FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.
™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.
© 2009. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

W10236556A (6707AdZw709)

KitchenAid™

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
MODE D'EMPLOI

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™-TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ

Model 5KSB555
Blender

KitchenAid™

Nederlands

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
MODE D'EMPLOI

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™-TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ

Blender
Model 5KSB555

Inhoudsopgave

Een veilig gebruik van de blender 1
Elektrische vereisten 1
Belangrijke voorzorgsmaatregelen 2
Onderdelen van de blender (model 5KSB555) 3
Voorbereiden van de blender 5
De eerste keer gebruiken 5
Montage van de blender 5
Gebruik van de blender 6
Vóór het gebruik 6
Bediening van de blender 6
Gemalen ijs 7
PULSE-modus 8
Ingrediëntenbekertje 8
Soft Start-functie 8
Overzicht snelheden 9
Behandeling en reiniging 10
Probleemoplossing 11
Tips voor de blender 12
Garantie op de KitchenAid™-blender in Europa (huishoudelijk gebruik) 14
Reparatiecentrum/After sales service 14
Klantencontact 15

N.B.: DOOR HET UNIEKE ONTWERP VAN DE MENGBEKER EN DE MESSEN IS HET BELANGRIJK DAT U VOOR HET VERKRIJGEN VAN EEN MAXIMAAL RESULTAAT, EERST DEZE INSTRUCTIES EN RECEPTEN LEEST ALVORENS U UW NIEUWE KITCHENAID™-BLENDER GAAT GEBRUIKEN.

Een veilig gebruik van de blender

Uw eigen veiligheid en die van anderen zijn héél belangrijk.

In deze handleiding en op uw toestel vindt u tal van belangrijke veiligheidswaarschuwingen. Lees deze aandachtig door en leef ze strikt na.

Dit is het alarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidswaarschuwingen volgen op het alarmsymbool en de woorden “GEVAAR” of “WAARSCHUWING.” Deze woorden betekenen dat:

⚠ GEVAAR — **U kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u de instructies niet onmiddellijk naleeft.**

⚠ WAARSCHUWING — **U kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u de instructies niet naleeft.**

De veiligheidswaarschuwingen informeren over het potentiële gevaar, over hoe u de kans op verwondingen kunt verkleinen, en over wat er kan gebeuren als u de instructies niet opvolgt.

Elektrische vereisten

Voedingsspanning: 220-240 Volt
Stroomsterkte: 50 Hz

N.B.: dit product wordt met een Y-stroomkabel geleverd. Mocht deze kabel beschadigd zijn, dan moet deze vervangen worden door een erkende reparatiedienst om gevaren te vóórkomen.

Gebruik geen verlengsnoer. Als het netsnoer te kort is, moet een gekwalificeerde elektricien of onderhoudstechnicus een stopcontact installeren in de buurt van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

Het niet opvolgen van deze instructies kan dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen zodat het risico op brand, elektrische schokken en/of persoonlijke verwondingen zou worden voorkomen:

1. Alle instructies lezen.
2. De blender niet in water of andere vloeistoffen plaatsen om het risico van elektrische schokken uit te sluiten.
3. Dit apparaat mag niet zonder toezicht worden gebruikt door of in de buurt van kinderen.
4. Trek de netstekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
5. Vermijd contact met bewegende delen.
6. Gebruik nooit een blender met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect of nadat het apparaat is gevallen of op een andere manier beschadigd is geraakt. Laat het apparaat in de dichtstbijzijnde erkende klantenservice nakijken, herstellen of mechanisch of elektrisch bijregelen.
7. Gebruik de blender nooit buiten.
8. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
9. Hou tijdens het mengen handen of keukengerei nooit in de mengbeker om het risico op ernstige persoonlijke verwondingen of schade aan de blender te voorkomen. U kunt een pannenlikker gebruiken, maar alleen wanneer de blender niet in werking is.
10. De messen zijn scherp. Hanteer ze met de nodige voorzichtigheid.
11. Om het risico op verwonding te voorkomen mag u de sluitmoer- en messenset nooit op het voetstuk aanbrengen zonder dat de mengbeker correct is aangebracht.
12. Bedien de blender alleen als het deksel is aangebracht.
13. Het gebruik van toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen, kan verwondingen veroorzaken.
14. **Verwijder bij het mengen van hete vloeistoffen het middelste gedeelte van het tweedelige deksel.**
15. Dit product werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen.
16. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen, door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of door personen met onvoldoende kennis en ervaring, tenzij de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt of instructies heeft gegeven over het gebruik van het apparaat.
17. Er moet toezicht gehouden worden op kleine kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product.

Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

Onderdelen van de blender (model 5KSB555)

WAARSCHUWING: als het lampje knippert, is het apparaat klaar voor gebruik. Raak de messen niet aan.

Onderdelen van de blender

Deze blender is gemaakt en getest naar de KitchenAid-kwaliteitsnormen voor optimale werking en een lange, storingsvrije levensduur.

Robuuste motor
Een zware motor van 0,9 pk levert het vermogen voor indrukwekkende prestaties bij alle mengtaken: van het pureren van sauzen tot het maken van salsa's met brokken, of het uniform malen van ijs of ingevroren fruit voor zijdegladde drankjes.

Glazen mengbeker van 1,5 liter met speciale gietmond
De glazen mengbeker is bestand tegen krassen, vlekken en geurtjes. De mengbeker kan uit de sluitmoer worden verwijderd voor eenvoudige reiniging, en is bestand tegen extreme temperaturen. De speciale gietmond maakt druppelvrij gieten mogelijk.

Goed afsluitend deksel met transparant ingrediëntenbekertje van 60 ml
Biedt een stevige afdichting. Het flexibele deksel zorgt voor een stevige afdichting tijdens de hele levensduur van de blender. Het deksel is voorzien van een verwijderbaar bekertje van 60 ml. Dit vergemakkelijkt het meten en toevoegen van ingrediënten.

Gepatenteerd, roestvrijstalen mes
De scherpe, extra grote mespunten staan op vier vlakken voor snel, grondig en consistent mengen.

Sluitmoer- en messenset
Het duurzame, eendelige mes is in de sluitmoer geïntegreerd voor eenvoudige bediening en reiniging. Deze vaatwasmachinebestendige set voorkomt dat de messen gaan draaien voordat de mengbeker correct in de sluitmoer is aangebracht en op de voet van de blender is geplaatst.

Sterke, met staal verstevigde koppelaars
Koppelaars van hoge kwaliteit, met 12 in elkaar grijpende tanden voor directe overdracht van het motorvermogen naar het mes. De koppelaar van de mengbeker is voorzien van een speciale laag voor een stille werking.

Snelheidselectieknoppen
Enkele seconden volstaan voor het maken van ijskoude drankjes, of het pureren van sauzen en soepen. Meng met vertrouwen, controle en consistentie bij alle snelheden: STIR (roeren) ( ), CHOP (fijnsnijden) ( ), MIX (mixen) ( ), PUREE (pureren) ( ) en LIQUEFY (mengen) ( ). De PULSE-modus (Pulse) kan bij alle vijf snelheden worden gebruikt. De CRUSH ICE-functie ( ) is specifiek ontworpen voor het fijnmalen van ijs en past automatisch intervallen toe voor een optimaal resultaat.

Intelli-Speed™-motorsturing
De exclusieve Intelli-Speed™-sturing zorgt automatisch voor een constante snelheid, zelfs als de dichtheid verandert wanneer u andere ingrediënten toevoegt. Dit geavanceerd ontwerp van KitchenAid garandeert een optimale mengsnelheid voor elke keukentaak en bij elke bedieningspaneelinstelling.

Soft Start-functie
De blender begint langzaam te draaien om het voedsel naar het mes te trekken en verhoogt vervolgens snel de snelheid tot de ingestelde snelheid is bereikt. Deze functie vermindert het opspatten bij het starten en maakt een handenvrije bediening mogelijk.

Voet van gegoten metaal
De zware voet van gegoten metaal garandeert een stabiele en stille werking bij het mengen van een volle mengbeker ingrediënten. Vier rubberen voetjes op de brede, stevige basisvoet zorgen voor een vaste, slipvrije grip. De gladde, afgeronde basisvoet is makkelijk schoon te maken en is aan de onderkant voorzien van een uitsparing waarin u het netsnoer kunt opbergen.

Clean Touch-bedieningspaneel
Veegt in een ogenblik schoon. Glad bedieningspaneel zonder spleten of barsten waarin ingrediënten bekneld kunnen raken.

Voorbereiden van de blender

De eerste keer gebruiken

Veeg voordat u de blender de eerste keer gebruikt de voet van de blender af met een warme, schuimende doek. Veeg deze vervolgens schoon met een vochtige doek. Droog met een zachte doek. Was de mengbeker, het deksel, de sluitmoer- en messenset, de afdichtring en het ingrediëntenbekertje met de hand in warm, schuimend water (zie Behandeling en reiniging, pagina 10). Spoel de onderdelen af en droog ze met een doek.

Montage van de blender

1. Zet de sluitmoer- en messenset op een stevig oppervlak. Let erop dat de mespunten naar boven wijzen.

2. Plaats de afdichtring (met de platte kant omlaag) rondom de messen en in de gleuf van de sluitmoer.

3. Laat de nokken van de mengbeker in de uitsparingen van de sluitmoer vallen.

4. Druk de mengbeker omlaag en draai deze ongeveer ¼ slag om totdat u twee klikken hoort.

5. Pas de lengte van het netsnoer van de blender aan uw behoeften aan.

6. Plaats de mengbeker op de voet van de blender.

Vervolg op volgende pagina

Voorbereiden van de blender

N.B.: als de mengbeker correct is geplaatst, rust deze volledig op de voet van de blender. Als dat niet het geval is, herhaalt u stap 3 en 4.

7. Plaats het deksel op de mengbeker.

⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

Het niet opvolgen van deze instructies kan dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

8. Steek de stekker in een geaard stopcontact. De blender is nu klaar voor gebruik.
9. Druk voordat u de mengbeker van de voet haalt altijd op “O” en trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.

Gebruik van de blender

Vóór het gebruik

N.B.: wanneer de blender aanstaat of het lampje van de PULSE-modus (Pulse) knippert:
- Mag u de draaibeweging van het mes niet hinderen.
- Mag u het deksel van de mengbeker niet verwijderen.

Bediening van de blender

De KitchenAid™-blender heeft vijf snelheden: STIR (roeren) ( ), CHOP (fijnsnijden) ( ), MIX (mixen) ( ), PUREE (pureren) ( ), en LIQUEFY (mengen) ( ). Bovendien beschikt de blender over een CRUSH ICE-functie (ijs fijnmalen) ( ) en een PULSE-modus (Pulse).

1. Dankzij een handige éénstapsbediening werkt dit apparaat alleen wanneer een snelheidselectieknop wordt ingedrukt.
2. Controleer voordat u de blender bedient of de mengbeker goed vastzit in de sluitmoer en het geheel correct op de voet van de blender is geplaatst.

Gebruik van de blender

N.B.: als er ruimte zit tussen de sluitmoer en de voet, is de mengbeker mogelijk niet goed in de sluitmoer vergrendeld of is het geheel niet correct op de voet van de blender geplaatst. Zie Montage van de blender, pagina 5, voor verdere instructies.

3. Plaats ingrediënten in de mengbeker en druk het deksel stevig op zijn plaats.

4. Druk op de gewenste snelheidsknop voor continue werking met de overeenkomstige snelheid. Het groene lampje van de geselecteerde snelheid brandt continu. Door op een andere snelheidsknop te drukken, kunt u instellingen wijzigen zonder het apparaat te stoppen.

BELANGRIJK: Verwijder bij het mengen van HETE etenswaren of vloeistoffen het ingrediëntenbekertje in het midden van het deksel. Gebruik alleen de snelheid STIR (roeren) ( ).

5. Druk op “O” om de blender uit te schakelen. Met de knop “O” (OFF) kunt u de blender tegelijkertijd stoppen en uitschakelen.
6. Trek voordat u de mengbeker verwijdert de stekker uit het stopcontact.

Gemalen Ijs

Uw KitchenAid™-blender biedt een functie voor het fijnmalen van ijs ( ). Wanneer deze functie is geselecteerd, past de blender automatisch intervallen toe tussen het malen met optimale snelheid voor het fijnmalen van ijs of andere ingrediënten.

1. Controleer voordat u de blender bedient of de mengbeker correct op de voet van de blender is geplaatst.

N.B.: als er ruimte zit tussen de sluitmoer en de voet, is de mengbeker mogelijk niet goed in de sluitmoer vergrendeld of is de sluitmoer niet correct op de voet van de blender geplaatst. Zie Montage van de blender, pagina 5, voor verdere instructies.

2. Plaats ingrediënten in de mengbeker en druk het deksel stevig op zijn plaats.
3. Druk op CRUSH ICE (ijs fijnmalen) ( ). Het lampje brandt continu. De blender past automatisch intervallen toe.

4. Druk op “O” om de CRUSH ICE (ijs fijnmalen) ( ) uit te schakelen. De blender is nu klaar voor continu gebruik.
5. Trek voordat u de mengbeker verwijdert de stekker uit het stopcontact.

Vervolg op volgende pagina

Gebruik van de blender

PULSE-modus

Uw KitchenAid™-blender biedt een PULSE-modus (Pulse), waarin u de functie “Pulseren op elke gewenste snelheid” kunt inschakelen.

N.B.: De PULSE-modus (Pulse) werkt niet in combinatie met de CRUSH iCE-functie (ijs fijnmalen) ( )!

1. Controleer voordat u de blender bedient of de mengbeker correct op de voet van de blender is geplaatst.

N.B.: als er ruimte zit tussen de sluitmoer en de voet, is de mengbeker mogelijk niet goed in de sluitmoer vergrendeld of is de sluitmoer niet correct op de voet van de blender geplaatst. Zie Montage van de blender, pagina 5, voor verdere instructies.

2. Plaats ingrediënten in de mengbeker en druk het deksel stevig op zijn plaats.
3. Druk op PULSE (Pulse). Het lampje boven de knop knippert om aan te geven dat de vijf snelheden zich in de PULSE-modus (Pulse) bevinden.

4. Selecteer een snelheidsknop. Druk op de knop en houd deze ingedrukt tot u het pulseren wilt beëindigen. Het lampje van de snelheidsknop en dat van de PULSE-modus (Pulse) branden continu tijdens het pulsen met de gewenste snelheid. Wanneer u de knop loslaat, stopt het mengen. De blender blijft echter in de PULSE-modus (Pulse) en het lampje van de PULSE-modus (Pulse) begint weer te knipperen. Als u nogmaals met dezelfde snelheid of met een andere snelheid wilt pulseren, drukt u op de knop van de gewenste snelheid en houdt u deze ingedrukt.

5. Druk op “O” om de PULSE-modus (Pulse) uit te schakelen. De blender is nu klaar voor continu gebruik.
6. Trek voordat u de mengbeker verwijdert de stekker uit het stopcontact.

Ingrediëntenbekertje

Het ingrediëntenbekertje van 60 ml kan worden gebruikt voor het meten en toevoegen van ingrediënten. Verwijder het bekertje en voeg ingrediënten toe terwijl u mengt met de snelheid STIR (roeren) ( ), CHOP (fijnsnijden) ( ) of MIX (mixen) ( ). Als u de blender met hogere snelheden, met een volle mengbeker of met een hete inhoud gebruikt, stopt u de blender e n voegt u vervolgens ingrediënten toe.

BELANGRIJK: Verwijder bij het mengen van HETE etenswaren of vloeistoffen het ingrediëntenbekertje in het midden van het deksel. Gebruik alleen de snelheid STIR (roeren) ( ).

Soft Start-functie

De Soft Start-mengfunctie start de blender automatisch met een lagere snelheid om ingrediënten naar de messen te trekken en verhoogt vervolgens snel de snelheid tot de ingestelde snelheid is bereikt voor optimale prestaties.

N.B.: de Soft Start-mengfunctie werkt alleen wanneer u een snelheid selecteert in de “O”-modus en niet in combinatie met de PULSE-modus (Pulse) of de CRUSH ICE-functie (ijs fijnmalen) ( )!

Overzicht snelheden

Bestanddeel	Snelheid
Gemengde ijsdrank	
Kwarktaart	
Gehakte vruchten	Pulse
Gehakte groenten	Pulse
Beleg op basis van roomkaas	
Romige soep	
Gemalen/gehakt ijs	
Dipsaus	
Fijngehakte verse vruchten	
Fijngehakte verse groenten	
Luchtige gelatine voor taarten/desserts	
Ingevroren gehakte vruchten (lichtjes ontdooien tot de punt van een mes in de vruchten kan dringen)	
Drank op basis van ingevroren yoghurt	
Sap van vruchtenconcentraat	
Drank op vruchtenbasis (dun)	
Drank op vruchtenbasis (dik)	
Saus op vruchtenbasis	
Geraspte harde kaas	
Jus	

Bestanddeel	Snelheid
Drank op basis van ijsmelk	
Vleessalade als sandwichbeleg	Pulse
Mousse	
Havermout	
Pannenkoekenbeslag	
Pesto	
Gepureerde vruchten/babymaaltijd	
Gepureerd vlees/ vlees voor babymaaltijd	
Gepureerde groenten/groenten voor babymaaltijd	
Slasaus	
Hartige zachte kruimellaag	Pulse
Sorbet	
Gladde ricotta of cottagecheese	
Zoete knapperige kruimellaag voor koekjes	
Zoete zachte kruimellaag	Pulse
Zoete knapperige kruimellaag	Pulse
Saus op groentenbasis voor hoofdmaaltijd	
Wafelbeslag	
Witte saus	

Tip - verwerk de inhoud van een standaard ijsblokrekje of 12 tot 14 standaard ijsblokjes per keer. Af en toe roeren met een spatel is alleen nuttig wanneer de blender op “O” staat. De CRUSH ICE-functie (ijs fijnmalen) ( ) is geoptimaliseerd voor het malen en hakken van ijs zonder het toevoegen van vloeistoffen.

Behandeling en reiniging

De mengbeker en de sluitmoer- en messenset van de blender kunnen makkelijk als afzonderlijke onderdelen worden schoongemaakt, of als geheel zonder dat ze uit elkaar hoeven te worden gehaald.

- Reinig de blender grondig na elk gebruik
- Plaats de voet van de blender of het netsnoer niet in water
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes

Afzonderlijke onderdelen reinigen

1. Til de mengbeker met sluitmoer- en messenset rechtop omhoog om deze van de voet van de blender te halen. Plaats het geheel op een stevig oppervlak. Houd de sluitmoer vast en draai de mengbeker linksom (twee klikken) om de sluitmoer- en messenset en de afdichtring te scheiden van de mengbeker. Reinig de onderdelen in zeepsop. Spoel en droog de onderdelen af.

N.B.: de mengbeker mag op het onderste rek van de vaatwasser worden geplaatst. Voor de beste resultaten wordt u aangeraden het deksel, het ingrediëntenbekertje, de sluitmoer- en messenset en de afdichtring met de hand af te wassen.

2. Veeg de voet van de blender en het netsnoer af met een warme, schuimende doek. Veeg ze vervolgens schoon met een vochtige doek en droog ze met een zachte doek.

Reinigen zonder de onderdelen uit elkaar te halen

1. Plaats de mengbeker op de voet van de blender, vul deze voor de helft met warm water (geen heet water), en voeg één of twee druppels afwasmiddel toe. Plaats het deksel op de mengbeker, druk op de snelheidsinstelling STIR (roeren) ( ), en laat de blender vijf tot tien seconden draaien. Verwijder de mengbeker en giet de inhoud weg. Spoel met warm water tot alles schoon is.
2. Reinig het deksel en het ingrediënten-bekertje in een warm sopje, en spoel en droog ze grondig.
3. Veeg de voet van de blender en het netsnoer af met een warme, schuimende doek. Veeg ze vervolgens schoon met een vochtige doek en droog ze met een zachte doek.

Probleemoplossing

De blender werkt niet wanneer een instelling is geselecteerd:	
Geen enkel lampje brandt.	Controleer of de blender is aangesloten op een stopcontact. Als dat het geval is, drukt u op “O” en trekt u de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Steek de stekker weer in hetzelfde stopcontact. Als de blender nog altijd niet werkt, controleert u de zekering of de stroomonderbreker in het elektrische circuit waarop de blender is aangesloten, en kijkt u of het circuit gesloten is.
De blender stopt tijdens het mengen:	
Alle lampjes knipperen tegelijk.	Mogelijk is de blender overbelast. Als de blender overbelast raakt tijdens het mengen van zware ingrediënten, wordt deze automatisch uitgeschakeld om schade aan de motor te voorkomen. Druk op “O” om de blender opnieuw in te stellen en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder de mengbeker van de voet en verdeel de inhoud van de mengbeker in kleinere hoeveelheden. U kunt de belasting van de blender ook verminderen door extra vloeistof in de mengbeker te gieten.
De lampjes knipperen om beurt.	Mogelijk zit de blender vast. Als dat het geval is, stopt de blender om schade aan de motor te voorkomen. Druk op “O” om de blender opnieuw in te stellen en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder de mengbeker van de voet en maak de messen met behulp van een pannenlikker vrij door de inhoud onder in de mengbeker in stukken te breken of te verwijderen.
De blender is ingeschakeld, maar de messen willen niet draaien:	
	De mengbeker is niet goed vergrendeld in de sluitmoer. Hierdoor kunnen de koppelaars niet in elkaar grijpen. Verwijder de mengbeker van de voet en plaats deze correct in de sluitmoer. Druk de mengbeker omlaag en draai deze rechtsom tot voorbij de tweede klik. Hierdoor kunnen de koppelaars de mengbeker vastgrijpen. Zie Montage van de blender op pagina 5.

Als het probleem niet is opgelost nadat u de stappen uit deze sectie hebt uitgevoerd, neemt u contact op met een erkende klantenservice (zie pagina 14).

Retourneer de blender niet naar de winkel - de verkoper biedt geen onderhoudsservice.

Tips voor de blender

Tijdbesparende tips

- Als u dranken met ijs maakt, verkrijgt u een gladdere structuur door te mengen met CRUSH ICE (ijs fijnmalen) ( ).
- Kleinere ijsblokjes kunnen sneller worden gehakt of gemalen dan grotere.
- U kunt in deze mengbeker grote hoeveelheden gebruiken - u kunt per keer 2 tot 3 kopjes (475 ml tot 710 ml) toevoegen.
- Begin bij het mengen van vele verschillende ingrediënten met STIR (roeren) ( ) om een goede vermenging van de ingrediënten te verkrijgen. Verhoog zo nodig daarna de snelheid.
- Zorg ervoor dat tijdens het mengen het deksel op de mengbeker is aangebracht.
- Indien gewenst kunt u het ingrediëntenbekertje in het midden van het deksel van de mengbeker verwijderen om vloeistoffen of ijsblokjes toe te voegen terwijl de blender op de snelheid STIR (roeren) ( ), CHOP (fijnsnijden) ( ) MIX (mixen) ( ) staat.
- Als u de blender met hogere snelheden, met een volle mengbeker of met een hete inhoud gebruikt, stopt u de blender en voegt u vervolgens ingrediënten toe.
- Stop de blender voordat u keukengerei aanwendt in de mengbeker. U mag alleen wanneer de blender op “O” staat een rubber spatel gebruiken om de ingrediënten te mengen. Gebruik nooit keukengerei, ook geen spatel, in de mengbeker terwijl de blender in werking is.
- Laat indien mogelijk warme etenswaren vóór het mengen eerst afkoelen. Begin voor het mengen van warme etenswaren met STIR (roeren) ( ). Verhoog zo nodig daarna de snelheid.
- **Verwijder bij het mengen van hete vloeistoffen het ingrediëntenbekertje in het midden van het deksel en gebruik alleen de snelheid STIR (roeren) ( ). Plaats bij het mengen van hete vloeistoffen geen onbeschermde hand op het deksel van de mengbeker.**
- Stop de blender na enkele seconden en controleer de vastheid van de etenswaren om te voorkomen dat deze te fijn worden gemalen.

Hoe u...

Ingevroren vruchtensap oplost: Doe voor een blik van 175 ml geconcentreerd sinaasappelsap het sap en de juiste hoeveelheid water in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 10 tot 15 seconden draaien op de snelheid MIX (mixen) ( ) tot het geheel goed gemengd is.

Doe voor een blik van 355 ml het sap in de blender en voeg één blik water toe. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 20 tot 30 seconden draaien op de snelheid MIX (mixen) ( ) tot het geheel goed gemengd is. Roer door elkaar in de overige twee blikken water.

Gelatine met een smaak oplost: Giet kokend water in de mengbeker en voeg gelatine toe. Verwijder het ingrediëntenbekertje in het midden van het deksel en laat de blender ongeveer 10 tot 30 seconden draaien op de snelheid STIR (roeren) ( ) tot de gelatine is opgelost. Voeg de andere ingrediënten toe.

Biskwietjes- en volkorenkoekjes- kruimels maakt: Breek grotere koekjes in stukjes van ongeveer 4 cm diameter. Kleinere koekjes hoeft u niet te breken. Doe ze in de mengbeker. Breng in de PULSE-modus (Pulse) het deksel aan en laat de blender een paar maal draaien op CHOP (fijnsnijden) ( ), ongeveer 3 seconden per keer, tot de gewenste vastheid is verkregen. Gebruik de kruimels als een snel gemaakte sierlaag voor “ingevroren yoghurt”, pudding of een vruchtencompote.

Om een fijnere kruimellaag te maken voor een taart of dessert, breekt u biskwietjes of volkorenkoekjes in stukjes van ongeveer 4 cm diameter. Doe ze in de mengbeker. Breng in de PULSE-modus (Pulse) het deksel aan en laat de blender een paar maal draaien op LIQUEFY (mengen) ( ), ongeveer 20 tot 30 seconden, tot de gewenste vastheid is verkregen.

Cracker-kruimels maakt: Ga te werk als bij de koekjes. Gebruik de kruimels als sierlaag of als ingrediënt in groenten- of stoofschotels.

Broodkruimels maakt: Verdeel het brood in stukjes van ongeveer 4 cm diameter. Ga te werk als bij de koekjes. Gebruik de kruimels (paneermeel) als sierlaag of als ingrediënt in groenten- of stoofschotels.

Tips voor de blender

Hak vruchten en groenten fijn: Doe twee kopjes (475 ml) met stukjes fruit of groenten in de mengbeker. Breng in de PULSE-modus (Pulse) het deksel aan en laat de blender een paar maal draaien op STIR (roeren) ( ), ongeveer 2 tot 3 seconden per keer, tot de gewenste vastheid is verkregen.

Pureer vruchten: Doe 2 kopjes (475 ml) ingeblikt of voorgekookt fruit in de mengbeker. Voeg per kopje fruit (240 ml) 2 tot 4 eetlepels (30 tot 60 ml) vruchtensap of water toe. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 5 tot 10 seconden draaien op PUREE (pureren) ( ).

Pureer groenten: Doe 2 kopjes (475 ml) ingeblikte of voorgekookte groenten in de mengbeker. Voeg per kopje groenten (240 ml) 2 tot 4 eetlepels (30 tot 60 ml) bouillon, water of melk toe. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 10 tot 20 seconden draaien op PUREE (pureren) ( ).

Pureer vlees: Doe gekookt, in blokjes gesneden, mals vlees in de mengbeker. Voeg per kopje vlees (240 ml) 3 tot 4 eetlepels (45 tot 60 ml) bouillon, water of melk toe. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 10 seconden draaien op STIR (roeren) ( ). Stop de blender en schraap de zijkanten van de mengbeker schoon. Breng het deksel aan en laat de blender nog 10 tot 20 seconden draaien op PUREE (pureren) ( ).

Pureer cottagecheese of ricotta: Doe de cottagecheese of de ricotta in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 25 tot 35 seconden draaien op MIX (mixen) ( ) tot u een glad geheel hebt verkregen. Stop de blender en schraap zonodig de zijkanten schoon. Voeg zonodig per kopje cottagecheese (240 ml) één eetlepel (15 ml) afgeroomde melk toe. Gebruik het mengsel als basis voor dipsauzen en beleg met een laag vetgehalte.

Combineer vloeibare ingrediënten voor gebakken etenswaren: Giet de vloeibare ingrediënten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 10 tot 15 seconden draaien op LIQUEFY (mengen) ( ) tot het geheel goed gemengd is. Giet het vloeibare mengsel over de droge ingrediënten en roer alles goed door elkaar.

Verwijder klontjes uit sap: Indien de saus of het sap klonterig wordt, doet u deze in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 5 tot 10 seconden draaien op MIX (mixen) ( ) tot u een glad geheel hebt verkregen.

Combineer bloem en vloeistof tot een verdikkingsmiddel: Doe de bloem en de vloeistof in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 5 tot 10 seconden draaien op STIR (roeren) ( ) tot u een glad geheel hebt verkregen.

Bereid witte saus: Doe melk, bloem en desgewenst zout in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 5 tot 10 seconden draaien op STIR (roeren) ( ) tot het geheel goed gemengd is. Giet het mengsel in een steelpan en kook het zoals gebruikelijk.

Pannenkoeken- of wafelbeslag met gebruik van een mix: Doe de mix en de andere ingrediënten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender 10 tot 20 seconden draaien op MIX (mixen) ( ) tot het geheel goed gemengd is. Stop de blender en schraap zonodig de zijkanten van de mengbeker schoon.

Maal kaas: Snij zeer koude kaas in blokjes van 1,5 cm. Doe ½ kopje kaas (120 ml) in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 5 tot 10 seconden draaien op LIQUEFY (mengen) ( ) Breng harde kazen, zoals Parmezaanse kaas, eerst op kamertemperatuur, en maal de kaas vervolgens 10 tot 15 seconden op LIQUEFY (mengen) ( ).

Maak havermout voor een baby: Doe de havervlokken in de mengbeker. Laat in de PULSE-modus (Pulse) de blender ongeveer 5 keer draaien op MIX (mixen) ( ) elke keer ongeveer 2 tot 3 seconden, tot de gewenste vastheid is verkregen. Bereid de havermout op de gebruikelijke wijze.

Maak babyvoedsel met voedsel voor volwassenen: Doe het klaargemaakte volwassenenvoedsel in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 10 seconden draaien op STIR (roeren) ( ) Laat de blender vervolgens ongeveer 10 tot 30 seconden draaien op PUREE (pureren) ( ).

Spoel de mengbeker schoon: Vul de mengbeker voor de helft met warm water. Voeg enkele druppels afwasmiddel toe. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 5 tot 10 seconden draaien op STIR (roeren) ( ) tot de zijkanten schoon zijn. Spoel en droog de mengbeker af. Voor een volledige reiniging kunt u de mengbeker eveneens in uw vaatwasser plaatsen. Voor de beste resultaten wordt u aangeraden het deksel, het ingrediëntenbekertje, de sluitmoer- en messenset en de afdichtring met de hand af te wassen. Raadpleeg Behandeling en reiniging, pagina 10.

Garantie op de KitchenAid™-blender in Europa (huishoudelijk gebruik)

Duur van de garantie in Europa:	KitchenAid zal betalen voor:	KitchenAid vergoedt geen:
Drie jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	De te vervangen onderdelen en het arbeidsloon voor de reparatie van materiaal- en fabricagefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende reparatiedienst/after sales service van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer de blender gebruikt werd voor andere toepassingen dan de normale voedingswarenbereidingen. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

Reparatiecentrum/After sales service

Alle service moet lokaal gebeuren door een erkend reparatiecentrum/after sales service van KitchenAid.
Neem contact op met de dealer van wie u het apparaat gekocht hebt, om de naam van het dichtstbijzijnde geautoriseerde reparatiecentrum van KitchenAid te verkrijgen of bel met de KitchenAid klantenservice.

Dienst na-verkoop:

In België & Nederland:

Gebroeders Nijs
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST

Tel: +32 15 30 67 60

Klantencontact

In Nederland:
Gratis oproepnr.: 0800 0200151

www.KitchenAid.nl

In België:
Gratis oproepnr.: 0800 93285

www.KitchenAid.be

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.
Postbus 19
B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Geregistreerd handelsmerk van KitchenAid, V.S.
™ Handelsmerk van KitchenAid, V.S.
© 2009. Alle rechten voorbehouden.

De specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

KitchenAid™

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

English

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
MODE D'EMPLOI

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™-TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ

Model 5KSB555
Blender

Table of Contents

Blender Safety 1
Electrical Requirements 1
Important Safeguards 2
Blender Features 3
Preparing the Blender for Use 5
    Before First Use 5
    Blender Assembly 5
Using the Blender 6
    Before Use 6
    Operating the Blender 6
    CRUSH ICE 7
    PULSE Mode 8
    Ingredient Cup 8
    Soft Start Blending Feature 8
Speed Control Guide 9
Care and Cleaning 10
Troubleshooting 11
Blender Tips 12
Household KitchenAid™ Blender Warranty 14
Service Centers 14
Customer Service 15

English

NOTE: DUE TO THE UNIQUE CONTAINER AND BLADE DESIGN, READ THESE INSTRUCTIONS AND RECIPES BEFORE USING YOUR NEW KITCHENAID™ BLENDER TO ACHIEVE MAXIMUM PERFORMANCE RESULTS.

Blender 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.

English

Electrical Requirements

Volts: 220-240 Volts
Hertz: 50 Hz a.c.

NOTE: This product is supplied with a Y type power cord. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire or electrical shock.

English

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Blender in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate the Blender with a damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Blender. A scraper may be used but must be used only when the Blender is not running.
10. Blade assembly is sharp. Handle carefully.
11. To reduce risk of injury, never put locking collar and blade assembly on the base without having the pitcher properly attached.
12. Always operate Blender with cover in place.
13. The use of attachments, including canning jars, not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
14. **When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.**
15. This product is designed for household use only.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
17. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Blender Features (Model 5KSB555)

WARNING: Flashing light indicates ready to operate. Do not touch blades.

Blender Features

English

This Blender was built and tested to KitchenAid quality standards for optimum performance and long, trouble-free life.

Robust Motor
Rugged 0.9-horsepower motor supplies the power for superb performance with all blending tasks – from pureeing sauces to making chunky salsas, or uniformly crushing a pitcher of ice or frozen fruit within seconds for silky smoothies.

Easy Pour 1.5 L Glass Pitcher
Glass Pitcher resists scratches, stains and odors. Pitcher is removable from locking collar for easy cleaning, and withstands a range of extreme temperatures. Easy pour spout provides smooth, drip-free pouring.

Stay-Put Lid with Clear, 60 ml Ingredient Cup
Provides a strong seal. The flexible lid will maintain its tight seal throughout the life of the Blender. The lid incorporates a removable 60 ml cup for convenience in measuring and adding ingredients.

Patented Stainless Steel Blade
Sharp oversized blade tines are positioned on four different planes for fast, thorough, and consistent blending.

Locking Collar and Blade Assembly
Durable, one-piece blade design is built into the locking collar for easy handling and cleaning. Dishwasher-safe assembly keeps the blades from rotating until the pitcher is properly attached to the collar and put on the Blender base.

Durable Steel-Reinforced Couplers
Commercial-quality couplers with 12 interlocking teeth provide direct transfer of motor power to the blade. Pitcher coupler is coated for quiet operation.

Speed Selection Buttons
Create frozen drinks and puree sauces or soups in seconds. Blend with confidence, control, and consistency at all speed settings: STIR ( ), CHOP ( ), MIX ( ), PUREE ( ), and LIQUEFY ( ). The PULSE (Pulse) mode works with all five speeds. The CRUSH ICE ( ) feature is designed specifically for crushing ice and will automatically pulse at staggered intervals for optimal results.

Intelli-Speed™ Motor Control
Exclusive Intelli-Speed™ control automatically works to keep speed constant – even through density changes when ingredients are added. This advanced KitchenAid design maintains an optimal blending speed for each culinary task and control-pad setting.

Soft Start Blending Feature
The Blender starts at a slower speed to pull food into the blade then quickly increases to selected speed setting. This design feature reduces start-up kick and allows hands-free operation.

Die-Cast Metal Base
Heavy, die-cast metal base ensures stable, quiet operation when blending a full pitcher of ingredients. Four rubber feet on wide, solid base provide a no-slip, non-marring grip. Smooth and rounded, the base is easy to clean and features cord storage underneath.

Clean Touch Control Pad
Wipes clean in an instant. Smooth control pad has no crevices or cracks to trap ingredients.

Preparing the Blender for Use

Before First Use

Before using your Blender for the first time, wipe Blender base with a warm sudsy cloth, then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash pitcher, lid, locking collar and blade assembly, sealing ring and ingredient cup in warm, sudsy water (see Care and Cleaning, page 10). Rinse parts and wipe dry.

Blender Assembly

1. Put locking collar with blade assembly pointing up on a sturdy surface.

2. Put sealing ring, flat side down, around the blades and into the groove within the locking collar.

3. Align the pitcher tabs with the slots of the locking collar.

4. Press down and rotate pitcher clockwise, approximately ¼ turn until two clicks are heard.

5. Adjust the length of the Blender power cord.

6. Put pitcher assembly onto the Blender base.

English

Continued on next page

Preparing the Blender for Use

NOTE: When properly positioned, pitcher assembly will rest completely on Blender base. If not, repeat steps 3 and 4.

7. Put lid on pitcher.

WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire or electrical shock.

8. Plug power cord into a grounded outlet. Blender is now ready for operation.
9. Before removing the pitcher assembly from the base, always press "O" and unplug the power cord.

Using the Blender

Before Use

NOTE: While the Blender is on or the PULSE (Pulse) mode indicator light is blinking:
- Do not interfere with blade movement
- Do not remove pitcher lid

Operating the Blender

The KitchenAid™ Blender has five speeds: STIR ( ), CHOP ( ), MIX ( ), PUREE ( ), and LIQUEFY ( ). In addition, it also features CRUSH ICE ( ) and PULSE (Pulse) mode.

1. With convenient one-step operation, this unit will operate only when a speed selection button is pressed.
2. Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly secured in the locking collar and assembly is positioned on the Blender base.

Using the Blender

NOTE: If a gap exists between the locking collar and the base, the pitcher might not be locked into the locking collar or the assembly is not positioned properly on the Blender base. See Blender Assembly, page 5 for further instructions.

3. Put ingredients in pitcher and firmly attach lid.

4. Press the desired speed button for continuous operation at that speed. The green indicator light by the selected speed will stay lit. You may change settings without stopping the unit by pressing a new speed button.

IMPORTANT: If blending hot foods or liquids, remove the center ingredient cup. Operate only on STIR ( ) speed.

5. To turn off the Blender, press "O". The "O" (OFF) button will stop any speed and deactivate the Blender at the same time.
6. Before removing the pitcher assembly, unplug the power cord.

CRUSH ICE

Your KitchenAid™ Blender offers a CRUSH ICE ( ) feature. When selected, the Blender will automatically pulse at staggered intervals at the optimal speed for crushing ice or other ingredients.

1. Before operating the Blender, make sure the pitcher assembly is properly positioned on the Blender base.

NOTE: If a gap exists between the locking collar and the base, the pitcher might not be locked into the locking collar or the collar is not positioned properly on the Blender base. See Blender Assembly, page 5 for further instructions.

2. Put ingredients into the pitcher and firmly attach lid.
3. Press CRUSH ICE ( ). The indicator light will stay lit. The Blender will automatically pulse at staggered intervals.

4. To turn off the CRUSH ICE ( ) feature, press "O". The Blender is now ready for continuous operation.
5. Before removing the pitcher assembly, unplug the power cord.

English

Continued on next page

Using the Blender

PULSE Mode

Your KitchenAid™ Blender offers PULSE (Pulse) mode, which allows a "Pulse-at-any-Speed" feature.

NOTE: PULSE (Pulse) mode will not work with the CRUSH ICE ( ) feature.

1. Before operating the Blender, make sure the pitcher assembly is properly positioned on the Blender base.

NOTE: If a gap exists between the locking collar and the base, the pitcher might not be locked into the locking collar or the collar is not positioned properly on the Blender base. See Blender Assembly on page 5 for further instructions.

2. Put ingredients into pitcher, and firmly attach lid.
3. Press PULSE (Pulse). The indicator light above the button will blink to indicate that all five speeds are in the PULSE (Pulse) mode.

4. Select a speed button. Press and hold for the desired length of time. Both the speed button and PULSE (Pulse) mode indicators will stay lit when pulsing at the selected speed. When button is released, the blending will stop, but the Blender will remain in PULSE (Pulse) mode and the PULSE (Pulse) mode indicator will return to blinking. To pulse again or at another speed, simply press and hold the button of the desired speed.

5. To turn off the PULSE (Pulse) mode feature, press "O". The Blender is now ready for continuous operation.
6. Before removing the pitcher assembly, unplug the power cord.

Ingredient Cup

The 60 ml ingredient cup can be used to measure and add ingredients. Remove cup and add ingredients at STIR ( ), CHOP ( ) or MIX ( ), speeds. When operating at higher speeds, with a full pitcher or with hot contents, stop the Blender and then add ingredients.

IMPORTANT: If blending hot foods or liquids, remove the center ingredient cup. Operate only on STIR ( ) speed.

Soft Start Blending Feature

The Soft Start blending feature automatically starts the Blender at a lower speed to draw ingredients into the blades, then quickly increases to the selected speed for optimal performance.

NOTE: The Soft Start blending feature only works when a speed is selected from the "O" mode and does not work with the PULSE (Pulse) mode or CRUSH ICE ( ) features.

Speed Control Guide

Item	Speed
Blended ice drink	
Cheesecake	
Chopped fruits	Pulse
Chopped vegetables	Pulse
Cream cheese-based spread	
Cream soup	
Crushed/chopped Ice	
Dip	
Finely chopped fresh fruits	
Finely chopped fresh vegetables	
Fluffy gelatin for pie/desserts	
Frozen chopped fruit (defrost slightly until it can be probed with a knife tip)	
Frozen yogurt-based drink	
Fruit juice from frozen concentrate	
Fruit-based drink (thin)	
Fruit-based drink (thick)	
Fruit-based sauce	
Grated hard cheese	

Item	Speed
Gravy	
Ice milk-based drink	
Meat salad for sandwich filling	Pulse
Mousse	
Oatmeal	
Pancake batter	
Pesto	
Pureed fruit/Baby food	
Pureed meat/Baby food meat	
Pureed vegetables/Baby food vegetables	
Salad dressing	
Savory crumb topping	Pulse
Sherbet-based drink	
Smooth ricotta or cottage cheese	
Streusel topping	
Sweet crumb topping	Pulse
Sweet crunch topping	Pulse
Vegetable-based main dish sauce	
Waffle batter	
White sauce	

Tip - Process up to one standard ice cube tray or 12 to 14 standard ice cubes at a time. Occasional stirring with a spatula will be helpful only when Blender is “O”. The CRUSH ICE ( ) feature has been optimized to crush and chop ice without adding any liquid ingredients.

English

Care and Cleaning

English

The Blender pitcher, locking collar and blade assembly can be easily cleaned as individual components or together without disassembly.

- Clean the Blender thoroughly after every use
- Do not immerse the Blender base or cord in water
- Do not use abrasive cleansers or scouring pads

To Clean Individual Components

1. Lift the pitcher assembly in a straight, upwards motion off the Blender base. Place jar assembly on a hard surface. Then, while holding locking collar, rotate pitcher counterclockwise, two clicks, to separate locking collar and blade assembly, and sealing ring from the pitcher. Wash components with soapy water. Rinse and wipe dry.

NOTE: Pitcher can be placed in the bottom rack of an automatic dishwasher. For best results, hand washing is recommended for the lid, ingredient cup, locking collar and blade assembly, and sealing ring.

2. Wipe the Blender base and cord with a warm, sudsy cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth.

To Clean Without Disassembly

1. Put the pitcher on the Blender base, fill half full with warm (not hot) water, and add 1 or 2 drops of dishwashing liquid. Put the lid on the pitcher, press the STIR speed setting, and run the Blender for 5 to 10 seconds. Remove the pitcher and empty contents. Rinse with warm water until clean.
2. To clean the lid and ingredient cup, wash in warm soapy water, then rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the Blender base and cord with a warm, sudsy cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth.

Troubleshooting

The Blender does not operate when a setting is selected:	
No indicator lights are lit.	Check to see if the Blender is plugged into an outlet. If it is, press “O”, then unplug the Blender. Plug it back in to the same outlet. If the Blender still does not work, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Blender is connected to and make sure the circuit is closed.
The Blender stops while blending:	
All indicator lights are flashing at the same time.	The Blender may be overloaded. If the Blender becomes overloaded when blending heavy ingredients, it will automatically shut off to prevent damage to the motor. Press “O” to reset the Blender and unplug the power cord. Remove the pitcher assembly from the base and divide contents into smaller batches. Adding liquid to the pitcher may also reduce the load on the Blender.
Indicator lights are flashing alternately.	The Blender may be jammed. If it’s jammed, the Blender will stop running to prevent damage to the motor. Press “O” to reset the Blender and unplug the power cord. Remove the pitcher assembly from the base and with a scraper, free the blades by breaking-up or removing the contents at the bottom of the pitcher.
The Blender turns on, but blades will not rotate.	
	The pitcher is not properly secured in the locking collar, not allowing couplers to engage. Remove pitcher from base and fully seat into collar. Press down and rotate pitcher clockwise in the locking collar past the second “click.” This will allow the pitcher assembly to engage the coupler. See page 5 for Blender Assembly.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, then contact an authorized service center (see page 14).

Do not return the Blender to the retailer – they do not provide service.

English

Blender Tips

English

Quick Tips

- In order to produce a smoother texture, blend with CRUSH ICE ( ) if you're making beverages using ice.
- Smaller ice cubes can be chopped or crushed faster than large ones.
- Add food to this Blender pitcher in larger quantities than you would with other blenders – you can add 2 to 3 cups (475 to 710 ml) at a time versus 1 cup (235 ml) portions.
- For many ingredient mixtures, start the blending process at STIR ( ) to thoroughly combine the ingredients. Then increase to a higher speed, if necessary.
- Be sure to keep lid on pitcher while blending.
- If desired, remove center ingredient cup of pitcher lid to add liquids or ice cubes while the Blender is operating at STIR ( ), CHOP ( ) or MIX ( ) speeds.
- When operating at higher speeds with a full pitcher or with hot contents, stop the Blender and then add ingredients.
- Stop the Blender before using utensils in the pitcher. Use a rubber spatula to mix ingredients only when the Blender is "O". Never use any utensil, including spatulas, in the pitcher while the motor is running.
- Cool hot foods, if possible, before blending. Begin blending warm foods at STIR ( ). Increase to higher speed, if necessary.
- **Remove center ingredient cup when blending hot liquids and operate only on STIR ( ). Do not place bare hand on pitcher lid when processing hot liquids.**
- Stop and check the consistency of foods after a few seconds to prevent over-processing.

How To ...

Reconstitute frozen juice: For a 175 ml can of orange juice concentrate, combine the juice and correct amount of water in the pitcher. Cover and blend at MIX ( ) until thoroughly combined, about 10 to 15 seconds.

For a 355 ml can, combine the juice and 1 can of water in the pitcher. Cover and blend at MIX ( ) until thoroughly combined, about 20 to 30 seconds. Stir in remaining 2 cans of water.

Dissolve flavored gelatin: Pour boiling water into the pitcher; add gelatin. Remove center ingredient cup and blend at STIR ( ) until gelatin is dissolved, about 10 to 30 seconds. Add other ingredients.

Make cookie and graham cracker crumbs: Break larger cookies into pieces about 4 cm in diameter. Use smaller cookies as-is. Place in pitcher. In PULSE (Pulse) mode, cover and blend at CHOP ( ), pulsing a few times, about 3 seconds each time, until desired consistency is reached. Use the crumbs to make a quick topping for frozen yogurt, pudding, or a fruit compote.

To make a finer crumb for pie and dessert crusts, break graham crackers or cookies into pieces about 4 cm in diameter and place in the pitcher. In PULSE (Pulse) mode, cover and blend at LIQUEFY ( ), pulsing a few times until desired consistency is reached, about 20 to 30 seconds.

Make cracker crumbs: Follow procedure for cookies. Use as a topping or as an ingredient in main dish casseroles and vegetable dishes.

Make bread crumbs: Tear bread into pieces about 4 cm in diameter. Follow procedure for cookies. Use as a topping or as an ingredient in main dish casseroles and vegetable dishes.

Blender Tips

Chop fruits and vegetables: Put 2 cups (475 ml) of fruit or vegetable chunks in pitcher. In PULSE (Pulse) mode, cover and blend at STIR ( ), pulsing a few times, about 2 to 3 seconds each time, until desired consistency is reached.

Puree fruits: Place 2 cups (475 ml) canned or cooked fruit in pitcher. Add 2 to 4 tablespoons (30 to 60 ml) fruit juice or water per cup (240 ml) of fruit. Cover and blend at PUREE ( ) about 5 to 10 seconds.

Puree vegetables: Place 2 cups (475 ml) canned or cooked vegetables in pitcher. Add 2 to 4 tablespoons (30 to 60 ml) broth, water, or milk per cup (240 ml) of vegetables. Cover and blend at PUREE ( ) about 10 to 20 seconds.

Puree meats: Place cooked, cubed, tender meat in pitcher. Add 3 to 4 tablespoons (45 to 60 ml) broth, water, or milk per cup (240 ml) of meat. Cover and blend on STIR ( ) 10 seconds. Stop the Blender and scrape sides of pitcher. Cover and blend on PUREE ( ) 10 to 20 seconds longer.

Puree cottage cheese or ricotta cheese: Place cottage cheese or ricotta cheese in pitcher. Cover and blend at MIX ( ) until smooth, about 25 to 35 seconds. Stop the Blender and scrape sides as needed. If necessary, add 1 tablespoon (15 ml) of skim milk per cup (240 ml) of cottage cheese. Use as a base for low-fat dips and spreads.

Combine liquid ingredients for baked goods: Pour liquid ingredients in pitcher. Cover and blend at LIQUEFY ( ) until well-mixed, about 10 to 15 seconds. Pour liquid mixture over dry ingredients and stir well.

Take lumps out of gravy: If sauce or gravy becomes lumpy, place in the pitcher. Cover and blend at MIX ( ) until smooth, about 5 to 10 seconds.

Combine flour and liquid for thickening: Place flour and liquid in pitcher. Cover and blend at STIR ( ) until smooth, about 5 to 10 seconds.

Prepare white sauce: Place milk, flour, and salt, if desired, in pitcher. Cover, and blend at STIR ( ) until well-mixed, about 5 to 10 seconds. Pour into saucepan and cook as usual.

Prepare pancake or waffle batter from mix: Place mix and other ingredients in pitcher. Cover and blend at MIX ( ) until well-mixed, 10 to 20 seconds. Stop the Blender and scrape sides of the pitcher as needed.

Grate cheese: Cut very cold cheese into 1,5 cm cubes. Place up to 1/2 cup (120 ml) cheese in the pitcher. Cover, and blend at LIQUEFY ( ) about 5 to 10 seconds. For hard cheeses, such as Parmesan, bring to room temperature, then blend at LIQUEFY ( ) for 10 to 15 seconds.

Make oatmeal for a baby: Place uncooked rolled oats in pitcher. In PULSE (Pulse) mode, blend at MIX ( ) until desired consistency, about 5 pulses, 2 to 3 seconds each pulse. Cook as usual.

Make baby food from adult food: Place prepared adult food in pitcher. Cover and blend at STIR ( ) about 10 seconds. Then blend at PUREE ( ) about 10 to 30 seconds.

Rinse your Blender Pitcher: Fill pitcher one-half full with warm water. Add a few drops of dishwashing liquid. Cover and blend at STIR ( ) until sides are clean, about 5 to 10 seconds. Rinse and dry. For complete cleaning, pitcher can also be cleaned in an automatic dishwasher. For best results, hand washing is recommended for the lid, ingredient cup, locking collar and blade assembly, and sealing ring. Refer to Care and Cleaning, page 10.

English

Household KitchenAid™ Blender Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Australia and New Zealand: Three years Full Warranty from date of purchase. **Other:** One Year Full Warranty from date of purchase.	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.	A. Repairs when Blender is used for operations other than normal household food preparation. B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/ operation not in accordance with local electrical codes.

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Service Centers

All service should be handled locally by an Authorized KitchenAid Service Center. Contact the dealer from whom the unit was purchased to obtain the name of the nearest Authorized KitchenAid Service Center.

In the U.K.:
Call: 0845 6011 287

In Ireland:
M.X. ELECTRIC
Service Department
25 Alymer Crescent
Kilcock, CO.KILDARE

Call: 1 679 2398/87 2581574

Fax: 1 628 4368

In Australia:
Call: 1800 990 990

In New Zealand:
Call: 0800 881 200

Customer Service

For U.K. & Northern Ireland:
Freephone helpline number on:
0800 988 1266
(calls from mobiles are charged
at your standard network rate)

For Southern Ireland:
Helpline number on:
+44 (0) 20 8616 5148

Address:
KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

www.KitchenAid.co.uk

www.KitchenAid.com

English

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.
™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.
© 2009. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

KitchenAid™

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
INSTRUCTIONS

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™-TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ

Français

Blender/mixeur
modèle 5KSB555

Sommaire

Précautions d'emploi 1
Alimentation électrique requise 1
Consignes de sécurité importantes 2
Caractéristiques du blender/mixeur (modèle 5KSB555) 3
Installation du blender/mixeur 5
    Avant la première utilisation 5
    Assemblage du blender/mixeur 5
Utilisation du blender/mixeur 6
    Avant d'utiliser le blender/mixeur 6
    Fonctionnement du blender/mixeur 6
    Glace pilée 7
    Mode IMPULSION 8
    Bouchon doseur 8
    Fonction "Soft Start*" 8
Guide de sélection des vitesses 9
Entretien et nettoyage 10
Dépannage 11
Conseils pratiques 12
Garantie européenne sur le blender/mixeur KitchenAid™ (usage domestique) 14
Centres de service après-vente 14
Service clientèle 15

Français

REMARQUE : ÉTANT DONNÉ LA CONCEPTION UNIQUE DU BOL ET DE LA LAME, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET LES RECETTES AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVEAU BLENDER/MIXEUR KITCHENAID™. VOUS OBTIENDREZ AINSI LES MEILLEURS RÉSULTATS.

*Démarrage progressif

Précautions d'emploi

Votre sécurité et celle des autres sont primordiales.

Nous avons placé de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur l'appareil. Il est essentiel que vous les lisiez et que vous veilliez à les respecter.

Symbole de mise en garde.

Ce symbole vous prévient de dangers éventuels pouvant entraîner la mort ou des blessures graves pour vous et votre entourage.

Les messages de sécurité sont toujours précédés d'un symbole de mise en garde ou des mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots ont les significations suivantes :

⚠DANGER — **Vous pouvez mourir ou être gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Vous pouvez mourir ou être gravement blessé si vous ne suivez pas les instructions.**

Chaque message de sécurité permet d'identifier le danger éventuel, vous explique comment réduire le risque de blessure, et vous signale ce qui pourrait arriver si vous ne suivez pas les instructions.

Français

Alimentation électrique requise

Volts : 220-240 volts
Hertz : 50 Hz c.a.

REMARQUE : Cet appareil est vendu avec un fil électrique de type Y. Si le fil électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son représentant du service après-vente pour éviter tout danger.

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

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

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

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR.

Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à éviter les conséquences nuisibles pour l'environnement et la santé de l'homme.

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

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Caractéristiques du blender/mixeur (modèle 5KSB555)

Français

AVVERTISSEMENT: L'indicateur lumineux clignotant indique que le blender/mixeur est prêt à être utilisé. Ne touchez pas aux lames du couteau.

Caractéristiques du blender/mixeur

Ce blender/mixeur a été fabriqué et contrôlé de manière à offrir des performances optimales sur le long terme.

Moteur solide
Un moteur solide de 0,9 cv fournit l'énergie nécessaire à la réalisation de mélanges tels que des sauces légères ou épaisses, de la glace pilée ou encore des fruits congelés qui se transformeront en milk-shakes onctueux en quelques secondes.

Bol en verre d'une capacité d'1,5 litre avec bec verseur pratique
Le bol en verre est résistant aux rayures, aux taches et aux odeurs persistantes. Vous pouvez l'ôter du blender/mixeur en desserrant la bague de blocage. De plus, il résiste à des températures extrêmes. Le bec verseur extrêmement pratique permet de transvaser facilement et proprement les préparations liquides.

Couvercle étanche et bouchon doseur transparent de 60 ml
Le couvercle flexible assure une excellente fermeture tout au long du cycle de vie du blender/mixeur. Il est équipé d'un bouchon doseur d'une contenance de 60 ml pour faciliter le dosage et l'ajout d'ingrédients.

Lames brevetées en acier inoxydable
Les grandes lames aiguisées sont orientées dans quatre directions différentes pour un mélange rapide, précis et régulier.

Assemblage avec bague de blocage et lames du couteau
Le dispositif des lames, résistant et d'une seule pièce, se situe à l'intérieur de la bague de blocage pour un nettoyage et une manipulation facile. Il résiste au lave-vaisselle et empêche la rotation des lames tant que le bol n'est pas correctement verrouillé dans la bague et placé sur la base du blender/mixeur.

Entraineur solide en acier renforcé
Entraineur de qualité professionnelle à 12 encoches pour transmettre directement la puissance du moteur vers les lames. L'entraineur possède un revêtement avec une finition anti-bruit.

Boutons de sélection de vitesse
Préparez des boissons glacées, des purées ou des soupes en quelques secondes. Mélangez vos ingrédients de façon uniforme pour chaque vitesse : MÉLANGER ( ), COUPER ( ), MIXER ( ), RÉDUIRE EN PURÉE ( ) et LIQUÉFIER ( ). Le mode IMPULSION (Pulse) fonctionne avec les cinq vitesses. La fonction GLACE PILÉE ( ) est spécialement conçue pour piler la glace ; elle est activée automatiquement à des intervalles de temps donnés pour des résultats optimaux.

Commande de moteur Intelli-Speed™
La commande exclusive Intelli-Speed™ maintient automatiquement une vitesse constante, même lorsque la densité du mélange se trouve modifiée par l'ajout d'ingrédients. Cette conception avancée mise au point par KitchenAid assure le maintien d'une vitesse de mélange optimale pour chaque tâche culinaire et option du tableau de commande.

Fonction Soft Start*
Le blender/mixeur démarre lentement pour que vous puissiez ajouter des aliments, puis accélère pour atteindre la vitesse souhaitée. Cette fonction réduit les à-coups au démarrage et permet de travailler en mains libres.
* Démarrage progressif

Socle moulé en métal coulé
Le socle en fonte métallique assure une parfaite stabilité pendant les opérations de mélange des ingrédients dans le bol. Quatre pieds en caoutchouc situés sous la base assurent une excellente adhérence et empêchent que l'appareil ne glisse ou ne se déplace. La base est très facile à nettoyer grâce à ses lignes lisses et arrondies. Elle comprend un espace de rangement pour le câble.

Tableau de commande « Clean Touch* »
Il se nettoie en un instant. Le tableau de commande ne possède pas d'aspérités ou de fissures qui pourraient retenir des résidus.
* au toucher net/propre, facile à entretenir

Installation du blender/mixeur

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre blender/mixeur pour la première fois, essuyez la base avec un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon ; essuyez ensuite l'appareil lui-même avec un chiffon humide. Séchez-le au moyen d'un chiffon doux. Lavez le bol, le couvercle, le bouchon doseur, la bague de blocage, les lames et le joint dans une eau chaude savonneuse (voir « Entretien et nettoyage », page 10). Rincez les pièces et séchez-les.

Assemblage du blender/mixeur

1. Placez la bague de blocage sur une surface rigide, en veillant à diriger les lames vers le haut.

2. Mettez le joint, face plane vers le bas, autour des lames et faites-le glisser dans la rainure de la bague de blocage.

3. Alignez les pattes du bol avec les encoches de la bague de blocage.

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

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

6. Placez l'assemblage du bol sur la base du blender/mixeur.

Français

Voir suite page suivante.

Installation du blender/mixeur

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

7. Placez le couvercle sur le bol.

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

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

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

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

Français

Utilisation du blender/mixeur

Avant d'utiliser le blender/mixeur

REMARQUE : Tant que le blender/mixeur est en marche ou que l'indicateur de mode IMPULSION (Pulse) clignote :
- N'approchez pas les mains des lames
- Ne retirez pas le couvercle du bol

Fonctionnement du blender/mixeur

Le blender/mixeur KitchenAid™ dispose de cinq fonctions : MÉLANGER ( ), COUPER ( ), MIXER ( ), RÉDUIRE EN PURÉE ( ), et LIQUÉFIER ( ), Il propose également les modes GLACE PILÉE ( ) et IMPULSION (Pulse).

1. L'appareil s'enclenche aisément et ne fonctionne que si vous avez appuyé sur un bouton de sélection de fonction.
2. Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le bol est correctement fixé à la bague de blocage et que l'assemblage est bien placé sur la base du blender/mixeur.

Utilisation du blender/mixeur

REMARQUE : En cas de creux entre la bague de blocage et la base, le bol risque de ne pas être fixé correctement dans la bague de blocage ou il se peut que l'assemblage ne soit pas positionné correctement sur la base du blender/mixeur. Pour des instructions, voir « Assemblage du blender/mixeur », page 5.

3. Mettez les ingrédients dans le bol et fixez fermement le couvercle.

4. Appuyez sur la touche de fonction souhaitée pour obtenir un mixage continu à cette vitesse. L'indicateur lumineux vert situé près de la vitesse sélectionnée reste allumé. Vous pouvez changer d'option sans arrêter l'appareil en appuyant sur un autre bouton de vitesse.

IMPORTANT : Si vous mixez des liquides ou des aliments chauds, retirez le bouchon doseur au centre du couvercle. N'utilisez que la vitesse MÉLANGER ( ).

5. Pour éteindre le blender/mixeur, appuyez sur « O ». La touche « O » (Arrêt) met l'appareil à l'arrêt et hors tension.
6. Avant d'ôter le bol, débranchez le cordon d'alimentation.

Glace pilée

Votre blender/mixeur KitchenAid™ propose une option GLACE PILÉE ( ). Lorsqu'elle est sélectionnée, le blender/mixeur va automatiquement se mettre en route à certains intervalles de temps et à la vitesse optimale pour piler la glace ou d'autres ingrédients.

1. Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous qu'il est correctement placé sur sa base.

REMARQUE : En cas de creux entre la bague de blocage et la base, le bol risque de ne pas être fixé correctement dans la bague de blocage ou il se peut que la bague ne soit pas positionnée comme il se doit sur la base du blender/mixeur. Pour des instructions, voir « Assemblage du blender/mixeur », page 5.

2. Mettez les ingrédients dans le bol et fixez fermement le couvercle.
3. Appuyez sur GLACE PILÉE ( ). L'indicateur lumineux reste allumé. Le blender/mixeur se mettra automatiquement en route à des intervalles de temps réguliers.

4. Pour arrêter l'option GLACE PILÉE ( ) appuyez sur « O ». Le blender/mixeur est à présent prêt à fonctionner en continu.
5. Avant d'ôter le bol, débranchez le cordon d'alimentation.

Français

Voir suite page suivante.

Utilisation du blender/mixeur

Français

Mode IMPULSION

Votre blender/mixeur KitchenAid™ dispose d'un mode IMPULSION (Pulse) qui offre une fonction « Impulsion à toutes les vitesses ».

REMARQUE : Le mode IMPULSION (Pulse) ne fonctionne pas avec la fonction GLACE PILÉE ( ).

1. Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous qu'il est correctement placé sur sa base.

REMARQUE : En cas de creux entre la bague de blocage et la base, il se peut que le bol ne soit pas fixé correctement dans la bague de blocage ou que l'assemblage ne soit pas positionné correctement sur la base du blender/mixeur. Pour des instructions, voir « Assemblage du blender/mixeur », page 5.

2. Mettez les ingrédients dans le bol et fixez fermement le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton IMPULSION (Pulse). Le voyant lumineux situé au dessus du bouton clignote pour indiquer que les cinq fonctions sont en mode IMPULSION (Pulse).

4. Sélectionnez un bouton de fonction. Appuyez et maintenez la pression pendant la durée souhaitée. Les boutons de fonction et les indicateurs du mode IMPULSION (Pulse) restent allumés lors de l'impulsion à la vitesse sélectionnée. Lorsque vous relâchez le bouton, la fonction de mélange s'arrête mais le blender/mixeur reste en mode IMPULSION (Pulse) ; l'indicateur de mode IMPULSION (Pulse) se remet à clignoter. Pour donner une nouvelle impulsion ou pour changer de fonction, sélectionnez un bouton et appuyez simplement en maintenant la pression jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée.

5. Pour éteindre le mode IMPULSION (Pulse) appuyez sur « O ». Le blender/mixeur est à présent prêt à fonctionner en continu.
6. Avant d'ôter le bol, débranchez le cordon d'alimentation.

Bouchon doseur

Le bouchon doseur de 60 ml peut être utilisé pour doser et ajouter des ingrédients. Retirez le bouchon et ajoutez des ingrédients pendant les fonctions MÉLANGER ( ). COUPER ( ) ou MIXER ( ). À des vitesses supérieures, si le récipient est plein ou encore s'il contient des ingrédients brûlants, arrêtez le blender/mixeur avant d'ajouter les ingrédients.

IMPORTANT : Si vous mixez des liquides ou des aliments chauds, retirez le bouchon doseur au centre du couvercle. N'utilisez que la vitesse MÉLANGER ( ).

Fonction « Soft Start* »

La fonction « Soft Start*» lance automatiquement le blender/mixeur à une vitesse réduite pour attirer les ingrédients vers les lames ; ensuite, elle atteint rapidement la vitesse sélectionnée pour une performance optimale.

REMARQUE : La fonction « Soft Start*» ne fonctionne que lorsqu'une fonction a été sélectionnée à partir du mode « O ». Elle ne fonctionne pas avec les modes IMPULSION (Pulse) ou GLACE PILÉE ( ).

* Démarrage progressif

Guide de sélection des vitesses

Ingrédient	Vitesse
Boisson glacée mixée	
Gâteau au fromage	
Fruits coupés en petits morceaux	Pulse
Légumes hachés	Pulse
Fromage à tartiner	
Velouté	
Glace pilée/ en morceaux	
Sauce de type mayonnaise	
Fruits frais coupés en morceaux	
Légumes frais coupés en morceaux	
Gélatine pour tartes/desserts	
Fruits congelés coupés en morceaux (dégeler légèrement pour pouvoir les séparer avec la pointe d'un couteau)	
Boisson glacée à base de yaourt	
Jus de fruits à base de concentré surgelé	
Boisson aux fruits (liquide)	
Boisson aux fruits (épaisse)	
Sauce à base de fruits	
Fromage râpé à pâte dure	

Ingrédient	Vitesse
Sauce à base de jus de viande	
Boisson glacée à base de lait	
Garniture de salade de viande pour sandwiches	Pulse
Mousse	
Gruau d'avoine	
Pâte à crêpes	
Pesto	
Compote de fruits/ Nourriture pour bébé	
Viande hachée/ Viande hachée pour bébé	
Purée de légumes/ Purée de légumes pour bébé	
Vinaigrette	
Garniture émiettée salée	Pulse
Boisson glacée à base de sorbet	
Pâte onctueuse à la ricotta ou au fromage blanc	
Garniture de Streusel	
Garniture émiettée sucrée	Pulse
Garniture croquante sucrée	Pulse
Sauce à base de légumes	
Pâte à gaufres	
Sauce béchamel	

Conseil pratique - Vous pouvez piler une quantité équivalente à un moule à glaçons ou 12 à 14 glaçons moyens à la fois. Remuez de temps en temps au moyen d'une spatule après avoir mis le blender/mixeur sur « O » (Arrêt). La fonction GLACE PILÉE ( ) a été optimisée pour piler et casser la glace en morceaux sans ajouter d'ingrédient liquide.

Français

Entretien et nettoyage

Le bol, la bague de blocage et les lames du blender/mixeur peuvent facilement être nettoyés séparément ou ensemble (sans démontage).

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

Nettoyage des pièces individuelles

1. Soulevez le bol verticalement de la base du blender/mixeur. Placez le bol sur une surface rigide. Ensuite, maintenez fermement la bague de blocage et faites pivoter le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez deux déclics, afin de séparer la bague et le joint du bol. Nettoyez les pièces avec de l'eau savonneuse. Rincez et essuyez.

REMARQUE : Le bol peut être nettoyé au lave-vaisselle (bac inférieur). Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons de nettoyer à la main le couvercle, le bouchon doseur, la bague de blocage, les lames et le joint.

2. Nettoyez la base du blender/mixeur et le cordon avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide. Séchez enfin avec un chiffon doux.

Nettoyage sans démontage

1. Placez le bol sur la base du blender/mixeur, remplissez la moitié de ce dernier avec de l'eau chaude (non brûlante) et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Placez le couvercle sur le bol, pressez l'option de vitesse MÉLANGER et faites fonctionner le blender/mixeur pendant 5 à 10 secondes. Retirez le bol et videz son contenu. Rincez-le avec de l'eau chaude jusqu'à ce qu'il soit propre.
2. Pour nettoyer le couvercle et le bouchon doseur, lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse ; ensuite, rincez-les et essuyez-les.
3. Nettoyez la base du blender/mixeur et le cordon avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide. Séchez enfin avec un chiffon doux.

Dépannage

Le blender/mixeur ne fonctionne pas alors qu'une option a été sélectionnée :	
Aucun voyant lumineux ne s'allume.	Vérifiez si le blender/mixeur est branché dans une prise. Si oui, appuyez sur « O » et débranchez le blender/mixeur. Rebranchez-le dans la même prise. Si le blender/mixeur ne fonctionne toujours pas, vérifiez le fusible ou le coupe-circuit du circuit électrique auquel est branché le blender/mixeur et assurez-vous que le circuit est fermé.
Le blender/mixeur s'arrête pendant qu'il mixe :	
Tous les voyants lumineux clignotent en même temps.	Le blender/mixeur est peut-être trop chargé. Si le blender/mixeur est trop chargé lorsque vous mixez des ingrédients lourds, il s'éteint automatiquement pour empêcher les risques de dégâts au niveau du moteur. Appuyez sur « O » pour redémarrer le blender/mixeur. Retirez le bol de la base et répartissez le contenu en plus petites quantités. Le fait d'ajouter du liquide dans le bol peut aussi réduire la charge du blender/mixeur.
Les voyants lumineux clignotent tour à tour.	Le blender/mixeur est peut-être endommagé. Dans ce cas, il s'arrête pour éviter tout dommage causé au moteur. Appuyez sur « O » pour redémarrer le blender/mixeur. Retirez le bol de sa base et, à l'aide d'un grattoir, libérez les lames en retirant le contenu situé au fond du bol.
Le blender/mixeur se met en marche, mais les lames ne tournent pas	
	Le bol n'est pas correctement inséré dans la bague de blocage, de sorte que l'entraîneur ne s'emboîte pas. Retirez le bol de la base et fixez-le correctement dans la bague, en appuyant vers le bas puis en faisant tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez deux déclics. Le bol sera alors emboîté dans l'entraîneur. Voir « Assemblage du blender/mixeur », page 5.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème en suivant les étapes de cette section, contactez un centre de service agréé (voir page 14).

Ne rapportez pas le blender/mixeur à votre vendeur ; celui-ci ne peut pas fournir ce service.

Français

Conseils pratiques

Français

Petites astuces

- Pour obtenir un mélange onctueux, utilisez la fonction GLACE PILÉE ( ) s'il y a de la glace dans les boissons que vous préparez.
- Les petits glaçons se brisent ou sont pilés plus rapidement que les gros.
- Le bol de ce blender/mixeur a une grande capacité ; vous pouvez donc ajouter de grande quantité d'ingrédients – de deux à trois tasses (de 475 à 710 ml) – alors que dans les mixeurs classiques, vous ne pouvez ajouter qu'une tasse d'ingrédients (soit 250 ml).
- Lorsque vous mixez beaucoup d'ingrédients, commencez par la fonction MÉLANGER ( ) de façon à bien mélanger les ingrédients. Ensuite, augmentez la vitesse si nécessaire.
- Assurez vous que le couvercle est bien placé sur le bol lorsque vous mixez.
- Si nécessaire, enlevez le bouchon doseur au centre du couvercle pour ajouter des liquides ou des glaçons pendant que l'appareil fonctionne en vitesse MÉLANGER ( ), COUPER ( ) ou MIXER ( ).
- À des vitesses supérieures, si le bol est plein ou s'il contient des ingrédients brûlants, arrêtez le blender/mixeur avant d'ajouter les ingrédients.
- Mettez le blender/mixeur hors tension avant d'utiliser des ustensiles dans le bol. Utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger les ingrédients. Assurez-vous que l'appareil ne fonctionne pas. N'utilisez jamais d'ustensiles, ni même une spatule, dans le bol du blender/mixeur quand l'appareil est sous tension.
- Si possible, laissez tiédir les aliments chauds avant de les mixer. Commencez par mixer les aliments en utilisant la fonction MÉLANGER ( ). Augmentez la vitesse, si nécessaire.
- **Lorsque vous mixez des liquides chauds, retirez le bouchon doseur au centre du couvercle et n'utilisez que la vitesse MÉLANGER ( ). Ne placez pas votre main nue au-dessus de l'ouverture prévue pour le bouchon doseur lorsque vous mixez des liquides chauds.**
- Afin de ne pas trop mixer les aliments, arrêtez le blender/mixeur après quelques secondes et vérifiez la consistance du mélange.

Comment ...

Obtenir un jus de fruit à partir d'un jus concentré glacé : Obtenir un jus de fruit à partir d'un jus concentré glacé : Pour une boîte de 175 ml de jus d'orange concentré, mélangez le jus et la quantité d'eau nécessaire dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez pendant 10 à 15 secondes à la vitesse MIXER ( ) jusqu'à ce que le jus et l'eau forment un mélange homogène.

Pour une boîte de 355 ml de jus concentré, mélangez le jus et 355 ml d'eau dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez pendant 20 à 30 secondes à la vitesse MIXER ( ) jusqu'à ce que le jus et l'eau forment un mélange homogène. Incorporez encore l'équivalent de deux boîtes en eau.

Dissoudre de la gélatine aromatisée : Versez de l'eau bouillante dans le blender/mixeur, ajoutez la gélatine. Retirez le bouchon doseur et utilisez la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 10 à 30 secondes jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Ajoutez les autres ingrédients.

Émietter des biscuits et des crackers : Brisez les plus grands biscuits en morceaux d'environ 4 cm. Laissez les plus petits biscuits tels quels. Placez-les dans le bol. Couvrez et mixez à la vitesse COUPER ( ), en activant de temps en temps le mode Impulsion, pendant à peu près 3 secondes à chaque fois, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Utilisez les miettes pour préparer une garniture pour les yaourts glacés, les crèmes ou les compotes de fruits.

Afin d'obtenir des miettes plus fines pour des fonds de tartes ou des desserts, brisez des crackers ou des biscuits en morceaux d'environ 4 cm. Couvrez et mixez à la vitesse LIQUÉFIER ( ), en activant le mode Impulsion de temps en temps pendant 20 à 30 secondes jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Émietter des crackers : Suivez la procédure décrite pour les biscuits. Utilisez les miettes comme garniture ou ingrédient dans les plats mijotés et les plats de légumes.

Faire de la chapelure : Coupez le pain en morceaux d'environ 4 cm. Suivez la procédure décrite pour les biscuits. Utilisez les miettes comme ingrédient dans les plats mijotés et les plats de légumes, ou pour de la panure.

Couper des fruits et légumes en petits morceaux : Mettez 2 tasses (475 ml) de fruits ou de légumes en morceaux dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MÉLANGER ( ), en activant de temps en temps le mode Impulsion, pendant 2 à 3 secondes à chaque fois, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Conseils pratiques

Compote de fruits : Mettez 2 tasses (475 ml) de fruits en boîte ou cuits dans le bol du blender/mixeur. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (60 ml – 50 ml) de jus de fruit ou d'eau par tasse (240 ml) de fruits. Couvrez et mixez en utilisant la fonction RÉDUIRE EN PURÉE ( ) pendant 5 à 10 secondes.

Purée de légumes : Mettez 2 tasses (475 ml) de légumes en boîte ou cuits dans le bol du blender/mixeur. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (30 ml – 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par tasse (240 ml) de légumes. Couvrez et mixez en utilisant la fonction RÉDUIRE EN PURÉE ( ) pendant 10 à 20 secondes

Viande hachée : Placez la viande tendre, préalablement cuite et coupée en dés, dans le bol du blender/mixeur. Ajoutez 3 à 4 cuillères à soupe (45 ml à 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par tasse (240 ml) de viande. Couvrez et mixez en utilisant la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 10 secondes. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du bol. Couvrez et mixez à l'aide de la fonction RÉDUIRE EN PURÉE ( ) pendant encore 10 à 20 secondes.

Pâte de fromage blanc ou de ricotta : Mettez le fromage blanc ou la ricotta dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MIXER ( ) pendant 25 à 35 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du bol si nécessaire. Si nécessaire, ajoutez 1 cuillère à soupe (15 ml) de lait écrémé par tasse (240 ml) de fromage blanc. Utilisez le mélange obtenu comme base pour des sauces et pâtes à tartiner pauvres en matières grasses.

Mélanger des ingrédients liquides pour des plats au four : Versez les ingrédients liquides dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MIXER ( ) pendant 10 à 15 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Versez le mélange liquide sur les ingrédients secs et mélangez bien.

Supprimez les grumeaux d'une sauce : Si votre sauce devient grumeleuse, mettez-la dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MIXER ( ) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

Ajouter de la farine à un liquide pour l'épaissir : Placez la farine et le liquide dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

Préparer une sauce béchamel : Mettez le lait, la farine, le beurre, le poivre et le sel dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Versez le mélange dans la casserole et cuisez comme d'habitude.

Confectionner une pâte à crêpes ou à gaufres à partir d'un mélange prêt à l'emploi : Mettez le mélange prêt à l'emploi et les autres ingrédients dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez le tout en utilisant la fonction MIXER ( ) pendant 10 à 20 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du bol si nécessaire.

Fromage râpé : Tout d'abord, coupez le fromage à peine sorti du réfrigérateur en dés d'1,5 cm de côté. Ensuite, mettez jusqu'à ½ tasse (120 ml) de fromage dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER ( ) pendant 5 à 10 secondes. Pour les fromages à pâte très dure, comme le parmesan, laissez-les préalablement reposer à température ambiante, puis mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER ( ) pendant 10 à 15 secondes.

Préparer du gruau d'avoine pour bébé : Mettez les flocons d'avoine non cuits dans le bol du blender/mixeur. Mixez en mode IMPULSION (Pulse) en utilisant la fonction MIXER ( ) jusqu'à obtenir la consistance souhaitée en donnant 5 impulsions de 2 à 3 secondes chacune. Ensuite, faites cuire vos flocons d'avoine comme d'habitude.

Préparer des aliments pour bébé à partir de plats pour adultes : Placez la nourriture solide dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez en utilisant la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 10 secondes. Mixez ensuite en utilisant la fonction RÉDUIRE EN PURÉE ( ) pendant 10 à 30 secondes.

Rincer le bol de votre blender/mixeur : Remplissez la moitié du bol avec de l'eau chaude. Ajoutez quelques gouttes de liquide de vaisselle. Couvrez et mixez à la vitesse MÉLANGER ( ) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à ce que les côtés soient propres. Rincez et essuyez. Pour un nettoyage complet, le bol peut être passé au lave-vaisselle. Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons de nettoyer à la main le couvercle, le bouchon doseur, la bague de blocage, les lames et le joint. Voir « Entretien et nettoyage », page 10.

Garantie européenne sur le blender/mixeur KitchenAid™ (usage domestique)

Durée de la garantie:	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
Trois ans de garantie complète à compter de la date d'achat. En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale, sous réserve de faire la preuve du vice caché. Si vous vous adressez aux tribunaux vous devez le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art. 1648 du Code Civil). En outre, la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'article 1648 du Code Civil. Enfin, les garanties ci-dessus sont distinctes de la garantie légale de non-conformité à la charge de votre distributeur et de la garantie conventionnelle qu'il peut vous offrir.	Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre nécessaires à la réparation pour corriger des défauts de matériel ou d'exécution. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du blender/mixeur pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suite à un accident, à une modification ou à une utilisation inappropriée, excessive ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUS DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de service après-vente

Toutes les réparations doivent être effectuées localement par un centre de service après-vente agréé KitchenAid.

Veuillez contacter le distributeur/revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté pour obtenir les coordonnées du Centre de service après-vente agréé KitchenAid le plus proche.

Service clientèle

N° vert gratuit pour la France :
Composez le 0800 600120

N° vert gratuit pour la Belgique :
Composez le 0800 93285

N° vert gratuit pour le Grand-Duché du Luxembourg :
Composez le 800 23122

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :
KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
Belgique

www.KitchenAid.fr
www.KitchenAid.be

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

Français

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.

® Marque commerciale déposée de KitchenAid, États-Unis.
Marque commerciale de KitchenAid, États-Unis.
© 2009. Tous droits réservés.

Spécifications sujettes à modification sans préavis.

KitchenAid™

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
MODE D'EMPLOI

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™ -TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ

Modell 5KSB555
Blender/Standmixer

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise zum Blender/Standmixer 1
Elektrische Voraussetzungen 1
Wichtige Sicherheitshinweise 2
Merkmale des Blenders/Standmixers (Modell 5KSB555) 3
Zusammenbauen des Blenders/Standmixers 5
- Vor dem ersten Verwenden 5
- Zusammenbauen des Blenders/Standmixers 5

Verwenden des Blenders/Standmixers 6
- Vor dem Verwenden 6
- Bedienen des Blenders/Standmixers 6
- ZERKLEINERN VON EIS 7
- PULSMODUS 8
- Zutatenbehälter 8
- “Soft Start”-Mixerfunktion 8

Auswählen der richtigen Geschwindigkeit 9
Pflege und Reinigung 10
Problemlösung 11
Blender/Standmixer Tipps 12
KitchenAid™-Blender/Standmixer-Garantie für den Haushalt in Europa 14
Kundendienststellen 14
Kundenservice 15

Deutsch

HINWEIS: DIESES GERÄT ZEICHNET SICH DURCH EINE SPEZIELLE BEHÄLTER- UND MESSERKONSTRUKTION AUS. LESEN SIE DAHER DIESE ANLEITUNGEN UND REZEPTE DURCH, BEVOR SIE IHREN NEUEN KITCHENAID™-BLENDER/STANDMIXER ZUM ERSTEN MAL EINSETZEN. NUR SO KÖNNEN SIE BESTMÖGLICHE ERGEBNISSE ERZIELEN.

Sicherheitshinweise zum Blender/Standmixer

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise vorgesehen. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

⚠GEFAHR — **Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.**

⚠WARNUNG — **Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.**

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber Sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Elektrische Voraussetzungen

Spannung: 220-240 Volt
Hertz: 50 Hz Wechselstrom

HINWEIS: Dieses Produkt ist mit einem Y-Netzkabel ausgestattet. Falls das Kabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller oder dessen Service-Vertretung ausgewechselt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Falls das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von einem Fachmann eine zusätzliche Steckdose in der Nähe des Aufstellortes des Gerätes einbauen.

⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen

Keinen Adapter benutzen

Kein Verlängerungskabel benutzen

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zum Stromschlag, Feuer oder Tod führen.

Deutsch

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Elektroschocks und/oder Körperverletzungen zu verringern.

1. Lesen Sie sämtliche Anleitungen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie den Blender/Standmixer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe befinden. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie Zubehör vom Gerät anbringen oder entfernen, um es zu reinigen.
5. Vermeiden Sie es, mit beweglichen Teilen in Kontakt zu kommen.
6. Betreiben Sie den Blender/Standmixer nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, nachdem das Gerät Fehlfunktionen hatte, es fallen gelassen wurde oder wenn es auf andere Art beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
8. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
9. Fassen Sie beim Mixen nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter, da es ansonsten zu Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Blender/Standmixer nicht in Betrieb ist.
10. Die Klingen sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
11. Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, setzen Sie den Verschlussring samt Messereinheit nie auf das Basisteil, ohne den Behälter vorher sorgfältig zu befestigen.
12. Betreiben Sie den Blender/Standmixer nur mit sicher befestigter Abdeckung.
13. Die Benutzung von Zusatzteilen, einschließlich Einweckgläsern, die nicht von KitchenAid empfohlen wurden, kann Risiken für Körperverletzungen bergen.
14. **Nehmen Sie beim Mixen heißer Flüssigkeiten den Zutatenbehälter in der Mitte des zweiteiligen Deckels heraus.**
15. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
16. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrene und unwissende Personen geeignet, sofern diese nicht unter Aufsicht einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, stehen oder von dieser Aufsichtsperson in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden.
17. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Deutsch

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.

Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet: Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Merkmale des Blenders/Standmixers (Modell 5KSB555)

Deutsch

WARNUNG: Bei blinkenden Anzeigen ist das Gerät betriebsbereit. Berühren Sie keinesfalls die Messer.

Merkmale des Blenders/Standmixers

Dieser Blender/Standmixer wurde für optimale Leistung und eine lange, problemlose Lebensdauer entsprechend des KitchenAid-Qualitätsstandards hergestellt und getestet.

Robuster Motor
Der robuste Motor mit 0,9 PS stellt die hervorragende Leistung für Mixaufgaben bereit: vom Pürieren von Saucen bis zum Herstellen sämiger Salsa-Dips, zum gleichmäßigen Zerkleinern von Eis oder gefrorener Früchte für herrliche Shakes.

Glasbehälter mit 1,5 l Fassungsvermögen und speziellem Ausgießer
Der Glasbehälter ist kratzfest sowie flecken- und geruchsabweisend. Er kann zum einfachen Reinigen vom Verschlussring getrennt werden und ist über einen weiten Bereich temperaturbeständig. Die spezielle Form sorgt für gleichmäßiges und tropfenfreies Ausgießen.

Gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesicherter Deckel mit durchsichtigem 60-ml-Zutatenbehälter
Die Abdeckung schließt den Behälter dicht ab. Der flexible Deckel bleibt für die gesamte Lebensdauer des Blenders/Standmixers dicht. Ein abnehmbarer 60-ml-Behälter zum bequemen Messen und Einfüllen von Zutaten ist integriert.

Patentierte Klinge aus rostfreiem Stahl
Die scharfen, sehr großen Klingenspitzen drehen sich auf vier verschiedenen Ebenen, um die Zutaten schnell, gründlich und einheitlich zu mixen.

Verschlussring mit Messereinheit
Das stabile, einteilige Messer- und Klingendesign ist für einfaches Verwenden und Reinigen mit dem Verschlussring verbunden. Dieser Geräteteil ist spülmaschinengeeignet und so konstruiert, dass die Messer nur drehen können, wenn der Behälter korrekt auf dem Ring montiert und beides auf die Basis des Blenders/Standmixers aufgesetzt ist.

Stabile, stahlverstärkte Kupplung
Die hochwertige Kupplung mit zwölf Zähnen überträgt die Kraft des Motors direkt auf die Klinge. Die Kupplung am Behälter ist für leisen Betrieb beschichtet.

Tasten für Geschwindigkeitswahl
Bereiten Sie in wenigen Sekunden Kaltgetränke, Saucen oder Suppen zu. Bei jeder Geschwindigkeit können Sie sich auf die Leistung des Gerätes verlassen. Sie behalten stets die volle Kontrolle und erzielen gleichmäßige Ergebnisse. Es gibt die fünf Geschwindigkeitsstufen RÜHREN ( ), HACKEN ( ), MIXEN ( ), PÜRIEREN ( ) und VERFLÜSSIGEN ( ). Bei allen Geschwindigkeiten kann der PULSMODUS (Pulse) zum Einsatz kommen. Und zum Zerkleinern von Eis gibt es einen speziellen Modus ( ), der automatisch für optimale Ergebnisse gepulst ist.

Intelli-Speed™-Motorsteuerung
Die exklusive Intelli-Speed™-Steuerung sorgt automatisch für gleich bleibende Drehzahlen, auch bei wechselnder Dichte durch das Hinzufügen von Zutaten. Dieses fortschrittliche KitchenAid-Design behält die optimale Mixgeschwindigkeit für jede Aufgabe und jede Einstellung bei.

„Soft Start"-Mixerfunktion
Der Blender/Standmixer beginnt bei kleineren Umdrehungszahlen, die Zutaten zur Klinge hin zu ziehen und beschleunigt dann schnell auf die gewählte Geschwindigkeit. Damit wird ein Ruckeln beim Einschalten vermieden oder vermindert, sodass Sie das Gerät nicht festhalten müssen.

Basis aus Spritzgussmetall
Die schwere Basis aus Spritzgussmetall sorgt für sicheren Stand und leisen Betrieb beim Mixen eines randvollen Behälters. Vier Gummifüße an der großen, soliden Basis verhindern Verrutschen und Beschädigungen. Glatt und abgerundet lässt sich die Basis einfach reinigen. Das Netzkabel kann sauber unter der Basis verstaut werden.

„Clean Touch"-Bedienelemente
Sie können die Bedienelemente blitzschnell säubern. Es gibt keine Vertiefungen oder Übergänge, in oder an denen Zutaten hängen bleiben können.

Zusammenbauen des Blenders/Standmixers

Vor dem ersten Verwenden

Waschen Sie den Blender/Standmixer mit einem warmen, seifigen Lappen ab und wischen Sie ihn dann mit einem feuchten Tuch sauber, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab. Waschen Sie Behälter, Deckel, Verschlussring samt Messereinheit, Dichtring und Zutatenbehälter in warmem, seifigem Wasser (siehe „Pflege und Reinigung“ auf Seite 10). Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.

Zusammenbauen des Blenders/Standmixers

1. Legen Sie den Verschlussring so auf einer stabilen Oberfläche ab, dass die Messereinheit nach oben weist.

2. Setzen Sie den Dichtring mit der flachen Seite nach unten in die Vertiefung des Verschlussringes rund um die Klingen ein.

3. Richten Sie die Nasen am Behälter an den Kerben am Verschlussring aus.

4. Drücken Sie den Behälter nach unten und drehen Sie ihn gleichzeitig etwa eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn, bis zwei Einrastgeräusche zu hören sind.

5. Passen Sie die Länge des Netzkabels für den Blender/Standmixer an.

6. Setzen Sie den vormontierten Behälter auf die Basis des Blenders/Standmixers.

Deutsch

Fortsetzung auf nächster Seite

Zusammenbauen des Blenders/Standmixers

HINWEIS: Bei korrekter Ausrichtung liegt der Behälter vollständig auf der Basis auf. Falls dies nicht der Fall ist, wiederholen Sie die Schritte 3 und 4.

7. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter.

⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen

Keinen Adapter benutzen

Kein Verlängerungskabel benutzen

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zum Stromschlag, Feuer oder Tod führen.

8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Der Blender/Standmixer ist jetzt einsatzbereit.
9. Drücken Sie stets die Taste „O“ und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Behälter von der Basis entfernen.

Deutsch

Verwenden des Blenders/Standmixers

Vor dem Verwenden

HINWEIS: Beachten Sie folgende Hinweise, wenn der Blender/Standmixer eingeschaltet ist oder die PULSMODUS-Anzeige (Pulse) blinkt:
- Behindern Sie die Klinge nicht (zum Beispiel durch Hineingreifen oder Anhalten).
- Lassen Sie den Behälterdeckel geschlossen.

Bedienen des Blenders/Standmixers

Der KitchenAid™-Blender/Standmixer verfügt über fünf Geschwindigkeitsstufen: Es gibt die fünf Geschwindigkeitsstufen RÜHREN ( ), HACKEN ( ), MIXEN ( ), PÜRIEREN ( ) und VERFLÜSSIGEN ( ). Außerdem stehen ein Modus zum ZERKLEINERN VON EIS ( ) und ein PULSMODUS (Pulse) zur Verfügung.

1. Drücken Sie einfach eine der Wahltasten, um den Mixvorgang zu starten.
2. Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter korrekt mit dem Verschlussring verbunden und richtig auf die Basis aufgesetzt wurde.

Verwenden des Blenders/Standmixers

HINWEIS: Ist eine Lücke zwischen Verschlussring und Basis zu sehen, ist der Behälter vermutlich nicht richtig mit dem Verschlussring verbunden oder die Einheit aus Verschlussring und Behälter ist nicht korrekt auf der Basis montiert. Befolgen Sie erneut die Anleitungen zum Zusammenbauen des Blenders/Standmixers auf Seite 5.

3. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter und verschließen Sie ihn sorgfältig mit dem Deckel.

4. Drücken Sie die Taste für die gewünschte Geschwindigkeit, um den Mixvorgang zu starten. Die grüne Anzeige neben der gewählten Geschwindigkeit leuchtet auf. Sie können eine andere Geschwindigkeit durch Drücken der entsprechenden Taste wählen, ohne zuvor den Vorgang anzuhalten.

WICHTIG: Nehmen Sie beim Mixen heißer Zutaten den Zutatenbehälter in der Mitte des Deckels heraus. Verwenden Sie nur die Geschwindigkeitsstufe RÜHREN ( ).

5. Drücken Sie zum Ausschalten des Blenders/Standmixers die Taste “O”. Die Taste zum Ausschalten deaktiviert die gewählte Geschwindigkeit und hält gleichzeitig den Blender/Standmixer an.
6. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie den Behälter abnehmen.

ZERKLEINERN VON EIS

Ihr KitchenAid™-Blender/Standmixer verfügt über eine Funktion zum ZERKLEINERN VON EIS ( ). Ist diese gewählt, läuft die Klinge immer wieder kurzzeitig mit der optimalen Geschwindigkeit zum Zerkleinern von Eis und anderen Zutaten an.

1. Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf die Basis aufgesetzt wurde.

HINWEIS: Ist eine Lücke zwischen Verschlussring und Basis zu sehen, ist der Behälter vermutlich nicht richtig mit dem Verschlussring verbunden oder der Verschlussring ist nicht korrekt auf der Basis montiert. Befolgen Sie erneut die Anleitungen zum Zusammenbauen des Blenders/Standmixers auf Seite 5.

2. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter und verschließen Sie ihn sorgfältig mit dem Deckel.
3. Drücken Sie die Taste ZERKLEINERN VON EIS ( ). Die Anzeige leuchtet dauerhaft. Der Blender/Standmixer läuft automatisch mehrmals kurz an.

4. Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion zum ZERKLEINERN VON EIS ( ) die Taste “O”. Der Blender/Standmixer ist jetzt für den Dauerbetrieb bereit.
5. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie den Behälter abnehmen.

Deutsch

Fortsetzung auf nächster Seite

Verwenden des Blenders/Standmixers

PULSMODUS

Ihr KitchenAid™-Blender/Standmixer verfügt über einen PULSMODUS (Pulse), der auf jeder Geschwindigkeitsstufe eingesetzt werden kann. HINWEIS: Der PULSMODUS (Pulse) kann nicht zeitgleich mit der Funktion zum ZERKLEINERN VON EIS (❄) eingesetzt werden.

1. Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf die Basis aufgesetzt wurde.

HINWEIS: Ist eine Lücke zwischen Verschlussring und Basis zu sehen, ist der Behälter vermutlich nicht richtig mit dem Verschlussring verbunden oder der Verschlussring ist nicht korrekt auf der Basis montiert. Befolgen Sie erneut die Anleitungen zum Zusammenbauen des Blenders/Standmixers auf Seite 5.

2. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter und verschließen Sie ihn sorgfältig mit dem Deckel.
3. Drücken Sie die Taste PULSMODUS (Pulse). Die Anzeige über der Taste beginnt zu blinken, da nun für alle fünf Geschwindigkeitsstufen der PULSMODUS (Pulse) aktiviert ist.

4. Wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe. Halten Sie die Taste für die gewünschte Dauer gedrückt. Die Anzeigen der gewählten Geschwindigkeitstaste und für den PULSMODUS (Pulse) leuchten während des gepulsten Mixvorgangs. Wenn Sie die Taste loslassen, endet der Mixvorgang. Der PULSMODUS (Pulse) bleibt weiter aktiviert und die PULSMODUS-Anzeige (Pulse) blinkt.

Um erneut bei derselben oder einer anderen Geschwindigkeit im PULSMODUS (Pulse) zu mixen, halten Sie einfach die gewünschte Taste gedrückt.

5. Drücken Sie zum Ausschalten des PULSMODUS (Pulse) die Taste "O". Der Blender/Standmixer ist jetzt für den Dauerbetrieb bereit.
6. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie den Behälter abnehmen.

Zutatenbehälter

Die 60-ml-Zutatenbehälter kann zum Messen und Einfüllen von Zutaten verwendet werden.
Entfernen Sie den Behälter und füllen Sie Zutaten ein, wenn eine der Geschwindigkeitsstufen RÜHREN ( ), HACKEN ( ) oder MIXEN ( ) verwendet wird. Wenn Sie eine höhere Geschwindigkeitsstufe verwenden, der Behälter sehr voll ist oder heiße Zutaten zum Einsatz kommen, halten Sie den Blender/Standmixer an, bevor Sie Zutaten einfüllen.
WICHTIG: Nehmen Sie beim Mixen heißer Zutaten den Zutatenbehälter in der Mitte des Deckels heraus. Verwenden Sie nur die Geschwindigkeitsstufe RÜHREN ( ).

"Soft Start"-Mixerfunktion

Die "Soft Start"-Mixerfunktion aktiviert den Blender/Standmixer bei niedrigen Umdrehungszahlen, um die Zutaten zur Klinge hin zu ziehen und beschleunigt dann schnell auf die gewählte Geschwindigkeit.
HINWEIS: Die "Soft Start"-Mixerfunktion wird nur aktiviert, wenn die Geschwindigkeit aus dem Modus „O" gewählt wird. In Verbindung mit dem PULSMODUS (Pulse) oder dem Modus zum ZERKLEINERN VON EIS (❄) funktioniert „Soft Start" nicht.

Deutsch

Auswählen der richtigen Geschwindigkeit

Speise	Geschwindigkeit
Gemischtes Eisgetränk	
Käse-/Quarkkuchen	
Zerkleinertes Obst	Pulse
Zerkleinertes Gemüse	Pulse
Rahmkäse-Aufstrich	
Creme-Suppe	
Zerkleinertes/zerhacktes Eis	
Dip	
Fein gehackte frische Früchte	
Fein gehacktes frisches Gemüse	
Luftige Gelatine für Obstkuchen/Nachspeisen	
Gefrorene, gehackte Früchte (leicht antauen lassen, bis eine Messerspitze eindringen kann)	
Getränk auf Basis von gefrorenem Joghurt	
Fruchtsaft aus gefrorenem Konzentrat	
Fruchtgetränk (dünn)	
Fruchtgetränk (dick)	
Fruchtsauce	
Geriebener Hartkäse	

Speise	Geschwindigkeit
Bratensaft	
Milcheisgetränk	
Fleischsalat für Sandwich-Füllungen	Pulse
Mousse	
Haferbrei	
Pfannkuchenteig	
Pesto	
Pürierte Früchte/Babynahrung	
Püriertes Fleisch/Fleisch für Babynahrung	
Püriertes Gemüse/Gemüse für Babynahrung	
Salatdressing	
Pikante Garnierung	Pulse
Sorbetgetränk	
Weicher Ricotta- oder Hüttenkäse	
Streuselgarnierung	
Sweet-Crumb-Garnierung	Pulse
Sweet-Crunch-Garnierung	Pulse
Gemüsesauce für Hauptgerichte	
Waffelteig	
Weiße Sauce	

Tipp - Eis kann in Mengen eines normalen Eiswürfelbehälters (etwa 12 bis 14 normale Eiswürfel) jederzeit verarbeitet werden. Sie können den Vorgang beschleunigen, indem Sie das Eis bei ausgeschaltetem Motor (“O“) hin und wieder rühren. Die Funktion zum ZERKLEINERN VON EIS ( ) wurde so entwickelt, dass Sie Eis ohne Hinzufügen von Flüssigkeiten zerhacken und zerkleinern können.

Deutsch

Pflege und Reinigung

Mixerbehälter, Verschlussring und Messereinheit können problemlos als Einheit gereinigt werden, ohne diese zu zerlegen. Natürlich ist auch eine Reinigung der einzelnen Komponenten in zerlegtem Zustand möglich.

- Reinigen Sie den Blender/Standmixer nach jedem Gebrauch gründlich
- Tauchen Sie die Basis oder Netzleitung nicht ins Wasser
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads

Reinigen von Einzelteilen

1. Heben Sie den Behälter ohne Verkanten nach oben von der Basis ab. Stellen Sie den Behälter auf einer stabilen, harten Oberfläche ab. Halten Sie nun den Verschlussring fest und drehen Sie den Behälter gegen den Uhrzeigersinn, bis zwei Rastgeräusche ertönen. Sie können nun den Verschlussring mit der Messereinheit abnehmen und anschließend den Dichtring vom Behälter entfernen. Reinigen Sie die Einzelteile mit Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie die Teile.

HINWEIS: Der Behälter kann auch in der Spülmaschine (untere Lade) gereinigt werden. Beste Reinigungsergebnisse erzielen Sie für Deckel, Zutatenbehälter, Verschlussring samt Messereinheit und Dichtring, wenn Sie diese mit der Hand waschen.

2. Reiben Sie die Basis des Blenders/Standmixers mit einem warmen, seifigen Lappen ab und wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, bevor Sie ein weiches Tuch zum Trocknen verwenden.

Reinigen ohne Zerlegen

1. Setzen Sie den Behälter auf die Basis, füllen Sie ihn bis zur Hälfte mit warmem (nicht heißem) Wasser und geben Sie ein oder zwei Tropfen Geschirrspülmittel hinzu. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Drücken Sie die Taste RÜHREN ( ) und lassen Sie den Blender/Standmixer etwa fünf bis zehn Sekunden auf dieser Stufe laufen. Nehmen Sie den Behälter ab und leeren Sie ihn. Spülen Sie den Behälter mit warmem Wasser aus, um Spülmittelrückstände zu entfernen.
2. Zum Reinigen von Deckel und Zutatenbehälter waschen Sie diese in warmem Seifenwasser. Denken Sie anschließend daran, sie abzuspülen und abzutrocknen.
3. Reiben Sie die Basis des Blenders/Standmixers mit einem warmen, seifigen Lappen ab und wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, bevor Sie ein weiches Tuch zum Trocknen verwenden.

Deutsch

Problemlösung

Der Blender/Standmixer reagiert nicht, wenn eine Einstellung gewählt wird.	
 Es leuchtet keine Anzeige.	Prüfen Sie, ob das Netzkabel des Blenders/Standmixers in eine Steckdose eingesteckt ist. Ist dies der Fall, drücken Sie die Taste „O“ und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Stecker wieder in dieselbe Steckdose. Wenn der Blender/Standmixer noch immer nicht funktioniert, prüfen Sie die Sicherung des Stromkreises, mit dem der Blender/Standmixer verbunden ist, um sicherzugehen, dass Strom fließt.
Der Blender/Standmixer hält während des Mixens an.	
 Alle Anzeigen blinken gleichzeitig.	Möglicherweise ist der Blender/Standmixer überlastet. Wenn der Blender/Standmixer überlastet ist (zum Beispiel beim Mixen schwerer Zutaten), schaltet er sich selbsttätig ab, um Schäden am Motor zu verhindern. Drücken Sie zum Zurücksetzen des Blenders/Standmixers die Taste „O“ und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Behälter von der Basis und teilen Sie den Inhalt in kleinere Portionen auf. Sie können auch Flüssigkeit hinzugeben, um so möglicherweise den Blender/Standmixer zu entlasten.
 Die Anzeigen blinken abwechselnd.	Möglicherweise ist der Blender/Standmixer blockiert. Ist er blockiert, wird der Motor des Blenders/Standmixers angehalten, um Schäden zu vermeiden. Drücken Sie zum Zurücksetzen des Blenders/Standmixers die Taste „O“ und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Behälter von der Basis und entfernen oder zerkleinern Sie den Inhalt unten im Behälter mit einem Schaber, um die Klingen wieder freizugeben.
Der Blender/Standmixer lässt sich einschalten, aber die Klingen rotieren nicht.	
	Der Behälter ist nicht korrekt mit dem Verschlussring verbunden, sodass die Kupplung keine Kraft überträgt. Nehmen Sie den Behälter von der Basis ab und verbinden Sie ihn korrekt mit dem Verschlussring. Drücken Sie den Behälter im Verschlussring nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis zwei Rastgeräusche zu hören waren. Nun kann die Kupplung greifen. Das Zusammenbauen des Blenders/Standmixers wird auf Seite 5 beschrieben.

Wenn die hier genannten Schritte die Störung nicht beseitigen, wenden Sie sich an eine Kundendienststelle (siehe Seite 14).
Bringen Sie das Gerät nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

Blender/Standmixer-Tipps

Kurztipps

- Wenn Sie Getränke mit Eis zubereiten, mixen Sie auf der Geschwindigkeitsstufe zum ZERKLEINERN VON EIS ( ), um eine feinere Mischung zu erreichen.
- Kleinere Eiswürfel können schneller zerhackt oder zerkleinert werden als große.
- Geben Sie größere Mengen an Zutaten in den Behälter dieses Blenders/Standmixers, als Sie von anderen Geräten gewohnt sind. Sie können zwei bis drei Tassen (475 bis 710 ml) anstelle der üblichen Ein-Tassen-Portionen (235 ml) verarbeiten.
- Für viele Zutatenmischungen sollten Sie mit der Geschwindigkeit RÜHREN ( ) beginnen, um die Zutaten gründlich zu vermengen. Passen Sie die Geschwindigkeit an, wenn notwendig.
- Halten Sie beim Mixen stets den Deckel des Behälters geschlossen.
- Entfernen Sie bei Bedarf den Zutatenbehälter in der Mitte des Behälterdeckels und füllen Sie Flüssigkeiten oder Eiswürfel ein, wenn eine der Geschwindigkeitsstufen RÜHREN ( ), HACKEN ( ) oder MIXEN ( ) verwendet wird.
- Wenn Sie eine höhere Geschwindigkeitsstufe verwenden, der Behälter sehr voll ist oder heiße Zutaten zum Einsatz kommen, halten Sie den Blender/Standmixer an, bevor Sie Zutaten einfüllen.
- Halten Sie den Blender/Standmixer an, bevor Sie Küchengeräte im Behälter verwenden. Vermengen Sie Zutaten nur dann mit einem Küchenutensil, wenn der Blender/Standmixer ausgeschaltet ist („O“). Verwenden Sie niemals Küchenutensilien im Behälter, wenn der Motor läuft.
- Kühlen Sie heiße Speisen nach Möglichkeit vor dem Mixen ab. Mixen Sie warme Speisen zu Beginn auf der Geschwindigkeitsstufe RÜHREN ( ). Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, wenn nötig.
- **Entfernen Sie den Zutatenbehälter beim Mixen heißer Flüssigkeiten; verwenden Sie nur die Geschwindigkeit RÜHREN ( ). Legen Sie die bloße Hand nicht auf den Behälterdeckel, wenn Sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten.**
- Halten Sie den Mixvorgang nach ein paar Sekunden an, um die Speisenkonsistenz zu prüfen.

Hilfreiche Tipps ...

Gefrorenen Saft auflösen: Geben Sie für eine 175-ml-Dose Orangensaftkonzentrat den Saft und die benötigte Menge Wasser in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und MIXEN ( ) Sie den Saft 10 bis 15 Sekunden lang auf bis das Getränk vollständig gemischt ist.

Geben Sie für eine 355-ml-Dose den Saft und eine Dose Wasser (355 ml) in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und MIXEN ( ) Sie den Saft 20 bis 30 Sekunden lang auf, bis das Getränk vollständig gemischt ist. Rühren Sie die verbleibenden 2 Dosen Wasser ein.

Aromatisierte Gelatine auflösen: Gießen Sie kochendes Wasser in den Behälter und fügen Sie die Gelatine hinzu. Entfernen Sie den Zutatenbehälter aus dem Deckel und mixen Sie auf Stufe RÜHREN ( ) für etwa 10 bis 30 Sekunden, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Fügen Sie dann weitere Zutaten hinzu.

Plätzchen- und Graham-Cracker-Krümel zubereiten: Zerbrechen Sie größere Kekse oder Plätzchen in Stücke mit etwa 4 cm Durchmesser. Kleinere Kekse müssen Sie nicht vorbereiten. Geben Sie die Kekse in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie im PULSMODUS (Pulse) auf Stufe HACKEN ( ). Jeder Puls sollte etwa 3 Sekunden dauern. Mixen Sie solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Verwenden Sie die Krümel als schnelle Garnierung für gefrorenen Joghurt, Pudding oder Fruchtkompott.

Feinere Krümel für Obstkuchen und Nachspeisen erhalten Sie, indem Sie Graham-Cracker oder Kekse in Stücke von etwa 4 cm Durchmesser zerbrechen und in den Behälter geben. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie im PULSMODUS (Pulse) auf Stufe VERFLÜSSIGEN ( ). Mixen Sie etwa 20 bis 30 Sekunden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Cracker-Krümel zubereiten: Bitte befolgen Sie die Anleitung für Plätzchen. Verwenden Sie die Krümel als Garnierung oder Zutat für Aufläufe oder Gemüsegerichte.

Brotkrümel zubereiten: Reißen Sie Brot in Stücke mit etwa 4 cm Durchmesser. Bitte befolgen Sie die Anleitung für Plätzchen. Verwenden Sie die Krümel als Garnierung oder Zutat für Aufläufe oder Gemüsegerichte.

Blender/Standmixer-Tipps

Obst und Gemüse zerkleinern: Geben Sie 2 Tassen (475 ml) Obst- oder Gemüsestücke in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie im PULSMODUS (Pulse) auf Stufe RÜHREN ( ). Jeder Puls sollte etwa 2 bis 3 Sekunden dauern. Mixen Sie solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Obst pürieren: Geben Sie 2 Tassen (475 ml) gekochtes oder Dosenobst in den Behälter. Fügen Sie 2 bis 4 Esslöffel (30 bis 60 ml) Fruchtsaft oder Wasser pro Tasse Obst (240 ml) hinzu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe PÜRIEREN ( ).

Gemüse pürieren: Geben Sie 2 Tassen (475 ml) gekochtes oder Dosengemüse in den Behälter. Fügen Sie 2 bis 4 Esslöffel (30 bis 60 ml) Brühe, Wasser oder Milch pro Tasse Gemüse (240 ml) hinzu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie 10 bis 20 Sekunden lang auf Stufe PÜRIEREN ( ).

Fleisch pürieren: Geben Sie gekochtes, gewürfeltes zartes Fleisch in den Behälter. Fügen Sie 3 bis 4 Esslöffel (45 bis 60 ml) Brühe, Wasser oder Milch pro Tasse Fleisch (240 ml) hinzu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie alles 10 Sekunden lang auf Stufe RÜHREN ( ). Halten Sie den Blender/Standmixer an und kratzen Sie den Speisebrei von der Behälterinnenseite ab. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf Stufe PÜRIEREN ( ) für weitere 10 bis 20 Sekunden.

Hütten- oder Ricotta-Käse pürieren: Geben Sie den Ricotta- oder Hüttenkäse in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie alles etwa 25 bis 35 Sekunden lang auf Stufe MIXEN ( ). Halten Sie den Blender/Standmixer an und kratzen Sie gegebenenfalls den Speisebrei von der Behälterinnenseite ab. Fügen Sie, falls erforderlich, 1 Esslöffel (15 ml) entrahmte Milch pro Tasse Hüttenkäse (240 ml) hinzu. Verwenden Sie den Käse als Grundlage für fettarme Dips und Aufstriche.

Flüssige Zutaten für gebackene Speisen kombinieren: Gießen Sie die flüssigen Zutaten in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie alles etwa 10 bis 15 Sekunden lang auf Stufe VERFLÜSSIGEN ( ) gut durch. Gießen Sie die flüssige Mischung über die trockenen Zutaten, und rühren Sie gut um.

Klumpen aus der Fleischsoße entfernen: Wenn eine Sauce oder Fleischbrühe klumpt, geben Sie diese in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie alles etwa 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe MIXEN ( ).

Mehl und Flüssigkeit für Verdickungen kombinieren: Geben Sie das Mehl und die Flüssigkeit in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie alles etwa 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe RÜHREN ( ).

Weiße Soße zubereiten: Geben Sie Milch, Mehl und gegebenenfalls Salz in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie alles etwa 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe RÜHREN ( ) gut durch. Gießen Sie die Mischung in den Kochtopf, und kochen Sie sie wie gewöhnlich.

Pfannkuchen- oder Waffelrührteig (Fertigteig) zubereiten: Geben Sie die Backmischung und die anderen Zutaten in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf Stufe MIXEN ( ) für etwa 10 bis 20 Sekunden, bis die Zutaten gründlich vermischt sind. Halten Sie den Blender/Standmixer an und kratzen Sie gegebenenfalls den Teig ab.

Käse reiben: Schneiden Sie sehr kalten Käse in 1,5 cm große Würfel. Geben Sie bis zu einer halben Tasse (120 ml) Käse in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe VERFLÜSSIGEN ( ). Erwärmen Sie harten Käse, z. B. Parmesan, auf Zimmertemperatur, und mixen Sie ihn dann 10 bis 15 Sekunden lang auf Stufe VERFLÜSSIGEN( ).

Haferbrei für Kleinkinder zubereiten: Geben Sie ungekochte Haferflocken in den Behälter. Mixen Sie etwa 5 Mal im PULSMODUS (Pulse) auf Stufe MIXEN ( ) für jeweils 2 bis 3 Sekunden, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Kochen Sie die Speise wie gewohnt.

Babynahrung zubereiten: Geben Sie das vorbereitete Essen in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt ca. 10 Sekunden auf Stufe RÜHREN ( ). Mixen Sie dann 10 bis 30 Sekunden lang auf Stufe PÜRIEREN ( ).

Ausspülen des Mixerbehälters: Füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit warmem Wasser. Geben Sie ein paar Tropfen Geschirrspülmittel dazu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe RÜHREN ( ) bis die Seiten sauber sind. Spülen und trocknen Sie den Behälter. Für eine Grundreinigung können Sie Behälter auch in die Spülmaschine geben. Beste Reinigungsergebnisse erzielen Sie für Deckel, Zutatenbehälter, Verschlussring samt Messereinheit und Dichtring, wenn Sie diese mit der Hand waschen. Einzelheiten finden Sie unter „Pflege und Reinigung“ auf Seite 10.

KitchenAid™-Blender/Standmixer-Garantie für den Haushalt in Europa

Garantiedauer:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Drei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen, wenn der Blender/Standmixer für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung eingesetzt wurde.. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

In Deutschland:
KitchenAid Service & Support, Großhandel
Inh. Franz - Josef Lücke
Lümernweg 142
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK

Tel: 05242 - 966999

Fax: 05242 - 966998

Mail: klaukeservice@t-online.de

Deutsch

Kundenservice

Für Deutschland:

Hotline: Gebührenfreie Telefonberatung unter:
0800 5035005

Adresse: KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für die Schweiz:

Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

www.KitchenAid.eu
www.KitchenAid.de

Deutsch

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Eingetragene Marke von KitchenAid, USA
™ Marke von KitchenAid, USA
© 2009. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

KitchenAid™

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
MODE D'EMPLOI

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™-TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ

Frullatore
Modello 5KSB555

Italiano

Indice

Sicurezza del frullatore 1
Requisiti elettrici 1
Precauzioni Importanti 2
Caratteristiche del frullatore (modello 5KSB555) 3
Preliminari all'utilizzo del frullatore 5
- Preliminari al primo utilizzo 5
- Frullatore 5

Utilizzo del frullatore 6
- Preliminari all'utilizzo 6
- Funzionamento del frullatore 6
- Tritaghiaccio 7
- Modalità PULSE 8
- Tappo dosatore per ingredienti 8
- Funzione Soft Start 8

Guida per il controllo della velocità 9
Manutenzione e pulizia 10
Risoluzione dei problemi 11
Suggerimenti sul frullatore 12
Garanzia sul frullatore KitchenAid™ per l'Europa (uso domestico) 14
Assistenza post-vendita 14
Servizio Clienti 15

NOTA: IL NUOVO FRULLATORE KITCHENAID™ È PROVVISTO DI LAME E CARAFFA DAL DESIGN ESCLUSIVO. PER OTTENERE PRESTAZIONI OTTIMALI, LEGGERE LE PRESENTI ISTRUZIONI E LE RICETTE PRIMA DI UTILIZZARE IL NUOVO FRULLATORE KITCHENAID™.

Sicurezza del frullatore

La sicurezza propria e altrui è fondamentale.

In questo manuale e sul frullatore sono riportati molti importanti messaggi di sicurezza. Leggere e osservare sempre tutti i messaggi relativi alla sicurezza.

Questo è il simbolo di pericolo.

Questo simbolo segnala potenziali pericoli per l'incolumità propria e altrui.

Tutte le norme di sicurezza sono riportate dopo il simbolo di avvertenza o dopo il termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue.

⚠PERICOLO

La mancata osservanza immediata delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

⚠AVVERTENZA

La mancata osservanza delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

Tutte le norme di sicurezza indicano il potenziale rischio, come ridurre la possibilità di lesioni e le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

Requisiti elettrici

Voltaggio: 220-240 Volt
Hertz: 50 Hz CA

NOTA: Questo prodotto è fornito di un cavo elettrico tipo Y. Qualora il cavo sia danneggiato, dovrà essere rimpiazzato dal fabbricante o presso un centro di assistenza autorizzato al fine di minimizzare il rischio di lesioni.

Non utilizzare prolunghe. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, richiedere a un elettricista qualificato o a un addetto dell'assistenza di installare una presa vicino al dispositivo.

⚠AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Inserire la spina dell'elettrodomestico in una presa con messa a terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza delle presenti istruzioni può avere come conseguenza lesioni fatali, incendio o scosse elettriche.

Italiano

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano degli elettrodomestici, adottare sempre le misure di sicurezza di base per ridurre il rischio d'incendio, scosse elettriche e/o infortuni alle persone, incluso quanto segue:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il frullatore in acqua né in altri liquidi.
3. Quando gli elettrodomestici vengono utilizzati dai bambini o vicino a essi è necessaria la stretta supervisione di un adulto.
4. Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
5. Evitare il contatto con i componenti mobili.
6. Non utilizzare il frullatore se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Consegnare il frullatore al centro assistenza autorizzato più vicino perché i componenti elettrici e/o meccanici siano sottoposti a revisione, riparazione o regolazione.
7. Non utilizzare il frullatore all'aperto.
8. Non lasciare il cavo sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
9. Per ridurre il rischio di lesioni e non danneggiare il frullatore, non introdurre mai le mani o utensili nella caraffa del frullatore mentre è in funzione. Si può usare una spatola, ma soltanto quanto il frullatore non è in funzione.
10. Le lame sono affilate. Maneggiarle con cautela.
11. Al fine di ridurre al minimo il rischio di lesioni, non montare mai il collare di blocco e il gruppo lame sulla base prima di aver montata correttamente la caraffa.
12. Non utilizzare il frullatore senza il coperchio.
13. L'impiego di accessori non consigliati da KitchenAid, ad esempio barattoli di vetro, può esporre al rischio di infortuni.
14. **Per frullare liquidi caldi, rimuovere il tappo centrale del coperchio.**
15. Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.
16. L'elettrodomestico non è indicato per l'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) con capacità mentali o motorie ridotte o sprovviste di un'adeguata esperienza o conoscenza, senza la supervisione o il controllo di una persona responsabile della loro sicurezza.
17. Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Italiano

Il presente elettrodomestico è conforme alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Il simbolo visibile sul prodotto o sulla documentazione inclusa indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il pertinente centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve avvenire in conformità delle locali normative ambientali.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio del presente prodotto, rivolgersi alle autorità locali, al servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici oppure al punto vendita presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Caratteristiche del frullatore (modello 5KSB555)

AVVERTENZA: La spia lampeggiante indica che il prodotto è pronto per essere utilizzato. Non toccare le lame.

Italiano

Caratteristiche del frullatore

Il presente frullatore è stato costruito e testato secondo gli standard di qualità KitchenAid per garantire prestazioni ottimali e una lunga durata.

Motore solido
Il robusto motore da 0,9 HP assicura prestazioni superbe per tutte le funzioni del frullatore, dalla preparazione di salse più o meno consistenti, fino alla triturazione di ghiaccio o frutta congelata in pochi secondi, per ottenere deliziosi "smoothies."

Caraffa in vetro da 1,5 litri pratica da versare
Caraffa in vetro resistente a graffi, macchie e cattivi odori, facile da pulire in quanto asportabile dal collare di blocco ed estremamente resistente agli sbalzi di temperatura. Il beccuccio facilita il versamento del contenuto ed evita gocciolamenti.

Coperchio a tenuta con tappo dosatore trasparente da 60 ml per ingredienti
Il coperchio garantisce una salda tenuta che resta stagna per l'intera durata del frullatore. Il coperchio presenta un tappo dosatore amovibile integrato da 60 ml, comodo per dosare e aggiungere gli ingredienti.

Lama in acciaio inossidabile brevettata
Le lame, sovradimensionate e affilate, sono disposte a quattro diverse altezze per garantire una miscelazione rapida, totale e uniforme.

Gruppo lame e collare di blocco
Per agevolare l'utilizzo e la pulizia, la lama resistente in un unico pezzo è incorporata nel collare di blocco. Il gruppo lavabile in lavastoviglie mantiene le lame bloccate se il bicchiere non è correttamente inserito nel collare e agganciato alla base del frullatore.

Attacchi resistenti rinforzati in acciaio
Gli attacchi di qualità commerciale, provvisti di 12 denti ad azione combinata, provvedono al trasferimento diretto della potenza dal motore alla lama. L'attacco della caraffa è rivestito per garantire il funzionamento silenzioso.

Tasti di selezione della velocità
Bastano pochi secondi per preparare bibite ghiacciate, salse vellutate o brodi gustosi. La miscelazione è sicura, controllata e uniforme a qualsiasi velocità: per FRULLARE, ( ) TRITURARE ( ), MISCELARE ( ), OMOGENEIZZARE ( ) e SCIOGLIERE ( ). La modalità PULSE (Pulse) funziona a tutte e cinque le velocità. La modalità TRITAGHIACCIO ( ) funziona automaticamente a impulsi, per garantire risultati ottimali.

Comando Intelli-Speed™
L'esclusivo comando Intelli-Speed™ mantiene automaticamente costante la velocità, anche quando la densità degli alimenti varia per l'aggiunta di nuovi ingredienti. Questa soluzione avanzata KitchenAid mantiene una velocità di miscelazione ottimale per tutte le preparazioni alimentari e a prescindere dalla funzione utilizzata.

Funzione Soft Start
Il frullatore parte sempre a velocità bassa per attirare gli ingredienti verso la lama;
poi la velocità aumenta fino a raggiungere il valore selezionato. Questa funzione riduce la violenza in fase di avvio e consente il funzionamento senza bisogno di utilizzare le mani.

Base in metallo pressofuso
La massiccia base in metallo pressofuso consente un funzionamento stabile e silenzioso anche quando gli ingredienti riempiono l'intera caraffa. I quattro piedini di gomma al di sotto della solida base assicurano una salda presa antiscivolo. Liscia e arrotondata, la base è facile da pulire e nell'area inferiore accoglie un vano portacavo.

Pannello comandi Clean Touch
Si pulisce in un istante. Il pannello comandi levigato è privo di fessure o scanalature che potrebbero intrappolare gli ingredienti.

Preliminari all'utilizzo del frullatore

Preliminari al primo utilizzo

La prima volta che si utilizza il frullatore, pulirne la base con un panno imbevuto di acqua calda e sapone e poi con un panno umido. Asciugare con un panno morbido. Lavare caraffa, coperchio, gruppo lame e collare di blocco, anello di tenuta e tappo dosatore per gli ingredienti con acqua calda e sapone (vedere Manutenzione e pulizia, a pagina 10). Sciacquare i vari elementi e asciugarli.

Frullatore

1. Collocare il collare di blocco con il gruppo lame rivolto verso l'alto su una superficie solida.

2. Inserire l'anello di tenuta, con il lato piatto rivolto verso il basso, attorno alle lame, nell'apposita scanalatura presente sul collare di blocco.

3. Allineare le alette della caraffa con le scanalature del collare di blocco.

4. Premere e ruotare la caraffa in senso orario di circa ¼ di giro fino a sentire due clic.

5. Regolare la lunghezza del cavo di alimentazione del frullatore.

6. Inserire la caraffa sulla base del frullatore.

Italiano

Continua alla pagina successiva

Preliminari all'utilizzo del frullatore

NOTA: Una volta posizionato correttamente, la caraffa si appoggia perfettamente sulla base del frullatore. Se ciò non dovesse accadere, ripetere i passi 3 e 4.

7. Posizionare il coperchio sulla caraffa.

⚠AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Inserire la spina dell'elettrodomestico in una presa con messa a terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza delle presenti istruzioni può avere come conseguenza lesioni fatali, incendio o scosse elettriche.

8. Collegare il cavo ad una presa dotata di messa a terra. Ora il frullatore è pronto per l'uso.
9. Prima di rimuovere la caraffa dalla base dopo averla utilizzata, premere sempre "O" ed estrarre la spina di alimentazione dalla presa.

Utilizzo del frullatore

Preliminari all'utilizzo

NOTA: Quando il frullatore è acceso oppure lampeggia la spia della modalità PULSE (Pulse).
- Non interferire con il movimento della lama.
- Non rimuovere il coperchio della caraffa.

Funzionamento del frullatore

Il frullatore KitchenAid™ ha cinque velocità: per FRULLARE ( ), TRITURARE ( ), MISCELARE ( ), OMOGENEIZZARE ( ) e SCIOGLIERE ( ). Sono inoltre disponibili le modalità TRITAGHIACCIO ( ) e la modalità PULSE (Pulse).

1. L'unità viene messa in funzione tramite un'unica comoda operazione, ovvero la pressione di uno dei tasti di selezione della velocità.
2. Prima di utilizzare il frullatore, controllare che la caraffa sia fissata al collare di blocco e che il gruppo sia posizionato correttamente di sulla base.

Italiano

Utilizzo del frullatore

NOTA: Se tra il collare di blocco e la base vi è uno spazio, è possibile che la caraffa non sia fissata al collare di blocco o che il gruppo non sia posizionato correttamente sulla base del frullatore. Per ulteriori istruzioni, vedere Frullatore, a pagina 5.

3. Introdurre gli ingredienti nella caraffa e chiudere saldamente il coperchio.

4. Premere il tasto desiderato per mettere in funzione il frullatore costantemente a quella velocità. S'illumina la spia verde della velocità selezionata. Le impostazioni possono essere modificate senza bisogno di fermare il frullatore, semplicemente premendo un tasto diverso.

IMPORTANTE: Quando si frullano alimenti liquidi o caldi, rimuovere il tappo dosatore centrale. Utilizzare solo il velocità FRULLARE ( ).

5. Per spegnere il frullatore premere "O". Il tasto "O" (OFF) ferma il frullatore a prescindere dalla velocità selezionata e lo spegne.
6. Prima di rimuovere la caraffa, scollegare il cavo dall'alimentazione.

Tritaghiaccio

Il frullatore KitchenAid™ prevede una funzione TRITAGHIACCIO ( ). Se viene selezionata, il frullatore funziona automaticamente a impulsi a intervalli regolari e alla velocità ottimale per triturare ghiaccio o altri ingredienti.

1. Prima di utilizzare il frullatore, controllare che la caraffa sia posizionata correttamente sulla base.

NOTA: Se tra il collare di blocco e la base vi è uno spazio, è possibile che il bicchiere non sia fissato al collare di blocco o che la caraffa non sia posizionata correttamente sulla base del frullatore. Per ulteriori istruzioni, vedere Frullatore, a pagina 5.

2. Introdurre gli ingredienti nella caraffa e chiudere saldamente il coperchio.
3. Premere il tasto TRITAGHIACCIO ( ). La spia resta illuminata. Il frullatore funziona automaticamente a impulsi, a intervalli regolari.

4. Per interrompere la funzione TRITAGHIACCIO ( ), premere "O". Ora il frullatore è pronto per l'uso continuato.
5. Prima di rimuovere la caraffa, scollegare il cavo dall'alimentazione.

Italiano

Continua alla pagina successiva

Utilizzo del frullatore

Modalità PULSE

Sul frullatore KitchenAid™ è disponibile la modalità PULSE (Pulse) a qualsiasi velocità.
NOTA: La modalità PULSE (Pulse) non funziona con la modalità TRITAGHIACCIO ( ).

1. Prima di utilizzare il frullatore, controllare che la caraffa sia posizionata correttamente sulla base.

NOTA: Se tra il collare di blocco e la base vi è uno spazio, è possibile che la caraffa non sia fissata al collare di blocco o che il gruppo non sia posizionato correttamente sulla base del frullatore. Per ulteriori istruzioni, vedere Frullatore, a pagina 5.

2. Introdurre gli ingredienti nella caraffa e chiudere saldamente il coperchio.
3. Premere il tasto PULSE (Pulse). La spia del tasto lampeggia per indicare che tutte e cinque le funzioni sono in modalità PULSE (Pulse).

4. Selezionare un pulsante per la velocità e tenerlo premuto per il tempo desiderato. Quando è attiva la funzione a PULSE (Pulse) a una determinata velocità, rimangono illuminate entrambe le spie delle modalità corrispondenti. Quando si rilascia il pulsante, la miscelazione si arresta, ma la modalità PULSE (Pulse) resta attiva e la spia correlata ricomincia a lampeggiare. Per riutilizzare la modalità a impulsi con un'altra velocità, è sufficiente premere il pulsante della velocità desiderata.

5. Per disattivare la modalità PULSE (Pulse), premere "O". Ora il frullatore è pronto per l'uso continuato.
6. Prima di rimuovere la caraffa, scollegare il cavo dall'alimentazione.

Tappo dosatore per ingredienti

Il tappo dosatore per ingredienti, da 60 ml, può essere utilizzato per dosare e aggiungere gli ingredienti. Rimuovere il tappo dosatore e aggiungere gli ingredienti alle velocità per FRULLARE ( ), TRITURARE ( ) o MISCELARE ( ). Se si utilizzano velocità più elevate e la caraffa è colma o contiene alimenti bollenti, fermare il frullatore prima di aggiungere gli ingredienti.
IMPORTANTE: Quando si frullano alimenti liquidi o caldi, rimuovere il tappo dosatore per ingredienti centrale. Utilizzare solo la velocità FRULLARE ( ).

Funzione Soft Start

La funzione di miscelazione Soft Start avvia il frullatore automaticamente a bassa velocità per spingere gli ingredienti verso le lame e poi aumenta la velocità rapidamente, fino a raggiungere quella selezionata, per garantire prestazioni ottimali.
NOTA: La funzione di miscelazione Soft Start funziona solo quando si seleziona una velocità dalla modalità "O", mentre non funziona con la modalità a PULSE (Pulse) o TRITAGHIACCIO ( ).

Italiano

Guida per il controllo della velocità

Argomento	Velocità
Bibita ghiacciata miscelata	
Torta al formaggio	
Frutta triturata	Pulse
Verdure triturate	Pulse
Pasta a base di crema al formaggio	
Vellutata	
Ghiaccio tritato/sminuzzato	
Crema	
Frutta fresca finemente sminuzzata	
Verdura fresca finemente sminuzzata	
Gelatina spumeggiante per torte/dessert	
Frutta sminuzzata congelata (scongelare finché è possibile infilarvi la punta di un coltello)	
Bibita a base di yogurt	
Succo di frutta da concentrato congelato	
Bibita a base di frutta (liquida)	
Bibita a base di frutta (densa)	
Salsa a base di frutta	
Formaggio stagionato grattugiato	
Sugo	

Argomento	Velocità
Bibita a base di latte ghiacciato	
Insalata di carne per farcire i sandwich	Pulse
Mousse	
Farina d'avena	
Pastella per pancake	
Pesto	
Purea di frutta/Alimenti per i primi mesi	
Purea di carne/Carne per i primi mesi	
Purea di verdure/Verdure per i primi mesi	
Condimenti per insalate	
Salsa sbriciolata deliziosa	Pulse
Bibita a base di sorbetto	
Ricotta morbida o cottage cheese	
Streusel	
Copertura dolce sbriciolata	Pulse
Salsa sbriciolata per dolci	Pulse
Salsa a base di verdure	
Pastella per waffle	
Besciamella	

Suggerimento - Lavorare un contenitore standard di cubetti di ghiaccio o massimo 12/14 cubetti di ghiaccio per volta. L'impiego occasionale di una spatola è utile solo se il frullatore è su "O". La funzione TRITAGHIACCIO ( ) è ottimizzata per triturare e sminuzzare il ghiaccio senza l'aggiunta di ingredienti liquidi.

Manutenzione e pulizia

La lama, il collare di blocco e la caraffa del frullatore possono essere puliti facilmente come singoli componenti o assemblati, senza essere smontati.

- Pulire il frullatore a fondo dopo l'uso
- Non immergere in acqua la base e/o il cavo del frullatore
- Non adoperare spugnette o detergenti abrasivi

Per pulire i singoli componenti

1. Sollevare la caraffa dalla base con un movimento verticale verso l'alto. Collocare il gruppo della caraffa su una superficie solida. Quindi, tenendo fermo il collare di blocco, ruotare la caraffa in senso antiorario fino a sentire due clic, per separare il collare di blocco dalla lama e l'anello di tenuta dalla caraffa. Lavare i componenti con acqua e sapone. Sciacquare e asciugare.

NOTA: La caraffa può essere lavata anche nel comparto inferiore della lavastoviglie.
Per ottenere risultati ottimali si consiglia di lavare a mano il coperchio, il tappo dosatore per gli ingredienti, il collare di blocco, la lama e l'anello di tenuta.

2. Pulire la base e il cavo del frullatore con un panno insaponato e acqua tiepida. Eliminare il sapone con un panno umido e asciugarli con un panno morbido.

Per pulire i componenti assemblati

1. Collocare la caraffa sulla base, riempirla per metà di acqua calda (non bollente) e aggiungere una o due gocce di detersivo liquido per stoviglie. Mettere il coperchio sulla caraffa, premere il pulsante corrispondente alla velocità di FRULLARE, ( ) e azionare il frullatore per 5-10 secondi. Togliere la caraffa e svuotarla. Sciacquare con acqua tiepida.
2. Per pulire il coperchio e il tappo dosatore per ingredienti, lavarli in acqua tiepida e sapone e poi sciacquarli e asciugarli perfettamente.
3. Pulire la base e il cavo del frullatore con un panno insaponato e acqua tiepida. Eliminare il sapone con un panno umido e asciugarli con un panno morbido.

Risoluzione dei problemi

Il frullatore non funziona quando si spinge un tasto.	
 Le spie sono tutte spente.	Controllare se la spina è inserita in una presa di corrente. In caso positivo, premere “O” e staccare la spina. Reinserirla nella medesima presa. Se il frullatore continua a non funzionare, controllare sul circuito elettrico l’interruttore o il fusibile per verificare che l’elettrodomestico sia collegato. Controllare se il circuito è chiuso.
Il frullatore si ferma mentre è in funzione.	
 Le spie lampeggiano tutte contemporaneamente.	È possibile che il frullatore sia sovraccarico. In caso di sovraccarico quando si miscelano ingredienti pesanti, il frullatore si spegne automaticamente per evitare danni al motore. Premere “O” per ripristinare il frullatore e scollegare il cavo dall’alimentazione. Togliere la caraffa dalla base e dividere il contenuto in quantità minori. Per ridurre il carico, è possibile anche aggiungere dei liquidi.
 Le spie lampeggiano in modo alternato.	È possibile che il frullatore sia inceppato. In questo caso il frullatore si ferma per evitare danni al motore. Premere “O” per ripristinare il frullatore e scollegare il cavo dall’alimentazione. Sollevare la caraffa dalla base e liberare le lame mediante una spatola, rompendo o asportando il contenuto sul fondo della caraffa.
Il frullatore si accende, ma le lame non ruotano.	
	La caraffa non è fissata correttamente al collare di blocco, impedendo ai denti di ingranare. Rimuovere la caraffa dalla base e inserirla a fondo nel collare. Premere e ruotare la caraffa in senso orario nel collare di blocco fino a sentire due clic. In questo modo il gruppo della caraffa sarà in grado di attivare gli ingranaggi. Vedere la sezione Frullatore a pagina 5.

Se le istruzioni riportate nella presente sezione non risolvono il problema, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato (v. pag. 14).

Non rendere il frullatore al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

Suggerimenti sul frullatore

Suggerimenti rapidi

- Per ottenere bevande vellutate quando si utilizza il ghiaccio, utilizzare la funzione TRITAGHIACCIO ( ).
- Se sono più piccoli, i cubetti di ghiaccio vengono sminuzzati e triturati più facilmente.
- Gli ingredienti possono essere introdotti nella caraffa nelle quantità normalmente utilizzate per altri frullatori: è possibile aggiungere da 475 a 710 ml di ingredienti per volta, invece di porzioni da 235 ml.
- Per amalgamare a fondo molti ingredienti, è sufficiente la velocità di FRULLARE ( ). Se necessario, la velocità può essere aumentata in un secondo momento.
- Attenzione a non dimenticare di mettere il tappo sul coperchio durante l'utilizzo del frullatore.
- Se lo si desidera, è possibile togliere il tappo dosatore per ingredienti dal coperchio della caraffa e aggiungere gli ingredienti liquidi o i cubetti di ghiaccio mentre sono attive le velocità FRULLARE ( ), TRITURARE ( ) o MISCELARE ( ).
- Se si utilizzano velocità più elevate e la caraffa è colma o contiene alimenti bollenti, fermare il frullatore prima di aggiungere altri ingredienti.
- Fermare il frullatore prima di utilizzare degli utensili nella caraffa. Gli ingredienti possono essere mescolati con una spatola di plastica morbida solo quando il frullatore è su "O". Non introdurre mai utensili - spatole incluse - nella caraffa se il motore è in funzione.
- Se possibile, lasciare raffreddare gli alimenti bollenti prima di frullarli. Cominciare a frullare gli alimenti caldi alla velocità FRULLARE ( ). Se necessario, la velocità può essere aumentata in un secondo momento.
- **Quando si frullano liquidi bollenti, rimuovere il tappo dosatore per ingredienti centrale e utilizzare solo la velocità FRULLARE ( ). Non toccare il coperchio della caraffa quando si frullano liquidi bollenti.**
- Dopo pochi secondi, fermare il frullatore e controllare la consistenza degli alimenti, per evitare di lavorarli troppo.

Istruzioni specifiche

Per preparare succhi congelati: Per una lattina di concentrato di succo d'arancia da 175 ml, introdurre nella caraffa il succo insieme alla quantità di acqua corretta. Coprire e frullare a velocità MISCELARE ( ) per circa 10 - 15 secondi, finché sarà ben miscelato.

Per una lattina di concentrato da 355 ml, introdurre nella caraffa il succo e una quantità equivalente di acqua. Coprire e frullare alla velocità MISCELARE ( ) per 20 o 30 secondi, finché sarà ben miscelato. Aggiungere e mescolare altre due lattine (710 ml) di acqua.

Per preparare gelatina aromatizzata: Versare nella caraffa acqua bollente e aggiungere la gelatina. Togliere il tappo dosatore centrale e frullare alla velocità FRULLARE ( ) per circa 10 - 30 secondi, fino a sciogliere la gelatina. Introdurre gli altri ingredienti.

Per sbriciolare biscotti e cracker integrali: Frantumare i biscotti più grandi in pezzi di circa 4 cm di diametro. I biscotti piccoli possono essere utilizzati senza frantumarli ulteriormente. Introdurli nella caraffa. In modalità PULSE (Pulse), coprire e frullare a velocità TRITUTARE ( ). Ripetere gli impulsi poche volte, per circa 3 secondi alla volta, fino a ottenere il risultato desiderato. Le bricciole possono essere utilizzate per guarnire yogurt ghiacciato, budini o composte alla frutta.

Per ottenere una granella più sottile da utilizzare per torte e dessert, frantumare i biscotti o i cracker integrali in pezzi che abbiano un diametro di circa 4 cm e introdurli nella caraffa. In modalità PULSE (Pulse), coprire e frullare a velocità SCIOGLIERE ( ). Ripetere gli impulsi per circa 20 - 30 secondi, fino a ottenere il risultato desiderato.

Per sbriciolare i cracker: Seguire la stessa procedura adottata per i biscotti. Il pan grattato è perfetto come guarnizione o ingrediente di molte pietanze a base di verdure e per sformati.

Per preparare il pan grattato: Rompere il pane a fette di circa 4 cm di diametro. Seguire la stessa procedura adottata per i biscotti. Il pan grattato è perfetto come guarnizione o ingrediente di molte pietanze a base di verdure e per sformati.

Suggerimenti sul frullatore

Per triturare frutta e verdura: Introdurre nella caraffa 475 ml di frutta o verdura pretagliata. In modalità PULSE (Pulse), coprire e frullare a velocità FRULLARE ( ). Ripetere gli impulsi poche volte, per circa 3 secondi alla volta, fino a ottenere il risultato desiderato.

Purea di frutta: Introdurre nella caraffa 475 ml di frutta in lattina o cotta. Aggiungere da 30 a 60 ml di succo di frutta o 240 ml di acqua ogni 475 ml di frutta. Coprire e frullare alla velocità OMOGENEIZZARE ( ) per circa 5 - 10 secondi.

Purea di verdure: Introdurre nella caraffa 475 ml di verdure in lattina o cotte. Aggiungere da 30 a 60 ml di brodo, acqua o latte ogni 475 ml di verdura. Coprire e frullare alla velocità OMOGENEIZZARE ( ) per circa 10 - 20 secondi.

Purea di carne: Introdurre nella caraffa la carne tenera, già cotta, tagliata a tocchetti. Aggiungere da 40 a 60 ml di brodo, acqua o latte ogni 240 ml di carne. Coprire e frullare alla velocità FRULLARE ( ) per circa 10 secondi. Fermare il frullatore e staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa. Coprire e frullare alla velocità di OMOGENEIZZARE ( ) per circa 10 - 20 secondi.

Purea di ricotta o formaggio cremoso: Introdurre nella caraffa la ricotta o il formaggio cremoso. Coprire e frullare alla velocità MISCELARE ( ) per 25 - 35 secondi, finché il composto non risulta ben amalgamato. Fermare il frullatore e staccare eventualmente gli ingredienti dalle pareti della caraffa. Se necessario, aggiungere 15 ml di latte scremato ogni 240 ml di formaggio cremoso. La crema può essere utilizzata come base per creme e paté a basso contenuto di grassi.

Per miscelare gli ingredienti liquidi per prodotti da infornare: Introdurre nella caraffa gli ingredienti liquidi. Coprire e frullare a velocità SCIOGLIERE ( ) per 10 - 15 secondi, finché il composto non risulta ben miscelato. Versare l'impasto liquido sugli ingredienti solidi e mescolare con cura.

Per eliminare i grumi dalle salse: Se la salsa è grumosa, introdurla nella caraffa. Coprire e frullare alla velocità MISCELARE ( ) per 5 - 10 secondi, finché il composto non risulta ben amalgamato.

Per impastare farina e liquidi per addensare le salse: Introdurre nella caraffa la farina e il liquido. Coprire e frullare a velocità FRULLARE ( ) per 5 - 10 secondi, finché il composto non risulta ben amalgamato.

Per preparare la besciamella: Introdurre nella caraffa il latte, la farina e, se si desidera il sale. Coprire e frullare a velocità FRULLARE ( ) per 5 - 10 secondi, finché il composto non risulta ben miscelato. Versare nella pentola e cuocere normalmente.

Per preparare frittelle o cialde usando una miscela già pronta: Introdurre nella caraffa la miscela e gli altri ingredienti. Coprire e frullare alla velocità MISCELARE ( ) per circa 10 - 15 secondi, fino a ottenere un impasto omogeneo. Fermare il frullatore e staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa come necessario.

Per grattugiare il formaggio: Tagliare il formaggio molto freddo a tocchetti di 1,5 cm. Introdurre nella caraffa fino a 120 ml di formaggio. Coprire e frullare a velocità SCIOGLIERE ( ) per circa 5 - 10 secondi. Nel caso di formaggi duri quali il parmigiano, il formaggio dovrà prima essere portato a temperatura ambiente; quindi frullare premendo velocità SCIOGLIERE ( ) per 10-15 secondi.

Per preparare la farina d'avena per bambini: Introdurre nella caraffa i fiocchi di avena crudi. In modalità PULSE (Pulse), frullare a velocità MISCELARE ( ) con circa 5 impulsi di 2 - 3 secondi ognuno, fino a ottenere la consistenza desiderata. Cucinare come al solito.

Per preparare cibi per bambini usando alimenti per adulti: Introdurre nella caraffa gli alimenti pronti. Coprire e premere FRULLARE ( ) per circa 10 secondi. Quindi frullare premendo OMOGENEIZZARE ( ) per circa 10 - 30 secondi.

Per pulire la caraffa del frullatore: Riempire per metà la caraffa con acqua tiepida. Aggiungere poche gocce di detergente liquido per stoviglie. Coprire e premere FRULLARE ( ) per circa 5 - 10 secondi, finché le pareti risultano pulite. Sciacquare e asciugare. Per una pulizia completa, la caraffa può essere lavata anche in lavastoviglie. Per risultati ottimali, si consiglia il lavaggio a mano di coperchio, tappo dosatore per gli ingredienti, collare di blocco, lama e anello di tenuta. Vedere Manutenzione e pulizia, a pagina 10.

Garanzia sul frullatore KitchenAid™ per l'Europa (uso domestico)

Durata della garanzia:	KitchenAid si accolla il pagamento di:	KitchenAid non si accolla il pagamento di:
TRE anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costi di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il Frullatore è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle norme elettriche locali.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza post-vendita

L'assistenza sarà garantita localmente da un Centro d'Assistenza KitchenAid. Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato l'elettrodomestico per richiedere il nome del Centro Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

Per l'Italia:
Casa dei Rasoi Elettrici
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO

Tel: 035/25 88 85

Dierre S.r.l.
Via P. Orsi 63
00178 Roma

Tel: 06/72672932

Tel: 06/7230513

Tel: 06/7236420

Fax: 06/7230171

email: pianetaincasso@dierre-srl.it

Italiano

Servizio Clienti

Per l'Italia:
Numero verde: 800 901243
chiamata gratuita

Indirizzo:
KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.it

www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marchio registrato di KitchenAid, U.S.A.
™ Marchio KitchenAid, U.S.A.
© 2009. Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.

Italiano

KitchenAid™

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
MODE D'EMPLOI

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™-TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ

Modelo 5KSB555
Licuadora

Español

Tabla de contenido

Medidas de seguridad para el uso de la licuadora 1
Requisitos Eléctricos 1
Medidas de seguridad importantes 2
Componentes de la licuadora (Modelo 5KSB555) 3
Preparación para usar la licuadora 5
Antes de utilizarla por primera vez 5
Montaje de la licuadora 5
Uso de la licuadora 6
Antes de utilizarla 6
Funcionamiento de la licuadora 6
Triturar hielo 7
Modo INTERMITENTE 8
Tapón para ingredientes 8
Función de licuado Soft Start 8
Guía de control de velocidad 9
Cuidados y limpieza 10
Solución de problemas 11
Consejos para usar la licuadora 12
Garantía de la Licuadora KitchenAid™ 14
Planificación del servicio 14
Condiciones de la garantía 15
Atención al cliente 15

NOTA: DEBIDO AL EXCLUSIVO DISEÑO DEL CONTENEDOR Y LA CUCHILLA, Y CON OBJETO DE QUE PUEDA APROVECHAR SU RENDIMIENTO AL MÁXIMO, LE RECOMENDAMOS QUE LEA ESTAS INSTRUCCIONES Y RECETAS ANTES DE UTILIZAR SU NUEVA LICUADORA KITCHENAID™.

Medidas de seguridad para el uso de la licuadora

Su propia seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos incluido numerosos avisos de seguridad importantes en este manual y en el aparato. Lea y obedezca siempre todos los avisos de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Le avisa de posibles peligros que podrían poner en riesgo su vida o su integridad física, así como la de otras personas.

Todos los mensajes de seguridad aparecen junto al símbolo de alerta y las palabras "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan lo siguiente:

⚠PELIGRO — **Puede sufrir lesiones graves o incluso morir si no sigue las instrucciones correctamente.**

⚠ADVERTENCIA — **Puede sufrir lesiones graves o incluso morir si no sigue las instrucciones.**

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir el riesgo de lesiones y lo que puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

Requisitos Eléctricos

Voltaje: 220-240 V
Hercios: 50 Hz CA

NOTA: Este producto se suministra con un cable de alimentación tipo Y. Si el cable de alimentación sufre algún daño, debe ser sustituido por el fabricante o su representante de servicio para evitar riesgos.

No utilice un alargador. Si el cable de alimentación eléctrica es demasiado corto, solicite a un electricista cualificado o a un especialista de servicio técnico que instale una toma de corriente cerca del aparato.

⚠ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Enchúfela a una toma con conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, descargas eléctricas o incluso la muerte.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y/o daños personales, siempre que se utilicen electrodomésticos, deben tomarse las siguientes precauciones básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la licuadora en contacto con el agua ni con ningún otro líquido.
3. No deje que los niños utilicen el aparato sin supervisión y preste especial atención cuando estén cerca durante su utilización.
4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No ponga en funcionamiento un aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, ni después de un funcionamiento defectuoso, de caerse o de sufrir cualquier tipo de daño. Entregue el aparato al servicio autorizado más cercano para inspeccionarlo, repararlo o realizar los ajustes eléctricos o mecánicos necesarios al mismo.
7. No utilice el aparato al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
9. Mantenga las manos y los utensilios que utilice apartados del contenedor mientras esté licuando a fin de reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la licuadora. Puede utilizarse un raspador, pero únicamente cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
10. Las cuchillas son afiladas. Manipúlelas con cuidado.
11. Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la unidad de collar de bloqueo y cuchilla en la base antes de que la jarra esté colocada correctamente.
12. Ponga en funcionamiento la licuadora solamente con la tapa puesta.
13. El empleo de accesorios, incluidos los botes de conserva, que no estén recomendados por KitchenAid puede aumentar el riesgo de daños personales.
14. **Cuando vaya a licuar líquidos calientes, retire la pieza central extraíble de la tapa.**
15. Este producto está diseñado para uso doméstico solamente.
16. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.
17. Mantenga a los niños vigilados y no permita que jueguen con el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato lleva la etiqueta CE de conformidad con la Directiva europea 2002/96/EC sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

El reciclado apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el mismo, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para aparatos eléctricos y electrónicos.

Deshágase de él con arreglo a las normas medioambientales locales para la eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina correspondiente de su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos o con la tienda donde lo adquirió.

Componentes de la licuadora (Modelo 5KSB555)

ADVERTENCIA: La luz intermitente indica que el aparato está listo para funcionar. No toque las cuchillas.

Español

Componentes de la licuadora

Esta licuadora se ha fabricado y probado según los estándares de calidad de KitchenAid con el fin de obtener un rendimiento óptimo y una larga duración sin problemas.

Motor robusto
El resistente motor de 0,9 caballos suministra potencia para obtener un rendimiento excelente en todas las tareas de licuado, desde pasar purés hasta conseguir cremosas salsas, triturar hielo o fruta helada uniformemente en cuestión de segundos para conseguir unos batidos suaves y cremosos.

Jarra de vidrío de 1,5 l de vaciado fácil
Jarra de vidrio antirayaduras, antimanchas y antiolores. Se puede extraer del collar de bloqueo para facilitar su limpieza, y resiste temperaturas extremas. El pico de vaciado permite un vaciado fácil y sin goteos.

Tapa fija con tapón transparente de 60 ml para ingredientes
Cierre hermético. El ajuste perfecto de la tapa flexible se mantiene intacto durante toda la vida de la licuadora. La tapa incorpora un tapón de 60 ml extraíble muy útil para medir y agregar ingredientes.

Cuchilla de acero inoxidable patentada
Los afilados dientes de la cuchilla de tamaño extra están distribuidos en cuatro planos diferentes para conseguir rápidamente un licuado minucioso y consistente.

Unidad de collar de bloqueo y cuchilla
El resistente diseño de la cuchilla de una pieza está integrado en el collar de bloqueo para facilitar su manipulación y limpieza. Unidad apta para el lavavajillas que evita que giren las cuchillas hasta que la jarra está ajustada correctamente al collar y sobre la base de la licuadora.

Acopladores de acero reforzado de gran resistencia
Los acopladores de calidad comercial de 12 dientes transfieren de forma directa la potencia del motor a la cuchilla. El acoplador de la jarra está recubierto para que la licuadora funcione de forma silenciosa.

Botones de selección de velocidad
Consiga refrescos helados y purés o sopas en tan solo unos segundos. Utilice la licuadora con confianza, control y consistencia, sea cual sea la velocidad seleccionada: REMOVER ( ), PICAR ( ), MEZCLAR ( ), PURÉ ( ), Y LICUAR ( ). El modo INTERMITENTE (Pulse) funciona con las cinco velocidades. La función TRITURAR HIELO ( ) se ha diseñado específicamente para triturar hielo y su ritmo se ajustará automáticamente en cada intervalo para obtener resultados impecables.

Control del motor Intelli-Speed™
El exclusivo control Intelli-Speed™ funciona de forma automática para mantener la velocidad constante, incluso cuando cambia la densidad al agregar nuevos ingredientes. Este avanzado diseño de KitchenAid mantiene una velocidad de licuado óptima en cada tarea culinaria y opción seleccionada en el panel de control.

Función de licuado Soft Start
La licuadora se pone en funcionamiento a una velocidad más baja para que los alimentos lleguen a la cuchilla y, a continuación, se aumenta el ritmo rápidamente hasta alcanzar la velocidad seleccionada. Esta característica reduce el impulso inicial y permite que la licuadora funcione sin intervención del usuario.

Base de metal troquelado
La robusta base de metal troquelado garantiza un funcionamiento estable y silencioso al licuar una jarra llena de ingredientes. Las cuatro patas de caucho en la amplia y sólida base garantizan un agarre firme y sin rayaduras. Lisa y redondeada, la base es fácil de limpiar e incluye un compartimento para guardar el cable debajo.

Panel de control Clean Touch
Se limpia con un paño en un instante. El panel de control liso no tiene grietas ni rendijas en las que los ingredientes puedan quedar atrapados.

Preparación para usar la licuadora

Antes de utilizarla por primera vez

Antes de utilizar la licuadora por primera vez, limpie la base con un paño tibio enjabonado y aclárela con un paño húmedo. Seque con un paño suave. Lave la jarra, la tapa, la unidad de collar de bloqueo y cuchilla, el anillo de sellado y el tapón para ingredientes en agua tibia con jabón (véase "Cuidado y limpieza en la página 10). Enjuague y seque los componentes.

Montaje de la licuadora

1. Sitúe la unidad de collar de bloqueo y cuchilla hacia arriba en una superficie resistente.

2. Coloque el anillo de sellado, con la parte plana hacia abajo, alrededor de las cuchillas y en la ranura del interior del collar de bloqueo.

3. Alinee las lengüetas de la jarra con las ranuras del collar de bloqueo.

4. Presione hacia abajo y gire la jarra a la derecha, aproximadamente un cuarto de giro hasta que se oigan dos chasquidos.

5. Ajuste la longitud del cable de alimentación de la licuadora.

6. Coloque la jarra en la base de la licuadora.

Español

Continúa en la página siguiente

Preparación para usar la licuadora

NOTA: cuando está situada correctamente, la unidad de la jarra descansará completamente en la base de la licuadora. En caso contrario, repita los pasos 3 y 4.

7. Coloque la tapa en la jarra.

⚠ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Enchúfela a una toma con conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, descargas eléctricas o incluso la muerte.

8. Enchufe el cable de alimentación a una toma con conexión a tierra. La licuadora ya está lista para utilizarse.
9. Antes de retirar la jarra de la base, presione el mando "O" y desenchufe el cable de alimentación.

Uso de la licuadora

Antes de utilizarla

NOTA: Mientras la licuadora está en marcha o si el indicador del modo INTERMITENTE (Pulse) está parpadeando:
- No interfiera en el movimiento de la cuchilla
- No retire la tapa de la jarra

Funcionamiento de la licuadora

La licuadora KitchenAid™ tiene cinco velocidades: REMOVER ( ), PICAR ( ), MEZCLAR ( ), PURÉ ( ), Y LICUAR ( ). Además, también incluye los modos TRITURAR HIELO ( ) e INTERMITENTE (Pulse).

1. La licuadora se pone en marcha fácilmente, basta con presionar un botón de selección de velocidad.
2. Antes de utilizar la licuadora, asegúrese de que la jarra está colocada correctamente en el collar de bloqueo y que la unidad está colocada en la base de la licuadora.

Español

Uso de la licuadora

NOTA: Si hay una separación entre el collar de bloqueo y la base, significa que la jarra no está fijada en el collar de bloqueo o que la unidad no está colocada correctamente en la base de la licuadora. Consulte el apartado Montaje de la licuadora de la página 5 para obtener más instrucciones.

3. Deposite los ingredientes en la jarra y ajuste la tapa con firmeza.

4. Presione el botón de velocidad adecuado para que el aparato funcione a esa velocidad. El indicador verde situado junto a la velocidad seleccionada permanecerá encendido. Puede elegir otra velocidad sin necesidad de detener el aparato; para ello basta con presionar el botón correspondiente.

IMPORTANTE: Si va a licuar alimentos o líquidos calientes, retire el tapón para ingredientes central. Utilizar sólo en velocidad REMOVER ( ).

5. Para apagar la licuadora, presione "O". El botón "O" (APAGADA) detendrá la velocidad seleccionada y apagará la licuadora al mismo tiempo.
6. Antes de retirar la jarra, desenchufe el cable de alimentación.

Triturar Hielo

Su licuadora KitchenAid™ incluye una función TRITURAR HIELO ( ). Cuando está seleccionada esta función, la licuadora funciona a intervalos a la velocidad óptima para triturar hielo u otros ingredientes.

1. Antes de utilizar la licuadora, compruebe que la jarra está colocada correctamente en la base.

NOTA: Si hay una separación entre el collar de bloqueo y la base, significa que la jarra no está fijada en el collar de bloqueo o que la unidad no está colocada correctamente en la base de la licuadora. Consulte el apartado Montaje de la licuadora de la página 5 para obtener más instrucciones.

2. Deposite los ingredientes en la jarra y ajuste la tapa con firmeza.
3. Presione el botón TRITURAR HIELO ( ). El indicador luminoso permanecerá encendido. La licuadora funcionará de forma intermitente a los intervalos definidos.

4. Para desactivar la función TRITURAR HIELO ( ) presione "O". La licuadora ya está lista para utilizarse en modo continuo.
5. Antes de retirar la jarra, desenchufe el cable de alimentación.

Español

Continúa en la página siguiente

Uso de la licuadora

Modo INTERMITENTE

El modo INTERMITENTE (Pulse) de la licuadora KitchenAid™ ofrece la función "Intermitente a cualquier velocidad".

NOTA: El modo INTERMITENTE (Pulse) no funciona con la función TRITURAR HIELO ( ).

1. Antes de utilizar la licuadora, compruebe que la jarra está colocada correctamente en la base.

NOTA: Si hay una separación entre el collar de bloqueo y la base, significa que la jarra no está fijada en el collar de bloqueo o que la unidad no está colocada correctamente en la base de la licuadora. Consulte el apartado Montaje de la licuadora de la página 5 para obtener más instrucciones.

2. Deposite los ingredientes en la jarra y ajuste la tapa con firmeza.
3. Presione INTERMITENTE (Pulse). El indicador luminoso situado encima del botón parpadeará para indicar que las cinco velocidades están en modo INTERMITENTE (Pulse).

4. Seleccione un botón de velocidad. Manténgalo presionado durante el tiempo deseado. Los indicadores de los botones de velocidad e INTERMITENTE (Pulse) seguirán encendidos durante el intervalo en el que la licuadora funciona a la velocidad seleccionada. Cuando suelte el botón, la licuadora se detendrá, pero seguirá en modo INTERMITENTE (Pulse) y el indicador del modo INTERMITENTE (Pulse) volverá a parpadear.

   Para repetir el intervalo o utilizar otra velocidad, sólo tiene que mantener pulsado el botón de la velocidad adecuada.

5. Para desactivar el modo INTERMITENTE (Pulse) presione "O". La licuadora ya está lista para utilizarse en modo continuo.
6. Antes de retirar la jarra, desenchufe el cable de alimentación.

Tapón para ingredientes

El tapón para ingredientes de 60 ml permite medir y agregar ingredientes. Retire el tapón y añada ingredientes en las velocidades REMOVER ( ), PICAR ( ) O MEZCLAR ( ). Cuando se utilizan velocidades altas, con la jarra llena o el contenido caliente, detenga la licuadora y, a continuación, agregue los ingredientes.

IMPORTANTE: Si va a licuar alimentos o líquidos calientes, retire el tapón para ingredientes central. Utilizar sólo en velocidad REMOVER ( ).

Función de licuado Soft Start

La función Soft Start pone en marcha automáticamente la licuadora a una velocidad más baja para que los ingredientes alcancen las cuchillas y, a continuación, aumenta el ritmo hasta alcanzar la velocidad que haya seleccionado para obtener un rendimiento óptimo.

NOTA: La función de licuado Soft Start sólo funciona cuando se selecciona una velocidad desde el modo "O", y no funciona con el modo INTERMITENTE (Pulse) ni con el modo TRITURAR HIELO ( ).

Guía de control de velocidad

Alimento	Velocidad
Granizado	
Tarta de queso	
Fruta picada	Pulse
Verduras picadas	Pulse
Crema de queso para untar	
Crema de verduras	
Hielo picado/triturado	
Salsa espesa	
Fruta fresca picada en trocitos	
Verdura fresca picada en trocitos	
Gelatina en mousse para tartas/postres	
Fruta picada congelada (descongelar ligeramente hasta que se pueda introducir la punta de un cuchillo)	
Bebida a base de yogurt helado	
Zumo de fruta a base de concentrado congelado	
Batido de frutas (claro)	
Batido de frutas (espeso)	
Salsa de frutas	
Queso duro rallado	

Alimento	Velocidad
Salsa de carne	
Batido de crema de helado	
Ensalada de carne para bocadillos	Pulse
Mousse	
Crema de avena	
Masa de panqueque	
Pesto	
Puré de fruta/para bebé	
Puré de carne/para bebé	
Puré de verduras/para bebé	
Aderezo de ensalada	
Aderezo de migas sazonadas	Pulse
Sorbete	
Queso de ricota o requesón	
Aderezo Streusel	
Aderezo de migas dulces	Pulse
Aderezo dulce crujiente	Pulse
Salsa de verduras para platos principales	
Masa de gofre	
Salsa blanca	

Consejo - Se puede procesar un máximo de una bandeja de cubitos de hielo estándar o de 12 a 14 cubitos cada vez. Puede remover con una espátula de vez en cuando, sólo cuando la licuadora esté apagada (“O”). La función TRITURAR HIELO ( ) se ha optimizado para triturar y picar el hielo sin añadir líquidos.

Cuidados y limpieza

La jarra y la unidad de collar de bloqueo y cuchilla de la licuadora se pueden limpiar fácilmente por separado o sin desmontar.

- Limpie a fondo la licuadora cada vez que la use
- No sumerja la base de la licuadora ni el cable en agua
- No utilice detergentes abrasivos ni estropajos

Para limpiar los componentes por separado

1. Levante la jarra hacia arriba para retirarla de la base. Sitúela en una superficie dura. A continuación, manteniendo agarrado el collar de bloqueo, gire la jarra a la izquierda, dos chasquidos, para separar la unidad de collar de bloqueo y cuchilla, así como el anillo de sellado de la jarra. Lave los componentes con agua jabonosa Enjuagar y secar.

NOTA: La jarra se puede lavar también en la bandeja inferior del lavavajillas. Para obtener los mejores resultados, se recomienda lavar a mano la tapa, el tapón para ingredientes, la unidad de collar de bloqueo y cuchilla, y el anillo de sellado.

2. Limpie la base de la licuadora y el cable con un paño tibio con jabón; aclárelos con un paño húmedo y séquelos con un paño suave.

Para limpiar sin desmontar

1. Coloque la jarra en la base, llene la mitad con agua tibia (no caliente) y añada 1 o 2 gotas de lavavajillas. Ponga la tapa de la jarra, presione la velocidad REMOVER ( ) y deje la licuadora en marcha durante 5 o 10 segundos. Extraiga la jarra y vacíe el contenido. Enjuáguela con agua templada hasta que quede limpia.
2. Para limpiar la tapa y el tapón para ingredientes, lávelos con agua templada jabonosa, enjuáguelos y séquelos bien.
3. Limpie la base de la licuadora y el cable con un paño tibio con jabón; aclárelos con un paño húmedo y séquelos con un paño suave.

Solución de problemas

Hay una opción seleccionada y la licuadora no funciona:	
 No se enciende ningún indicador luminoso.	Compruebe si la licuadora está enchufada a una toma de corriente. Si es así, presione “O” y desenchufe la licuadora. Vuelva a enchufarla en la misma toma. Si aún así no funciona, examine el cortacircuitos o fusible en el circuito eléctrico en el que está conectada la licuadora y compruebe que el circuito está cerrado.
La licuadora se detiene mientras licúa:	
 Se encienden todos los indicadores luminosos al mismo tiempo.	Es posible que la licuadora esté sobrecargada. Si esto ocurre cuando se baten ingredientes duros, se apagará automáticamente para evitar que se dañe el motor. Presione “O” para reiniciar la licuadora y desenchufe el cable de alimentación. Retire la jarra de la base y divida el contenido en porciones más pequeñas. También puede reducir la carga de la licuadora añadiendo líquido a la jarra.
 Los indicadores luminosos se iluminan alternativamente.	Es posible que la licuadora esté atascada. Si es así, dejará de funcionar para evitar que se dañe el motor. Presione “O” para reiniciar la licuadora y desenchufe el cable de alimentación. Retire la jarra de la base y utilice un raspador para liberar las cuchillas. Para ello, parta o retire el contenido del fondo de la jarra.
La licuadora está encendida pero las cuchillas no giran.	
	La jarra no está colocada correctamente en el collar de bloqueo, lo que impide el enganche de los acopladores. Retire la jarra de la base y colóquela correctamente en el collar. Presione hacia abajo y gire la jarra a la derecha en el collar de bloqueo hasta que oiga el segundo chasquido. Esto permitirá que la jarra enganche el acoplador. Consulte el apartado Montaje de la licuadora de la página 5.

Si no se soluciona el problema con los pasos descritos en este apartado, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado (consulte la página 14).

No devuelva la licuadora al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.

Consejos para usar la licuadora

Consejos rápidos

- Cuando utilice hielo para hacer bebidas, para obtener una textura más suave, use la función TRITURAR HIELO ( ).
- Los cubitos de hielo pequeños se trituran o pican más rápido que los grandes.
- En la jarra de esta licuadora puede poner más cantidad de alimentos que en otras licuadoras; puede añadir de 2 a 3 tazas (de 475 a 710 ml) cada vez, en lugar de 1 taza (235 ml).
- Para mezclas de muchos ingredientes, comience el proceso en REMOVER ( ) para que los ingredientes se mezclen bien. A continuación, aumente la velocidad si es necesario.
- No olvide tapar la jarra mientras utiliza la licuadora.
- Si lo desea, puede retirar el tapón de ingredientes central de la tapa de la jarra para añadir líquidos o cubitos cuando la licuadora funciona a velocidades REMOVER ( ), PICAR ( ) o MEZCLAR ( ).
- Cuando se utilizan velocidades altas, con la jarra llena o el contenido caliente, detenga la licuadora y, a continuación, agregue los ingredientes.
- Detenga la licuadora antes de usar utensilios en la jarra. Utilice una espátula de caucho para mezclar los ingredientes, sólo cuando la licuadora esté apagada (“O”). No use nunca ningún utensilio, ni siquiera espátulas, en la jarra mientras el motor está funcionando.
- Siempre que sea posible, enfríe los alimentos calientes antes de empezar a licuar. Para empezar a batir los alimentos tibios, seleccione REMOVER ( ). Entonces, aumente la velocidad si es necesario.
- **Si se trata de líquidos calientes, extraiga el tapón central para ingredientes y utilice sólo el modo REMOVER ( ). No toque la tapa de la jarra mientras se procesan líquidos calientes.**
- Detenga el aparato y compruebe la consistencia de la mezcla tras unos segundos para evitar que se pase.

Cómo...

Reconstituir zumo congelado: Para un bote de 175 ml de zumo de naranja concentrado, mezclar el zumo con la cantidad de agua adecuada en la jarra. Tapar y procesar a velocidad MEZCLAR ( ), hasta que se haya batido perfectamente, de 10 a 15 segundos.

Para un bote de 355 ml, mezclar el zumo con 1 bote de agua en la jarra. Tapar y procesar a velocidad MEZCLAR ( ), hasta que se haya batido perfectamente, de 20 a 30 segundos. Mezclar los otros 2 botes de agua.

Disolver gelatina perfumada: Verter agua hirviendo en la jarra y añadir la gelatina. Retirar el tapón central para ingredientes y batir a velocidad REMOVER ( ) hasta que se disuelva la gelatina, de 10 a 30 segundos. Agregar otros ingredientes.

Hacer migas de galleta y de galletitas saladas: Partir las galletas grandes en trozos de aproximadamente 4 cm de diámetro. Utilizar las galletas pequeñas enteras. Ponerlas en la jarra. En modo INTERMITENTE (Pulse), tapar la jarra y triturar a velocidad PICAR ( ), pulsando unas cuantas veces, durante aproximadamente 3 segundos cada vez, hasta que se consiga la consistencia deseada. Usar las migas para adornar yogurt helado, tartas o compota de frutas.

Para hacer migas más finas para pasteles y postres con corteza, partir las galletitas saladas o las galletas en trozos de 4 cm de diámetro aproximadamente y colocarlas en la jarra. En modo INTERMITENTE (Pulse) tapar la jarra y triturar a velocidad LICUAR ( ), pulsando unas cuantas veces, durante aproximadamente 20 o 30 segundos cada vez, hasta que se consiga la consistencia deseada.

Hacer migas de galletas saladas: Seguir el mismo procedimiento que con las galletas. Espolvorear sobre los platos o como ingrediente en guisos de carne y verduras.

Hacer migas de pan: Deshacer el pan en trozos de aproximadamente 4 cm de diámetro. Seguir el mismo procedimiento que con las galletas. Espolvorear sobre los platos o como ingrediente en guisos de carne y verduras.

Consejos para usar la licuadora

Picar frutas y verduras: Poner 2 tazas (475 ml) de frutas o verduras partidas en trozos en la jarra de la licuadora. En modo INTERMITENTE (Pulse), tapar la jarra y triturar a velocidad REMOVER ( ), pulsando unas cuantas veces, durante aproximadamente 2 o 3 segundos cada vez, hasta que se consiga la consistencia deseada.

Puré de frutas: Poner 2 tazas (475 ml) de frutas en conserva o cocidas en la jarra. Añadir de 2 a 4 cucharadas (de 30 a 60 ml) de zumo de frutas o agua por taza (240 ml) de fruta. Tapar y procesar a velocidad PURÉ ( ) durante aproximadamente 5 o 10 segundos.

Puré de verduras: Poner 2 tazas (475 ml) de verduras en conserva o cocidas en la jarra. Añadir de 2 a 4 cucharadas (de 30 a 60 ml) de caldo concentrado, agua o leche por taza (240 ml) de verduras. Tapar y procesar a velocidad PURÉ ( ) durante aproximadamente 10 o 20 segundos.

Puré de carne: Poner en la jarra carne guisada, tierna y cortada en trozos. Añadir de 3 o 4 cucharadas (de 45 a 60 ml) de caldo concentrado, agua o leche por taza (240 ml) de carne. Tapar y procesar a velocidad REMOVER ( ) durante 10 segundos. Detener la licuadora y raspar la cara interna de la jarra. Tapar y procesar a velocidad PURÉ ( ) entre 10 y 20 segundos más.

Puré de requesón o de ricota: Poner el requesón o el queso ricota en la jarra. Tapar y procesar a velocidad MEZCLAR ( ), hasta que quede cremoso, de 25 a 35 segundos. Detener la licuadora y raspar los lados de la jarra, si es necesario. Si es preciso, agregar 1 cucharada (15 ml) de leche desnatada por taza (240 ml) de requesón. Emplear como base de salsas y cremas semidesnatadas para untar.

Mezclar ingredientes líquidos para alimentos horneados: Verter en la jarra los ingredientes líquidos. Tapar y procesar a velocidad LICUAR ( ), hasta que esté bien mezclado, de 10 a 15 segundos. Verter la mezcla sobre los ingredientes sólidos y remover bien.

Eliminar grumos de la salsa de carne: Si la salsa tiene grumos, ponerla en la jarra. Tapar y procesar a velocidad MEZCLAR ( ), hasta que quede cremoso, de 5 a 10 segundos.

Mezclar harina y líquido para espesar salsas: Poner la harina y el líquido en la jarra. Tapar y procesar a velocidad REMOVER ( ), hasta que quede cremoso, de 5 a 10 segundos.

Preparar salsa blanca: Poner en la jarra leche, harina y sal al gusto. Tapar y procesar a velocidad REMOVER ( ), hasta que esté bien mezclado, de 5 a 10 segundos. Verter la mezcla en la cazuela y cocinar como de costumbre.

Preparar masa de panqueque o gofre de sobre: Poner en la jarra el contenido del sobre y los demás ingredientes. Tapar y procesar a velocidad MEZCLAR ( ), hasta que se hayan mezclado perfectamente, de 10 o 20 segundos. Detener la licuadora y raspar los lados de la jarra, si es necesario.

Rallar queso: Cortar el queso muy frío en cuadraditos de 1,5 cm. Poner un máximo de ½ taza (120 ml) de queso en la jarra. Tapar y procesar a velocidad LICUAR ( ) entre 5 y 10 segundos. Para quesos duros, como el parmesano, dejar a temperatura ambiente y seguidamente procesarlo a velocidad LICUAR ( ) de 10 a 15 segundos.

Preparar papilla de avena para bebés: Poner los copos de avena crudos en la jarra. En modo INTERMITENTE (Pulse) procesar a velocidad MEZCLAR ( ) hasta obtener la consistencia deseada, aproximadamente 5 intervalos, de 2 a 3 segundos cada uno. Cocinar como de costumbre.

Preparar comida para bebés a partir de comida para adultos: Poner en la jarra la comida para adultos preparada. Tapar y procesar a velocidad REMOVER ( ) durante 10 segundos. Procesar a velocidad PURÉ ( ) de 10 a 30 segundos.

Enjuagar la jarra de la licuadora: Llenar de agua templada la mitad del recipiente. Añadir unas gotas de lavavajillas líquido. Tapar y procesar a velocidad REMOVER ( ), hasta que los lados estén limpios, de 5 a 10 segundos. Enjuagar y secar. Para una limpieza completa, la jarra se puede lavar también en el lavavajillas. Para obtener los mejores resultados, se recomienda lavar a mano la tapa, el tapón para ingredientes, la unidad de collar de bloqueo y cuchilla, y el anillo de sellado. Consulte el apartado Cuidado y limpieza en la página 10.

Garantía de la Licuadora KitchenAid™

Duración de la garantía:	KitchenAid se hará cargo del pago de:	KitchenAid no se hará cargo del pago de:
Tres años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Piezas sustituidas y mano de obra para corregir defectos en materiales o fabricación. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando la licuadora se dedique a usos distintos de la preparación de alimentos en casa. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o instalación/utilización sin respetar la normativa local sobre instalaciones eléctricas.

KITCHENAID DECLINA TODA RESPONSABILIDAD DERIVADA DE DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

Cualquier reparación se debe realizar en un Servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid. Solicite al distribuidor donde compró los accesorios información sobre el servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid más cercano.

Condiciones de la garantía

RIVER INTERNATIONAL, S.A., garantiza su Licuadora durante tres años (página 14), a partir de la fecha de compra, cubriendo la reparación, incluido mano de obra y material, o cambio del producto, o devolución del importe, contra todo defecto de fabricación o montaje, siempre que el artículo haya sido usado normalmente y según instrucciones.*

ARTÍCULO _____ MARCA _____ MODELO _____

FECHA DE COMPRA _____

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR _____

DATOS DE COMPRADOR:

D./Dña: _____, D.N.I. _____

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor o al Importador: RIVER INTERNATIONAL S.A., C/BEETHOVEN 15, 08021 BARCELONA, Tlfno.: 93-201.37.77. Fax: 93-202.38.04. Presente al S.A.T. esta GARANTÍA cumplimentada o la Factura de compra.

* Como Consumidor de este artículo goza Vd. de los derechos que le reconoce la Ley de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo 23/2003 (B.O.E. 11-07-03), en las condiciones que la misma establece. Recuerde que la fecha acreditada mediante el documento de compra, inicia el período de dos años previsto en la Ley.

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL, S.A.
C/Beethoven 15
08021 Barcelona

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

www.riverint.com

www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marca comercial registrada de KitchenAid, EE. UU.
™ Marca comercial de KitchenAid, EE.UU.
© 2009. Reservados todos los derechos.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin necesidad de aviso previo.

Español

KitchenAid™

Svensk

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
MODE D'EMPLOI

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™-TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ

Modell 5KSB555
Mixer

Innehållsförteckning

Säker användning av mixern 1
Elektrisk anslutning 1
Viktiga säkerhetsföreskrifter 2
Beskrivning av mixern (Modell 5KSB555) 3
Förbereda mixern för användning 5
    Före första användningen 5
    Sätta samman mixern 5
Använda mixern 6
    Före användning 6
    Köra mixern 6
    KROSSA IS 7
    Pulsfunktion 8
    Ingrediensmått 8
    Mjukstarta mixern 8
Välja hastighet 9
Skötsel och rengöring 10
Felsökning 11
Råd och tips 12
Garanti för KitchenAid™ Mixer för Europa (hushållsbruk) 14
Service efter försäljning 14
Kundtjänst 15

OBSERVERA: EFTERSOM DENNA MIXER HAR EN UNIK UTFORMNING AV TILLBRINGARE OCH KNIVAR SKA DU, FÖR ATT FÅ MAXIMAL NYTTA AV DIN NYA KITCHENAID™ MIXER, LÄSA DESSA ANVISNINGAR OCH RECEPT INNAN DU ANVÄNDER DEN.

Säker användning av mixern

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

I denna bruksanvisning och på apparaten sitter flera viktiga säkerhetsanvisningar. Läs och följ alltid alla säkerhetsanvisningar.

Detta är en säkerhetssymbol.

Denna symbol uppmärksammar dig på eventuella risker som kan döda eller skada dig och andra.

Efter alla säkerhetssymboler finns orden ”FARA” eller ”VARNING” åtföljda av säkerhetsanvisningarna. Dessa ord betyder:

⚠FARA — **Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte omedelbart följer instruktionerna.**

⚠VARNING — **Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte följer instruktionerna.**

Alla säkerhetsanvisningar kommer att tala om den eventuella risken för dig, tala om hur skaderisken minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

Elektrisk anslutning

Spänning: 220-240 VAC
Frekvens: 50 Hz

OBSERVERA: Denna apparat är försedd med en nätsladd av Y-typ. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller av dess servicerepresentant för att faror ska undvikas.

Använd inte förlängningssladd. Låt behörig elektriker eller servicepersonal installera ett eluttag nära köksmaskinen om sladden är för kort.

⚠VARNING

Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i död, brand eller elektrisk stöt.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

När man använder elektriska apparater ska man alltid följa grundläggande försiktighetsåtgärder för att minska risken för eldsvåda, elektrisk stöt och/eller personskador, bl.a. följande:

1. Läs alla anvisningar.
2. Undvik elektriska stötar genom att aldrig lägga mixern i vatten eller annan vätska.
3. Var särskilt uppmärksam om mixern används av, eller i närheten av barn.
4. Koppla ur apparaten ur vägguttaget när den inte används, innan delar monteras eller tas bort eller vid rengöring.
5. Undvik kontakt med apparatens rörliga delar.
6. Använd inte en mixer om nätsladden eller stickkontakten är skadad, om det är något fel på apparaten eller om den har tappats eller skadats på annat sätt. Returnera maskinen till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk/ mekanisk justering.
7. Använd inte apparaten utomhus.
8. Låt inte nätsladden hänga över kanten på bordet eller bänken.
9. Håll händer och redskap utanför behållaren under mixningen för att minska risken för allvarliga personskador eller skador på mixern. En slickepott eller liknande redskap kan användas, men endast när maskinen inte är igång.
10. Knivdelen är vass. Var försiktig.
11. För att minska risken för skador får aldrig låskrage och knivdel sättas på motordelen utan att tillbringaren först satts fast ordentligt.
12. Ha alltid locket på när mixern används.
13. Användning av tillbehör, inklusive mixerbehållare, som inte har rekommenderats KitchenAid kan medföra risk för personskador.
14. **Ta bort mittdelen av det tvådelade locket när varma vätskor blandas.**
15. Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
16. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer med fysiska, sensoriska eller mentala handikapp eller andra (såsom barn) som saknar erfarenhet eller kunskap såvida inte dessa övervakas eller handleds av någon säkerhetsansvarig.
17. Kontrollera att barn inte leker med apparaten.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

Den här produkten är märkt enligt EG-direktivet 2002/96/EC rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att sedan slänga denna produkt på ett riktigt sätt bidrar du till att värna om miljö och hälsa.

Symbolen på produkten eller i dokumentationen som medföljer produkten visar att denna apparat inte ska hanteras som hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en uppsamlingsplats avsedd för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Avfallshanteringen måste göras enligt lokala miljöföreskrifter.

Mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du få från lokala myndigheter, avfallsentreprenör eller från butiken där du köpte produkten.

Beskrivning av mixern (Modell 5KSB555)

VARNING: Blinkande lampa visar att apparaten är klar att användas. Rör inte knivbladen.

Beskrivning av mixern

Den här mixern har byggts och testats av KitchenAid med kvalitetsnormer som ger optimala prestanda och en lång och problemfri livslängd.

Robust motor
En tålig 0,9-hästkrafters motor ger kraft till alla funktioner – allt från homogenisering av såser till att göra en chunky salsa, eller krossa is eller frusen frukt på några sekunder för att göra smoothies.

1,5-liters tillbringare av glas som är lätt att hälla från
Med tillbringaren av glas slipper du repor, fläckar och lukt. Tillbringaren kan lossas från låskragen och rengöras enkelt och den tål alla tänkbara temperaturer. Den är lätt att hälla från genom den droppfria pipen.

Stadigt sittande lock med transparent 60-ml ingrediensmått
Ger en god tätning. Det böjliga locket tätar effektivt under mixerns hela livslängd. I locket sitter ett löstagbart 60-ml mått som kan användas för att mäta upp ingredienser.

Patenterad kniv av rostfritt stål
Kraftiga vassa knivarmar i fyra olika ledder ger en snabb, grundlig och enhetlig mixning.

Låskrage och knivdel
En robust knivdel är inbyggd i låskragen för att förenkla hantering och rengöring. Den diskmaskinsäkra anordningen hindrar knivarna från att rotera tills tillbringaren är ordentligt fastsatt på kragen och monterad i mixern.

Robust stålförstärkt drev
Kvalitetsdrev med 12 kugg ger en direkt överföring av motoreffekten till knivarna. Tillbringarens drev är ytbehandlat för att ge en tystare gång.

Hastighetsknappar
Blanda till kalla drinkar, såser eller soppor på några sekunder. Blanda på ett säkert, kontrollerat och enhetligt sätt med respektive hastighet: RÖRA OM ( ), HACKA ( ), MIXA ( ), MOSA ( ) och VÄTSKA ( ). PULSFUNKTIONEN (Pulse) fungerar med alla fem hastigheter. ISKROSSFUNKTIONEN ( ) är särskilt framtagen för att krossa is och kommer at pulsa automatiskt med korta intervall för att ge bästa resultat.

Intelli-Speed™ motorstyrning
Exklusiv motorstyrning med Intelli-Speed™ ger en konstant hastighet trots att densiteten ändras när ingredienser sätts till. Denna avancerade KitchenAid-funktion gör att mixerhastigheten är optimal för de olika användningsområden och inställningar.

Mjukstart av mixern
Mixern startar med låg hastighet för att dra in materialet mot knivarna och ökar sedan hastigheten snabbt till inställd nivå. Den här funktionen gör att mixern inte hoppar till när den startas och därför inte behöver hållas i.

Gjuten metallbas
En tung motordel i gjutgods ger en stabil och tyst gång även när du kör en full tillbringare. Fyra gummifötter på den breda stabila motordelen gör att mixern inte halkar men heller inte ger märken. En slät yta med rundade hörn gör den lätt att göra ren och sladden kan förvaras på undersidan.

Lättavtorkad kontrollpanel
Torkas ren på ett kick. En slät kontrollpanel utan hålrum eller skrymslen där ingredienser kan fastna.

Förbereda mixern för användning

Före första användningen

Innan du använder din mixer för första gången torkar du av den med en trasa med varmt vatten/diskmedel och torkar sedan av med en fuktig trasa. Torka med en mjuk trasa. Diska tillbringare, lock, låskrage med knivdel, tätningsring och ingrediensmåttet i varmt vatten med diskmedel (se Skötsel och rengöring, sidan 10). Skölj av delarna och torka dem.

Sätta samman mixern

1. Placera låskragen med knivdelen uppåt på en stabil yta.

2. Sätt fast tätningsringen med platta sidan neråt runt knivbladen ner i låskragens skåra.

3. Placera tillbringaren så att dess flikar passar in i låskragens uttag.

4. Tryck ner tillbringaren och vrid den medurs ca ett kvarts varv tills du hör två klickljud.

5. Justera mixersladdens längd.

6. Placera den sammansatta tillbringaren med krage på mixerns motordel.

Fortsättning på nästa sida

Förbereda mixern för användning

OBSERVERA: När tillbringaren sitter som den ska kommer den helt att ligga an mot motordelen. Om den inte gör det upprepar du steg 3 och 4.

7. Sätt på locket på tillbringaren.

⚠VARNING

Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i död, brand eller elektrisk stöt.

8. Anslut stickkontakten till ett jordat uttag. Mixern är nu klar att användas.
9. Innan tillbringaren lyfts av motordelen måste du alltid trycka på ”O” och dra ut stickkontakten.

Använda mixern

Före användning

OBSERVERA: När mixern är på eller när PULSFUNKTIONENS (Pulse) lampa blinkar:
- Blockera inte knivarnas rörelse
- Ta inte bort locket över tillbringaren

Köra mixern

KitchenAid™ Mixer har fem hastigheter: RÖRA OM ( ), HACKA ( ), MIXA ( ), MOSA ( ) och VÄTSKA ( ). Dessutom finns en ISKROSSFUNKTION ( ) och en PULSFUNKTION (Pulse).

1. Mixern kan bara startas med en enkel tryckning på en hastighetsknapp.
2. Innan du startar mixern måste du kontrollera att tillbringaren sitter som den ska i låskragen och att den sitter rätt i mixerns motordel.

Använda mixern

OBSERVERA: Om det finns ett mellanrum mellan låskragen och motordelen tyder det på att tillbringaren inte är låst i låskragen eller att låskrage med tillbringare inte är monterad rätt i mixerns motordel. Anvisningar finns i avsnittet Sätta samman mixern, på sidan 5.

3. Placera ingredienserna i tillbringaren och sätt på locket så att det sluter tätt.

4. Tryck på önskad hastighetsknapp för att starta mixern kontinuerligt med vald hastighet. Den gröna lampan för vald hastighet lyser då. Du kan ändra inställningarna utan att stoppa mixern genom att trycka på en annan hastighetsknapp.

VIKTIGT: När varma ingredienser ska mixas tar du bort ingrediensmåttet. Använd endast RÖRA OM ( ).

5. För att stänga av mixern trycker du på ”O”. Knappen ”O” stänger av mixern oavsett hastigheten och gör den inaktiv.
6. Innan du tar bort tillbringare med krage drar du ut stickkontakten.

KROSSA IS

Din KitchenAid™ Mixer är försedd med en ISKROSSFUNKTION ( ). När du använder den kommer mixern automatiskt att köras i intervaller (pulsas) med optimal hastighet för att krossa is eller andra ingredienser.

1. Innan du använder mixern ser du till att tillbringare med krage sitter som den ska i mixerns motordel.

OBSERVERA: Om det finns ett mellanrum mellan låskragen och motordelen tyder det på att tillbringaren inte är låst i låskragen eller att låskrage med tillbringare inte är monterad rätt i mixerns motordel. Anvisningar finns i avsnittet Sätta samman mixern, på sidan 5.

2. Placera ingredienserna i tillbringaren och sätt på locket så att det sluter tätt.
3. Tryck på ISKROSSFUNKTIONEN ( ). Lampan tänds då. Mixern kommer sedan att automatiskt pulsa i intervaller.

4. För att stänga av ISKROSSFUNKTIONEN ( ) trycker du på ”O”. Mixern kan nu köras kontinuerligt.
5. Innan du tar bort tillbringare med krage drar du ut stickkontakten.

Fortsättning på nästa sida

Använda mixern

Pulsfunktion

Din KitchenAid™ Mixer har en PULSFUNKTION (Pulse) som gör det möjligt att köra korta impulser i valfri hastighet.
OBSERVERA: PULSFUNKTIONEN (Pulse) kan inte köras samtidigt med ISKROSSFUNKTIONEN ( ).

1. Innan du använder mixern ser du till att tillbringare med krage sitter som den ska i mixerns motordel.

OBSERVERA: Om det finns ett mellanrum mellan låskragen och motordelen tyder det på att tillbringaren inte är låst i låskragen eller att låskrage med tillbringare inte är monterad rätt i mixerns motordel. Anvisningar finns i avsnittet Sätta samman mixern, på sidan 5.

2. Placera ingredienserna i tillbringaren och sätt på locket så att det sluter tätt.
3. Tryck på PULSFUNKTIONEN (Pulse). Lampan ovanför knappen blinkar för att visa att alla fem hastigheter kan köras med PULSFUNKTION (Pulse).

4. Välj en hastighetsknapp. Håll sedan den knappen intryckt under önskad tid. Lamporna för både hastighetsknappen och PULSFUNKTIONEN (Pulse) lyser medan mixern pulsas med vald hastighet. När du släpper knappen stannar mixern men den fortsätter att vara i PULSFUNKTIONEN (Pulse) och PULSFUNKTION-lampan (Pulse) blinkar.

   För att köra igen eller med en annan hastighet håller du helt enkelt önskad hastighetsknapp intryckt.

5. För att stänga av PULSFUNKTIONEN (Pulse) trycker du på ”O”. Mixern är nu klar för kontinuerlig drift.
6. Innan du tar bort tillbringare med krage drar du ut stickkontakten.

Ingrediensmått

Du kan använda 60-ml ingrediensmåttet för att mäta upp och tillsätta ingredienser. Ta bort måttet och tillsätt ingredienser medan du RÖRA OM ( ), HACKA ( ) eller MIXA ( ). Vid högre hastigheter, om tillbringaren är full eller innehåller varma ingredienser bör du stanna mixern och därefter tillsätta ingredienserna.
VIKTIGT! När varma ingredienser ska mixas tar du bort ingrediensmåttet. Använd endast RÖRA OM ( ).

Mjukstarta av mixern

Mixerns mjukstartfunktion startar automatiskt mixern med låg hastighet för att dra in materialet mot knivarna och ökar sedan hastigheten snabbt till inställd nivå som ger bästa möjliga resultat.
OBSERVERA: Mjukstartfunktionen fungerar bara när en hastighet väljs för kontinuerlig gång och fungerar inte tillsammans med PULSFUNKTIONEN (Pulse) eller ISKROSSFUNKTIONEN ( ).

Välja hastighet

Mixerarbete	Hastighet
Blandad drink med is	
Ostkaka	
Hackad frukt	Pulse
Hackade grönsaker	Pulse
Mjukostbaserade pålägg	
Redda soppor	
Krossad/hackad is	
Dipp	
Finhackad färsk frukt	
Finhackade färska grönsaker	
Fluffig gelatin till pajer/desserter	
Frusen hackad frukt (tina något tills det går att köra in en knivsudd)	
Drink baserad på frusen yoghurt	
Fruktjuice från fruset koncentrat	
Fruktbaserad drinkar (utspädda)	
Fruktbaserad drinkar (koncentrerade)	
Fruktbaserad sås	
Riven hårdost	
Spad	
Kalla mjölkdrinkar	

Mixerarbete	Hastighet
Köttsallad till sandwich-fyllning	Pulse
Mousse	
Havregryn	
Pannkakssmet	
Pesto	
Fruktpuré/Barnmat	
Köttpuré/Barnmat med kött	
Grönsakspuré/Barnmat med grönsaker	
Salladsdressing	
Kryddpanering/garnering /fyllning (typ skorpsmulor)	Pulse
Sorbetbaserad drink	
Färskost såsom ricotta eller keso	
Strössel	
Söt panering/garnering/ fyllning (typ skorpsmulor)	Pulse
Söt krispig panering/ garnering/fyllning (typ skorpsmulor)	Pulse
Grönsaksbaserad sås	
Våffelsmet	
Vit sås	

Tips - Krossa upp till en normalstor isbricka eller 12 till 14 normalstora iskuber i taget. Det kan underlätta att då och då röra om med en slickepott eller liknande men då ska mixern vara i ”O”-läge. ISKROSSFUNKTIONEN ( ) har optimerats för att krossa och hacka is utan tillsats av någon vätska.

Skötsel och rengöring

Mixerns tillbringare, låskrage och knivdel kan enkelt rengöras var för sig eller tillsammans utan att de tas isär.

- Rengör mixern noga efter varje användning
- Lägg inte mixerns motordel eller sladd i vatten
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar

Rengöring av enskilda komponenter

1. Lyft av tillbringare med krage rakt upp från mixerns motordel. Placera tillbringaren på en hård yta. Håll sedan i låskragen medan du vrider tillbringaren moturs, två klick, så att låskrage med knivdel och tätningsring lossnar från tillbringaren. Diska sedan komponenterna med diskmedel. Skölj och torka.

OBSERVERA: Tillbringaren kan maskindiskas i diskmaskinens nedre back. För att få bästa resultatet rekommenderar vi att lock, ingrediensmått, låskrage, knivdel och tätningsring diskas för hand.

2. Rengör mixerns motordel och sladd med en trasa med varmt vatten/ diskmedel, torka rent med en fuktig trasa och torka torrt med en mjuk trasa.

Rengöring utan att ta isär

1. Sätt tillbringaren i mixerns motordel och fyll den till hälften med varmt (inte hett) vatten och ett par droppar diskmedel. Sätt på locket och kör mixern med hastigheten röra om under 5 till 10 sekunder. Lyft av tillbringaren och töm den. Skölj med varmt vatten tills den är ren.
2. Lock och ingrediensmått diskar du i varmt diskvatten och sedan sköljer och torkar noga.
3. Rengör mixerns motordel och sladd med en trasa med varmt vatten/ diskmedel, torka rent med en fuktig trasa och torka torrt med en mjuk trasa.

Felsökning

Mixern fungerar inte när du trycker på en knapp:	
Ingen lampa lyser.	Kontrollera att mixern är ansluten till ett vägguttag. I så fall tryck på ”O” och dra ut stickkontakten. Sätt tillbaka kontakten i samma uttag. Om mixern fortfarande inte fungerar kontrollerar du att inte någon säkring, jordfelsbrytare eller annat har brutit strömmen till uttaget.
Mixern stannar medan den arbetar:	
Alla lampor blinkar i takt.	Mixern kan vara överbelastad. Om mixern blir överbelastad när du kör tunga ingredienser kommer den att stänga av automatiskt för att inte motorn ska gå sönder. Tryck på ”O” för att återställa mixern och dra ut stickkontakten. Lyft av tillbringaren från motordelen och dela upp innehållet i småportioner. Man kan också tillsätta vätska i tillbringaren för att minska mixerns belastning.
Lamporna blinkar omväxlande.	Mixern har fastnat. Om den har fastnat kommer mixern att stanna för att inte motorn ska gå sönder. Tryck på ”O” för att återställa mixern och dra ut stickkontakten. Lyft av tillbringaren från motordelen och använd en slickepott eller liknande till att frigöra knivbladen genom att skrapa bort eller lossa material som har fastnat i botten på tillbringaren.
Mixern startar men knivarna roterar inte.	
	Tillbringaren är inte rätt fastsatt i låskragen så att drevet inte tar i. Lyft av tillbringaren från motordelen och lossa den från låskragen. Tryck ner tillbringaren i kragen och vrid den medurs förbi det andra ”klicket”. Detta gör att drevet kommer in tillräckligt i tillbringardelen. Se avsnittet Sätta samman mixern, på sidan 5.

Om problemet inte kan lösas med stegen ovan kontaktar du ett auktoriserat servicecenter (se sidan 14).

Lämna inte in mixern till återförsäljaren – de kan inte tillhandahålla service.

Råd och tips

Snabbtips

- För att få en jämnare konsistens kan du mixa med ISKROSSFUNKTIONEN ( ) när du gör drinkar med is.
- Mindre iskuber kan hackas eller krossas snabbare än stora iskuber.
- Du kan sätta till större mängder ingredienser än du kan till vanliga mixers – du kan tillsätta 2 till 3 koppar (475 till 710 ml) åt gången i stället för normalt bara 1 kopp (235 ml) i taget.
- För de flesta blandningar av ingredienser börjar man att RÖRA OM ( ). för att blanda alla ingredienser väl. Öka sedan vid behov till en högre hastighet.
- Se till att locket sitter på tillbringaren när du använder mixern.
- Om du önskar kan du ta bort ingrediensmåttet från locket för att tillsätta vätskor eller iskuber medan mixern RÖRA OM ( ), HACKA ( ) eller MIXA ( ).
- Vid högre hastigheter med en full tillbringare eller om den innehåller varma ingredienser stannar du mixern innan du tillsätter ingredienserna.
- Stoppa mixern innan du för ner redskap i tillbringaren. Använd en slickepott eller liknande för att blanda ingredienserna men endast när mixern är i läget ”O”. Stick aldrig ner några redskap såsom slickepottar i tillbringaren när mixerns motor går.
- Kyl helst varma livsmedel innan de mixas. Starta mixning av varma livsmedel med RÖRA OM ( ). Öka sedan vid behov hastigheten.
- **Om du mixar varma vätskor tar du bort ingrediensmåttet och kör endast med hastigheten RÖRA OM ( ). Håll inte en oskyddad hand över tillbringarens lock när du kör heta vätskor.**
- Stanna och kontrollera konsistensen efter några sekunder så att inte blandningen mixas för hårt.

Hur...

Späda fruset juicekoncentrat: Töm en 175 ml burk med frusen koncentrerad apelsinjuice i tillbringaren och tillsätt rätt mängd vatten. Sätt på locket och MIXA ( ) tills den är fullständigt uppblandad, det tar ungefär 10 till 15 sekunder.

För att bereda en 355 ml burk häller du samman burkens innehåll och samma mängd vatten (en burk) i tillbringaren. Sätt på locket och MIXA ( ) tills den är fullständigt uppblandad, det tar ungefär 20 till 30 sekunder. Rör sedan ned ytterligare 2 burkar med vatten.

Upplösa smaksatt gelatin: Häll kokande vatten i tillbringaren och tillsätt gelatin. Ta bort ingrediensmåttet och RÖRA OM ( ) tills gelatinet är löst vilket tar 10 till 30 sekunder. Tillsätt sedan övriga ingredienser.

Krossa kakor och grahamskex: Bryt kakorna i bitar med ungefär 4 centimeters diameter. Småkakor kan du använda direkt. Lägg bitarna i tillbringaren. Sätt på locket, använd PULSFUNKTIONEN (Pulse) och HACKA ( ), några gånger, ungefär 3 sekunder åt gången tills du fått önskad konsistens. Använd smulorna för att snabbt kunna garnera frusen yoghurt, puddingar eller fruktkompotter.

Du kan finhacka kakorna till pajer eller desserter genom att först bryta dem i bitar med cirka 4 centimeters diameter och lägga dem i tillbringaren. Sätt på locket, använd PULSFUNKTIONEN (Pulse) och kör med VÄTSKAHASTIGHETEN ( ),några gånger du har önskad konsistens vilket tar ungefär 20 till 30 sekunder.

Göra kexsmulor: Gör på samma sätt som när du krossar kakor. Använd som garnering eller som ingrediens i grytor och vegetabiliska rätter.

Smula bröd: Dela brödet i bitar med ungefär 4 centimeters diameter. Gör på samma sätt som när du krossar kakor. Använd som garnering eller som ingrediens i grytor och vegetabiliska rätter.

Råd och tips

Hacka frukt och grönsaker: Placera 2 koppar (475 ml) med frukt- eller grönsaksbitar i tillbringaren. Sätt på locket, använd PULSFUNKTIONEN (Pulse) och RÖRA OM (),några gånger, ca 2 till 3 sekunder åt gången tills du fått önskad konsistens.

Göra fuktpuré: Placera 2 koppar (475 ml) konserverad eller kokad frukt i tillbringaren. Tillsätt 2 till 4 matskedar (30 till 60 ml) fruktjuice eller vatten för varje kopp (240 ml) frukt. Sätt på locket och MOSA () under ca 5 till 10 sekunder.

Göra grönsakspuré: Placera 2 koppar (475 ml) konserverade eller kokade grönsaker i tillbringaren. Tillsätt 2 till 4 matskedar (30 till 60 ml) buljong, vatten eller mjölk för varje kopp (240 ml) med grönsaker. Sätt på locket och MOSA () under ca 10 till 20 sekunder.

Göra köttpuré: Lägg kokt tärnat mört kött i tillbringaren. Tillsätt 3 till 4 matskedar (45 till 60 ml) buljong, vatten eller mjölk för varje kopp (240 ml) med kött. Sätt på locket och RÖRA OM () under 10 sekunder. Stoppa mixern och skrapa tillbringarens sidor. Sätt på locket och MOSA () under ytterligare ungefär 10 till 20 sekunder.

Puré av keso eller ricotta: Lägg keso eller ricotta i tillbringaren. Sätt på locket och MIXA () tills den är jämn vilket tar ungefär 25 till 35 sekunder. Stoppa mixern och skrapa vid behov tillbringarens sidor. Om nödvändigt tillsätter du 1 tesked (15 ml) lättmjölk per kopp (240 ml) med keso. Använd som bas för fettsnål dipp eller pålägg.

Blanda flytande ingredienser vid bakning: Häll vätskorna i tillbringaren. Sätt på locket och kör med VÄTSKAHASTIGHETEN () tills allt är väl blandat vilket tar ungefär 10 till 15 sekunder. Häll den flytande blandningen över de fasta ingredienserna och rör om ordentligt.

Röra ut klumpar i spad: Om du får klumpar i såser eller i spad kan du placera såsen eller spadet i tillbringaren. Sätt på locket och MIXA () tills den är jämn vilket tar ungefär 5 till 10 sekunder.

Blanda mjöl och vätska till redningar: Placera mjöl och vätska i tillbringaren. Sätt på locket och RÖRA OM () tills blandningen är jämn vilket tar ungefär 5 till 10 sekunder.

Bereda en vit sås: Placera mjölk, mjöl och eventuellt salt i tillbringaren. Sätt på locket och RÖRA OM () tills allt är väl blandat vilket tar ungefär 5 till 10 sekunder. Häll ut i en kastrull och koka som vanligt.

Göra pannkakssmet eller våffelsmet av färdig mix: Placera mix och andra ingredienser i tillbringaren. Sätt på locket och MIXA () tills den är väl blandad vilket tar ungefär 10 till 20 sekunder. Stoppa mixern och skrapa vid behov tillbringarens sidor.

Riva ost: Skär mycket kall ost i 1,5 centimeters kuber. Placera upp till ½ kopp (120 ml) ost i tillbringaren. Sätt på locket och kör med VÄTSKAHASTIGHET () under ca 5 till 10 sekunder. Hårda ostar, som parmesan, ska vara i rumstemperatur och sedan köras med VÄTSKAHASTIGHET () under 10 till 15 sekunder.

Göra havregryn för småbarn: Placera havregryn i tillbringaren. Använd PULSFUNKTIONEN (Pulse) och MIXA () tills du får önskad konsistens, ca 5 pulser med vardera 2 till 3 sekunder. Tillaga som vanligt.

Göra barnmat från vuxenmat: Placera den beredda vuxenmaten i tillbringaren. Sätt på locket och RÖRA OM () under 10 sekunder. MOSA () sedan under ungefär 10 till 30 sekunder.

Skölja tillbringaren: Fyll tillbringaren till hälften med varmt vatten. Tillsätt några droppar diskmedel. Sätt på locket och RÖRA OM () tills sidorna är rena vilket tar ca 5 till 10 sekunder. Skölj ur och torka. Tillbringaren kan även diskas grundligt i en diskmaskin. För att få bästa resultatet rekommenderar vi att lock, ingrediensmått, låskrage, knivdel och tätningsring diskas för hand. Se avsnittet Skötsel och rengöring, sidan 10.

Garanti för KitchenAid™ Mixer för Europa (hushållsbruk)

Garantitid:	KitchenAid kommer att stå för:	KitchenAid betalar inte för:
Tre års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Kostnader för komponenter och arbete i samband med reparationer till följd av brister i material eller sammansättning. Service måste utföras av ett servicecenter som är auktoriserat av KitchenAid.	A. Reparationer om mixern används för andra ändamål än normal matberedning. B. Skador till följd av olyckor, förändringar, felaktig användning, ovarsam hantering eller installation/ användning som inte uppfyller lokala elsäkerhetsföreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Service efter försäljning

All service bör skötas av ett servicecenter som är auktoriserat av KitchenAid. Säljaren av tillbehöret kan tala om för dig var närmaste auktoriserade KitchenAid Servicecenter finns.

El & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM

08-845180

Caricon Electric
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG

031-15 50 60

Relectric Service
Kammakargatan 27
111 60 STOCKHOLM

08-23 04 80

Rakspecialisten
Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ

040-12 07 70

Kundtjänst

SEBASTIAN AB
Österlånggatan 41 / Box 2085
S-10312 STOCKHOLM
Tel: 08-555 774 00

www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registrerat varumärke som tillhör KitchenAid, USA.
™ Varumärke som tillhör KitchenAid, USA.
© 2009. Med ensamrätt.

Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande om detta.

KitchenAid™

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
MODE D'EMPLOI

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™-TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ

Norsk

Blender
modell 5KSB555

Innholdsfortegnelse

Sikkerhet 1
Krav til strømforsyning 1
Viktige sikkerhetsregler 2
Produktbeskrivelse (Modell 5KSB555) 3
Klargjøre blenderen til bruk 5
    Før førstegangs bruk 5
    Montere blenderen 5
Bruk av blenderen 6
    Før bruk 6
    Betjening 6
    KNUSING AV IS 7
    PULS-modus 8
    Ingrediensbegeret 8
    Soft Start 8
Anbefalte hastigheter 9
Vedlikehold og rengjøring 10
Feilsøking 11
Blendertips 12
Garanti for husholdningsblenderen KitchenAid™ 14
Service-senter 14
Kundeservice 15

MERK: PÅ GRUNN AV BEHOLDERENS OG KNIVENS UNIKE DESIGN BØR DU LESE DISSE INSTRUKSJONENE OG OPPSKRIFTENE FØR DU TAR I BRUK DEN NYE KITCHENAID™-BLENDEREN FOR Å OPPNÅ MAKSIMALE RESULTATER.

Norsk

Sikkerhet

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

I denne håndboken har vi fastsatt mange viktige sikkerhetsregler for apparatet. Les og følg alltid alle sikkerhetsregler.

Dette er sikkerhetssymbolet.

Dette symbolet varsler deg om mulige farer som kan føre til at du eller andre blir skadet eller mister livet.

Alle sikkerhetsanvisninger vises etter sikkerhetssymbolet og enten ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr:

⚠FARE — **Du kan bli drept eller alvorlig skadet hvis du ikke straks følger instruksjonene.**

⚠ADVARSEL — **Du kan bli drept eller alvorlig skadet hvis du ikke følger instruksjonene.**

Alle sikkerhetsanvisninger gir deg beskjed om hva den mulige faren er, om hvordan du skal redusere muligheten for skade, og hva som kan skje hvis ikke anvisningene følges.

Norsk

Krav til strømforsyning

Volt: 220-240 volt
Hertz: 50 Hz

MERK: Dette produktet leveres med en strømledning av Y-type. Hvis strømledningen blir skadet, må den skiftes ut av produsenten eller hans agent for å unngå fare.

Ikke bruk skjøteledning. Hvis strømledningen er for kort, få en faglært elektriker eller tekniker til å installere en stikkontakt nærmere apparatet.

⚠ADVARSEL

Fare for elektrisk støt

Bruk et jordet uttak.

Ikke bruk dobbeltkontakt.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis ikke disse anvisningene følges, kan det føre til dødsfall, brann eller elektrisk støt.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Norsk

Når du bruker det elektriske apparatet, bør du alltid følge sikkerhetsreglene for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt, og/eller skade på personer inkludert følgende:

1. Les alle anvisningene.
2. For å beskytte mot risikoen for elektrisk støt, må ikke blenderen senkes i vann eller annen væske.
3. Det er nødvendig med tilsyn når et apparat brukes av barn eller i nærheten av barn.
4. Trekk ut kontakten når apparatet ikke er i bruk, før deler monteres eller demonteres og før rengjøring.
5. Unngå direkte berøring med bevegelige deler.
6. Blenderen må ikke brukes hvis ledningen eller støpslet er defekt, hvis den mistes i gulvet eller skades på annen måte. Kontakt i stedet nærmeste autoriserte servicesenter for reparasjon eller for elektrisk eller mekanisk justering.
7. Må ikke brukes utendørs.
8. Legg ikke ledningen ut over kanten av bordet.
9. Ha ikke fingre og kjøkkenredskap nede i blenderen når den er i gang, da dette kan forårsake alvorlig personskade og/eller føre til at blenderen ødelegges. Det kan brukes en skrape, men kun når blenderen ikke er i gang.
10. Eltekniven er skarp. Den må håndteres forsiktig.
11. For å redusere risikoen for skade må du ikke sette låsekragen og eltekniven på basen før beholderen er ordentlig festet.
12. Lokket skal alltid være på når blenderen brukes.
13. Hvis det brukes tilbehør, inkludert konserveringsglass som ikke er anbefalt av KitchenAid, kan det føre til risiko for personskade.
14. **Ta midtstykket ut av det todelte lokket når du blender varm væske.**
15. Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.
16. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (og barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller veiledning om bruken av apparatet fra en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
17. Pass på at barn ikke leker med apparatet.

TA VARE PÅ DISSE SIKKERHETSBESTEMMELSENE

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EU om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (Wast Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

Ved å sikre at dette produktet blir avhendet på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse som ellers kunne forårsakes av uhensiktsmessig avfallshåndtering av dette produktet.

Symbolet på produktet eller i dokumentene som følger med produktet, angir at dette apparatet ikke må håndteres som husholdningsavfall. I stedet må det leveres til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Avhending må skje i samsvar med de lokale renovasjonsforskriftene.

Du får nærmere informasjon om håndtering, gjenvinning og resirkulering av dette produktet fra kommunen og renholdsverket eller i forretningen der du kjøpte det.

Produktbeskrivelse (Modell 5KSB555)

Norsk

ADVARSEL: Blinkende lys angir klar til bruk. Ikke berør knivene.

Produktbeskrivelse

Norsk

Denne blenderen er konstruert og testet i henhold til KitchenAid kvalitetsnormer for optimal yteevne, driftssikkerhet og lang levetid.

Robust motor
Robust motor på 0,9 HK leverer kraft til enestående yteevne med alle oppgavene blenderen utfører – fra å purere sauser til å lage tykk salsa, eller på få sekunder knuse en beholder med is eller dypfryst frukt til silkemyke smoothies.

1,5 liters glassbeholder
Glassbeholderen er ripe- og flekkbestandig og tar ikke lukt. Beholderen kan løsnes fra låsekragen, så den er lett å holde ren, og den tåler ekstreme temperaturer. Helletuten sørger for jevn, dryppfri helling.

Tettsittende lokk med gjennomsiktig ingrediensbeger på 60 ml
Gir god forsegling. Det fleksible lokket bevarer den tette forseglingen i hele blenderens levetid. Lokket har et avtagbart beger på 60 ml til måling og tilsetting av ingredienser.

Patentert kniv av rustfritt stål
Skarpe, store knivblader er plassert på fire forskjellige nivåer for rask, grundig og jevn blending.

Låsekrage og eltekniv
For enkel håndtering og rengjøring er den slitesterke alt-i-ett-kniven innebygget i låsekragen. Monteringen, som tåler oppvaskmaskin, sikrer at knivene ikke roterer før beholderen er ordentlig festet til kragen og satt på motordelen.

Holdbare stålforsterkede drev
Drev av kommersiell kvalitet med 12 kogger gir direkte overføring av motoreffekt til kniven. Beholderdrevet er belagt for stillegående drift.

Knapper for hastighetsregulering
Lag iskalde drinker og purer sauser eller supper på få sekunder. Bruk apparatet med full kontroll og smidighet ved alle hastigheter: RØRE ( ), HAKKE ( ), BLANDE ( ), PURERING ( ), og VÆSKE ( ). PULS-modus (Pulse) virker ved alle fem hastigheter. Funksjonen KNUSING AV IS ( ) er utviklet spesielt for å knuse is og vil automatisk pulsere ved forskjøvne intervaller for optimale resultater.

Intelli-Speed™ motorkontroll
Eksklusiv Intelli-Speed™-kontroll holder automatisk hastigheten på et jevnt nivå – selv ved forandringer i tetthet når det tilsettes ingredienser. Denne avanserte KitchenAid-designen opprettholder optimal blendehastighet for hver kulinarisk oppgave og betjeningspanelinnstilling.

Soft Start
Blenderen starter ved lavere hastighet for å trekke maten inn i kniven, og øker deretter til valgt hastighetsinnstilling. Denne funksjonen reduserer startfusk og gir mulighet for håndfri drift.

Trykkstøpt metallkonstruksjon
Tung, trykkstøpt motordel av metall gir stabil, stillegående drift når du blender en hel beholder med ingredienser. Fire gummiføtter på en bred, solid sokkel sørger for et sklisikkert grep som ikke setter merker i underlaget. Sokkelen er glatt og rund, og lett å holde ren. Under sokkelen er det plass til ledningen.

Clean Touch betjeningspanel
Tørkes rent på et øyeblikk. Det glatte betjeningspanelet har ingen sprekker eller kroker som det kan bli sittende ingredienser i.

Klargjøre blenderen til bruk

Før førstegangs bruk

Før du bruker blenderen for første gang, tørk av sokkelen med varm klut og såpevann. Tørk deretter av med en fuktig klut. Tørk av med en myk klut. Vask beholderen, lokket, låsekragen med eltekniven, tetningsringen og ingrediensbegeret i varmt såpevann (se Vedlikehold og rengjøring, side 10). Skyll av delene og tørk av med myk klut.

Montere blenderen

1. Sett låsekragen på et fast underlag med eltekniven opp.

2. Sett tetningsringen med den flate siden ned rundt knivene og inn i sporet inne i låsekragen.

3. Tilpass tappene på beholderen til sporene på låsekragen.

4. Trykk beholderen ned og drei den ca. en kvart omdreining med urviseren til du hører to klikk.

5. Juster lengden på strømledningen til blenderen.

6. Sett beholderen på motordelen.

Norsk

Forts. på neste side

Klargjøre blenderen til bruk

MERK: Når beholderen er ordentlig plassert, står den fast på motordelen. Hvis ikke, gjentar du trinn 3 og 4.

7. Sett lokket på beholderen.

⚠ADVARSEL

Fare for elektrisk støt

Bruk et jordet uttak.

Ikke bruk dobbeltkontakt.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis ikke disse anvisningene følges, kan det føre til dødsfall, brann eller elektrisk støt.

8. Sett støpslet i et jordet uttak. Blenderen er nå klar til bruk.
9. Trykk alltid på "O" før beholderen tas av motordelen etter bruk, og trekk ut strømledningen.

Bruk av blenderen

Før bruk

MERK: Når blenderen er på eller PULS-modusindikatorlampen blinker:
- Må det ikke gjøres forsøk på å stanse kniven
- Må ikke lokket tas av

Betjening

KitchenAid™-blenderen har fem hastigheter: RØRE ( ), HAKKE ( ), BLANDE ( ), PURERING ( ), og VÆSKE ( ). Dessuten har den KNUSING AV IS-modus ( ) og PULS-modus (Pulse).

1. Dette apparatet som fungerer med ett tastetrykk, vil først kjøre når du har trykket på en hastighetsknapp.
2. Før blenderen brukes, pass på at beholderen er riktig festet i låsekragen, og at den sitter på plass på motordelen.

Norsk

Bruk av blenderen

MERK: Hvis det er en åpning mellom låsekragen og beholderen, er beholderen kanskje ikke låst på plass i låsekragen, eller kanskje denne ikke sitter på plass på motordelen. Du finner ytterligere anvisninger i Montere blenderen, side 5.

3. Ha ingrediensene i beholderen og fest lokket godt.

4. Trykk på den ønskede hastighets-knappen for kontinuerlig bruk ved denne hastigheten. Den grønne indikatorlampen ved valgt hastighet vil fortsette å lyse. Du kan forandre innstillinger uten å slå av apparatet ved å trykke på en ny hastighetsknapp.

VIKTIG: Fjern ingrediensbegeret i midten når du blender varm mat eller væske. Brukes kun med hastigheten RØRE ( ).

5. Trykk på "O" for å slå av blenderen. "O" (AV-knappen) avbryter hastigheten og deaktiverer blenderen.
6. Før du tar av beholderen, trekker du ut strømledningen.

KNUSING AV IS

KitchenAid™-blenderen har en funksjon for KNUSING AV IS ( ). Når denne velges, pulserer blenderen automatisk ved forskjøvne intervaller ved optimal hastighet for knusing av is eller andre ingredienser.

1. Før blenderen brukes, pass på at beholderen sitter ordentlig på plass på motordelen.

MERK: Hvis det er en åpning mellom låsekragen og beholderen, er beholderen kanskje ikke låst på plass i låsekragen, eller låsekragen sitter ikke ordentlig på plass på motordelen. Du finner ytterligere anvisninger i Montere blenderen, side 5.

2. Ha ingrediensene i beholderen og fest lokket godt.
3. Trykk på KNUSING AV IS ( ). Indikatorlampen vil fortsette å lyse. Blenderen pulserer automatisk ved forskjøvne intervaller.

4. Trykk på "O" for å slå av KNUSING AV IS-funksjonen ( ). Blenderen er nå klar til kontinuerlig bruk.
5. Før du tar av beholderen, trekker du ut strømledningen.

Norsk

Forts. på neste side

Bruk av blenderen

Norsk

PULS-modus

KitchenAid™-blenderen har en PULS-modus (Pulse) som kan brukes ved alle hastigheter.
MERK: PULS-modus (Pulse) virker ikke sammen med funksjonen KNUSING AV IS ( ).

1. Før blenderen brukes, pass på at beholderen sitter ordentlig på plass på motordelen.

MERK: Hvis det er en åpning mellom låsekragen og beholderen, er beholderen kanskje ikke låst på plass i låsekragen, eller låsekragen sitter ikke ordentlig på plass på motordelen. Du finner ytterligere anvisninger i Montere blenderen, side 5.

2. Ha ingrediensene i beholderen og fest lokket godt.
3. Trykk på PULS (Pulse). Indikatorlampen over knappen blinker for å indikere at alle fem hastigheter er i PULS-modus (Pulse).

4. Velg en hastighetsknapp. Trykk på den og hold den så lenge du ønsker. Både hastighetsknappene og PULS-modusindikatorlampene (Pulse) vil fortsette å lyse når det pulseres ved valgt hastighet. Når knappen slippes, stopper blendingen, men blenderen forblir i PULS-modus (Pulse) og PULS-modusindikatoren (Pulse) vil begynne å blinke igjen.

   For å pulsere på nytt eller ved en annen hastighet, trykker du bare på knappen for ønsket hastighet og holder den inne.

5. Trykk på "O" for å slå av PULS-modusfunksjonen (Pulse). Blenderen er nå klar til kontinuerlig bruk.
6. Før du tar av beholderen, trekker du ut strømledningen.

Ingrediensbegeret

Ingrediensbegeret på 60 ml kan brukes til å måle opp og tilsette ingredienser. Ta av begeret og tilsett ingredienser ved hastighetene RØRE ( ), HAKKE ( ) eller BLANDE ( ), Ved høyere hastigheter, hvis beholderen er full eller inneholder varme ingredienser, stopper du blenderen og så tilsetter du ingrediensene.
VIKTIG: Fjern ingrediensbegeret i midten når du blender varm mat eller væske. Brukes kun med hastigheten RØRE ( ).

Soft Start

Med blenderfunksjonen Soft Start starter blenderen automatisk ved lavere hastighet slik at ingrediensene trekkes inn i kniven. Deretter økes hastigheten raskt til ønsket hastighet for å få optimal ytelse.
MERK: Blendefunksjonen Soft Start virker kun når det velges hastighet fra "O"-modus, og virker ikke sammen med funksjonene PULS-modus (Pulse) eller KNUSING AV IS ( ).

Anbefalte hastigheter

Type	Hastighet
Blendet drink med is	
Ostekake	
Hakket frukt	Pulse
Hakkede grønnsaker	Pulse
Smøreost	
Fløtelegert suppe	
Knust/hakket is	
Dipp	
Finhakket fersk frukt	
Finhakkede, ferske grønnsaker	
Luftig gelatin til kaker/desserter	
Dypfryst, hakket frukt (tin den litt til du kan kan stikke en knivspiss i den)	
Dypfryst yoghurtdrikk	
Fruktjuice fra dypfryst konsentrat	
Fruktbasert drikk (tynn)	
Fruktbasert drikk (tykk)	
Fruktbasert saus	
Reven hard ost	

Type	Hastighet
Skysaus	
Milkshake	
Kjøttsalat til sandwichfyll	Pulse
Mousse	
Havregryn	
Pannekakerøre	
Pesto	
Purert frukt/babymos	
Purert kjøtt/babymos	
Purerte grønnsaker/babymos	
Salatdressing	
Krydret strøkavring	Pulse
Sorbet	
Bløt ricotta eller cottage cheese	
Sprø, søt strøkavring	
Søt strøkavring	Pulse
Søt sprø panering	Pulse
Grønnsakssaus	
Vaffelrøre	
Hvit saus	

Tips - Knus inntil 1 standard isbakke eller 12-14 standard isterninger om gangen. Det kan være nyttig å røre med slikkepott bare når blenderen står på "O". Funksjonen KNUSING AV IS ( ) er optimert til å knuse og hakke is uten å tilføre flytende ingredienser.

Norsk

Vedlikehold og rengjøring

Norsk

Beholderen, låsekragen og eltekniven kan lett rengjøres som enkeltkomponenter eller sammen uten å demonteres.

- Rengjør blenderen grundig etter bruk
- Blenderens motordel eller ledning må ikke dyppes i vann
- Ikke bruk slipemidler eller skuresvamper

Rengjøring av enkeltkomponenter

1. Løft beholderen rett oppover fra blenderens motordel. Sett beholderen på et fast underlag. Mens du holder låsekragen, dreier du beholderen mot urviseren, to klikk for å adskille låsekragen og eltekniven, samt tetningsringen, fra beholderen. Vask komponentene i såpevann. Skyll og tørk med myk klut.

MERK: Beholderen kan settes i nederste kurv i oppvaskmaskinen.

For å få best resultat anbefales det å vaske lokket, ingrediensbegeret, låsekragen med eltekniven samt tetningsringen for hånd.

2. Tørk av blenderens motordel og ledning med klut vridd opp i varmt såpevann. Tørk av med fuktig klut og tørk med myk klut.

Rengjøring uten demontering

1. Sett beholderen på blenderens motordel, fyll halvveis med lunkent (ikke varmt) vann og tilsett 1 eller 2 dråper oppvaskmiddel. Sett lokket på beholderen, trykk på hastighetsinnstillingen RØRE ( ) og kjør blenderen i 5-10 sekunder. Ta av beholderen og tøm ut innholdet. Skyll beholderen med varmt vann til den er ren.
2. For å rengjøre lokket og ingrediens-begeret, vask i varmt såpevann, skyll deretter og tørk godt.
3. Tørk av blenderens motordel og ledning med klut vridd opp i varmt såpevann. Tørk av med fuktig klut og tørk med myk klut.

Feilsøking

Blenderen virker ikke når det velges en innstilling:	
Ingen indikatorlamper lyser.	Sjekk om blenderen er koblet til et strømuttak. Hvis den er det, trykk på "O" og trekk deretter ut kontakten til blenderen. Koble til igjen i samme uttak. Hvis blenderen fortsatt ikke virker, sjekk sikringen eller bryteren på den elektriske kretsen blenderen er koblet til og pass på at kretsen er lukket.
Blenderen slutter å virke under blending:	
Alle indikatorlamper blinker samtidig.	Blenderen kan være overbelastet. Hvis blenderen blir overbelastet ved blending av tunge ingredienser, vil den automatisk slås av for å forhindre at motoren skades. Trykk på "O" for å nullstille blenderen og trekk ut strømledningen. Fjern beholderen fra motordelen og del innholdet opp i små mengder. Tilsetting av væske i beholderen kan også redusere belastningen på blenderen.
Indikatorlampene blinker vekselvis.	Blenderen kan ha kjørt seg fast. Hvis den har kjørt seg fast, vil blenderen stoppe for å forhindre at motoren skades. Trykk på "O" for å nullstille blenderen og trekk ut strømledningen. Fjern beholderen fra motordelen og frigjør knivene med en skrape ved å bryte opp eller fjerne innholdet nederst i beholderen.
Blenderen slås på, men knivene vil ikke rotere.	
	Beholderen er ikke ordentlig festet i låsekragen, slik at koggene ikke kobles. Ta beholderen av motordelen og sett den helt inn i kragen. Trykk beholderen ned og drei den med urviseren i låsekragen forbi det andre klikket. Dette vil få beholderen til å koble til drevet. Se side 5 for Montere blenderen.

Hvis problemet ikke kan løses slik det er angitt i dette avsnittet, ta kontakt med et autorisert servicesenter (se side 14).

Send ikke blenderen tilbake til forhandleren, som ikke utfører service.

Norsk

Blendertips

Norsk

Hurtig-tips

- For å oppnå en jevnere konsistens blender du med KNUSING AV IS ( ) når du lager drikke med is.
- Mindre isbiter hakkes eller knuses fortere enn store biter.
- Tilsett større mengder mat i denne blenderbeholderen enn du ville gjøre med andre blendere – du kan tilsette 475 til 710 ml om gangen i stedet for porsjoner på bare 235 ml.
- For blandinger med mange ingredienser, start blendeprosessen med RØRE ( ) for å blande ingrediensene grundig. Så økes hastigheten om nødvendig.
- Pass på at lokket sitter fast på beholderen når du blender.
- Om ønskelig fjerner du ingrediens-begeret i midten på beholderen for å ha i væske eller isterninger når blenderen opererer ved hastigheten RØRE ( ), HAKKE ( ) eller BLANDE ( ).
- Ved høyere hastigheter med full beholder eller med varmt innhold, bør du stoppe blenderen og deretter tilsette ingrediensene.
- Stopp blenderen før du bruker redskaper i beholderen. Slikkepott av gummi til å blande ingrediensene må kun brukes når blenderen står på "O". Bruk ikke noe redskap, inklusive slikkepott, i beholderen når motoren er i gang.
- Avkjøl om mulig varm mat før du blender den. Begynn å blende varm mat ved hastigheten RØRE ( ). Øk hastigheten om nødvendig.
- **Fjern ingrediensbegeret i midten når du blender varm væske og bruk bare hastigheten RØRE ( ). Ikke ta på lokket på beholderen med hånden når du blender varm væske.**
- Stopp og sjekk matens konsistens etter noen sekunder for å unngå overbehandling.

Hvordan ...

Spe ut dypfryst juice: Ta en boks med appelsinjuicekonsentrat på 175 ml og hell juice og riktig mengde vann i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten BLANDE ( ) i ca. 10 til 15 sekunder til massen er grundig rørt sammen.

For en boks på 355 ml heller du juicen og en boks med vann i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten BLANDE ( ) i ca. 20 til 30 sekunder til massen er grundig rørt sammen. Rør inn ytterligere 2 bokser med vann.

Oppløse smakstilsatt gelatin: Hell kokende vann i beholderen, ha i gelatin. Fjern ingrediensbegeret i midten og blend ved hastigheten RØRE ( ) til gelatinen er oppløst, ca. 10 til 30 sekunder. Ha i de andre ingrediensene.

Lage smuler av småkaker og grahamkjeks: Bryt de større småkakene i biter på ca. 4 cm i diameter. Mindre småkaker kan brukes som de er. Ha dem i beholderen. I PULS-modus (Pulse), setter du på lokket, blender ved hastigheten HAKKE ( ) og kjører noen ganger ca. 3 sekunder om gangen til ønsket konsistens er oppnådd. Bruk smulene til å garnere dypfryst yoghurt, pudding eller fruktkompott.

For å lage finere smuler til kaker og desserter, knuser du grahamkjeks eller småkaker i småbiter på ca. 4 cm i diameter og har dem i beholderen. I PULS-modus (Pulse), setter du på lokket og blender ved hastigheten VÆSKE ( ) og kjører noen ganger til ønsket konsistens er oppnådd, ca. 20 til 30 sekunder.

Lage kakesmuler: Følg prosedyren for småkaker. Bruk som garnering eller som ingrediens i hovedrettkasseroller og grønnsaksretter.

Lage brødsmuler: Bryt brød i biter på ca. 4 cm i diameter. Følg prosedyren for småkaker. Bruk som garnering eller som ingrediens i hovedrettkasseroller og grønnsaksretter.

Blendertips

Hakk frukt og grønnsaker: Ha 475 ml frukt- eller grønnsakbiter i beholderen. I PULS-modus (Pulse), dekker du til og blender ved hastigheten RØRE ( ) og kjører noen ganger ca. 2 til 3 sekunder om gangen til ønsket konsistens er oppnådd.

Purere frukt: Ha 475 ml hermetisk eller kokt frukt i beholderen. Ha i 30 til 60 ml fruktjuice eller vann per 240 ml. frukt. Sett på lokket og blend ved hastigheten PURERING ( ) i ca. 5 til 10 sekunder.

Purere grønnsaker: Ha 475 ml hermetiske eller kokte grønnsaker i beholderen. Ha i 3-4 ss buljong, vann eller melk pr. 240 ml. grønnsaker. Sett på lokket og blend ved hastigheten PURERING ( ) i ca. 10 til 20 sekunder.

Purere kjøtt: Ha kokt, mørt kjøtt skåret i terninger i beholderen. Ha i 3-4 ss buljong, vann eller melk pr. 240 ml. kjøtt. Sett på lokket og blend på RØRE ( ) i 10 sekunder. Slå av blenderen og skrap av sidene på beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten PURERING ( ) i ca. 10 til 20 sekunder til.

Purere cottage cheese eller ricotta: Ha cottage cheese eller ricotta i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten BLANDE ( ) i ca. 25 til 35 sekunder til den blir jevn. Slå av blenderen og skrap av sidene etter behov. Om nødvendig ha i 1 ss (15 ml) skummet melk per 240 ml cottage cheese. Brukes som grunnlag for kalorifattige dips og pålegg.

Kombinere flytende ingredienser til bakervarer: Hell flytende ingredienser i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten VÆSKE ( ) i ca. 10 til 15 sekunder til den er godt blandet. Hell den flytende blandingen over de tørre ingrediensene og rør godt.

Fjerne klumper i saus: Hvis det blir klumper i sausen eller sjyen, hell den i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten BLANDE ( ) i ca. 5 til 10 sekunder til den blir jevn.

Blande mel og væske til jevning: Ha mel og væske i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten RØRE ( ) i ca. 5 til 10 sekunder til den blir jevn.

Lage hvit saus: Ha melk og mel og om ønskelig, salt i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten RØRE ( ) i ca. 5 til 10 sekunder til den blir godt blandet. Hell i kasserolle og kok opp på vanlig måte.

Lage pannekake- eller vaffelrøre av ferdigblanding: Ha blandingen og andre ingredienser i beholderen. Sett lokket på og blend ved hastigheten BLANDE ( ) til ingrediensene er godt blandet, ca. 10-20 sekunder. Slå av blenderen og skrap av sidene på beholderen etter behov.

Rive ost: Skjær svært kald ost i terninger på 1,5 cm. Ha inntil 120 ml ost i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten VÆSKE ( ) i ca. 5 til 10 sekunder. Harde oster som f.eks. parmesanost, brukes ved romtemperatur. Deretter blending ved hastigheten VÆSKE ( ) i 10 til 15 sekunder.

Lage havregrøt til spedbarn: Ha ukokt havregryn i beholderen. I PULS-modus (Pulse) blender du ved hastigheten BLANDE ( ) til ønsket konsistens er nådd, med ca. 5 kjøringer, 2 til 3 sekunder hver puls. Kok på vanlig måte.

Lage babymat av voksenmat: Ha tilberedt voksenmat i beholderen. Sett på lokket og blend på RØRE ( ) i ca. 10 sekunder. Blend deretter ved hastigheten PURERING ( ) i ca. 10-30 sekunder.

Skyll beholderen: Fyll beholderen halvveis med varmt vann. Ha i noen få dråper med oppvaskmiddel. Sett på lokket og blend ved hastigheten RØRE ( ) i ca. 5-10 sekunder til sidene er rene. Skyll og tørk. For fullstendig rengjøring kan beholderen også vaskes i oppvaskmaskin. For å få best resultat anbefales det å vaske lokket, ingrediensbegeret, låsekragen med eltekniven samt tetningsringen for hånd. Se Vedlikehold og rengjøring, side 10.

Garanti for husholdningsblenderen KitchenAid™

Garantiens varighet:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
TRE års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner når Blenderen blir brukt til annet enn vanlig matlaging. B. Skade forårsaket av uhell, forandringer, misbruk eller installering/bruk som ikke er i samsvar med lokale elektriske regler.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

Service-senter

All service bør utføres lokalt av et servicesenter som er autorisert av KitchenAid. Ta kontakt med forhandleren som tilbehøret ble kjøpt hos, for å få navnet på nærmeste autoriserte KitchenAid-servicesenter.

ServiceCompaniet AS
Gladengveien 8
0661 Oslo
NORWAY
Tlf: +47 2389 7266
Fax: +47 2268 5400

Contact person: John K. Skaar

john@servicecompaniet.no

Kundeservice

HOWARD AS:

Hansteensgate 12
0253 OSLO

Tel: 23 08 41 30

www.KitchenAid.eu
www.KitchenAid.no

Norsk

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registrert varemerke som tilhører KitchenAid, USA.
™ Varemerke som tilhører KitchenAid, USA.
© 2009. Alle rettigheter forbeholdt.

Spesifikasjonene kan være gjenstand for endring uten varsel.

KitchenAid™

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
MODE D'EMPLOI

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™-TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ

Suomi

Tehosekoitin
Malli 5KSB555

Sisällysluettelo

Tehosekoittimen turvallinen käyttö 1
Sähkövaatimukset 1
Turvaohjeet 2
Tehosekoittimen ominaisuudet (malli 5KSB555) 3
Tehosekoittimen käyttöönoton valmistelu 5
Ennen ensimmäistä käyttökertaa 5
Tehosekoittimen kokoaminen 5
Tehosekoittimen käyttö 6
Ennen käyttöä 6
Tehosekoittimen käyttö 6
Jään murskaus 7
PULSE-toiminto 8
Täyttöaukon kupu 8
Soft Start -tehosekoitustoiminto 8
Nopeudensäätöohje 9
Hoito ja puhdistus 10
Vianetsintä 11
Tehosekoittimen käyttövihjeitä 12
Kotitalouskäyttöön tarkoitetun KitchenAid™- tehosekoittimen takuu 14
Huoltoliikkeet 14
Asiakaspalvelu 15

HUOM! KANNUN JA TERÄN AINUTLAATUISEN MUOTOILUN VUOKSI TUTUSTU HUOLELLISESTI NÄIHIN KÄYTTÖOHJEISIIN JA RESEPTEIHIN ENNEN UUDEN KITCHENAID™-TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖÖNOTTOA, JOTTA SAISIT PARHAAN MAHDOLLISEN HYÖDYN LAITTEESTASI.

Tehosekoittimen turvallinen käyttö

Käyttäjän ja muiden henkilöiden turvallisuus on todella tärkeä asia.

Tässä käyttöoppaassa sekä laitteen pinnassa annetaan useita turvaohjeita. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.

Tämä on turvallisuuteen liittyvä varoitusmerkki.

Sen tarkoituksena varoittaa hengenvaarasta tai mahodollisista henkilövahingoista.

Kaikkien turvaohjeiden edessä on varoitusmerkki ja sana ”VAARA” tai ”VAROITUS”. Ne tarkoittavat:

⚠ VAARA

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa <u>välittömästi</u> kuoleman tai henkilövahingon.

⚠ VAROITUS

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa kuoleman tai henkilövahingon.

Kaikissa turvaohjeissa esitetään mahdollinen vaaratilanne, kuinka henkilövahinkojen vaaraa voidaan vähentää ja mitä tapahtuu, ellei ohjeita noudateta.

Suomi

Sähkövaatimukset

Jännite: 220 - 240 V
Taajuus: 50 Hz, vaihtovirta

HUOM! Tuotteessa on Y-tyyppinen virtajohto. Jos virtajohto vahingoittuu, valmistajan tai hänen huoltoedustajansa on vaihdettava se vahinkojen välttämiseksi.

Älä käytä jatkojohtoa. Ellei laitteen oma virtajohto riitä, pyydä valtuutettua huoltoliikettä asentamaan pistoke laitteen käyttöpaikan läheisyyteen.

⚠ VAROITUS

Sähköiskun vaara

Kytke maadoitettuun pistorasiaan.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyönti voi aiheuttaa kuoleman, tulipalon tai sähköiskun.

TURVAOHJEET

Sähkölaitteita käytettäessä täytyy aina noudattaa perusturvaohjeita. Näin voidaan välttää tulipalon, sähköiskun ja/tai henkilövahingon mahdollisuus:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Suojaudu sähköiskun vaaralta. Älä upota tehosekoitinta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Noudata äärimmäistä huolellisuutta kun laite on lasten käytössä tai jos sitä käytetään heidän läsnäollessaan.
4. Irrota aina virtajohto pistorasiasta kun laite ei ole käytössä, ennen kuin asennat tai poistat siitä osia, sekä ennen laitteen puhdistusta.
5. Älä kosketa liikkuvia osia.
6. Älä käytä tehosekoitinta, jos sen virtajohto tai pistoke on rikki, jos laite on epäkunnossa, pudonnut tai muuten vaurioitunut.. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai sähkö- ja mekaanisten toimintojen säätöä varten.
7. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
8. Älä jätä laitteen virtajohtoa roikkumaan pöydän tai työtason reunan yli.
9. Henkilövahinkojen ja laitevaurioiden välttämiseksi, älä aseta kättä tai käyttöosia tehosekoittimeen kun laite on käynnissä. Voit käyttää lastaa, mutta vain silloin, kun tehosekoitin ei ole käynnissä.
10. Terälaitteisto on terävä. Käsittele sitä varoen.
11. Vähentääksesi loukkaantumisriskiä, älä koskaan aseta lukituskaulusta ja terälaitteistoa alustalle, kiinnittämättä ensin kannua kunnollisesti paikoilleen.
12. Aseta laitteen kansi paikalleen aina ennen käyttöä.
13. Muiden kuin KitchenAid-yhtiön suosittelemien lisävarusteiden, esim. säilöntäastioiden käyttö, voi aiheuttaa henkilövahingon vaaran.
14. **Kun sekoitat kuumia nesteitä, poista keskiosa kaksiosaisesta kannesta.**
15. Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
16. Tämä laite ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan luettuna lapset), joiden fyysinen toimintakyky, aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja opastamana.
17. Lapsia on valvottava, jotta voidaan varmistaa, etteivät he pääse leikkimään laitteella.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Suomi

Tämä laite on merkitty eurooppalaisen sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2002/96/EC (WEEE) mukaisesti.

Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

Tuotteeseen tai sen asiakirjoihin merkityn symbolin mukaisesti tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Käytön päättyessä tuote on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteille tarkoitettuun kierrätyspisteeseen.

Tuote on hävitettävä paikallisen jätehuollon antamien ympäristömääräysten mukaisesti.

Tuotteen käsittelyä, talteenottoa ja kierrätystä koskevat tarkemmat tiedot saat paikkakuntasi viranomaisilta, jätehuoltoliikkeestä tai tuotteen myyntiliikkeestä.

Tehosekoittimen ominaisuudet (malli 5KSB555)

Suomi

VAROITUS: Vilkkuva valo osoittaa, että laite on käyttövalmis. Älä kosketa teriä.

Tehosekoittimen ominaisuudet

Tämä tehosekoitin on valmistettu ja testattu KitchenAid-yhtiön laatustandardien mukaisesti. Ne takaavat laitteen parhaan mahdollisen suorituskyvyn sekä pitkän ja häiriöttömän käytön.

Vankka moottori
Laitteessa on tukevarakenteinen 0,9 hevosvoiman moottori, joka takaa ylivoimaisen tehon kaikille tehosekoitintoiminnoille – soseutuksesta, salsakastikkeisiin. Myös tasainen jäämurska tai silkinpehmeät pakastehedelmäjuomat syntyvät muutamassa sekunnissa.

Easy Pour 1.5 L -kannu
Lasikannu
Lasikannu on naarmuuntumaton, se ei laikkuunnu eivätkä hajut tartu siihen. Kannu voidaan irrottaa lukituskauluksesta, se on helppo puhdistaa, ja se kestää äärimmäisiä lämpötiloja. Helppotoiminen kaatokouru mahdollistaa tasaisen, tippumattoman kaatamisen.

Paikallaan pysyvä kansi, jossa läpinäkyvä 60 ml täyttökuppi
Kannessa on tiivis ja pitävä liitospinta. Joustava kansi säilyttää tiiviin liitospinnan tehosekoittimen koko käyttöiän. Kannessa on myös irrotettava 60 ml kuppi, jonka ansiosta ainesosien mittaaminen ja lisääminen sujuvat kätevästi.

Patentoitu terä, ruostumaton teräs
Terävät ja suurikokoiset terät on sijoitettu neljään eri tasoon. Tämä takaa nopean, tasaisen ja perusteellisen sekoittumisen.

Lukituskaulus ja terälaitteisto
Kestävä. yksiosainen terä on rakennettu lukituskaulukseen helppoa käsittelyä ja puhdistamista varten. Konepesun kestävä laitteisto estää teriä pyörimästä, kunnes kannu on kunnollisesti kiinnitetty kaulukseen, ja asetettu sekoittimen runko-osaan.

Kestävät teräsvahvisteiset kytkinosat
Kytkinosat ovat teollisuuslaatua. Niissä on 12 toisiinsa tarttuvaa hammasta, jotka siirtävät moottorin tehon suoraan terälle. Kannun kytkinosan pinnoitus vähentää melua.

Nopeudenvalintapainikkeet
Voit tehdä jääjuomia, sosekastikkeita tai keittoja muutamassa sekunnissa. Tehosekoitinta voit käyttää luottavaisin mielin – se toimii asianmukaisesti kaikilla nopeuksilla: STIR/sekoitus ( ), CHOP/pilkkominen ( ), MIX/vatkaus ( ), PUREE/soseutus ( ), ja LIQUEFY/tehosekoitus ( ). PULSE/sykäytys (Pulse) toimintoa voi käyttää kaikilla viidellä nopeudella. CRUSH ICE/jäänmurskaustoiminto ( ) on suunniteltu jään murskausta varten. Murskaus tapahtuu sykäyksittäin automaattisesti porrastetuin välein, jolloin saadaan paras mahdollisen tulos.

Moottorin automaattiohjaus Intelli-Speed™
Ainutlaatuinen Intelli-Speed™ -automaattiohjaus säilyttää vakionopeuden – vaikka käsiteltävän seoksen sakeus vaihtelee ainesosia lisättäessä. Kehittyneen KitchenAid-rakenteen ansiosta sekoitusnopeus säilyy optimaalisena kunkin ruoanlaittotehtävän ja käyttöpaneelin asetusten mukaisesti.

Soft Start -tehosekoitustoiminto
Tehosekoitin käynnistyy hitaasti ja vetää käsiteltävän ruoan terälle. Tämän jälkeen se kiihtyy nopeasti valitulle nopeudelle. Tämä rakenneominaisuus vähentää alkunykäyksen voimaa, jolloin laitetta ei tarvitse tukea käsin käytön aikana.

Painevalettu metallirunko
Raskas painevalettu runko-osa takaa vakaan ja äänettömän käytön, kun kannu on täynnä sekoitettavia ainesosia. Leveään runko-osaan on kiinnitetty neljä kumijalkaa, jotka takaavat tukevan ja pitävän otteen alustaan. Runko-osan sileänpyöreä muoto helpottaa sen puhdistusta. Lisäksi virtajohdolla on säilytystila rungon alaosassa.

Clean Touch -käyttöpaneeli
Puhtaaksi pyyhkiminen vie vain hetken. Sileässä käyttöpaneelissa ei ole lainkaan likaa kerääviä rakoja.

Tehosekoittimen käyttöönoton valmistelu

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen ensimmäistä käyttökertaa, pyyhi tehosekoittimen runko-osa liinalla, joka on kostutettu lämpimällä saippuavedellä. Tämän jälkeen pyyhi se puhtaaksi kostealla liinalla. Kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla. Pese kannu, kansi, lukituskaulus ja terälaitteisto, tiivistysrengas ja täyttökuppi lämpimässä vaahtoavassa vedessä (ks. Hoito ja puhdistus, sivu 10). Huuhtele osat ja pyyhi ne kuiviksi.

Tehosekoittimen kokoaminen

1. Aseta lukituskaulus ja terälaitteisto tukevalle pinnalle niin, että terälaitteisto osoittaa ylöspäin.

2. Aseta tiivistysrengas tasainen puoli alaspäin terien ympärille ja lukituskauluksessa olevaan uraan.

3. Kohdista kannun ulokkeet lukituskauluksen uriin.

4. Paina alaspäin ja kierrä kannua myötäpäivään, noin ¼ kierrosta, kunnes kuuluu kaksi napsahdusta.

5. Säädä sekoittimen virtajohdon pituus.

6. Aseta kannuosa tehosekoittimen runko-osaan.

Suomi

Jatkuu seuraavalla sivulla

Tehosekoittimen käyttöönoton valmistelu

HUOM: Kun kannuosa on oikein sijoitettu, se lepää tasaisesti sekoittimen runko-osalla. Jo ei, toista vaiheet 3 ja 4.

7. Aseta kannun kansi paikoilleen.

⚠VAROITUS

Sähköiskun vaara

Kytke maadoitettuun pistorasiaan.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyönti voi aiheuttaa kuoleman, tulipalon tai sähköiskun.

8. Kytke virtajohto maadoitettuun pistorasiaan. Tehosekoitin on nyt käyttövalmis.
9. Ennen kuin poistat kannuosan runko-osasta, paina aina näppäintä ”O” ja irrota virtajohto pistorasiasta.

Suomi

Tehosekoittimen käyttö

Ennen käyttöä

HUOM: Kun tehosekoittimen virta on kytkettynä päälle tai PULSE (Pulse) -toiminnon merkkivalo vilkkuu:
- Älä puutu terän liikkeeseen
- Älä poista kannun kantta

Tehosekoittimen käyttö

KitchenAid™-tehosekoittimessa on viisi nopeutta: STIR/sekoitus ( ), CHOP/pilkkominen ( ), MIX/vatkaus ( ), PUREE/soseutus ( ), ja LIQUEFY/tehosekoitus ( ). Lisätoimintoina laitteessa on CRUSH ICE ( ) jäänmurskaus ja PULSE (Pulse) sykäytys.

1. Kätevän yksivaiheisen käynnistymisen ansiosta laite toimii vasta sen jälkeen, kun nopeuden valintapainiketta on painettu.
2. Varmista, että kannu on asianmukaisesti asetettu lukituskaulukseen, ja että laitteisto on sijoitettu sekoittimen runko-osaan, ennen kuin käynnistät tehosekoittimen.

Tehosekoittimen käyttö

HUOM: Jos lukituskauluksen ja runko-osan väliin jää rako, ei kannu kiinnity paikoilleen lukituskaulukseen, tai laitteisto ei asetu asianmukaisesti tehosekoittimen runko-osaan. Ks. lisätietoja ohjeen "Tehosekoittimen kokoaminen" sivulta 5.

3. Laita ainesosat kannuun ja aseta kansi tukevasti paikalleen.

4. Paina haluamaasi nopeuspainiketta, jolloin laite toimii jatkuvasti valitulla nopeudella. Valitun nopeuspainikkeen vieressä oleva vihreä merkkivalo on kiinteä. Voit vaihtaa asetuksia laitetta pysäyttämättä kun painat jotain toista nopeuspainiketta.

TÄRKEÄÄ: Kun sekoitat kuumia ruoka-aineita tai nesteitä, irrota kannen keskellä oleva täyttöaukon kansi. Käytä laitetta ainoastaan STIR/sekoitus ( ), -nopeudella.

5. Kytke tehosekoitin pois päältä painamalla ”O”. Poiskytkentäpainike “O” (OFF) pysäyttää laitteen sen nopeudesta riippumatta ja katkaisee virran.
6. Ennen kuin poistat kannuosan, irrota virtajohto.

Jään murskaus

KitchenAid™ -tehosekoittimessa on CRUSH ICE ( ) jäänmurskaustoiminto. Toiminnon aikana tehosekoitin toimii sykäyksittäin ja porrastetuin aikavälein nopeudella, joka sopii parhaiten jään murskaukseen ja muiden aineosien käsittelyyn.

1. Varmista, että kannuosa asianmukaisesti asetettu laitteen runko-osaan, ennen kuin käynnistät tehosekoittimen.

HUOM: Jos lukituskauluksen ja runko-osan väliin jää rako, ei kannu kiinnity paikoilleen lukituskaulukseen, tai kaulus ei asetu asianmukaisesti tehosekoittimen runko-osaan. Ks. lisätietoja ohjeen “Tehosekoittimen kokoaminen” sivulta 5.

2. Aseta ainesosat kannuun ja aseta kansi tukevasti paikalleen.
3. Paina CRUSH ICE/jäänmurskaus ( ) -painiketta. Merkkivalo jää palamaan. Tehosekoitin suorittaa sykäystoimintoja porrastetuin aikavälein.

4. Kytke CRUSH ICE/jäänmurskaus ( ) -toiminto pois päältä painamalla “O”. Tehosekoitin on nyt valmis jatkuvaan käyttöön.
5. Ennen kuin poistat kannuosan, irrota virtajohto.

Suomi

Jatkuu seuraavalla sivulla

Tehosekoittimen käyttö

Suomi

PULSE-toiminto

KitchenAid™-tehosekoittimen toimintoihin kuuluu myös PULSE (Pulse) -toiminto, joka mahdollistaa sykäyskäytön millä tahansa nopeudella.
HUOM: PULSE (Pulse) -toimintoa ei voi käyttää Crush Ice/jäänmurskaus ( ) -toiminnon yhteydessä.

1. Varmista, että kannuosa asianmukaisesti asetettu laitteen runko-osaan, ennen kuin käynnistät tehosekoittimen.

HUOM: Jos lukituskauluksen ja runko-osan väliin jää rako, ei kannu kiinnity paikoilleen lukituskaulukseen, tai kaulus ei asetu asianmukaisesti tehosekoittimen runko-osaan. Ks. lisätietoja ohjeen "Tehosekoittimen kokoaminen" sivulta 5.

2. Aseta ainesosat kannuun ja aseta kansi tukevasti paikalleen.
3. Paina PULSE (Pulse). Painikkeen yläpuolella oleva merkkivalo vilkkuu ja osoittaa, että laitteen kaikki viisi nopeutta ovat käytössä PULSE (Pulse)-toiminnon aikana.

4. Valitse nopeuspainike. Paina painike alas ja pidä sitä alas painettuna niin kauan kuin tarvitset. Sekä nopeus- että PULSE (Pulse) -painikkeen merkkivalo palaa, kun sykäystoiminto on päällä valitulla nopeudella. Kun vapautat painikkeen, sekoitustoiminto päättyy, mutta tehosekoitin jää PULSE (Pulse) -toimintotilaan ja PULSE (Pulse) -merkkivalo alkaa vilkkua. Kun haluat käyttää PULSE-toimintoa uudelleen, tai jollakin muulla nopeudella, paina haluamaasi nopeuspainiketta ja pidä se alas painettuna.

5. Kytke PULSE (Pulse) -toiminto pois päältä painamalla "O". Tehosekoitin on nyt valmis jatkuvaan käyttöön.
6. Ennen kuin poistat kannuosan, irrota virtajohto.

Täyttöaukon kupu

Voit käyttää täyttöaukon 60 ml kupua ainesosien mittaamiseen ja lisäämiseen. Poista täyttöaukon kupu ja lisää aineosat haluamaasi nopeutta käyttäen: STIR/ sekoitus ( ), CHOP/pilkkominen ( ) tai MIX/vatkaus ( ). Suurilla nopeuksilla, kannun ollessa täynnä, tai kun sen sisältö on kuuma, pysäytä tehosekoitin ja lisää ainesosat vasta sen jälkeen.
TÄRKEÄÄ: Kun sekoitat kuumia ruoka-aineita tai nesteitä, irrota kannen keskellä oleva täyttöaukon kansi. Käytä laitetta ainoastaan STIR/sekoitus ( ) -nopeudella.

Soft Start -tehosekoitustoiminto

Soft Start -tehosekoitustoiminto käynnistää tehosekoittimen automaattisesti hitaalla nopeudella, joka vetää ainesosat terälle. Tämän jälkeen nopeus kasvaa nopeasti ja saavuttaa valitun nopeuden.
HUOM: Soft Start -tehosekoitusominaisuus toimii ainoastaan silloin, kun nopeus valitaan "O" -tilasta, eikä se toimi PULSE (Pulse) -käyttötilassa tai CRUSH ICE/jäänmurskaus ( ) -tilassa

Nopeudensäätöohje

Kohde	Nopeus
Sekoitettu jääjuoma	
Juustokakku	
Pilkotut hedelmät	Pulse
Pilkotut vihannekset	Pulse
Kermajuustopohjainen levite	
Kermainen keitto	
Murskattu/pilkottu jää	
Dippi	
Hienoksi pilkotut tuoreet hedelmät	
Hienoksi pilkotut tuoreet vihannekset	
Kuohkea liivate piirakka-/jälkiruokiin	
Pilkotut pakastetut hedelmät (sulata ensin sen verran, että veitsen kärki painuu hieman pintaa syvemmälle)	
Pakastettu jogurttipohjainen juoma	
Hedelmämehu pakastetusta tiivisteestä	
Hedelmäpohjainen juoma (laimea)	
Hedelmäpohjainen juoma (sakea)	
Hedelmäpohjainen kastike	
Raastettu kova juusto	

Kohde	Nopeus
Paistinkastike	
Jäinen maitopohjainen juoma	
Lihasalaatti voileipien täytteeksi	Pulse
Mousse-vaahto	
Kaurapuuro	
Pannukakkutaikina	
Pesto	
Hedelmäsose/vauvanruoka	
Lihasose/vauvan liharuoka	
Vihannessose/vauvan vihannesruoka	
Salaattikastike	
Maustettu murupäällyste	Pulse
Sorbettipohjainen juoma	
Raejuusto	
Sirotepäällyste	
Makea murupäällyste	Pulse
Makea rouhepäällyste	Pulse
Vihannespohjainen pääruoan kastike	
Vohvelitaikina	
Valkokastike	

Vihje – Voit valmista jopa vakiokokoinen jääkuutiolevyllisen tai 12-14 vakiokokoista jääkuutiota yhdellä kertaa. Lastalla hämmentäminen voi auttaa vain silloin kun tehosekoitin on asennossa "O". CRUSH ICE/jäänmurskaus ( ) -toiminto on optimoitu murskaamaan ja pilkkomaan jäätä ilman nestemäisten aineosien lisäämistä.

Suomi

Hoito ja puhdistus

Tehosekoittimen kannun, lukituskauluksen ja terän puhdistus on helppoa, sillä tehosekoitinta ei tarvitse purkaa.

- Puhdista tehosekoitin perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen
- Tehosekoitinta ja sen virtajohtoa ei saa upottaa veteen
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä

Yksittäisten osien puhdistaminen

1. Nosta kannuosa suoraan ylöspäin tehosekoittimen runko-osasta. Aseta kannuosa tukevalle pinnalle. Samalla kun pidät lukituskaulusta paikoillaan, kierrä kannua vastapäivään, kunnes kuuluu kaksi napsahdusta, jolloin lukituskaulus ja terälaitteisto irtoavat, samoin kuin tiivistysrengas kannusta. Pese osat saippuavedellä. Huuhtele osat ja pyyhi ne kuiviksi.

HUOM: Kannun voi pestä myös astianpesukoneen alatasolla.
Parhaat tulokset saadaan, jos kansi, täyttökuppi, lukituskaulus, terälaitteisto, ja tiivistysrengas pestään käsin.

2. Pyyhi tehosekoittimen runko-osa lämpimään saippuaveteen kostutetulla liinalla. Pyyhi puhtaaksi ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Puhdistaminen ilman osien irrottamista

1. Aseta kannu tehosekoittimen runko-osaan, täytä kannu puoliväliin lämpimällä (ei kuumalla) vedellä ja lisää pisara tai kaksi astianpesuainetta. Aseta kannun kansi paikalleen, paina STIR/sekoitus ( ), -painiketta ja käytä tehosekoitinta 5-10 sekuntia. Poista kannu ja tyhjennä se. Huuhtele kannua lämpimällä vedellä kunnes se on puhdas.
2. Puhdista kansi ja täyttöaukon kupu pesemällä ne lämpimässä saippuavedessä, minkä jälkeen huuhtele ja kuivaa ne perusteellisesti.
3. Pyyhi tehosekoittimen runko-osa lämpimään saippuaveteen kostutetulla liinalla. Pyyhi puhtaaksi ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Suomi

Vianetsintä

Tehosekoitin ei toimi, kun jokin toiminto on valittu:	
Mikään merkkivalo ei syty.	Tarkista, onko tehosekoitin kytketty pistorasiaan. Jos se on kytketty, paina "O" ja irrota tehosekoittimen virtajohto pistorasiasta. Kytke laite takaisin samaan pistorasiaan. Jos tehosekoitin ei vieläkään toimi, tarkista sulake ja sen virtapiirin katkaisin, johon tehosekoitin on kytkettynä, varmistaaksesi, että laite saa virtaa.
Tehosekoitin pysähtyy kesken toiminnan:	
Kaikki merkkivalot vilkkuvat samanaikaisesti.	Tehosekoitin saattaa olla ylikuormittunut. Jos tehosekoitin ylikuormittuu raskaita ainesosia sekoitettaessa, se kytkeytyy pois päältä automaattisesti, jotta moottoroi ei vaurioituisi. Suorita niin sanottu uudelleen asetus painamalla "O" ja irrottamalla virtajohto pistorasiasta. Poista kannuosa runko-osasta ja jaa sen sisältö pienempiin eriin. Myös nesteen lisääminen kannuun voi keventää tehosekoittimen kuormitusta.
Merkkivalot vilkkuvat vuorotellen.	Tehosekoittimen terä saattaa olla juuttunut paikalleen. Mikäli terä juuttuu paikalleen, se pysähtyy, jotta tehosekoittimen moottori ei vaurioituisi. Suorita niin sanottu uudelleen asetus painamalla "O" ja irrottamalla virtajohto pistorasiasta. Poista kannuosa runko-osasta ja vapauta terät irrottamalla tai poistamalla lastalla kannun pohjalla oleva sisältö.
Tehosekoitin käynnistyy, mutta terät eivät pyöri.	
	Kannua ei ole asetettu lukituskaulukseen oikein, jolloin kytkentäosat eivät osu kohdakkain. Irrota kannu runko-osasta ja aseta se kaulukseen oikein. Paina alaspäin ja kierrä kannua myötäpäivään lukituskauluksessa ohi toisen napsahduksen. Tällöin kannuosa voi kiinnittyä liittimeen. Katso lisätietoja ohjeen "Tehosekoittimen kokoaminen" sivulta 5.

Mikäli ongelma ei poistu tässä annettujen ohjeiden avulla, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen (ks. sivu 14).

Älä palauta laitetta jälleenmyyjälle – jälleenmyyjällä ei ole huoltopalvelua.

Tehosekoittimen käyttövihjeitä

Suomi

Pikavihjeet

- Kun valmistat jääjuomia, saat tasaisemman rakenteen valitsemalla CRUSH ICE/ jäänmurskaus ( ) -toiminnon.
- Pienet jääkuutiot pilkkoutuvat tai murskautuvat nopeammin kuin suuret.
- Voit lisätä tehosekoittimen kannuun suurempia määriä ruokatarvikkeita kuin muita tehosekoittimia käytettäessä, jopa 2 – 3 kupillista (4,75-7,10 dl) yhdellä kertaa, 1 kupilliseen (2,35 d) verrattuna.
- Usein on hyvä käynnistää työ STIR/sekoitus ( ) -toiminnolla, jolloin ainesosat sekoittuvat perusteellisesti. Sitten voit lisätä nopeutta tarpeen mukaan.
- Huolehdi siitä, että kannun kansi on paikallaan sekoitustoiminnon aikana.
- Voit tarvittaessa poistaa täyttöaukon kuvun ja lisätä nestettä tai jääkuutioita tehosekoittimen toimiessa nopeuksilla STIR/ sekoitus ( ), CHOP/pilkkominen ( ) tai MIX/vatkaus ( ).
- Suurilla nopeuksilla toimittaessa kun kannu on täynnä tai kun sen sisältö on kuuma, pysäytä tehosekoitin ja lisää ainesosat vasta sen jälkeen.
- Pysäytä tehosekoitin ennen kuin asetat työvälineitä kannuun. Käytä kumilastaa aineosien sekoittamiseen vain silloin, kun tehosekoitin on asennossa "O". Älä koskaan laita mitään välinettä kannuun moottorin käydessä, lastat mukaan lukien.
- Mikäli mahdollista, anna kuumien ruokien jäähtyä ennen sekoittamista. Käynnistä lämpimien ruokien sekoittaminen STIR/ sekoitus ( ) -nopeudella. Sitten voit lisätä nopeutta tarpeen mukaan.
- **Poista keskiosan täyttöaukon täyttökuppi kun sekoitat kuumia nesteitä. Valitse tällöin sekoitusnopeudeksi ainoastaan STIR/ sekoitus ( ) -nopeus. Älä laita kättä kannuun kun sekoitat kuumia nesteitä.**
- Pysäytä laite ja tarkista ruoan sakeus muutaman sekunnin jälkeen. Näin vältät ylikäsittelyn.

Vihjeitä ...

Pakastetun hedelmämehutiivisteen nesteytys: Kun käsittelet esim. 1,75 dl appelsiinimehutiivistettä, lisää mehu ja oikea määrä vettä tehosekoittimen kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä MIX/vatkaus ( ) -nopeutta kunnes sekoittuminen on tapahtunut perusteellisesti; tähän kuluu n. 10-15 sekuntia.

Kun käsittelet 3,55 dl appelsiinimehutiivistettä, lisää mehu ja tiivistetölkillinen vettä tehosekoittimen kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä MIX/vatkaus ( ) -nopeutta kunnes sekoittuminen on tapahtunut perusteellisesti; tähän kuluu n. 20-30 sekuntia. Sekoita joukkoon vielä 2 tiivistetölkillistä vettä.

Maustetun liivatteen liuottaminen: Kaada kiehuva vesi kannuun ja lisää liivate. Poista täyttöaukon kupu ja käytä STIR/ sekoitus ( ) -nopeutta kunnes liivate on liuennut; tähän kuluu n. 10-30 sekuntia. Lisää muut ainesosat.

Keksi- ja graham-keksimurut: Pilko keksit halkaisijaltaan n. 4 cm paloiksi. Käytä pienemmät keksit sellaisenaan. Aseta ne kannuun. Valitse PULSE/sykäytys (Pulse), -toiminto , aseta kansi paikalleen ja käytä CHOP/pilkkominen ( ) -nopeutta, ja suorita muutama sykäystoiminto kertakestoltaan n. 3 sekuntia, kunnes saavutat haluamasi koostumuksen. Käytä murut pikapäällysteenä, esim. pakastetulle jogurtille, vanukkaalle tai hedelmäsekoitukselle.

Pienempiä muruja esim. piirakoihin ja jälkiruokiin saat rikkomalla keksit tai graham-keksit n. 4 cm paloiksi ja laittamalla ne kannuun. Valitse PULSE/sykäytys (Pulse), -toiminto, aseta kansi paikalleen ja käytä LIQUEFY/tehosekoitus ( ) -nopeutta, ja suorita muutama sykäystoiminto, kunnes saat haluamasi koostumuksen; tähän kuluu n. 20-30 sekuntia.

Voileipäkeksimurut: Noudata yllä olevaa keksiohjetta. Käytä murut päällysteenä tai pääaterian (pataruokien ja vihannesten) ainesosana.

Leivänmurut: Revi leipä halkaisijaltaan n. 4 cm paloiksi. Noudata yllä olevaa keksiohjetta. Käytä murut päällysteenä tai pääaterian (pataruokien ja vihannesten) ainesosana.

Tehosekoittimen käyttövihjeitä

Hedelmien ja vihannesten pilkkominen: Lisää 2 kupillista (4,75 dl) hedelmiä tai vihanneksia paloina kannuun. Valitse PULSE/ sykäytys (Pulse) -toiminto, aseta kansi paikalleen ja käytä STIR/sekoitus ( ) -nopeutta, ja suorita muutama sykäystoiminto kertakestoltaan n. 2-3 sekuntia, kunnes saavutat haluamasi koostumuksen.

Hedelmäsose: Lisää 2 kupillista (4,75 dl) säilykehedelmiä tai keitettyjä hedelmiä kannuun. Lisää 2-4 ruokalusikallista (0,3-0,6 dl) hedelmämehua tai vettä kutakin hedelmämehukupillista (2,40 dl) kohti. Aseta kansi paikalleen ja käytä PUREE/soseutus ( ) -nopeutta n. 5-10 sekuntia.

Vihannessose: Lisää 2 kupillista (4,75 dl) säilykevihanneksia tai keitettyjä vihanneksia kannuun. Lisää 2-4 ruokalusikallista (0,3-0,6 dl) lientä, vettä tai maitoa kutakin vihanneskupillista (2,40 dl) kohti. Aseta kansi paikalleen ja käytä PUREE/soseutus ( ) -nopeutta n. 10-20 sekuntia.

Lihasose: Aseta keitetty, kuutioitu, murea liha kannuun. Lisää 3-4 ruokalusikallista (0,45-0,6 dl) lientä, vettä tai maitoa kutakin lihakupillista (2,40 dl) kohti. Aseta kansi paikalleen ja käytä STIR/sekoitus ( ) -nopeutta 10 sekuntia. Pysäytä tehosekoitin ja kaavi kannun sisäpinta puhtaaksi. Aseta kansi paikalleen ja käytä PUREE/soseutus ( ) -nopeutta vielä 10-20 sekuntia.

Raejuustosose: Aseta raejuusto kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä MIX/vatkaus ( ) -nopeutta kunnes sekoitustulos on tasalaatuinen; tähän kuluu n. 25-35 sekuntia. Pysäytä tehosekoitin ja kaavi kannun sisäpinta puhtaaksi tarvittaessa. Lisää tarvittaessa 1 ruokalusikallinen (0,15 dl) rasvatonta maitoa kutakin raejuustokupillista (2,40 dl) kohti. Käytä valmis sose dippien ja levitteiden vähärasvaisena pohjana.

Yhdistä nestemäisiä aineosia leivontatarpeisiin: Kaada nestemäiset aineosat kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä LIQUEFY/tehosekoitus ( ) -nopeutta kunnes sekoitustulos on tasalaatuinen; tähän kuluu n. 10-15 sekuntia. Kaada nestemäinen sekoitus kuivien aineosien päälle ja sekoita perusteellisesti.

Kokkareiden poisto kastikkeesta: Mikäli kastikkeeseen on tullut kokkareita, kaada kastike kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä MIX/vatkaus ( ) -nopeutta kunnes sekoitustulos on tasalaatuinen; tähän kuluu noin 5-10 sekuntia.

Jauhojen ja nesteen yhdistäminen suurusteeksi: Aseta jauhot ja neste kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä SEKOITUS STIR ( ) -nopeutta kunnes sekoitustulos on tasalaatuinen; tähän kuluu, noin 5-10 sekuntia.

Valkokastikkeen valmistaminen: Aseta maito ja jauhot, tarvittaessa myös suola, kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä SEKOITUS STIR ( ) -nopeutta kunnes sekoitustulos on tasalaatuinen; tähän kuluu noin 5-10 sekuntia. Kaada paistinpannulle ja valmista tavalliseen tapaan.

Pannukakku- tai vohvelitaikinan valmistaminen valmissekoituksesta: Aseta valmissekoitus ja muut aineosat kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä MIX/ vatkaus ( ) -nopeutta kunnes ainesosat ovat hyvin sekoittuneet; tähän kuluu noin 10-20 sekuntia. Pysäytä tehosekoitin ja kaavi kannun sisäpinta tarvittaessa.

Juustoraaste: Leikkaa erittäin kylmä juusto 1,5 cm kuutioiksi. Laita enintään ½ kupillista (1,20 dl) juustoa kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä LIQUEFY/tehosekoitus ( ). -nopeutta n. 5-10 sekuntia. Jos juustolaji on kova, esim. parmesaanijuusto, aloita juuston käsittely kun se on saavuttanut huonelämpötilan sekoittamalla sitä LIQUEFY/ tehosekoitu ( ). nopeudella n. 5-10 sekuntia.

Vauvan kauravelli: Aseta kypsyttämättömät kaurahiutaleet kannuun. Valitse PULSE (Pulse) -toimintotila ja käytä MIX/vatkaus ( ) -nopeutta kunnes saavutat halutun sakeuden, n. 5 sykäyskertaa ja 2-3 sekuntia sykäystä kohti. Keitä tavalliseen tapaan.

Vauvanruoan valmistaminen aikuisten ruoasta: Aseta valmis aikuistenruoka kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä STIR/ sekoitus ( ) -nopeutta 10 sekuntia. Sekoita seuraavaksi PUREE/soseutus ( ) -nopeudella n. 10-30 sekuntia.

Tehosekoittimen kannun huuhtelu: Täytä kannu puoliväliin lämpimällä vedellä. Lisää muutama pisara astianpesuainetta. Aseta kansi paikalleen ja käytä STIR/sekoitus ( ) -nopeutta kunnes kannun sisäpinta on puhdas; tähän kuluu noin 5-10 sekuntia. Huuhtele ja kuivaa. Täydellisen puhdistustuloksen saat pesemällä kannun ja kannen astianpesukoneessa. Parhaat tulokset saadaan, jos kansi, täyttökuppi, lukituskaulus, terälaitteisto, ja tiivistysrengas pestään käsin. Ks. ohje “Hoito ja puhdistus” sivu 10.

Kotitalouskäyttöön tarkoitetun KitchenAid™-tehosekoittimen takuu

Takuuaika:	KitchenAid-yhtiö korvaa:	KitchenAid Ei korvaa:
Kolmen vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	Vaihto-osat sekä työn laatuun ja materiaaliin liittyvät korjauskustannukset. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.	A. Korjausta, joka on aiheutunut tehosekoittimen käyttämisestä muuhun toimintaan kuin ruoanlaittoon normaalissa kotitalouskäytössä. B. Vahinkoja, jotka ovat aiheutuneet onnettomuudesta, muutoksesta, virheellisestä käytöstä, väärinkäytöstä tai paikallisten sähköturvallisuu-smääräysten vastaisesta asennuksesta tai käytöstä.

KITCHENAID -YHTIÖ EI OTA MITÄÄN VASTUUTA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

Suomi

Huoltoliikkeet

Kaikki huoltotyöt tulee teettää lähimmässä valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä. Ota yhteys laitteen myyjään, jolta saat lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

Suomessa:
Kodinkonehuolto Tauno Korhonen
Kumpulantie 1
00520 Helsinki

tel.: +358 9 495903

email: kodinkonehuolto@kkhtaunokorhonen.fi

Asiakaspalvelu

IDEATRADE OY
Bulevardi 30 I
00120 HELSINKI
mailbox@ideatrade.fi
Tel.: +358/400 322 123

www.ideatrade.fi
www.KitchenAid.eu
www.KitchenAid.fi

Suomi

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Rekisteröity tuotemerkki, KitchenAid-yhtiö, U.S.A.
™ Tuotemerkki, KitchenAid, U.S.A.
© 2009. Kaikki oikeudet pidätetään.

Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.

W10236556A (6707AdZw709)

KitchenAid™

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
MODE D'EMPLOI

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™-TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ

Model 5KSB555
Blender

Dansk

Indholdsfortegnelse

Sikker brug af blenderen 1
Krav til strømforsyningen 1
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger 2
Produktbeskrivelse (model 5KSB555) 3
Klargøring af blenderen til brug 5
    Inden blenderen tages i brug 5
    Samling af blenderen 5
Betjening 6
    Inden brug 6
    Betjening af blenderen 6
    ISKNUSNING 7
    Pulsfunktion 8
    Målebæger 8
    Soft Start-funktion 8
Anbefalede hastigheder 9
Vedligeholdelse og rengøring 10
Fejlfinding 11
Blendertip 12
KitchenAid™ Blender Garanti (husholdningsbrug) 14
Servicecentre 14
Kundeservice 15

BEMÆRK: KANDEN OG KNIVEN TIL DENNE KITCHENAID™-BLENDER HAR ET SÆRLIGT DESIGN. LÆS DERFOR DENNE VEJLEDNING OG OPSKRIFTERNE, INDEN BLENDEREN TAGES I BRUG, SÅ DU OPNÅR DET BEDSTE RESULTAT.

Sikker brug af blenderen

Både din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der er mange vigtige oplysninger om sikkerhed i denne vejledning og på apparatet. Læs og overhold altid anvisninger om sikkerhed.

Alle instrukser om sikkerhed er mærket med dette symbol.

Dette symbol skal gøre dig opmærksom på, at du skal være ekstra opmærksom og nøje følge instrukserne i vejledningen.

Alle instrukser om sikkerhed står efter advarselssymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL" Disse ord betyder:

⚠FARE — **Du kan komme alvorligt til skade, hvis du ikke straks følger instruktionen.**

⚠ADVARSEL — **Du kan komme alvorligt til skade, hvis du ikke følger instruktionerne.**

Alle instrukser om sikkerhed fortæller, hvad risikoen er, hvordan du mindsker faren for at komme til skade, og hvad der kan ske, hvis instruktionerne ikke følges.

Krav til strømforsyningen

Volt: 220-240 Volt
Hertz: 50 Hz vekselstrøm

BEMÆRK: Dette produkt har en ledning af Y-typen. Hvis netledningen beskadiges, skal den af hensyn til sikkerheden udskiftes af producenten eller en servicerepræsentant.

Brug ikke en forlængerledning. Lad en autoriseret elektriker installere en stikkontakt i nærheden af apparatet, hvis ledningen er for kort.

⚠ADVARSEL

Risiko for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke en forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse instruktioner kan medføre dødsfald, brand eller elektrisk stød.

Dansk

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Ved brug af elektriske apparater skal nedenstående sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at mindske risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade, herunder:

1. Læs alle instruktioner.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må blenderen ikke anbringes i vand eller anden væske.
3. Nøje overvågning er nødvendig, når apparatet anvendes af eller i nærheden af børn.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når udstyret ikke er i brug, inden dele på-eller afmonteres og inden rengøring.
5. Undgå at berøre bevægelige dele.
6. Anvend ikke blenderen, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt, har været tabt eller på nogen måde er beskadiget. Kontakt din forhandler eller nærmeste autoriserede servicecenter.
7. Må ikke bruges udendørs.
8. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet.
9. Stik ikke hænderne eller køkkenredskaber ned i kanden, mens blenderen er i gang, da det kan forårsage alvorlig personskade eller beskadige blenderen. Der kan anvendes en skraber, men ikke mens blenderen kører.
10. Knivanordningen er skarp. Vær forsigtig.
11. Af hensyn til risikoen for personskade må låsekraven og kniven aldrig anbringes på basen, hvis kanden ikke sidder korrekt.
12. Anvend kun blenderen med låget på plads.
13. Brug af tilbehør, f.eks. blenderglas, som ikke anbefales af KitchenAid, kan udgøre en risiko for personskade.
14. **Tag målebægeret i midten af låget af, når der blendes varm væske.**
15. Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.
16. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, medmindre de er instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn af en person, der har ansvaret for dem.
17. Hold børn under opsyn og lad dem ikke lege med apparatet.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Dansk

Dette apparat er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt, er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kan være resultatet af uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

Symbolet på produktet eller i dokumenter, der ledsager produktet, angiver, at dette apparat ikke må bortskaffes som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

Bortskaffelsen skal ske i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

Kontakt de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet blev købt, for at få flere oplysninger om behandling, genindvinding eller genbrug af dette produkt.

Produktbeskrivelse (model 5KSB555)

Dansk

ADVARSEL: En blinkende lampe betyder, at blenderen er klar til brug. Rør ikke ved kniven.

Produktbeskrivelse

For at sikre optimal ydelse og lang, problemfri levetid er denne blender konstrueret og afprøvet i henhold til KitchenAid kvalitetsnormer.

Solid motor
En robust 0,9 hk motor forsyner blenderen med energi til at frembringe et fantastisk resultat uanset opgaven– fra purering af saucer til fremstilling af lækre salsaer, eller på få sekunder knuse en kande is eller frossen frugt til silkebløde smoothies.

1,5 l glaskande, der er nem at hælde af
Glaskanden er ridsefast, kan modstå misfarvning og lugt. Den kan tages af låsekraven, så den er nem at rengøre, og kan tåle høje og varme temperaturer. Drypfri tud, som er nem at hælde af.

Tætsluttende låg med klart, 60 ml målebæger
Lukker helt tæt. Det fleksible låg lukker helt tæt i hele blenderens levetid. Låget har et aftageligt 60 ml målebæger, som kan bruges til afmåling og tilsætning af ingredienser.

Patenteret kniv af rustfrit stål
Knivens skarpe blade er placeret i fire forskellige vinkler, hvilket giver en hurtig, grundig og ensartet blendning.

Låsekrave- og knivanordning
Den holdbare kniv er integreret i låsekraven, hvilket gør den nem at håndtere og rengøre. Anordningen kan uden risiko gå i opvaskemaskinen, fordi kniven kun kan rotere, hvis kanden sidder rigtigt i kraven og blenderens base.

Robust, stålforstærket koblingsled
Koblingsled i professionel kvalitet med 12 tænder, der griber ind i hinanden og sikrer direkte overførsel af motorens kraft til kniven. Kandens koblingsled har en belægning, der gør blenderen lydsvag.

Knapper til valg af hastighed
Du kan servere frosne drinks og purere saucer eller supper på få sekunder. Blend sikkert, kontrolleret og ensartet ved alle hastigheder: OMRØRING ( ), HAKNING ( ), PISKNING ( ), PURERING ( ), og BLENDNING ( ). PULSFUNKTIONEN (Pulse) kan aktiveres ved alle fem hastigheder. ISKNUSNINGSFUNKTIONEN ( ) er udviklet specielt til knusning af is. Pulseringen aktiveres automatisk i intervaller for at sikre optimale resultater.

Intelli-Speed™-motorkontrol
Intelli-Speed™-kontrol sikrer at hastigheden forbliver konstant – selv når konsistensen skifter ved tilsætning af ingredienser. Dette avancerede KitchenAid-design sikrer en optimal hastighed uanset den kulinariske opgave og indstillingerne på betjeningspanelet.

Soft Start-funktion
Blenderen starter langsomt for at trække ingredienserne ind til kniven, men hastigheden øges hurtigt til den valgte indstilling. Med denne funktion undgås det, at blenderen starter i et ryk, og det er derfor ikke nødvendigt at holde i den.

Formstøbt motordel
Tung, formstøbt metalbase, der sikrer, at blenderen er stabil og lydsvag, når der blendes med kanden fyldt med ingredienser. De fire gummifødder på den brede, solide base betyder, at blenderen står urokkeligt fast. Basen, der er glat og afrundet, er nem at rengøre og har plads til, at ledningen kan gemmes af vejen nedenunder.

Clean Touch-betjeningspanel
Tørres af på et øjeblik. Det glatte betjeningspanel har ingen revner og sprækker, hvor ingredienserne kan sætte sig fast.

Klargøring af blenderen til brug

Inden blenderen tages i brug

Tør blenderens base af med en klud med varmt sæbevand, og tør efter med en fugtig klud. Tør med en blød klud. Skyl kande, låg, låsekrave- og knivanordning, tætningsring og målebæger i varmt sæbevand (se Vedligeholdelse og rengøring på side 10). Skyl og tør delene.

Samling af blenderen

1. Anbring låsekraven, så knivanordningen peger opad, på en plan flade.

2. Anbring tætningsringen med den flade side nedad omkring kniven i rillen i låsekraven.

3. Anbring kandens hakker ud for hullerne i låsekraven.

4. Tryk på kanden, og drej den ca. ¼ omgang med uret, indtil der lyder to klik.

5. Juster ledningens længde.

6. Anbring hele kandeanordningen på blenderens base.

Dansk

Fortsættes på næste side

Klargøring af blenderen til brug

BEMÆRK: Når den er korrekt anbragt, hviler kandeanordningen fuldstændigt på blenderens base. Gentag i modsat fald trin 3 og 4.

7. Sæt låg på kanden.

⚠ADVARSEL

Risiko for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke en forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse instruktioner kan medføre dødsfald, brand eller elektrisk stød.

8. Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse. Blenderen er nu klar til brug.
9. Tryk altid på "O", og tag stikket ud af stikkontakten, inden kandeanordningen tages af basen efter brug.

Dansk

Betjening

Inden brug

BEMÆRK: Mens blenderen er tændt, eller PULSFUNKTIONENS (Pulse) indikatorlampe blinker:
- Kniven må ikke røres
- Tag ikke låget af kanden

Betjening af blenderen

KitchenAid™-blenderen har fem hastigheder: OMRØRING ( ), HAKNING ( ), PISKNING ( ), PURERING ( ), og BLENDNING ( ). Desuden har blenderen en ISKNUSNINGS- ( ) og PULSFUNKTION (Pulse).

1. Den praktiske ettrinsbetjening betyder, at der skal trykkes på en hastighedsknap, før blenderen fungerer.
2. Kontroller, inden blenderen betjenes, at kanden sidder fast i låsekraven, og at anordningen er anbragt på blenderens base.

Betjening

BEMÆRK: Hvis der er et mellemrum mellem låsekraven og basen, er kanden muligvis ikke låst fast til låsekraven, eller anordningen er ikke anbragt korrekt på blenderens base. Se Samling af blenderen på side 5 for at få yderligere vejledning.

3. Hæld ingredienser i kanden, og sæt låget på.

4. Tryk på den ønskede hastighedsknap for at få blenderen til at køre konstant. Den grønne indikatorlampe ved den pågældende hastighed bliver ved med at lyse. Du kan uden at stoppe apparatet ændre indstillinger ved at trykke på en ny hastighedsknap.

VIGTIGT: Fjern målebægeret i lågets midte, når der blendes varme ingredienser eller væske. Anvend kun hastigheden OMRØRING ( ).

5. Tryk på "O" for at slukke blenderen. Med knappen "O" (slukket) standses blenderen uanset hastigheden, og samtidigt slukkes den.
6. Tag ledningen ud af stikkontakten, inden kandeanordningen tages af.

ISKNUSNING

KitchenAid™-blenderen har en ISKNUSNINGSFUNKTION ( ). Når denne funktion er valgt, aktiveres pulseringen automatisk i intervaller ved den hastighed, der er optimal til knusning af is eller andre ingredienser.

1. Kontroller, inden blenderen anvendes, at kandeanordningen er korrekt anbragt på blenderens base.

BEMÆRK: Hvis der er et mellemrum mellem låsekraven og basen, er kanden muligvis ikke låst fast til låsekraven, eller kraven er ikke anbragt korrekt på blenderens base. Se Samling af blenderen på side 5 for at få yderligere vejledning.

2. Hæld ingredienser i kanden, og sæt låget på.
3. Tryk på ISKNUSNING ( ). Indikatorlampen lyser. Pulseringen aktiveres automatisk i intervaller.

4. Tryk på "O" for at deaktivere ISKNUSNING ( ). Blenderen er nu klar til at køre ved konstant hastighed.
5. Tag ledningen ud af stikkontakten, inden kandeanordningen tages af.

Dansk

Fortsættes på næste side

Betjening

Pulsfunktion

KitchenAid™-blenderen har en PULSFUNKTION (Pulse) og kan pulsere ved alle hastigheder.
BEMÆRK: PULSFUNKTIONEN (Pulse) fungerer ikke sammen med ISKNUSNINGSFUNKTIONEN ( ).

1. Kontroller, inden blenderen anvendes, at kandeanordningen er korrekt anbragt på blenderens base.

BEMÆRK: Hvis der er et mellemrum mellem låsekraven og basen, er kanden muligvis ikke låst fast til låsekraven, eller kraven er ikke anbragt korrekt på blenderens base. Se Samling af blenderen på side 5 for at få yderligere vejledning.

2. Hæld ingredienser i kanden, og sæt låget fast.
3. Tryk på PULSFUNKTIONEN (Pulse). Indikatorlampen over knappen blinker for at vise, at PULSFUNKTIONEN (Pulse) er aktiveret ved alle fem hastigheder.

4. Vælg en hastighedsknap. Tryk på og hold knappen nede, så længe blenderen skal køre. Hastighedsknappens og PULSFUNKTIONENS (Pulse) indikatorer lyser, mens blenderen pulserer ved den valgte hastighed. Blenderen stopper, når knappen slippes, men PULSFUNKTIONEN (Pulse) er stadig aktiveret, og indikatoren for PULSFUNKTIONEN (Pulse) begynder igen at blinke. Tryk på knappen for den ønskede hastighed, og hold den nede, for at pulsere igen ved den valgte hastighed.

5. Tryk på "O" for at slå PULSFUNKTIONEN (Pulse) fra. Blenderen er nu klar til at køre ved konstant hastighed.
6. Tag ledningen ud af stikkontakten, inden kandeanordningen tages af.

Målebæger

60 ml målebægeret kan bruges til at måle og tilsætte ingredienser. Fjern målebægeret, og tilsæt ingredienser ved hastighederne for OMRØRING ( ), HAKNING ( ) eller PISKNING ( ). Stop blenderen, og tilsæt derefter ingredienser, hvis den kører ved højere hastigheder med en fuld kande eller med varmt indhold.
VIGTIGT: Fjern målebægeret i lågets midte, når der blendes varme ingredienser eller væske. Anvend kun hastigheden OMRØRING ( ).

Soft Start-funktion

Soft Start-funktionen starter blenderen ved en lavere hastighed for at trække ingredienserne ind til kniven, men hastigheden øges hurtigt til den valgte indstilling, så ydelsen bliver optimal.
BEMÆRK: Soft Start-funktionen fungerer kun, hvis hastigheden blev valgt, mens blenderen var slukket ("O"). men ikke sammen med PULS- (Pulse) eller ISKNUSNINGSFUNKTIONEN ( ).

Dansk

Anbefalede hastigheder

Fødevaretype	Hastighed
Blendet isdrik	
Ostekage	
Hakket frugt	Pulse
Hakkede grøntsager	Pulse
Smørepålæg med flødeost	
Flødelegeret suppe	
Hakket/knust is	
Dip	
Finthakket frisk frugt	
Finthakkede friske grøntsager	
Gelatineskum til kager/desserter	
Frossen, hakket frugt (optø frugten en smule, indtil spidsen af en kniv kan stikkes i den)	
Frossen yoghurtdrik	
Frugtjuice af frossent koncentrat	
Frugtdrik (tynd)	
Frugtdrik (tyk)	
Frugtsauce	
Reven hård ost	

Fødevaretype	Hastighed
Skysovs	
Milkshake	
Kødsalat til sandwichfyld	Pulse
Mousse	
Havregryn	
Pandekagedej	
Pesto	
Pureret frugt/babymos	
Pureret kød/babymos	
Purerede grøntsager/babymos	
Salatdressing	
Krydret rasp	Pulse
Sorbetdrik	
Blød Ricotta- eller hytteost	
Kagedrys	
Fin, sød rasp	Pulse
Grov, sød rasp	Pulse
Grøntsagssauce	
Vaffeldej	
Hvid sauce	

Tip - Der kan knuses op til én standardisbakke eller 12-14 standardisterninger ad gangen. Det er en god ide af og til at røre med en paletkniv, men kun når blenderen er slukket ("O"). Funktionen til ISKNUSNING ( ) er optimeret, så is kan knuses og hakkes uden tilsætning af væske.

Dansk

Vedligeholdelse og rengøring

Blenderkanden, låsekraven og kniven er nemme at rengøre enkeltvis eller som én enhed.

- Rengør blenderen grundigt, hver gang den har været i brug
- Anbring ikke blenderens base eller ledningen i vand
- Brug ikke rengøringsmidler med slibemiddel eller skuresvampe

Individuel rengøring af komponenterne

1. Løft kandeanordningen op fra blenderens base i en lige opadrettet bevægelse. Anbring kandeanordningen på en hård overflade. Drej kanden to klik mod uret, mens der holdes i låsekraven, så låsekrave- og knivanordningen samt tætningsringen skilles fra kanden. Vask komponenterne i sæbevand. Skyl og tør.

BEMÆRK: Kanden kan også anbringes i opvaskemaskinens nederste kurv.
Det bedste resultat opnås ved at vaske låget, målebægeret, låsekrave- og knivanordningen samt tætningsringen i hånden.

2. Tør blenderens base og ledning af med en klud med varmt sæbevand, tør efter med en fugtig klud, og tør derefter med en blød klud.

Rengøring uden adskillelse

1. Anbring kanden på blenderens base, fyld den halvt op med varmt (ikke skoldhedt) vand, og tilsæt 1 eller 2 dråber opvaskemiddel. Sæt låget på kanden, tryk på hastighedsindstillingen for OMRØRING, og lad blenderen køre i 5-10 sekunder. Tag kanden af, og hæld indholdet ud. Skyl med varmt vand, indtil kanden er ren.
2. Vask låget og målebægeret i varmt sæbevand, skyl derefter og tør grundigt.
3. Tør blenderens base og ledning af med en klud med varmt sæbevand, tør efter med en fugtig klud, og tør derefter med en blød klud.

Dansk

Fejlfinding

Blenderen fungerer ikke, når der vælges en indstilling:	
 Ingen indikatorlamper lyser.	Kontroller, om blenderen er tilsluttet en stikkontakt. Tryk på “O”, hvis det er tilfældet, og tag blenderens stik ud af stikkontakten. Sæt stikket i samme stikkontakt igen. Kontroller sikringen og relæet.
Blenderen stopper under blendning:	
 Alle indikatorlamper blinker samtidigt.	Blenderen er muligvis overbelastet. Blenderen slukker automatisk, så motoren ikke beskadiges, hvis den overbelastes under blendning af tunge ingredienser. Tryk på “O” for at nulstille blenderen, og tag ledningen ud af stikkontakten. Tag kandeanordningen af basen, og del indholdet i mindre portioner. Blenderen belastes mindre, hvis der hældes væske i kanden.
 Indikatorlamperne blinker skiftevis.	Der har muligvis sat sig noget fast i blenderen. Blenderen stopper, så motoren ikke beskadiges, hvis noget sætter sig fast. Tryk på “O” for at nulstille blenderen, og tag ledningen ud af stikkontakten. Tag kandeanordningen af basen, og frigør kniven ved at løsne eller fjerne indholdet i bunden af kanden med en skraber.
Blenderen tændes, men kniven roterer ikke.	
	Kanden sidder ikke rigtigt fast i låsekraven, så koblingsleddet ikke går i hak. Tag kanden af basen, og sæt den fast i kraven. Tryk på kanden, og drej den med uret i låsekraven forbi det andet “klik”. På den måde går koblingsleddet i hak. Se side 5 vedrørende samling af blenderen.

Kontakt butikken, hvor blenderen blev købt, eller et autoriseret servicecenter (se side 14), hvis problemet ikke kan løses med ovennævnte trin.

Send ikke blenderen retur til forhandleren. Her udføres ingen reparationer.

Dansk

Blendertip

Tip

- Vælg ISKNUSNING ( ) ved fremstilling af drikkevarer, der indeholder is. Det giver en mere ensartet konsistens.
- Små isterninger hakkes eller knuses hurtigere end store.
- I denne blender kan der tilsættes større mængder ingredienser end normalt, f.eks. 500 til 700 ml ad gangen i modsætning til de sædvanlige portioner på 250 ml.
- Start blendningen på OMRØRING ( ) så ingredienserne blandes grundigt, hvis der indgår mange ingredienser i opskriften. Derefter kan hastigheden øges, hvis det er nødvendigt.
- Der skal være låg på kanden, mens der blendes.
- Om ønsket kan målebægeret tages af låget, så der kan tilsættes væske eller isterninger, mens blenderen kører på OMRØRING ( ), HAKNING ( ) eller PISKNING ( ).
- Stop blenderen, inden og tilsæt derefter ingredienser, hvis den kører ved højere hastighed med en fuld kande eller varmt indhold.
- Stop blenderen inden der anvendes køkkenredskaber i kanden. Brug en gummispatel til at blande ingredienserne med, men kun hvis blenderen er slukket (på "O"). Brug aldrig køkkenredskaber, f.eks. spatler, i kanden, mens motoren kører.
- Afkøl om muligt varme ingredienser, inden de blendes. Begynd blendning af varme ingredienser på OMRØRING ( ). Øg hastigheden, hvis det er nødvendigt.
- **Fjern målebægeret i lågets midte, når der blendes varme væsker, og kør kun på OMRØRING ( ). Rør ikke kandens låg med bare hænder, når der blendes varm væske.**
- Stop og kontroller ingrediensernes konsistens efter et par sekunder for at undgå for kraftig blendning.

Gode råd om...

Optøning af frossen juice: Hvis dåsen indeholder 175 ml, skal juicekoncentratet og den rette mængde vand hældes i kanden. Sæt låg på, og blend på PISKNING ( ) i ca. 10-15 sekunder, indtil juicen er blandet.

Hvis dåsen indeholder 355 ml, skal juicekoncentratet og en dåse vand hældes i kanden. Sæt låg på, og blend på PISKNING ( ) i ca. 20-30 sekunder, indtil juicen er blandet. Rør yderligere 2 dåser (710 lm) vand i.

Opløsning af aromatiseret gelatine: Hæld kogende vand i kanden, og tilsæt gelatinen. Tag målebægeret i lågets midte af, og blend på OMRØRING ( ), indtil gelatinen er opløst, ca. 10-30 sekunder. Tilsæt de øvrige ingredienser.

Fremstilling af rasp af småkager/ grovkiks: Bræk store småkager i mindre stykker på ca. 4 cm i diameter. Mindre småkager kan bruges, som de er. Læg dem i kanden. Slå PULSFUNKTIONEN (Pulse) til, sæt låg på, og blend på HAKNING ( ) i ca. 3 sekunder ad gangen, indtil konsistensen er som ønsket. Brug raspen som drys på frossen yoghurt, dessert eller frugtkompot.

Ønskes finere rasp til f.eks. tærter og desserter, skal kiksene eller småkagerne brækkes i stykker på ca. 4 cm i diameter og lægges i kanden. Slå PULSFUNKTIONEN (Pulse) til, sæt låg på, og blend på BLENDNING ( ) i ca. 20-30 sekunder ad gangen, indtil konsistensen er som ønsket.

Rasp af usødede kiks: Følg fremgangsmåden for småkager. Kan anvendes til gratinering samt i gryde- eller grøntsagsretter.

Rasp af brød: Bræk brødet i mindre stykker på ca. 4 cm i diameter. Følg fremgangsmåden for småkager. Kan anvendes til gratinering samt i gryde- eller grøntsagsretter.

Dansk

Blendertip

Hakning af frugt og grøntsager: Kom 475 ml frugt- eller grøntsatsstykker i kanden. Slå PULSFUNKTIONEN (Pulse) til, sæt låg på, og blend på OMRØRING ( ) i ca. 2-3 sekunder ad gangen, indtil konsistensen er som ønsket.

Purering af frugt: Kom 475 ml dåsefrugt eller kogt frugt i kanden. Tilsæt 2-4 spsk. frugtsaft eller vand pr. 240 ml frugt. Sæt låget på, og blend på PURERING ( ) i ca. 5-10 sekunder.

Purering af grøntsager: Kom 475 ml dåsegrøntsager eller kogte grøntsager i kanden. Tilsæt 2-4 spsk. grøntsagsvand eller mælk pr. 240 ml grøntsager. Sæt låget på, og blend på PURERING ( ) i ca. 10-20 sekunder.

Purering af kød: Kom terninger af kogt, mørt kød i kanden. Tilsæt 3-4 spsk. grøntsagsvand eller mælk pr. 240 ml kød. Sæt låget på, og blend på OMRØRING ( ) i 10 sekunder. Stands blenderen, og skrab kandens sider. Sæt låget på og blend på PURERING ( ) i yderligere ca. 10-20 sekunder.

Purering af hytteost eller Ricotta: Kom hytteost eller Ricotta i kanden. Sæt låg på, og blend på PISKNING ( ) i ca. 25-35 sekunder, indtil konsistensen er ensartet. Stands blenderen, og skrab om nødvendigt kandens sider. Tilsæt om eventuelt 1 spsk. skummetmælk pr. 240 ml hytteost. Velegnet som kalorielet grundingrediens i dip og smørepålæg.

Sammenrøring af flydende ingredienser til kager: Hæld de flydende ingredienser i kanden. Sæt låg på, og blend på BLENDNING ( ) i ca. 10-15 sekunder, indtil konsistensen er ensartet. Hæld de flydende ingredienser over de tørre ingredienser, og rør godt rundt.

Fjernelse af klumper i sauce: Hæld saucen i kanden, hvis den klumper. Sæt låg på, og blend på PISKNING ( ) i ca. 5-10 sekunder, indtil konsistensen er ensartet.

Meljævning: Kom mel og væske i kanden. Sæt låg på, og blend på OMRØRING ( ) i ca. 5-10 sekunder, indtil konsistensen er ensartet.

Tilberedning af hvid sauce: Kom mælk, mel og evt. salt i kanden. Sæt låg på, og blend på OMRØRING ( ) i ca. 5-10 sekunder, indtil konsistensen er ensartet. Hæld saucen i en gryde, og tilbered som sædvanligt.

Tilberedning af pandekage- eller vaffeldej af en færdigblanding: Kom blandingen og de øvrige ingredienser i kanden. Sæt låg på, og blend på PISKNING ( ) i ca. 10-20 sekunder, indtil ingredienserne er rørt godt sammen. Stands blenderen, og skrab om nødvendigt kandens sider.

Rivning af ost: Skær meget kold ost i 1,5 cm tern. Kom op til 120 ml ost i kanden. Sæt låget på, og blend på BLENDNING ( ) i ca. 5-10 sekunder. Hårde oste, f.eks. Parmesan, skal have stuetemperatur, før de blendes på BLENDNING ( ) i 10-15 sekunder.

Tilberedning af havregrød til baby: Kom de rå, valsede havregryn i kanden. Blend på PISKNING ( ) med PULSFUNKTIONEN (Pulse) slået til, indtil den ønskede konsistens er opnået, ca. 5 pulseringer, 2-3 sekunder pr. pulsering. Kog som sædvanligt.

Tilberedning af babymad af de voksnes mad: Kom den færdige mad i kanden. Sæt låget på, og blend på OMRØRING ( ) i 10 sekunder. Blend derefter på PURERING ( ) i ca. 10-30 sekunder.

Skylning af kanden: Fyld kanden halvt op med varmt vand. Tilsæt et par dråber opvaskemiddel. Sæt låg på, og blend på OMRØRING ( ) i ca. 5-10 sekunder, indtil siderne er rene. Skyl og tør. Ved grundig rengøring kan kanden vaskes i opvaskemaskinen. Det bedste resultat opnås ved at vaske låget, målebægeret, låsekrave- og knivanordningen samt tætningsringen i hånden. Se Vedligeholdelse og rengøring på side 10.

KitchenAid™ Blender Garanti (husholdningsbrug)

Garantiens varighed:	KitchenAid dækker:	KitchenAid dækker ikke:
Tre års fuld garanti fra købsdatoen.	Udskiftningsdele og reparationsomkostninger for at rette mangler i materialer eller forarbejdning. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid-servicecenter.	A. Reparationer, hvis blenderen anvendes til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning. B. Skader som følger af uheld/ulykker, ændringer, forkert brug, misbrug eller installation/ betjening i modstrid med det lokale stærkstrømsreglement.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE NOGET ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Al service bør udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid-servicecenter.
Du kan få oplyst nærmeste autoriserede KitchenAid-servicecenter i den forretning, hvor du købte apparatet.

I Danmark:
C.J. HVIDEVARESERVICE
Porsevej 4
9000 AALBORG

Tel: 98 18 21 00

www.cjhvidevareservice.dk

Dansk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S: Smedeland 11
2600 Glostrup

Tlf.: 70 20 52 22

www.KitchenAid.eu

Dansk

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registreret varemærke tilhørende KitchenAid, USA.
™ Varemærke tilhørende KitchenAid, USA.
© 2009. Alle rettigheder forbeholdes.

Specifikationerne kan ændres uden varsel.

KitchenAid™

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
MODE D'EMPLOI

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™-TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ

Liquidificador
Modelo 5KSB555

Português

Índice

Segurança do Liquidificador 1
Requisitos Eléctricos 1
Instruções de Segurança Importantes 2
Características do Liquidificador (Modelo 5KSB555) 3
Preparar o Liquidificador para Utilização 5
    Antes da Primeira Utilização 5
    Montar o Liquidificador 5
Utilizar o Liquidificador 6
    Antes de Utilizar 6
    Funcionamento do Liquidificador 6
    CRUSH ICE (picar gelo) 7
    Modo PULSE (vibrar) 8
    Copo para Ingredientes 8
    Função de Liquidificação Soft Start 8
Guia de Controlo de Velocidade 9
Manutenção e Limpeza 10
Resolução de Problemas 11
Sugestões de Utilização 12
Garantia do Liquidificador KitchenAid™ para Utilização Doméstica 14
Centros de Assistência 14
Serviço ao Cliente 15

NOTA: DEVIDO AO DESIGN EXCLUSIVO DO RECIPIENTE E DA LÂMINA, LEIA ESTAS INSTRUÇÕES E RECEITAS ANTES DE UTILIZAR O SEU NOVO LIQUIDIFICADOR KITCHENAID™ PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS.

Segurança do Liquidificador

A sua segurança e a segurança dos outros é muito importante.

Fornecemos muitas mensagens importantes de segurança neste manual e no aparelho. Leia sempre e obedeça a todas as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta-o para potenciais acidentes que podem matar ou ferir a si ou aos outros.

Todas as mensagens de segurança aparecem a seguir ao símbolo de alerta de segurança com a palavra "PERIGO" ou "AVISO". Estas palavras significam que:

⚠PERIGO — **Pode morrer ou ficar seriamente ferido se não seguir imediatamente estas instruções.**

⚠AVISO — **Pode morrer ou ficar seriamente ferido se não seguir as instruções.**

Todas as mensagens de segurança indicarão qual é o acidente potencial, como reduzir o risco de acidente e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

Requisitos Eléctricos

Tensão: 220-240 Volts
Frequência: 50 Hz CA

NOTA: Este aparelho está equipado com um cabo eléctrico de ligação em estrela. Se o cabo eléctrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo agente para evitar qualquer tipo de perigo.

Não utilizar extensões. Se o cabo eléctrico for demasiado curto, peça a um electricista qualificado ou a um técnico dos serviços de assistência para instalar uma tomada perto do aparelho.

⚠AVISO

Perigo de Choque Eléctrico

Ligar a uma tomada com ligação à terra.

Não utilizar adaptadores.

Não utilizar extensões.

A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.

Português

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Para reduzir os riscos de incêndio, choque eléctrico e/ou ferimentos, quando utilizar aparelhos eléctricos respeite sempre as precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Para evitar o risco de choque eléctrico, não mergulhe o Liquidificador em água ou qualquer outro líquido.
3. Este aparelho não deverá ser usado por crianças sem qualquer supervisão.
4. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar qualquer acessório e antes de proceder à respectiva limpeza.
5. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
6. Não utilize o Liquidificador se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho estiver avariado ou se este tiver caído ou estiver danificado. Dirija-se a um Centro de Assistência Autorizada para que o aparelho seja inspeccionado ou reparado.
7. Não utilize o aparelho ao ar livre.
8. Não deixe o cabo eléctrico pendurado na beira da mesa ou da bancada.
9. Mantenha as mãos e os utensílios afastados do copo durante o funcionamento para evitar o risco de ferimentos graves e evitar danificar o Liquidificador. Poderá utilizar uma espátula para raspar, mas apenas quando o Liquidificador estiver desligado.
10. As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado.
11. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque o aro de bloqueio e o conjunto da lâmina na base do copo sem que este esteja devidamente encaixado.
12. Utilize sempre o Liquidificador com a tampa colocada.
13. A utilização de acessórios, incluindo frascos de conserva, não recomendados pela KitchenAid pode provocar ferimentos.
14. **Quando misturar líquidos quentes, retire o centro da tampa.**
15. Este produto foi concebido apenas para utilização doméstica.
16. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como com falta de experiência e conhecimentos, a menos que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
17. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.

A eliminação tem de ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais relativas à eliminação de desperdícios.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte o departamento camarário da localidade onde reside, o serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Características do Liquidificador (Modelo 5KSB555)

Português

AVISO: A luz intermitente indica que o aparelho está pronto para funcionar. Não toque nas lâminas.

Características do Liquidificador

Este Liquidificador foi concebido e testado de acordo com os padrões de qualidade da KitchenAid para um desempenho perfeito e um funcionamento duradouro e sem problemas.

Motor Robusto
O robusto motor de 0.9 cavalos permite um excelente desempenho para todas as tarefas do Liquidificador – desde fazer puré a molhos picantes, ou picar uniformemente um copo cheio de gelo ou fruta congelada para fazer deliciosos batidos em poucos segundos.

Copo em Vidro de 1,5 L com Bico de Doseamento
O Copo em Vidro é resistente a riscos, manchas e odores. O copo pode ser removido do aro de bloqueio para facilitar a limpeza e suporta temperaturas elevadas. O bico de doseamento permite verter facilmente líquidos sem salpicar.

Tampa Estanque com Copo Transparente de 60 ml para Ingredientes
Garante que os líquidos permanecem no interior do copo. A tampa flexível mantém a estanquidade ao longo do período de vida do Liquidificador. A tampa inclui um copo amovível de 60 ml, para facilitar a medição e adição de ingredientes.

Lâmina Patenteada em Aço Inoxidável
Os aguçados dentes da lâmina, de grandes dimensões, encontram-se posicionados em quatro planos diferentes para uma mistura rápida, completa e consistente.

Aro de Bloqueio e Conjunto da Lâmina
A resistente lâmina monopeça está integrada no aro de bloqueio para facilitar o manuseamento e a limpeza. Este conjunto, que pode ser lavado na máquina de lavar loiça, impede que as lâminas rodem até que o copo esteja correctamente montado no aro e encaixado na base do Liquidificador.

Acopladores Resistentes em Aço Reforçado
Os acopladores de elevada qualidade, com 12 dentes de bloqueio, permitem a transferência directa da potência do motor para a lâmina. O acoplador do copo é revestido, para assegurar um funcionamento silencioso.

Botões de Selecção de Velocidade
Crie bebidas geladas e triture molhos ou sopas em poucos segundos. Poderá trabalhar com confiança, controlo e consistência em qualquer definição de velocidade: STIR (mexer) ( ), CHOP (picar) ( ), MIX (misturar) ( ), PUREE (puré) ( ), e LIQUEFY (liquidificar) ( ). O modo PULSE (vibrar) (Pulse) funciona nas cinco velocidades. A função CRUSH ICE (picar gelo) ( ) foi especificamente concebida para picar gelo, vibrando automaticamente a intervalos diferentes para obter resultados perfeitos.

Controlo Intelli-Speed™ do Motor
O exclusivo controlo Intelli-Speed™ mantém automaticamente uma velocidade constante – mesmo quando a densidade é alterada pela adição de ingredientes. Este avançado design da KitchenAid mantém uma velocidade de mistura ideal para todas as tarefas culinárias em todas as velocidades.

Função de Liquidificação Soft Start
O motor do Liquidificador arranca a uma velocidade mais lenta para puxar a comida para a lâmina e acelera rapidamente até à velocidade seleccionada. Esta característica reduz a vibração durante o arranque e permite o funcionamento mãos-livres.

Base em Metal Fundido
A robusta base em metal fundido assegura o funcionamento estável e silencioso do aparelho mesmo quando o copo está cheio de ingredientes. Os quatro pés de borracha colocados na superfície larga e sólida impedem que o Liquidificador deslize. Suave e arredondada, a base pode ser limpa com facilidade e dispõe de espaço para guardar o cabo eléctrico.

Teclas de Controlo Clean Touch
As teclas de controlo podem ser rapidamente limpas. A superfície das teclas não tem ranhuras ou aberturas para capturar ingredientes.

Preparar o Liquidificador para Utilização

Antes da Primeira Utilização

Antes de utilizar o Liquidificador pela primeira vez, limpe a base com um pano humedecido em água tépida com detergente líquido para a loiça e passe um pano humedecido em água limpa. Seque com um pano macio. Lave o copo, o aro de bloqueio e o conjunto da lâmina, a anilha de vedação e o copo para ingredientes em água tépida com detergente líquido para a loiça (consulte Manutenção e Limpeza, na pág. 10). Enxagúe e seque as peças.

Montar o Liquidificador

1. Coloque o aro de bloqueio com o conjunto da lâmina virado para cima numa superfície sólida.

2. Coloque a anilha de vedação, com o lado plano virado para baixo, em redor das lâminas e na ranhura existente no aro de bloqueio.

3. Alinhe os entalhos do copo com as ranhuras do aro de bloqueio.

4. Empurre o copo para baixo e rode-o para a direita, aproximadamente ¼ de volta, até escutar dois estalidos.

5. Ajuste o comprimento do cabo eléctrico do Liquidificador.

6. Coloque o copo na base do Liquidificador.

Português

Continua na pág. seguinte

Preparar o Liquidificador para Utilização

NOTA: Quando estiver correctamente posicionado, o copo assenta completamente na base do Liquidificador. Se não estiver, repita os passos 3 e 4.

7. Coloque a tampa no copo.

⚠AVISO

Perigo de Choque Eléctrico

Ligar a uma tomada com ligação à terra.

Não utilizar adaptadores.

Não utilizar extensões.

A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.

8. Ligue o cabo eléctrico a uma tomada com ligação à terra. O Liquidificador está agora pronto a ser utilizado.
9. Antes de retirar o copo da base, prima sempre a tecla "O" e desligue o cabo eléctrico.

Utilizar o Liquidificador

Antes de Utilizar

NOTA: Enquanto o Liquidificador estiver ligado ou a luz do modo PULSE (vibrar) (Pulse) estiver a piscar:
- Não interfira com o movimento da lâmina
- Não remova a tampa do copo

Funcionamento do Liquidificador

O Liquidificador KitchenAid™ tem cinco velocidades: STIR (mexer) ( ), CHOP (picar) ( ), MIX (misturar) ( ), PUREE (puré) ( ), e LIQUEFY (liquidificar) ( ). Para além disso, está equipado com os modos CRUSH ICE (picar gelo) ( ) e PULSE (vibrar) (Pulse).

1. O aparelho só entra em funcionamento quando for premido um botão de selecção de velocidade.
2. Antes de utilizar o Liquidificador, certifique-se de que o copo está correctamente fixo no aro de bloqueio e de que este conjunto está posicionado na base do Liquidificador.

Português

Utilizar o Liquidificador

NOTA: Se existir uma folga entre o aro de bloqueio e a base, o copo poderá não estar fixo ao aro de bloqueio ou este conjunto não está correctamente posicionado na base do Liquidificador. Consulte Montar o Liquidificador, na pág. 5, para obter mais instruções.

3. Adicione os ingredientes ao copo e feche bem a tampa.

4. Prima o botão de velocidade pretendido para obter o funcionamento constante a essa velocidade. A luz verde relativa à velocidade seleccionada fica acesa. Pode alterar a velocidade sem parar o aparelho premindo um novo botão de velocidade.

IMPORTANTE: Se estiver a misturar alimentos ou líquidos quentes, remova o copo para ingredientes. Utilize o aparelho apenas na velocidade STIR (mexer) ( ).

5. Para desligar o Liquidificador, prima "O". O botão "O" (OFF) irá parar qualquer velocidade e desactivar simultaneamente o Liquidificador.
6. Antes de remover o conjunto do copo, desligue o cabo eléctrico da tomada.

CRUSH ICE (picar gelo)

O Liquidificador KitchenAid™ está equipado com uma função CRUSH ICE (picar gelo) ( ) Quando esta função está seleccionada, o Liquidificador vibra automaticamente a intervalos diferentes à velocidade ideal para picar gelo ou outros ingredientes.

1. Antes de utilizar o Liquidificador, certifique-se de que o conjunto do copo está correctamente colocado na base do aparelho.

NOTA: Se existir uma folga entre o aro de bloqueio e a base, o copo poderá não estar fixo ao aro de bloqueio ou o aro não está correctamente posicionado na base do Liquidificador. Consulte Montar o Liquidificador, na pág. 5, para obter mais instruções.

2. Adicione os ingredientes ao copo e feche bem a tampa.
3. Prima CRUSH ICE (picar gelo) ( ). A luz acende-se. O Liquidificador irá vibrar automaticamente a intervalos diferentes.

4. Para desactivar a função CRUSH ICE (picar gelo) ( ) prima "O". O Liquidificador está agora pronto para utilização contínua.
5. Antes de remover o conjunto do copo, desligue o cabo eléctrico da tomada.

Português

Continua na pág. seguinte

Utilizar o Liquidificador

Modo PULSE (vibrar)

O Liquidificador KitchenAid™ está equipado com o modo PULSE (vibrar) (Pulse) que lhe permite vibrar a qualquer velocidade.
NOTA: O modo PULSE (vibrar) (Pulse) não funciona com a função CRUSH ICE (picar gelo) ( ).

1. Antes de utilizar o Liquidificador, certifique-se de que o conjunto do copo está correctamente colocado na base do aparelho.

NOTA: Se existir uma folga entre o aro de bloqueio e a base, o copo poderá não estar fixo ao aro de bloqueio ou o aro não está correctamente posicionado na base do Liquidificador. Consulte Montar o Liquidificador, na pág. 5, para obter mais instruções.

2. Adicione os ingredientes ao copo e feche bem a tampa.
3. Prima PULSE (vibrar) (Pulse). A luz localizada acima do botão pisca para indicar que as cinco velocidades estão no modo PULSE (vibrar) (Pulse).

4. Seleccione um botão de velocidade. Mantenha premido durante o período de tempo pretendido. As luzes do botão de velocidade e do modo PULSE (vibrar) (Pulse) permanecerão acesas enquanto o aparelho vibra à velocidade seleccionada. Quando soltar o botão, o Liquidificador pára mas permanece no modo PULSE (vibrar) (Pulse) e a respectiva luz PULSE (vibrar) (Pulse) voltará a piscar.

Para vibrar novamente ou noutra velocidade, basta premir sem soltar o botão correspondente à velocidade pretendida.

5. Para desactivar o modo PULSE (vibrar) (Pulse) prima "O". O Liquidificador está agora pronto para utilização contínua.
6. Antes de remover o conjunto do copo, desligue o cabo eléctrico da tomada.

Copo para Ingredientes

O copo de 60 ml para ingredientes pode ser utilizado para medir e juntar ingredientes. Retire o copo e adicione ingredientes às velocidades STIR (mexer) ( ), CHOP (picar) ( ) ou MIX (misturar) ( ). Quando utilizar velocidades mais elevadas, com o copo cheio ou com alimentos ou líquidos quentes, pare o Liquidificador e junte os ingredientes.
IMPORTANTE: Se estiver a misturar alimentos ou líquidos quentes, remova o copo para ingredientes. Utilize o aparelho apenas na velocidade STIR (mexer) ( ).

Função de Liquidificação Soft Start

A função Soft Start inicia automaticamente o Liquidificador a uma velocidade baixa para puxar os ingredientes para as lâminas, acelerando rapidamente até à velocidade seleccionada para obter um desempenho ideal.
NOTA: A função de liquidificação Soft Start só funciona quando uma velocidade é seleccionada a partir do modo "O" e não funciona com as funções PULSE (vibrar) (Pulse) ou CRUSH ICE (picar gelo) ( ).

Português

Guia de Controlo de Velocidade

Alimento	Velocidade
Bebida com gelo picado	
Cheesecake	
Fruta picada	Pulse
Legumes picados	Pulse
Pasta à base de queijo	
Sopa cremosa	
Gelo triturado/picado	
Molho	
Fruta fresca picada	
Legumes frescos picados	
Gelatina fofa para tortas/sobremesas	
Fruta congelada picada (descongelar ligeiramente até conseguir penetrar com a ponta de uma faca)	
Bebida à base de gelado de iogurte	
Sumo de fruta a partir de concentrado congelado	
Bebida à base de fruta (leve)	
Bebida à base de fruta (espessa)	
Molho à base de fruta	
Queijo duro ralado	

Alimento	Velocidade
Molho de carne	
Bebida à base de leite com gelo	
Salada de carne para rechear sanduíches	Pulse
Mousse	
Papas de aveia	
Massa para panquecas	
Pesto	
Puré de fruta/Comida para bebés	
Puré de carne/Comida à base de carne para bebés	
Puré de legumes/Comida à base de legumes para bebés	
Molho para saladas	
Cobertura moída de segurelha	Pulse
Bebida à base de sumos de frutas	
Queijo fresco ou queijo ricotta	
Cobertura Streusel	
Cobertura moída doce	Pulse
Cobertura estaladiça doce	Pulse
Molho para pratos à base de legumes	
Massa para waffles	
Molho branco	

Sugestão - Pode processar até uma couvette de gelo standard ou 12 a 14 cubos de gelo de tamanho normal em simultâneo. Só será útil mexer ocasionalmente os ingredientes com uma espátula se o Liquidificador estiver em "O". A função CRUSH ICE (picar gelo) ( ) foi optimizada para triturar e picar gelo sem ser necessário adicionar qualquer líquido.

Português

Manutenção e Limpeza

O copo do Liquidificador, o aro de bloqueio e o conjunto da lâmina podem ser facilmente lavados como componentes individuais ou em conjunto, sem serem desmontados.

- Limpe o Liquidificador cuidadosamente após cada utilização
- Não mergulhe a base ou o cabo eléctrico do Liquidificador em água
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões

Para Limpar os Componentes Individuais

1. Retire o conjunto do copo da base do Liquidificador puxando-o para cima. Coloque o conjunto do copo numa superfície sólida. Em seguida, enquanto segura no aro de bloqueio, rode o copo para a esquerda até escutar dois estalidos, para separar o aro de bloqueio, o conjunto da lâmina e a anilha de vedação do copo. Lave os componentes em água com detergente líquido para a loiça. Enxagúe e seque com um pano.

NOTA: O copo pode ser lavado no tabuleiro inferior de uma máquina de lavar loiça. Para a obtenção dos melhores resultados, recomendamos a lavagem manual da tampa, copo de ingredientes, aro de bloqueio, conjunto da lâmina e anilha de vedação.

2. Limpe a base e o cabo eléctrico do Liquidificador com um pano humedecido em água tépida com detergente líquido para a loiça; enxagúe com um pano humedecido em água limpa e seque com um pano macio.

Para Limpar sem Desmontagem

1. Coloque o copo na base do Liquidificador, encha até metade com água tépida (não quente) e adicione 1 ou 2 gotas de detergente líquido para a loiça. Coloque a tampa no copo, prima o botão STIR (mexer) ( ) e deixe o Liquidificador funcionar durante 5 a 10 segundos. Retire o copo e esvazie-o. Enxagúe com água tépida até ficar limpo.
2. Para limpar a tampa e o copo para ingredientes, lave-os em água tépida com detergente líquido para a loiça e, em seguida, enxagúe e seque cuidadosamente.
3. Limpe a base e o cabo eléctrico do Liquidificador com um pano humedecido em água tépida com detergente líquido para a loiça; enxagúe com um pano humedecido em água limpa e seque com um pano macio.

Português

Resolução de Problemas

O Liquidificador não funciona quando está seleccionada uma velocidade:	
Não existem luzes acesas.	Verifique se o Liquidificador está ligado a uma tomada eléctrica. Se estiver, prima "O" e desligue o Liquidificador. Ligue-o novamente à mesma tomada. Se o Liquidificador continuar sem funcionar, verifique o fusível ou disjuntor do circuito eléctrico ao qual o Liquidificador está ligado e certifique-se de que o circuito está fechado.
O Liquidificador pára durante o funcionamento:	
As luzes piscam todas simultaneamente.	O Liquidificador pode estar sobrecarregado. Se o Liquidificador ficar sobrecarregado ao processar ingredientes pesados, desligar-se-á automaticamente para impedir a ocorrência de danos no motor. Prima "O" para reinicializar o Liquidificador e desligue o cabo eléctrico. Retire o conjunto do copo da base e separe o respectivo conteúdo em porções mais pequenas. Juntar líquido ao copo também poderá reduzir a carga imposta ao Liquidificador.
As luzes piscam alternadamente.	O Liquidificador pode estar encravado. Se assim for, o Liquidificador pára de funcionar para impedir a ocorrência de danos no motor. Prima "O" para reinicializar o Liquidificador e desligue o cabo eléctrico. Remova o conjunto do copo da base e liberte as lâminas quebrando ou removendo os ingredientes existentes na parte inferior do copo utilizando uma espátula.
O Liquidificador liga-se, mas as lâminas não rodam.	
	O copo não está montado correctamente no aro de bloqueio, o que não permite que os acopladores sejam accionados. Retire o copo da base e encaixe-o correctamente no aro. Coloque o copo no aro de bloqueio, empurre-o para baixo e rode-o para a direita até depois de escutar o segundo estalido. Isto irá permitir que o conjunto do copo accione o acoplador. Consulte Montar o Liquidificador, na pág. 5.

Se não conseguir resolver o problema com os passos indicados nesta secção, contacte um Centro de Assistência Autorizada (consulte a pág. 14).

Não entregue o Liquidificador ao revendedor – este não fornece assistência.

Sugestões de Utilização

Sugestões

- Para obter uma textura mais suave, utilize a função CRUSH ICE (picar gelo) ( ) se estiver a confeccionar bebidas com gelo.
- Os cubos de gelo de menores dimensões podem ser triturados ou picados mais depressa do que os grandes.
- O copo deste Liquidificador permite adicionar ingredientes em quantidades maiores do que outros liquidificadores – pode adicionar 2 a 3 chávenas (475 ml a 710 ml) em simultâneo, em vez das doses de 1 chávena (235 ml).
- Para misturas com muitos ingredientes, comece em STIR (mexer) ( ) para misturar bem os ingredientes. Em seguida, aumente para uma velocidade mais elevada, se necessário.
- Mantenha sempre a tampa no copo durante o processo.
- Se pretender, retire o copo para ingredientes da tampa do copo misturador para adicionar líquidos ou cubos de gelo enquanto o Liquidificador funcionar nas velocidades STIR (mexer) ( ), CHOP (picar) ( ) ou MIX (misturar) ( ).
- Quando utilizar velocidades mais elevadas, com o copo cheio ou com alimentos ou líquidos quentes, pare o Liquidificador e junte os ingredientes.
- Pare o Liquidificador antes de utilizar utensílios no copo. Utilize uma espátula de borracha para misturar os ingredientes apenas quando o Liquidificador estiver em "O". Nunca utilize quaisquer utensílios no copo, incluindo espátulas, enquanto o motor estiver a funcionar.
- Se for possível, deixe arrefecer os alimentos quentes antes de os colocar no Liquidificador. Comece a misturar os alimentos quentes à velocidade STIR (mexer) ( ). Aumente para uma velocidade mais elevada, se for necessário.
- **Remova o copo para ingredientes quando misturar líquidos quentes e utilize apenas na velocidade STIR (mexer) ( ). Não apoie a mão na tampa do copo enquanto processar líquidos quentes.**
- Pare e verifique a consistência dos alimentos após alguns segundos, para não os processar em demasia.

Como...

Dissolver sumo congelado: Para uma embalagem de 175 ml de concentrado de sumo de laranja, misture o sumo e a quantidade adequada de água no copo. Tape o copo e misture durante cerca de 10 a 15 segundos à velocidade MIX (misturar) ( ), até estar bem dissolvido.

Para uma embalagem de 355 ml, misture o sumo com a mesma quantidade de água no copo misturador. Tape o copo e misture durante cerca de 20 a 30 segundos à velocidade MIX (misturar) ( ), até estar bem dissolvido. Junte o equivalente a 2 embalagens de água e mexa.

Dissolver gelatina aromatizada: Deite água a ferver no copo e adicione gelatina. Retire o copo para ingredientes e misture durante cerca de 10 a 30 segundos à velocidade STIR (mexer) ( ) até a gelatina estar dissolvida. Junte outros ingredientes.

Triturar biscoitos e bolachas: Parta os biscoitos de maiores dimensões em pedaços com cerca de 4 cm de diâmetro. Não se preocupe com os biscoitos mais pequenos. Coloque no copo. Tape o copo e misture à velocidade CHOP (picar) ( ), premindo a tecla PULSE (Vibrar) (Pulse), algumas vezes, cerca de 3 segundos de cada vez, até obter a consistência desejada. Utilize as migalhas para fazer uma cobertura rápida para gelados de iogurte, pudins ou compotas de fruta.

Para obter migalhas mais finas para tortas e bases para sobremesas, parta as bolachas ou os biscoitos grandes em pedaços com cerca de 4 cm de diâmetro e coloque no copo. Tape o copo e misture à velocidade LIQUEFY (liquidificar) ( ) durante cerca de 20 a 30 segundos, premindo a tecla PULSE (vibrar) (Pulse), algumas vezes até obter a consistência desejada.

Triturar bolachas de água e sal: Siga as instruções relativas aos biscoitos e bolachas. Utilize para decorar ou como ingrediente para cozinhar empadões ou legumes.

Ralar pão: Parta o pão em pedaços com cerca de 4 cm de diâmetro. Siga as instruções relativas aos biscoitos e bolachas. Utilize para decorar ou como ingrediente para cozinhar empadões ou legumes.

Sugestões de Utilização

Picar frutas e legumes: Coloque 2 chávenas (475 ml) de pedaços de fruta ou legumes no copo. Tape o copo e misture à velocidade STIR (mexer) ( ), premindo a tecla PULSE (Vibrar) (Pulse), algumas vezes, cerca de 2 a 3 segundos de cada vez, até obter a consistência desejada.

Puré de fruta: Coloque 2 chávenas (475 ml) de fruta cozida ou enlatada no copo. Junte 2 a 4 colheres de sopa (30 a 60 ml) de sumo de fruta ou água por cada chávena (240 ml) de fruta. Tape e misture à velocidade PUREE (puré) ( ) durante cerca de 5 a 10 segundos.

Puré de legumes: Coloque 2 chávenas (475 ml) de legumes cozidos ou enlatados no copo. Junte 2 a 4 colheres de sopa (30 a 60 ml) de caldo de legumes, água ou leite por cada chávena (240 ml) de legumes. Tape e misture à velocidade PUREE (puré) ( ) durante cerca de 10 a 20 segundos.

Puré de carne: Coloque carne tenra em cubos ou cozida no copo. Junte 3 a 4 colheres de sopa (45 a 60 ml) de caldo de legumes, água ou leite por cada chávena (240 ml) de carne. Tape e misture à velocidade STIR (mexer) ( ) durante 10 segundos. Pare o Liquidificador e raspe os lados do copo. Tape o copo e misture à velocidade PUREE (puré) ( ) durante mais cerca de 10 a 20 segundos.

Puré de queijo fresco ou queijo ricotta: Coloque o queijo no copo. Tape e misture à velocidade MIX (misturar) ( ), durante 25 a 35 segundos, até ficar cremoso. Pare o Liquidificador e raspe os lados do copo. Se for necessário, adicione 1 colher de sopa (15 ml) de leite magro por cada chávena (240 ml) de queijo fresco. Utilize como base para molhos magros e pastas para barrar.

Misturar ingredientes líquidos para alimentos assados: Deite os ingredientes líquidos no copo. Tape e misture à velocidade LIQUEFY (liquidificar) ( ), durante 10 a 15 segundos, até ficar bem misturado. Deite a mistura líquida sobre os ingredientes secos e mexa bem.

Eliminar os grumos dos molhos: Se o molho ficar grumoso, deite-o no copo. Tape e misture à velocidade MIX (misturar) ( ), durante 5 a 10 segundos, até ficar cremoso.

Misturar farinha com líquidos para engrossar: Coloque a farinha e o líquido no copo. Tape e misture à velocidade STIR (mexer) ( ), durante 5 a 10 segundos, até ficar cremoso.

Preparar molho branco: Deite leite, farinha e sal, se necessário, no copo. Tape e misture à velocidade STIR (mexer) ( ), durante 5 a 10 segundos, até ficar bem misturado. Deite numa panela e cozinhe da forma habitual.

Preparar massa para panquecas ou waffles a partir de misturas instantâneas: Coloque a mistura e os outros ingredientes no copo. Tape o copo e misture durante 10 a 20 segundos à velocidade MIX (misturar) ( ), até estar bem misturado. Pare o Liquidificador e raspe os lados do copo, se for necessário.

Ralar queijo: Corte pedaços de queijo bastante frio em cubos de 1,5 cm. Coloque até ½ chávena (120 ml) de queijo no copo. Tape e misture à velocidade LIQUEFY (liquidificar) ( ) durante cerca de 5 a 10 segundos. Os queijos duros, como o Parmesão, devem estar à temperatura ambiente e devem ser ralados à velocidade LIQUEFY (liquidificar) ( ) durante 10 a 15 segundos.

Fazer papas de aveia para bebés: Coloque flocos de aveia por cozinhar no copo. Misture à velocidade MIX (misturar) ( ) utilizando a tecla PULSE (vibrar) (Pulse) cerca de 5 vezes, durante 2 a 3 segundos de cada vez, até obter a consistência desejada. Prepare da forma habitual.

Transformar comida para adultos em papa para bebés: Coloque a comida cozinhada para adultos no copo. Tape e misture à velocidade STIR (mexer) ( ) durante cerca de 10 segundos. Em seguida, misture à velocidade PUREE (puré) ( ) durante cerca de 10 a 30 segundos.

Enxaguar o Copo do Liquidificador: Encha metade do copo com água tépida. Junte umas gotas de detergente líquido para a loiça. Tape e misture à velocidade STIR (mexer) ( ), durante 5 a 10 segundos. Enxagúe e seque. Para uma limpeza completa, também poderá lavar o copo na máquina de lavar loiça. Para a obtenção dos melhores resultados, recomendamos a lavagem manual da tampa, copo de ingredientes, aro de bloqueio, conjunto da lâmina e anilha de vedação. Consulte Manutenção e Limpeza, na pág. 10.

Garantia do Liquidificador KitchenAid™ para Utilização Doméstica

Duração da garantia:	A KitchenAid pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Três anos de Garantia Total a partir da data de aquisição.	As peças de substituição e os custos de mão-de-obra de reparação para corrigir defeitos de materiais ou fabrico. A assistência tem de ser fornecida por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid.	A. Reparações quando o Liquidificador foi utilizado para operações além das normais na preparação de comida em casa. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento eléctrico local.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRECTOS.

Centros de Assistência

Toda a assistência deverá ser prestada localmente por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid. Contacte o revendedor onde adquiriu os acessórios para obter o nome do Centro de Assistência Pós-Venda Autorizado da KitchenAid mais próximo.

Em Portugal:
LUSOMAX LDA.
Av. Salgueiro Maia, 949
Edificio Matesica Aboboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA

Tel: +351/214 101 006

Fax: +351/214 107 837

Português

Serviço ao Cliente

Em Portugal:
LUSOMAX LDA.
Av. Salgueiro Maia, 949
Edificio Matesica Aboboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel: +351/214 101 006
Fax: +351/214 107 837
comercial@lusomax.pt

www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marca Registada da KitchenAid, U.S.A.
™ Marca Comercial da KitchenAid, U.S.A.
© 2009. Todos os direitos reservados.

Especificações sujeitas a alteração sem aviso prévio.

Português

KitchenAid™

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
MODE D'EMPLOI

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™-TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ

Gerð 5KSB555
blandari

íslenska

Efnisyfirlit

Öryggi blandara 1
Kröfur um rafmagn 1
Mikilvæg öryggisatriði 2
Atriði blandara (Gerð 5KSB555) 3
Blandarinn undirbúinn fyrir notkun 5
    Fyrir fyrstu notkun 5
    Samsetning blandara 5
Blandarinn notaður 6
    Fyrir notkun 6
    Unnið með blandaranum 6
    Mylja ís 7
    PÚLS-hamur 8
    Mælibikar 8
    Soft Start blöndunaraðgerð 8
Leiðarvísir um hraðastýringu 9
Umhirða og hreinsun 10
Bilanaleit 11
Heilræði 12
Ábyrgð fyrir KitchenAid™ heimilsblandara 14
Þjónustuaðilar 14
Þjónusta við viðskiptavini 15

ATHUGASEMD: VEGNA HINNAR EINSTÆÐU HÖNNUNAR ÍLÁTS OG HNÍFS ER MIKILVÆGT AÐ LESA ÞESSAR LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR ÁÐUR EN NÝI KITCHENAID™ BLANDARINN ER NOTAÐUR, TIL AÐ NÁ HÁMARKSÁRANGRI Í FRAMISTÖÐU.

Öryggi blandara

Öryggi þitt og annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á blandarann þinn. Mikilvægt er að lesa öll öryggisfyrirmæli og fara eftir þeim.

Þetta er öryggisviðvörunartákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvörunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli, ásamt orðunum „HÆTTA“ eða „AÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

⚠HÆTTA — **Þú getur slasast alvarlega eða jafnvel dáið, ef þú fylgir ekki þegar í stað leiðbeiningum frá fyrstu notkun.**

⚠AÐVÖRUN — **Þú getur slasast alvarlega, eða jafnvel dáið, ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.**

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hættan getur verið. Þau segja þér hvernig draga á úr hættu á meiðslum, og hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

Kröfur um rafmagn

Volt: 220-240 volt
Hertz: 50 Hz riðstraumur

Ath.: Þessi vara er seld með rafmagnssnúru af Y-tegund. Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi eða þjónustuaðili hans að skipta um hana til að koma í veg fyrir hættu.

Ekki nota framlengingarsnúru. Ef rafmagnssnúran er of stutt skaltu láta löggildan rafvirkja eða þjónustuaðila setja upp tengil nálægt tækinu.

⚠AÐVÖRUN

Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengdan tengil.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til slyss, dauða, eldsvoða eða raflosts.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI

Þegar raftæki eru notuð skal alltaf fylgja grundvallaröryggisráðstöfunum til að draga úr hættunni á eldsvoða, raflosti, og/eða meiðslum á fólki, að meðtöldu eftirfarandi:

1. Lestu allar leiðbeiningar.
2. Til að verjast hættunni af raflosti skal ekki setja blandarann í vatn eða annan vökva.
3. Strangt eftirlit er nauðsynlegt þegar tækið er notað af eða nálægt börnum.
4. Taktu tækið úr sambandi við tengil þegar það er ekki í notkun, áður en hlutir eru settir á eða teknir af og fyrir hreinsun.
5. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast.
6. Ekki nota blandarann með skemmdri snúru eða kló. Ekki heldur eftir að tækið hefur bilað, dottið eða verið skemmt á einhvern hátt. Farðu með blandarann til næstu viðurkenndu þjónustumiðstöðvar til skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.
7. Ekki nota blandarann utanhúss.
8. Ekki láta rafsnúruna hanga fram af borði eða bekk.
9. Ekki setja hendur eða áhöld í könnuna á meðan blandað er til draga úr hættu á alvarlegum meiðslum á fólki og skemmdum á bandaranum. Nota má sleif en aðeins þegar blandarinn er ekki í gangi.
10. Hnífurinn er beittur. Farðu varlega með hann.
11. Til að draga úr hættunni á meiðslum skal aldrei setja læsikragann eða hnífasamstæðuna á undirstöðuna án þess að kannan sé rétt sett á.
12. Hafðu alltaf lokið á þegar blandarinn er notaður.
13. Notkun fylgihluta, þar með talið könnur, sem eru ekki viðurkenndar af KitchenAid geta valdið hættu og meiðslum á fólki.
14. **Þegar heitir vökvar eru blandaðir skal fjarlægja miðhluta tvískipta loksins.**
15. Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.
16. Ekki er ætlast til að fólk (þar með talin börn) með minni líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, noti þetta tæki, nema að einhver sem ber ábyrgð á öryggi þess hafi haft eftirlit með því eða geti veitt leiðbeiningar varðandi notkun tækisins.
17. Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Merkingar á þessu tæki eru í samræmi við Evróputilskipun 2002/96/EB um raf- og rafeindabúnaðarúrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment [WEEE]).

Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem annars gætu orsakast af óviðeigandi meðhöndlun við förgun þessarar vöru.

Táknið á vörunni, eða á skjölum sem fylgja vörunni, gefur til kynna að ekki megi meðhöndla þetta tæki sem heimilisúrgang. Þess í stað skal afhenda hana á viðeigandi stað þar sem raf- og rafeindabúnaði er safnað saman til endurvinnslu.

Förgun verður að fara fram í samræmi við umhverfisreglugerðir.

Fyrir ítarlegri upplýsingar um meðhöndlun, endurheimt og endurvinnslu þessarar vöru, vinsamlegast hafðu samband við bæjarstjórnarskrifstofur í þínum heimabæ, förgunarþjónustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.

Atriði blandara (Gerð 5KSB555)

íslenska

AÐVÖRUN: Þegar ljósið leiftrar er tækið tilbúið til notkunar. Ekki snerta hnífinn.

Atriði blandara

Þessi blandari var smíðaður og prófaður eftir gæðastöðlum KitchenAid fyrir bestu vinnslu, langan og traustan endingartíma.

Öflugur mótor
Sterkbyggður 0,9 hestafla mótor gefur aflið fyrir frábæra vinnslu í öllum blöndunarverkefnum – frá því að mauka sósur til þess að gera bitastætt salsa, eða mylja á nokkrum sekúndum könnu af ís eða frosnum ávöxtum fyrir silkimjúkan smoothie-drykk.

1,5 L glerkanna sem auðvelt er að hella úr
Glerkannan stenst rispur, bletti og lykt. Hægt er að fjarlægja könnuna úr læsikraganum svo auðvelt sé að þrífa hana og hún þolir miklar sveiflur í hitastigi. Stúturinn býður upp á hellingu án þess að eitthvað fari til spillis.

Þétt lok með glærum, 60 ml mælibikar
Býður upp á trausta þéttingu. Sveigjanlegt lokið heldur þéttingunni allan endingartíma Blandarans. Lokinu fylgir laus 60 ml bikar sem auðveldar mælingu og ísetningu hráefna.

Ryðfríir stálhnífar með einkaleyfi
Stórir og beittir hnífgaddar eru staðsettir á fjórum mismunandi flötum fyrir hraða, nákvæma og stöðuga blöndun.

Læsikragi og hnífasamstæða
Endingargóður hnífur, hannaður í heilu lagi er innbyggð í læsikragann, sem auðveldar meðhöndlun og þrif. Samstæðan, sem þvo má í uppþvottavél, kemur í veg fyrir að hnífarnir snúist þar til kannan er almennilega fest við kragann og sett á undirstöðu blandarans.

Endingargóð stálstyrkt tengi
Tengi, gert fyrir heimilisnotkun, með 12 samlæsandi tönnum býður upp á beina tengingu frá mótornum til hnifsins. Tengi könnunar er húðað fyrir hljóðlátari vinnslu.

Hraðavalshnappar
Búðu til frosna drykki og maukaðar sósur eða súpur á nokkrum sekúndum. Notaðu blandarann af sjálfsöryggi og með samræmi á öllum hraðastillingum. HRÆRA ( ), SAXA ( ), BLANDA ( ), MAUKA ( ) og KREMJA ( ). PÚLS (Pulse) sem hægt er að nota á öllum fimm hröðunum. Aðgerðin að MYLJA ÍS ( ) er sérstaklega ætlaður til að mylja ís og púlsar sjálfvirkt með breytilegu millibili fyrir hagstæðustu útkomu.

Intelli-Speed™ mótorstýring
Vönduð Intelli-Speed™ stýring vinnur sjálfvirkt að því að halda stöðugum hraða – jafnvel gegnum breytingar á þéttleika þegar hráefnum er bætt út í. Þessi þróaða KitchenAid hönnun viðheldur besta blöndunarhraða fyrir hvert matargerðarverkefni og hverja stjórnborðsstillingu.

Soft Start blöndunaraðgerð
Blandarinn fer hægar í gang til að draga mat að hnífnum og eykur síðan snögglega hraðann upp að valinni hraðastillingu. Þetta hönnunaratriði dregur úr höggi við gangsetningu og gerir þér kleift að hafa hendurnar frjálsar.

Steypt málmundirstaða
Þung undirstaða úr steyptum málmi tryggir stöðuga, hljóðláta vinnslu þegar blönduð er full kanna af hráefnum. Fjórir gúmmífætur á breiðri gegnheilli undirstöðu veita grip án þess að renna eða hoppa til. Auðvelt er að þrífa undirstöðuna sem er slétt og ávöl. Undirstaðan er með snúrugeymslu undir.

Clean Touch stjórnborð
Tekur augnablik að þurrka af því. Slétt stjórnborð hefur engar rifur eða skil sem hráefni getur festst í.

Blandarinn undirbúinn fyrir notkun

Fyrir fyrstu notkun

Áður en þú notar blandarann þinn í fyrsta skipti skaltu þurrka undirstöðu hans með volgum sápulöguðum klút og þrífa síðan með rökum klút. Þurrkaðu með mjúkum klút í lokin. Þvoðu könnu, lok, læsikraga, hnífasamstæðu, þéttihring og mælibikar í volgu sápuvatni (sjá umhirða og þrif, bls. 10). Skolaðu hlutina og þurrkaðu þá.

Samsetning blandara

1. Settu læsikraga með hnífasamstæðuna vísandi upp á stöðugan flöt.

2. Settu þéttihring, með flötu hliðina niður, utan um hnífinn og inn í raufina á læsikraganum.

3. Samstilltu flipa könnunnar við skorurnar á læsikraganum.

4. Þrýstu niður og snúðu könnunni réttsælis, um það bil ¼ úr hring þar til tveir smellir heyrast.

5. Stilltu lengdina á rafmagnssnúru blandarans.

6. Settu könnusamstæðuna á undirstöðu blandarans.

Framhald á næstu síðu

Blandarinn undirbúinn fyrir notkun

ATHUGASEMD: Þegar kannan er rétt staðsett situr hún alveg á undirstöðu blandarans. Ef ekki skaltu endurtaka skref 3 og 4.

7. Settu lokið á könnuna.

⚠AÐVÖRUN

Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengdan tengil.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til slyss, dauða, eldsvoða eða raflosts.

8. Settu rafmagnssnúruna í samband við jarðtengdan tengil. Blandarinn er nú tilbúinn til notkunar.
9. Áður en könnusamstæðan er tekin af undirstöðunni skal alltaf ýta á „O“ og taka rafmagnssnúruna úr sambandi.

Blandarinn notaður

Fyrir notkun

ATHUGASEMD: Þegar kveikt er á blandaranum eða ef gaumljós PULSE hams (Pulse) blikkar:
- Ekki eiga við hnífinn þó hann hreyfist
- Ekki taka lokið af könnunni

Unnið með blandaranum

KitchenAid™ blandarinn er með fimm hraða: HRÆRA ( ), SAXA ( ), BLANDA ( ), MAUKA ( ) og KREMJA ( ). Til viðbótar býður hann einnig upp á aðgerðirnar MYLJA ÍS ( ) og PÚLS (Pulse).

1. Blandarinn er með hentugri eins skrefa vinnslu, sem virkar eingöngu þegar ýtt er á hraðvalshnapp.
2. Áður en blandarinn er notaður skaltu gæta þess að kannan sé almennilega fest í læsikraganum og að samstæðan sé rétt fest á undirstöðu blandarans.

Blandarinn notaður

ATHUGASEMD: Ef bil er á milli læsikragans og undirstöðunnar er ekki víst að kannan læsist í læsikraganum, eða ef samstæðan er ekki rétt staðsett á undirstöðu blandarans. Sjá Samsetning blandara á blaðsíðu 5 til frekari leiðbeininga.

3. Settu hráefnin í könnuna og festu lokið vandlega.

4. Ýttu á viðeigandi hraðahnapp fyrir stöðuga notkun á þeim hraða. Græna gaumljósið lýsir við valinn hraðahnapp. Þú getur breytt hraðastillingum án þess að stöðva blandarann, með því að ýta á nýjan hraðahnapp.

MIKILVÆGT: Ef verið er að blanda heitan mat eða vökva skal fjarlægja mælibikarinn í miðjunni. Notaðu einungis hraðann HRÆRA ( ).

5. Til að slökkva á blandaranum skal ýta á „O“. „O“ (AF) hnappurinn stöðvar alla hraða og gerir blandarann óvirkan um leið.
6. Áður en könnusamstæðan er fjarlægð skal taka rafmagnssnúruna úr sambandi.

MYLJA ÍS

KitchenAid™ Blandarinn þinn býður upp á aðgerðina MYLJA ÍS ( ) Þegar hún er valin púlsar blandarinn sjálfvirkt með breytilegu millibili á hagstæðasta hraða til að mylja ís og önnur hráefni.

1. Áður en blandarinn er notaður skaltu gæta þess að könnusamstæðan sé vandlega staðsett á undirstöðu blandarans.

ATHUGASEMD: Ef bil er á milli læsikragans og undirstöðunnar er ekki víst að kannan læsist í læsikraganum, eða ef kraginn er ekki rétt staðsettur á undirstöðu blandarans. Sjá samsetning blandara, blaðsíðu 5 vegna frekari leiðbeininga.

2. Settu hráefni í könnuna og festu lokið vandlega.
3. Ýttu á MYLJA ÍS ( ). Gaumljósið logar. Blandarinn púlsar sjálfvirkt með breytilegu millibili.

4. Til að slökkva á aðgerðinni MYLJA ÍS ( ) skal ýta á „O“. Blandarinn er nú tilbúinn fyrir áframhaldandi notkun.
5. Áður en könnusamstæðan er fjarlægð skal taka rafmagnssnúruna úr sambandi.

íslenska

Framhald á næstu síðu

Blandarinn notaður

PÚLS-hamur

KitchenAid™ blandarinn þinn býður upp á PÚLS-ham (Pulse), sem leyfir „púls-á-öllum-hröðum“ aðgerðina.

ATHUGASEMD: PÚLS-hamur (Pulse) virkar ekki með MYLJA ÍS aðgerðinni ( ).

1. Áður en blandarinn er notaður skaltu gæta þess að könnusamstæðan sé rétt staðsett á undirstöðu blandarans.

ATHUGASEMD: Ef bil er á milli læsikragans og undirstöðunnar er ekki víst að kannan læsist í læsikraganum, eða kraginn er ekki rétt staðsettur á undirstöðu Blandarans. Sjá samsetning blandara á blaðsíðu 5 til frekari leiðbeininga.

2. Settu hráefni í könnuna og festu lokið vandlega á.
3. Ýttu á PÚLS (Pulse). Gaumjósið fyrir ofan hnappinn blikkar til að gefa til kynna að allir fimm hraðarnir séu í PÚLS-ham (Pulse).

4. Veldu hraðahnapp. Ýttu á og haltu honum inni í valin tíma. Gaumljós bæði hraðahnapps og PÚLS-hams (Pulse) loga þegar púlsinn slær á hraðanum, sem var valinn. Þegar hnappinum er sleppt hættir blöndunin, en blandarinn er áfram í PÚLS-ham (Pulse) og gaumljós PÚLS-hams (Pulse) blikkar. Til að láta púlsinn á aftur eða á öðrum hraða skal einfaldlega ýta á og halda inni hnappi fyrir valinn hraða.

5. Til að slökkva á PÚLS-hamnum (Pulse) skal ýta á „O“. Blandarinn er nú tilbúinn fyrir stöðuga notkun.
6. Áður en könnusamstæðan er fjarlægð skal aftengja blandarann.

Mælibikar

Hægt er að nota mælibikarinn, sem tekur 60 ml, til að mæla og bæta í hráefnum. Taktu af bikarinn og bættu við hráefnum á hröðunum HRÆRA ( ), SAXA ( ), eða BLANDA ( ). Þegar unnið er á meiri hröðum, með fulla könnu eða með heitt innihald, skal stöðva blandarann og bæta síðan við hráefnum.

MIKILVÆGT: Ef verið er að blanda heitan mat eða vökva skal fjarlægja mælibikarinn í miðjunni. Notaðu aðeins hraðann HRÆRA ( ).

Soft Start blöndunaraðgerð

Soft Start blöndunaraðgerðin setur blandarann sjálfvirkt í gang á lægri hraða til að draga hráefnin að hnífunum, en eykur síðan snöggt hraðann upp að valda hraðanum til að ná fram besta árangri.

ATHUGASEMD: Soft Start blöndunaraðgerðin virkar aðeins þegar hraði er valinn úr „O“ ham og virkar ekki með aðgerðunum PÚLS-hamur (Pulse) eða MYLJA ÍS ( ).

Leiðarvísir um hraðastýringu

Atriði	Hraði
Blandaður ísdrykkur	
Ostakaka	
Saxaðir ávextir	Pulse
Saxað grænmenti	Pulse
Rjómasmurostur	
Rjómasúpa	
Mulinn/saxaður ís	
Ídýfa	
Smátt saxaðir ferskir ávextir	
Smátt saxað ferskt grænmeti	
Létt hlaup í böku/ábæti	
Frosnir saxaðir ávextir (afþíðið l ítillega þar til hægt er að pota í það með hnífsoddi)	
Frosnir jógúrtdrykkir	
Ávaxtasafi úr frosnu þykkni	
Ávaxtadrykkir (þunnur)	
Ávaxtadrykkir (þykkur)	
Sósur með ávöxtum	
Rifinn harður ostur	

Atriði	Hraði
Kjötsósa	
Mjólkurís drykkur	
Kjötsalat í samlokur	Pulse
Frauðbúðingur	
Haframjöl	
Pönnukökudeig	
Pesto	
Maukaðir ávextir/barnamatur	
Maukaðir kjöt/kjöt fyrir börn	
Maukað grænmeti/grænmeti fyrir börn	
Salatsósa	
Eftirréttir, skreyttir með mylsnu	Pulse
Frauðísdrykkir	
Mjúkur ricotta eða kotasæla	
Streusel ofanálag	
Sæt skreyting með mylsnu	Pulse
Sæt stökk skreyting	Pulse
Grænmetissósa fyrir aðalrétt	
Vöffludeig	
Jafningur	

Heilræði - Vinna skal úr einum venjulegum bakka af ísmolum eða 12 til 14 ísmolum í einu. Að hræra af og til með spaða er aðeins gagnlegt þegar Blandarinn er „O". Aðgerðinni MYLJA ÍS ( ) hefur verið gerð til að mylja og saxa ís án þess að bæta í neinu fljótandi hráefni.

Umhirða og hreinsun

Auðvelt er að hreinsa könnuna á blandaranum, læsikraga og hnífasamstæðu sem staka hluti eða í heilu lagi.

- Hreinsaðu blandarann vandlega eftir hverja notkun
- Ekki setja undirstöðu blandarans eða snúru í vatn
- Ekki nota hreinsiefni eða svampa sem geta rispað

Að hreinsa staka hluti

1. Lyftu könnusamstæðunni beint upp af undirstöðu blandarans. Settu krukkusamstæðuna á fast yfirborð. Snúðu síðan könnunni rangsælis, um leið og læsikraganum er haldið, tveir smellir, til að aðskilja læsikragann og hnífasamstæðuna og þéttihringinn frá könnunni. Þvoðu hlutina í sápuvatni. Skolaðu og þurrkaðu.

ATHUGASEMD: Hægt er að setja könnuna í neðri grindina í uppþvottavél. Til að ná sem bestum árangri er mælt með því að þvo lokið, mælibikarinn, læsikragann og hnífasamstæðuna og þéttihringinn í höndunum.

2. Þrífðu undirstöðu blandarans og snúru með volgu sápuvatni, þrífðu, síðan með rökum klút og þurrkaðu með mjúkum klút.

Að hreinsa án þess að taka í sundur

1. Settu könnuna á undirstöðu blandarans, hálffylltu hana af volgu vatni(ekki heitu) og bættu út í 1 eða 2 dropum af uppþvottalegi. Settu lokið á könnuna, ýttu á hraðastillinguna HRÆRA ( ) og láttu blandarann ganga í 5 til 10 sekúndur. Taktu könnuna og tæmdu hana. Skolaðu með volgu vatni þar til hún er hrein.
2. Til að hreinsa lokið og mælibikarinn skal þvo þau í volgu sápuvatni, síðan skola og þurrka vandlega.
3. Þrífðu undirstöðu blandarans og snúru með volgu sápuvatni, þrífðu síðan með rökum klút og þurrkaðu með mjúkum klút.

Bilanaleit

Blandarinn virkar ekki þegar stilling er valin:	
 Ekkert gaumljós logar.	Athugaðu hvort blandarinn er í sambandi við rafmagn. Ef svo er, ýttu á „O“ og taktu síðan blandarann úr sambandi. Settu hann aftur í samband við sömu innstungu. Ef blandarinn virkar ekki enn, skal athuga með öryggi eða útsláttarrofa á rafmagnslögninni sem blandarinn er tengdur við og ganga úr skugga um að lögnin sé tengd.
Blandarinn stöðvast við blöndun:	
 Öll gaumljós leiftra um leið.	Blandarinn getur verið ofhlaðinn. Ef blandarinn verður ofhlaðinn þegar verið er að blanda þung hráefni slekkur hann sjálfvirkt á sér til að koma í veg fyrir skemmdir á mótornum. Ýttu á „O“ til að endurstilla blandarann og taktu rafmagnssnúruna úr sambandi. Taktu könnusamstæðuna af undirstöðunni og skiptu innihaldinu niður í smærri skammta. Ef vökva er bætt í könnuna getur það einnig dregið úr álagi á blandarann.
 Gaumljós leiftra sitt á hvað.	Blandarinn getur verið fastur. Ef blandarinn er fastur þá slekkur hann á sér til að koma í veg fyrir skemmdir á mótornum. Ýttu á „O“ til að endurstilla Blandarann og taktu rafmagnssnúruna úr sambandi. Taktu könnuna af undirstöðunni og losaðu hnífinn með sleif með því að losa upp eða fjarlægja innihaldið á botni könnunnar.
Það kviknar á Blandaranum en blöðin snúast ekki.	
	Kannan er ekki almennilega fest í læsikragann, þannig að tengið tengist ekki nægilega vel. Taktu könnuna af undirstöðunni og láttu hana setjast til fulls í kragann. Ýttu niður og snúðu könnunni réttsælis í læsikraganum framhjá seinni „smellinum“. Þetta gerir könnusamstæðunni kleift að tengja tengið. Sjá samsetning blandara á blaðsíðu 5.

Ef ekki er hægt að laga blandarann með þeim skrefum sem boðið er upp á hér að ofan, skal hafa samband við viðurkenndann þjónustuaðila (sjá blaðsíðu 14), sem þjónustar blandarann.

Heilræði

Heilræði til að flýta fyrir

- Til að fá fram mýkri áferð skal blanda með MYLJA ÍS ( ) ef þú ert að búa til drykki með ís.
- Það tekur minni tíma að mylja litla ísmola en stóra.
- Bættu mat í þessa Blandarakönnu í stærri skömmtum en þú myndir gera við aðra blandara – þú getur bætt 2 til 3 bollum (475 til 710 ml) í einu, á móti 1 bolla (235 ml) skömmtum.
- Fyrir margar hráefnablöndur skal byrja að blanda á HRÆRA ( ) til að sameina hráefnin vandlega. Bættu síðan við hraðann ef nauðsyn krefur.
- Gættu þess að hafa lokið á könnunni meðan blandað er.
- Ef óskað er má taka mælibikarinn úr miðju könnulokinu svo hægt sé að bæta við vökvum eða ísmolum meðan Blandarinn er í gangi á hröðunum HRÆRA ( ), SAXA ( ) eða BLANDA ( ).
- Þegar unnið er á meiri hraða, með fulla könnu eða með heitt innihald, skal stöðva blandarann og bæta þá við hráefnum.
- Stöðvaðu Blandarann áður en áhöld eru notuð í könnunni. Notaðu gúmmísleif til að blanda hráefnum, en aðeins þegar Blandarinn er „O“. Aldrei nota nein áhöld, þar með talið spaða, í könnunni þegar mótorinn er í gangi.
- Kældu heitan mat, ef mögulegt er, áður en blandað er. Byrjaðu að blanda heitan mat á HRÆRA ( ). Bættu síðan við hraðann ef nauðsyn krefur.
- **Taktu burt mælibikarinn í miðjunni þegar heitir vökvar eru blandaðir og notaðu aðeins HRÆRA ( ). Ekki setja hendina á könnulokið þegar unnið er með heita vökva.**
- Stöðvaðu og athugaðu þéttleika blöndunnar eftir nokkrar sekúndur til að koma í veg fyrir ofvinnslu.

Hvernig á að ...

Leysa upp frosinn safa: Fyrir 175 ml dós af appelsínuþykkni skal setja safann og rétt magn af vatni í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á BLANDA ( ) þar til efnin hafa blandast vel saman, í um 10 til 15 sekúndur.

Fyrir 355 ml dós skal setja safann og 1 dós af vatni í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á BLANDA ( ) þar til efnin hafa blandast vel saman, í um 20 til 30 sekúndur. Hrærðu í þeim 2 dósum af vatni sem eftir eru.

Leysa upp bragðbætt hlaup: Helltu sjóðandi vatni í könnuna og bættu við hlaupduftinu. Taktu mælibikarinn í miðjunni af og blandaðu á HRÆRA ( ) þar til hlaupið er uppleyst, í um 10 til 30 sekúndur. Bættu í öðrum hráefnum.

Gera smákökú- og kexmylsnu: Brjóttu stórar smákökur í bita, um 4 sm í þvermál. Hægt er að hafa smærri kökur í heilu. Settu í könnuna. Stilltu á PÚLS-ham (Pulse) settu lokið á og blandaðu á SAXA ( ), láttu púlsa nokkrum sinnum, í um 3 sekúndur í hvert skipti, þar til réttum þéttleika er náð. Notaðu mylsnuna til að gera skreytingu ofaná frosið jógúrt, búðing eða soðna ávexti.

Til að gera fínni mylsnu fyrir skorpu á bökur og eftirrétti skal brjóta "graham" kex eða smákökur í bita, um 4 sm í þvermál og setja þá í könnuna. Stilltu á PÚLS-ham (Pulse) settu lokið á og blanda á KREISTA ( ), láttu púlsa nokkrum sinnum þar til réttum þéttleika er náð, í um 20 til 30 sekúndur.

Gera kexmylsnu: Fylgdu aðferð fyrir smákökur. Notað sem skreyting á eftirrétti eða sem hráefni í pottréttum og grænmetisréttum sem aðalrétti.

Gera brauðmylsnu: Rífðu brauð í bita, um 4 sm í þvermál. Fylgdu aðferð fyrir smákökur. Notað skreyting á eftirrétti eða sem hráefni í pottréttum og grænmetisréttum sem aðalrétti.

Heilræði

Saxa ávexti og grænmeti: Settu 2 bolla (475 ml) af ávaxta- eða grænmetisbitum í könnuna. Stilltu á PÚLS-ham (Pulse) settu lokið á og blanda á SAXA ( ), láta púlsa nokkrum sinnum, í um 2 til 3 sekúndur í hvert skipti, þar til óskuðum þéttleika er náð.

Mauka ávexti: Settu 2 bolla (475 ml) af niðursoðnum eða soðnum ávöxtum í könnuna. Bættu við 2 til 4 matskeiðum (30 til 60 ml) af ávaxtasafa eða vatni fyrir hvern bolla (240 ml) af ávöxtum. Settu lokið á og blandaðu á MAUKA ( ) í um 5 til 10 sekúndur.

Mauka grænmeti: Settu 2 bolla (475 ml) af niðursoðnu eða soðnu grænmeti í könnuna. Bættu við 2 til 4 matskeiðum (30 til 60 ml) af seyði, vatni eða mjólk fyrir hvern bolla (240 ml) af grænmeti. Settu lokið á og blandaðu á MAUKA ( ) í um 10 til 20 sekúndur.

Mauka kjöt: Settu mjúkt, soðið kjöt skorið í teninga í könnuna. Bættu við 3 til 4 matskeiðum (45 til 60 ml) af seyði, vatni eða mjólk fyrir hvern bolla (240 ml) af kjöti. Settu lokið á og blandaðu á HRÆRA ( ) í um 10 sekúndur. Stöðvaðu blandarann og skafðu hliðarnar á könnunni með sleif. Settu lokið á og blandaðu á MAUKA ( ) 10 til 20 sekúndur í viðbót.

Mauka kotasælu eða ricotta ost: Settu kotasælu eða ricotta ost í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á BLANDA ( ) þar til orðið jafnt, um 25 til 35 sekúndur. Stöðvaðu Blandarann og skafðu hliðarnar með sleif eftir þörfum. Ef nauðsyn krefur skal bæta 1 matskeið (15 ml) af undanrennu fyrir hvern bolla (240 ml) af kotasælu. Notaðu blönduna sem undirstöðu fyrir fitusnauðar ídýfur og smurálegg.

Blanda saman fljótandi hráefni fyrir bakaðar vörur: Helltu fljótandi hráefnum í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á KREISTA ( ) þar til efnin eru vandlega blönduð saman, í um 10 til 15 sekúndur. Helltu fljótandi blöndunni yfir þurrefnin og hrærðu vel.

Taka kekki úr kjötsósu: Ef sósa eða kjötsósa verður kekkjótt skal setja hana í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á BLANDA ( ) þar til orðið jafnt, um 5 til 10 sekúndur.

Blanda saman hveiti og vökva til þykkingar: Settu hveiti og vökva í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á HRÆRA ( ) þar til orðið jafnt, um 5 til 10 sekúndur.

Undirbúa jafning: Settu mjólk, hveiti og salt, ef óskað er, í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á HRÆRA ( ) þar til orðið vel blandað saman, í um 5 til 10 sekúndur. Helltu blöndunni í skaftpott og sjóddu samkvæmt venju.

Undirbúa pönnuköku- og vöffludeig úr blöndu: Settu blöndu og annað hráefni í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á BLANDA ( ) þar til vel blandað, í um 10 til 20 sekúndur. Stöðvaðu blandarann og skafðu hliðarnar á könnunni með sleif eftir þörfum.

Rífa ost: Skerðu mjög kaldan ost í 1,5 sm teninga. Settu allt að ½ bolla (120 ml) af osti í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á KREMJA ( ) í um 5 til 10 sekúndur. Harðan ost, eins og Parmesan, skal hafa við stofuhita og blanda síðan á KREMJA ( ) í 10 til 15 sekúndur.

Gera haframjöl fyrir barn: Settu ósoðna valsaða hafra í könnuna. Í PÚLS-ham (Pulse) skal blanda á BLANDA ( ) þar til óskuðum þéttleika er náð, um 5 púlsar, 2 til 3 sekúndur hver púls. Eldað eins og venjulega.

Gera barnamat úr fullorðinsmat: Settu tilbúinn fullorðinsmat í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á HRÆRA ( ) í um 10 sekúndur. Blandaðu síðan á MAUKA ( ) í um 10 til 30 sekúndur.

Skola blandarakönnuna: Fylltu könnuna til hálfs af volgu vatni. Bættu við nokkrum dropum af uppþvottalegi. Settu lokið á og stilltu á HRÆRA ( ) þar til hliðarnar eru hreinar, um 5 til 10 sekúndur. Skolaðu og þurrkaðu. Fyrir fullkomna hreinsun er einnig hægt að þrífa könnuna í uppþvottavél. Til að ná sem bestum árangri er mælt með því að þvo lokið, mælibikarinn, læsikragann, hnífaamstæðuna og þéttihringinn í höndunum. Sjá umhirða og hreinsun á blaðsíðu 10.

Ábyrgð fyrir KitchenAid™ heimilsblandara

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir	KitchenAid Ábyrgist ekki:
Evrópa, Ástralía og Nýja Sjáland: Full ábyrgð í þrjú ár frá kaupdegi. **Önnur lönd:** Full ábyrgð í eitt ár frá kaupdegi.	Varahluti og og viðgerðarkostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Þjónustan skal veitt af viðurkenndri KitchenAid þjónustumiðstöð.	A. Viðgerðir þegar blandarinn er notaður til annarra vinnslu en venjulegrar heimilismatreiðslu. B. Skemmdir sem verða fyrir slysni, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, uppsetningar svo og notkunar, sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu.

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

Þjónustuaðilar

Öll þjónusta í hverju landi fyrir sig skal veitt af viðurkenndri KitchenAid þjónustumiðstöð. Hafðu samband við þann söluaðila sem eintakið var keypt af til að fá nafnið á næstu viðurkenndu KitchenAid þjónustumiðstöð.

EINAR FARESTVEIT & CO.hf
Borgartúni 28
120 REYKJAVIK
ISLAND

Sími í verslun: 520 7901

Þjónustusími: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

Þjónusta við viðskiptavini

EINAR FARESTVEIT & CO.HF
Borgartúni 28
120 REYKJAVIK
ISLAND

Sími í verslun: 520 7901

Þjónustusími: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.KitchenAid.eu

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Skrásett vörumerki KitchenAid, BNA.
™ Vörumerki KitchenAid, BNA.
© 2009. Öll réttindi áskilin.

Lýsingar geta breyst án fyrirvara.

íslenska

KitchenAid™

Ελληνικά

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
MODE D'EMPLOI

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™-TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ

Μοντέλο
5KSB555 Μπλέντερ

Πίνακας Περιεχομένων

Ασφάλεια του Μπλέντερ 1
Ηλεκτρικές Απαιτήσεις 1
Σημαντικες Προφυλαξεις Ασφαλειας 2
Χαρακτηριστικά του Μπλέντερ 3
Προετοιμασία του Μπλέντερ για Χρήση 5
Πριν την Πρώτη Χρήση 5
Συναρμολόγηση του Μπλέντερ 5
Χρήση του Μπλέντερ 6
Πριν τη Χρήση 6
Λειτουργία του Μπλέντερ 6
Θρυμματισμός Πάγου 7
Λειτουργία PULSE 8
Πώμα Μεζούρα 8
Λειτουργία Σταδιακής Εκκίνησης Soft Start 8
Οδηγός Ελέγχου Ταχύτητας 9
Φροντίδα και Καθαρισμός 10
Επίλυση Προβλημάτων 11
Συμβουλές για το Μπλέντερ 12
Εγγύηση του Μπλέντερ Οικιακής Χρήσης της KitchenAid™ 14
Κέντρα Service 14
Εξυπηρέτηση Πελατών 15

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΛΟΓΩ ΤΟΥ ΜΟΝΑΔΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΤΗΣ ΚΑΝΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΛΕΠΙΔΑΣ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΝΕΟ ΣΑΣ ΜΠΛΕΝΤΕΡ KITCHENAID™ ΓΙΑ ΝΑ ΕΠΙΤΥΧΕΤΕ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ.

Ασφάλεια του Μπλέντερ

Η ασφάλειά σας και η ασφάλεια των υπολοίπων είναι πολύ σημαντικές.

Στο παρόν εγχειρίδιο και στη συσκευή σάς παρέχουμε πολλά σημαντικά μηνύματα ασφαλείας. Να διαβάζετε πάντα όλα τα μηνύματα ασφαλείας και να συμμορφώνεστε με αυτά.

Αυτό είναι το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σάς προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους οι οποίοι μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό ή θάνατο σε εσάς ή σε άλλους.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα επισημαίνονται με το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας και είτε με τη λέξη "ΚΙΝΔΥΝΟΣ" ή "ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ." Οι λέξεις αυτές σημαίνουν ότι:

⚠ΚΙΝΔΥΝΟΣ — **Μπορεί να προκληθεί θάνατος ή σοβαρός τραυματισμός αν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες.**

⚠ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ — **Μπορεί να προκληθεί θάνατος ή σοβαρός τραυματισμός αν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.**

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας σας ενημερώνουν για τον πιθανό κίνδυνο και σας υποδεικνύουν πώς να μειώσετε τις πιθανότητες τραυματισμού, καθώς και τι μπορεί να συμβεί αν δεν τηρηθούν οι οδηγίες.

Ηλεκτρικές Απαιτήσεις

Volts: 220-240 Volt
Hertz: 50 Hz a.c.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το προϊόν παρέχετε με καλώδιο ρεύματος Τύπου Y. Αν το καλώδιο ρεύματος χαλάσει ή φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του service ώστε να αποφευχθεί η πιθανότητα κινδύνου.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης. Εάν το καλώδιο ρεύματος δεν έχει αρκετό μήκος, ζητήστε από έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο ή τεχνικό του service να τοποθετήσει μία πρίζα κοντά στη συσκευή.

⚠ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φις σε μία γειωμένη πρίζα

Μη χρησιμοποιείτε μετασχηματιστή.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

Η μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες ενδέχεται να οδηγήσει σε θάνατο, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, πρέπει να τηρείτε πάντα τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας για να μειώσετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας, και/ή τραυματισμού ατόμων, και επίσης να προσέχετε τα ακόλουθα:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το μπλέντερ σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από παιδιά ή κοντά σε αυτά είναι απαραίτητη η στενή επιτήρηση.
4. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν τον καθαρισμό.
5. Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα.
6. Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ με κατεστραμμένο καλώδιο ή φις ή όταν η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργίες ή έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
7. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
8. Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο επάνω από το άκρο του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας.
9. Κρατήστε τα χέρια σας και τα μαγειρικά εργαλεία έξω από την κανάτα κατά την ανάμειξη για να μειώσετε τον κίνδυνο σοβαρού τραυματισμού ατόμων ή πρόκλησης βλάβης στη συσκευή. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία σπάτουλα αλλά μόνο όταν το μπλέντερ δεν λειτουργεί.
10. Η διάταξη της λεπίδας είναι κοφτερή. Να τη χειρίζεστε με προσοχή.
11. Για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού, ποτέ μην τοποθετείτε το κολάρο ασφάλισης και τη διάταξη της λεπίδας στη βάση χωρίς να έχετε πρώτα προσαρμόσει σωστά την κανάτα.
12. Να χρησιμοποιείτε πάντα το μπλέντερ με το καπάκι τοποθετημένο στη θέση του.
13. Η χρήση εξαρτημάτων, συμπεριλαμβανομένων των μεταλλικών κανατών, που δεν συνιστώνται από την KitchenAid μπορεί να προκαλέσει τον τραυματισμό ατόμων.
14. **Όταν αναμιγνύετε ζεστά υγρά, να αφαιρείτε το κεντρικό πώμα του καπακιού.**
15. Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.
16. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
17. Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά ώστε να εξασφαλίζετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Εξασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη του προϊόντος.

Το σύμβολο επάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, δηλώνει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί για αυτό θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Η απόρριψη πρέπει να πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τους τοπικούς περιβαλλοντικούς κανονισμούς για τη διάθεση απορριμμάτων.

Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την περισυλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, συμβουλευτείτε το αρμόδιο τοπικό γραφείο, την τοπική υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε το προϊόν.

Χαρακτηριστικά του Μπλέντερ (Μοντέλο 5KSB555)

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η λυχνία που αναβοσβήνει δείχνει ότι το μπλέντερ είναι έτοιμο για λειτουργία. Μην αγγίζετε τις λεπίδες.

Χαρακτηριστικά του Μπλέντερ

Αυτό το μπλέντερ κατασκευάστηκε και δοκιμάστηκε σύμφωνα με τα πρότυπα ποιότητας της KitchenAid για άριστη απόδοση και μεγάλη διάρκεια λειτουργικής ζωής χωρίς προβλήματα.

Δυνατό Μοτέρ
Το ισχυρό μοτέρ 0.9 HP παρέχει ισχύ για άριστη απόδοση σε όλες τις εργασίες ανάμιξης – από πολτοποίηση σαλτσών έως την παρασκευή σαλτσών με χοντροκομμένα υλικά, ή τον ομοιόμορφο θρυμματισμό πάγου ή παγωμένων φρούτων σε λίγα δευτερόλεπτα για την παρασκευή μαλακών μιγμάτων.

Γυάλινη Κανάτα Εύκολης Ροής 1,5 L
Η Γυάλινη Κανάτα είναι ανθεκτική στα γδαρσίματα, τους λεκέδες και τις οσμές. Η κανάτα αποσπάται από το κολάρο ασφάλισης για εύκολο καθάρισμα και παρουσιάζει αντοχή στις ακραίες θερμοκρασίες. Το στόμιο εύκολης ροής παρέχει ομαλό άδειασμα του περιεχομένου, χωρίς στάξιμο.

Σταθερό Καπάκι με Διαφανές Πώμα Μεζούρα χωρητικότητας 60 ml
Παρέχει ισχυρή στεγανότητα. Το εύκαμπτο καπάκι διατηρεί τη στεγανότητά του για ολόκληρη τη διάρκεια ζωής του μπλέντερ. Το καπάκι περιλαμβάνει ένα αποσπώμενο πώμα χωρητικότητας 60 ml για ευκολία στη μέτρηση και την προσθήκη των υλικών.

Πατενταρισμένη Λεπίδα από Ανοξείδωτο Ατσάλι
Οι αιχμηρές μεγάλες λάμες της λεπίδας είναι τοποθετημένες σε τέσσερα διαφορετικά επίπεδα για γρήγορη, πλήρη, και ομοιόμορφη ανάμιξη.

Κολάρο Ασφάλισης και Διάταξη Λεπίδας
Η ανθεκτική ενιαία λεπίδα είναι ενσωματωμένη στο κολάρο ασφάλισης για εύκολο χειρισμό και καθαρισμό. Η διάταξη που πλένεται στο πλυντήριο πιάτων εμποδίζει την περιστροφή των λεπίδων μέχρι να προσαρμοστεί σωστά η κανάτα στο κολάρο και να τοποθετηθεί η βάση του μπλέντερ.

Ανθεκτικό Σύστημα Ζεύξης Ενισχυμένο με Ατσάλι
Το σύστημα ζεύξης με 12 εμπλεκόμενα δόντια παρέχει άμεση μετάδοση της ισχύος του μοτέρ στην λεπίδα. Το σύστημα ζεύξης της κανάτας είναι επικαλυμμένο για αθόρυβη λειτουργία.

Πλήκτρα Επιλογής Ταχύτητας
Παρασκευάστε παγωμένα ποτά και πολτοποιήστε σάλτσες ή σούπες σε δευτερόλεπτα. Αναμίξτε με σιγουριά, έλεγχο, και ομοιομορφία σε όλες τις ρυθμίσεις ταχύτητας: STIR (ΑΝΑΔΕΥΣΗ) ( ), CHOP (ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ) ( ), MIX (ΑΝΑΜΙΞΗ) ( ), PUREE (ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ) ( ), και LIQUEFY (ΥΓΡΟΠΟΙΗΣΗ) ( ). Η λειτουργία PULSE (Pulse) λειτουργεί και με τις πέντε ταχύτητες. Η λειτουργία CRUSH ICE ( ) είναι σχεδιασμένη ειδικά για θρυμματισμό πάγου και επαναλαμβάνεται αυτομάτως σε καθορισμένα χρονικά διαστήματα για άριστα αποτελέσματα.

Έλεγχος Μοτέρ Intelli -Speed™
Ο αποκλειστικός έλεγχος Intelli-Speed™ λειτουργεί αυτόματα για να διατηρεί σταθερή την ταχύτητα – ακόμη και σε περιπτώσεις αλλαγής της πυκνότητας όταν προστίθενται υλικά. Αυτός ο προηγμένος σχεδιασμός της KitchenAid διατηρεί τη βέλτιστη ταχύτητα ανάμιξης για κάθε μαγειρική εργασία και επιλεγμένη ρύθμιση στον πίνακα ελέγχου.

Λειτουργία Σταδιακής Εκκίνησης Soft Start
Το μοτέρ του μπλέντερ ξεκινάει με χαμηλότερη ταχύτητα ώστε να τραβηχτούν τα υλικά στη λεπίδα και στη συνέχεια η ταχύτητα αυξάνεται γρήγορα έως την επιλεγμένη ρύθμιση. Αυτό το χαρακτηριστικό του σχεδιασμού μειώνει την αναπήδηση κατά την εκκίνηση και επιτρέπει την εύκολη λειτουργία χωρίς να χρησιμοποιήσετε τα χέρια σας.

Χυτοπρεσαριστή Μεταλλική Βάση
Η βαριά χυτοπρεσαριστή μεταλλική βάση εξασφαλίζει σταθερή, αθόρυβη λειτουργία κατά την ανάμιξη ακόμη και όταν η κανάτα είναι γεμάτη. Τέσσερα ελαστικά ποδαράκια σε μία πλατιά, συμπαγή βάση παρέχουν σταθερότητα χωρίς γλίστρημα και χωρίς γδάρσιμο της επιφάνειας στήριξης. Λεία και στρογγυλεμένη, η βάση καθαρίζεται εύκολα και διαθέτει χώρο αποθήκευσης του καλωδίου στο κάτω μέρος.

Πίνακας Ελέγχου με Ευδιάκριτα Πλήκτρα Αφής
Καθαρίζεται εύκολα στη στιγμή. Ο λείος πίνακας ελέγχου δεν έχει σχισμές ή χαραμάδες ώστε να "παγιδεύονται" τα υλικά.

Προετοιμασία του Μπλέντερ για Χρήση

Πριν την Πρώτη Χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας για πρώτη φορά, σκουπίστε τη βάση του μπλέντερ με ένα πανί βουτηγμένο σε χλιαρό σαπουνόνερο, στη συνέχεια καθαρίστε σκουπίζοντας με ένα υγρό πανί. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Πλύνετε την κανάτα, το καπάκι, το κολάρο ασφάλισης και τη διάταξη της λεπίδας, τον δακτύλιο στεγανοποίησης και το πώμα-μεζούρα με χλιαρό σαπουνόνερο (βλ. Φροντίδα και Καθαρισμός, σελίδα 10). Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα και σκουπίστε τα για να τα στεγνώσετε.

Συναρμολόγηση του Μπλέντερ

1. Τοποθετήστε το κολάρο ασφάλισης με τη διάταξη της λεπίδας στραμμένα προς τα επάνω σε μια σταθερή επιφάνεια.

2. Τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης, με την επίπεδη πλευρά προς τα κάτω, γύρω από τις λεπίδες και μέσα στην εγκοπή του κολάρου ασφάλισης.

3. Ευθυγραμμίστε τις προεξοχές της κανάτας με τις εγκοπές του κολάρου ασφάλισης.

4. Πιέστε προς τα κάτω και περιστρέψτε την κανάτα δεξιόστροφα, περίπου κατά το ¼ της περιστροφής μέχρι να ακούσετε δύο χαρακτηριστικά «κλικ».

5. Ρυθμίστε το μήκος του καλωδίου ρεύματος του Μπλέντερ.

6. Τοποθετήστε τη διάταξη της κανάτας πάνω στη βάση του Μπλέντερ.

Συνέχεια στην επόμενη σελίδα

Προετοιμασία του Μπλέντερ για Χρήση

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν είναι σωστά τοποθετημένη, η διάταξη της κανάτας ακουμπάει απόλυτα στη βάση του Μπλέντερ. Εάν δεν συμβαίνει αυτό, επαναλάβετε τα βήματα 3 και 4.

7. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στην κανάτα.

⚠ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φις σε μία γειωμένη πρίζα

Μη χρησιμοποιείτε μετασχηματιστή.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

Η μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες ενδέχεται να οδηγήσει σε θάνατο, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

8. Συνδέστε το φις του καλωδίου ρεύματος σε μία γειωμένη πρίζα. Το μπλέντερ είναι τώρα έτοιμο για λειτουργία.
9. Πριν αφαιρέσετε την κανάτα από τη βάση, να πιέζετε πάντα το πλήκτρο "Ο" και να βγάζετε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.

Χρήση του Μπλέντερ

Πριν τη Χρήση

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν το μπλέντερ λειτουργεί ή η ενδεικτική λυχνία της λειτουργίας PULSE (Pulse) αναβοσβήνει:
- Μην παρεμποδίζετε την κίνηση της λεπίδας
- Μην αφαιρείτε το καπάκι της κανάτας

Λειτουργία του Μπλέντερ

Το μπλέντερ KitchenAid™ διαθέτει πέντε ταχύτητες: STIR (ΑΝΑΔΕΥΣΗ) ( ), CHOP (ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ) ( ), MIX (ΑΝΑΜΙΞΗ) ( ), PUREE (ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ) ( ), και LIQUEFY (ΥΓΡΟΠΟΙΗΣΗ) ( ). Επιπλέον, διαθέτει επίσης τις λειτουργίες CRUSH ICE (ΘΡΥΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΓΟΥ) ( ) και PULSE (ΣΤΙΓΜΙΑΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ) (Pulse).

1. Με εύχρηστη λειτουργία σε ένα βήμα, αυτή η μονάδα λειτουργεί μόνο όταν πατήσετε κάποιο πλήκτρο επιλογής ταχύτητας.
2. Πριν θέσετε σε λειτουργία το μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι η κανάτα είναι σωστά στερεωμένη στο κολάρο ασφάλισης και ότι ολόκληρη η διάταξη έχει τοποθετηθεί στη βάση του μπλέντερ.

Χρήση του Μπλέντερ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν υπάρχει κενό ανάμεσα στο κολάρο ασφάλισης και τη βάση, η κανάτα ίσως να μην είναι στερεωμένη στο κολάρο ασφάλισης ή η διάταξη να μην είναι τοποθετημένη σωστά στη βάση του μπλέντερ. Για περισσότερες οδηγίες, βλ. Συναρμολόγηση του Μπλέντερ, σελίδα 5.

3. Τοποθετήστε τα υλικά στην κανάτα και κλείστε καλά το καπάκι.

4. Πιέστε το επιθυμητό πλήκτρο ταχύτητας για συνεχή λειτουργία σε αυτή την ταχύτητα. Η πράσινη ενδεικτική λυχνία δίπλα στην επιλεγμένη ταχύτητα θα παραμείνει αναμμένη. Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις χωρίς να σταματήσετε τη λειτουργία της μονάδας πιέζοντας ένα νέο πλήκτρο ταχύτητας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν αναμιγνύετε ζεστά τρόφιμα ή υγρά, να αφαιρείτε το κεντρικό πώμα-μεζούρα. Χρησιμοποιήστε μόνο την ταχύτητα STIR ( ).

5. Για να απενεργοποιήσετε το μπλέντερ, πιέστε το πλήκτρο "O". Το πλήκτρο "O" (Απενεργοποίηση) θα σταματήσει κάθε ταχύτητα λειτουργίας και ταυτόχρονα θα απενεργοποιήσει το μπλέντερ.
6. Πριν αφαιρέσετε τη διάταξη της κανάτας, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.

ΘΡΥΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΓΟΥ

Το μπλέντερ KitchenAid™ σας προσφέρει τη λειτουργία θρυμματισμού πάγου CRUSH ICE ( ). Όταν την επιλέξετε, το μπλέντερ αυτομάτως θα λειτουργεί στιγμιαία σε προκαθορισμένα χρονικά διαστήματα με την βέλτιστη ταχύτητα για θρυμματισμό πάγου ή άλλων υλικών.

1. Πριν θέσετε σε λειτουργία το μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι η διάταξη της κανάτας είναι σωστά τοποθετημένη στη βάση του μπλέντερ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν υπάρχει κενό ανάμεσα στο κολάρο ασφάλισης και τη βάση, η κανάτα ίσως να μην είναι στερεωμένη στο κολάρο ασφάλισης ή το κολάρο να μην είναι τοποθετημένο σωστά στη βάση του μπλέντερ. Για περισσότερες οδηγίες, βλ. Συναρμολόγηση του Μπλέντερ, σελίδα 5.

2. Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στην κανάτα και κλείστε καλά το καπάκι.
3. Πιέστε το πλήκτρο CRUSH ICE ( ). Η ενδεικτική λυχνία θα παραμείνει αναμμένη. Το μπλέντερ θα αρχίσει να λειτουργεί στιγμιαία ανά σταθερά διαστήματα.

4. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία CRUSH ICE ( ) πιέστε πλήκτρο "O". Το μπλέντερ είναι τώρα έτοιμο για συνεχή λειτουργία.
5. Πριν αφαιρέσετε τη διάταξη της κανάτας, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.

Συνέχεια στην επόμενη σελίδα

Χρήση του Μπλέντερ

Λειτουργία PULSE

Το μπλέντερ KitchenAid™ σας προσφέρει τον τρόπο λειτουργίας PULSE (Pulse) ο οποίος επιτρέπει τη "στιγμιαία λειτουργία σε οποιαδήποτε ταχύτητα".

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η στιγμιαία λειτουργία PULSE (Pulse) δεν συνδυάζεται με τη λειτουργία θρυμματισμού πάγου ( ).

1. Πριν θέσετε σε λειτουργία το μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι η διάταξη της κανάτας είναι σωστά τοποθετημένη στη βάση του μπλέντερ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν υπάρχει κενό ανάμεσα στο κολάρο ασφάλισης και τη βάση, η κανάτα ίσως να μην είναι στερεωμένη στο κολάρο ασφάλισης ή το κολάρο να μην είναι τοποθετημένο σωστά στη βάση του μπλέντερ. Για περισσότερες οδηγίες, βλ. Συναρμολόγηση του Μπλέντερ στη σελίδα 5.

2. Τοποθετήστε τα υλικά στην κανάτα, και κλείστε καλά το καπάκι.
3. Πιέστε το πλήκτρο PULSE (Pulse).
   Η ενδεικτική λυχνία επάνω από το πλήκτρο θα αναβοσβήνει για να υποδείξει ότι και οι πέντε ταχύτητες είναι σε τρόπο λειτουργίας PULSE (Pulse).

4. Επιλέξτε ένα πλήκτρο ταχύτητας. Πιέστε και κρατήστε το πατημένο για την επιθυμητή χρονική διάρκεια. Τόσο η ενδεικτική λυχνία του πλήκτρου ταχύτητας όσο και η ενδεικτική λυχνία του πλήκτρο PULSE (Pulse) θα παραμείνουν αναμμένες κατά τη στιγμιαία λειτουργία στην επιθυμητή ταχύτητα. Όταν απελευθερώσετε το πλήκτρο θα σταματήσει η ανάμιξη, αλλά το μπλέντερ θα παραμείνει στη στιγμιαία λειτουργία PULSE (Pulse) και η ενδεικτική λυχνία του τρόπου λειτουργίας PULSE (Pulse). θα αρχίσει να αναβοσβήνει.

   Για να συνεχίσετε τη στιγμιαία λειτουργία ή τη λειτουργία σε άλλη ταχύτητα, απλώς πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο της επιθυμητής ταχύτητας.

5. Για να απενεργοποιήσετε τη στιγμιαία λειτουργία (Pulse) πιέστε το πλήκτρο "Ο". Το μπλέντερ είναι τώρα έτοιμο για συνεχή λειτουργία.
6. Πριν αφαιρέσετε τη διάταξη της κανάτας, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.

Πώμα Μεζούρα

Το πώμα μεζούρα 60 ml μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη μέτρηση και την προσθήκη υλικών.

Αφαιρέστε το πώμα και προσθέστε υλικά στις ταχύτητες STIR ( ), CHOP ( ) ή MIX ( ).

Όταν το μπλέντερ λειτουργεί σε υψηλότερες ταχύτητες, ή όταν η κανάτα είναι γεμάτη ή το περιεχόμενό της είναι ζεστό, να σταματάτε τη λειτουργία του μπλέντερ και έπειτα να προσθέτετε τα υλικά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν αναμιγνύετε ζεστά τρόφιμα ή υγρά, να αφαιρείτε το κεντρικό πώμα-μεζούρα. Χρησιμοποιήστε μόνο την ταχύτητα STIR ( ).

Λειτουργία Σταδιακής Εκκίνησης Soft Start

Η λειτουργία σταδιακής εκκίνησης Soft Start θέτει αυτόματα σε λειτουργία το μπλέντερ σε χαμηλότερη ταχύτητα ώστε να τραβηχτούν τα υλικά στις λεπίδες, και στη συνέχεια η ταχύτητα αυξάνεται γρήγορα έως την επιλεγμένη ρύθμιση για άριστη απόδοση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η λειτουργία σταδιακής εκκίνησης Soft Start λειτουργεί μόνο όταν επιλέξετε μία ταχύτητα από τον τρόπο λειτουργίας "Ο" και δεν λειτουργεί με τη στιγμιαία (Pulse) λειτουργία ή τη λειτουργία θρυμματισμού πάγου ( ).

Οδηγός Ελέγχου Ταχύτητας

Τροφή	Ταχύτητα
Παγωμένο ποτό	
Τσιζκέικ	
Κομμένα φρούτα	Pulse
Κομμένα λαχανικά	Pulse
Κρέμα από μαλακό τυρί	
Σούπα βελουτέ	
Θρυμματισμένος/κομμένος πάγος	
Ντιπ	
Ψιλοκομμένα φρέσκα φρούτα	
Ψιλοκομμένα φρέσκα λαχανικά	
Αφράτη ζελατίνη για πίτα/γλυκά	
Παγωμένα κομμένα φρούτα (ξεπαγώστε τα ελαφρά μέχρι να μπορείτε να τα τρυπήσετε με τη μύτη ενός μαχαιριού)	
Παγωμένο ρόφημα με βάση το γιαούρτι	
Φρουτοχυμός από παγωμένο συμπυκνωμένο χυμό	
Ρόφημα από φρούτα (αραιό)	
Ρόφημα από φρούτα (πηχτό)	
Σάλτσα φρούτων	
Τριμμένο σκληρό τυρί	
Ζωμός κρέατος	

Τροφή	Ταχύτητα
Ρόφημα με παγωμένο γάλα	
Σαλάτα κρέατος για γέμιση σε σάντουιτς	Pulse
Μους	
Κουάκερ	
Ζύμη για τηγανίτες	
Πέστο	
Πολτοποιημένα φρούτα/Παιδική τροφή	
Πολτοποιημένο κρέας/ Παιδική τροφή με κρέας	
Πολτοποιημένα λαχανικά/ Παιδική τροφή με λαχανικά	
Ντρέσινγκ για σαλάτες	
Γευστικά ψίχουλα για γαρνίρισμα	Pulse
Αναψυκτικά τύπου σορμπέ	
Μαλακό τυρί ρικότα ή κότατζ	
Επικάλυψη Streusel	
Γλυκιά ψίχα για γαρνίρισμα	Pulse
Γλυκιά τραγανή ψίχα για γαρνίρισμα	Pulse
Σάλτσα λαχανικών	
Ζύμη για βάφλες	
Άσπρη σάλτσα	

Συμβουλή – Επεξεργαστείτε ποσότητες έως μία τυποποιημένη παγοθήκη ή 12 έως 14 τυποποιημένα παγάκια κάθε φορά. Μπορείτε να ανακατεύετε περιστασιακά το περιεχόμενο με μία σπάτουλα για να επιτύχετε καλύτερη ανάμιξη μόνο όταν το μπλέντερ είναι απενεργοποιημένο "O". Η λειτουργία Θρυμματισμού Πάγου ( ) έχει βελτιστοποιηθεί για τον θρυμματισμό και τον τεμαχισμό πάγου χωρίς την προσθήκη υγρών υλικών.

Φροντίδα και Καθαρισμός

Μπορείτε να καθαρίσετε εύκολα την κανάτα, το κολάρο ασφάλισης και τη διάταξη της λεπίδας του μπλέντερ μεμονωμένα ή σαν σύνολο χωρίς να τα αποσυναρμολογήσετε.

- Να καθαρίζετε καλά το μπλέντερ έπειτα από κάθε χρήση
- Μη βυθίσετε τη βάση ή το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ σε νερό
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγαράκια με σύρμα

Για να Καθαρίσετε Μεμονωμένα Εξαρτήματα

1. Ανασηκώστε τη διάταξη της κανάτας ίσια προς τα επάνω ώστε να βγει από τη βάση του μπλέντερ. Τοποθετήστε τη διάταξη της κανάτας επάνω σε μια σκληρή επιφάνεια. Στη συνέχεια, κρατώντας το κολάρο ασφάλισης, περιστρέψτε την κανάτα αριστερόστροφα, μέχρι να ακούσετε δύο χαρακτηριστικά «κλικ», για να διαχωρίσετε από την κανάτα το κολάρο ασφάλισης και τη μονάδα της λεπίδας, καθώς και τον δακτύλιο στεγανοποίησης. Πλύνετε τα εξαρτήματα με νερό και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε την κανάτα στην τελευταία σχάρα ενός αυτόματου πλυντηρίου πιάτων. Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται το καπάκι, το πώμα-μεζούρα, το κολάρο ασφάλισης και η μονάδα της λεπίδας, καθώς και ο δακτύλιος στεγανοποίησης να πλένονται στο χέρι.

2. Σκουπίστε τη βάση και το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ με ένα πανί βουτηγμένο σε χλιαρό σαπουνόνερο, καθαρίστε τα με ένα ελαφρά υγρό πανί, και έπειτα στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί.

Για Καθαρισμό Χωρίς Αποσυναρμολόγηση

1. Τοποθετήστε την κανάτα επάνω στη βάση του μπλέντερ, γεμίστε τη μέχρι τη μέση με χλιαρό (όχι καυτό) νερό, και προσθέστε 1 ή 2 σταγόνες υγρού πλυσίματος πιάτων. Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα, πιέστε το πλήκτρο ταχύτητας STIR και αφήστε το μπλέντερ να λειτουργήσει για 5 έως 10 δευτερόλεπτα. Αφαιρέστε την κανάτα και αδειάστε τη. Ξεπλύνετε την κανάτα με χλιαρό νερό μέχρι να καθαρίσει.
2. Για να καθαρίσετε το καπάκι και το πώμα-μεζούρα, πλύνετέ τα με χλιαρό σαπουνόνερο, στη συνέχεια ξεπλύνετε και στεγνώστε τα καλά.
3. Σκουπίστε τη βάση και το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ με ένα πανί βουτηγμένο σε χλιαρό σαπουνόνερο, καθαρίστε τα με ένα ελαφρά υγρό πανί, και έπειτα στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί.

Επίλυση Προβλημάτων

Το μπλέντερ δεν λειτουργεί όταν έχετε επιλέξει μία ρύθμιση:	
 Δεν ανάβουν οι ενδεικτικές λυχνίες.	Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ είναι συνδεδεμένο στην πρίζα. Εάν είναι, πιέστε το πλήκτρο "Ο" και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ από την πρίζα. Συνδέστε το πάλι στην ίδια πρίζα. Εάν το μπλέντερ συνεχίζει να μη λειτουργεί, ελέγξτε την ηλεκτρική ασφάλεια ή το διακόπτη κυκλώματος στο ηλεκτρικό κύκλωμα στο οποίο συνδέεται το μπλέντερ και βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.
Το μπλέντερ σταματάει κατά τη διάρκεια της ανάμιξης:	
 Όλες οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν ταυτόχρονα.	Το μπλέντερ μπορεί να έχει υπερφορτωθεί. Εάν το μπλέντερ υπερφορτωθεί κατά την ανάμιξη σκληρών υλικών, θα τεθεί αυτόματα εκτός λειτουργίας για να αποφευχθεί πρόκληση βλάβης στο μοτέρ. Πιέστε το πλήκτρο "Ο" για να επαναφέρετε το μπλέντερ και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος. Βγάλτε την κανάτα από τη βάση και μοιράστε το περιεχόμενό της σε μικρότερες μερίδες. Μπορείτε επίσης να μειώσετε την υπερφόρτωση στο μπλέντερ προσθέτοντας υγρό στην κανάτα.
 Οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν εναλλασσόμενα.	Το μπλέντερ μπορεί να έχει μπλοκάρει. Εάν έχει μπλοκάρει, το μπλέντερ θα σταματήσει να λειτουργεί για να αποφευχθεί η πρόκληση βλάβης στο μοτέρ. Πιέστε το πλήκτρο "Ο" για να επαναφέρετε το μπλέντερ και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα. Βγάλτε την κανάτα από τη βάση και με μια σπάτουλα απελευθερώστε τις λεπίδες σπάζοντας το περιεχόμενο σε μικρότερα κομμάτια ή αφαιρώντας το περιεχόμενο από τον πυθμένα της κανάτας.
Το μπλέντερ ενεργοποιείται, αλλά οι λεπίδες δεν περιστρέφονται.	
	Η κανάτα δεν είναι καλά στερεωμένη στο κολάρο ασφάλισης και δεν πραγματοποιείται ζεύξη. Αφαιρέστε την κανάτα από τη βάση και τοποθετήστε την πλήρως στο κολάρο. Πιέστε προς τα κάτω και περιστρέψτε την κανάτα δεξιόστροφα στο κολάρο ασφάλισης μέχρι να ακούσετε δύο χαρακτηριστικά «κλικ». Με αυτόν τον τρόπο η διάταξη της κανάτας στερεώνεται στο σύστημα ζεύξης. Δείτε τη σελίδα 5 για τη Συναρμολόγηση της Κανάτας.

Εάν το πρόβλημα δεν μπορεί να διορθωθεί με τα βήματα που αναφέρονται σε αυτή την ενότητα, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο service (δείτε τη σελίδα 14).

Μην επιστρέψετε το μπλέντερ στο κατάστημα πώλησης – δεν παρέχουν service.

Συμβουλές για το Μπλέντερ

Γρήγορες Συμβουλές

- Εάν παρασκευάζετε ροφήματα χρησιμοποιώντας πάγο, αναμίξτε με τη λειτουργία CRUSH ICE ( ) για να έχουν πιο ομοιόμορφη υφή.
- Τα μικρότερα παγάκια κόβονται ή θρυμματίζονται ταχύτερα από ότι τα μεγάλα.
- Προσθέστε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων σε αυτό το μπλέντερ από ότι σε άλλα μπλέντερ – μπορείτε να προσθέτετε 2 έως 3 κούπες (475 έως 710 ml) κάθε φορά αντί για 1 κούπα (235 ml).
- Σε μίγματα πολλών υλικών, ξεκινήστε την ανάμιξη στην ταχύτητα STIR ( ) για να αναμιχθούν καλά τα υλικά. Στη συνέχεια αυξήστε την ταχύτητα, εάν είναι απαραίτητο.
- Βεβαιωθείτε ότι κατά την ανάμιξη κρατάτε το καπάκι της κανάτας.
- Εάν το επιθυμείτε, βγάλτε το κεντρικό πώμα του καπακιού της κανάτας για να προσθέσετε υγρά ή παγάκια κατά τη λειτουργία του μπλέντερ στις ταχύτητες STIR ( ), CHOP ( ) ή MIX ( ).
- Κατά τη λειτουργία σε υψηλότερες ταχύτητες με γεμάτη κανάτα ή όταν το περιεχόμενο της κανάτας είναι ζεστό, να σταματάτε τη λειτουργία του μπλέντερ και έπειτα να προσθέτετε τα υλικά.
- Σταματήστε το μπλέντερ πριν χρησιμοποιήσετε μαγειρικά εργαλεία μέσα στην κανάτα. Χρησιμοποιήστε ελαστική σπάτουλα για να αναμίξετε τα υλικά μόνο όταν το μπλέντερ είναι απενεργοποιημένο στο "O". Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μαγειρικά εργαλεία ούτε σπάτουλες μέσα στην κανάτα όταν το μοτέρ λειτουργεί.
- Εάν είναι δυνατόν, αφήστε το ζεστό φαγητό να κρυώσει πριν την ανάμιξη. Ξεκινήστε την ανάμιξη ζεστών τροφών στην ταχύτητα STIR ( ). Αυξήστε την ταχύτητα εάν είναι απαραίτητο.
- **Όταν αναμιγνύετε ζεστά υγρά να βγάζετε το κεντρικό πώμα-μεζούρα και να χρησιμοποιείτε μόνο την ταχύτητα STIR ( ). Μην τοποθετείτε το χέρι σας επάνω στο καπάκι της κανάτας όταν αναμιγνύετε ζεστά υγρά.**
- Σταματήστε τη λειτουργία και ελέγξτε την πυκνότητα των τροφίμων έπειτα από λίγα δευτερόλεπτα ώστε να αποφύγετε να τα πολτοποιήσετε υπερβολικά.

Πώς να ...

Επαναφέρετε συμπυκνωμένο παγωμένο χυμό στην αρχική του κατάσταση: Για ένα δοχείο 175 ml συμπυκνωμένου χυμού πορτοκάλι, βάλτε το χυμό και την αντίστοιχη ποσότητα νερού στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα MIX ( ) έως ότου επιτύχετε ομοιογενές μίγμα, για περίπου 10 έως 15 δευτερόλεπτα.

Για ένα δοχείο 355 ml, βάλτε το χυμό και 1 δοχείο νερού στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα MIX ( ) έως ότου επιτύχετε ομοιογενές μίγμα, περίπου 20 έως 30 δευτερόλεπτα. Ανακατέψτε τα υπόλοιπα 2 δοχεία νερού.

Διαλύσετε αρωματισμένη ζελατίνη: Ρίξτε βραστό νερό στην κανάτα, προσθέστε τη ζελατίνη. Βγάλτε το κεντρικό πώμα-μεζούρα και αναμίξτε στην ταχύτητα STIR ( ) έως ότου διαλυθεί η ζελατίνη, για περίπου 10 έως 30 δευτερόλεπτα. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.

Παρασκευάσετε τρίμματα από μπισκότα ή κράκερ: Σπάστε τα μεγάλα μπισκότα σε κομμάτια διαμέτρου περίπου 4 εκατοστών. Χρησιμοποιήστε τα μικρότερα μπισκότα όπως είναι. Τοποθετήστε τα στην κανάτα. Στον τρόπο λειτουργίας PULSE ( ) κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα CHOP ( ), πιέζοντας το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας μερικές φορές, περίπου για 3 δευτερόλεπτα κάθε φορά, έως ότου επιτύχετε την επιθυμητή σύσταση. Χρησιμοποιήστε τα τρίμματα για να γαρνίρετε παγωμένο γιαούρτι, πουτίγκα, ή κομπόστα φρούτων.

Για να παρασκευάσετε λεπτότερα τρίμματα για κρούστες για πίτες και γλυκά, σπάστε τα κράκερ ή τα μπισκότα σε κομμάτια διαμέτρου περίπου 4 εκατοστών και τοποθετήστε τα στην κανάτα. Στον τρόπο στιγμιαίας λειτουργίας ( ) κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα LIQUEFY ( ), πιέζοντας το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας μερικές φορές έως ότου επιτύχετε την επιθυμητή σύσταση, περίπου για 20 έως 30 δευτερόλεπτα.

Παρασκευάσετε τρίμματα από κράκερ: Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία όπως και για τα μπισκότα. Χρησιμοποιήστε για γαρνίρισμα ή ως υλικό σε κύρια πιάτα και σε πιάτα λαχανικών.

Παρασκευάσετε τρίμματα από ψωμί: Κόψτε το ψωμί σε κομμάτια διαμέτρου περίπου 4 εκατοστών. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία όπως και για τα μπισκότα. Χρησιμοποιήστε για γαρνίρισμα ή ως υλικό σε κύρια πιάτα και σε πιάτα λαχανικών.

Συμβουλές για το Μπλέντερ

Κόψετε φρούτα και λαχανικά: Βάλτε 2 κούπες (475 ml) χοντροκομμένων φρούτων ή λαχανικών στην κανάτα. Στον τρόπο στιγμιαίας λειτουργίας (Pulse) κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα STIR (), πιέζοντας το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας μερικές φορές, περίπου για 2 με 3 δευτερόλεπτα κάθε φορά, έως ότου επιτύχετε την επιθυμητή σύσταση.

Πολτοποιήσετε φρούτα: Βάλτε 2 κούπες (475 ml) φρούτων από κονσέρβα ή βρασμένων φρούτων στην κανάτα. Προσθέστε 2 έως 4 κουταλιές της σούπας (30 έως 60 ml) φρουτοχυμό ή νερό ανά κούπα (240 ml) φρούτων. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα PUREE () περίπου για 5 έως 10 δευτερόλεπτα.

Πολτοποιήσετε λαχανικά: Βάλτε 2 κούπες (475 ml) λαχανικών από κονσέρβα ή βρασμένων λαχανικών στην κανάτα. Προσθέστε 2 έως 4 κουταλιές της σούπας (30 έως 60 ml) ζωμό, νερό, ή γάλα ανά κούπα (240 ml) λαχανικών. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα PUREE () περίπου για 10 έως 20 δευτερόλεπτα.

Πολτοποιήσετε κρέας: Βάλτε το μαγειρεμένο, κομμένο σε κύβους, τρυφερό κρέας στην κανάτα. Προσθέστε 3 έως 4 κουταλιές της σούπας (45 έως 60 ml) ζωμό, νερό, ή γάλα ανά κούπα (240 ml) κρέατος. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα STIR () για 10 δευτερόλεπτα. Σταματήστε τη λειτουργία του μπλέντερ και ξύστε τις εσωτερικές πλευρές της κανάτας. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα PUREE () για 10 έως 20 δευτερόλεπτα ακόμη.

Πολτοποιήσετε κρέμα από τυρί κότατζ ή ρικότα: Βάλτε το τυρί κότατζ ή το τυρί ρικότα στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα MIX () έως ότου επιτύχετε ομοιογενές μίγμα, για περίπου 25 έως 35 δευτερόλεπτα. Σταματήστε τη λειτουργία του μπλέντερ και ξύστε τις εσωτερικές πλευρές της κανάτας. Εάν είναι απαραίτητο, προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας (15 ml) αποβουτυρωμένο γάλα ανά κούπα (240 ml) τυριού κότατζ. Χρησιμοποιήστε το μίγμα ως βάση για ντιπ και κρέμες χαμηλών λιπαρών.

Αναμίξετε υγρά υλικά για πιάτα στο φούρνο: Ρίξτε τα υγρά υλικά στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα LIQUEFY () έως ότου τα υλικά αναμιχθούν καλά, για περίπου 10 έως 15 δευτερόλεπτα. Ρίξτε το υγρό μίγμα επάνω από τα ξηρά υλικά και ανακατέψτε καλά.

Αφαιρέσετε τους σβώλους από ζωμό κρέατος: Εάν η σάλτσα ή ο ζωμός κρέατος σβωλιάσει, βάλτε τα στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα MIX () έως ότου επιτύχετε ομοιογενές μίγμα, για περίπου 5 έως 10 δευτερόλεπτα.

Αναμίξετε αλεύρι και υγρά για να "δέσουν" τα υλικά: Βάλτε το αλεύρι και το υγρό στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα STIR () έως ότου επιτύχετε ομοιογενές μίγμα, για περίπου 5 έως 10 δευτερόλεπτα.

Παρασκευάσετε άσπρη σάλτσα: Βάλτε γάλα, αλεύρι, και αλάτι, εάν επιθυμείτε, στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα STIR () έως ότου τα υλικά αναμιχθούν καλά, για περίπου 5 έως 10 δευτερόλεπτα. Ρίξτε τα στην κατσαρόλα και μαγειρέψτε όπως συνήθως.

Παρασκευάσετε ζύμη για τηγανίτες ή βάφλες από έτοιμο μίγμα: Βάλτε το μίγμα και τα άλλα υλικά στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα MIX () έως ότου τα υλικά αναμιχθούν καλά, για 10 έως 20 δευτερόλεπτα. Σταματήστε τη λειτουργία του μπλέντερ και ξύστε τις εσωτερικές πλευρές της κανάτας.

Τρίψετε τυρί: Κόψτε πολύ κρύο τυρί σε κύβους 1,5 εκατοστού. Βάλτε έως ½ κούπα (120 ml) τυριού στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα LIQUEFY () περίπου για 5 έως 10 δευτερόλεπτα. Τα σκληρά τυριά, όπως η παρμεζάνα, αφήστε τα να αποκτήσουν θερμοκρασία δωματίου, στη συνέχεια αναμίξτε τα στην ταχύτητα LIQUEFY () για 10 έως 15 δευτερόλεπτα.

Παρασκευάσετε κουάκερ για μωρά: Βάλτε άψητα παξιμάδια βρώμης στην κανάτα. Στον τρόπο στιγμιαίας λειτουργίας (Pulse) αναμίξτε στην ταχύτητα MIX () έως ότου αποκτήσουν την επιθυμητή σύσταση, πιέζοντας το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας περίπου 5 φορές, για 2 έως 3 δευτερόλεπτα κάθε φορά. Μαγειρέψτε όπως συνήθως.

Παρασκευάσετε παιδική τροφή από μαγειρεμένο φαγητό: Βάλτε το μαγειρεμένο φαγητό στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα STIR () για περίπου 10 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια αναμίξτε στην ταχύτητα PUREE () για περίπου 10 έως 30 δευτερόλεπτα.

Ξέπλυμα της Κανάτας του Μπλέντερ: Γεμίστε την κανάτα μέχρι τη μέση με χλιαρό νερό. Προσθέστε λίγες σταγόνες υγρού πλυσίματος πιάτων. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα STIR () μέχρι να καθαρίσουν όλες οι επιφάνειες, για περίπου 5 έως 10 δευτερόλεπτα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε. Για πλήρη καθαρισμό, μπορείτε να καθαρίσετε την κανάτα σε ένα αυτόματο πλυντήριο πιάτων. Για καλύτερα αποτελέσματα, συνίσταται το καπάκι, το πώμα-μεζούρα, το κολάρο ασφάλισης και η διάταξη της λεπίδας, καθώς και ο δακτύλιος στεγανοποίησης να πλένονται στο χέρι. Συμβουλευτείτε την ενότητα Φροντίδα και Καθαρισμός, σελίδα 10.

Εγγύηση του Μπλέντερ Οικιακής Χρήσης της KitchenAid™

Διάρκεια Εγγύησης:	Η KitchenAid Θα Πληρώσει Για:	Η KitchenAid Δεν Θα Πληρώσει Για:
Τριετής Πλήρης Εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.	Την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή την εργασία επισκευής για την επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Η συντήρηση παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο service της KitchenAid.	A. Επισκευές όταν το Μπλέντερ δεν χρησιμοποιείται για φυσιολογική οικιακή λειτουργία. B. Φθορές που προκαλούνται από ατυχήματα, μετατροπές, λανθασμένη χρήση, κατάχρηση ή εγκατάσταση / λειτουργία που δεν είναι σύμφωνη με τους τοπικούς ηλεκτρολογικούς κώδικες.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Κέντρα Service

Όλες οι εργασίες επισκευής πρέπει να παρέχονται τοπικά από κάποιο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service της KitchenAid.
Επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή για να σας γνωστοποιήσουν το όνομα του κοντινότερου Εξουσιοδοτημένου Κέντρου Service της KitchenAid.

Εξυπηρέτηση Πελατών

Τηλ: +30 210 9478122
Φαξ: +30 210 9415586
Service: +30 210 9478773

Αριθμός τηλεφωνικής βοήθειας στο:
Αθήνα, Ερμού 45ª, +30 210 3241504
Θεσσαλονίκη, Τσιμισκή 26, +30 2310 220933,231388

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Σήμα κατατεθέν της KitchenAid, Η.Π.Α.
™ Εμπορικό σήμα της KitchenAid, Η.Π.Α.
© 2009. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Οι προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.