

KitchenAid™

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

BLENDER/MIXEUR CLASSIC
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

CLASSIC BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FRULLATORE CLASSIC
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

LICUADORA CLASSIC
INSTRUCCIONES Y RECETAS

CLASSIC MIXER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

CLASSIC BLENDER
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

CLASSIC-TEHOSEKOITIN
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

CLASSIC BLENDER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

LIQUIDIFICADOR CLASSIC
INSTRUÇÕES E RECEITAS

CLASSIC BLANDARI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ CLASSIC
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Model 5KSB45
Blender

KitchenAid™

Nederlands

CLASSIC BLENDER INSTRUCTIES EN RECEPTEN

CLASSIC BLENDER INSTRUCTIONS AND RECIPES

BLENDER/MIXEUR CLASSIC MODE D'EMPLOI ET RECETTES

CLASSIC BLENDER/STANDMIXER BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FRULLATORE CLASSIC ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

LICUADORA CLASSIC INSTRUCCIONES Y RECETAS

CLASSIC MIXER INSTRUKTIONER OCH RECEPT

CLASSIC BLENDER BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

CLASSIC-TEHOSEKOITIN KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

CLASSIC BLENDER INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

LIQUIDIFICADOR CLASSIC INSTRUÇÕES E RECEITAS

CLASSIC BLANDARI LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ CLASSIC ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Blender
Model 5KSB45

Inhoudsopgave

Een veilig gebruik van de blender.....	1
Elektrische vereisten	1
Belangrijke voorzorgsmaatregelen.....	2
Onderdelen van de blender (model 5KSB45).....	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	6
PULSE-modus	7
Ingrediëntenbekertje.....	7
Soft Start-functie	7
Overzicht snelheden.....	8
Behandeling en reiniging	9
Probleemoplossing.....	10
Tips voor de blender	11
Recepten	
Gemengde margarita.....	13
Aardbeien-bananendrank	13
Rumkoffie.....	13
Verse-vruchtenmilkshake.....	13
Italiaanse tomatensoep met tortellini	14
Frambozenvinaigrette	14
Chocolade pot-de-crème	14
Garantie op de KitchenAid™ - classic blender in Europa (huihoudelijk gebruik)	15
Reparatiecentrum/After sales service	15
Klantencontact.....	16

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 voorkomen.

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 de 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 pannenkoek gebruiken, maar alleen wanneer de blender niet in werking is.
10. De messen zijn scherp. Hanteer ze met de nodige voorzichtigheid.
11. Bedien de blender alleen als het deksel is aangebracht.
12. Het gebruik van toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen, kan verwondingen veroorzaken.
13. **Verwijder bij het mengen van hete vloeistoffen het middelste gedeelte van het tweedelige deksel.**
14. Dit product werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen.
15. 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.
16. 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 merktken 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 5KSB45)



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.

Eéndelige mengbeker, makkelijk te reinigen dankzij speciale vorm

Het ééndelige ontwerp biedt een combinatie van een functionele mengbeker met dynamische binnenvormen die het voedsel continu naar het mes brengen voor snel en grondig mengen. Dankzij het ééndelige ontwerp kunt u ook schoonmaken zonder dat u het mes of andere onderdelen hoeft te verwijderen. De mengbeker is bestand tegen extreme temperaturen: van kokendhete soep tot ijskoude margarita's. Bovendien heeft deze een brede gietmond voor gieten zonder morsen. De mengbeker is vaatwasbestendig.



Mengbeker

De ééndelige, transparante mengbeker van polycarbonaat heeft een capaciteit van 1,5 liter, en is gemaakt van kras- en vlek vrij materiaal dat niet kan uiteenspatten. De comfortabele handgreep biedt een goede grip.

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.

Roestvrijstalen mes

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

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 (mengen) (🌀), 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.

Vorbereiden 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. Reinig de ééndelige mengbeker, het deksel en het ingrediëntenbekertje in een warm sopje of giet gewoon zeep en warm water in de mengbeker, plaats deze op de voet van de blender en laat het mes draaien om de beker schoon te maken (zie Behandeling en reiniging, p. 9). Spoel de onderdelen af en droog ze met een doek.

Montage van de blender

1. Pas de lengte van het netsnoer aan uw behoefte aan.



2. Plaats de ééndelige mengbeker op de voet van de blender.



⚠ 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 de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

3. Steek de stekker in een geaard stopcontact. De blender is nu klaar voor gebruik.
4. Druk voordat u de mengbeker na gebruik van de voet haalt altijd op "O" en trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Als u de Pulse-modus (Pulse) gebruikt, zorgt u dat het knipperende lampje uit is (door op "O" te drukken) en trekt u vervolgens de stekker uit het stopcontact. Til de mengbeker rechtop omhoog om deze van de voet van de blender te halen.

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 (mengen) (🌀), 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 op de voet van de blender.
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 verwijderd 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 goed vastzit op de voet van de blender.
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 verwijderd de stekker uit het stopcontact.

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 goed vastzit op de voet van de blender.
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 (mengen) (🌀). 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.



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	Bestanddeel	Snelheid
Gemengde ijsdrank		Drank op basis van ijsmelk	
Kwarktaart		Vleessalade als sandwichbeleg	Pulse
Gehakte vruchten	Pulse	Mousse	
Gehakte groenten	Pulse	Havermout	
Beleg op basis van roomkaas		Pannenkoekenbeslag	
Romige soep		Pesto	
Gemalen/gehakt ijs		Gepureerde vruchten/babymaaltijd	
Dipsaus		Gepureerd vlees/ vlees voor babymaaltijd	
Fijngehakte verse vruchten		Gepureerde groenten/groenten voor babymaaltijd	
Fijngehakte verse groenten		Slasaus	
Luchtige gelatine voor taarten/desserts		Hartige zachte kruimellaag	Pulse
Ingevroren gehakte vruchten (lichtjes ontdooien tot de punt van een mes in de vruchten kan dringen)		Sorbet	
Drank op basis van ingevroren yoghurt		Gladde ricotta of cottagecheese	
Sap van vruchtenconcentraat		Zoete knapperige kruimellaag voor koekjes	
Drank op vruchtenbasis (dun)		Zoete zachte kruimellaag	Pulse
Drank op vruchtenbasis (dik)		Zoete knapperige kruimellaag	Pulse
Saus op vruchtenbasis		Saus op groentenbasis voor hoofdmaaltijd	
Geraspte harde kaas		Wafelbeslag	
Jus		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 het mes van de blender kunnen makkelijk worden schoongemaakt 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.

1. Als u het mes wilt reinigen, plaatst u de mengbeker op de voet van de blender, vult u deze voor de helft met warm water (geen heet water), en voegt u 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 de mengbeker met warm water tot deze schoon is. U kunt eveneens de mengbeker op het onderste rek van uw vaatwasser plaatsen.

2. Reinig het deksel en het ingrediëntenbekertje in een warm sopje, en spoel en droog ze grondig; deze onderdelen kunnen in de vaatwasser beschadigd raken.
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. Als u de blender in een kast wilt plaatsen, kunt u het snoer oprollen in het opberggedeelte aan de onderkant van de voet.

Probleemoplossing

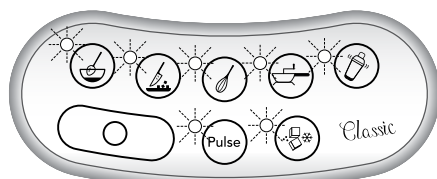
De blender werkt niet wanneer een instelling is geselecteerd:



Geen enkel lampje brandt.

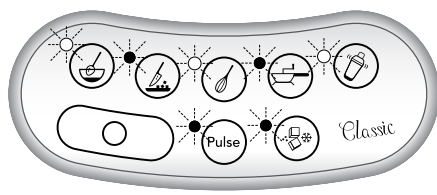
Controleer of de blender is aangesloten op een stopcontact. Als dat het geval is, drukt u op "O" en trekt u de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Steek de stekker weer in hetzelfde stopcontact. Als de blender nog altijd niet werkt, controleert u de zekering of de stroomonderbreker in het elektrische 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 pannenkoek vrij door de inhoud onder in de mengbeker in stukken te breken of te verwijderen.

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 15).

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 onbeschermd 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, breek 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.

Puree 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) (🌀).

Puree 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) (🌀).

Puree 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 zijanten van de mengbeker schoon. Breng het deksel aan en laat de blender nog 10 tot 20 seconden draaien op PUREE (pureren) (🌀).

Puree 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 (mengen) (🌀) tot u een glad geheel hebt verkregen. Stop de blender en schraap zondig de zijanten schoon. Voeg zondig 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 klontig wordt, doet u deze in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 5 tot 10 seconden draaien op MIX (mengen) (🌀) 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 (mengen) (🌀) tot het geheel goed gemengd is. Stop de blender en schraap zondig de zijanten 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 (mengen) (🌀) 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 zijanten 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 afdechtring met de hand af te wassen. Raadpleeg Behandeling en reiniging, pagina 9.

Gemengde margarita

- 180 *ml tequila*
 120 *ml Triple Sec-likeur*
 120 *ml vers limoensap*
 60 *ml siroop of 3*
 eetlepels suiker
 950 *ml ijsblokjes*

Doe de ingrediënten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender draaien op IJS FIJNMALEN (⚙️), waarbij u de blender 15 tot 20 keer laat pulseren tot u een waterig geheel hebt verkregen.

Hoeveelheid: 6 cocktails (180 ml per cocktail).

Siroop

- 12 *eetlepels suiker*
 240 *ml water*

Het maken van de siroop

Meng suiker en water in een kleine steelpan. Kook het mengsel 2 tot 4 minuten tot de suiker oplost. Laat afkoelen. Breng het deksel aan en zet de steelpan in de koelkast.

Hoeveelheid: ongeveer 300 ml.

Aardbeien-bananendrank

- 350 *ml karnemelk*
 240 *ml ingevroren, niet-
 zoete aardbeien*
 240 *ml melk*
 3 *middelgrote bananen,
 elk in 4 stukken
 gebroken*
 3 *eetlepels*
 sinaasappelmarmelade

Doe de ingrediënten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender 15 tot 20 seconden draaien op MENGEN (⚙️) tot u een glad geheel hebt verkregen.

Hoeveelheid: 5 drankjes (240 ml per portie).

Rumkoffie

- 480 *ml chocolade-ijs*
 120 *ml sterke koude koffie*
 120 *ml bruine rum*
 4 *ijsblokjes*

Doe de ingrediënten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender draaien op IJS FIJNMALEN (⚙️), waarbij u de blender 12 tot 15 keer laat pulseren tot u een glad geheel hebt verkregen.

Hoeveelheid: 4 kopjes (180 ml per kopje).

Verse-vruchtenmilkshake

- 475 *ml melk*
 360 *ml vanille-ijs*
 500 *g verse perziken,
 aardbeien of ander
 fruit* in plakjes*
 2 *eetlepels poedersuiker*
 (optioneel)

Doe de ingrediënten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender 10 tot 15 seconden draaien op MENGEN (⚙️) tot u een glad geheel hebt verkregen.

Hoeveelheid: 5 porties (ongeveer 240 ml per portie).

* U kunt in plaats daarvan 500 g ingevroren, lichtjes ontdooid fruit gebruiken.

Italiaanse tomatensoep met tortellini

30 ml (2 eetlepels) olijfolie

120 g gehakte ui

120 g gehakte groene paprika

850 ml (in blik) Italiaanse tomatenblokjes (niet uitgelekt)

1 eetlepel suiker

1/2 theelepel zout

1/4 theelepel venkelzaad

1/8 theelepel cayennepeper

425 ml (1 blik) ronds bouillon

265 g gekoelde tortellini met kaasvulling

geraspte mozzarellakaas (naar eigen smaak)

verse gehakte peterselie (naar eigen smaak)

Verhit de olijfolie in een grote steelpan op een middelhoog vuur. Doe de ui en groene paprika in de pan en laat het geheel 3 tot 5 minuten koken tot alles zacht is. Voeg tomaten, suiker, zout, venkelzaad en cayennepeper toe. Zet het vuur laag en laat het mengsel zonder deksel 15 tot 20 minuten sudderen tot het ingedikt is. Af en toe roeren. Laat 5 minuten afkoelen.

Giet de helft van het afgekoelde tomatenmengsel in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 15 seconden draaien op ROEREN (🌀). Voeg het resterende tomatenmengsel toe. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 15 seconden draaien op ROEREN (🌀). Laat de blender vervolgens ongeveer 10 seconden draaien op MENGEN (🌀) tot u een glad geheel hebt verkregen.

Giet het mengsel weer in de steelpan. Voeg de bouillon toe. Breng het mengsel aan de kook. Voeg de tortellini toe. Zet het vuur laag en laat het mengsel zonder deksel 8 tot 10 minuten sudderen tot de tortellini zacht zijn. Af en toe roeren.

Heet serveren, desgewenst bestrooien met mozzarellakaas en gehakte peterselie.

Hoeveelheid: 6 personen (240 ml per portie).

Frambozenvinaigrette

200 g verse of ontdooide diepvriesframbozen

2 eetlepels suiker

45 ml (3 eetlepels) frambozenazijn

30 ml (2 eetlepels) plantaardige olie

Doe de ingrediënten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 15 seconden draaien op ROEREN (🌀). Schraap zo nodig de zijanten van de mengbeker schoon. Laat dan de blender 10 tot 15 seconden draaien op MENGEN (🌀) tot u een glad geheel hebt verkregen. Giet op gemengde sla of fruitsla. Gelieve deze vinaigrette in de koelkast te bewaren.

Hoeveelheid: 6 porties (2 eetlepels [30 ml] per portie).

Chocolade pot-de-crème

235 ml halfzoete chocoladeschilfers

1 ei, geklopt

1/2 theelepel (2 ml) vanille

175 ml half om half

Gezoete slagroom of slagroomvervanger, indien gewenst

Plaats de chocoladeschilfers, de eivervanger en de vanille in de mengbeker. Verhit de half om half tot er aan de rand belletjes ontstaan. Giet dit over de chocoladeschilfers. Breng het deksel aan en laat de blender 20 tot 25 seconden draaien op MENGEN (🌀) of totdat de chocoladeschilfers gesmolten zijn en het mengsel glad is. Schraap zo nodig de zijanten van de mengbeker schoon.

Giet het mengsel in kleine kopjes. Plaats de kopjes in de koelkast tot het mengsel hard is, ongeveer 4 tot 6 uur.

Server desgewenst met slagroom.

Hoeveelheid: 4 personen (120 ml per portie).

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

Duur van de garantie in Europa:	KitchenAid zal betalen voor:	KitchenAid vergoedt geen:
Twee 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.

© 2011. Alle rechten voorbehouden.

De specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

KitchenAid™

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

BLENDER/MIXEUR CLASSIC
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

CLASSIC BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FRULLATORE CLASSIC
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

LICUADORA CLASSIC
INSTRUCCIONES Y RECETAS

CLASSIC MIXER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

CLASSIC BLENDER
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

CLASSIC-TEHOSEKOITIN
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

CLASSIC BLENDER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

LIQUIDIFICADOR CLASSIC
INSTRUÇÕES E RECEITAS

CLASSIC BLANDARI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ CLASSIC
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

English



Model 5KSB45
Blender

Table of Contents

Blender Safety	1
Electrical Requirements	1
Important Safeguards	2
Blender Features (Model 5KSB45)	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.....	6
PULSE Mode.....	7
Ingredient Cup	7
Soft Start Blending Feature.....	7
Speed Control Guide.....	8
Care and Cleaning	9
Troubleshooting.....	10
Blender Tips.....	11
Recipes	
Blended Margarita.....	13
Strawberry-Banana Smoothie.....	13
Rum Mocha.....	13
Fresh Fruit Milkshake	13
Italian Tortellini Tomato Soup.....	14
Raspberry Vinaigrette Dressing.....	14
Chocolate Pot De Crème	14
Household KitchenAid™ Classic Blender Warranty	15
Service Centers.....	15
Customer Service	16

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.

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.

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. Always operate Blender with cover in place.
12. The use of attachments, including canning jars, not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
13. **When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.**
14. This product is designed for household use only.
15. 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.
16. 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.



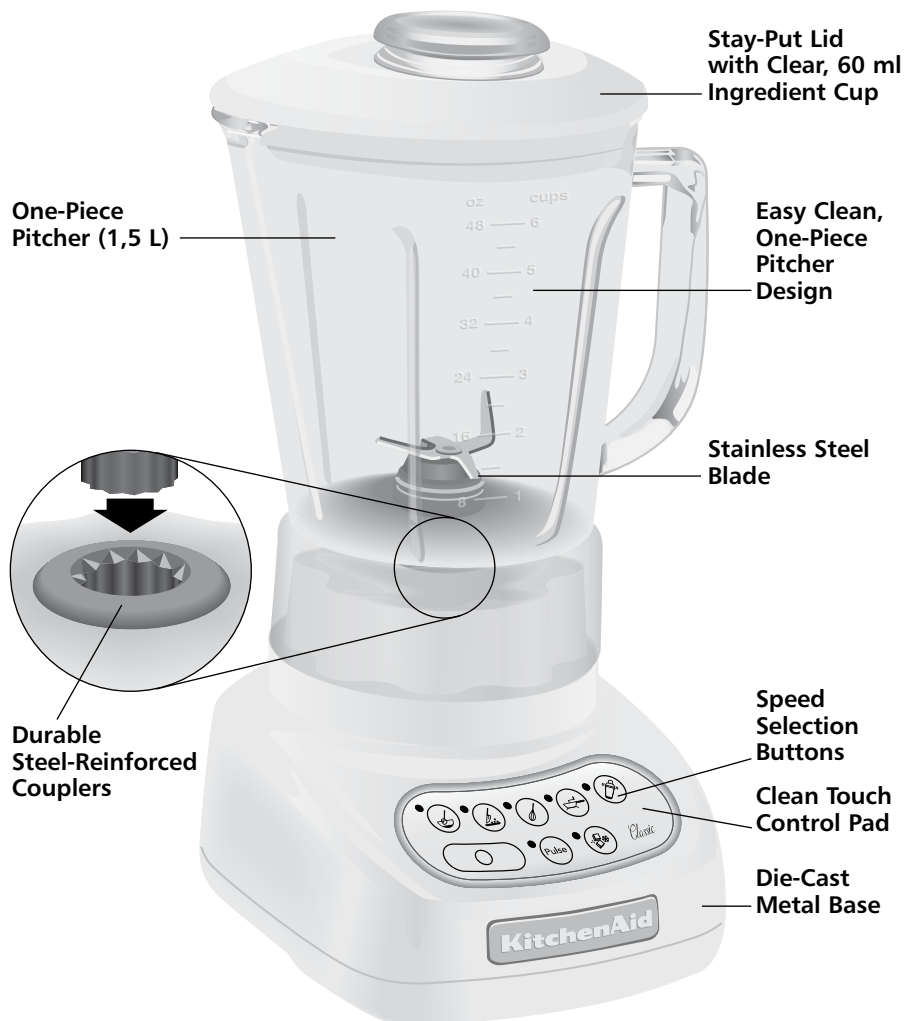
The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be

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 5KSB45)



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

Blender Features

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 Clean, One-Piece Pitcher Design

One-piece design integrates a functional pitcher with dynamic interior contours that continually directs food into the blade for fast, thorough blending. The one-piece design also means cleaning is achieved without removing the blade and other parts. Pitcher stands up to extreme temperatures – from boiling soups to frozen margaritas and has a wide pour spout to ensure smooth pouring. Pitcher is dishwasher safe.



Pitcher

One-piece 1,5 L capacity clear, pitcher is shatter resistant, scratch resistant, and stain resistant. Comfort-designed

pitcher handle offers a firm grip.

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.

Stainless Steel Blade

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

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 one-piece pitcher, lid, and ingredient cap in warm, sudsy water or just add soap and warm water to the pitcher, place it on the Blender base, and blend to clean (see Care and Cleaning, p. 9). Rinse parts and wipe dry.

Blender Assembly

1. Adjust the length of the power cord to suit your needs.



2. Place the one-piece pitcher on the Blender base.



⚠ 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.

3. Plug into a grounded outlet. Blender is now ready for operation.
4. Before removing the pitcher from the base after use, always press "O" and unplug the power cord. If using the Pulse (Pulse) Mode, make sure the blinking light is off (by pressing "O") then unplug. Lift the pitcher in a straight, upward motion off of the Blender base.

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 placed on the Blender base.
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 is properly placed on the Blender base.
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.

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 is properly placed on the Blender base.
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

English

Item	Speed	Item	Speed
Blended ice drink		Gravy	
Cheesecake		Ice milk-based drink	
Chopped fruits	 Pulse	Meat salad for sandwich filling	 Pulse
Chopped vegetables	 Pulse	Mousse	
Cream cheese-based spread		Oatmeal	
Cream soup		Pancake batter	
Crushed/chopped Ice		Pesto	
Dip		Pureed fruit/Baby food	
Finely chopped fresh fruits		Pureed meat/Baby food meat	
Finely chopped fresh vegetables		Pureed vegetables/Baby food vegetables	
Fluffy gelatin for pie/desserts		Salad dressing	
Frozen chopped fruit (defrost slightly until it can be probed with a knife tip)		Savory crumb topping	 Pulse
Frozen yogurt-based drink		Sherbet-based drink	
Fruit juice from frozen concentrate		Smooth ricotta or cottage cheese	
Fruit-based drink (thin)		Streusel topping	
Fruit-based drink (thick)		Sweet crumb topping	 Pulse
Fruit-based sauce		Sweet crunch topping	 Pulse
Grated hard cheese		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.

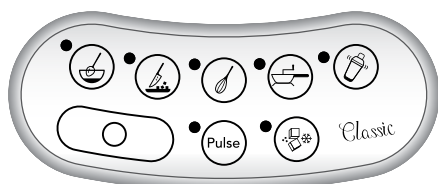
Care and Cleaning

The Blender pitcher and blade can be easily cleaned 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.
1. To clean the blade, place the pitcher on the Blender base, fill one-half full with warm (not hot) water, and add 1 or 2 drops of dishwashing liquid. Place 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 the pitcher with warm water until clean. The pitcher can also be washed in the bottom rack of an automatic dishwasher.
 2. To clean the lid and ingredient cup, hand wash in warm soapy water, then rinse and dry thoroughly — these items may be damaged in the dishwasher.
 3. Wipe the Blender base and cord with a warm, sudsy cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth. For storage, the cord can be coiled into the cord-wrap on the bottom of the base.

Troubleshooting

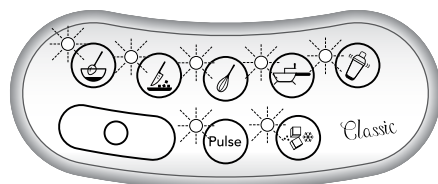
The Blender does not operate when a setting is selected:



No indicator lights are lit.

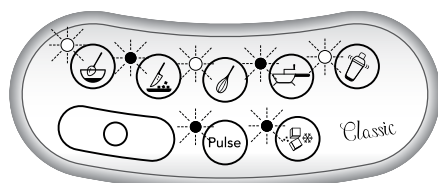
Check to see if the Blender is plugged into an outlet. If it is, press "O", then unplug the Blender. Plug it back in to the same outlet. If the Blender still does not work, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Blender is connected to and make sure the circuit is closed.

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.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, then contact an authorized service center (see page 15).

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

Blender Tips

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 ½ 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 9.

Blended Margarita

180 *ml tequila*
 120 *ml orange-flavored liqueur*
 120 *ml fresh lime juice*
 60 *ml simple syrup or 3 tablespoons sugar*
 950 *ml ice cubes*

Place ingredients in pitcher. Cover and blend at CRUSH ICE (🌀*), 15 to 20 pulses, or until slushy.
 Yield: 6 servings (180 ml per serving).

Simple Syrup

12 *tablespoons sugar*
 240 *ml water*

Simple Syrup

In small saucepan, combine sugar and water. Boil until sugar dissolves, 2 to 4 minutes. Cool; cover and refrigerate.
 Yield: About 300 ml.

Strawberry-Banana Smoothie

350 *ml buttermilk*
 240 *ml frozen unsweetened strawberries*
 240 *ml milk*
 3 *medium bananas, broken into quarters*
 3 *tablespoons orange marmalade*

Place ingredients in pitcher. Cover and blend at LIQUEFY (🌀) 15 to 20 seconds, or until smooth.
 Yield: 5 servings (240 ml per serving).

Rum Mocha

480 *ml chocolate ice cream*
 120 *ml double-strength coffee, cold*
 120 *ml dark rum*
 4 *ice cubes*

Place ingredients in pitcher. Cover and blend at CRUSH ICE (🌀*), 12 to 15 pulses, or until smooth.
 Yield: 4 servings (180 ml per serving).

Fresh Fruit Milk Shake

475 *ml milk*
 360 *ml vanilla ice cream*
 500 *g fresh sliced peaches, strawberries or other favorite fruit**
 2 *tablespoons powdered sugar, if desired*

Place ingredients in pitcher. Cover and blend at LIQUEFY (🌀) 10 to 15 seconds, or until smooth.
 Yield: 5 servings (about 240 ml per serving).
 *500 g frozen, slightly thawed favorite fruit may be used instead.

Italian Tortellini Tomato Soup

- 2 *tablespoons (30 ml) olive oil*
- 120 *g chopped onion*
- 120 *g chopped green pepper*
- 2 *cans (425 ml each) Italian-seasoned diced tomatoes, undrained*
- 1 *tablespoon sugar*
- 1/2 *teaspoon salt*
- 1/4 *teaspoon fennel seed*
- 1/8 *teaspoon cayenne pepper*
- 1 *can (425 ml) beef broth*
- 1 *package (265 g) refrigerated cheese-filled tortellini*
- Shredded mozzarella cheese, if desired*
- Chopped fresh parsley, if desired*

In large saucepan over medium-high heat, heat olive oil. Add onion and green pepper; cook 3 to 5 minutes, or until limp. Add tomatoes, sugar, salt, fennel seed, and cayenne pepper. Reduce heat to low; simmer, uncovered, 15 to 20 minutes, or until thickened, stirring occasionally. Cool 5 minutes.

Pour half of cooled tomato mixture into pitcher. Cover and blend at STIR (🌀) about 15 seconds. Add remaining tomato mixture. Cover and blend at STIR (🌀) about 15 seconds. Blend at LIQUEFY (🌀) about 10 seconds, or until smooth.

Return mixture to saucepan. Add broth. Bring to a boil. Add tortellini. Reduce heat to low; simmer, uncovered, 8 to 10 minutes, or until tortellini is tender, stirring occasionally.

Serve hot, sprinkled with mozzarella cheese and chopped parsley, if desired.

Yield: 6 servings (240 ml per serving).

Raspberry Vinaigrette Dressing

- 200 *g fresh or frozen raspberries, thawed*
- 2 *tablespoons sugar*
- 3 *tablespoons (45 ml) raspberry vinegar*
- 2 *tablespoons (30 ml) vegetable oil*

Place ingredients in pitcher. Cover and blend at STIR (🌀) about 15 seconds; scrape sides of pitcher if necessary. Blend at LIQUEFY (🌀) 10 to 15 seconds, or until smooth. Serve over tossed green salads or fruit salads. Store in refrigerator.

Yield: 6 servings (2 tablespoons [30 ml] per serving).

Chocolate Pot De Crème

- 235 *ml semisweet chocolate chips*
- 60 *ml egg substitute or 1 pasteurized egg, beaten*
- 1/2 *teaspoon (2 ml) vanilla*
- 175 *ml half-and-half Sweetened whipped cream or whipped topping, if desired*

Place chocolate chips, egg substitute, and vanilla in pitcher. Heat half-and-half until bubbles form around edge. Pour over chocolate chips. Cover and blend at LIQUEFY (🌀) 20 to 25 seconds, or until chocolate chips are melted and mixture is smooth; scrape sides of pitcher if necessary.

Pour into small cups. Refrigerate until set, 4 to 6 hours. Serve with whipped cream, if desired.

Yield: 4 servings (120 ml per serving).

Household KitchenAid™ Classic Blender Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Australia and New Zealand: Two 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: 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.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.

© 2011. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

KitchenAid™

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

BLENDER/MIXEUR CLASSIC
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

CLASSIC BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FRULLATORE CLASSIC
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

LICUADORA CLASSIC
INSTRUCCIONES Y RECETAS

CLASSIC MIXER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

CLASSIC BLENDER
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

CLASSIC-TEHOSEKOITIN
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

CLASSIC BLENDER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

LIQUIDIFICADOR CLASSIC
INSTRUÇÕES E RECEITAS

CLASSIC BLANDARI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ CLASSIC
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Français

Blender/mixeur
modèle 5KSB45

Sommaire

Précautions d'emploi	1
Alimentation électrique requise.....	1
Consignes de sécurité importantes.....	2
Caractéristiques du blender/mixeur (modèle 5KSB45).....	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.....	6
Mode IMPULSION.....	7
Bouchon doseur	7
Fonction "Soft Start*"	7
Guide de sélection des vitesses.....	8
Entretien et nettoyage	9
Dépannage.....	10
Conseils pratiques.....	11
Recettes	
Margarita	13
Smoothie fraise-banane.....	13
Moka rhum	13
Milk-shake aux fruits frais	13
Soupe italienne aux tomates et tortellinis.....	14
Vinaigrette à la framboise.....	14
Pot de crème au chocolat	14
Garantie européenne sur le blender/mixeur Classic KitchenAid™ (usage domestique).....	15
Centres de service après-vente	15
Service clientèle.....	16

REMARQUE : ÉTANT DONNÉ LA CONCEPTION UNIQUE DU RÉCIPIENT 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.

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.

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 récipient 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. Faites toujours fonctionner le blender/mixeur en ayant placé le couvercle correctement au préalable.
12. L'emploi d'accessoires, y compris de bocaux de conservation, non recommandés par le fabricant, peut constituer un risque de blessure.
13. **Quand vous mixez des liquides brûlants, enlevez la pièce centrale du couvercle.**
14. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
15. 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.
16. 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 5KSB45)



AVERTISSEMENT: 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.

Récipient conçu pour un nettoyage facile

Le design monobloc intègre un récipient fonctionnel doté de contours intérieurs dynamiques qui dirigent en permanence la nourriture vers la lame pour un mélange rapide. Grâce au design monobloc, le récipient peut également être nettoyé sans retirer la lame ou d'autres parties. Le récipient résiste à des températures extrêmes – du potage brûlant à la margarita glacée. Le large bec verseur extrêmement pratique permet de transvaser facilement et proprement les préparations liquides. Le récipient résiste au lave-vaisselle.



Récipient

Ce récipient monobloc, d'une capacité de 1,5 L, résiste aux chocs, aux griffes et aux tâches. La poignée confortable du récipient offre une

excellente prise en main.

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 en acier inoxydable

Les grandes lames aiguisées sont orientées dans quatre directions différentes pour un mélange rapide, précis et régulier.

Entraîneur solide en acier renforcé

Entraîneur de qualité professionnelle à 12 encoches pour transmettre directement la puissance du moteur vers les lames. L'entraîneur 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 récipient. 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 récipient, le couvercle et le bouchon doseur dans une eau chaude savonneuse. Vous pouvez également ajouter de l'eau chaude et du savon dans le récipient, le placer sur la base et presser l'option de vitesse MÉLANGER (voir Entretien et nettoyage, p. 9). Rincez les pièces et séchez-les.

Assemblage du blender/mixeur

1. Ajustez la longueur du cordon d'alimentation pour obtenir la longueur souhaitée.



2. Placez le récipient sur la base du blender/mixeur.



⚠ 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.

3. Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre. Le blender/mixeur est à présent prêt à l'emploi.
4. Avant de retirer le récipient de la base, appuyez toujours sur « O » et débranchez le cordon d'alimentation. Si vous utilisez le mode IMPULSION (*Pulse*), assurez-vous que le voyant est éteint (en appuyant sur « O ») avant de débrancher l'appareil. Ensuite, soulevez le récipient verticalement de la base du blender/mixeur.

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 récipient

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 récipient est correctement placé sur la base de l'appareil.
3. Mettez les ingrédients dans le récipient 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 récipient, 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 que le récipient est correctement placé sur la base de l'appareil.
2. Mettez les ingrédients dans le récipient 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 récipient, débranchez le cordon d'alimentation.

Utilisation du blender/mixeur

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 que le récipient est correctement placé sur la base de l'appareil.
2. Mettez les ingrédients dans le récipient 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 récipient, 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	Ingrédient	Vitesse
Boisson glacée mixée		Sauce à base de jus de viande	
Gâteau au fromage		Boisson glacée à base de lait	
Fruits coupés en petits morceaux		Garniture de salade de viande pour sandwiches	
Légumes hachés		Mousse	
Fromage à tartiner		Gruau d'avoine	
Velouté		Pâte à crêpes	
Glace pilée/ en morceaux		Pesto	
Sauce de type mayonnaise		Compote de fruits/ Nourriture pour bébé	
Fruits frais coupés en morceaux		Viande hachée/ Viande hachée pour bébé	
Légumes frais coupés en morceaux		Purée de légumes/ Purée de légumes pour bébé	
Gélatine pour tartes/desserts		Vinaigrette	
Fruits congelés coupés en morceaux (dégeler légèrement pour pouvoir les séparer avec la pointe d'un couteau)		Garniture émiettée salée	
Boisson glacée à base de yaourt		Boisson glacée à base de sorbet	
Jus de fruits à base de concentré surgelé		Pâte onctueuse à la ricotta ou au fromage blanc	
Boisson aux fruits (liquide)		Garniture de Streusel	
Boisson aux fruits (épaisse)		Garniture émiettée sucrée	
Sauce à base de fruits		Garniture croquante sucrée	
Fromage râpé à pâte dure		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.

Entretien et nettoyage

Le récipient et les lames du blender/mixeur peuvent facilement être nettoyés séparément ou ensemble (sans démontage).

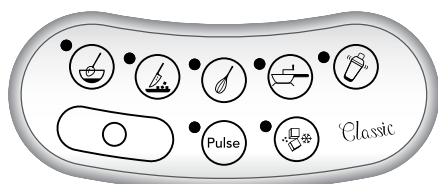
- Nettoyez soigneusement le blender/mixeur après chaque utilisation.
- N'immergez pas la base du blender/mixeur ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou d'éponges à récuser.

1. Placez le récipient sur la base du blender/mixeur, remplissez la moitié du récipient avec de l'eau chaude (non brûlante) et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Placez le couvercle sur le récipient, pressez l'option de vitesse MÉLANGER (🌀) et faites fonctionner le blender/mixeur pendant 5 à 10 secondes. Retirez le récipient et videz son contenu. Rincez-le avec de l'eau chaude jusqu'à ce qu'il soit propre. Le récipient peut être nettoyé au lave-vaisselle (bac inférieur).

2. Pour nettoyer le couvercle et le bouchon doseur, lavez-les à la main dans de l'eau chaude savonneuse ; puis, rincez-les et essuyez-les car un passage au lave-vaisselle risquerait de les endommager.
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. Le cordon peut être rangé dans le boîtier prévu à cet effet situé sous la base.

Dépannage

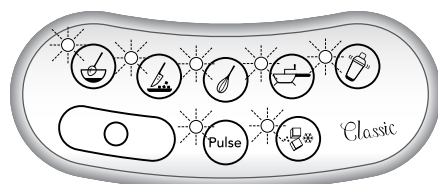
Le blender/mixeur ne fonctionne pas alors qu'une option a été sélectionnée :



Aucun voyant lumineux ne s'allume.

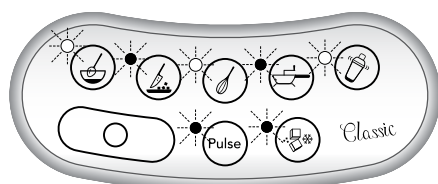
Vérifiez si le blender/mixeur est branché dans une prise. Si oui, appuyez sur « O » et débranchez le blender/mixeur. Rebranchez-le dans la même prise. Si le blender/mixeur ne fonctionne toujours pas, vérifiez le fusible ou le coupe-circuit du circuit électrique auquel est branché le blender/mixeur et 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 récipient de la base et répartissez le contenu en plus petites quantités. Le fait d'ajouter du liquide dans le récipient 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 récipient de sa base et, à l'aide d'un grattoir, libérez les lames en retirant le contenu situé au fond du récipient.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème en suivant les étapes de cette section, contactez un centre de service agréé (voir page 15).

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

Conseils pratiques

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 récipient 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 récipient 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 récipient 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 récipient. 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 récipient 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 récipient 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 récipient 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 récipient. 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 récipient 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 récipient 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 récipient 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 récipient 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 récipient. 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 récipient 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 récipient 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 récipient 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 récipient 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 récipient 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 récipient 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 récipient 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 récipient 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 récipient 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 récipient 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 récipient 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 récipient de votre blender/mixeur : Remplissez la moitié du récipient 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 récipient 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 9.

Margarita

- 180 *ml de tequila*
 120 *ml de liqueur
aromatisée à l'orange*
 120 *ml de jus de
citron frais*
 60 *ml de sirop pur ou
3 cuillères à soupe de
sucre*
 950 *ml de glaçons*

Placez les ingrédients dans le récipient. Couvrez et mixez en utilisant le mode GLACE PILÉE (❄️), donnez 15 à 20 impulsions jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Pour 6 personnes (180 ml par personne).

Sirop pur

- 12 *cuillères à soupe
de sucre*
 240 *ml d'eau*

Sirop pur

Mélangez le sucre et l'eau dans une petite casserole. Portez le mélange à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit dissout (2 à 4 minutes). Laissez refroidir le sirop, couvrez-le et placez-le au réfrigérateur.

Pour environ 300 ml de sirop.

Smoothie fraise-banane

- 350 *ml de lait battu*
 240 *ml de fraises surgelées
non sucrées*
 240 *ml de lait*
 3 *bananes moyennes
coupées en quatre*
 3 *cuillères à soupe de
marmelade d'oranges*

Placez les ingrédients dans le récipient. Couvrez et mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER (🌀) pendant 15 à 20 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Pour 5 personnes (240 ml par personne).

Moka rhum

- 480 *ml de glace au chocolat*
 120 *ml de café fort, froid*
 120 *ml de rhum brun*
 4 *glaçons*

Placez les ingrédients dans le récipient. Couvrez et mixez en utilisant la fonction GLACE PILÉE (❄️), donnez 12 à 15 impulsions jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

Pour 4 personnes (180 ml par personne).

Milk-shake aux fruits frais

- 475 *ml de lait*
 360 *ml de glace vanille*
 500 *g de pêches fraîches en
tranches, de fraises ou
un autre fruit au choix**
 2 *cuillères à soupe de
sucre en poudre, si
vous le désirez*

Placez les ingrédients dans le récipient. Couvrez et mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER (🌀) pendant 10 à 15 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Pour 5 personnes (240 ml par personne).

* 500 g de fruits congelés ou dans leur jus peuvent convenir.

Soupe italienne aux tomates et tortellinis

- 2 cuillères à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 120 g d'oignons hachés
- 120 g de poivrons verts émincés
- 2 boîtes (425 ml chacune) de tomates en dés assaisonnées à l'italienne et non vidées
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/4 cuillère à café de graines de fenouil
- 1/8 cuillère à café de poivre de Cayenne
- 1 boîte (425 ml) de bouillon de bœuf
- 1 paquet (265 g) de tortellinis congelés au fromage
- De la mozzarella râpée, si vous le désirez*
- Du persil frais haché, si vous le désirez*

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une grande casserole à température moyenne. Ajoutez l'oignon et le poivron vert, laissez cuire 3 à 5 minutes ou attendez qu'ils soient mous. Ajoutez les tomates, le sucre, le sel, les graines de fenouil et le poivre de Cayenne. Baissez la température, faites cuire à feu doux, à découvert, pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit épais, remuez de temps en temps. Laissez refroidir 5 minutes.

Versez la moitié du mélange de tomates, que vous aurez préalablement laissé tiédir dans le récipient. Couvrez et mixez en utilisant la vitesse MÉLANGER (🌀) pendant 15 secondes. Ajoutez le mélange de tomates restant. Couvrez et mixez en utilisant la fonction MÉLANGER (🌀) pendant environ 15 secondes. Mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER (🌀) pendant environ 10 secondes jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Remettez le mélange dans la casserole. Ajoutez le bouillon. Portez à ébullition. Ajoutez les tortellinis. Baissez la température, faites cuire à feu doux, à découvert, pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les tortellinis soient tendres, remuez de temps en temps.

Servez chaud, en ayant préalablement parsemé la soupe de mozzarella et de persil haché si vous le souhaitez.

Pour 6 personnes (240 ml par personne).

Vinaigrette à la framboise

- 200 g de framboises fraîches ou congelées, dans leur jus
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe (45 ml) de vinaigre de framboise
- 2 cuillères à soupe (30 ml) d'huile végétale

Placez les ingrédients dans le récipient. Couvrez et mixez en utilisant la fonction MÉLANGER (🌀) pendant 15 secondes environ ; raclez les bords du récipient si nécessaire. Mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER (🌀) 10 à 15 secondes, ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Servez sur des salades vertes ou des salades de fruits. Conservez au réfrigérateur.

Pour 6 personnes (2 cuillères à soupe [30 ml] par personne).

Pot de crème au chocolat

- 235 ml de copeaux de chocolat noir sucré
- 1 œuf battu
- 1/2 cuillère à café (2 ml) de vanille
- 175 ml de lait et de crème (moitié-moitié)
- Crème chantilly ou autre garniture, si vous le désirez*

Mettez le chocolat, l'œuf et la vanille dans le récipient. Portez le lait et la crème à petite ébullition. Versez ce mélange sur le chocolat. Couvrez et mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER (🌀) pendant 20 à 25 secondes ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu ; raclez les bords du récipient si nécessaire.

Versez dans des petites tasses. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 4 à 6 heures.

Servez avec de la crème chantilly si vous le désirez.

Pour 4 personnes (120 ml par personne).

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

Durée de la garantie:	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
Deux 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. Pour toutes les opérations à l'initiative du consommateur et afin d'éviter tout litige transport, tout appareil doit être transporté dans son emballage d'origine sous peine de ne pas avoir de prise en charge de la part de KitchenAid. A défaut, le colis doit être bien emballé afin qu'il puisse subir les aléas du transport dans les meilleures conditions. Néanmoins et dans ce cas, le consommateur sera responsable des avaries que subira le produit durant le transport.	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 prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé. Veuillez contacter le distributeur/revendeur auprès duquel la pièce ou l'appareil a été acheté pour connaître les coordonnées du Centre de service après-vente agréé KitchenAid le plus proche.

Service clientèle

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

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

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

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

**www.KitchenAid.fr
www.KitchenAid.be**

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

www.KitchenAid.eu



BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.

® Marque commerciale déposée de KitchenAid, États-Unis.
Marque commerciale de KitchenAid, États-Unis.
© 2011. Tous droits réservés.

Spécifications sujettes à modification sans préavis.

KitchenAid™

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

BLENDER/MIXEUR CLASSIC
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

CLASSIC BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FRULLATORE CLASSIC
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

LICUADORA CLASSIC
INSTRUCCIONES Y RECETAS

CLASSIC MIXER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

CLASSIC BLENDER
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

CLASSIC-TEHOSEKOITIN
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

CLASSIC BLENDER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

LIQUIDIFICADOR CLASSIC
INSTRUÇÕES E RECEITAS

CLASSIC BLANDARI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ CLASSIC
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Deutsch

Modell 5KSB45
Blender/Standmixer

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise zum Blender/Standmixer	1
Elektrische Voraussetzungen	1
Wichtige Sicherheitshinweise	2
Merkmale des Blenders/Standmixers (Modell 5KSB45).....	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.....	6
PULSMODUS	7
Zutatenbehälter	7
"Soft Start"-Mixerfunktion	7
Auswählen der richtigen Geschwindigkeit.....	8
Pflege und Reinigung.....	9
Problemlösung.....	10
Blender/Standmixer Tipps.....	11
Rezepte	
Margarita-Mix.....	13
Erdbeer-Bananen-Smoothie	13
Rum-Mokka.....	13
Frischer Frucht-Milchshake.....	13
Italienische Tortellini-Tomatensuppe	14
Himbeer-Salatdressing	14
Pot De Crème Schokolade.....	14
KitchenAid™-Classic Blender/Standmixer-Garantie für den Haushalt in Europa	15
Kundendienststellen	15
Kundenservice.....	16

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 zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

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. Betreiben Sie den Blender/Standmixer nur mit sicher befestigter Abdeckung.
12. Die Benutzung von Zusatzteilen, einschließlich Einweckgläsern, die nicht von KitchenAid empfohlen wurden, kann Risiken für Körperverletzungen bergen.
13. **Nehmen Sie beim Mixen heißer Flüssigkeiten den Zutatenbehälter in der Mitte des zweiteiligen Deckels heraus.**
14. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
15. 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.
16. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

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

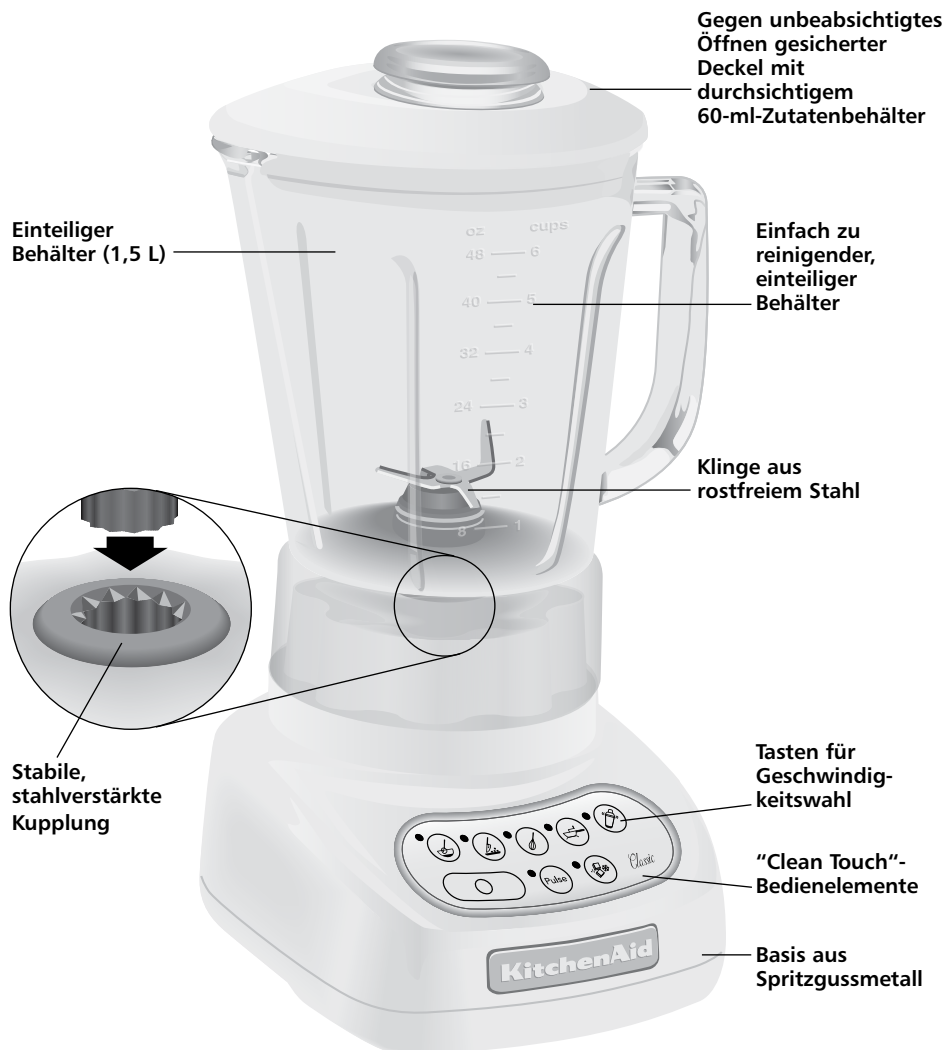


abgebildet:  Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

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 5KSB45)



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.

Leicht zu reinigender, einteiliger Behälter

Das einteilige Design des praktischen Behälters sorgt durch seine kegelförmige Formgebung dafür, dass die Zutaten stets zur Klinge transportiert werden. So wird ein schnelles und gründliches Mixen ermöglicht. Außerdem erleichtert das Design die Reinigung, denn die Klinge oder andere Teile müssen nicht ausgebaut werden. Der Behälter kann für kochendheiße Suppen ebenso wie für eiskalte Margaritas verwendet werden. Dank des großen Ausgießers wird Kleckern vermieden. Der Behälter ist spülmaschinengeeignet.



Behälter

Der einteilige Behälter mit 1,5 L Fassungsvermögen ist durchsichtig, bruch- und kratzfest sowie schmutzabweisend. Der komfortable Behältergriff sorgt für einen sicheren Halt.

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.

Klinge aus rostfreiem Stahl

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

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 mit einem feucht-warmen Tuch und etwas Spülmittel ab und wischen Sie ihn anschließend mit einem feuchten Tuch sauber, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab. Waschen Sie den einteiligen Mixerbehälter, den Deckel und die Zutatenkappe in warmem, seifenhaltigem Wasser. Sie können auch etwas warmes Seifenwasser in den Behälter füllen, diesen auf die Basis setzen und dann den Mixvorgang starten, um den Behälter zu reinigen (siehe „Pflege und Reinigung“ auf Seite 9). Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend.

Zusammenbauen des Blenders/Standmixers

1. Passen Sie die Länge des Netzkabels an den gewählten Aufstellort an.



2. Setzen Sie den einteiligen Behälter auf die Basis des Blenders/Standmixers.



⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen

Keinen Adapter benutzen

Kein Verlängerungskabel benutzen

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

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Der Blender/Standmixer ist jetzt einsatzbereit.
4. Drücken Sie stets die Taste "O" und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Behälter von der Basis entfernen. Ist der PULSMODUS (Pulse) aktiv, drücken Sie "O" und warten Sie, bis das Blinklicht erloschen ist, bevor Sie den Netzstecker ziehen. Heben Sie den Behälter stets gerade von der Basis ab.

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 Wahlkosten, um den Mixvorgang zu starten.
2. Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf der Basis sitzt.
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 der Basis sitzt.
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.

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 der Basis sitzt.
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 heiße 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.

Auswählen der richtigen Geschwindigkeit

Speise

Geschwindigkeit

Gemischtes Eisgetränk	
Käse-/Quarkkuchen	
Zerkleinertes Obst	Pulse
Zerkleinertes Gemüse	Pulse
Rahmkäse-Aufstrich	
Crème-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	
Weißer 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.

Pflege und Reinigung

Mixerbehälter und Messereinheit können problemlos als Einheit gereinigt werden, ohne diese zuvor auseinander zu bauen.

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

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. Der Behälter kann auch in der Spülmaschine (untere Lade) gereinigt werden.

2. Zum Reinigen von Deckel und Zutatenbehälter, spülen Sie diese per Hand in warmem Seifenwasser. Denken Sie anschließend daran, diese abzuspülen und abzutrocknen. Reinigen Sie die Teile NICHT in die Spülmaschine – sie können darin beschädigt werden.
3. Reinigen Sie die Basis des Blenders/Standmixers mit einem feucht-warmen Tuch und etwas Spülmittel und wischen Sie die Basis anschließend mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie ein weiches Tuch zum Trocknen verwenden. Zum idealen Verstauen können Sie das Netzkabel im Staufach unter der Basis aufwickeln.

Problemlösung

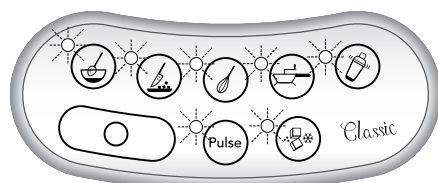
Der Blender/Standmixer reagiert nicht, wenn eine Einstellung gewählt wird.



Es leuchtet keine Anzeige.

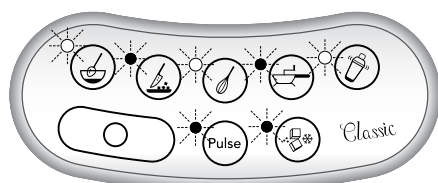
Prüfen Sie, ob das Netzkabel des Blenders/Standmixers in eine Steckdose eingesteckt ist. Ist dies der Fall, drücken Sie die Taste „0“ und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Stecker wieder in dieselbe Steckdose. Wenn der Blender/Standmixer noch immer nicht funktioniert, prüfen Sie die Sicherung 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 selbstständig ab, um Schäden am Motor zu verhindern. Drücken Sie zum Zurücksetzen des Blenders/Standmixers die Taste „0“ 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 „0“ 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.

Wenn die hier genannten Schritte die Störung nicht beseitigen, wenden Sie sich an eine Kundendienststelle (siehe Seite 15).

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 Eiskwürfel können schneller 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 Eiskwürfel 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: Zerkleinern 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 zerkleinern 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 9.

Margarita-Mix

- 180 *ml Tequila*
 120 *ml Likör mit Orangenaroma*
 120 *ml frischen Limonensaft*
 60 *ml einfachen Sirup oder 3 Esslöffel Zucker*
 950 *ml Eiswürfel*

Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf der Stufe zum ZERKLEINERN VON EIS () mit 15 bis 20 Pulsen bzw. bis die Mischung halbfest ist.

Ergibt: 6 Portionen (180 ml pro Portion)

Einfacher Sirup

- 12 *Esslöffel Zucker*
 240 *ml Wasser*

Einfacher Sirup

Geben Sie Zucker und Wasser in einen kleinen Kochtopf. Kochen Sie das Ganze 2 bis 4 Minuten auf, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Lassen Sie den Sirup abkühlen. Füllen Sie den abgekühlten Sirup in eine Eiswürfelform und legen Sie dieses in das Tiefkühlfach, bis die Sirup-Eiswürfel gefroren sind.

Ergibt: etwa 300 ml

Erdbeer-Bananen-Smoothie

- 350 *ml Buttermilch*
 240 *ml gefrorene, ungesüßte Erdbeeren*
 240 *ml Milch*
 3 *mittelgroße Bananen, geviertelt*
 3 *Esslöffel Orangenmarmelade*

Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf Stufe VERFLÜSSIGEN () für etwa 15 bis 20 Sekunden, bis alles gut vermischt ist.

Ergibt: 5 Portionen (240 ml pro Portion)

Rum-Mokka

- 480 *ml Schokoladeneis*
 120 *ml kalten, sehr starken Kaffee*
 120 *ml Dark Rum*
 4 *Eiswürfel*

Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf der Stufe zum ZERKLEINERN VON EIS () mit 12 bis 15 Pulsen, bis alles gut vermischt ist.

Ergibt: 4 Portionen (180 ml pro Portion)

Frischer Frucht-Milchshake

- 475 *ml Milch*
 360 *ml Vanilleeis*
 500 *g frisch geschnittene Pfirsiche, Erdbeeren oder ein anderes Lieblingsobst**
 2 *Esslöffel Puderzucker, wenn gewünscht*

Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf Stufe VERFLÜSSIGEN () für etwa 10 bis 15 Sekunden, bis alles gut vermischt ist.

Ergibt: 5 Portionen (etwa 240 ml pro Portion)

* Sie können auch 500 g gefrorene, leicht angetaute Früchte verwenden.

Italienische Tortellini-Tomatensuppe

- 2 Esslöffel (30 ml) Olivenöl
- 120 g gehackte Zwiebeln
- 120 g gehackte grüne Peperoni
- 2 Dosen (à 425 ml) Tomatenwürfel italienische Art (nicht abtropfen!)
- 1 Esslöffel Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Fenchelsamen
- 1/8 Teelöffel Cayenne-Pfeffer
- 1 Dose (425 ml) Rinderbrühe
- 1 Päckchen (265 g) tiefgekühlte Tortellini mit Käsefüllung
- Zerkleinerten Mozzarella, wenn gewünscht
- Gehackte, frische Petersilie, wenn gewünscht

Erhitzen Sie das Olivenöl bei mittlerer bis hoher Hitze in einem großen Kochtopf. Geben Sie Zwiebeln und grüne Peperoni hinzu; kochen Sie das Ganze 3 bis 5 Minuten oder bis die Zwiebeln glasig sind. Fügen Sie Tomaten, Zucker, Salz, Fenchelsamen und Cayenne-Pfeffer hinzu. Stellen Sie eine niedrige Hitze ein und lassen Sie das Ganze 15 bis 20 Minuten (oder bis es eingedickt ist) ohne Deckel leicht köcheln. Rühren Sie gelegentlich um. Lassen Sie die Mischung 5 Minuten lang abkühlen.

Geben Sie die Hälfte der abgekühlten Tomatenmischung in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt ca. 15 Sekunden auf RÜHREN (☞). Fügen Sie die restliche Tomatenmischung hinzu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt ca. 15 Sekunden auf RÜHREN (☞). Mixen Sie auf Stufe VERFLÜSSIGEN (☞) für etwa 10 Sekunden, bis alles gut vermischt ist.

Geben Sie die Mischung nun wieder in den Kochtopf. Fügen Sie die Brühe hinzu. Bringen Sie alles zum Kochen. Geben Sie Tortellini in den Kochtopf. Stellen Sie eine niedrige Hitze ein und lassen Sie das Ganze 8 bis 10 Minuten (oder bis die Tortellini durch sind) ohne Deckel leicht köcheln. Rühren Sie gelegentlich um.

Heiß servieren, gegebenenfalls mit Mozzarella und gehackter Petersilie garnieren.

Ergibt: 6 Portionen (240 ml pro Portion)

Himbeer-Salad dressing

- 200 g frische oder gefrorene (aufgetaute) Himbeeren
- 30 ml (2 Esslöffel) Zucker
- 45 ml (3 Esslöffel) Himbeeressig
- 30 ml (2 Esslöffel) Pflanzenöl

Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf Stufe RÜHREN (☞) für etwa 15 Sekunden. Kratzen Sie gegebenenfalls die Seiten des Behälters sauber. Mixen Sie auf Stufe VERFLÜSSIGEN (☞) 10 bis 15 Sekunden, bis alles gut vermischt ist. Servieren Sie das Dressing zu grünen Salaten oder Fruchtsalaten. Bewahren Sie die Speise im Kühlschrank auf.

Ergibt: 6 Portionen (2 Esslöffel [30 ml] pro Portion)

Pot De Crème Schokolade

- 235 ml Zartbitterschokolade in Stückchen zerkleinert
- 1 Ei, geschlagen
- 2 ml (1/2 Teelöffel) Vanille
- 90 ml Milch
- 90 ml Sahne
- Gesüßte Schlagsahne, wenn gewünscht

Geben Sie Schokoladenstückchen, das geschlagene Ei und Vanille in den Behälter. Mischen Sie die 90 ml Milch mit den 90 ml Sahne und erhitzen Sie diese in einem Kochtopf, bis sich am Rand kleine Bläschen bilden. Gießen Sie die erhitzte Flüssigkeit über die Schokoladenstückchen. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie auf Stufe VERFLÜSSIGEN (☞) für 20 bis 25 Sekunden bzw. bis die Schokoladenstückchen geschmolzen sind und die Masse geschmeidig ist. Kratzen Sie gegebenenfalls die Seiten des Behälters sauber.

Geben Sie den Inhalt in Dessertbecher. Gefrieren Sie die Speise 4 bis 6 Stunden lang, bis sie fest geworden ist. Servieren Sie das Gericht mit Schlagsahne, sofern gewünscht.

Ergibt: 4 Portionen (120 ml pro Portion)

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

Garantiedauer:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Zwei 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
 Lüternweg 142
 33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK
 Tel: 05242 - 966999
 Fax: 05242 - 966998
 Mail: klaukeservice@t-online.de

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



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Eingetragene Marke von KitchenAid, USA
™ Marke von KitchenAid, USA
© 2011. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

KitchenAid™

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

BLENDER/MIXEUR CLASSIC
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

CLASSIC BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FRULLATORE CLASSIC
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

LICUADORA CLASSIC
INSTRUCCIONES Y RECETAS

CLASSIC MIXER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

CLASSIC BLENDER
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

CLASSIC-TEHOSEKOITIN
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

CLASSIC BLENDER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

LIQUIDIFICADOR CLASSIC
INSTRUÇÕES E RECEITAS

CLASSIC BLANDARI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ CLASSIC
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Italiano

Frullatore
Modello 5KSB45

Indice

Sicurezza del frullatore.....	1
Requisiti elettrici.....	1
Precauzioni Importanti.....	2
Caratteristiche del frullatore (modello 5KSB45)	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	6
Modalità PULSE	7
Tappo dosatore per ingredienti	7
Funzione Soft Start.....	7
Guida per il controllo della velocità.....	8
Manutenzione e pulizia.....	9
Risoluzione dei problemi.....	10
Suggerimenti sul frullatore.....	11
Ricette	
Margarita	13
Frullato al gusto di fragola e banana	13
Caffè al rum	13
Frullato di frutta fresca	13
Sugo per tortellini all'italiana	14
Salsa di lamponi in vinaigrette.....	14
Mousse al cioccolato	14
Garanzia sul frullatore Classic KitchenAid™ per l'Europa (uso domestico).....	15
Assistenza post-vendita.....	15
Servizio Clienti	16

NOTA: IL NUOVO FRULLATORE KITCHENAID™ È PROVISTO 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 di queste istruzioni può avere conseguenze mortali o provocare incendi o scosse elettriche.

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. Non utilizzare il frullatore senza il coperchio.
12. L'impiego di accessori non consigliati da KitchenAid, ad esempio barattoli di vetro, può esporre al rischio di infortuni.
13. **Per frullare liquidi caldi, rimuovere il tappo centrale del coperchio.**
14. Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.
15. 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.
16. Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

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 5KSB45)



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

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 monopezzo facile da pulire

La funzionale caraffa monopezzo è sagomata internamente per spingere continuamente gli alimenti verso la lama e favorire e velocizzare la miscelazione. Grazie alla struttura monopezzo, inoltre, la pulizia non richiede la rimozione della lama né di altri componenti. La caraffa è in grado di sopportare temperature estreme, dal caldo bollente di un brodo al freddo ghiacciato di un margarita frozen, ed è provvisto di un beccuccio grande che permette di versare facilmente il contenuto. La caraffa è lavabile in lavastoviglie.



Caraffa

La caraffa monopezzo trasparente, da 1,5 L, è infrangibile, antigraffio e antimacchia. La comoda maniglia dal design ergonomico assicura

una presa salda.

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

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

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 la caraffa monopezzo, il coperchio e il tappo per ingredienti in acqua calda e sapone o, semplicemente, introdurre acqua calda e sapone nella caraffa, montarla sulla base del frullatore e metterla in funzione (v. Manutenzione e pulizia a pag. 9). Sciacquare i vari elementi e asciugarli.

Frullatore

1. Regolare la lunghezza del cavo di alimentazione in base alle esigenze.



2. Montare la caraffa monopezzo sulla base del frullatore.



⚠ 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 di queste istruzioni può avere conseguenze mortali o provocare incendi o scosse elettriche.

3. Inserire la spina in una presa tripolare provvista di messa a terra. Ora il frullatore è pronto per l'uso.
4. Prima di togliere la caraffa dalla base dopo averla utilizzato, premere sempre "O" ed estrarre la spina di alimentazione dalla presa. Se si utilizza la modalità PULSE (Pulse), controllare che la spia rossa lampeggiante sia spenta (premendo "O") e poi staccare la spina. Sollevare la caraffa dalla base con un movimento verticale verso l'alto.

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 SCIOLGIERE (🌀). 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 posizionata correttamente sulla base.
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 tritare ghiaccio o altri ingredienti.

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

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 (Tritare).

1. Prima di utilizzare il frullatore, controllare che la caraffa sia posizionata correttamente sulla base.
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 (Blend), TRITURARE (Chop) o MISCELARE (Mix). 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 (Blend).

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 (Tritare).

Guida per il controllo della velocità

Argomento	Velocità	Argomento	Velocità
Bibita ghiacciata miscelata		Bibita a base di latte ghiacciato	
Torta al formaggio		Insalata di carne per farcire i sandwich	Pulse
Frutta tritata	Pulse	Mousse	
Verdure tritate	Pulse	Farina d'avena	
Pasta a base di crema al formaggio		Pastella per pancake	
Vellutata		Pesto	
Ghiaccio tritato/sminuzzato		Purea di frutta/Alimenti per i primi mesi	
Crema		Purea di carne/Carne per i primi mesi	
Frutta fresca finemente sminuzzata		Purea di verdure/Verdure per i primi mesi	
Verdura fresca finemente sminuzzata		Condimenti per insalate	
Gelatina spumeggiante per torte/dessert		Salsa sbriciolata deliziosa	Pulse
Frutta sminuzzata congelata (scongelare finché è possibile infilarvi la punta di un coltello)		Bibita a base di sorbetto	
Bibita a base di yogurt		Ricotta morbida o cottage cheese	
Succo di frutta da concentrato congelato ..		Streusel	
Bibita a base di frutta (liquida)		Copertura dolce sbriciolata	Pulse
Bibita a base di frutta (densa)		Salsa sbriciolata per dolci	Pulse
Salsa a base di frutta		Salsa a base di verdure	
Formaggio stagionato grattugiato		Pastella per waffle	
Sugo		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 tritare e sminuzzare il ghiaccio senza l'aggiunta di ingredienti liquidi.

Manutenzione e pulizia

La lama e la caraffa del frullatore possono essere puliti facilmente 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.
1. Per pulire la lama, 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 la caraffa con acqua tiepida. La caraffa può essere lavata anche nel cassetto inferiore di una lavastoviglie.

2. Lavare con acqua tiepida e sapone, sciacquare ed asciugare perfettamente sia il coperchio che il tappo per ingredienti, in quanto potrebbero danneggiarsi nella lavastoviglie.
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. Per riporre il frullatore, il cavo può essere avvolto nell'apposita sede ricavata nella base.

Risoluzione dei problemi

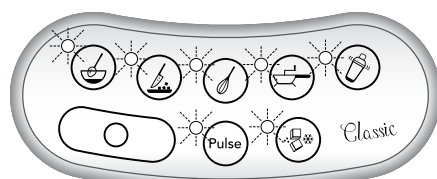
Il frullatore non funziona quando si spinge un tasto.



Le spie sono tutte spente.

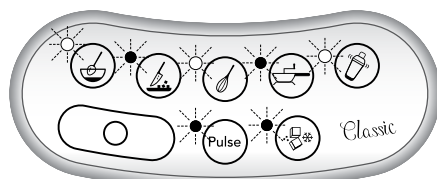
Controllare se la spina è inserita in una presa di corrente. In caso positivo, premere "O" e staccare la spina. Reinserirla nella medesima presa. Se il frullatore continua a non funzionare, controllare sul circuito elettrico l'interruttore o il fusibile per verificare che l'elettrodomestico sia collegato. 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.

Se le istruzioni riportate nella presente sezione non risolvono il problema, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato (v. pag. 15).

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 tritati 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 TRITURARE (🔪). Ripetere gli impulsi poche volte, per circa 3 secondi alla volta, fino a ottenere il risultato desiderato. Le briciole 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 tritare 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 9.

Margarita

- 180 *ml tequila*
120 *ml liquore aromatizzato all'arancia*
120 *ml di succo di lime fresco*
60 *ml di sciroppo di base o 3 cucchiaini da tavola di zucchero*
950 *ml di cubetti di ghiaccio*

Introdurre gli ingredienti nella caraffa. Coprire e frullare alla velocità TRITAGHIACCIO (8*) contando circa 15 - 20 impulsi o finché la miscela non è semiliquida.

Resa: 6 porzioni da 180 ml cadauna.

Sciroppo di base

- 12 *cucchiaini da tavola di zucchero*
240 *ml di acqua*

Sciroppo di base

Unire zucchero e acqua in una padellina. Lasciare bollire per 2 - 4 minuti, sino a far sciogliere lo zucchero. Lasciare raffreddare, coprire e mettere al fresco.

Resa: circa 300 ml.

Frullato al gusto di fragola e banana

- 350 *ml di panna acida*
240 *ml di fragole congelate senza zucchero*
240 *ml di latte*
3 *banane di media grandezza, tagliate in quattro parti*
3 *cucchiaini da tavola di marmellata di arance*

Introdurre gli ingredienti nella caraffa. Coprire e frullare alla velocità SCIOGLIERE (7*) per circa 15 - 20 secondi o fino a ottenere un impasto omogeneo.

Resa: 5 porzioni da 240 ml cadauna.

Caffè al rum

- 480 *ml di gelato gusto cioccolato*
120 *ml di caffè ristretto, freddo*
120 *ml di rum scuro*
4 *cubetti di ghiaccio*

Introdurre gli ingredienti nella caraffa. Coprire e frullare alla velocità TRITAGHIACCIO (8*) contando circa 12 - 15 impulsi o finché la miscela non è ben amalgamata.

Resa: 4 porzioni da 180 ml cadauna.

Frullato di frutta fresca

- 475 *ml di latte*
360 *ml di gelato gusto vaniglia*
500 *g di pesche, fragole o altra frutta fresca a piacere* affettata zucchero a velo (a piacere)*

Introdurre gli ingredienti nella caraffa. Coprire e frullare alla velocità SCIOGLIERE (7*) per circa 10 - 15 secondi o fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Resa: 5 porzioni da 240 ml cadauna.

*In sostituzione si possono utilizzare 500 g di frutta congelata leggermente sciolta.

Sugo per tortellini all'italiana

- 2 *cucchiiai da tavola*
(30 ml) di olio di oliva
- 120 g di cipolla tagliata a pezzetti
- 120 g di pepe verde macinato
- 2 barattoli (425 ml cd.) di pomodori pelati tagliati
- 1 *cucchiaino da tavola* di zucchero
- $\frac{1}{2}$ *cucchiaino di sale*
- $\frac{1}{4}$ *cucchiaino di semi di finocchio*
- $\frac{1}{8}$ *cucchiaino di pepe di cayenna*
- 425 ml di brodo di manzo
- 265 g di tortellini al formaggio
- Mozzarella a pezzetti (a piacere)
- Prezzemolo fresco tritato (a piacere)

Riscaldare l'olio di oliva in una padella capiente, a fiamma media. Aggiungere la cipolla e il pepe verde e fare rosolare per 3 - 5 minuti. Aggiungere pomodori, zucchero, sale, semi di finocchi e pepe di cayenna. Abbassare la fiamma e lasciare bollire, senza coperchio, per 15 - 20 minuti o fino a che non si addensa. Girare di tanto in tanto. Lasciare raffreddare per 5 minuti.

Introdurre nella caraffa metà del sugo freddo. Coprire e premere FRULLARE (🌀) per circa 15 secondi. Aggiungere la salsa restante. Coprire e premere FRULLARE (🌀) per circa 15 secondi. Frullare alla velocità SCIOGLIERE (🌀) per circa 10 - 15 secondi o fino a ottenere una salsa omogenea.

Versare nuovamente la salsa in padella. Aggiungere il brodo. Portare a ebollizione. Aggiungere i tortellini. Abbassare la fiamma e lasciare bollire, senza coperchio, per 8 - 20 minuti o fino a che i tortellini non sono cotti. Girare di tanto in tanto.

Servire caldo, ricoperto di mozzarella e prezzemolo tritato (a piacere).

Resa: 6 porzioni da 240 ml cadauna.

Salsa di lamponi in vinaigrette

- 200 g di lamponi freschi o congelati e leggermente sciolti
- 2 *cucchiiai da tavola*
(30 ml) di zucchero
- 3 *cucchiiai da tavola* (45 ml) di aceto di lamponi
- 2 *cucchiiai da tavola* (30 ml) di olio vegetale

Introdurre gli ingredienti nella caraffa. Coprire e frullare alla velocità FRULLARE (🌀) per circa 15 secondi e se necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa. Frullare alla velocità SCIOGLIERE (🌀) per circa 10 - 15 secondi o fino a ottenere una salsa omogenea. Servire come condimento su insalate verdi o macedonie di frutta. Conservare in frigorifero.

Resa: 6 porzioni da 30 ml cadauna (2 cucchiiai da tavola).

Mousse al cioccolato

- 235 ml di cioccolato semidolce sminuzzato
- 1 uovo sbattuto
- $\frac{1}{2}$ *cucchiaino* (2 ml) di vaniglia
- 175 ml di panna scremata
- Panna montata zuccherata (a piacere)

Mettere le scaglie di cioccolato, l'uovo e la vaniglia nel frullatore. Riscaldare la panna scremata fino a quando non si formano delle bollicine lungo i bordi del tegame. Versare la panna sopra il cioccolato sminuzzato. Coprire e frullare a velocità SCIOGLIERE (🌀) per 20-25 secondi o fino a quando le scaglie di cioccolato non sono completamente sciolte e la miscela ben amalgamata; staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, se necessario.

Versare in piccole coppette. Lasciare in frigorifero per 4-6 ore. Servire con panna montata, se si desidera.

Resa: 4 porzioni da 120 ml cadauna.

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

Durata della garanzia:	KitchenAid si accolla il pagamento di:	KitchenAid non si accolla il pagamento di:
DUE 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 Assistenza autorizzato 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

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.

© 2011. Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.

KitchenAid™

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

BLENDER/MIXEUR CLASSIC
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

CLASSIC BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FRULLATORE CLASSIC
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

LICUADORA CLASSIC
INSTRUCCIONES Y RECETAS

CLASSIC MIXER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

CLASSIC BLENDER
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

CLASSIC-TEHOSEKOITIN
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

CLASSIC BLENDER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

LIQUIDIFICADOR CLASSIC
INSTRUÇÕES E RECEITAS

CLASSIC BLANDARI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ CLASSIC
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modelo 5KSB45
Licuadora

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 5KSB45).....	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	6
Modo INTERMITENTE	7
Tapón para ingredientes	7
Función de licuado Soft Start.....	7
Guía de control de velocidad	8
Cuidados y limpieza	9
Solución de problemas	10
Consejos para usar la licuadora.....	11
Recetas	
Margarita	13
Batido de fresa y plátano	13
Moca de ron	13
Batido de frutas frescas	13
Sopa italiana de tomate y tortellini	14
Vinagreta de frambuesas	14
Chocolate a la taza	14
Garantía de la Licuadora Classic KitchenAid™	15
Planificación del servicio.....	15
Condiciones de la garantía.....	16
Atención al cliente	16

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 inmediatamente.

⚠ 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. Ponga en funcionamiento la licuadora solamente con la tapa puesta.
12. El empleo de accesorios, incluidos los botes de conserva, que no estén recomendados por KitchenAid puede aumentar el riesgo de daños personales.
13. **Cuando vaya a licuar líquidos calientes, retire la pieza central extraíble de la tapa.**
14. Este producto está diseñado para uso doméstico solamente.
15. 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.
16. 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 5KSB45)



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

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 una pieza fácil de limpiar

El diseño de una pieza incluye una práctica jarra con un contorno interior dinámico que dirige continuamente los alimentos hacia la cuchilla para que se licúen más rápidamente y mejor. Asimismo, permite limpiar el recipiente sin necesidad de extraer la cuchilla ni otros componentes. La jarra soporta temperaturas extremas, desde sopas hirviendo hasta granizados para refrescantes margaritas, y dispone de un pico ancho para un vaciado fácil. Apta para el lavavajillas.



Jarra

Jarra transparente de una pieza con una capacidad de 1,5 L, prácticamente irrompible, que no se raya ni se mancha. Cómodo mango

para sujetar la jarra con firmeza.

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

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

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 u 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 de una pieza, la tapa y el tapón para ingredientes en agua tibia con jabón o simplemente añada agua tibia con jabón a la jarra, colóquela en la base y ponga la licuadora en marcha (consulte Cuidados y limpieza, p. 9). Enjuague y seque los componentes.

Montaje de la licuadora

1. Ajuste la longitud del cable de alimentación eléctrica según sus necesidades.



2. Coloque la jarra de una pieza en la base de la licuadora.



⚠ 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.

3. Enchúfela a una toma de corriente de 3 clavijas con conexión a tierra. La licuadora ya está lista para utilizarse.
4. Antes de retirar la jarra de la base después de usarla, presione el mando "O" y desenchufe el cable de alimentación. Si utiliza el modo Intermitente (Pulse), compruebe que el indicador luminoso intermitente está apagado (presionando "O") y, a continuación, desenchufe el cable. Levante la jarra hacia arriba para retirarla de la base.

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, compruebe que la jarra está colocada correctamente en la base.
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.
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.

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.
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	Alimento	Velocidad
Granizado		Salsa de carne	
Tarta de queso		Batido de crema de helado	
Fruta picada		Ensalada de carne para bocadillos	
Verduras picadas		Mousse	
Crema de queso para untar		Crema de avena	
Crema de verduras		Masa de panqueque	
Hielo picado/triturado		Pesto	
Salsa espesa		Puré de fruta/para bebé	
Fruta fresca picada en trocitos		Puré de carne/para bebé	
Verdura fresca picada en trocitos		Puré de verduras/para bebé	
Gelatina en mousse para tartas/postres		Aderezo de ensalada	
Fruta picada congelada (descongelar ligeramente hasta que se pueda introducir la punta de un cuchillo)		Aderezo de migas sazonadas	
Bebida a base de yogurt helado		Sorbete	
Zumo de fruta a base de concentrado congelado		Queso de ricota o requesón	
Batido de frutas (claro)		Aderezo Streusel	
Batido de frutas (espeso)		Aderezo de migas dulces	
Salsa de frutas		Aderezo dulce crujiente	
Queso duro rallado		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.

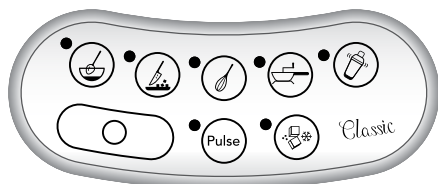
Cuidados y limpieza

La jarra y la cuchilla de la licuadora se pueden limpiar fácilmente sin necesidad de desmontar el aparato.

- 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.
1. Para limpiar la cuchilla, coloque la jarra en la base, llene la mitad de agua tibia (no caliente) y añada 1 o 2 gotas de lavavajillas. Ponga la tapa de la jarra, presione la velocidad REMOVE (🌀) 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. La jarra se puede lavar también en la bandeja inferior del lavavajillas.
 2. Para limpiar la tapa y el tapón para ingredientes, lávelos a mano con agua templada jabonosa, enjuáguelos y séquelos bien; estos componentes podrían dañarse en el lavavajillas.
 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. Para guardar el cable, enróllelo en el compartimento situado debajo de la base.

Solución de problemas

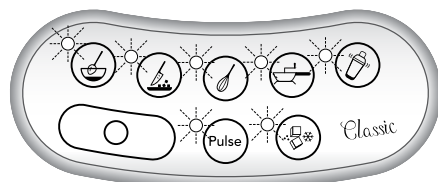
Hay una opción seleccionada y la licuadora no funciona:



No se enciende ningún indicador luminoso.

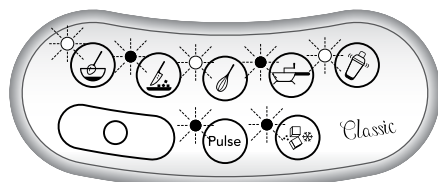
Compruebe si la licuadora está enchufada a una toma de corriente. Si es así, presione "O" y desenchufe la licuadora. Vuelva a enchufarla en la misma toma. Si aún así no funciona, examine el cortacircuitos o fusible en el circuito eléctrico en el que está conectada la licuadora y compruebe que el circuito 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 batien 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.

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 15).

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 () , tapar la jarra y triturar a velocidad REMOVE () , 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 REMOVE () 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 REMOVE () , 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 REMOVE () , 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 1/2 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 () 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 REMOVE () 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 REMOVE () , 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 9.

Margarita

- 180 ml de tequila
- 120 ml de licor de naranja
- 120 ml de zumo natural de lima
- 60 ml de jarabe común o 3 cucharadas de azúcar
- 950 ml de cubitos de hielo

Poner los ingredientes en la jarra. Tapar y procesar a velocidad TRITURAR HIELO (8*), de 15 a 20 intervalos, o hasta que quede medio derretido.

Cantidad: 6 raciones (180 ml por ración).

Sirope común

- 12 cucharadas de azúcar
- 240 ml de agua

Sirope común

En una cazuela pequeña, mezclar azúcar y agua. Hervir hasta que el azúcar se disuelva, de 2 a 4 minutos. Dejar enfriar, tapar y refrigerar.

Cantidad: alrededor de 300 ml.

Batido de fresa y plátano

- 350 ml de crema ácida
- 240 ml de fresas congeladas sin azucarar
- 240 ml de leche
- 3 plátanos medianos, partidos en cuatro trozos
- 3 cucharadas de mermelada de naranja

Poner los ingredientes en la jarra. Tapar y procesar a velocidad LICUAR (7*) durante aproximadamente 15 o 20 segundos, o hasta que quede cremoso.

Cantidad: 5 raciones (240 ml por ración).

Moca de ron

- 480 ml de helado de chocolate
- 120 ml de café cargado, frío
- 120 ml de ron de caña
- 4 cubitos de hielo

Poner los ingredientes en la jarra. Tapar y procesar a velocidad TRITURAR HIELO (8*), de 12 a 15 intervalos, o hasta que quede cremoso.

Cantidad: 4 raciones (180 ml por ración).

Batido de frutas frescas

- 475 ml de leche
- 360 ml de helado de vainilla
- 500 g de albaricoques, fresas u otra fruta fresca de su preferencia troceada*
- 2 cucharadas de azúcar en polvo (opcional)

Poner los ingredientes en la jarra. Tapar y procesar a velocidad LICUAR (7*) durante aproximadamente 10 o 15 segundos, o hasta que quede cremoso.

Cantidad: 5 raciones (aproximadamente 240 ml por ración).

*500 g congelada, también se puede usar fruta de su preferencia ligeramente descongelada.

Sopa italiana de tomate y tortellini

- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- 120 g de cebolla picada
- 120 g de pimienta verde picado
- 2 latas (de 425 ml) de tomates en dados sazonados a la italiana, sin escurrir
- 1 cucharada de azúcar
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de semilla de hinojo
- $\frac{1}{8}$ cucharadita de pimienta de cayena
- 1 bote (425 ml) de caldo de vacuno
- 1 paquete (265 g) de tortellini rellenos de queso refrigerados
- Queso mozzarella rallado (opcional)
- Perejil fresco picado (opcional)

Calentar el aceite de oliva en una olla a fuego medio-alto. Añadir la cebolla y el pimienta verde; cocinar de 3 a 5 minutos, o hasta que estén blandos. Añadir los tomates, el azúcar, la sal, la semilla de hinojo y la pimienta de cayena. Bajar el fuego; cocinar a fuego lento con la olla destapada durante 15 o 20 minutos, o hasta que espese, removiendo de vez en cuando. Dejar enfriar durante 5 minutos.

Verter la mitad de la salsa de tomate fría en el recipiente. Tapar y procesar a velocidad REMOVER (🌀) durante 15 segundos. Añadir el resto de la salsa de tomate. Tapar y procesar a velocidad REMOVER (🌀) durante 15 segundos. Procesar a velocidad LICUAR (🌀) unos 10 segundos, o hasta que esté cremosa.

Volver a colocar la salsa en la olla. Agregar el caldo. Llevar a ebullición. Agregar los tortellini. Bajar el fuego; cocinar a fuego lento con la cacerola destapada durante 8 o 10 minutos, o hasta que los tortellini estén tiernos, removiendo de vez en cuando.

Servir caliente, acompañado con la mozzarella y el perejil picado (en su caso).

Cantidad: 6 raciones (240 ml por ración).

Vinagreta de frambuesas

- 200 g de frambuesas frescas o congeladas (ligeramente descongeladas)
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 3 cucharadas (45 ml) de vinagre de frambuesa
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite vegetal

Poner los ingredientes en la jarra. Tapar y procesar a velocidad REMOVER (🌀) unos 15 segundos; raspar los lados de la jarra, si es necesario. Procesar a velocidad LICUAR (🌀) durante 10 o 15 segundos, o hasta que esté cremosa. Servir mezclada en ensaladas verdes o de frutas. Guardar en el frigorífico.

Cantidad: 6 raciones (2 cucharadas [30 ml] por ración).

Chocolate a la taza

- 235 ml de trozos de chocolate semidulce
- 1 huevo batido
- $\frac{1}{2}$ cucharadita (2 ml) de vainilla
- 175 ml mezcla de nata y leche
- Nata montada edulcorada (opcional)

Poner los trozos de chocolate, el sustituto de huevo y la vainilla en la jarra. Calentar la mezcla de nata y leche hasta que se formen burbujas por el borde. Añadir trozos de chocolate. Cubrir y procesar a velocidad LICUAR (🌀) durante 20 o 25 segundos, o hasta que los trozos de chocolate se fundan y la mezcla esté cremosa; raspar los lados de la jarra, si es necesario.

Poner en tazas pequeñas. Refrigerar hasta que cuaje, de 4 a 6 horas.

Servir con nata montada, en su caso.

Cantidad: 4 raciones (120 ml por ración).

Garantía de la Licuadora Classic KitchenAid™

Duración de la garantía:	KitchenAid se hará cargo del pago de:	KitchenAid no se hará cargo del pago de:
Dos 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 dos 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, Tfno.: 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.

© 2011. Reservados todos los derechos.

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

KitchenAid™

Svensk

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

BLENDER/MIXEUR CLASSIC
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

CLASSIC BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FRULLATORE CLASSIC
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

LICUADORA CLASSIC
INSTRUCCIONES Y RECETAS

CLASSIC MIXER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

CLASSIC BLENDER
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

CLASSIC-TEHOSEKOITIN
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

CLASSIC BLENDER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

LIQUIDIFICADOR CLASSIC
INSTRUÇÕES E RECEITAS

CLASSIC BLANDARI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ CLASSIC
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modell 5KSB45
Mixer

Innehållsförteckning

Säker användning av mixern	1
Elektrisk anslutning	1
Viktiga säkerhetsföreskrifter	2
Beskrivning av mixern (Modell 5KSB45).....	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.....	6
Pulsfunktion	7
Ingrediensmått	7
Mjukstarta av mixern	7
Välja hastighet.....	8
Skötsel och rengöring.....	9
Felsökning.....	10
Råd och tips.....	11
Recept	
Margarita	13
Drink med banan och jordgubbar.....	13
Mockarom.....	13
Milkshake av färsk frukt.....	13
Italiensk tomatsoppa med tortellini.....	14
Hallonvinäggrett.....	14
Chokladpudding Pot De Crème.....	14
Garanti för KitchenAid™ Classic Mixer för Europa (hushållsbruk).....	15
Service efter försäljning.....	15
Kundtjänst	16

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. Ha alltid locket på när mixern används.
12. Användning av tillbehör, inklusive mixerbehållare, som inte har rekommenderats KitchenAid kan medföra risk för personskador.
13. **Ta bort mittdelen av det tvådelade locket när varma vätskor blandas.**
14. Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
15. 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.
16. 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 5KSB45)



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.

Lättrengjord tillbringare i ett stycke

Genom att vara gjord i ett stycke fungerar den både som tillbringare och en mixerdel med konturer som hela tiden matar ner matvarorna mot knivdelen där de snabbt mixas. Det innebär dessutom att den kan rengöras utan att knivdel eller annat behöver tas bort. Tillbringaren tål mycket höga temperaturer, allt från kokande soppor till frusna margaritas och har en bred pip som gör att den går lätt att hålla från. Tillbringaren är maskindisksäker.



Tillbringare

En genomskinlig 1,5-liters tillbringare i ett stycke är okrossbar och står emot repor och fläckar. Behagligt utformat

tillbringarhandtag ger ett stadigt grepp.

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.

Kniv av rostfritt stål

Kraftiga vassa knivar i fyra olika led ger en snabb, grundlig och enhetlig mixning.

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 att 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 användningsområdena 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 klick. 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 och diskmedel och torkar sedan av med en fuktig trasa.

Torka sedan med en mjuk trasa. Diska tillbringare, lock och ingrediensmått i varmt löddrande vatten eller tillsätt bara lite diskmedel till varmvatten i tillbringaren och sätt den i mixern och kör den ren (se Skötsel och rengöring, sid. 9). Skölj av delarna och torka dem.

Sätta samman mixern

1. Anpassa sladdlängden efter dina behov.



2. Placera tillbringaren på mixerns motordel.



⚠ 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.

3. Använd jordade eluttag. Mixern är nu klar att användas.
4. Innan tillbringaren lyfts av efter användning måste du alltid trycka på "O" och dra ut stickkontakten. Om du har använt PULSFUNKTIONEN (Pulse) måste du se till att lampan inte blinkar (genom att trycka på "O") och sedan dra ut kontakten. Lyft av tillbringaren rakt upp från mixerns motordel.

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 använder mixern ser du till att tillbringaren sitter som den ska i mixerns motordel.
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 tillbringaren sitter som den ska i mixerns motordel.
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.

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 (Ice Crush).

1. Innan du använder mixern ser du till att tillbringaren sitter som den ska i mixerns motordel.
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-lampans (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 tillbringaren med krage drar du ut stickkontakten.

Ingrediensmått

Du kan använda 60-ml ingrediensmättet för att mäta upp och tillsätta ingredienser.



Ta bort måttet och tillsätt ingredienser medan du RÖRA OM (Mix), HACKA (Chop) eller MIXA (Blend). 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 ingrediensmättet. Använd endast RÖRA OM (Mix).

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 (Ice Crush).

Välja hastighet

Mixerarbete

Hastighet

Blandad drink med is	
Ostkaka	
Hackad frukt.	
Hackade grönsaker	
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.	
Mousse.	
Havregryn	
Pannkakssmet	
Pesto.	
Fruktpuré/Barnmat	
Köttpuré/Barnmat med kött	
Grönsakspuré/Barnmat med grönsaker	
Salladsdressing	
Kryddpanering/garnering /fyllning (typ skorpsmulor).	
Sorbetbaserad drink	
Färskost såsom ricotta eller keso	
Strössel	
Söt panering/garnering/ fyllning (typ skorpsmulor)	
Söt krispig panering/ garnering/fyllning (typ skorpsmulor)	
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 och knivdel kan enkelt göras rena utan att tas isär.

- Rengör mixern noga efter varje användning.
 - Lägg inte mixerns motordel eller sladd i vatten.
 - Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar.
1. För att göra rent knivdelen sätter du tillbringaren i mixerns motordel och fyller den till hälften med varmt (inte hett) vatten och ett par droppar diskmedel. Sätt på locket på tillbringaren, tryck på RÖRA OM (🌀) och kör mixern under 5 till 10 sekunder. Lyft av tillbringaren och töm den. Skölj tillbringaren med varmt vatten tills den är ren. Tillbringaren kan även maskindiskas i diskmaskinens nedre back.
 2. För att rengöra locket och ingredienskoppen, handdiska i varmt vatten och diskmedel, skölj och torka grundligt — dessa delar kan lätt skadas i diskmaskinen.
 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. När mixern förvaras kan sladden lindas upp under mixerns motordel.

Felsökning

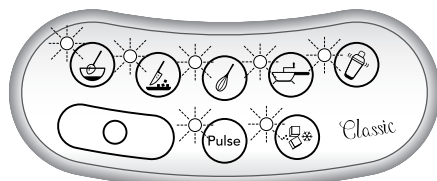
Mixern fungerar inte när du trycker på en knapp:



Ingen lampa lyser.

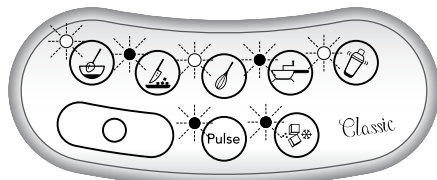
Kontrollera att mixern är ansluten till ett vägguttag. I så fall tryck på "O" och dra ut stickkontakten. Sätt tillbaka kontakten i samma uttag. Om mixern fortfarande inte fungerar kontrollerar du att inte någon säkring, jordfelsbrytare eller annat har brutit strömmen till uttaget.

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 slichepott eller liknande till att frigöra knivbladen genom att skrapa bort eller lossa material som har fastnat i botten på tillbringaren.

Om problemet inte kan lösas med stegen ovan kontakter du ett auktoriserat servicecenter (se sidan 15).

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 ingrediensmättet 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 ingrediensmättet 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 uppbländad, det tar ungefär 10 till 15 sekunder.

För att bereda en 355 ml burk håller du samman burkens innehåll och samma mängd vatten (en burk) i tillbringaren. Sätt på locket och MIXA (☞) tills den är fullständigt uppbländad, 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 ingrediensmättet 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 mörkt 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 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 tätningssring diskas för hand. Se avsnittet Skötsel och rengöring, sidan 9.

Margarita

- 180 ml tequila
 120 ml apelsinlikör
 120 ml färsk limejuice
 60 ml enkel sockerlag
 eller 3 matskedar
 strösocker
 950 ml iskuber

Placera ingredienserna i tillbringaren. Sätt på locket och använd KROSSA IS (☳*), 15 till 20 pulser till jämntjock konsistens.

Ger: 6 portioner (180 ml per portion).

Enkel sockerlag

- 12 matskedar strösocker
 240 ml vatten

Enkel sockerlag

I en liten kastrull lägger du socker och vatten. Koka tills sockret har lösts upp, 2 till 4 minuter. Låt svalna, täck över och ställ in i kylan.

Ger: Ungefär 300 ml.

Drink med banan och jordgubbar

- 350 ml lättnmjölk
 240 ml frusna osötade
 jordgubbar
 240 ml mjölk
 3 medelstora bananer
 vardera delade i fyra
 delar
 3 matskedar
 apelsinmarmelad

Placera ingredienserna i tillbringaren. Sätt på locket och använd VÄTSKA (☳) under 15 till 20 sekunder eller tills blandningen är slät.

Ger: 5 portioner (240 ml per portion).

Mockarom

- 480 ml chokladglass
 120 ml extrastarkt kaffe,
 kallt
 120 ml mörk rom
 4 iskuber

Placera ingredienserna i tillbringaren. Sätt på locket och använd KROSSA IS (☳*), 12 till 15 pulser eller tills blandningen är slät.

Ger: 4 portioner (180 ml per portion).

Milkshake av färsk frukt

- 475 ml mjölk
 360 ml vaniljglass
 500 g färska skivade
 persikor, jordgubbar
 eller annan
 favoritfrukt*
 2 matskedar florsocker
 om så önskas

Placera ingredienserna i tillbringaren. Sätt på locket och använd VÄTSKA (☳) under 10 till 15 sekunder eller tills blandningen är slät.

Ger: 5 portioner (ungefär 240 ml per portion).

*500 g fryst, något upptinad favoritfrukt kan användas i stället.

Italiensk tomatsoppa med tortellini

- 2 matskedar (30 ml) olivolja
 120 g hackad lök
 120 g hackad grön paprika
 2 burkar (425 ml vardera) krossade tomater med italiensk kryddning
 1 matsked strösocker
 1/2 tesked salt
 1/4 tesked fänkålsfrön
 en nypa cayennepeppar
 1 buljongtärning (400-425 ml) vatten
 1 paket (265 g) frysta ostfyllda tortellini
 Riven mozzarellaost om så önskas
 Hackad färsk persilja om så önskas

Värm olivoljan i en kastrull på medelhög värme. Tillsätt lök och paprika, fräs i 3 till 5 minuter eller tills de mjuknat. Tillsätt tomat, socker, salt, fänkål och kajennepeppar. Minska till svag värme och låt sjuda utan lock i 15 till 20 minuter eller tills den är lagom tjock, rör om då och då. Låt svalna i 5 minuter.

Häll hälften av den kyllda tomatblandningen i tillbringaren. Sätt på locket och RÖR OM (🌀) i ungefär 15 sekunder. Tillsätt återstående tomatblandning. Sätt på locket och RÖR OM (🌀) i ungefär 15 sekunder. Använd VÄTSKA (🍷) i ungefär 10 sekunder eller tills blandningen är slät.

Häll tillbaka blandningen i kastrullen. Tillsätt buljong. Koka upp. Tillsätt tortellini. Minska till låg värme och låt sjuda utan lock i 8 till 10 minuter eller tills tortellinin är färdig, rör om då och då.

Servera varm med mozzarellaost och hackad persilja om så önskas.

Ger: 6 portioner (240 ml per portion).

Hallonvinäggrett

- 200 g färska eller frysta hallon, tinade
 2 matskedar (30 ml) strösocker
 3 matskedar (45 ml) hallonvinäger
 2 matskedar (30 ml) vegetabilisk olja

Placera ingredienserna i tillbringaren. Sätt på locket och RÖR OM (🌀) i ungefär 15 sekunder. Skrapa vid behov tillbringarens sidor. Använd VÄTSKA (🍷) i 10 till 15 sekunder eller tills blandningen är slät. Servera över grönsallad eller fruktsallad. Förvara i kylskåp.

Ger: 6 portioner (2 matskedar [30 ml] per portion).

Chokladpudding Pot De Crème

- 235 ml halvsöta chokladflingor
 1 vispat ägg
 1/2 tesked (2 ml) vanilj
 175 ml kaffegrädde
 Sockrad vispad grädde eller garnering om så önskas

Placera chokladflingor, äggpulver och vanilj i tillbringaren. Värm kaffegrädden tills bubblor bildas längs kanten. Häll över chokladflingorna. Sätt på locket och använd VÄTSKA (🍷) i 20 till 25 sekunder eller tills chokladflingorna har smält och blandningen är slät; skrapa vid behov av tillbringarens sidor.

Servera i små skålar. Sätt in i kylskåpet tills de har stelnat, 4 till 6 timmar. Om så önskas kan man servera med vispad grädde.

Ger: 4 portioner (120 ml per portion).

Garanti för KitchenAid™ Classic Mixer för Europa (hushållsbruk)

Garantitid:	KitchenAid kommer att stå för:	KitchenAid betalar inte för:
Två 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.

© 2011. Med ensamrätt.

Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande om detta.

KitchenAid™

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

BLENDER/MIXEUR CLASSIC
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

CLASSIC BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FRULLATORE CLASSIC
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

LICUADORA CLASSIC
INSTRUCCIONES Y RECETAS

CLASSIC MIXER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

CLASSIC BLENDER
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

CLASSIC-TEHOSEKOITIN
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

CLASSIC BLENDER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

LIQUIDIFICADOR CLASSIC
INSTRUÇÕES E RECEITAS

CLASSIC BLANDARI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ CLASSIC
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Norsk



Blender
modell 5KSB45

Innholdsfortegnelse

Sikkerhet	1
Krav til strømforsyning	1
Viktige sikkerhetsregler	2
Produktbeskrivelse (Modell 5KSB45)	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	6
PULS-modus	7
Ingrediensbegeret	7
Soft Start	7
Anbefalte hastigheter	8
Vedlikehold og rengjøring	9
Feilsøking	10
Blendertips	11
Oppskrifter	
Margarita	13
Jordbær- og banan smoothie	13
Mokkarom	13
Milkshake av fersk frukt	13
Italiensk tomatsuppe med tortellini	14
Bringebær- og vinaigrettedressing	14
Pot de Crème au Chocolat	14
Garanti for Classic husholdningsblenderen KitchenAid™	15
Service-senter	15
Kundeservice	16

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.

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.

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 instruksjonene følges, kan det føre til dødsfall, brann eller elektrisk støt.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

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 personskaade og/eller føre til at blenderen ødelegges. Det kan brukes en skrape, men kun når blenderen ikke er i gang.
10. Eltekniiven er skarp. Den må håndteres forsiktig.
11. Lokket skal alltid være på når blenderen brukes.
12. Hvis det brukes tilbehør, inkludert konserveringsglass som ikke er anbefalt av KitchenAid, kan det føre til risiko for personskaade.
13. **Ta midtstykket ut av det todelte lokket når du blander varm væske.**
14. Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.
15. 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.
16. 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 5KSB45)



Norsk

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

Produktbeskrivelse

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 pure sauser til å lage tykk salsa, eller på få sekunder knuse en beholder med is eller dypfryst frukt til silkemyke smoothies.

Alt-i-ett-beholder, lett å holde ren

Alt-i-ett-designen integrerer en funksjonell beholder med dynamiske innvendige konturer som kontinuerlig retter maten mot kniven for hurtig, grundig blanding. Alt-i-ett-beholderen kan rengjøres uten å ta ut kniven og andre deler. Beholderen tåler ekstreme temperaturer – fra å koke supper til frosne margaritaer. Den har en bred tut for å sikre jevn helling. Beholderen kan vaskes i oppvaskmaskin.



Beholder

Den gjennomsiktede, 1,5 L alt-i-ett-beholderen er uknuselig, ripefri og flekkfri. Beholderhåndtak i komfortabel design gir fast grep.

Tettsittende lokk med gjennomiktig 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.

Kniv av rustfritt stål

Skarpe, store knivblader er plassert på fire forskjellige nivåer for rask, grundig og jevn blanding.

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 forskjellige 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 blende-hastighet 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 blander en hel beholder med ingredienser. Fire gummitøtter på en bred, solid sokkel sørger for et sklisikkert grep som ikke setter merke 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 krokar som det kan bli sittende ingredienser i.

Klargjøre blenderen til bruk

Før førstegangs bruk

Før du bruker blenderen førstegang, tørk av sokkelen med varm klut og såpevann. Tørk deretter av med en fuktig klut. Tørk av med en myk klut. Vask beholderen, lokket og ingrediensproppen med varmt såpevann eller ha bare såpe og varmt vann i beholderen, fest den til motordelen og bland for å gjøre ren (se Vedlikehold og rengjøring, s 9). Skyll av delene og tørk av med myk klut.

Montere blenderen

1. Juster lengden på strømledningen etter behov.



2. Fest beholderen til motordelen.



!ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Bruk et jordet uttak.

Ikke bruk dobbeltkontakt.

Ikke bruk skjøteledning.

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

3. Plugg inn i et jordet uttak. Blenderen er nå klar til bruk.
4. Trykk alltid på "O" før beholderen tas av motordelen etter bruk, og trekk ut strømledningen. Hvis du bruker PULS-modus (Pulse), pass på at lampen ikke blinker (trykk på "O") og trekk deretter ut kontakten. Løft beholderen rett oppover fra blenderens motordel.

Bruk av blenderen

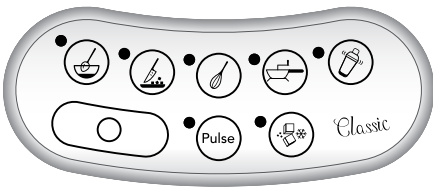
Før bruk

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 (☞) 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 sitter riktig festet til motordelen.
3. Ha ingrediensene i beholderen og fest lokket godt.



4. Trykk på den ønskede hastighetsknappen 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 blander 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 forskjøyne intervaller ved optimal hastighet for knusing av is eller andre ingredienser.

1. Før blenderen brukes, pass på at beholderen sitter riktig festet til motordelen.
2. Ha ingrediensene i beholderen og fest lokket godt.
3. Trykk på KNUSING AV IS (☞). Indikatorlampen vil fortsette å lyse. Blenderen pulserer automatisk ved forskjøyne 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.

Bruk av blenderen

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 riktig festet til motordelen.
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 blander 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

Norsk

Type	Hastighet	Type	Hastighet
Blendet drink med is		Skysaus	
Ostekake		Milkshake	
Hakket frukt	Pulse	Kjøttalat til sandwichfyll.	Pulse
Hakkede grønnsaker	Pulse	Mousse	
Smøreost		Havregryn	
Fløtelegert suppe		Pannekakerøre	
Knust/hakket is		Pesto	
Dipp		Purert frukt/babymos	
Finhakket fersk frukt		Purert kjøtt/babymos	
Finhakkede, ferske grønnsaker		Purerte grønnsaker/babymos	
Luftig gelatin til kaker/dessertes		Salatdressing	
Dypfryst, hakket frukt (tin den litt til du kan kan stikke en knivspiss i den).		Krydret strøkavring	Pulse
Dypfryst yoghurttdrikk		Sorbet	
Fruktjuice fra dypfryst konsentrat		Bløt ricotta eller cottage cheese	
Fruktbasert drikk (tynn)		Sprø, søt strøkavring	
Fruktbasert drikk (tykk)		Søt strøkavring	Pulse
Fruktbasert saus		Søt sprø panering	Pulse
Reven hard ost		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.

Vedlikehold og rengjøring

Beholderen og kniven kan rengjøres lett uten å demonteres.

- Rengjør blenderen grundig etter bruk.
- Ikke senk blenderens motordel eller ledning i vann.
- Ikke bruk slipemidler eller skuresvamper.

1. For å rengjøre kniven, sett beholderen på blenderens motordel, fyll halvveis med lunkent (ikke svært varmt) vann og ha i 1 eller 2 dråper med 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. Beholderen kan også vaskes i nederste kurv i oppvaskmaskin.

2. For å rengjøre lokket og ingredienskoppen, håndvask i varmt såpevann og rens og tørk grundig — disse delene kan bli skadet i oppvaskmaskinen.
3. Tørk av blenderens motordel og ledning med klut vridd opp i varmt såpevann. Tørk av med fuktig klut og tørk med myk klut. Ledningen kan rulles sammen i bunnen av motordelen.

Feilsøking

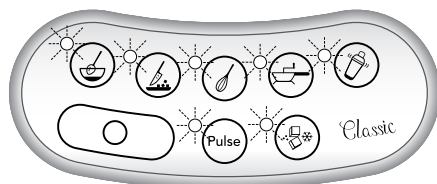
Blenderen virker ikke når det velges en innstilling:



Ingen indikatorlamper lyser.

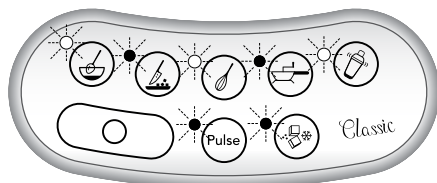
Sjekk om blenderen er koblet til et strømuttak. Hvis den er det, trykk på "O" og trekk deretter ut kontakten til blenderen. Koble til igjen i samme uttak. Hvis blenderen fortsatt ikke virker, sjekk sikringen eller bryteren på den elektriske kretsen blenderen er koblet til og pass på at kretsen er lukket.

Blenderen slutter å virke under blanding:



Alle indikatorlamper blinker samtidig.

Blenderen kan være overbelastet. Hvis blenderen blir overbelastet ved blanding av tunge ingredienser, vil den automatisk slå 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.

Hvis problemet ikke kan løses slik det er angitt i dette avsnittet, ta kontakt med et autorisert servicesenter (se side 15).

Send ikke blenderen tilbake til forhandleren, som ikke utfører service.

Blendertips

Hurtig-tips

- For å oppnå en jevnere konsistens blander 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 blander.
- Om ønskelig fjerner du ingrediensbegeret 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 blander den. Begynn å blende varm mat ved hastigheten RØRE (☞). Øk hastigheten om nødvendig.
- **Fjern ingrediensbegeret i midten når du blander varm væske og bruk bare hastigheten RØRE (☞). Ikke ta på lokket på beholderen med hånden når du blander varm væske.**
- Stopp og sjekk matens konsistens etter noen sekunder for å unngå overbehandling.

Hvordan ...

Spe ut dypfroyst 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, blander ved hastigheten HAKKE (☞) og kjører noen ganger ca. 3 sekunder om gangen til ønsket konsistens er oppnådd. Bruk smulene til å garnere dypfroyst 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 blander 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 sjen, 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 blanding 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 eltekniken samt tetningsringen for hånd. Se Vedlikehold og rengjøring, side 9.

Margarita

- 180 ml tequila
 120 ml likør med
 appelsinsmak
 120 ml fersk lime-juice
 60 ml enkel sirup eller
 3 ss sukker
 950 ml isterninger

Ha ingrediensene i beholderen. Dekk til og bland ved hastigheten KNUSING AV IS (8*), 15 til 20 pulser eller til det får en slush-aktig konsistens.

Gir: 6 porsjoner (180 ml per person).

Enkel sirup

- 12 ss sukker
 240 ml vann

Enkel sirup

Bland sukker og vann i liten kasserolle. Kok til sukkeret oppløses, 2 til 4 minutter. Avkjøles; dekk til og sett i kjøleskap.

Gir: Ca. 300 ml.

Jordbær- og banan smoothie

- 350 ml lettmelk
 240 ml frossen usukrede
 jordbær
 240 ml melk
 3 mellomstore bananer,
 delt i 4
 3 ss appelsinmarmelade

Ha ingrediensene i beholderen. Dekk til og blend ved hastigheten VÆSKE (7*) i ca. 15 til 20 sekunder, til den er glatt og jevn.

Gir: 5 porsjoner (240 ml per person).

Mokkarom

- 480 ml sjokoladeis
 120 ml ekstra sterk
 kaffe, kald
 120 ml mørk rom
 4 isterninger

Ha ingrediensene i beholderen. Dekk til og bland ved hastigheten KNUSING AV IS (8*), kjø 12 til 15 pulser eller til det er godt blandet.

Gir: 4 porsjoner (180 ml per person).

Milkshake av fersk frukt

- 475 ml melk
 360 ml vaniljeis
 500 g fersken i skiver,
 jordbær eller annen
 favorittfrukt*
 2 ss sukker, etter smak

Ha ingrediensene i beholderen. Dekk til og bland ved hastigheten VÆSKE (7*) i 10 til 15 sekunder, til den er glatt og jevn.

Gir: 5 porsjoner (ca. 240 ml per person).

*500 g frossen, noe opptint favorittfrukt kan også brukes.

Italiensk tomatsuppe med tortellini

- 2 ss (30 ml) olivenolje
- 120 g hakket løk
- 120 g hakket grønn paprika
- 2 bokser (à 425 ml) knuste tomater i terninger, med italiensk krydder.
- 1 ss sukker
- 1/2 teskje salt
- 1/4 teskje fennikelfrø
- 1 knivsodd pepper
- 1 boks (425 ml) kjøttbuljong
- 1 pakke (265 g) avkjølte tortellini med ostefyll
- Revet mozzarella, om ønskelig
- Hakket fersk persille, om ønskelig

Varm opp olivenoljen i stor kjele på middels varme. Ha i løk og grønn paprika, kok i 3 til 5 minutter eller til det er mykt. Ha i tomater, sukker, salt, fennikel og spansk pepper. Sett ned varmen og la småkoke uten lokk i 15 til 20 minutter eller til det er blitt tykkere. Rør av og til. Avkjøles i 5 minutter.

Hell halvparten av den avkjølte tomatblandingen i beholderen. Sett på lokket og blend på RØRE (☞) i ca. 15 sekunder. Ha i resten av tomatblandingen. Sett på lokket og blend på RØRE (☞) i ca. 15 sekunder. Blend ved VÆSKE (☞) i ca. 10 sekunder eller til blandingen er jevn.

Ha blandingen i kasserollen igjen. Ha i buljong. Kok opp. Ha i tortellini. Sett ned varmen og la trekke uten lokk i 8 til 10 minutter eller til tortellinien er mør. Rør av og til.

Serveres varm med mozzarella og, om ønskelig, hakket persille.

Gir: 6 porsjoner (240 ml per person).

Bringebær- og vinaigrettedressing

- 200 g ferske eller frosne bringebær, tinte
- 2 ss (30 ml) sukker
- 3 ss (45 ml) bringebæreddik
- 2 ss (30 ml) vegetabilisk olje

Ha ingrediensene i beholderen. Dekk til og bland ved hastigheten RØRE (☞) i ca. 15 sekunder, skrap av sidene av beholderen om nødvendig. Bland ved VÆSKE (☞) i 10 til 15 sekunder eller til blandingen er jevn. Serveres over salatseng eller fruktsalat. Oppbevares i kjøleskap.

Gir: 6 porsjoner (30 ml per porsjon).

Pot de Crème au Chocolat

- 235 ml biter av halvsøt sjokolade
- 1 egg, vispet
- 1/2 teskje (2 ml) vanilje
- 175 ml lik blanding av melk og fløte
- Sukret krem eller vispet pynt, om ønskelig

Ha sjokoladebiter, egg og vanilje i beholderen. Varm opp blandingen av melk og fløte til det dannes små bobler rundt kanten. Hell sjokoladebitene over. Sett på lokket og blend ved hastigheten VÆSKE (☞) i 20 til 25 sekunder eller til sjokoladebitene er smeltet og blandingen er jevn; skrap av sidene av beholderen om nødvendig.

Hell i små kopper. Avkjøl til det setter seg, 4 til 6 timer.

Serveres med krem, hvis ønskelig.

Gir: 4 porsjoner (120 ml per person).

Garanti for Classic husholdningsblenderen KitchenAid™

Garantiens varighet:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
TO 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.

© 2011. Alle rettigheter forbeholdt.

Spesifikasjonene kan være gjenstand for endring uten varsel.

KitchenAid™

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

BLENDER/MIXEUR CLASSIC
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

CLASSIC BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FRULLATORE CLASSIC
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

LICUADORA CLASSIC
INSTRUCCIONES Y RECETAS

CLASSIC MIXER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

CLASSIC BLENDER
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

CLASSIC-TEHOSEKOITIN
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

CLASSIC BLENDER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

LIQUIDIFICADOR CLASSIC
INSTRUÇÕES E RECEITAS

CLASSIC BLANDARI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ CLASSIC
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Suomi

Tehosekoitin
Malli 5KSB45

Sisällysluettelo

Tehosekoittimen turvallinen käyttö	1
Sähkövaatimukset	1
Turvaohjeet	2
Tehosekoittimen ominaisuudet (Malli 5KSB45)	3
Tehosekoittimen käyttöönoton valmistelu	5
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	5
Tehosekoittimen kokoaminen	5
Tehosekoittimen käyttö	6
Ennen käyttöä	6
Tehosekoittimen käyttö	6
Jään murskaus	6
PULSE-toiminto	7
Täyttöaukon kupu	7
Soft Start -tehosekoitustoiminto	7
Nopeudensäätöohje	8
Hoito ja puhdistus	9
Vianetsintä	10
Tehosekoittimen käyttövihjeitä	11
Reseptejä	
Margarita	13
Mansikka-banaani -juoma	13
Rommimokka	13
Tuore hedelmäpirtelö	13
Italialainen Tortellini-tomaattikeitto	14
Vadelma-viinetikkakastike	14
Suklaahyydyke kermavaahdon kera	14
Kotitalouskäyttöön tarkoitettun KitchenAid™ Classic-tehosekoittimen takuu	15
Huoltoliikkeet	15
Asiakaspalvelu	16

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 mahdollisista henkilövahingoista.

Kaikkien turvaohjeiden edessä on varoitusmerkki ja sana "VAARA" tai "VAROITUS". Ne tarkoittavat:

! VAARA

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi 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.

Sähkövaatimukset

Jännite: 220 - 240 V

Taajuus: 50 Hz, vaihtovirta

HUOM! Tuotteessa on Y-tyypinen 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.

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. Aseta laitteen kansi paikalleen aina ennen käyttöä.
12. Muiden kuin KitchenAid-yhtiön suosittelemien lisävarusteiden, esim. säilöntäastioiden käyttö, voi aiheuttaa henkilövahingon vaaran.
13. **Kun sekoitat kuumia nesteitä, poista keskiosa kaksiosaisesta kannesta.**
14. Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
15. 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.
16. Lapsia on valvottava, jotta voidaan varmistaa, etteivät he pääse leikkimään laitteella.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

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 5KSB45)



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.

Helposti puhdistettava yksiosainen kannu

Yksiosaisessa kätevässä kannussa käyttöä helpottava sisäpinnan muotoilu, joka kohdistaa käsiteltävän ruoan jatkuvasti terää vasten ja varmistaa nopean ja perusteellisen sekoittumisen. Yksiosaisen rakenteen ansiosta laite voidaan myös puhdistaa tarvitsematta poistaa terää tai muita osia. Kannu kestää suurta kuumuutta ja kylmyyttä – kiehuvien keittojen ja pakastejuomien käsittely sujuu ongelmitta. Leveä nokka varmistaa tasaisen kaatamisen ja kannun tyhjennyksen. Kannu on konepesun kestävä.



Kannu

Yksiosaisen ja läpinäkyvän kannun vetoisuus on 1,5 litraa. Se ei pirstoudu, naarmuunnu eikä värjäynty. Käteen hyvin sopivaksi muotoillusta kädensijasta saa tukevan ja mukavan otteen.

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.

Terä, ruostumaton teräs

Terävät ja suurikokoiset terät on sijoitettu neljään eri tasoon. Tämä takaa nopean, tasaisen ja perusteellisen sekoittumisen.

Kestävät teräsvahvisteiset kytkinosat

Kytkinsosat ovat teollisuuslaatua. Niissä on 12 toisiinsa tarttuvaa hammasta, jotka siirtävät moottorin tehon suoraan terälle. Kannun kytkinosan pinnoitus vähentää melua.

Nopeudenvaihtopainikkeet

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 mahdollinen 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 alkunäkökyksen 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 virtajohtolla 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 yksiosainen kannu, kansi ja täyttöaukon kansi lämpimässä saippuaisessa vedessä tai lisää saippuaa ja vettä kannuun, aseta kannu tehosekoittimen runko-osaan ja sekoita puhtaaksi (ks. Hoito ja puhdistus, s. 9). Huuhtelee osat ja pyyhi ne kuiviksi.

Tehosekoittimen kokoaminen

1. Säädä virtajohdon pituus sopivaksi.



2. Aseta yksiosainen kannu tehosekoittimen runko-osaan.



VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke maadoitettuun pistorasiaan.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Ohjeiden laiminlyönti voi aiheuttaa kuoleman, tulipalon tai sähköiskun.

3. Kytke maadoitettuun _ pistorasiaan. Tehosekoitin on nyt käyttövalmis.
4. Ennen kuin poistat kannun runko-osasta, paina aina näppäintä "O" ja irrota virtajohto pistorasiasta. Jos käytät PULSE-toimintoa (Pulse), varmista, että vilkkuva valo on sammunut (paina "O") ja irrota virtajohto pistorasiasta. Nosta kannu suoraan ylöspäin tehosekoittimen runko-osasta.

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 laitteen runko-osaan, ennen kuin käynnistät tehosekoittimen.
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 aikaväleihin nopeudella, joka sopii parhaiten jään murskaukseen ja muiden aineosien käsittelyyn.

1. Varmista, että kannu on asianmukaisesti asetettu laitteen runko-osaan, ennen kuin käynnistät tehosekoittimen.
2. Aseta ainesosat kannuun ja aseta kansi tukevasti paikalleen.
3. Paina CRUSH ICE/jäänmurskaus (🧊) -painiketta. Merkkivalo jää palamaan. Tehosekoitin suorittaa sykäystoimintoja porrastetuin aikaväleihin.



4. Kytke CRUSH ICE/jäänmurskaus (🧊) -toiminto pois päältä painamalla "O". Tehosekoitin on nyt valmis jatkuvaan käyttöön.
5. Ennen kuin poistat kannuosan, irrota virtajohto.

Tehosekoittimen käyttö

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 kannu on asianmukaisesti asetettu laitteen runko-osaan, ennen kuin käynnistät tehosekoittimen.
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 ainesosat 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	Kohde	Nopeus
Sekoitettu jääjuoma		Paistinkastike	
Juustokakku		Jäinen maitopohjainen juoma	
Pilkotut hedelmät		Lihasalaatti voileipien täytteeksi	
Pilkotut vihannekset		Mousse-vahto	
Kermajuustopohjainen levite		Kaurapuuro	
Kermanen keitto		Pannukakkutaikina	
Murskattu/pilkottu jää		Pesto	
Dippi		Hedelmäsose/vauvanruoka	
Hienoksi pilkotut tuoreet hedelmät		Lihaso-se/vauvan liharuoka	
Hienoksi pilkotut tuoreet vihannekset		Vihannesso-se/vauvan vihannesruoka	
Kuohkea liivate piirakka-/jälkiruokiin		Salaattikastike	
Pilkotut pakastetut hedelmät (sulata ensin sen verran, että veitsen kärki painuu hieman pintaa syvemmälle)		Maustettu murupäällyste	
Pakastettu jogurttipohjainen juoma		Sorbettipohjainen juoma	
Hedelmämehu pakastetusta tiivisteestä		Raejuusto	
Hedelmäpohjainen juoma (laimea)		Sirote-päällyste	
Hedelmäpohjainen juoma (sakea)		Makea murupäällyste	
Hedelmäpohjainen kastike		Makea rouhe-päällyste	
Raastettu kova juusto		Vihannespohjainen pääruoan kastike	
		Vohvelitaikina	
		Valkokastike	

Vihje – Voit valmistaa jopa vakiokokoinen jääkuutiolevyllisen tai 12-14 vakiokokoista jääkuutiota yhdellä kertaa. Lastalla hämmäntäminen voi auttaa vain silloin kun tehosekoitin on asennossa "O". CRUSH ICE/jäänmurskaus () -toiminto on optimoitu murskaamaan ja pilkkomaan jäätä ilman nestemäisten aineosien lisäämistä.

Hoito ja puhdistus

Tehosekoittimen kannun 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.
1. Puhdista terät asettamalla kannu tehosekoittimen runko-osaan, täytä kannu puoliväliin lämpimällä (ei kuumalla) vedellä ja lisää pisara tai kaksi astianpesuainetta. Aseta kannun kansi paikalleen, paina nopeuspainiketta STIR/sekoitus (🌀), ja käytä tehosekoitinta 5-10 sekuntia. Poista kannu ja tyhjennä se. Huuhtelee kannua lämpimällä vedellä kunnes se on puhdas. Kannun voi pestä myös astianpesukoneen alatasolla.

2. Puhdista kansi ja täyttöaukon kupu pesemällä ne käsin lämpimässä astianpesuainevedessä. Huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti. Astianpesukone voi vahingoittaa osia.
3. Pyyhi tehosekoittimen runko-osa ja johto lämpimään saippuaveteen kostutetulla liinalla. Pyyhi puhtaaksi ja kuivaa pehmeällä liinalla. Kun laite ei ole käytössä, voit kiertää virtajohdon runko-osan pohjassa olevaan tilaan.

Vianetsintä

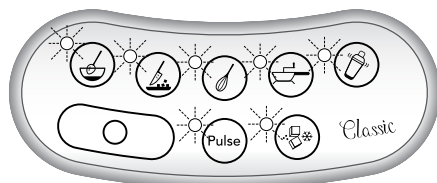
Tehosekoitin ei toimi, kun jokin toiminto on valittu:



Mikään merkkivalo ei syty.

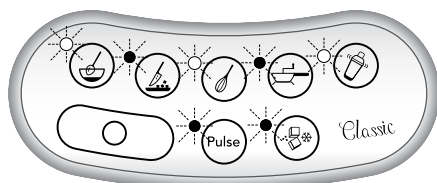
Tarkista, onko tehosekoitin kytketty pistorasiaan. Jos se on kytketty, paina "O" ja irrota tehosekoittimen virtajohto pistorasiasta. Kytke laite takaisin samaan pistorasiaan. Jos tehosekoitin ei vielääkään toimi, tarkista sulake ja sen virtapiiriin katkaisin, johon tehosekoitin on kytketty, varmistaaksesi, 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 moottori 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.

Mikäli ongelma ei poistu tässä annettujen ohjeiden avulla, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen (ks. sivu 15).

Älä palauta laitetta jälleenmyyjälle – jälleenmyyjällä ei ole huoltopalvelua.

Tehosekoittimen käyttövihjeitä

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 dl) 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 ylikäsittelyä.

Vihjeitä ...

Pakastetun hedelmämehuriivisteiden nesteytys: Kun käsittelet esim. 1,75 dl appelsiinimehuriivistettä, 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 appelsiinimehuriivistettä, lisää mehu ja tiivistetökillinen 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 tiivistetökillistä 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 kertakestoaltaan n. 3 sekuntia, kunnes saavutat haluamasi koostumuksen. Käytä murut pikapäälysteenä, 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 päälysteenä tai pääaterian (pataruokien ja vihannesten) ainesosana.

Leivänmurut: Revi leipä halkaisijaltaan n. 4 cm paloiksi. Noudata yllä olevaa keksiohjetta. Käytä murut päälysteenä 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 kertakesteltaan 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 hedelmämehekupillista (2,40 dl) kohti. Aseta kansi paikalleen ja käytä PUREE/soseutus (🌀) -nopeutta n. 5-10 sekuntia.

Vihannessoose: 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.

Lihasoose: 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.

Raejuustosoose: 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 vähärasvaiseina pohjana.

Yhdistä nestemäisiä aineosia

Ivontatarpeisiin: 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 valmistaa 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. Huuhtelee 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 9.

Margarita

- 1,8 dl tequilaa
 1,2 dl appelsiinimaustettu
 likööriä
 1,2 dl tuoretta
 limettimehua
 0,6 dl sokerilientä tai
 3 ruokalusikallista
 sokeria
 9,5 dl jääkuutioita

Laita aineosat kannuun. Aseta kansi paikoilleen ja käytä JÄÄNMURSKAUS (☞) -nopeutta, 15-20 sykystä, tai kunnes seos on löysä.

Riittoisuus: 6 annosta (1,8 dl annosta kohti).

Sokeriliemi

- 12 ruokalusikallista
 sokeria
 2,4 dl vettä

Sokeriliemi

Yhdistä sokeri ja vesi pienessä kattilassa. Keitä kunnes sokeri on liuennut, 2-4 minuuttia. Anna jäähtyä, peitä ja laita jääkaappiin.

Riittoisuus: Noin 3 dl.

Mansikka-banaani -juoma

- 3,5 dl maustamatonta
 jogurttia
 2,4 dl pakastettuja
 makeuttamattomia
 mansikoita
 2,4 dl maitoa
 3 keskikokoista
 banaania,
 neljänneksiin
 pilkottuina
 3 ruokalusikallista
 appelsiinimarmeladia

Laita ainesosat kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä TEHOSEKOITUS (☞) -nopeutta, 15-20 sekuntia, tai kunnes tasalaatuista.

Riittoisuus: 5 annosta (2,4 dl annosta kohti).

Rommimokka

- 4,8 dl suklaajäätelöä
 1,2 dl tuplavahvaa kahvia,
 kylmää
 1,2 dl tummaa rommia
 4 jääkuutiota

Laita aineosat kannuun. Aseta kansi paikoilleen ja käytä JÄÄNMURSKAUS (☞) -nopeutta, 12-20 sykystä, tai kunnes seos on löysä.

Riittoisuus: 4 annosta (1,8 dl annosta kohti).

Tuore hedelmäpirtelö

- 4,25 dl maitoa
 3,6 dl vaniljajäätelöä
 500 g tuoreita siivutettuja
 persikoita, mansikoita
 tai muita mieleisiä
 hedelmiä*
 2 ruokalusikallista
 sokeria tarvittaessa

Laita aineosat kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä TEHOSEKOITUS (☞) -nopeutta, 10-20 sekuntia tai kunnes tasalaatuista.

Riittoisuus: 5 annosta (2,4 dl annosta kohti).

*tai 500 g pakastettuja, hieman sulatettuja, mieleisiä hedelmiä.

Italialainen Tortellini-tomaattikeitto

- 2 ruokalusikallista
(0,3 dl) oliiviöljyä
- 120 g pilkottua sipulia
- 120 g pilkottua vihreää
paprikaa
- 2 purkillista (4,25 dl tölkki)
italialaisittain
maustettuja
kuutioituja tomaatteja,
valuttamatta
- 1 ruokalusikallinen
sokeria
- 1/2 teelusikallinen suolaa
- 1/4 teelusikallinen fenkolin
siemeniä
- 1/8 teelusikallinen
cayenne-pippuria
- 4,25 dl lihalientä
- 265 g jääkaapissa
säilytettyjä juustolla
täytettyjä tortellineja
- Raastettua mozzarella-
juustoa, haluttaessa
- Pilkottua tuoretta
persiljaa

Kuumenna oliiviöljy suuressa kattilassa keittolevy asetettuna puolikuumalle. Lisää sipulit ja vihreä paprika; keitä 3-5 minuuttia tai kunnes pehmenneet. Lisää tomaatit, sokeri, suola, fenkolin siemenet ja cayenne-pippuri. Käännä keittolevy matalalle lämmölle; anna kiehua hiljaiseen ilman kantta 15-20 minuuttia tai kunnes sakeutuu, silloin tällöin hämmentäen. Anna jäähtyä 5 minuuttia.

Kaada puolet jäähtyneestä tomaattiseoksesta kannuun. Aseta kansi paikoilleen ja käytä SEKOITUS (☞) -nopeutta n. 15 sekuntia. Lisää loput tomaattiseoksesta. Aseta kansi paikoilleen ja käytä SEKOITUS (☞) -nopeutta n. 15 sekuntia. Käytä TEHOSEKOITUS (⚡) -nopeutta n. 10 sekuntia tai kunnes tasalaatuista.

Palauta sekoitus kattilaan. Lisää lihaliemi. Kiehauta. Lisää tortellinit. Käännä keittolevy matalalle lämmölle; anna kiehua hiljaiseen ilman kantta 8-10 minuuttia tai kunnes tortellinit ovat mureita silloin tällöin hämmentäen.

Tarjoile kuumana, ripottele haluttaessa mozzarella-juustoa ja pilkottua persiljaa päälle.

Riittoisuus: 6 annosta (2,4 dl annosta kohti).

Vadelma-viinietikkakastike

- 200 g tuoreita tai
pakastettuja vadelmia,
sulatettuina
- 2 ruokalusikallista
(30 ml) sokeria
- 3 ruokalusikallista
(45 ml) vadelmaetikkaa
- 2 ruokalusikallista
(30 ml) kasvisöljyä

Laita aineosat kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä SEKOITUS (☞) -nopeutta n. 15 sekuntia ja kaavi kannun sisäpinta tarvittaessa. Käytä TEHOSEKOITUS (⚡) -nopeutta n. 10-15 sekuntia tai kunnes tasalaatuista. Tarjoile vihersalaatin tai hedelmäsalaatin kera. Säilytä jääkaapissa.

Riittoisuus: 6 annosta (2 ruokalusikallista [0,3 dl] annosta kohti).

Suklaahyydyke kermavaahdon kera

- 235 ml pilkottua
maitosuklaata
- 1 muna, vatkattu
- 1/2 teelusikallinen (2 ml)
vaniljaa
- 175 ml kevytkermaa
- Kermaa makeutettuna
ja vaahdotettuna

Laita suklaalastut, kananmunanvastike ja vanilja kannuun. Kuumenna kevytkerma, kunnes se kuplii reunoilta. Kaada suklaalastujen päälle. Aseta kansi paikoilleen ja käytä TEHOSEKOITUS (⚡) -nopeutta 20-25 sekuntia, tai kunnes suklaalastut ovat sulaneet ja sekoitus on tasalaatuista, ja kaavi kannun sisäpinta tarvittaessa.

Kaada pieniin kuppeihin. Jäähdytä, kunnes hyytynyt, 4-6 tuntia. Tarjoile kermavaahdon kera.

Riittoisuus: 4 annosta (1,2 dl annosta kohti).

Kotitalouskäyttöön tarkoitettun KitchenAid™ - Classic-tehosekoittimen takuu

Takuuaika:	KitchenAid-yhtiö korvaa:	KitchenAid Ei korvaa:
Kahden 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 sähköturvallisuus- määräysten vastaisesta asennuksesta tai käytöstä.

KITCHENAID -YHTIÖ EI OTA MITÄÄN VASTUUTA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

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

www.KitchenAid.eu
www.KitchenAid.fi

Asiakaspalvelu

www.KitchenAid.fi
www.KitchenAid.eu

Suomi



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Rekisteröity tuotemerkki, KitchenAid-yhtiö, U.S.A.

™ Tuotemerkki, KitchenAid, U.S.A.

© 2011. Kaikki oikeudet pidätetään.

Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.

KitchenAid™

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

BLENDER/MIXEUR CLASSIC
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

CLASSIC BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FRULLATORE CLASSIC
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

LICUADORA CLASSIC
INSTRUCCIONES Y RECETAS

CLASSIC MIXER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

CLASSIC BLENDER
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

CLASSIC-TEHOSEKOITIN
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

CLASSIC BLENDER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

LIQUIDIFICADOR CLASSIC
INSTRUÇÕES E RECEITAS

CLASSIC BLANDARI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ CLASSIC
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Dansk

Model 5KSB45
Blender

Indholdsfortegnelse

Sikker brug af blenderen.....	1
Krav til strømforsyningen	1
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger.....	2
Produktbeskrivelse (Model 5KSB45).....	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	6
Pulsfunktion	7
Målebæger	7
Soft Start-funktion	7
Anbefalede hastigheder	8
Vedligeholdelse og rengøring.....	9
Fejlfinding	10
Blendertip	11
Opskrifter	
Margarita.....	13
Jordbær-banansmoothie	13
Mokkarom	13
Milkshake af frisk frugt.....	13
Italiensk tortellini-tomatsuppe.....	14
Hindbæreddikedressing.....	14
Pot de crème med chokolade.....	14
KitchenAid™ Classic Blender Garanti (husholdningsbrug)	15
Servicecentre.....	15
Kundeservice.....	16

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.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke en forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse instruktioner kan medføre dødsfald, brand eller elektrisk stød.

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. Anvend kun blenderen med låget på plads.
12. Brug af tilbehør, f.eks. blenderglas, som ikke anbefales af KitchenAid, kan udgøre en risiko for personskade.
13. **Tag målebægeret i midten af låget af, når der blendes varm væske.**
14. Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.
15. 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.
16. Hold børn under opsyn og lad dem ikke lege med apparatet.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

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.



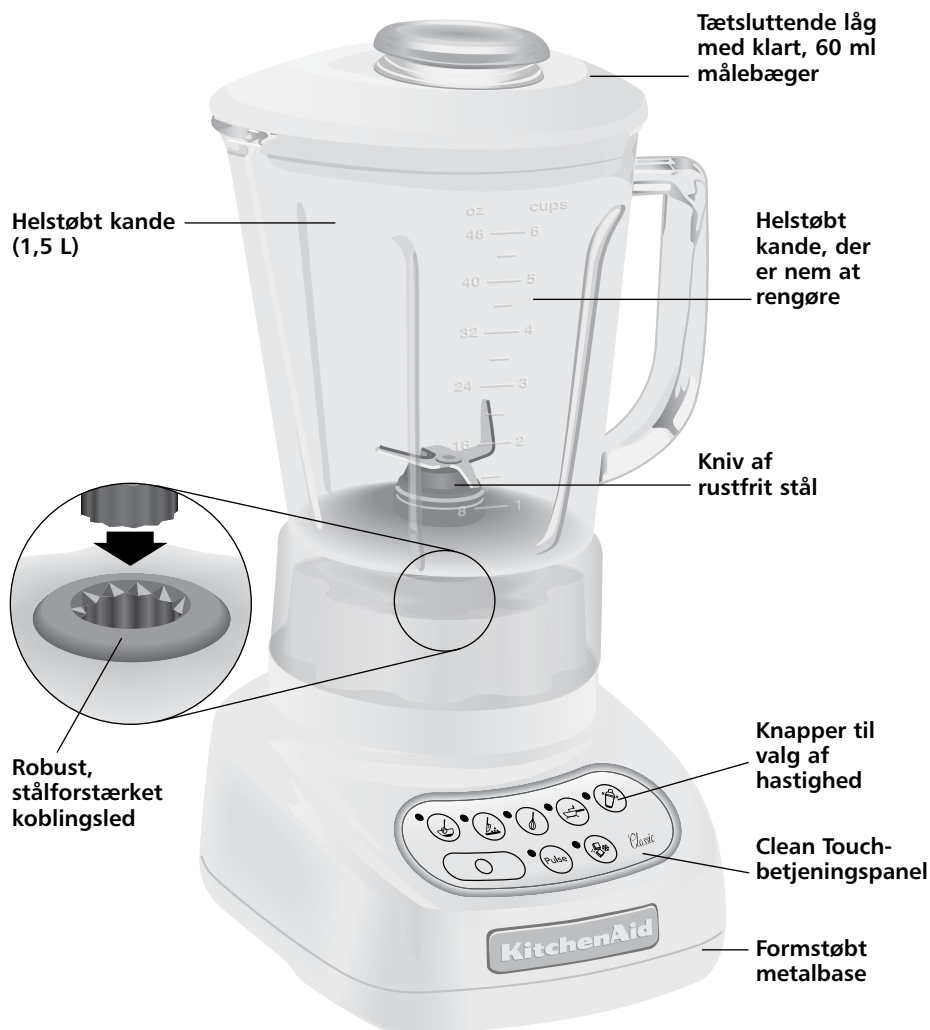
Symbolet  på produktet eller i dokumenter, der ledsager produktet, angiver, at dette apparat ikke må bortskaffes som

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 5KSB45)



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.

Helstøbt kande, der er nem at rengøre

Det helstøbte design giver en funktionel kande, der er designet, så ingredienserne kontinuerligt ledes ind til kniven, hvor de blendes hurtigt og grundigt. Det helstøbte design betyder også, at rengøringen kan foregå, uden at kniven og de øvrige dele fjernes. Kanden tåler ekstreme temperaturer – fra kogende supper til frosne margaritas – og har en bred hældetud, så indholdet kan hældes ud i en jævn strøm. Kanden tåler maskinopvask.



Kande

Den helstøbte kande, har en kapacitet på 1,5 l og er brudsikker og tager ikke imod farve.

Kandens håndtag giver et fast og behageligt greb.

Tætsluttende låg med klart, 60 ml målebæger

Lukker helt tæt. Det fleksible låg lukker helt tæt i hele blenders levetid. Låget har et aftageligt 60 ml målebæger, som kan bruges til afmåling og tilsætning af ingredienser.

Kniv af rustfrit stål

Knivens skarpe blade er placeret i fire forskellige vinkler, hvilket giver en hurtig, grundig og ensartet blendning.

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 pure 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 og målebæger i varmt sæbevand, eller hæld sæbe og varmt vand i kanden, anbring den på blenderens base, og blend for at rengøre (se Vedligeholdelse og rengøring, s. 9). Skyl og tør delene.

Samling af blenderen

1. Juster ledningens længde, så den passer.



2. Anbring kanden på blenderens motordel.



⚠ ADVARSEL



Risiko for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke en forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse instruktioner kan medføre dødsfald, brand eller elektrisk stød.

3. Sæt stikket i en stikkontakt. Blenderen er nu klar til brug.
4. Tryk altid på "O", og tag stikket ud af stikkontakten, inden kanden tages af basen efter brug. Hvis du bruger pulsfunktionen (Pulse), skal du sikre dig, at den blinkende lampe er slukket (ved at trykke på "O") og derefter tage stikket ud af stikkontakten. Løft kanden i en lige opadrettet bevægelse af blenderens base.

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, at kanden er korrekt anbragt på blenderens motordel, inden blenderen anvendes.
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 kandeansordningen 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, at kanden er korrekt anbragt på blenderens motordel, inden blenderen anvendes.
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 kandeansordningen tages af.

Betjening

Pulsfunktion

KitchenAid™-blenderen har en PULSFUNKTION (Pulse) og kan pulsere ved alle hastigheder.

BEMÆRK: PULSFUNKTIONEN (Pulse) fungerer ikke sammen med ISKNUSNINGSFUNKTIONEN (IceCube).

1. Kontroller, at kanden er korrekt anbragt på blenderens motordel, inden blenderen anvendes.
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 kandeansordningen tages af.

Målebæger

60 ml målebægeret kan bruges til at måle og tilsætte ingredienser. Fjern målebægeret, og tilsæt ingredienser ved hastighederne for OMRØRING (Mix), HAKNING (Chop) eller PISKNING (Whisk). 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 (Mix).

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 (IceCube).

Anbefalede hastigheder

Fødevaretype	Hastighed	Fødevaretype	Hastighed
Blendet isdrik		Skysovs	
Ostekage		Milkshake	
Hakket frugt	Pulse	Kødsalat til sandwichfyld	Pulse
Hakkede grøntsager	Pulse	Mousse	
Smørepålæg med flødeost		Havregryn	
Flødelegeret suppe		Pandekagedej	
Hakket/knust is		Pesto	
Dip		Pureret frugt/babymos	
Finthakket frisk frugt		Pureret kød/babymos	
Finthakkede friske grøntsager		Purerede grøntsager/babymos	
Gelatineskum til kager/desserter		Salatdressing	
Frossen, hakket frugt (optø frugten en smule, indtil spidsen af en kniv kan stikkes i den)		Krydret rasp	Pulse
Frossen yoghurt		Sorbetdrik	
Frugtjuice af frossent koncentrat		Blød Ricotta- eller hytteost	
Frugtdrik (tynd)		Kagedrys	
Frugtdrik (tyk)		Fin, sød rasp	Pulse
Frugtsauce		Grov, sød rasp	Pulse
Reven hård ost		Grøntsagssauce	
		Vaffeldejsauce	
		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.

Vedligeholdelse og rengøring

Blenderkanden og kniven er nemme at rengøre og skal ikke skilles ad.

- 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.

1. Anbring kanden på blenderens base, fyld den halvt op med varmt (ikke skoldhedt) vand, og tilsæt 1 eller 2 dråber opvaskemiddel for at rengøre kniven. 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 kanden med varmt vand, indtil den er ren. Kanden kan også anbringes i opvaskemaskinens nederste kurv.

2. Vask låget og målebægeret i varmt sæbevand, skyl derefter og tør grundigt – disse dele beskadiges, hvis de vaskes op i opvaskemaskinen.
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. Ledningen kan rulles sammen omkring ledningsoprullet i bunden af basen under opbevaring.

Fejlfinding

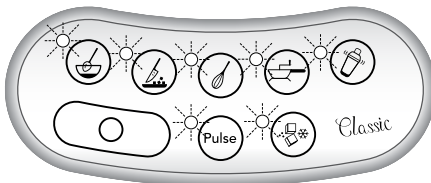
Blenderen fungerer ikke, når der vælges en indstilling:



Ingen indikatorlamper lyser.

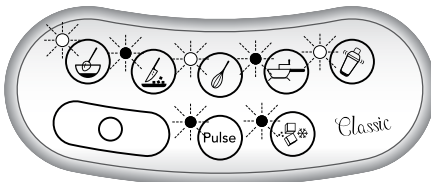
Kontroller, om blenderen er tilsluttet en stikkontakt. Tryk på "O", hvis det er tilfældet, og tag blenderens stik ud af stikkontakten. Sæt stikket i samme stikkontakt igen. Kontroller sikringen og relæet.

Blenderen stopper under blending:



Alle indikatorlamper blinker samtidigt.

Blenderen er muligvis overbelastet. Blenderen slukker automatisk, så motoren ikke beskadiges, hvis den overbelastes under blending af tunge ingredienser. Tryk på "O" for at nulstille blenderen, og tag ledningen ud af stikkontakten. Tag kandeansordningen 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 kandeansordningen af basen, og frigør kniven ved at løsne eller fjerne indholdet i bunden af kanden med en skraber.

Kontakt butikken, hvor blenderen blev købt, eller et autoriseret servicecenter (se side 15), hvis problemet ikke kan løses med ovennævnte trin.

Send ikke blenderen retur til forhandleren. Her udføres ingen reparationer.

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 kørs 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 juiceen 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 juiceen er blandet. Rør yderligere 2 dåser (710 ml) 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.

Blendertip

Hakning af frugt og grøntsager: Kom 475 ml frugt- eller grøntsatsstykker i kanden. Slå PULSFUNKTIONEN (Pulse) til, sæt låget 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 kandsider. 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 låget på, og blend på PISKNING (☞) i ca. 25-35 sekunder, indtil konsistensen er ensartet. Stands blenderen, og skrab om nødvendigt kandsider. Tilsæt om eventuelt 1 spsk. skummetmælk pr. 240 ml hytteost. Velegnet som kalorielet grundingrediens i dip og smørrepålæg.

Sammenrøring af flydende ingredienser til kager: Hæld de flydende ingredienser i kanden. Sæt låget 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 låget på, og blend på PISKNING (☞) i ca. 5-10 sekunder, indtil konsistensen er ensartet.

Meljevning: Kom mel og væske i kanden. Sæt låget 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 låget 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 vaffeldejs af en færdigblanding: Kom blandingen og de øvrige ingredienser i kanden. Sæt låget på, og blend på PISKNING (☞) i ca. 10-20 sekunder, indtil ingredienserne er rørt godt sammen. Stands blenderen, og skrab om nødvendigt kandsider.

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 låget 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 9.

Margarita

- 180 ml tequila
- 120 ml orangelikør
- 120 ml friskpresset limejuice
- 60 ml grundsirup eller 3 spsk. sukker
- 950 ml isterninger

Kom ingredienserne i kanden. Sæt låg på, og blend på ISKNUSNING (☞), 15-20 pulseringer, eller indtil drinken er som ønsket.

Nok til: 6 personer (180 ml pr. person).

Grundsirup

- 12 spsk. sukker
- 240 ml vand

Grundsirup

Hæld sukker og vand i en lille gryde. Kog, indtil sukkeret er opløst, 2-4 minutter. Lad siruppen køle af, og opbevar den tildækket i køleskabet.

Nok til: Ca. 300 ml.

Jordbær-banansmoothie

- 350 ml kærnemælk
- 240 ml frosne, usødede jordbær
- 240 ml mælk
- 3 mellemstore bananer, skåret i kvarte
- 3 spsk. appelsinmarmelade

Kom ingredienserne i kanden. Sæt låget på, og blend på BLENDNING (☞) i ca. 10-15 sekunder, eller indtil konsistensen er ensartet.

Til: 5 personer (240 ml pr. person).

Mokkarom

- 480 ml chokoladeis
- 120 ml stærk, kold kaffe
- 120 ml mørk rom
- 4 isterninger

Kom ingredienserne i kanden. Sæt låg på, og blend på ISKNUSNING (☞), 12-15 pulseringer, eller indtil konsistensen er ensartet.

Til: 4 personer (180 ml pr. person).

Milkshake af frisk frugt

- 475 ml mælk
- 360 ml vanilleis
- 500 g friske ferskner i skiver, jordbær eller din yndlingsfrugt*
- Evt. 2 spsk. sukker

Kom ingredienserne i kanden. Sæt låget på, og blend på BLENDNING (☞) i ca. 10-15 sekunder, eller indtil konsistensen er ensartet.

Til: 5 personer (240 ml pr. person).

*500 g frossen, lettere optøet frugt efter eget ønske kan bruges i stedet.

Italiensk tortellini-tomatsuppe

- 2 spsk. olivenolie
120 g hakket løg
120 g hakket, grøn peber
2 dåser (à 425 ml)
hakke tomater med
italiensk krydderi,
udrændede
1 spsk. sukker
1/2 tsk. salt
1/4 tsk. fennikelfrø
1/8 tsk. cayennepeber
425 ml oksebouillon
1 pakke (265 g) frisk
tortellini med ostefyld
Evt. hakket
mozzarellaost
Evt. hakket, frisk
persille

Opvarm olivenolien i en stor gryde ved middel varme. Tilsæt løg, grøn peber, og lad det koge i 3-5 minutter, indtil grøntsagerne er møre. Tilsæt tomater, sukker, salt, fennikelfrø og cayennepeber. Skru ned for varmen, og lad retten simre uden låg i 15-20 minutter, indtil konsistensen er blevet tykkere. Rør af og til. Lad retten køle af i 5 minutter.

Hæld halvdelen af den afkølede tomatblanding i blenderen. Sæt låget på, og blend på OMRØRING (☞) i 15 sekunder. Tilsæt resten af tomatblandingen. Sæt låget på, og blend på OMRØRING (☞) i 15 sekunder. Blend på BLENDNING (☞) i ca. 10 sekunder, eller indtil konsistensen er ensartet.

Hæld blandingen tilbage i gryden. Tilsæt oksebouillon. Bring i kog. Tilsæt tortellini. Skru ned for varmen, og lad retten simre uden låg i 8-20 minutter, eller indtil tortellinien er mør. Rør af og til.

Server varm, evt. med et drys mozzarellaost og hakket persille.

Til: 6 personer (240 ml pr. person).

Hindbæreddikedressing

- 200 g friske eller optøede,
frosne hindbær
2 spsk. (30 ml) sukker
3 spsk. (45 ml)
hindbæreddike
2 spsk. (30 ml)
vegetabilsk olie

Kom ingredienserne i kanden. Sæt låg på, og blend på OMRØRING (☞) i ca. 15 sekunder. Skrab om nødvendigt kandens sider. Blend på BLENDNING (☞) i 10-15 sekunder, eller indtil konsistensen er ensartet. Server sammen med en blandet, grøn salat eller frugtsalat. Opbevares i køleskab.

Til: 6 personer (2 spsk. pr. person).

Pot de crème med chokolade

- 235 ml halvsød hakket
chokolade
1 sammenpisket æg
1/2 tsk. (2 ml) vanille
175 ml kaffefløde
Evt. flødeskum – sødet
eller usødet efter
behag

Hæld chokoladestykker, æggemasse og vanille i kanden.

Opvarm kaffefløden, indtil der dannes bobler langs kanten. Hæld fløden over chokoladen. Sæt låg på, og blend på BLENDNING (☞) i 20 til 25 sekunder, eller indtil chokoladestykkerne er smeltet og konsistensen er ensartet. Skrab om nødvendigt kandens sider.

Hæld massen i små forme. Anbring på køl, indtil massen er stivnet – 4 til 6 timer. Server eventuelt med flødeskum.

Til: 4 personer (120 ml pr. person).

KitchenAid™ Classic Blender Garanti (husholdningsbrug)

Garantiens varighed:	KitchenAid dækker:	KitchenAid dækker ikke:
To 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 APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV
Tel: 98 18 89 12
www.cjhvidevareservice.dk

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.
© 2011. Alle rettigheder forbeholdes.

Specifikationer kan ændres uden varsel.

KitchenAid™

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

BLENDER/MIXEUR CLASSIC
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

CLASSIC BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FRULLATORE CLASSIC
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

LICUADORA CLASSIC
INSTRUCCIONES Y RECETAS

CLASSIC MIXER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

CLASSIC BLENDER
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

CLASSIC-TEHOSEKOITIN
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

CLASSIC BLENDER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

LIQUIDIFICADOR CLASSIC
INSTRUÇÕES E RECEITAS

CLASSIC BLANDARI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ CLASSIC
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Liquidificador
Modelo 5KSB45

Índice

Segurança do Liquidificador	1
Requisitos Eléctricos	1
Instruções de Segurança Importantes.....	2
Características do Liquidificador (Modelo 5KSB45)	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)	6
Modo PULSE (vibrar).....	7
Copo para Ingredientes	7
Função de Liquidificação Soft Start	7
Guia de Controlo de Velocidade.....	8
Manutenção e Limpeza.....	9
Resolução de Problemas	10
Sugestões de Utilização	11
Receitas	
Margarita	13
Batido de Banana e Morango	13
Café Moca com Rum	13
Batido de Fruta Natural	13
Sopa de Tortellini e Tomate à Italiana.....	14
Molho Vinagrete de Framboesa	14
Tacinhas de Chocolate	14
Garantia do Liquidificador Classic KitchenAid™ para Utilização Doméstica	15
Centros de Assistência	15
Serviço ao Cliente	16

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.

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 inspecionado 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. Utilize sempre o Liquidificador com a tampa colocada.
12. A utilização de acessórios, incluindo frascos de conserva, não recomendados pela KitchenAid pode provocar ferimentos.
13. **Quando misturar líquidos quentes, retire o centro da tampa.**
14. Este produto foi concebido apenas para utilização doméstica.
15. 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.
16. 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 5KSB45)



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 Integral Fácil de Limpar

O design integral engloba um copo funcional com contornos internos dinâmicos que direccionam continuamente a comida para a lâmina, para permitir uma mistura rápida e consistente. O design integral também permite que a limpeza seja efectuada sem necessidade de remover a lâmina e outras peças. O copo suporta temperaturas extremamente altas – desde sopas a ferver a margaritas congeladas – dispondo de um bico largo para facilitar o doseamento. O copo pode ser lavado na máquina de lavar loiça.



Copo

O copo integral transparente, com 1,5 L de capacidade, é resistente a pancadas, riscos e manchas. A pega ergonómica do copo permite um controlo firme.

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 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.

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, a tampa e o tampo para ingredientes em água tépida com detergente líquido para a loiça ou deite detergente e água quente no copo, coloque-o na base do Liquidificador e ligue-o para o limpar (consulte Manutenção e Limpeza, na pág. 9). Enxágue e seque as peças.

Montar o Liquidificador

1. Ajuste o comprimento do cabo eléctrico de acordo com as suas necessidades.



2. Coloque o copo integral na base do Liquidificador.



⚠ 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.

3. Ligue a uma tomada com ligação à terra. O Liquidificador está agora pronto a ser utilizado.
4. Antes de retirar o copo da base após a utilização, prima sempre a tecla "O" e desligue o cabo eléctrico. Se estiver a utilizar o Modo PULSE (vibrar) (Pulse), certifique-se de que a luz intermitente está apagada (premindo o botão "O") e, em seguida, desligue o aparelho. Retire o copo da base do Liquidificador puxando-o para cima.

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 colocado na base do aparelho.
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 copo está correctamente colocado na base do aparelho.
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.

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 copo está correctamente colocado na base do aparelho.
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. Selecione 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) (❄️).

Guia de Controlo de Velocidade

Alimento	Velocidade	Alimento	Velocidade
Bebida com gelo picado		Molho de carne	
Cheesecake		Bebida à base de leite com gelo	
Fruta picada		Salada de carne para recheiar sanduíches	
Legumes picados		Mousse	
Pasta à base de queijo		Papas de aveia	
Sopa cremosa		Massa para panquecas	
Gelo triturado/picado		Pesto	
Molho		Puré de fruta/Comida para bebés	
Fruta fresca picada		Puré de carne/Comida à base de carne para bebés	
Legumes frescos picados		Puré de legumes/Comida à base de legumes para bebés	
Gelatina fofa para tortas/sobremesas		Molho para saladas	
Fruta congelada picada (descongelar ligeiramente até conseguir penetrar com a ponta de uma faca)		Cobertura moída de segurelha	
Bebida à base de gelado de iogurte		Bebida à base de sumos de frutas	
Sumo de fruta a partir de concentrado congelado		Queijo fresco ou queijo ricotta	
Bebida à base de fruta (leve)		Cobertura Streusel	
Bebida à base de fruta (espessa)		Cobertura moída doce	
Molho à base de fruta		Cobertura estaladiça doce	
Queijo duro ralado		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 otimizada para triturar e picar gelo sem ser necessário adicionar qualquer líquido.

Manutenção e Limpeza

Pode limpar facilmente o copo e a lâmina do Liquidificador sem os desmontar.

- 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.

1. Para limpar a lâmina, 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 o copo com água tépida até ficar limpo. O copo também pode ser lavado no tabuleiro inferior de uma máquina de lavar loiça.

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 – estas peças poderão ficar danificadas se forem lavadas na máquina.
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. Para armazenamento, o cabo eléctrico pode ser enrolado no compartimento existente na parte inferior da base.

Resolução de Problemas

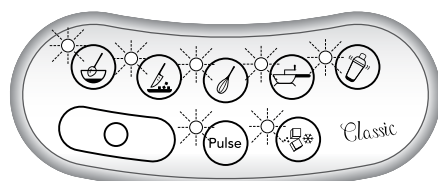
O Liquidificador não funciona quando está seleccionada uma velocidade:



Não existem luzes acesas.

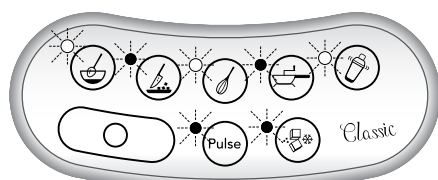
Verifique se o Liquidificador está ligado a uma tomada eléctrica. Se estiver, prima "O" e desligue o Liquidificador. Ligue-o novamente à mesma tomada. Se o Liquidificador continuar sem funcionar, verifique o fusível ou disjuntor do circuito eléctrico ao qual o Liquidificador está ligado e certifique-se 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.

Se não conseguir resolver o problema com os passos indicados nesta secção, contacte um Centro de Assistência Autorizada (consulte a pág. 15).

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. Enxágue 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. 9.

Margarita

- 180 *ml de tequila*
 120 *ml de licor de laranja*
 120 *ml de sumo de lima natural*
 60 *ml de xarope ou 3 colheres de sopa de açúcar*
 950 *ml de cubos de gelo*

Coloque os ingredientes no copo. Tape o copo e misture no modo CRUSH ICE (esmagar gelo) (🔪❄️), 15 a 20 impulsos ou até picar o gelo.

Quantidade: 6 doses (180 ml por dose).

Xarope Simples

- 12 *colheres de sopa de açúcar*
 240 *ml de água*

Xarope Simples

Junte a água e o açúcar num tacho pequeno. Deixe ferver durante 2 a 4 minutos até o açúcar dissolver. Deixe arrefecer; tape e coloque no frigorífico.

Quantidade: Cerca de 300 ml.

Batido de Banana e Morango

- 350 *ml de soro de leite coalhado*
 240 *ml de morangos congelados sem açúcar*
 240 *ml de leite*
 3 *bananas médias, cada uma partida em 4 pedaços*
 3 *colheres de sopa de doce de laranja*

Coloque os ingredientes no copo. Tape o copo e misture à velocidade LIQUEFY (liquidificar) (🌀) durante 15 a 20 segundos ou até ficar cremoso.

Quantidade: 5 doses (240 ml por dose).

Café Moca com Rum

- 480 *ml de gelado de chocolate*
 120 *ml de café forte (frio)*
 120 *ml de rum escuro*
 4 *cubos de gelo*

Coloque os ingredientes no copo. Tape o copo e misture no modo CRUSH ICE (esmagar gelo) (🔪❄️), 12 a 15 impulsos ou até ficar cremoso.

Quantidade: 4 doses (180 ml por dose).

Batido de Fruta Natural

- 475 *ml de leite*
 360 *ml de gelado de baunilha*
 500 *g de pêssegos ou morangos naturais cortados (ou outra fruta favorita*)*
 2 *colheres de sopa de açúcar em pó, se pretendido*

Coloque os ingredientes no copo. Tape o copo e misture à velocidade LIQUEFY (liquidificar) (🌀) durante 10 a 15 segundos ou até ficar cremoso.

Quantidade: 5 doses (cerca de 240 ml por dose).

*É possível utilizar 500 g de fruta ligeiramente descongelada.

Sopa de Tortellini e Tomate à Italiana

- 2 colheres de sopa (30 ml) de azeite
- 120 g de cebola picada
- 120 g de pimentão verde picado
- 2 embalagens (425 ml cada) de cubos de tomate com tempero italiano, não escorridas
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá com sementes de funcho
- 1/8 colher de chá de pimenta
- 1 embalagem (425 ml) de caldo de carne
- 1 embalagem (265 g) de tortellini recheado com queijo
- Queijo mozzarella ralado, se pretendido
- Salsa fresca picada, se pretendido

Num tacho grande, aqueça o azeite em lume médio/alto. Junte a cebola e o pimentão; deixe cozinhar durante 3 a 5 minutos, ou até ficar mole. Junte o tomate, o açúcar, o sal, as sementes de funcho e a pimenta. Baixe o lume; deixe ferver em lume brando, destapado, durante 15 a 20 minutos ou até engrossar, mexendo ocasionalmente. Deixe arrefecer durante 5 minutos.

Deite metade da mistura de tomate no copo. Tape e misture à velocidade STIR (mexer) (🌀) durante cerca de 15 segundos. Junte o resto da mistura de tomate. Tape e misture à velocidade STIR (mexer) (🌀) durante cerca de 15 segundos. Misture à velocidade LIQUEFY (liquidificar) (🌀) durante cerca de 10 segundos ou até ficar cremoso.

Deite novamente a mistura no tacho. Junte o caldo. Deixe ferver. Junte o tortellini. Baixe o lume; deixe ferver em lume brando, destapado, durante 8 a 10 minutos ou até o tortellini ficar macio, mexendo ocasionalmente.

Sirva quente, polvilhada com queijo mozzarella e salsa picada, se pretendido.

Quantidade: 6 doses (240 ml por dose).

Molho Vinagrete de Framboesa

- 200 g de framboesas naturais ou descongeladas
- 2 colheres de sopa (30 ml) de açúcar
- 3 colheres de sopa (45 ml) de vinagre de framboesa
- 2 colheres de sopa (30 ml) de óleo vegetal

Coloque os ingredientes no copo. Tape o copo e misture à velocidade STIR (mexer) (🌀) durante cerca de 15 segundos; raspe os lados do copo, se for necessário. Misture à velocidade LIQUEFY (liquidificar) (🌀) 10 a 15 segundos ou até ficar cremoso. Sirva sobre saladas de legumes ou saladas de frutas. Guarde no frigorífico.

Quantidade: 6 doses (2 colheres de sopa [30 ml] por dose).

Tacinhas de Chocolate

- 235 ml de pepitas de chocolate semi-amargo
- 1 ovo, batido
- 1/2 colher de chá (2 ml) de baunilha
- 175 ml de half-and-half
- Chantilly ou cobertura, se desejar

Coloque as pepitas de chocolate, o substituto de ovo e a baunilha no copo. Aqueça o half-and-half até que se formem bolhas nas extremidades. (Nota: se não conseguir adquirir o half-and-half preparado comercialmente, misture 87,5 ml de leite com 87,5 ml de natas para obter o equivalente a 175 ml de half-and-half). Deite sobre as pepitas de chocolate. Cubra e misture à velocidade LIQUEFY (liquidificar) (🌀) 20 a 25 segundos ou até as pepitas se derreterem e a mistura ficar cremosa; raspe os lados do copo, se for necessário.

Deite em tacinhas pequenas. Coloque no frigorífico até solidificar, 4 a 6 horas. Sirva com chantilly, se desejar.

Quantidade: 4 doses (120 ml por dose).

Garantia do Liquidificador Classic KitchenAid™ para Utilização Doméstica

Duração da garantia:	A KitchenAid pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Dois 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
Edifício Matesica Aboboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA

Tel: +351/214 101 006

Fax: +351/214 107 837

Serviço ao Cliente

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.

Av. Salgueiro Maia, 949

Edifício 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.

© 2011. Todos os direitos reservados.

Especificações sujeitas a alteração sem aviso prévio.

KitchenAid™

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

BLENDER/MIXEUR CLASSIC
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

CLASSIC BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FRULLATORE CLASSIC
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

LICUADORA CLASSIC
INSTRUCCIONES Y RECETAS

CLASSIC MIXER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

CLASSIC BLENDER
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

CLASSIC-TEHOSEKOITIN
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

CLASSIC BLENDER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

LIQUIDIFICADOR CLASSIC
INSTRUÇÕES E RECEITAS

CLASSIC BLANDARI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ CLASSIC
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Gerð 5KSB45
blandari

Efnisyfirlit

Öryggi blandara.....	1
Kröfur um rafmagn.....	1
Mikilvæg öryggisatriði.....	2
Atriði blandara (Gerð 5KSB45).....	3
Blandarinn undirbúinn fyrir notkun.....	5
Fyrir fyrstu notkun.....	5
Samsetning blandarans.....	5
Blandarinn notaður.....	6
Fyrir notkun.....	6
Unnið með blandaranum.....	6
MYLJA ÍS.....	6
PÚLS-hamur.....	7
Mælibikar.....	7
Soft Start blöndunaraðgerð.....	7
Leiðarvísir um hraðastýringu.....	8
Umhirða og hreinsun.....	9
Bilanaleit.....	10
Heilræði.....	11
Uppskriftir	
Blönduð Margaríta.....	13
Jarðaberja-banana smoothie-drykkur.....	13
Romm Mokka.....	13
Ferskur ávaxtamjólkurhristingur.....	13
Ítölsk Tortellini tómatsúpa.....	14
Hindberja-Vinaigrette salatsósa.....	14
Súkkulaði Pot De Crème.....	14
Ábyrgð fyrir KitchenAid™ Classic heimilsblandara.....	15
Þjónustuaðilar.....	15
Þjónusta við viðskiptavini.....	16

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 öryggisviðvörðunartákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvörðunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli, ásamt orðunum „HÆTTA“ eða „AÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

! HÆTTA

Pú getur slasast alvarlega eða jafnvel dáíð, ef þú fylgir ekki þegar í stað leiðbeiningum frá fyrstu notkun.

! AÐVÖRUN

Pú getur slasast alvarlega, eða jafnvel dáíð, 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.

Ef þessum þessum leiðbeiningum er ekki fylgt getur það leitt til 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 rafsnúrana 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. Hafðu alltaf lokið á þegar blandarinn er notaður.
12. Notkun fylgihluta, þar með talið könnur, sem eru ekki viðurkenndar af KitchenAid geta valdið hættu og meiðslum á fólki.
13. **Þegar heitir vökvar eru blandaðir skal fjarlægja miðhluta tvískipta loksins.**
14. Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.
15. 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.
16. 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 5KSB45)



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 mótör

Sterkbyggður 0,9 hestafla mótör gefur aflið fyrir frábæra vinnslu í öllum blöndunarverkefnum – frá því að mauka sósir til þess að gera bitastætt salsa, eða mylja á nokkrum sekúndum könnu af ís eða frosnum ávöxtum fyrir silkimjúkan smoothie-drykk.

Auðhreinsanleg kanna, hönnuð sem eitt áhald

Hönnun, sem eitt áhald, sameinar kosti hagnýtrar könnu og vandaðra innri rasta í könnunni, sem beina matnum stöðugt að blaðinu til að fá hraða og nákvæma blöndun. Hönnuð sem eitt áhald þýðir einnig að hægt er að prófa það án þess að fjarlægja blaðið og aðra hluta. Kannan þolir miklar sveiflur í hitastigi – frá sjóðandi súpum til frosinna margaríta drykkja. Kannan er með víðan stút til að tryggja að hægt sé að hella snurðulaust. Könnuna má setja í uppþvottavél.



Kanna

Glær, kanna, með 1,5 L rúmtaki; þolir högg, rispur og bletti. Þægilega hannað handfang könnu býður upp á þétt grip.

Þétt lok með glærum, 60 ml mælubíkar

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

Stórir og beittir hnífagðar eru staðsettir á fjórum mismunandi flötum fyrir hraða, nákvæma og stöðuga blöndun.

Endingargóð stálstyrkt tengi

Tengi, gert fyrir heimilisnotkun, með 12 samlæsandi tönnum býður upp á beina tengingu frá mótornum til hnífsins. Tengingun er húðað fyrir hljóðlátari vinnslu.

Hraðavalshnappar

Búðu til frosna drykki og maukaðar sósir eða súpur á nokkrum sekúndum. Notaðu blandarann af sjálfstöðugri 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 ætlað til að mylja ís og púlsar sjálfvirk með breytilegu millibili fyrir hagstæðustu útkomu.

Intelli-Speed™ mótörstýring

Vönduð Intelli-Speed™ stýring vinnur sjálfvirk að því að halda stöðugum hraða – jafnvel gegnum breytingar á þéttleika þegar hráefnum er bætt út í. Þessi þróaða KitchenAid hönnun viðheldur besta blöndunarahraða fyrir hvert matargerðarverkefni og hverja stjórnbórðstillingu.

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 frjálssar.

Steypt málmundirstaða

Þung undirstaða úr steypum málmí tryggir stöðuga, hljóðláta vinnslu þegar blönduð er full kanna af hráefnum. Fjórir gúmmifætur á breiðri gegnheilli undirstöðu veita grip án þess að renna eða hoppa til. Auðvelt er að þrifa undirstöðuna sem er slétt og ávöl. Undirstaðan er með snúrueymslu undir.

Clean Touch stjórnbórð

Tekur augnablik að þurrka af því. Slétt stjórnbórð 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, sápuvættum klút. Þurrka með rökum klút, og síðan með mjúkum klút. Könnuna, lokið og mælíðarinn skal þvo í volgu sápuvatni, eða setja sápu og volgt vatn í könnuna. Settu könnuna á undirstöðu blandarans og blandaðu til að hreinsa (sjá umhirða og þríf, bls. 9). Skolaðu síðan hlutina og þurrkaðu þá.

Samsetning blandarans

1. Stilltu lengd rafmagnssnúrunnar eftir þörfum þínum.



2. Settu könnuna á undirstöðu blandarans.



⚠ AÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengdan tengil.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Ef þessum þessum leiðbeiningum er ekki fylgt getur það leitt til dauða, eldsvoða eða rafloss.

3. Settu í samband við jarðtengdan tengil. Blandarinn er nú tilbúinn til notkunar.
4. Áður en kannan er tekin af undirstöðunni skal alltaf ýta á „O“ og taka rafmagnssnúruna úr sambandi. Ef PÚLS-hamur (Pulse) er notaður skaltu gæta þess að slökkt sé á blikkandi ljósinu (með því að ýta á „O“) og taka síðan úr sambandi. Lyftu könnunni beint upp af undirstöðu blandarans.

Blandarinn notaður

Fyrir notkun

ATHUGASEMD: Þegar kveikt er á blandaranum eða ef gaumljós PULSE hams (Pulse) blikkar:

- Ekki eiga við hnifinn 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 rétt staðsett á undirstöðunni.
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 sjálfvirkur með breytilegu millibili á hagstæðasta hraða til að mylja ís og önnur hráefni.

1. Áður en blandarinn er notaður skaltu gæta þess að kannan sé rétt staðsett á undirstöðunni.
2. Settu hráefni í könnuna og festu lokið vandlega.
3. Ýttu á MYLJA ÍS (❄️). Gaumljósið logar. Blandarinn púlsar sjálfvirkur með breytilegu millibili.



4. Til að slökkva á aðgerðinni MYLJA ÍS (❄️) skal ýta á „O“ („O“). Blandarinn er nú tilbúinn fyrir áframhaldandi notkun.
5. Áður en könnusamstæðan er fjarlægð skal taka rafmagnssnúruna úr sambandi.

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 kannan sé rétt staðsett á undirstöðunni.
2. Settu hráefni í könnuna og festu lokið vandlega á.
3. Ýttu á PÚLS (Pulse). Gaumljósið 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.

Mælibíkar

Hægt er að nota mælibíkarinn, sem tekur 60 ml, til að mæla og bæta í hráefnum. Taktu af bíkarinn 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 mælibíkarinn í miðjunni. Notaðu aðeins hraðann HRÆRA (🌀).

Soft Start blöndunaraðgerð

Soft Start blöndunaraðgerðin setur blandarann sjálfvirk í gang á lægri hraða til að draga hráefnin að hnífunum, en eykur síðan snögg 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	Atriði	Hraði
Blandaður ísdrykkur		Kjötsósa	
Ostakaka		Mjólkurís drykkur	
Saxaðir ávextir		Kjötsalat í samlokur	
Saxað grænmenti		Frauðbúðingur	
Rjómasmurostur		Haframjöl	
Rjómasúpa		Pönnukökudeig	
Mulinn/saxaður ís		Pesto	
Ídýfa		Maukaðir ávextir/barnamatur	
Smátt saxaðir ferskir ávextir		Maukaðir kjöt/kjöt fyrir börn	
Smátt saxað ferskt grænmeti		Maukað grænmeti/grænmeti fyrir börn	
Létt hlaup í böku/ábæti		Salatsósa	
Frosnir saxaðir ávextir (afþíðið l ítillega þar til hægt er að pota í það með hnífsoddi)		Eftirrétir, skreyttir með mylsnu	
Frosnir jóгурtdrykkir		Frauðisdrykkir	
Ávaxtasafi úr frosnu þykkni		Mjúkur ricotta eða kotasæla	
Ávaxtadrykkir (punnur)		Streusel ofanálág	
Ávaxtadrykkir (þykkur)		Sæt skreyting með mylsnu	
Sósar með ávöxtum		Sæt stökk skreyting	
Rifinn harður ostur		Grænmetissósa fyrir aðalrétt	
		Vöfludeig	
		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 þrifa könnuna og hnífasmstæðuna án þess að taka í sundur.

- Hreinsaðu blandarann vandlega eftir hverja notkun.
- Ekki setja undirstöðu blandarans eða snúru í vatn.
- Ekki nota hreinsiefni eða svampa sem geta rispað.

1. Til að hreinsa hnífasmstæðuna skal setja könnuna á undirstöðu blandarans, hálfylla hana af volgu (ekki heitu) vatni og bæta út í 1 eða 2 dropum af uppvottalegi. Settu lokið á könnuna, ýttu á hraðastillinguna HRÆRA (🌀) og láttu blandarann ganga í 5 til 10 sekúndur. Taktu könnuna af og tæmdu hana. Skolaðu könnuna með volgu vatni þar til hún er hrein. Einnig er hægt að þvo könnuna í neðri grindinni í uppvottavél.

2. Lok og mælihetu skal þvo í volgu sápuvatni, síðan skola og þurrka vandlega — þessir hlutir eiga EKKI að fara í uppvottavél.
3. Þurrkaðu undirstöðu blandarans og snúru með volgum sápuvættum klút, þurrkaðu af með rökum klút og þurrkaðu síðan með mjúkum klút. Við geymslu er hætt að vefja rafmangssnúruna upp á snúrufestinguna á botni undirstöðunnar.

Bilanaleit

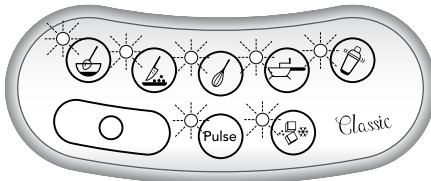
Blandarinn virkar ekki þegar stilling er valin:



Ekkert gaumljós logar.

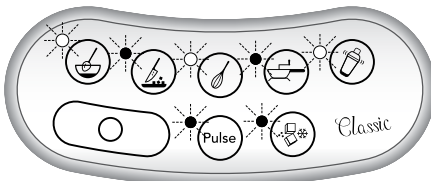
Athugaðu hvort blandarinn er í sambandi við rafmagn. Ef svo er, ýttu á „O“ og taktu síðan blandarann úr sambandi. Settu hann aftur í samband við sömu innstungu. Ef blandarinn virkar ekki enn, skal athuga með öryggi eða útsláttarrofa á rafmagnslögninni sem blandarinn er tengdur við og ganga úr skugga 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 sjálfvirk 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 hnifinn með sleif með því að losa upp eða fjarlægja innihaldið á botni könnunnar.

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 15), sem þjónustar blandarann.

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 vöknum 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 appelsínubrykkni 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. Hráerðu 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 smáköku- og kexmyslunu: Brjöttu 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 finni mylsnu fyrir skorpu á bökur og eftirrætti 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 kexmyslunu: Fylgdu aðferð fyrir smákökur. Notað sem skreyting á eftirrætti eða sem hráefni í pottrættum og grænmetisréttum sem aðalrétti.

Gera brauðmyslunu: Rifðu brauð í bita, um 4 sm í þvermál. Fylgdu aðferð fyrir smákökur. Notað skreyting á eftirrætti eða sem hráefni í pottrættum og grænmetisréttum sem aðalrétti.

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 idýfur og smuralegg.

Blanda saman fljótandi hráefni fyrir bakaðar vörur: Helltu fljótandi hráefnum í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á KREISTA (☞) þar til efnið 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 púlzar, 2 til 3 sekúndur hver púlur. 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 háls 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 þrifa könnuna í uppþvottavél. Til að ná sem bestum árangri er mælt með því að þvo lokið, mælibikarinn, læsikragann, hnífaamstæðuna og þéttihringinn í höndunum. Sjá umhirda og hreinsun á blaðsíðu 9.

Blönduð Margaríta

180 ml tekíla	Settu hráefnin í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á
120 ml appelsínulíkjör	MYLJA ÍS (☞), 15 til 20 púlса, еða þar orðið er krapakennt.
120 ml ferskur límónusafi	Uppskriftn er fyrir 6 (180 ml hver skammtur).
60 ml einfalt síróp еða 3 matskeiðar sykur	
950 ml ísmolar	

Einfalt síróp

- 12 matskeiðar sykur
- 240 ml vatn

Einfalt síróp

Settu sykur og vatn í lítinn skaftpott. Sjóddu þar til sykurinn leysist upp, 2 til 4 mínútur. Kældu niður, settu yfir ílátið og síðan í kæli.

Uppskriftn er um 300 ml.

Jarðaberja-banana smoothie-drykkur

350 ml AB mjólk	Settu hráefnin í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á
240 ml frosin jarðaber	KREISTA (☞) í um 15 til 20 sekúndur, еða þar til lögurinn er vel blandaður.
240 ml mjólk	Uppskriftn er fyrir 5 (240 ml hver skammtur).
3 miðlungsstórir bananar, brotnir í fjóra hluta.	
3 matskeiðar appelsínumarmelaði	

Romm Mokka

480 ml súkkulaðiís	Settu hráefnin í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á
120 ml mjög sterkt kaffi, kalt	MYLJA ÍS (☞), 12 til 15 púlса, еða þar til lögurinn er vel blandaður.
120 ml dökkt romm	Uppskriftn er fyrir 4 (180 ml hver skammtur).
4 ísmolar	

Ferskur ávaxtamjólkurhristingur

475 ml mjólk	Settu hráefnin í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á
360 ml vanilluís	KREISTA (☞) í um 10 til 15 sekúndur, lögurinn er vel blandaður.
500 g ferskar ferskjusneiðar, jarðaber еða aðrir uppáhaldsávextir*	Uppskriftn er fyrir 5 (um 240 ml hver skammtur).
2 matskeiðar sykurdyft, ef óskað er	*Nota má frostna, lítillaga þiðnaðan uppáhaldsávext í staðinn, 500 g.

Ítölsk Tortellini tómatsúpa

- 2 matskeiðar (30 ml)
ólífúolía
- 120 g saxaður laukur
- 120 g saxaður grænn pipar
- 2 dósir (425 ml hvor)
ítskryddaðir
tómatar í teningum,
vökvinn með
- 1 matskeið sykurl
- ½ teskeið salt
- ¼ teskeið fennikufrae
- ⅓ teskeið rauður pipar
(cayenne)
- 1 dós (425 ml) kjötseyði
- 1 pakki (265 g) kælt
ostafyllt tortellini
- Rifinn mozzarella ostur,
ef óskað er
- Söxuð fersk steinselja, ef
óskað er

Hitaðu ólífúolíuna í stórum skaftpotti á meðalhita. Bættu við lauk og grænum pipar, sjóddu í 3 til 5 mínútur, eða þar orðið er meyr. Bættu við tómötum, sykurl, salti, fennikufrae og rauðum pipar. Lækkaðu hitann og láttu matreiðast án loks í 15 til 20 mínútur, eða þar til blandan er orðin þykk; hrærðu af og til. Láttu kólna í 5 mínútur.

Helltu helmingnum af kældu tómatablöndunni í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á HRÆRA (☞) í um 15 sekúndur. Bættu við því sem eftir er af tómatablöndunni. Settu lokið á og blandaðu á HRÆRA (☞) í um 15 sekúndur. Blandaðu á KREISTA (☞) í um 10 sekúndur, eða þar til lögurinn er vel blandaður.

Settu blönduna aftur í skaftpottinn. Bættu við seyðinu. Hleypu upp suðunni. Bættu við tortellini. Lækkaðu hitann og láttu matreiðast án loks í 8 til 10 mínútur, eða þar til tortellini er orðið mjúkt; hrærðu af og til.

Berist fram heitt með mozzarella osti eða saxaðri steinseljju stráðu yfir, ef óskað er.

Uppskriftin er fyrir 6 (240 ml hver skammtur).

Hindberja-Vinaigrette salatsósa

- 200 g fersk eða frosin
hindber, þiðin
- 2 matskeiðar (30 ml)
sykur
- 3 matskeiðar (45 ml)
hindberjaedik
- 2 matskeiðar (30 ml)
grænmetisolía

Settu hráefnin í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á HRÆRA (☞) í um 15 sekúndur, skafðu hliðar könnunnar ef nauðsyn krefur. Blandaðu á KREISTA (☞) í 10 til 15 sekúndur, eða þar til lögurinn er vel blandaður. Berðu fram með grænu salati eða ávaxtasalati. Geymist í kælikáp.

Uppskriftin er fyrir 6 (2 matskeiðar [30 ml] hver skammtur).

Súkkulaði Pot De Crème

- 235 ml súkkulaðibitar
- 1 egg, hrært
- ½ teskeið (2 ml) vanilla
- 175 ml hálfur-og-hálfur
(kannski nota
kaffirjóma)
- Þeyttur rjómi eða þeytt
krem, ef óskað er

Settu súkkulaðibita, eggjalíki og vanillu í könnu. Hitaðu kaffirjómann þar til loftbólur myndast meðfram brúninni.

Helltu yfir súkkulaðibitana. Settu lokið á og blandaðu á KREISTA (☞) í 20 til 25 sekúndur, eða þangað til súkkulaðibitarnir hafa bráðnað og blandan er mjúkt; skafðu hliðar könnunnar ef nauðsyn krefur.

Helltu í litla bolla. Kældu þar til orðið stíft, 4 til 6 klukkustundir. Berist fram með þeyttum rjóma, ef óskað er.

Uppskriftin er fyrir 4 (120 ml hver skammtur).

Ábyrgð fyrir KitchenAid™ Classic heimilsblandara

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir	KitchenAid Ábyrgist ekki:
Full ábyrgð í tvö 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 slysi, 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 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími í verslun: 520 7901

Þjónustusími: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

Þjónusta við viðskiptavin

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28
120 REYKJAVÍK
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.

© 2011. Öll réttindi áskilin.

Lýsingar geta breyst án fyrirvara.

KitchenAid™

Ελληνικά

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

CLASSIC BLENDER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

BLENDER/MIXEUR CLASSIC
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

CLASSIC BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FRULLATORE CLASSIC
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

LICUADORA CLASSIC
INSTRUCCIONES Y RECETAS

CLASSIC MIXER
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

CLASSIC BLENDER
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

CLASSIC-TEHOSEKOITIN
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

CLASSIC BLENDER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

LIQUIDIFICADOR CLASSIC
INSTRUÇÕES E RECEITAS

CLASSIC BLANDARI
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ CLASSIC
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Μοντέλο
5KSB45 Μπλέντερ

Πίνακας Περιεχομένων

Ασφάλεια του Μπλέντερ	1
Ηλεκτρικές Απαιτήσεις	1
Σημαντικές Προφυλαξεις Ασφαλειας.....	2
Χαρακτηριστικά του Μπλέντερ (Μοντέλο 5KSB45).....	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.....	6
Λειτουργία PULSE.....	7
Πώμα Μεζούρα.....	7
Λειτουργία Σταδιακής Εκκίνησης Soft Start.....	7
Οδηγός Ελέγχου Ταχύτητας.....	8
Φροντίδα και Καθαρισμός.....	9
Επίλυση Προβλημάτων	10
Συμβουλές για το Μπλέντερ	11
Συνταγές	
Κοκτέιλ Μαργαρίτα	13
Μαλακό μίγμα φράουλας-μπανάνας	13
Ρούμι μόκα	13
Μιλκ σέικ από φρέσκα φρούτα	13
Ιταλική ντοματόσουπα με tortellini	14
Ντρέισινγκ Βινεγκρέτ με φραμπουάζ.....	14
Κρέμα σοκολάτας σε ποτήρι.....	14
Εγγύηση του Μπλέντερ Classic Οικιακής Χρήσης της KitchenAid™	15
Κέντρα Service	15
Εξυπηρέτηση Πελατών.....	16

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 σας 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 σας 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 Υ. 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.

Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκληθεί θάνατος, 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 επίτηρηση.
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 φιν 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 τραπέζιου 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. Να χρησιμοποιείτε πάντα το μπλέντερ με το καπάκι τοποθετημένο στη θέση του.
12. Η χρήση εξαρτημάτων, συμπεριλαμβανομένων των μεταλλικών κανατών, που δεν συνιστώνται από την KitchenAid μπορεί να προκαλέσει τον τραυματισμό ατόμων.
13. **Όταν αναμιγνύετε ζεστά υγρά, να αφαιρείτε το κεντρικό πώμα του καπακιού.**
14. Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.
15. 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.
16. 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 5KSB45)



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 πολτοποιήση σαλτσών έως την παρασκευή σαλτσών με χοντροκομμένα υλικά, ή τον ομοιομορφο θρυμματισμό πάγου ή παγωμένων φρούτων σε λίγα δευτερόλεπτα για την παρασκευή μαλακών μιγμάτων.

Σχεδιασμός μονοκόμματης κανάτας που καθαρίζεται εύκολα

Ο μονοκόμματος σχεδιασμός περιλαμβάνει μία λειτουργική κανάτα με δυναμικό εσωτερικό περίγραμμα η οποία κατευθύνει τα τρόφιμα στο μαχαίρι για γρήγορη, πλήρη ανάμιξη. Ο μονοκόμματος σχεδιασμός επίσης σημαίνει ότι ο καθαρισμός επιτυγχάνεται χωρίς να αφαιρεθεί το μαχαίρι και τα άλλα εξαρτήματα. Η κανάτα αντέχει σε ακραίες θερμοκρασίες – από βραστές σούπες έως παγωμένα κοκτέιλ μαργαρίτα και έχει ένα φαρδύ στόμιο εκροής που εξασφαλίζει ομαλό άδειασμα του περιεχομένου. Η κανάτα μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.



Κανάτα

Η μονοκόμματη διαφανής κανάτα χωρητικότητας 1,5 λίτρου, είναι άθραυστη, ανθεκτική στις γρατσουνιές, και δεν λεκιάζει. Η

άνετη λαβή της κανάτας προσφέρει σταθερό κράτημα.

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.

Λεπίδα από Ανοξείδωτο Ατσάλι

Οι αιχμηρές μεγάλες λάμες της λεπίδας είναι τοποθετημένες σε τέσσερα διαφορετικά επίπεδα για γρήγορη, πλήρη, και ομοιομορφη ανάμιξη.

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 γόδαρισμα 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 χαράμαδες 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 τη μονοκόμματη κανάτα, το καπάκι, και το πώμα μεζούρα με χλιαρό σαπουνόνερο ή απλώς προσθέστε σαπούνι και χλιαρό νερό στην κανάτα, τοποθετήστε την στη βάση του μπλέντερ, και θέστε σε λειτουργία το μπλέντερ για να τα καθαρίσετε (δείτε την ενότητα Φροντίδα και Καθαρισμός, σελ. 9). Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα και σκουπίστε τα για να τα στεγνώσετε.

Συναρμολόγηση του Μπλέντερ

1. Ρυθμίστε το μήκος του καλωδίου ρεύματος ώστε να φτάνει στην πρίζα.



2. Τοποθετήστε τη μονοκόμματη κανάτα στη βάση του μπλέντερ.



⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φις σε μία γειωμένη πρίζα

Μη χρησιμοποιείτε μετασχηματιστή.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκληθεί θάνατος, πυρκαγιά, ή ηλεκτροπληξία.

3. Συνδέστε σε μία γειωμένη πρίζα. Το μπλέντερ είναι τώρα έτοιμο για λειτουργία.
4. Πριν αφαιρέσετε την κανάτα από τη βάση έπειτα από τη χρήση της, να πιέζετε πάντα το πλήκτρο "Ο" και να βγάζετε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα. Εάν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Pulse (στιγμιαία λειτουργία) (**Pulse**), να βεβαιώνετε ότι η ενδεικτική λυχνία που αναβοσβήνει είναι σβηστή (πιέζοντας το "Ο") και στη συνέχεια να βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα. Ανασηκώστε την κανάτα απευθείας προς τα επάνω ώστε να βγει από τη βάση του μπλέντερ.

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 τοποθετημένη στη βάση του μπλέντερ.
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 αναμειγνύετε ζεστά τρόφιμα ή υγρά, να αφαιρείτε το κεντρικό πώμα-μεζούρα. Χρησιμοποιήστε μόνο την ταχύτητα STIR (☞).

5. Για να απενεργοποιήσετε το μπλέντερ, πιέστε το πλήκτρο "Ο". Το πλήκτρο "Ο" (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 αυτόματως 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 κανάτα είναι σωστά τοποθετημένη στη βάση του μπλέντερ.
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 "Ο". Το μπλέντερ είναι τώρα έτοιμο για συνεχή λειτουργία.
5. Πριν αφαιρέσετε τη διάταξη της κανάτας, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.

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 κανάτα είναι σωστά τοποθετημένη στη βάση του μπλέντερ.
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 πλήκτρου 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 “0”.
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 “0” και δεν λειτουργεί με τη στιγμιαία (Pulse) λειτουργία ή τη λειτουργία θρυμματισμού πάγου (❄️).

Οδηγός Ελέγχου Ταχύτητας

Τροφή	Ταχύτητα	Τροφή	Ταχύτητα
Παγωμένο ποτό.....		Ρόφημα με παγωμένο γάλα.....	
Τσιζκέικ.....		Σαλάτα κρέατος για γέμιση σε σάντουιτς.....	Pulse
Κομμένα φρούτα.....	Pulse	Μους.....	
Κομμένα λαχανικά.....	Pulse	Κουάκερ.....	
Κρέμα από μαλακό τυρί.....		Ζύμη για τηγανίτες.....	
Σούπα βελουτέ.....		Πέστο.....	
Θρυμματισμένος/κομμένος πάγος.....		Πολτοποιημένα φρούτα/Παιδική τροφή.....	
Ντιπ.....		Πολτοποιημένο κρέας/ Παιδική τροφή με κρέας.....	
Ψιλοκομμένα φρέσκα φρούτα.....		Πολτοποιημένα λαχανικά/ Παιδική τροφή με λαχανικά.....	
Ψιλοκομμένα φρέσκα λαχανικά.....		Ντρέσινγκ για σαλάτες.....	
Αφράτη ζελατίνη για πίτα/γλυκά.....		Γευστικά ψίχουλα για γαρνίρισμα.....	Pulse
Παγωμένα κομμένα φρούτα (ξεπαγώστε τα ελαφρά μέχρι να μπορείτε να τα τρυπήσετε με τη μύτη ενός μαχαιριού).....		Αναψυκτικά τύπου σορμπέ.....	
Παγωμένο ρόφημα με βάση το γιαούρτι.....		Μαλακό τυρί ρικότα ή κότατζ.....	
Φρουτοχυμός από παγωμένο συμπυκνωμένο χυμό.....		Επικάλυψη Streusel.....	
Ρόφημα από φρούτα (αραιό).....		Γλυκιά ψίχα για γαρνίρισμα.....	Pulse
Ρόφημα από φρούτα (πηχτό).....		Γλυκιά τραγανή ψίχα για γαρνίρισμα.....	Pulse
Σάλτσα φρούτων.....		Σάλτσα λαχανικών.....	
Τριμμένο σκληρό τυρί.....		Ζύμη για βάφλες.....	
Ζωμός κρέατος.....		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 "Ο". 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 και τη λεπίδα του μπλέντερ χωρίς να τα αποσυναρμολογήσετε.

- Να καθαρίζετε σχολαστικά το μπλέντερ μετά από κάθε χρήση.
 - Μη βυθίσετε τη βάση ή το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ στο νερό.
 - Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγαράκια γυαλίσματος.
1. Για να καθαρίσετε τη λεπίδα, τοποθετήστε την κανάτα επάνω στη βάση του μπλέντερ, γεμίστε τη μέχρι το μέσο με χλιαρό (όχι καυτό) νερό, και προσθέστε 1 ή 2 σταγόνες υγρού απορρυπαντικού 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 το περιεχόμενο. Ξεπλύνετε την κανάτα με χλιαρό νερό έως ότου καθαρίσει. Μπορείτε επίσης να πλύνετε την κανάτα στην τελευταία σάρα ενός αυτόματου πλυντηρίου πιάτων.
 2. Για να καθαρίσετε το καπάκι και το πώμα μεζούρα, πλύνετε τα στο χέρι με χλιαρό σαπουνόνερο, στη συνέχεια ξεπλύνετε και στεγνώστε τα καλά – εάν τοποθετηθούν σε πλυντήριο πιάτων, ενδέχεται να υποστούν φθορές.
 3. Σκουπίστε τη βάση και το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ με ένα πανί βουτηγμένο σε χλιαρό σαπουνόνερο, καθαρίστε τα με ένα υγρό πανί, και έπειτα στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί. Για την αποθήκευση, μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο ρεύματος στον ειδικό χώρο περιτύλιξης καλωδίου στο κάτω μέρος της βάσης.

Επίλυση Προβλημάτων

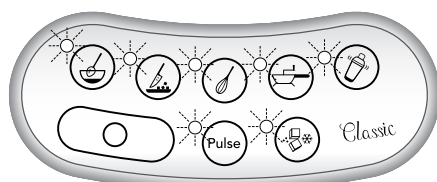
Το μπλέντερ δεν λειτουργεί όταν έχετε επιλέξει μία ρύθμιση:



Δεν ανάβουν οι ενδεικτικές λυχνίες.

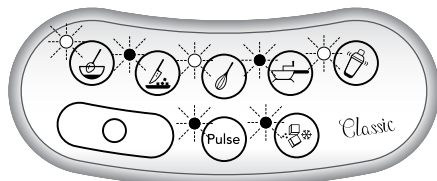
Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ είναι συνδεδεμένο στην πρίζα. Εάν είναι, πιάστε το πλήκτρο "Ο" και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ από την πρίζα. Συνδέστε το πάλι στην ίδια πρίζα. Εάν το μπλέντερ συνεχίζει να μη λειτουργεί, ελέγξτε την ηλεκτρική ασφάλεια ή 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. Πιάστε 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. Πιάστε 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.

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 15).

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 προσθέσετε 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 προσθέσετε 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 "Ο". 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 αναμινύετε 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 αναμινύετε 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 συμπτυκνόμενο παγωμένο χυμό στην αρχική του κατάσταση: Για ένα δοχείο 175 ml συμπτυκνόμενου χυμού πορτοκαλί, 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.

Διαλύστε 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.

Παρασκευάστε 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 (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 (Pulse) 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.

Παρασκευάστε 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.

Παρασκευάστε 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.

Πολτοποιήστε 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.

Πολτοποιήστε 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.

Πολτοποιήστε 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.

Πολτοποιήστε 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.

Αναμίξτε 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.

Αφαιρέστε τους σβώλους από ζωμό κρέατος: Εάν η σάλτσα ή ο ζωμός κρέατος σβώλιασει, βάλτε τα στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα MIX (🌀) έως ότου επιτύχετε ομοιογενές μίγμα, για περίπου 5 έως 10 δευτερόλεπτα.

Αναμίξτε 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.

Παρασκευάστε 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.

Παρασκευάστε 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.

Τρίψτε 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.

Παρασκευάστε κουάκερ για μωρά: Βάλτε άψητα παξιμαδία 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.

Παρασκευάστε 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, συνιστάται 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 9.

Κοκτέιλ Μαργαρίτα

- 180 ml τεκίλα
 120 ml λικέρ με άρωμα πορτοκάλι
 120 ml φρέσκο χυμό λάιμ
 60 ml σιρόπι ζάχαρης ή 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
 950 ml παγάκια

Βάλτε τα υλικά στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στη λειτουργία CRUSH ICE (❄️), πιέζοντας το πλήκτρο παλμικής στιγμιαίας λειτουργίας 15 έως 20 φορές, ή έως ότου γίνει ομοιογενές το μίγμα.

Ποσότητα: 6 μερίδες (180 ml ανά μερίδα).

Σιρόπι ζάχαρης

- 12 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
 240 ml νερό

Σιρόπι ζάχαρης

Σε ένα καθαρολάκι, αναμίξτε ζάχαρη και νερό. Βράστε έως ότου διαλυθεί η ζάχαρη, για 2 έως 4 λεπτά. Αφήστε το μείγμα να κρυώσει, σκεπάστε το και βάλτε το στο ψυγείο.

Ποσότητα: Περίπου 300 ml.

Μαλακό μίγμα φράουλας-μπανάνας

- 350 ml βουτυρόγαλα
 240 ml κατεψυγμένες φράουλες
 240 ml γάλα
 3 μέτριες μπανάνες, κομμένες σε τέταρτα
 3 κουταλιές της σούπας μαρμελάδα πορτοκάλι

Βάλτε τα υλικά στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στη λειτουργία LIQUEFY (🌀) για 15 έως 20 δευτερόλεπτα ή έως ότου γίνει ομοιογενές το μίγμα.

Ποσότητα: 5 μερίδες (240 ml ανά μερίδα).

Ρούμι μόκα

- 480 ml παγωτό σοκολάτα
 120 ml δυνατό καφέ, κρύο
 120 ml μαύρο ρούμι
 4 παγάκια

Βάλτε τα υλικά στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στη λειτουργία CRUSH ICE (❄️), πιέζοντας το πλήκτρο παλμικής στιγμιαίας λειτουργίας 12 έως 15 φορές ή έως ότου γίνει ομοιογενές το μίγμα.

Ποσότητα: 4 μερίδες (180 ml ανά μερίδα).

Μιλκ σέικ από φρέσκα φρούτα

- 475 ml γάλα
 360 ml παγωτό βανίλια
 500 g φρέσκα ροδάκινα κομμένα σε φέτες, φράουλες ή άλλο φρούτο της αρεσκείας σας*
 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη, εάν επιθυμείτε

Βάλτε τα υλικά στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στη λειτουργία LIQUEFY (🌀) για 10 έως 15 δευτερόλεπτα ή έως ότου γίνει ομοιογενές το μίγμα.

Ποσότητα: 5 μερίδες (περίπου 240 ml ανά μερίδα).

*Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 500 g κατεψυγμένα, ελαφρώς ξεπαγωμένα φρούτα της αρεσκείας σας.

Ιταλική ντοματόσουπα με tortellini

- 2 κουταλιές της σούπας (30 ml) ελαιόλαδο
 - 120 g ψιλοκομμένο κρεμμύδι
 - 120 g ψιλοκομμένη πράσινη πιπεριά
 - 2 κονσέρβες (425 ml η κάθε μία) ντοματάκι ψιλοκομμένο, αστράγγιστο
 - 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη
 - ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
 - ¼ κουταλάκι του γλυκού μαραθόσπορο
 - ⅛ κουταλάκι του γλυκού πιπέρι καγιέν
 - 1 κονσέρβα (425 ml) ζωμό βοδινού κρέατος
 - 1 πακέτο (265 g) κατεψυγμένα tortellini με γέμιση τυριού
- Τυρί μοτσαρέλα σε κομμάτια, εάν επιθυμείτε*
Ψιλοκομμένο φρέσκο μαϊντανό, εάν επιθυμείτε

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα ζεστάνετε το ελαιόλαδο σε μέτρια - υψηλή φωτιά. Προσθέστε το κρεμμύδι και την πράσινη πιπεριά, μαγειρέψτε για 3 έως 5 λεπτά ή έως ότου μαλακώσουν τα υλικά. Προσθέστε τις ντομάτες, τη ζάχαρη, το αλάτι, το μαραθόσπορο και το πιπέρι καγιέν. Χαμηλώστε τη φωτιά, αφήστε το μίγμα να σιγοβράσει χωρίς να το σκεπάσετε, για 15 έως 20 λεπτά ή έως ότου δέσει η σάλτσα, ανακατεύοντας περιστασιακά. Αφήστε να κρυώσει για 5 λεπτά.

Βάλτε το μισό μίγμα της κρύας σάλτσας ντομάτας στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στη λειτουργία STIR (🌀) περίπου για 15 δευτερόλεπτα. Προσθέστε την υπόλοιπη σάλτσα ντομάτας. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στη λειτουργία STIR (🌀) περίπου για 15 δευτερόλεπτα. Αναμίξτε στη λειτουργία LIQUEFY (🌀) περίπου για 10 δευτερόλεπτα ή έως ότου γίνει ομοιογενές το μίγμα.

Αδειάστε πάλι τη σάλτσα στην κατσαρόλα. Προσθέστε το ζωμό. Αφήστε το μίγμα να βράσει. Προσθέστε τα tortellini. Χαμηλώστε τη φωτιά, αφήστε να σιγοβράσουν χωρίς να τα σκεπάσετε, για 8 έως 10 λεπτά ή έως ότου μαλακώσουν τα tortellini, ανακατεύοντας περιστασιακά.

Σερβίρετέ τα ζεστά, πασπαλισμένα με τυρί μοτσαρέλα και ψιλοκομμένο μαϊντανό, εάν επιθυμείτε.

Ποσότητα: 6 μερίδες (240 ml ανά μερίδα).

Ντρέσινγκ Βινεγκρέτ με φραμπούζ

- 200 g φρέσκα ή κατεψυγμένα φραμπούζ, ελαφρώς ξεπαγωμένα
- 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
- 3 κουταλιές της σούπας (45 ml) ξύδι από φραμπούζ
- 2 κουταλιές της σούπας (30 ml) φυτικό έλαιο

Βάλτε τα υλικά στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στη λειτουργία STIR (🌀) περίπου για 15 δευτερόλεπτα, ξύστε τις εσωτερικές πλευρές της κανάτας εάν είναι απαραίτητο. Αναμίξτε στην ταχύτητα LIQUEFY (🌀) για 10 έως 15 δευτερόλεπτα ή έως ότου γίνει ομοιογενές το μίγμα. Σερβίρετε επάνω σε χοντροκομμένες πράσινες σαλάτες ή φρουτοσαλάτες. Διατηρήστε το στο ψυγείο.

Ποσότητα: 6 μερίδες (2 κουταλιές της σούπας [30 ml] ανά μερίδα).

Κρέμα σοκολάτας σε ποτήρι

- 235 ημίγλυκα κομμάτια σοκολάτας
- 60 ml υποκατάστατο αυγού ή
- 1 παστεριωμένο αυγό, χτυπημένο
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού (2 ml) βανίλια
- 175 ml γλυκιά κρέμα σαντιγί για γαρνίρισμα, εάν το επιθυμείτε

Βάλτε τη σοκολάτα, το υποκατάστατο αυγού και τη βανίλια στην κανάτα. Ζεστάνετε το μίγμα έως ότου δημιουργηθούν φουσκάλες γύρω από τα άκρα. Περιχύστε το μίγμα σοκολάτας. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στη λειτουργία LIQUEFY (🌀) για 20 έως 25 δευτερόλεπτα ή έως ότου λιώσει η σοκολάτα και ομογενοποιηθεί το μίγμα. Ξύστε τις εσωτερικές πλευρές της κανάτας εάν είναι απαραίτητο.

Σερβίρετε σε μικρά φλιτζάνια. Διατηρήστε τα στο ψυγείο για 4 έως 6 ώρες. Σερβίρετε με κρέμα σαντιγί, εάν το επιθυμείτε.

Ποσότητα: 4 μερίδες (120 ml ανά μερίδα).

Εγγύηση του Μπλέντερ Classic Οικιακής Χρήσης της KitchenAid™

Διάρκεια Εγγύησης:	Η KitchenAid Θα Πληρώσει Για:	Η KitchenAid Δεν Θα Πληρώσει Για:
Δύο χρόνια πλήρους εγγύησης 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.	Α. Επισκευές όταν το Μπλέντερ δεν χρησιμοποιείται για φυσιολογική οικιακή λειτουργία. Β. 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 45°, +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.

© 2011. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Οι προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.

© 2011. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.