

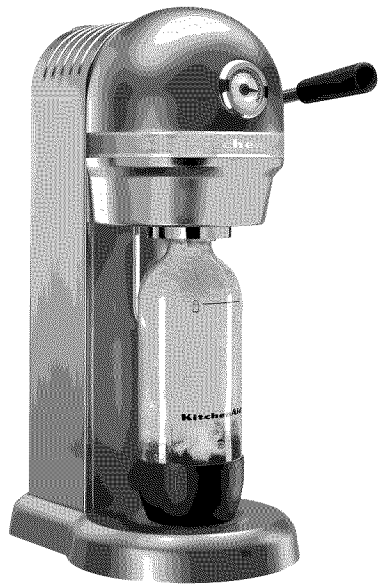
KSS1121
4KSS1121
INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES



KitchenAid™
POWERED BY
sodastream®

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaid.com or by mail using the enclosed Product Registration Card.



Join us in the kitchen at www.kitchenaid.com.

TABLE OF CONTENTS

SPARKLING BEVERAGE MAKER SAFETY

Important safeguards.....	4
Safe handling of your Sparkling Beverage Maker.....	5
Machine rating specifications.....	6
User license for one SodaStream CO ₂ Carbonator.....	6

PARTS AND FEATURES

Parts and accessories.....	7
----------------------------	---

ASSEMBLING THE SPARKLING BEVERAGE MAKER

Installing the SodaStream CO ₂ Carbonator.....	8
---	---

USING THE SPARKLING BEVERAGE MAKER

Making sparkling water.....	9
Making sparkling beverages: adding flavoring (optional).....	10

CARE AND CLEANING

Replacing the batteries.....	10
Cleaning the Sparkling Beverage Maker.....	11
Cleaning the bottles.....	11
Replacing the SodaStream CO ₂ Carbonator.....	12
Removing the SodaStream CO ₂ Carbonator.....	12

RECIPES

Ginger Ale Syrup.....	13
Ginger Ale and Nutmeg Pancakes.....	13
Sangria.....	13
Orange Syrup.....	14
Cherry Orange Muffins.....	14
Lemon-Lime Syrup.....	15
Green Tea and Pomegranate Concentrate.....	15
Classic Mojito.....	15

TROUBLESHOOTING..... 16

WARRANTY..... 18

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your Sparkling Beverage Maker. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Sparkling Beverage Maker, please fill out and mail your product registration card packed with the unit, or register on-line at www.kitchenaid.com. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty. Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name _____

SPARKLING BEVERAGE MAKER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

! DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using this appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To reduce the risk of injury, close supervision is necessary when an appliance is used near children.
3. Use only attachments recommended or sold by the manufacturer.
4. Store Sparkling Beverage Maker indoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPARKLING BEVERAGE MAKER SAFETY

Safe Handling of your Sparkling Beverage Maker

It is important that you read and understand all use and care instructions and the important safety information before operating this Sparkling Beverage Maker.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

CARBONATING BOTTLE:

- **▲ WARNING:** NEVER WASH THE CARBONATING BOTTLE IN THE DISHWASHER OR OTHERWISE EXPOSE IT TO HEAT ABOVE 120°F (49°C) OR EXTREME COLD BELOW 34°F (1°C). DO NOT rinse the bottle in hot water. DO NOT place the bottle next to a heat source such as your kitchen stove. DO NOT leave the bottle in your car. DO NOT place the bottle in the freezer. Doing so will compromise the integrity of the carbonating bottle material and may result in serious personal injury.
- **▲ WARNING:** DO NOT use a carbonating bottle if changes in shape have occurred, as that indicates that the bottle is damaged. IF CARBONATING BOTTLES ARE MISTAKENLY WASHED IN THE DISHWASHER, DO NOT USE THEM. THROW THEM AWAY. USING BOTTLES THAT HAVE BEEN WASHED IN THE DISHWASHER OR BOTTLES THAT ARE SCRATCHED, WORN, DISCOLORED, OR DAMAGED IN ANY WAY MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY.
- **▲ WARNING:** DO NOT USE THE SPARKLING BEVERAGE MAKER TO CARBONATE ANY LIQUIDS OTHER THAN PLAIN WATER. ADD FLAVOR ONLY AFTER CARBONATION.
- **▲ WARNING:** DO NOT carbonate with any bottle not specifically designed to work with this Sparkling Beverage Maker.
- **▲ WARNING:** The carbonating bottle must be properly installed before operating the Sparkling Beverage Maker.
- **▲ WARNING:** DO NOT carbonate an empty carbonating bottle.
- **▲ WARNING:** Each carbonating bottle is clearly marked with an expiration date near the bottom of the bottle. DO NOT use bottles after their expiration date. Recycle and replace expired bottles in accordance with local recycling laws.

SODASTREAM CO₂ CARBONATOR:

- **▲ DANGER:** A CO₂ leak can lead to carbon dioxide poisoning. In the event of a CO₂ leak, ventilate the area, breathe fresh air and if feeling unwell seek immediate medical attention.
- **▲ WARNING:** The SodaStream CO₂ carbonator should be inspected prior to use for any dents, punctures, or other damage. If any are detected DO NOT use the carbonator and contact a SodaStream-authorized service representative.
- **▲ WARNING:** Mishandling the carbonator can result in serious personal injury.
- **▲ WARNING:** Use caution when removing the carbonator as it may be very cold immediately after use.
- **▲ WARNING:** Always keep the carbonator away from any heat source and out of direct sunlight.
- **▲ WARNING:** DO NOT transport the Sparkling Beverage Maker with the CO₂ carbonator in place.
- **▲ WARNING:** DO NOT tamper with the CO₂ carbonator in any way.
- **▲ WARNING:** DO NOT attempt to puncture or incinerate the CO₂ carbonator.
- **▲ WARNING:** DO NOT throw the CO₂ carbonator or cause it to fall.
- **▲ WARNING:** DO NOT handle a CO₂ carbonator while it is discharging CO₂.

GENERAL WARNINGS:

- **▲ DANGER:** Misuse of this Sparkling Beverage Maker may result in serious personal injury.
- **▲ WARNING:** Use the Sparkling Beverage Maker in an upright position on a flat, stable surface away from sources of heat. DO NOT place the Sparkling Beverage Maker on a hot surface (e.g. stove top).
- **▲ WARNING:** DO NOT move the Sparkling Beverage Maker during the carbonation process.

SPARKLING BEVERAGE MAKER SAFETY

Machine rating specifications

Maximum working pressure: 145 PSI / 10 Bar.

Maximum allowed operating temperature: 104°F / 40°C.

Bottle capacity at fill line will be in the range of 13.5 oz / 400 ml – 33.8 oz / 1.0 litre (varies by size and shape of carbonating bottle used).

Brimful bottle capacity will be in the range of 16.2 oz / 480 ml – 37.2 oz / 1.1 litre (varies by size and shape of carbonating bottle used).

USER LICENSE FOR ONE SodaStream CO₂ CARBONATOR

NOT FOR SALE PROPERTY OF SODA-CLUB (CO₂) ATLANTIC GmbH-UNDER LICENSE

This is a legally binding document between Soda-Club (CO₂) Atlantic GmbH of Switzerland or its affiliates and the consumer regarding the right to use a Soda-Club/SodaStream CO₂ Carbonator (the “CO₂ Carbonator”).

To protect users' safety and health, various directives and regulations govern and regulate the use, refilling, maintenance, retesting, and repair of carbon dioxide pressure containers (CO₂ Carbonators).

SodaStream possesses the legally required knowledge and expertise to be responsible for strict legal compliance. This can only be guaranteed if the CO₂ Carbonators are maintained, examined, retested, and refilled by SodaStream. Thus, each CO₂ Carbonator **remains the property of Soda-Club (CO₂) Atlantic GmbH, or its affiliates, and is provided under license.**

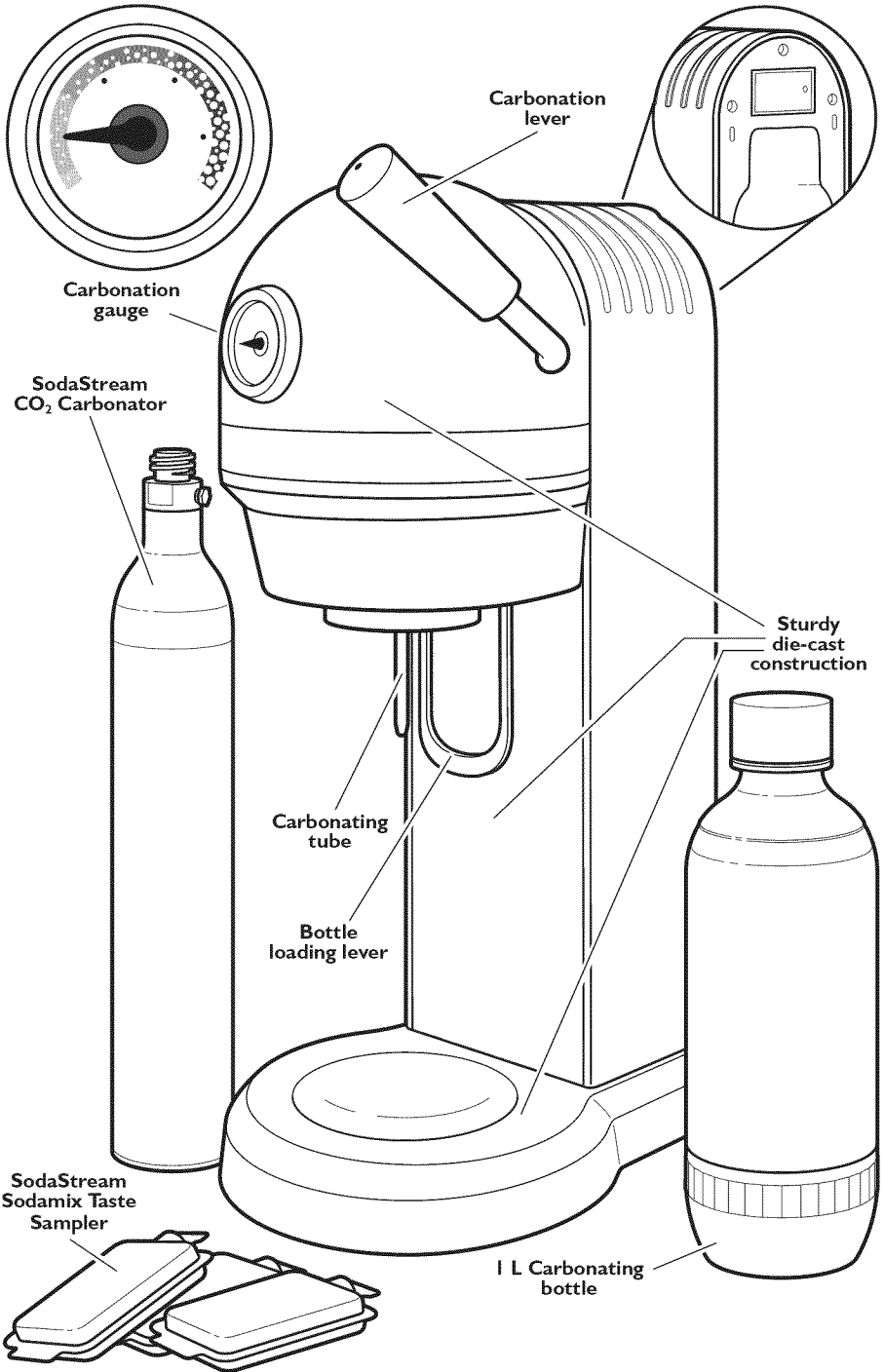
1. When empty, please return the CO₂ Carbonator to either SodaStream or an authorized SodaStream retailer, either in exchange for a full CO₂ Carbonator, for the price of the CO₂ refill only, or for safe disposal. This License will continue to bind the use of each subsequent CO₂ Carbonator.
2. Refilling empty CO₂ Carbonators by third parties could be extremely risky. Unauthorized refilling might violate the law and SodaStream's rights. SodaStream warrants the safety only of CO₂ Carbonators refilled by it, bearing a SodaStream safety seal on the valve.
3. If you return the CO₂ Carbonator to SodaStream or an authorized SodaStream retailer, in good condition, without exchanging it for a full one, a return fee of \$1 (one dollar) will be paid to you.
4. The CO₂ Carbonator, together with this User License, may be transferred to a third party provided the third party agrees to be obligated by the conditions and ownership rights expressed herein. Possession of the User License proves the right of its holder to use one CO₂ Carbonator under the terms herein.

The laws of the State of New York (in the US) or Canada (in Canada) govern this license.

For questions or comments, please contact SodaStream International BV, Provinciënbaan 16, 5121 DL Rijen.

PARTS AND FEATURES

Parts and accessories



English

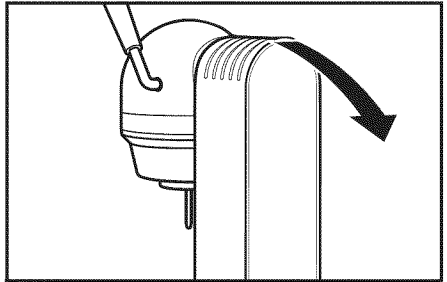
ASSEMBLING THE SPARKLING BEVERAGE MAKER

Installing the SodaStream CO₂ Carbonator

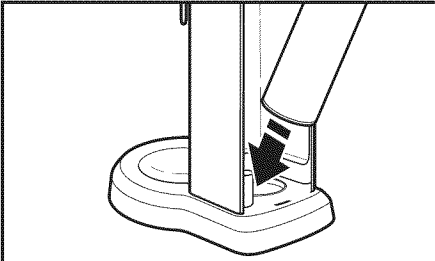
Before First Use

Place the Sparkling Beverage Maker on a flat, sturdy surface, in an upright position. Remove packaging materials.

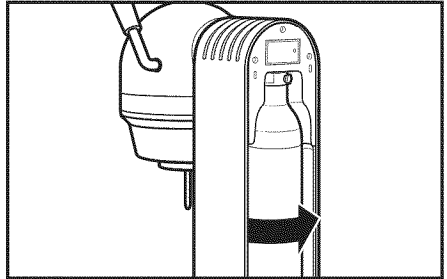
The Sparkling Beverage Maker uses 3 AAA batteries (preinstalled). To replace batteries, see the "Care and Cleaning" section.



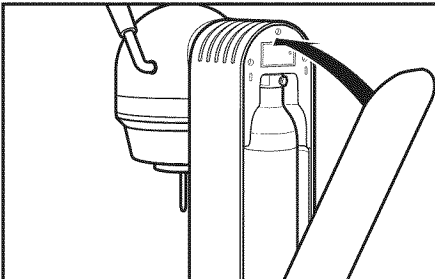
1 To remove back cover: Grasp back cover and pull away from unit. Set cover aside.



2 Remove seal and cap from SodaStream CO₂ Carbonator. Insert 60 L* SodaStream CO₂ Carbonator into the Sparkling Beverage Maker. First tip downward into the base and then push upward into the valve fitting.



3 Turn the SodaStream CO₂ Carbonator counterclockwise until it stops. Hand-tighten only.



4 To reinstall back cover: tilt back cover toward you; insert bottom tab into slot and push cover into place.

* The 60 L SodaStream Carbonator produces up to 60 liters of sparkling water, depending on the level of carbonation.

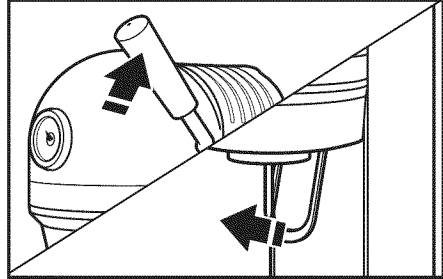
USING THE SPARKLING BEVERAGE MAKER

Making sparkling water

English

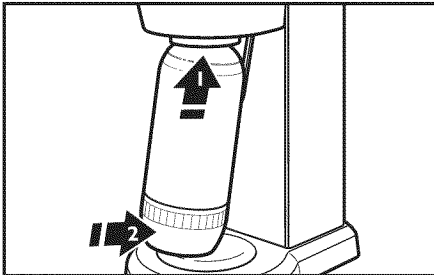


- 1 Rinse the carbonating bottle before use. Prior to making sparkling water, fill bottle with water up to the fill line. For best results, carbonate chilled water. To avoid product damage, carbonate water only.

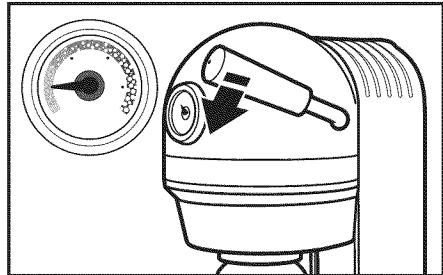


- 2 To insert bottle, make sure that the carbonation lever is in its fully upward position and the bottle loading lever is angled forward. If not angled forward, pull it toward you until it clicks. Do not pull carbonating tube.

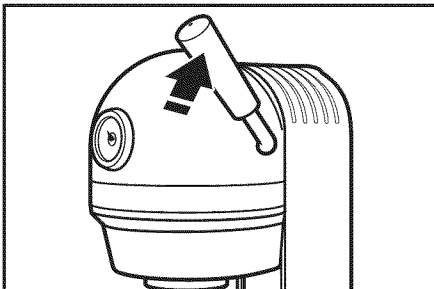
▲ WARNING: Do not carbonate an empty bottle.



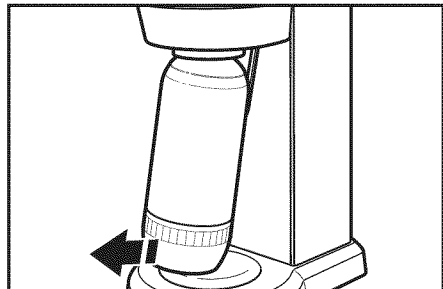
- 3 Insert bottle neck into the snap-lock. Firmly push bottle up and back. The snap-lock mechanism will catch the bottle firmly.



- 4 Carbonate in short pulses by pulling the carbonation lever down firmly and then allowing the lever to return to a middle rest position before repeating. Continue until the desired level of carbonation is achieved. Do not move the Sparkling Beverage Maker during the carbonation process.



- 5 To release bottle, push Carbonation lever to its fully upward position. You will hear the sound of excess CO₂ discharge.



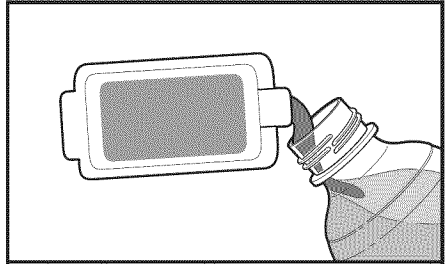
- 6 Pull bottle toward you to release bottle from snap-lock; the bottle will be released automatically.

▲ WARNING: Do not remove the bottle until after you hear the sound of excess CO₂ finish discharging.

USING THE SPARKLING BEVERAGE MAKER

Making sparkling beverages: adding flavoring (optional)*

All SodaStream flavours, including SodaStream Caps®* and Sodamix* can be added to the sparkling water in the carbonating bottles after using the Sparkling Beverage Maker.

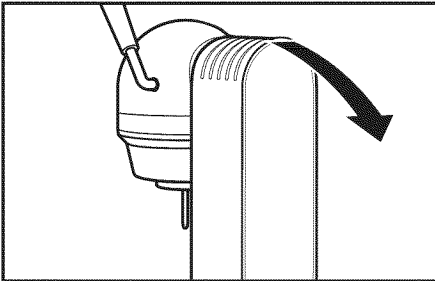


After carbonating, add your favorite flavor from the SodaStream Sodamix Taste Sampler*. See Sodamix package for instructions.

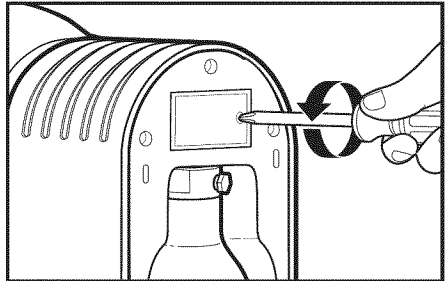
*Additional flavoring options sold separately.

CARE AND CLEANING

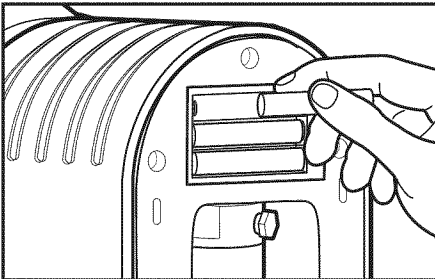
Replacing the batteries



1 To remove back cover: Grasp back cover and pull away from unit. Set cover aside.



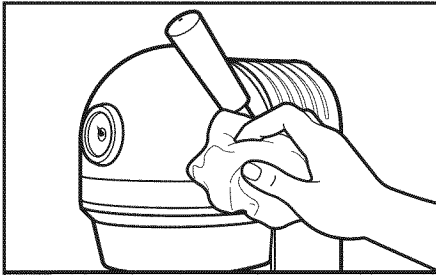
2 Use a Phillips screwdriver to loosen the screw holding the battery compartment cover plate in place.



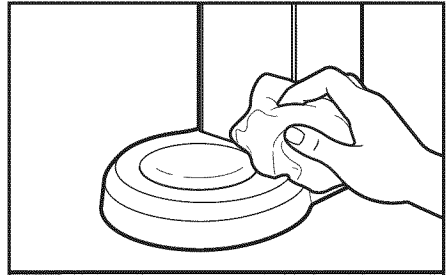
3 Replace three AAA batteries in the battery compartment, put the cover plate in place and secure with the screw.

CARE AND CLEANING

Cleaning the Sparkling Beverage Maker



1 Never use abrasive cleaners or sharp tools to clean. If needed, use a mild hand dishwashing liquid and a soft, damp cloth to clean. Dry thoroughly.

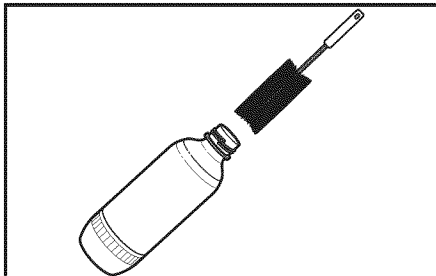


2 Wipe the exterior of the Sparkling Beverage Maker with a soft cloth. Wipe spills in base to keep base dry.

▲ WARNING: Do not place in water or in a dishwasher. Doing so will seriously damage your Sparkling Beverage Maker.

To avoid damaging the Sparkling Beverage Maker, do not place or store close to a heat source such as a stove top.

Cleaning the bottles



1 Do not wash carbonating bottles in the dishwasher. If desired, rinse carbonating bottles with cold or lukewarm water, but never rinse with hot water. If needed, use a mild hand dishwashing liquid and a soft-bristled brush to clean.

▲ WARNING

- Do not use bottle if damaged or deformed.
- Do not expose bottle to temperatures below 34°F (1°C) or above 120°F (49°C).
- Do not wash bottle in dishwasher or hot water.
- Do not place bottles in the freezer.
- Do not use the carbonating bottle after the expiration date printed on the bottle.

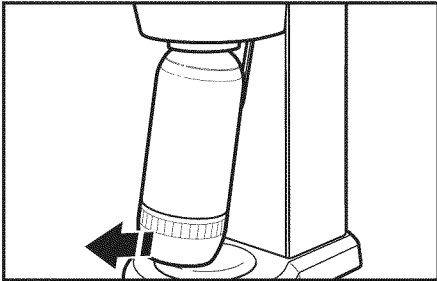
See the “Sparkling Beverage Maker Safety” section for more information.

CARE AND CLEANING

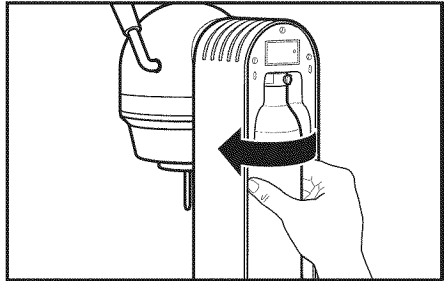
Replacing the SodaStream CO₂ Carbonator

The SodaStream CO₂ Carbonator is provided to you under license. See “User License for One SodaStream CO₂ Carbonator” section. The license allows you to exchange your empty SodaStream CO₂ Carbonator for a full one at a participating SodaStream authorized retailer near you. For a list of SodaStream authorized retailers near you visit www.sodastream.com. See “Installing the SodaStream CO₂ Carbonator” section for instructions on how to install the new SodaStream CO₂ Carbonator.

Removing the SodaStream CO₂ Carbonator



- 1 First remove the 1 L Carbonating bottle from the Sparkling Beverage Maker if you have already installed it.



- 2 Detach the SodaStream CO₂ Carbonator from the Sparkling Beverage Maker by unscrewing towards the left.

Ginger Ale Syrup

5-6 ounces peeled and coarsely chopped fresh ginger

1 cup sugar

2 cups water

Grated rind from 1 small lemon

Combine all ingredients in a medium saucepan. Bring mixture to a boil over medium heat. Reduce heat to medium-low and simmer for 20 to 25 minutes or until mixture is reduced by about half. Remove from heat and allow to cool 15 to 20 minutes.

Strain solids through a fine mesh strainer. Refrigerate syrup until well chilled.

To serve, stir 2 ounces of syrup into 8 ounces of carbonated water.

Yield: About 2 cups

Ginger Ale and Nutmeg Pancakes

1 ¼ cups all-purpose flour

2 tablespoons sugar

2 teaspoons baking powder

1/2 teaspoon salt

1/8 teaspoon freshly grated nutmeg

3 tablespoons melted butter, cooled slightly

1 egg

1/3 cup ginger ale syrup

2/3 cup carbonated water

Combine flour, sugar, baking powder, salt and nutmeg together in a small bowl. Whisk together butter, egg, ginger ale syrup and carbonated water in a medium bowl. Add flour mixture to ginger ale mixture and blend just until dry ingredients are moistened, some lumps should remain in the mixture.

Heat a greased griddle or skillet over medium heat. Bake batter, ¼ cup at a time, until golden brown on each side. Serve immediately with warm syrups and butter.

Yield: About 6 (10") pancakes

Sangria

2 oranges

1 cup fresh diced pineapple

1 cup fresh sliced strawberries

2 tablespoons sugar

1/4 cup ginger ale syrup

3 tablespoons brandy

1 bottle (750 ml.) red wine (Rioja, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo)

2 cups cold carbonated water

Slice one orange and place in a large serving pitcher. Juice remaining orange into pitcher with sliced orange. Add pineapple, strawberries, sugar, ginger ale syrup, brandy and red wine. Stir well and refrigerate to allow flavors to blend for at least 2 hours or overnight.

When ready to serve, stir in carbonated water and mix well. Serve immediately.

Yield: About 6-7 servings

RECIPES

Orange Soda Syrup

- 4 medium oranges
- 3/4 cup sugar

Grate rind from oranges into a small bowl and set aside. Juice fruit into a medium saucepan (yields about 2 cups juice). Add sugar and blend well. Bring mixture to a boil over medium heat. Reduce heat to medium-low and simmer, uncovered, for 15 to 20 minutes or until reduced by about half. Remove from heat and stir in reserved rind. Allow mixture to cool.

Strain solids through a fine mesh strainer. Refrigerate syrup until thoroughly chilled. To serve, stir 2 ounces of syrup into 6 ounces of carbonated water.

Yield: About 1 1/4 cups

Cherry Orange Muffins

MUFFINS

- 2 cups all-purpose flour
- 2/3 cup sugar
- 2 teaspoons baking powder
- 1/2 teaspoon baking soda
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 cup dried cherries or cranberries
- 1/4 cup melted butter
- 1 egg, lightly beaten
- 2/3 cup carbonated water
- 1/4 cup orange soda syrup

GLAZE

- 1 teaspoon orange soda syrup
- 1 teaspoon carbonated water
- 1/4 cup powdered sugar

MUFFINS

Preheat oven to 350°F (177°C). Line 12 muffin cups with paper liners or grease well.

Combine flour, sugar, baking powder, soda, salt and cherries in a large bowl. Stir well to mix dry ingredients. Add butter, egg, carbonated water and soda syrup to dry ingredients. Blend just until dry ingredients are moistened. Spoon batter into prepared pans, filling each cup about 2/3 full. Bake at 350°F (177°C) for 18 to 22 minutes. Remove from oven and allow to cool 5 minutes before removing from pans. Cool to room temperature.

Yield: 12 muffins

GLAZE

Prepare glaze while muffins are baking. Whisk glaze ingredients together. Drizzle over tops of cooled muffins.

Lemon-Lime Syrup

- 2 medium lemons
- 2 medium limes
- 1 cup sugar

Grate rind from lemons and limes into a small bowl and set aside. Juice fruit into a small saucepan (yields about 1 cup juice). Add sugar and blend well. Bring mixture to a boil over medium heat. Reduce heat to medium-low and simmer, uncovered, for 15 to 20 minutes or until reduced by about half. Remove from heat and stir in reserved rind. Allow mixture to cool.

Strain solids through a fine mesh strainer. Refrigerate syrup until thoroughly chilled.

To serve, stir 2 ounces syrup into 8 ounces of carbonated water.

Yield: About 1 ¼ cups

Green Tea and Pomegranate Concentrate

- 1 ¼ cups water
- 4 green tea bags
- 1/2 cup agave nectar
- 1 cup pomegranate juice

Heat water until very warm, 170°F-180°F (77°C-82°C). Steep tea bags in water for 10 minutes.

Remove bags and stir in agave nectar and pomegranate juice. Refrigerate concentrate until thoroughly chilled.

To serve, stir 3 ounces of tea concentrate into 5 ounces of carbonated water.

Yield: About 2 ½ cups

Classic Mojito

- 6-8 fresh mint leaves
- 3 teaspoons sugar
- 3 tablespoons fresh lime juice
- 2 ounces light rum
- Ice
- Carbonated water
- Lime slice and mint sprig

Tear fresh mint leaves into pieces and place into a serving glass. Add sugar and mash with a muddler or wooden spoon. Add lime juice and rum and mix well. Add ice to glass and top with carbonated water. Stir well and garnish with a lime slice and mint sprig.

Yield: One serving

TROUBLESHOOTING

IMPORTANT: Before you call for service, check the list of problems and solutions below:

1. Sparkling Beverage Maker does not work:

- You might be out of CO₂; replace your CO₂ Carbonator by exchanging it for a full SodaStream 60 L CO₂ Carbonator.
- Check that the carbonating bottle has been filled up with water to the fill line.
- Ensure that the Sparkling Beverage Maker is always in the upright position.
- CO₂ Carbonator may be loose. Do not use tools. Detach the bottle, open the rear cover, and retighten the CO₂ Carbonator. Apply firm pressure but do not over tighten. If the CO₂ Carbonator is already firmly in place, it may be empty. Replace with a full 60 L SodaStream CO₂ Carbonator.

▲ WARNING: Use caution when removing carbonator as it may be very cold.

2. Cannot pull bottle loader tab:

- Make sure carbonation lever is in its fully upward position.
- Pull bottle loader tab firmly towards you.

3. Cannot install the carbonating bottle:

- Make sure the carbonation lever is in its fully upward position.
- Pull the bottle loader tab toward you until it clicks.
- Insert bottle into Snap-Lock
- Push bottle up and back until it locks.

4. You hear CO₂ escaping from the bottle during carbonation:

- Bottle may not be properly attached. Allow the Sparkling Beverage Maker to finish the carbonation process and then you can detach the bottle and reconnect it following the instructions in the "Making sparkling water" section.
- It is normal to hear a small amount of CO₂ discharge at the end of the carbonating process.

5. You want to re-carbonate a drink that was already carbonated:

▲ WARNING: Never carbonate again after you have added the flavor. You may recarbonate only unflavored sparkling water.

6. If your Sparkling Beverage Maker continues to release CO₂ after carbonation is finished:

▲ WARNING: Do not remove the cylinder or the bottle. Leave the Sparkling Beverage Maker in an upright position. Do not touch it until you no longer hear CO₂ escaping.

When the Sparkling Beverage Maker is no longer releasing CO₂, remove the carbonating bottle, and call for service. See "Warranty" section for more information.

7. You hear CO₂ escaping from the Carbonator:

- There may be a pressure leak between the CO₂ Carbonator holder and the valve. Screw the CO₂ Carbonator tighter into its fitting. Do not use tools.

8. If you experience poor carbonation:

- If you have not yet added flavor, try to carbonate to a higher carbonation level.
- Check the CO₂ Carbonator. You might be out of CO₂.
- Make sure that you are carbonating chilled water.

9. Water overflows from the carbonating bottle during carbonation:

- Check that the carbonating bottle is filled just to the fill line.
- Verify that the carbonating bottle is firmly installed in the Snap-Lock. Check by gently pulling the bottom of the bottle. If it feels loose, then remove and reinsert.

10. If your sparkling drink is not flavorful enough:

- Just add more flavor to taste.
- Do not re-carbonate after adding the flavor.

11. Small pieces of ice appear in the water during carbonation:

- This might happen when carbonating very cold water. If this happens, shorten the time of each press until the ice stops appearing or it can affect the carbonation. Any ice created will simply melt.
- Ice can form and restrict the flow of CO₂ into the bottle during repeated heavy carbonation. Allow a few minutes between carbonating several bottles to maintain normal carbonation time.

▲ WARNING: If you suspect your Sparkling Beverage Maker is damaged, stop using it immediately and call for service. See “Warranty” section for more information.

12. The gauge is not working:

You may need to replace the batteries as shown in the “Care and Cleaning” section.

WARRANTY

KitchenAid™ Sparkling Beverage Maker Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Sparkling Beverage Makers operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty: One Year Full Warranty from date of purchase.

KitchenAid Will Pay for: Hassle-Free Replacement of your Sparkling Beverage Maker. Please call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**.



KitchenAid Will Not Pay For: Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or if used in other than normal single family home use.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Sparkling Beverage Maker should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Sparkling Beverage Maker returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Sparkling Beverage Maker should fail within the first year of ownership, simply

call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Sparkling Beverage Maker, use the carton and packing materials and prepaid shipping label to pack up your original Sparkling Beverage Maker and send it back to KitchenAid.

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Juicer attachment should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Juicer attachment with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Sparkling Beverage Maker should fail within the first year of ownership, simply

call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. Or write to us at:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Ordering Accessories and Replacement Parts

In the United States and Puerto Rico:

To order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to: Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Sparkling Beverage Maker for information on how to order accessories.

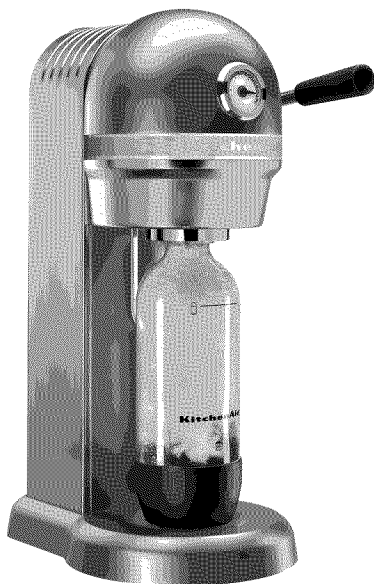
For Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.ca ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.



Rejoignez-nous au coin cuisine sur www.kitchenaid.ca.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA MACHINE À BOISSONS PÉTILLANTES

Consignes de sécurité importantes	22
Manipulation sécuritaire de votre machine à boissons pétillantes	23
Spécifications sur la puissance de la machine	24
Licence utilisateur pour un carbonateur CO ₂ SodaStream	24

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et accessoires	25
-----------------------------	----

ASSEMBLAGE DE LA MACHINE À BOISSONS PÉTILLANTES

Installation du carbonateur SodaStream CO ₂	26
--	----

COMMENT UTILISER LA MACHINE À BOISSONS PÉTILLANTES

Faire de l'eau pétillante	27
Faire du soda : ajouter des arômes (facultatif)	28

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remplacement des piles	29
Nettoyage de la machine à boissons pétillantes	29
Nettoyage des bouteilles	30
Remplacement du carbonateur SodaStream CO ₂	30
Retrait du carbonateur SodaStream CO ₂	30

RECETTES

Sirup de soda au gingembre	31
Crêpes au soda au gingembre et aux noix de muscade.....	31
Sangria	31
Sirup d'orange	32
Muffins aux cerises et à l'orange.....	32
Sirup citron-lime.....	33
Thé vert et concentré de grenade	33
Mojito classique	33

DÉPANNAGE..... 34**GARANTIE..... 36****PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT**

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat de votre machine à boissons pétillantes. La preuve d'achat garantit le service après-vente. Avant d'utiliser la machine à boissons pétillantes, remplir et envoyer par la poste la carte d'enregistrement du produit emballée avec l'appareil, ou enregistrer celui-ci en ligne sur www.kitchenaid.ca. Grâce à cette carte, nous pourrions vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions du Consumer Product Safety Act. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du magasin _____

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT".

Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, incluant ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour réduire le risque de blessures, une surveillance étroite doit être exercée lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
3. Utiliser uniquement les accessoires recommandés ou vendus par le fabricant.
4. Entreposer la machine à boissons pétillantes à l'intérieur.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Manipulation sécuritaire de votre machine à boissons pétillantes

Avant d'utiliser cette machine à boissons pétillantes, il est important de lire et de comprendre toutes les instructions d'utilisation et d'entretien et les informations de sécurité importantes.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

BOUTEILLE DE CARBONATATION :

- **▲ AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS LAVER LA BOUTEILLE DE CARBONATATION DANS LE LAVE-VAISSELLE OU L'EXPOSER À DES TEMPÉRATURES SUPÉRIEURES À 49 °C (120 °F) OU AU FROID EXTRÊME EN DESSOUS DE 1 °C (34 °F). NE PAS rincer la bouteille de carbonatation à l'eau chaude. NE PAS placer la bouteille à côté d'une source de chaleur telle que votre cuisinière. NE PAS laisser la bouteille de carbonatation dans la voiture. NE PAS mettre la bouteille de carbonatation dans le congélateur. Cela risque de compromettre l'intégrité du matériau de la bouteille de carbonatation et peut entraîner des blessures graves.
- **▲ AVERTISSEMENT :** NE PAS utiliser la bouteille de carbonatation si des changements de forme ont eu lieu, car cela indique que la bouteille est endommagée. SI DES BOUTEILLES DE CARBONATATION ONT ÉTÉ LAVÉES PAR ERREUR DANS LE LAVE-VAISSELLE, NE PAS LES UTILISER. LES JETER. L'UTILISATION DE BOUTEILLES QUI ONT ÉTÉ LAVÉES AU LAVE-VAISSELLE OU DES BOUTEILLES QUI ONT DES RAYURES OU QUI SONT USÉES, DÉCOLORÉES OU ENDOMMAGÉES D'UNE QUELCONQUE MANIÈRE PEUVENT CAUSER DES BLESSURES GRAVES.
- **▲ AVERTISSEMENT :** NE PAS UTILISER LA MACHINE À BOISSONS PÉTILLANTES POUR GAZÉIFIER TOUT LIQUIDE AUTRE QUE L'EAU. Ajouter l'arôme SEULEMENT APRÈS CARBONATATION.
- **▲ AVERTISSEMENT :** NE PAS gazéifier avec une bouteille qui n'est pas spécifiquement conçue pour fonctionner avec cette machine à boissons pétillantes.
- **▲ AVERTISSEMENT :** La bouteille de carbonatation doit être correctement installée avant d'utiliser la machine à boissons pétillantes.
- **▲ AVERTISSEMENT :** NE PAS gazéifier une bouteille de carbonatation vide.
- **▲ AVERTISSEMENT :** Chaque bouteille de carbonatation est clairement marquée avec une date d'expiration qui se trouve près du fond de la bouteille. NE PAS utiliser les bouteilles après leur date d'expiration. Recycler et remplacer les bouteilles périmées en conformité avec les lois locales de recyclage.

CARBONATEUR CO₂ SODASTREAM :

- **▲ DANGER :** Une fuite de CO₂ peut causer une intoxication au dioxyde de carbone. Dans le cas d'une fuite de CO₂, ventiler la zone, respirer l'air frais et si vous ne vous sentez pas bien, consulter un médecin immédiatement.
- **▲ AVERTISSEMENT :** La bouteille de carbonatation CO₂ SodaStream doit être inspectée avant son utilisation pour toute bosse, perforation ou autres dommages. Si des dommages sont remarqués, NE PAS utiliser la bouteille de carbonatation et contacter un représentant du service SodaStream autorisé.
- **▲ AVERTISSEMENT :** Une mauvaise manipulation de la bouteille de carbonatation peut entraîner des blessures graves.
- **▲ AVERTISSEMENT :** Prendre des précautions lors du retrait de la bouteille de carbonatation, car elle peut être très froide immédiatement après utilisation.
- **▲ AVERTISSEMENT :** Toujours garder la bouteille de carbonatation loin de toute source de chaleur et des rayons du soleil.
- **▲ AVERTISSEMENT :** NE PAS transporter la machine à boissons pétillantes avec la bouteille de carbonatation en place.
- **▲ AVERTISSEMENT :** NE PAS altérer la bouteille de carbonatation d'une quelconque manière.
- **▲ AVERTISSEMENT :** NE PAS tenter de percer ou incinérer la bouteille de carbonatation.
- **▲ AVERTISSEMENT :** NE PAS jeter la bouteille de carbonatation ou la faire tomber.
- **▲ AVERTISSEMENT :** NE PAS manipuler la bouteille de carbonatation alors qu'elle décharge le CO₂.

SÉCURITÉ DE LA MACHINE À BOISSONS PÉTILLANTES

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX :

- **▲ DANGER :** Une utilisation impropre de cette machine à boissons pétillantes peut entraîner des blessures graves.
- **▲ AVERTISSEMENT :** Utiliser la machine à boissons pétillantes en position verticale sur une surface plane et stable, loin des sources de chaleur. NE PAS placer la machine à boissons pétillantes sur une surface chaude (par exemple sur le dessus de la cuisinière).
- **▲ AVERTISSEMENT :** NE PAS déplacer la machine à boissons pétillantes durant le processus de carbonatation.

Spécifications sur la puissance de la machine

Pression maximum de fonctionnement : 145 lb/po² (10 bar).

Température de fonctionnement maximum autorisée : 40 °C / 104 °F.

La capacité de la bouteille à la ligne de remplissage sera environ de 400 ml / 13,5 oz à 1,0 litre / 33,8 oz (varie selon la taille et la forme de la bouteille de carbonatation utilisée).

La capacité de la bouteille remplie jusqu'à la bonde sera environ de 480 ml / 16,2 oz à 1,1 litre / 37,2 oz (varie selon la taille et la forme de la bouteille de carbonatation utilisée).

LICENCE UTILISATEUR POUR UN CARBONATEUR CO₂ SODASTREAM

NON DESTINÉ À LA VENTE PROPRIÉTÉ DE SODA-CLUB (CO₂) ATLANTIC GmbH-SOUS LICENCE

Il s'agit d'un document juridiquement contraignant entre Soda-Club (CO₂) Atlantic GmbH de la Suisse ou ses filiales et le consommateur en ce qui concerne le droit d'utiliser un carbonateur CO₂ Soda-Club/SodaStream (le « **Carbonateur CO₂** »).

Afin de protéger la sécurité et la santé, plusieurs directives et règles régissent et régulent l'utilisation, le remplissage, l'entretien, les nouveaux tests et la réparation des récipients à pression de dioxyde de carbone (carbonateurs CO₂).

SodaStream possède les connaissances et l'expertise requises par la loi pour être responsable du respect strict des dispositions légales. Ceci ne peut être garanti que si les carbonateurs CO₂ sont entretenus, examinés, testés à nouveau, et remplis par SodaStream. Ainsi, chaque carbonateur CO₂ **demeure la propriété de Soda-Club (CO₂) Atlantic GmbH ou de ses filiales, et est fourni sous licence.**

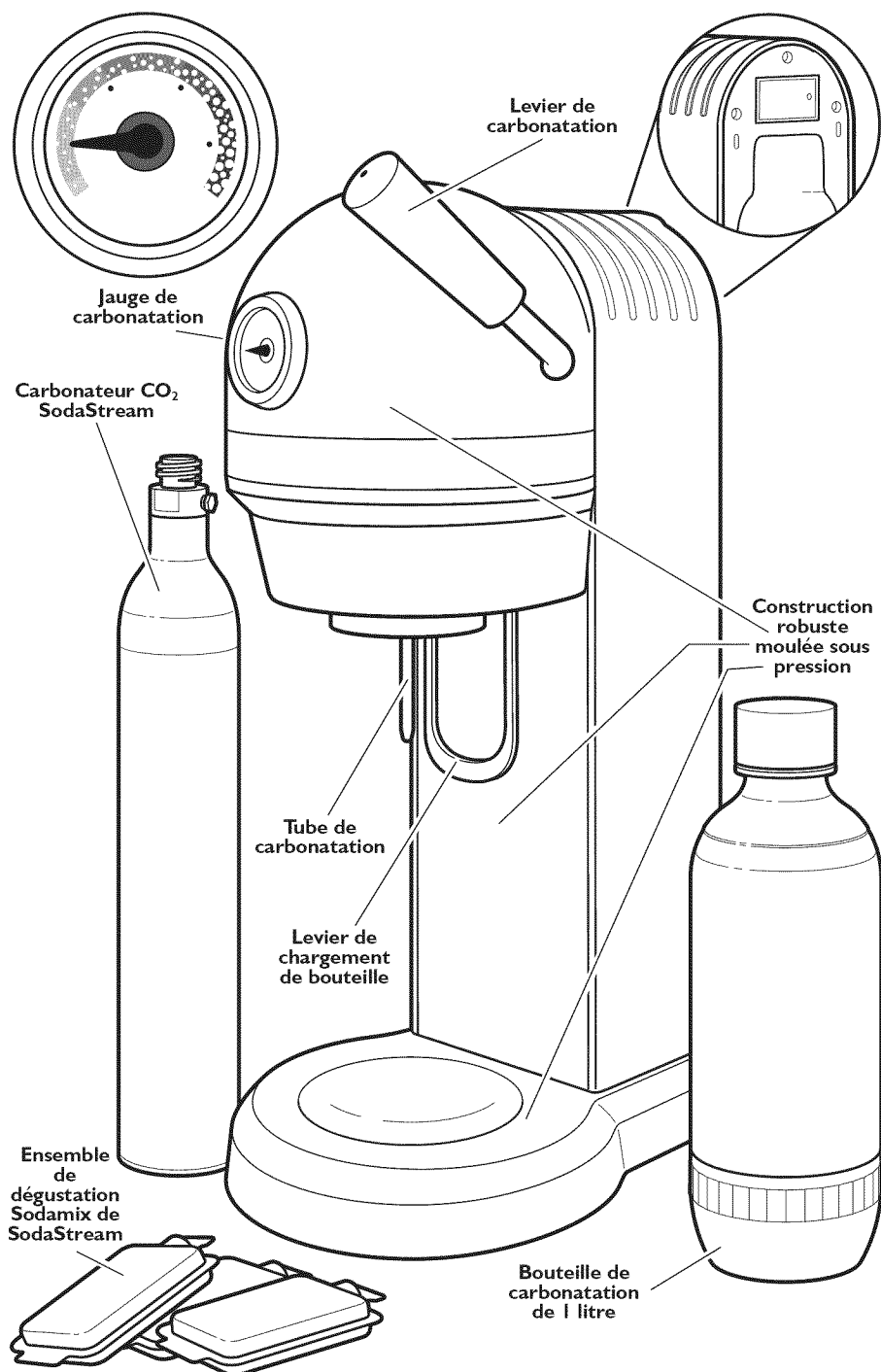
1. Une fois vide, retourner le carbonateur CO₂ soit à SodaStream, soit à un détaillant autorisé de SodaStream, pour l'échanger contre un carbonateur CO₂ plein pour le prix de la recharge de CO₂ uniquement, ou pour une mise au rebut sécuritaire. Cette licence continuera à lier l'utilisation de chaque carbonateur CO₂ subséquent.
2. Le remplissage des carbonateurs CO₂ vides par des tiers pourrait être extrêmement risqué. Le remplissage non autorisé pourrait enfreindre la loi et les droits de SodaStream. SodaStream garantit la sécurité uniquement des carbonateurs CO₂ qui ont été rechargés par SodaStream et portant un sceau de sécurité de SodaStream sur le robinet.
3. Si vous retournez le carbonateurs CO₂ à SodaStream ou à un détaillant de SodaStream autorisé, en bon état, sans l'échanger contre un plein, un frais de retour de 1 \$ (un dollar) vous sera versé.
4. Le carbonateur CO₂ avec cette licence d'utilisateur, peut être transféré à un tiers dans la mesure où le tiers accepte de se conformer aux conditions et aux droits de propriété exprimés dans les présentes. La possession de la licence d'utilisateur prouve le droit de son titulaire à utiliser un carbonateur CO₂ selon les termes des présentes.

Les lois de l'État de New York (États-Unis) ou du Canada (au Canada) régissent cette licence.

Pour des questions ou commentaires, veuillez contacter SodaStream International BV, Provincienbaan 16, 5121 DL Rijen.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et accessoires



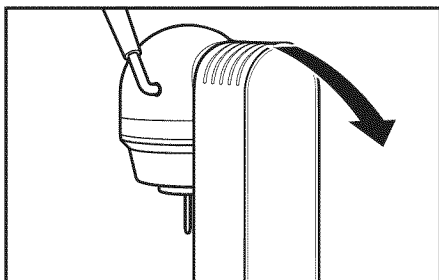
ASSEMBLAGE DE LA MACHINE À BOISSONS PÉTILLANTES

Installation du carbonateur SodaStream CO₂

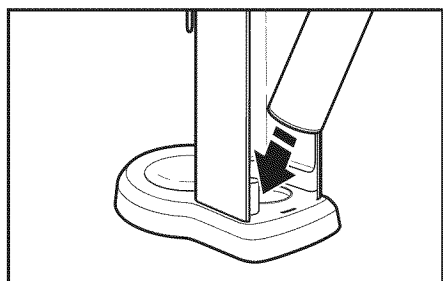
Avant la première utilisation

Placer la machine à boissons pétillantes en position verticale sur une surface plane et solide. Enlever les matériaux d'emballage.

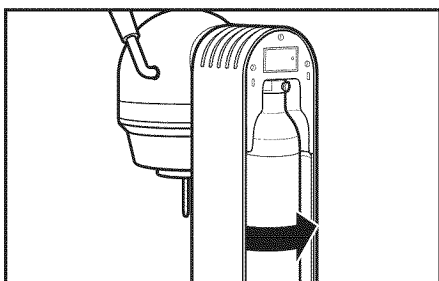
La machine à boissons pétillantes utilise 3 piles AAA (préinstallées). Pour remplacer les piles, voir la section « Entretien et nettoyage ».



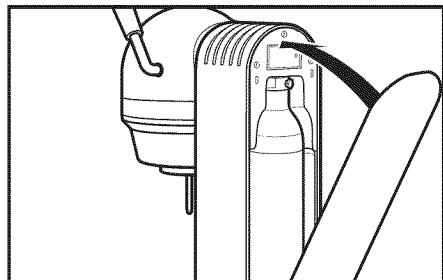
1 Pour retirer le couvercle arrière : saisir le couvercle à l'arrière et le retirer de l'appareil en le tirant. Mettre le couvercle de côté.



2 Retirer le joint et le bouchon du carbonateur CO₂ SodaStream. Insérer le carbonateur CO₂ 60 L* de SodaStream dans la machine à boissons pétillantes. D'abord basculer vers la base puis pousser vers le haut dans le raccord du robinet.



3 Tourner le carbonateur CO₂ SodaStream dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête. Serrer à la main seulement.



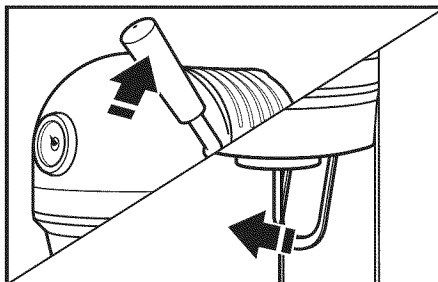
4 Pour réinstaller le couvercle arrière : incliner le couvercle vers vous, insérer la languette du bas dans la fente et pousser le couvercle en place.

* Le carbonateur CO₂ 60 L de SodaStream produit jusqu'à 60 litres d'eau pétillante, selon le niveau de carbonatation.

Faire de l'eau pétillante

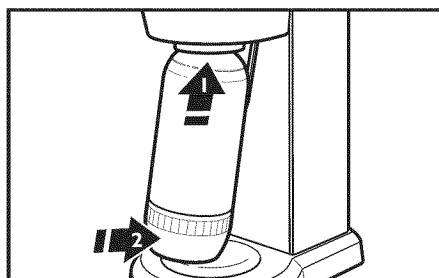


- 1 Rincer la bouteille de carbonatation avant l'utilisation. Avant de produire de l'eau gazeuse, remplir la bouteille avec de l'eau jusqu'à la ligne de remplissage. Pour de meilleurs résultats, gazéifier l'eau qui est glacée. Pour éviter d'endommager le produit, gazéifier uniquement de l'eau.

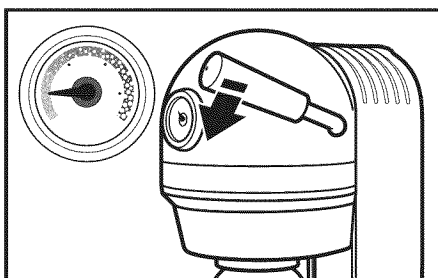


- 2 Pour insérer la bouteille, s'assurer que le levier de carbonatation est dans sa position complètement vers le haut et que le levier de remplissage de la bouteille est incliné vers l'avant. S'il n'est pas incliné vers l'avant, le tirer vers vous jusqu'à ce qu'il émette un clic. Ne pas tirer sur le tube de carbonatation.

▲ AVERTISSEMENT : NE PAS gazéifier une bouteille de carbonatation vide.

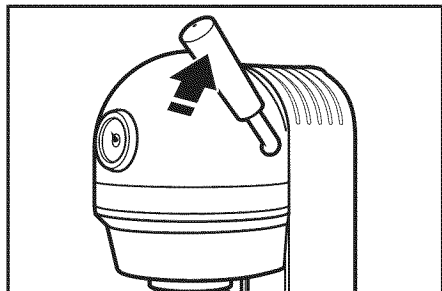


- 3 Insérer le goulot de la bouteille dans le dispositif de verrouillage rapide. Pousser fermement la bouteille vers le haut et vers l'arrière. Le dispositif de verrouillage rapide maintiendra la bouteille fermement.

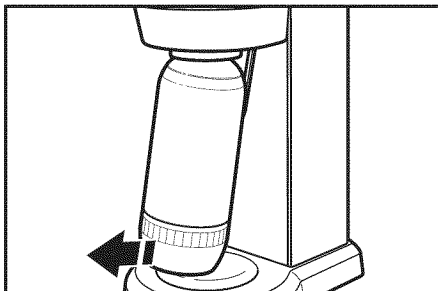


- 4 Gazéifier par brèves pulsations en tirant fermement le levier de gazéification vers le bas, et en laissant le levier remonter en position de repos intermédiaire jusqu'à obtenir le degré de gazéification souhaité. Continuer jusqu'à atteindre le niveau de gazéification souhaité. NE PAS déplacer la machine à boissons pétillantes durant le processus de carbonatation.

COMMENT UTILISER LA MACHINE À BOISSONS PÉTILLANTES



- 5** Pour dégager la bouteille, poussez le levier de carbonatation à sa position verticale complète. On entendra un son de décharge excessive de CO₂.

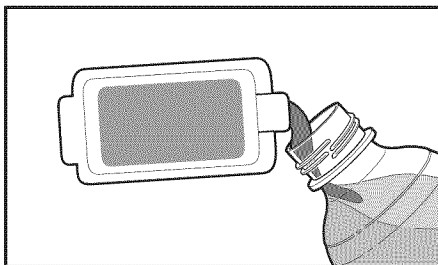


- 6** Tirer la bouteille vers vous pour dégager la bouteille du dispositif de verrouillage rapide et la bouteille sera libérée automatiquement.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas retirer la bouteille avant d'entendre le son de fin de décharge de l'excès de CO₂.

Faire du soda : ajouter des arômes (facultatif)*

Tous les arômes SodaStream, y compris ceux des capsules SodaStream* et Sodamix* peuvent être ajoutés à l'eau pétillante dans les bouteilles de carbonatation après avoir utilisé la machine à boissons pétillantes.

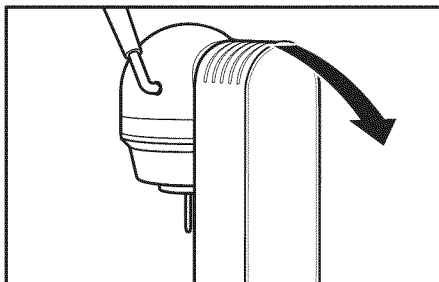


Après la carbonatation, ajouter votre arôme préféré à partir de l'ensemble de dégustation Sodamix de SodaStream*. Voir les instructions sur l'emballage de Sodamix.

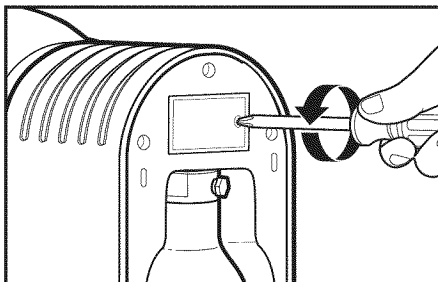
*Des choix d'arômes supplémentaires sont vendus séparément.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

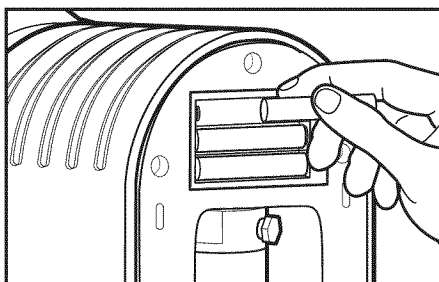
Remplacement des piles



- 1 Pour retirer le couvercle arrière : saisir le couvercle arrière et le retirer de l'appareil en le tirant. Mettre le couvercle de côté.

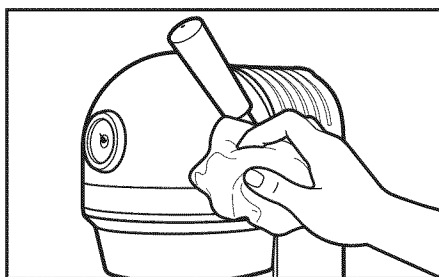


- 2 Utiliser un tournevis Phillips pour desserrer la vis qui maintient en place le couvercle du compartiment des piles.

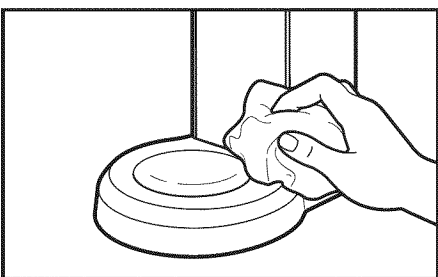


- 3 Remplacer trois piles AAA dans le compartiment des piles, remettre le couvercle en place et le fixer avec la vis.

Nettoyage de la machine à boissons pétillantes



- 1 Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs ou des outils tranchants pour le nettoyage. Si nécessaire, utiliser un détergent à vaisselle doux pour les mains et un chiffon doux et humide pour nettoyer. Sécher complètement.

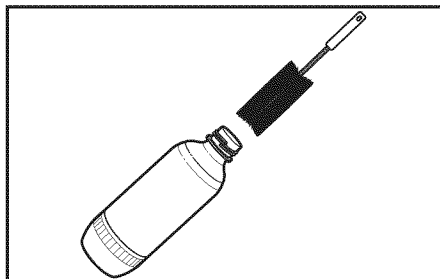


- 2 Essuyer l'extérieur de la machine à boissons pétillantes avec un chiffon doux. Essuyer les déversements sur la base afin de garder la base sèche.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas immerger dans de l'eau ni la placer dans un lave-vaisselle. Cela endommagera sérieusement votre machine à boissons pétillantes.

Pour éviter d'endommager la machine à boissons pétillantes, ne pas la placer près d'une source de chaleur, comme le dessus d'une cuisinière.

Nettoyage des bouteilles



Ne pas laver les bouteilles de carbonatation dans le lave-vaisselle. Si désiré, rincer les bouteilles de carbonatation avec de l'eau froide ou tiède, mais ne jamais les rincer à l'eau chaude. Si nécessaire, utiliser un détergent à vaisselle doux pour les mains et une brosse à poils doux pour la nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT

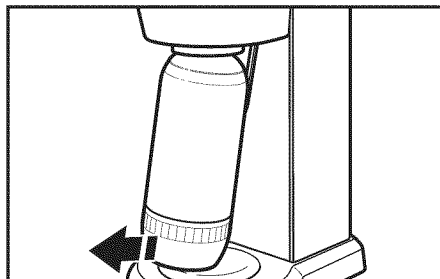
- Ne pas utiliser la bouteille si celle-ci est endommagée ou déformée.
- Ne pas exposer la bouteille à des températures inférieures à 1 °C (34 °F) ou supérieures à 49 °C (120 °F).
- Ne pas laver la bouteille dans le lave-vaisselle ou à l'eau chaude.
- Ne pas mettre la bouteille dans le congélateur.
- Ne pas utiliser la bouteille de carbonatation après la date d'expiration imprimée sur la bouteille.

Voir la section « Sécurité de la machine à boissons pétillantes » pour plus d'informations.

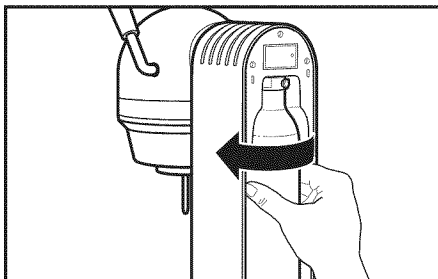
Remplacement du carbonateur SodaStream CO₂

Le carbonateur CO₂ SodaStream vous est fourni sous licence. Voir la section « Licence d'utilisateur pour un carbonateur CO₂ SodaStream ». La licence vous permet d'échanger la bouteille vide de SodaStream pour une pleine chez un détaillant SodaStream autorisé participant près de chez vous. Pour une liste des détaillants autorisés de SodaStream près de chez vous, visitez www.sodastream.com. Voir « Installation du carbonateur CO₂ SodaStream » pour les instructions sur comment installer le nouveau carbonateur CO₂ SodaStream.

Retrait du carbonateur SodaStream CO₂



Commencer par retirer la bouteille de carbonatation de 1 litre de la machine à boissons pétillantes si vous l'avez déjà installé.



Détacher le carbonateur CO₂ SodaStream de la machine à boissons pétillantes en le dévissant vers la gauche.

Sirop de soda au gingembre

5 à 6 onces de gingembre frais pelé et grossièrement haché

1 tasse de sucre

2 tasses d'eau

Zeste d'un petit citron

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole de taille moyenne. Amener le mélange à ébullition à feu moyen. Réduire le feu à moyen doux et laisser mijoter durant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait réduit de moitié environ. Retirer du feu et laisser refroidir pendant 15 à 20 minutes.

Filter les solides à travers une passoire fine. Réfrigérer jusqu'à ce que le sirop soit bien froid.

Pour servir, mélanger 2 oz (59 cm³) de sirop dans 8 oz (237 cm³) d'eau gazéifiée.

Pour : environ 2 tasses.

Crêpes au soda au gingembre et aux noix de muscade

1 ¼ de tasse de farine tout usage

2 cuillères à soupe de sucre

2 cuillères à thé de levure chimique

1/2 de cuillère à thé de sel

1/8 de cuillère à thé de noix de muscade râpée

3 cuillères à soupe de beurre fondu, légèrement refroidi

1 œuf

1/3 de tasse de sirop de soda au gingembre

2/3 de tasse d'eau gazéifiée

Mélanger la farine, le sucre, la levure chimique, le sel et la muscade dans un petit bol. Fouetter ensemble le beurre, l'œuf, le sirop de soda au gingembre et l'eau gazéifiée dans un bol moyen. Ajouter le mélange de farine au mélange de soda au gingembre et mélanger jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humidifiés; quelques morceaux doivent rester dans le mélange.

Chauffer une plaque à frire graissée ou un poêlon à feu moyen. Cuire la pâte, ¼ de tasse à la fois, jusqu'à ce qu'elle devienne légèrement dorée de chaque côté. Servir immédiatement avec des sirops chauds et du beurre.

Pour : environ 6 crêpes de 10 po

Sangria

2 oranges

1 tasse d'ananas coupée en dés

1 tasse de fraises fraîches tranchées

2 cuillères à soupe de sucre

1/4 de tasse de sirop de soda au gingembre

3 cuillères à soupe de brandy

1 bouteille (750 ml) de vin rouge (Rioja, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo)

2 tasses d'eau froide gazéifiée

Couper une orange en tranches et la placer dans un grand pichet de service. Extraire le jus de l'autre orange et l'ajouter dans le pichet avec les tranches d'orange. Ajouter l'ananas, les fraises, le sucre, le sirop de soda au gingembre, le brandy et le vin rouge. Bien remuer et réfrigérer pour permettre aux saveurs de se mélanger pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain.

Au moment de servir, ajouter dans l'eau gazéifiée en mélangeant bien. Servir immédiatement.

Pour : environ 6 à 7 verres

Sirop de soda à l'orange

4 oranges moyennes
3/4 de tasse de sucre

Extraire les zestes des oranges, les mettre dans un petit bol puis réserver. Extraire le jus du fruit dans une casserole de taille moyenne (environ 2 tasses de jus). Ajouter le sucre et bien mélanger. Amener le mélange à ébullition à feu moyen. Réduire le feu à moyen doux et laisser mijoter, à découvert, pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à réduction de moitié environ. Retirer du feu et ajouter en remuant le zeste réservé. Laisser le mélange refroidir.

Filter les solides à travers une passoire fine. Réfrigérer jusqu'à ce que le sirop ait complètement refroidi. Pour servir, mélanger 2 oz (59 cm³) de sirop dans 6 oz (177 cm³) d'eau gazéifiée.

Pour : environ 1 ¼ tasse.

Muffins aux cerises et à l'orange

MUFFINS

2 tasses de farine tout-usage
2/3 de tasse de sucre
2 cuillères à thé de levure chimique
1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
1/2 cuillère à thé de sel
1/2 tasse de cerises ou canneberges séchées
1/4 de tasse de beurre fondu
1 œuf, légèrement battu
2/3 de tasse d'eau gazéifiée
1/4 de tasse de sirop de soda à l'orange

GLAÇAGE

1 cuillère à thé de sirop de soda à l'orange
1 cuillère à thé d'eau gazéifiée
1/4 de tasse de sucre glace

MUFFINS

Préchauffer le four à 177 °C (350 °F). Placer du papier sulfurisé ou bien graisser 12 moules à muffins.

Mélanger la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et les cerises dans un grand bol. Bien remuer afin de mélanger les ingrédients secs. Ajouter le beurre, l'œuf, l'eau gazéifiée et le sirop de soda aux ingrédients secs. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humidifiés. Verser la pâte à l'aide d'une cuillère dans les moules préparés, remplissant chaque moule jusqu'à environ 2/3. Faire cuire au four à 177 °C (350 °C) pendant 18 à 22 minutes. Retirer du four et laisser refroidir pendant 5 minutes avant de démouler. Refroidir à température ambiante.

Pour : 12 muffins

GLAÇAGE

Préparer le glaçage pendant que les muffins cuisent au four. Fouetter les ingrédients de glaçage ensemble. Arroser sur le dessus des muffins refroidis.

Sirop citron-lime

- 2 citrons moyens
- 2 limes moyennes
- 1 tasse de sucre

Extraire les zestes des citrons et des limes. les mettre dans un petit bol, puis réserver. Extraire le jus des fruits dans une petite casserole (environ 1 tasse de jus). Ajouter le sucre et bien mélanger. Amener le mélange à ébullition à feu moyen. Réduire le feu à moyen doux et laisser mijoter, à découvert, pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à réduction de moitié environ. Retirer du feu et ajouter en remuant le zeste réservé. Laisser le mélange refroidir.

Filter les solides à travers une passoire fine. Réfrigérer jusqu'à ce que le sirop ait complètement refroidi.

Pour servir, ajouter en remuant 2 oz (59 cm³) de sirop dans 8 oz (237 cm³) d'eau gazéifiée.

Pour : environ 1 ¼ tasse

Thé vert et concentré de grenade

- 1 ¼ tasse d'eau
- 4 sachets de thé vert
- 1/2 tasse de nectar d'agave
- 1 tasse de jus de grenade

Chauffer l'eau jusqu'à quelle soit très chaude, 77 °C à 82 °C (170 °F à 180 °F). Laisser infuser 3 sachets de thé dans l'eau pendant 10 minutes.

Retirer les sachets et verser en remuant le nectar d'agave et le jus de grenade. Réfrigérer le concentré jusqu'à qu'il ait complètement refroidi.

Pour servir, mélanger 3 oz (89 cm³) de concentré de thé dans 5 oz (148 cm³) d'eau gazéifiée.

Pour : Environ 2 ½ tasses

Mojito classique

- 6 à 8 feuilles de menthe fraîche
- 3 cuillères à thé de sucre
- 3 cuillères à soupe de jus de lime fraîche
- 2 oz (59 cm³) de rhum léger
- Glaçons
- Eau gazéifiée
- Tranche de lime et bouquet de menthe

Couper les feuilles de menthe fraîche en petits morceaux et les placer dans un verre de service. Ajouter le sucre et écraser avec un pilon ou une cuillère en bois. Ajouter le jus de lime et le rhum et bien mélanger. Ajouter de la glace dans le verre et arroser avec l'eau gazéifiée. Bien remuer et garnir avec une tranche de lime et un brin de menthe.

Pour : un verre

IMPORTANT : Avant d'appeler le service à la clientèle, consulter la liste des problèmes et solutions ci-dessous :

1. La machine à boissons pétillantes ne fonctionne pas :

- Il ne reste plus de CO₂ dans la bouteille; remplacer le carbonateur CO₂ en l'échangeant contre un carbonateur CO₂ SodaStream de 60 L plein.
- Vérifier que la bouteille de carbonatation a été remplie d'eau jusqu'à la ligne de remplissage.
- S'assurer que la machine à boissons pétillantes est toujours en position verticale.
- Il se peut que le carbonateur CO₂ soit lâche. Ne pas utiliser des outils. Détacher la bouteille, ouvrir le couvercle arrière et resserrer le carbonateur CO₂. Appliquer une pression ferme mais ne pas trop serrer. Si le carbonateur CO₂ est déjà bien en place, il se peut qu'il soit vide. Le remplacer par un carbonateur CO₂ de 60 L de SodaStream plein.

▲ AVERTISSEMENT : Faites preuve de prudence lors du retrait du carbonateur CO₂ car il peut être très froid.

2. Impossible de tirer la languette de chargement de la bouteille :

- S'assurer que le levier de carbonatation est dans sa position verticale complète.
- Tirer sur la languette de chargement de la bouteille fermement vers vous.

3. Impossible d'installer la bouteille de carbonatation :

- S'assurer que le levier de carbonatation est dans sa position verticale complète.
- Tirer la languette de chargement de la bouteille vers vous jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en émettant un clic.
- Insérer la bouteille dans le dispositif de verrouillage rapide.
- Pousser la bouteille vers le haut et en arrière jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place.

4. On entend du CO₂ qui s'échappe de la bouteille pendant la carbonatation :

- La bouteille peut ne pas être correctement fixée. Permettre à la machine à boissons pétillantes de terminer le processus de carbonatation et ensuite détacher la bouteille et la reconnecter en suivant les instructions de la section « Faire de l'eau pétillante ».
- Il est normal d'entendre une petite fuite de CO₂ à la fin du processus de carbonatation.

5. Regazéifier une boisson qui a déjà été gazéifiée :

▲ AVERTISSEMENT : Ne jamais gazéifier de nouveau après avoir ajouté l'arôme. Vous ne pouvez regazéifier que de l'eau pétillante sans arôme.

6. Si votre machine à boissons pétillantes continue à libérer du CO₂ après que le processus de carbonatation est terminé :

▲ AVERTISSEMENT : Ne pas retirer le cylindre ou la bouteille. Laisser la machine à boissons pétillantes dans une position verticale. Ne pas la toucher jusqu'à ce que vous n'entendiez plus le CO₂ s'échapper.

Lorsque la machine à boissons pétillantes ne libère plus de CO₂, retirer la bouteille de carbonatation et appeler le service à la clientèle. Voir la section « Garantie » pour plus de détails.

7. On entend une fuite de CO₂ émanant du carbonateur :

- Il peut y avoir une fuite de pression entre le support du carbonateur CO₂ et le robinet. Visser d'avantage le carbonateur CO₂ dans son support. Ne pas utiliser des outils.

8. Si l'on remarque une mauvaise carbonatation :

- Si l'on n'a pas encore ajouté un arôme, essayer de gazéifier à un niveau de carbonatation supérieur.
- Vérifier le carbonateur CO₂. On peut être à cours de CO₂.
- S'assurer de gazéifier de l'eau glacée.

9. L'eau déborde de la bouteille de carbonatation pendant la carbonatation :

- Vérifier que la bouteille de carbonatation est remplie seulement jusqu'à la ligne de remplissage.
- Vérifier que la bouteille de carbonatation est solidement installée dans le dispositif de verrouillage rapide. Vérifier en levant légèrement le fond de la bouteille. Si elle est trop lâche, la retirer et la réinsérer.

10. Si votre boisson pétillante n'a pas assez d'arôme :

- Il suffit d'ajouter plus d'arôme selon le goût.
- Ne pas regazéifier après avoir ajouté l'arôme.

11. De petits morceaux de glace apparaissent dans l'eau au cours de la carbonatation :

- Cela peut se produire lors de la carbonatation d'eau très froide. Si cela se produit, réduire le temps de chaque pression jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de glace car, cela peut affecter la carbonatation. La glace produite fondra tout simplement.
- De la glace peut se former et restreindre le flux de CO₂ dans la bouteille après plusieurs carbonatations répétées. Attendre quelques minutes entre les carbonatations afin de maintenir un temps de carbonatation normal.

▲ AVERTISSEMENT : Si vous soupçonnez que votre machine à boissons pétillantes est endommagée, cessez de l'utiliser immédiatement et appelez le service à la clientèle. Voir la section « Garantie » pour plus de détails.

12. La jauge ne fonctionne pas :

Vous devrez peut-être remplacer les piles comme indiqué dans la section « Entretien et nettoyage ».

Garantie de la machine à boissons pétillantes KitchenAid™ pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants de la machine à boissons pétillantes lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie : Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat

KitchenAid prendra en charge les éléments suivants : Remplacement sans difficulté de la machine à boissons pétillantes. Appeler sans frais le centre d'expérience de la clientèle au **1-800-541-6390**.



KitchenAid ne paiera pas pour : Dommages causés par : accident, altération, mésusage, usage abusif ou utilisation à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

Garantie de remplacement sans difficulté – 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Porto Rico

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si la machine à boissons pétillantes cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que la machine à boissons pétillantes d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si la machine à boissons pétillantes cesse de fonctionner durant la première année suivant

son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

Après avoir reçu la machine à boissons pétillantes de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer la machine à boissons pétillantes d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si la machine à boissons pétillantes cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera la machine à boissons pétillantes par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si la machine à boissons pétillantes cesse de fonctionner durant la première année suivant

son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant.

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Commander des accessoires et pièces de rechange

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Customer eXperience Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid le plus proche de chez vous ou le détaillant auprès

duquel la machine à boissons pétillantes a été achetée pour plus d'informations sur les commandes d'accessoires.

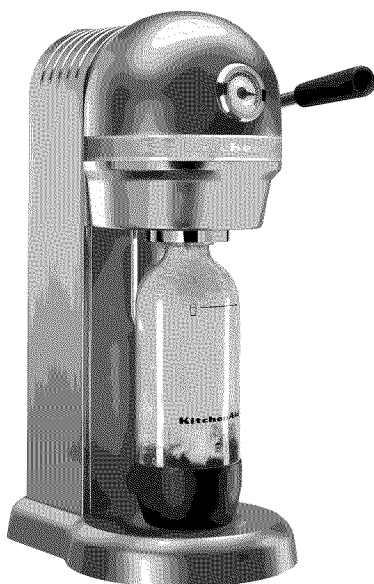
Pour le Canada :

1-800-807-6777

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

BIENVENIDO AL MUNDO DE KITCHENAID.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com, o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto que es incluido.



Únase a nosotros en la cocina, visite www.kitchenaid.com.

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA FÁBRICA DE BEBIDAS CON GAS	
Salvaguardias importantes	40
Manipulación segura de su fábrica de bebidas con gas	41
Especificaciones de datos de la máquina	42
Licencia de usuario para el gasificador de CO ₂ SodaStream	42
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	
Piezas y accesorios	43
CÓMO ENSAMBLAR LA FÁBRICA DE BEBIDAS CON GAS	
Instalación del gasificador de CO ₂ SodaStream	44
USO DE LA FÁBRICA DE BEBIDAS CON GAS	
Preparación de agua gasificada	45
Preparación de refrescos: agregado de saborizantes (opcional)	46
CUIDADO Y LIMPIEZA	
Reemplazo de las pilas	47
Limpieza de la fábrica de bebidas con gas	47
Limpieza de las botellas	48
Reemplazo del gasificador de CO ₂ SodaStream	48
Cómo quitar el gasificador de CO ₂ SodaStream	48
RECETAS	
Jarabe de jengibre	49
Panqueques de jengibre y nuez moscada	49
Sangría	49
Jarabe de naranja	50
Panecillos de naranja y cereza	50
Jarabe de lima limón	51
Concentrado de té verde y granada	51
Mojito clásico	51
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	52
GARANTÍA	54

COMPROBANTE DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Guarde siempre una copia del recibo de compra, en el que se muestra la fecha de compra de su fábrica de bebidas con gas. El comprobante de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar la fábrica de bebidas con gas, llene y envíe por correo la tarjeta de registro del producto, que fue empacada con la unidad, o regístrela en línea, en www.kitchenaid.com. Esta tarjeta nos permitirá contactarle en el caso improbable de que haya una notificación de seguridad relacionada con el producto, y nos ayudará a cumplir con lo dispuesto en Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía. Complete lo siguiente para su información personal:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda _____

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".

Estas palabras significan:

! PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

! ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Al utilizar este aparato, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. A fin de reducir el riesgo de sufrir lesiones, es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando use un aparato cerca de ellos.
3. Use solo los accesorios recomendados o vendidos por el fabricante.
4. Guarde la fábrica de bebidas con gas en interiores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SEGURIDAD DE LA FÁBRICA DE BEBIDAS CON GAS

Manipulación segura de su fábrica de bebidas con gas

Es importante que lea y comprenda todas las instrucciones de uso y cuidado y la información importante sobre seguridad antes de poner la fábrica de bebidas con gas en funcionamiento.

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

BOTELLA PARA CARBONATAR:

- **▲ ADVERTENCIA:** NUNCA LAVE LA BOTELLA PARA CARBONATAR EN LA LAVAVAJILLAS NI LA EXPONGA A TEMPERATURAS MAYORES A LOS 49 °C (120 °F) O AL FRÍO EXTREMO POR DEBAJO DE LOS 1 °C (34 °F). NO enjuague la botella en agua caliente. NO coloque la botella cerca de una fuente de calor, tal como la estufa de la cocina. NO deje la botella en el automóvil. NO coloque la botella en el congelador. El hacerlo podría poner en peligro la integridad del material de la botella para carbonatar y derivar en lesiones personales graves.
- **▲ ADVERTENCIA:** NO use la botella para carbonatar si se observan cambios en su forma, dado que ello indica que la botella está dañada. SI POR ERROR LAVA LAS BOTELLAS PARA CARBONATAR EN LA LAVAVAJILLAS, NO LAS USE. DESÉCHELAS. LA UTILIZACIÓN DE LAS BOTELLAS QUE HAN SIDO LÁVADAS EN LA LAVAVAJILLAS O DE BOTELLAS RAYADAS, GASTADAS, DESCOLORIDAS O DANADAS EN ALGÚN MODO PUEDE DERIVAR EN LESIONES PERSONALES GRAVES.
- **▲ ADVERTENCIA:** NO USE LA FÁBRICA DE BEBIDAS CON GAS PARA CARBONATAR NINGÚN LÍQUIDO QUE NO SEA AGUA CORRIENTE. AGREGUE SABORIZANTES SOLO LUEGO DE LA CARBONATACIÓN.
- **▲ ADVERTENCIA:** NO gasifique con ninguna botella que no esté específicamente diseñada para funcionar con esta fábrica de bebidas con gas.
- **▲ ADVERTENCIA:** La botella para carbonatar debe estar instalada correctamente antes de poner en funcionamiento la fábrica de bebidas con gas.
- **▲ ADVERTENCIA:** NO gasifique en botellas para carbonatar vacías.
- **▲ ADVERTENCIA:** Cada botella para carbonatar está claramente marcada con una fecha de vencimiento cerca de la base de la botella. NO use las botellas luego de la fecha de vencimiento. Recicle y reemplace las botellas vencidas de acuerdo con las leyes de reciclaje locales.

GASIFICADOR DE CO₂ SODASTREAM:

- **▲ PELIGRO:** Las fugas de CO₂ pueden conducir a envenenamiento por dióxido de carbono. En el caso de una fuga de CO₂, ventile el área, respire aire fresco y, en caso de malestar, busque atención médica de inmediato.
- **▲ ADVERTENCIA:** El gasificador de CO₂ SodaStream debe inspeccionarse antes de su uso para verificar si existen abolladuras, pinchaduras u otros daños. Si se detecta alguna de estas imperfecciones, NO use el gasificador y comuníquese con el representante de servicio técnico autorizado de SodaStream.
- **▲ ADVERTENCIA:** La manipulación incorrecta del gasificador puede derivar en lesiones personales graves.
- **▲ ADVERTENCIA:** Quite el gasificador con cuidado dado que inmediatamente después de su uso, puede estar muy frío.
- **▲ ADVERTENCIA:** Siempre mantenga el gasificador alejado de las fuentes de calor y de la luz solar directa.
- **▲ ADVERTENCIA:** NO transporte la fábrica de bebidas con gas con el gasificador de CO₂ colocado.
- **▲ ADVERTENCIA:** NO fuerce el gasificador de CO₂ de ninguna manera.
- **▲ ADVERTENCIA:** NO intente pinchar o incinerar el gasificador de CO₂.
- **▲ ADVERTENCIA:** NO arroje el gasificador de CO₂ ni permita que se caiga.
- **▲ ADVERTENCIA:** NO manipule el gasificador de CO₂ mientras está descargando CO₂.

ADVERTENCIAS GENERALES:

- **▲ PELIGRO:** El uso indebido de esta fábrica de bebidas con gas puede derivar en lesiones personales graves.
- **▲ ADVERTENCIA:** El uso de la fábrica de bebidas con gas debe realizarse sobre una superficie plana y estable lejos de fuentes de calor. NO coloque la fábrica de bebidas con gas sobre superficies calientes (por ej., la parte superior de la estufa).
- **▲ ADVERTENCIA:** NO mueva la fábrica de bebidas con gas durante el proceso de carbonatación.

Especificaciones de datos de la máquina

Presión de funcionamiento máxima: 145 PSI / 10 Bar.

Temperatura de funcionamiento máxima permitida: 40°C / 104°F.

La capacidad de la botella hasta la línea de llenado será de un rango de 400 ml/13,5 oz a 1 litro/33,8 oz (varía según el tamaño y la forma de la botella para carbonatar utilizada). La capacidad de la botella al tope será de un rango de 480 ml/16,2 oz a 1,1 litro/37,2 oz (varía según el tamaño y la forma de la botella para carbonatar utilizada).

LICENCIA DE USUARIO PARA EL GASIFICADOR DE CO₂ SodaStream

NO APTO PARA LA VENTA PROPIEDAD DE SODA-CLUB (CO₂) ATLANTIC GmbH-BAJO LICENCIA

Este es un documento legal vinculante entre Soda-Club (CO₂) Atlantic GmbH de Suiza o sus afiliadas y el consumidor que comprende el derecho a uso del Gasificador de CO₂ Soda-Club/SodaStream (el “**Gasificador de CO₂**”).

Con el fin de proteger la seguridad y salud del usuario, diversas directivas y reglamentaciones rigen y regulan el uso, llenado, mantenimiento, realización de nuevas pruebas y reparación de los recipientes de presión de dióxido de carbono (Gasificadores de CO₂).

SodaStream posee el conocimiento y la especialización requeridos por ley para ser responsable del cumplimiento legal estricto. Esto solo se puede garantizar si los Gasificadores de CO₂ cuentan con el mantenimiento, se examinan, se le realizan nuevas pruebas y son llenados por SodaStream. Por ende, cada gasificador de CO₂ **sigue siendo propiedad de Soda-Club (CO₂) Atlantic GmbH, o sus afiliadas, y se proporciona bajo licencia.**

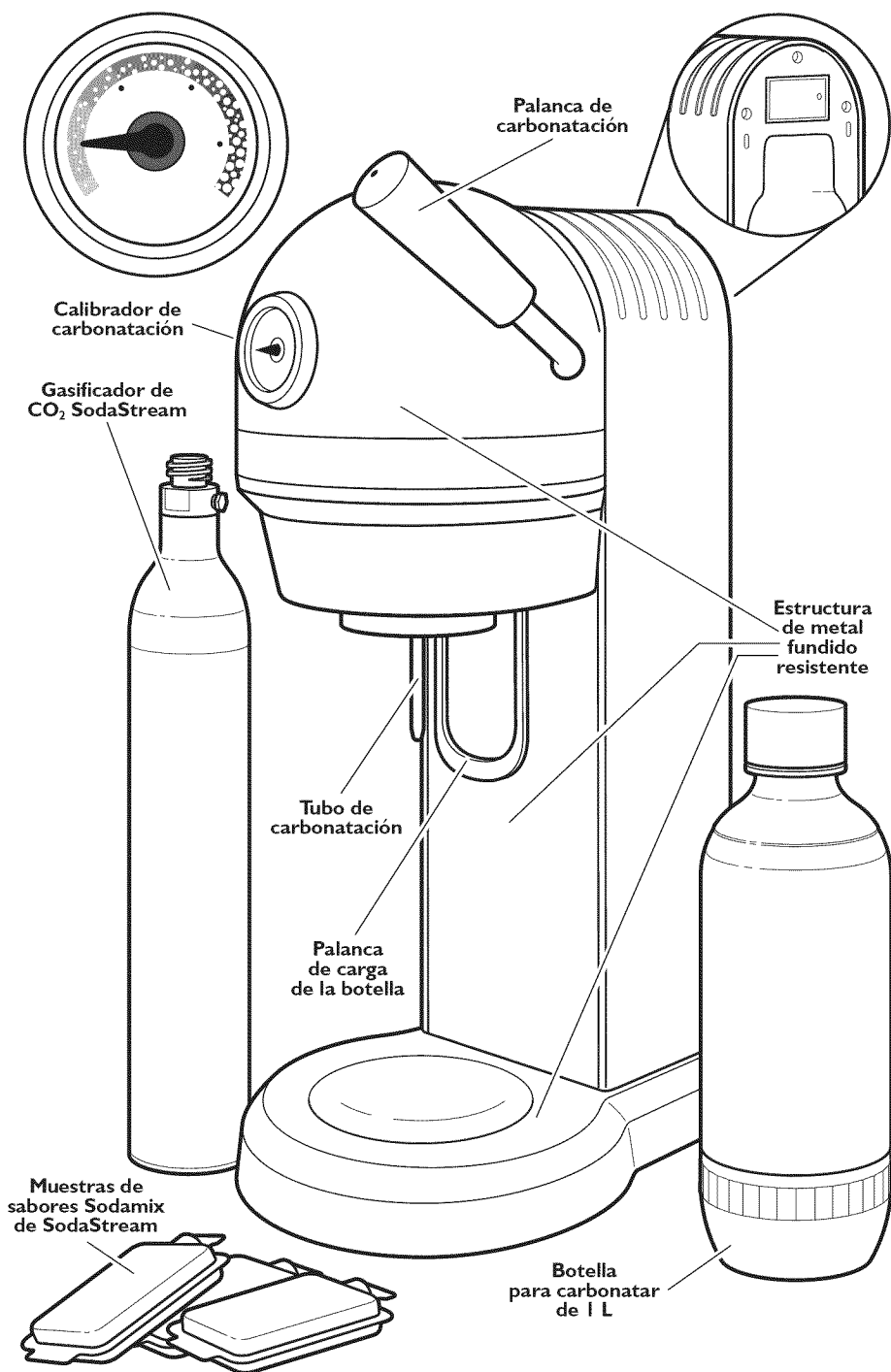
1. Una vez vacío, regrese el gasificador de CO₂ a SodaStream o a una tienda de venta de SodaStream autorizada, ya sea a cambio de un gasificador de CO₂ lleno, por el precio de llenado de CO₂ solamente, o para su eliminación segura. Esta licencia continuará siendo vinculante para el uso de cada gasificador de CO₂ subsiguiente.
2. El llenado de gasificadores de CO₂ vacíos por parte de terceros puede resultar extremadamente riesgoso. El llenado no autorizado podría violar la ley y los derechos de SodaStream. SodaStream garantiza solamente la seguridad de los gasificadores de CO₂ llenados por esta, que llevarán el sello de SodaStream en la válvula.
3. Si usted devuelve el gasificador de CO₂ a SodaStream o una tienda de venta de SodaStream autorizada, en buenas condiciones, sin intercambiarlo por uno lleno, se le pagará USD 1 (un dólar).
4. El gasificador de CO₂, junto con esta Licencia de usuario, puede transferirse a un tercero siempre que este tercero acepte someterse a las condiciones y derechos de propiedad aquí expresados. La posesión de la Licencia de usuario es prueba del derecho del titular de usar un gasificador de CO₂ según los términos aquí expuestos.

Las leyes del Estado de Nueva York (en los EE. UU) o Canadá (en Canadá) rigen esta licencia.

Si tiene preguntas o comentarios, comuníquese con SodaStream International BV, Provinciënbaan 16, 5121 DL Rijen.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas y accesorios



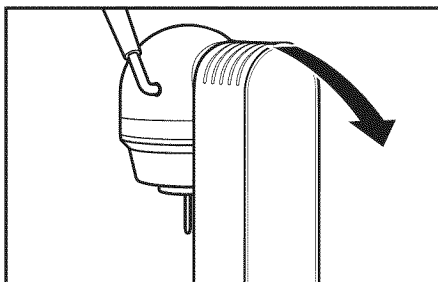
CÓMO ENSAMBLAR LA FÁBRICA DE BEBIDAS CON GAS

Instalación del gasificador de CO₂ SodaStream

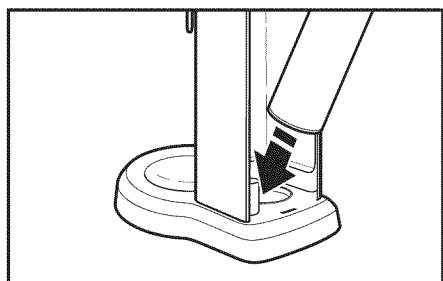
Antes del primer uso

Coloque la fábrica de bebidas con gas sobre una superficie plana y resistente en posición vertical. Quite los materiales de empaque.

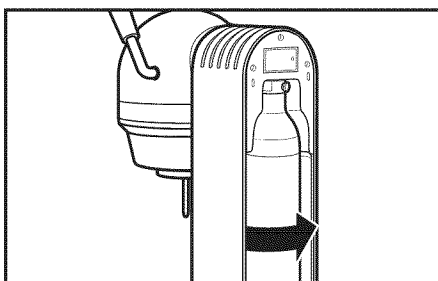
La fábrica de bebidas con gas utiliza 3 pilas AAA (preinstaladas). Para reemplazar las pilas, consulte la sección “Cuidado y limpieza”.



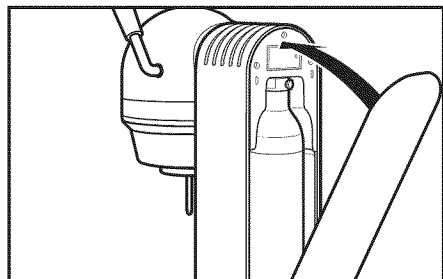
1 Para quitar la tapa de la parte posterior: Jale la tapa de la parte posterior y quítela de la unidad. Coloque la tapa a un lado.



2 Quite el sello y la tapa del gasificador de CO₂ SodaStream. Coloque el gasificador de CO₂ SodaStream de 60 L* en la fábrica de bebidas con gas. Primero, inclínelo hacia la base y luego empuje hacia arriba para que entre en la válvula.



3 Gire el gasificador de CO₂ SodaStream en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se detenga. Apriete solamente con la mano.



4 Para volver a colocar la tapa de la parte posterior: Incline la tapa de la parte posterior hacia usted; inserte la pestaña inferior en la ranura y empuje la tapa hasta que quede en su lugar.

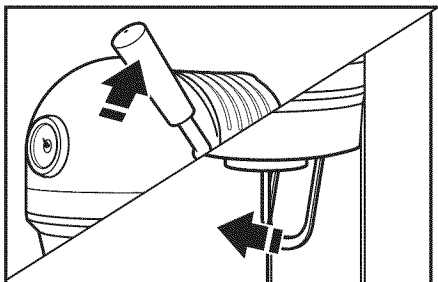
* El gasificador SodaStream de 60 L produce hasta 60 litros de agua gasificada, según el nivel de carbonatación.

USO DE LA FÁBRICA DE BEBIDAS CON GAS

Preparación de agua gasificada

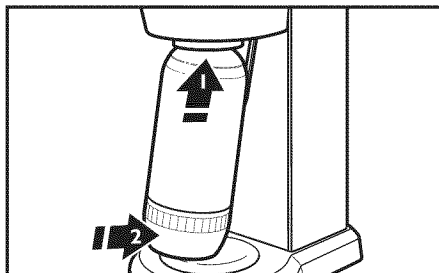


1 Enjuague la botella para carbonatar antes de usar. Antes de preparar agua gasificada, llene la botella con agua hasta la línea de llenado. Para obtener resultados ideales, gasifique agua fría. Para evitar daños en el producto, gasifique solamente agua.

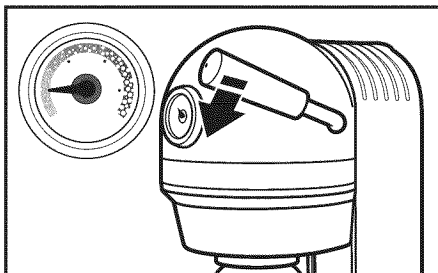


2 Para colocar la botella, asegúrese de que la palanca de carbonatación esté completamente hacia arriba y la palanca de carga de la botella en un ángulo hacia adelante. Si no se encuentra en un ángulo hacia adelante, júlela hacia usted hasta oír un chasquido. No jale el tubo de carbonatación.

⚠ ADVERTENCIA: No gasifique botellas vacías.

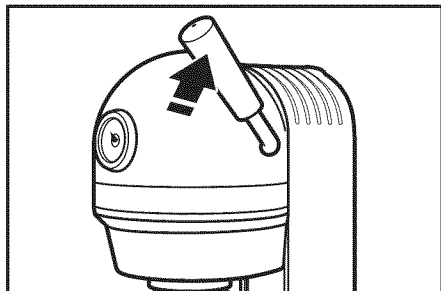


3 Coloque el cuello de la botella en el acople a presión. Empuje firmemente la botella hacia arriba y hacia atrás. El mecanismo de acople a presión sostendrá la botella de manera firme.

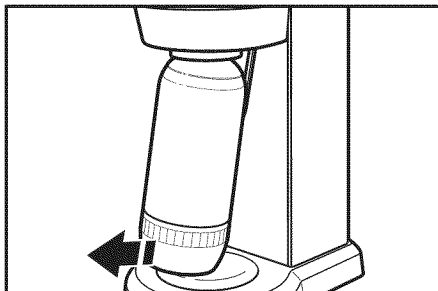


4 Gasifique en pulsos breves jalando la palanca de carbonatación hacia abajo con firmeza y luego deje que la palanca regrese a la posición intermedia antes de repetir. Continúe hasta lograr el nivel de carbonatación deseado. No mueva la fábrica de bebidas con gas durante el proceso de carbonatación.

USO DE LA FÁBRICA DE BEBIDAS CON GAS



5 Para liberar la botella, empuje la palanca de carbonatación completamente hacia arriba. Oirá el sonido de exceso de descarga de CO₂.

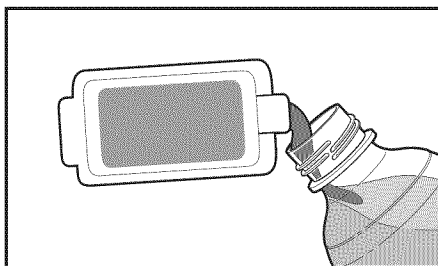


6 Jale la botella hacia usted para liberarla del acople a presión; la botella se liberará automáticamente.

▲ ADVERTENCIA: No retire la botella hasta después de oír el sonido de fin de descarga del exceso de CO₂.

Preparación de refrescos: agregado de saborizantes (opcional)*

Todos los saborizantes de SodaStream, incluso SodaStream Caps®* y Sodamix* pueden agregarse al agua gasificada en las botellas para carbonatar luego de usar la fábrica de bebidas con gas.

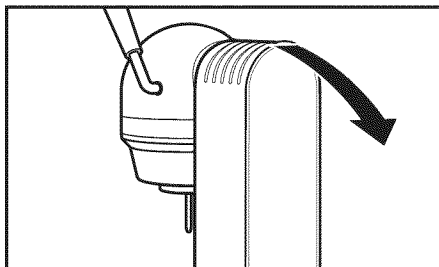


Luego de la carbonatación, agregue su sabor favorito de las muestras de sabores Sodamix* de SodaStream. Consulte el paquete de Sodamix para leer las instrucciones.

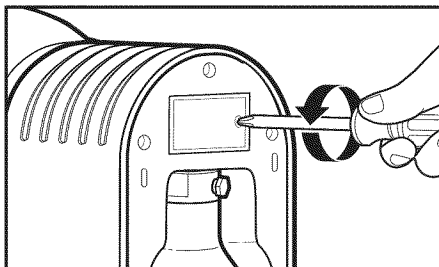
* Las opciones de saborizantes adicionales se venden por separado.

CUIDADO Y LIMPIEZA

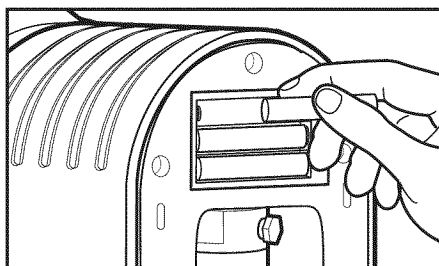
Reemplazo de las pilas



- 1 Para quitar la tapa de la parte posterior: jale la tapa de la parte posterior y quítela de la unidad. Coloque la tapa a un lado.

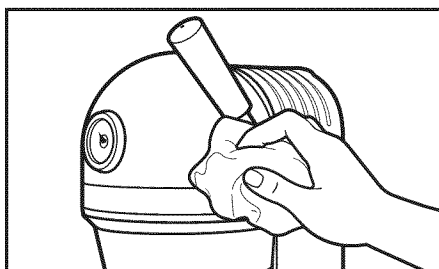


- 2 Utilice un destornillador Phillips para aflojar el tornillo que sostiene en su lugar la tapa del compartimento de las pilas.

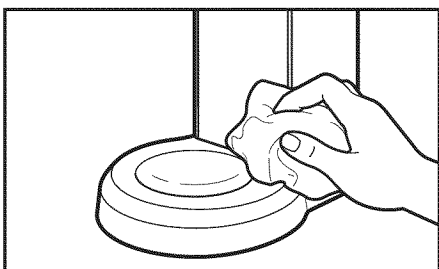


- 3 Coloque tres pilas AAA en el compartimento de las pilas, vuelva a colocar la tapa en su lugar y asegure con el destornillador.

Limpieza de la fábrica de bebidas con gas



- 1 Nunca utilice limpiadores abrasivos o herramientas filosas o puntiagudas para limpiar. De ser necesario, use algún limpiador líquido suave para vajilla de lavado a mano con un paño suave y húmedo para limpiar. Seque meticulosamente.



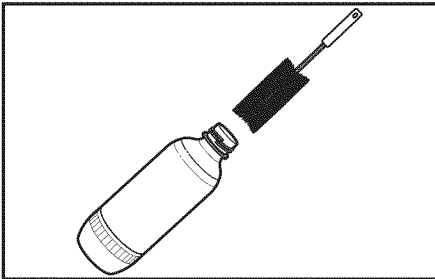
- 2 Limpie el exterior de la fábrica de bebidas con gas con un paño suave. Limpie los derrames de la base para mantenerla seca.

▲ ADVERTENCIA: No coloque en agua o lavavajillas. El hacerlo podría dañar seriamente su fábrica de bebidas con gas.

Para evitar daños en la fábrica de bebidas con gas, no la coloque o guarde cerca de fuentes de calor, tal como la parte superior de la estufa.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de las botellas



1 No lave las botellas para carbonatar en la lavavajillas. Si lo desea, enjuague las botellas para carbonatar con agua fría o tibia, pero nunca enjuague con agua caliente. De ser necesario, use algún limpiador líquido suave para vajilla de lavado a mano y un cepillo de cerdas suaves para limpiar.

▲ ADVERTENCIA

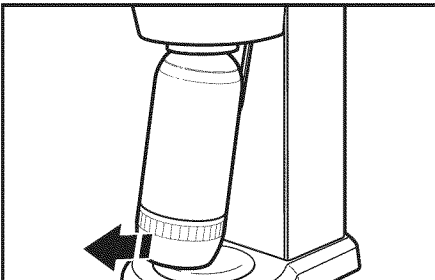
- No use la botella si está dañada o deformada.
- No exponga la botella a temperaturas por debajo de 1 °C (34 °F) o superiores a 49 °C (120 °F).
- No lave la botella en la lavavajillas o con agua caliente.
- No coloque las botellas en el congelador.
- No use la botella para carbonatar luego de la fecha de vencimiento impresa en la botella.

Consulte la sección “Seguridad de la fábrica de bebidas con gas” para obtener más información.

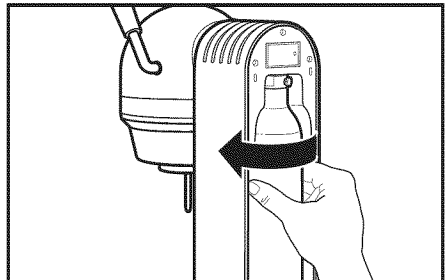
Reemplazo del gasificador de CO₂ SodaStream

El gasificador de CO₂ SodaStream se provee bajo licencia. Consulte la sección “Licencia de usuario para el gasificador de CO₂ SodaStream”. La licencia le permite intercambiar su gasificador de CO₂ SodaStream vacío por uno lleno en una tienda de venta de SodaStream autorizada cercana a su domicilio. Si desea ver una lista de las tiendas de venta de SodaStream autorizadas cercanas a su domicilio, visite la página www.sodastream.com. Consulte la sección “Instalación del gasificador de CO₂ SodaStream” para obtener las instrucciones sobre cómo instalar el nuevo gasificador de CO₂ SodaStream.

Cómo quitar el gasificador de CO₂ SodaStream



1 Primero quite la botella para carbonatar de 1 L de la fábrica de bebidas con gas si ya la ha instalado.



2 Saque el gasificador de CO₂ SodaStream de la fábrica de bebidas con gas desatornillándolo hacia la izquierda.

Jarabe de jengibre

- 5 a 6 onzas (142 a 170 g) de jengibre fresco pelado y picado grueso
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de agua
- Ralladura de la cáscara de 1 limón pequeño

Coloque todos los ingredientes en una cacerola mediana. Ponga la mezcla a hervir a fuego medio. Reduzca el fuego a medio-bajo y deje hervir a fuego lento durante 20 a 25 minutos o hasta que la mezcla se reduzca a la mitad. Retire del fuego y deje enfriar durante 15 a 20 minutos.

Cuele los sólidos con un colador de malla fina. Refrigere el jarabe hasta que esté bien frío.

Para servir, mezcle 2 onzas (59 cm³) de jarabe en 8 onzas (237 cm³) de agua gasificada.

Rinde: Aproximadamente 2 tazas

Panqueques de jengibre y nuez moscada

- 1 ¼ tazas de harina para todo uso
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de nuez moscada recién rallada
- 3 cucharadas de mantequilla derretida, apenas enfriada
- 1 huevo
- 1/3 taza de jarabe de jengibre
- 2/3 taza de agua gasificada

Coloque la harina, el azúcar, el polvo para hornear, la sal y la nuez moscada en un tazón pequeño. Bata la mantequilla, el huevo, el jarabe de jengibre y el agua gasificada en un tazón mediano. Agregue la mezcla de la harina a la mezcla del jengibre y mezcle hasta que los ingredientes secos se humedezcan; algunos grumos deben quedar en la mezcla.

Caliente un comal o sartén con grasa a fuego medio. Hornee la masa, ¼ de taza a la vez, hasta que adquiera un color dorado de cada lado. Sirva de inmediato con jarabes y mantequilla calientes.

Rinde: Aproximadamente 6 panqueques de 10" (25 cm)

Sangría

- 2 naranjas
- 1 taza de piña fresca cortada en cubos
- 1 taza de rebanadas de fresas frescas
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/4 taza de jarabe de jengibre
- 3 cucharadas de brandy
- 1 botella (750 ml) de vino tinto (Rioja, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo)
- 2 tazas de agua gasificada fría

Corte una naranja en rebanadas y colóquela en una jarra grande para servir. Haga jugo con el resto de la naranja y colóquelo en la jarra con la naranja en rebanadas. Agregue la piña, las fresas, el azúcar, el jarabe de jengibre, el brandy y el vino tinto. Revuelva bien y refrigere para que los sabores se mezclen por al menos 2 horas o durante la noche.

Cuando esté listo para servir, agréguelo al agua gasificada y mezcle bien. Sírvalo de inmediato.

Rinde: Aproximadamente 6 a 7 porciones

Jarabe de naranja gasificado

4 naranjas medianas
3/4 taza de azúcar

Ralle la cáscara de las naranjas y colóquela en un tazón pequeño; reserve. Exprima las frutas en una cacerola mediana (rinde aproximadamente 2 tazas de jugo). Agregue el azúcar y mezcle bien. Ponga la mezcla a hervir a fuego medio. Reduzca el fuego a medio-bajo y deje hervir a fuego lento, sin tapar, durante 15 a 20 minutos o hasta que la mezcla se reduzca a la mitad. Retire del fuego, agregue la cáscara y mezcle. Deje que se enfríe.

Cuele los sólidos con un colador de malla fina. Refrigerere el jarabe hasta que esté completamente frío. Para servir, mezcle 2 onzas (59 cm³) de jarabe en 6 onzas (177 cm³) de agua gasificada.

Rinde: Aproximadamente 1 ¼ tazas

Panecillos de naranja y cereza

PANECILLOS

2 tazas de harina para todo uso
2/3 taza de azúcar
2 cucharaditas de polvo para hornear
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de cerezas o arándanos secos
1/4 taza de mantequilla derretida
1 huevo ligeramente batido
2/3 taza de agua gasificada
1/4 taza de jarabe de naranja gasificado

GLASEADO

1 cucharadita de jarabe de naranja gasificado
1 cucharadita de agua gasificada
1/4 taza de azúcar glas

PANECILLOS

Precaliente el horno a 177 °C (350 °F). Cubra 12 moldes para panecillos con papel para hornear o engrase bien.

Coloque la harina, el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato, la sal y las cerezas en un tazón grande. Revuelva bien para mezclar los ingrediente secos. Agregue la mantequilla, el huevo, el agua gasificada y el jarabe gasificado a los ingredientes secos. Mezcle solo hasta que los ingredientes secos se humedezcan. Coloque mantequilla con una cuchara en los moldes preparados, y llene cada uno de ellos hasta 2/3 de su capacidad. Hornee a 177 °C (350 °F) durante 18 a 22 minutos. Retire del horno y deje enfriar durante 5 minutos antes de desmoldar. Enfriar a temperatura ambiente.

Rinde: 12 panecillos

GLASEADO

Prepare el glaseado mientras se hornean los panecillos. Bata todos los ingredientes del glaseado juntos.

Rocíe la superficie de los panecillos enfriados.

Jarabe de lima limón

- 2 limones medianos
- 2 limas medianas
- 1 taza de azúcar

Ralle la cáscara de los limones y las limas y colóquela en un tazón pequeño; reserve. Exprima las frutas en una cacerola pequeña (rinde aproximadamente 1 taza de jugo). Agregue el azúcar y mezcle bien. Ponga la mezcla a hervir a fuego medio. Reduzca el fuego a medio-bajo y deje hervir a fuego lento, sin tapar, durante 15 a 20 minutos o hasta que la mezcla se reduzca a la mitad. Retire del fuego, agregue la cáscara y mezcle. Deje que se enfríe.

Cuele los sólidos con un colador de malla fina. Refrigere el jarabe hasta que esté completamente frío.

Para servir, revuelva 2 onzas (59 cm³) de jarabe en 8 onzas (237 cm³) de agua gasificada.

Rinde: Aproximadamente 1 ¼ tazas

Concentrado de té verde y granada

- 1 ¼ cups tazas de agua
- 4 saquitos de té verde
- 1/2 taza de miel de agave
- 1 taza de jugo de granada

Caliente agua hasta que alcance una temperatura de 77 °C a 82 °C (170 °F a 180 °F). Sumerja los saquitos de té en agua durante 10 minutos.

Retire los saquitos y agregue la miel de agave y el jugo de granada; revuelva. Refrigere el concentrado hasta que esté bien frío.

Para servir, mezcle 3 onzas (89 cm³) de concentrado en 5 onzas (148 cm³) de agua gasificada.

Rinde: Aproximadamente 2 ½ tazas

Mojito clásico

- 6 a 8 hojas de menta fresca
- 3 cucharaditas de azúcar
- 3 cucharadas de jugo fresco de lima
- 2 onzas (59 cm³) de ron ligero
- Hielo
- Agua gasificada
- Rodaja de lima y racimo de menta

Corte las hojas de menta fresca en trozos y colóquelos en una copa para servir. Agregue el azúcar y apisonese con una mano de mortero o cuchara de madera. Agregue el jugo de lima y el ron, y mezcle bien. Agregue hielo a la copa y llene con agua gasificada. Revuelva bien y decore con una rodaja de lima y el racimo de menta.

Rinde: Una porción

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

IMPORTANTE: Antes de solicitar servicio técnico, consulte la lista de problemas y soluciones que se presenta a continuación:

1. La fábrica de bebidas con gas no funciona:

- Es posible que el CO₂ se haya acabado; reemplace el gasificador de CO₂, intercámbielo por un gasificador de CO₂ SodaStream de 60 L lleno.
- Verifique que la botella para carbonatar esté llena con agua hasta la línea de llenado.
- Asegúrese de que la fábrica de bebidas con gas siempre se encuentre en posición vertical.
- Es posible que el gasificador de CO₂ esté suelto. No use herramientas. Saque la botella, abra la tapa de la parte posterior y vuelva a ajustar el gasificador de CO₂. Presione con firmeza, pero no ajuste en exceso. Si el gasificador de CO₂ ya se encuentra firme en su lugar, es posible que esté vacío. Reemplácelo por un gasificador de CO₂ SodaStream de 60 L lleno.

▲ ADVERTENCIA: Sea precavido al retirar el gasificador, dado que puede estar muy frío.

2. No se puede jalar de la pestaña del cargador de la botella:

- Asegúrese de que la palanca de carbonatación se encuentre completamente hacia arriba.
- Jale la pestaña del cargador de la botella con firmeza hacia usted.

3. No se puede instalar la botella para carbonatar:

- Asegúrese de que la palanca de carbonatación se encuentre completamente hacia arriba.
- Jale la pestaña del cargador de la botella hacia usted hasta oír un chasquido.
- Coloque la botella en el acople a presión.
- Tire de la botella hacia arriba y hacia atrás hasta que quede trabada.

4. Se oye que el CO₂ escapa de la botella durante la carbonatación:

- Es posible que la botella no se encuentre correctamente colocada. Deje que la fábrica de bebidas con gas finalice el proceso de carbonatación y luego podrá sacar la botella y volver a conectarla siguiendo las instrucciones de la sección "Preparación de agua gasificada".
- Es normal oír una pequeña cantidad de descarga de CO₂ hacia el final del proceso de carbonatación.

5. Usted desea volver a gasificar una bebida que ya ha sido carbonatada:

▲ ADVERTENCIA: Nunca vuelva a gasificar luego de haber agregado saborizante. Usted puede volver a gasificar solamente agua gasificada sin saborizar.

6. Si su fábrica de bebidas con gas continúa liberando CO₂ luego de terminada la carbonatación:

▲ ADVERTENCIA: No quite el cilindro o la botella. Deje la fábrica de bebidas con gas en posición vertical. No la toque hasta que no deje de oír el escape de CO₂.

Cuando la fábrica de bebidas con gas deje de liberar CO₂, quite la botella para carbonatar y solicite servicio técnico. Consulte la sección "Garantía" para obtener más información.

7. Se oye que el CO₂ escapa del gasificador:

- Es posible que exista una fuga de presión entre el soporte del gasificador de CO₂ y la válvula. Atornille el gasificador de CO₂ en forma más ajustada en el encastre. No use herramientas.

8. Si la carbonatación es deficiente:

- Si aún no ha agregado saborizantes, intente gasificar a un nivel de carbonatación mayor.
- Verifique el gasificador de CO₂. Es posible que se haya acabado el CO₂.
- Asegúrese de estar gasificando agua fría.

9. El agua se derrama de la botella para carbonatar durante el proceso de carbonatación:

- Verifique que la botella para carbonatar esté llena solo justo la línea de llenado.
- Verifique que la botella para carbonatar se encuentre firmemente instalada en el acople a presión. Verifíquelo jalando suavemente la base de la botella. Si siente que está floja, retírela y vuelva a colocarla en su lugar.

10. Si su bebida gasificada no tiene sabor suficiente:

- Solo agregue más saborizante.
- No vuelva a gasificar luego de agregar el saborizante.

11. Aparecen pequeños trozos de hielo en el agua durante la carbonatación:

- Esto puede suceder cuando la carbonatación se realiza con agua muy fría. Si ello ocurre, acorte el tiempo de cada pulsación hasta que deje de aparecer hielo; de lo contrario, podría afectar la carbonatación. El hielo que aparezca simplemente se derretirá.
- Se puede formar hielo y limitar el flujo de CO₂ hacia la botella durante la carbonatación intensa repetida. Espere unos minutos entre los procesos de carbonatación de varias botellas para mantener el tiempo de carbonatación normal.

▲ ADVERTENCIA: Si sospecha que la fábrica de bebidas con gas está dañada, deje de usarla de inmediato y solicite servicio técnico. Consulte la sección “Garantía” para obtener más información.

12. El calibrador no funciona:

Es probable que necesite reemplazar las pilas, como se muestra en la sección “Cuidado y limpieza”.

GARANTÍA Y SERVICIO DE TÉCNICO

Garantía del aditamento de la fábrica de bebidas con gas KitchenAid™ para los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para los aditamentos de la fábrica de bebidas con gas usados en los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía: Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra

KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:

Reemplazo sin dificultades para su aditamento de la fábrica de bebidas con gas. Comuníquese con el teléfono gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente llamando al **1-800-541-6390**.



KitchenAid no pagará por:

Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso o si se usó para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Garantía de reemplazo sin dificultades – En los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el aditamento de la fábrica de bebidas con gas presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución del aditamento de la fábrica de bebidas con gas original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su aditamento de la fábrica de bebidas con gas fallara durante el primer año de compra,

simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes.

Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No proporcionar números de apartados postales)

Cuando usted reciba la Fábrica de bebidas con gas de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepago para empacar la Fábrica de bebidas con gas original y envíela a KitchenAid.

Garantía de reemplazo sin dificultades – en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el aditamento de la fábrica de bebidas con gas presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará su aditamento de la fábrica de bebidas con gas con uno idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su aditamento de la fábrica de bebidas con gas fallara durante el primer año de compra,

simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

O bien escriba a:
Centro para la eXperiencia del cliente
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Cómo pedir accesorios y piezas de repuesto

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Centro para la eXperiencia del cliente,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la

fábrica de bebidas con gas para conocer cómo ordenar accesorios.

Para Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777**.

O bien escriba a:
Centro para la eXperiencia del cliente
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

