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.

Utilisation du bol culinaire de 0,75 L pour blender/mixeur

Avant d'utiliser votre bol culinaire pour la première fois, lavez celui-ci, ainsi que son couvercle et son bouchon verseur perforé

à l'aide d'eau chaude savonneuse (voir ENTRETIEN ET NETTOYAGE, page 8). Rincez les pièces et séchez-les.

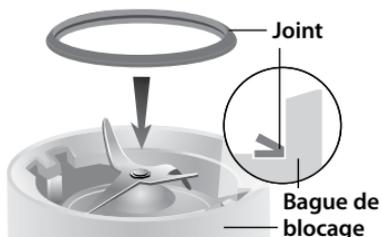
Préparation du bol culinaire pour blender/mixeur

Assemblage du blender/mixeur et du bol culinaire

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 culinaire avec les encoches de la bague de blocage.



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



Préparation du bol culinaire pour blender/mixeur

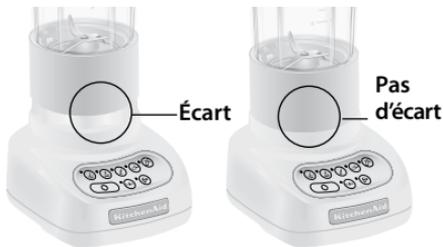
5. Ajustez la longueur du cordon électrique du blender/mixeur.



6. Placez le bol culinaire sur la base du blender/mixeur.



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



7. Pour fixer le couvercle, faites-le tourner de façon à le verrouiller sur le bol culinaire.

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

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

(Pour obtenir des informations sur l'utilisation du blender/mixeur et sur le réglage de la vitesse, consultez le **MODE D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR ARTISAN™**, pages 6, 7, 8 et 9.)

Conseils

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 (100 g de noix de cajou) | 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 yoghourt) | 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 |

Voir suite page suivante

Conseils

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.

Entretien et nettoyage

Le bol culinaire peut facilement être nettoyé séparément du blender/mixeur ou en même temps que celui-ci, 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

Soulevez le bol culinaire verticalement de la base du blender/mixeur. Ensuite, maintenez fermement la bague de blocage et faites pivoter le 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 les lames ainsi que le joint du

bol culinaire. Nettoyez les pièces avec de l'eau savonneuse. Rincez et essuyez.

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

Nettoyage sans démontage

Placez le bol culinaire sur la base du blender/mixeur, remplissez la moitié de ce dernier avec de l'eau chaude (non bouillante) et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Placez le couvercle sur le bol culinaire, appuyez sur l'option de vitesse MÉLANGER (🌀) et faites fonctionner le blender/mixeur pendant 5 à 10 secondes. Retirez le bol culinaire et videz son contenu. Rincez-le avec de l'eau chaude.

Garantie du bol culinaire de 0,75 L pour blender/mixeur KitchenAid™ à usage domestique

Durée de la garantie :	KitchenAid prend à sa charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
<p>Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.</p> <p>En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale, sous réserve de faire la preuve du vice caché. Si vous vous adressez aux tribunaux vous devez le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art. 1648 du Code Civil). En outre, la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'article 1648 du Code Civil. Enfin, les garanties ci-dessus sont distinctes de la garantie légale de non-conformité à la charge de votre distributeur et de la garantie conventionnelle qu'il peut vous offrir.</p>	<p>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.</p> <p>Pour toutes les opérations à l'initiative du consommateur et afin d'éviter tout litige transport, tout appareil doit être transporté dans son emballage d'origine sous peine de ne pas avoir de prise en charge de la part de KitchenAid. A défaut, le colis doit être bien emballé afin qu'il puisse subir les aléas du transport dans les meilleures conditions. Néanmoins et dans ce cas, le consommateur sera responsable des avaries que subira le produit durant le transport.</p>	<p>A. Les réparations dues à l'utilisation du bol culinaire pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments.</p> <p>B. Les réparations consécutives à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou une installation/un mode de fonctionnement non conforme avec les normes électriques locales.</p>

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de service après-vente

Toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé. Veuillez contacter le distributeur/revendeur auprès

duquel la pièce ou l'appareil a été acheté pour connaître les coordonnées du Centre de service après-vente agréé KitchenAid le plus proche.

Service à la clientèle

N° vert gratuit pour la France :

Composez le 0800 600120

N° vert gratuit pour la Belgique :

Composez le 0800 93285

N° vert gratuit pour le Grand-Duché du Luxembourg :

Composez le 800 23122

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
Belgique

www.KitchenAid.fr
www.KitchenAid.be

Pour la Suisse :

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

www.KitchenAid.eu



BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.

® Marque commerciale déposée de KitchenAid, États-Unis.

™ Marque commerciale de KitchenAid, États-Unis.

© 2011. Tous droits réservés.

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