

KitchenAid™

**ARTISAN™ BLENDER WITH GLASS PITCHER AND CULINARY JAR
INSTRUCTIONS**

**ARTISAN™ BLENDER MIT GLASBEHÄLTER UND KULINARISCHEN
KÜCHENMIXBEHÄLTER
ANLEITUNGEN**

**BLENDER/MIXEUR ARTISAN™ AVEC BOL EN VERRE ET BOL CULINAIRE
INSTRUCTIONS**

**FRULLATORE ARTISAN™ CON CARAFFA IN VETRO E CARAFFA
CULINARIA
ISTRUZIONI PER L'USO**

**ARTISAN™ BLENDER MET GLAZEN KAN EN MENGBEKEER
INSTRUCTIES**

**LICUADORA ARTISAN CON JARRA DE CRISTAL Y RECIPIENTE PARA
COCINAR
INSTRUCCIONES**

**LIQUIDIFICADOR ARTISAN™ COM JARRA EM VIDRO E COPO
CULINÁRIO
INSTRUÇÕES**

**ARTISAN™ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΜΕ ΓΥΑΛΙΝΗ ΚΑΝΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΝΑΤΑ
ΜΠΛΕΝΤΕΡ
ΟΔΗΓΙΕΣ**

**ARTISAN™ BLENDER MED GLASKANNA OCH GLASTILLBRINGARE
BRUKSANVISNING**

**ARTISAN™ BLENDER MED GLASSMUGGE OG KULINARISK KRUKKE
INSTRUKSJONER**

**ARTISAN™ -TEHOSEKOITIN LASIKANNULLA JA KULINAARISELLA
ASTIALLA
OHJEET**

**ARTISAN™ BLENDER MED GLASKANDE OG KULINARISK GLAS
INSTRUKTIONER**

**ARTISAN™ BLANDARI MÆÐ GLERKÖNNU OG MATVINNSLUKÖNNU
LEIÐBEININGAR**

Table of Contents

Blender Safety	3
Electrical Requirements.....	3
Important Safeguards	4
Blender Features	5
0.75 L Culinary Blender Jar Features	7
Preparing the Blender for Use	8
Before First Use	8
Blender Assembly.....	8
Using the Blender.....	9
Before Use	9
Operating the Blender	9
CRUSH ICE	10
PULSE Mode	11
Ingredient Cup	11
Soft Start Blending Feature	11
Speed Control Guide	12
Care and Cleaning.....	13
Troubleshooting.....	14
Blender Tips	15
Culinary Blender Jar Tips	17
Household KitchenAid™ Blender and 0.75 L Culinary Blender Jar Warranty	18
Service Centers	18
Customer Service.....	18

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. To reduce risk of injury, never put locking collar and blade assembly on the base without having the pitcher properly attached.
12. Always operate Blender with cover in place.
13. The use of attachments, including canning jars, not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
14. **When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.**
15. Flashing light indicates ready to operate - avoid any contact with blades or moveable parts.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
17. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

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.



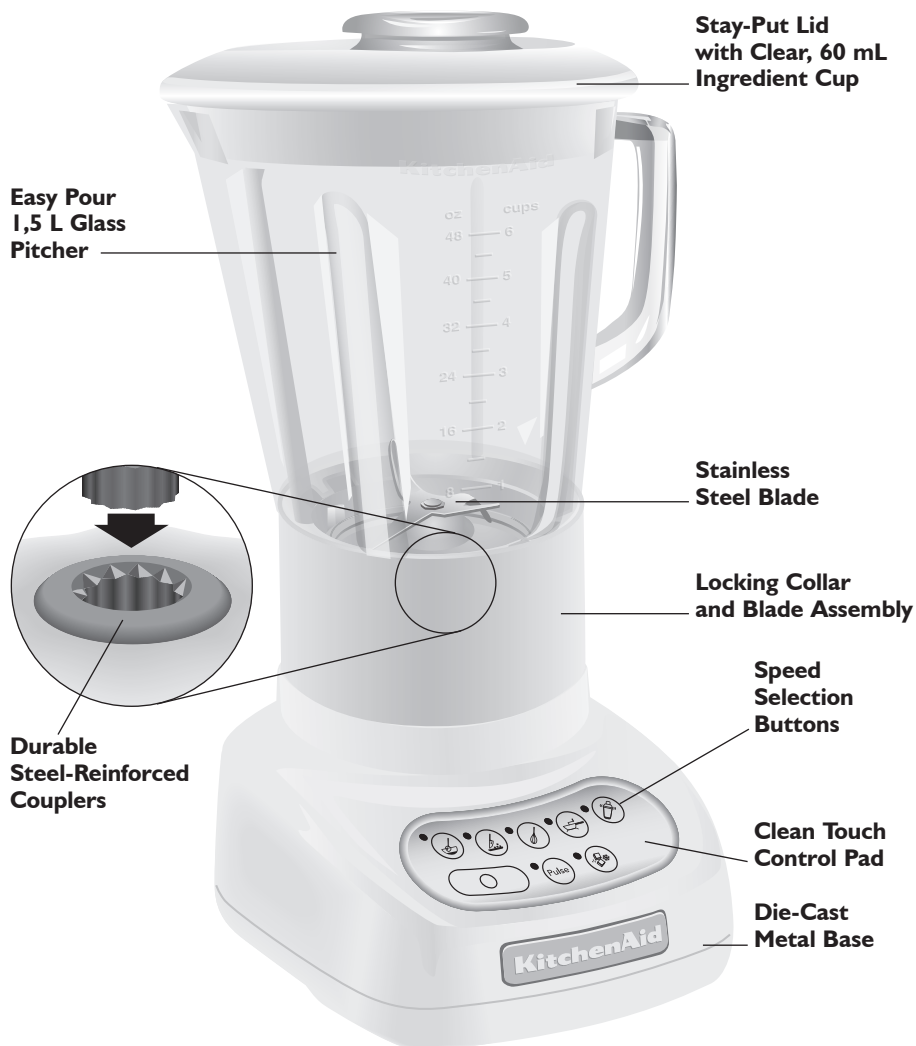
The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product,

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



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 Pour 1.5 L

Glass Pitcher

Glass Pitcher resists scratches, stains and odors. Pitcher is removable from locking collar

for easy cleaning, and withstands a range of extreme temperatures. Easy pour spout provides smooth, drip-free pouring.

Stay-Put Lid with Clear, 60 mL Ingredient Cup

Provides a strong seal. The flexible lid will maintain its tight seal throughout the life of the Blender. The lid incorporates a removable 60 mL cup for convenience in measuring and adding ingredients.

Stainless Steel Blade

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

Locking Collar and Blade Assembly

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

Durable Steel-Reinforced Couplers

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

Speed Selection Buttons

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

Intelli-Speed Motor Control

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

Soft Start Blending Feature

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

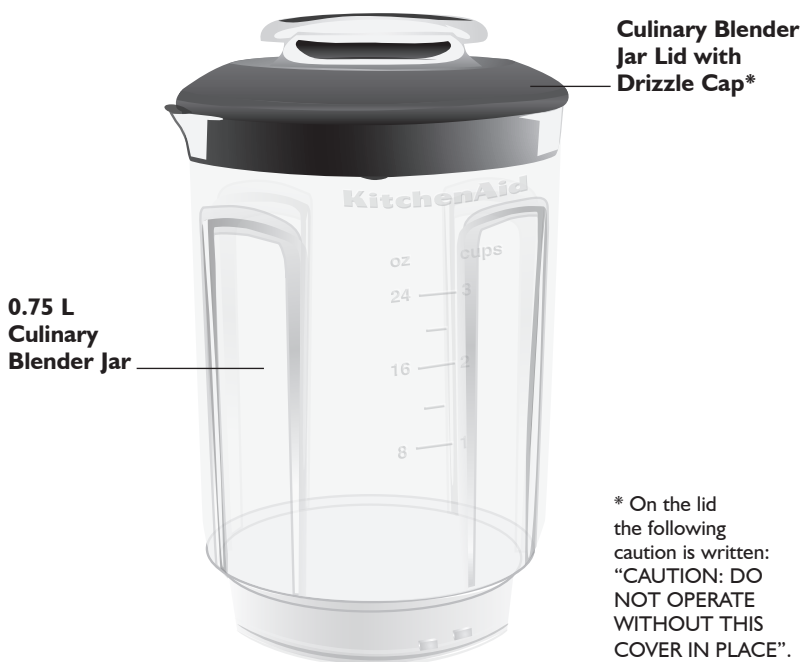
Die-Cast Metal Base

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

Clean Touch Control Pad

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

0.75 L Culinary Blender Jar Features



Shatter-Resistant Culinary Blender Jar

Clear jar is shatter, scratch, and stain resistant (BPA free material). Durable Culinary Blender Jar is useful for small capacity recipes and individual servings.

Culinary Blender Jar Lid with Drizzle Cap

The twist-lock lid includes a removable drizzle cap that fits both the Culinary Blender Jar and pitcher lids. This versatile cap can be used to drizzle oils or other ingredients while the blender is in operation.

Preparing the Blender for Use

Before First Use

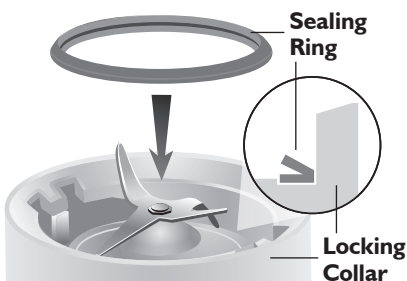
Before using your Blender for the first time, wipe Blender base with a warm sudsy cloth, then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash pitcher, culinary jar, lids, locking collar and blade assembly, sealing ring and ingredient cup in warm, sudsy water (see “Care and Cleaning”). Rinse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

Blender Assembly

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



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



3. Align the pitcher (or culinary jar) tabs with the slots of the locking collar.



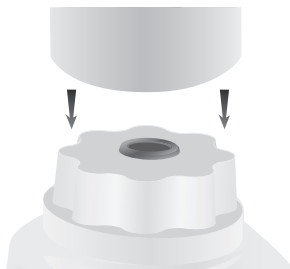
4. Press down and rotate pitcher (or culinary jar) clockwise, approximately 1/4 turn until two clicks are heard.



5. Adjust the length of the Blender power cord.



6. Put pitcher (or culinary jar) assembly onto the Blender base.



Preparing the Blender for Use

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



7. Put lid on pitcher (or culinary jar).

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

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

Using the Blender

Before Use

NOTE: While the Blender is on or the PULSE (Pulse) mode indicator light is blinking:

- Do not interfere with blade movement
- Do not remove pitcher (or culinary jar) 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 (or culinary jar) is properly secured in the locking collar and assembly is positioned on the Blender base.

Using the Blender

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



- Put ingredients in pitcher (or culinary jar) and firmly attach lid.



- 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.

- To turn off the Blender, press “O”. The “O” (OFF) button will stop any speed and deactivate the Blender at the same time.
- Before removing the pitcher (or culinary jar) 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.

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

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

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



- To turn off the CRUSH ICE (❄️) feature, press “O”. The Blender is now ready for continuous operation.
- 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 (or culinary jar) assembly is properly positioned on the Blender base.

NOTE: If a gap exists between the locking collar and the base, the pitcher (or culinary jar) might not be locked into the locking collar or the collar is not positioned properly on the Blender base. See “Blender Assembly” for further instructions.

2. Put ingredients into pitcher (or culinary jar), 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 (or culinary jar) 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” (OFF) mode and does not work with the PULSE (Pulse) mode or CRUSH ICE (❄️) features.

Speed Control Guide

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" (OFF). The CRUSH ICE () feature has been optimized to crush and chop ice without adding any liquid ingredients.

Care and Cleaning

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

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

To Clean Individual Components

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

NOTE: Hand wash the lid, ingredient cup, locking collar, and sealing ring — these items may be damaged in the dishwasher. Pitcher can be placed in the bottom rack of an automatic dishwasher.

To Clean Without Disassembly

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



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

Troubleshooting

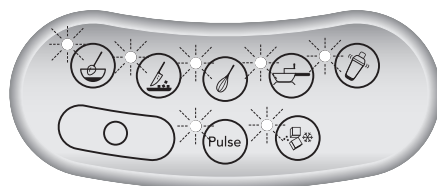
The Blender does not operate when a setting is selected:



No indicator lights are lit.

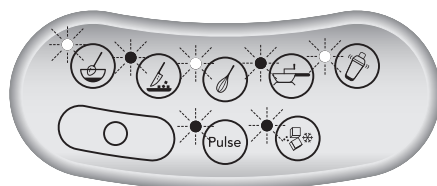
Check to see if the Blender is plugged into an outlet. If it is, press "O"(OFF), then unplug the Blender. Plug it back in to the same outlet. If the Blender still does not work, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Blender is connected to and make sure the circuit is closed.

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" (OFF) 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" (OFF) to reset the Blender and unplug the power cord. Remove the pitcher assembly from the base and with a scraper, free the blades by breaking-up or removing the contents at the bottom of the pitcher.

The Blender turns on, but blades will not rotate.



The pitcher is not properly secured in the locking collar, not allowing couplers to engage. Remove pitcher from base and fully seat into collar. Press down and rotate pitcher clockwise in the locking collar past the second "click." This will allow the pitcher assembly to engage the coupler. See "Blender Assembly".

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

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" (OFF). Never use any utensil, including spatulas, in the pitcher while the motor is running.
- Cool hot foods, if possible, before blending. Begin blending warm foods at STIR (🌀). Increase to higher speed, if necessary.
- **Remove center ingredient cup when blending hot liquids and operate only on STIR (🌀). Do not place bare hand on pitcher lid when processing hot liquids.**
- Stop and check the consistency of foods after a few seconds to prevent over-processing.

How To ...

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

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

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

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

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

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

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

Blender Tips

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Culinary Blender Jar Tips

Culinary Blender Jar

The Culinary Blender Jar is ideal for blending salad dressings, fresh mayonnaise, salsa or pesto and just the right size for single serving shakes or smoothies. Or use it to chop fresh herbs or nuts while preparing recipes.

This Culinary Blender Jar complements the Artisan™ 1.5 L glass pitcher. This small Culinary Blender Jar performs better and faster for smaller amounts, and processing will result in a finer texture: such as baby food, puréeing soups, fresh herbs, spices, smoothies, bread crumbs, biscuits and dips (humus, pesto, mayonnaise).

Processes smaller quantities of specific ingredients to obtain the following results:

- bread crumbs (100 g brown or 50 g white)	very fine result
- processing carrots	evenly fine chopped result
- humus (using 130 g drained chickpeas)	very good result
- mayonnaise (2 large eggs & 150/200 mL olive oil)	very consistent (thick) result (best result by adding vinegar, salt and pepper once mixture has thickened)
- herbs (such as 25 g of parsley)	coarsely chopped result
- peanut butter (100 g cashew nuts)	fine ground result
- almond nuts (50 g or 150 g)	ground to very fine texture
- soup (up to 750 g vegetables + herbs)	very good result
- smoothie (210 g or 425 g tinned fruit; whole banana; cup full of juice + 1 Tbsp. yogurt)	perfect results
- chopping cheese	very fast and perfect result
- pesto (70 mL, 1 garlic clove, 20 g basil, 20 g pine nuts and 45 g parmesan cheese)	very good consistency
- spices (30 mL coriander seeds)	fine (but not as powder)
- spices (30 mL mustard seeds)	good, fine result to powder fine on high speed
- biscuits (8 or 100 g)	perfect fine result

Drizzle Cap

This versatile cap fits into both the pitcher and Culinary Blender Jar lid and is used to drizzle oils or other liquids while the Blender is in operation.

Household KitchenAid™ Blender and 0.75 L Culinary Blender Jar Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Australia and New Zealand: Three years Full Warranty from date of purchase. Other: One Year Full Warranty from date of purchase.	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.	A. Repairs when Blender and Culinary Blender Jar are 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)

Address:

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

For Southern Ireland:

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

www.KitchenAid.co.uk

www.KitchenAid.eu

Distributed by:
KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
B-1853 STROMBEEK-BEVER
BELGIUM



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.
™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.
© 2012. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise für den Blender	21
Elektrische Voraussetzungen	21
Wichtige Sicherheitshinweise.....	22
Funktionen des Blenders.....	23
Funktionen des kulinarischen Küchenmixbehälters des Blenders mit 0,75 L Fassungsvermögen	25
Zusammenbauen des Blenders.....	26
Vor dem ersten Verwenden	26
Zusammenbauen des Blenders.....	26
Verwenden des Blenders.....	27
Vor dem Verwenden.....	27
Bedienen des Blenders	27
ZERKLEINERN VON EIS	28
PULSMODUS	29
Zutatenbehälter	29
„Soft Start“-Blenderfunktion.....	29
Auswählen der richtigen Geschwindigkeit.....	30
Reinigung und Pflege	31
Problemlösung	32
Tipps für den Blender	33
Tipps für den kulinarischen Küchenmixbehälter	35
Garantie für den Household KitchenAid™ Blender und den 0,75 L kulinarischen Küchenmixbehälter	36
Kundendienststellen	36
Kundenservice.....	37

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 ZUM ERSTEN MAL EINSETZEN. NUR SO KÖNNEN SIE BESTMÖGLICHE ERGEBNISSE ERZIELEN.

Sicherheitshinweise für den Blender

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 ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

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

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen

Keinen Adapter benutzen

Kein Verlängerungskabel benutzen

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie sämtliche Anleitungen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie den Blender 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 Gerätezubehör anbringen oder entfernen, um es zu reinigen.
5. Vermeiden Sie es, mit beweglichen Teilen in Kontakt zu kommen.
6. Betreiben Sie den Blender 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 Blenden 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 nicht in Betrieb ist.

10. Die Klingen sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
11. Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, setzen Sie den Verschlussring samt Messereinheit nie auf das Basisteil, ohne den Behälter vorher sorgfältig zu befestigen.
12. Betreiben Sie den Blender nur mit sicher befestigter Abdeckung.
13. Die Benutzung von Zusatzteilen, einschließlich Einweckgläsern, die nicht von KitchenAid empfohlen wurden, kann Risiken für Körperverletzungen bergen.
14. **Nehmen Sie beim Mixen heißer Flüssigkeiten den Zutatenbehälter in der Mitte des zweiteiligen Deckels heraus.**
15. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
16. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrene und unwissende Personen geeignet, sofern diese nicht unter Aufsicht einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, stehen oder von dieser Aufsichtsperson in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden.
17. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

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

Das Symbol der abgebildeten



Abfalltonne:  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.

Funktionen des Blenders



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

Funktionen für den Blender

Dieser Blender 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 leckere Shakes.



Glasbehälter mit 1,5 L Fassungsvermögen und speziellem Ausgießer
Der Glasbehälter ist kratzfest sowie flecken- und geruchsabweisend. Er kann

zum einfachen Reinigen vom Verschlussring getrennt werden und ist über einen weiten Bereich temperaturbeständig. Die spezielle Form sorgt für gleichmäßiges und tropfenfreies Ausgießen.

Gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesicherter Deckel mit durchsichtigem 60-mL-Zutatenbehälter

Die Abdeckung schließt den Behälter dicht ab. Der flexible Deckel bleibt für die gesamte Lebensdauer des Blenders dicht. Ein abnehmbarer 60-mL-Behälter zum bequemen Messen und Einfüllen von Zutaten ist integriert.

Patentierte Klinge aus rostfreiem Stahl

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

Verschlussring mit Messereinheit

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

Stabile, stahlverstärkte Kupplung

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

Tasten für Geschwindigkeitswahl

Bereiten Sie in wenigen Sekunden Kaltgetränke, Saucen oder Suppen zu. Bei jeder Geschwindigkeit können Sie sich auf die Leistung des Gerätes verlassen. Sie behalten stets die volle Kontrolle und erzielen gleichmäßige Ergebnisse. Es gibt die fünf Geschwindigkeitsstufen RÜHREN (☞), HACKEN (☞), BLENDEN (☞), 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“-Blendfunktion

Der Blender beginnt bei kleineren Umdrehungszahlen, die Zutaten zur Klinge 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. Die glatte und abgerundete Basis lässt sich einfach reinigen. Das Netzkabel kann sauber unter der Basis aufgerollt werden.

“Clean Touch“-Bedienelemente

Sie können die Bedienelemente blitzschnell säubern. Es gibt keine Vertiefungen oder Spalten, in oder an denen Zutaten hängen bleiben können.

Funktionen des kulinarischen Küchenmixbehälters mit 0,75 L Fassungsvermögen

kulinarischer
Küchenmixbehälter
mit 0,75 L
Fassungsvermögen



Deckel des kulinarischen
Küchenmixbehälters mit
Tropfeinsatz *

* Folgender Warnhinweis ist
auf dem Einsatz aufgedruckt:
“CAUTION: DO NOT
OPERATE WITHOUT
THIS COVER IN PLACE”
(VORSICHT: GERÄT NUR
MIT DIESEM EINSATZ
BETREIBEN).

Bruchfester kulinarischer Küchenmixbehälter

Das durchsichtige Gefäß ist bruch- und kratzfest sowie fleckenunempfindlich und aus BPA-freiem Material hergestellt. Der robuste kulinarische Küchenmixbehälter ist optimal für die Zubereitung kleiner Mengen und von Einzelportionen geeignet.

Der Deckel des kulinarischen Küchenmixbehälters mit Tropfeinsatz

Der Schraubdeckel ist mit einem herausnehmbaren Tropfeinsatz ausgestattet, der sowohl auf diesen kulinarischen Küchenmixbehälter als auch auf den Standardglasbehälter passt. Dieser Einsatz ermöglicht die Dosierung von Öl oder anderen Zutaten während des Mixvorganges.

Zusammenbauen des Blenders

Vor dem ersten Verwenden

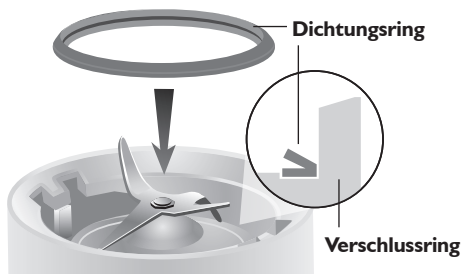
Waschen Sie den Blender mit einem warmen, seifigen Lappen ab und wischen Sie ihn dann mit einem feuchten Tuch sauber, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab. Waschen Sie Behälter, kulinarischen Küchenmixbehälter, Deckel, Verschlussring, Messereinheit und Zutatenbehälter in warmen, seifigen Wasser. (siehe „Pflege und Reinigung des Blenders“). Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.

Zusammenbauen des Blenders

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



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



3. Richten Sie die Nasen am Behälter (oder am kulinarischen Küchenmixbehälter) an den Kerben des Verschlussringes aus.



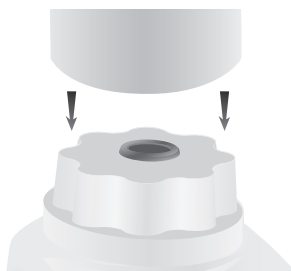
4. Drücken Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) nach unten und drehen Sie ihn gleichzeitig etwa eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn, bis zwei Einrastgeräusche zu hören sind.



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



6. Setzen Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) auf die Basis des Blenders.



Zusammenbauen des Blenders

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



7. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter).

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen

Keinen Adapter benutzen

Kein Verlängerungskabel benutzen

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

8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Der Blender ist jetzt einsatzbereit.
9. Bevor Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) von der Basis entfernen, drücken Sie stets die Taste „O“ (OFF/AUS) und ziehen Sie den Netzstecker.

Verwenden des Blenders

Vor dem Verwenden

HINWEIS: Beachten Sie folgende Hinweise, wenn der Blender eingeschaltet ist oder die PULSMODUS-Anzeige (Pulse) blinkt:

- Behindern Sie die Klinge nicht (zum Beispiel durch Hineingreifen oder Anhalten).
- Lassen Sie den Deckel vom Behälter (oder vom kulinarischen Küchenmixbehälter) geschlossen.

Bedienen des Blenders

Der KitchenAid™-Blender verfügt über fünf Geschwindigkeitsstufen: Es gibt die fünf

Geschwindigkeitsstufen RÜHREN (☞), HACKEN (⚡), BLENDEN (☞), 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 (oder der kulinarische Küchenmixbehälter) korrekt mit dem Verschlussring verbunden ist und richtig auf die Basis aufgesetzt wurde.



Fortsetzung auf nächster Seite

Verwenden des Blenders

HINWEIS: Ist eine Lücke zwischen Verschlussring und Basis zu sehen, ist der Behälter (oder der kulinarische Küchenmixbehälter) vermutlich nicht richtig mit dem Schlusssring verbunden oder die Einheit ist nicht korrekt auf die Basis gestellt. Für weitere Anleitungen, siehe das Kapitel über das „Zusammenbauen des Blenders“.



3. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) 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 die Taste „O“. Die Taste zum Ausschalten deaktiviert die gewählte Geschwindigkeit und hält gleichzeitig den Blender an.
6. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) abnehmen.

ZERKLEINERN VON EIS

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

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

HINWEIS: Ist eine Lücke zwischen Verschlussring und Basis zu sehen, ist der Behälter vermutlich nicht richtig mit dem Verschlussring verbunden oder der Verschlussring ist nicht korrekt auf der Basis montiert. Für weitere Anleitungen, siehe das Kapitel über das „Zusammenbauen des Blenders“.

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 läuft automatisch mehrmals kurz an.



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

Verwenden des Blenders

PULSMODUS

Ihr KitchenAid™-Blender 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 (oder der kulinarische Küchenmixbehälter) richtig auf die Basis gesetzt wurde.

HINWEIS: Ist eine Lücke zwischen Verschlussring und Basis zu sehen, ist der Behälter vermutlich nicht richtig mit dem Verschlussring verbunden oder der Verschlussring ist nicht korrekt auf der Basis montiert. Für weitere Anleitungen, siehe das Kapitel über „Zusammenbauen des Blenders“.

2. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) 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 ist jetzt für den Dauerbetrieb bereit.
6. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) 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 BLENDEN (🌀) verwendet wird. Wenn Sie eine höhere Geschwindigkeitsstufe verwenden, der Behälter sehr voll ist oder heiße Zutaten zum Einsatz kommen, halten Sie den Blender an, bevor Sie Zutaten einfüllen.



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

„Soft Start“-Mixfunktion

Die „Soft Start“-Mixfunktion aktiviert den Blender bei niedrigen Umdrehungszahlen, um die Zutaten zur Klinge hin zu ziehen und beschleunigt dann schnell auf die gewählte Geschwindigkeit.

HINWEIS: Die „Soft Start“-Mixfunktion wird nur aktiviert, wenn die Geschwindigkeit aus dem Modus „O“ (OFF/AUS) gewählt wird. In Verbindung mit dem PULSMODUS (Pulse) oder dem Modus zum ZERKLEINERN VON EIS (🧊) funktioniert „Soft Start“ nicht.

Auswählen der richtigen Geschwindigkeit

Speise/Getränk	Geschwindigkeit	Speise/Getränk	Geschwindigkeit
Gemischtes Eisgetränk		Bratensaft	
Käse-/Quarkkuchen		Milcheisgetränk	
Zerkleinertes Obst	Pulse	Fleischsalat für Sandwich-Füllungen	Pulse
Zerkleinertes Gemüse	Pulse	Mousse	
Rahmkäse-Aufstrich		Haferbrei	
Crème-Suppe		Pfannkuchenteig	
Zerkleinertes/zerhacktes Eis	*	Pesto	
Dip		Pürierte Früchte/Babynahrung	
Fein gehackte frische Früchte	*	Püriertes Fleisch/Fleisch für Babynahrung	
Fein gehacktes frisches Gemüse	*	Püriertes Gemüse/Gemüse für Babynahrung	
Luftige Gelatine für Obstkuchen/Nachspeisen		Salatdressing	
Gefrorene, gehackte Früchte (leicht antauen lassen, bis eine Messerspitze eindringen kann)	*	Pikante Garnierung	Pulse
Getränk auf Basis von gefrorenem Joghurt		Sorbetgetränk	
Fruchtsaft aus gefrorenem Konzentrat		Weicher Ricotta- oder Hüttenkäse	
Fruchtgetränk (dünn)		Streuselgarnierung	
Fruchtgetränk (dick)		Sweet-Crumb-Garnierung	Pulse
Fruchtsauce		Sweet-Crunch-Garnierung	Pulse
Geriebener Hartkäse		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“) (OFF/AUS) hin und wieder rühren. Die Funktion zum ZERKLEINERN VON EIS (*) wurde so entwickelt, dass Sie Eis ohne Hinzufügen von Flüssigkeiten zerhacken und zerkleinern können.

Reinigung und Pflege

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

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

Reinigen von Einzelteilen

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

HINWEIS: Den Deckel, Zutatenbehälter, Verschlussring und die Messereinheit mit der **Hand waschen**, da diese Teile sonst in der Geschirrspülmaschine beschädigt werden könnten. Der Behälter oder der kulinarische Küchenmixbehälter kann in der unteren Lade der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

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

Reinigen ohne Zerlegen

1. Setzen Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) 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 (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter), drücken Sie die Taste RÜHREN (☞) und lassen Sie den Blender etwa fünf bis zehn Sekunden auf dieser Stufe laufen. Nehmen Sie den Behälter (oder den kulinarischen Küchenmixbehälter) ab und leeren Sie ihn. Mit warmen Wasser ausspülen bis er sauber ist. Spülen Sie den Behälter mit warmem Wasser aus, um Spülmittelrückstände zu entfernen.
2. Zum Reinigen von Deckeln und Zutatenbehälter waschen Sie diese in warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie dann alle Teile gründlich.
3. Reiben Sie die Basis des Blenders mit einem warmen, seifigen Lappen ab und wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, bevor Sie ein weiches Tuch zum Trocknen verwenden.



Problemlösung

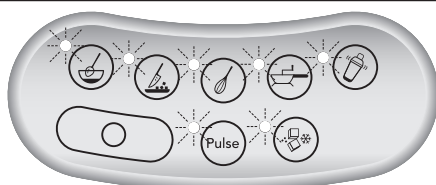
Der Blender reagiert nicht, wenn eine Einstellung gewählt wird.



Es leuchtet keine Anzeige.

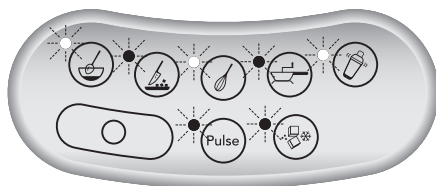
Prüfen Sie, ob das Netzkabel des Blenders in eine Steckdose eingesteckt ist. Ist dies der Fall, drücken Sie die Taste „O“ (OFF/AUS) und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Stecker wieder in dieselbe Steckdose. Wenn der Blender noch immer nicht funktioniert, prüfen Sie die Sicherung des Stromkreises, mit dem der Blender verbunden ist, um sicherzugehen, dass Strom fließt.

Der Blender hält während des Mixens an.



Alle Anzeigen blinken gleichzeitig.

Möglicherweise ist der Blender überlastet. Wenn der Blender überlastet ist (zum Beispiel beim Mixen schwerer Zutaten), schaltet er sich selbsttätig ab, um Schäden am Motor zu verhindern. Drücken Sie zum Zurücksetzen des Blenders die Taste „O“ (OFF/AUS) 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 zu entlasten.



Die Anzeigen blinken abwechselnd.

Möglicherweise ist der Blender blockiert. Ist er blockiert, wird der Motor des Blenders angehalten, um Schäden zu vermeiden. Drücken Sie zum Zurücksetzen des Blenders die Taste „O“ (OFF/AUS) und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Behälter von der Basis und entfernen oder zerkleinern Sie den Inhalt unten im Behälter mit einem Schaber, um die Klingen wieder freizugeben.

Der Blender lässt sich einschalten, aber die Klingen rotieren nicht.



Der Behälter ist nicht korrekt mit dem Verschlussring verbunden, sodass die Kupplung keine Kraft überträgt. Nehmen Sie den Behälter von der Basis ab und verbinden Sie ihn korrekt mit dem Verschlussring. Drücken Sie den Behälter im Verschlussring nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis zwei Rastgeräusche zu hören waren. Nun kann die Kupplung greifen. Für weitere Anleitungen, siehe das Kapitel über „Zusammenbauen des Blenders“.

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

Tipps für den Blender

Kurztipps

- Wenn Sie Getränke mit Eis zubereiten, mixen Sie auf der Geschwindigkeitsstufe zum ZERKLEINERN VON EIS (☞), um eine feinere Mischung zu erreichen.
- Kleinere Eiswürfel können schneller zerhackt oder zerkleinert werden als große.
- Geben Sie größere Mengen an Zutaten in den Behälter dieses Blenders, 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 Blenden stets den Deckel des Behälters geschlossen.
- Entfernen Sie bei Bedarf den Zutatenbehälter in der Mitte des Behälterdeckels und füllen Sie Flüssigkeiten oder Eiswürfel ein, wenn eine der Geschwindigkeitsstufen RÜHREN (☞), HACKEN (☞) oder BLENDEN (☞) verwendet wird.
- Wenn Sie eine höhere Geschwindigkeitsstufe verwenden, der Behälter sehr voll ist oder heiße Zutaten zum Einsatz kommen, halten Sie den Blender an, bevor Sie Zutaten einfüllen.
- Halten Sie den Blender an, bevor Sie Küchenutensilien im Behälter verwenden. Vermengen Sie Zutaten nur dann mit einem Küchenutensil, wenn der Blender ausgeschaltet ist „O“ (OFF/AUS). Verwenden Sie niemals Küchenutensilien im Behälter, wenn der Motor läuft.
- Kühlen Sie heiße Speisen nach Möglichkeit vor dem Blenden 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 BLENDEN (☞) 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 BLENDEN (☞) Sie den Saft 20 bis 30 Sekunden lang auf, bis das Getränk vollständig gemischt ist. Rühren Sie die verbleibenden 2 Dosen Wasser ein.

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

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

Feinere Krümel für Obstkuchen und Nachspeisen erhalten Sie, indem Sie Graham-Cracker oder Kekse in Stücke von etwa 4 cm Durchmesser zerbrechen und in den Behälter geben. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie im PULSMODUS (Pulse) auf Stufe VERFLÜSSIGEN (☞). Blenden 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.

Tipps für den Blender

Obst und Gemüse zerkleinern: Geben Sie 2 Tassen (475 mL) Obst- oder Gemüwestücke 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, gewürfelter 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 an und schaben 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 BLENDEN (☞). Halten Sie den Blender an und schaben 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 Behälter des Blenders. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie alles etwa 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe BLENDEN (☞).

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 BLENDEN (☞) für etwa 10 bis 20 Sekunden, bis die Zutaten gründlich vermischt sind. Halten Sie den Blender an und schaben 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. Blenden Sie etwa 5 Mal im PULSMODUS (Pulse) auf Stufe BLENDEN (☞) 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 lang auf Stufe RÜHREN (☞). Mixen Sie dann 10 bis 30 Sekunden lang auf Stufe PÜRIEREN (☞).

Ausspülen des Blenderbehälters: 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 Dichtungsring, wenn Sie diese mit der Hand waschen. Schauen Sie in das Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Tipps für der kulinarische Küchenmixbehälter

Der kulinarische Küchenmixbehälter

Der kulinarische Küchenmixbehälter ist ideal zum Herstellen von Salatdressings, frischer Mayonnaise, Salsa oder Pesto geeignet. Er hat genau die richtige Größe für Einzelportionen von Shakes oder Smoothies. Sie können darin auch frische Kräuter oder Nüsse für andere Rezepte zerkleinern.

Der kulinarische Küchenmixbehälter ergänzt den Artisan™-Glasbehälter mit 1,5 L Fassungsvermögen. Dieser kleine kulinarische Küchenmixbehälter ist die bessere Wahl für kleine Mengen: Die Zubereitung geht schneller von der Hand und die Zutaten werden feiner durchmischt. Das ist perfekt für Säuglingsnahrung, pürierte Suppen, frische Kräuter, Gewürze, Smoothies, Croutons oder Semmelbrösel, Plätzchen und Dips (Pesto, Mayonnaise usw.).

Verarbeiten Sie kleinere Mengen bestimmter Zutaten für die nachstehenden Ergebnisse:

- Semmelbrösel (100 g dunkles oder 50 g weißes Brot)	sehr fein
- Karotten	gleichmäßig zerhackt
- Hummus (aus 130 g Kichererbsen, abgetropft)	sehr gutes Ergebnis
- Mayonnaise (2 große Eier und 150/200 mL Olivenöl)	sehr konsistent (dick) (bestes Ergebnis durch Beigeben von Essig, Salz und Pfeffer, nachdem die Mischung angedickt ist)
- Kräuter (beispielsweise 25 g Petersilie)	grob gehackt
- Erdnussbutter (100 g Cashews)	fein gemahlen
- Mandeln (50 g oder 150 g)	sehr fein gemahlen
- Suppe (bis zu 750 g Gemüse und Kräuter)	sehr gutes Ergebnis
- Smoothie (210 g oder 425 g Dosenobst; ganze Banane; Tasse Saft und 1 EL Joghurt)	perfektes Ergebnis
- Käse hacken	sehr schnelles, perfektes Ergebnis
- Pesto (70 mL, 1 Knoblauchzehe, 20 g Basilikum, 20 g Pinienkerne und 45 g Parmesan)	sehr gute Konsistenz
- Gewürze (30 mL Koriandersamen)	fein (aber kein Puder)
- Gewürze (30 mL Senfkörner)	gut, feine Konsistenz, bei hoher Geschwindigkeit pudrig fein
- Plätzchen (8 oder 100 g)	perfekt und fein

Tropfeinsatz

Dieser vielseitige Einsatz ermöglicht die perfekte Dosierung von Öl oder anderen Flüssigkeiten während des Mixvorganges und passt auf den Glasbehälter und auf den kulinarischen Küchenmixbehälter.

Garantie für den Household KitchenAid™ Blender und das 0,75 L kulinarische Küchenmixbehälter

Garantiedauer:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Drei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen, wenn der Blender und der kulinarische Küchenmixbehälter für den Blender 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

© 2012. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Sommaire

Précautions d'emploi.....	39
Alimentation électrique requise.....	39
Consignes de sécurité importantes	40
Caractéristiques du blender/mixeur	41
Caractéristiques du bol culinaire de 0,75 L pour blender/mixeur	43
Installation du blender/mixeur	44
Avant la première utilisation	44
Assemblage du blender/mixeur	44
Utilisation du blender/mixeur	45
Avant d'utiliser le blender/mixeur	45
Fonctionnement du blender/mixeur.....	45
GLACE PILÉE.....	46
Mode IMPULSION	47
Bouchon doseur.....	47
Fonction "Soft Start*"	47
Guide de sélection des vitesses	48
Entretien et nettoyage	49
Dépannage	50
Conseils pratiques.....	51
Conseils pratiques (bol culinaire).....	53
Garantie du blender/mixeur et du bol culinaire de 0,75 L KitchenAid™ (usage domestique). 54	
Centres de service après-vente.....	54
Service clientèle	55

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

*Démarrage progressif

Précautions d'emploi

Votre sécurité et celle des autres sont primordiales.

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



Symbole de mise en garde.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

Vous pouvez mourir ou être gravement blessé si vous ne suivez pas les instructions.

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

Alimentation électrique requise

Volts : 220-240 volts

Hertz : 50 Hz c.a.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

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

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.

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



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 selon les normes de qualité KitchenAid™ manière d'offrir des performances optimales sur le long terme.

Moteur solide

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



Bol en verre d'une capacité d'1,5 L avec bec verseur pratique

Le bol en verre est résistant aux rayures, aux taches et aux odeurs persistantes. Vous pouvez l'ôter du blender/mixeur en desserrant la bague de blocage pour un nettoyage facile. De plus, il résiste à des températures extrêmes. Le bec verseur très pratique permet de transvaser facilement et proprement les préparations liquides.

Couvercle étanche et bouchon doseur transparent de 60 mL

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

Lames brevetées en acier inoxydable

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

Assemblage avec bague de blocage et lames du couteau

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

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 bol. Quatre pieds en caoutchouc situés sous la base assurent une excellente adhérence et empêchent que l'appareil ne glisse ou ne se déplace. La base est très facile à nettoyer grâce à ses lignes lisses et arrondies. Elle comprend un espace de rangement pour le câble.

Tableau de commande "Clean Touch"

Il se nettoie en un instant. Le tableau de commande ne possède pas d'aspérités ou de fissures qui pourraient retenir des résidus.

* au toucher net/propre, facile à entretenir

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

Bol culinaire de 0,75 L pour blender/mixeur



Couvercle du bol avec bouchon verseur perforé*

* La mise en garde suivante figure sur le couvercle :
"CAUTION: DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE"
(ATTENTION : NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI CE COUVERCLE N'EST PAS CORRECTEMENT FIXÉ).

Bol culinaire résistant aux chocs

Constitué de copolystère alimentaire (sans BPA), le bol culinaire pour blender/mixeur est extrêmement solide et résiste aux chocs, aux rayures et aux taches. Il est utile pour des préparations en petite quantité et pour des portions individuelles.

Couvercle du bol avec bouchon verseur perforé

Le couvercle se verrouille par simple rotation et est muni d'un bouchon verseur perforé amovible qui peut s'adapter au couvercle du bol culinaire ou à celui du bol en verre du blender/mixeur. Ce bouchon polyvalent peut s'utiliser pour verser de l'huile ou d'autres ingrédients lors du mélange.

Installation du blender/mixeur

Avant la première utilisation

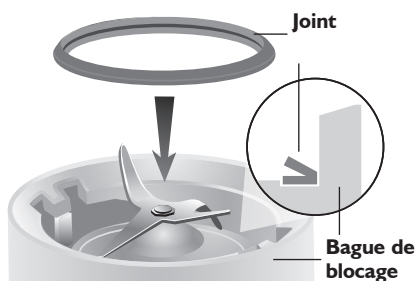
Avant d'utiliser votre blender/mixeur pour la première fois, essuyez la base avec un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon ; essuyez ensuite l'appareil lui-même avec un chiffon humide. Séchez-le au moyen d'un chiffon doux. Lavez le bol, le bol culinaire, les couvercles, le bouchon doseur, la bague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

Assemblage du blender/mixeur

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



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



3. Alignez les pattes du bol (ou bol culinaire) avec les encoches de la bague de blocage.



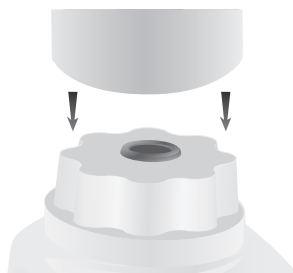
4. Appuyez vers le bas et faites pivoter le bol (ou bol culinaire) dans le sens des aiguilles d'une montre, d'environ un quart de tour jusqu'à ce que vous entendiez deux déclics.



5. Ajustez la longueur du cordon d'alimentation du blender/mixeur.

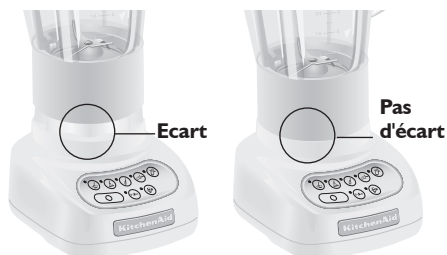


6. Placez l'assemblage du bol (ou bol culinaire) sur la base du blender/mixeur.



Installation du blender/mixeur

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



7. Placez le couvercle sur le bol (ou bol culinaire).

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

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

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

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

Utilisation du blender/mixeur

Avant d'utiliser le blender/mixeur

REMARQUE : Tant que le blender/mixeur est en marche ou que l'indicateur de mode IMPULSION (Pulse) clignote :

- N'approchez pas les mains des lames
- Ne retirez pas le couvercle du bol (ou bol culinaire)

Fonctionnement du blender/mixeur

Le blender/mixeur KitchenAid™ dispose de cinq fonctions : MÉLANGER (🌀), COUPER (🔪), MIXER (🌀), RÉDUIRE EN PURÉE (🍷),

et LIQUÉFIER (🍷). Il propose également les modes GLACE PILÉE (🍷) et IMPULSION (Pulse).

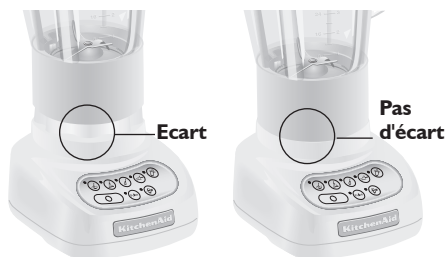
1. L'appareil s'enclenche aisément et ne fonctionne que si vous avez appuyé sur un bouton de sélection de fonction.
2. Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le bol (ou bol culinaire) est correctement fixé à la bague de blocage et que l'assemblage est bien placé sur la base du blender/mixeur.



Voir suite page suivante.

Utilisation du blender/mixeur

REMARQUE : En cas d'écart entre la bague de blocage et la base, le bol (ou bol culinaire) risque de ne pas être fixé correctement dans la bague de blocage ou il se peut que l'assemblage ne soit pas positionné correctement sur la base du blender/mixeur. Pour des instructions, voir "Assemblage du blender/mixeur".



3. Mettez les ingrédients dans le bol (ou bol culinaire) et fixez fermement le couvercle.



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

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

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

GLACE PILÉE

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

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

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

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



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

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 qu'il est correctement placé sur sa base.

REMARQUE : En cas d'écart entre la bague de blocage et la base, il se peut que le bol (ou bol culinaire) ne soit pas fixé correctement dans la bague de blocage ou que l'assemblage ne soit pas positionné correctement sur la base du blender/mixeur. Pour des instructions, voir "Assemblage du blender/mixeur".



2. Mettez les ingrédients dans le bol et fixez fermement le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton IMPULSION (Pulse). Le voyant lumineux situé au dessus du bouton clignote pour indiquer que les cinq fonctions sont en mode IMPULSION (Pulse).
4. Sélectionnez un bouton de fonction. Appuyez et maintenez la pression pendant la durée souhaitée. Les boutons de fonction et les indicateurs du mode IMPULSION (Pulse) restent allumés lors de l'impulsion à la vitesse sélectionnée. Lorsque vous relâchez le bouton, la fonction de mélange s'arrête mais le blender/mixeur reste en mode IMPULSION (Pulse); l'indicateur de mode IMPULSION (Pulse) se remet à clignoter. Pour donner une nouvelle impulsion ou pour changer de fonction,

sélectionnez un bouton et appuyez simplement en maintenant la pression jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée.



5. Pour éteindre le mode IMPULSION (Pulse) appuyez sur "O". Le blender/mixeur est à présent prêt à fonctionner en continu.
6. Avant d'ôter le bol (ou bol culinaire), 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" (Arrêt). 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 émietée 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 émietée 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 bol (ou bol culinaire), la bague de blocage et les lames du blender/mixeur peuvent facilement être nettoyés séparément ou ensemble (sans démontage).

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

Nettoyage des pièces individuelles

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

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

Nettoyage sans démontage

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



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

Dépannage

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



Aucun voyant lumineux ne s'allume.

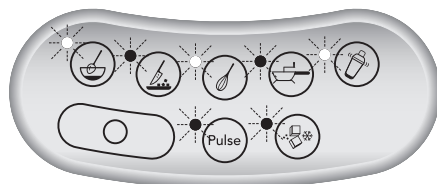
Vérifiez si le blender/mixeur est branché dans une prise. Si oui, appuyez sur "O" (Arrêt) et débranchez le blender/mixeur. Rebranchez-le dans la même prise. Si le blender/mixeur ne fonctionne toujours pas, vérifiez le fusible ou le disjoncteur du circuit électrique auquel est branché le blender/mixeur 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" (Arrêt) pour réinitialiser le blender/mixeur et débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le bol de la base et répartissez le contenu en plus petites quantités. Le fait d'ajouter du liquide dans le bol peut aussi réduire la charge du blender/mixeur.



Les voyants lumineux clignotent tour à tour.

Le blender/mixeur est peut-être endommagé. Dans ce cas, il s'arrête pour éviter tout dommage causé au moteur. Appuyez sur "O" (Arrêt) pour réinitialiser le blender/mixeur et débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le bol de sa base et, à l'aide d'un grattoir, libérez les lames en retirant le contenu situé au fond du bol.

Le blender/mixeur se met en marche, mais les lames ne tournent pas



Le bol n'est pas correctement inséré dans la bague de blocage, de sorte que l'entraîneur ne s'emboîte pas. Retirez le bol de la base et fixez-le correctement dans la bague, en appuyant vers le bas puis en faisant tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez deux déclics. Le bol sera alors emboîté dans l'entraîneur. Voir "Assemblage du blender/mixeur".

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème en suivant les étapes de cette section, contactez un centre de service agréé (voir "Centres de service après-vente").

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

Petites astuces

- Pour obtenir un mélange onctueux, utilisez la fonction GLACE PILÉE (☼) s'il y a de la glace dans les boissons que vous préparez.
- Les petits glaçons se brisent ou sont pilés plus rapidement que les gros.
- Le bol de ce blender/mixeur a une grande capacité ; vous pouvez donc ajouter de grandes quantités 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 235 mL).
- Lorsque vous mixez beaucoup d'ingrédients, commencez par la fonction MÉLANGER (☞) de façon à bien mélanger les ingrédients. Ensuite, augmentez la vitesse si nécessaire.
- Assurez-vous que le couvercle est bien placé sur le bol lorsque vous mixez.
- Si nécessaire, enlevez le bouchon doseur au centre du couvercle pour ajouter des liquides ou des glaçons pendant que l'appareil fonctionne en vitesse MÉLANGER (☞), COUPER (☞) ou MIXER (☞).
- À des vitesses supérieures, si le bol est plein ou s'il contient des ingrédients brûlants, arrêtez le blender/mixeur avant d'ajouter les ingrédients.
- Mettez le blender/mixeur hors tension avant d'utiliser des ustensiles dans le bol. Utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger les ingrédients. Assurez-vous que l'appareil ne fonctionne pas. N'utilisez jamais d'ustensiles, ni même une spatule, dans le bol du blender/mixeur quand l'appareil est sous tension.
- Si possible, laissez tiédir les aliments chauds avant de les mixer. Commencez par mixer les aliments en utilisant la fonction MÉLANGER (☞). Augmentez la vitesse, si nécessaire.
- **Lorsque vous mixez des liquides chauds, retirez le bouchon doseur au centre du couvercle et n'utilisez que la vitesse MÉLANGER (☞). Ne placez pas votre main nue au-dessus de l'ouverture prévue pour le bouchon doseur lorsque vous mixez des liquides chauds.**
- Afin de ne pas trop mixer les aliments, arrêtez le blender/mixeur après quelques secondes et vérifiez la consistance du mélange.

Comment ...

Obtenir un jus de fruit à partir d'un jus concentré glacé :

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

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

Dissoudre de la gélatine aromatisée :

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

Émietter des biscuits et des crackers :

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

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

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

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

Couper des fruits et légumes en petits morceaux :

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

Conseils pratiques

Compote de fruits : Mettez 2 tasses (475 mL) de fruits en boîte ou cuits dans le bol du blender/mixeur. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (30 mL – 60 mL) de jus de fruit ou d'eau par tasse (240 mL) de fruits. Couvrez et mixez en utilisant la fonction RÉDUIRE EN PURÉE (☞) pendant 5 à 10 secondes.

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

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

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

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

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

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

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

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

Fromage râpé : Tout d'abord, coupez le fromage à peine sorti du réfrigérateur en dés d'1,5 cm de côté. Ensuite, mettez jusqu'à 1/2 tasse (120 mL) de fromage dans le bol du blender/mixeur. Couvrez et mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER (☞) pendant 5 à 10 secondes. Pour les fromages à pâte très dure, comme le parmesan, laissez-les préalablement reposer à température ambiante, puis mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER (☞) pendant 10 à 15 secondes.

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

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

Rincer le bol de votre blender/mixeur : Remplissez la moitié du bol avec de l'eau chaude. Ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Couvrez et mixez à la vitesse MÉLANGER (☞) pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à ce que les côtés soient propres. Rincez et essuyez. Pour un nettoyage complet, le bol peut également 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".

Conseils pratiques (bol culinaire)

Bol culinaire pour blender/mixeur

Ce bol culinaire convient idéalement à la préparation de vinaigrettes, de mayonnaise maison, de sauces ou de pesto, ainsi que pour réaliser des milk-shakes ou smoothies en portions individuelles. Vous pouvez aussi l'utiliser pour hacher des herbes fraîches ou des noix.

Le bol culinaire complète le bol en verre de 1,5 L Artisan™. De faible capacité, il permet de préparer plus efficacement et plus rapidement les préparations en petite quantité et d'obtenir des mélanges aux textures plus fines. Cela le rend particulièrement adapté aux préparations des aliments pour bébé, des soupes et purées, des milk-shakes et des smoothies, pour hacher des herbes fraîches et des épices, pour réaliser des panures, ou encore pour confectionner de la pâte à biscuits et des sauces (houmous, pesto et mayonnaise, etc.).

Il permet de mélanger de faibles quantités d'ingrédients spécifiques afin d'obtenir les résultats suivants :

- | | |
|---|---|
| - panure (brune : 100 g ; blanche : 50 g) | très fine |
| - carottes | râpées de façon uniforme et très finement |
| - houmous (avec 130 g de pois chiches séchés) | excellent résultat |
| - mayonnaise (2 gros œufs et 150/200 mL d'huile d'olive) | très consistante (épaisse) ; résultat optimal en cas d'ajout de vinaigre, de sel et de poivre une fois le mélange épaissi |
| - herbes (p. ex. 25 g de persil) | hachées grossièrement |
| - beurre de cacahuètes (100 g de noix de cajou) | fine mouture |
| - amandes (50 g ou 150 g) | moulues ou finement hachées |
| - soupe (jusqu'à 750 g de légumes plus herbes) | excellent résultat |
| - smoothie (210 g ou 425 g de fruits en conserve ; une banane entière ; une tasse de jus de fruit + 1 cuillère à soupe de yaourt) | excellent résultat |
| - fromage râpé | résultat parfait et très rapide |
| - pesto (70 mL, 1 gousse d'ail, 20 g de basilic, 20 g de pignons de pin et 45 g de parmesan) | très bonne consistance |
| - épices (30 mL de graines de coriandre) | moulues finement (mais pas en poudre) |
| - épices (30 mL de graines de moutarde) | moulues finement, sous forme de poudre à vitesse élevée |
| - biscuits (8 ou 100 g) | très fine texture |

Bouchon verseur perforé

Ce bouchon polyvalent peut s'adapter tant au bol en verre qu'au bol culinaire. Il s'utilise pour verser de l'huile ou d'autres ingrédients liquides lors du mélange.

Garantie du blender/mixeur et du bol culinaire de 0,75 L KitchenAid™ (usage domestique)

Durée de la garantie:	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
Trois ans de garantie complète à compter de la date d'achat. En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaires à la réparation pour corriger des défauts de matériel ou de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du blender/mixeur pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suite à un accident, à une modification ou à une utilisation inappropriée, excessive ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUS DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de service après-vente

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

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

Service clientèle

N° vert gratuit pour la France :

Composez le 0800 600120

N° vert gratuit pour la Belgique :

Composez le 0800 93285

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

Composez le 800 23122

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

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

www.KitchenAid.eu

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



BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.

® Marque commerciale déposée de KitchenAid, États-Unis.

Marque commerciale de KitchenAid, États-Unis.

© 2012. Tous droits réservés.

Spécifications sujettes à modification sans préavis.

Indice

Sicurezza del frullatore	57
Requisiti elettrici.....	57
Precauzioni Importanti.....	58
Caratteristiche del frullatore.....	59
Caratteristiche della caraffa culinaria da 0,75 L.....	61
Preliminari all'utilizzo del frullatore	62
Preliminari al primo utilizzo	62
Frullatore.....	62
Utilizzo del frullatore	63
Preliminari all'utilizzo	63
Funzionamento del frullatore.....	63
Tritaghiaccio	64
Modalità PULSE	65
Tappo dosatore per ingredienti	65
Funzione Soft Start.....	65
Guida per il controllo della velocità.....	66
Manutenzione e pulizia	67
Risoluzione dei problemi.....	68
Suggerimenti sul frullatore	69
Suggerimenti sulla caraffa culinaria.....	71
Garanzia sul frullatore KitchenAid™ e sulla caraffa culinaria da 0,75 L.....	72
Assistenza post-vendita.....	72
Servizio Clienti	72

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 delle presenti istruzioni può avere come conseguenza lesioni fatali, incendio 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 quando il frullatore non è in funzione.
10. Le lame sono affilate. Maneggiarle con cautela.
11. Al fine di ridurre al minimo il rischio di lesioni, non montare mai il collare di blocco e il gruppo lame sulla base prima di aver montata correttamente la caraffa.
12. Non utilizzare il frullatore senza il coperchio.
13. L'impiego di accessori non consigliati da KitchenAid, ad esempio barattoli di vetro, può esporre al rischio di infortuni.
14. **Per frullare liquidi caldi, rimuovere il tappo centrale del coperchio.**
15. Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.
16. L'elettrodomestico non è indicato per l'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) con capacità mentali o motorie ridotte o sprovviste di un'adeguata esperienza o conoscenza, senza la supervisione o il controllo di una persona responsabile della loro sicurezza.
17. Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Questo prodotto è destinato esclusivamente ad uso domestico.

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



Caratteristiche del frullatore

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

Motore solido

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



Caraffa in vetro da 1,5 L pratica nel versare

Caraffa in vetro resistente a graffi, macchie e cattivi odori, facile da pulire in quanto asportabile dal collare

di blocco ed estremamente resistente agli sbalzi di temperatura. Il beccuccio facilita il versamento del contenuto ed evita gocciolamenti.

Coperchio a tenuta con tappo dosatore trasparente da 60 mL per ingredienti

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

Lama in acciaio inossidabile brevettata

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

Gruppo lame e collare di blocco

Per agevolare l'utilizzo e la pulizia, la lama resistente in un unico pezzo è incorporata nel collare di blocco. Il gruppo impedisce alle lame di entrare in funzione se la caraffa non è correttamente inserita nel collare e agganciata alla base del frullatore.

Attacchi resistenti rinforzati in acciaio

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

Tasti di selezione della velocità

Bastano pochi secondi per preparare bibite ghiacciate, salse vellutate o brodi gustosi. La miscelazione è sicura, controllata e uniforme a qualsiasi velocità: per FRULLARE (1), TRITURARE (2), MISCELARE (3), OMOGENEIZZARE (4) e SCIOGLIERE (5). La modalità PULSE (Pulse) funziona a tutte e cinque le velocità. La modalità TRITAGHIACCIO (6) 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.

Caratteristiche della caraffa culinaria da 0,75 L



Caraffa culinaria da 0,75 L infrangibile

La caraffa in copoliestere trasparente è infrangibile, antigraffio e antimacchia (materiale privo di bisfenolo A). La resistente caraffa è utile per ricette con dosi minime e porzioni singole.

Coperchio della caraffa culinaria con tappo dosatore forato

Il coperchio con sistema twist-lock comprende un tappo dosatore staccabile adattabile ai coperchi della caraffa culinaria e della caraffa in vetro. Questo versatile tappo può essere utilizzato per versare a filo olio o altri ingredienti mentre il frullatore è in funzione.

Preliminari all'utilizzo del frullatore

Preliminari al primo utilizzo

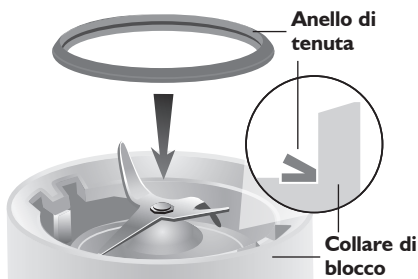
La prima volta che si utilizza il frullatore, pulirne la base con un panno imbevuto di acqua calda e sapone e poi con un panno umido. Asciugare con un panno morbido. Lavare caraffa, caraffa culinaria, coperchi, collare di blocco, anello di tenuta del gruppo lame e tappo dosatore per gli ingredienti con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

Frullatore

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



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



3. Allineare le alette della caraffa (o della caraffa culinaria) con le scanalature del collare di blocco.



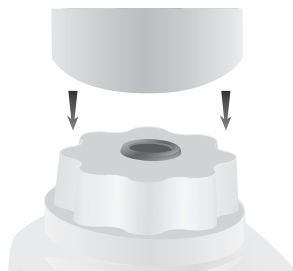
4. Premere e ruotare la caraffa (o la caraffa culinaria) in senso orario di circa 1/4 di giro fino a sentire due clic.



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



6. Inserire la caraffa (o la caraffa culinaria) sulla base del frullatore.



Preliminari all'utilizzo del frullatore

NOTA: Una volta posizionata correttamente, la caraffa (o la caraffa culinaria) si appoggerà perfettamente sulla base del frullatore. Se ciò non dovesse accadere, ripetere i passi 3 e 4.



7. Posizionare il coperchio sulla caraffa (o sulla caraffa culinaria).

! AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

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

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghes.

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

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

Utilizzo del frullatore

Preliminari all'utilizzo

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 (o della caraffa culinaria).

Funzionamento del frullatore

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



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

Utilizzo del frullatore

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



3. Introdurre gli ingredienti nella caraffa (o nella caraffa culinaria) 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 la 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 (o la caraffa culinaria), 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.

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

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 (❄️).

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

NOTA: Se tra il collare di blocco e la base vi è uno spazio, è possibile che la caraffa (o la caraffa culinaria) non sia fissata al collare di blocco o che il collare non sia posizionato correttamente sulla base del frullatore. Per ulteriori istruzioni, vedere “Frullatore”.

2. Introdurre gli ingredienti nella caraffa (o nella caraffa culinaria) 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 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.

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 (o la caraffa culinaria), scollegare il cavo dall'alimentazione.

Tappo dosatore per ingredienti

Il tappo dosatore per ingredienti, da 60 mL, può essere utilizzato per dosare e aggiungere gli ingredienti. Rimuovere il tappo dosatore e aggiungere gli ingredienti alle velocità per FRULLARE (🌀), TRITURARE (🔪) o MISCELARE (🌀). Se si utilizzano velocità più elevate e la caraffa è colma o contiene alimenti bollenti, fermare il frullatore prima di aggiungere gli ingredienti.



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

Funzione Soft Start

La funzione di miscelazione Soft Start avvia il frullatore automaticamente a bassa velocità per spingere gli ingredienti verso le lame e poi aumenta la velocità rapidamente, fino a raggiungere quella selezionata, per garantire prestazioni ottimali.

NOTA: La funzione di miscelazione Soft Start funziona solo quando si seleziona una velocità dalla modalità “O” (OFF), mentre non funziona con la modalità a PULSE (Pulse) o TRITAGHIACCIO (❄️).

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	
Frutta tritata		Mousse	
Verdure tritate		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	
Frutta sminuzzata congelata (scongellare 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	
Bibita a base di frutta (densa)		Salsa sbriciolata per dolci	
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" (OFF). La funzione TRITAGHIACCIO () è ottimizzata per tritare e sminuzzare il ghiaccio senza l'aggiunta di ingredienti liquidi.

Manutenzione e pulizia

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

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

Per pulire i singoli componenti

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

NOTA: Lavare a mano il coperchio, il tappo dosatore per gli ingredienti, il collare di blocco e l'anello di tenuta in quanto potrebbero danneggiarsi nella lavastoviglie. La caraffa del frullatore e la caraffa culinaria possono essere posizionate nel cesto inferiore di una lavastoviglie automatica.

Per pulire i componenti assemblati

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



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

Risoluzione dei problemi

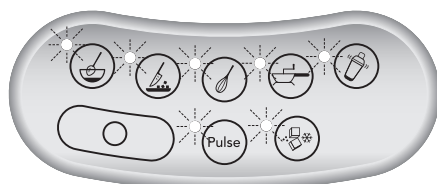
Il frullatore non funziona quando si spinge un tasto.



Le spie sono tutte spente.

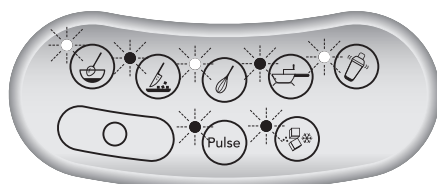
Controllare se la spina è inserita in una presa di corrente. In caso positivo, premere "O" (OFF) e staccare la spina. Reinserirla nella medesima presa. Se il frullatore continua a non funzionare, controllare sul circuito elettrico l'interruttore o il fusibile per verificare che l'elettrodomestico sia 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" (OFF) 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" (OFF) per ripristinare il frullatore e scollegare il cavo dall'alimentazione. Sollevare la caraffa dalla base e liberare le lame mediante una spatola, rompendo o asportando il contenuto sul fondo della caraffa.

Il frullatore si accende, ma le lame non ruotano.



La caraffa non è fissata correttamente al collare di blocco, impedendo ai denti di ingranare. Rimuovere la caraffa dalla base e inserirla a fondo nel collare. Premere e ruotare la caraffa in senso orario nel collare di blocco fino a sentire due clic. In questo modo il gruppo della caraffa sarà in grado di attivare gli ingranaggi. Vedere la sezione "Frullatore".

Se le istruzioni riportate nella presente sezione non risolvono il problema, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato (v. "Assistenza post-vendita").

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 trituriati 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" (OFF). 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 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 gli 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".

Suggerimenti per la caraffa culinaria

Caraffa culinaria

La caraffa culinaria è ideale per miscelare condimenti da insalata, maionese fresca, salsa o pesto e ha le dimensioni giuste per realizzare porzioni singole di frappé o frullati. È anche possibile tritare erbe aromatiche fresche o noci.

La caraffa culinaria è il complemento ideale della caraffa in vetro Artisan™ da 1,5 L. Questa piccola caraffa offre prestazioni migliori e più veloci con porzioni più piccole, conferendo una consistenza più fine ad alimenti per bambini, vellutate, erbe aromatiche, spezie, frappé, pangrattato, biscotti e salsine (hummus, pesto, maionese).

Permette di lavorare quantità inferiori di ingredienti specifici al fine di ottenere i seguenti risultati:

- pangrattato (100 g di pane tostato o 50 g di pane bianco)	consistenza finissima
- carote	trito fine e uniforme
- hummus (utilizzando 130 g di ceci secchi)	consistenza ottima
- maionese (2 uova grandi e 150/200 mL di olio di oliva)	consistenza densa (un miglior risultato si ottiene aggiungendo aceto, sale e pepe quando il composto si è addensato)
- erbe aromatiche (ad esempio, 25 g di prezzemolo)	trito grossolano
- burro di arachidi (100 g di anacardi)	macinato fine
- mandorle (50 g o 150 g)	consistenza da grossa a finissima
- zuppa (fino a 750 g di verdura + erbe)	consistenza ottima
- frappé (210 g o 425 g di frutta in scatola; una banana intera; una tazza di succo + un cucchiaino di yogurt)	consistenza perfetta
- formaggio sminuzzato	risultato rapido e perfetto
- pesto (70 mL, 1 spicchio d'aglio, 20 g di basilico, 20 g di pinoli e 45 g di parmigiano)	consistenza ottima
- spezie (30 mL di semi di coriandolo)	fine (ma non polverizzato)
- spezie (30 mL di semi di senape)	consistenza da fine a finissima ad alta velocità
- biscotti (8 o 100 g)	consistenza perfetta

Tappo dosatore perforato

Questo versatile tappo si adatta sia alla caraffa in vetro sia alla caraffa culinaria e viene utilizzato per versare a filo olio o altri ingredienti liquidi mentre il frullatore è in funzione.

Garanzia sul frullatore KitchenAid™ e sulla caraffa culinaria da 0,75 L

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

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza post-vendita

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

Per l'Italia:

Casa dei Rasoi Elettrici
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO

Tel: 035/25 88 85

email: cn.klenz@tin.it

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.

© 2012. Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.

Inhoudsopgave

Een veilig gebruik van de blender	75
Elektrische vereisten	75
Belangrijke voorzorgsmaatregelen	76
Onderdelen van de blender	77
Onderdelen van de 0,75 L mengbeker	79
Vorbereiden van de blender	80
De eerste keer gebruiken	80
Montage van de blender.....	80
Gebruik van de blender	81
Vóór het gebruik	81
Bediening van de blender	81
Gemalen ijs	82
PULSE-modus	83
Ingrediëntenbekertje	83
Soft Start-functie	83
Overzicht snelheden	84
Onderhoud en reiniging	85
Probleemoplossing	86
Tips voor de blender.....	87
Tips voor de mengbeker.....	89
Garantie op de KitchenAid-blender en 0,75 L mengbeker (huishoudelijk gebruik)	90
Reparatiecentrum/After sales service.....	90
Klantencontact.....	90

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 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. Om het risico op verwonding te voorkomen mag u de sluitmoer- en messenset nooit op het voetstuk aanbrengen zonder dat de mengbeker correct is aangebracht.
12. Bedien de blender alleen als het deksel is aangebracht.
13. Het gebruik van toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen, kan verwondingen veroorzaken.
14. **Verwijder bij het mengen van hete vloeistoffen het middelste gedeelte van het tweedelige deksel.**
15. Dit product werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen.
16. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen, door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of door personen met onvoldoende kennis en ervaring, tenzij de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt of instructies heeft gegeven over het gebruik van het apparaat.
17. Er moet toezicht gehouden worden op kleine kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit product werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen.

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

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid

te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product.



Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan

moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

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

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

Onderdelen van de blender



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

Onderdelen van de blender

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

Robuuste motor

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



Glazen mengbeker van 1,5 L met speciale gietmond

De glazen mengbeker is bestand tegen krassen, vlekken en geurtjes. De mengbeker

kan uit de sluitmoer worden verwijderd voor eenvoudige reiniging, en is bestand tegen extreme temperaturen. De speciale gietmond maakt druppelvrij gieten mogelijk.

Goed afsluitend deksel met transparant ingrediëntenbekertje van 60 mL

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

Gepatenteerd, roestvrijstalen mes

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

Sluitmoer- en messenset

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

Sterke, met staal verstevigde koppelaars

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

Snelheidselectieknoppen

Enkele seconden volstaan voor het maken van ijskoude drankjes, of het pureren van sauzen en soepen. Meng met vertrouwen, controle en consistentie bij alle snelheden: STIR (roeren) (☞), CHOP (fijnsnijden) (☞), MIX (mengen) (☞), PUREE (pureren) (☞) en LIQUEFY (mengem) (☞). 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.

Onderdelen van de 0,75 L mengbeker



Splintervrije mengbeker voor blenders

De heldere copolyester mengbeker is splinter-, kras- en vlek-vrij (BPA-vrij materiaal), de duurzame mengbeker is handig voor recepten met kleine hoeveelheden en éénpersoonsporties.

Mengbekerdeksel met druppeldop

Het draaideksel heeft een verwisselbare druppeldop die past op het deksel van zowel de kleine als de grote mengbeker voor keukenblenders. Deze veelzijdige dop kan worden gebruikt om tijdens het mengen olie of andere ingrediënten toe te voegen.

Voorbereiden van de blender voor gebruik

De eerste keer gebruiken

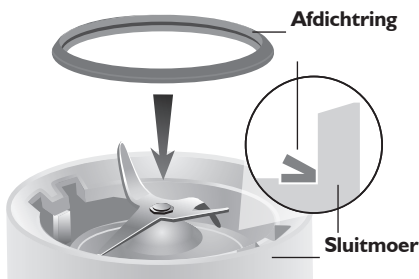
Veeg voordat u de blender de eerste keer gebruikt de voet van de blender af met een warme, schuimende doek. Veeg deze vervolgens schoon met een vochtige doek. Droog met een zachte doek. Was de mengbeker, culinaire beker, deksels, sluitmoer, messenset, afdichtring en ingrediëntenbekertje in warm, schuimend water. (zie "Onderhoud en reiniging"). Spoel de onderdelen af en droog ze met een doek.

Montage van de blender

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



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



3. Laat de nokken van de mengbeker (of culinaire beker) in de uitsparingen van de sluitmoer vallen.



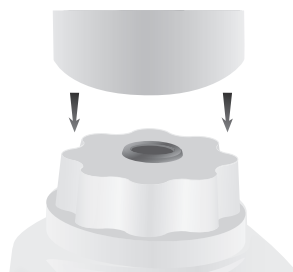
4. Druk de mengbeker (of culinaire beker) omlaag en draai deze ongeveer een kwartslag tot u twee klikken hoort.



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



6. Plaats de mengbeker (of culinaire beker) op de voet van de blender.



Voorbereiden van de blender

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



7. Plaats het deksel op de mengbeker (of culinaire beker).

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

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

Gebruik van de blender

Vóór het gebruik

N.B.: wanneer de blender aanstaat of het lampje van de PULSE-modus (Pulse) knippert:

- Mag u de draaibeweging van het mes niet hinderen.
- Het deksel van de mengbeker (of culinaire beker) niet verwijderen.

Bediening van de blender

De KitchenAid™-blender heeft vijf snelheden: STIR (roeren) (🌀), CHOP (fijnsnijden) (🔪), MIX (mixen) (🌀), PUREE (pureren) (🌀), en LIQUEFY

(mengen) (🌀). Bovendien beschikt de blender over een CRUSH ICE-functie (ijs fijnmalen) (🔪#) en een PULSE-modus (Pulse).

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



Vervolg op volgende pagina

Gebruik van de blender

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



3. Plaats ingrediënten in de mengbeker (of culinaire 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 (of culinaire mengbeker) verwijdert de stekker uit het stopcontact.

Gemalen Ijs

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

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

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

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



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

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 (of culinaire mengbeker) correct op de voet van de blender is geplaatst.

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

2. Plaats ingrediënten in de mengbeker (of culinaire 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 (of culinaire 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” (OFF)-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" (OFF) staat. De CRUSH ICE-functie (ijs fijnmalen) () is geoptimaliseerd voor het malen en hakken van ijs zonder het toevoegen van vloeistoffen.

Onderhoud en reiniging

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

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

Afzonderlijke onderdelen reinigen

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

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

Reinigen zonder de onderdelen uit elkaar te halen

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



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

Probleemoplossing

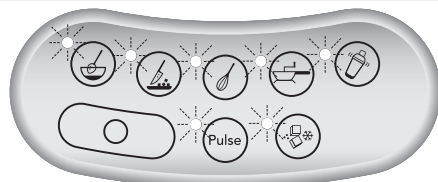
De blender werkt niet wanneer een instelling is geselecteerd:



Geen enkel lampje brandt.

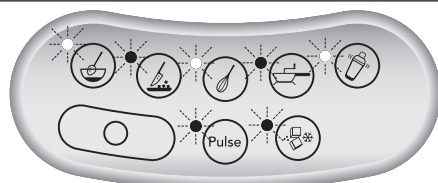
Controleer of de blender is aangesloten op een stopcontact. Als dat het geval is, drukt u op "O" (OFF) en trekt u de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Steek de stekker weer in hetzelfde stopcontact. Als de blender nog altijd niet werkt, controleert u de zekering of de stroomonderbreker in 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" (OFF) 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" (OFF) 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.

De blender is ingeschakeld, maar de messen willen niet draaien:



De mengbeker is niet goed vergrendeld in de sluitmoer. Hierdoor kunnen de koppelaars niet in elkaar grijpen. Verwijder de mengbeker van de voet en plaats deze correct in de sluitmoer. Druk de mengbeker omlaag en draai deze rechtersom tot voorbij de tweede klik. Hierdoor kunnen de koppelaars de mengbeker vastgrijpen. Zie "Montage van de blender".

Als het probleem niet is opgelost nadat u de stappen uit deze sectie hebt uitgevoerd, neemt u contact op met een erkende klantenservice (zie "Reparatiecentrum/After sales service").

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

Tips voor de blender

Tijdsbesparende 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 (mengen) () 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" (OFF) staat een rubber spatel gebruiken om de ingrediënten te mengen. Gebruik nooit keukengerei, ook geen spatel, in de mengbeker terwijl de blender in werking is.
- Laat indien mogelijk warme etenswaren vóór het mengen eerst afkoelen. Begin voor het mengen van warme etenswaren met STIR (roeren) (). Verhoog zo nodig daarna de snelheid.
- **Verwijder bij het mengen van hete vloeistoffen het ingrediëntenbekertje in het midden van het deksel en gebruik alleen de snelheid STIR (roeren) (). Plaats bij het mengen van hete vloeistoffen geen onbeschermde hand op het deksel van de mengbeker.**
- Stop de blender na enkele seconden en controleer de vastheid van de etenswaren om te voorkomen dat deze te fijn worden gemalen.

Hoe u...

Ingevroren vruchtensap oplost: Doe voor een blik van 175 mL geconcentreerd sinaasappelsap het sap en de juiste hoeveelheid water in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 10 tot 15 seconden draaien op de snelheid MIX (mengen) () 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 (mengen) () 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 () het deksel aan en laat de blender een paar maal draaien op CHOP (fijnsnijden) (), ongeveer 3 seconden per keer, tot de gewenste vastheid is verkregen. Gebruik de kruimels als een snel gemaakte sierlaag voor "ingevroren yoghurt", pudding of een vruchtencompote.

Om een fijnere kruimellaag te maken voor een taart of dessert, breekt u biskwietjes of volkorenkoekjes in stukjes van ongeveer 4 cm diameter. Doe ze in de mengbeker. Breng in de PULSE-modus () 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 zijkanten 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 zonnig de zijkanten schoon. Voeg zonnig 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 klontiger 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 zonnig de zijkanten van de mengbeker schoon.

Maal kaas: Snij zeer koude kaas in blokjes van 1,5 cm. Doe 1/2 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 zijkanten schoon zijn. Spoel en droog de mengbeker af. Voor een volledige reiniging kunt u de mengbeker eveneens in uw vaatwasser plaatsen. Voor de beste resultaten wordt u aangeraden het deksel, het ingrediëntenbekertje, de sluitmoer- en messenset en de afdichtring met de hand af te wassen. Zie "Onderhoud en reiniging".

Tips voor de mengbeker

Mengbeker

De mengbeker is ideaal voor het mengen van sladdressings, zelfgemaakte mayonaise, salsasaus of pesto en heeft precies de goede afmeting voor éénpersoons shakes of smoothies. Ook kunt u hierin, tijdens het bereiden van maaltijden, verse kruiden of noten fijnhakken.

Deze mengbeker is een aanvulling op de Artisan™ 1,5 l glazen mengbeker. Deze kleine mengbeker is handiger voor kleine hoeveelheden en tijdens de verwerking verkrijgt u een fijnere textuur, zoals voor babyvoeding, het pureren van soep, het fijnhakken van verse kruiden of specerijen, voor smoothies, paneermeel, biscuits en dipsauzen (hummus, pesto, mayonaise).

U kunt kleinere hoeveelheden van specifieke ingrediënten verwerken voor de volgende resultaten:

- broodkruimels (100 g bruin of 50 g wit)	zeer fijn resultaat
- verwerking van wortelen	fijngehakt regelmatig resultaat
- hummus (met 130 g uitgelekte kikkererwten)	zeer goed resultaat
- mayonaise (2 grote eieren en 150/200 mL olijfolie)	zeer consistent (dik) resultaat (beste resultaat als u azijn, zout en peper toevoegt wanneer het mengsel dik is geworden)
- kruiden (bijvoorbeeld 25 g peterselie)	grof gehakt resultaat
- pindakaas (100 g cashewnoten)	fijngemalen resultaat
- amandelen (50 g of 150 g)	gemalen tot een zeer fijne textuur
- soep (max. 750 g groenten + kruiden)	zeer goed resultaat
- smoothie (210 g of 425 g fruit uit blik; hele banaan; kopje sap + eetlepel yoghurt)	perfecte resultaten
- kaas fijnhakken	zeer snel en perfect resultaat
- pesto (70 mL, 1 teentje knoflook, 20 g basilicum, 20 g pijnboompitten en 45 g parmezaankaas)	zeer goede consistentie
- specerijen (30 mL korianderzaad)	fijn (maar geen poeder)
- specerijen (30 mL mosterdzaad)	goed, fijn resultaat tot poederfijn bij hoge snelheid
- biscuits (8 of 100 g)	perfect fijn resultaat

Druppeldop

Deze veelzijdige dop past in het deksel van zowel de grote als de kleine mengbeker en kan worden gebruikt om tijdens het werken met de blender olie of andere vloeistoffen toe te voegen.

Garantie op de KitchenAid-blender en 0,75 L mengbeker (huishoudelijk gebruik)

Duur van de garantie in Europa:	KitchenAid zal betalen voor:	KitchenAid vergoedt geen:
Drie jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	De te vervangen onderdelen en het arbeidsloon voor de reparatie van materiaal- en fabricagefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende reparatiedienst/after sales service van KitchenAid.	A. Reparaties als de blender en mengbeker gebruikt zijn voor andere toepassingen dan normale bereidingen van voedingswaren. 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.

© 2012. Alle rechten voorbehouden.

De specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Tabla de contenido

Medidas de seguridad para el uso de la licuadora	93
Requisitos Eléctricos	93
Medidas de seguridad importantes.....	94
Componentes de la licuadora.....	95
Funciones del recipiente de la licuadora de 0,75 L	97
Preparación para usar la licuadora.....	98
Antes de utilizarla por primera vez	98
Montaje de la licuadora.....	98
Uso de la licuadora	99
Antes de utilizarla.....	99
Funcionamiento de la licuadora	99
Triturar hielo	100
Modo INTERMITENTE	101
Tapón para ingredientes.....	101
Función de licuado Soft Start.....	101
Guía de control de velocidad.....	102
Cuidados y limpieza	103
Solución de problemas.....	104
Consejos para usar la licuadora	105
Consejos (recipiente).....	107
Garantía de la licuadora doméstica KitchenAid™	108
Planificación del servicio	108
Condiciones de la garantía.....	108
Atención al cliente.....	109

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

Medidas de seguridad para el uso de la licuadora

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

Puede sufrir lesiones graves o incluso morir si no sigue las instrucciones correctamente.

 **ADVERTENCIA**

Puede sufrir lesiones graves o incluso morir si no sigue las instrucciones.

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

Requisitos Eléctricos

Voltaje: 220-240 V
Hercios: 50 Hz CA

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

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

 **ADVERTENCIA**



Peligro de descarga eléctrica

Enchúfela a una toma con conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un alargador.

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado para uso doméstico exclusivamente.

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



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 vida útil larga 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 vidrio de 1,5 L de vaciado fácil

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

Tapa fija con tapón transparente de 60 mL para ingredientes

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

Cuchilla de acero inoxidable patentada

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

Unidad de collar de bloqueo y cuchilla

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

Acopladores de acero reforzado de gran resistencia

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

Botones de selección de velocidad

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

Control del motor Intelli-Speed

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

Función de licuado Soft Start

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

Base de metal troquelado

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

Panel de control Clean Touch

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

Funciones del recipiente de la licuadora de 0,75 L



Recipiente de la licuadora resistente a golpes

Recipiente de copoliéster transparente, resistente a golpes, que no se raya ni se mancha (libre de Bisfenol-A); recipiente duradero, ideal para recetas de pequeña capacidad y raciones individuales.

Tapa del recipiente de la licuadora con tapón vertedor

La tapa de cierre por torsión incluye un tapón vertedor que se acopla tanto al recipiente accesorio como a las tapas de la jarra. Este versátil tapón puede utilizarse para verter aceites u otros ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento.

* En la tapa está escrita la siguiente advertencia: "CAUTION: DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE" (ATENCIÓN: NO PONER EN FUNCIONAMIENTO LA LICUADORA SIN COLOCAR ANTES ESTA TAPA).

Preparación para usar la licuadora

Antes de utilizarla por primera vez

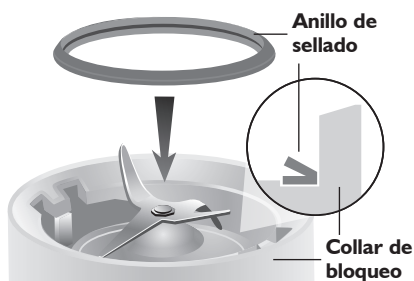
Antes de utilizar la licuadora por primera vez, limpie la base con un paño tibio enjabonado y aclárela con un paño húmedo. Seque con un paño suave. Lave la jarra, el recipiente, las tapas, el collar de bloqueo, la unidad de cuchilla, el anillo de sellado y el tapón para ingredientes en agua tibia con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

Montaje de la licuadora

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



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



3. Alinee las lenguetas de la jarra, o del recipiente, con las ranuras del collar de bloqueo.



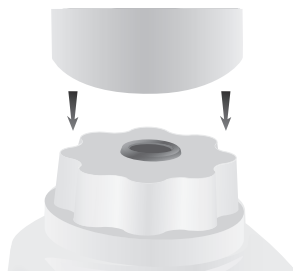
4. Presione hacia abajo y gire la jarra, o el recipiente, a la derecha, aproximadamente un cuarto de giro hasta que se oigan dos chasquidos.



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



6. Coloque la jarra, o el recipiente, en la base de la licuadora.



Preparación para usar la licuadora

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



7. Coloque la tapa en la jarra o en el recipiente.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchúfela a una toma con conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un alargador.

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

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

Uso de la licuadora

Antes de utilizarla

NOTA: Mientras la licuadora está en marcha o si el indicador del modo INTERMITENTE (Pulse) está parpadeando:

- No interfiera en el movimiento de la cuchilla
- No retire la tapa de la jarra o del recipiente.

Funcionamiento de la licuadora

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



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

Continúa en la página siguiente

Uso de la licuadora

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



3. Deposite los ingredientes en la jarra o el recipiente 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 o el recipiente, desenchufe el cable de alimentación.

Triturar Hielo

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

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

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

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



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

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 (H).

1. Antes de utilizar la licuadora, compruebe que la jarra o el recipiente estén colocados correctamente en la base.

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

2. Deposite los ingredientes en la jarra o el recipiente 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 o el recipiente, 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 REMOVE (R), PICAR (G) O MEZCLAR (M). 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 REMOVE (R).



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” (APAGADA), y no funciona con el modo INTERMITENTE (Pulse) ni con el modo TRITURAR HIELO (H).

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 "O"(APAGADA). La función TRITURAR HIELO () se ha optimizado para triturar y picar el hielo sin añadir líquidos.

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

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

Para limpiar los componentes por separado

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

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



Para limpiar sin desmontar

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

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

Solución de problemas

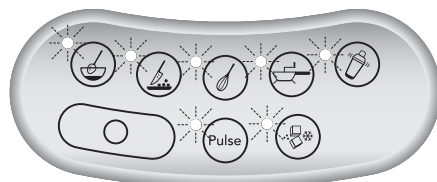
Hay una opción seleccionada y la licuadora no funciona:



No se enciende ningún indicador luminoso.

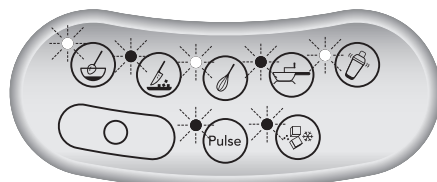
Compruebe si la licuadora está enchufada a una toma de corriente. Si es así, presione “O” (APAGADA) y desenchufe la licuadora. Vuelva a enchufarla en la misma toma. Si aún así no funciona, examine el cortacircuitos o fusible en el circuito eléctrico en el que está conectada la licuadora y compruebe que 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” (APAGADA) 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” (APAGADA) para reiniciar la licuadora y desenchufe el cable de alimentación. Retire la jarra de la base y utilice un raspador para liberar las cuchillas. Para ello, parta o retire el contenido del fondo de la jarra.

La licuadora está encendida pero las cuchillas no giran.



La jarra no está colocada correctamente en el collar de bloqueo, lo que impide el enganche de los acopladores. Retire la jarra de la base y colóquela correctamente en el collar. Presione hacia abajo y gire la jarra a la derecha en el collar de bloqueo hasta que oiga el segundo chasquido. Esto permitirá que la jarra enganche el acoplador. Consulte el apartado “Montaje de la licuadora”.

Si no se soluciona el problema con los pasos descritos en este apartado, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado (consulte “Planificación del servicio”).

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 REMOVE (👉) 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 REMOVE (👉), 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 "O" (APAGADA). 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 REMOVE (👉). Entonces, aumente la velocidad si es necesario.
- **Si se trata de líquidos calientes, extraiga el tapón central para ingredientes y utilice sólo el modo REMOVE (👉). 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 REMOVE (👉) hasta que se disuelva la gelatina, de 10 a 30 segundos. Agregar otros ingredientes.

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

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

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

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

Consejos para usar la licuadora

Picar frutas y verduras: Poner 2 tazas (475 mL) de frutas o verduras partidas en trozos en la jarra de la licuadora. En modo INTERMITENTE (Pulse), tapar la jarra y triturar a velocidad 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 (Pulse) procesar a velocidad MEZCLAR (🌀) hasta obtener la consistencia deseada, aproximadamente 5 intervalos, de 2 a 3 segundos cada uno. Cocinar como de costumbre.

Preparar comida para bebés a partir de comida para adultos: Poner en la jarra la comida para adultos preparada. Tapar y procesar a velocidad 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".

Consejos (recipiente)

Recipiente de la licuadora

El recipiente de la licuadora es ideal para preparar aderezos de ensaladas, mayonesa fresca, salsa o pesto, y tiene el tamaño justo para preparar un batido para una persona. También puede utilizarse para picar hierbas frescas o frutos secos mientras se preparan recetas.

Este recipiente de la licuadora complementa la jarra de vidrio de 1,5 L Artisan™. Para obtener los mejores resultados y una textura de proceso más fina, utilice este recipiente para cantidades pequeñas: comida para bebés, purés, hierbas frescas, especias, batidos, pan rallado, panecillos y salsas (humus, pesto, mayonesa).

Procesa cantidades más pequeñas de ingredientes específicos para obtener los mejores resultados:

- pan rallado (100 g de pan integral o 50 g de pan blanco)	resultado muy fino
- zanahorias	picado fino y homogéneo
- humus (con 130 g de garbanzos escurridos)	estupendo resultado
- mayonesa (2 huevos grandes y 150/200 mL de aceite de oliva)	acabado consistente (espeso). Para obtener los mejores resultados, añada vinagre, sal y pimienta cuando la mezcla haya espesado.
- hierbas (por ejemplo, 25 g de perejil)	picado en trozos grandes
- mantequilla de cacahuete (100 g de anacardos)	textura fina
- almendras (50 o 150 g)	molido con textura muy fina
- sopa (hasta 750 g verduras + hierbas)	estupendo resultado
- batido (210 o 425 g de fruta en conserva; un plátano; una taza de zumo + 1 cucharada de yogur)	perfectos resultados
- picado de queso	resultados rápidos y perfectos
- pesto (70 mL, 1 diente de ajo, 20 g de albahaca, 20 g de piñones y 45 g de parmesano)	extraordinaria consistencia
- especias (30 mL de semillas de cilantro)	molido fino (pero no en polvo)
- especias (30 mL de semillas de mostaza)	buen resultado para moler en polvo a alta velocidad
- panecillos (8 o 100 g)	resultado perfecto

Tapón vertedor

Este versátil tapón se puede fijar tanto a la jarra como al recipiente de la licuadora y puede utilizarse para verter aceites u otros líquidos mientras la licuadora está en funcionamiento.

Garantía de la Licuadora KitchenAid™

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

KITCHENAID DECLINA TODA RESPONSABILIDAD DERIVADA DE DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

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

Condiciones de la garantía

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

ARTÍCULO _____ MARCA _____ MODELO _____

FECHA DE COMPRA _____

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR _____

DATOS DE COMPRADOR:

D./Dña: _____, D.N.I. _____

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor o al Importador: RIVER INTERNATIONAL S.A., C/BEETHOVEN 15, 08021 BARCELONA, 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.

© 2012. Reservados todos los derechos.

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

Índice

Avisos de Segurança	111
Requisitos Elétricos	111
Instruções de Segurança Importantes.....	112
Características do Liquidificador.....	113
Características do Copo Culinário do Liquidificador de 0,75 L	115
Preparar o Liquidificador para Utilização	116
Antes da Primeira Utilização.....	116
Montagem do Liquidificador	116
Utilizar o Liquidificador.....	117
Antes de Utilizar	117
Funcionamento do Liquidificador	117
CRUSH ICE (picar gelo)	118
Modo PULSE (pulsar)	119
Copo para Ingredientes	119
Função de Liquidificação Soft Start (Início suave).....	119
Guia de Controlo de Velocidade	120
Manutenção e Limpeza.....	121
Resolução de Problemas	122
Sugestões para o Liquidificador	123
Sugestões para o Copo Culinário do Liquidificador	125
Garantia do Liquidificador Doméstico KitchenAid™ e do Copo Culinário de 0,75 L	126
Centros de Assistência.....	126
Suporte ao Cliente	126

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.

Avisos de Segurança

A sua segurança e a segurança dos outros é muito importante.

Incluimos muitas mensagens importantes de segurança neste manual e no seu aparelho. Leia e obedeça sempre todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta-o para potenciais perigos que podem ocasionar morte ou lesão 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 haver risco de morte ou de lesões graves se não seguir imediatamente estas instruções.

⚠ AVISO

Pode haver risco de morte ou de lesões graves se não seguir as instruções.

Todas as mensagens de segurança indicarão qual é o risco em potencial, como reduzir a possibilidade de se ferir 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 elétrico e/ou ferimentos, quando utilizar aparelhos elétricos respeite sempre as precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não mergulhe o Liquidificador em água ou outro líquido.
3. Supervisão cuidadosa é necessária quando qualquer aparelho é usado por crianças ou quando estiver próximo delas.
4. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar qualquer acessório e antes da limpeza.
5. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
6. Não utilize o Liquidificador com o cabo elétrico ou a ficha danificados, ou após ter apresentado mau funcionamento ou após uma queda ou qualquer tipo de defeito. Leve o aparelho a um Centro de Assistência Autorizada mais próximo para avaliação, reparo, ajuste elétrico ou mecânico.
7. Não utilize o aparelho ao ar livre.
8. Não deixe o cabo elétrico pendurado na beira da mesa ou da bancada.
9. Mantenha as mãos e os utensílios afastados do copo durante o funcionamento para reduzir o risco de ferimentos graves ou danos ao

Liquidificador. Poderá utilizar uma espátula para raspar, mas apenas quando o Liquidificador estiver desligado.

10. As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado.
11. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque o conjunto aro de bloqueio e lâmina na base do copo sem que este esteja devidamente encaixado.
12. Utilize sempre o Liquidificador com a tampa em seu lugar.
13. A utilização de acessórios, incluindo frascos de conserva, não recomendados pela KitchenAid pode provocar ferimentos.
14. **Quando misturar líquidos quentes, retire a peça central do conjunto da tampa.**
15. A luz intermitente indica que o aparelho está pronto para funcionar – evite contacto com as lâminas ou as peças móveis.
16. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como com falta de experiência e conhecimentos, a menos que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
17. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este produto é destinado apenas ao uso doméstico.

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (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 elétrico e eletrónico.

A eliminação tem de ser efetuada 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



AVISO: A luz intermitente indica que o aparelho está pronto para funcionar. Não toque nas lâminas.

Características do Liquidificador

Este Liquidificador foi desenvolvido 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 HP fornece a potência para um excelente desempenho para todas as tarefas que um Liquidificador pode realizar - desde a preparação de molhos, vinagretes encorpados até a trituração uniforme de um copo cheio de gelo ou fruta congelada para fazer deliciosos batidos em poucos segundos.



Jarro em Vidro de 1,5 L com Bico Doseador

O jarro em vidro é resistente a riscos, manchas e odores. O jarro pode ser removido do aro de bloqueio para facilitar a limpeza e resiste a extremas variações de temperatura. O bico doseador permite verter facilmente líquidos, sem pingar uma gota.

Tampa Estanque com Medidor de Ingredientes Transparente de 60 mL

Proporciona um vedamento firme. A tampa flexível manterá o vedamento ao longo da vida útil do Liquidificador. A tampa inclui uma peça removível de 60 mL, para facilitar a medição e adição de ingredientes.

Lâmina Patentada 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.

Conjunto Aro de Bloqueio e Lâmina

A resistente lâmina de peça única está integrada no aro de bloqueio para facilitar o manuseamento e a limpeza. O conjunto impede que as lâminas rodem até que o jarro esteja corretamente montado no aro e encaixado na base do Liquidificador.

Acopladores Resistentes em Aço Reforçado

Os acopladores de qualidade comercial, com 12 dentes entrelaçados, permitem a transferência direta da potência do motor para a lâmina. O acoplador do jarro é revestido, para assegurar um funcionamento silencioso.

Botões de Seleção de Velocidade

Crie bebidas geladas e triture molhos ou sopas em poucos segundos. Misture com confiança, controle e consistência em qualquer definição de velocidade: STIR (mexer) (🌀), CHOP (picar) (🔪), MIX (misturar) (🌀), PUREE (purê) (🌀), e LIQUEFY (liquidificar) (🌀). O modo PULSE (pulsar) (Pulse) funciona nas cinco velocidades. A função CRUSH ICE (picar gelo) (🧊) foi especificamente concebida para picar gelo e pulsará automaticamente a intervalos diferentes para obter resultados perfeitos.

Controlo do Motor Intelli-Speed (Velocidade Inteligente)

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 de acordo com a definição do painel de controlo.

Função de Liquidificação Soft Start (Início Suave)

O motor do Liquidificador começa a funcionar numa velocidade mais lenta para conduzir os alimentos até a lâmina e logo aumenta para a velocidade selecionada. Esta característica reduz o solavanco ao iniciar o processamento 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 a jarra está cheia de ingredientes. Os quatro pés de borracha numa base larga e sólida proporcionam uma aderência firme que não escorrega. Lisa e arredondada, a base pode ser limpa com facilidade e dispõe de um compartimento para armazenar o cabo elétrico na parte inferior.

Painel de Controlo Clean Touch (Toque Limpo)

Facilita a limpeza instantânea. Com o seu painel de controlo liso, sem fendas e nem vãos, não entra resíduos.

Características do Copo Culinário do Liquidificador de 0,75 L

Copo Culinário do Liquidificador de 0,75 L



Tampa do Copo Culinário com Abertura para Ingredientes*

* O aviso seguinte encontra-se escrito na tampa: "ATENÇÃO: NÃO UTILIZAR SEM ESTA TAMPA ESTAR MONTADA".

Copo Culinário Resistente a Pancadas

O copo transparente é resistente a pancadas, riscos e manchas (material isento de bifenol A). Este Copo Culinário é útil para receitas pequenas e doses individuais.

Tampa do Copo Culinário com Abertura para Ingredientes

Esta tampa com fecho de rodar inclui um medidor de ingredientes removível, que pode ser utilizado nas tampas do Copo Culinário e do jarro. Esta peça versátil pode ser utilizado para adicionar óleos ou outros ingredientes sem interromper o funcionamento do liquidificador.

Preparar o Liquidificador para Utilização

Antes da Primeira Utilização

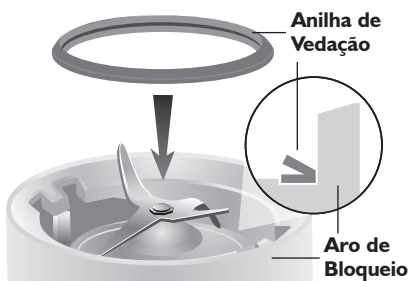
Antes de utilizar o Liquidificador pela primeira vez, limpe a base com um pano molhado em água tépida com detergente líquido para a loiça, depois limpe com um pano humedecido em água limpa. Seque com um pano macio. Lave o jarro, o copo culinário, as tampas, o conjunto aro de bloqueio e lâmina, a anilha de vedante e a tampa doseadora de ingredientes em água tépida com detergente líquido para a loiça (consulte “Manutenção e Limpeza”). Enxague e seque as peças.

Montagem do Liquidificador

1. Coloque o aro de bloqueio com o conjunto da lâmina apontados para cima, numa superfície sólida.



2. Coloque a anilha de vedante, com o lado plano para baixo, em redor das lâminas e dentro da ranhura no interior do aro de bloqueio.



3. Alinhe os entalhos do jarro (ou do copo culinário) com as ranhuras do aro de bloqueio.



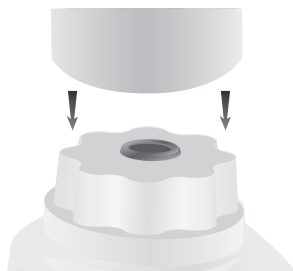
4. Pressione o jarro (ou o copo culinário) para baixo e rode-o(os) no sentido horário, aproximadamente 1/4 de volta, até escutar dois estalidos.



5. Ajuste o comprimento do cabo elétrico do Liquidificador.



6. Coloque o jarro (ou o copo culinário) na base do Liquidificador.



Preparar o Liquidificador para Utilização

NOTA: Quando estiver corretamente posicionado, o jarro (ou o copo culinário) assenta completamente na base do Liquidificador. Se não estiver, repita os passos 3 e 4.



7. Coloque a tampa no jarro (ou no copo culinário)

⚠ AVISO



Perigo de Choque Eléctrico

Ligar a uma tomada com ligação à terra.

Não utilizar adaptadores.

Não utilizar extensões.

A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.

8. Ligue o cabo eléctrico a uma tomada com ligação à terra. O Liquidificador está agora pronto a ser utilizado.
9. Antes de retirar o jarro (ou o copo culinário) da base, prima sempre o botão "O" (desligado) e desligue o cabo eléctrico da tomada.

Utilizar o Liquidificador

Antes de Utilizar

NOTA: Enquanto o Liquidificador estiver ligado ou a luz do modo PULSE (pulsar) (Pulse) estiver a piscar:

- Não interfira com o movimento da lâmina
- Não remova a tampa do jarro (ou do copo culinário).

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 (pulsar) (Pulse).



1. Com um processamento conveniente em uma única etapa, esta unidade funcionará somente quando for premido o botão de seleção de velocidade.
2. Antes de utilizar o Liquidificador, certifique-se de que o jarro (ou o copo culinário) esteja corretamente fixo no aro de bloqueio e de que este conjunto esteja posicionado na base do Liquidificador.

Continua na pág. seguinte

Utilizar o Liquidificador

NOTA: Se existir uma folga entre o aro de bloqueio e a base, o jarro (ou o copo culinário) poderá não estar fixo ao aro de bloqueio ou este conjunto não está corretamente posicionado na base do Liquidificador. Consulte “Montagem do Liquidificador” para obter mais instruções.



3. Adicione os ingredientes no jarro (ou no copo culinário) e coloque a tampa firmemente.



4. Prima o botão para selecionar a velocidade desejada para operação contínua. A luz indicadora verde relativa à velocidade selecionada permanecerá acesa. Pode alterar a velocidade sem ter que parar o aparelho premindo um novo botão de velocidade.

IMPORTANTE: Se estiver a misturar alimentos ou líquidos quentes, remova a tampa doseadora de ingredientes. Utilize o aparelho apenas na velocidade (mexer) (☞).

5. Para desligar o Liquidificador, prima o botão “O”. O botão “O” (desligado) irá parar qualquer velocidade e desactivar simultaneamente o Liquidificador.
6. Antes de remover o jarro (ou o copo culinário), desligue o cabo elétrico da tomada.

CRUSH ICE (picar gelo)

O Liquidificador KitchenAid™ está equipado com a função CRUSH ICE (picar gelo) (☞). Quando selecionada, o Liquidificador pulsará automaticamente a intervalos diferentes à velocidade ideal para picar gelo ou outros ingredientes.

1. Antes de utilizar o Liquidificador, certifique-se de que o conjunto do jarro esteja corretamente colocado na base do aparelho.

NOTA: Se existir uma folga entre o aro de bloqueio e a base, o jarro poderá não estar fixo ao aro de bloqueio ou o aro não está corretamente posicionado na base do Liquidificador. Consulte “Montagem do Liquidificador” para obter mais instruções.

2. Adicione os ingredientes no jarro e coloque a tampa firmemente.
3. Prima CRUSH ICE (picar gelo) (☞). A luz indicadora permanecerá acesa. O Liquidificador pulsará automaticamente a intervalos diferentes.



4. Para desactivar a função CRUSH ICE (picar gelo) (☞) prima o botão “O”. O Liquidificador está agora pronto para utilização contínua.
5. Antes de remover o jarro, desligue o cabo elétrico da tomada.

Utilizar o Liquidificador

Modo PULSE (pulsar)

O Liquidificador KitchenAid™ está equipado com o modo PULSE (pulsar) (Pulse) que permite a funcionalidade de “Pulsar em qualquer velocidade”.

NOTA: O modo PULSE (pulsar) (Pulse) não funcionará com a função CRUSH ICE (picar gelo) (❄️).

1. Antes de utilizar o Liquidificador, certifique-se de que o jarro (ou o copo culinário) esteja corretamente colocada(o) na base do aparelho.

NOTA: Se existir uma folga entre o aro de bloqueio e a base, o jarro (ou o copo culinário) poderá não estar fixo ao aro de bloqueio ou o aro não está corretamente posicionado na base do Liquidificador. Consulte “Montagem do Liquidificador” para obter mais instruções”.

2. Adicione os ingredientes no jarro (ou no copo culinário) e coloque a tampa firmemente.
3. Prima PULSE (pulsar) (Pulse). A luz indicadora acima do botão piscará para indicar que as cinco velocidades estão no modo PULSE (pulsar) (Pulse).



4. Selecione um botão de velocidade. Mantenha premido durante o período de tempo desejado. As luzes do botão de velocidade e do modo PULSE (pulsar) (Pulse) permanecerão acesas enquanto o aparelho pulsa à velocidade selecionada. Quando liberar o botão, o processamento irá parar, mas o liquidificador permanecerá no modo PULSE (pulsar) (Pulse) e a respectiva luz PULSE (pulsar) (Pulse) voltará a piscar. Para vibrar novamente ou noutra velocidade, basta premir sem soltar o botão correspondente à velocidade pretendida.



5. Para desativar o modo PULSE (pulsar) (Pulse) prima o botão “O”. O Liquidificador está agora pronto para utilização contínua.
6. Antes de remover o jarro (ou o copo culinário), desligue o cabo elétrico da tomada.

Copo para Ingredientes

A tampa de ingredientes de 60 mL pode ser utilizada para medir e juntar ingredientes. Retire a tampa e adicione os ingredientes nas velocidades STIR (mexer) (🌀), CHOP (picar) (🔪) ou MIX (misturar) (🌀). Quando utilizar velocidades mais elevadas, com o copo cheio com alimentos ou líquidos quentes, pare o Liquidificador e depois junte os ingredientes.



IMPORTANTE: Se estiver a misturar alimentos ou líquidos quentes, remova a tampa dosadora de ingredientes. Utilize o aparelho apenas na velocidade STIR (mexer) (🌀).

Função de Liquidificação Soft Start (Início Suave)

A função Soft Start (Início Suave) inicia automaticamente o Liquidificador numa velocidade mais lenta para os ingredientes alcançarem as lâminas e, em seguida, aumenta rapidamente até à velocidade selecionada para obter um desempenho ideal.

NOTA: A função de liquidificação Soft Start (Início Suave) só funciona quando a velocidade é selecionada a partir do modo “O” (desligado) e não funciona com as funções PULSE (pulsar) (Pulse) nem CRUSH ICE (picar gelo) (❄️).

Guia de Controlo de Velocidade

Ingrediente	Velocidade	Ingrediente	Velocidade
Bebida com gelo picado		Molho de carne	
Cheesecake		Bebida à base de leite com gelo	
Frutas picadas		Salada de carne para recheiar sanduíches	
Legumes picados		Mousse	
Pasta à base de queijo		Papas de aveia	
Mistura cremosa		Massa para panquecas	
Gelo triturado/picado		Molho pesto	
Molho		Puré de fruta/Comida para bebés	
Frutas frescas picadas		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 de farelos picante	
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 ricota	
Bebida à base de fruta (leve)		Cobertura granulada	
Bebida à base de fruta (espessa)		Cobertura de farelos doce	
Molho à base de fruta		Cobertura crocante doce	
Queijo duro ralado		Molho para pratos à base de legumes	
		Massa para waffles	
		Molho branco	

Sugestão - Processe uma cuvete de gelo padrão ou 12 a 14 cubos de gelo por vez. Mexer ocasionalmente com uma espátula será útil, apenas quando o Liquidificador estiver em na posição “O” (desligado). A função CRUSH ICE (picar gelo) () foi otimizada para triturar e picar gelo sem ser necessário adicionar qualquer líquido.

Manutenção e Limpeza

O jarro do Liquidificador, o copo culinário e o conjunto aro de bloqueio e lâmina podem ser facilmente lavados como componentes individuais ou em conjunto, sem serem desmontados.

- Limpe o Liquidificador completamente após cada utilização
- Não mergulhe a base nem o cabo elétrico do Liquidificador em água
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões

Para Limpar os Componentes Individuais

1. Retire o jarro (ou o copo culinário) da base do Liquidificador puxando-o para cima. Coloque a unidade numa superfície sólida. Em seguida, enquanto segura no aro de bloqueio, rode o jarro (ou o copo culinário) no sentido anti-horário, dois estalidos, para separar o aro de bloqueio, a unidade da lâmina e a anilha de vedante da jarra (ou do copo culinário). Lave os componentes em água com detergente líquido para a loiça. Enxague e seque com um pano.

NOTA: A lavagem manual é recomendada para a tampa, a tampa doseadora de ingredientes, o conjunto aro de bloqueio e lâmina e a anilha de vedante – estes itens podem ser danificados na máquina de lavar loiça. O jarro e o copo culinário podem ser lavados no tabuleiro inferior da máquina de lavar loiça automática.

2. Limpe a base e o cabo elétrico do Liquidificador com um pano humedecido em água tépida com detergente líquido para a loiça; enxague com um pano humedecido em água limpa e seque com um pano macio.

Para Limpar sem Desmontagem

1. Coloque o jarro (ou o copo culinário) 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 jarro (ou no copo culinário), prima o botão STIR (mexer) (👉) e deixe o Liquidificador funcionar durante 5 a 10 segundos. Retire o jarro (ou o copo culinário) e esvazie-o.
2. Para limpar as tampas e a tampa doseadora de ingredientes, lave-as em água tépida com detergente líquido para a loiça e, em seguida, enxague-as e seque-as completamente.
3. Limpe a base e o cabo elétrico do Liquidificador com um pano humedecido em água tépida com detergente líquido para a loiça; enxague com um pano humedecido em água limpa e seque com um pano macio.



Resolução de Problemas

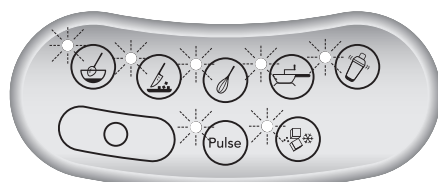
O Liquidificador não funciona quando uma configuração está selecionada:



Nenhuma luz indicadora está acesa.

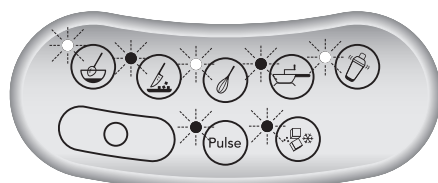
Verifique se o Liquidificador está ligado a uma tomada elétrica. Se estiver, prima o botão “O” (desligado) e desligue o Liquidificador da tomada. Ligue-o novamente à mesma tomada. Se o Liquidificador continuar sem funcionar, verifique o fusível ou disjuntor do circuito elétrico ao qual o Liquidificador está ligado e certifique-se de que o circuito está fechado.

O Liquidificador para durante o funcionamento:



Todas as luzes indicadoras piscam 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 botão “O” (desligado) para reinicializar o Liquidificador e desligue o cabo elétrico da tomada. Retire o conjunto do copo da base e separe os conteúdos do copo em porções menores. Adicionar líquidos no copo também poderá reduzir a carga ao Liquidificador.



As luzes indicadoras piscam alternadamente.

O Liquidificador pode estar encravado. Se assim for, o Liquidificador para de funcionar para impedir a ocorrência de danos no motor. Prima o botão “O” (desligado) para reinicializar o Liquidificador e desligue o cabo elétrico da tomada. Remova o conjunto do copo da base e liberte as lâminas quebrando ou removendo os ingredientes existentes na parte inferior do copo utilizando uma espátula.

O Liquidificador liga-se, mas as lâminas não rodam.



O copo não está montado corretamente no aro de bloqueio, o que não permite que os acopladores sejam acionados. Retire o copo da base e encaixe-o corretamente no Folga aro. Coloque o copo no aro de bloqueio, pressione-o para baixo e rode-o no sentido horário, até que dois estalidos sejam ouvidos. Isto irá permitir que o conjunto do copo acione o acoplador. Consulte “Montagem do Liquidificador”.

Se não conseguir resolver o problema com os passos indicados nesta secção, contacte um Centro de Assistência Autorizada (consulte “Centros de Assistência”).

Não devolva o Liquidificador ao revendedor - este não fornece assistência.

Sugestões para o Liquidificador

Sugestões rápidas

- Para obter uma textura mais suave, utilize a função CRUSH ICE (picar gelo) (🧊) se estiver a confeccionar bebidas com gelo.
- Os cubos de gelo menores 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 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 a velocidade, se necessário.
- Mantenha sempre a tampa no copo durante o processo.
- Se pretender, retire a tampa dosadora central do copo 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 depois 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 na posição "O" (desligado). 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 a velocidade, se for necessário.
- **Remova a tampa doseadora de ingredientes central quando misturar líquidos quentes e utilize apenas na velocidade STIR (mexer) (🌀). Não coloque as mãos desprotegidas sobre a 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. 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 a tampa doseadora de 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 maiores em pedaços com cerca de 4 cm de diâmetro. Não se preocupe com os biscoitos menores. Coloque-os no copo. Tape o copo e misture à velocidade CHOP (picar) (🔪), premindo o botão PULSE (pulsar) (Pulse), algumas vezes, cerca de 3 segundos de cada vez, até obter a consistência desejada. Utilize os farelos para fazer uma cobertura rápida para gelados de iogurte, pudins ou compotas de fruta.

Para obter farelos mais finos 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 o botão PULSE (pulsar) (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 para o Liquidificador

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 o botão PULSE (pulsar) (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 as laterais 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 ricota: 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 as laterais 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 e pastas com baixo teor de gordura.

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 as laterais do copo, se for necessário.

Ralar queijo: Corte pedaços de queijo gelado em cubos de 1,5 cm. Coloque até 1/2 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 o botão PULSE (pulsar) (Pulse) cerca de 5 vezes, durante 2 a 3 segundos de cada vez, até obter a consistência desejada. Cozinhe 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. Enxague e seque. Para uma limpeza completa, também poderá lavar o copo na máquina de lavar loiça automática. Para obter os melhores resultados, recomendamos a lavagem manual da tampa, tampa doseadora de ingredientes, conjunto aro de bloqueio e lâmina, e anilha de vedação. Consulte “Manutenção e Limpeza”.

Sugestões para o Copo Culinário do Liquidificador

Copo Culinário do Liquidificador

O Copo Culinário é ideal para preparar molhos para saladas, maionese fresca ou molho pesto, tendo o tamanho ideal para batidos individuais. O copo pode também ser utilizado para picar ervas frescas ou frutos secos durante a preparação de receitas.

Este Copo Culinário complementa o jarro Artisan™ em vidro de 1,5 L. Este Copo Culinário pequeno é mais adequado para porções menores, e o processamento resultará em uma textura mais fina: tais como, alimentos para bebés, sopas cremosas, ervas frescas, especiarias, batidos, pão ralado, biscoitos e molhos (maionese, pesto, hummus)

Prepare quantidades menores de ingredientes específicos para obter os resultados seguintes:

- ralar pão (100 g integral ou 50 g normal)	fino e homogêneo
- passar cenouras	fino e homogêneo
- hummus (com 130 g de grão de bico escorrido)	muito bom
- maionese (2 ovos grandes e 150/200 mL de azeite)	muito consistente (para obter uma maionese mais elaborada, junte vinagre, sal e pimenta após a maionese ter engrossado)
- ervas (como 25 g de salsa)	picadas grosseiramente
- manteiga de amendoim (100 g de caju)	muito consistente
- amêndoas (50 g ou 150 g)	textura muito fina
- sopa (máx. 750 g de vegetais + ervas)	muito bom
- batido (210 g ou 425 g de fruta de conserva; uma banana; uma chávena de sumo + 1 colher de sopa de iogurte)	perfeito
- picar queijo	muito rápido e perfeito
- pesto (70 mL, 1 dente de alho, 20 g de manjerição, 20 g de pinhões e 45 g de queijo parmesão)	consistência excelente
- especiarias (30 mL de coentros)	fino (mas não em pó)
- especiarias (30 mL de mostarda em grão)	pó fino na velocidade alta
- biscoitos (8 ou 100 g)	fino e perfeito

Tampa Doseadora de Ingredientes

Esta tampa doseadora versátil pode ser utilizada na tampa do jarro e no do Copo Culinário, e serve para verter óleos ou outros líquidos sem interromper o funcionamento do Liquidificador.

Garantia do Liquidificador Doméstico KitchenAid™ e do Copo Culinário de 0,75 L

Duração da garantia:	A KitchenAid pagará:	A KitchenAid não pagará:
Três anos de Garantia Total a partir da data de aquisição.	As peças de substituição e os custos de mão-de-obra de reparação para corrigir defeitos de materiais ou fabrico. A assistência tem de ser fornecida por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid.	A. Reparações quando o Liquidificador e o Copo Culinário foram utilizados para operações além das normais na preparação de alimentos caseiros. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento elétrico local.

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 Autorizado da KitchenAid mais próximo.

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.
Av. Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica Abóboda

2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA

Tel: +351/214 101 006

Fax: +351/214 107 837

lusomax@netcabo.pt

Suporte ao Cliente

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.
Av. Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel: +351/214 101 006
Fax: +351/214 107 837
lusomax@netcabo.pt

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marca Registada da KitchenAid, E.U.A.

™ Marca Comercial da KitchenAid, E.U.A.

© 2012. Todos os direitos reservados.

Especificações sujeitas a alteração sem aviso prévio.

Πίνακας Περιεχομένων

Ασφάλεια του Μπλέντερ	129
Ηλεκτρικές Απαιτήσεις	129
Σημαντικές Προφυλάξεις Ασφάλειας	130
Χαρακτηριστικά του Μπλέντερ	131
Χαρακτηριστικά κανάτας του μπλέντερ 0,75 L	133
Προετοιμασία του Μπλέντερ για Χρήση	134
Πριν την Πρώτη Χρήση	134
Συναρμολόγηση του Μπλέντερ	134
Χρήση του Μπλέντερ	135
Πριν τη Χρήση	135
Λειτουργία του Μπλέντερ	135
Θρυμματισμός Πάγου	136
Λειτουργία PULSE	137
Πώμα Μεζούρα	137
Λειτουργία Σταδιακής Εκκίνησης Soft Start	137
Οδηγός Ελέγχου Ταχύτητας	138
Φροντίδα και καθαρισμός	139
Επίλυση Προβλημάτων	140
Συμβουλές για το Μπλέντερ	141
Συμβουλές για την κανάτα του μπλέντερ	143
Εγγύηση για το μπλέντερ οικιακής χρήσης της KitchenAid™ και την κανάτα μπλέντερ 0,75 L	144
Κέντρα Service	144
Εξυπηρέτηση Πελατών	144

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 διαβάσετε 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:

Μπορεί να προκληθεί θάνατος ή σοβαρός τραυματισμός αν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Μπορεί να προκληθεί θάνατος ή σοβαρός τραυματισμός αν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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 παρέχεται 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.

Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης. Εάν το καλώδιο ρεύματος δεν έχει αρκετό μήκος, ζητήστε από έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο ή τεχνικό του service να τοποθετήσει μία πρίζα κοντά στη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φισ σε μία γειωμένη πρίζα

Μη χρησιμοποιείτε μετασχηματιστή.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

Η μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες ενδέχεται να οδηγήσει σε θάνατο, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, πρέπει να τηρείτε πάντα τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας για να μειώσετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας, και/ή τραυματισμού ατόμων, και επίσης να προσέχετε τα ακόλουθα:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το μπλέντερ σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από παιδιά ή κοντά σε αυτά είναι απαραίτητη η στενή επιτήρηση.
4. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν τον καθαρισμό.
5. Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα.
6. Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ με κατεστραμμένο καλώδιο ή φιλ 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. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
8. Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο επάνω από το άκρο του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας.
9. Κρατήστε τα χέρια σας και τα μαγειρικά εργαλεία έξω από την κανάτα κατά την ανάμειξη για να μειώσετε τον κίνδυνο σοβαρού τραυματισμού ατόμων ή πρόκλησης βλάβης στη συσκευή. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία σπάτουλα αλλά μόνο όταν το μπλέντερ δεν λειτουργεί.

10. Η διάταξη της λεπίδας είναι κοφτερή. Να τη χειρίζεστε με προσοχή.
11. Για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού, ποτέ μην τοποθετείτε το κολάρο ασφάλισης και τη διάταξη της λεπίδας στη βάση χωρίς να έχετε πρώτα προσαρμόσει σωστά την κανάτα.
12. Να χρησιμοποιείτε πάντα το μπλέντερ με το καπάκι τοποθετημένο στη θέση του.
13. Η χρήση εξαρτημάτων, συμπεριλαμβανομένων των μεταλλικών κανατών, που δεν συνιστώνται από την KitchenAid μπορεί να προκαλέσει τον τραυματισμό ατόμων.
14. **Όταν αναμινύετε ζεστά υγρά, να αφαιρείτε το κεντρικό πώμα του καπακιού.**
15. Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.
16. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο υπεύθυνο για την ασφαλείά τους.
17. Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά ώστε να εξασφαλίζετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.

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.



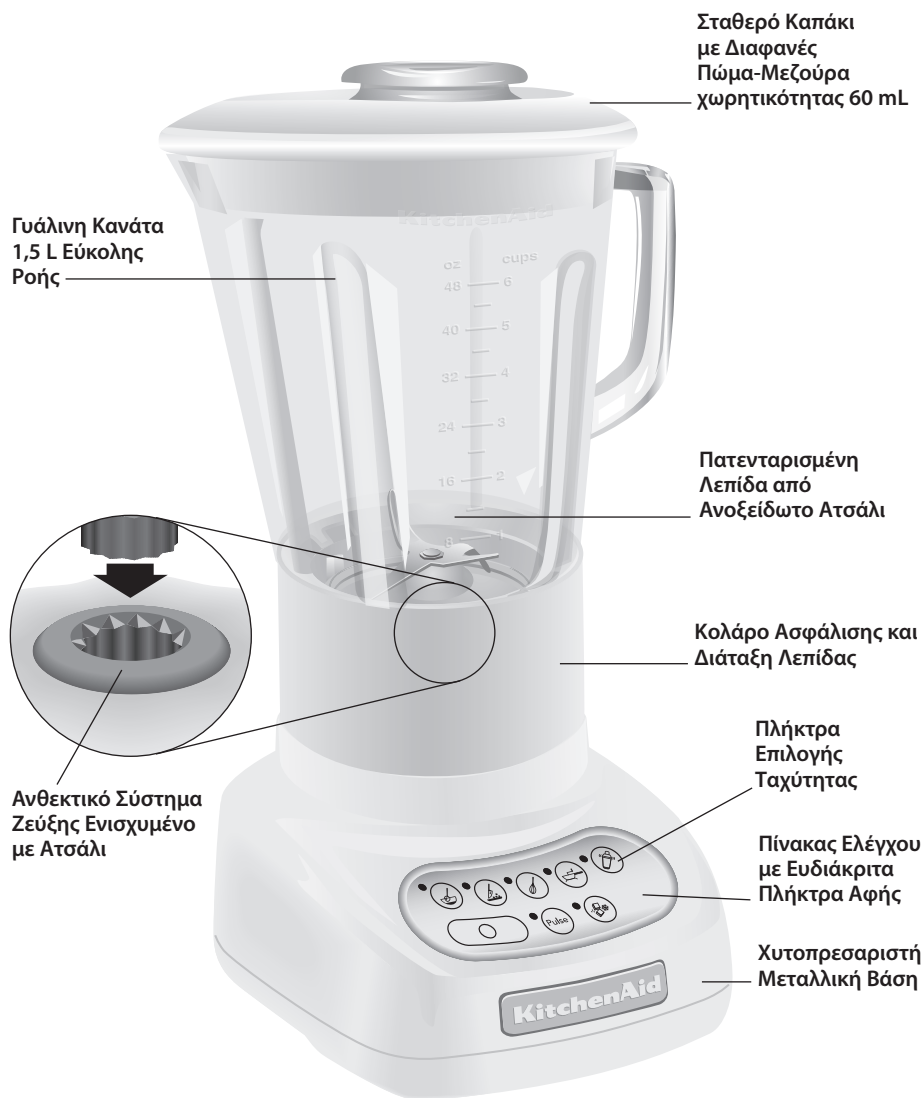
Το σύμβολο  επάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, δηλώνει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί

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



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.



Γυάλινη Κανάτα

Εύκολης Ροής 1,5 L

Η Γυάλινη Κανάτα είναι ανθεκτική στα γδαρσίματα, τους λεκέδες και τις οσμές. Η κανάτα αποσπάται από το κολάρο ασφάλισης για εύκολο καθάρισμα και

παρουσιάζει ανοχή στις ακραίες θερμοκρασίες. Το στόμιο εύκολης ροής παρέχει ομαλό άδειασμα του περιεχομένου, χωρίς στάξιμο.

Σταθερό Καπάκι με Διαφανές

Πώμα Μεζούρα χωρητικότητας 60 ml

Παρέχει ισχυρή στεγανότητα. Το εύκαμπτο καπάκι διατηρεί τη στεγανότητά του για ολόκληρη τη διάρκεια ζωής του μπλέντερ. Το καπάκι περιλαμβάνει ένα αποσπώμενο πώμα χωρητικότητας 60 mL για ευκολία στη μέτρηση και την προσθήκη των υλικών.

Πατενταρισμένη Λεπίδα από

Ανοξείδωτο Ατσάλι

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

Κολάρο Ασφάλισης και Διάταξη Λεπίδας

Η ανθεκτική ενιαία λεπίδα είναι ενσωματωμένη στο κολάρο ασφάλισης για εύκολο χειρισμό και καθαρισμό. Η διάταξη εμποδίζει την περιστροφή των λεπίδων μέχρι να προσαρμοστεί σωστά η κανάτα στο κολάρο και να τοποθετηθεί η βάση του μπλέντερ.

Ανθεκτικό Σύστημα Ζεύξης Ενισχυμένο με Ατσάλι

Το σύστημα ζεύξης με 12 εμπλεκόμενα δόντια παρέχει άμεση μετάδοση της ισχύος του μοτέρ στην λεπίδα. Το σύστημα ζεύξης της κανάτας είναι επικαλυμμένο για αθόρυβη λειτουργία.

Πλήκτρα Επιλογής Ταχύτητας

Παρασκευάστε παγωμένα ποτά και πολτοποιήστε σάλτσες ή σουπές 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 γδαρσιμο της επιφάνειας στήριξης. Λεία και στρογγυλεμένη, η βάση καθαρίζεται εύκολα και διαθέτει χώρο αποθήκευσης του καλωδίου στο κάτω μέρος.

Πίνακας Ελέγχου με Ευδιάκριτα Πλήκτρα Αφής

Καθαρίζεται εύκολα στη στιγμή. Ο λείος πίνακας ελέγχου δεν έχει σχισμές ή χαραμάδες ώστε να “παγιδεύονται” τα υλικά.

Χαρακτηριστικά κανάτας του μπλέντερ 0,75 L



Άθραυστη κανάτα μπλέντερ

Η κανάτα μπλέντερ από συμπολυεστέρα είναι άθραυστη, ανθεκτική στις γρατσουνιές και δεν λεκιάζει (υλικό χωρίς BPA). Η ανθεκτική κανάτα είναι χρήσιμη για μικρές συνταγές και ατομικά πιάτα.

Καπάκι κανάτας μπλέντερ με προστατευτικό κάλυμμα

Το καπάκι περιστρεφόμενης ασφάλισης περιλαμβάνει ένα αφαιρούμενο προστατευτικό κάλυμμα που ταιριάζει στο καπάκι και των δύο κανατών. Αυτό το πολλαπλών εφαρμογών καπάκι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τα λάδια ή άλλα συστατικά που πετάγονται κατά τη λειτουργία του μπλέντερ.

Προετοιμασία του Μπλέντερ για Χρήση

Πριν την Πρώτη Χρήση

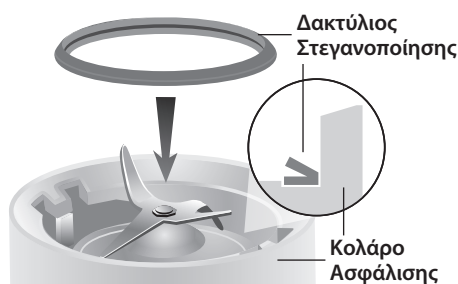
Πριν χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας για πρώτη φορά, σκουπίστε τη βάση του μπλέντερ με ένα πανί βουτηγμένο σε χλιαρό σαπουνόνερο, στη συνέχεια καθαρίστε σκουπίζοντας με ένα υγρό πανί. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Πλύνετε την κανάτα, τα καπάκια, το κολάρο ασφάλισης, τον δακτύλιο στεγανοποίησης της διάταξης της λεπίδας και το πώμα-μεζούρα με χλιαρό σαπουνόνερο (βλ. “Φροντίδα και καθαρισμός”). Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα και σκουπίστε τα για να τα στεγνώσετε.

Συναρμολόγηση του Μπλέντερ

1. Τοποθετήστε το κολάρο ασφάλισης με τη διάταξη της λεπίδας στραμμένα προς τα επάνω σε μια σταθερή επιφάνεια.



2. Τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης, με την επίπεδη πλευρά προς τα κάτω, γύρω από τις λεπίδες και μέσα στην εγκοπή του κολάρου ασφάλισης.



3. Ευθυγραμμίστε τις προεξοχές της κανάτας με τις εγκοπές του κολάρου ασφάλισης.



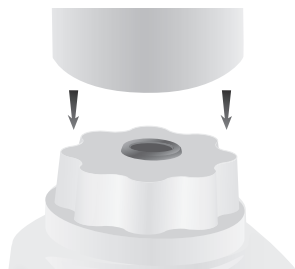
4. Πιέστε προς τα κάτω και περιστρέψτε την κανάτα δεξιόστροφα, περίπου κατά το 1/4 της περιστροφής μέχρι να ακούσετε δύο χαρακτηριστικά “κλικ”.



5. Ρυθμίστε το μήκος του καλωδίου ρεύματος του Μπλέντερ.



6. Τοποθετήστε τη διάταξη της κανάτας πάνω στη βάση του Μπλέντερ.



Προετοιμασία του Μπλέντερ για Χρήση

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν είναι σωστά τοποθετημένη, η διάταξη της κανάτας ακουμπάει απόλυτα στη βάση του Μπλέντερ. Εάν δεν συμβαίνει αυτό, επαναλάβετε τα βήματα 3 και 4.



7. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στην κανάτα (ή στην κανάτα μπλέντερ).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φις σε μία γειωμένη πρίζα

Μη χρησιμοποιείτε μετασχηματιστή.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

Η μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες ενδέχεται να οδηγήσει σε θάνατο, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

8. Συνδέστε το φις του καλωδίου ρεύματος σε μία γειωμένη πρίζα. Το μπλέντερ είναι τώρα έτοιμο για λειτουργία.
9. Πριν αφαιρέσετε τη διάταξη της κανάτας (ή της κανάτας μπλέντερ) από τη βάση, να πιέζετε πάντα το πλήκτρο "0" (Απενεργοποίηση) και να βγάζετε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.

Χρήση του Μπλέντερ

Πριν τη Χρήση

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν το μπλέντερ λειτουργεί ή η ενδεικτική λυχνία της λειτουργίας PULSE (Pulse) αναβοσβήνει:

- Μην παρεμποδίζετε την κίνηση της λεπίδας
- Μην αφαιρείτε το καπάκι της κανάτας (ή της κανάτας του μπλέντερ).

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 (ΘΥΜΜΑΤΙΣΜΟΣ 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 (ή η κανάτα μπλέντερ) είναι σωστά στερεωμένη στο κολάρο ασφαλισής και ότι ολόκληρη η διάταξη έχει τοποθετηθεί στη βάση του Μπλέντερ.



Χρήση του Μπλέντερ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν υπάρχει κενό ανάμεσα στο κολάρο ασφαλίσης και τη βάση, η κανάτα (ή η κανάτα μπλέντερ) ίσως να μην είναι στερεωμένη στο κολάρο ασφαλίσης ή η διάταξη να μην είναι τοποθετημένη σωστά στη βάση του μπλέντερ. Για περισσότερες οδηγίες, βλ. “Συναρμολόγηση του Μπλέντερ”.



3. Τοποθετήστε τα υλικά στην κανάτα (ή στην κανάτα μπλέντερ) και κλείστε καλά το καπάκι.



4. Πιέστε το επιθυμητό πλήκτρο ταχύτητας για συνεχή λειτουργία σε αυτή την ταχύτητα. Η πράσινη ενδεικτική λυχνία δίπλα στην επιλεγμένη ταχύτητα θα παραμείνει αναμμένη. Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις χωρίς να σταματήσετε τη λειτουργία της μονάδας πιέζοντας ένα νέο πλήκτρο ταχύτητας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν αναμιγνύετε ζεστά τρόφιμα ή υγρά, να αφαιρείτε το κεντρικό πώμα-μεζούρα. Χρησιμοποιήστε μόνο την ταχύτητα STIR (☞).

5. Για να απενεργοποιήσετε το μπλέντερ, πιέστε το πλήκτρο “0”. Το πλήκτρο “0” (Απενεργοποίηση) θα σταματήσει κάθε ταχύτητα λειτουργίας και ταυτόχρονα θα απενεργοποιήσει το μπλέντερ.
6. Πριν αφαιρέσετε τη διάταξη της κανάτας (ή της κανάτας μπλέντερ), αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.

ΘΡΥΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΓΟΥ

Το μπλέντερ KitchenAid™ σας προσφέρει τη λειτουργία θρυμματισμού πάγου CRUSH ICE (☞). Όταν την επιλέξετε, το μπλέντερ αυτομάτως θα λειτουργεί στιγμιαία σε προκαθορισμένα χρονικά διαστήματα με την βέλτιστη ταχύτητα για θρυμματισμό πάγου ή άλλων υλικών.

1. Πριν θέσετε σε λειτουργία το μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι η διάταξη της κανάτας είναι σωστά τοποθετημένη στη βάση του μπλέντερ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν υπάρχει κενό ανάμεσα στο κολάρο ασφαλίσης και τη βάση, η κανάτα ίσως να μην είναι στερεωμένη στο κολάρο ασφαλίσης ή το κολάρο να μην είναι τοποθετημένο σωστά στη βάση του μπλέντερ. Για περισσότερες οδηγίες, βλ. “Συναρμολόγηση 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 “0”. 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 διάταξη της κανάτας (ή της κανάτας μπλέντερ) είναι σωστά τοποθετημένη στη “βάση του μπλέντερ”.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν υπάρχει κενό ανάμεσα στο κολάρο ασφάλισης και τη βάση, η κανάτα (ή η κανάτα μπλέντερ) ίσως να μην είναι στερεωμένη στο κολάρο ασφάλισης ή το κολάρο να μην είναι τοποθετημένο σωστά στη βάση του μπλέντερ. Για περισσότερες οδηγίες, βλ. Συναρμολόγηση του Μπλέντερ.

2. Τοποθετήστε τα υλικά στην κανάτα (ή στην κανάτα μπλέντερ) 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. Το μπλέντερ είναι τώρα έτοιμο για συνεχή λειτουργία.
7. Πριν αφαιρέσετε τη διάταξη της κανάτας (ή της κανάτας μπλέντερ), 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 περιεχόμενο της είναι ζεστό, να σταματάτε τη λειτουργία του μπλέντερ και έπειτα να προσθέτετε τα υλικά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν αναμινγείτε 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” (Απενεργοποίηση) 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.....	
Κομμένα φρούτα.....		Μους.....	
Κομμένα λαχανικά.....		Κουάκερ.....	
Κρέμα από μαλακό τυρί.....		Ζύμη για πτηανίτες.....	
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.....	
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.....	
Ρόφημα από φρούτα (πηχτό).....		Γλυκιά τραγανή ψίχα για γαρνίρισμα.....	
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" (Απενεργοποίηση). 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, την κανάτα μπλέντερ, το κολάρο ασφάλισης και τη διάταξη της λεπίδας του μπλέντερ μεμονωμένα ή σαν σύνολο χωρίς να τα αποσυναρμολογήσετε.

- Να καθαρίζετε καλά το μπλέντερ έπειτα από κάθε χρήση
- Μην βυθίζετε τη βάση ή το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ σε νερό
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγαράκια με σύρμα

Για να Καθαρίσετε Μεμονωμένα Εξαρτήματα

1. Ανασηκώστε τη διάταξη της κανάτας (ή της κανάτας μπλέντερ) ίσια προς τα επάνω ώστε να βγει από τη βάση του μπλέντερ. Τοποθετήστε τη διάταξη επάνω σε μια σκληρή επιφάνεια. Στη συνέχεια, κρατώντας το κολάρο ασφάλισης, περιστρέψτε την κανάτα (ή την κανάτα μπλέντερ) αριστερόστροφα, μέχρι να ακούσετε δύο χαρακτηριστικά “κλικ”, για να διαχωρίσετε από την κανάτα (ή την κανάτα μπλέντερ) το κολάρο ασφάλισης και τη μονάδα της λεπίδας, καθώς και τον δακτύλιο στεγανοποίησης. Πλύνετε τα εξαρτήματα με νερό και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Πλύνετε στο χέρι το καπάκι, το προστατευτικό κάλυμμα, το κολάρο ασφάλισης, τη διάταξη της λεπίδας και το δακτύλιο στεγανοποίησης – τα εξαρτήματα αυτά ενδέχεται να υποστούν ζημιά εάν πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε την κανάτα και την κανάτα μπλέντερ στην τελευταία σχάρα ενός αυτόματου πλυντηρίου πιάτων.



2. Σκουπίστε τη βάση και το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ με ένα πανί βουτηγμένο σε χλιαρό σαπουνόνερο, καθαρίστε τα με ένα ελαφρά υγρό πανί, και έπειτα στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί.

Για Καθαρισμό Χωρίς Αποσυναρμολόγηση

1. Τοποθετήστε την κανάτα (ή την κανάτα μπλέντερ) επάνω στη βάση του μπλέντερ, γεμίστε τη μέχρι τη μέση με χλιαρό (όχι καυτό) νερό, και προσθέστε 1 ή 2 σταγόνες υγρού πλυσίματος πιάτων. Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα (ή την κανάτα μπλέντερ), πιέστε το πλήκτρο ταχύτητας STIR (☞) και αφήστε το μπλέντερ να λειτουργήσει για 5 έως 10 δευτερόλεπτα. Αφαιρέστε την κανάτα (ή την κανάτα μπλέντερ) και αδειάστε τη. Ξεπλύνετε την κανάτα με χλιαρό νερό μέχρι να καθαρίσει.
2. Για να καθαρίσετε τα καπάκια και το πώμα-μεζούρα, πλύνετε τα με χλιαρό σαπουνόνερο, στη συνέχεια ξεπλύνετε και στεγνώστε τα καλά.
3. Σκουπίστε τη βάση και το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ με ένα πανί βουτηγμένο σε χλιαρό σαπουνόνερο, καθαρίστε τα με ένα ελαφρά υγρό πανί, και έπειτα στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί.

Επίλυση Προβλημάτων

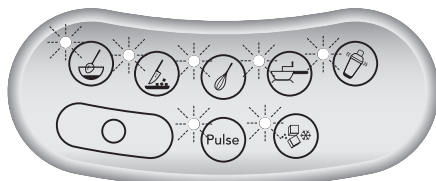
Το μπλέντερ δεν λειτουργεί όταν έχετε επιλέξει μία ρύθμιση:



Δεν ανάβουν οι ενδεικτικές λυχνίες.

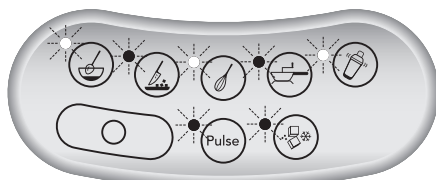
Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ είναι συνδεδεμένο στην πρίζα. Εάν είναι, πιέστε το πλήκτρο "0" (Απενεργοποίηση) και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ από την πρίζα. Συνδέστε το πάλι στην ίδια πρίζα. Εάν το μπλέντερ συνεχίζει να μη λειτουργεί, ελέγξτε την ηλεκτρική ασφάλεια ή το διακόπτη κυκλώματος στο ηλεκτρικό κύκλωμα στο οποίο συνδέεται το μπλέντερ και βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.

Το μπλέντερ σταματάει κατά τη διάρκεια της ανάμιξης:



Όλες οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν ταυτόχρονα.

Το μπλέντερ μπορεί να έχει υπερφορτωθεί. Εάν το μπλέντερ υπερφορτωθεί κατά την ανάμιξη σκληρών υλικών, θα τεθεί αυτόματα εκτός λειτουργίας για να αποφευχθεί πρόκληση βλάβης στο μοτέρ. Πιέστε το πλήκτρο "0" (Απενεργοποίηση) για να επαναφέρετε το μπλέντερ και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος. Βγάλετε την κανάτα από τη βάση και μοιράστε το περιεχόμενό της σε μικρότερες μερίδες. Μπορείτε επίσης να μειώσετε την υπερφόρτωση στο μπλέντερ προσθέτοντας υγρό στην κανάτα.



Οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν εναλλασσόμενα.

Το μπλέντερ μπορεί να έχει μπλοκάρει. Εάν έχει μπλοκάρει, το μπλέντερ θα σταματήσει να λειτουργεί για να αποφευχθεί η πρόκληση βλάβης στο μοτέρ. Πιέστε το πλήκτρο "0" (Απενεργοποίηση) για να επαναφέρετε το μπλέντερ και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα. Βγάλετε την κανάτα από τη βάση και με μια σπάτουλα απελευθερώστε τις λεπίδες σπάζοντας το περιεχόμενο σε μικρότερα κομμάτια ή αφαιρώντας το περιεχόμενο από τον πυθμένα της κανάτας.

Το μπλέντερ ενεργοποιείται, αλλά οι λεπίδες δεν περιστρέφονται.



Η κανάτα δεν είναι καλά στερεωμένη στο κολάρο ασφάλισης και δεν πραγματοποιείται ζεύξη. Αφαιρέστε την κανάτα από τη βάση και τοποθετήστε την πλήρως στο κολάρο. Πιέστε προς τα κάτω και περιστρέψτε την κανάτα δεξιόστροφα στο κολάρο ασφάλισης μέχρι να ακούσετε δύο χαρακτηριστικά "κλικ". Με αυτόν τον τρόπο η διάταξη της κανάτας στερεώνεται στο σύστημα ζεύξης. Ανατρέξτε στο "Συναρμολόγηση του Μπλέντερ".

Εάν το πρόβλημα δεν μπορεί να διορθωθεί με τα βήματα που αναφέρονται σε αυτή την ενότητα, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο service (βλ. "Κέντρα Service").

Μην επιστρέψετε το μπλέντερ στο κατάστημα πώλησης – δεν παρέχουν service.

Συμβουλές για το Μπλέντερ

Γρήγορες Συμβουλές

- Εάν παρασκευάζετε ροφήματα χρησιμοποιώντας πάγο, αναμίξτε με τη λειτουργία CRUSH ICE () για να έχουν πιο ομοιόμορφη υφή.
- Τα μικρότερα παγάκια κόβονται ή θρυμματίζονται ταχύτερα από ότι τα μεγάλα.
- Προσθέστε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων σε αυτό το μπλέντερ από ότι σε άλλα μπλέντερ – μπορείτε να προσθέτετε 2 έως 3 κούπες (475 έως 710 mL) κάθε φορά αντί για 1 κούπα (235 mL).
- Σε μίγματα πολλών υλικών, ξεκινήστε την ανάμιξη στην ταχύτητα STIR () για να αναμιχθούν καλά τα υλικά. Στη συνέχεια αυξήστε την ταχύτητα, εάν είναι απαραίτητο.
- Βεβαιωθείτε ότι κατά την ανάμιξη κρατάτε το καπάκι της κανάτας.
- Εάν το επιθυμείτε, βγάλτε το κεντρικό πώμα του καπακιού της κανάτας για να προσθέσετε υγρά ή παγάκια κατά τη λειτουργία του μπλέντερ στις ταχύτητες STIR (), CHOP () ή MIX ().
- Κατά τη λειτουργία σε υψηλότερες ταχύτητες με γεμάτη κανάτα ή όταν το περιεχόμενο της κανάτας είναι ζεστό, να σταματάτε τη λειτουργία του μπλέντερ και έπειτα να προσθέτετε τα υλικά.
- Σταματήστε το μπλέντερ πριν χρησιμοποιήσετε μαγειρικά εργαλεία μέσα στην κανάτα. Χρησιμοποιήστε ελαστική σπάτουλα για να αναμίξετε τα υλικά μόνο όταν το μπλέντερ είναι απενεργοποιημένο στο “0” (Απενεργοποίηση). Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μαγειρικά εργαλεία ούτε σπάτουλες μέσα στην κανάτα όταν το μοτέρ λειτουργεί.
- Εάν είναι δυνατόν, αφήστε το ζεστό φαγητό να κρυώσει πριν την ανάμιξη. Ξεκινήστε την ανάμιξη ζεστών τροφών στην ταχύτητα STIR (). Αυξήστε την ταχύτητα εάν είναι απαραίτητο.
- Όταν αναμιγνύετε ζεστά υγρά να βγάζετε το κεντρικό πώμα-μεζούρα και να χρησιμοποιείτε μόνο την ταχύτητα STIR (). Μην τοποθετείτε το χέρι σας επάνω στο καπάκι της κανάτας όταν αναμιγνύετε ζεστά υγρά.
- Σταματήστε τη λειτουργία και ελέγξτε την πυκνότητα των τροφίμων έπειτα από λίγα δευτερόλεπτα ώστε να αποφύγετε να τα πολτοποιήσετε υπερβολικά.

Πώς να ...

Επαναφέρετε συμπτυκνυμένο παγωμένο χυμό στην αρχική του κατάσταση: Για ένα δοχείο 175 mL συμπτυκνυμένου χυμού πορτοκάλι, βάλτε το χυμό και την αντίστοιχη ποσότητα νερού στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα MIX () έως ότου επιτύχετε ομοιογενές μίγμα, για περίπου 10 έως 15 δευτερόλεπτα.

Για ένα δοχείο 355 mL, βάλτε το χυμό και 1 δοχείο νερού στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα MIX () έως ότου επιτύχετε ομοιογενές μίγμα, περίπου 20 έως 30 δευτερόλεπτα. Ανακατέψτε τα υπόλοιπα 2 δοχεία νερού.

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 () 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 γαρνίσετε παγωμένο γιαούρτι, πουτίγκα, ή κομπόστα φρούτων.

Για να παρασκευάσετε λεπτότερα τρίμματα για πίτες και γλυκά, σπάστε τα κράκερ ή τα μπισκότα σε κομμάτια διαμέτρου περίπου 4 εκατοστών και τοποθετήστε τα στην κανάτα. Στον τρόπο 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 κονσέρβη 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 κονσέρβη 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 ζύστε 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 ζύστε 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 σβολιάσει, 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 ζύστε 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 παξιμάδια βρώμης στην κανάτα. Στον τρόπο στιγμιαίας λειτουργίας (Pulse) αναμίξτε στην ταχύτητα MIX (☞) έως ότου αποκτήσουν την επιθυμητή σύσταση, πιέζοντας το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας περίπου 5 φορές, για 2 έως 3 δευτερόλεπτα κάθε φορά. Μαγειρέψτε όπως συνήθως.

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 πόμω-μεζούρα, το κολάρο σφαλίστης και η διάταξη της λεπίδας, καθώς και ο δακτύλιος στεγανοποίησης να πλένονται στο χέρι. Συμβουλευτείτε την ενότητα "Φροντίδα και καθαρισμός".

Συμβουλές για την κανάτα του μπλέντερ

Κανάτα μπλέντερ

Η κανάτα μπλέντερ είναι ιδανική για να αναμειγνύετε σάλτσες για σαλάτες, φρέσκια μαγιονέζα, πέστο ή διάφορες σως και το μέγεθός της είναι κατάλληλο για ατομικούς χυμούς. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε τη για να ψιλοκόψετε φρέσκα μυρωδικά ή καρύδια για τις συνταγές σας.

Αυτή η κανάτα μπλέντερ συμπληρώνει τη γυάλινη κανάτα 1,5 L Artisan™. Αυτή η μικρή κανάτα προσφέρει καλύτερα και γρηγορότερα αποτελέσματα για μικρότερες ποσότητες, εξασφαλίζοντας πιο απαλή υφή. Ιδανική για παιδικό φαγητό, πουρέ, φρέσκα μυρωδικά, μπαχαρικά, χυμούς, κρουτόν, μπισκότα και ντιπ (χούμους, πέστο, μαγιονέζα).

Χρησιμοποιήστε μικρότερες ποσότητες συγκεκριμένων υλικών για να επιτύχετε τα εξής αποτελέσματα:

- κρουτόν (100 g ολικής αλέσεως ή 50 g λευκό)
- καρότα
- χούμους (με 130 g αποξηραμένα ρεβίθια)
- μαγιονέζα (2 μεγάλα αυγά και 150/200 mL ελαιόλαδο)
- μυρωδικά (όπως 25 g μαϊντανό)
- φυτικόβούτυρο (100 g κάσιους)
- αμύγδαλα (50 g ή 150 g)
- σούπα (έως 750 g λαχανικά + μυρωδικά)
- χυμός (210 g ή 425 g φρούτα σε κονσέρβα ολόκληρη μπανάνα, κούπα χυμό + κ.τ.σ γιασούρτι)
- ψιλοκομμένο τυρί
- πέστο (70 mL, 1 σκελίδα σκόρδο, 20 g βασιλικό, 20 g κουκουνάρι και 45 g παρμεζάνα)
- μπαχαρικά (30 mL σπόρους κόλιαντρου)
- μπαχαρικά (30 mL σπόρους μουστάρδας)
- μπισκότα (8 ή 100 g)

πολύ απαλό αποτέλεσμα
ομοιόμορφα ψιλοκομμένα
πολύ καλό αποτέλεσμα
πολύ συμπαγές (παχύ)
αποτέλεσμα (καλύτερο αποτέλεσμα, αν προσθέσετε ξύδι, αλάτι και πιπέρι μόλις το μίγμα πήξει)
χοντροκομμένα κομμάτια
ψιλοκομμένο αποτέλεσμα
τριμμένο έως πολύ απαλή υφή
πολύ καλό αποτέλεσμα
τέλεια αποτελέσματα
πολύ γρήγορο και τέλειο αποτέλεσμα
πολύ καλή συνοχή
λεπτοκομμένα (αλλά όχι σκόνη)
καλό, λεπτό αποτέλεσμα ως σκόνη στη μεγάλη ταχύτητα
τέλειο λεπτό αποτέλεσμα

Προστατευτικό κάλυμμα

Αυτό το πολλαπλών εφαρμογών κάλυμμα ταιριάζει στα καπάκια και των δύο κανατών και χρησιμοποιείται για τα λάδια ή άλλα υγρά που πετάγονται κατά τη λειτουργία του μπλέντερ.

Εγγύηση για το μπλέντερ οικιακής χρήσης της KitchenAid™ και την κανάτα μπλέντερ 0,75 L

Διάρκεια Εγγύησης:	Η KitchenAid Θα Πληρώσει Για:	Η KitchenAid Δεν Θα Πληρώσει Για:
Τριετής Πλήρης Εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.	Την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή την εργασία επισκευής για την επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Η συντήρηση παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο service της KitchenAid.	A. Επισκευές όταν το Μπλέντερ και η κανάτα του μπλέντερ χρησιμοποιούνται για λειτουργίες εκτός της φυσιολογικής οικιακής λειτουργίας για προετοιμασία φαγητού B. Φθορές που προκαλούνται από ατυχήματα, μετατροπές, λανθασμένη χρήση, κατάχρηση ή εγκατάσταση / λειτουργία που δεν είναι σύμφωνη με τους τοπικούς ηλεκτρολογικούς κώδικες.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Κέντρα Service

Όλες οι εργασίες επισκευής πρέπει να παρέχονται τοπικά από κάποιο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service της KitchenAid. Επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή για να σας γνωστοποιήσουν το όνομα του κοντινότερου Εξουσιοδοτημένου Κέντρου Service της KitchenAid.

Εξυπηρέτηση Πελατών

Τηλ: +30 210 9478122
Φαξ: +30 210 9415586
Service: +30 210 9478773

Αριθμός τηλεφωνικής βοήθειας στο:
GOLDEN HALL, Λ. ΚΗΦΙΣΙΑΣ 37Α, +30 210 6835043
ΓΛΥΦΑΔΑ, Ι. ΜΕΤΑΞΑ 16, +30 210 8945413
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.
© 2012. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Οι προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Innehållsförteckning

Säker användning av blendern	147
Elektrisk anslutning.....	147
Viktiga säkerhetsföreskrifter	148
Blenderfunktioner	149
0,75 L Blenderbehållare för matlagning - funktioner.....	151
Förbereda mixern för användning	152
Före första användningen.....	152
Sätta samman blendern.....	152
Använda blendern	153
Före användning.....	153
Köra blendern	153
KROSSA IS	154
Pulsfunktion.....	155
Ingrediensmått	155
Mjukstarta blendern.....	155
Välja hastighet.....	156
Skötsel och rengöring	157
Felsökning.....	158
Blendertips	159
Blenderbehållare för matlagning - tips	161
Household KitchenAid™ Mixer och 0,75 L blenderbehållare för matlagning - garanti	162
Service efter försäljning.....	162
Kundtjänst	163

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

Säker användning av blendern

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 blendern i vatten eller annan vätska.
3. Var särskilt uppmärksam om blendern 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 blendern 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 blendern. En slickepott eller liknande redskap kan användas, men endast när maskinen inte är igång.
10. Knivdelen är vass. Var försiktig.
11. För att minska risken för skador får aldrig låskrage och knivdel sättas på motordelen utan att tillbringaren först satts fast ordentligt.
12. Ha alltid locket på när blendern används.
13. Användning av tillbehör, inklusive blenderbehållare, som inte har rekommenderats KitchenAid kan medföra risk för personskador.
14. **Ta bort mittdelen av det tvådelade locket när varma vätskor blandas.**
15. Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
16. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer med fysiska, sensoriska eller mentala handikapp eller andra (såsom barn) som saknar erfarenhet eller kunskap såvida inte dessa övervakas eller handleds av någon säkerhetsansvarig.
17. Kontrollera att barn inte leker med apparaten.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

Denna produkt är endast avsedd för hushållsanvändning.

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.



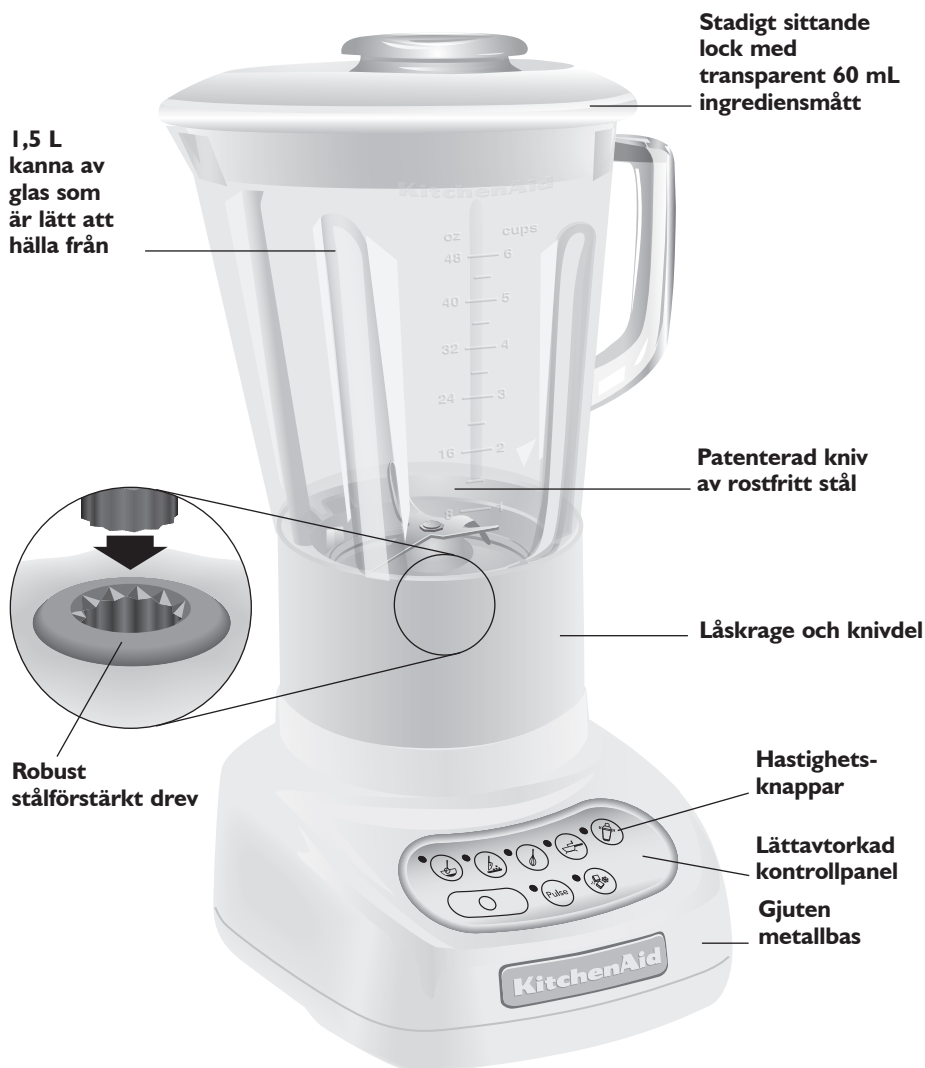
Symbolen  på produkten eller i dokumentationen som medföljer produkten

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.

Blenderfunktioner



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

Blenderfunktioner

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

Robust motor

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



1,5 L kanna av glas som är lätt att hålla ur

Med kanna av glas slipper du repor, fläckar och lukt. Kanna kan lossas från låskragen och rengöras enkelt och den tål alla tänkbara temperaturer. Den är lätt att hålla från genom den droppfria pipen.

Stadigt sittande lock med transparent 60 mL ingrediensmått

Ger en god tätning. Det böjliga locket tätar effektivt under blenderns hela livslängd. I locket sitter ett löstagbart 60-mL mått som kan användas för att mäta upp ingredienser.

Patenterad kniv av rostfritt stål

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

Låskrage och knivdel

En robust knivdel är inbyggd i låskragen för att förenkla hantering och rengöring. Anordningen hindrar knivarna från att rotera tills kannan är ordentligt fastsatt på kragen och monterad i blendern.

Robust stålförstärkt drev

Kvalitetsdrev med 12 kugg ger en direkt överföring av motoreffekten till knivarna. Kanna 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 inställningarna.

Mjukstart av blendern

Blendern startar med låg hastighet för att dra in materialet mot knivarna och ökar sedan hastigheten snabbt till inställd nivå. Den här funktionen gör att blendern 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 kanna. Fyra gummifötter på den breda stabila motordelen gör att blendern 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.

0,75 L Blenderbehållare för matlagning - funktioner

**0,75 L
blenderbehållare**



**Lock för
blenderbehållare
för matlagning med
påfyllningslock***

*På locket står
följande uppmaning till
försiktighet:
“FÖRSIKTIGT: FÅR
INTE ANVÄNDAS
UTAN ATT LOCKET
ÄR PÅ”.

Splittersäker blenderbehållare för matlagning

Den genomskinliga behållaren är splitter-, rep- och fläcksäker (BPA-fritt material), den hållbara blenderbehållaren är praktisk för recept med liten kapacitet och individuella portioner.

Lock för blenderbehållare med påfyllningslock

Skruvlocket har ett avtagbart tillsatslock som passar både blenderbehållaren och blenderkannans lock. Detta mångsidiga lock kan användas för att tillsätta oljor eller andra ingredienser medan blendern är igång.

Förbereda blendern för användning

Före första användningen

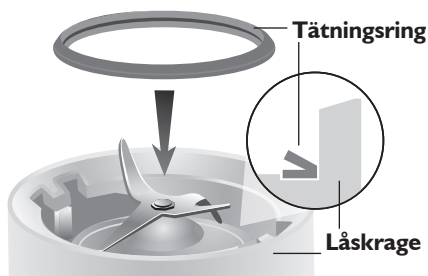
Innan du använder din blender för första gången torkar du av den med en trasa med varmt vatten/diskmedel och torkar sedan av med en fuktig trasa. Torka med en mjuk trasa. Diska kanna, blenderbehållare, lock, låskrage, knivdel, tätningsring och ingrediensmättet i varmt vatten med diskmedel. (se "Skötsel och rengöring"). Skölj av delarna och torka dem.

Sätta samman blendern

1. Placera låskragen med knivdelen uppåt på en stabil yta.
2. Sätt fast tätningsringen med platta sidan



neråt runt knivbladen ner i låskragens skåra.



3. Placera kannan (eller blenderbehållare) så att des flikar passar in i låskragens uttag.



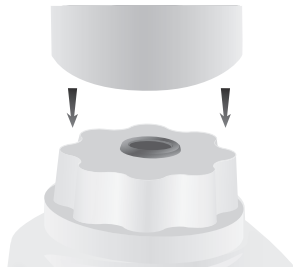
4. Tryck ned kannan (eller blenderbehållare) ca ett kvarts varv tills du hör två klickljud.



5. Justera blendersladdens längd.



6. Placera den sammansatta kannan (eller blenderbehållare) med krage på blenderns motordel.



Förbereda blendern för användning

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



7. Ta inte bort locket på kannan (eller blenderbehållare).

! VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

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

8. Anslut stickkontakten till ett jordat uttag. Blendern är nu klar att användas.
9. Innan kannan (eller blenderbehållare) lyfts av motordelen måste du alltid trycka på "O" (AV) och dra ut stickkontakten.

Använda blendern

Före användning

OBSERVERA: När blendern är på eller när PULSFUNKTIONENS (Pulse) lampa blinkar:

- Blockera inte knivarnas rörelse
- Ta inte bort kannans (eller blenderbehållarens) lock.

Köra blendern

KitchenAid™ Blender har fem hastigheter:

RÖRA OM (☞), HACKA (☞), MIXA

(☞), MOSA (☞) och VÄTSKA (☞).

Dessutom finns en ISKROSSFUNKTION (☞)

och en PULSFUNKTION (Pulse).

1. Blendern kan bara startas med en enkel tryckning på en hastighetsknapp.
2. Innan du startar blendern måste du kontrollera att kannan (eller blenderbehållare) sitter som den ska i låskragen och att den sitter rätt i blenders motordel.



Använda blendern

OBSERVERA: Om det finns ett mellanrum mellan låskragen och motordelen tyder på att kannan (eller blenderbehållare) inte är låst i låskragen eller att låskrage med kanna inte är monterad rätt i blenderns motordel. Anvisningar finns i avsnittet "Sätta samman blendern".



3. Placera ingredienserna i tillbringaren (eller blenderbehållare) och sätt på locket så att det sluter tätt.



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

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

5. För att stänga av blendern trycker du på "O". Knappen "O" (AV) stänger av blendern oavsett hastigheten och gör den inaktiv.
6. Innan du tar bort kannan (eller blenderbehållare) med krage drar du ut stickkontakten

KROSSA IS

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

1. Innan du använder blendern ser du till att kannan med krage sitter som den ska i blenderns motordel.

OBSERVERA: Om det finns ett mellanrum mellan låskragen och motordelen tyder det på att kannan inte är låst i låskragen eller att låskrage med kannan inte är monterad rätt i blenderns motordel. Anvisningar finns i avsnittet "Sätta samman blendern".

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



4. För att stänga av ISKROSSFUNKTIONEN (⚡) trycker du på "O". Blendern kan nu köras kontinuerligt.
5. Innan du tar bort kannan med krage drar du ut stickkontakten.

Använda blendern

Pulsfunktion

Din KitchenAid™ Blender 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).

1. Innan du använder blendern ser du till att kannan (eller blenderbehållare) med krage sitter den ska i blenderns motordel.

OBSERVERA: Om det finns ett mellanrum mellan låskragen och motordelen tyder det på att kannan (eller blenderbehållare) inte är låst i låskragen eller att låskrage med kanna inte är monterad rätt i blenderns motordel. Anvisningar finns i avsnittet "Sätta samman blendern".

2. Placera ingredienserna i kannan (eller blenderbehållare) 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 pulser med vald hastighet. När du släpper knappen stannar blendern men den fortsätter att vara i PULSFUNKTIONEN (Pulse) och PULSFUNKTION-lamporna 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". Blendern är nu klar för kontinuerlig drift.
6. Innan du tar bort kannan (eller blenderbehållare) med krage drar du ut stickkontakten.

Ingrediensmått

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

Ta bort måttet och tillsätt ingredienser medan du RÖRA OM (Mix), HACKA (Chop) eller MIXA (Blend). Vid högre hastigheter, om kannan är full eller innehåller varma ingredienser bör du stanna blendern och därefter tillsätta ingredienserna.

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



Mjukstart av blendern

Blenderns mjukstartfunktion startar automatiskt blendern 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).

Välja hastighet

Blenderarbete

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	

Blenderarbete

Hastighet

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

Tips - Krossa upp till en normalstor istorm 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 blendern vara i "O"-läge (AV). ISKROSSFUNKTIONEN () har optimerats för att krossa och hacka is utan tillsats av någon vätska.

Skötsel och rengöring

Blenderns kanna, blenderbehållare, låskrage och knivdel kan enkelt rengöras var för sig eller tillsammans utan att de tas isär.

- Rengör blendern nogga efter varje användning
- Lägg inte blenderns motordel eller sladd i vatten
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar

Rengöring av enskilda komponenter

1. Lyft av kannan (eller blenderbehållare) med krage rakt upp från blenderns motordel. Placera kannan på en hård yta. Håll sedan i låskragen medan du vrider kannan (eller blenderbehållare) moturs, två klick, så att låskrage med knivdel och tättningsring lossnar från kannan. Diska sedan komponenterna med diskmedel. Skölj och torka.

OBSERVERA: Handdiska locket, ingredienskoppen, låskragen och tättningsringen - dessa föremål kan skadas av diskvatten. Kannan och blenderbehållare kan läggas i diskmaskinens nedre back.



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

Rengöring utan att ta isär

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

Felsökning

Blendern fungerar inte när du trycker på en knapp:



Ingen lampa lyser.

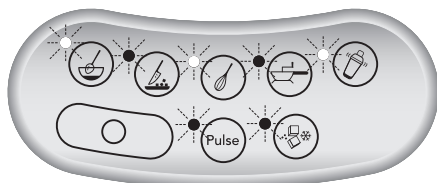
Kontrollera att blendern är ansluten till ett vägguttag. I så fall tryck på "O" (AV) och dra ut stickkontakten. Sätt tillbaka kontakten i samma uttag. Om blendern fortfarande inte fungerar kontrollerar du att inte någon säkring, jordfelsbrytare eller annat har brutit strömmen till uttaget.

Blendern stannar medan den arbetar:



Alla lampor blinkar i takt.

Blendern kan vara överbelastad. Om blendern blir överbelastad när du kör tunga ingredienser kommer den att stänga av automatiskt för att inte motorn ska gå sönder. Tryck på "O" (AV) för att återställa blendern 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 blenderns belastning.



Lamporna blinkar omväxlande.

Blendern har fastnat. Om den har fastnat kommer blendern att stanna för att inte motorn ska gå sönder. Tryck på "O" (AV) för att återställa blendern och dra ut stickkontakten. Lyft av kannan från motordelen och använd en slickepott eller liknande till att frigöra knivbladen genom att skrapa bort eller lossa material som har fastnat i botten på kannan.

Blendern startar men knivarna roterar inte.



Mellanrum

Kannan är inte rätt fastsatt i låskragen så att drevet inte tar i. Lyft av kannan från motordelen och lossa den från låskragen. Tryck ner kannan i kragen och vrid den medurs förbi det andra "klicket". Detta gör att drevet kommer in tillräckligt i kannan. Se avsnittet "Sätta samman blendern".

Om problemet inte kan lösas med stegen ovan kontakter du ett auktoriserat servicecenter (se sidan "Service efter försäljning").

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

Blendertips

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 blenders – 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 kannan när du använder blendern.
- Om du önskar kan du ta bort ingrediensmättet från locket för att tillsätta vätskor eller iskuber medan blendern RÖRA OM (☞), HACKA (☞) eller MIXA (☞).
- Vid högre hastigheter med en full kannan eller om den innehåller varma ingredienser stannar du blendern innan du tillsätter ingredienserna.
- Stoppa blendern innan du för ner redskap i kannan. Använd en slickepott eller liknande för att blanda ingredienserna men endast när blendern är i läget "O" (AV). Stick aldrig ner några redskap såsom slickepottar i kannan när blenderns 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 kannans 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 kannan och tillsätt rätt mängd vatten. Sätt på locket och MIXA (☞) tills den är fullständigt uppblandad, det tar ungefär 10 till 15 sekunder.

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

Upplösa smaksatt gelatin: Häll kokande vatten i kannan 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 kannan. Sätt på locket, använd PULSFUNKTIONEN (☞) 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 kannan. Sätt på locket, använd PULSFUNKTIONEN (☞) 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.

Blendertips

Hacka frukt och grönsaker: Placera 2 koppar (475 mL) med frukt- eller grönsaksbitar i kannan. 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 kannan. 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 kannan. 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 kannan. 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 blendern och skrapa kannans sidor. Sätt på locket och MOSA (🌀) under ytterligare ungefär 10 till 20 sekunder.

Puré av keso eller ricotta: Lägg keso eller ricotta i kannan. Sätt på locket och MIXA (🌀) tills den är jämn vilket tar ungefär 25 till 35 sekunder. Stoppa blendern och skrapa vid behov kannans 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: Håll vätskorna i kannan. Sätt på locket och kör med VÄTSKAHASTIGHETEN (🌀) tills allt är väl blandat vilket tar ungefär 10 till 15 sekunder. Håll 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 kannan. 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 kannan. 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 kannan. Sätt på locket och RÖRA OM (🌀) tills allt är väl blandat vilket tar ungefär 5 till 10 sekunder. Håll ut i en kastrull och koka som vanligt.

Göra pannkakssmet eller väffelsmet av färdig mix: Lägg mix och andra ingredienser i kannan. Sätt på locket och MIXA (🌀) tills den är väl blandad vilket tar ungefär 10 till 20 sekunder. Stoppa blendern och skrapa vid behov kannans sidor.

Riva ost: Skär mycket kall ost i 1,5 centimeters kuber. Placera upp till 1/2 kopp (120 mL) ost i kannan. 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 kannan. 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 tillagade vuxenmaten i kannan. Sätt på locket och RÖRA OM (🌀) under 10 sekunder. MOSA (🌀) sedan under ungefär 10 till 30 sekunder.

Skölja kannan: 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. Kannan 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".

Blenderbehållare för matlagning - tips

Blenderbehållare för matlagning

Blenderbehållaren är idealisk för att blanda salladsdressingar, färsk majonnäs, salsa eller pesto och har precis rätt storlek för en enda portion shakes eller smoothies. Eller använd den för att hacka färska örter och nötter i matlagningen.

Blenderbehållaren är ett komplement till Artisan™ 1,5 L kanna. Denna lilla blenderbehållare ger bättre och snabbare resultat för mindre mängder och beredningen kommer att ge en mera finfördelad konsistens för följande: barnmat, passerade soppor, färska örter, kryddor, smoothies, ströbröd, kex och dipsåser (hummus, pesto, majonnäs).

Beredning av mindre kvantiteter av ingredienser med nedanstående resultat:

- | | |
|---|--|
| - ströbröd (100 g brunt eller 50 g vitt) | mycket finfördelat resultat |
| - beredning av morötter | jämnt finhackat resultat |
| - hummus (på 130 g avrunna kikärter) | mycket bra resultat |
| - majonnäs (2 stora ägg & 150/200 mL olivolja) | mycket god konsistens (tjock)
(bästa resultat uppnås genom att tillsätta vinäger, salt och peppar efter att blandningen har tjocknat) |
| - örter (som exempelvis 25 g persilja) | grovhackat resultat |
| - jordnötssmör (100 g cashewnötter) | finmalt resultat |
| - mandel (50 g eller 150 g) | mycket finmalt resultat |
| - soppa (upp till 750 g grönsaker + örter) | mycket bra resultat |
| - smoothie (210 g eller 425 g konserverad frukt, hel banan, fullt mått med juice + 1 tsk yoghurt) | perfekt resultat |
| - riva ost mycket | snabbt och perfekt resultat |
| - pesto (70 mL, 1 vitlöksklyfta, 20 g basilika, 20 g pinjenötter och 45 g parmesanost) | mycket bra konsistens |
| - kryddor (30 mL korianderfrön) | finmalt (men inte pulver) |
| - kryddor (30 mL senapsfrön) | bra, fint till pulverfint resultat med hög hastighet |
| - kex (8 kex eller 100 g) | perfekt fint resultat |

Påfyllningslock

Detta mångsidiga lock passar på både blenderkannans och blenderbehållarens lock och används för att ringla över olja eller andra vätskor medan blendern är igång.

Household KitchenAid™ Blender och 0,75 L blenderbehållare för matlagning - garanti

Garantitid:	KitchenAid kommer att stå för:	KitchenAid betalar inte för:
Tre års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Kostnader för komponenter och arbete i samband med reparationer till följd av brister i material eller sammansättning. Service måste utföras av ett servicecenter som är auktoriserat av KitchenAid.	A. Reparationer om blendern och blenderbehållaren 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
0700-906591

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.

© 2012. Med ensamrätt.

Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande om detta.

Innholdsfortegnelse

Sikkerhet	165
Krav til strømforsyning.....	165
Viktige sikkerhetsregler	166
Blenderfunksjoner	167
Funksjoner for 0,75 L minikolbe.....	169
Klargjøre blenderen til bruk.....	170
Før førstegangs bruk.....	170
Montere blenderen	170
Bruk av blenderen.....	171
Før bruk	171
Betjening	171
KNUSING AV IS	172
PULS-modus	173
Ingrediensbegeret	173
Soft Start	173
Anbefalte hastigheter	174
Vedlikehold og rengjøring	175
Feilsøking.....	176
Blendertips	177
Tips for minikolbe.....	179
Garanti for KitchenAid™ husholdningsblender og 0,75 L minikolbe	180
Service-senter	180
Kundeservice.....	180

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 deres 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 jordnet uttak.

Ikke bruk dobbeltkontakt.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis ikke disse anvisningene 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 personskade og/eller føre til at blenderen ødelegges. Det kan brukes en slikkepott, men kun når blenderen ikke er i gang.
10. Eltekkniven er skarp. Den må håndteres forsiktig.
11. For å redusere risikoen for skade må du ikke sette låsekragen og eltekkniven på basen før beholderen er ordentlig festet.
12. Lokket skal alltid være på når blenderen brukes.
13. Hvis det brukes tilbehør, inkludert konserveringsglass som ikke er anbefalt av KitchenAid, kan det føre til risiko for personskade.
14. **Ta midtstykket ut av det todelte lokket når du blander varm væske.**
15. Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.
16. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (og barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller veiledning om bruken av apparatet fra en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
17. Pass på at barn ikke leker med apparatet.

TA VARE PÅ DISSE SIKKERHETSBESTEMMELSENE

Dette produktet er kun beregnet for husholdningsbruk.

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EU om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste 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.

Blenderfunksjoner



Blenderfunksjoner

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 dypfrys frukt til silkemyke smoothies.



1,5 L glassbeholder

Glassbeholderen er ripe- og flekkbestandig og tar ikke lukt. Beholderen kan løsnes fra låsekragen, så den er

lett å holde ren, og den tåler ekstreme temperaturer. Helletuten sørger for jevn, dryppfri helling.

Tettsittende lokk med 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 tilsetning av ingredienser.

Patentert kniv av rustfritt stål

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

Låsekragen og eltekni

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

Holdbare stålforsterkede drev

Drev av kommersiell kvalitet med 12 koger 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 blendehastighet for hver kulinarisk oppgave og betjeningspanelinnstilling.

Soft Start

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

Trykkstøpt metallkonstruksjon

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

Clean Touch betjeningspanel

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

Funksjoner for 0,75 L minikolbe



Minikolbe beskyttet mot knusing

Den gjennomsiktige beholderen av kopolyester er bestandig mot knusing, skraper og flekker (BPA-fritt materiale). Den slitesterke beholderen er nyttig for mindre retter og enkeltretter.

Lokk til minikolbe med strødeksel

Skrulokket inkluderer et avtakbart strødeksel som passer på både beholderen og beholderens lokk. Dette anvendelige dekslet kan brukes til å drysse oljer eller andre ingredienser mens blenderen er i bruk.

Klargjøre blenderen til bruk

Før førstegangs bruk

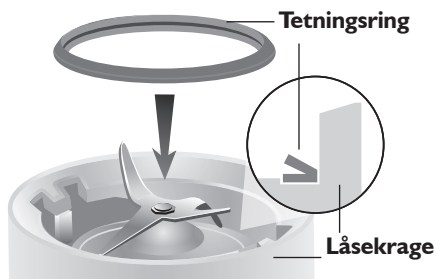
Før du bruker blenderen for første gang, tørk av sokkelen med varm klut og såpevann. Tørk deretter av med en fuktig klut. Tørk av med en myk klut. Vask beholderen, minikolbe, lokk, låsekraige, bladmonterings tetningsring og ingrediensbegeret i varmt såpevann (se "Vedlikehold og rengjøring"). Skyll av delene og tørk av med myk klut.

Montere blenderen

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



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



3. Tilpass tappene på beholderen (eller minikolbe) til sporene på låsekraigen.



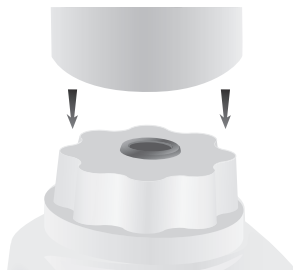
4. Trykk beholderen (eller minikolbe) ned og dreii den ca. en kvart omdreining med urviseren til du hører to klikk.



5. Juster lengden på strømledningen til blenderen.



6. Sett beholderen (eller minikolbe) motordelen.



Klargjøre blenderen til bruk

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



7. Sett lokket på beholderen (eller minikolbe).

!ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Bruk et jordet uttak.

Ikke bruk dobbeltkontakt.

Ikke bruk skjøteledning.

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

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

Bruk av blenderen

Før bruk

MERK: Når blenderen er på eller PULS-modusindikatorlampen blinker:

- Må det ikke gjøres forsøk på å stanse kniven
- Må blenderens (eller minikolbe) lokk ikke tas av

Betjening

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



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

Bruk av blenderen

MERK: Hvis det er en åpning mellom låsekragen og beholderen, er beholderen (eller minikolbe) kanskje ikke låst på plass i låsekragen, eller kanskje denne ikke sitter på plass på motordelen. Se "Montere blender", for videre instruksjoner.



3. Ha ingrediensene i beholderen (eller minikolbe) 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 (eller minikolbe), trekker du ut strømledningen.

KNUSING AV IS

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

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

MERK: Hvis det er en åpning mellom låsekragen og beholderen, er beholderen kanskje ikke låst på plass i låsekragen, eller låsekragen sitter ikke ordentlig på plass på motordelen. Se "Montere blender" for videre instruksjoner.

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



4. Trykk på "O" for å slå av KNUSING AV IS-funksjonen (☞). Blenderen er nå klar til videre 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 (eller minikolbe) sitter ordentlig på plass på motordelen.

MERK: Hvis det er en åpning mellom låsekragen og blenderen, er beholderen (eller minikolbe) kanskje ikke låst på plass i låsekragen, eller låsekragen sitter ikke ordentlig på plass på motordelen. Se "Montere blender" for videre instruksjoner.

2. Ha ingrediensene i beholderen (eller minikolbe) 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-modus indikatorlampene (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 videre bruk.
6. Før du tar av beholderen (eller minikolbe), 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 (AV-knappen), og virker ikke sammen med funksjonene PULS-modus (Pulse) eller KNUSING AV IS (❄️).

Anbefalte hastigheter

Type	Hastighet	Type	Hastighet
Blendet drink med is		Skysaus	
Ostekake		Milkshake	
Hakket frukt		Kjøttssalat til sandwichfyll	
Hakkede grønnsaker		Mousse	
Smøreost		Havregryn	
Fløtebasert 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/desserter		Salatdressing	
Dypfryst, hakket frukt (tin den litt til du kan kan stikke en knivspiss i den)		Krydret strøkavring	
Dypfryst yoghurt drikk		Sorbet	
Fruktjuice fra dypfryst konsentrat		Bløt ricotta eller cottage cheese	
Fruktbasert drikk (tynn)		Sprø, søt strøkavring	
Fruktbasert drikk (tykk)		Søt strøkavring	
Fruktbasert saus		Søt sprø panering	
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" (AV-knappen). Funksjonen KNUSING AV IS () er optimert til å knuse og hakke is uten å tilføre flytende ingredienser.

Vedlikehold og rengjøring

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

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

Rengjøring av enkeltkomponenter

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

MERK: Lokket, ingrediensbegeret, låsekragen samt tetningsringen må vaskes for hånd, da de kan bli skadet i oppvaskmaskin. Muggen og minikolbe kan settes i nederste kurv oppvaskmaskin.



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

Rengjøring uten demontering

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

Feilsøking

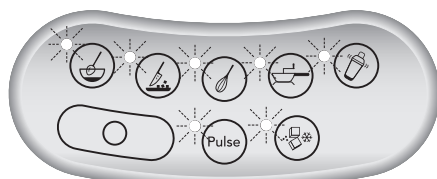
Blenderen virker ikke når det velges en innstilling:



Ingen indikatorlamper lyser.

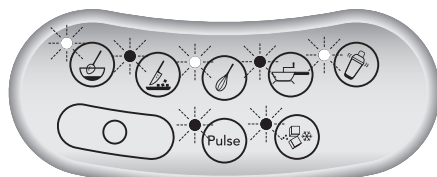
Sjekk om blenderen er koblet til et strømuttak. Hvis den er det, trykk på "O" (AV-knappen) og trekk deretter ut kontakten til blenderen. Koble til igjen i samme uttak. Hvis blenderen fortsatt ikke virker, sjekk sikringen eller bryteren på den elektriske kretsen blenderen er koblet til og pass på at kretsen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

Blenderen slutter å virke under blending:



Alle indikatorlamper blinker samtidig.

Blenderen kan være overbelastet. Hvis blenderen blir overbelastet ved blending av tunge ingredienser, vil den automatisk slås av for å forhindre at motoren skades. Trykk på "O" (AV-knappen) for å nullstille blenderen og trekk ut strømledningen. Fjern beholderen fra motordelen og del innholdet opp i små mengder. Tilsetning 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" (AV-knappen) for å nullstille blenderen og trekk ut strømledningen. Fjern beholderen fra motordelen og frigjør knivene med en skrape ved å bryte opp eller fjerne innholdet nederst i beholderen.

Blenderen slås på, men knivene vil ikke rotere.



Beholderen er ikke ordentlig festet i låsekragen, slik at koggene ikke kobles. Ta beholderen av motordelen og sett den helt inn i kragen. Trykk beholderen ned og dreii den med urviseren i låsekragen forbi det andre klikket. Dette vil få beholderen til å koble til drevet. Se "Blendermontering".

Hvis problemet ikke kan løses slik det er angitt i dette avsnittet, ta kontakt med et autorisert servicesenter (se "Service-senter").

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

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 ingrediens-begeret i midten på beholderen for å ha i væske eller isterninger når blenderen opererer ved hastigheten RØRE (🌀), HAKKE (🔪) eller BLANDE (🌀).
- Ved høyere hastigheter med full beholder eller med varmt innhold, bør du stoppe blenderen og deretter tilsette ingrediensene.
- Stopp blenderen før du bruker redskaper i beholderen. Slikkepott av gummi til å blande ingrediensene må kun brukes når blenderen står på "O" (AV-knappen). 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 dypfryst juice: Ta en boks med appelsinjuicekonsentrat på 175 mL og hell juice og riktig mengde vann i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten BLANDE (🌀) i ca. 10 til 15 sekunder til massen er grundig rørt sammen.

For en boks på 355 ml heller du juicen og en boks med vann i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten BLANDE (🌀) i ca. 20 til 30 sekunder til massen er grundig rørt sammen. Rør inn ytterligere 2 bokser med vann.

Oppløse smakstilsatt gelatin: Hell kokende vann i beholderen, ha i gelatin. Fjern ingrediensbegeret i midten og blend ved hastigheten RØRE (🌀) til gelatinen er oppløst, ca. 10 til 30 sekunder. Ha i de andre ingrediensene.

Lage smuler av småkaker og grahamkajs: 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 dypfryst yoghurt, pudding eller fruktkompott.

For å lage finere smuler til kaker og desserter, knuser du grahamkajs 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 sjyen, hell den i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten BLANDE (🌀) i ca. 5 til 10 sekunder til den blir jevn.

Blande mel og væske til jevning: Ha mel og væske i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten RØRE (🌀) i ca. 5 til 10 sekunder til den blir jevn.

Lage hvit saus: Ha melk og mel og om ønskelig, salt i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten RØRE (🌀) i ca. 5 til 10 sekunder til den blir godt blandet. Hell i kasserolle og kok opp på vanlig måte.

Lage pannekake- eller vaffelrøre av ferdigblanding: Ha blandingen og andre ingredienser i beholderen. Sett lokket på og blend ved hastigheten BLANDE (🌀) til ingrediensene er godt blandet, ca. 10-20 sekunder. Slå av blenderen og skrap av sidene på beholderen etter behov.

Rive ost: Skjær svært kald ost i terninger på 1,5 cm. Ha inntil 120 mL ost i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten VÆSKE (🌀) i ca. 5 til 10 sekunder. Harde oster som f.eks. parmesanost, brukes ved romtemperatur. Deretter blending ved hastigheten VÆSKE (🌀) i 10 til 15 sekunder.

Lage havregrøt til spedbarn: Ha ukokt havregryn i beholderen. I PULS-modus (^{Pulse}) blender du ved hastigheten BLANDE (🌀) til ønsket konsistens er nådd, med ca. 5 kjøringer, 2 til 3 sekunder hver puls. Kok på vanlig måte.

Lage babyemat av voksenmat: Ha tilberedt voksenmat i beholderen. Sett på lokket og blend på RØRE (🌀) i ca. 10 sekunder. Blend deretter ved hastigheten PURERING (🌀) i ca. 10-30 sekunder.

Skyll beholderen: Fyll beholderen halvveis med varmt vann. Ha i noen få dråper med oppvaskmiddel. Sett på lokket og blend ved hastigheten RØRE (🌀) i ca. 5-10 sekunder til sidene er rene. Skyll og tørk. For fullstendig rengjøring kan beholderen også vaskes i oppvaskmaskin. For å få best resultat anbefales det å vaske lokket, ingrediensbegeret, låsekragen med eltekniven samt tetningsringen for hånd. "Vedlikehold og rengjøring".

Tips for minikolbe

Minikolbe

Minikolbe er ideell for å blande salatdressinger, fersk majones, salsa eller pesto, og størrelsen er perfekt til én milkshake eller smoothie. Den kan også brukes til å hakke ferske urter eller nøtter i matlagingen.

Minikolbe passer perfekt til Artisan™ 1,5 L glassbeholder. Den lille beholderen fungerer bedre og raskere for mindre mengder, resultatet vil bli en finere konsistens: som for eksempel babymat, kremete supper, friske urter, krydre, fruktdrikker, brødsmler, kjeks og forskjellige typer dipp (humus, pesto, majones).

Behandler mindre mengder av spesifikke ingredienser, og gir følgende resultater:

- | | |
|--|---|
| - brødsmler (100 g brune eller 50 g hvite) | svært finmalt resultat |
| - riving av gulrøtter | jevnt og finkuttet resultat |
| - humus (bruk av 130 g silte kikerter) | svært godt resultat |
| - majones (2 store egg og 150/200 mL olivenolje) | veldig tyktflytende resultat (best resultat ved å legge til eddik, salt og pepper straks blandingen har tyknet) |
| - urter (som for eksempel 25 g persille) | grovt kuttet resultat |
| - peanøttsmør (100 g cashew-nøtter) | finmalt resultat |
| - mandler (50 g eller 150 g) | mal til veldig fin konsistens |
| - suppe (opptil 750 g grønnsaker + urter) | svært godt resultat |
| - fruktdrikk (210 g eller 425 g hermetisert frukt, en hel banan, 250 ml juice og en spiseskje yoghurt) | perfekte resultater |
| - kutting av ost | veldig raskt og perfekt resultat |
| - pesto (70 mL, 1 fedd hvitløk, 20 g basilikum, 20 g pinjekjerner og 45 g parmesan) | veldig god konsistens |
| - krydder (30 mL koriander-frø) | fint (men ikke pulver) |
| - krydder (30 mL sennepsfrø) | finmalt, pulverisert ved høy hastighet |
| - kjeks (8 eller 100 g) | perfekt, finmalt resultat |

Strødeksel

Dette anvendelige dekslet passer både på beholderen og minikolbe, og brukes til å drysse oljer eller andre væsker mens blenderen er i bruk.

Garanti for KitchenAid™ husholdningsblender og 0,75 L minikolbe

Garantiens varighet:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
TRE års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner når blenderen og minikolbe 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



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registrert varemerke som tilhører KitchenAid, USA.

™ Varemerke som tilhører KitchenAid, USA.

© 2012. Alle rettigheter forbeholdt.

Spesifikasjonene kan være gjenstand for endring uten varsel.

Sisällysluettelo

Tehosekoittimen turvallinen käyttö.....	183
Sähkövaatimukset.....	183
Turvaohjeet.....	184
Tehosekoittimen ominaisuudet	185
Kulinaarisen 0,75 L tehosekoitinastian ominaisuudet	187
Tehosekoittimen käyttöönoton valmistelu.....	188
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	188
Tehosekoittimen kokoaminen.....	188
Tehosekoittimen käyttö	189
Ennen käyttöä	189
Tehosekoittimen käyttö	189
Jään murskaus.....	190
PULSE-toiminto	191
Täyttöaukon kupu.....	191
Soft Start -käynnistys.....	191
Nopeudensäätöohje.....	192
Tehosekoittimen ja lasikannun hoito ja puhdistus.....	193
Vianetsintä.....	194
Tehosekoittimen käyttövihjeitä	195
Kulinaarisen tehosekoitinastian käyttövihjeitä.....	197
Kotitalouskäyttöön tarkoitetun KitchenAid™-tehosekoittimen ja kulinaarisen 0,75 L tehosekoitinastian takuu.....	198
Huoltoliikkeet.....	198
Asiakaspalvelu.....	199

HUOM! KANNUN JA TERÄN AINUTLAATUISEN MUOTOILUN VUOKSI TUTUSTU HUOLELLISESTI NÄIHIN KÄYTTÖOHJEISIIN JA RESEPTIHIIN 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 erikoisvirtajohto. Jos virtajohto vahingoittuu, valmistajan tai hänen huoltoedustajansa on vaihdettava se vahinkojen välttämiseksi.

Älä käytä jatkojohtoa. Ellei laitteen oma virtajohto riitä, pyydä valtuutettua huoltoliikettä asentamaan pistoke laitteen käyttöpaikan läheisyyteen.

 **VAROITUS**



Sähköiskun vaara

Kytke maadoitettuun pistorasiaan.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyönti voi aiheuttaa kuoleman, tulipalon tai sähköiskun.

TURVAOHJEET

Sähkölaitteita käytettäessä täytyy aina noudattaa perusturvaohjeita. Näin voidaan välttää tulipalon, sähköiskun ja/tai henkilövahingon mahdollisuus:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Suojaudu sähköiskun vaaralta. Älä upota tehosekoitinta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Noudata äärimmäistä huolellisuutta kun laite on lasten käytössä tai jos sitä käytetään heidän läsnäollessaan.
4. Irrota aina virtajohto pistorasiasta kun laite ei ole käytössä, ennen kuin asennat tai poistat siitä osia, sekä ennen laitteen puhdistusta.
5. Älä kosketa liikkuvia osia.
6. Älä käytä tehosekoitinta, jos sen virtajohto tai pistoke on rikki, jos laite on epäkunnossa, pudonnut tai muuten vaurioitunut.. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai sähkö- ja mekaanisten toimintojen säätöä varten.
7. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
8. Älä jätä laitteen virtajohtoa roikkumaan pöydän tai työtason reunan yli.
9. Henkilövahinkojen ja laitevaurioiden välttämiseksi älä laita kättä tai mitään välineitä tehosekoittimeen, kun laite on käynnissä. Voit käyttää lastaa, mutta vain silloin, kun tehosekoitin ei ole käynnissä.

10. Teräslaitteisto on terävä. Käsittele sitä varoen.
11. Vähentääksesi loukkaantumisriskiä, älä koskaan aseta lukituskaulusta ja teräslaitteistoa alustalle kiinnittämättä ensin kannua kunnollisesti paikoilleen.
12. Aseta laitteen kansi paikalleen aina ennen käyttöä.
13. Muiden kuin KitchenAid-yhtiön suosittelemien lisävarusteiden, esim. säilöntäastioiden käyttö, voi aiheuttaa henkilövahingon vaaran.
14. **Kun sekoitat kuumia nesteitä, poista täyttökuppi kannesta.**
15. Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
16. Tämä laite ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan luettuna lapset), joiden fyysinen toimintakyky, aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja opastamana.
17. Lapsia on valvottava, jotta voidaan varmistaa, etteivät he pääse leikkimään laitteella.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Tuote on suunniteltu vain kotitalouskäyttöön.

Tämä laite on merkitty eurooppalaisen sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2002/96/EC (WEEE) mukaisesti.

Kun huoletdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jäte käsittely voisi aiheuttaa.

Tuotteeseen tai sen asiakirjoihin



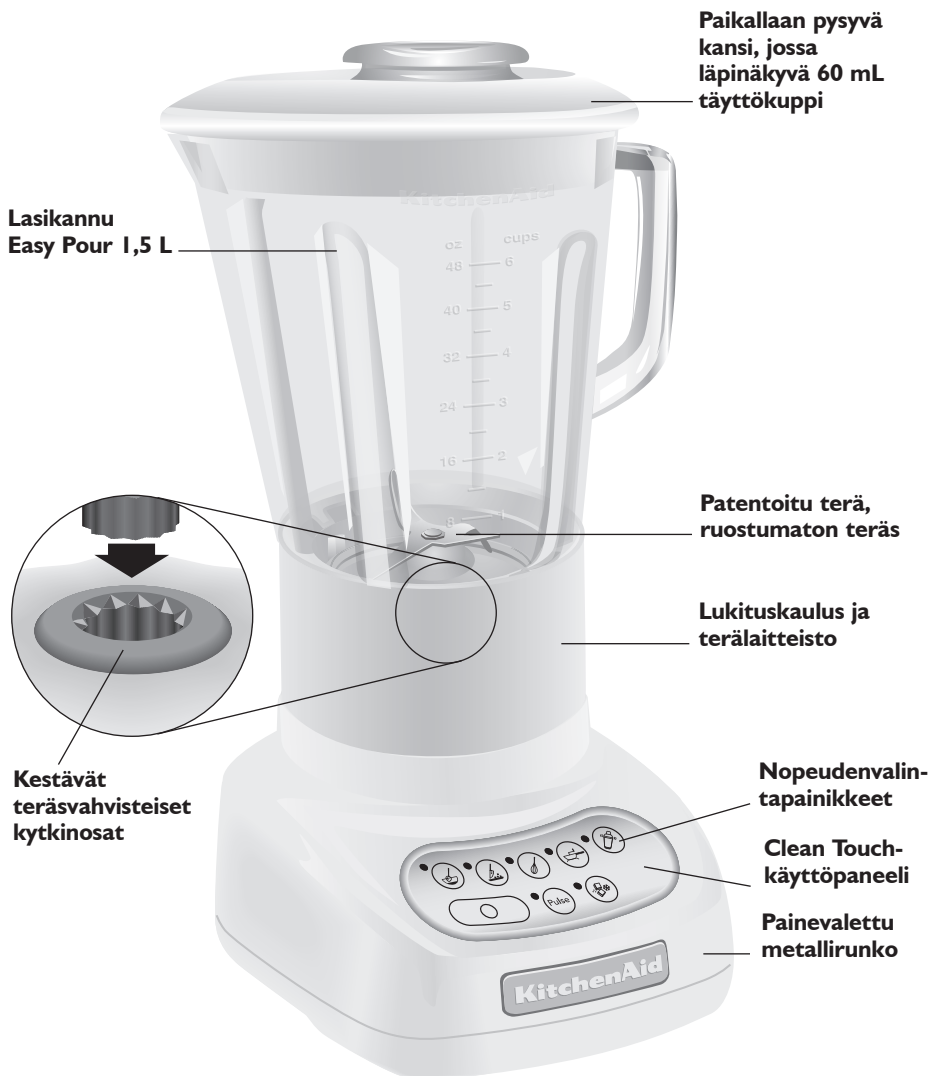
merkityn symbolin  mukaisesti tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Käytön

päätyessä 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



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 vahva 0,9 hevosvoiman moottori, joka takaa ylivoimaisen tehon kaikille tehosekoittimen toiminnoille soseutuksesta salsakastikkeisiin. Myös tasainen jäämurska tai silkinpehmeät pakastehedelmäjuomat syntyvät muutamassa sekunnissa.



Easy Pour 1.5 L -kannu Lasikannu

Lasikannu ei naarmuunnu, värjäynty, eivätkä hajut tartu siihen. Kannu voidaan irrottaa

lukituskauluksesta, se on helppo puhdistaa, ja se kestää äärimmäisiä lämpötiloja. Kätevän kaatonokan ansiosta kaataminen on tasaista ja siistää.

Paikallaan pysyvä kansi, jossa läpinäkyvä 60 mL täyttökuppi

Kannessa on tiivis ja pitävä liitospinta. Joustava kansi säilyttää tiiviin liitospinnan tehosekoittimen koko käyttöiän. Kannessa on myös irrotettava 60 mL kuppi, jonka ansiosta ainesosien mittaaminen ja lisääminen sujuvat kätevästi.

Patentoitu terä, ruostumaton teräs

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

Lukituskaulus ja terälaitteisto

Kestävä, yksiosainen terä on rakennettu lukituskaulukseen helppoa käsittelyä ja puhdistamista varten. Laite estää teriä pyörimästä, kunnes kannu on kunnollisesti kiinnitetty kaulukseen ja asetettu sekoittimen runko-osaan.

Kestävät teräsvahvisteiset kytkinosat

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

Nopeudenvaihtopainikkeet

Voit tehdä jääjuomia, soseastikkeitä tai keittoja muutamassa sekunnissa. Tehosekoittinta voit käyttää luottavaisin mielin – se toimii asianmukaisesti kaikilla nopeuksilla: STIR/sekoitus (🌀), CHOP/pilkkominen (🔪), MIX/vatkaus (🌀), PUREE/sekoitus (🌀), LIQUEFY/tehosekoitus (🌀). PULSE/sykäytys (Pulse) toimintaa voi käyttää kaikilla viidellä nopeudella. CRUSH ICE/jäämurskaustoiminto (🔪❄️) on suunniteltu jään murskausta varten. Murskaus tapahtuu sykäyksittäin automaattisesti porrastetuin välein, jolloin saadaan paras mahdollisen tulos.

Moottorin automaattiohjaus Intelli-Speed

Ainutlaatuinen Intelli-Speed -automaattiohjaus säilyttää vakionopeuden – vaikka käsiteltävän seoksen sakeus vaihtelee ainesosia lisättäessä. Kehittyneen KitchenAid-rakenteen ansiosta sekoitusnopeus säilyy optimaalisena kunkin ruoanlaittotehtävän ja käyttöpaneelin asetusten mukaisesti.

Soft Start -käynnistys

Tehosekoitin käynnistyy hitaasti ja vetää käsiteltävän ruoan terälle. Tämän jälkeen se kiihtyy nopeasti valitulle nopeudelle. Tämä rakenneominaisuus vähentää alkunykäyksen voimaa, jolloin laitetta ei tarvitse tukea käsin käytön aikana.

Painevalettu metallirunko

Raskas painevalettu runko-osa takaa vakaan ja äänettömän käytön, kun kannu on täynnä sekoitettavia ainesosia. Leveään runko-osaan on kiinnitetty neljä kumijalkaa, jotka takaavat tukevan ja pitävän otteen alustaan. Runko-osan sileäpyöreä muoto helpottaa sen puhdistusta. Lisäksi virtajohdolla on säilytystila rungon alaosaan.

Clean Touch -käyttöpaneeli

Puhtaaksi pyyhkiminen vie vain hetken. Sileässä käyttöpaneelissa ei ole lainkaan likaa kerääviä rakoja.

Kulinaarisen 0,75 L tehosekoitinastian ominaisuudet

Kulinaarisen tehosekoitinastian kansi ja täyttökuppi*

Kulinaarinen 0,75 L tehosekoitinastia



* Kanteen on kirjoitettu seuraava varoitus:
"VAROITUS: ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA ILMAN TÄTÄ KANTTA".

Särkymätön kulinaarinen tehosekoitinastia

Läpinäkyvä kopolyesteriastia ei rikkoudu, naarmuunnu tai tahraannu (BPA-vapaa materiaali). Kestävä kulinaarinen tehosekoitinastia soveltuu pienille ruokamäärille ja yksittäisille annoksille.

Kulinaarisen tehosekoitinastian kansi ja täyttökuppi

Kierrekannessa on irrotettava täyttökuppi, joka sopii kulinaarisen tehosekoitinastian ja kannun kansiin. Tätä monikäyttöistä kuppia voidaan käyttää öljyjen ja muiden aineiden lisäämiseen tehosekoittimeen sen ollessa toiminnassa.

Tehosekoittimen käyttöönoton valmistelu

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

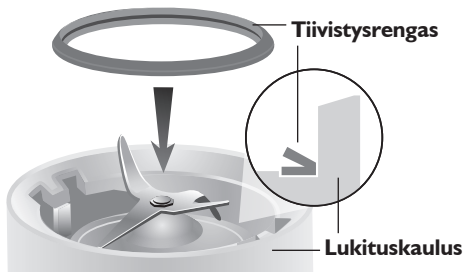
Ennen ensimmäistä käyttökertaa pyyhi tehosekoittimen runko-osa liinalla, joka on kostutettu lämpimällä saippuavedellä. Tämän jälkeen pyyhi se puhtaaksi kostealla liinalla. Pese kannu, kulinaarinen tehosekoitinastia, kannet, lukituskaulus, terälaitteisto, tiivistysrenkas ja täyttökuppi lämpimässä, astianpesuainevedessä. (ks. "Tehosekoittimen ja lasikannun hoito ja puhdistus"). Huuhtelee osat ja pyyhi ne kuiviksi.

Tehosekoittimen kokoaminen

1. Aseta lukituskaulus ja terälaitteisto tukevalle pinnalle niin, että terälaitteisto osoittaa ylöspäin.



2. Aseta tiivistysrenkas tasainen puoli alaspäin terien ympärille ja lukituskaulusessa olevaan uraan.



3. Kohdista kannun (tai kulinaarisen tehosekoitinastian) tapit lukituskaulusuriin.



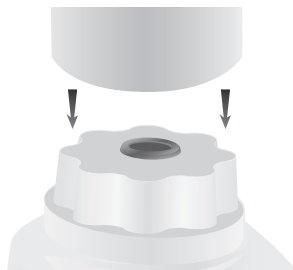
4. Paina alaspäin ja kierrä kannua (tai kulinaarista tehosekoitinastiaa) myötäpäivään, noin 1/4 kierrosta, kunnes kuuluu kaksi napsahdusta.



5. Säädä sekoittimen virtajohdon pituus.



6. Aseta kannu (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) tehosekoittimen runko-osaan.



Tehosekoittimen käyttöönoton valmistelu

HUOM: Kun kannu (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) on oikein sijoitettu, se lepää tasaisesti sekoittimen runko-osalla. Jos ei, toista vaiheet 3 ja 4.



7. Aseta kannun (tai kulinaarisen tehosekoitinastian) kansi paikoilleen.

!VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke maadoitettuun pistorasiaan.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyönti voi aiheuttaa kuoleman, tulipalon tai sähköiskun.

8. Kytke virtajohto maadoitettuun pistorasiaan. Tehosekoitin on nyt käyttövalmis.
9. Ennen kuin poistat kannun (tai kulinaarisen tehosekoitinastian) runko-osasta, paina aina näppäintä "O" (sammutus) ja irrota virtajohto pistorasiasta.

Tehosekoittimen käyttö

Ennen käyttöä

HUOM: Kun tehosekoittimen virta on kytkettyä päälle tai PULSE (Pulse) -toiminnon merkkivalo vilkkuu:

- Älä puutu terän liikkeeseen
- Älä poista kannun (tai kulinaarisen tehosekoitinastian) 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 (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) on asianmukaisesti asetettu lukituskaulukseen, ja että laitteisto on sijoitettu sekoittimen runko-osaan, ennen kuin käynnistät tehosekoittimen.



Jatkuu seuraavalla sivulla

Tehosekoittimen käyttö

HUOM: Jos lukituskauluksen ja runko-osan väliin jää rako, kannu (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) ei kiinnity paikoilleen lukituskaulukseseen, tai laitteisto ei asetu asianmukaisesti tehosekoittimen runko-osaan. Ks. lisätietoja ohjeen "Tehosekoittimen kokoaminen".



3. Laita ainesosat kannuun (tai kulinaariseen tehosekoitinastiaan) 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 täyttökuppi. Käytä laitetta ainoastaan STIR/sekoitus (🌀), -nopeudella.

5. Kytke tehosekoitin pois päältä painamalla "O". Poiskytkentäpainike "O" (sammutus) pysäyttää laitteen sen nopeudesta riippumatta ja katkaisee virran.
6. Ennen kuin poistat kannun (tai kulinaarisen tehosekoitinastian), irrota virtajohto.

Jään murskaus

KitchenAid™ -tehosekoittimessa on CRUSH ICE (🧊) jäänmurskaustoiminto. Toiminnon aikana tehosekoitin toimii sykäyksittäin ja porrastetuin aikavälein nopeudella, joka sopii parhaiten jään murskaukseen ja muiden aineosien käsittelyyn.

1. Varmista, että kannuosa on asianmukaisesti asetettu laitteen runko-osaan, ennen kuin käynnistät tehosekoittimen.

HUOM: Jos lukituskauluksen ja runko-osan väliin jää rako, ei kannu kiinnity paikoilleen lukituskaulukseseen, tai kaulus ei asetu asianmukaisesti tehosekoittimen runko-osaan. Ks. lisätietoja ohjeen "Tehosekoittimen kokoaminen".

2. Aseta ainesosat kannuun ja aseta kansi tukevasti paikalleen.
3. Paina CRUSH ICE/jäänmurskaus (🧊) -painiketta. Merkkivalo jää palamaan. Tehosekoitin suorittaa sykäystoimintoja porrastetuin aikavälein.



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

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 (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) on asianmukaisesti asetettu sekoittimen runko-osaan, ennen kuin käynnistät tehosekoittimen.

HUOM: Jos lukituskauluksen ja runko-osan väliin jää rako, kannu (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) ei kiinnity paikoilleen lukituskaulukseen, tai laitteisto ei asetu asianmukaisesti tehosekoittimen runko-osaan. Ks. lisätietoja ohjeen "Tehosekoittimen kokoaminen".

2. Laita ainesosat kannuun (tai kulinaariseen tehosekoitinastiaan) 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 kannun (tai kulinaarisen tehosekoitinastian), irrota virtajohto.

Täyttöaukon kupu

Voit käyttää Täyttökuppi 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 kuumaa, pysäytä tehosekoitin ja lisää ainesosat vasta sen jälkeen.

TÄRKEÄÄ: Kun sekoitat kuumia ruoka-aineita tai nesteitä, irrota kannen täyttökuppi. Käytä laitetta ainoastaan STIR/sekoitus (🌀) -nopeudella.

Soft Start -käynnistys

Soft Start -käynnistys käynnistää tehosekoittimen automaattisesti hitaalla nopeudella, joka vetää ainesosat terälle. Tämän jälkeen nopeus kasvaa nopeasti ja saavuttaa valitun nopeuden.

HUOM: Soft Start -käynnistys toimii ainoastaan silloin, kun nopeus valitaan "O" -tilasta (sammutus), 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-vaahto	
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)		Sirotepäällyste	
Hedelmäpohjainen juoma (sakea)		Makea murupäällyste	
Hedelmäpohjainen kastike		Makea rouhepäällyste	
Raastettu kova juusto		Vihannespohjainen pääruoan kastike	
		Vohvelitaikina	
		Valkokastike	

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

Tehosekoittimen ja lasikannun hoito ja puhdistus

Tehosekoittimen kannun, kulinaarisen tehosekoitinastian, lukituskauluksen ja terän puhdistus on helppoa, sillä tehosekoitinta ei tarvitse purkaa.

- Puhdista tehosekoitin perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen
- Tehosekoitinta ja sen virtajohtoa ei saa upottaa veteen
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä

Yksittäisten osien puhdistaminen

1. Nosta kannu (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) suoraan ylöspäin tehosekoittimen runko-osasta. Aseta se tukevalle pinnalle. Samalla kun pidät lukituskaulusta paikoillaan, kierrä kannua (tai kulinaarista tehosekoitinastiat) vastapäivään, kunnes kuuluu kaksi napsahdusta, jolloin lukituskaulus ja terälaitteisto irtoavat, samoin kuin tiivistysrenkas kannusta (tai kulinaarisesta tehosekoitinastiasta). Pese osat astianpesuainevedellä. Huuhtelee osat ja pyyhi ne kuiviksi.

HUOM: Pese kansi, täyttökuppi, lukituskaulus ja tiivistysrenkas **käsin**, sillä nämä voivat vahingoittua astianpesukoneessa. Kannun ja kulinaarisen tehosekoitinastian voi pestä astianpesukoneen alatasolla.

2. Pyyhi tehosekoittimen runko-osa lämpimään astianpesuaineveeteen kostutetulla liinalla. Pyyhi puhtaaksi ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Puhdistaminen ilman osien irrottamista

1. Aseta kannu (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) tehosekoittimen runko-osaan, täytä se puoliväliin lämpimällä (ei kuumalla) vedellä ja lisää pisara tai kaksi astianpesuainetta. Aseta kannun (tai kulinaarisen tehosekoitinastian) kansi paikalleen, paina STIR/sekoitus (🌀), -painiketta ja käytä tehosekoitinta 5-10 sekuntia. Poista kannu (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) ja tyhjennä se. Huuhtelee kannua lämpimällä vedellä kunnes se on puhdas.
2. Puhdista kannet ja täyttökuppi pesemällä ne lämpimässä astianpesuainevedessä, minkä jälkeen huuhtelee ja kuivaa ne perusteellisesti.
3. Pyyhi tehosekoittimen runko-osa lämpimään astianpesuaineveeteen kostutetulla liinalla. Pyyhi puhtaaksi ja kuivaa pehmeällä liinalla.



Vianetsintä

Tehosekoitin ei toimi, kun jokin toiminto on valittu:



Mikään merkkivalo ei syty.

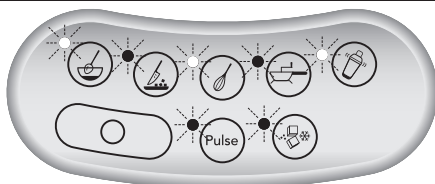
Tarkista, onko tehosekoitin kytketty pistorasiaan. Jos se on kytketty, paina "O" (sammutus) ja irrota tehosekoittimen virtajohto pistorasiasta. Kytke laite takaisin samaan pistorasiaan. Jos tehosekoitin ei vielä toimi, tarkista sulake ja sen virtapiirin katkaisin, johon tehosekoitin on kytkettynä, varmistaaksesi, että laite saa virtaa.

Tehosekoitin pysähtyy kesken toiminnan:



Kaikki merkkivalot vilkkuvat samanaikaisesti.

Tehosekoitin saattaa olla ylikuormittunut. Jos tehosekoitin ylikuormittuu raskaita ainesosia sekoitettaessa, se kytkeytyy pois päältä automaattisesti, jotta moottori ei vaurioituisi. Nollaa laite painamalla painiketta "O" (sammutus) 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. Nollaa laite painamalla painiketta "O" (sammutus) ja irrottamalla virtajohto pistorasiasta. Poista kannuosa runko-osasta ja vapauta terät irrottamalla tai poistamalla lastalla kannun pohjalla oleva sisältö.

Tehosekoitin käynnistyy, mutta terät eivät pyöri.



Kannua ei ole asetettu lukituskaulukseen oikein, jolloin kytkentäosat eivät osu kohdakkain. Irrota kannu runko-osasta ja aseta se kaulukseen oikein. Paina alaspäin ja kierrä kannua myötäpäivään lukituskauluksessa ohi toisen napsahduksen. Tällöin kannuosa voi kiinnittyä liittimeen. Katso lisätietoja ohjeen "Tehosekoittimen kokoaminen".

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

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 mL) yhdellä kertaa, 1 kupilliseen (2,35 d) verrattuna.
- Usein on hyvä käynnistää työ STIR/sekoitus (☞) -toiminnolla, jolloin ainesosat sekoittuvat perusteellisesti. Sitten voit lisätä nopeutta tarpeen mukaan.
- Huolehdi siitä, että kannun kansi on paikallaan sekoitustoiminnon aikana.
- Voit tarvittaessa poistaa täyttökupin 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" (sammutus). 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 kannen täyttökuppi, kun sekoitat kuumia nesteitä. Valitse tällöin sekoitusnopeudeksi ainoastaan STIR/sekoitus (☞) -nopeus. Älä laita kättä kannuun kun sekoitat kuumia nesteitä.**
- Pysäytä laite ja tarkista ruoan sakeus muutaman sekunnin jälkeen. Näin vältät ylikäsittelyn.

Vihjeitä ...

Pakastetun hedelmämehuriivasteen

nesteytys: Kun käsittelet esim. 1,75 mL 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 mL 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 liivasteen liuottaminen: Kaada kiehuvaa vettä kannuun ja lisää liivate. Poista täyttöaukon kupu ja käytä STIR/sekoitus (☞) -nopeutta kunnes liivate on liennut; 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 kertakesteltona 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: Nouda yllä olevaa keksiohjetta. Käytä murut päälysteenä tai pääaterian (pataruokien ja vihannesten) ainesosana.

Leivänmurut: Revi leipä halkaisijaltaan n. 4 cm paloiksi. Nouda yllä olevaa keksiohjetta. Käytä murut päälysteenä tai pääaterian (pataruokien ja vihannesten) ainesosana.

Tehosekoittimen käyttövihjeitä

Hedelmien ja vihannesten pilkkominen:

Lisää 2 kupillista (4,75 mL) hedelmiä tai vihanneksia paloina kannuun. Valitse PULSE/ sykäytys (Pulse) -toiminto, aseta kansi paikalleen ja käytä STIR/sekoitus (🌀) -nopeutta, ja suorita muutama sykäystoiminto kertakestoltaan n. 2-3 sekuntia, kunnes saavutat haluamasi koostumuksen.

Hedelmäsose: Lisää 2 kupillista (4,75 mL) säilykehedelmiä tai keitettyjä hedelmiä kannuun. Lisää 2-4 ruokalusikallista (0,3-0,6 mL) hedelmämehua tai vettä kutakin hedelmämehukupillista (2,40 mL) kohti. Aseta kansi paikalleen ja käytä PUREE/soseutus (🌀) -nopeutta n. 5-10 sekuntia.

Vihannessose: Lisää 2 kupillista (4,75 mL) säilykevihanneksia tai keitettyjä vihanneksia kannuun. Lisää 2-4 ruokalusikallista (0,3-0,6 mL) lientä, vettä tai maitoa kutakin vihanneskupillista (2,40 mL) kohti. Aseta kansi paikalleen ja käytä PUREE/soseutus (🌀) -nopeutta n. 10-20 sekuntia.

Lihase: Aseta keitetty, kuutioitu, murea liha kannuun. Lisää 3-4 ruokalusikallista (0,45-0,6 mL) lientä, vettä tai maitoa kutakin lihakupillista (2,40 mL) 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.

Raejuustose: 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 mL) rasvatonta maitoa kutakin raejuustokupillista (2,40 mL) kohti. Käytä valmis sose dippien ja levitteiden vähärasvaisena pohjana.

Yhdistä nestemäisiä aineosia leivontatarpeisiin:

Kaada nestemäiset aineosat kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä LIQUEFY/tehosekoitus (🌀) -nopeutta kunnes sekoitustulos on tasalaatuinen; tähän kuluu n. 10-15 sekuntia. Kaada nestemäinen sekoitus kuivien aineosien päälle ja sekoita perusteellisesti.

Kokkareiden poisto kastikkeesta: Mikäli kastikkeeseen on tullut kokkareita, kaada kastike kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä MIX/vatkaus (🌀) -nopeutta kunnes sekoitustulos on tasalaatuinen; tähän kuluu noin 5-10 sekuntia.

Jauhojen ja nesteen yhdistäminen

suurusteeksi: Aseta jauhot ja neste kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä SEKOITUS STIR (🌀) -nopeutta kunnes sekoitustulos on tasalaatuinen; tähän kuluu, noin 5-10 sekuntia.

Valkokastikkeen valmistaminen: Aseta maito ja jauhot, tarvittaessa myös suola, kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä SEKOITUS STIR (🌀) -nopeutta kunnes sekoitustulos on tasalaatuinen; tähän kuluu noin 5-10 sekuntia. Kaada paistinpannulle ja valmista tavalliseen tapaan.

Pannukakku- tai vohvelitaikinan valmistaminen valmissekoituksesta:

Aseta valmissekoitus ja muut ainesosat 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 1/2 kupillista (1,20 mL) 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/tehosekoitus (🌀). nopeudella n. 5-10 sekuntia.

Vauvan kauravelli: Aseta kypsytämättömät 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. Huuhtelet ja kuivaa. Täydellisen puhdistustuloksen saat pesemällä kannun ja kannen astianpesukoneessa. Parhaat tulokset saadaan, jos kansi, täyttökuppi, lukituskaulus, terälaitteisto, ja tiivistysrengas pestään käsin. "Tehosekoittimen ja lasikannun hoito ja puhdistus".

Kulinaarisen tehosekoitinastian käyttövihjeitä

Kulinaarinen tehosekoitinastia

Kulinaarinen tehosekoitinastia soveltuu täydellisesti salaattikastikkeiden, tuoreen majoneesin, salsan tai peston valmistamiseen, ja on sopivan kokoinen yhden annoksen pirtelöille ja smoothieille. Sitä voi myös käyttää tuoreiden yrttien tai pähkinöiden pilkkomiseen ruoanvalmistuksessa.

Tämä kulinaarinen tehosekoitinastia täydentää Artisan™ 1,5 L lasikannua. Tämä pieni kulinaarinen tehosekoitinastia käsittelee paremmin ja nopeammin pienet annokset ja koostumuksesta tulee hienompaa: esimerkiksi vauvanruoka, keitot, tuoreet yrtit, mausteet, pirtelöt, leivänmurut, keksit ja dipit (hummus, pesto, majoneesi).

Käsittelee pieniä määriä aineksia seuraavin tuloksin:

- korppujauhot (100 g tummaa tai 50 g vaaleaa)	erittäin hieno lopputulos
- porkkanat	tasaisesti pilkottu lopputulos
- hummus (130 g kuivattuja kikherneitä)	erittäin hyvä lopputulos
- majoneesi (2 isoa kananmunaa ja 150-200 mL oliiviöljyä)	erittäin tasainen (paksu) lopputulos (lisää sakeutuneeseen seokseen etikkaa, suolaa ja pippuria parhaan tuloksen aikaansaamiseksi)
- yrtit (esim 25 g persiljaa)	karkeaksi pilkottu lopputulos
- maapähkinävoili (100 g cashew-pähkinöitä)	hienojakoinen lopputulos
- mantelit (50 g tai 150 g)	erittäin hienoksi jauhettuna
- keitto (enintään 750 g vihanneksia + yrttejä)	erittäin hyvä lopputulos
- sose (210 g tai 425 g säilöttyjä hedelmiä; kokonainen banaani; lasi mehua + 1 rkl jogurtia)	täydellinen lopputulos
- juuston pilkkominen	erittäin nopea ja täydellinen lopputulos
- pesto (70 mL, 1 valkosipulin kynsi, 20 g basilikaa, 20 g pinjansiemeniä ja 45 g parmesaania)	erittäin hyvä rakenne
- mausteet (30 mL korianterinsiemeniä)	hieojakoista (mutta ei jauhetta)
- mausteet (30 mL sinapinsiemeniä)	hyvä, hienojakoinen lopputulos, nopeasti jauheeksi
- keksit (8 tai 100 g)	täydellinen, hieno lopputulos

Korkki

Täyttökuppi monikäyttöinen kuppi sopii kannun ja kulinaarisen tehosekoitinastian kanteen, ja sitä voidaan käyttää öljyjen ja muiden nesteiden lisäämiseen tehosekoittimen ollessa käytössä.

Kotitalouskäyttöön tarkoitettun KitchenAid™-tehosekoittimen ja kulinaarisen 0,75 L tehosekoitinastian takuu

Takuuaika:	KitchenAid-yhtiö korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Kolmen vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	Vaihto-osat sekä työn laatuun ja materiaaliin liittyvät korjauskustannukset. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.	A. Korjausta, joka on aiheutunut tehosekoittimen ja kulinaarisen tehosekoitinastian käyttämisestä muuhun kuin ruoanlaittoon normaalissa kotikäytössä. B. Vahinkoja, jotka ovat aiheutuneet onnettomuudesta, muutoksesta, virheellisestä käytöstä, väärinkäytöstä tai paikallisten sähköturvallisuusmääräysten 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

Asiakaspalvelu

IDEATRADE OY

Bulevardi 30 I
00120 HELSINKI
mailbox@ideatrade.fi
Tel.: +358/400 322 123

www.ideatrade.fi
www.KitchenAid.eu
www.KitchenAid.fi



FOR THE WAY IT'S MADE.™

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

™ Tuotemerkki, KitchenAid, U.S.A.

© 2012. Kaikki oikeudet pidätetään.

Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.

Indholdsfortegnelse

Sikker brug af blenderen.....	201
Krav til strømforsyningen.....	201
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	202
Produktbeskrivelse.....	203
Beskrivelse af det kulinariske 0,75 L blendersglas	205
Klargøring af blenderen til brug	206
Inden blenderen tages i brug	206
Samling af blenderen	206
Betjening.....	207
Inden brug.....	207
Betjening af blenderen	207
ISKNUSNING	208
Pulsfunktion.....	209
Målebæger	209
Soft Start-funktion.....	209
Anbefalede hastigheder.....	210
Pleje og rengøring	211
Fejlfinding	212
Blendertip.....	213
Kulinariske blendersglas tips.....	215
Household KitchenAid™ blender og 0,75 L kulinariske blendersglas garanti	216
Servicecentre	216
Kundeservice.....	216

BEMÆRK: KANDEN OG KNIVEN TIL DENNE KITCHENAID™-BLENDER HAR ET SÆRLIGT DESIGN. LÆS DERFOR DENNE VEJLEDNING OG OPSKRIFTERNE, INDEN BLENDEREN TAGES I BRUG, SÅ DU OPNÅR DET BEDSTE RESULTAT.

Sikker brug af blenderen

Både din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der er mange vigtige oplysninger om sikkerhed i denne vejledning og på apparatet. Læs og overhold altid anvisninger om sikkerhed.



Alle instrukser om sikkerhed er mærket med dette symbol.

Dette symbol skal gøre dig opmærksom på, at du skal være ekstra opmærksom og nøje følge instrukserne i vejledningen.

Alle instrukser om sikkerhed står efter advarselssymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

 **FARE**

Du kan komme alvorligt til skade, hvis du ikke straks følger instruktionen.

 **ADVARSEL**

Du kan komme alvorligt til skade, hvis du ikke følger instruktionerne.

Alle instrukser om sikkerhed fortæller, hvad risikoen er, hvordan du mindsker faren for at komme til skade, og hvad der kan ske, hvis instruktionerne ikke følges.

Krav til strømforsyningen

Volt: 220-240 Volt
Hertz: 50 Hz vekselstrøm

BEMÆRK: Dette produkt har en ledning af Y-typen. Hvis netledningen beskadiges, skal den af hensyn til sikkerheden udskiftes af producenten eller en servicerepræsentant.

Brug ikke en forlængerledning. Lad en autoriseret elektriker installere en stikkontakt i nærheden af apparatet, hvis ledningen er for kort.

 **ADVARSEL**



Risiko for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke en forlængerledning.

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

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Ved brug af elektriske apparater skal nedenstående sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at mindske risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade, herunder:

1. Læs alle instruktioner.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må blenderen ikke anbringes i vand eller anden væske.
3. Nøje overvågning er nødvendig, når apparatet anvendes af eller i nærheden af børn.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når udstyret ikke er i brug, inden dele på- eller afmonteres og inden rengøring.
5. Undgå at berøre bevægelige dele.
6. Anvend ikke blenderen, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt, har været tabt eller på nogen måde er beskadiget. Kontakt din forhandler eller nærmeste autoriserede servicecenter.
7. Må ikke bruges udendørs.
8. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet.
9. Stik ikke hænderne eller køkkenredskaber ned i kanden, mens blenderen er i gang, da det kan forårsage alvorlig personskade eller beskadige blenderen. Der kan anvendes en skraber, men ikke mens blenderen kører.
10. Knivanordningen er skarp. Vær forsigtig.
11. Af hensyn til risikoen for personskade må låsekraven og kniven aldrig anbringes på basen, hvis kanden ikke sidder korrekt.
12. Anvend kun blenderen med låget på plads.
13. Brug af tilbehør, f.eks. blenderglas, som ikke anbefales af KitchenAid, kan udgøre en risiko for personskade.
14. **Tag målebægeret i midten af låget af, når der blendes varm væske.**
15. Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.
16. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, medmindre de er instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn af en person, der har ansvaret for dem.
17. Hold børn under opsyn og lad dem ikke lege med apparatet.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.

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



Produktbeskrivelse

For at sikre optimal ydelse og lang, problemfri levetid er denne blender konstrueret og afprøvet i henhold til KitchenAid kvalitetsnormer.

Solid motor

En robust 0,9 hk motor forsyner blenderen med energi til at frembringe et fantastisk resultat uanset opgaven – fra purering af saucer til fremstilling af lækre salsaer, eller på få sekunder knuse en kande is eller frossen frugt til silkebløde smoothies.



1,5 L glaskande, der er nem at hælde af

Glaskanden er ridsefast, kan modstå misfarvning og lugt. Den kan tages af låsekraven, så den er nem at rengøre, og kan tåle høje

og varme temperaturer. Drypfri tud, som er nem at hælde af.

Tætsluttende låg med klart, 60 mL målebæger

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

Patenteret kniv af rustfrit stål

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

Låsekrave- og knivanordning

Den holdbare kniv er integreret i låsekraven, hvilket gør den nem at håndtere og rengøre. Monteringen forhindrer bladene i at rotere, indtil kanden sidder rigtigt i kraven og er placeret på blenderens base.

Robust, stålforstærket koblingsled

Koblingsled i professionel kvalitet med 12 tænder, der griber ind i hinanden og sikrer direkte overførsel af motorens kraft til kniven. Kandens koblingsled har en belægning, der gør blenderen lydsvag.

Knapper til valg af hastighed

Du kan servere frosne drinks og 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.

Beskrivelse af det kulinariske 0,75 L blenderglas

0,75 L
kulinarisk
blenderglas



Låg til kulinarisk
blenderglas med
hældehætte*

* Følgende advarsel
mod at bruge
blenderen uden låg
findes på låget:
“CAUTION: DO
NOT OPERATE
WITHOUT THIS
COVER IN PLACE”.

Brudsikkert kulinarisk blenderglas

Det klare copolyesterglas er brudsikkert og modstandsdygtigt over for ridser og pletter (materiale uden BPA). Det holdbare kulinariske blenderglas er praktisk til opskrifter med små mængder og portioner til én person.

Låg til kulinarisk blenderglas med hældehætte

Drejelåget har en aftagelig hældehætte, der passer til låget til det kulinariske blenderglas og kanden. Denne alsidige hætte bruges til at hælde olie eller andre ingredienser i, mens blenderen kører.

Klargøring af blenderen til brug

Inden blenderen tages i brug

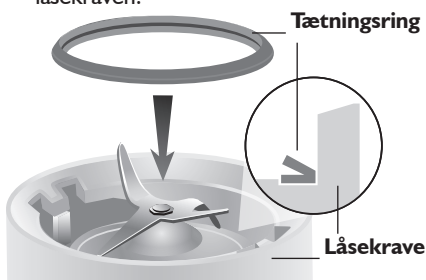
Tør blenderens base af med en klud med varmt sæbevand, og tør efter med en fugtig klud. Tør med en blød klud. Vask kanden, det kulinariske glas, låg, låsekrav, bladmonteringstætningsringen og målebæger i varmt sæbevand. (se "Vedligeholdelse og rengøring"). Skyl og tør delene.

Samling af blenderen

1. Anbring låsekraven, så knivanordningen peger opad, på en plan flade.



2. Anbring tætningsringen med den flade side nedad omkring kniven i rillen i låsekraven.



3. Anbring hakkerne på kanden (eller det kulinariske glas) ud for hullerne i låsekraven.



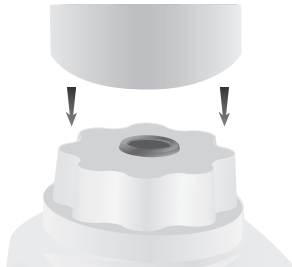
4. Tryk ned og drej kanden (eller det kulinariske glas) ca. 1/4 omgang med uret, indtil der lyder to klik.



5. Juster ledningens længde.



6. Anbring hele anordningen med kanden (eller det kulinariske glas) på blenderens base.



Klargøring af blenderen til brug

BEMÆRK: Når den er korrekt anbragt, hviler anordningen med kanden eller det kulinariske glas fuldstændigt på blenderens base. Gentag i modsat fald trin 3 og 4.



7. Sæt låg på kanden (eller det kulinariske glas).

⚠ ADVARSEL



Risiko for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke en forlængerledning.

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

8. Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse. Blenderen er nu klar til brug.
9. Tryk altid på "O" (slukket) og tag stikket ud af stikkontakten, inden anordningen med kanden (eller det kulinariske glas) fjernes fra basen.

Betjening

Inden brug

BEMÆRK: Mens blenderen er tændt, eller PULSFUNKTIONENS (Pulse) indikatorlampe blinker:

- Kniven må ikke røres
- Tag ikke låget af kanden (eller det kulinariske glas).

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. Kontrollér, inden blenderen betjenes, at kanden (eller det kulinariske glas) sidder fast i låsekraven, og at anordningen er anbragt på blenderens base.

Fortsættes på næste side

Betjening

BEMÆRK: Hvis der er et mellemrum mellem låsekraven og basen, er kanden (eller det kulinariske glas) muligvis ikke låst fast til låsekraven, eller anordningen er ikke anbragt korrekt på blenderens base. Se "Samling af blenderen" for at få yderligere vejledning.



3. Hæld ingredienser i kanden (eller det kulinariske glas), og sæt låget fast 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 anordningen med kanden (eller det kulinariske glas) tages af.

ISKNUSNING

KitchenAid™-blenderen har en ISKNUSNINGSFUNKTION (☞). Når denne funktion er valgt, aktiveres pulseringen automatisk i intervaller ved den hastighed, der er optimal til knusning af is eller andre ingredienser.

1. Kontroller, inden blenderen anvendes, at kande-anordningen er korrekt anbragt på blenderens base.

BEMÆRK: Hvis der er et mellemrum mellem låsekraven og basen, er kanden muligvis ikke låst fast til låsekraven, eller kraven er ikke anbragt korrekt på blenderens base. Se "Samling af blenderen" for at få yderligere vejledning.

2. Hæld ingredienser i kanden, og sæt låget på.

3. Tryk på ISKNUSNING (☞).

Indikatorlampen lyser. Pulseringen aktiveres automatisk i intervaller.



4. Tryk på "O" for at deaktivere ISKNUSNING (☞). Blenderen er nu klar til at køre ved konstant hastighed.
5. Tag ledningen ud af stikkontakten, inden kande-anordningen tages af.

Betjening

Pulsfunktion

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

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

1. Kontrollér, inden blenderen anvendes, at anordningen med kanden (eller det kulinariske glas) er korrekt anbragt på blenderens base.

BEMÆRK: Hvis der er et mellemrum mellem låsekraven og basen, er kanden (eller det kulinariske glas) muligvis ikke låst fast til låsekraven, eller kraven er ikke anbragt korrekt på blenderens base. Se "Samling af blenderen" for at få yderligere vejledning.

2. Hæld ingredienser i kanden (eller det kulinariske glas), og sæt låget fast på.
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 anordningen med kanden (eller det kulinariske glas) 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 "O" (slukket). Den fungerer ikke sammen med PULS- (Pulse) eller ISKNUSNINGSFUNKTIONEN (Ice Crush).

Anbefalede hastigheder

Fødevaretype	Hastighed	Fødevaretype	Hastighed
Blendet isdrik		Skysovs	
Ostekage		Milkshake	
Hakket frugt		Kødsalat til sandwichfyld	
Hakkede grøntsager		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	
Frossen yoghurt		Sorbedrik	
Frugtjuice af frossent koncentrat		Blød Ricotta- eller hytteost	
Frugtdrik (tynd)		Kagedrys	
Frugtdrik (tyk)		Fin, sød rasp	
Frugtsauce		Grov, sød rasp	
Reven hård ost		Grøntsagssauce	
		Vaffeldej	
		Hvid sauce	

Tip - Der kan knuses op til én standardisbakke eller 12-14 standardisterner ad gangen. Det er en god ide af og til at røre med en paletkniv, men kun når blenderen er "O" (slukket). Funktionen til ISKNUSNING () er optimeret, så is kan knuses og hakkes uden tilsætning af væske.

Pleje og rengøring

Blenderkanden, det kulinariske glas, låsekraven, låsekraven og kniven er nemme at rengøre enkeltvis eller som én enhed.

- Rengør blenderen grundigt, hver gang den har været i brug
- Anbring ikke blenderens base eller ledningen i vand
- Brug ikke rengøringsmidler med slibemiddel eller skuresvampe

Individuel rengøring af komponenterne

1. Løft anordningen med kanden (eller det kulinariske glas) op fra blenderens base i en lige opadrettet bevægelse. Anbring anordningen på en hård overflade. Drej kanden (eller det kulinariske glas) to klik mod uret, mens der holdes i låsekraven, så låsekraven og knivanordningen samt tætningsringen skilles fra kanden (eller det kulinariske glas). Vask komponenterne i sæbevand. Skyl og tør.

BEMÆRK: Vask låget, målebægeret, låsekraven og tætningsringen i **hånden** - disse genstande kan blive beskadiget i opvaskemaskinen. Kanden og det kulinariske glas kan anbringes i den nederste kurv i en automatisk opvaskemaskine.



2. Tør blenderens base og ledning af med en klud med varmt sæbevand, tør efter med en fugtig klud, og tør derefter med en blød klud.

Rengøring uden adskillelse

1. Anbring kanden (eller det kulinariske glas) på blenderens base, fyld den/det halvt op med varmt (ikke skoldhedt) vand, og tilsæt 1 eller 2 dråber opvaskemiddel. Sæt låget på kanden (eller det kulinariske glas), tryk på hastighedsindstillingen for OMRØRING (🌀), og lad blenderen køre i 5-10 sekunder. Tag kanden (eller det kulinariske glas) af, og hæld indholdet ud.
2. Vask lågene og målebægeret i varmt sæbevand, skyl derefter og tør grundigt.
3. Tør blenderens base og ledning af med en klud med varmt sæbevand, tør efter med en fugtig klud, og tør derefter med en blød klud.

Fejlfinding

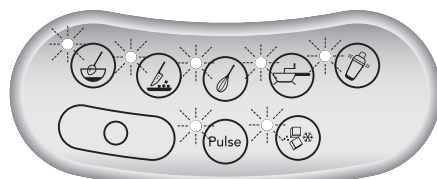
Blenderen fungerer ikke, når der vælges en indstilling:



Ingen indikatorlamper lyser.

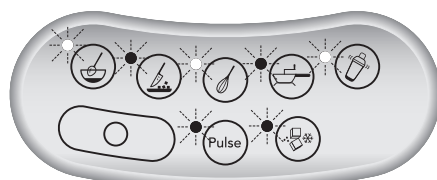
Kontroller, om blenderen er tilsluttet en stikkontakt. Tryk på "O" (slukket), hvis det er tilfældet, og tag blenderens stik ud af stikkontakten. Sæt stikket i samme stikkontakt igen. Kontroller sikringen og relæet.

Blenderen stopper under blendning:



Alle indikatorlamper blinker samtidigt.

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

Blenderen tændes, men kniven roterer ikke.



Kanden sidder ikke rigtigt fast i låsekraven, så koblingsleddet ikke går i hak. Tag kanden af basen, og sæt den fast i kraven. Tryk på kanden, og drej den med uret i låsekraven forbi det andet "klik". På den måde går koblingsleddet i hak. Se "Samling af blenderen".

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

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

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 på "O" (slukket). Brug aldrig køkkenredskaber, f.eks. spatler, i kanden, mens motoren kører.
- Afkøl om muligt varme ingredienser, inden de blendes. Begynd blendning af varme ingredienser på OMRØRING (☞). Øg hastigheden, hvis det er nødvendigt.
- **Fjern målebægeret i lågets midte, når der blendes varme væsker, og kør kun på OMRØRING (☞). Rør ikke kandens låg med bare hænder, når der blendes varm væske.**
- Stop og kontroller ingrediensernes konsistens efter et par sekunder for at undgå for kraftig blendning.

Gode råd om...

Optøning af frossen juice: Hvis dåsen indeholder 175 mL, skal juicekoncentratet og den rette mængde vand hældes i kanden. Sæt låg på, og blend på PISKNING (☞) i ca. 10-15 sekunder, indtil juicen er blandet.

Hvis dåsen indeholder 355 mL, skal juicekoncentratet og en dåse vand hældes i kanden. Sæt låg på, og blend på PISKNING (☞) i ca. 20-30 sekunder, indtil juicen er blandet. Rør yderligere 2 dåser (710 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 (☞) 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 (☞) 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 grøntsagsstykker i kanden. Slå PULSFUNKTIONEN (Pulse) til, sæt låg på, og blend på OMRØRING (☞) i ca. 2-3 sekunder ad gangen, indtil konsistensen er som ønsket.

Purering af frugt: Kom 475 mL dåsefrugt eller kogt frugt i kanden. Tilsæt 2-4 spsk. frugtsaft eller vand pr. 240 mL frugt. Sæt låget på, og blend på PURERING (☞) i ca. 5-10 sekunder.

Purering af grøntsager: Kom 475 mL dåsegrøntsager eller kogte grøntsager i kanden. Tilsæt 2-4 spsk. grøntsagsvand eller mælk pr. 240 mL grøntsager. Sæt låget på, og blend på PURERING (☞) i ca. 10-20 sekunder.

Purering af kød: Kom terninger af kogt, mørt kød i kanden. Tilsæt 3-4 spsk. grøntsagsvand eller mælk pr. 240 mL kød. Sæt låget på, og blend på OMRØRING (☞) i 10 sekunder. Stands blenderen, og skrab 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 låg 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 smørepålæg.

Sammenrøring af flydende ingredienser til kager: Hæld de flydende ingredienser i kanden. Sæt låg på, og blend på BLENDNING (☞) i ca. 10-15 sekunder, indtil konsistensen er ensartet. Hæld de flydende ingredienser over de tørre ingredienser, og rør godt rundt.

Fjernelse af klumper i sauce: Hæld saucen i kanden, hvis den klumper. Sæt låg på, og blend på PISKNING (☞) i ca. 5-10 sekunder, indtil konsistensen er ensartet.

Meljævning: Kom mel og væske i kanden. Sæt låg på, og blend på OMRØRING (☞) i ca. 5-10 sekunder, indtil konsistensen er ensartet.

Tilberedning af hvid sauce: Kom mælk, mel og evt. salt i kanden. Sæt låg på, og blend på OMRØRING (☞) i ca. 5-10 sekunder, indtil konsistensen er ensartet. Hæld saucen i en gryde, og tilbered som sædvanligt.

Tilberedning af pandekage- eller vaffeldej af en færdigblanding: Kom blandingen og de øvrige ingredienser i kanden. Sæt låg på, og blend på PISKNING (☞) i ca. 10-20 sekunder, indtil ingredienserne er rørt godt sammen. Stands blenderen, og skrab om nødvendigt 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 voksne mad: Kom den færdige mad i kanden. Sæt låget på, og blend på OMRØRING (☞) i 10 sekunder. Blend derefter på PURERING (☞) i ca. 10-30 sekunder.

Skylning af kanden: Fyld kanden halvt op med varmt vand. Tilsæt et par dråber opvaskemiddel. Sæt låg på, og blend på OMRØRING (☞) i ca. 5-10 sekunder, indtil siderne er rene. Skyl og tør. Ved grundig rengøring kan kanden vaskes i opvaskemaskinen. Det bedste resultat opnås ved at vaske låget, målebægeret, låsekrave- og knivanordningen samt tætningsringen i hånden. Se "Vedligeholdelse og rengøring".

Kulinariske blenderglas tips

Kulinarisk blenderglas

Det kulinariske tilbehørglas er ideelt til at blande salatdressinger, røre mayonnaise, salsa eller pesto og har den helt rigtige størrelse til shakes eller smoothies til én person. Det kan også bruges til at hakke friske krydderurter eller nødder.

Dette kulinariske blenderglas er et supplement til Artisan™ 1,5 L glaskanden. Det lille kulinariske blenderglas er bedre egnet og hurtigere at bruge til små mængder og giver en finere struktur: f.eks. babymad, purering af supper, krydderurter, krydderier, smoothies, rasp, småkager og dip (humus, pesto, mayonnaise).

Ved behandling af mindre mængder af bestemte ingredienser opnår du følgende resultater:

- Rasp (100 g mørk eller 50 g hvid)	meget fint resultat
- revne gulerødder	ensartet fintrevet resultat
- humus (af 130 g drænedede kikærter)	meget fint resultat
- mayonnaise (2 store æg og 150/200 mL olivenolie)	særdeles ensartet (tyk) konsistens (det bedste resultat opnås ved at tilsætte vineddike, salt og peber, når blandingen har sat sig)
- urter (f.eks. 25 g persille)	grofthakket resultat
- peanut butter (100 g cashewnødder)	finmalet resultat
- mandler (50 g eller 150 g)	males fint
- suppe (op til 750 g grøntsager + urter)	meget fint resultat
- smoothie (210 eller 425 g frugt fra dåse, hel banan, 1 kop juice + 1 spsk. yoghurt)	perfekt resultat
- reven ost	hurtigt og perfekt resultat
- pesto (70 mL, 1 fed hvidløg, 20 g basilikum, 20 g pinjekerner og 45 g parmesanost)	meget god konsistens
- krydderier (30 mL korianderfrø)	fint (men ikke pulveriseret)
- krydderier (30 mL sennepsfrø)	godt, fint resultat. pulveriseret ved høj hastighed
- småkager (8 eller 100 g)	perfekt, fint resultat

Hældehætte

Denne alsidige hætte passer både til kandens og den kulinariske blenders låg og kan bruges til at påfylde olie eller anden væske under blendningen.

Household KitchenAid™ blender og 0,75 L Kulinariske blendersglas garanti

Garantiens varighed:	KitchenAid dækker:	KitchenAid dækker ikke:
Tre års fuld garanti fra købsdatoen.	Udskiftningsdele og reparationsomkostninger for at rette mangler i materialer eller forarbejdning. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid-servicecenter.	A. Reparationer, hvis blenderen anvendes til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning. B. Skader som følger af uheld/ulykker, ændringer, forkert brug, misbrug eller installation/betjening i modstrid med det lokale stærkstrømsreglement.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE NOGET ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Al service bør udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid-servicecenter.
Du kan få oplyst nærmeste autoriserede KitchenAid-servicecenter i den forretning, hvor du købte apparatet.

I Danmark:
C.J. HVIDEVARERESERVICE
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV.
Tel: 98 18 21 00
www.cjhvidevareservice.dk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S: Smedeland 11
2600 Glostrup
Tlf.: 70 20 52 22

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registreret varemærke tilhørende KitchenAid, USA.

™ Varemærke tilhørende KitchenAid, USA.

© 2012. Alle rettigheder forbeholdes.

Specifikationer kan ændres uden varsel.

Efnisyfirlit

Öryggi blandara.....	219
Kröfur um rafmagn.....	219
Mikilvæg öryggisatriði.....	220
Upplýsingar um blandarann.....	221
Eiginleikar 0,75 L blandarkönnu fyrir léttu matreiðslu.....	223
Blandarinn undirbúinn fyrir notkun.....	224
Fyrir fyrstu notkun.....	224
Samsetning blandara.....	224
Notkun blandarans.....	225
Fyrir notkun.....	225
Unnið með blandaranum.....	225
Mylja ís.....	226
PÚLS-hamur.....	227
Mælihetta.....	227
Soft Start blöndunaraðgerð.....	227
Leiðarvísir um hraðastýringu.....	228
Umhirða og hreinsun.....	229
Bilanalet.....	230
Heilræði.....	231
Ábendingar varðandi matreiðslukönnuna.....	233
Ábyrgð á Kitchenaid™ blandaranum til heimilsnota og á matreiðslukönnunni.....	234
Þjónustuaðilar.....	234
Þjónusta við viðskiptavini.....	235

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 FRAMMISTÖÐU.

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

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

! AÐVÖRUN

Þú getur slasast alvarlega, eða jafnvel dáðið, ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hættan getur verið. Þau segja þér hvernig draga á úr hættu á meiðslum, og hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

Kröfur um rafmagn

Volt: 220-240 volt
Hertz: 50 Hz riðstraumur

Ath.: Þessi vara er seld með rafmagnssnúru af Y-tegund. Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi eða þjónustuaðili hans að skipta um hana til að koma í veg fyrir hættu.

Ekki nota framlengingarsnúru. Ef rafmagnssnúran er of stutt skaltu láta löggildan rafvirkja eða þjónustuaðila setja upp tengil nálægt tækinu.

! AÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengdan tengil.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til slyss, dauða, eldsvoða eða raflosts.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI

Þegar raftæki eru notuð skal alltaf fylgja mikilvægum öryggisráðstöfum til að draga úr hættunni á eldsvoða, raflosti, og/eða meiðslum á fólki, að meðtöldu eftirfarandi:

1. Lestu allar leiðbeiningar.
2. Til að verjast hættunni af raflosti skal ekki setja blandarann í vatn eða annan vökva.
3. Strangt eftirlit er nauðsynlegt þegar tækið er notað af eða nálægt börnum.
4. Taktu tækið úr sambandi við tengil þegar það er ekki í notkun, áður en hlutir eru settir á eða teknir af og fyrir hreinsun.
5. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast.
6. Ekki nota blandarann með skemmdri snúru eða kló. Ekki heldur eftir að tækið hefur bilað, dottið eða verið skemmt á einhvern hátt. Farðu með blandarann til næstu viðurkenndu þjónustumiðstöðvar til skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.
7. Ekki nota blandarann utanhúss.
8. Ekki láta rafsnúruna hanga fram af borði eða bekk.
9. Ekki setja hendur eða áhöld í könnuna á meðan blandað er til draga úr hættu á alvarlegum meiðslum á fólki og skemmdum á bandaranum. Nota má sleif en aðeins þegar blandarinn er ekki í gangi.
10. Hnífurinn er beittur. Farðu varlega með hann.

11. Til að draga úr hættunni á meiðslum skal aldrei setja læsikragann eða hnífasmstæðuna á undirstöðuna án þess að kannan sé rétt sett á.
12. Hafðu alltaf lokið á þegar blandarinn er notaður.
13. Notkun fylgihluta, þar með taldar könnur, sem eru ekki viðurkenndar af KitchenAid geta valdið hættu og meiðslum á fólki.
14. **Þegar heitir vökvar eru blandaðir skal fjarlægja miðhluta tvískipta loksins.**
15. Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.
16. Ekki er ætlast til að fólk (þar með talin börn) með minni líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, noti þetta tæki, nema að einhver sem ber ábyrgð á öryggi þess hafi haft eftirlit með því eða geti veitt leiðbeiningar varðandi notkun tækisins.
17. Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.

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.

Upplýsingar um blandarann



AÐVÖRUN: Þegar ljósið leiftrar er tækið tilbúið til notkunar. Ekki snerta hnífinn.

Upplýsingar um blandarann

Þessi blandari var smíðaður og prófaður eftir gæðastöðlum KitchenAid fyrir bestu vinnslu, langan og traustan endingartíma.

Öflugur mótór

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



1,5 L glerkanna sem auðvelt er að hella úr

Glerkannan stenst rispur, bletti og lykt. Hægt er að fjarlægja könnuna úr læsikraganum svo auðvelt sé að þrifa

hana og hún þolir miklar sveiflur í hitastigi. Stúturinn býður upp á hellingu án þess að eitthvað fari til spillis.

Þétt lok með glærri 60mL mælihettu

Býður upp á trausta þéttingu. Sveigjanlegt lokið heldur þéttingunni meðan blandarinn vinnur. Lokinu fylgir laus 60 mL hetta sem auðveldar mælingu og ísetningu hráefna.

Ryðfrír stálhnífar með einkaleyfi

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

Læsikragi og hnífasmætæða

Endingargóður hnífur, hannaður í heilu lagi er innbyggð í læsikragann, sem auðveldar meðhöndlun og þrif. Samstæðan kemur í veg fyrir að hnífarnir snúist þar til kannan hefur verið fest vandlega við kragann og sett á undirstöðu blandarans.

Endingargóð stálstyrkt tengi

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

Hraðavalshnappar

Búðu til frosna drykki og maukaðar sósar eða súpur á nokkrum sekúndum. Notaðu blandarann af sjálfsöryggi og með samræmi á öllum hraðastillingum. HRÆRA (🌀), SAXA (🔪), BLANDA (🌀), MAUKA (🔪) og KREMJA (🌀). PÚLS (Pulse) sem hægt er að nota á öllum fimm hröðunum. Aðgerðin að MYLJA ÍS (🌀❄️) er sérstaklega ætlaður til að mylja ís og púlsar sjálfvirkir með breytilegu millibili fyrir hagstæðustu útkomu.

Intelli-Speed mótórstýring

Vönduð Intelli-Speed stýring vinnur sjálfvirkir að því að halda stöðugum hraða – jafnvel gegnum breytingar á þéttleika þegar hráefnum er bætt út í. Þessi próaða KitchenAid hönnun viðheldur besta blöndunarhraða fyrir hvert matargerðarverkefni og hverja stjórnbórstillingu.

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 málm tryggir stöðuga, hljóðláta vinnslu þegar blönduð er full kanna af hráefnum. Fjórir gúmmífætur á breiðri gegnheilli undirstöðu veita grip án þess að renna eða hoppa til. Auðvelt er að þrifa undirstöðuna sem er slétt og ávöl. Undirstaðan er með snúruegyslu undir.

Snertitakka- stjórnbórð

Tekur augnablik að þurrka af því. Slétt stjórnbórð hefur engar rifur eða skil sem hráefni getur festst í.

Eiginleikar 0,75 L blandarakönnu fyrir léttu matreiðslu



Höggpolin blandarakanna fyrir léttu matreiðslu

Gegnsæ sam-pólyester kannan er högg-, rispu- og blettapólin (BPA-laust efni). Endingargóð blandarkanna fyrir léttu matreiðslu er gagnleg fyrir litlar uppskriftir og einstaka skammta.

Lok blandarakönnu fyrir léttu matvinnslu með mæliglasi

Lokið, með snúningslås inniheldur lausa mælihettu sem passar bæði á lok blandarakönnu fyrir léttu matreiðslu og könnu. Hægt er að nota þessa alhliða hettu til að úða olíum eða öðru hráefni á meðan blandarinn er í gangi.

Blandarinn undirbúinn fyrir notkun

Fyrir fyrstu notkun

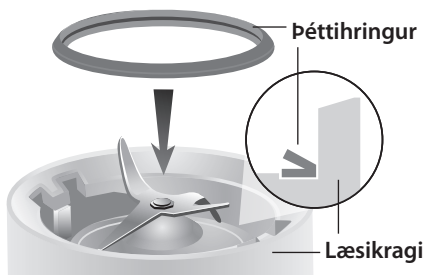
Áður en þú notar blandarann þinn í fyrsta skipti skaltu þurrka undirstöðu hans með volgum sápuðuguðum klút og þrifa síðan með rökum klút. Þurrkaðu með mjúkum klút í lokin. Þvoðu könnu, matreiðslukönnu, lok, læsikraga, hnífasmstæðu, þéttihring og mælilibikar í volgu sápuvatni (sjá „Viðhald og þríf“). Skolaðu hlutina og þurrkaðu þá.

Samsetning blandara

1. Settu læsikraga með hnífasmstæðuna vísandi upp á stöðugan flöt.



2. Settu þéttihring, með flötu hliðina niður, utan um hnífinn og inn í raufina á læsikraganum.



3. Samstilltu flipa könnunnar (eða matreiðslukönnunnar) við skorurnar á læsikraganum.



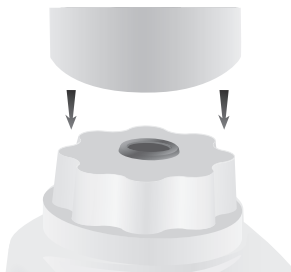
4. Þrýstu könnunni (eða matreiðslukönnunni) niður og snúðu réttssælis, um það bil 1/4 úr hring, þar til tveir smellir heyrast.



5. Stilltu lengdina á rafmagnssnúru blandarans.



6. Settu könnusamstæðuna (eða matreiðslukönnunasamstæðuna) á undirstöðu blandarans.



Blandarinn undirbúinn fyrir notkun

ATHUGASEMD: Þegar könnusamstæðan (eða matreiðslukönnusamstæðan) er rétt staðsett, situr hún alveg á undirstöðu blandarans. Ef ekki skaltu endurtaka skref 3 og 4.



7. Settu lokið á könnuna (eða matreiðslukönnuna).

⚠️ AÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengdan tengil.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til slyss, dauða, eldsvoða eða raflosts.

8. Settu rafmagnssnúruna í samband við jarðtengdan tengil. Blandarinn er nú tilbúinn til notkunar.
9. Áður en könnusamstæðan (eða matreiðslukannan) er tekin af undirstöðunni, skal alltaf ýta á „0“ (AF) and unplug the power cord.

Notkun blandarans

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 (matreiðslukönnunni)

Unnið með blandaranum

KitchenAid™ blandarinn er með fimm hraða: HRÆRA (☞), SAXA (☞), BLANDA (☞), MAUKA (☞) og KREMJA (☞). Til viðbótar býður hann einnig upp á aðgerðir MYLJA ÍS (☞) og PÚLS (Pulse).

1. Blandarinn er með hentugri eins stigs vinnslu, sem virkar eingöngu þegar ýtt er á hraðvalshnapp.
2. Áður en blandarinn er notaður skaltu gæta þess að kannan (eða matreiðslukannan) sé almennilega fest í læsikraganum og að samstæðan sé rétt fest á undirstöðu blandarans.



Notkun blandarans

ATHUGASEMD: Ef bil er á milli læsikragans og undirstöðunnar er ekki víst að kannan (eða matreiðslukannan) læsist í læsikraganum, eða ef samstæðan er ekki rétt staðsett á undirstöðu blandarans. Sjá „Samsetning blandara“ til frekari leiðbeininga.

3. Settu hráefnin í könnuna (eða matreiðslukönnuna) 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 mælíbikarinn í miðjunni. Notaðu einungis hraðann **HRÆRA** (🌀).

5. Til að slökkva á blandaranum skal ýta á „0“, „0“ (AF) hnappurinn stöðvar alla hraða og gerir blandarann óvirkan um leið.
6. Áður en könnusamstæðan (eða matreiðslukannan) 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 könnusamstæðan sé vandlega staðsett á undirstöðu blandarans.

ATHUGASEMD: Ef bil er á milli læsikragans og undirstöðunnar er ekki víst að kannan læsist í læsikraganum, eða ef kraginn er ekki rétt staðsettur á undirstöðu blandarans. Sjá „Samsetning blandara“ til frekari leiðbeininga.

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 „0“. Blandarinn er nú tilbúinn fyrir áframhaldandi notkun.



5. Áður en könnusamstæðan er fjarlægð skal taka rafmagnssnúruna úr sambandi.

Notkun blandarans

PÚLS-hamur

KitchenAid™ blandarinn þinn býður upp á PÚLS-ham (Pulse), sem leyfir „púls-á-öllum-hröðum“ aðgerðina.

ATHUGASEMD: PÚLS-hamur (Pulse) virkar ekki með MYLJA ÍS aðgerðinni (❄️).

1. Áður en blandarinn er notaður skaltu gæta þess að könnusamstæðan (eða matreiðslukönnusamstæðan) sé rétt staðsett á undirstöðu blandarans.

ATHUGASEMD: Ef bil er á milli læsikragans og undirstöðunnar er ekki víst að kannan (eða matreiðslukannan) læsist í læsikraganum, eða kraginn ekki rétt staðsettur á undirstöðu blandarans. Sjá „Samsetning blandara“ til frekari leiðbeininga.

2. Settu hráefnin í könnuna (eða matreiðslukönnuna) og festu lokið vandlega.
3. Ýttu á PÚLS (Pulse). Gaumjósíð 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

lata púlsinn á aftur eða á öðrum hraða skal einfaldlega ýta á og halda inni hnappi fyrir valinn hraða.



5. Til að slökva á PÚLS-hamnum (Pulse) skal ýta á „0“. Blandarinn er nú tilbúinn fyrir stöðuga notkun.
6. Áður en könnusamstæðan (eða matreiðslukannan) er fjarlægð, skal taka rafmagnssnúruna úr sambandi.

Mælihetta

Hægt er að nota mælihettuna, sem tekur 60 mL, til að mæla og bæta í hráefnum.

Taktu hettuna af 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 mælihettuna 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 „0“ (AF) ham og virkar ekki með aðgerðunum PÚLS-hamur (Pulse) eða MYLJA ÍS (❄️).

Leiðarvísir um hraðastýringu

Yfirlit	Hraði	Yfirlit	Hraði
Blandaður ísdrykkur.....		Kjötsósa.....	
Ostakaka.....		Mjólkurís drykkur.....	
Saxaðir ávextir.....		Kjötsalat í samlokur.....	
Saxað grænmeti.....		Frauðbúðingur.....	
Rjósmurostur.....		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 (afþiðið í ítillega þar til hægt er að pota í það með hnífsoddi).....		Eftirréttir, skreyttir með mylsnu.....	
Frosnir jóгурtdrykkir.....		Frauðisdrykkir.....	
Ávaxtasafi úr frosnu þykkni.....		Mjúkur ricotta eða kotasæla.....	
Ávaxtdrykkir (þunnur).....		Streusel ofanálág.....	
Ávaxtdrykkir (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 „0“ (AF). Aðgerðinni MYLJA ÍS () hefur verið gerð til að mylja og saxa ís án þess að bæta í neinu fljótandi hráefni.

Umhirða og hreinsun

Auðvelt er að hreinsa glerkönnuna, matreiðslukönnuna, læsikragann og hnífasmstæðuna, annað hvort ein og sér eða í heilu lagi.

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

Að hreinsa staka hluti

1. Lyftu glerkönnusamstæðunni (eða matreiðslukönnusamstæðunni) beint upp af undirstöðu blandarans. Settu glerkönnusamstæðuna á fastan flöt. Haltu utan um læsikragann um leið og þú snýrð glerkönnunni (eða matreiðslukönnunni) rangsælis, tveir smellir, til að aðskilja læsikragann, hnífasmstæðuna og þéttihringinn frá könnunni (matreiðslukönnunni). Þvoðu hlutina í sápuvatni. Skolaðu og þurrkaðu.

ATHUGASEMD: Vinsamlega **HANDÞVOIÐ** lokið, mælíðbikarinn, læsikragann og hnífasmstæðuna - þessir hlutir gætu skemmst í uppþvottavél. Glerkönnuna og matreiðslukönnuna má setja í neðri grindina í uppþvottavél.



2. Þrífðu undirstöðu blandarans og snúru með volgu sápuvatni, þrífðu síðan með rökum klút og þurrkaðu með mjúkum klút.

Að hreinsa án þess að taka í sundur

1. Settu könnuna (eða matreiðslukönnuna) á undirstöðu blandarans, hálfylltu könnuna með volgu (ekki heitu) vatni, bættu 1 eða 2 dropum af uppþvottalegi út í. Settu lokið á könnuna (eða matreiðslukönnuna), ýttu á hraðastillinguna HRÆRA (☞) og láttu blandarann ganga í 5 til 10 sekúndur. Taktu könnuna (eða matreiðslukönnuna) og tæmdu hana. Skolaðu með volgu vatni þar til hún er hrein.
2. Til að hreinsa lokin og mælíðbikarinn, skal þvo þau í volgu sápuvatni og skola síðan og þurrka vandlega.
3. Þrífðu undirstöðu blandarans og snúru með volgu sápuvatni, þrífðu síðan með rökum klút og þurrkaðu með mjúkum klút.

Bilanalet

Blandarinn virkar ekki þegar stilling er valin:



Ekkert gaumljós logar.

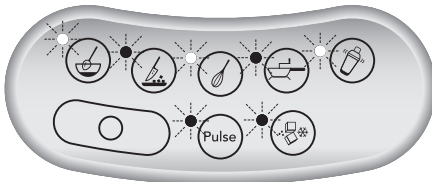
Athugaðu hvort blandarinn er í sambandi við rafmagn. Ef svo er, ýttu á „0“ (AF) og taktu síðan blandarann úr sambandi. Settu hann aftur í samband við sömu innstungu. Ef blandarinn virkar ekki enn, skal athuga með öryggi eða útsláttarrofa á rafmagnslögninni sem blandarinn er tengdur við og ganga úr skugga 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 sjálfvirkir á sér til að koma í veg fyrir skemmdir á mótornum. Ýttu á „0“ (AF) 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 „0“ (AF) til að endurstilla blandarann og taktu rafmagnssnúruna úr sambandi. Taktu könnuna af undirstöðunni og losaðu hnífinn með sleif með því að losa upp eða fjarlægja innihaldið á botni könnunnar.

Blandarinn fer í gang en hnífurinn snýst ekki:



Kannan er ekki almennilega fest í læsikragann, þannig að tengið tengist ekki nægilega vel. Taktu könnuna af undirstöðunni og láttu hana setjast til fulls í kragann. Ýttu niður og snúðu könnunni réttstæls í læsikraganum framhjá seinni „smellinum“. Þetta gerir könnusamstæðunni kleift að tengja tengið. Sjá „Samsetning blandara“.

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 „þjónustuaðilar“), 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 mælíþikarið úr miðju könnulokinu svo hægt sé að bæta við vökvum eða ísmolum meðan blandarinn er í gangi á hröðunum HRÆRA (☞), SAXA (☞) eða BLANDA (☞).
- Þegar unnið er á meiri hraða, með fulla könnu eða með heitt innihald, skal stöðva blandarann og bæta þá við hráefnum.
- Stöðvaðu blandarann áður en áhöld eru notuð í könnunni. Notaðu gúmmísleif til að blanda hráefnum, en aðeins þegar blandarinn er „0“ (AF). Aldrei nota nein áhöld, þar með talið spaða, í könnunni þegar mótórin 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 mælíþikarið í miðjunni þegar heitir vökvur 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 safi: Fyrir 175 mL dós af appelsínubýkkni 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. Hraerðu í þeim 2 dósum af vatni sem eftir eru.

Leysa upp bragðbætt hlaup: Helltu sjóðandi vatni í könnuna og bættu við hlaupduftinu. Taktu mælíþikarið 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 kexmylsnu: Brjótstu 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 páska 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 páska nokkrum sinnum þar til réttum þéttleika er náð, í um 20 til 30 sekúndur.

Gera kexmylsnu: Fylgdu aðferð fyrir smákökur. Notað sem skreyting á eftirrætti eða sem hráefni í pottréttum og grænmetisréttum sem aðalrétti.

Gera brauðmylsnu: Rífuðu brauð í bita, um 4 sm í þvermál. Fylgdu aðferð fyrir smákökur. Notað skreyting á eftirrætti eða sem hráefni í pottréttum 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 pása 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 ídyfur og smurálegg.

Blanda saman fljótandi hráefni fyrir bakaðar vörur: Helltu fljótandi hráefnum í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á KREISTA (🌀) þar til efnin eru vandlega blönduð saman, í um 10 til 15 sekúndur. Helltu fljótandi blöndunni yfir þurrefnin og hræðu 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 skafpott og sjóddu samkvæmt venju.

Undirbúa pönnuköku- og vöfludeig 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 pásar, 2 til 3 sekúndur hver pás. 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 hálf 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, mælíþikarinn, læsikragann, hnífaamstæðuna og þéttihringinn í höndunum. Sjá viðhald og þríf á blaðsíðu 10.

Ábendingar varðandi matreiðslukönnuna

Blandarakanna fyrir léttu matreiðslu

Blandarakannan er upplögð til að blanda í salatsósur, ferskt mæjónes, salsa eða pestó og er nákvæmlega af rétttri stærð fyrir einfalda skammta af hristingi eða smoothie-drykkjum. Svo má nota hana til að saxa ferskar kryddjurtir eða hnetur um leið og uppskriftir eru undirbúnar.

Þessi blandarakanna fyrir léttu matreiðslu bætir upp 1,5 L Artisan™ glerkönnuna. Þessi litla blandarakanna

fyrir léttu matreiðslu vinnur betur og hraðar við minna magn sem leiðir til finni áferðar: svo sem við barnamat, maukaðar súpur, ferskar kryddjurtir, krydd, smoothie-drykki, brauðmylsnu, kex og idýfur (húmus, pestó, mæjónes).

Vinnur minna magn af tilteknu hráefni til að ná fram eftirfarandi árangri:

- brauðmylsna (100 g brún eða 50 g hvít)
- vinnsla gulróta
- húmus (úr 130 g vökvalausum kjúklingabaunum)
- mæjónes (2 stór egg og 150/200 mL ólífuoía)

- kryddjurtir (svo sem 25 g af steinselj)
- hnetusmjör (100 g kasúhnetur)
- möndluhnetur (50 g eða 150 g)
- súpa (allt að 750 g grænmeti + kryddjurtir)
- smoothie-drykkur (210 g eða 425 g ávextir úr dós; heill banani; bollafylli af safa + 1 msk. jógúrt)
- saxaður ostur
- pestó (70 mL, 1 hvítlauksgeiri, 20 g basilíka, 20 g furuhnetur og 45 g parmesan-ostur)
- krydd (30 mL korianderfræ)
- krydd (30 mL sinnepsfræ)
- kex (8 eða 100 g)

mjög góður árangur
árangurinn jafnt og fint saxaður
mjög góður árangur
mjög stöðugur (þykkur) árangur
(bestur árangur með því að bæta við ediki, salti og pipar þegar blandan hefur þykknað)

grófsaxaður árangur
finmalaður árangur
muldar í mjög fína áferð
mjög góður árangur
fullkominn árangur

mjög snöggur og fullkominn árangur
mjög góður þéttleiki

fin (en ekki duftkennd)
góður, finn árangur að duftgera á miklum hraða
fullkomlega finn árangur

Mælihetta

Þessi fjölnota hetta passar bæði í lok glerkönnunar og blandarakönnunnar fyrir léttu matvinnslu og er notuð til að bæta í olíum eða öðrum vökvum á meðan blandarinn er í gangi.

Ábyrgð á Kitchenaid™ blandaranum til heimilsnota og á matvinnslukönnunni

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir	KitchenAid Ábyrgist ekki:
Evrópa, Ástralía og Nýja Sjáland: Full ábyrgð í þrjú ár frá kaupdegi. Önnur lönd: Full ábyrgð í eitt ár frá kaupdegi.	Varahluti og og viðgerðarkostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Þjónustan skal veitt af viðurkenndri KitchenAid þjónustumiðstöð.	A. Viðgerðir þegar blandarinn er notaður til annarra vinnslu en venjulegrar heimilismatvinnslu. 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
105 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími: 520 7900

Fax: 520 7910

Netfang: ef@ef.is

Þjónusta við viðskiptavini

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28
105 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími: 520 7900

Fax: 520 7910

Netfang: ef@ef.is

www.KitchenAid.eu

www.KitchenAid.is



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Skrásett vörumerki KitchenAid, BNA.

™ Vörumerki KitchenAid, BNA.

© 2012. Öll réttindi áskilin.

Lýsingar geta breyst án fyrirvara.