

5KSB1585



KitchenAid

English	5
Deutsch	19
Français	33
Italiano	47
Nederlands	61
Español	75
Português	89
Ελληνικά	103
Svenska	117
Norsk	131
Suomi	145
Dansk	159
Íslenska	173
Русский	187
Polski	201
Český	215
العربية	229



TABLE OF CONTENTS

BLENDER SAFETY

Important safeguards	6
Electrical requirements	7
Electrical equipment waste disposal	8

PARTS AND FEATURES..... 8

ASSEMBLING THE BLENDER

Preparing the Blender for use	9
-------------------------------------	---

OPERATING THE BLENDER

Using the Blender	10
Using the Hot Foods function	11
Using the Crush Ice function	12
Using the Pulse function	13
Using the Blender pitcher ingredient cup and Soft Start blending feature	14
Speed control guide.....	14

TIPS FOR GREAT RESULTS

Quick tips	15
How to... ..	15

CARE AND CLEANING

Cleaning the Blender	16
----------------------------	----

TROUBLESHOOTING

Blender does not operate when a setting is selected	17
Blender stops while blending.....	17

WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid Blender warranty	18
Customer service	18

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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, 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. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
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.

BLENDER SAFETY

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. Blades are sharp. Handle carefully.
11. Always operate Blender with cover in place.
12. The use of attachments not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
13. Always operate Blender with cover securely in place and be sure to use only the Hot Foods function when blending hot foods.
14. Flashing light indicates ready to operate - avoid any contact with blades or moveable parts.
15. **This product is designed for household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical requirements

WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Wattage: 550 Watts

Voltage: 220-240 Volts

Frequency: 50 Hz

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

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.

BLENDER SAFETY

Electrical equipment waste disposal

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

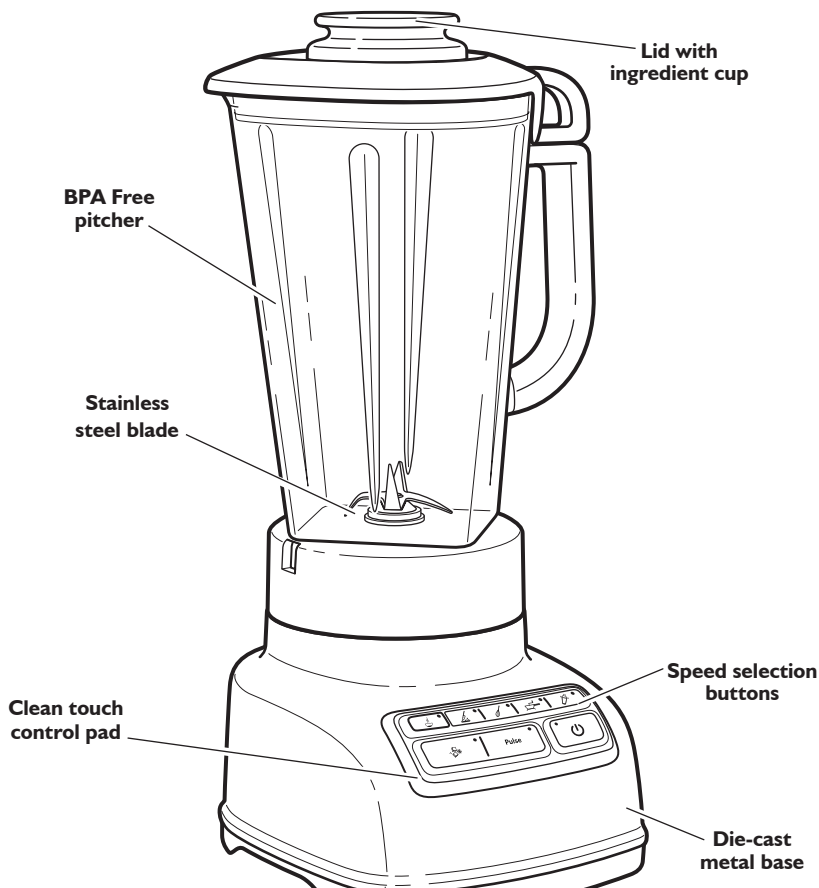
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment

and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

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.

PARTS AND FEATURES

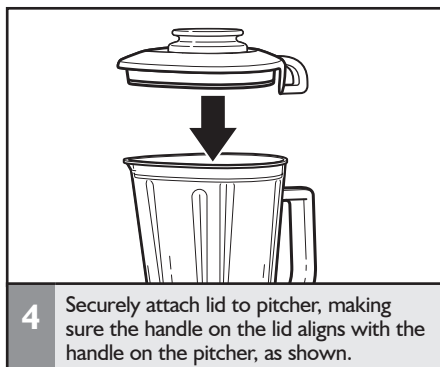
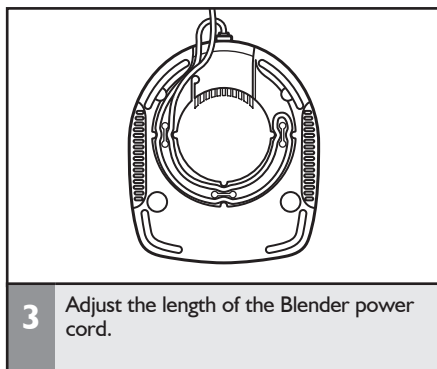
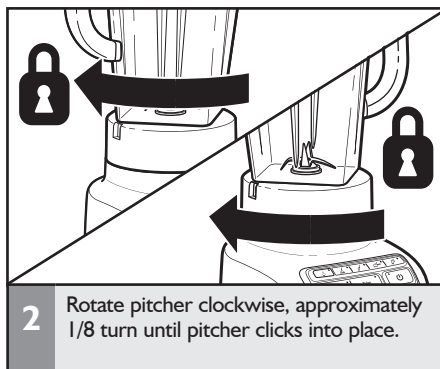
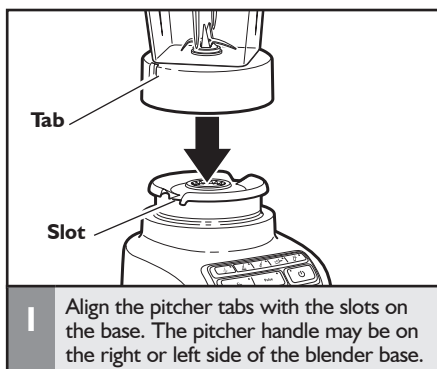


ASSEMBLING THE BLENDER

Preparing the Blender for use

Before First Use

Before using your Blender for the first time, wipe Blender base with a warm damp cloth, then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash pitcher, lid, and ingredient cup in warm, sudsy water (see “Care and Cleaning” section). Rinse parts and wipe dry.



NOTE: When properly positioned, pitcher will rest completely on Blender base. If not, repeat steps 1 and 2.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

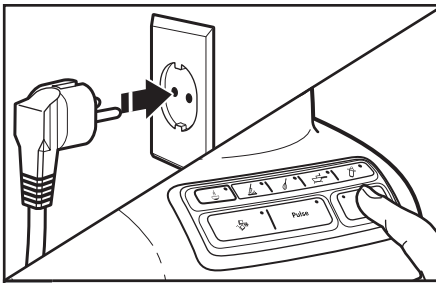
Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

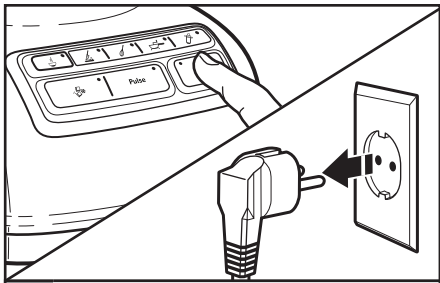
Do not use an extension cord.

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

ASSEMBLING THE BLENDER



- 5** Before using the Blender, plug into a grounded outlet, and press POWER (⏻). The Power indicator light will flash when ready.



- 6** Before removing the pitcher from the base, always press POWER (⏻) to stop the flashing lights and unplug the power cord.

OPERATING THE BLENDER

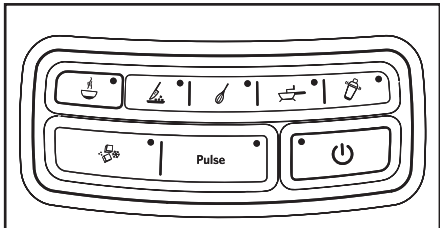
Using the Blender

Before Use

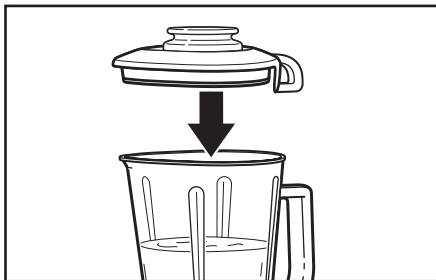
While the Blender Power indicator light or the PULSE mode indicator light is on:

- Do not interfere with blade movement.
- Do not remove pitcher lid.

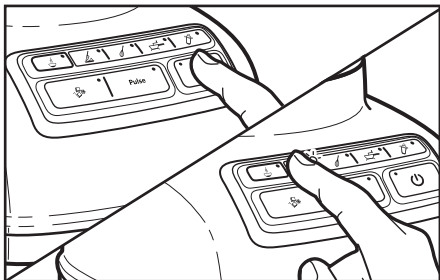
Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly locked onto the Blender base.



The Blender has four speeds: CHOP (⚡), MIX (⚡), PUREE (⚡), and LIQUEFY (⚡). It also features 3 special functions: HOT FOODS (🔥), CRUSH ICE (❄️), and PULSE (Pulse) mode.

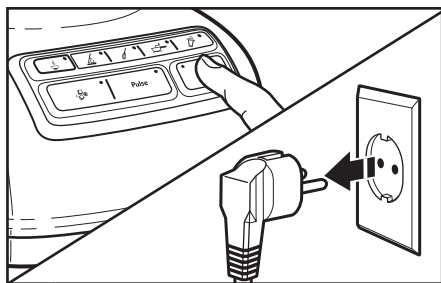


- 1** Put ingredients in pitcher and firmly secure lid around the entire opening of the pitcher.



- 2** Press POWER (⏻). The Power indicator light will flash when ready. Then press desired speed button for continuous operation at that speed. The white indicator light by the selected speed will stay lit. You may change settings without stopping by pressing

OPERATING THE BLENDER

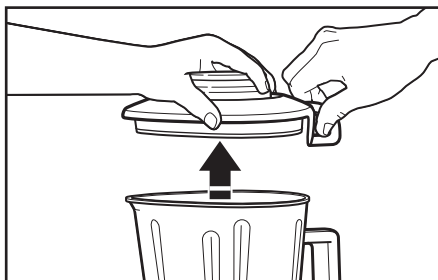


NOTE: The Blender will operate only when pressing the POWER (⏻) button (Power LED will flash) before selecting the desired speed.

- 3** When finished, press POWER (⏻) to stop the Blender, then press POWER (⏻) a second time to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.



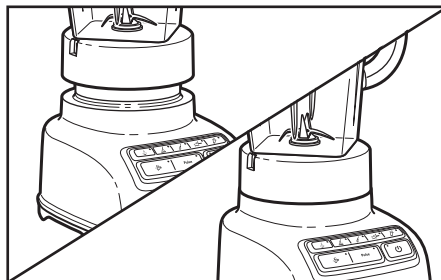
- 4** To remove the lid, first use the loop on the back of the lid to lift the lid and break the seal.



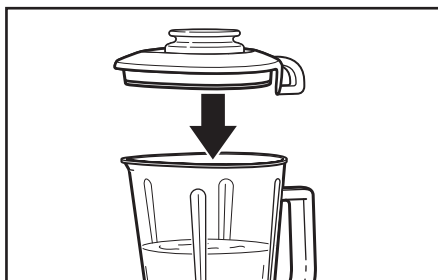
- 5** Then lift the lid from the side to remove completely from the pitcher.

Using the Hot Foods function

IMPORTANT: If blending hot foods or liquids – **such as soups or sauces** – be sure that the lid is securely in place and use only the HOT FOODS (🔥) function.

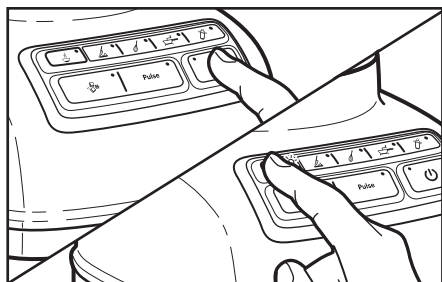


- 1** Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.

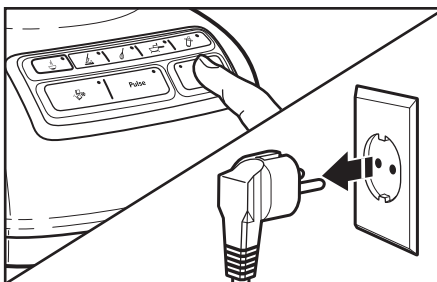


- 2** Put ingredients into the pitcher, and securely attach lid to pitcher, making sure the handle on the lid aligns with the handle on the pitcher, as shown.

OPERATING THE BLENDER



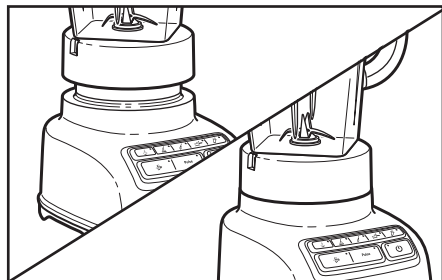
- 3** Press POWER (⏻), then press the HOT FOODS (🔥) button. The indicator light above the Hot Foods button will light up. The Hot Foods feature starts at a low speed and slowly ramps up to higher speeds over 90 seconds to avoid splashing of hot liquids.



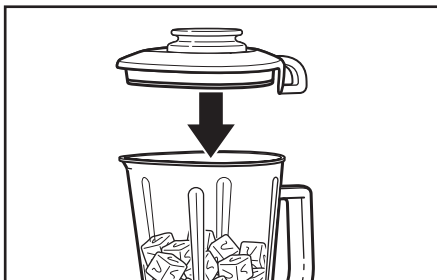
- 4** When the Hot Foods function is finished, the Blender will stop. Press the POWER (⏻) button to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.

Using the Crush Ice function

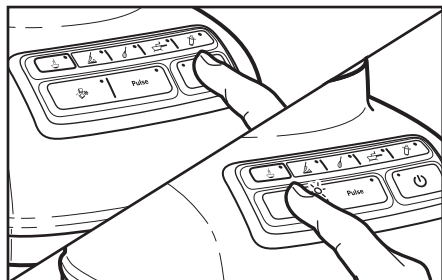
Your Blender offers a CRUSH ICE (❄️) function. When selected, the Blender will automatically pulse for 30 seconds at staggered intervals at the optimal speed for crushing ice or other ingredients.



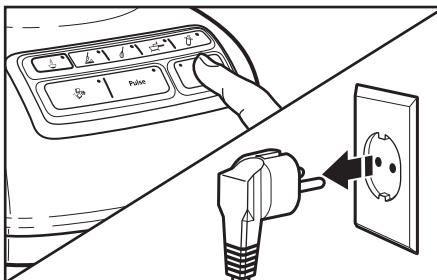
- 1** Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.



- 2** Put ingredients into the pitcher and firmly place lid. Use up to 1/2 tray of cubed ice.



- 3** Press POWER (⏻), then press CRUSH ICE (❄️). The CRUSH ICE function is a timed function.



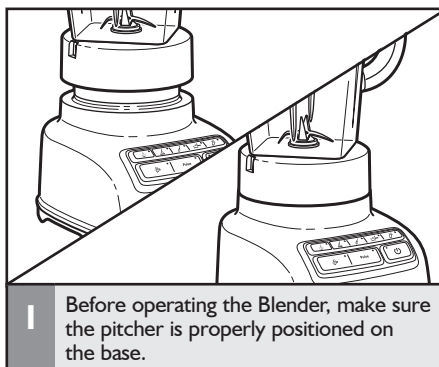
- 4** When the timed function is finished, the Blender will stop. Press POWER (⏻) to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.

TIP: Process up to 1/2 standard ice cube tray or 6 to 7 standard ice cubes at a time. Occasional stirring with a spatula will be helpful only when Blender is off. The CRUSH ICE

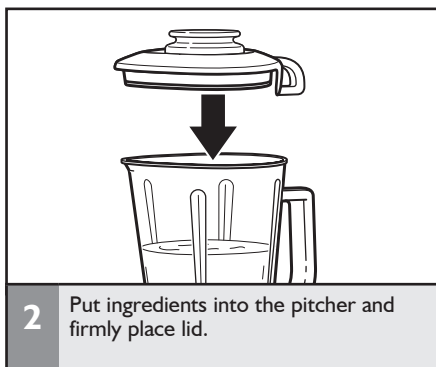
OPERATING THE BLENDER

Using the Pulse function

Your Blender offers a PULSE (Pulse) function, which allows a “Pulse-at-any-speed” feature.

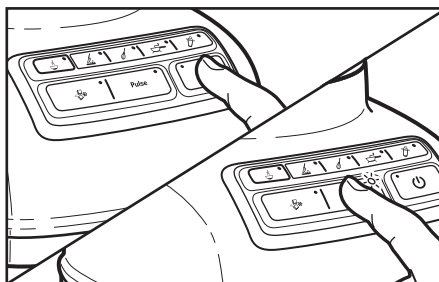


- 1** Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.

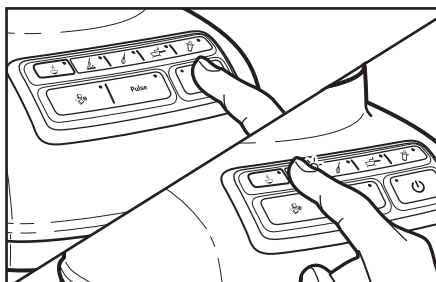


- 2** Put ingredients into the pitcher and firmly place lid.

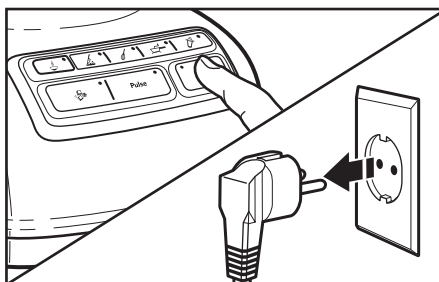
NOTE: PULSE mode will not work with the HOT FOODS (☹) or CRUSH ICE (❄*) modes.



- 3** Press POWER (⏻), then press PULSE (Pulse). The indicator lights above the Pulse button and all four speeds will blink to indicate that all four speeds are in the PULSE (Pulse) mode.



- 4** Press and hold a speed button for the desired length of time. Both the speed button and PULSE mode indicators will stay lit when pulsing. Blending will stop when Pulse button is released and the Pulse indicator will resume blinking. To pulse again at another speed, just press and hold the desired speed button.



- 5** When finished, press POWER (⏻) to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.

OPERATING THE BLENDER

Using the Blender pitcher ingredient cup and Soft Start blending feature

- The Blender pitcher ingredient cup can be used to measure and add ingredients. Remove cup and add ingredients at CHOP or MIX speeds. When operating at higher speeds with a full pitcher or with hot contents, stop the Blender and then add ingredients.
- 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. The Soft Start blending feature only works when a speed is selected and does not work with the PULSE (Pulse) mode or CRUSH ICE (❄️) features.

IMPORTANT: If blending hot foods or liquids, be sure that the lid is securely in place and use only the HOT FOODS (🔥) function.

Speed control guide

Speed	Item			
 HOT FOODS	Soup Hot sauces (gravy, white sauce) Hot Drinks			
 CHOP	Chopped fruits Chopped vegetables	Meat salad for sandwich filling	Pesto Dips Cold fruit or vegetable sauce	Savory crumb topping Sweet crumb topping
 MIX	Fruit juice from frozen concentrate Salad dressing	Gravy	Pancake batter Waffle batter	Smooth ricotta or cottage cheese
 PUREE	Oatmeal	Pureed fruit/Baby food Pureed meat/Baby food meat Pureed vegetables/ Baby food vegetables		
 LIQUIFY	Blended ice drink Frozen yogurt-based drink Fruit-based drink (thin) Ice milk-based drink Sherbet-based drink	Fluffy gelatin for pie/desserts Cheesecake Mousse	Grated hard cheese	
 CRUSH ICE	Crushed Ice	Finely chopped fresh fruits Finely chopped fresh vegetables	Frozen chopped fruit (defrost slightly until it can be probed with a knife tip)	
 PULSE	Chopped fruits Chopped vegetables	Meat salad for sandwich filling	Savory crumb topping Sweet crumb topping	

TIPS FOR GREAT RESULTS

Quick tips

- If you're making beverages using ice, start with CRUSH ICE (❄️), then finish with LIQUIFY (🌀) in order to produce a smoother texture.
- Ice directly from the freezer will crush better than partially melted ice for snow.
- Smaller ice cubes can be chopped or crushed faster than large ones.
- For many ingredient mixtures, start the blending process at CHOP (🔪) to thoroughly combine the ingredients. Then increase to a higher speed, as desired.
- If desired, remove center ingredient cup of pitcher lid to add liquids or ice cubes while the Blender is operating at CHOP (🔪), or MIX (🌀) speeds.
- Stop the Blender before using utensils in the pitcher. Use a rubber spatula to mix ingredients only when the Blender is off. Never use any utensil, including spatulas, in the pitcher while the motor is running.

How to...

Dissolve flavored gelatin: Pour boiling water into the pitcher; add gelatin. Blend on HOT FOODS (🔥) until gelatin is dissolved, about 10 to 30 seconds. Add other ingredients.

Make cookie, cracker, or bread crumbs:

Break cookies, crackers, or bread into pieces about 4 cm in diameter. Place in pitcher. In PULSE (Pulse) mode, cover and pulse a few times, about 3 seconds each time, until reaching desired consistency.

Make finer crumbs for pie and dessert crusts:

Break cookies, crackers, or bread into pieces about 4 cm in diameter and place in the pitcher. In PULSE (Pulse) mode, cover and pulse a few times until reaching desired consistency, about 20 to 30 seconds.

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

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 CHOP (🔪) 10 seconds. Stop the Blender and scrape sides of pitcher. Cover and blend on PUREE (🌀) 10 to 20 seconds longer.

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 MIX (🌀) until smooth, about 5 to 10 seconds.

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

Make smoothies: Place liquids and frozen ingredients in pitcher first, then add other ingredients on top. Cover and blend on CRUSH ICE (❄️) for 10 to 15 seconds, then LIQUIFY (🌀) for 10 to 15 seconds, as desired.

TIPS FOR GREAT RESULTS

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.

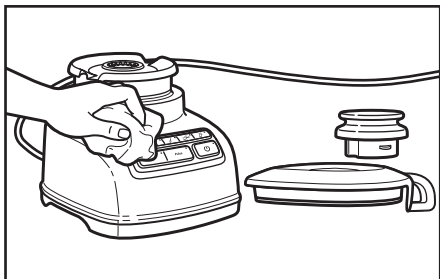
Grate cheese: Cut very cold cheese into 1.5 cm cubes. Place up to 1/2 cup (120 mL) cheese in the pitcher. Cover, and blend at LIQUIFY (🌀) about 5 to 10 seconds. For hard cheeses, such as Parmesan, bring to room temperature then blend at LIQUIFY (🌀) for 10 to 15 seconds.

CARE AND CLEANING

Cleaning the Blender

The Blender pitcher can be easily cleaned while still attached to the base, or individually.

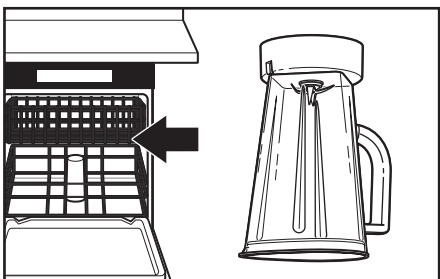
- Clean the Blender thoroughly after every use.
- Do not immerse the Blender base or cord in water.
- Do not use abrasive cleansers or scouring pads.



- 1 To clean the Blender base, control band, cord, lid, and ingredient cup:** Unplug the Blender before cleaning. Wipe with a warm, damp cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth.



- 2 To clean the pitcher while attached to the base:** With the pitcher off of the base, fill half full with warm (not hot) water, and add 1 or 2 drops of dishwashing liquid. Put the lid on the pitcher and attach the pitcher to the base, press the STIR speed setting, and run the Blender for 5 to 10 seconds. Remove the pitcher and rinse with warm water.



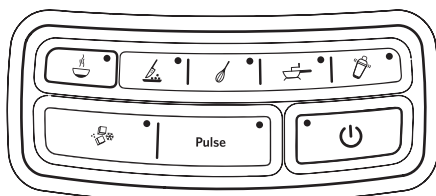
- 3 To clean pitcher individually:** Wash pitcher in dishwasher flipped upside down. Or handwash with soapy water, rinse, and wipe dry.

IMPORTANT: Hand wash the lid and ingredient cup for best results.

TROUBLESHOOTING

IMPORTANT: The Blender will not operate at any speed unless the POWER (⏻) button is pressed first.

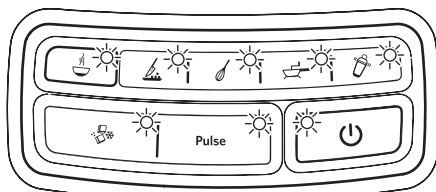
Blender does not operate when a setting is selected



No indicator lights are lit.

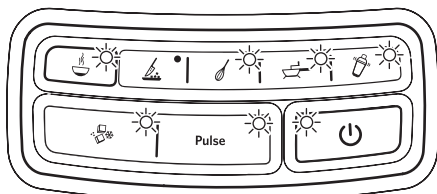
Check to see if the Blender is plugged into a grounded outlet. If it is, press POWER (⏻); then unplug the Blender. Plug it back in to the same outlet, and Press POWER (⏻).

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.



All indicator lights are flashing at the same time.

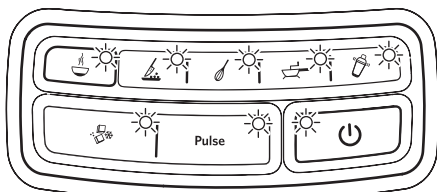
If Blender is plugged in, but nothing happens when POWER (⏻) is pressed, and all indicator lights are flashing, the motor rotor may be locked. Press POWER (⏻); then unplug the Blender. Plug it back in; then press POWER (⏻) and select the desired speed.



One indicator light is flashing alternately.

If the Blender is plugged in, but will not start and one light is flashing alternately from all the other indicator lights, the Blender may have a stuck key. Press POWER (⏻) to turn off the Blender; then unplug the Blender. Plug the Blender back in and press POWER (⏻) to turn back on to reset the stuck key.

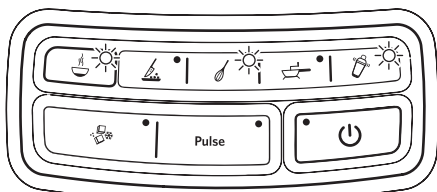
Blender stops while blending



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 avoid damage to the motor. Press POWER (⏻) 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.

The Blender may be jammed. If it is jammed, the Blender will stop running to avoid damage to the motor. Press POWER (⏻) 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.



All indicator lights are flashing alternately.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, contact an authorized

WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid Blender warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Middle East and Africa: For model 5KSB1585: Two years full warranty from date of purchase.	The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.	A. Repairs when Blender is used for operations other than normal household food preparation. B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes.

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Customer service

In U.K. and Ireland:

For any questions, or to find the nearest KitchenAid Authorized Service Center, please find our contact details below.

NOTE: All service should be handled locally by an Authorized KitchenAid Service Center.

Contact number for U.K. and Northern Ireland:

Tollfree number 0800 988 1266 (calls from mobile phones are charged standard network rate)

Contact number for Ireland:

Tollfree number +44 (0) 20 8616 5148

E-mail contact for U.K. and Ireland:

Go to www.kitchenaid.co.uk, and click on the link "Contact Us" at the bottom of the page.

Address for U.K. and Ireland:

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

In other countries:

For all product related questions and after sales matters, please contact your dealer to obtain the name of the nearest Authorized KitchenAid Service/Customer Center.

www.KitchenAid.eu

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE ZUM BLENDER/STANDMIXER

Wichtige Sicherheitshinweise	20
Elektrische Anforderungen	21
Entsorgung von Elektrogeräten	22

TEILE UND MERKMALE..... 22

MONTIEREN DES BLENDERS/STANDMIXERS

Zusammenbauen des Blenders/Standmixers.....	23
---	----

BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

Verwenden des Blenders/Standmixers	24
Verwenden der Funktion für heiße Speisen	25
Verwenden der Funktion zum Zerkleinern von Eis.....	26
Verwenden der Impuls-Funktion.....	27
Verwenden des Zutateneinsatzes im Mixerkrug sowie des Sanftanlaufs.....	28
Auswählen der richtigen Geschwindigkeit	28

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

Kurztipps	29
Hilfreiche Tipps... ..	29

PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigen des Blenders/Standmixers	30
---	----

PROBLEMBEHEBUNG

Der Blender/Standmixer reagiert nicht, wenn eine Einstellung gewählt wird	31
Der Blender/Standmixer hält während des Mixens an	31

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Garantie für den KitchenAid-Blender/Standmixer.....	32
Kundendienst.....	32

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Instruktionen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie den Blender/Standmixer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch von unerfahrenen und unwissenden Personen verwendet werden, sofern diese das Gerät unter Aufsicht verwenden oder von einer anderen Person über die sichere Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und pflegen.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
5. Vermeiden Sie es, mit beweglichen Teilen in Kontakt zu kommen.
6. Betreiben Sie den Blender/Standmixer nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, nachdem das Gerät Fehlfunktionen hatte, es fallen gelassen oder auf andere Art beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung.

7. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
8. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
9. Fassen Sie beim Mixen nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter, da es ansonsten zu Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Blender/Standmixer nicht in Betrieb ist.
10. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
11. Betreiben Sie den Blender/Standmixer nur mit sicher befestigter Abdeckung.
12. Die Benutzung von Zusatzteilen, die nicht von KitchenAid empfohlen wurden, kann Risiken für Körperverletzungen bergen.
13. Betreiben Sie den Blender/Standmixer stets mit korrekt aufgesetztem Deckel. Verwenden Sie beim Verarbeiten heißer Zutaten stets die Funktion für heiße Speisen.
14. Wenn das Gerät betriebsbereit ist, blinkt die Anzeige. Vermeiden Sie jeden Kontakt mit den Messern oder sich bewegenden Teilen.
15. **Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.**

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

Elektrische Anforderungen

WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

Leistung: 550 Watt

Spannung: 220–240 Volt

Frequenz: 50 Hertz

HINWEIS: Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden. Keine Adapter verwenden.

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

SICHERHEITSHINWEISE ZUM BLENDER/STANDMIXER

Entsorgung von Elektrogeräten

Entsorgen des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol versehen . Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2002/96/EC zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.

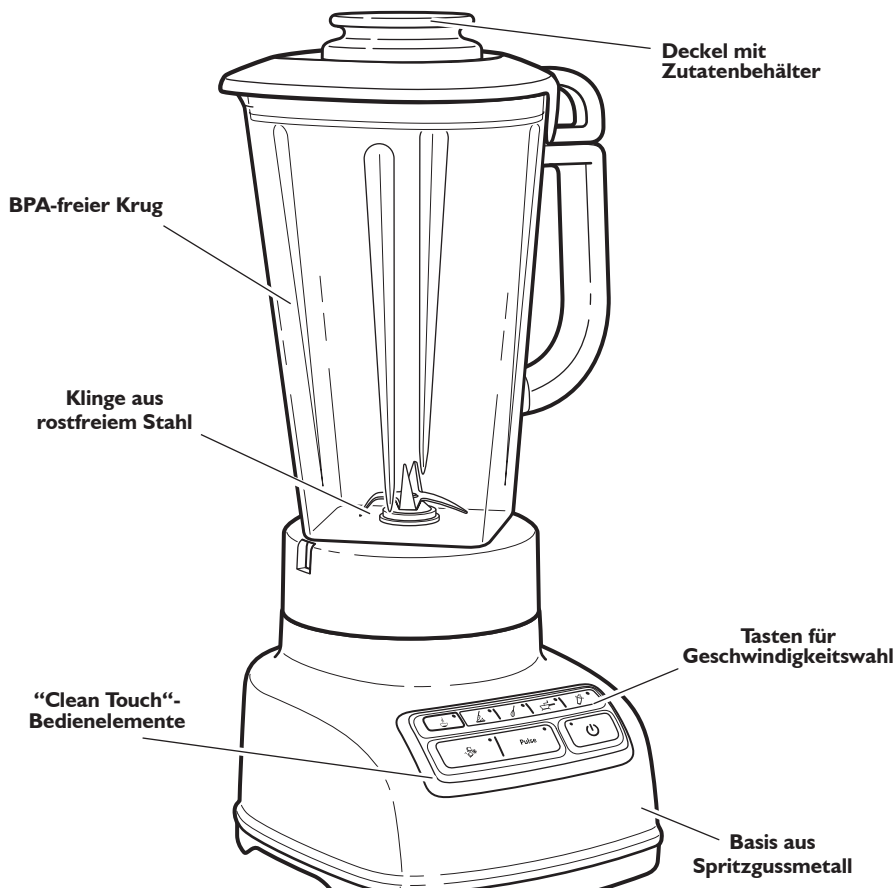
- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit

des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative

- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Dokumentation bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

TEILE UND MERKMALE

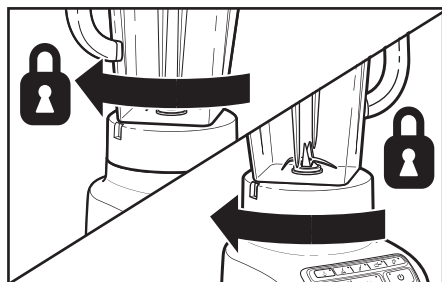
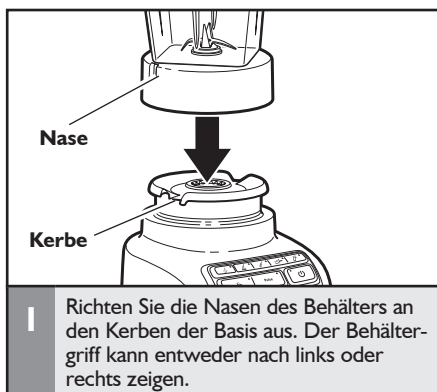


MONTIEREN DES BLENDERS/STANDMIXERS

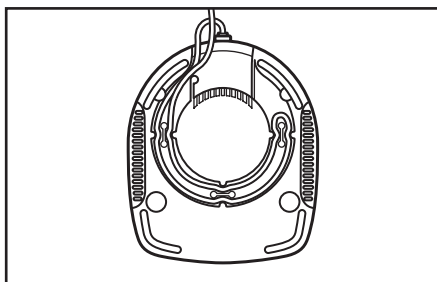
Zusammenbauen des Blenders/Standmixers

Vor dem ersten Verwenden

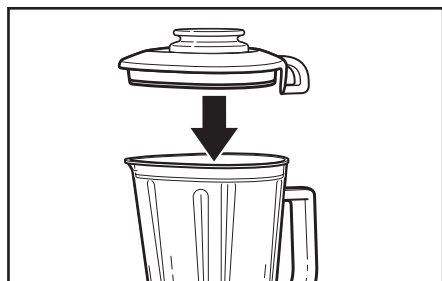
Waschen Sie den Blender/Standmixer mit einem warmen, feuchten Lappen ab und wischen Sie ihn dann mit einem feuchten Tuch sauber, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Verwenden Sie ein trockenes, weiches Tuch zum Abtrocknen. Reinigen Sie Behälter, Deckel und Zutateneinsatz in warmem, seifigem Wasser (siehe „Pflege und Reinigung“). Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend.



- 2** Drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn etwa um eine Achteldrehung, bis er hörbar einrastet.



- 3** Passen Sie die Länge des Netzkabels für den Blender/Standmixer an.



- 4** Setzen Sie den Deckel fest auf den Behälter; achten Sie darauf, dass der Griff am Deckel wie abgebildet auf den Behältergriff zeigt.

HINWEIS: Bei korrekter Ausrichtung liegt der Behälter vollständig auf der Basis des Blenders/Standmixers auf. Falls dies nicht der Fall ist, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

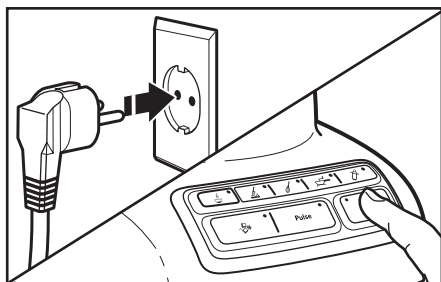
Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

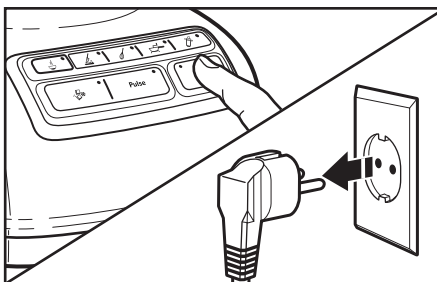
Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

MONTIEREN DES BLENDERS/STANDMIXERS



- 5** Der Blender/Standmixer muss mit einer geerdeten Steckdose verbunden werden; schalten Sie ihn über die Ein/Aus-Taste (🔌) ein. Die Betriebsanzeige blinkt, sobald das Gerät bereit ist.



- 6** Drücken Sie stets die Ein/Aus-Taste (🔌), (Anzeigen blinken nicht mehr) und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Behälter von der Basis entfernen.

BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

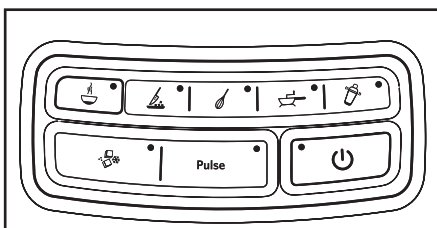
Verwenden des Blenders/Standmixers

Vor dem Verwenden

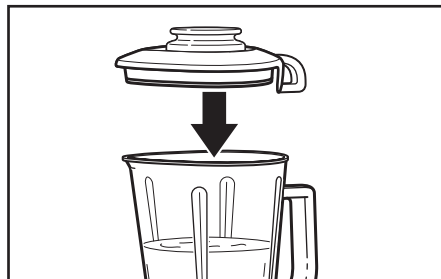
Beachten Sie folgende Hinweise, wenn der Blender/Standmixer eingeschaltet ist oder die Anzeige für den IMPULS-Modus blinkt:

- Behindern Sie die Klinge nicht (zum Beispiel durch Hineingreifen oder Anhalten).
- Lassen Sie den Behälterdeckel geschlossen.

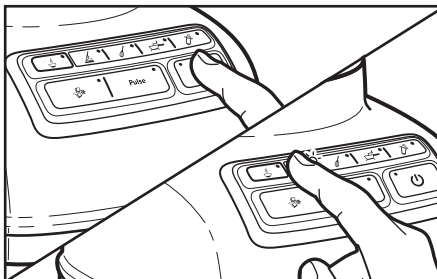
Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf die Basis aufgesetzt wurde und verriegelt ist.



Der Blender/Standmixer verfügt über vier Geschwindigkeitsstufen: HACKEN (🔪), MIXEN (🌀), PÜRIEREN (🌀) und VERFLÜSSIGEN (🌀). Außerdem werden drei spezielle Funktionen unterstützt: HEISSE SPEISEN (🔥), ZERKLEINERN VON EIS (🧊) und IMPULS (Pulse).

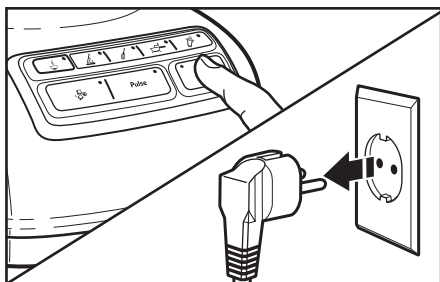


- 1** Geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie den Deckel fest auf. Drücken Sie ihn entlang der Oberkante des Behälters fest an.



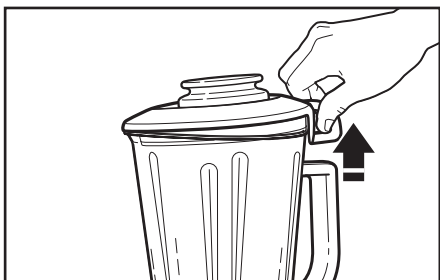
- 2** Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (🔌). Die Betriebsanzeige blinkt, sobald das Gerät bereit ist. Drücken Sie anschließend die Taste für die gewünschte Geschwindigkeit, um den Mixvorgang zu starten. Die weiße Anzeige neben der gewählten Geschwindigkeit leuchtet auf. Sie können eine andere Geschwindigkeitsstufe durch Drücken der entsprechenden Taste wählen, ohne zuvor

BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

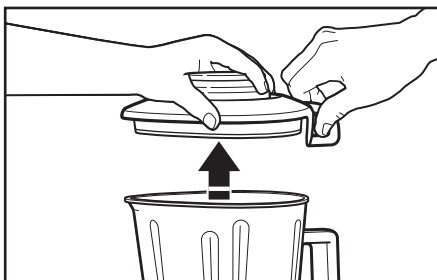


HINWEIS: Der Blender/Standmixer funktioniert nur, wenn die Ein/Aus-Taste (⏻), (Betriebs-LED blinkt) gedrückt wurde, bevor die gewünschte Geschwindigkeitsstufe gewählt wird.

- 3** Drücken Sie abschließend die Ein/Aus-Taste (⏻), um den Blender/Standmixer anzuhalten. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻) ein zweites Mal, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Behälter vom Blender/Standmixer nehmen.



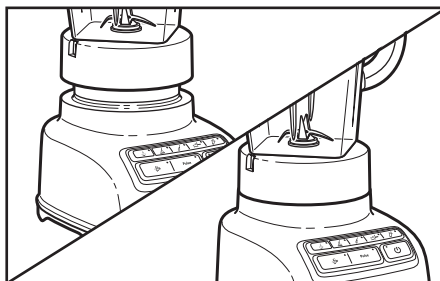
- 4** Zum Abnehmen des Deckels müssen Sie zuerst den Griffansatz an der Rückseite anheben, um die Dichtung zu öffnen.



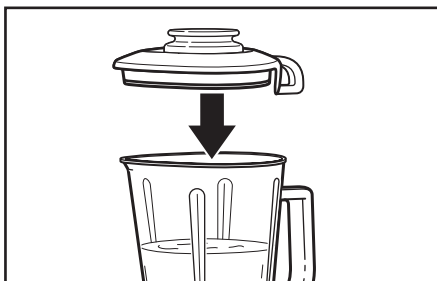
- 5** Heben Sie den Deckel dann seitlich an, um ihn komplett vom Behälter abzunehmen.

Verwenden der Funktion für heiße Speisen

WICHTIG: Vergewissern Sie sich vor dem Vermengen heißer Zutaten oder Flüssigkeiten – **wie Suppen oder Soßen** –, dass der Deckel sicher sitzt. Verwenden Sie dabei ausschließlich die Funktion für **HEISSE SPEISEN** (🔥).

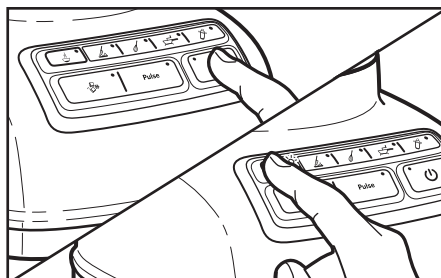


- 1** Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf die Basis aufgesetzt wurde.

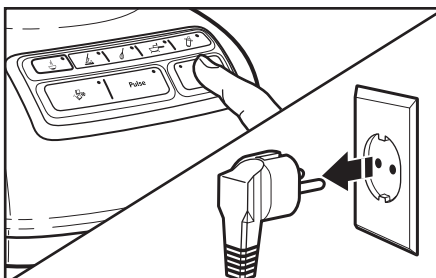


- 2** Geben Sie die Zutaten in den Behälter, setzen Sie den Deckel fest auf; achten Sie darauf, dass der Griff am Deckel wie abgebildet auf den Behältergriff zeigt.

BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS



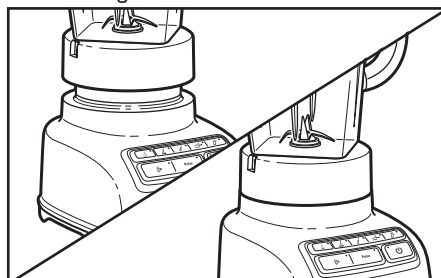
- 3** Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻) gefolgt von der Taste für HEISSE SPEISEN (🔥). Die Anzeige über der Taste für heiße Speisen leuchtet auf. Die Funktion für heiße Speisen beginnt mit geringer Geschwindigkeit und erhöht diese über einen Zeitraum von 90 Sekunden, damit keine heiße Flüssigkeit herausspritzt.



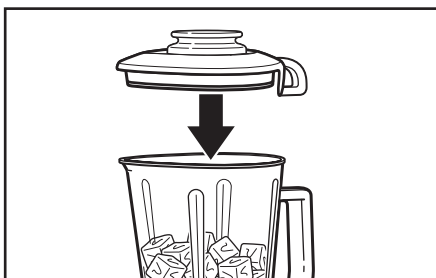
- 4** Nach Ablauf der Funktion für heiße Speisen hält der Blender/Standmixer an. Drücken Sie zum Ausschalten die Ein/Aus-Taste (⏻). Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Behälter vom Blender/Standmixer nehmen.

Verwenden der Funktion zum Zerkleinern von Eis

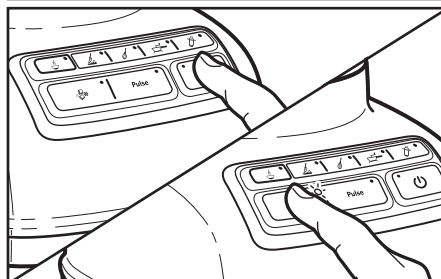
Ihr Blender/Standmixer verfügt über eine Funktion zum ZERKLEINERN VON EIS (❄️). Ist diese Funktion gewählt, läuft die Klinge 30 Sekunden lang immer wieder kurzzeitig mit der optimalen Geschwindigkeit zum Zerkleinern von Eis und anderen Zutaten an.



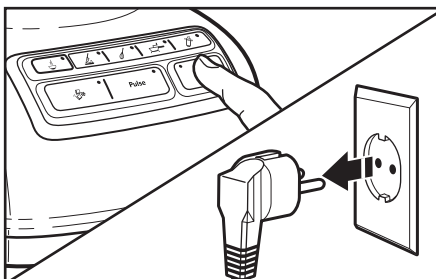
- 1** Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf die Basis aufgesetzt wurde.



- 2** Füllen Sie die Zutaten in den Behälter und verschließen Sie ihn sorgfältig mit dem Deckel. Sie können die Hälfte der Eiswürfel aus einem Eiswürfelbehälter gleichzeitig zerkleinern.



- 3** Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻) und anschließend ZERKLEINERN VON EIS (❄️). Die Dauer für das ZERKLEINERN VON EIS ist fest voreingestellt.



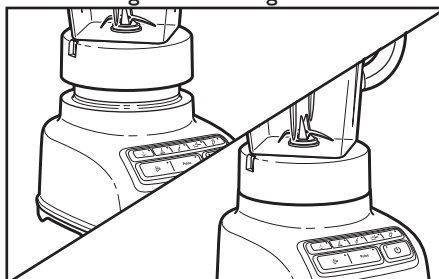
- 4** Nach Ablauf der Dauer hält der Blender/Standmixer an. Drücken Sie zum Ausschalten die Ein/Aus-Taste (⏻). Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Behälter vom Blender/Standmixer nehmen.

TIPP: Eis kann in Mengen eines normalen Eiswürfelbehälters (etwa 6 bis 7 normale Eiswürfel) gleichzeitig verarbeitet werden. Sie können den Vorgang beschleunigen, indem Sie das Eis bei ausgeschaltetem Motor hin und wieder rühren. Die Funktion zum ZERKLEINERN VON EIS (❄️) wurde so entwickelt, dass Sie

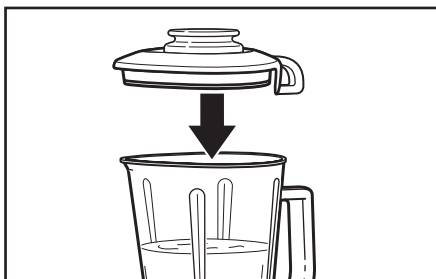
BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

Verwenden der Impuls-Funktion

Ihr Blender/Standmixer verfügt über eine IMPULS-Funktion (Pulse), die auf jeder Geschwindigkeitsstufe eingesetzt werden kann.

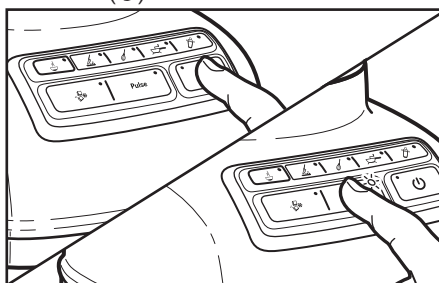


- 1** Achten Sie vor dem Mixen darauf, dass der Behälter richtig auf die Basis aufgesetzt wurde.

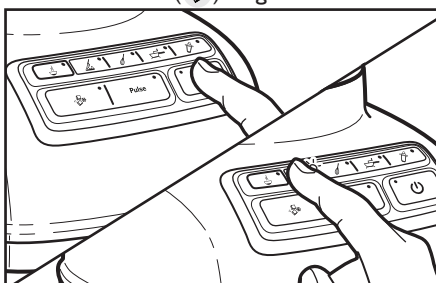


- 2** Füllen Sie die Zutaten in den Behälter und verschließen Sie ihn sorgfältig mit dem Deckel.

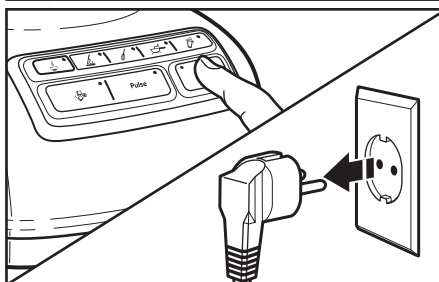
HINWEIS: Der IMPULSMODUS kann nicht zeitgleich mit der Funktion für HEISSE SPEISEN (☺) oder der Funktion zum ZERKLEINERN VON EIS (☼) eingesetzt werden.



- 3** Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻) und anschließend IMPULS (Pulse). Die Anzeige über der Impuls-Taste und den vier Tasten für die Geschwindigkeitsstufen beginnt zu blinken, da nun für alle vier Stufen der IMPULSMODUS (Pulse) aktiviert ist.



- 4** Halten Sie die Geschwindigkeitstaste für die gewünschte Dauer gedrückt. Die Anzeigen der gewählten Geschwindigkeitstaste und für den PULSMODUS leuchten während des gepulsten Mixvorgangs. Der Mixvorgang endet beim Loslassen der IMPULS-Taste; die IMPULS-Anzeige blinkt. Um erneut bei derselben oder einer anderen Geschwindigkeit im PULSMODUS zu mixen, halten Sie einfach die gewünschte Taste gedrückt.



- 5** Drücken Sie abschließend zum Ausschalten die Ein/Aus-Taste (⏻). Ziehen Sie den

BEDIENEN DES BLENDERS/STANDMIXERS

Verwenden des Zutateneinsatzes im Mixerkrug sowie des Sanftanlaufs

- Der Zutateneinsatz des Mixerkruges kann zum Messen und Einfüllen von Zutaten verwendet werden. Entfernen Sie den Einsatz und füllen Sie Zutaten ein, wenn eine der Geschwindigkeitsstufen HACKEN oder MIXEN verwendet wird. Wenn Sie eine höhere Geschwindigkeitsstufe verwenden, der Behälter sehr voll ist oder heiße Zutaten zum Einsatz kommen, halten Sie den Blender/Standmixer an, bevor Sie Zutaten einfüllen.
- Die "Soft Start"-Mixerfunktion aktiviert den Blender/Standmixer bei niedrigen

Umdrehungszahlen, um die Zutaten zur Klinge hin zu ziehen und beschleunigt dann schnell auf die gewählte Geschwindigkeit. Der Sanftanlauf wird nur aktiviert, wenn eine Geschwindigkeit allein gewählt wird. In Verbindung mit dem IMPULS-Modus (Pulse) oder dem Modus zum ZERKLEINERN VON EIS (EIS) funktioniert der Sanftanlauf nicht.

WICHTIG: Vergewissern Sie sich vor dem Vermengen heißer Zutaten oder Flüssigkeiten, dass der Deckel vollständig geschlossen ist. Verwenden Sie dabei ausschließlich die Funktion für HEISSE SPEISEN (HEISSE SPEISEN).

Auswählen der richtigen Geschwindigkeit

Geschwindigkeit	Speise			
 HEISSE SPEISEN	Suppe Heiße Soßen (Fleischsoße, weiße Soße) Heißgetränke			
 ZERHACKEN	Zerkleinertes Obst Zerkleinertes Gemüse	Fleischsalat für Sandwich-Füllungen	Pesto Dips Kalte Obst- oder Gemüsesoße	Pikante Garnierung Sweet-Crumb- Garnierung
 MIXEN	Fruchtsaft aus gefrorenem Konzentrat Salatdressing	Bratensaft	Pfannkuchenteig Waffelteig	Weicher Ricotta- oder Hüttenkäse
 PÜRIEREN	Haferbrei Pürierte Früchte/ Babynahrung Püriertes Fleisch/ Fleisch für Babynahrung Püriertes Gemüse/ Gemüse für Babynahrung			
 VERFLÜSSIGEN	Gemischtes Eisgetränk Getränk auf Basis von gefrorenem Joghurt Fruchtgetränk (dünn) Milcheisgetränk Sorbetgetränk	Luftige Gelatine für Obstkuchen/ Nachspeisen Käse-/Quarkkuchen Mousse	Geriebener Hartkäse	
 ZERKLEINERN VON EIS	Zerstoßenes Eis	Fein gehackte frische Früchte Fein gehacktes frisches Gemüse	Gefrorene, gehackte Früchte (leicht antauen lassen, bis eine Messerspitze eindringen kann)	
 PULS	Zerkleinertes Obst Zerkleinertes Gemüse	Fleischsalat für Sandwich-Füllungen	Pikante Garnierung Sweet-Crumb- Garnierung	

Kurztipps

- Wenn Sie Getränke mit Eis zubereiten, können Sie nach dem ZERKLEINERN VON EIS (☞) die Funktion zum VERFLÜSSIGEN (☞) verwenden, um eine glattere Mischung zu erzielen.
- Eiskwürfel direkt aus dem Kühlschrank lassen sich besser zerkleinern als bereits angeschmolzenes Eis.
- Kleinere Eiskwürfel können schneller zerhackt oder zerkleinert werden als große.
- Für viele Zutatenmischungen sollten Sie mit der Geschwindigkeit HACKEN (☞) beginnen, um die Zutaten gründlich zu

vermengen. Wählen Sie dann gegebenenfalls eine höhere Geschwindigkeit.

- Entfernen Sie bei Bedarf den Zutateneinsatz in der Mitte des Behälterdeckels und füllen Sie Flüssigkeiten oder Eiskwürfel ein, wenn eine der Geschwindigkeitsstufen HACKEN (☞) oder MIXEN (☞) verwendet wird.
- Halten Sie den Blender/Standmixer an, bevor Sie Küchengeräte im Behälter verwenden. Vermengen Sie Zutaten nur dann mit einem Küchenutensil, wenn der Blender/Standmixer ausgeschaltet ist. Verwenden Sie niemals Küchenutensilien im Behälter, wenn der Motor läuft.

Hilfreiche Tipps...

Aromatisierte Gelatine auflösen: Gießen Sie kochendes Wasser in den Behälter und fügen Sie die Gelatine hinzu. Mixen Sie mit der Funktion für HEISSE SPEISEN (☞) etwa 10 bis 30 Sekunden lang, bis die Gelatine aufgelöst ist. Fügen Sie dann weitere Zutaten hinzu.

Herstellen von Plätzchen-, Cracker- oder Semmelbröseln: Reißen Sie Plätzchen, Cracker oder Brot in Stücke mit etwa 4 cm Durchmesser. Geben Sie die Kekse in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie im IMPULS-Modus (Pulse). Jeder Impuls sollte etwa 3 Sekunden dauern. Mixen Sie solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Herstellen von feinen Streuseln für Gebäck und Desserts: Reißen Sie Plätzchen, Cracker oder Brot in Stücke mit etwa 4 cm Durchmesser und geben Sie sie in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und mixen Sie im IMPULS-Modus (Pulse) etwa 20 bis 30 Sekunden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

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

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

Gemüse pürieren: Geben Sie 475 ml gekochtes oder Dosengemüse in den Behälter. Fügen Sie 2 bis 4 Esslöffel (30 bis 60 ml) Brühe oder Wasser oder Milch hinzu. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, und mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf PÜRIEREN (☞).

Behälter, und mixen Sie 10 bis 20 Sekunden lang auf PÜRIEREN (☞).

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

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

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

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

Herstellen von Smoothies: Geben Sie Flüssigkeiten und gefrorene Zutaten zuerst in den Behälter; weitere Zutaten kommen oben auf. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und mixen Sie 10 bis 15 Sekunden mit der Funktion zum ZERKLEINERN VON EIS (☞) sowie anschließend 10 bis 15 Sekunden auf

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

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

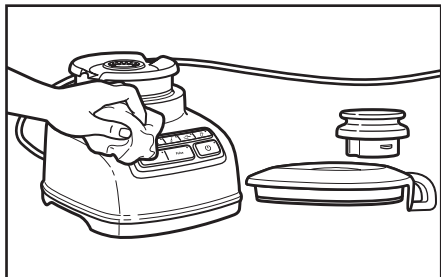
Käse reiben: Schneiden Sie sehr kalten Käse in 1,5 cm große Würfel. Geben Sie bis zu 120 ml Käse in den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf Stufe VERFLÜSSIGEN (). Erwärmen Sie harten Käse, z. B. Parmesan, auf Zimmertemperatur, und mixen Sie ihn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

PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigen des Blenders/Standmixers

Der Mixerkrug kann auf der Basis oder einzeln gereinigt werden.

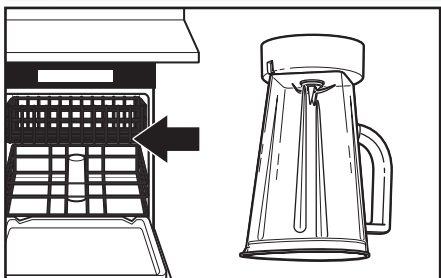
- Reinigen Sie den Blender/Standmixer nach jedem Gebrauch gründlich.
- Tauchen Sie die Basis oder Netzleitung nicht ins Wasser.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads.



- 1 So reinigen Sie Basis, Bedienelemente, Zuleitung, Deckel und Zutaten-einsatz des Blenders/Standmixers:** Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker. Reiben Sie alle Komponenten mit einem warmen, feuchten Lappen ab und wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, bevor Sie ein weiches Tuch zum Trocknen verwenden.



- 2 So reinigen Sie den Behälter auf der Basis:** Nehmen Sie den Behälter von der Basis, füllen Sie ihn bis zur Hälfte mit warmem (nicht heißem) Wasser und geben Sie einen oder zwei Tropfen Geschirrspülmittel hinzu. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Verbinden Sie den Behälter mit der Basis. Drücken Sie die Taste HACKEN und lassen Sie den Blender/Standmixer etwa 5 bis 10 Sekunden auf dieser Stufe laufen. Nehmen Sie den Behälter von der Basis und spülen Sie ihn mit warmem Wasser aus.



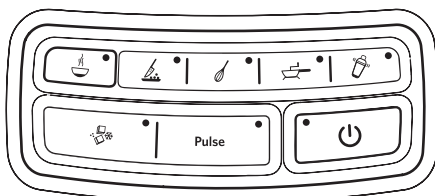
- 3 So reinigen Sie den Behälter einzeln:** Stellen Sie den Behälter mit der Öffnung nach unten in die Geschirrspülmaschine. Spülen Sie ihn alternativ von Hand in Seifenwasser. Spülen Sie ihn dann aus

WICHTIG: Reinigen Sie den Deckel und den Zutaten-einsatz am besten von Hand.

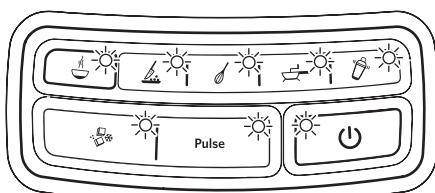
PROBLEMBEHEBUNG

WICHTIG: Der Blender/Standmixer arbeitet nur, wenn vor dem Auswählen einer Geschwindigkeitsstufe die Ein/Aus-Taste (⏻) gedrückt wurde.

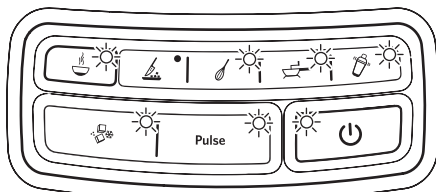
Der Blender/Standmixer reagiert nicht, wenn eine Einstellung gewählt wird



Es leuchtet keine Anzeige.



Alle Anzeigen blinken gleichzeitig.



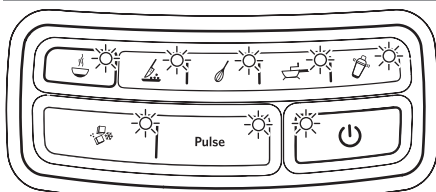
Die Anzeigen blinken abwechselnd.

Prüfen Sie, ob das Netzkabel des Blenders/Standmixers in eine geerdete Steckdose eingesteckt ist. Ist dies der Fall, drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻) und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Stecker wieder in dieselbe Steckdose; drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻). Wenn der Blender/Standmixer noch immer nicht funktioniert, prüfen Sie die Sicherung des Stromkreises, mit dem der Blender/Standmixer verbunden ist, um sicherzugehen, dass Strom fließt.

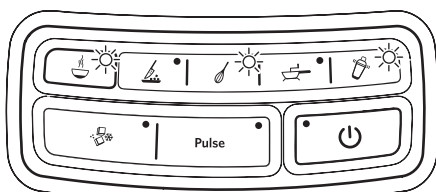
Wenn der Blender/Standmixer mit dem Netz verbunden ist, aber beim Drücken der Ein/Aus-Taste (⏻) nicht anläuft, sondern stattdessen alle Anzeigen blinken, ist der Motor möglicherweise gesperrt. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻) und ziehen Sie den Netzstecker. Verbinden Sie die Zuleitung wieder mit der Steckdose; drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻) und dann die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.

Wenn der Blender/Standmixer mit dem Netz verbunden ist, aber nicht anläuft, sondern stattdessen alle Anzeigen abwechselnd blinken, klemmt möglicherweise eine Taste. Drücken Sie zum Ausschalten des Blenders/Standmixers die Ein/Aus-Taste (⏻) und ziehen Sie den Netzstecker. Verbinden Sie die Zuleitung wieder mit der Steckdose; drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻), um beim Wiedereinschalten die klemmende Taste freizugeben.

Der Blender/Standmixer hält während des Mixens an



Alle Anzeigen blinken gleichzeitig.



Alle Anzeigen blinken gleichzeitig.

Möglicherweise ist der Blender/Standmixer überlastet. Wenn der Blender/Standmixer überlastet ist (zum Beispiel beim Mixen schwerer Zutaten), schaltet er sich selbsttätig ab, um Schäden am Motor zu verhindern. Drücken Sie zum Zurücksetzen des Blenders/Standmixers die Ein/Aus-Taste (⏻) und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Behälter von der Basis und teilen Sie den Inhalt in kleinere Portionen auf. Sie können auch Flüssigkeit hinzugeben, um so möglicherweise den Blender/Standmixer zu entlasten.

Möglicherweise ist der Blender/Standmixer blockiert. Ist er blockiert, wird der Motor des Blenders/Standmixers angehalten, um Schäden zu vermeiden. Drücken Sie zum Zurücksetzen des Blenders/Standmixers die Ein/Aus-Taste (⏻) und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Behälter von der Basis und entfernen oder verkleinern Sie den Inhalt unten im Behälter mit einem Schaber, um die Klingen wieder freizugeben.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Garantie für den KitchenAid-Blender/Standmixer

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für Modell 5KSB1585: Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen, wenn der Blender/Standmixer für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung eingesetzt wurde. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. Missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienst

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS : Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt

Besuchen Sie www.Kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.

Postfach 19

B-2018 ANTWERPEN 11

BELGIEN

Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

Postanschrift:

Novissa Haushaltsgeräte AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

www.Kitchenaid.eu

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

Consignes de sécurité importantes	34
Alimentation	35
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques.....	36

PIÈCES ET FONCTIONS

36

ASSEMBLAGE DU BLENDER/MIXEUR

Installation du blender/mixeur	37
--------------------------------------	----

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

Utilisation du blender/mixeur	38
Utilisation de la fonction Aliments chauds	39
Utilisation de la fonction Glace pilée	40
Utilisation de la fonction Impulsion	41
Utilisation du bouchon doseur (récipient) et fonction « Soft Start »	42
Guide de sélection des vitesses	42

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Petites astuces	43
Comment... ..	43

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du blender/mixeur	44
-----------------------------------	----

DÉPANNAGE

Le blender/mixeur ne fonctionne pas alors qu'une vitesse a été sélectionnée	45
Le blender/mixeur s'arrête pendant qu'il mixe	45

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie du blender/mixeur KitchenAid.....	46
Service après-vente	46

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

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

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne posez pas le socle de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Les enfants de huit ans et plus ainsi que les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans surveillance étroite.
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 tout contact avec les pièces mobiles.
6. N'utilisez pas le blender/mixeur si le cordon d'alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a présenté un défaut de fonctionnement ou qu'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
9. Gardez les mains et les ustensiles en dehors du récipient lorsque le blender/mixeur est sous tension pour éviter les risques de blessures graves et d'endommagement de l'appareil. N'utilisez une spatule que si le blender/mixeur n'est pas sous tension.
10. Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
11. Faites toujours fonctionner le blender/mixeur en ayant placé le couvercle correctement au préalable.
12. L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant peut constituer un risque de blessure.
13. Faites toujours fonctionner le blender/mixeur en ayant placé le couvercle correctement au préalable. Utilisez toujours la fonction Aliments chauds lorsque vous mixez des aliments chauds.
14. Un indicateur lumineux clignotant indique que le blender/mixeur est prêt à être utilisé. Évitez tout contact avec les lames ou d'autres pièces mobiles.
15. **Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Français

Alimentation

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

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

Ne démontez pas la prise de 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.

Puissance : 550 W

Tension : 220-240 V

Fréquence : 50 Hz

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche. N'utilisez pas d'adaptateur.

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

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU BLENDER/MIXEUR

Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant : . Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Mise au rebut du produit

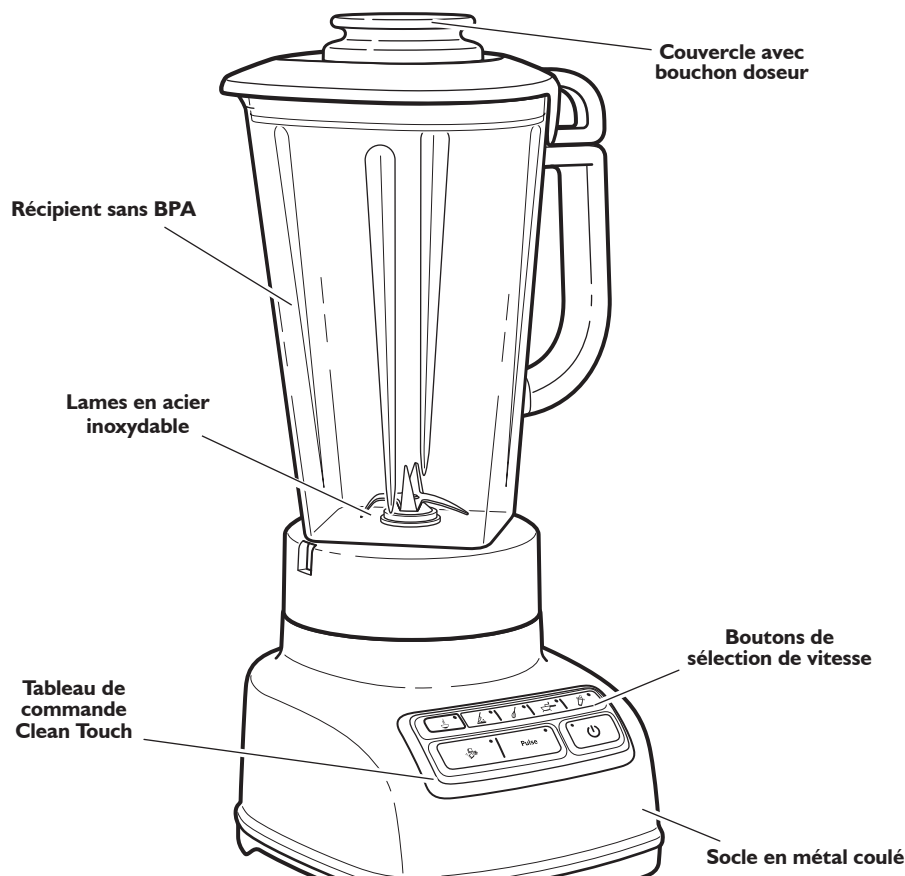
- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la directive européenne 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé humaine.

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

Pour obtenir 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.

PIÈCES ET FONCTIONS

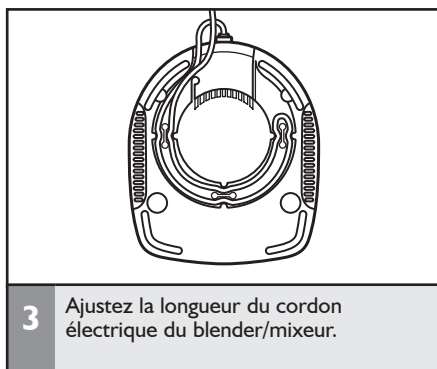
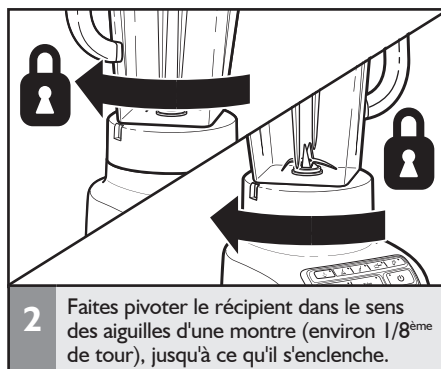
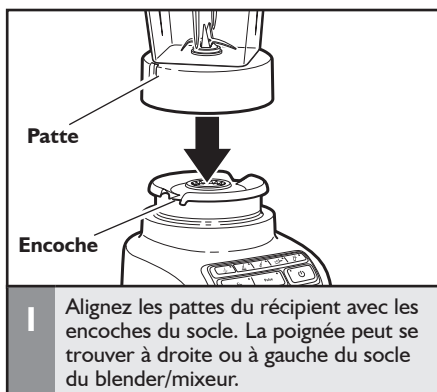


ASSEMBLAGE DU BLENDER/MIXEUR

Installation du blender/mixeur

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre blender/mixeur pour la première fois, essayez le socle avec un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon. Essayez ensuite l'appareil lui-même avec un chiffon humide. Séchez-le au moyen d'un chiffon doux. Lavez le récipient, le couvercle et le bouchon doseur dans une eau chaude savonneuse (voir la section « Entretien et nettoyage ».) Rincez les pièces et séchez-les.



REMARQUE : s'il est correctement positionné, le récipient doit reposer entièrement sur le socle du blender/mixeur. Si ce n'est pas le cas, répétez les étapes 1 et 2.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

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

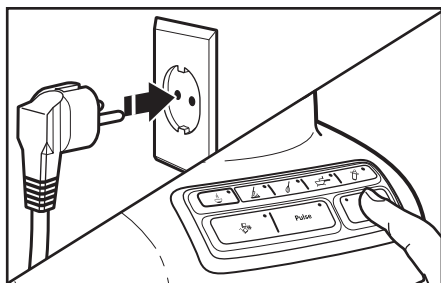
Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

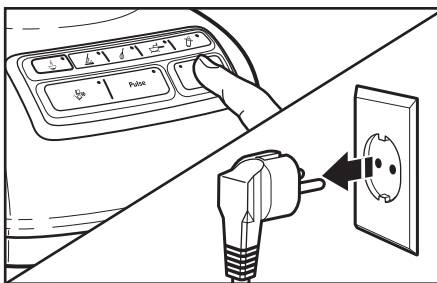
N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

ASSEMBLAGE DU BLENDER/MIXEUR



- 5** Avant d'utiliser le blender/mixeur, branchez-le à une prise reliée à la terre, puis appuyez sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT (⏻). Le voyant lumineux situé à droite du bouton clignote lorsque l'appareil est prêt à être utilisé.



- 6** Avant de retirer le récipient de son socle, appuyez sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT (⏻) jusqu'à ce que le voyant lumineux arrête de clignoter. Débranchez ensuite la prise de l'appareil.

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

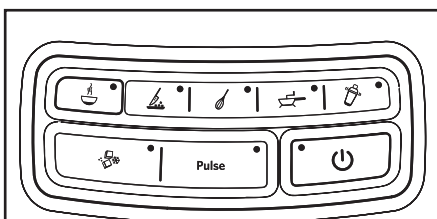
Utilisation du blender/mixeur

Avant l'utilisation

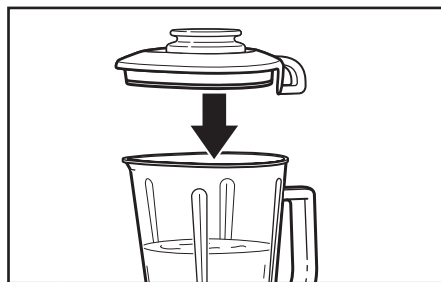
Tant que le voyant lumineux du blender/mixeur ou l'indicateur de mode IMPULSION est allumé :

- N'approchez pas les mains des lames.
- Ne retirez pas le couvercle du récipient.

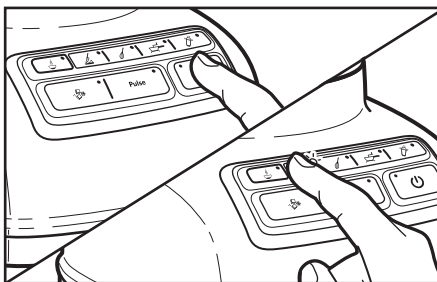
Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le récipient est correctement placé sur le socle de l'appareil.



Le blender/mixeur dispose de quatre fonctions : COUPER (🥣), MIXER (🌀), RÉDUIRE EN PURÉE (🥄), et LIQUÉFIER (🥛). Il propose également trois fonctions spéciales : ALIMENTS CHAUDS (🌟), GLACE PILÉE (🌟) et IMPULSION (Pulse).

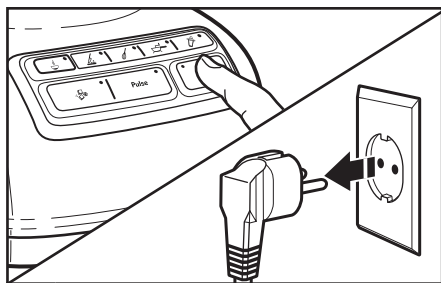


- 1** Mettez vos ingrédients dans le récipient et refermez correctement le couvercle en appuyant bien sur tout le pourtour du récipient.



- 2** Appuyez sur MARCHÉ/ARRÊT (⏻). Le voyant lumineux situé à droite du bouton clignote lorsque l'appareil est prêt à être utilisé. Appuyez ensuite sur le bouton souhaité pour obtenir un mixage continu à cette vitesse. L'indicateur lumineux blanc situé près de la vitesse sélectionnée reste allumé. Vous pouvez changer de vitesse sans arrêter le blender/mixeur,

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR



REMARQUE : afin de démarrer le blender/mixeur, appuyez sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT (⏻) (l'indicateur LED clignote) et sélectionnez la vitesse souhaitée.

- 3** Lorsque vous avez terminé, appuyez une fois sur MARCHÉ/ARRÊT (⏻) pour arrêter le blender/mixeur puis une seconde fois pour éteindre l'appareil. Débranchez le blender/mixeur avant de retirer le récipient.



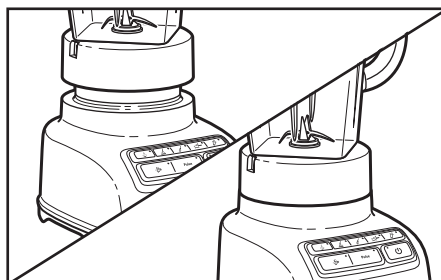
- 4** Afin de retirer le couvercle, utilisez d'abord la poignée du couvercle pour le soulever et rompre le joint étanche.



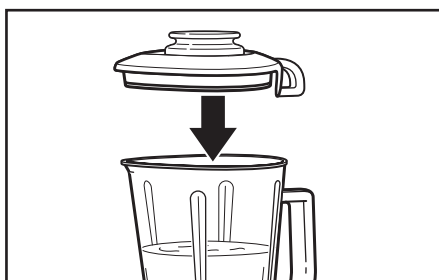
- 5** Ensuite, soulevez le couvercle des bords du récipient pour l'en retirer complètement.

Utilisation de la fonction Aliments chauds

IMPORTANT : si vous mixez des liquides ou des aliments chauds, comme par exemple des soupes ou des sauces, vérifiez que le couvercle est correctement fixé et n'utilisez que la fonction ALIMENTS CHAUDS (🔥).

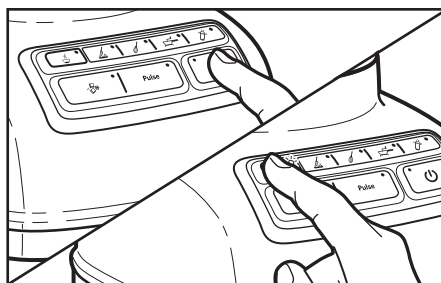


- 1** Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le récipient est correctement placé sur le socle de l'appareil.

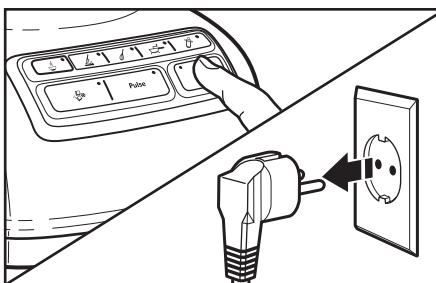


- 2** Mettez les ingrédients dans le récipient et fixez fermement le couvercle, en vous assurant que la poignée du couvercle s'aligne avec celle du récipient, comme illustré.

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR



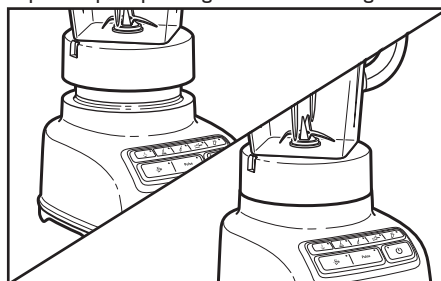
- 3** Appuyez sur **MARCHÉ/ARRÊT** (⏻) et ensuite sur le bouton **ALIMENTS CHAUDS** (🔥). L'indicateur lumineux situé au-dessus du bouton Aliments chauds s'allume. La fonction Aliments chauds démarre à vitesse réduite et augmente progressivement jusqu'à 90 secondes afin d'éviter les éclaboussures de liquides encore chauds.



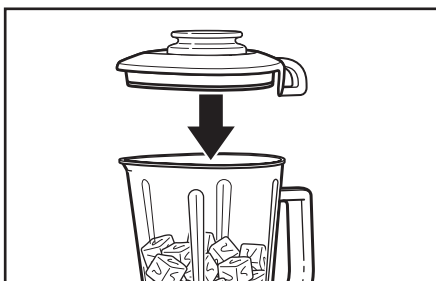
- 4** Lorsque la fonction **ALIMENTS CHAUDS** est terminée, le blender/mixeur s'arrête. Appuyez sur **MARCHÉ/ARRÊT** (⏻) pour éteindre l'appareil. Débranchez le blender/mixeur avant de retirer le récipient.

Utilisation de la fonction Glace pilée

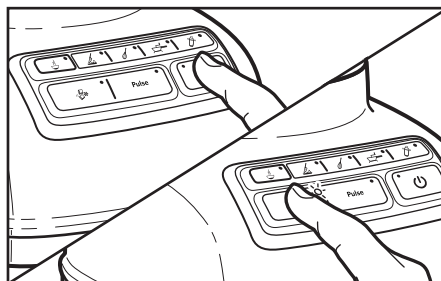
Votre blender/mixeur propose un mode **GLACE PILÉE** (🧊). Lorsqu'il est sélectionné, le blender/mixeur se met automatiquement en route pendant 30 secondes à certains intervalles de temps et à la vitesse optimale pour piler la glace ou d'autres ingrédients.



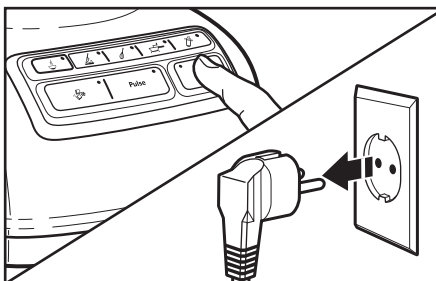
- 1** Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le récipient est correctement placé sur le socle de l'appareil.



- 2** Mettez les ingrédients dans le récipient et fixez fermement le couvercle. Pour les glaçons, remplissez à mi-hauteur.



- 3** Appuyez sur le bouton **MARCHÉ/ARRÊT** (⏻), puis sélectionnez **GLACE PILÉE** (🧊). La fonction **GLACE PILÉE** est minutée.



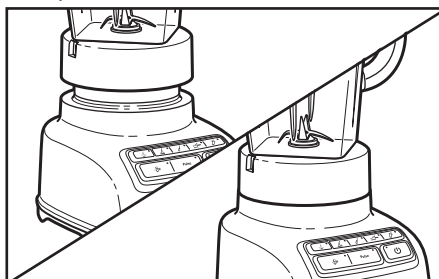
- 4** Lorsque la fonction minutée est terminée, le blender/mixeur s'arrête. Appuyez sur **MARCHÉ/ARRÊT** (⏻) pour éteindre l'appareil. Débranchez le blender/mixeur avant de retirer le récipient.

CONSEIL : vous pouvez piler une quantité équivalente à un demi bac à glaçons ou 6 à 7 glaçons moyens à la fois. Remuez de temps en temps au moyen d'une spatule après avoir éteint le blender/mixeur. La fonction

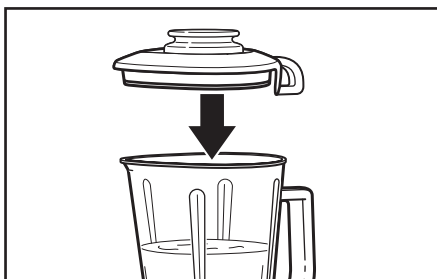
FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

Utilisation de la fonction Impulsion

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

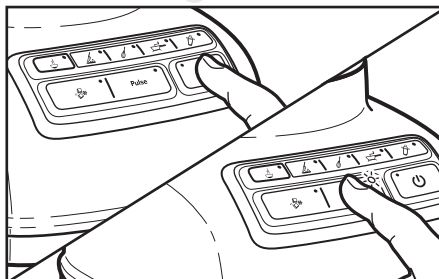


- 1** Avant d'utiliser le blender/mixeur, assurez-vous que le récipient est correctement placé sur le socle de l'appareil.

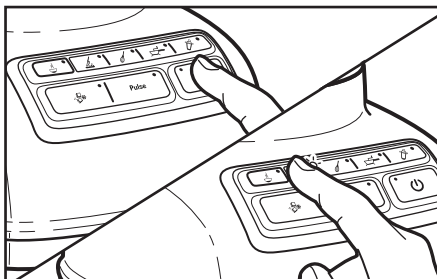


- 2** Mettez les ingrédients dans le récipient et fixez fermement le couvercle.

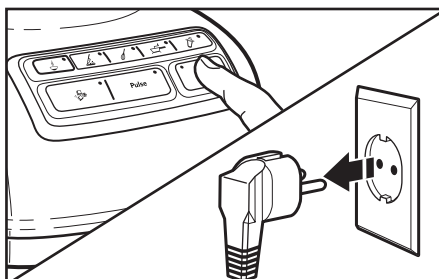
REMARQUE : le mode **IMPULSION** ne fonctionne pas avec les fonctions **ALIMENTS CHAUDS** () ou **GLACE PILÉE** ().



- 3** Appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** (), puis sélectionnez **IMPULSION** (). Les voyants lumineux situés au-dessus des boutons de vitesse clignotent pour indiquer que les quatre fonctions sont en mode **IMPULSION** ().



- 4** Appuyez et maintenez la pression sur un bouton de vitesse pendant la durée souhaitée. Les boutons de fonction et les indicateurs du mode **IMPULSION** restent allumés lors de l'impulsion. Le mélange s'arrête lorsque vous relâchez le bouton Impulsion et l'indicateur du mode arrête de clignoter. Pour donner une nouvelle impulsion en changeant de vitesse, sélectionnez un bouton de vitesse et appuyez simplement en maintenant la pression sur le bouton sélectionné.



- 5** Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** () pour l'éteindre. Débranchez le blender/mixeur.

FONCTIONNEMENT DU BLENDER/MIXEUR

Utilisation du bouchon doseur (récipient) et fonction « Soft Start »

- Le bouchon doseur du couvercle du récipient peut être utilisé pour doser et ajouter des ingrédients. Retirez le bouchon et ajoutez des ingrédients pendant les fonctions COUPER ou MIXER. À des vitesses supérieures, ou si le récipient est plein, ou bien s'il contient des ingrédients brûlants, arrêtez toujours le blender/mixeur avant d'ajouter les ingrédients.
- 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. La fonction « Soft Start » ne fonctionne que lorsqu'une fonction a été sélectionnée. Elle ne fonctionne pas avec les modes IMPULSION (Pulse) ou GLACE PILÉE (Ice Crush).

IMPORTANT : si vous mixez des liquides ou des aliments chauds, vérifiez que le couvercle est correctement fixé et n'utilisez que la fonction ALIMENTS CHAUDS (Hot).

Guide de sélection des vitesses

Vitesse	Ingrédient			
 ALIMENTS CHAUDS	Soupe Sauces chaudes (jus de viande, sauce béchamel) Boissons chaudes			
 COUPER	Fruits coupés en petits morceaux Légumes hachés	Salade de viande pour garnir des sandwiches	Pesto Sauces de type mayonnaise Fruits froids ou coulis de légumes	Crumble émietté sucré Crumble émietté salé
 MÉLANGER	Jus de fruits à base de concentré surgelé Vinaigrette	Sauce à base de jus de viande	Pâte à crêpes Pâte à gaufres	Pâte onctueuse à la ricotta ou au fromage blanc
 MIXER	Gruau d'avoine	Compote de fruits/ Nourriture pour bébé Viande hachée/Viande hachée pour bébé Purée de légumes/ Purée de légumes pour bébé		
 LIQUÉFIER	Boisson glacée mixée Boisson à base de yaourt glacé Boisson aux fruits (liquide) Boisson glacée à base de lait Boisson glacée à base de sorbet	Gélatine à ajouter à des préparations Gâteau au fromage Mousse	Fromage râpé à pâte dure	
 GLACE PILÉE	Glace pilée	Fruits frais coupés en morceaux Légumes frais coupés en morceaux	Fruits congelés coupés en morceaux (dégeler suffisamment pour pouvoir les séparer avec la pointe d'un couteau)	
 IMPULSION	Fruits coupés en petits morceaux Légumes hachés	Salade de viande pour garnir des sandwiches	Crumble émietté sucré Crumble émietté salé	

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Petites astuces

- S'il y a de la glace dans les boissons que vous préparez, utilisez la fonction GLACE PILÉE () et terminez avec LIQUÉFIER () afin d'obtenir un mélange plus onctueux.
- La glace qui sort directement du congélateur se pile plus facilement que la glace à moitié fondue.
- Les petits glaçons se brisent ou sont pilés plus rapidement que les gros.
- Lorsque vous mixez beaucoup d'ingrédients, commencez par la fonction COUPER () de façon à bien mélanger les ingrédients. Ensuite, accélérez jusqu'à la vitesse souhaitée.
- Si nécessaire, enlevez le bouchon doseur au centre du couvercle pour ajouter des liquides ou des glaçons pendant que l'appareil fonctionne en vitesse COUPER () ou MIXER ().
- Éteignez le blender/mixeur avant d'utiliser des ustensiles dans le récipient. Utilisez une spatule en caoutchouc pour mélanger les ingrédients. Assurez-vous que l'appareil ne fonctionne pas. N'utilisez jamais d'ustensiles, ni même une spatule, dans le récipient du blender/mixeur quand l'appareil est allumé.

Comment...

Dissoudre de la gélatine : versez de l'eau bouillante dans le blender/mixeur, ajoutez la gélatine. Mélangez en mode ALIMENTS CHAUDS () pendant environ 10 à 30 secondes, jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Ajoutez les autres ingrédients.

Émietter biscottes, biscuits ou pain : brisez les biscottes, les biscuits ou le pain en morceaux d'environ 4 cm. Placez-les dans le récipient. Couvrez et mixez en activant le mode IMPULSION () à quelques reprises, pendant à peu près 3 secondes à chaque fois, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Obtenir des miettes plus fines pour des fonds de tarte ou des desserts : brisez les biscottes, les biscuits ou le pain en morceaux d'environ 4 cm et placez-les dans le récipient. Couvrez et mixez en activant le mode IMPULSION () à quelques reprises, pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Couper des fruits et légumes en petits morceaux : mettez 475 ml de fruits ou de légumes en morceaux dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse LIQUÉFIER (), en activant le mode IMPULSION () à quelques reprises, pendant 2 à 3 secondes à chaque fois, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Réduire des fruits en compote : mettez 475 ml de fruits en boîte ou cuits dans le récipient du blender/ mixeur. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (30 à 60 ml) de jus de fruit ou d'eau pour 240 ml de fruits. Couvrez et mixez en utilisant la fonction RÉDUIRE EN PURÉE () pendant 5 à 10 secondes.

Réduire des légumes en purée : mettez 475 ml de légumes en boîte ou cuits dans le récipient du

(30 ml à 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par 240 ml de légumes. Couvrez et mixez en utilisant la fonction RÉDUIRE EN PURÉE () pendant 10 à 20 secondes.

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

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

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

Préparer une sauce béchamel : mettez le lait, la farine, le beurre, le poivre et le sel dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez à la vitesse MIXER () pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Versez le mélange dans la casserole et cuisez comme d'habitude.

Préparer des smoothies : Placez d'abord les ingrédients liquides et congelés dans le récipient. Ajoutez les autres ingrédients ensuite. Couvrez et mixer à la vitesse GLACE PILÉE () pendant 10 à 15 secondes. Passez ensuite à la vitesse LIQUÉFIER () pendant 10 à 15 secondes jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Confectionner une pâte à crêpes ou à gaufres à partir d'un mélange prêt à l'emploi

à l'emploi : mettez le mélange prêt à l'emploi et les autres ingrédients dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez le tout en utilisant la fonction MIXER () pendant 10 à 20 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Arrêtez le blender/mixeur et raclez les bords du récipient si nécessaire.

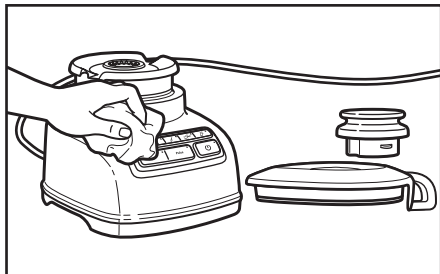
Râper du fromage : tout d'abord, coupez le fromage à peine sorti du réfrigérateur en dés d'1,5 cm de côté. Ensuite, mettez jusqu'à 120 ml de fromage dans le récipient du blender/mixeur. Couvrez et mixez en utilisant la fonction LIQUÉFIER () pendant 5 à 10 secondes. Pour les fromages à pâte très dure,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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

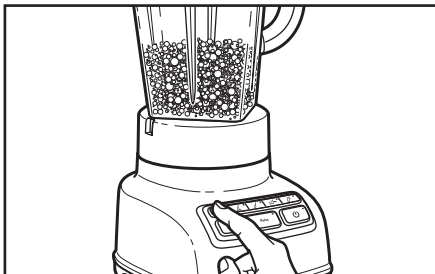
Nettoyage du blender/mixeur

Le blender/mixeur peut facilement être nettoyé, qu'il soit encore fixé sur son socle ou démonté.

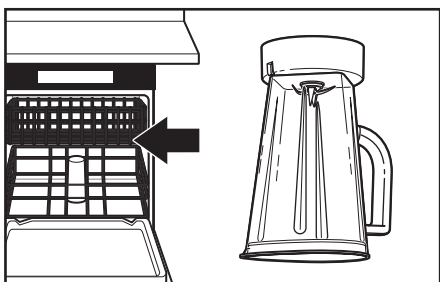
- Nettoyez soigneusement le blender/mixeur après chaque utilisation.
- N'immergez pas le socle du blender/mixeur ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou de tampons à recurer.



- 1** Pour nettoyer le socle du blender/mixeur, le tableau de commande, le cordon, le couvercle et le bouchon doseur : débranchez le blender/mixeur avant de le nettoyer. Nettoyez le socle du blender/mixeur et le cordon avec un chiffon imbibé d'eau chaude puis séchez avec un chiffon doux.



- 2** Pour nettoyer le récipient sur son socle : détachez le récipient de son socle, remplissez-le à mi-hauteur avec de l'eau chaude (non brûlante) et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Placez le couvercle sur le récipient et fixez celui-ci sur son socle. Appuyez sur le bouton de vitesse COUPER et faites fonctionner le blender/mixeur pendant 5 à 10 secondes. Démontez le récipient et rincez-le à l'eau chaude.



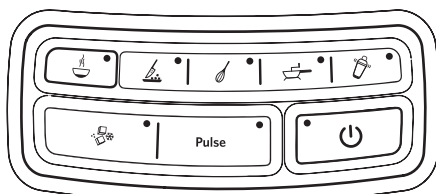
- 3** Pour nettoyer le récipient seul : Lavez le récipient au lave-vaisselle, en position retournée, ou lavez-le à la main à l'eau chaude savonneuse,

IMPORTANT : Lavez le couvercle et le bouchon doseur à la main pour un nettoyage optimal.

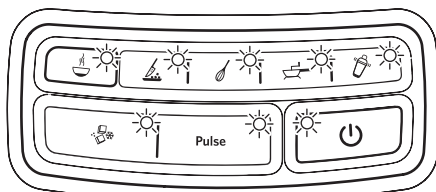
DÉPANNAGE

IMPORTANT : le blender/mixeur ne fonctionne que si vous appuyez d'abord sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** (⏻).

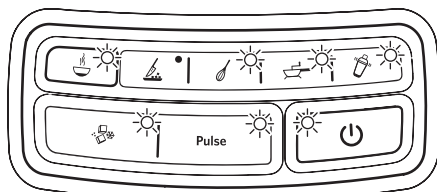
Le blender/mixeur ne fonctionne pas alors qu'une vitesse a été sélectionnée



Aucun voyant lumineux ne s'allume.



Tous les voyants lumineux clignotent en même temps.



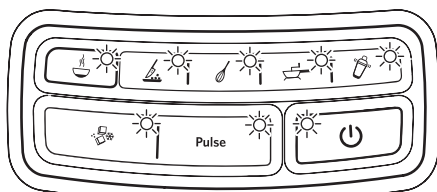
Les voyants lumineux clignotent tour à tour.

Vérifiez si le blender/mixeur est branché dans une prise reliée à la terre. Si oui, appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** (⏻) et débranchez le blender/mixeur. Rebranchez-le dans la même prise et appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** (⏻). Si le blender/mixeur ne fonctionne toujours pas, vérifiez le fusible ou le coupe-circuit du circuit électrique auquel est branché le blender/mixeur et assurez-vous que le circuit est fermé.

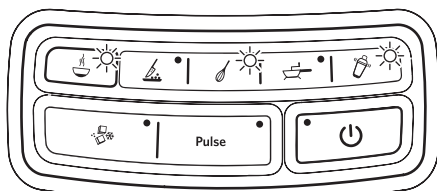
Si le blender/mixeur est branché mais que rien ne se passe en appuyant sur **MARCHE/ARRÊT** (⏻) et si tous les voyants lumineux clignotent en même temps, le rotor du moteur est peut-être verrouillé. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** (⏻) et débranchez le blender/mixeur. Rebranchez-le, appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** (⏻) puis sélectionnez la vitesse souhaitée.

Si le blender/mixeur est branché mais qu'il ne démarre pas et que les voyants lumineux clignotent tour à tour ; l'une des touches est peut-être bloquée. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** (⏻) pour éteindre le blender/mixeur et débranchez l'appareil. Rebranchez le blender/mixeur et appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** (⏻) pour le remettre en marche.

Le blender/mixeur s'arrête pendant qu'il mixe



Tous les voyants lumineux clignotent en même temps.



Tous les voyants lumineux clignotent tour à tour.

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 **MARCHE/ARRÊT** (⏻) pour redémarrer le blender/mixeur et débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le récipient de son socle et répartissez le contenu en plus petites quantités. Le fait d'ajouter du liquide dans le récipient peut aussi réduire la charge du blender/mixeur.

Le blender/mixeur est peut-être endommagé. Dans ce cas, il s'arrête pour éviter tout dommage causé au moteur. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** (⏻) pour redémarrer le blender/mixeur et débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le récipient de son socle et, à l'aide d'un grattoir, libérez les lames en retirant le contenu situé au fond du récipient.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie du blender/mixeur KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour le modèle 5KSB1585 : deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un Centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du blender/mixeur pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans le cadre d'un usage domestique. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

Pour toute question, ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg

N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché du Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien "Contactez-nous" en bas de page

pour la Belgique et le G-D du Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien "Contactez-nous" en bas de page

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

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | |

Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

www.KitchenAid.eu

SOMMARIO

SICUREZZA DEL FRULLATORE

Precauzioni importanti	48
Requisiti elettrici	49
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica	50

COMPONENTI E FUNZIONI

50

MONTAGGIO DEL FRULLATORE

Istruzioni preliminari sull'utilizzo del frullatore.....	51
--	----

FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE

Utilizzo del frullatore.....	52
Uso della funzione Cibi caldi	53
Uso della funzione Tritaghiaccio	54
Uso della funzione Pulse.....	55
Uso del tappo dosatore della caraffa e della funzione Soft Start	56
Guida al controllo della funzione	56

SUGGERIMENTI UTILI

Suggerimenti rapidi.....	57
Istruzioni specifiche	57

MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulizia del frullatore.....	58
-----------------------------	----

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il frullatore non funziona quando si preme un tasto.....	59
Il frullatore si ferma mentre è in funzione	59

GARANZIA E ASSISTENZA

Garanzia del frullatore KitchenAid	60
Servizio clienti.....	60

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchio stesso sono riportati molti messaggi importanti sulla sicurezza. Leggere e osservare tutte le istruzioni contenute nei messaggi sulla sicurezza.



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

Tutti i messaggi sulla sicurezza sono segnalati dal simbolo di avvertimento e dal termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue:

 **PERICOLO**

Se non si osservano immediatamente le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

 **AVVERTENZA**

Se non si osservano le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

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

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese quelle elencate di seguito.

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. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di bambini di età inferiore agli 8 anni e di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile che li informi sull'uso sicuro e sui potenziali rischi dell'apparecchio. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. Non lasciare che i bambini provvedano alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio senza supervisione.
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. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni

SICUREZZA DEL FRULLATORE

7. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
8. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
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. Maneggiare con cautela.
11. Non utilizzare il frullatore senza il coperchio.
12. L'impiego di accessori non consigliati da KitchenAid può esporre al rischio di infortuni.
13. Azionare il frullatore sempre con il coperchio correttamente inserito e utilizzare la funzione Cibi caldi solo per miscelare cibi realmente caldi.
14. La spia lampeggiante indica che il prodotto è pronto per essere utilizzato.
15. **Questo prodotto è destinato esclusivamente ad uso domestico.**

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Requisiti elettrici

AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolungh.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

Wattaggio: 550 Watt

Voltaggio: 220-240 Volt

Frequenza: 50 Hertz

NOTA: Se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina. Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolungh. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, far installare una presa vicino all'apparecchio da un elettricista o un tecnico qualificato.

SICUREZZA DEL FRULLATORE

Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica

Smaltimento del materiale da imballo

Il materiale da imballo è contrassegnato dal simbolo  ed è 100% riciclabile. Di conseguenza, le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

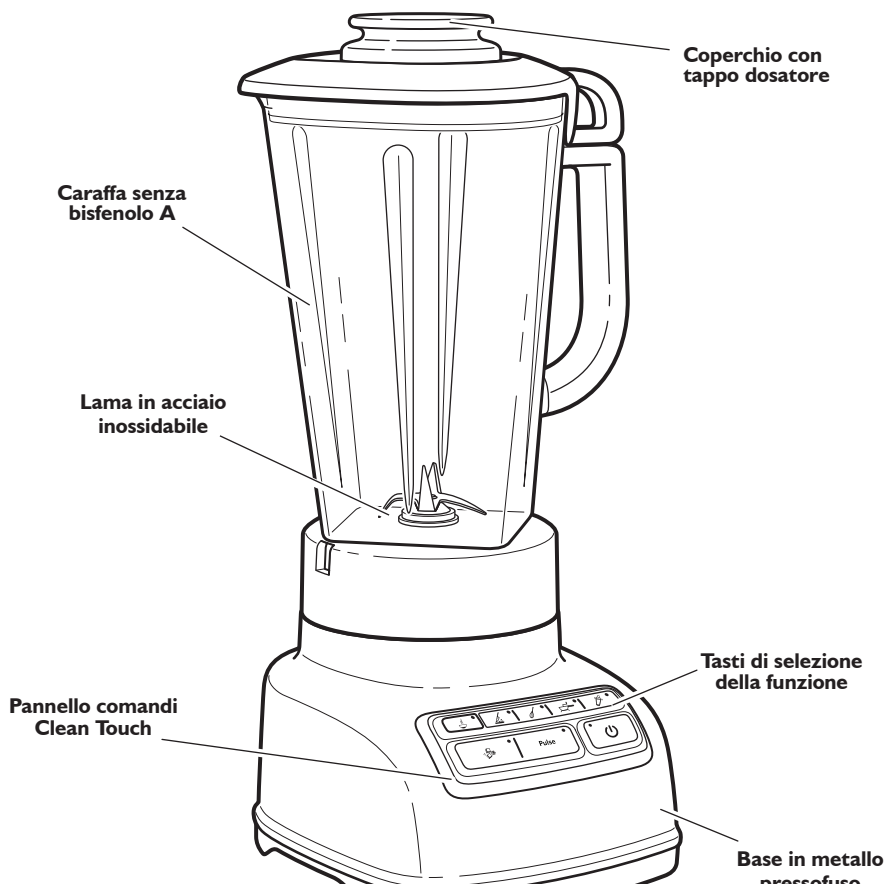
- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la

salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.

- Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

COMPONENTI E FUNZIONI

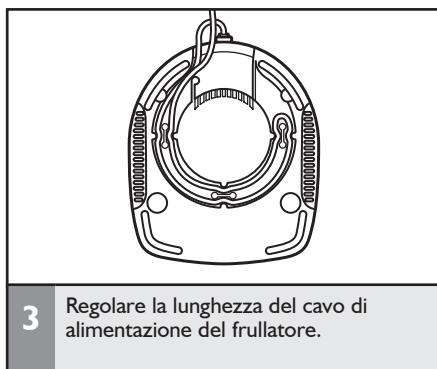
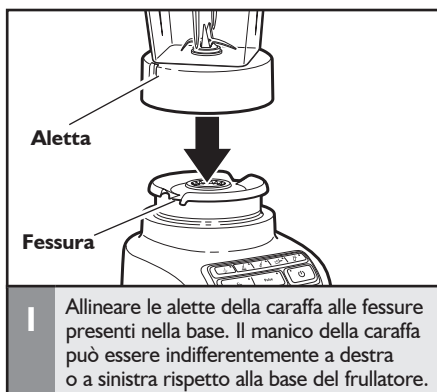


MONTAGGIO DEL FRULLATORE

Istruzioni preliminari sull'utilizzo del frullatore

Istruzioni preliminari al primo utilizzo

La prima volta che si utilizza il frullatore, pulirne la base con un panno imbevuto di acqua calda e poi con un panno umido. Asciugare con un panno morbido. Lavare caraffa, coperchio e tappo dosatore con acqua calda e sapone (vedere la sezione Manutenzione e pulizia). Sciacquare i vari elementi e asciugarli.



NOTA: una volta posizionata correttamente, la caraffa deve appoggiare perfettamente sulla base del frullatore. Se ciò non dovesse accadere, ripetere i passi 1 e 2.

! AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

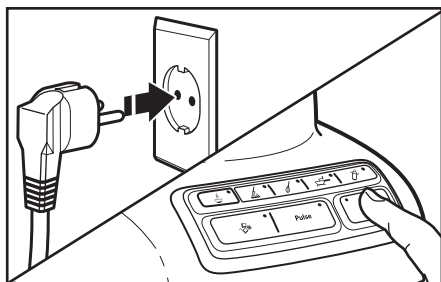
Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

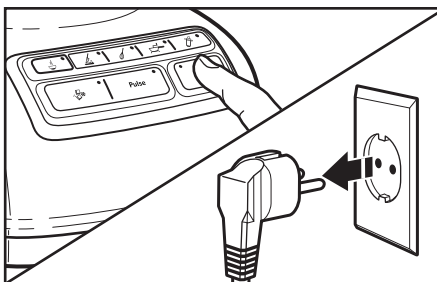
Non utilizzare prolunghe.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

MONTAGGIO DEL FRULLATORE



- 5** Prima di utilizzare il frullatore, inserire la spina dell'apparecchio in una presa con messa a terra, quindi premere il pulsante di accensione (⏻). Quando il dispositivo è pronto, la spia di accensione inizia a lampeggiare.



- 6** Prima di rimuovere la caraffa dalla base, premere il pulsante (⏻) per spegnere le spie lampeggianti, quindi estrarre la spina di alimentazione dalla presa.

FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE

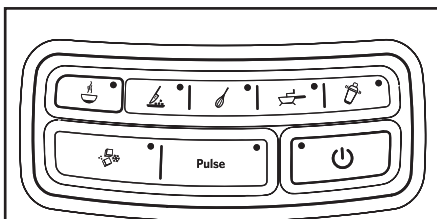
Utilizzo del frullatore

Istruzioni preliminari sull'utilizzo

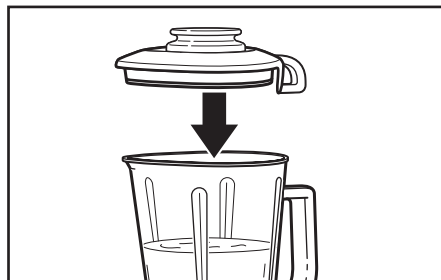
Quando la spia di accensione del frullatore o la spia della modalità PULSE è accesa:

- Non interferire con il movimento della lama.
- Non rimuovere il coperchio della caraffa.

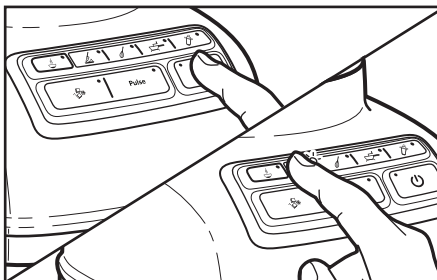
Prima di utilizzare il frullatore, controllare che la caraffa sia bloccata correttamente in posizione sulla base.



Il frullatore ha quattro funzioni: per TRITURARE (▲), MISCELARE (△), OMOGENEIZZARE (□) e SHAKER (■). Inoltre, è dotato di tre funzioni speciali: modalità CIBI CALDI (☼), TRITAGHIACCIO (❄️) e PULSE (Pulse).

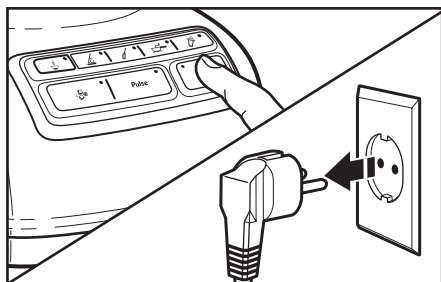


- 1** Versare gli ingredienti nella caraffa e fissare saldamente il coperchio sigillando tutta l'apertura.



- 2** Premere il pulsante di accensione (⏻). Quando il dispositivo è pronto, la spia di accensione inizia a lampeggiare. Premere il tasto desiderato per mettere in funzione il frullatore costantemente a quella funzione. S'illumina la spia bianca della funzione selezionata. Le impostazioni possono essere modificate senza spegnere il frullatore, semplicemente premendo un tasto diverso.

FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE

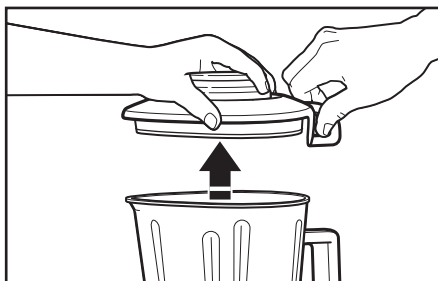


NOTA: il frullatore si aziona solo quando si preme il pulsante di accensione (⏻) (il LED di accensione si illumina) prima di selezionare la funzione desiderata.

- 3** Al termine della procedura, premere il pulsante (⏻) per arrestare il frullatore, quindi premerlo nuovamente (⏻) per spegnere l'apparecchio. Prima di rimuovere la caraffa, scollegare il frullatore.



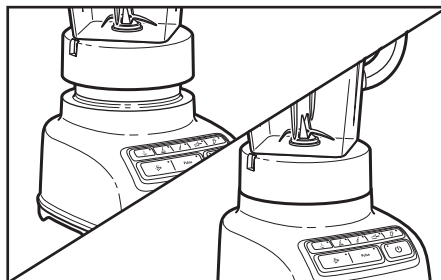
- 4** Per rimuovere il coperchio, utilizzare prima l'anello nella parte posteriore per sollevare e aprire il coperchio.



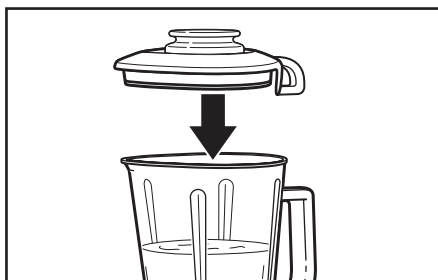
- 5** Quindi sollevare il coperchio dai lati per rimuoverlo completamente dalla caraffa.

Uso della funzione Cibi caldi

IMPORTANTE: quando si frullano cibi caldi o liquidi, come zuppe o salse, verificare che il coperchio sia fissato saldamente in posizione e utilizzare solo la funzione CIBI CALDI (🔥).

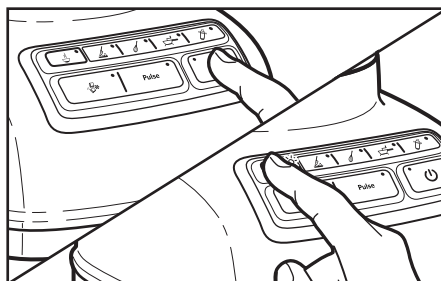


- 1** Prima di utilizzare il frullatore, controllare che la caraffa sia posizionata correttamente sulla base.

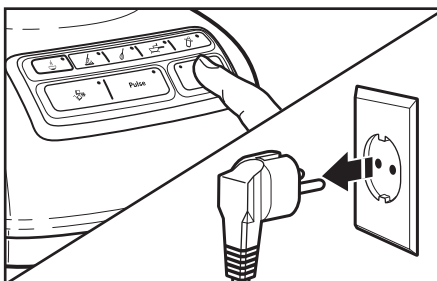


- 2** Versare gli ingredienti nella caraffa e fissare saldamente il coperchio alla caraffa, verificando che il manico del coperchio sia allineato con quello della caraffa, come mostrato in figura.

FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE



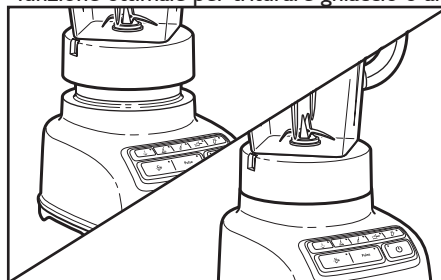
- 3** Premere il pulsante di accensione (⏻), quindi, a seguire, il pulsante CIBI CALDI (🔥). Si accende l'indicatore sopra il pulsante Cibi caldi. Se si utilizza la funzione Cibi caldi, il frullatore si avvia a bassa velocità e poi lentamente aumenta di velocità nell'arco di 90 secondi, per evitare fuoriuscite di liquidi.



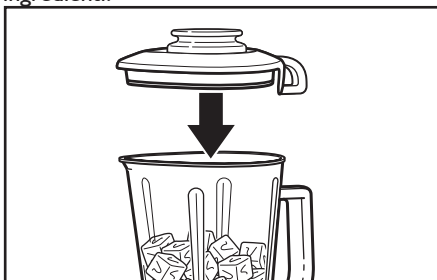
- 4** Al termine del ciclo Cibi caldi, il frullatore si arresta. Premere il pulsante (⏻) per spegnere l'unità. Prima di rimuovere la caraffa, scollegare il frullatore.

Uso della funzione Tritaghiaccio

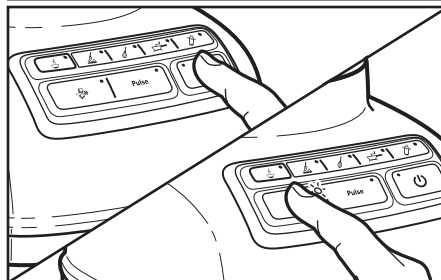
Il frullatore prevede una funzione TRITAGHIACCIO (🧊). Se questa viene selezionata, il frullatore funziona automaticamente a impulsi per 30 secondi a intervalli regolari e alla funzione ottimale per tritare ghiaccio o altri ingredienti.



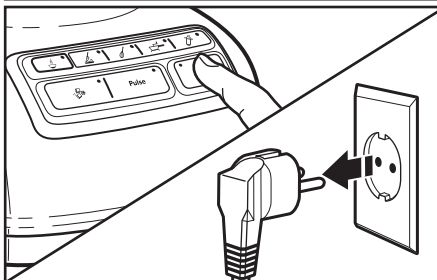
- 1** Prima di utilizzare il frullatore, controllare che la caraffa sia posizionata correttamente sulla base.



- 2** Introdurre gli ingredienti nella caraffa e chiudere saldamente il coperchio. Utilizzare al massimo metà del contenuto di una vaschetta per il ghiaccio.



- 3** Premere il pulsante di accensione (⏻), quindi premere TRITAGHIACCIO (🧊). La funzione TRITAGHIACCIO è una funzione a tempo.



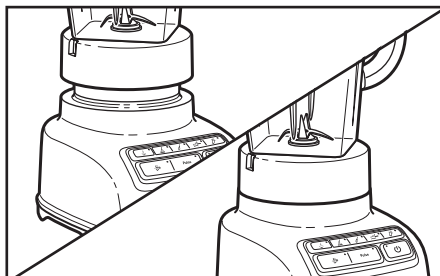
- 4** Al termine del ciclo, il frullatore si arresta. Per spegnere il frullatore, premere il pulsante (⏻). Prima di rimuovere la caraffa, scollegare il frullatore.

SUGGERIMENTO: tritare al massimo metà di una vaschetta standard per il ghiaccio o massimo 6/7 cubetti di ghiaccio per volta. L'impiego occasionale di una spatola è utile solo se il frullatore

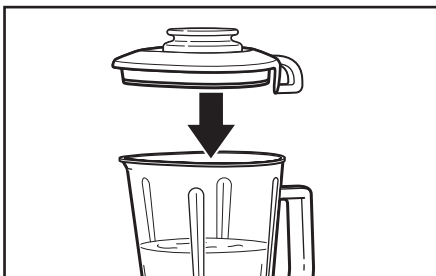
FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE

Uso della funzione Pulse

Sul frullatore è disponibile la funzione PULSE (Pulse) per qualsiasi funzione.

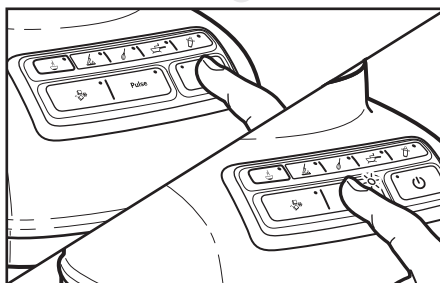


- 1** Prima di utilizzare il frullatore, controllare che la caraffa sia posizionata correttamente sulla base.

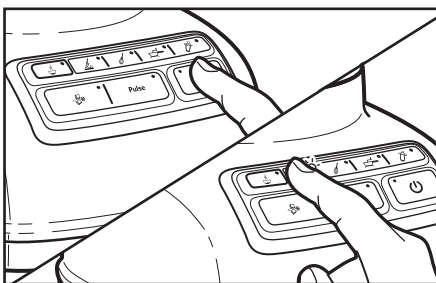


- 2** Introdurre gli ingredienti nella caraffa e chiudere saldamente il coperchio.

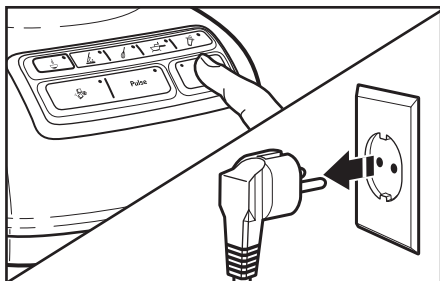
NOTA: la modalità PULSE non funziona con le modalità CIBI CALDI (C) o TRITAGHIACCIO (T).



- 3** Premere il pulsante di accensione (P), quindi, a seguire, il pulsante PULSE (Pulse). Gli indicatori sopra il pulsante PULSE e tutte le quattro funzioni lampeggiano per indicare che tutte e quattro le funzioni sono in modalità PULSE (Pulse).



- 4** Selezionare un pulsante per la funzione e tenerlo premuto per il tempo desiderato. Quando è attiva la funzione PULSE per una determinata funzione, rimangono illuminate entrambe le spie delle modalità corrispondenti. Quando il pulsante della modalità PULSE viene rilasciato e l'indicatore corrispondente ricomincia a lampeggiare, il frullatore si arresta. Per riutilizzare la modalità a impulsi con un'altra funzione, è sufficiente premere il pulsante della funzione desiderata.



- 5** Al termine, premere il pulsante (P) per spegnere il frullatore. Prima di rimuovere

FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE

Uso del tappo dosatore della caraffa e della funzione Soft Start

- Il tappo dosatore per ingredienti della caraffa del frullatore può essere utilizzato per dosare e aggiungere gli ingredienti. Rimuovere il tappo dosatore e aggiungere gli ingredienti alla funzione per TRITURARE o MISCELARE. Se si utilizzano funzioni più elevate e la caraffa è colma o contiene alimenti bollenti, fermare il frullatore prima di aggiungere gli ingredienti.
- 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. La funzione di miscelazione Soft Start funziona solo quando si seleziona una funzione, mentre non funziona con la modalità PULSE (Pulse) o TRITAGHIACCIO (❄️).

IMPORTANTE: quando si frullano cibi caldi o liquidi, verificare che il coperchio sia fissato saldamente in posizione e utilizzare solo la funzione CIBI CALDI (🔥).

Guida al controllo della funzione

Funzione	Argomento			
 CIBI CALDI	Minestra Salse calde (sugo, besciamella) Bevande calde			
 TRITURARE	Frutta tritata Verdure tritate	Insalata di carne per farcire i sandwich	Pesto Salse Salse fredde di frutta o verdura	Salsa sbriciolata Copertura dolce sbriciolata
 MESCOLARE	Succo di frutta da concentrato congelato Condimenti per insalate	Sugo	Pastella per pancake Pastella per waffle	Ricotta morbida o cottage cheese
 RIDURRE IN PUREA	Farina d'avena	Purea di frutta/Alimenti per i primi mesi Purea di carne/Carne per i primi mesi Purea di verdure/ Verdure per i primi mesi		
 SHAKER	Bibita ghiacciata miscelata Bibita a base di yogurt Bibita a base di frutta (liquida) Bibita a base di latte ghiacciato Bibita a base di sorbetto	Gelatina spumeggiante per torte/dessert Torta al formaggio Mousse	Formaggio stagionato grattugiato	
 TRITA GHIACCIO	Ghiaccio tritato	Frutta fresca finemente sminuzzata Verdura fresca finemente sminuzzata	Frutta sminuzzata congelata (scongelerla finché è possibile infilarvi la punta di un coltello)	
 PULSE	Frutta tritata Verdure tritate	Insalata di carne per farcire i sandwich	Salsa sbriciolata Copertura dolce	

Suggerimenti rapidi

- Per ottenere bevande vellutate quando si utilizza il ghiaccio, iniziare con la funzione TRITAGHIACCIO (☞) e terminare con la funzione SHAKER (☞).
- Per ottenere una consistenza simile a neve, si consiglia di utilizzare cubetti di ghiaccio appena tolti dal congelatore e non cubetti già in parte sciolti.
- Se sono più piccoli, i cubetti di ghiaccio vengono sminuzzati e tritati più facilmente.
- Per amalgamare a fondo molti ingredienti, è sufficiente la funzione TRITURARE (☞). Aumentare la funzione in base alle esigenze.
- Se lo si desidera, è possibile togliere il tappo dosatore per aggiungere ingredienti dal coperchio della caraffa e per aggiungere gli ingredienti liquidi o i cubetti di ghiaccio mentre è attiva la funzione TRITURARE (☞) o MISCELARE (☞).
- 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 spento. Non introdurre mai utensili - spatole incluse - nella caraffa se il motore è in funzione.

Istruzioni specifiche

Per preparare gelatina aromatizzata:

Versare nella caraffa acqua bollente e aggiungere la gelatina. Frullare in modalità CIBI CALDI (☞) per circa 10-30 secondi, fino a sciogliere la gelatina. Introdurre gli altri ingredienti.

Preparare biscotti, cracker o pan grattato:

rompere i biscotti, i cracker o il pane in pezzi di circa 4 cm di diametro. Introdurli nella caraffa. In modalità PULSE (Pulse), coprire e ripetere gli impulsi poche volte, per circa 3 secondi alla volta, fino a ottenere il risultato desiderato.

Ottenere briciole più fini per preparare il fondo per torte e per dessert:

rompere i biscotti, i cracker o il pane in pezzi di circa 4 cm e metterli nella caraffa. In modalità PULSE (Pulse), coprire e ripetere gli impulsi poche volte, per circa 20-30 secondi, fino a ottenere il risultato desiderato.

Per tritare frutta e verdura:

Introdurre nella caraffa 475 ml di frutta o verdura pretagliata. In modalità PULSE (Pulse), coprire e frullare con la funzione SHAKER (☞). Ripetere gli impulsi poche volte, per 2-3 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 con la funzione 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

e frullare con la funzione 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 con la funzione TRITURARE (☞) per circa 10 secondi. Fermare il frullatore e staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa. Coprire e frullare con la funzione di OMOGENEIZZARE (☞) per circa 10 - 20 secondi.

Per eliminare i grumi dalle salse:

Se la salsa è grumosa, introdurla nella caraffa. Coprire e frullare con la funzione 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 con la funzione MISCELARE (☞) 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 con la funzione MISCELARE (☞) per 5 - 10 secondi, finché il composto non risulta ben miscelato. Versare nella pentola e cuocere normalmente.

Preparare frullati: versare nella ciotola prima gli ingredienti liquidi e congelati, quindi aggiungere sopra gli altri ingredienti. Coprire e frullare in modalità TRITAGHIACCIO (☞) per 10-15 secondi, quindi passare alla modalità SHAKER (☞) per 10-15 secondi, in base alle esigenze.

SUGGERIMENTI UTILI

Per preparare frittelle o cialde usando una miscela già pronta: Introdurre nella caraffa la miscela e gli altri ingredienti. Coprire e frullare con la funzione 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.

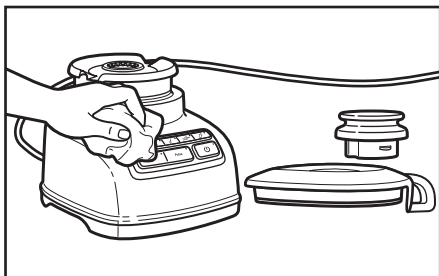
Per grattugiare il formaggio: Tagliare il formaggio molto freddo a tocchetti di 1,5 cm. Introdurre nella caraffa fino a 120 ml di formaggio. Coprire e frullare con la funzione SHAKER (🌀) per circa 5 - 10 secondi. Nel caso di formaggi duri quali il parmigiano, il formaggio dovrà prima essere portato a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

MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulizia del frullatore

La caraffa del frullatore può essere pulita con estrema facilità, anche senza essere rimossa dalla base.

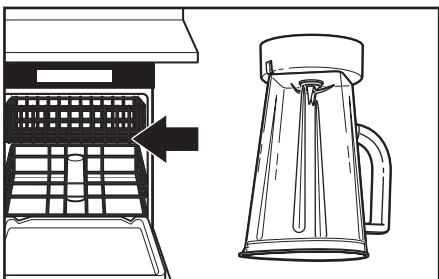
- Pulire il frullatore a fondo dopo l'uso.
- Non immergere in acqua la base e/o il cavo del frullatore.
- Non adoperare spugnette o detergenti abrasivi.



- 1 Per pulire la base, il pannello comandi, il cavo, il coperchio e il tappo dosatore del frullatore:** scollegare il frullatore dalla corrente prima di iniziare la pulizia. Pulire con un panno inumidito con acqua tiepida, quindi passare un panno umido e asciugare con un panno morbido.



- 2 Per pulire la caraffa senza rimuoverla dalla base:** dopo aver scollegato la caraffa dalla base, riempirla per metà di acqua calda (non bollente) e aggiungere una o due gocce di detersivo liquido per stoviglie. Mettere il coperchio sulla caraffa, collegare la caraffa alla base, premere il pulsante corrispondente alla funzione TRITUTARE e azionare il frullatore per 5-10 secondi. Rimuovere la caraffa e sciacquare con acqua tiepida.



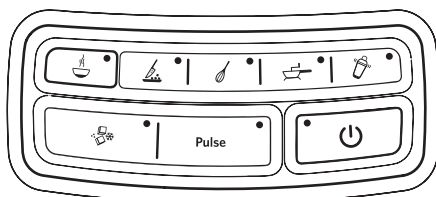
- 3 Per pulire la caraffa separatamente:** collocare la caraffa nella lavastoviglie, con l'apertura rivolta verso il basso. In alternativa, lavarla a mano con acqua

IMPORTANTE: si consiglia di lavare a mano il coperchio e il tappo dosatore.

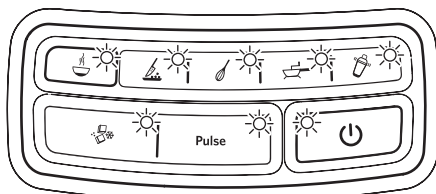
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

IMPORTANTE: il frullatore non potrà essere azionato con nessuna funzione se prima non è stato premuto il pulsante di accensione (⏻).

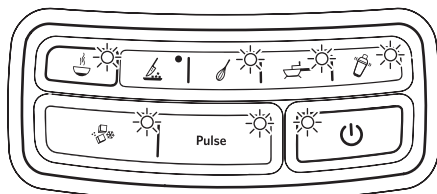
Il frullatore non funziona quando si preme un tasto



Le spie sono tutte spente.

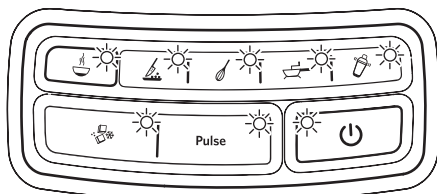


Le spie lampeggiano tutte contemporaneamente.

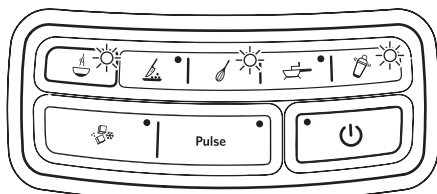


Un indicatore lampeggia in modo alternato.

Il frullatore si ferma mentre è in funzione



Le spie lampeggiano tutte contemporaneamente.



Tutti gli indicatori lampeggiano in modo alternato.

Controllare se la spina è inserita in una presa provvista di messa a terra. In caso positivo, premere il pulsante di accensione (⏻) e staccare la spina. Reinserire la spina nella medesima presa e premere il pulsante di accensione (⏻). Se il frullatore continua a non funzionare, controllare sul circuito elettrico l'interruttore o il fusibile per verificare che l'elettrodomestico sia collegato.

Se il frullatore è collegato alla corrente, ma quando si preme il pulsante di accensione (⏻) e tutti gli indicatori lampeggiano non accade nulla, è possibile che il rotore del motore sia bloccato. Premere il pulsante di accensione (⏻) e staccare la spina. Reinserire la spina, premere il pulsante di accensione (⏻) e selezionare la funzione desiderata.

Se il frullatore è collegato alla corrente, ma non si avvia e un indicatore lampeggia in modo alternato rispetto a tutti gli altri, è possibile che uno dei tasti si sia bloccato. Premere il pulsante (⏻) per spegnere il frullatore, quindi staccare la spina. Reinserire la spina e premere il pulsante di accensione (⏻) per reimpostare il tasto bloccato.

Le spie lampeggiano tutte contemporaneamente. In caso di sovraccarico quando si miscelano ingredienti pesanti, il frullatore si spegne automaticamente per evitare danni al motore. Premere il pulsante di accensione (⏻) per reimpostare 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.

È possibile che il frullatore sia inceppato. In questo caso il frullatore si arresta per evitare danni al motore. Premere il pulsante di accensione (⏻) per reimpostare 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.

GARANZIA E ASSISTENZA

Garanzia del frullatore KitchenAid

Durata della garanzia	KitchenAid si fa carico del pagamento di	KitchenAid non si fa carico del pagamento di
Europa, Medio Oriente e Africa: Per il modello 5KSB1585: Due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazione 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 normative locali sull'energia elettrica.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Servizio clienti

Per qualsiasi dubbio, o per avere informazioni sul centro di assistenza autorizzato KitchenAid più vicino, utilizzare i contatti di seguito.

NOTA: Qualsiasi tipo di assistenza deve essere gestita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.

Numero verde (chiamata gratuita):

800 901243

Contatto e-mail: accedere al sito www.Kitchenaid.it e fare clic sul collegamento "Contattaci" nella parte inferiore della pagina.

Indirizzo:

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

www.KitchenAid.eu

INHOUDSTAFEL

VEILIGHEID VAN DE BLENDER

Belangrijke voorzorgen	62
Elektrische vereisten	63
Afgedankte elektrische apparatuur.....	64

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN..... 64

DE BLENDER IN ELKAAR ZETTEN

Voorbereiden van de blender.....	65
----------------------------------	----

BEDIENING VAN DE BLENDER

Gebruik van de blender.....	66
Gebruik van de functie voor warm voedsel	67
Gebruik van de functie voor het fijnmalen van ijs.....	68
Gebruik van de Pulse-functie.....	69
Gebruik van het ingrediëntenbekertje van de mengbeker en de Soft Start-mengfunctie.....	70
Richtlijnen voor de snelheidsinstelling	70

NUTTIGE TIPS

Snelle tips.....	71
Hoe pakt u dit aan?.....	71

ONDERHOUD EN REINIGING

Reiniging van de blender	72
--------------------------------	----

PROBLEEMOPLOSSING

Blender werkt niet wanneer een instelling is geselecteerd	73
Blender stopt tijdens het mengen	73

GARANTIE EN SERVICE

Garantie op de KitchenAid blender.....	74
Klantencontact.....	74

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

We hebben in deze handleiding en op uw toestel tal van belangrijke veiligheids-waarschuwingen aangebracht. Lees deze veiligheidswaarschuwingen en leef ze na.



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

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 het volgende:



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.

Alle veiligheidswaarschuwingen informeren u over het potentiële gevaar, over hoe u het risico op verwondingen kunt verminderen en wat er kan gebeuren als u de instructies niet opvolgt.

BELANGRIJKE VOORZORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:

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 worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met fysisch, mentaal of zintuiglijk verminderde capaciteiten of met een gebrek aan kennis en ervaring, indien ze onder toezicht staan of indien instructies werden gegeven over het veilige gebruik van het apparaat en indien ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
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. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende dienst-na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht,

VEILIGHEID VAN DE BLENDER

7. Het apparaat niet buiten gebruiken.
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 pannelikker gebruiken, maar alleen wanneer de blender niet in werking is.
10. De messen zijn scherp. Hanteer ze met de nodige voorzichtigheid.
11. Bedien de blender alleen als het deksel is aangebracht.
12. Het gebruik van toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen, kan verwondingen veroorzaken.
13. Bedien de blender alleen met het deksel goed vast en gebruik de functie voor warm voedsel alleen wanneer u warm voedsel mengt.
14. Als het lampje knippert, is het apparaat klaar voor gebruik - vermijd elk contact met messen of bewegende delen.
15. **Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Elektrische vereisten

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

Vermogen: 550 watt

Voedingsspanning: 220-240 volt

Frequentie: 50 hertz

OPMERKING: Als de stekker niet in de contactdoos past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig de stekker in geen geval. Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer. Als het netsnoer te kort is, laat dan een contactdoos in de nabijheid van het apparaat installeren door een gekwalificeerde elektricien of een monteur.

VEILIGHEID VAN DE BLENDER

Afgedankte elektrische apparatuur

Afgedankte materiaalverpakking

Het verpakkingsmateriaal kan voor 100% gerecycled worden en is voorzien van het recyclagesymbool . De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoordelijke wijze en in overeenstemming met de desbetreffende lokale voorschriften worden weggewerkt.

Dumping van het product

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

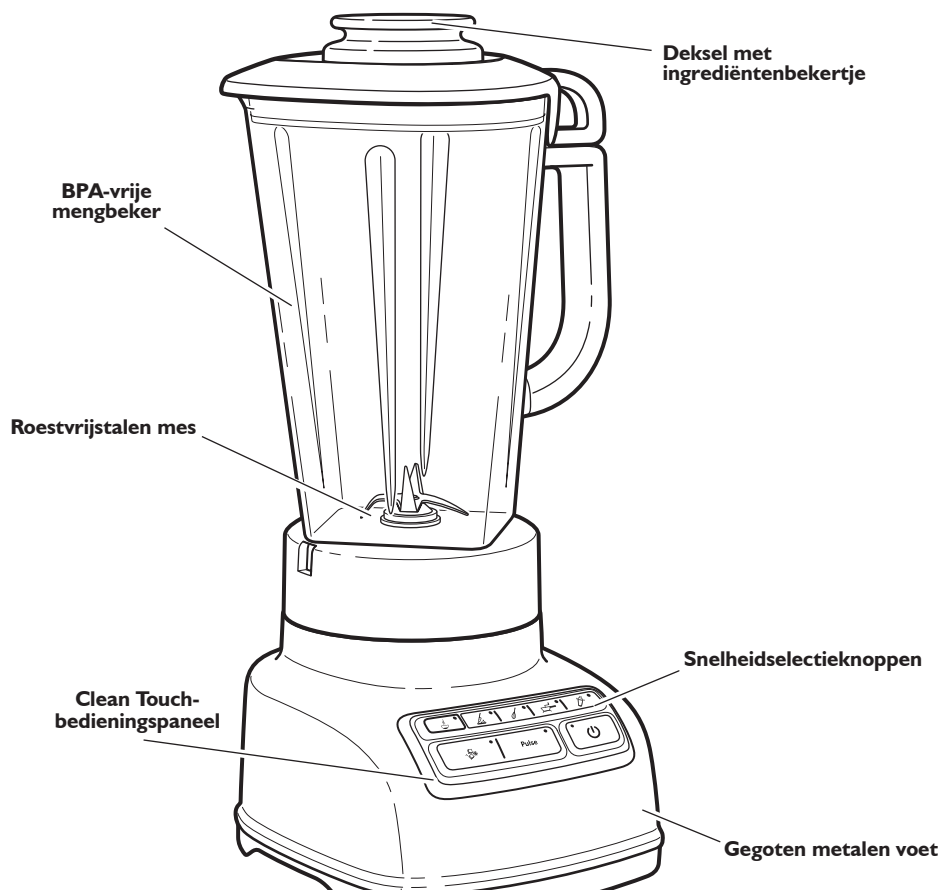
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties

voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

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

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

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

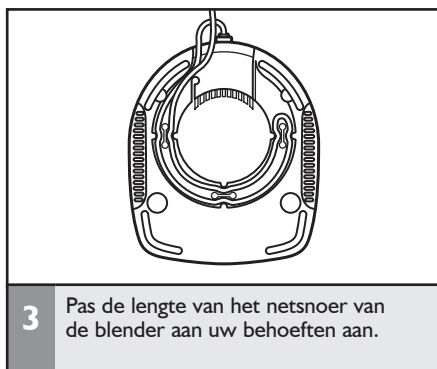
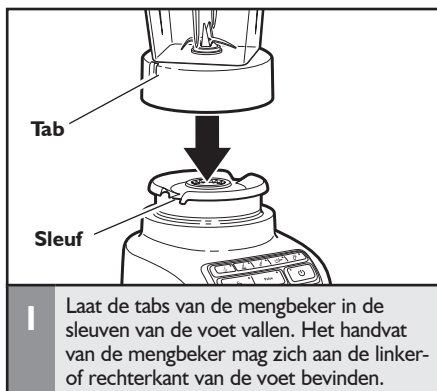


DE BLENDER IN ELKAAR ZETTEN

Vorbereiden van de blender

De eerste keer gebruiken

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



OPMERKING: Als de mengbeker correct is geplaatst, rust deze volledig op de voet van de blender. Als dat niet het geval is, herhaalt u stap 1 en 2.

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

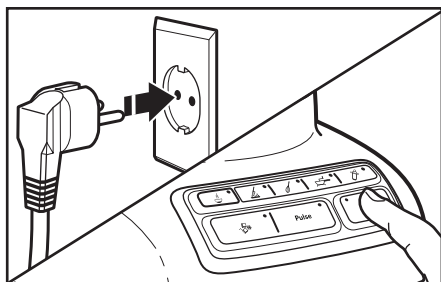
Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

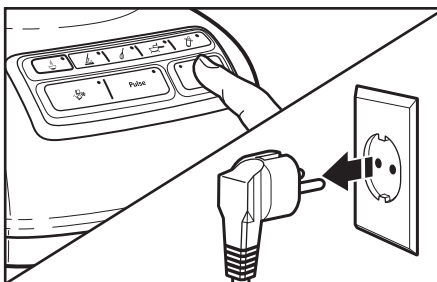
Gebruik geen verlengsnoer.

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

DE BLENDER IN ELKAAR ZETTEN



- 5** Steek de stekker in een geaard stopcontact en druk op de aan-/uitknop (⏻) voordat u de blender gebruikt. Het controlelampje van de aan-/uitknop zal knipperen wanneer de blender klaar is.



- 6** Druk altijd op de aan-/uitknop (⏻) om de knipperende lichtjes te stoppen en trek de stekker uit, voordat u de mengbeker van de voet verwijdert.

BEDIENING VAN DE BLENDER

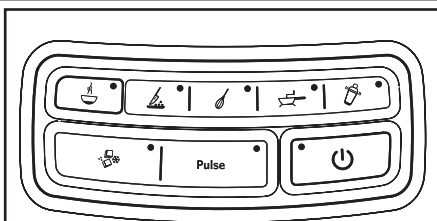
Gebruik van de blender

Vóór het gebruik

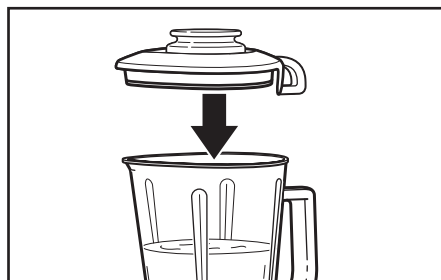
Wanneer het controlelampje van de aan-/uitknop of het lampje van de PULSE-modus brandt:

- Mag u de draaibeweging van het mes niet hinderen.
- Mag u het deksel van de mengbeker niet verwijderen.

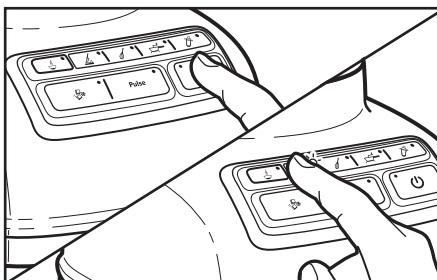
Controleer voordat u de blender bedient of de mengbeker goed vastzit op de voet van de blender.



De blender heeft vier snelheden: FIJNHAKKEN (🔪), MIXEN (🌀), PUREREN (🌀), en MENGEN (🌀). Hij heeft ook 3 speciale functies: WARM VOEDSEL (🔥), IJS FIJNMALEN (🧊) en PULSE-modus (Pulse).

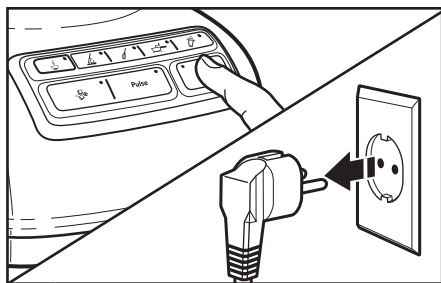


- 1** Doe ingrediënten in de mengbeker en zorg ervoor dat het deksel rondom de hele opening van de mengbeker goed vastzit.



- 2** Druk op de aan-/uitknop (⏻). Het controlelampje van de aan-/uitknop zal knipperen wanneer de blender klaar is. Druk dan op de gewenste snelheidsknop voor continue werking met de overeenkomstige snelheid. Het witte controlelampje van de geselecteerde snelheid brandt continu. Door op een andere snelheidsknop te drukken, kunt u

BEDIENING VAN DE BLENDER

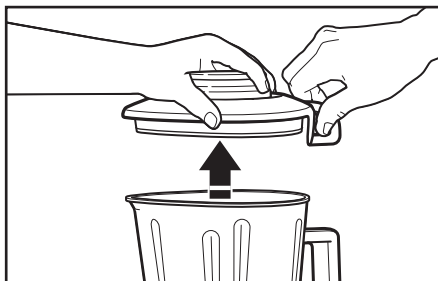


OPMERKING: De blender werkt alleen als u de aan-/uitknop (⏻) indrukt (het led-lampje zal knipperen) voordat u de gewenste snelheid selecteert.

- 3** Druk wanneer u klaar bent op de aan-/uitknop (⏻) om de blender te stoppen, druk dan nogmaals op de aan-/uitknop (⏻) om hem uit te schakelen. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de mengbeker verwijdt.



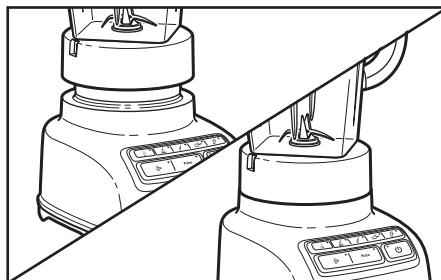
- 4** Om het deksel te verwijderen, gebruikt u eerst het haakje achteraan het deksel om het op te lichten en zo lucht in de mengbeker te laten.



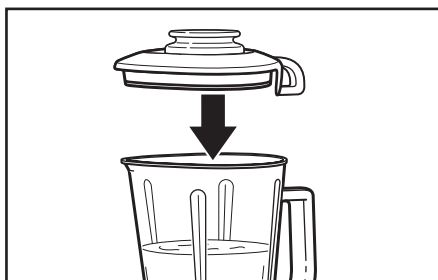
- 5** Hef dan het deksel vanaf de zijkant op om het volledig van de mengbeker te halen.

Gebruik van de functie voor warm voedsel

BELANGRIJK: Als u warm voedsel of warme vloeistoffen mengt - zoals soepen of sauzen - controleer dan of het deksel stevig vastzit en gebruik alleen de functie voor **WARM VOEDSEL** (🔥).

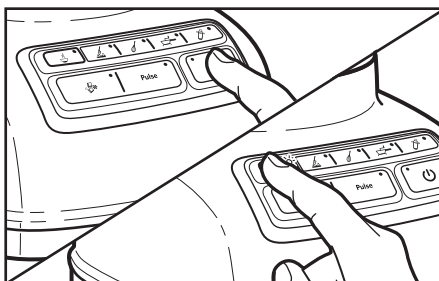


- 1** Controleer voordat u de blender bedient of de mengbeker goed vastzit op de voet.

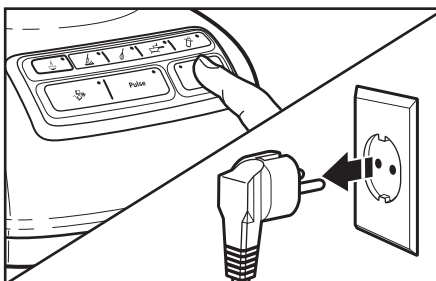


- 2** Doe ingrediënten in de mengbeker en zet het deksel goed vast op de mengbeker. Zorg ervoor dat het handvat van het deksel overeenkomt met het handvat van de mengbeker,

BEDIENING VAN DE BLENDER



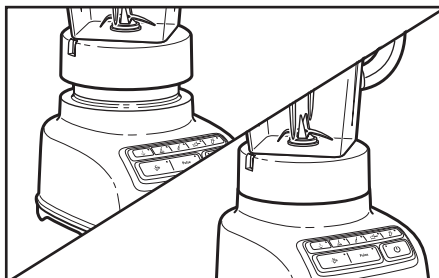
- 3** Druk op de aan/uitknop (⏻), druk vervolgens op de knop voor **WARM VOEDSEL** (🔥). Het controlelampje boven de knop voor warm voedsel zal oplichten. De functie voor warm voedsel start op een lage snelheid en versnelt dan gedurende een interval van 90 seconden langzaam naar hogere snelheden om het spatten van hete vloeistoffen te voorkomen.



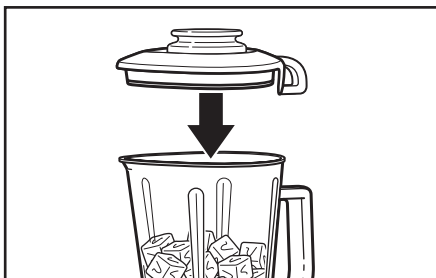
- 4** Wanneer de cyclus voor warm voedsel is afgerond, zal de blender stoppen. Druk op de aan/uitknop (⏻) om de blender uit te schakelen. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de mengbeker verwijdt.

Gebruik van de functie voor het fijnmalen van ijs

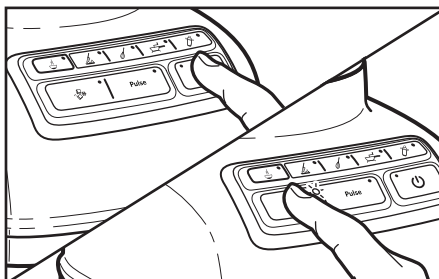
Uw blender biedt een functie voor het **FIJNMALEN VAN IJS** (🧊). Wanneer deze functie is geselecteerd, past de blender automatisch intervallen toe waarbij hij 30 seconden lang pulseert met de optimale snelheid voor het fijnmalen van ijs of andere ingrediënten.



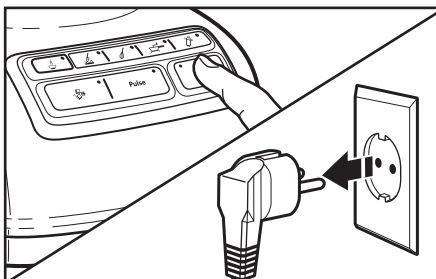
- 1** Controleer voordat u de blender bedient of de mengbeker goed vastzit op de voet.



- 2** Plaats ingrediënten in de mengbeker en druk het deksel stevig op zijn plaats. Gebruik niet meer dan de inhoud van een half ijsblokrekje.



- 3** Druk op de aan/uitknop (⏻), druk vervolgens op **IJS FIJNMALEN** (🧊). De functie voor het **FIJNMALEN VAN IJS** is een getimed functie.



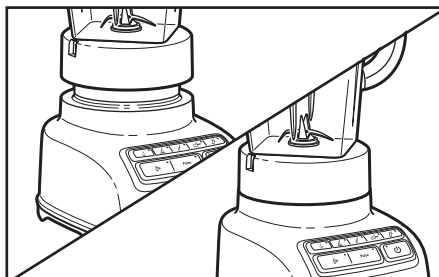
- 4** Wanneer de getimed functie is afgerond, zal de blender stoppen. Druk op de aan/uitknop (⏻) om de blender uit te schakelen. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de mengbeker verwijdt.

TIP: Verwerk niet meer dan de inhoud van een half standaard ijsblokrekje of 6 tot 7 standaard ijsblokjes per keer. Af en toe roeren met een spatel is alleen nuttig wanneer de blender uitgeschakeld is. De functie om **IJS FIJN TE**

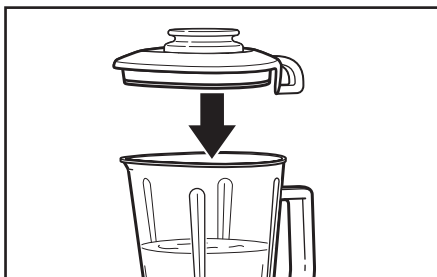
BEDIENING VAN DE BLENDER

Gebruik van de Pulse-functie

Uw blender heeft een PULSE-functie (Pulse), waarbij u de functie "Pulseren op elke gewenste snelheid" kunt inschakelen.

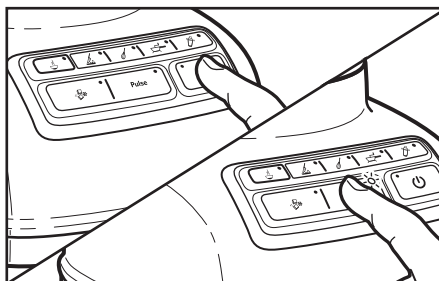


- 1** Controleer voordat u de blender bedient of de mengbeker goed vastzit op de voet.

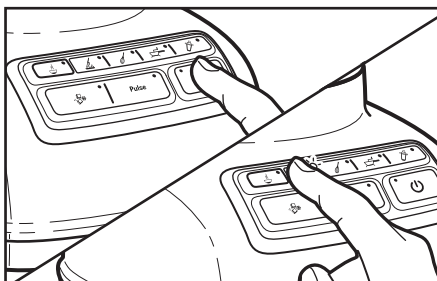


- 2** Plaats ingrediënten in de mengbeker en druk het deksel stevig op zijn plaats.

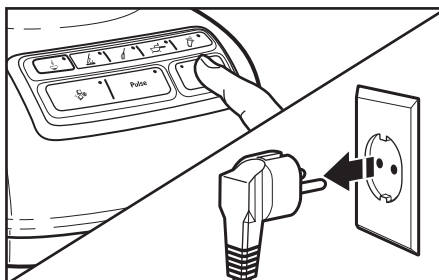
OPMERKING: De PULSE-modus werkt niet in combinatie met WARM VOEDSEL (☹) of IJS FIJNMALEN (☹).



- 3** Druk op de aan-/uitknop (⏻), druk vervolgens op PULSE (Pulse). De controlelampjes boven de Pulse-knop en de vier snelheidsknoppen knipperen om aan te geven dat de vier snelheden zich in PULSE-modus (Pulse) bevinden.



- 4** Druk op een snelheidsknop en houd deze ingedrukt zo lang als nodig is. Het lampje van de snelheidsknop en dat van de PULSE-modus branden continu tijdens het pulseren. Het mengen stopt wanneer u de Pulse-knop loslaat en het lampje zal opnieuw beginnen te knipperen. Als u nogmaals met een andere snelheid wilt pulseren, drukt u op de knop van de gewenste snelheid en houdt u deze ingedrukt.



- 5** Wanneer u klaar bent, drukt op de aan-/uitknop (⏻) om de blender uit te schakelen. Haal de stekker uit het stopcontact voordat

BEDIENING VAN DE BLENDER

Gebruik van het ingrediëntenbekertje van de mengbeker en de Soft Start-mengfunctie

- Het ingrediëntenbekertje van de mengbeker kan worden gebruikt voor het meten en toevoegen van ingrediënten. Verwijder het bekertje en voeg ingrediënten toe terwijl u mengt met de snelheid FIJNHAKKEN of MIXEN. 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.

- 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. De Soft Start-mengfunctie werkt alleen wanneer u een snelheid selecteert en niet in combinatie met de PULSE-modus (Pulse) of de functie om IJS FIJN TE MALEN (IJS FIJN TE MALEN).

BELANGRIJK: Als u warm voedsel of warme vloeistoffen mengt, controleer dan of het deksel stevig vastzit en gebruik alleen de functie voor WARM VOEDSEL (WARM VOEDSEL).

Richtlijnen voor de snelheidsinstelling

Snelheid	Bestanddeel			
 WARM VOEDSEL	Soep Warme sauzen (jus, witte saus) Warme dranken			
 FIJNHAKKEN	Gehakte vruchten Gehakte groenten	Vleessalade als sandwichbeleg	Pesto Dipsauzen Koude fruit- of groentensaus	Hartige zachte kruimellaag Zoete zachte kruimellaag
 MIXEN	Sap van vruchten-concentraat Slasaus	Jus	Pannenkoekenbeslag Wafelbeslag	Gladde ricotta of cottagecheese
 PUREREN	Havermout Gepureerde vruchten/babymaaltijd Gepureerd vlees/vlees voor babymaaltijd Gepureerde groenten/groenten voor babymaaltijd			
 MENGEN	Gemengde ijsdrank Drank op basis van ingevroren yoghurt Drank op vruchten-basis (dun) Drank op basis van ijsmelk Sorbet	Luchtige gelatine voor taarten/desserts Kwarktaart Mousse	Geraspte harde kaas	
 IJS FIJNMALEN	Gemalen ijs	Fijngehakte verse vruchten Fijngehakte verse groenten	Ingevroren gehakte vruchten (lichtjes ontdooien tot de punt van een mes in de vruchten kan dringen)	
 PULSE	Gehakte vruchten Gehakte groenten	Vleessalade als sandwichbeleg	Hartige zachte kruimellaag Zoete zachte	

Snelle tips

- Als u drankjes met ijs maakt, start dan met IJS FIJNMALEN () en eindig met MENGEN () om een gladdere structuur te verkrijgen.
- Ijs rechstrekes uit de vriezer zal gemakkelijker fijn te malen zijn dan gedeeltelijk gesmolten ijs.
- Kleinere ijsblokjes kunnen sneller worden gehakt of gemalen dan grotere.
- Begin bij het mengen van vele verschillende ingrediënten met FIJNHAKKEN () om een goede vermenging van de ingrediënten te verkrijgen. Verhoog daarna de snelheid naar wens.
- Indien gewenst kunt u het ingrediënten-bekertje in het midden van het deksel van de mengbeker verwijderen om vloeistoffen of ijsblokjes toe te voegen terwijl de blender op de snelheid FIJNHAKKEN () of MIXEN () staat.
- Stop de blender voordat u keukengerei aanwendt in de mengbeker. U mag alleen wanneer de blender uitgeschakeld is, een rubber spatel gebruiken om de ingrediënten te mengen. Gebruik nooit keukengerei, ook geen spatel, in de mengbeker terwijl de blender in werking is.

Hoe pakt u dit aan?

Gelatine met een smaak oplossen: Giet kokend water in de mengbeker en voeg gelatine toe. Mix op WARM VOEDSEL () tot de gelatine is opgelost, 10 à 30 seconden. Voeg de andere ingrediënten toe.

Koek-, cracker- of broodkruimels maken: Breek koekjes, crackers of brood 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 pulseren, ongeveer 3 seconden per keer, tot de gewenste vastheid is verkregen.

Fijnere kruimels maken voor een kruimellaag voor een taart of dessert: Breek koekjes, crackers of brood in stukjes van ongeveer 4 cm diameter en doe ze in de mengbeker. Breng in de PULSE-modus () het deksel aan en laat de blender een paar maal pulseren tot de gewenste vastheid is verkregen, 20 à 30 seconden.

Vruchten en groenten fijnhakken: Doe 475 ml stukjes fruit of groenten in de mengbeker. Breng in de PULSE-modus () het deksel aan, laat de blender draaien op MENGEN () en pulseer een paar keer, 2 à 3 seconden per keer, tot de gewenste vastheid is verkregen.

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

Groenten pureren: Doe 475 ml ingeblikte of voorgekookte groenten in de mengbeker. Voeg per 240 ml groenten 2 tot 4 eetlepels (30 tot 60 ml) bouillon, water of melk toe. Breng het deksel aan en laat de blender 10 à 15 seconden draaien op PUREREN ().

Vlees pureren: Doe gekookt, in blokjes gesneden, mals vlees in de mengbeker. Voeg per 240 ml vlees 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 FIJNHAKKEN (). Stop de blender en schraap de zijanten van de mengbeker schoon. Breng het deksel aan en laat de blender nog 10 à 20 seconden draaien op PUREREN ().

Klontjes uit jus verwijderen: Indien de saus of jus klontig wordt, doet u deze in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender 5 à 10 seconden draaien op MIXEN () tot u een glad geheel hebt verkregen.

Bloem en vloeistof tot een verdikkingsmiddel combineren: Doe de bloem en de vloeistof in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender 5 à 10 seconden draaien op MIXEN () tot u een glad geheel hebt verkregen.

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

Smoothies maken: Doe vloeistoffen en bevroren ingrediënten eerst in de mengbeker, voeg dan de andere ingrediënten toe. Breng het deksel aan en laat de blender 10 à 15 seconden draaien op IJS FIJNMALEN (), daarna naar wens 10 à 15 seconden op MENGEN ().

NUTTIGE TIPS

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 à 20 seconden draaien op MIXEN (🌀) tot het geheel goed gemengd is. Stop de blender en schraap zondig de zijkanten van de mengbeker schoon.

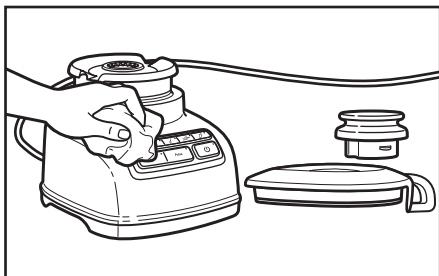
Kaas malen: Snij zeer koude kaas in blokjes van 1,5 cm. Doe maximum 120 ml kaas in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender 5 à 10 seconden draaien op MENGEN (🌀). Breng harde kazen, zoals parmezaanse kaas, eerst op kamertemperatuur, en maal de kaas vervolgens 10 à 15 seconden op MENGEN (🌀).

ONDERHOUD EN REINIGING

Reiniging van de blender

De mengbeker kan gemakkelijk worden schoongemaakt op de voet, of afzonderlijk.

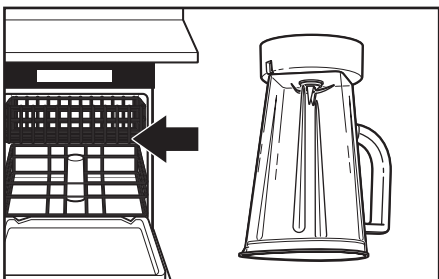
- Reinig de blender grondig na elk gebruik.
- Plaats de voet van de blender of het netsnoer niet in water.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes.



- 1 Om de voet van de blender, het bedieningspaneel, het snoer, het deksel en het ingrediëntenbekertje te reinigen:** Trek de stekker uit voor het reinigen. Veeg af met een warme, vochtige doek. Veeg ze vervolgens schoon met een vochtige doek en droog ze met een zachte doek.



- 2 Om de mengbeker schoon te maken op de voet:** Haal de mengbeker van de voet van de blender, vul hem voor de helft met warm water (geen heet water), en voeg één of twee druppels afwasmiddel toe. Plaats het deksel op de mengbeker, zet hem op de voet, druk op ROEREN, en laat de blender 5 à 10 seconden draaien. Verwijder de mengbeker en spoel met warm water.



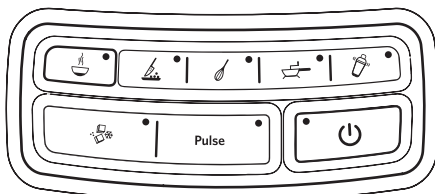
- 3 Om de mengbeker afzonderlijk schoon te maken:** Was de mengbeker omgekeerd in de vaatwasmachine. Of was met de hand in warm sop, met een zachte doek af.

BELANGRIJK: Was het deksel en het ingrediëntenbekertje met de hand voor de beste resultaten.

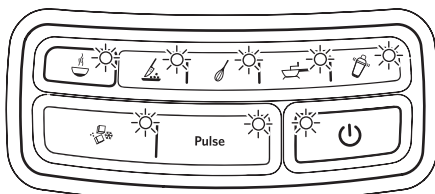
PROBLEEMOPLOSSING

BELANGRIJK: De blender zal op geen enkele snelheid werken tenzij u eerst de aan-/uitknop (⏻) indrukt.

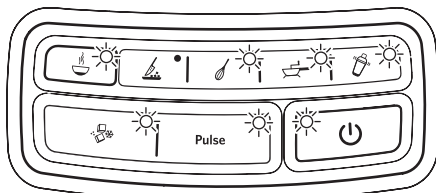
Blender werkt niet wanneer een instelling is geselecteerd



Geen enkel lampje brandt.



Alle lampjes knipperen tegelijk.



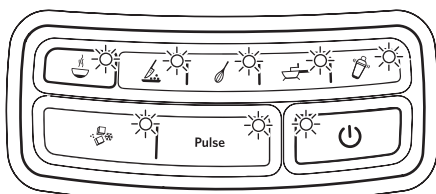
Één van de controlelampjes knippert anders.

Controleer of de blender is aangesloten op een geaard stopcontact. Als dat het geval is, drukt u op de aan-/uitknop (⏻) en trekt u de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Steek de stekker weer in hetzelfde stopcontact en druk op de aan-/uitknop (⏻). 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.

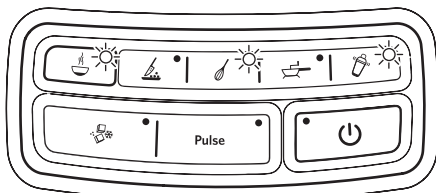
Als de stekker in het stopcontact steekt, maar er gebeurt niets als u op de aan-/uitknop (⏻) drukt en alle controlelampjes knipperen, dan is de motorrotor mogelijk geblokkeerd. Druk op de aan-/uitknop (⏻) en trek de stekker uit het stopcontact. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact, druk op de aan-/uitknop (⏻) en selecteer de gewenste snelheid.

Als de stekker in het stopcontact steekt, maar de blender start niet en één van de controlelampjes knippert anders dan de andere lampjes, dan zit er mogelijk een toets vast. Druk op de aan-/uitknop (⏻) om de blender uit te schakelen, en trek de stekker uit het stopcontact. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact en druk op de aan-/uitknop (⏻) om de blender opnieuw in te schakelen en de toets te resetten.

Blender stopt tijdens het mengen



Alle lampjes knipperen tegelijk.



Al de controlelampjes knipperen anders.

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 vermijden. Druk op de aan-/uitknop (⏻) om de blender te resetten 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.

Mogelijk zit de blender vast. Als dat het geval is, stopt de blender om schade aan de motor te vermijden. Druk op de aan-/uitknop (⏻) om de blender te resetten 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.

GARANTIE EN SERVICE

Garantie op de KitchenAid blender

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
Europa, het Midden-Oosten en Afrika: Voor model 5KSB1585: Twee jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.	Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/ after sales service van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer de blender gebruikt werd voor andere toepassingen dan de normale voedingswarenbereidingen. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik of installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

Klantencontact

Indien u nog vragen hebt of de dichtsbijzijnde KitchenAid geautoriseerde dienst-na-verkoop/ after sales service zoekt, kunt u onderstaande contactpersonen raadplegen.

OPMERKING : Alle reparaties moeten in het land van aankoop worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst-na-verkoop van KitchenAid.

Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

E-mail contact:

In Nederland: Ga naar www.KitchenAid.nl, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

In België: Ga naar www.KitchenAid.be, en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN | I

www.KitchenAid.eu

ÍNDICE

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA LICUADORA

Medidas de seguridad importantes.....	76
Requisitos eléctricos.....	77
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos.....	78

COMPONENTES Y FUNCIONES..... 78

MONTAJE DE LA LICUADORA

Preparación para usar la licuadora.....	79
---	----

FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

Uso de la licuadora.....	80
Uso de la función Alimentos calientes.....	81
Uso de la función Picar hielo.....	82
Uso de la función Intermittente.....	83
Uso del tapón para ingredientes de la jarra y de la función Soft Start.....	84
Guía de control de la velocidad.....	84

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

Consejos rápidos.....	85
Procedimiento para... ..	85

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de la licuadora.....	86
-------------------------------	----

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Hay una opción seleccionada y la licuadora no funciona.....	87
La licuadora se detiene mientras licúa.....	87

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía de la licuadora de Kitchenaid.....	88
Planificación del servicio.....	88
Atención al cliente.....	88

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA LICUADORA

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

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.

 **ADVERTENCIA**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

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. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, siempre 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 de forma segura y hayan comprendido los peligros que este conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
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. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano

7. No utilice el aparato al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue de una mesa o 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. Manipúlela con cuidado.
11. Ponga en funcionamiento la licuadora solamente con la tapa puesta.
12. El empleo de accesorios que no estén recomendados por KitchenAid puede aumentar el riesgo de daños personales.
13. Ponga en funcionamiento la licuadora solamente con la tapa puesta y utilice la función Alimentos calientes exclusivamente cuando licúe alimentos calientes.
14. La luz intermitente indica que el aparato está listo para funcionar; evite el contacto con las cuchillas o con las piezas móviles.
15. **Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchúfela en una salida con toma de tierra.

No extraiga la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Potencia: 550 vatios

Voltaje: 220-240 voltios

Frecuencia: 50 hertzios

NOTA: Si el enchufe no encaja en la toma de corriente, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No utilice un adaptador.

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA LICUADORA

Tratamiento de residuos de equipos eléctricos

Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es 100 % reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica . Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

Cómo desechar el producto

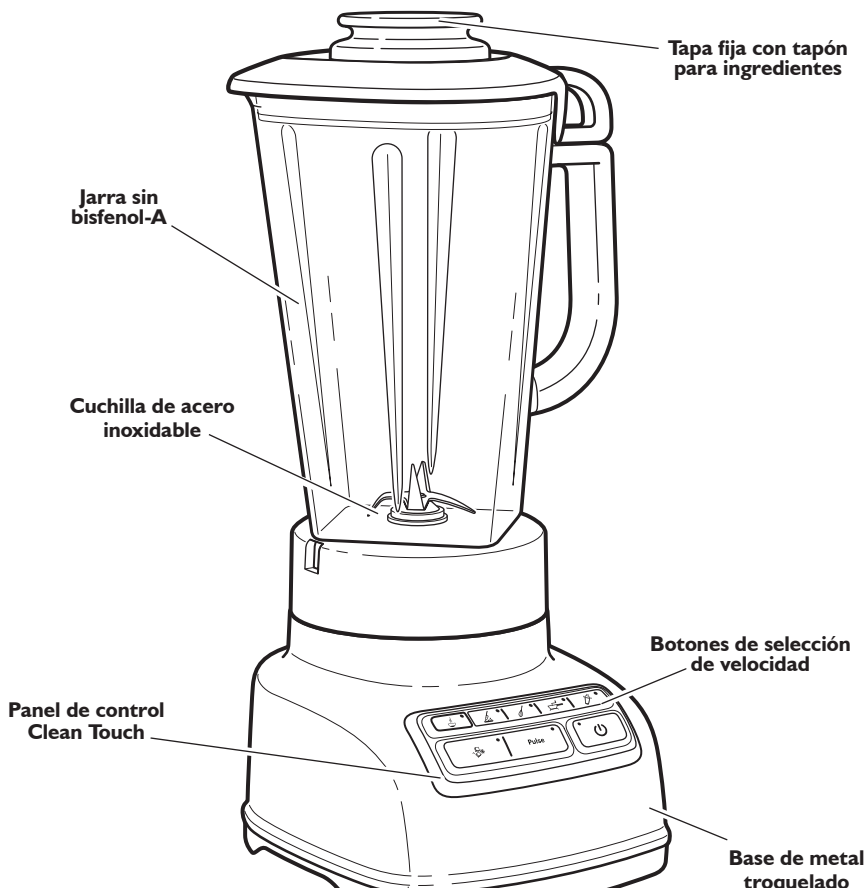
- Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

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

- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

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

COMPONENTES Y FUNCIONES

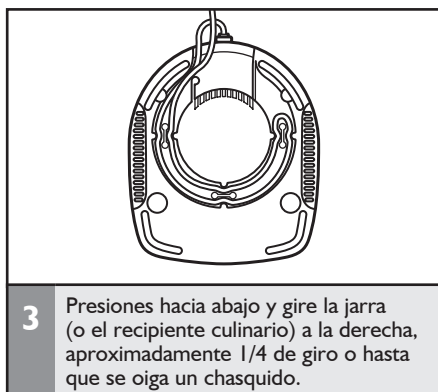
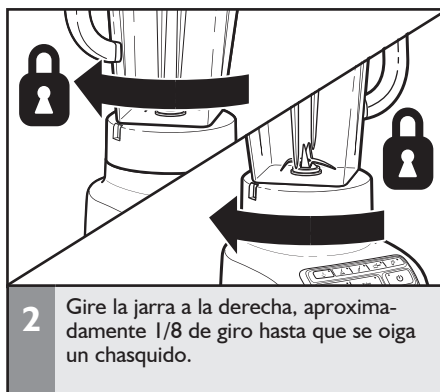
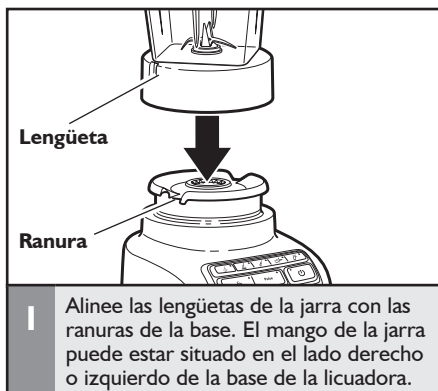


MONTAJE DE LA LICUADORA

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. Séquelo con un paño suave. Lave la jarra, la tapa y el tapón para ingredientes en agua tibia con jabón (consulte "Cuidado y limpieza"). Enjuague y seque los componentes.



NOTA: Cuando está situada correctamente, la jarra descansará completamente en la base de la licuadora. En caso contrario, repita los pasos 1 y 2.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchúfela en una salida con toma de tierra.

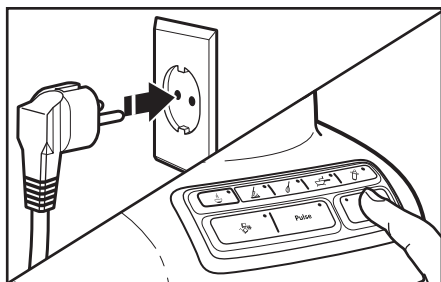
No extraiga la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

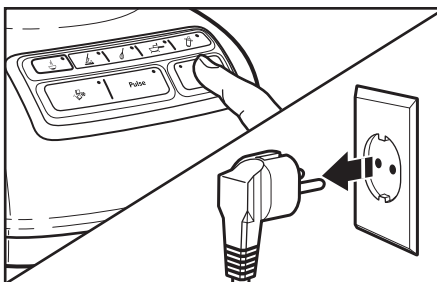
No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

MONTAJE DE LA LICUADORA



- 5** Antes de utilizar la batidora, enchúfela a una toma con conexión a tierra y pulse el botón de encendido/apagado (⏻). La luz del indicador de alimentación comenzará a parpadear cuando esté lista.



- 6** Antes de retirar la jarra de la base, presione el botón de encendido/apagado (⏻) para detener el parpadeo de las luces y desenchufe el cable de alimentación.

FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

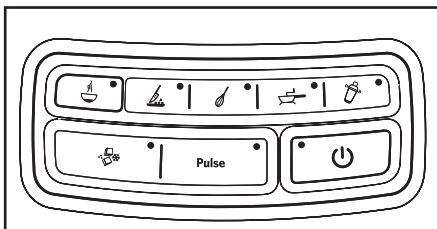
Uso de la licuadora

Antes del uso

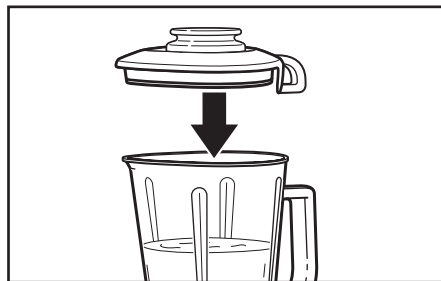
Mientras el indicador luminoso de encendido/apagado de la licuadora o del modo modo INTERMITENTE están encendidos:

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

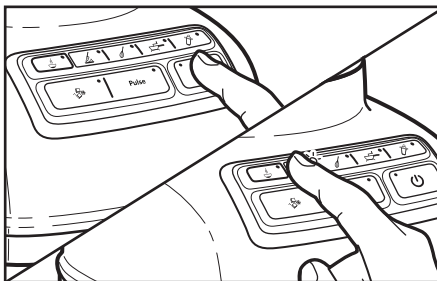
Antes de utilizar la licuadora, compruebe que la jarra está colocada correctamente en la base.



La licuadora tiene cuatro velocidades: PICAR (⚙️), MEZCLAR (🌀), PURÉ (🥄), y LICUAR (🥤). Dispone además de 3 funciones especiales: ALIMENTOS CALIENTES (🔥), PICAR HIELO (🧊) y modo INTERMITENTE (⏻ Pulse).

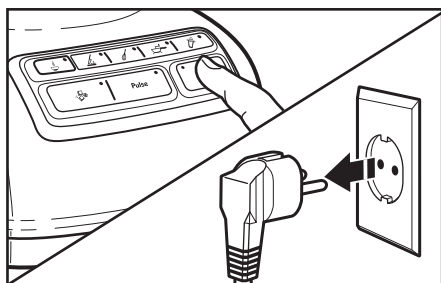


- 1** Introduzca los ingredientes en la jarra y fije con firmeza la tapa alrededor de toda la abertura de la licuadora.



- 2** Presione el botón de encendido/apagado (⏻). La luz del indicador de alimentación comenzará a parpadear cuando esté lista. A continuación, presione el botón de velocidad adecuado para que el aparato funcione a esa velocidad. El indicador luminoso blanco situado junto a la velocidad seleccionada permanecerá encendido. Puede elegir otra velocidad sin necesidad de detener el aparato; para ello basta con

FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

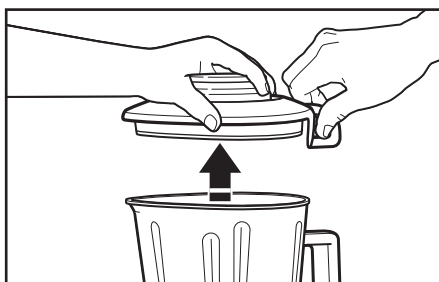


- 3** Cuando haya terminado, presione el botón de encendido/apagado (⏻) para detener la licuadora y, a continuación, presione de nuevo el botón (⏻) para apagarla. Desenchufe la licuadora antes de retirar la jarra.

NOTA: La licuadora únicamente se pondrá en funcionamiento si se presiona el botón de encendido/apagado (⏻) (parpadeará el indicador luminoso de alimentación) antes de seleccionar la velocidad deseada.



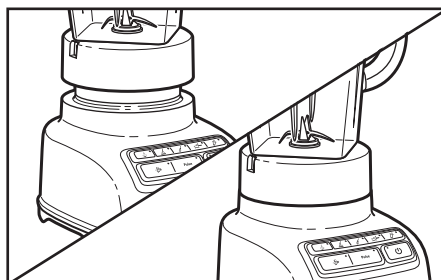
- 4** Para retirar la tapa, agárrela en primer lugar del saliente de la parte posterior de la misma y tire hacia arriba para despegarla.



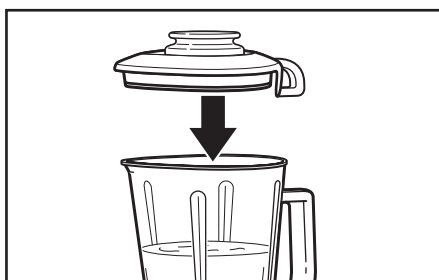
- 5** A continuación levante la tapa desde el lateral para retirarla completamente de la jarra.

Uso de la función Alimentos calientes

IMPORTANTE: Cuando se procesen alimentos o líquidos calientes, **como sopas o salsas**, asegúrese de que la tapa está bien colocada y utilice la función ALIMENTOS CALIENTES (🔥).

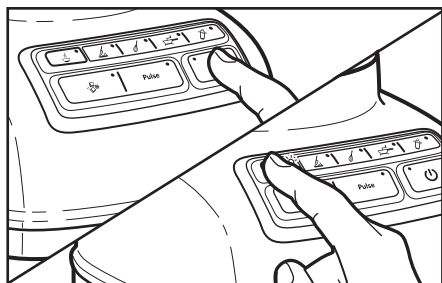


- 1** Antes de utilizar la licuadora, compruebe que la jarra está colocada correctamente en la base.

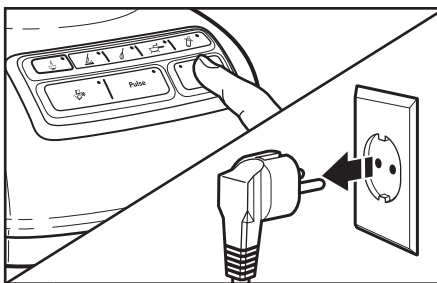


- 2** Introduzca los ingredientes en la jarra y ajuste la tapa a la misma con firmeza, de manera que el mango de la tapa quede alineado con el de la jarra, como se muestra en la imagen.

FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA



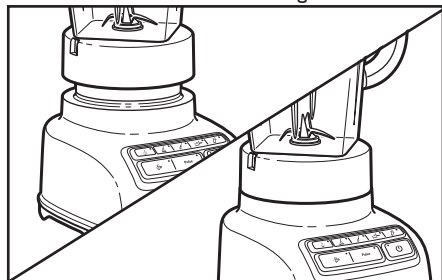
- 3** Presione el botón de encendido/apagado (⏻) y, a continuación, el botón **ALIMENTOS CALIENTES** (🔥). Se iluminará el indicador luminoso situado sobre el botón Alimentos calientes. La función Alimentos calientes comienza a velocidad lenta y aumenta de forma progresiva hasta velocidades más altas durante 90 segundos para evitar que salpiquen los líquidos calientes.



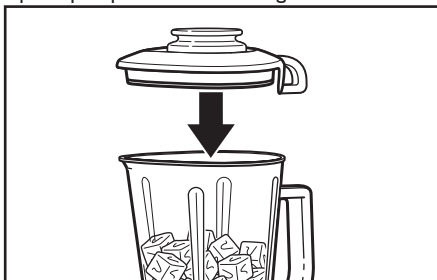
- 4** La licuadora se detendrá una vez finalizado el proceso mediante la función Alimentos calientes. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para apagarla. Desenchufe la licuadora antes de retirar la jarra.

Uso de la función Picar hielo

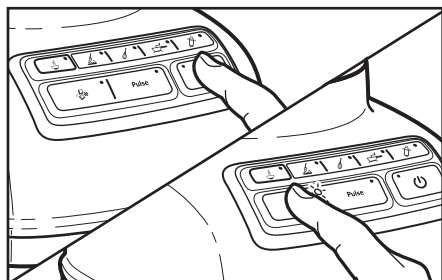
Su licuadora incluye una función **TRITURAR HIELO** (🧊). Cuando está seleccionada esta función, la licuadora funciona a intervalos durante 30 segundos a la velocidad óptima para picar hielo u otros ingredientes.



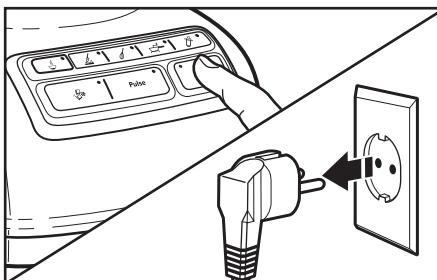
- 1** Antes de utilizar la licuadora, compruebe que la jarra está colocada correctamente en la base.



- 2** Deposite los ingredientes en la jarra y ajuste la tapa con firmeza. Utilice como máximo media bandeja de cubitos de hielo.



- 3** Presione el botón de encendido/apagado (⏻) y, a continuación, el botón **PICAR HIELO** (🧊). La función **PICAR HIELO** es una función programada.



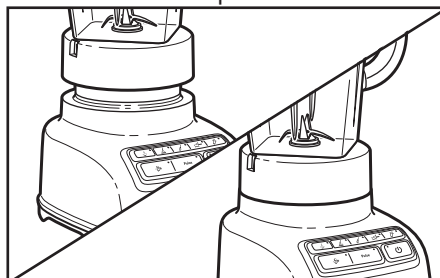
- 4** La licuadora se detendrá una vez finalizada la función programada. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para apagarla. Desenchufe la licuadora antes de retirar la jarra.

SUGERENCIA: Se puede procesar un máximo de media bandeja de cubitos de hielo estándar o entre 6 y 7 cubitos cada vez. Puede remover con una espátula de vez en cuando, solo cuando la licuadora esté

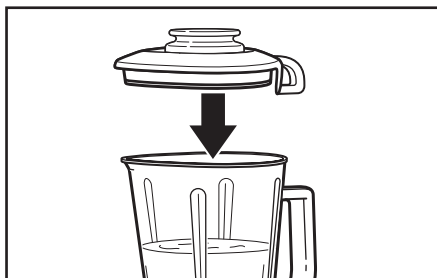
FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

Uso de la función Intermitente

La función INTERMITENTE de la licuadora (Pulse) ofrece la función "Intermitente a cualquier velocidad".

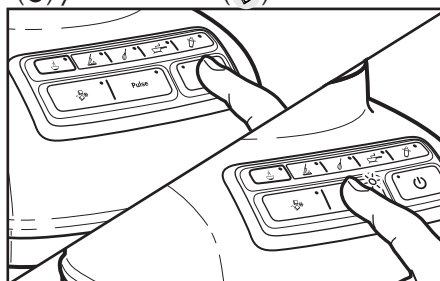


- 1** Antes de utilizar la licuadora, compruebe que la jarra está colocada correctamente en la base.

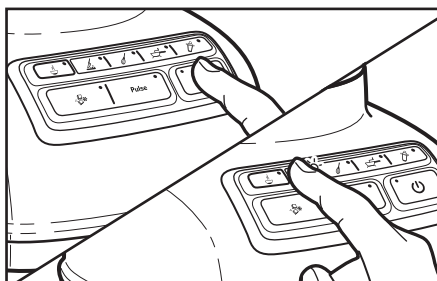


- 2** Deposite los ingredientes en la jarra y ajuste la tapa con firmeza.

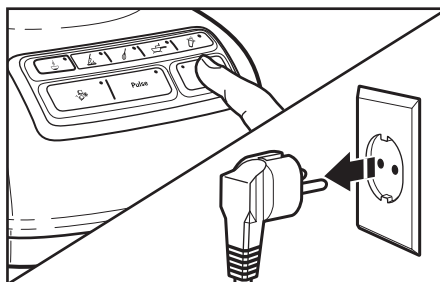
NOTA: El modo INTERMITENTE no funciona con los modos ALIMENTOS CALIENTES (☺) y PICAR HIELO (❄).



- 3** Presione el botón de encendido/apagado (Pulse) y seleccione la función INTERMITENTE (Pulse). Los indicadores luminosos situados sobre el botón Intermitente y de las cuatro velocidades parpadearán para indicar que todas las velocidades están en modo INTERMITENTE (Pulse).



- 4** Manténgalo presionado durante el tiempo deseado. Los indicadores del botón de velocidad y del modo INTERMITENTE seguirán encendidos durante el intervalo en el que la licuadora funciona en este modo. El procesamiento de los alimentos se detendrá al dejar de presionar el botón Intermitente y el indicador luminoso de este modo seguirá parpadeando. Para repetir el intervalo o utilizar otra velocidad, solo tiene que mantener pulsado el botón de la velocidad adecuada.



- 5** Cuando finalice, presione el botón de encendido/apagado (Pulse) para apagarla. Desenchufe la licuadora antes de retirar

FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

Uso del tapón para ingredientes de la jarra y de la función Soft Start

- El tapón para ingredientes de la jarra de la batidora permite medir y agregar ingredientes. Retire el tapón y añada ingredientes en las velocidades PICAR O MEZCLAR. Cuando se utilizan velocidades altas, con la jarra llena o el contenido caliente, detenga la licuadora y, a continuación, agregue los ingredientes.
- IMPORTANTE:** Cuando se procesen alimentos o líquidos calientes, asegúrese de que la tapa está bien colocada y utilice la función ALIMENTOS CALIENTES (🔥).
- 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. La función de licuado Soft Start solo funciona cuando se selecciona una velocidad y no funciona con el modo INTERMITENTE (Pulse) o el modo PICAR HIELO (❄️).

Guía de control de la velocidad

Velocidad	Alimento			
 ALIMENTOS CALIENTES	Sopa Salsas calientes (salsa de carne, salsa blanca) Bebidas calientes			
 PICAR	Fruta picada Verduras picadas	Ensalada de carne para bocadillos	Pesto Salsas espesas Salsa fría de fruta o verdura	Aderezo de migas sazonadas Aderezo de migas dulces
 MEZCLAR	Zumo de fruta a base de concentrado congelado Aderezo de ensalada	Salsa de carne	Masa de panqueque Masa de gofre	Queso de ricota o requesón
 REDUCIR A PURÉ	Crema de avena Puré de fruta/para bebé Puré de carne/para bebé Puré de verduras/para bebé			
 LICUAR	Granizado Bebida a base de yogurt helado Batido de frutas (claro) Batido de crema de helado Sorbete	Gelatina en mousse para tartas/postres Tarta de queso Mousse	Queso duro rallado	
 TRITURAR HIELO	Hielo picado	Fruta fresca picada en trocitos Verdura fresca picada en trocitos	Fruta picada congelada (descongelar ligeramente hasta que se pueda introducir la punta de un cuchillo)	
 INTERMITENTE	Fruta picada Verduras picadas	Ensalada de carne para bocadillos	Aderezo de migas sazonadas Aderezo de migas dulces	

Consejos rápidos

- Cuando utilice hielo para preparar bebidas, para obtener una textura más suave, utilice la función PICAR HIELO () y termine con la función LICUAR ().
- El hielo sacado directamente del congelador se picará mejor que si está parcialmente descongelado.
- Los cubitos de hielo pequeños se trituran o pican más rápido que los grandes.
- Para mezclas de muchos ingredientes, comience el proceso en PICAR () para que los ingredientes se mezclen bien. A continuación, aumente la velocidad si es necesario.
- 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 PICAR () o MEZCLAR ().
- Detenga la licuadora antes de usar utensilios en la jarra. Utilice una espátula de caucho para mezclar los ingredientes, solo cuando la licuadora esté apagada. No use nunca ningún utensilio, ni siquiera espátulas, en la jarra mientras el motor está funcionando.

Procedimiento para...

Disolver gelatina perfumada: Verter agua hirviendo en la jarra y añadir la gelatina. Procese en modo ALIMENTOS CALIENTES () hasta que se disuelva la gelatina, entre 10 y 30 segundos. Agregar otros ingredientes.

Hacer migas de pan, de galletas o de galletitas saladas: Partir las galletas, las galletitas saladas o el pan en trozos de aproximadamente 4 cm de diámetro. Ponerlas en la jarra. En modo INTERMITENTE (), tapar la jarra y presionar unas cuantas veces, durante aproximadamente 3 segundos cada vez, hasta que se consiga la consistencia deseada.

Hacer migas más finas en pasteles y postres con corteza: Partir las galletas, las galletitas saladas o el pan en trozos de aproximadamente 4 cm de diámetro colocar en la jarra. En modo INTERMITENTE (), tapar la jarra y presionar unas cuantas veces, entre 20 y 30 segundos, hasta que se consiga la consistencia deseada.

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

Puré de frutas: Poner 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 240 ml de fruta. Tapar y procesar a velocidad PURÉ () durante aproximadamente 5 o 10 segundos.

Puré de verduras: Poner 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 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 240 ml de carne. Tapar y procesar a velocidad PICAR () 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.

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 MEZCLAR (), 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 MEZCLAR (), hasta que esté bien mezclado, de 5 a 10 segundos. Verter la mezcla en la cazuela y cocinar como de costumbre.

Preparación de batidos: En primer lugar, introducir los líquidos y los ingredientes congelados y, a continuación, añadir el resto de ingredientes. Tapar la jarra y procesar en modo PICAR HIELO () entre 10 y 15 segundos y, a continuación, en modo LICUAR () entre

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

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.

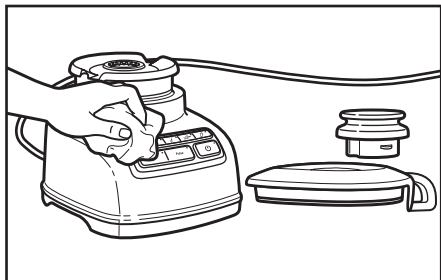
Rallar queso: Cortar el queso muy frío en cuadraditos de 1,5 cm. Poner un máximo de 120 ml de queso en la jarra. Tapar y procesar a velocidad LICUAR (☞) entre 5 y 10 segundos. Para quesos duros, como el parmesano, dejar a temperatura ambiente y seguidamente procesarlo a velocidad LICUAR (☞) de 10 a 15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

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de la licuadora

La jarra de la licuadora puede limpiarse fácilmente montada en la base o de forma independiente.

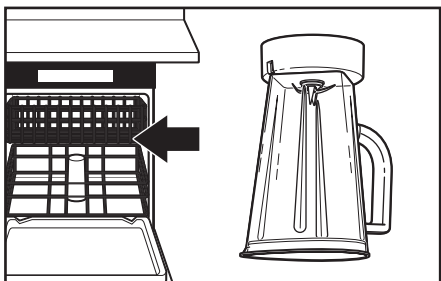
- Limpie a fondo la licuadora cada vez que la use.
- No sumerja la base de la licuadora ni el cable en agua.
- No utilice detergentes abrasivos ni estropajos.



- 1** Para limpiar la base, el panel de control, el cable, la tapa y el tapón de ingredientes de la batidora: Desenchufe la batidora antes de limpiarla. Utilice un paño tibio enjabonado; aclárelos con un paño húmedo y séquelos con un paño suave.



- 2** Para limpiar la jarra sin retirarla de la base: Con la jarra en la base, llene la mitad con agua tibia (no caliente) y añada 1 o 2 gotas de lavavajillas. Ponga la tapa de la jarra, presione la velocidad PICAR y deje la licuadora en marcha durante 5 o 10 segundos. Retire la jarra y enjuáguela con agua tibia.



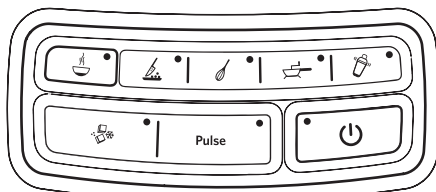
- 3** Para lavar la jarra de forma independiente: Lave la jarra en el lavavajillas boca abajo. O bien, lávela a mano con agua jabonosa, enjuáguela y, a continuación, séquela.

IMPORTANTE: Para obtener los mejores resultados, se recomienda lavar a mano la tapa y el tapón para ingredientes.

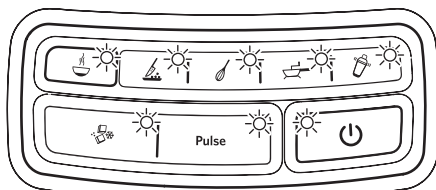
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

IMPORTANTE: La licuadora no funcionará a ninguna velocidad a menos que se haya presionado primero el botón de encendido/apagado (⏻).

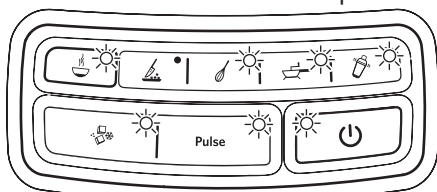
Hay una opción seleccionada y la licuadora no funciona



No se enciende ningún indicador luminoso.



Se encienden todos los indicadores luminosos al mismo tiempo.



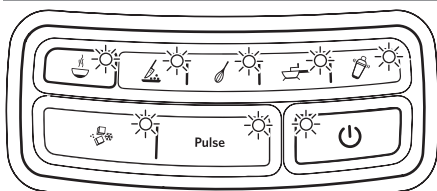
Un indicador luminoso parpadea alternativamente.

Compruebe si la licuadora está enchufada a una toma de corriente con conexión a tierra. Si es así, presione el botón de encendido/apagado (⏻) y desenchufe la licuadora. Vuelva a enchufarla en la misma toma y presione el botón de encendido/apagado (⏻). 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.

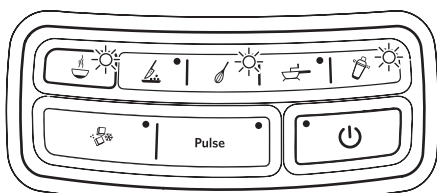
Si la licuadora está enchufada pero no ocurre nada al presionar el botón de encendido/apagado (⏻) y parpadearan todos los indicadores luminosos, es posible que el rotor del motor esté bloqueado. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) y desenchufe la licuadora. Vuelva a enchufarla, presione el botón de encendido/apagado (⏻) y seleccione la velocidad deseada.

Si la licuadora está enchufada, pero no se inicia y parpadea un indicador luminoso y no el resto, es posible que la licuadora tenga un botón atascado. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para apagar la licuadora y, a continuación, desenchúfela. Vuelva a enchufar la licuadora y presione el botón de encendido/apagado (⏻) para volver a encenderla y reiniciar el botón atascado.

La licuadora se detiene mientras licúa



Se encienden todos los indicadores luminosos al mismo tiempo.



Todos indicadores luminosos se iluminan alternativamente.

Es posible que la licuadora esté sobrecargada. Si la licuadora se sobrecarga al procesar ingredientes duros, se apagará automáticamente para evitar que se dañe el motor. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) 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.

Es posible que la licuadora esté atascada. Si se atasca, la licuadora dejará de funcionar para evitar que se dañe el motor. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) 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.

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía de la licuadora de KitchenAid

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: Para el modelo 5KSB1585: Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado 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 NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

Cualquier reparación se debería realizar, en un ámbito local, por un centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid. Contacte con el distribuidor al que le compró la unidad para obtener el nombre del centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid más cercano.

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL, S.A.

C/Beethoven 15
08021 Barcelona (España)
Tel. 93 201 37 77
comercialdep@riverint.com

KITCHENAID EUROPA, INC.

PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Servicio Técnico Central

PRESAT
Tel. 93 247 85 70
www.presat.net

www.KitchenAid.eu

ÍNDICE

SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR

Instruções de segurança importantes	90
Requisitos elétricos	91
Eliminação de equipamentos elétricos	92

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS..... 92

MONTAR O LIQUIDIFICADOR

Preparar o Liquidificador para Utilização	93
---	----

FUNCIONAMENTO DO LIQUIDIFICADOR

Utilizar o Liquidificador	94
Utilizar a função Alimentos Quentes	95
Utilizar a função Picar Gelo	96
Utilizar a função Pulse	97
Utilizar o copo de ingredientes e a função de liquidificação Soft Start	98
Guia do controlo de velocidade	98

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

Sugestões	99
Sugestões de utilização para obter os melhores resultados	99

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpar o Liquidificador	100
-------------------------------	-----

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O Liquidificador não funciona quando está seleccionada uma velocidade	101
O Liquidificador pára durante o funcionamento	101

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

Garantia do Liquidificador KitchenAid	102
Centros de assistência	102
Serviço de assistência	102

SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

Este manual e o electrodoméstico contêm várias mensagens de segurança importantes. Deve sempre ler e respeitar todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de aviso de segurança.

Este aviso alerta-o para perigos potenciais que podem causar a morte ou ferimentos a si e aos outros.

Todas as mensagens de segurança são fornecidas a seguir ao símbolo de aviso de segurança e às palavras “PERIGO” OU “AVISO”. Estas palavras significam:

! PERIGO

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir imediatamente as instruções.

! AVISO

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir as instruções.

Todas as mensagens de segurança indicar-lhe-ão qual o potencial perigo, como evitar a possibilidade de ser ferido e o que acontece caso as instruções não sejam respeitadas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de aparelhos eléctricos exige que sejam sempre respeitadas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Para evitar o risco de choque eléctrico, não mergulhe o Liquidificador em água ou qualquer outro líquido.
3. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
4. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar qualquer acessório e antes de proceder à respectiva limpeza.
5. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
6. Não utilize o Liquidificador se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho estiver avariado ou se este tiver caído ou estiver danificado. Devolva o aparelho ao Centro de Assistência Autorizada mais próximo para controle, reparação ou regulação mecânica ou eléctrica.

SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR

7. Não utilize o aparelho ao ar livre.
8. Não deixe o cabo eléctrico pendurado na beira da mesa ou da bancada.
9. Mantenha as mãos e os utensílios afastados do copo durante o funcionamento para evitar o risco de ferimentos graves e evitar danificar o Liquidificador. Poderá utilizar uma espátula para raspar, mas apenas quando o Liquidificador estiver desligado.
10. As lâminas são muito afiadas. Manuseie com cuidado.
11. Utilize sempre o Liquidificador com a tampa colocada.
12. A utilização de acessórios não recomendados pela KitchenAid pode causar ferimentos.
13. Certifique-se de que utiliza sempre o Liquidificador com a tampa fixa e de que apenas utiliza a função Alimentos Quentes para processar alimentos quentes.
14. A luz intermitente indica que o aparelho está pronto para funcionar - evite qualquer contacto com lâminas ou peças móveis.
15. **Este produto foi concebido apenas para uso doméstico.**

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Português

Requisitos eléctricos

AVISO



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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

Potência: 550 Watts

Tensão: 220-240 Volts

Frequência: 50 Hertz

NOTA: Se a ficha não encaixar na tomada, contacte um electricista qualificado. Não efetue qualquer modificação à ficha. Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão. 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.

SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR

Eliminação de equipamentos elétricos

Eliminar o material de embalagem

O material de embalagem é 100% reciclável e devidamente rotulado com o símbolo de reciclagem . Consequentemente, os vários componentes da embalagem devem ser eliminados de forma responsável e de acordo com os regulamentos locais para a eliminação de desperdícios.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE sobre destruição de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

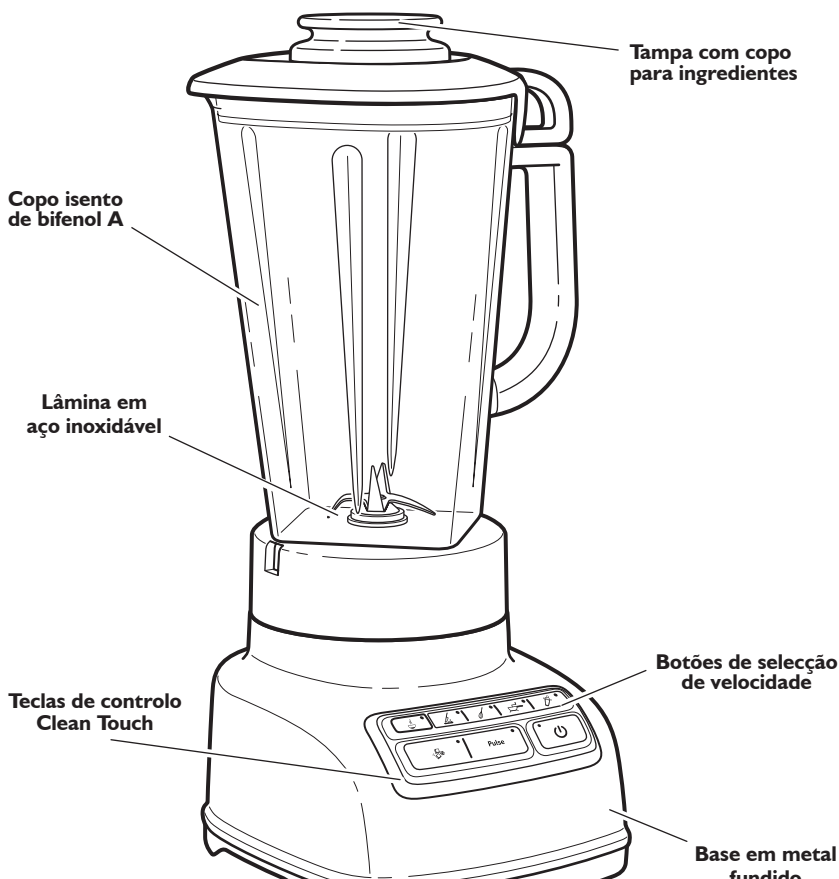
- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente

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 deve receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico, devendo sim ser depositado no centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamento

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a Câmara Municipal, o serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

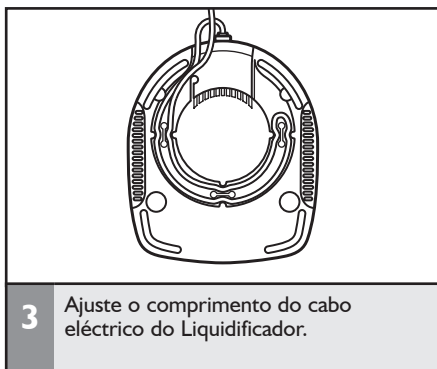
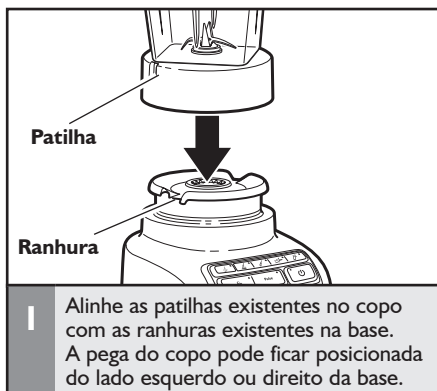


MONTAR O LIQUIDIFICADOR

Preparar o Liquidificador para Utilização

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o Liquidificador pela primeira vez, limpe a base com um humedecido em água tépida e, em seguida, passe um pano humedecido em água limpa. Seque com um pano macio. Lave o copo, a tampa e o copo de ingredientes em água quente com detergente para a loiça (consulte a secção “Manutenção e limpeza”). Enxágue e seque as peças.



NOTA: Quando estiver corretamente posicionado, o copo assenta completamente na base do Liquidificador. Se não estiver, repita os passos 1 e 2.

⚠ AVISO



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

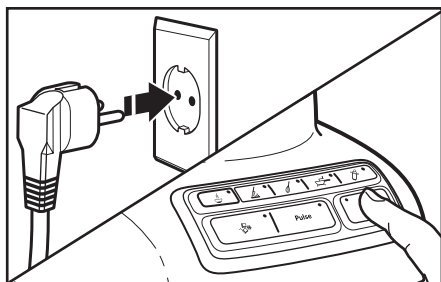
Não retire o contacto de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

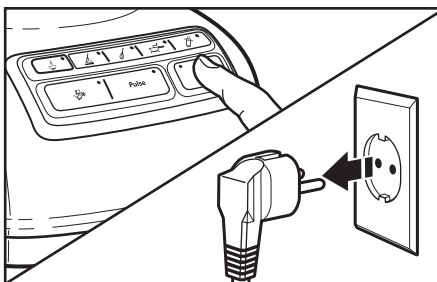
Não utilize uma extensão.

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

MONTAR O LIQUIDIFICADOR



- 5** Antes de utilizar o Liquidificador, ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra e prima o botão POWER (⏻). O indicador luminoso piscará quando o aparelho estiver pronto a ser utilizado.



- 6** Antes de remover o copo da base, prima o botão POWER (⏻) para apagar as luzes que estão a piscar e desligue o cabo de alimentação.

FUNCIONAMENTO DO LIQUIDIFICADOR

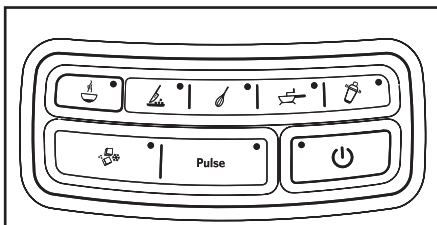
Utilizar o Liquidificador

Antes de utilizar

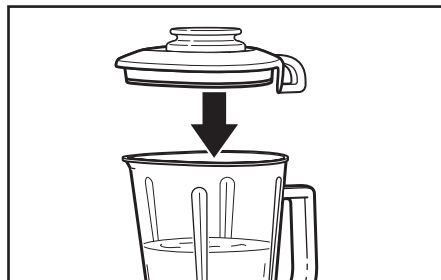
Quando as luzes Power ou PULSE estão acesas:

- Não interfira com o movimento da lâmina.
- Não remova a tampa do copo.

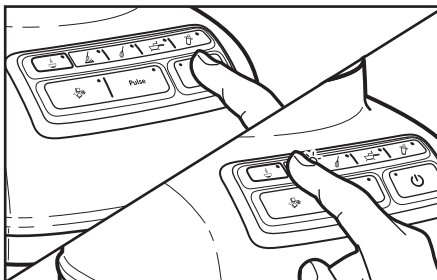
Antes de utilizar o Liquidificador, certifique-se de que o copo está correctamente colocado na base do aparelho.



O Liquidificador tem quatro velocidades: picar (🔪), misturar (🌀), puré (🥄), e liquidificar (🌀). Está também equipado com 3 funções especiais: ALIMENTOS QUENTES (🔥), PICAR GELO (🧊) e PULSE (Pulse).

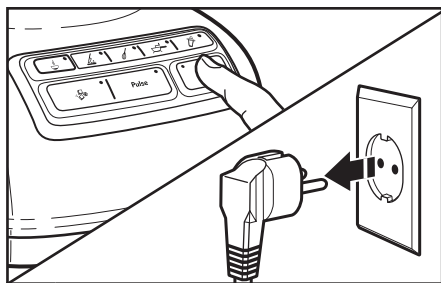


- 1** Coloque os ingredientes no copo e encaixe a tampa.



- 2** Prima o botão POWER (⏻). O indicador luminoso piscará quando o aparelho estiver pronto a ser utilizado. Em seguida, prima o botão de velocidade pretendido para obter o funcionamento constante a essa velocidade. A luz branca relativa à velocidade selecionada ficará acesa. Poderá alterar a velocidade sem parar o funcionamento do aparelho, premindo um novo botão de velocidade.

FUNCIONAMENTO DO LIQUIDIFICADOR



- 3** Quando acabar de utilizar o Liquidificador, prima o botão POWER (⏻) para parar o Liquidificador e, em seguida, prima o botão POWER (⏻) uma segunda vez para o desligar. Desligue o Liquidificador da tomada antes de remover o copo.

NOTA: O Liquidificador só irá funcionar quando premir o botão POWER (⏻) (o indicador LED irá piscar) antes de seleccionar a velocidade desejada.



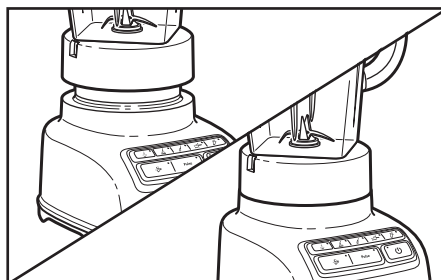
- 4** Para remover a tampa, utilize o aro localizado na parte posterior da tampa para a levantar e aliviar a pressão.



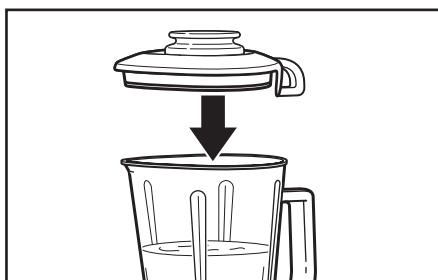
- 5** Em seguida, levante a tampa a partir do lado para a libertar completamente do copo.

Utilizar a função Alimentos Quentes

IMPORTANTE: Se pretender processar alimentos ou líquidos quentes – **como sopas ou molhos** – certifique-se de que a tampa está encaixada corretamente e de que utiliza apenas a função ALIMENTOS QUENTES (🔥).

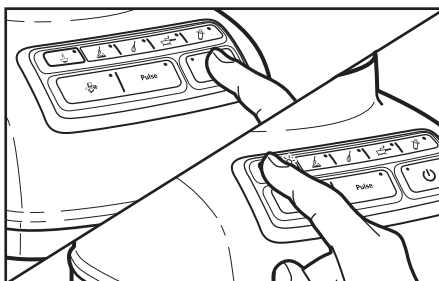


- 1** Antes de utilizar o Liquidificador, certifique-se de que o copo está corretamente encaixado na base.

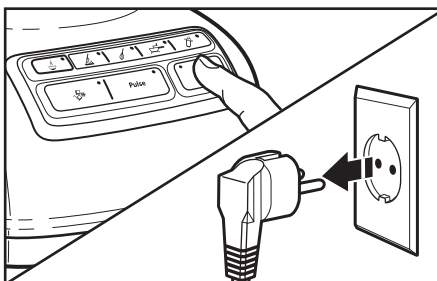


- 2** Coloque os ingredientes no copo e, em seguida, encaixe a tampa no copo, certificando-se de que a pega da tampa fica alinhada com a pega do copo, como ilustrado.

FUNCIONAMENTO DO LIQUIDIFICADOR



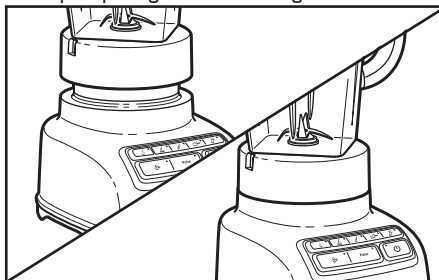
- 3** Prima o botão POWER (🔌) e, em seguida, prima o botão ALIMENTOS QUENTES (🔥). A luz localizada acima do botão Alimentos Quentes acende-se. A função Alimentos Quentes começa o processamento a uma velocidade baixa e acelera lentamente ao longo de 90 segundos, de forma a evitar salpicos de líquidos quentes.



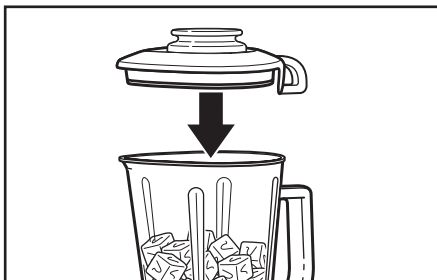
- 4** Quando a função Alimentos Quentes terminar, o Liquidificador irá parar. Prima o botão POWER (🔌) para desligar o aparelho. Desligue o Liquidificador da tomada antes de remover o copo.

Utilizar a função Picar Gelo

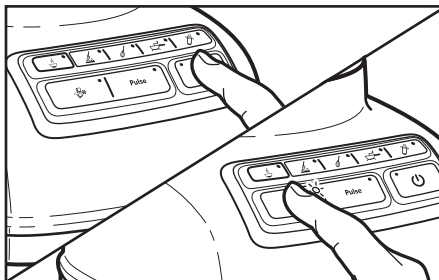
O Liquidificador está equipado com uma função picar gelo (🧊). Quando esta função está selecionada, o Liquidificador irá vibrar automaticamente a intervalos diferentes durante 30 segundos à velocidade ideal para picar gelo ou outros ingredientes.



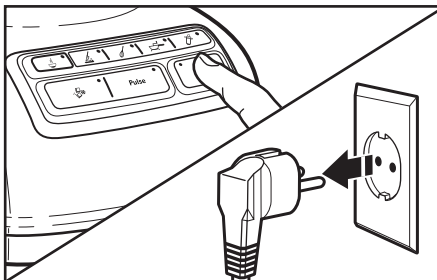
- 1** Antes de utilizar o Liquidificador, certifique-se de que o copo está corretamente encaixado na base.



- 2** Coloque os ingredientes no copo e encaixe a tampa. Utilize até meia cuvete de gelo.



- 3** Prima o botão POWER (🔌) e, em seguida, prima o botão PICAR GELO (🧊). PICAR GELO é uma função temporizada.



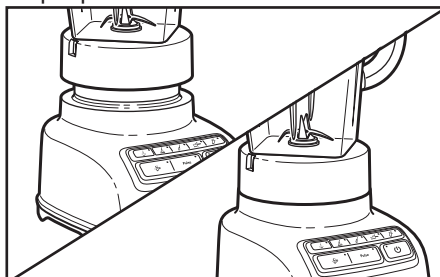
- 4** Quando a função temporizada terminar, o Liquidificador irá parar. Prima POWER (🔌) para desligar o aparelho. Desligue o Liquidificador da tomada antes de remover o copo.

SUGESTÃO: Poderá processar até meia cuvete de gelo (6 a 7 cubos de gelo) de cada vez. Poderá mexer ocasionalmente os ingredientes com uma espátula de forma a ajudar o seu processamento, mas apenas

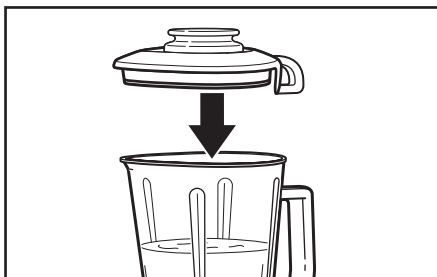
FUNCIONAMENTO DO LIQUIDIFICADOR

Utilizar a função Pulse

O Liquidificador está equipado com uma função PULSE (Pulse), que lhe permite vibrar a qualquer velocidade.

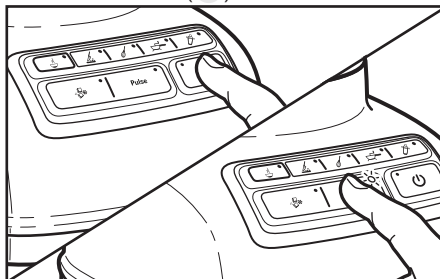


- 1** Antes de utilizar o Liquidificador, certifique-se de que o copo está corretamente encaixado na base.

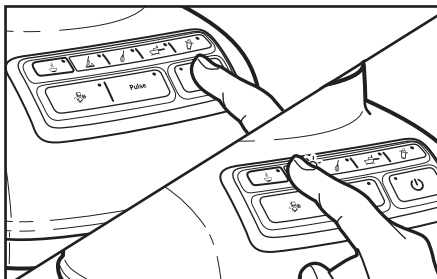


- 2** Coloque os ingredientes no copo e encaixe a tampa.

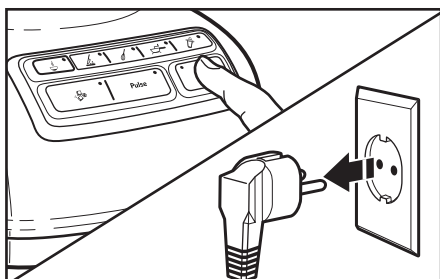
NOTA: O modo PULSE não funciona com os modos ALIMENTOS QUENTES (☺) ou PICAR GELO (❄).



- 3** Prima o botão POWER (⏻) e, em seguida, prima PULSE (Pulse). As luzes existentes acima do botão Pulse e das quatro velocidades irão piscar, para indicar que as quatro velocidades se encontram no modo PULSE (Pulse).



- 4** Prima sem soltar um botão de velocidade durante o tempo necessário para obter o resultado pretendido. As luzes do botão de velocidade e do modo PULSE permanecem acesas durante a utilização desta função. Quando soltar o botão Pulse o Liquidificador irá parar e a luz de Pulse volta a piscar. Para voltar a utilizar o aparelho no modo VIBRAR a uma velocidade diferente, basta premir sem soltar o botão da velocidade desejada.



- 5** Quando terminar, prima o botão POWER (⏻) para desligar o aparelho.

FUNCIONAMENTO DO LIQUIDIFICADOR

Utilizar o copo de ingredientes e a função de liquidificação Soft Start

- O copo de ingredientes pode ser utilizado para medir e adicionar ingredientes. Retire o copo e adicione ingredientes às velocidades picar ou misturar. Quando utilizar velocidades mais elevadas, com o copo cheio ou com alimentos ou líquidos quentes, pare o Liquidificador e junte os ingredientes.
- A função Soft Start inicia automaticamente o Liquidificador a uma velocidade baixa para puxar os ingredientes para as lâminas, acelerando rapidamente até à velocidade seleccionada para obter um desempenho ideal. A função Soft Start só funciona quando está seleccionada uma velocidade e não funciona com os modos PULSE (Pulse) ou PICAR GELO (Pulse).

IMPORTANTE: Se pretender processar alimentos ou líquidos quentes, certifique-se de que a tampa está encaixada corretamente e de que utiliza apenas a função ALIMENTOS QUENTES (🔥).

Guia do controlo de velocidade

Velocidade	Alimento			
 ALIMENTOS QUENTES	Sopa Molhos quentes (molho para carne, molho bechamel) Bebidas Quentes			
 PICAR	Fruta picada Legumes picados	Salada de carne para rechear sanduíches	Pesto Molhos Molhos frios de frutos ou vegetais	Cobertura moída de segurelha Cobertura moída doce
 MISTURAR	Sumo de fruta a partir de concentrado congelado Molho para saladas	Molho de carne	Massa para panquecas Massa para waffles	Queijo fresco ou queijo ricotta
 PURÉ	Papas de aveia Purê de fruta/Comida para bebés Purê de carne/Comida à base de carne para bebés Purê de legumes/ Comida à base de legumes para bebés			
 LIQUIDIFICAR	Bebida com gelo picado Bebida à base de gelado de iogurte Bebida à base de fruta (leve) Bebida à base de leite com gelo Bebida à base de sumos de frutas	Gelatina fofa para tortas/sobremesas Cheesecake Mousse	Queijo duro ralado	
 PICAR GELO	Picar gelo	Fruta fresca picada Legumes frescos picados	Fruta congelada picada (descongelar ligeiramente até conseguir penetrar com a ponta de uma faca)	
 PULSE	Fruta picada Legumes picados	Salada de carne para rechear sanduíches	Cobertura moída de segurelha Cobertura moída doce	

Sugestões

- Se estiver a preparar uma bebida com gelo, comece por utilizar a função PICAR GELO (❄️) e termine com a função LIQUIDIFICAR (🌀), de forma a produzir um resultado suave e uniforme.
- Para obter o melhor gelo picado, utilize sempre gelo diretamente do congelador.
- Os cubos de gelo de menores dimensões podem ser triturados ou picados mais depressa do que os grandes.
- Para misturas com muitos ingredientes, comece em mexer (🌀) para misturar bem os ingredientes. Em seguida, aumente para uma velocidade mais elevada, conforme desejado.
- Se pretender, retire o copo para ingredientes da tampa do copo misturador para adicionar líquidos ou cubos de gelo enquanto o Liquidificador funcionar nas velocidades picar (❄️) ou misturar (🌀).
- Pare o Liquidificador antes de utilizar utensílios no copo. Utilize uma espátula de borracha para misturar os ingredientes apenas quando o Liquidificador estiver desligado. Nunca utilize quaisquer utensílios no copo, incluindo espátulas, enquanto o motor estiver a funcionar.

Sugestões de utilização para obter os melhores resultados

Dissolver gelatina aromatizada: Deite água a ferver no copo e adicione gelatina. Utilize a função ALIMENTOS QUENTES (🔥) até a gelatina estar completamente dissolvida (10 a 30 segundos). Junte outros ingredientes.

Ralar bolachas, tostas ou pão: Parta as bolachas, tostas ou pão em pedaços com cerca de 4 cm de diâmetro. Coloque no copo. No modo PULSE (Pulse), tape o copo e vibre várias vezes, cerca de 3 segundos de cada vez, até atingir a consistência pretendida.

Para obter migalhas mais finas para bases de tartes e outras sobremesas: Parta as bolachas, tostas ou pão em pedaços de cerca de 4 cm e coloque-os no copo. No modo PULSE (Pulse), tape o copo e vibre várias vezes até atingir a consistência pretendida (cerca de 20 a 30 segundos).

Picar frutas e legumes: Coloque 475 ml de pedaços de fruta ou legumes no copo. Tape o copo e misture à velocidade mexer (Pulse), premindo a tecla liquidificar (🌀), algumas vezes, cerca de 2 a 3 segundos de cada vez, até obter a consistência desejada.

Puré de fruta: Coloque 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 240 ml de fruta. Tape e misture à velocidade puré (🌀) durante cerca de 5 a 10 segundos.

Puré de legumes: Coloque 475 ml de legumes cozidos ou enlatados no copo. Junte 2 a 4 colheres de sopa (30 a 60 ml) de caldo

legumes. Tape e misture à velocidade 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 240 ml de carne. Tape e misture à velocidade picar (❄️) durante 10 segundos. Pare o Liquidificador e raspe os lados do copo. Tape o copo e misture à velocidade puré (🌀) durante mais cerca de 10 a 20 segundos.

Eliminar os grumos dos molhos:

Se o molho ficar grumoso, deite-o no copo. Tape e misture à velocidade 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 misturar (🌀), 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 misturar (🌀), durante 5 a 10 segundos, até ficar bem misturado. Deite numa panela e cozinhe da forma habitual.

Para fazer batidos de fruta: Coloque primeiro os ingredientes líquidos e congelados no copo e, em seguida, adicione os restantes ingredientes. Tape o copo e processe no modo PICAR GELO (❄️) durante 10 a 15 segundos. Em seguida, utilize o modo LIQUIDIFICAR (🌀) para misturar bem os ingredientes.

SUGESTÕES PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

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 misturar (☞), até estar bem misturado. Pare o Liquidificador e raspe os lados do copo, se for necessário.

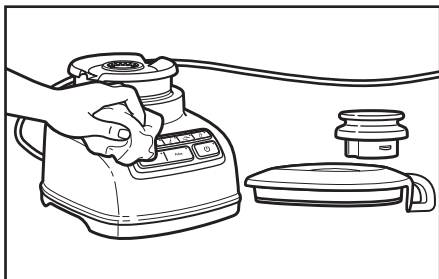
Ralar queijo: Corte pedaços de queijo bastante frio em cubos de 1,5 cm. Coloque até 120 ml de queijo no copo. Tape e misture à velocidade liquidificar (☞) durante cerca de 5 a 10 segundos. Os queijos duros, como o Parmesão, devem estar à temperatura ambiente e devem ser ralados à velocidade liquidificar (☞) durante 10 a 15 segundos.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

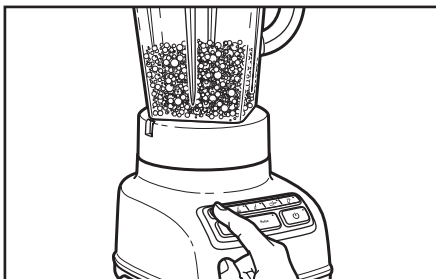
Limpar o Liquidificador

O copo do Liquidificador pode ser facilmente limpo montado na base ou separadamente.

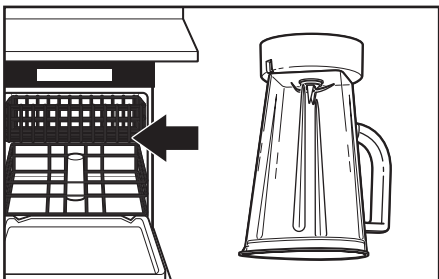
- Limpe o Liquidificador cuidadosamente após cada utilização.
- Não mergulhe a base ou o cabo eléctrico do Liquidificador em água.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.



- 1** **Para limpar a base do Liquidificador, as teclas de controlo, o cabo de alimentação, a tampa e o copo de ingredientes:** Antes de proceder à limpeza, desligue o Liquidificador da tomada. Limpe com um pano humedecido em água tépida, passe um pano humedecido em água limpa e seque com um pano macio.



- 2** **Para limpar o copo montado na base:** Com o copo fora da base, encha-o até metade com água tépida (não demasiado quente) e adicione 1 ou 2 gotas de detergente para a loiça. Coloque a tampa no copo e encaixe-o na base, prima o botão picar e deixe o liquidificador a funcionar durante 5 a 10 segundos. Remova o copo e passe-o por água quente.



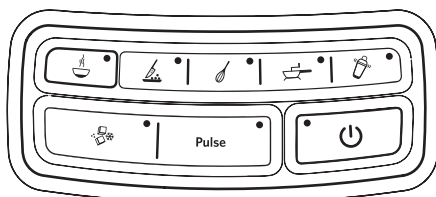
- 3** **Para limpar o copo individualmente:** Lave o copo na máquina de lavar loiça, virado para baixo. Alternativamente, lave o copo à mão em água quente com detergente para a loiça, passe-o por água e seque-o.

IMPORTANTE: Para obter os melhores resultados, recomendamos que lave manualmente a tampa e o copo para ingredientes.

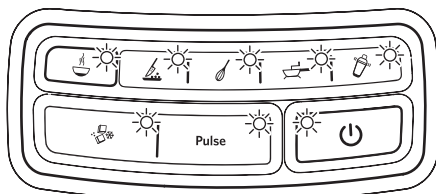
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IMPORTANTE: O Liquidificador não irá funcionar a menos que o botão POWER (⏻) seja premido.

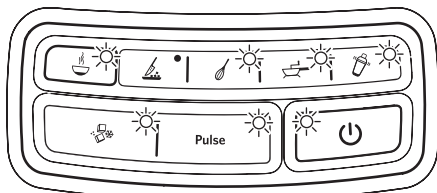
O Liquidificador não funciona quando está seleccionada uma velocidade



Não existem luzes acesas.



As luzes piscam todas simultaneamente.



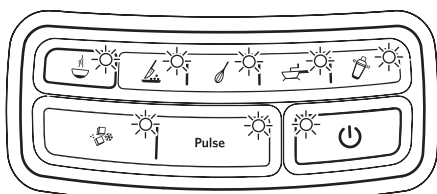
Uma das luzes está a piscar alternadamente.

Certifique-se de que o Liquidificador está ligado a uma tomada com ligação à terra. Se estiver, prima o botão POWER (⏻) e, em seguida, desligue o Liquidificador da tomada. Volte a ligar o aparelho à mesma tomada e, em seguida, prima o botão POWER (⏻). Se o Liquidificador continuar sem funcionar, verifique o fusível ou disjuntor do circuito eléctrico ao qual o Liquidificador está ligado e certifique-se de que o circuito está fechado.

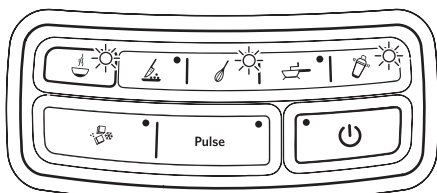
Se o Liquidificador estiver ligado à tomada mas não acontecer nada quando prime o botão POWER (⏻) e todas as luzes estiverem acesas, o rotor do motor poderá estar bloqueado. Prima o botão POWER (⏻) e, em seguida, desligue o Liquidificador da tomada. Volte a ligar o aparelho à tomada, prima o botão POWER (⏻) e, em seguida, selecione a velocidade pretendida.

Se o Liquidificador estiver ligado à tomada mas não se ligar e uma das luzes estiver a piscar alternadamente das outras luzes, é possível que o Liquidificador tenha um botão encravado. Prima o botão POWER (⏻) para desligar o Liquidificador e, em seguida, desligue-o da tomada. Volte a ligar o Liquidificador à tomada e prima o botão POWER (⏻) para voltar a ligar o aparelho e reinicializar a tecla encravada.

O Liquidificador pára durante o funcionamento



As luzes piscam todas simultaneamente.



Todas as luzes estão a piscar alternadamente.

O Liquidificador pode estar sobrecarregado. Se o Liquidificador ficar sobrecarregado durante o processamento de ingredientes pesados, irá desligar-se automaticamente para evitar danos no motor. Prima o botão POWER (⏻) para reinicializar o Liquidificador e desligue o cabo de alimentação. Retire o conjunto do copo da base e separe o respectivo conteúdo em porções mais pequenas. Juntar líquido ao copo também poderá reduzir a carga imposta ao Liquidificador.

O Liquidificador pode estar encravado. Se o Liquidificador estiver encravado, irá parar para impedir a ocorrência de danos no motor. Prima o botão POWER (⏻) para reinicializar o Liquidificador e desligue o cabo de alimentação. 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.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

Garantia do Liquidificador KitchenAid

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Europa, Médio Oriente e África: Para o Modelo 5KSBI585: Dois anos de garantia total a partir da data de aquisição.	As peças de substituição e os custos de mão-de-obra relacionados com a reparação de defeitos de materiais ou fabrico. A assistência tem de ser feita por um Centro de Assistência Pós-Venda Autorizado da KitchenAid.	A. Reparações quando o Liquidificador é utilizado para operações além das normais na preparação de comida em casa. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento eléctrico local.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRETOS.

Centros de assistência

Toda a assistência deverá ser prestada localmente por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid. Contacte o revendedor onde adquiriu o aparelho para obter o nome do Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid mais perto da sua residência.

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel.: +351/214 448 400
Fax: +351/214 440 152
geral@lusomax.pt

Serviço de assistência

Em Portugal:

LUSOMAX LDA.
Avenida Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica - Abóboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel.: +351/214 448 400
Fax: +351/214 440 152
geral@lusomax.pt

www.KitchenAid.eu

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Σημαντικά μέτρα ασφαλείας	104
Ηλεκτρικές απαιτήσεις	105
Απόρριψη χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού εξοπλισμού	106

ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ 106

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Προετοιμασία του Μπλέντερ για Χρήση	107
---	-----

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Χρήση του Μπλέντερ	108
Χρήση της λειτουργίας ζεστών τροφίμων	109
Χρήση της λειτουργίας θρυμματισμού πάγου	110
Χρήση της στιγμιαίας λειτουργίας παλμική λειτουργία	111
Χρήση του πώματος μεζούρα της κανάτας του μπλέντερ και της λειτουργίας ανάμιξης σταδιακής εκκίνησης Soft Start	112
Οδηγός διακόπτη ταχύτητας	112

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Γρήγορες Συμβουλές	113
Πώς να	113

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρισμός του μπλέντερ	114
-------------------------------	-----

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Το μπλέντερ δεν λειτουργεί όταν έχετε επιλέξει μία ρύθμιση	115
Το μπλέντερ σταματάει κατά τη διάρκεια της ανάμιξης	115

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SERVICE

Εγγύηση για το μπλέντερ της KitchenAid	116
Κέντρα service	116
Εξυπηρέτηση πελατών	116

Τόσο η δική σας ασφάλεια όσο και των άλλων είναι πολύ σημαντική.

Στο συγκεκριμένο εγχειρίδιο παρέχονται πολλά μηνύματα ασφαλείας καθώς επίσης και πάνω στην ίδια τη συσκευή. Διαβάζετε πάντα με προσοχή και εφαρμόζετε πιστά όλα τα μηνύματα ασφαλείας.



Το συγκεκριμένο αποτελεί προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους, που μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό ή ακόμα και θάνατο σε σας και τους γύρω σας.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα επισημαίνονται με το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας και είτε με τη λέξη "ΚΙΝΔΥΝΟΣ" ή "ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ".

Οι λέξεις αυτές δηλώνουν:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας σας ενημερώνουν για τους πιθανούς κινδύνους, το πώς μπορείτε να μειώσετε την πιθανότητα τραυματισμού καθώς επίσης και τι ενδέχεται να συμβεί στην περίπτωση που δεν ακολουθήσετε πιστά τις οδηγίες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ Μ'ΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει να λαμβάνονται πάντα βασικές προφυλάξεις, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων μέτρων ασφαλείας:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το μπλέντερ σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, μόνο εάν υπάρχει επίβλεψη ή εάν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
4. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν τον καθαρισμό.
5. Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα.
6. Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ με κατεστραμμένο καλώδιο ή φως 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 ηλεκτροική και

7. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
8. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
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. Τα μαχαίρια είναι αιχμηρά. Να την χειρίζεστε με προσοχή.
11. Να χρησιμοποιείτε πάντα το μπλέντερ με το καπάκι τοποθετημένο στη θέση του.
12. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από την KitchenAid μπορεί να προκαλέσει τον τραυματισμό ατόμων.
13. Να χρησιμοποιείτε πάντα το μπλέντερ με το καπάκι τοποθετημένο στη θέση του και να είστε σίγουροι ότι χρησιμοποιείτε μόνο τη λειτουργία ζεστών τροφίμων, όταν αναμειγνύετε ζεστά τρόφιμα.
14. Η ενδεικτική λυχνία που αναβοσβήνει υποδεικνύει ότι η συσκευή είναι έτοιμη για λειτουργία. Αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με το μαχαίρι και τα κινούμενα τμήματα της συσκευής.
15. Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Ηλεκτρικές απαιτήσεις

ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φις σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Μην χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.

Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί θάνατος, πυρκαγιά ή τραυματισμός.

Ισχύς σε watt: 550 Watt

Τάση: 220-240 Volt

Συχνότητα: 50 Hertz

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν το φις δεν ταιριάζει στην πρίζα, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Απαγορεύεται οποιαδήποτε τροποποίηση του φις. Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης. Αν το καλώδιο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος είναι πολύ κοντό, συμβουλευτείτε έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο ή τεχνικό για να εγκαταστήσει μια πρίζα κοντά στη συσκευή.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Απόρριψη χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού εξοπλισμού

Απόρριψη της συσκευασίας

Το υλικό της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμο και φέρει το σύμβολο ανακύκλωσης . Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και με πλήρη συμμόρφωση με τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με τη διάθεση των απορριμμάτων.

Απόρριψη του προϊόντος

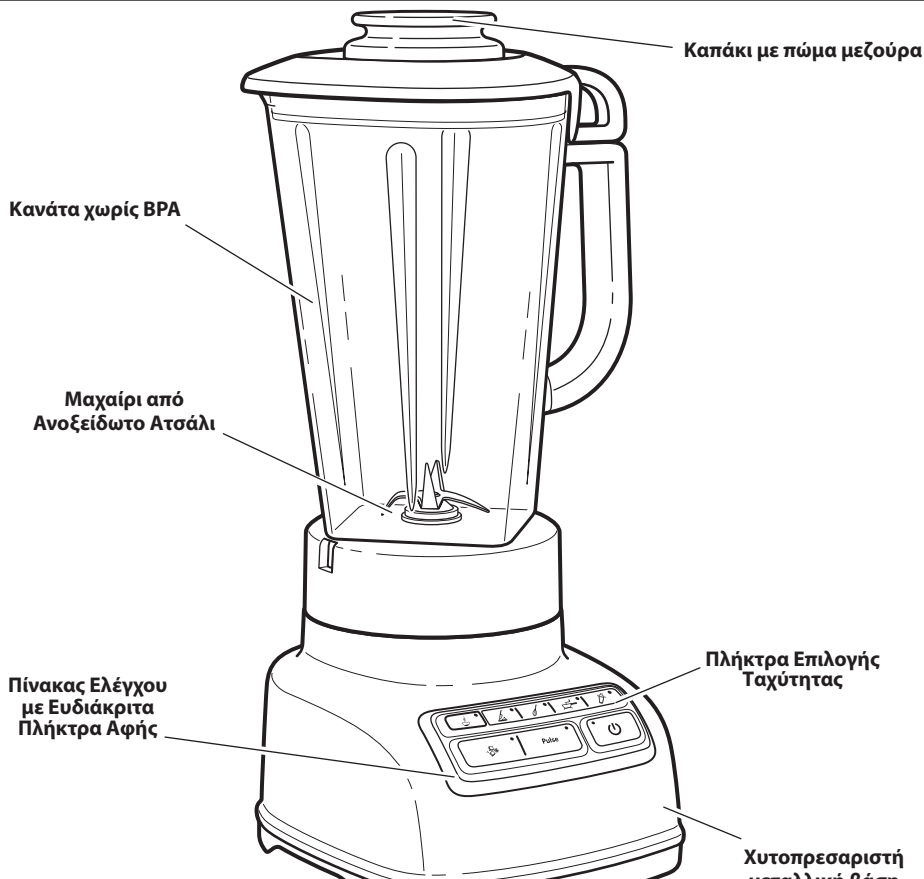
- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με την Απόρριψη Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

- 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  που φέρει το προϊόν ή τα συνοδευτικά έγγραφα υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται στο πλαίσιο των οικιακών απορριμμάτων, αλλά πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την αποκομιδή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής δημοτικής αρχής, την τοπική υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

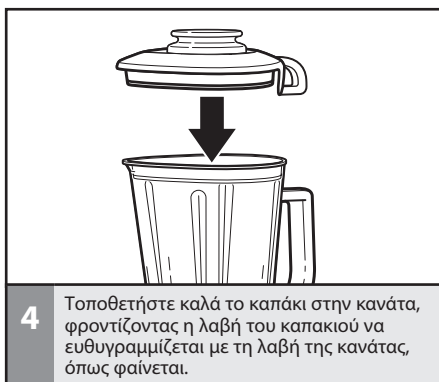
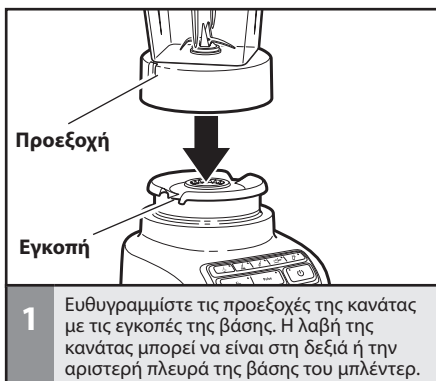
ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Προετοιμασία του Μπλέντερ για Χρήση

Πριν Από την Πρώτη Χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας για πρώτη φορά, καθαρίστε τη βάση του μπλέντερ με ένα πανί βουτηγμένο σε χλιαρό νερό, στη συνέχεια σκουπίστε με ένα υγρό πανί. Στεγνώστε με ένα απαλό πανί. Πλύνετε την κανάτα, το καπάκι και το πώμα μεζούρα σε χλιαρό σαπουνόνερο (βλ. ενότητα «Φροντίδα και Καθαρισμός»). Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα και σκουπίστε τα για να τα στεγνώσετε.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν είναι σωστά τοποθετημένη, η κανάτα ακουμπάει απόλυτα στη βάση του μπλέντερ. Εάν δεν συμβαίνει αυτό, επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φις σε γειωμένη πρίζα.

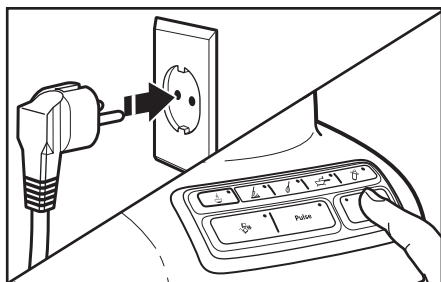
Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

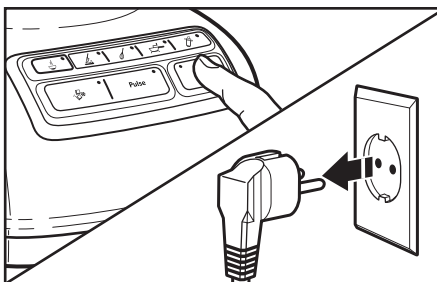
Μην χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.

Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί θάνατος, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ



- 5** Πριν χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ, συνδέστε το σε μία γειωμένη πρίζα και πατήστε το πλήκτρο ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (). Όταν το μπλέντερ είναι έτοιμο για λειτουργία, η ενδεικτική λυχνία ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ θα αναβοσβήνει.



- 6** Πριν αφαιρέσετε την κανάτα από τη βάση, να πατάτε πάντα το πλήκτρο λειτουργίας () έως ότου σταματήσουν να αναβοσβήνουν οι λυχνίες και, έπειτα, βγάλτε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

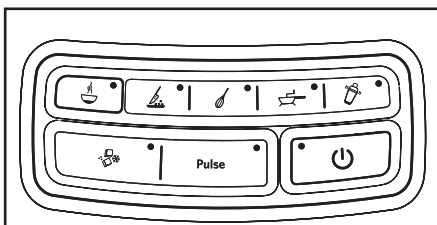
Χρήση του Μπλέντερ

Πριν τη χρήση

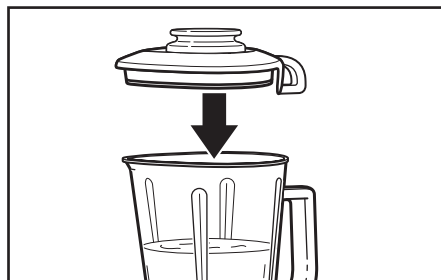
Εάν η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας του μπλέντερ ή η ενδεικτική λυχνία της στιγμιαίας λειτουργίας ΠΑΛΜΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ είναι αναμμένη:

- Μην παρεμποδίζετε την κίνηση του μαχαριού.
- Μην αφαιρείτε το καπάκι της κανάτας.

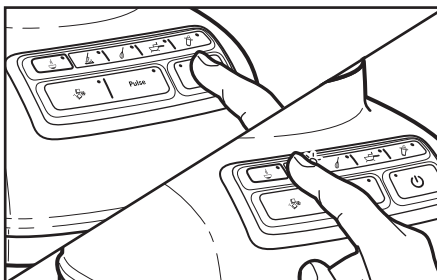
Πριν θέσετε σε λειτουργία το μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι η κανάτα είναι σωστά ασφαλισμένη στη βάση του μπλέντερ.



Το μπλέντερ διαθέτει τέσσερις ταχύτητες: ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ (), ΑΝΑΜΙΞΗ (), ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ (), και ΥΓΡΟΠΟΙΗΣΗ (). Επίσης, διαθέτει 3 ειδικές λειτουργίες: Λειτουργία ζεστών τροφίμων (), θρυμματισμού πάγου () και στιγμιαία λειτουργία ΠΑΛΜΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (Pulse).

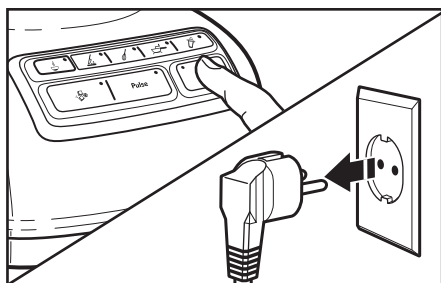


- 1** Τοποθετήστε τα υλικά στην κανάτα και ασφαλίστε σφιχτά το καπάκι γύρω από το άνοιγμα της κανάτας.



- 2** Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (). Όταν το μπλέντερ είναι έτοιμο για λειτουργία, η ενδεικτική λυχνία ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ θα αναβοσβήνει. Έπειτα, πατήστε το επιθυμητό πλήκτρο ταχύτητας για συνεχή λειτουργία σε αυτή την ταχύτητα. Η ενδεικτική λευκή λυχνία δίπλα στην επιλεγμένη ταχύτητα θα παραμείνει αναμμένη. Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις χωρίς να σταματήσετε τη λειτουργία του μπλέντερ πιέζοντας

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

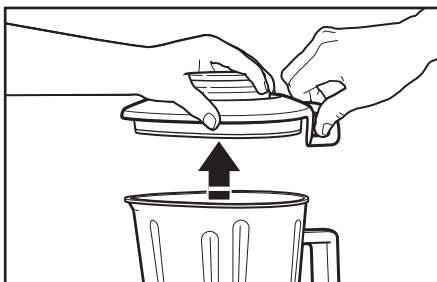


- 3** Όταν ολοκληρώσετε τις εργασίες σας, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻) για να σταματήσετε το μπλέντερ και, έπειτα, πατήστε ξανά το κουμπί λειτουργίας (⏻) για να το θέσετε εκτός λειτουργίας. Βγάλτε το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ από την πρίζα προτού αφαιρέσετε την κανάτα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το μπλέντερ θα αρχίσει τη λειτουργία του, μόνο όταν πατήσετε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻) (η ενδεικτική λυχνία LED λειτουργίας θα αναβοσβήσει) προτού επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα.



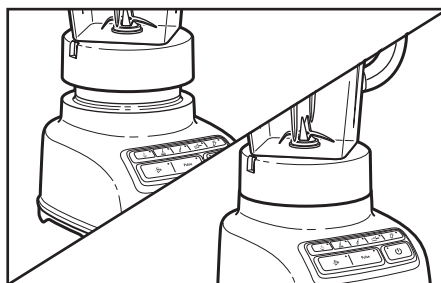
- 4** Για να αφαιρέσετε το καπάκι, χρησιμοποιήστε πρώτα το άγκιστρο που υπάρχει στο πίσω μέρος του καπακιού για να απασφαλίσετε και να ανασηκώσετε το καπάκι.



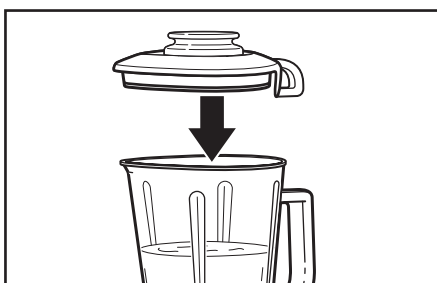
- 5** Έπειτα, ανυψώστε το καπάκι κρατώντας το από τις άκρες του για να το αφαιρέσετε εντελώς από την κανάτα.

Χρήση της λειτουργίας ζεστών τροφίμων

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν αναμειγνύετε ζεστά τρόφιμα ή υγρά, όπως **σούπες ή σάλτσες**, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι ασφαλισμένο στη θέση του και χρησιμοποιήστε μόνο τη λειτουργία ζεστών τροφίμων (🔥).

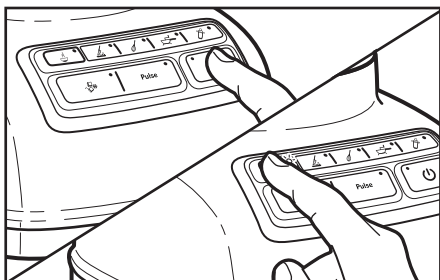


- 1** Πριν θέσετε σε λειτουργία το μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι η κανάτα είναι σωστά τοποθετημένη στη βάση του μπλέντερ.

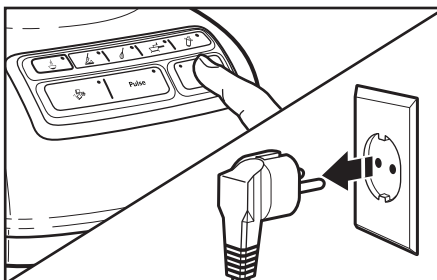


- 2** Τοποθετήστε τα υλικά στην κανάτα και προσθέστε με ασφάλεια το καπάκι στην κανάτα εξασφαλίζοντας ότι η λαβή στο καπάκι ευθυγραμμίζεται με τη λαβή στην κανάτα, όπως φαίνεται.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ



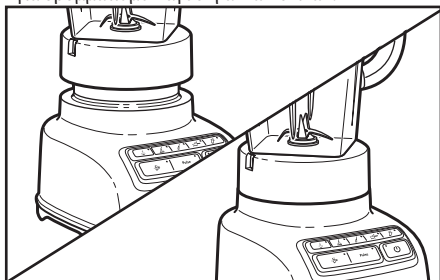
- 3** Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻) και, έπειτα, πατήστε το πλήκτρο ζεστών τροφίμων (☞). Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το πλήκτρο ζεστών τροφίμων θα ανάψει. Η λειτουργία ζεστών τροφίμων ξεκινάει σε μικρή ταχύτητα και επιταχύνεται αργά σε πάνω από 90 δευτερόλεπτα, για να αποφεύγεται το πιτσίσμα των ζεστών υγρών.



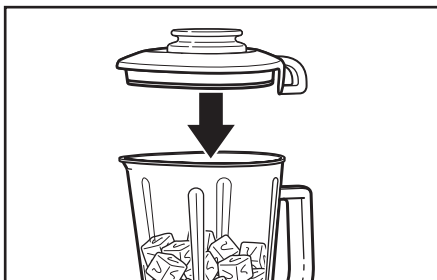
- 4** Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία ζεστών τροφίμων, το μπλέντερ σταματάει να λειτουργεί. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻) για να το απενεργοποιήσετε. Βγάλτε το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ από την πρίζα προτού αφαιρέσετε την κανάτα.

Χρήση της λειτουργίας θρυμματισμού πάγου

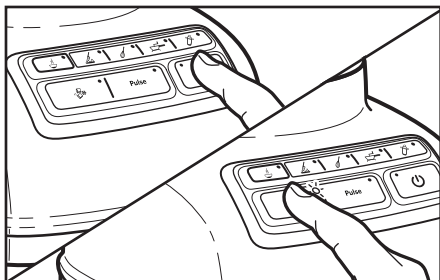
Το μπλέντερ σας διαθέτει τη λειτουργία θρυμματισμού πάγου (❄️). Όταν την επιλέξετε, το μπλέντερ αυτόματως θα λειτουργεί στιγμιαία για 30 δευτερόλεπτα σε προκαθορισμένα χρονικά διαστήματα με την βέλτιστη ταχύτητα για θρυμματισμό πάγου ή άλλων υλικών.



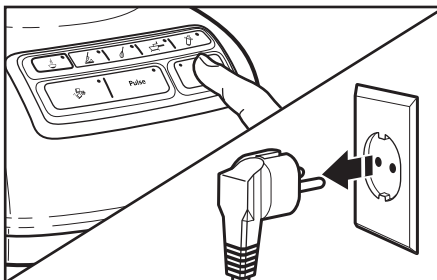
- 1** Πριν θέσετε σε λειτουργία το μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι η κανάτα είναι σωστά τοποθετημένη στη βάση του μπλέντερ.



- 2** Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στην κανάτα και κλείστε καλά το καπάκι. Χρησιμοποιήστε ποσότητα ίση με αυτή που περιέχεται σε μισή τυποποιημένη παγοθήκη.



- 3** Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻) και, έπειτα, το πλήκτρο θρυμματισμού πάγου (❄️). Η λειτουργία θρυμματισμού πάγου είναι μια χρονομετρημένη λειτουργία.

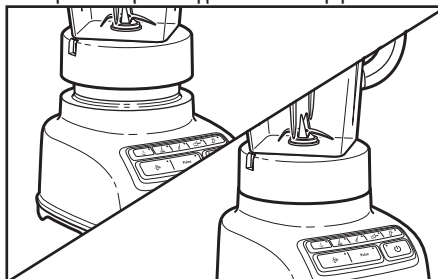


- 4** Όταν η χρονομετρημένη λειτουργία ολοκληρωθεί, το μπλέντερ θα σταματήσει να λειτουργεί. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻) για να το απενεργοποιήσετε. Βγάλτε το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ από την πρίζα προτού αφαιρέσετε την κανάτα.

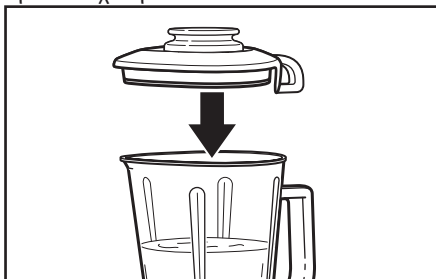
ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Επεξεργαστείτε ποσότητες ίσες με αυτές που περιέχονται σε μισή τυποποιημένη παγοθήκη ή 6 έως 7 τυποποιημένα παγάκια κάθε φορά. Μπορείτε να ανακατεύετε περιστασιακά το περιεχόμενο με μία σπάτουλα

Χρήση της στιγμιαίας λειτουργίας παλμική λειτουργία

Το μπλέντερ σας διαθέτει τη στιγμιαία λειτουργία ΠΑΛΜΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (Pulse), η οποία επιτρέπει την «στιγμιαία λειτουργία σε οποιαδήποτε ταχύτητα».

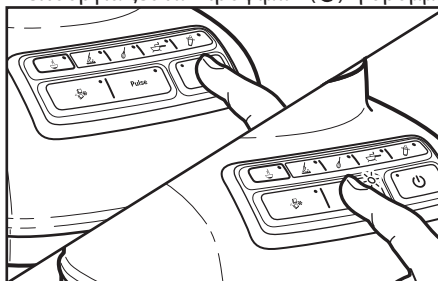


- 1** Πριν θέσετε σε λειτουργία το μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι η κανάτα είναι σωστά τοποθετημένη στη βάση του μπλέντερ.

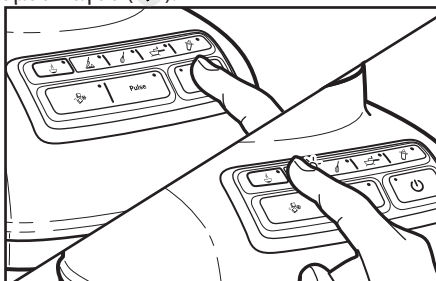


- 2** Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στην κανάτα και κλείστε καλά το καπάκι.

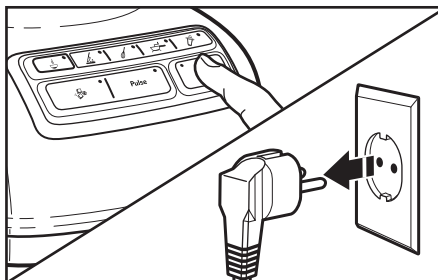
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η στιγμιαία λειτουργία ΠΑΛΜΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ δεν ενεργοποιείται με τη λειτουργία ζεστών τροφίμων (☺) ή θρυμματισμού πάγου (❄).



- 3** Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻) και, έπειτα, το ΠΑΛΜΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (Pulse). Η ενδεικτική λυχνία ανάβει πάνω από το πλήκτρο παλμική λειτουργία και οι τέσσερις ταχύτητες θα αναβοσβήνουν σε λειτουργία ΠΑΛΜΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (Pulse).



- 4** Πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ταχύτητας για την επιθυμητή χρονική διάρκεια. Τόσο η ενδεικτική λυχνία του πλήκτρου ταχύτητας όσο και η ενδεικτική λυχνία του πλήκτρου ΠΑΛΜΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ θα παραμείνουν αναμμένες κατά τη στιγμιαία λειτουργία. Η ανάμιξη θα σταματήσει, όταν αφήσετε το πλήκτρο παλμική λειτουργία και η ενδεικτική λυχνία παλμική λειτουργία θα συνεχίσει να αναβοσβήνει. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία σε άλλη ταχύτητα, απλώς πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο της επιθυμητής ταχύτητας.



- 5** Όταν ολοκληρώσετε τις εργασίες σας, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻) για να απενεργοποιήσετε το μπλέντερ. Βγάλτε

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Χρήση του πώματος μεζούρα της κανάτας του μπλέντερ και της λειτουργίας ανάμιξης σταδιακής εκκίνησης Soft Start

- Το πώμα μεζούρα της κανάτας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη μέτρηση και την προσθήκη υλικών. Βγάλτε το καπάκι και προσθέστε τα υλικά στις ταχύτητες ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ή ΑΝΑΜΙΞΗ. 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.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν αναμειγνύετε ζεστά τρόφιμα ή υγρά, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι ασφαλισμένο στη θέση του και χρησιμοποιήστε μόνο τη λειτουργία ζεστών τροφίμων (🔥).
- Η λειτουργία σταδιακής εκκίνησης Soft Start θέτει αυτόματα σε λειτουργία το μπλέντερ σε χαμηλότερη ταχύτητα ώστε να τραβηχτούν τα υλικά στο μαχαίρι, και στη συνέχεια η ταχύτητα αυξάνεται γρήγορα έως την επιλεγμένη ρύθμιση για άριστη απόδοση. Η λειτουργία ανάμιξης σταδιακής εκκίνησης Soft Start λειτουργεί μόνο όταν επιλέξετε μία ταχύτητα και δεν λειτουργεί με τη στιγμιαία λειτουργία ΠΑΛΜΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (Pulse) ή τη λειτουργία θρυμματισμού πάγου (❄️).

Οδηγός διακόπτη ταχύτητας

Ταχύτητα	Τροφή			
 ΖΕΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	Σούπα Ζεστές σάλτσες (ζωμός, λευκή σάλτσα) Ζεστά ροφήματα			
 ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ	Κομμένα φρούτα Κομμένα λαχανικά	Σαλάτα κρέατος για γέμιση σε σάντουιτς	Πέστο Ντιπ Κρύα φρούτα ή σάλτσα λαχανικών	Γευστική ψίχα για γαρνίρισμα Γλυκιά ψίχα για γαρνίρισμα
 ΑΝΑΜΙΞΗ	Ντρέσινγκ για σαλάτες Ζωμός κρέατος	Ζύμη για τηγανίτες	Ζύμη για βάφλες Μαλακό τυρί ρικότα ή κότατζ	Μαλακό τυρί ρικότα ή κότατζ
 ΠΟΥΡΕΣ	Κουάκερ Πολτοποιημένα φρούτα/Παιδική τροφή Πολτοποιημένο κρέας/Παιδική τροφή με κρέας Πολτοποιημένα λαχανικά/Παιδική τροφή με λαχανικά			
 ΥΓΡΟΠΟΙΗΣΗ	Παγωμένο ποτό Παγωμένο ρόφημα με βάση το γιαούρτι Ρόφημα από φρούτα (αραιό) Ρόφημα με παγωμένο γάλα Αναψυκτικά τύπου σορμπέ	Αφράτη ζελατίνη για πίτα/γλυκά Τσιζκέικ Μους	Τριμμένο σκληρό τυρί	
 ΘΡΥΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΓΟΥ	Θρυμματισμένος πάγος	Ψιλοκομμένα φρέσκα φρούτα Ψιλοκομμένα φρέσκα λαχανικά	Παγωμένα κομμένα φρούτα (ξεπαγωστε τα ελαφρά μέχρι να μπορείτε να τα τρυπήσετε με τη μύτη ενός μαχαριού)	
 ΠΑΛΜΙΚΗ	Κομμένα φρούτα Κομμένα λαχανικά	Σαλάτα κρέατος για γέμιση σε σάντουιτς	Γευστική ψίχα για γαρνίρισμα Γλυκιά ψίχα	

Γρήγορες Συμβουλές

- Εάν παρασκευάζετε ροφήματα χρησιμοποιώντας πάγο, ξεκινήστε με τη λειτουργία θρυμματισμού πάγου () και ολοκληρώστε με τη λειτουργία υγροποίησης (), έτσι ώστε τα ροφήματά σας να έχουν πιο ομοιόμορφη υφή.
- Ο πάγος κατευθιαν από την κατάψυξη θα θρυμματιστεί καλύτερα από ότι ο ελαφρώς λιωμένος πάγος.
- Τα μικρότερα παγάκια κόβονται ή θρυμματίζονται ταχύτερα από ότι τα μεγάλα.
- Σε μίγματα πολλών υλικών, ξεκινήστε την αναμίξη στην ταχύτητα ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ () για να αναμιχθούν καλά τα υλικά. Στη συνέχεια, αυξήστε την ταχύτητα, όσο επιθυμείτε.
- Εάν το επιθυμείτε, βγάλτε το κεντρικό πώμα του καπακιού της κανάτας για να προσθέσετε υγρά ή παγάκια κατά τη λειτουργία του μπλέντερ στις ταχύτητες ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ () ή ΑΝΑΜΙΞΗ ().
- Σταματήστε το μπλέντερ πριν χρησιμοποιήσετε μαγειρικά εργαλεία μέσα στην κανάτα. Χρησιμοποιήστε ελαστική σπάτουλα για να αναμίξετε τα υλικά μόνο όταν το μπλέντερ είναι απενεργοποιημένο. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μαγειρικά εργαλεία ούτε σπάτουλες μέσα στην κανάτα όταν το μοτέρ λειτουργεί.

Πώς να...

Διαλύστε αρωματισμένη ζελατίνη:

Ρίξτε βραστό νερό στην κανάτα, προσθέστε τη ζελατίνη. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία ζεστών τροφίμων () έως ότου η ζελατίνη διαλυθεί, περίπου 10 με 30 δευτερόλεπτα. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.

Αλέστε μπισκότα, κράκερ ή ψωμί: Σπάστε τα μπισκότα, τα κράκερ ή το ψωμί σε κομμάτια διαμέτρου περίπου 4 εκατοστών. Τοποθετήστε τα στην κανάτα. Στη στιγμιαία λειτουργία ΠΑΛΜΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ () κλείστε το καπάκι και αναμίξτε πιέζοντας το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας μερικές φορές, περίπου για 3 δευτερόλεπτα κάθε φορά, έως ότου επιτύχετε την επιθυμητή σύσταση.

Παρασκευάστε λεπτότερα τρίμματα για κρούστες για πίτες και γλυκά: Σπάστε τα μπισκότα, τα κράκερ ή το ψωμί σε κομμάτια διαμέτρου περίπου 4 εκατοστών και τοποθετήστε τα στην κανάτα. Στη στιγμιαία λειτουργία ΠΑΛΜΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (), κλείστε το καπάκι και αναμίξτε πιέζοντας το πλήκτρο στιγμιαίας λειτουργίας μερικές φορές έως ότου επιτύχετε την επιθυμητή σύσταση, περίπου για 20 έως 30 δευτερόλεπτα.

Κόψετε φρούτα και λαχανικά: Βάλτε 475 ml χοντροκομμένων φρούτων ή λαχανικών στην κανάτα. Στην παλμική λειτουργία (), κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα ΥΓΡΟΠΟΙΗΣΗ (), πιέζοντας το πλήκτρο παλμικής στιγμιαίας λειτουργίας μερικές φορές, περίπου για 2 με 3 δευτερόλεπτα κάθε φορά, έως ότου επιτύχετε την επιθυμητή σύσταση.

Πολτοποιήστε φρούτα: Βάλτε 475 ml φρούτων από κονσέρβα ή βρασμένων φρούτων στην κανάτα. Προσθέστε 2 έως 4 κουταλιές της σούπας (30 έως 60 ml) φρουτοχυμό ή νερό ανά 240 ml φρούτων. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ () περίπου για 5 έως 10 δευτερόλεπτα.

Πολτοποιήστε λαχανικά: Βάλτε 475 ml λαχανικών από κονσέρβα ή βρασμένων λαχανικών στην κανάτα. Προσθέστε 2 έως 4 κουταλιές της σούπας (30 έως 60 ml) ζωμό, νερό, ή γάλα ανά 240 ml λαχανικών. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ () 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 240 ml κρέατος. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ () για 10 δευτερόλεπτα. Σταματήστε τη λειτουργία του μπλέντερ και ξύστε τις εσωτερικές πλευρές της κανάτας. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ () για 10 έως 20 δευτερόλεπτα ακόμη.

Αφαιρέστε τους σβώλους από ζωμό κρέατος: Εάν η σάλτσα ή ο ζωμός κρέατος σβωλιάσει, βάλτε τα στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα ΑΝΑΜΙΞΗ () 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 ΑΝΑΜΙΞΗ () 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 ΑΝΑΜΙΞΗ () έως ότου τα υλικά αναμιχθούν καλά, για περίπου 5 έως 10 δευτερόλεπτα. Ρίξτε τα στην κατσαρόλα και μαγειρέψτε όπως συνήθως.

Παρασκευάστε smoothies: Τοποθετήστε πρώτα τα υγρά και παγωμένα υλικά στην κανάτα και, έπειτα, τα υπόλοιπα υλικά. Τοποθετήστε το καπάκι και αναμίξτε στη λειτουργία θρυμματισμού πάγου () για 10 με 15 δευτερόλεπτα και, έπειτα, στη λειτουργία υγροποίησης () για 10 έως

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

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 ΑΝΑΜΙΞΗ () έως ότου τα υλικά αναμιχθούν καλά, για 10 έως 20 δευτερόλεπτα. Σταματήστε τη λειτουργία του μπλέντερ και ξύστε τις εσωτερικές πλευρές της κανάτας.

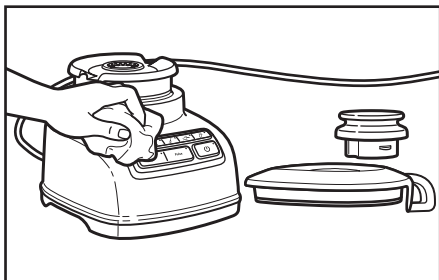
Τρίψτε τυρί: Κόψτε πολύ κρύο τυρί σε κύβους 1,5 εκατοστού. Βάλτε έως 120 ml τυριού στην κανάτα. Κλείστε το καπάκι και αναμίξτε στην ταχύτητα ΥΓΡΟΠΟΙΗΣΗ () περίπου για 5 έως 10 δευτερόλεπτα. Τα σκληρά τυριά, όπως η παρμεζάνα, αφήστε τα να αποκτήσουν θερμοκρασία δωματίου, στη συνέχεια αναμίξτε τα στην ταχύτητα ΥΓΡΟΠΟΙΗΣΗ () για 10 έως 15 δευτερόλεπτα.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρισμός του μπλέντερ

Η κανάτα του μπλέντερ μπορεί να καθαριστεί εύκολα, ενώ είναι ακόμα τοποθετημένη στη βάση ή και εκτός της βάσης.

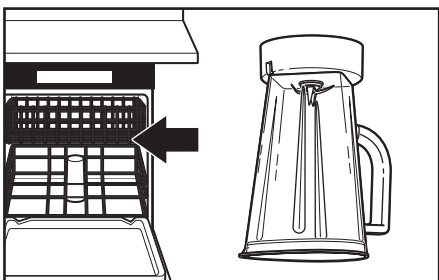
- Να καθαρίζετε καλά το μπλέντερ έπειτα από κάθε χρήση.
- Μη βυθίσετε τη βάση ή το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια.



1 Για να καθαρίσετε τη βάση του μπλέντερ, τον πίνακα ελέγχου, το καλώδιο ρεύματος, το καπάκι και το πώμα μεζούρα: Πριν από τον καθαρισμό, βγάλτε το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ από την πρίζα. Σκουπίστε και καθαρίστε με ένα υγρό πανί και, έπειτα, στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.



2 Για να καθαρίσετε την κανάτα, ενώ είναι τοποθετημένη στη βάση: Έχοντας την κανάτα εκτός βάσης, γεμίστε την μέχρι τη μέση με χλιαρό (όχι καυτό) νερό, και προσθέστε 1 ή 2 σταγόνες υγρού πλυσίματος πιάτων. Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα και την κανάτα στη βάση, πατήστε το πλήκτρο ταχύτητας ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ και αφήστε το μπλέντερ να λειτουργήσει για 5 έως 10 δευτερόλεπτα. Αφαιρέστε την κανάτα και ξεπλύνετε με χλιαρό νερό.



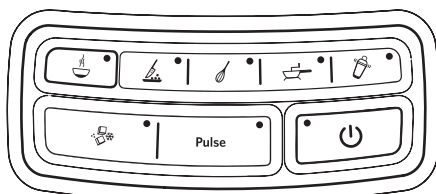
3 Για να καθαρίσετε την κανάτα μεμονωμένα: Πλύνετε την κανάτα στο πλυντήριο πιάτων τοποθετώντας την ανάποδα. Ή πλύνετε την στο χέρι με σαπουνόνερο, ξεπλύνετε και σκουπίστε την για να στεγνώσει.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Πλύνετε στο χέρι το καπάκι και το πώμα μεζούρα για καλύτερα αποτελέσματα.

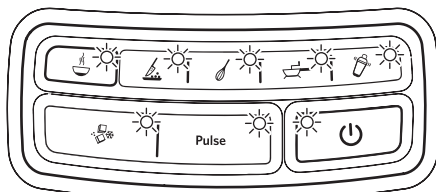
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Το μπλέντερ δεν θα λειτουργεί σε καμία ταχύτητα, εάν δεν πατήσετε πρώτα το πλήκτρο λειτουργίας (⏻).

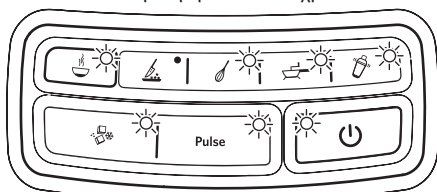
Το μπλέντερ δεν λειτουργεί όταν έχετε επιλέξει μία ρύθμιση



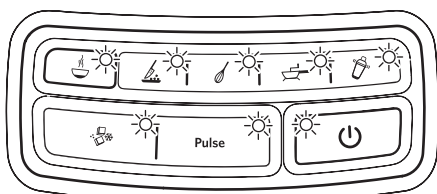
Δεν ανάβουν οι ενδεικτικές λυχνίες.



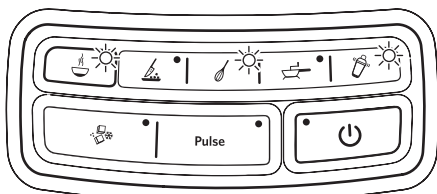
Όλες οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν ταυτόχρονα.



Μία ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει εναλλασσόμενα.



Όλες οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν ταυτόχρονα.



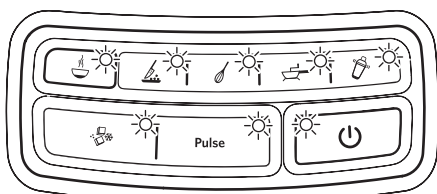
Όλες οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν εναλλασσόμενα.

Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ είναι συνδεδεμένο σε γειωμένη πρίζα. Εάν είναι, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻) και βγάλτε το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ από την πρίζα. Βάλτε το πάλι στην ίδια πρίζα και πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻). 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.

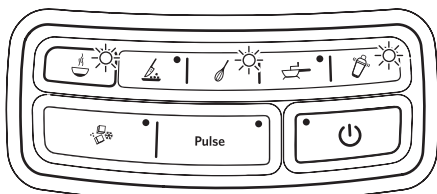
Εάν το μπλέντερ είναι συνδεδεμένο στην πρίζα, αλλά δεν εκτελείται καμία ενέργεια όταν πατάτε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻) παρόλο που όλες οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν, τότε το περιστρεφόμενο μοτέρ μπορεί να είναι κλειδωμένο. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻) και βγάλτε το καλώδιο ρεύματος του μπλέντερ από την πρίζα. Συνδέστε το ξανά στην πρίζα, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻) και επιλέξτε την ταχύτητα που επιθυμείτε.

Εάν το μπλέντερ είναι συνδεδεμένο στην πρίζα, αλλά δεν τίθεται σε λειτουργία και μία λυχνία αναβοσβήνει εναλλασσόμενα, πιθανόν να έχει κολλήσει κάποιο πλήκτρο. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻) για να απενεργοποιήσετε το μπλέντερ και βγάλτε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα. Βάλτε ξανά το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα και πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻) για να ενεργοποιήσετε το μπλέντερ και να επαναφέρετε το πλήκτρο που κολλήσε.

Το μπλέντερ σταματάει κατά τη διάρκεια της ανάμιξης



Όλες οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν ταυτόχρονα.



Όλες οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν εναλλασσόμενα.

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. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻) για να επαναφέρετε το μπλέντερ και βγάλτε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα. Βγάλτε την κανάτα από τη βάση και μοιράστε το περιεχόμενο της σε μικρότερες μερίδες. Μπορείτε επίσης να μειώσετε την υπερφόρτωση στο μπλέντερ προσθέτοντας υγρό στην κανάτα.

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

Εγγύηση για το μπλέντερ της KitchenAid

Χρονική διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δε θα πληρώσει για:
Ευρώπη, Μέση Ανατολή και Αφρική: Για το μοντέλο 5KSB1585: Δύο χρόνια πλήρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς.	Την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή εργασία επισκευής για επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Το service παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο service της KitchenAid.	A. Επισκευές όταν το Μπλέντερ δεν χρησιμοποιείται για φυσιολογική οικιακή λειτουργία. B. Ζημιά ως αποτέλεσμα ατυχήματος, αλλαγών, κακής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης / λειτουργίας που δεν συμμορφώνεται με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κώδικες.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Κέντρα service

Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται από τα κατά τόπους εξουσιοδοτημένα κέντρα service της KitchenAid. Επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε τη συσκευή προκειμένου να μάθετε το όνομα του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου service της KitchenAid.

Εξυπηρέτηση πελατών

Τηλ: +30 210 9478120

Φαξ: +30 210 9415586

Service: +30 210 9478773

Αριθμός τηλεφωνικής βοήθειας στο:

Κολωνάκι, Πατρ. Ιωακείμ 33
+30 210 7237615

Θεσσαλονίκη, Τσιμισκή 26,
+30 2310 220933, 231388

www.KitchenAid.eu

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR BLENDER

Viktiga säkerhetsföreskrifter	118
Krav på elektrisk utrustning	119
Avfallshantering av elektrisk utrustning	120

DELAR OCH FUNKTIONER

120

MONTERA IHOP BLENDERN

Förbereda blendern för användning	121
---	-----

KÖRA BLENDERN

Använda blendern	122
Använda funktionen Varm mat	123
Använda funktionen Krossa is	124
Använda funktionen Puls	125
Använda kannans ingrediensmått och mjukstartsfunktionen	126
Guide för hastighetsinställning	126

TIPS FÖR BRA RESULTAT

Snabbtips	127
Hur	127

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Rengöra din blender	128
---------------------------	-----

FELSÖKNING

Blendern fungerar inte när du trycker på en knapp	129
Blendern stannar medan den arbetar	129

GARANTI OCH SERVICE

KitchenAids garanti för blender	130
Servicecenter	130
Kundtjänst	130

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR BLENDER

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi har lagt in flera säkerhetsföreskrifter i manualen och på din produkt.

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

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

Alla säkerhetsmeddelanden finns att hitta efter varningssymboler som innehåller antingen ordet "FARA" eller "VARNING". 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 risken för skada kan minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska anordningar ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas, bland annat följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. Undvik elektriska stötar genom att aldrig lägga blendern i vatten eller annan vätska.
3. Denna apparat är inte avsedd att användas av barn under 8 år eller personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller först får instruktioner angående säker användning av apparaten och eventuella risker. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra eller sköta underhåll utan vuxens överinseende.
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 blendern om nätsladden eller stickkontakten är skadad, om det är något fel på apparaten eller om den har tappats eller skadats på annat sätt. Lämna in den till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
7. Använd inte apparaten utomhus.
8. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR BLENDER

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. Knivbladen är vassa. Varsam hantering.
11. Ha alltid locket på när blendern används.
12. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av KitchenAid kan medföra risk för personskador.
13. Se till att locket sitter säkert på plats innan du startar blendern och använd endast funktionen Varm mat när du mixar varma livsmedel.
14. När lampan blinkar är blendern klar att använda – undvik kontakt med knivar eller rörliga delar.
15. Den här produkten är avsedd endast för hushållsbruk.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Krav på elektrisk utrustning

VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningssladd.

Om inte dessa anvisningar följs kan detta ge upphov till dödsfall, brand eller elektriska stötar.

Watt: 550 Watt

Spänning: 220-240 Volt

Frekvens: 50 Hertz

OBS! Om stickkontakten inte passar i vägguttaget ska du kontakta en behörig elektriker. Modifiera inte själv stickkontakten på något sätt. Använd inte en adapter.

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

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR BLENDER

Avfallshantering av elektrisk utrustning

Sopsortering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet består av 100 % återvinningsbart material och är märkt med återvinningssymbolen . De olika beståndsdelarna bör därför sopsorteras i enlighet med anvisningarna på den lokala återvinningsstationen.

Kassering av produkten

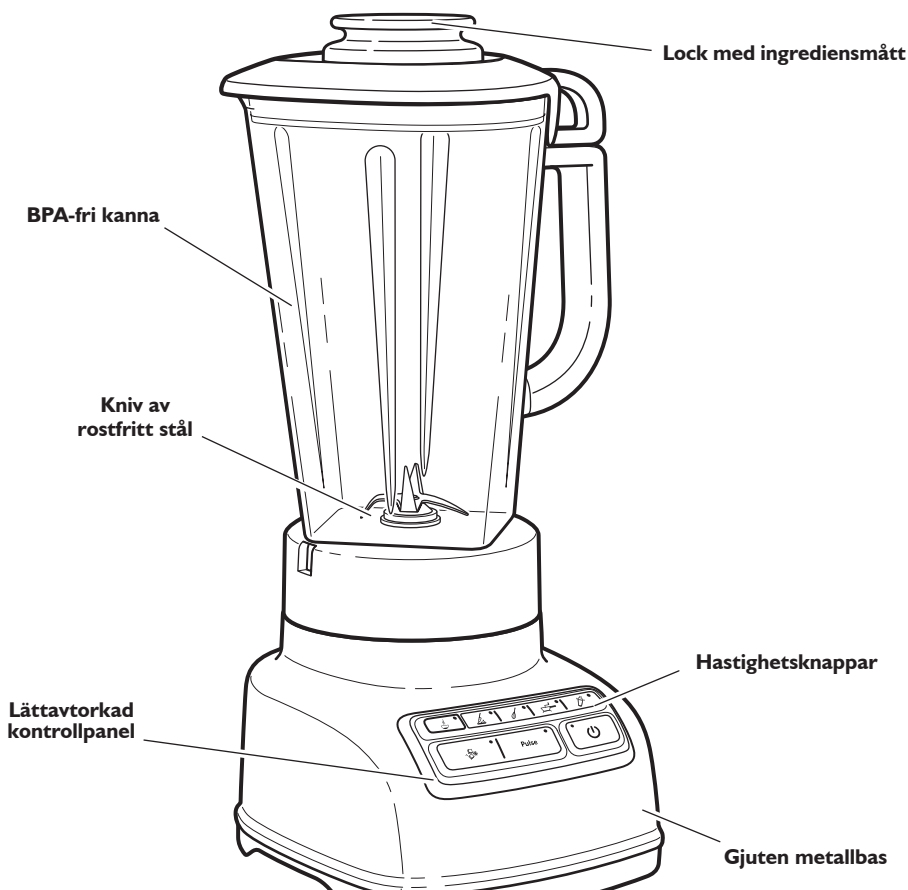
- Den här produkten är märkt enligt EG direktivet 2002/96/EC rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

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

- Om symbolen  finns på produkten eller i den medföljande dokumentationen får den inte slängas i hushållssoporna utan måste lämnas till återvinningsstationen och sorteras som elskrot.

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.

DELAR OCH FUNKTIONER

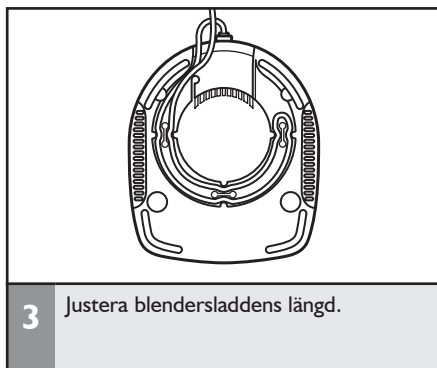
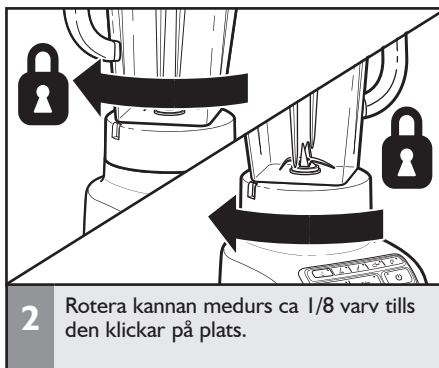


MONTERA IHOP BLENDERN

Förbereda blendern för användning

Före första användningen

Innan du använder blendern för första gången ska dess motordel torkas av med en varm fuktig trasa och sedan torkas ren med en fuktig trasa. Torka med en mjuk trasa. Diska kanna, lock och ingrediensmått i varmt vatten med diskmedel (se avsnittet "Skötsel och rengöring"). Skölj av delarna och torka dem.



OBS! När kannan sitter korrekt ligger den helt an mot motordelen. Om den inte gör det upprepar du steg 1 och 2.

⚠ VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

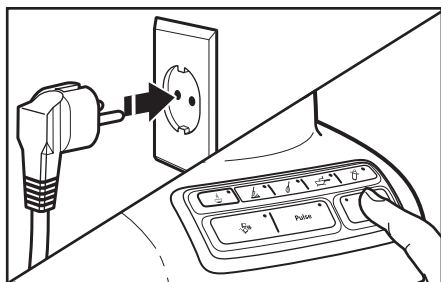
Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

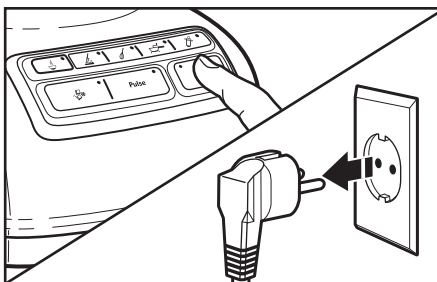
Använd inte förlängningssladd.

Om inte dessa anvisningar följs kan detta ge upphov till dödsfall, brand eller elektriska stötar.

MONTERA IHOP BLENDERN



- 5** Innan du kan börja använda blendern sätter du in kontakten i ett jordat uttag och trycker på POWER (⏻). Strömindikatorn blinkar när den är redo.



- 6** Innan du tar bort kannan från motordelen ska du alltid trycka på strömknappen (⏻) så att lamporna slutar blinka och sedan dra ur strömsladden.

KÖRA BLENDERN

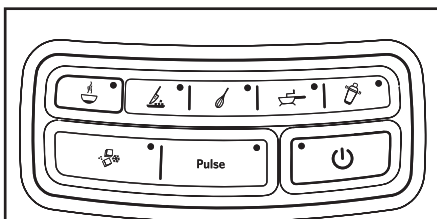
Använda blendern

Före användning

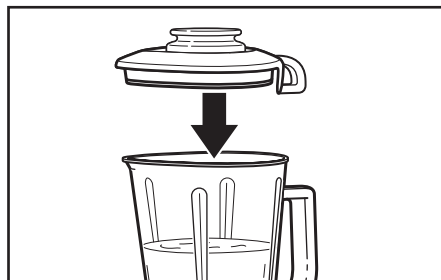
Medan blenderns strömindikatorlampa eller PULS-lägets indikatorlampa lyser:

- Blockera inte knivarnas rörelse.
- Ta inte bort locket över kannan.

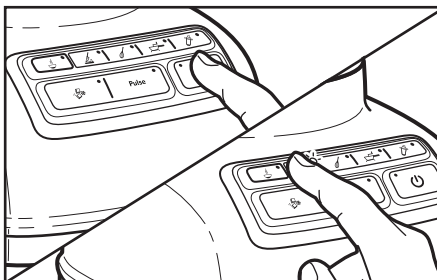
Innan du använder blendern måste du se till att kannan sitter ordentligt fast på blenderns motordel.



Blendern har fyra hastigheter: HACKA (⚡), MIXA (⚡), MOSA (⚡) och VÄTSKA (⚡). Den har även 3 specialfunktioner: Läget VARM MAT (⚡) KROSSA IS (⚡) och PULS (Pulse).

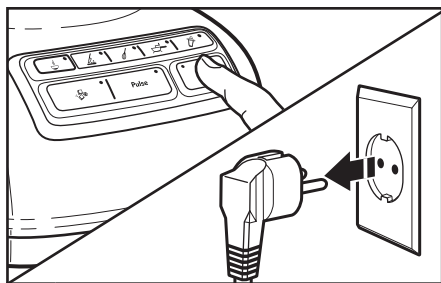


- 1** Placera ingredienserna i kannan och sätt på locket ordentligt så att det sluter tätt runt hela öppningen på kannan.



- 2** Tryck på strömknappen (⏻). Ström-indikatorn blinkar när den är redo. Tryck sedan på önskad hastighetsknapp för att köra blendern kontinuerligt med vald hastighet. Den vita indikatorlampan för vald hastighet lyser hela tiden. Du kan ändra hastighet utan att först stoppa blendern, genom att bara trycka på knappen för den nya önskade hastigheten.

KÖRA BLENDERN

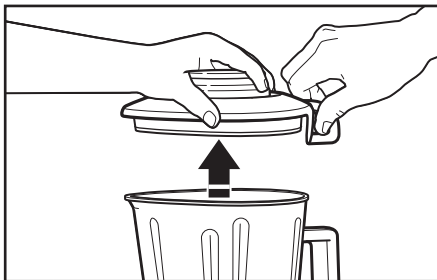


- 3** När du är klar trycker du på strömknappen (⏻) för att stoppa blendern och sedan på strömknappen (⏻) igen för att stänga av den. Koppla ur blendern innan du tar bort kannan.

OBS! Blendern fungerar bara om du trycker ned strömknappen (⏻) (ström-LED börjar blinka) innan du väljer önskad hastighet.



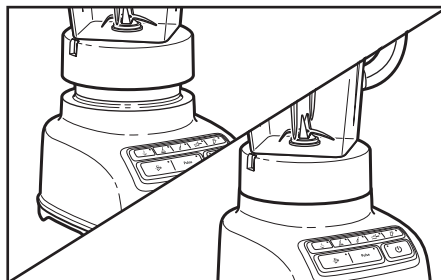
- 4** Ta av locket genom att först lyfta locket i öglan på baksidan och bryta förseglingen.



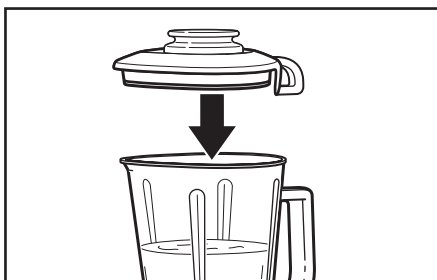
- 5** Lyft sedan locket från sidan för att ta bort det helt från kannan.

Använda funktionen Varm mat

VIKTIGT: Om du kör varm mat eller vätskor i blendern – **t.ex. soppor eller såser** – måste du se till att locket sitter ordentligt på plats och endast använda funktionen VARM MAT (🔥).

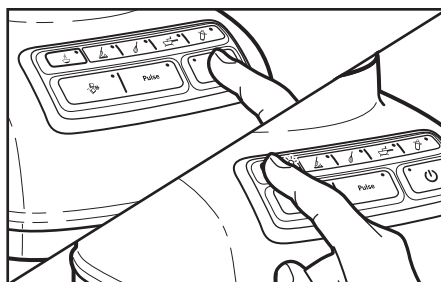


- 1** Innan du använder blendern måste du se till att kannan sitter ordentligt fast i blenderns motordel.

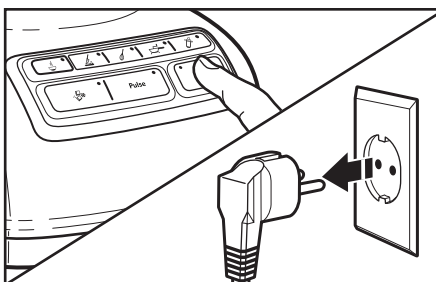


- 2** Lägg ingredienserna i kannan, sätt fast locket ordentligt på kannan så att handtaget på locket passar in med handtaget på kannan, såsom visas på bilden.

KÖRA BLENDERN



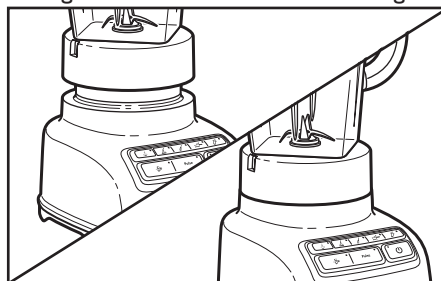
- 3** Tryck på strömknappen (⏻) och sedan på knappen VARM MAT (☞). Indikatorlampan ovanför knappen Varm mat tänds. Funktionen Varm mat startar på låg hastighet och ökar sedan långsamt till högre hastigheter under 90 sekunder för att förhindra att varma vätskor stänker.



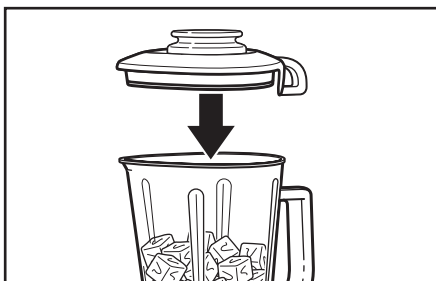
- 4** När funktionen Varm mat är avslutad stannar blendern. Tryck på strömknappen (⏻) för att stänga av. Koppla ur blendern innan du tar bort kannan.

Använda funktionen Krossa is

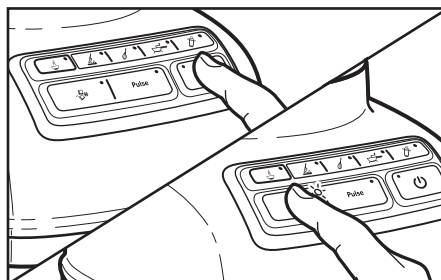
Din blender är försedd med en ISKROSSFUNKTION (☞). När du använder den kommer blendern automatiskt att köra i korta intervaller (pulsa) på 30 sekunder med optimal hastighet för att krossa is eller andra ingredienser.



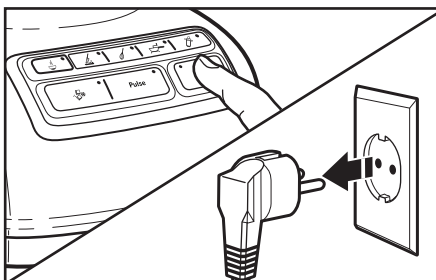
- 1** Innan du använder blendern måste du se till att kannan sitter ordentligt fast i blenderns motordel.



- 2** Häll ingredienserna i kannan och sätt på locket ordentligt. Använd upp till en halv bricka med iskuber.



- 3** Tryck på strömknappen (⏻) och sedan på KROSSA IS (☞). Funktionen KROSSA IS är en tidsbegränsad funktion.



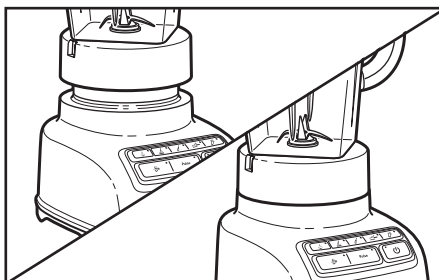
- 4** När den tidsbegränsade funktionen är avslutad stannar blendern. Tryck på strömknappen (⏻) för att stänga av. Koppla ur blendern innan du tar bort kannan.

TIPS: Krossa upp till en halv normalstor isbricka eller 6–7 normalstora iskuber i taget. Det kan underlätta att då och då röra om med en slicheppott eller liknande, men då ska blendern vara avstängd. ISKROSSFUNKTIONEN (☞) har optimerats för att krossa och

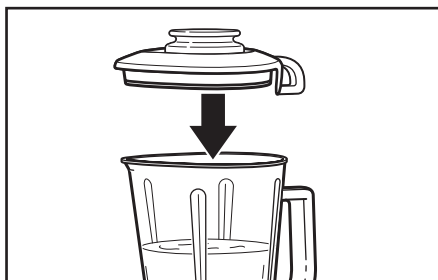
KÖRA BLENDERN

Använda funktionen Puls

Din blender har en PULSFUNKTION (Pulse) som gör det möjligt att köra korta impulser i valfri hastighet.

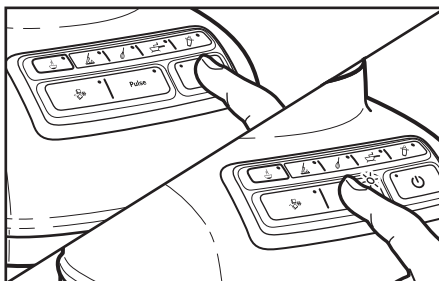


- 1** Innan du använder blendern måste du se till att kannan sitter ordentligt fast i blenderns motordel.

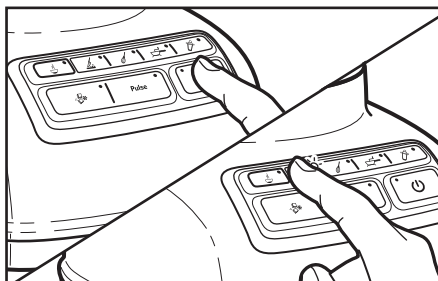


- 2** Häll ingredienserna i kannan och sätt på locket ordentligt.

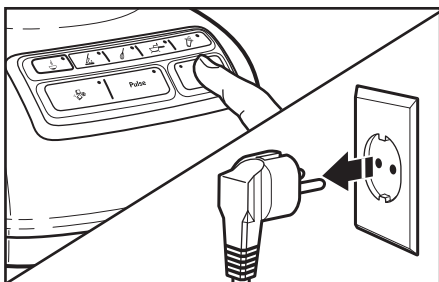
OBS! PULS-läget fungerar inte tillsammans med lägena VARM MAT (☹) och KROSSA IS (☹).



- 3** Tryck på strömknappen (⏻) och sedan på PULS (Pulse). Indikatorlamporna ovanför Puls-knappen och alla fyra hastigheterna blinkar för att visa att alla fyra hastigheterna är i PULS-läget (Pulse).



- 4** Håll önskad hastighetsknapp intryckt under önskad tid. Både hastighetsknappen och PULS-lägesindikatorn lyser medan pulsfunktionen används. Blendern stannar när Puls-knappen släpps upp och Puls-indikatorn börjar återigen blinka. Om du vill använda pulsfunktionen med en annan hastighet trycker du på önskad hastighetsknapp och håller den nedtryckt.



- 5** När du är klar trycker du på strömknappen (⏻) för att stänga av. Koppla

KÖRA BLENDERN

Använda kannans ingrediensmått och mjukstartsfunktionen

- Du kan använda ingrediensmättet på kannan för att mäta upp och tillsätta ingredienser. Ta bort mättet och tillsätt ingredienser medan du HACKA eller MIXA. Vid högre hastigheter med en full kanna eller om den innehåller varma ingredienser stannar du blendern innan du tillsätter ingredienserna.
- Blenderns mjukstartsfunktion 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. Mjukstartsfunktionen kan endast användas när en hastighet har valts; den fungerar inte tillsammans med PULS-läget (Pulse) eller funktionen KROSSA IS (❄️).

VIKTIGT: Om du kör varm mat eller vätskor i blendern måste du se till att locket sitter ordentligt på plats och endast använda funktionen VARM MAT (🔥).

Guide för hastighetsinställning

Hastighet	Uppgift			
 VARM MAT	Soppa Varma såser (köttspad, vitsås) Varma drycker			
 HACKA	Hackad frukt Hackade grönsaker	Kött sallad till sandwich-fyllning	Pesto Dipp Kall frukt eller grönsakssås	Kryddpanering/garnering/fyllning (typ skorpsmulor) Söt panering/garnering/fyllning (typ skorpsmulor)
 MIXA	Fruktjuice från fruset koncentrat Salladsdressing	Spad	Pannkakssmet Väffelsmet	Färskost såsom ricotta eller keso
 PURÉ	Havregryn	Fruktpuré/Barnmat Köttpuré/Barnmat med kött Grönsakpuré/Barnmat med grönsaker		
 VÄTSKA	Blandad drink med is Drink baserad på frusen yoghurt Fruktbaserad drinkar (utspädda) Kalla mjölkdrinkar Sorbetbaserad drink	Fluffig gelatin till pajer/dessarter Ostkaka Mousse	Riven hårdost	
 KROSSA IS	Krossad is	Finhackad färsk frukt Finhackade färska grönsaker	Frusen hackad frukt (tina något tills det går att köra in en knivsudd)	
 PULS	Hackad frukt Hackade grönsaker	Kött sallad till sandwich-fyllning	Kryddpanering/garnering/fyllning (typ skorpsmulor) Söt panering/garnering/fyllning (typ skorpsmulor)	

Snabbtips

- Om du blandar drycker med is bör du börja med KROSSA IS (☞) och sedan avsluta med VÄTSKA (☞) för att få en jämnare konsistens.
- Is direkt från frysen krossas bättre än is som delvis har smält.
- Mindre iskuber kan hackas eller krossas snabbare än stora iskuber.
- För de flesta blandningar av ingredienser börjar man att HACKA (☞) för att blanda alla ingredienser väl. Öka sedan vid behov till en högre hastighet.
- Om du önskar kan du ta bort ingrediensmättet från locket för att tillsätta vätskor eller iskuber medan blendern HACKA (☞) eller MIXA (☞).
- Stoppa blendern innan du för ner redskap i kannan. Använd en slichepott eller liknande för att blanda ingredienserna, men endast när blendern är avstängd. Stick aldrig ner några redskap såsom slichepottar i kannan när blenderns motor går.

Hur...

Upplösa smaksatt gelatin: Häll kokande vatten i kannan och tillsätt gelatin. Kör blendern i läget VARM MAT (☞) tills gelatinet har lösts upp, ca 10–30 sekunder. Tillsätt sedan övriga ingredienser.

Om du vill göra smulor av kakor, kex eller bröd: Bryt kakor, kex eller bröd i 4 cm stora bitar. Lägg bitarna i kannan. I läget PULS (Pulse) täcker du över och kör pulsfunctjonen några gånger, ca 3 sekunder i taget, tills du får önskad konsistens.

Om du vill göra finare smulor för pajer och desserter: Bryt kakor, kex eller bröd i 4 cm stora bitar och lägg dem i kannan. I läget PULS (Pulse) täcker du över och kör pulsfunctjonen några gånger tills du får önskad konsistens, ca 20–30 sekunder.

Hacka frukt och grönsaker: Lägg 475 ml frukt- eller grönsaksbitar i kannan. Sätt på locket, använd PULSFUNKTIONEN (Pulse) och VÄTSKA (☞), några gånger, ca 2 till 3 sekunder åt gången tills du fått önskad konsistens.

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

Göra grönsakspuré: Placera 475 ml konserverade eller kokta grönsaker i kannan. Tillsätt 2 till 4 matskedar (30 till 60 ml) buljong, vatten eller mjölk för varje 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 240 ml med kött. Sätt på locket och HACKA (☞) under 10 sekunder. Stoppa blendern och skrapa kannans sidor. Sätt på locket och MOSA (☞) under ytterligare ungefär 10 till 20 sekunder.

Röra ut klumpar i spad: Om du får klumpar i såser eller i spad kan du hålla 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 MIXA (☞) tills den är jämn vilket tar ungefär 5 till 10 sekunder.

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

Göra smoothies: Häll i vätskor och frysta ingredienser i kannan först och lägg sedan andra ingredienser ovanpå. Täck över och kör i läget KROSSA IS (☞) i 10 till 15 sekunder, och därefter i läget VÄTSKA (☞) i 10 till 15 sekunder efter önskemål.

TIPS FÖR BRA RESULTAT

Göra pannkakssmet eller våffelsmet av färdig mix: Placera 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.

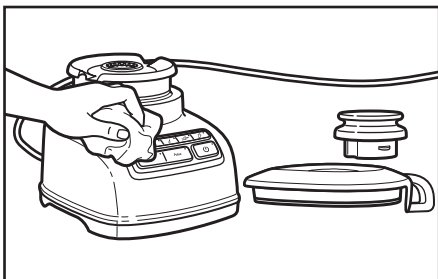
Riva ost: Skär mycket kall ost i 1,5 centimeters kuber. Placera upp till 120 ml ost i kannan. Sätt på locket och kör med VÄTSKAHASTIGHET (🌀) under ca 5 till 10 sekunder. Hårda ostar, som parmesan, ska vara rumstempererade och sedan köras med VÄTSKAHASTIGHET (🌀) under 10 till 15 sekunder.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Rengöra din blender

Kannan kan enkelt rengöras medan den sitter kvar på motordelen, eller efter att den tagits bort.

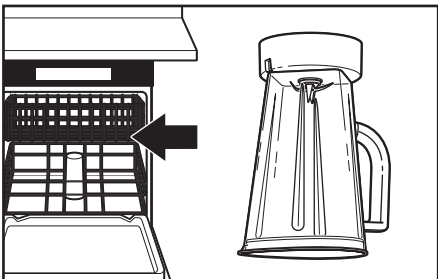
- Rengör blendern noga efter varje användning.
- Lägg inte blenderns motordel eller sladd i vatten.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar.



- 1 Rengör blenderns motordel, kontrollpanel, sladd, lock och ingrediensmått:** Koppla ur blendern innan du rengör den. Torka av med en varm, fuktig trasa och torka rent med en fuktig trasa. Torka torrt med en mjuk trasa.



- 2 Rengöra kannan medan den sitter på motordelen:** Ta bort kannan från motordelen, fyll den till hälften med varmt (inte hett) vatten och tillsätt 1 eller 2 droppar diskmedel. Sätt på locket på kannan och sätt fast den på motordelen, tryck på hastighetsinställningen HACKA och kör blendern i 5–10 sekunder. Ta bort kannan och skölj med varmt vatten.



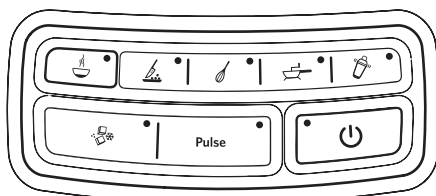
- 3 Rengöring av enbart kannan:** Ställ kannan upp och ned i diskmaskinen eller handdiska i vatten med diskmedel, skölj av och torka torrt.

VIKTIGT: Vi rekommenderar att du handdiskar locket och ingrediensmättet.

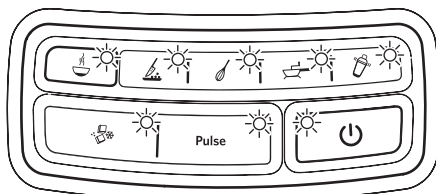
FELSÖKNING

VIKTIGT: Blendern fungerar inte på någon hastighet om du inte först trycker på strömknappen (⏻).

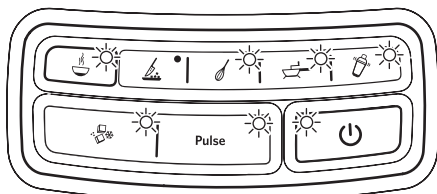
Blendern fungerar inte när du trycker på en knapp



Ingen lampa lyser.

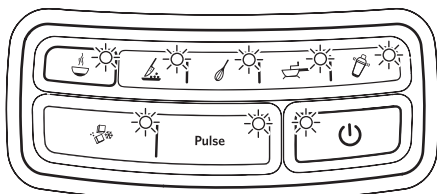


Alla lampor blinkar i takt.

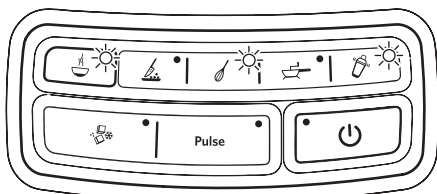


En indikatorlampa blinkar omväxlande.

Blendern stannar medan den arbetar



Alla lampor blinkar i takt.



Alla indikatorlampor blinkar omväxlande.

Kontrollera att blendern är ansluten till ett jordat vägguttag. Tryck i så fall på strömknappen (⏻) och koppla sedan ur blendern. Sätt tillbaka kontakten i samma uttag och tryck på strömknappen (⏻). Om blendern fortfarande inte fungerar kontrollerar du att inte någon säkring, jordfelsbrytare eller annat har brutit strömmen till uttaget.

Rotorn på motorn kan ha låst sig om alla indikatorlampor blinkar och blendern är inkopplad men inget händer ändå när du trycker på strömknappen (⏻). Tryck på strömknappen (⏻) och koppla sedan ur blendern. Koppla in den igen, tryck på strömknappen (⏻) och välj önskad hastighet.

Om blendern är inkopplad men inte startar och om en lampa blinkar annorlunda än de övriga så kan en knapp på blendern ha fastnat. Tryck på strömknappen (⏻) för att stänga av blendern och koppla sedan ur den. Koppla in blendern igen och tryck på strömknappen (⏻) för att starta om den och återställa knappen som har fastnat.

Blendern kan vara överbelastad. Om blendern blir överbelastad när du kör tunga ingredienser stängs den av automatiskt för att förhindra skador på motorn. Tryck på strömknappen (⏻) för att återställa blendern och dra ur strömsladden. Lyft av kannan från motordelen och dela upp innehållet i småportioner. Man kan också tillsätta vätska i kannan för att minska blenderns belastning.

Blendern har fastnat. Om blendern har fastnat stannar den för att förhindra skador på motorn. Tryck på strömknappen (⏻) för att återställa blendern och dra ur strömsladden. Lyft av kannan från motordelen och använd en slockepott eller liknande till att frigöra knivbladen genom att skrapa bort eller lossa material som har fastnat i botten på kannan.

GARANTI OCH SERVICE

KitchenAids garanti för blender

Garantins giltighetstid:	KitchenAid kommer att betala för:	KitchenAid betalar inte för:
Europa, Mellanöstern och Afrika: För modell 5KSB1585: Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Reservdelar och arbetskostnader för reparation av fel i material eller utförande. All service måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer om blendern 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.

Servicecenter

All service måste utföras lokalt av ett auktoriserat KitchenAid servicecenter. Kontakta återförsäljaren för enheten för att få namnet på närmaste auktoriserade KitchenAid servicecenter.

El & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180
info@eldigital.se

Caricon Electric
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
0700-906591
st@caricon.se

Rakspecialisten
Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770
info@rakspecialisten.se

Centralservice i Osby AB
Tegvägen 4
283 44 OSBY
0479-130 48
info@ocsab.se

Kundtjänst

SEBASTIAN AB
Österlånggatan 41/Box 2085
S-10312 STOCKHOLM
Tel: 08-555 774 00
info@sebastian.se

www.KitchenAid.eu

INNHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHET

Viktige forholdsregler	132
Krav til strømforsyning	133
Kassering av elektrisk utstyr	134

DELER OG FUNKSJONER..... 134

MONTERE BLENDEREN

Klargjøre blenderen til bruk	135
------------------------------------	-----

BETJENING

Bruk av blenderen	136
Bruke funksjonen Varm mat	137
Bruke funksjonen Knusing av is	138
Bruke funksjonen Puls	139
Bruke blenderens ingrediensbeger, og blenderfunksjonen Soft Start	140
Anbefalte hastigheter	140

TIPS FOR GODE RESULTATER

Hurtig-tips	141
Hvordan... ..	141

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Rengjøre blenderen	142
--------------------------	-----

FEILSØKING

Blenderen virker ikke når det velges en innstilling	143
Blenderen slutter å virke under blanding	143

GARANTI OG SERVICE

Garanti for blenderen Kitchenaid	144
Servicesentre	144
Kundeservice	144

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

Vi har satt inn en rekke sikkerhetsanvisninger i denne bruksanvisningen og på utstyret. Les alltid sikkerhetsanvisningene og følg dem nøye.



Dette er varselsymbolet.

Dette symbolet gjør deg oppmerksom på mulige farer som kan ta livet av eller skade deg eller andre.

Alle sikkerhetsanvisninger følger etter varselsymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr:

 **FARE**

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke umiddelbart følger anvisningene.

 **ADVARSEL**

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke følger anvisningene.

Alle sikkerhetsanvisninger angir hvilken potensiell fare det gjelder, hvordan du reduserer risikoen for skade, og hva som kan skje hvis du ikke følger instruksjonene.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Grunnleggende forholdsregler skal alltid etterfølges ved bruk av elektriske apparater, inkludert følgende:

1. Les gjennom alle instruksjoner.
2. For å beskytte mot risikoen for elektrisk støt, må ikke blenderen senkes i vann eller annen væske.
3. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og eldre og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap under tilsyn eller hvis de har fått veiledning i å bruke apparatet på en trygg måte og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke gjøres av barn uten veiledning.
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. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for feilsøking, reparasjon eller elektrisk eller mekanisk justering.
7. Må ikke brukes utendørs.
8. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk.

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 skraper, men kun når blenderen ikke er i gang.
10. Kniven er skarp. Den må håndteres forsiktig.
11. Lokket skal alltid være på når blenderen brukes.
12. Hvis det brukes tilbehør som ikke er anbefalt av KitchenAid, kan det føre til risiko for personskade.
13. Påse at blenderens lokk sitter godt på plass under bruk, og at funksjonen for Varm mat kun brukes ved blanding av varme matvarer.
14. Et blinkende lys angir at apparatet er klart til bruk. Unngå enhver kontakt med bladene eller bevegelige deler.
15. Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

Krav til strømforsyning

ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble til jordnet kontakt.

Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

Watt: 550 watt

Spennning: 220-240 volt

Frekvens: 50 hertz

MERK: Hvis støpselet ikke passer i stikkontakten, må du ta kontakt med en faglært elektriker. Støpselet må ikke på noen måte forandres. Ikke bruk dobbeltkontakt.

Ikke bruk skjøteledning. Hvis strømledningen er for kort, bør du kontakte en godkjent elektriker eller servicetekniker for å installere en stikkontakt i nærheten av apparatet.

Kassering av elektrisk utstyr

Kassering av innpakningsmaterialet

Innpakningsmaterialet er 100 % resirkulerbart og er merket med resirkuleringssymbolet . De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.

Kassering av produktet

- Dette apparatet er merket i samsvar med EUdirektiv 2002/96/EC om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

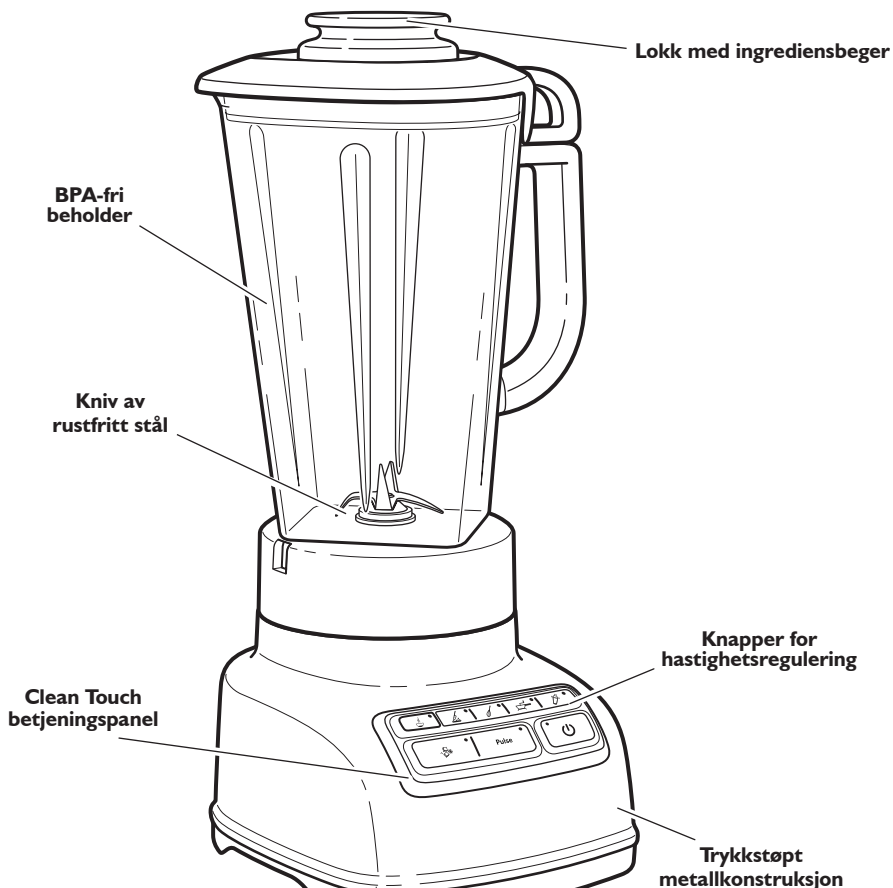
- Ved å sikre at dette produktet blir avhendet på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulige

negative konsekvenser for miljø og helse som ellers kunne forårsakes av uohensiktsmessig avfallshåndtering av dette produktet.

- Symbolet  på produktet eller på den vedlagte dokumentasjonen indikerer at det ikke skal behandles som husholdningsavfall, men tas med til en egnet innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

DELER OG FUNKSJONER

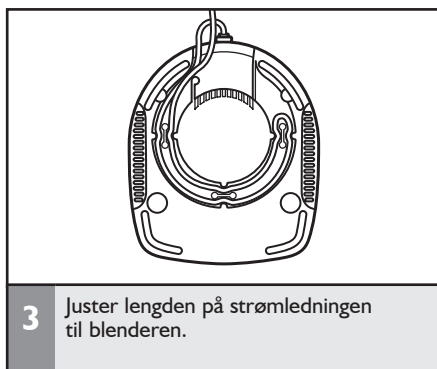
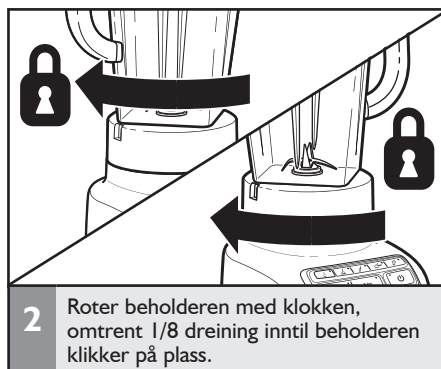


MONTERE BLENDEREN

Klargjøre blenderen til bruk

Før førstegangsbruk

Før du bruker blenderen for første gang, tørk av motordelen med en varm, fuktig klut. Tørk deretter av med en fuktig klut. Tørk med en myk klut. Vask beholderen, lokket og ingrediensbegeret i varmt såpevann (se delen "Vedlikehold og rengjøring"). Skyll av delene og tørk med en myk klut.



MERK: Når beholderen er ordentlig plassert, står den fast på motordelen. Hvis ikke, gjentar du trinn 1 og 2.

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble til jordnet kontakt.

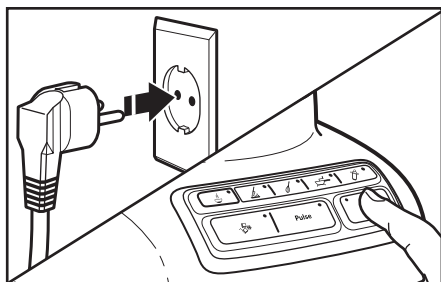
Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

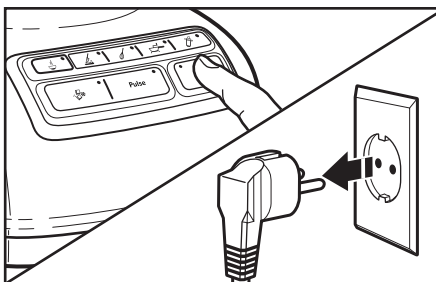
Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

MONTERE BLENDEREN



- 5** Før du bruker blenderen, må du sette inn støpselet i en jordet stikkontakt og trykke på POWER (⏻). Strømindikatorlampen blinker når den er klar.



- 6** Før du tar beholderen av motordelen, må du alltid trykke på POWER (⏻) for å stanse de blinkende lysene og trekke ut strømledningen.

BETJENING

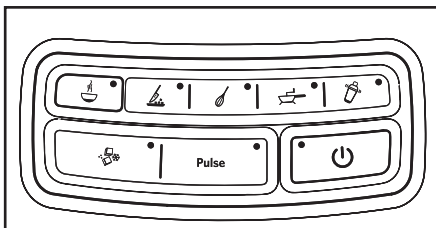
Bruk av blenderen

Før bruk

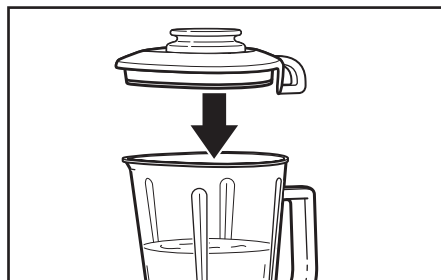
Når blenderens strømindikatorlampe eller PULS-modusindikatorlampen er tent:

- Må det ikke gjøres forsøk på å stanse kniven.
- Må ikke lokket tas av.

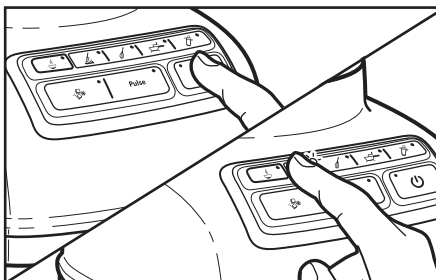
Før blenderen brukes, pass på at beholderen er ordentlig låst til motordelen.



Blenderen har fire hastigheter: HAKKE (⚡), BLANDE (🌀), PURERING (🌀), og VÆSKE (🌀). Den har også tre spesialfunksjoner: modusene VARM MAT (🔥), KNUSING AV IS (🧊) og PULS (Pulse).

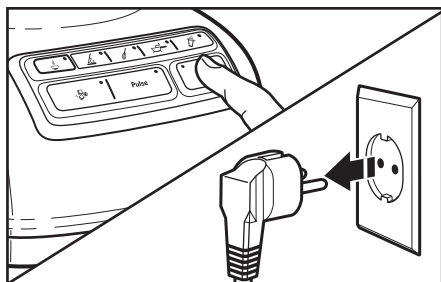


- 1** Legg ingrediensene i beholderen og fest lokket godt rundt hele åpningen av beholderen.



- 2** Trykk på POWER (⏻). Strømindikatorlampen blinker når den er klar. Trykk deretter på ønsket hastighetsknapp for kontinuerlig bruk ved denne hastigheten. Den hvite indikatorlampen ved valgt hastighet vil fortsette å lyse. Du kan forandre innstillinger uten å slå av apparatet ved å trykke

BETJENING

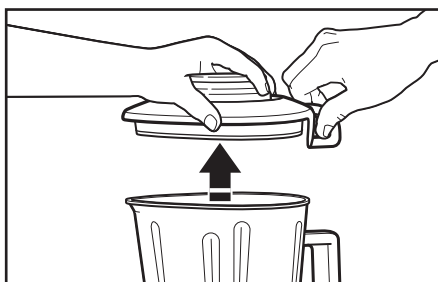


- 3** Når du er ferdig, trykk på POWER (⏻) for å stoppe blenderen, og trykk deretter på POWER (⏻) en gang til for å slå den av. Trekk ut kontakten til blenderen før du fjerner beholderen.

MERK: Blenderen fungerer bare når du trykker på POWER-knappen (⏻) (strøm-LED blinker) før du velger ønsket hastighet.



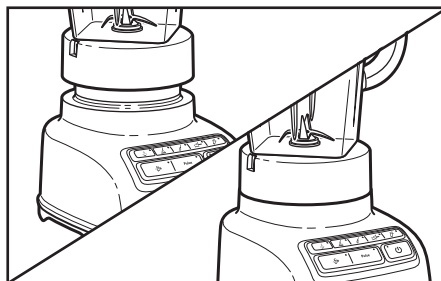
- 4** Når du skal fjerne lokket, bruker du først ringen på baksiden av lokket for å løfte lokket og bryte forseglingen.



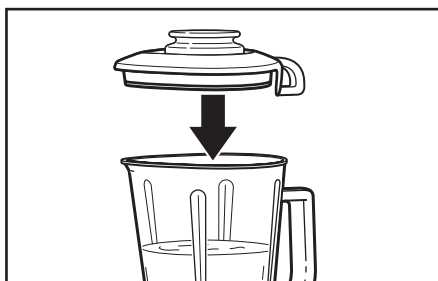
- 5** Deretter løfter du lokket fra siden for å ta det helt av beholderen.

Bruke funksjonen Varm mat

VIKTIG: Hvis du blander varm mat eller væske – **slik som supper eller sauser** – må du påse at lokket sitter godt på plass og at du kun bruker funksjonen VARM MAT (🔥).

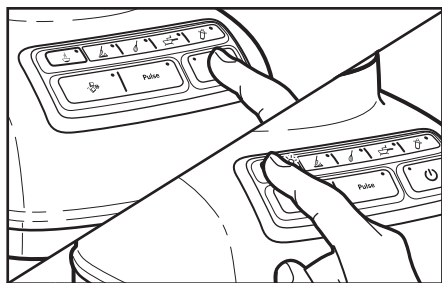


- 1** Før blenderen brukes, pass på at beholderen sitter ordentlig på plass på motordelen.

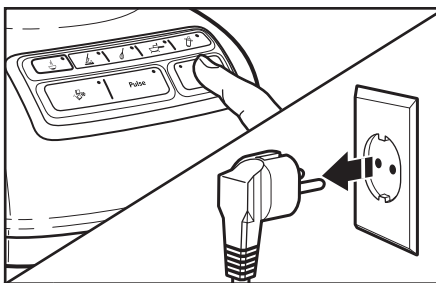


- 2** Legg ingrediensene i beholderen. Fest lokket godt på beholderen og påse at håndtaket på lokket er tilpasset til håndtaket på beholderen, som vist.

BETJENING



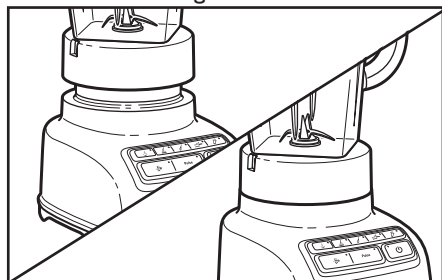
- 3** Trykk på POWER (⏻), og trykk deretter på VARM MAT-knappen (🔥). Indikatorlampen over Varm mat-knappen blir tent. Funksjonen Varm mat starter i en lav hastighet og arbeider seg langsomt opp til høyere hastigheter over 90 sekunder for å unngå sprut av varme væsker.



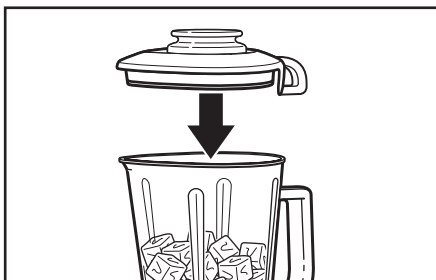
- 4** Når funksjonen Varm mat er fullført, stopper blenderen. Trykk på POWER-knappen (⏻) for å slå den av. Trekk ut kontakten til blenderen før du fjerner beholderen.

Bruke funksjonen Knusing av is

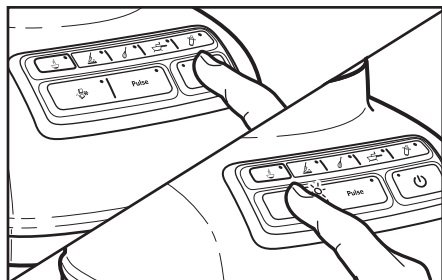
Blenderen har en funksjon for KNUSING AV IS (🔨). Når denne velges, pulserer blenderen automatisk i 30 sekunders intervaller ved optimal hastighet for knusing av is eller andre ingredienser.



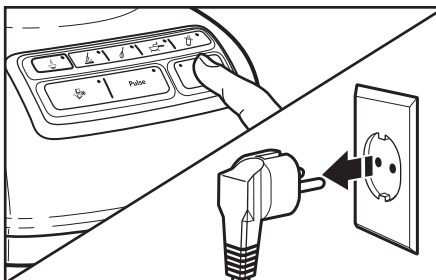
- 1** Før blenderen brukes, pass på at beholderen sitter ordentlig på plass på motordelen.



- 2** Legg ingrediensene i beholderen og sett lokket godt på plass. Bruk opptil 1/2 brett med isbiter.



- 3** Trykk på POWER (⏻), og deretter på KNUSING AV IS (🔨). Funksjonen KNUSING AV IS er en tidsstyrt funksjon.



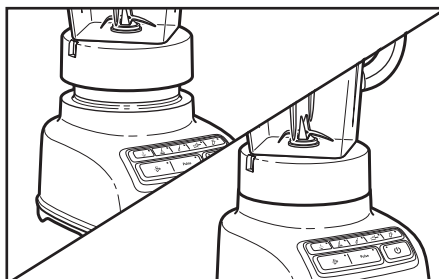
- 4** Når den tidsstyrte funksjonen er fullført, stopper blenderen. Trykk på POWER (⏻) for å slå den av. Trekk ut kontakten til blenderen før du fjerner beholderen.

TIPS: Knus opptil 1/2 standard isbitbrett eller 6 til 7 standard isbiter om gangen. Det kan være nyttig å røre med slikkepott bare når blenderen står på av. Funksjonen KNUSING

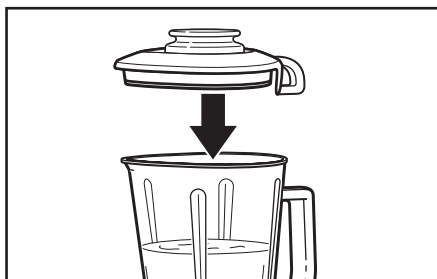
BETJENING

Bruke funksjonen Puls

Blenderen har en PULS-funksjon (Pulse) som kan brukes ved alle hastigheter.

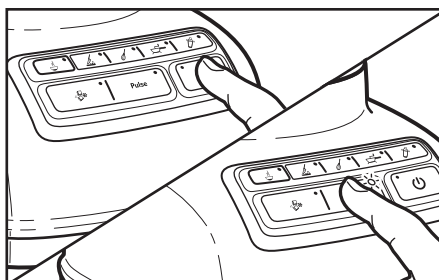


- 1** Før blenderen brukes, pass på at beholderen sitter ordentlig på plass på motordelen.

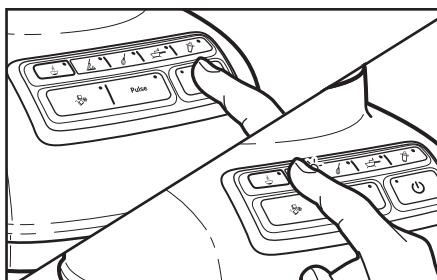


- 2** Legg ingrediensene i beholderen og sett lokket godt på plass.

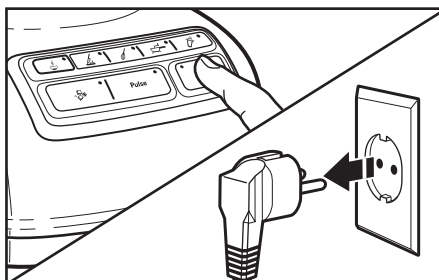
MERK: PULS-modus virker ikke sammen med modusene VARM MAT (☺) eller KNUSING AV IS (☼).



- 3** Trykk på POWER (⏻), og deretter på PULS (Pulse). Indikatorlampene over Puls-knappen og alle fire hastigheter blinker for å indikere at alle fire hastigheter er i PULS-modus (Pulse).



- 4** Trykk på hastighetsknappen og hold den inne så lenge du ønsker. Både hastighetsknappen og PULS-modusindikatorene forblir tent ved pulsering. Blandingen stopper når du slipper Puls-knappen, og Puls-indikatoren fortsetter å blinke. Hvis du vil pulsere på nytt med en annen hastighet, holder du inne knappen med ønsket hastighet.



- 5** Når du er ferdig, trykk på POWER (⏻) for å slå den av. Trekk ut kontakten til

Bruke blenderens ingrediensbeger, og blenderfunksjonen Soft Start

- Blenderens ingrediensbeger kan brukes til å måle opp og tilsette ingredienser. Ta av begeret og tilsett ingrediensene ved hastighetene HAKKE eller BLANDE. Ved høyere hastigheter med full beholder eller med varmt innhold, bør du stoppe blenderen og deretter tilsette ingrediensene.
- 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. Blenderfunksjonen Soft Start virker kun når det velges hastighet, og virker ikke sammen med funksjonene PULS-modus () eller KNUSING AV IS ().

VIKTIG: Hvis du blander varm mat eller væske, må du påse at lokket sitter godt på plass og at du kun bruker funksjonen VARM MAT ().

Anbefalte hastigheter

Hastighet	Type			
 VARM MAT	Suppe Varme sauser (sj, hvit saus) Varme drikker			
 HAKKE	Hakket frukt Hakkede grønnsaker	Kjøttsalat til sandwichyll	Pesto Dipp Kald frukt- eller grønnsakssaus	Krydret strøkavring Søt strøkavring
 BLANDE	Fruktjuice fra dypfryst konsentrat Salatdressing	Skysaus	Pannekakerøre Vaffelrøre	Bløt ricotta eller cottage cheese
 PURERING	Havregryn	Purert frukt/babymos Purert kjøtt/babymos Purerte grønnsaker/ babymos		
 VÆSKE	Blendet drink med is Dypfryst yoghurt drikk Fruktbasert drikk (tynn) Milkshake Sorbet	Luftig gelatin til kaker/ desserter Ostekake Mousse	Reven hard ost	
 KNUSING AV IS	Knust is	Finhakket fersk frukt Finhakkede, ferske grønnsaker	Dypfryst, hakket frukt (tin den litt til du kan kan stikke en knivspiss i den)	
 PULSTAST	Hakket frukt Hakkede grønnsaker	Kjøttsalat til sandwichyll	Krydret strøkavring Søt strøkavring	

TIPS FOR GODE RESULTATER

Hurtig-tips

- Hvis du lager drikkevarer med is, starter du med KNUSING AV IS (), og avslutter med VÆSKE () for å få en jevnere struktur.
- Is rett fra fryseboksen er lettere å knuse enn delvis smeltet is til "snø".
- Mindre isbiter hakkes eller knuses fortere enn store biter.
- For blandinger med mange ingredienser, start blendeprosessen med HAKKE () for å blande ingrediensene grundig. Øk deretter til en høyere hastighet ved behov.
- Om ønskelig fjerner du ingrediens- begeret i midten på beholderen for å ha i væske eller isterninger når blenderen opererer ved hastigheten HAKKE () eller BLANDE ().
- Stopp blenderen før du bruker redskaper i beholderen. Slikkepott av gummi til å blande ingrediensene må kun brukes når blenderen er av. Bruk ikke noe redskap, inklusive slikkepott, i beholderen når motoren er i gang.

Hvordan...

Oppløse smakstilsatt gelatin: Hell kokende vann i beholderen, ha i gelatin. Bland på VARM MAT () til gelatinen er oppløst, ca. 10 til 30 sekunder. Ha i de andre ingrediensene.

Lag kaker, kjeks eller brødsmler:

Bryt kaker, kjeks eller brød i biter på ca. 4 cm i diameter. Ha dem i beholderen. I PULSMODUS () setter du på lokket og pulserer noen ganger, rundt 3 sekunder hver gang, til ønsket konsistens er oppnådd.

Lag finere smuler til pai- eller dessert-skorper: Bryt kaker, kjeks eller brød i biter på ca. 4 cm i diameter og legg dem i kolben. I PULSMODUS () setter du på lokket og pulserer noen ganger til ønsket konsistens er oppnådd, ca. 20 til 30 sekunder.

Hakk frukt og grønnsaker: Ha 475 ml frukt- eller grønnsakbiter i beholderen. I PULS-modus (), dekker du til og blender ved hastigheten VÆSKE () 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 HAKKE () 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.

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 BLANDE () 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 BLANDE () i ca. 5 til 10 sekunder til den blir godt blandet. Hell i kasserolle og kok opp på vanlig måte.

Lage smoothies: Plasser væsker og frosne ingredienser i beholderen først, og tilfør deretter andre ingredienser. Sett på lokket og bland på KNUSING AV IS () i 10 til 15 sekunder, deretter VÆSKE () i 10 til 15 sekunder etter behov.

TIPS FOR GODE RESULTATER

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.

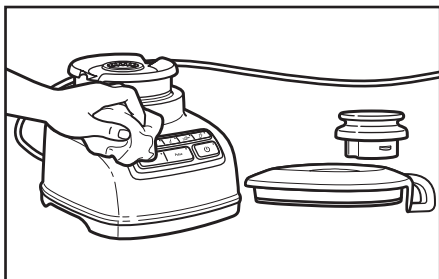
Rive ost: Skjær svært kald ost i terninger på 1,5 cm. Ha inntil 120 ml ost i beholderen. Sett på lokket og blend ved hastigheten **VÆSKE** (☞) i ca. 5 til 10 sekunder. Harde oster som f.eks. parmesanost, brukes ved romtemperatur. Deretter blending ved hastigheten **VÆSKE** (☞) i 10 til 15 sekunder.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Rengjøre blenderen

Du kan enkelt rengjøre blenderbeholderen mens den fremdeles er koblet til motordelen, eller når den er tatt av.

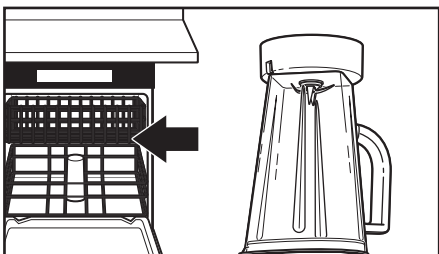
- Rengjør blenderen grundig etter bruk.
- Blenderens motordel eller ledning må ikke dyppes i vann.
- Ikke bruk slipemidler eller skuresvamp.



- 1 For å rengjøre motordelen, betjeningspanel, ledningen, lokket og ingrediensbegeret:** Trekk ut kontakten før rengjøring. Tørk over med en varm, fuktig klut, rengjør med en fuktig klut og tørk med en myk klut.



- 2 For å rengjøre beholderen mens den er festet til motordelen:** Når beholderen er tatt av motordelen, fyll halvveis med lunkent (ikke varmt) vann og tilsett 1 eller 2 dråper oppvaskmiddel. Sett lokket på beholderen, fest beholderen til motordelen, trykk på hastighetsinnstillingen **HAKKE** og kjør blenderen i 5 til 10 sekunder. Ta av beholderen og skyll den i lunkent vann.



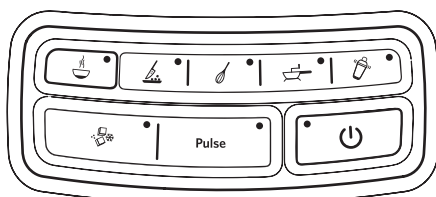
- 3 For å rengjøre beholderen for seg:** Vask beholderen opp ned i en oppvaskmaskin. Eller den kan vaskes for hånd med såpevann, skylles og tørkes.

VIKTIG: Vask lokket og ingrediensbegeret for hånd for best resultat.

FEILSØKING

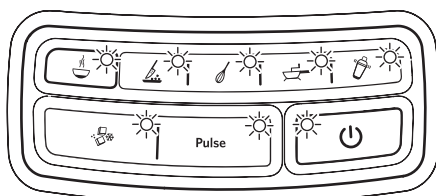
VIKTIG: Blenderen fungerer ikke i noen hastighet med mindre du trykker på POWER-knappen (⏻) først.

Blenderen virker ikke når det velges en innstilling



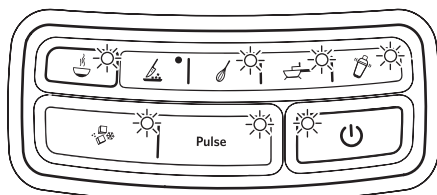
Ingen indikatorlamper lyser.

Sjekk om blenderen er koblet til et jordet strømuttak. Hvis den er det, trykk på POWER (⏻) og trekk deretter ut kontakten til blenderen. Koble til igjen i samme uttak, og trykk på POWER (⏻). Hvis blenderen fortsatt ikke virker, sjekk sikringen eller bryteren på den elektriske kretsen blenderen er koblet til og pass på.



Alle indikatorlamper blinker samtidig.

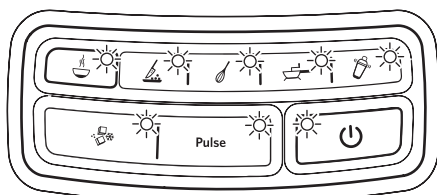
Hvis kontakten til blenderen er satt inn, men ingenting skjer når du trykker på POWER (⏻) og alle indikatorlampene blinker, kan det hende at motorrotoren er låst. Trykk på POWER (⏻) og trekk deretter ut kontakten til blenderen. Sett i kontakten igjen. Trykk deretter på POWER (⏻) og velg ønsket hastighet.



En indikatorlampe blinker vekselvis.

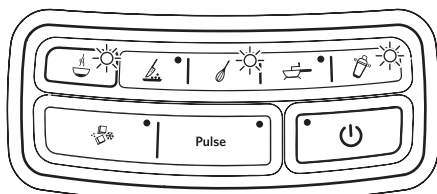
Hvis kontakten til blenderen er satt inn, men den ikke starter og én lampe blinker vekselvis i forhold til alle de andre indikatorlampene, kan det hende at blenderen har en fastkjørt kilen. Trykk på POWER (⏻) for å slå av blenderen, og trekk deretter ut kontakten. Sett i kontakten igjen og trykk på POWER (⏻) for å slå blenderen på igjen og tilbakestille den fastkjørte kilen.

Blenderen slutter å virke under blending



Alle indikatorlamper blinker samtidig.

Blenderen kan være overbelastet. Hvis blenderen blir overbelastet ved blanding av tunge ingredienser, vil den automatisk slås av for å forhindre at motoren skades. Trykk på POWER (⏻) for å nullstille blenderen, og trekk ut kontakten. Fjern beholderen fra motordelen og del innholdet opp i små mengder. Tilsetning av væske i beholderen kan også redusere belastningen på blenderen.



Alle indikatorlampene blinker vekselvis.

Blenderen kan ha kjørt seg fast. Hvis blenderen har kjørt seg fast, vil den stoppe for å forhindre at motoren skades. Trykk på POWER (⏻) for å nullstille blenderen, og trekk ut kontakten. Fjern beholderen fra motordelen og frigjør knivene med en skrape ved å bryte opp eller fjerne innholdet nederst i beholderen.

GARANTI OG SERVICE

Garanti for blenderen Kitchenaid

Garantiens lengde:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Midtøsten og Afrika: For Modell 5KSB1585: To års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparasjoner når blenderen blir brukt til annet enn vanlig matlaging. B. Skade som er resultat av uhell, endringer, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

Servicesentre

All service bør utføres lokalt av et servicesenter som er autorisert av KitchenAid. Kontakt forhandleren som du kjøpte maskinen fra for å få navnet på ditt nærmeste servicesenter som er autorisert av KitchenAid.

ServiceCompaniet AS:

Gladengveien 8
0661 Oslo
NORWAY

Tlf: +47 2389 7266
Fax: +47 2268 5400

Contact person: John K. Skaar
info@servicecompaniet.no

Kundeservice

Norsk Importør:

HOWARD AS:
Hanstensgate 12
0253 OSLO
Tel: 23 08 41 30

SISÄLLYSLUETTELO

TEHOSEKOITTIMEN TURVALLISUUS

Tärkeät turvatoimenpiteet	146
Sähkövaatimukset	147
Sähkölaitteiden hävittäminen	148

OSAT JA OMINAISUUDET

148

TEHOSEKOITTIMEN KOKOAMINEN

Tehosekoittimen käyttöönoton valmistelu.....	149
--	-----

TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ

Tehosekoittimen käyttö	150
Kuumat ruoat -toiminnon käyttö.....	151
Jäänmurskaustoiminnon käyttö.....	152
Sykäytystoiminnon käyttö.....	153
Tehosekoittimen kannun annostelukupin ja pehmeäkäynnistystoiminnon käyttö.....	154
Nopeudensäätöohje	154

HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

Pikavihjeet	155
Vihjeitä... ..	155

HOITO JA PUHDISTUS

Tehosekoittimen puhdistus	156
---------------------------------	-----

VIANETSINTÄ

Tehosekoitin ei toimi, kun jokin toiminto on valittu	157
Tehosekoitin pysähtyy kesken toiminnan.....	157

TAKUU JA HUOLTO

KitchenAid-tehosekoittimen takuu.....	158
Huoltoliikkeet.....	158
Asiakaspalvelu	158

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

Tässä käyttöohjeessa ja hankkimassasi laitteessa on monia tärkeitä turvaohjeita. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

Tämä merkki varoittaa mahdollisista riskeistä, jotka voivat johtaa sinun tai muiden kuolemaan tai loukkaantumiseen.

Kaikissa turvaohjeissa on varoituskolmio ja sana "VAARA" tai "VAROITUS". Nämä sanat tarkoittavat:



Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.



Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

Kaikista turvaohjeista käy ilmi, mikä mahdollinen vaara on, miten voit vähentää loukkaantumisen riskiä ja mitä voi tapahtua, jos ohjeita ei noudateta.

Tärkeät turvatoimenpiteet

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia, joihin kuuluvat seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Suojaudu sähköiskun vaaralta. Älä upota tehosekoitinta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen toimintakyky tai aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot ovat normaalia vähäisemmät, jos heitä valvotaan tai heidät on ohjattu laitteen turvallisessa käytössä ja vaarojen ymmärtämisessä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
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 kävrä laitetta ulkotiloissa.

8. Tarkista, ettei liitosjohto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
9. Henkilövahinkojen ja laitevaurioiden välttämiseksi, älä aseta kättä tai käyttöosia tehosekoittimeen kun laite on käynnissä. Voit käyttää lastaa, mutta vain silloin, kun tehosekoitin ei ole käynnissä.
10. Koneen terät ovat hyvin teräviä. Käsittele sitä varoen.
11. Aseta laitteen kansi paikalleen aina ennen käyttöä.
12. Muiden kuin KitchenAid-yhtiön suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa henkilövahingon vaaran.
13. Varmista aina ennen käyttöä, että kansi on tiiviisti paikallaan. Käytä kuumia ruokia valmistaessasi vain Kuumat ruoat -toimintoa.
14. Viilkkuva valo tarkoittaa, että laite on käyttövalmis - älä kosketa teriä tai muita liikkuvia osia.
15. Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Sähkövaatimukset

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipalloon tai sähköiskuun.

Teho: 550 W

Jännite: 220 - 240 V

Taajuus: 50 Hz

HUOM. Ellei pistoke sovi pistorasiaan, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä tee mitään muutoksia pistokkeeseen. Älä käytä muuntajaa.

Älä käytä jatkojohtoa. Jos sähköjohto on liian lyhyt, pyydä pätevää sähköasentajaa tai huoltomiestä asentamaan pistorasia laitteen lähelle.

TEHOSEKOITTIMEN TURVALLISUUS

Sähkölaitteiden hävittäminen

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat 100 % kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätysymbolilla . Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säästöjen mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

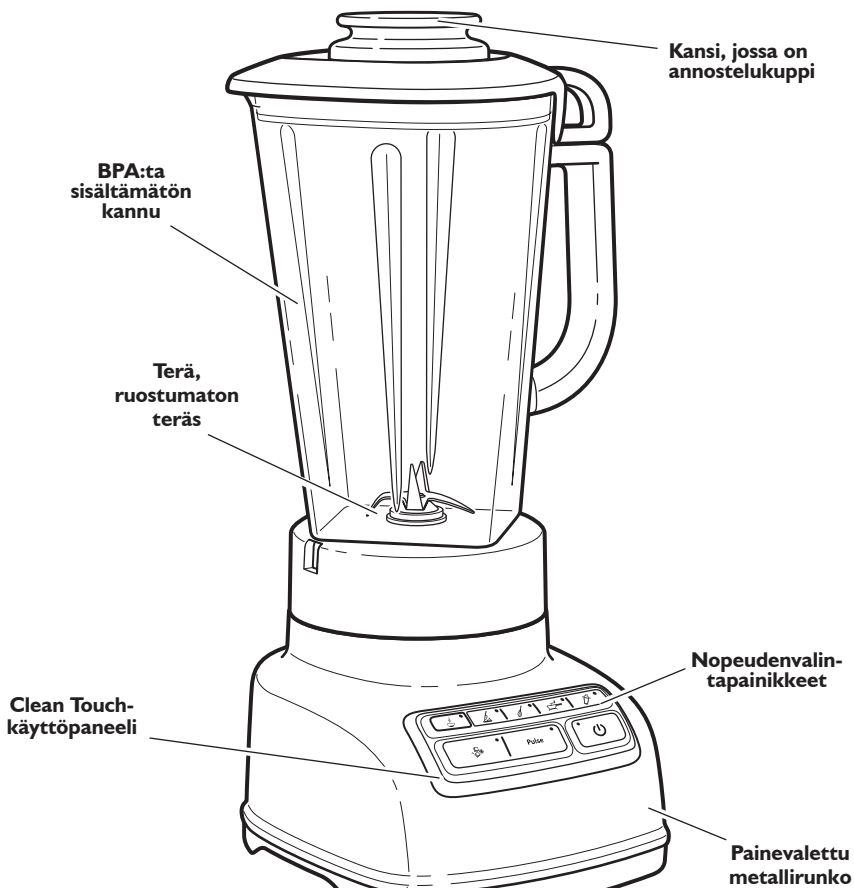
- Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2002/96/EC Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu (WEEE) mukaisesti.

- Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

- Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa oleva symboli  merkitsee, että sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

OSAT JA OMINAISUUDET

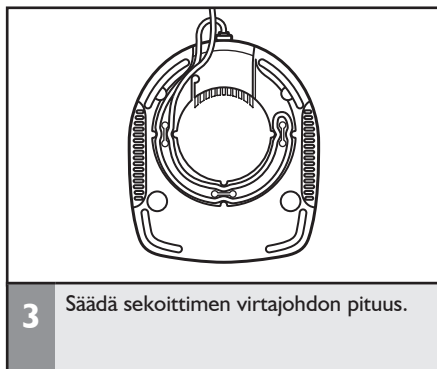
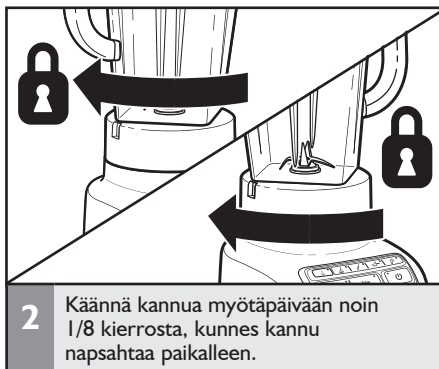
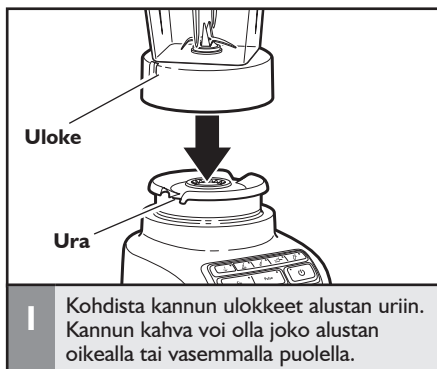


TEHOSEKOITTIMEN KOKOAMINEN

Tehosekoittimen käyttöönoton valmistelu

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Pyyhi ennen ensimmäistä käyttökertaa tehosekoittimen alusta lämpimään saippuaveteen kostutetulla liinalla ja pyyhi se sitten puhtaaksi kostealla liinalla. Kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla. Pese kannu, kansi ja annostelukuppi lämpimällä saippuavedellä (lisätietoja on ”Hoito ja puhdistus” -kohdassa). Huuhtelet osat ja pyyhi ne kuiviksi.



HUOM. Kun kannuosa on asetettu oikein, se on vakaasti tehosekoittimen alustan päällä. Jo ei, toista vaiheet 1 ja 2.

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

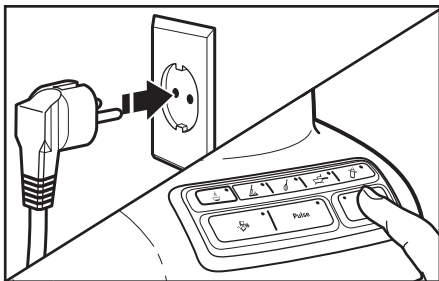
Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

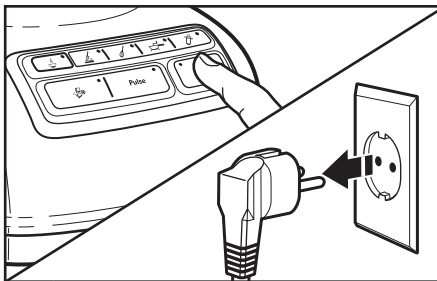
Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

TEHOSEKOITTIMEN KOKOAMINEN



- 5** Ennen kuin käytät tehosekoitinta, kytke se maadoitettuun pistorasiaan ja paina POWER (⏻). Virran merkkivalo vilkkuu, kun laite on valmis.



- 6** Ennen kuin poistat kannun alustasta, paina aina virtapainiketta (⏻), jotta merkkivalot sammuvat, ja irrota virtajohto pistorasiasta.

TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ

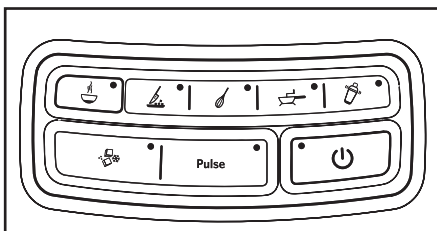
Tehosekoittimen käyttö

Ennen käyttöä

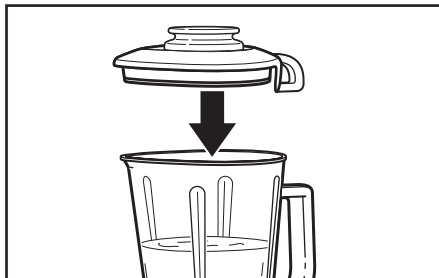
Kun tehosekoittimen virtavallo palaa tai SYKÄYTYS-tilan merkkivalo vilkkuu, toimi seuraavasti:

- Älä puutu terän liikkeeseen.
- Älä poista kannun kantta.

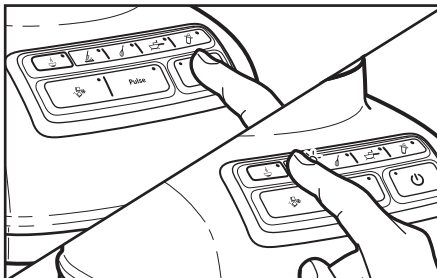
Varmista, että kannu on lukittu kunnolla tehosekoittimen alustaan, ennen kuin käynnistät tehosekoittimen.



Tehosekoittimessa on neljä nopeutta: PILKKOMINEN (🔪), VATKAUS (🌀), SOSEUTUS (🌀), ja TEHOSEKOITUS (🌀). Siinä on myös kolme erikoistoimintoa: KUUMAT RUOAT (🔥), JÄÄNMURSKAUS (🧊) ja SYKÄYTYS (Pulse).

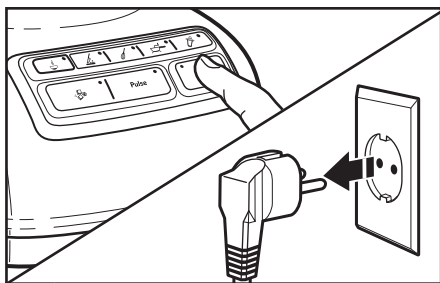


- 1** Laita ainekset kannuun ja sulje kansi tiiviisti niin, että se peittää koko kannun suun.



- 2** Kytke sitten virta päälle virtapainiketta (⏻) painamalla. Virran merkkivalo vilkkuu, kun laite on valmis. Paina sen jälkeen haluamaasi nopeuspainiketta, jota käytetään jatkuvatoimisesti sekoittamisessa. Valitun nopeuspainikkeen vieressä oleva valkoinen merkkivalo syttyy. Voit vaihtaa asetuksia laitetta pysäyttämättä, kun painat jotain toista

TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ

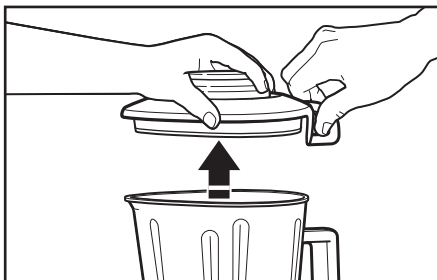


- 3** Kun toiminto on tehty, pysäytä tehosekoitin painamalla virtapainiketta (⏻). Sammuta tehosekoittimen virta painamalla virtapainiketta (⏻) uudelleen. Irrota virtajohto pistorasiasta ennen kuin poistat kannun.

HUOM. Tehosekoitin käynnistyy vain, jos virtapainiketta (⏻) painetaan (virran merkkivalo vilkkuu), minkä jälkeen valitaan haluttu nopeus.



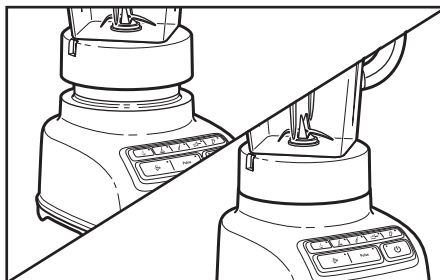
- 4** Poista kansi nostamalla kantta sen takaosassa olevasta renkaasta, jolloin tiivistetty liitos irtaoo.



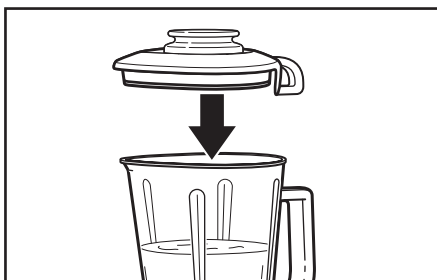
- 5** Nosta sitten kantta sivulta ja irrota se kokonaan sekoittimesta.

Kuumat ruoat -toiminnon käyttö

TÄRKEÄÄ: Jos sekoitat kuumia ruokia tai nesteitä, **kuten keittoja tai kastikkeita**, varmista kannen tiivis liitäntä ja käytä vain KUMMAT RUOAT (🔥) -toimintoa.

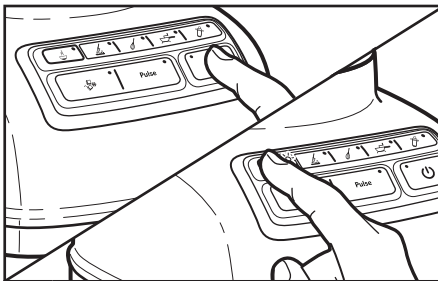


- 1** Varmista, että kannuosa on kunnolla paikallaan alustassa, ennen kuin käytät tehosekoitinta.

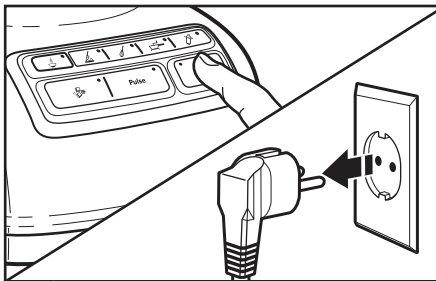


- 2** Laita ainekset kannuun, kiristä kansi tiiviisti kannun päälle ja varmista, että kannen kahva on samansuuntaisesti kannun kahvan kanssa (katso kuva).

TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ



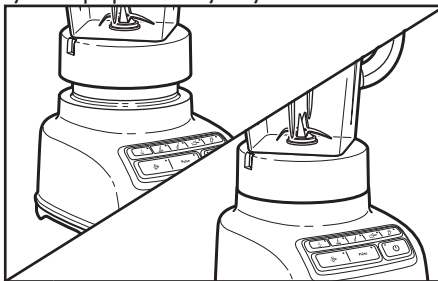
- 3** Paina virtapainiketta (⏻) ja sen jälkeen KUUMAT RUOAT (🔥) -painiketta. Kuumat ruuat -toiminnon yläpuolella oleva merkkivalo syttyy. Kuumat ruuat -toiminto alkaa alhaisella nopeudella, ja sen nopeus nousee portaittain 90 sekunnin aikana. Näin vältetään kuumien nesteiden roiskuminen.



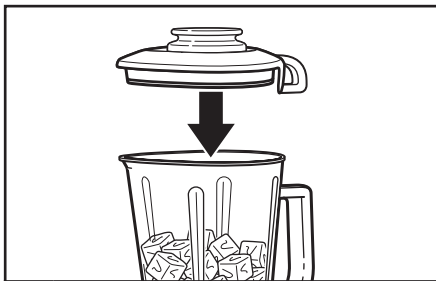
- 4** Kun Kuumat ruoat -toiminto on valmis, tehosekoitin pysähtyy. Sammuta virta painamalla virtapainiketta (⏻). Irrota virtajohto pistorasiasta ennen kuin poistat kannun.

Jäänmurskaustoiminnon käyttö

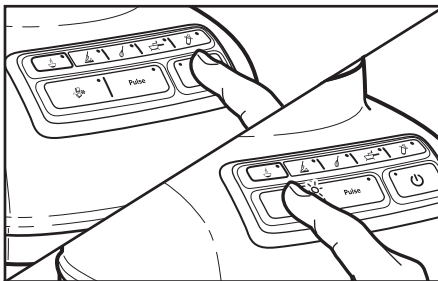
Tehosekoittimessa on JÄÄNMURSKAUS (❄️) -toiminto. Kun tämä toiminto valitaan, tehosekoitin toimii sykäyksittäin porrastetuin välein 30 sekunnin ajan nopeudella, joka sopii parhaiten jään ja muiden aineosien murskaukseen.



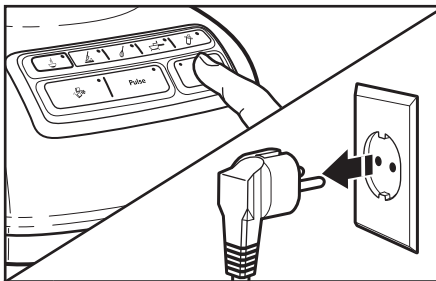
- 1** Varmista, että kannuosa on kunnolla paikallaan alustassa, ennen kuin käytät tehosekoitinta.



- 2** Laita ainekset kannuun ja aseta kansi tiiviisti paikalleen. Käytä kerrallaan enintään puolet jääkuutiolevystä.



- 3** Paina virtapainiketta (⏻) ja sitten JÄÄNMURSKAUS (❄️) -painiketta. Jäänmurskaustoiminto on ajoitettu toiminto.



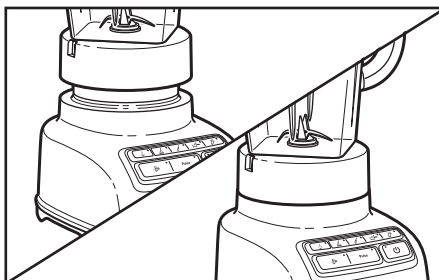
- 4** Kun ajoitettu toiminto on valmis, tehosekoitin pysähtyy. Sammuta virta painamalla virtapainiketta (⏻). Irrota virtajohto pistorasiasta ennen kuin poistat kannun.

VINKKI: Laitteeseen voi laittaa kerrallaan enintään puolet vakiokokoisesta jääkuutiolevystä tai 6–7 tavallisen kokoista jääkuutiota. Lastalla hämmäntäminen voi auttaa vain silloin kun tehosekoitin on asennettu. JÄÄNMURSKAUS -toiminto (❄️) on ajoitettu suoraan 30 sekunnin ajan nopeudella, jotta

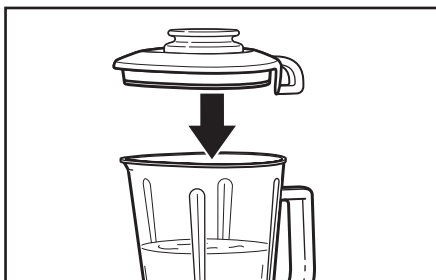
TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ

Sykäytystoiminnon käyttö

Tehosekoittimen toimintoihin kuuluu myös SYKÄYTYS (Pulse) -toiminto, joka mahdollistaa sykäyskäytön millä tahansa nopeudella.

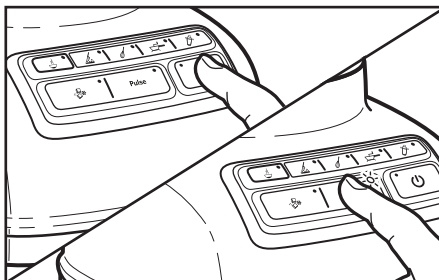


- 1** Varmista, että kannuosa on kunnolla paikallaan alustassa, ennen kuin käytät tehosekoitinta.

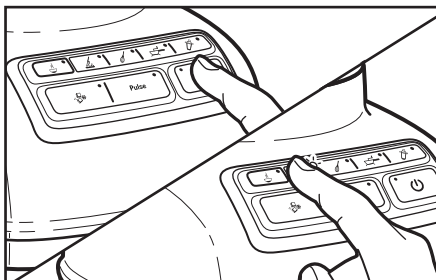


- 2** Laita ainekset kannuun ja aseta kansi tiiviisti paikalleen.

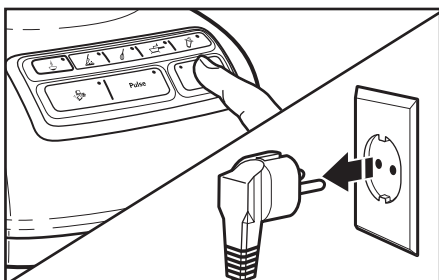
HUOM. SYKÄYTYS-tilaa ei voi käyttää KUUMAT RUOAT (☹️) - tai JÄÄNMURSKAUS (❄️) -tilan kanssa.



- 3** Paina virtapainiketta (⏻) ja sitten SYKÄYTYS (Pulse) -painiketta. Sykäytys-painikkeen yläpuolella olevat merkkivalot syttyvät, ja kaikki neljä nopeuden merkkivaloa vilkkuvat merkinä siitä, että laitteen kaikki neljä nopeutta ovat SYKÄYTYS (Pulse) -tilassa.



- 4** Paina nopeuspainiketta haluamasi aikaa. Sekä nopeuspainike että SYKÄYTYS-toiminnon merkkivalot palavat, kun sykäytys on käytössä. Sekoitus loppuu, kun sykäytyspainikkeesta päästetään irti, ja sykäytyksen merkkivalo jää vilkkumaan. Voit pulssittaa toisella nopeudella painamalla haluamaasi nopeuspainiketta.



- 5** Sammuta virta käytön jälkeen painamalla virtapainiketta (⏻). Irrota virtajohto

TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ

Tehosekoittimen kannun annostelukupin ja pehmeäkäynnistystoiminnon käyttö

- Tehosekoittimen annostelukuppia voi käyttää aineosien mittaamiseen ja lisäämiseen. Poista täyttöaukon kupu ja lisää aineosat haluamaasi nopeutta käyttäen: PILKKOMINEN tai VATKAUS. Suurilla nopeuksilla toimittaessa kun kannu on täynnä tai kun sen sisältö on kuuma, pysäytä tehosekoitin ja lisää ainesosat vasta sen jälkeen.
- Soft Start -tehosekoitustoiminto käynnistää tehosekoittimen automaattisesti hitaalla nopeudella, joka vetää ainesosat terälle. Tämän jälkeen nopeus kasvaa nopeasti ja saavuttaa valitun nopeuden. Pehmeäkäynnistystoiminto toimii ainoastaan silloin, kun jokin nopeus on valittu, eikä se toimi SYKÄYTYS (Pulse) -tilassa tai JÄÄNMURSKAUS (☞) -tilassa.

TÄRKEÄÄ: Jos sekoitat kuumia ruokia tai nesteitä, varmista, että kansi on tiiviisti paikallaan, ja käytä vain KUUMAT RUOAT (☹) -toimintoa.

Nopeudensäättöohje

Nopeus	Kohde			
 KUUMAT RUOAT	Keitto Kuumat kastikkeet (ruskea ja valkoinen kastike) Kuumat juomat			
 PILKKOMINEN	Pilkotut hedelmät Pilkotut vihannekset	Lih salaatti voileipien täytteeksi	Pesto Dipit Kylmät hedelmä- tai vihanneskastikkeet	Maustettu murupäällyste Makea murupäällyste
 VATKAUS	Hedelmämehu pakastetusta tiivisteestä Salaattikastike	Paistinkastike	Pannukakkutaikina Vohvelitaikina	Raejuusto
 SOSEUTUS	Kaurapuuro Hedelmäsose/ vauvanruoka Lihaso se/vauvan liharuoka Vihannesso se/vauvan vihannesruoka			
 TEHOSEKOITUS	Sekoitettu jääjuoma Pakastettu jogurttipohjainen juoma Hedelmäpohjainen juoma (laimaa) Jäinen maitopohjainen juoma Sorbettipohjainen juoma	Kuohkea liivate piirakka-/jälkiruokiin Juustokakku Mousse-vaaho	Raastettu kova juusto	
 JÄÄN MURSKAUS	Jäämurska	Hienoksi pilkotut tuoreet hedelmät Hienoksi pilkotut tuoreet vihannekset	Pilkotut pakastetut hedelmät (sulata ensin sen verran, että veitsen kärki painuu hieman pintaa syvemmälle)	
 SYKÄYTYS	Pilkotut hedelmät Pilkotut vihannekset	Lih salaatti voileipien täytteeksi	Maustettu murupäällyste Makea murupäällyste	

Pikavihjeet

- Jos valmistat jätää sisältävää juomaa, aloita sekoitus JÄÄNMURSKAUS (☼) -toiminnolla ja suorita sitten TEHOSEKOITUS (☼) -toiminto, jotta seoksesta tulee tasainen.
- Suoraan pakastimesta otettu jää murskautuu paremmin kuin jää, joka on ehtinyt jo hieman sulaa.
- Pienet jääkuutiot pilkkoutuvat tai murskautuvat nopeammin kuin suuret.
- Usein on hyvä käynnistää työ PILKKOMINEN (☼) -toiminnolla, jolloin ainesosat sekoittuvat perusteellisesti. Tämän jälkeen voit nostaa nopeutta tarpeen mukaan.
- Voit tarvittaessa poistaa täyttöaukon kuvun ja lisätä nestettä tai jääkuutioita tehosekoittimen toimiessa nopeuksilla PILKKOMINEN (☼) tai VATKAUS (☼).
- Pysäytä tehosekoitin ennen kuin asetat työvälineitä kannuun. Käytä kumilastaa aineosien sekoittamiseen vain silloin, kun tehosekoitin on sammuksissa. Älä koskaan laita mitään välinettä kannuun moottorin käydessä, lastat mukaan lukien.

Vihjeitä...

Maustetun liiviatteen liuottaminen:

Kaada kiehuva vesi kannuun ja lisää liivate. Sekoita KUUMAT RUOAT (☼) -toiminnolla, kunnes liivate on luennut, eli noin 10–30 sekuntia. Lisää muut ainesosat.

Valmista keksin tai leivän murusia: Murra keksit tai leipä halkaisijaltaan n. 4 cm paloiksi.

Aseta ne kannuun. Valitse SYKÄYTYS (Pulse) -tila, laita kansi paikalleen ja sykäytä muutaman kerran, n. 3 sekunnin ajan kerrallaan, kunnes koostumus on sellainen kuin haluat.

Voit valmistaa pienempiä murusia

piiraiden ja jälkiruokien kuorta varten toimimalla seuraavasti:

Murra keksit tai leipä paloiksi, joiden halkaisija on n. 4 cm, ja laita ne tehosekoittimen kannuun. Valitse SYKÄYTYS (Pulse) -tila, laita kansi paikalleen ja sykäytä muutaman kerran, kunnes koostumus on sellainen kuin haluat. Tähän kuluu n. 20–30 sekuntia.

Hedelmien ja vihannesten pilkkominen:

Lisää kannuun 4,75 dl hedelmä- tai vihannespaloja. Valitse sykäytys (Pulse) -toiminto, aseta kansi paikalleen ja käytä TEHOSEKOITUS (☼) -nopeutta, ja suorita muutama sykäystoiminto kerta kerralta n. 2–3 sekuntia, kunnes saavutat haluamasi koostumuksen.

Hedelmäsose: Lisää 4,75 dl säilykehedelmiä tai keitettyjä hedelmiä kannuun. Lisää 2–4 ruokalusikallista (0,3–0,6 dl) hedelmämehua tai vettä 2,4 dl:n hedelmäannosta kohti. Aseta kansi paikalleen ja käytä SOSEUTUS (☼) -nopeutta n. 5–10 sekuntia.

Vihannessose: Lisää 4,75 dl säilykevihanneksia tai keitettyjä vihanneksia kannuun. Lisää 2–4 ruokalusikallista (0,3–0,6 dl) lientä, vettä tai maitoa 2,4 dl:n vihannesannosta kohti. Aseta kansi paikalleen ja käytä SOSEUTUS (☼) -nopeutta n. 10–20 sekuntia.

Lihaso: Aseta keitetty, kuutioitu, murea liha kannuun. Lisää 3–4 ruokalusikallista (0,45–0,6 dl) lientä, vettä tai maitoa 2,40 dl:n liha-annosta kohti. Aseta kansi paikalleen ja käytä PILKKOMINEN (☼) -nopeutta 10 sekuntia. Pysäytä tehosekoitin ja kaavi kannun sisäpinta puhtaaksi. Aseta kansi paikalleen ja käytä SOSEUTUS (☼) -nopeutta vielä 10–20 sekuntia.

Kokkareiden poisto kastikkeesta: Mikäli kastikkeeseen on tullut kokkareita, kaada kastike kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä 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 VATKAUS-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 VATKAUS-nopeutta (☼) kunnes sekoitustulos on tasalaatuinen; tähän kuluu noin 5–10 sekuntia. Kaada paistinpannulle ja valmistaa tavalliseen tapaan.

Pirtelöiden valmistaminen: Laita nesteet ja jäiset ainekset kannun pohjalle ja lisää muut ainekset niiden päälle. Laita kansi paikalleen ja sekoita JÄÄNMURSKAUS (☼) -toiminnolla 10–15 sekunnin ajan ja sen jälkeen TEHOSEKOITUS (☼) -toiminnolla

HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

Pannukakku- tai vohvelitaikinan valmistaminen valmissekoituksesta:

Aseta valmissekoitus ja muut aineosat kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä VATKAUS (🌀) -nopeutta kunnes ainesosat ovat hyvin sekoittuneet; tähän kuluu noin 10-20 sekuntia. Pysäytä tehosekoitin ja kaavi kannun sisäpinta tarvittaessa.

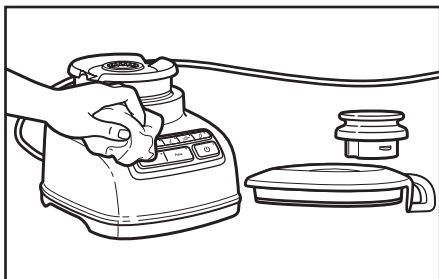
Juustoraaste: Leikkaa erittäin kylmä juusto 1,5 cm kuutioiksi. Laita enintään 1,20 dl juustoa kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä TEHOSEKOITUS (🌀) -nopeutta n. 5-10 sekuntia. Jos juustolaji on kova, esim. parmesaanijuusto, aloita juuston käsittely kun se on saavuttanut huonelämpötilan sekoittamalla sitä TEHOSEKOITUS (🌀) -nopeudella n. 5-10 sekuntia.

HOITO JA PUHDISTUS

Tehosekoittimen puhdistus

Tehosekoittimen kannu voidaan puhdistaa helposti sen ollessa kiinni alustassa, tai alusta ja kannu voidaan puhdistaa erillään.

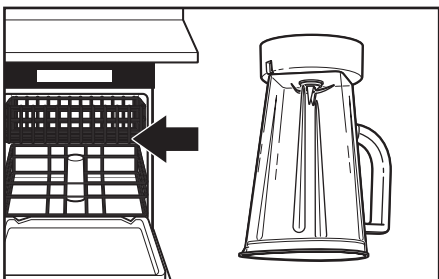
- Puhdista tehosekoitin perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Tehosekoitinta ja sen virtajohtoa ei saa upottaa veteen.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä.



- 1 Puhdista tehosekoittimen alusta, ohjauspaneeli, johto, kansi ja annostelukuppi toimimalla seuraavasti:** Irrota tehosekoitin pistorasasta ennen puhdistamista. Pyyhi se lämpimään veteen kostutetulla liinalla, puhdista kostutetulla liinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.



- 2 Puhdista kannu sen ollessa kiinni alustassa toimimalla seuraavasti:** Irrota kannu alustasta, täytä se puolilleen lämpimällä (ei kuumalla) vedellä ja lisää 1-2 pisaraa astianpesuainetta. Laita kannun kansi paikalleen ja aseta kannu alustalle. Paina PILKKOMINEN-nopeusasetuspainiketta ja käytä tehosekoitinta 5-10 sekuntia. Poista kannu alustasta ja huuhtelee se lämpimällä vedellä.

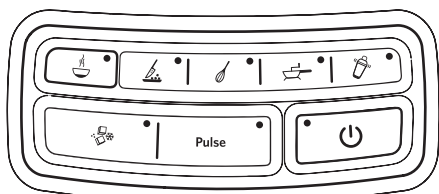


- 3 Kannun puhdistaminen erillään alustasta:** Pese kannu astianpesukoneessa nurinpäin käännettynä. Voit pestä kannun myös käsin saippuavedessä, jolloin se pitää

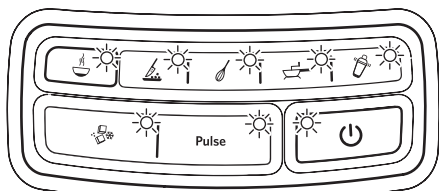
TÄRKEÄÄ: Kansi ja annostelukuppi puhdistuvat parhaiten, kun ne pestään käsin.

TÄRKEÄÄ: Mikään tehosekoittimen nopeuksista ei toimi, ellei virtapainiketta (🔌) ole ensin painettu.

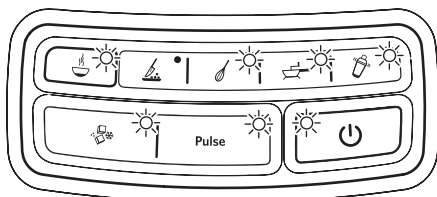
Tehosekoitin ei toimi, kun jokin toiminto on valittu



Mikään merkkivalo ei syty.



Kaikki merkkivalot vilkkuvat samanaikaisesti.



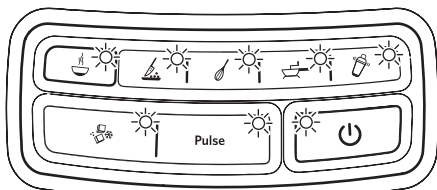
Yksi merkkivalo vilkkuu muista eroten.

Tarkista, onko tehosekoitin kytketty maadoitettuun pistorasiaan. Jos näin on, paina virtapainiketta (🔌) ja irrota pistoke pistorasiasta. Kytke sekoitin takaisin samaan pistorasiaan ja paina virtapainiketta (🔌). Jos tehosekoitin ei vielääkään toimi, tarkista sulake ja sen virtapiirin katkaisin, johon tehosekoitin on kytkettynä, varmistaaksesi, että laite saa virtaa.

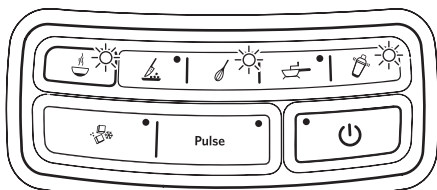
Jos tehosekoitin on kytketty verkkovirtaan, mutta mitään ei tapahdu virtapainiketta (🔌) painettaessa ja kaikki merkkivalot vilkkuvat, moottorin roottori voi olla lukittu. Paina virtapainiketta (🔌) ja irrota sekoittimen pistoke pistorasiasta. Kytke se sitten takaisin, paina virtapainiketta (🔌) ja valitse haluamasi nopeus.

Jos tehosekoitin on kytketty pistorasiaan, mutta se ei käynnisty, ja yksi merkkivaloista vilkkuu eri tavalla kuin kaikki muut merkkivalot, jokin tehosekoittimen painikkeista voi olla jumissa. Sammuta tehosekoitin painamalla virtapainiketta (🔌) ja irrota sekoittimen pistoke pistorasiasta. Kytke tehosekoitin takaisin pistorasiaan ja palauta jumiutunut painike toimintakykyiseksi painamalla taas virtapainiketta (🔌).

Tehosekoitin pysähtyy kesken toiminnan



Kaikki merkkivalot vilkkuvat samanaikaisesti.



Kaikki merkkivalot vilkkuvat vuorotellen.

Tehosekoitin saattaa olla ylikuormittunut. Jos tehosekoitin ylikuormittuu raskaita aineksia sekoitettaessa, se kytketty pois päältä automaattisesti, jotta moottori ei vaurioidu. Nollaa tehosekoitin painamalla virtapainiketta (🔌) ja irrota virtajohto pistorasiasta. Poista kannuosa runko-osasta ja jaa sen sisältö pienempiin eriin. Myös nesteen lisääminen kannuun voi keventää tehosekoittimen kuormitusta.

Tehosekoittimen terä saattaa olla juuttunut paikalleen. Mikäli terä juuttuu paikalleen, tehosekoitin pysähtyy, jotta moottori ei vaurioidu. Nollaa tehosekoitin painamalla virtapainiketta (🔌) ja irrota virtajohto pistorasiasta. Poista kannuosa runko-osasta ja vapauta terät irrottamalla tai poistamalla lastalla kannun pohjalla oleva sisältö.

TAKUU JA HUOLTO

KitchenAid-tehosekoittimen takuu

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: Malli 5KSB1585: Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAidhuoltoliikkeessä.	Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Korjauksen tulee suorittaa valtuutettu KitchenAid-huoltoliike.	A. Korjausta, joka on aiheutunut tehosekoittimen käyttämisestä muuhun toimintaan kuin ruoanlaittoon normaalissa kotitalouskäytössä. B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai paikallisista sähköasennus- säädöksistä poikkeavan asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja.

KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

Huoltoliikkeet

Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueenne
valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä.
Ottakaa yhteyttä myyjään, jolta hankitte
laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun
KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

Piketa Oy

PL 420 / Rautatienkatu 19

33101 / 33100 Tampere

FINLAND

KitchenAid Palvelunumero: 03-2333280

www.piketa.fi

piketa@piketa.fi

Asiakaspalvelu

www.KitchenAid.eu

INDHOLD

SIKKER BRUG AF BLENDEREN

Vigtige sikkerhedsanvisninger	160
Elektriske krav	161
Bortskaffelse af elektriske apparater	162

DELE OG FUNKTIONER

162

SAMLING AF BLENDEREN

Klargøring af blenderen til brug	163
--	-----

BETJENING AF BLENDEREN

Betjening	164
Brug af funktionen varm mad	165
Brug af funktionen knus is	166
Brug af pulsfunktionen	167
Brug af målebægeret til blenderkanden og blenderfunktionen Soft Start	168
Guide til anbefalede hastigheder	168

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

Hurtige tip	169
Gode råd om	169

VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

Rengøring af blendere	170
-----------------------------	-----

FEJLFINDING

Blenderen fungerer ikke, når der vælges en indstilling	171
Blenderen stopper under blendning	171

GARANTI OG SERVICE

Garanti for KitchenAid blender	172
Servicecentre	172
Kundeservice	172

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på apparatet. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne.



Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette symbol advarer om mulige farer, der kan være livsfarlige eller kvæste dig selv og andre.

Alle sikkerhedsanvisninger vil blive beskrevet efter sikkerhedsadvarsels-symbolet samt efter ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

 **FARE**

Man kan blive alvorligt skadet, hvis man ikke straks følger instruktionerne.

 **ADVARSEL**

Man kan blive alvorligt skadet, hvis man ikke følger instruktionerne.

Alle sikkerhedsanvisninger fortæller dig, hvori den potentielle fare består, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis anvisningerne ikke følges.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsanvisninger, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må blenderen ikke anbringes i vand eller anden væske.
3. Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover og personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn af en person, der har ansvaret for dem. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
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. Indlever apparatet hos det nærmeste autoriserede servicecenter til eftersyn, reparation eller justering af de elektriske eller mekaniske komponenter.
7. Må ikke bruges udendørs.

SIKKER BRUG AF BLENDEREN

8. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
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. Kniven er skarp. Vær forsigtig.
11. Anvend kun blenderen med låget på plads.
12. Brug af tilbehør, som ikke anbefales af KitchenAid, kan udgøre en risiko for personskade.
13. Brug altid blenderen med låget sikkert fastgjort, og sørg for kun at bruge funktionen Varm mad, når varm mad skal blendes.
14. Blinkende lys angiver, at blenderen er klar til brug – undgå kontakt med knivsblade eller bevægelige dele.
15. Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug.

GEM DENNE VEJLEDNING

Elektriske krav

ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskade, brand eller elektrisk stød.

Watt: 550 W

Spænding: 220-240 V

Frekvens: 50 Hz

BEMÆRK: Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal en kvalificeret elektriker kontaktes. Forsøg ikke at ændre stikket på nogen måde. Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning. Hvis ledningen er for kort, skal du kontakte en autoriseret elektriker for at få installeret en stikkontakt tættere på apparatet.

SIKKER BRUG AF BLENDEREN

Bortskaffelse af elektriske apparater

Bortskaffelse af indpakningsmaterialer

Indpakningsmaterialet er 100 % genanvendeligt og er mærket med genbrugssymbolet . De forskellige indpakningsdele skal derfor bortskaffes på forsvarlig vis og i fuld overensstemmelse med lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af produktet

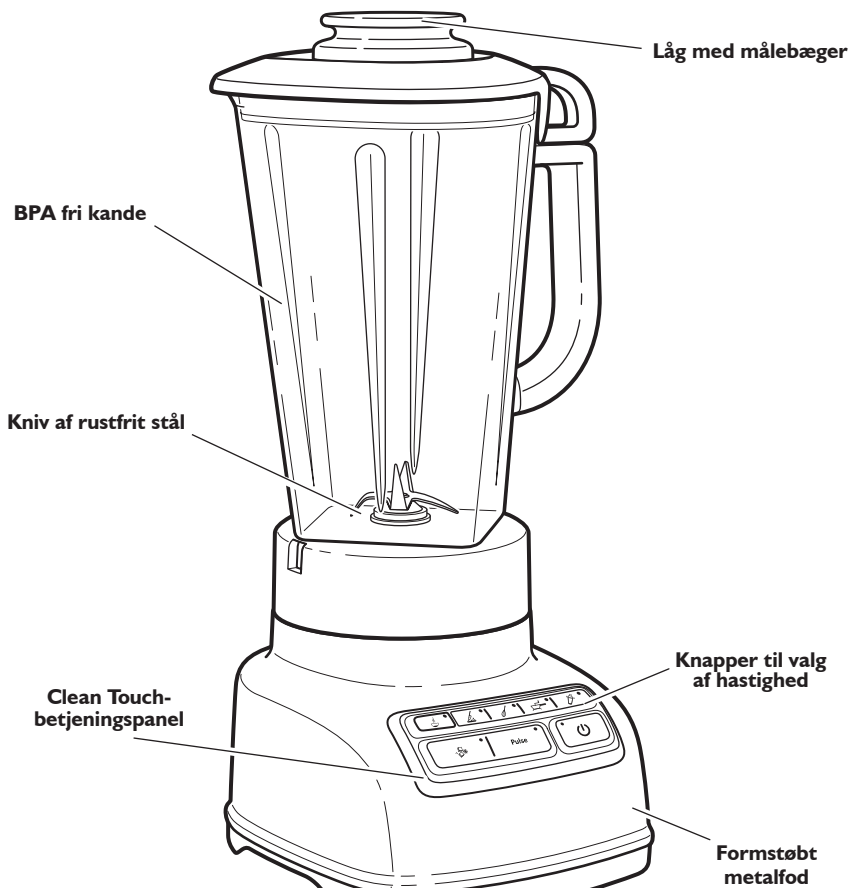
- Dette produkt er mærket efter EU-direktiv 2002/96/EF om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt, er du med til at undgå de potentielle

negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kan være resultatet af u hensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

- Symbolet  på produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke skal behandles som husholdningsaffald, men skal afleveres på et passende indsamlingscenter, hvor elektrisk og elektronisk udstyr genanvendes.

Kontakt de lokale myndigheder, renovations-selskabet eller forretningen, hvor produktet er købt for yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt.

DELE OG FUNKTIONER

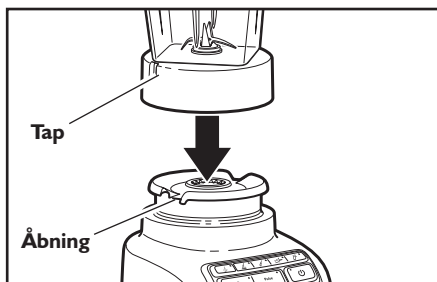


SAMLING AF BLENDEREN

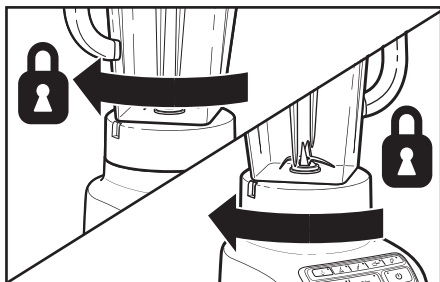
Klargøring af blenderen til brug

Før første brug

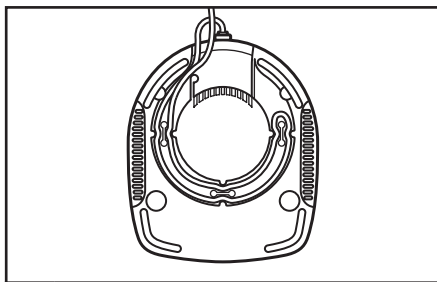
Tør blenderens base af med en klud opvredet i varmt vand, og tør efter med en fugtig klud. Tør med en blød klud. Vaske kanden, låget og målebægeret i varmt sæbevand (se sektionen "Vedligeholdelse og rengøring"). Skyl og tør delene.



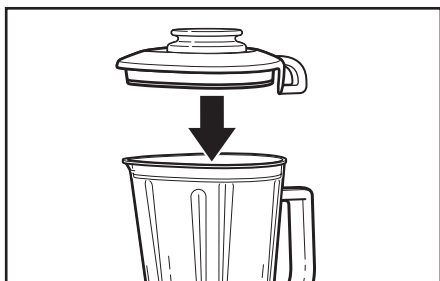
- 1 Anbring kandens tapper ud for åbningerne på basen. Kandens håndtag kan være til højre eller venstre side af blenderbasen.



- 2 Drej kanden med uret, ca. 1/8 rundt, indtil kanden klikker på plads.



- 3 Juster ledningens længde.



- 4 Fastgør låget til kanden, og sørg for, at håndtaget på låget flugter med håndtaget på kanden, som vist.

BEMÆRK: Når den er korrekt anbragt, hviler kanden fuldstændigt på blenderens base. Gentag i modsat fald trin 1 og 2.

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

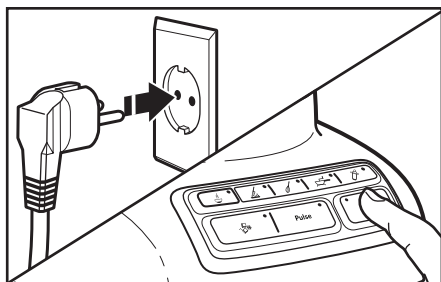
Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

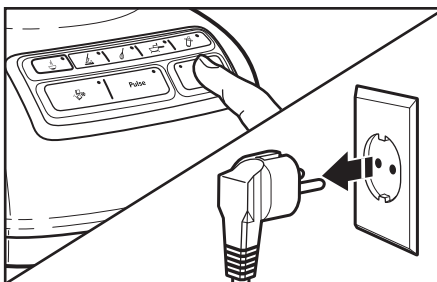
Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskade, brand eller elektrisk stød.

SAMLING AF BLENDEREN



- 5** Før blenderen bruges, skal den tilsluttes et stik med jordforbindelse. Tryk derefter på TÆNDT (⏻). Indikatoren for tændt vil blinke, når den er klar.



- 6** Før kanden tages af basen, skal der altid trykkes på TÆNDT (⏻), så de blinkende lys stopper, og strømledningen skal kobles fra.

BETJENING AF BLENDEREN

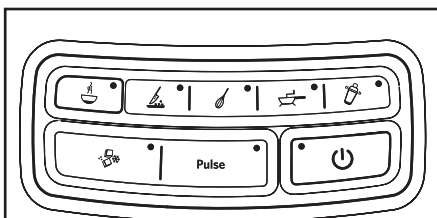
Betjening

Inden brug

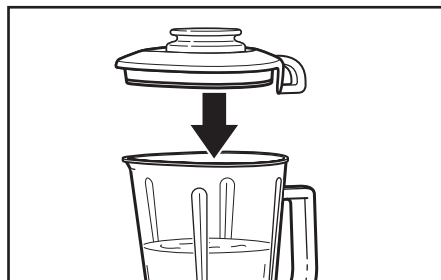
Mens blenderens indikatorlys er tændt, eller PULSFUNKTIONENS indikatorlampe blinker:

- Kniven må ikke røres.
- Tag ikke låget af kanden.

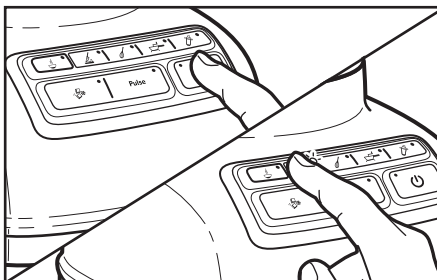
Kontroller, at kanden er korrekt låst fast på blenderens motordel, inden blenderen anvendes.



Blenderen har fire hastigheder: HAK (▲), PISKNING (△), PURERING (☆) OG BLENDNING (✕). Den har også 3 specialfunktioner: Tilstandene VARM MAD (🔥) KNUS IS (❄️) OG PULS (Pulse).

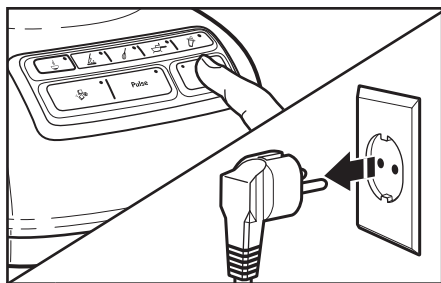


- 1** Placer ingredienserne i kanden og fastgør låget omkring hele kands åbning.



- 2** Tryk på TÆNDT (⏻). Indikatoren for tændt vil blinke, når den er klar. Tryk derefter på den ønskede hastighedsknap for at få blenderen til at køre konstant ved denne hastighed. Det hvide indikatorlys ved den valgte hastighed bliver ved med at lyse. Du kan uden at stoppe ændre indstillinger ved at trykke

BETJENING AF BLENDEREN

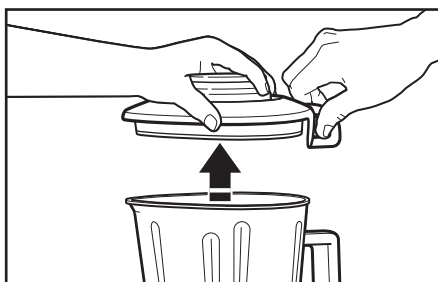


- 3** Tryk ved afslutning på TÆNDT (⏻) for at stoppe blenderen, og tryk derefter på TÆNDT (⏻) en gang til for at slukke. Blenderen skal kobles fra strøm, før kanden tages af.

BEMÆRK: Blenderen tænder kun, når der trykkes på knappen TÆNDT (⏻) (strøm-LED blinker), før den ønskede hastighed vælges.



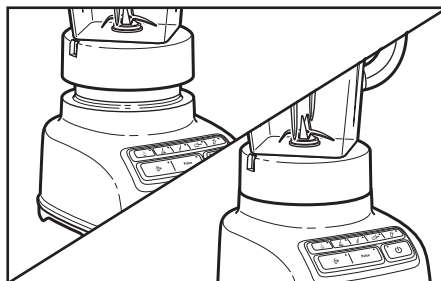
- 4** Låget fjernes ved først at bruge håndtaget bag på låget til at løfte låget og bryde forseglingen.



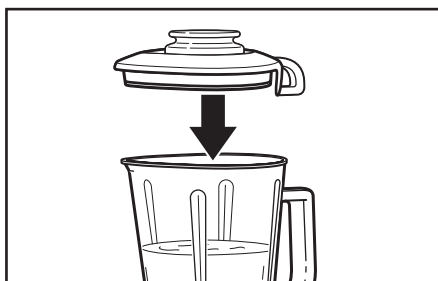
- 5** Løft derefter låget fra siden for at fjerne det helt fra kanden.

Brug af funktionen Varm mad

VIGTIGT: Hvis der blendes varm mad eller væsker – **som f.eks. supper eller sauce** – skal det sikres, at låget er sikkert fastgjort, og at kun funktionen VARM MAD (🔥) bruges.

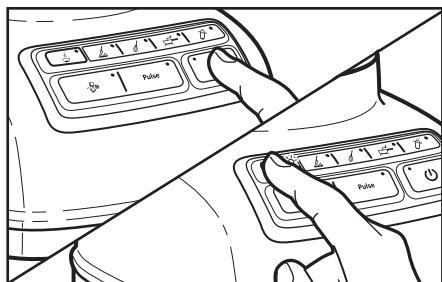


- 1** Kontroller, inden blenderen anvendes, at kanden er korrekt anbragt på basen.

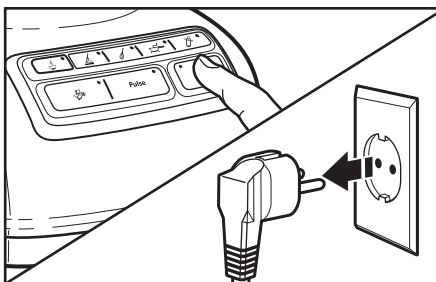


- 2** Placer ingredienserne i kanden, og fastgør låget på kanden, og sørg for, at håndtaget på låget flugter med håndtaget på kanden, som vist.

BETJENING AF BLENDEREN



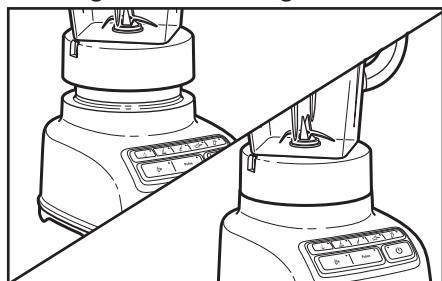
- 3** Tryk på TÆNDT (⏻), og tryk derefter på knappen VARM MAD (🔥). Indikatorlyset over knappen Varm mad vil lyse. Funktionen Varm mad starter ved lav hastighed, og stiger derefter langsomt til en højere hastighed i løbet af 90 sekunder for at undgå, at varme væsker sprøjter.



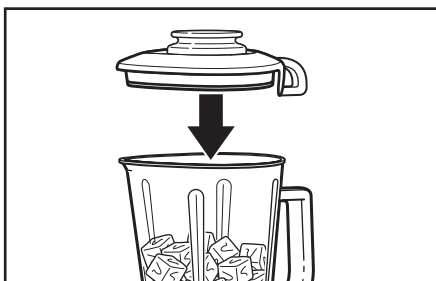
- 4** Når funktionen Varm mad er afsluttet, stopper blenderen. Tryk på knappen TÆNDT (⏻) for at slukke. Blenderen skal kobles fra strøm, før kanden tages af.

Brug af funktionen Knus is

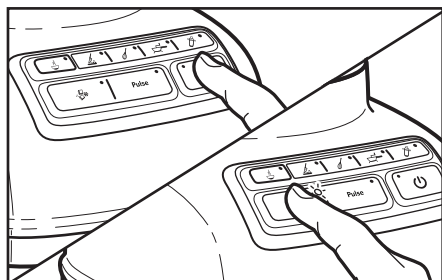
Blenderen har en ISKNUSNINGSFUNKTION (🔪❄️). Når denne funktion er valgt, aktiveres pulseringen automatisk i 30 sekunder i intervaller ved den hastighed, der er optimal til knusning af is eller andre ingredienser.



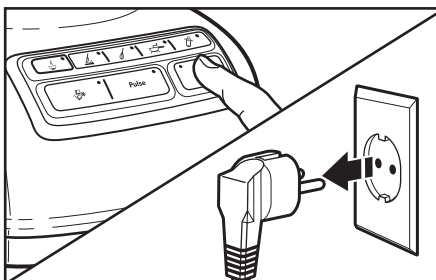
- 1** Kontroller, inden blenderen anvendes, at kanden er korrekt anbragt på basen.



- 2** Hæld ingredienser i kanden, og fastgør låget. Brug op til 1/2 bakke isterninger.



- 3** Tryk på TÆNDT (⏻), derefter på KNUS IS (🔪❄️). Funktionen KNUS IS er en tidsbegrænset funktion.



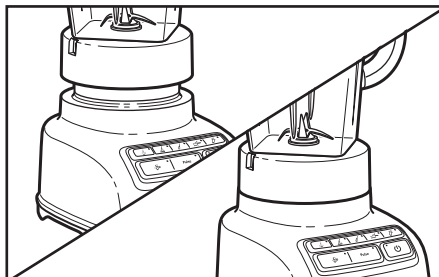
- 4** Når den tidsbegrænsede funktion er afsluttet, stopper blenderen. Tryk på TÆNDT (⏻) for at slukke. Blenderen skal kobles fra strøm, før kanden tages af.

TIP: Der kan knuses op til 1/2 standardisbakke eller 6-7 standardisterninger ad gangen. Det er en god ide af og til at røre med en paletkniv, men kun når blenderen er slukket. Funktionen til

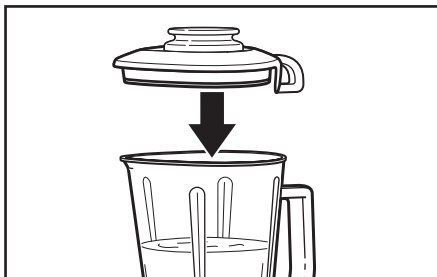
BETJENING AF BLENDEREN

Brug af pulsfunktionen

Blenderen har en PULSE-FUNKTION (Pulse) og kan pulsere ved alle hastigheder.

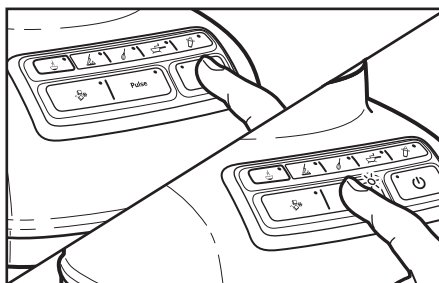


- 1 Kontroller, inden blenderen anvendes, at kanden er korrekt anbragt på basen.

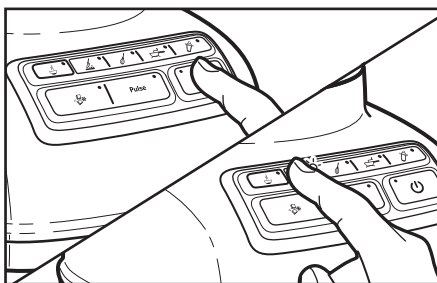


- 2 Hæld ingredienser i kanden, og fastgør låget.

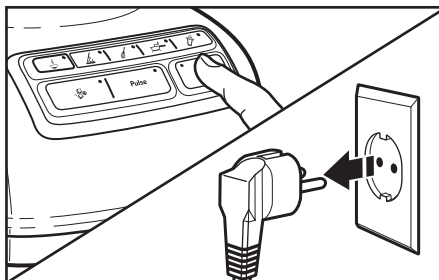
BEMÆRK: PULSFUNKTIONEN fungerer ikke sammen med funktionen VARM MAD (☹) eller KNUS IS (☹).



- 3 Tryk på TÆNDT (☹), og derefter PULS (Pulse). Indikatorlampen over Puls-knappen og alle fire hastigheder blinker for at vise, at PULSFUNKTIONEN (Pulse) er aktiveret ved alle fire hastigheder.



- 4 Tryk på og hold en hastighedsknap nede, så længe blenderen skal køre. Hastighedsknappens og PULSFUNKTIONENS indikatorer lyser, mens blenderen pulserer. Blendningen stopper, når der gives slip på knappen Puls, og Puls-indikatoren vil fortsætte med at blinke. Kør igen ved en anden hastighed ved at trykke på og holde den ønskede hastighedsknap inde.



- 5 Ved afslutning trykkes der på TÆNDT (☹) for at slukke. Blenderen skal kobles fra strom, før kanden tages af.

BETJENING AF BLENDEREN

Brug af målebægeret til blenderkanden og blenderfunktionen Soft Start

- Målebægeret til blenderkanden kan bruges til at måle og tilsætte ingredienser. Fjern målebægeret, og tilsæt ingredienser ved hastighederne for HAKNING eller PISKNING. Når blenderen kører ved højere hastighed med en fuld kande eller varmt indhold, skal blenderen stoppes inden tilsætning af ingredienser.
- 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. Soft Start-funktionen fungerer kun, hvis hastigheden blev valgt, men ikke sammen med PULS- (Pulse) eller ISKNUSNINGSFUNKTIONEN (☞).

VIGTIGT: Ved blendning af varm mad eller væsker, skal det sikres, at låget er sikkert på plads, og at kun funktionen VARM MAD (☞) bruges.

Guide til anbefalede hastigheder

Hastighed	Fødevarer			
 VARM MAD	Suppe Varme sauce (brun sovs, hvid sauce) Varme drikke			
 HAKNING	Hakket frugt Hakkede grøntsager	Kødsalat til sandwichfyld	Pesto Dip Kold frugt- eller grøntsagssauce	Krydret rasp Fin, sød rasp
 PISKNING	Frugtjuice af frossent koncentrat Salatdressing	Skysovs	Pandekagedej Vaffeldeje	Blød Ricotta- eller hytteost
 PURERE	Havregrød	Pureret frugt/babymos Pureret kød/babymos Purerede grøntsager/babymos		
 BLENDNING	Blendet isdrik Drik med frossen yoghurt Frugtdrik (tynd) Milkshake Sorbedrik	Gelatineskum til kager/desserter Ostekage Mousse	Reven hård ost	
 ISKNUSNING	Knust is	Finthakket frisk frugt Finthakkede friske grøntsager	Frossen, hakket frugt (optø frugten en smule, indtil spidsen af en kniv kan stikkes i den)	
 PULSÉR	Hakket frugt Hakkede grøntsager	Kødsalat til sandwichfyld	Krydret rasp Fin, sød rasp	

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

Hurtige tip

- Hvis du laver drikke med is, så start med ISKNUSNING (☞), og afslut med BLENDNING (☞) for at frembringe en jævnere konsistens.
- Is, som er taget direkte ud af fryseren, knuses bedre end delvist smeltet is til sne.
- Små isterninger hakkes eller knuses hurtigere end store.
- Start blendningen på HAK (☞) så ingredienserne blandes grundigt, hvis der indgår mange ingredienser i opskriften. Derefter kan hastigheden øges efter ønske.
- Om ønsket kan målebægeret tages af låget, så der kan tilsættes væske eller isterninger, mens blenderen kører på hastighederne HAKNING (☞) eller PISKNING (☞).
- Stop blenderen inden der anvendes køkkenredskaber i kanden. Brug en gummispatel til at blande ingredienserne med, men kun hvis blenderen er slukket. Brug aldrig køkkenredskaber, f.eks. spatler, i kanden, mens motoren kører.

Gode råd om ...

Opløsning af aromatiseret gelatine:

Hæld kogende vand i kanden, og tilsæt gelatinen. Blend på VARM MAD (☞), indtil gelatinen er opløst, omkring 10-30 sekunder. Tilsæt de øvrige ingredienser.

Fremstilling af rasp af småkager, kiks eller brød:

Bræk småkager, kiks eller brød i mindre stykker på ca. 4 cm i diameter. Læg dem i kanden. Slå funktionen PULS (☞) til, sæt låg på, og pulser et par gange i ca. 3 sekunder ad gangen, indtil konsistensen er som ønsket.

Finere rasp til tærte -og dessertbunde:

Bræk småkager, kiks eller brød i mindre stykker på ca. 4 cm i diameter og placér dem i kanden. Slå funktionen PULS (☞) til, sæt låg på, og pulser et par gange i ca. 20-30 sekunder ad gangen, indtil konsistensen er som ønsket.

Hakning af frugt og grøntsager:

Placer 475 ml frugt- eller grøntsagsstykker i kanden. Slå funktionen pulse (☞) til, sæt låg på, og blend på Blendning (☞) et par gange 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. (30 til 60 ml) 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. (30 til 60 ml) grøntsagsvand, vand 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. (45 til 60 ml) grøntsagsvand, vand eller mælk pr. 240 ml kød. Sæt låget på, og blend på HAK (☞) i 10 sekunder. Stands blenderen, og skrab kandsider. Sæt låget på og blend på PURERING (☞) i ca. 10-20 sekunder yderligere.

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 PISKNING (☞), 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 PISKNING (☞) i ca. 5-10 sekunder, indtil konsistensen er ensartet. Hæld saucen i en gryde, og tilbered som sædvanligt.

Lav smoothier: Placer først væske og frosne ingredienser i kanden, og tilsæt derefter andre ingredienser. Sæt låg på og blend på KNUS IS (☞) i 10 til 15 sekunder, derefter BLENDNING (☞) i 10 til 15 sekunder, efter ønske.

TIPS TIL FANTASTISKE RESULTATER

Tilberedning af pandekage- eller vaffeldej af en færdigblanding: Kom blandingen og de øvrige ingredienser i kanden. Sæt låg på, og blend på PISKNING (🌀) i ca. 10-20 sekunder, indtil ingredienserne er rørt godt sammen. Stands blenderen, og skrab om nødvendigt kandens sider.

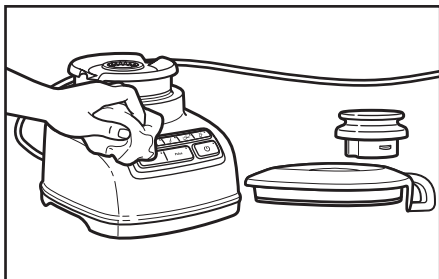
Rivning af ost: Skær meget kold ost i 1,5 cm tern. Placer op til 120 ml ost i kanden. Sæt låget på, og blend på BLENDNING (🌀) i ca. 5-10 sekunder. Hårde oste, f.eks. Parmesan, skal have stuetemperatur, før de blendes på BLENDNING (🌀) i 10-15 sekunder.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Rengøring af blenderen

Blenderkanden kan nemt rengøres, mens den stadig er påsat basen eller når den er taget af basen.

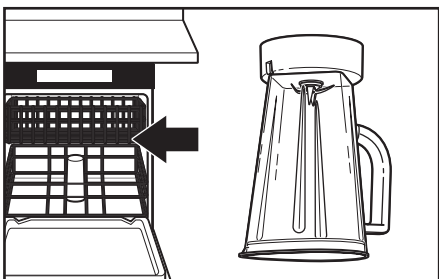
- Rengør blenderen grundigt, hver gang den har været i brug.
- Anbring ikke blenderens base eller ledningen i vand.
- Brug ikke rengøringsmidler med slibemiddel eller skuresvampe.



- 1 Sådan rengøres blenderbasen, styringspanelet, ledning, låg og målebæger:** Tag blenderens ledning ud af stikkontakten. Tør af med en klud med varmt sæbevand, tør efter med en fugtig klud, og tør derefter med en blød klud.



- 2 Sådan rengøres kanden, når den sidder på basen:** Kanden tages af basen, fyldes halvt op med varmt (ikke skoldhedt) vand, og tilsæt 1 eller 2 dråber opvaskemiddel. Sæt låget på kanden og sæt kanden på basen, tryk på hastighedsindstillingen for HAKNING, og lad blenderen køre i 5-10 sekunder. Tag kanden af og skyl med varmt vand.



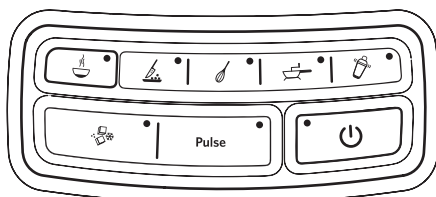
- 3 Sådan rengøres kanden:** Vask kanden i opvaskemaskinen, med bunden opad. Eller vask i hånden med varmt sæbevand, skyl og aftør.

VIGTIGT: Låg og målebæger skal vaskes i hånden for de bedste resultater.

FEJLFINDING

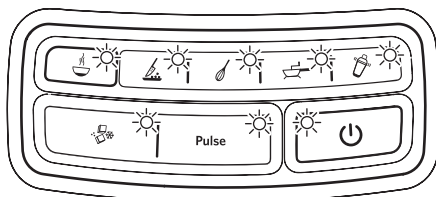
VIGTIGT: Blenderen vil ikke starte ved nogen hastighed, med mindre der først trykkes på knappen TÆNDT (⏻).

Blenderen fungerer ikke, når der vælges en indstilling



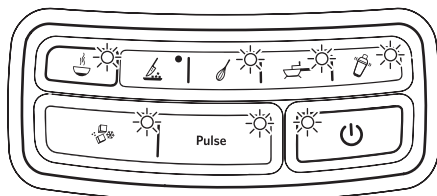
Ingen indikatorlamper lyser.

Kontroller, om blenderen er tilsluttet en stikkontakt med jord. Tryk på TÆNDT (⏻), hvis det er tilfældet, og tag blenderens stik ud af stikkontakten. Sæt stikket i samme stikkontakt igen og tryk på TÆNDT (⏻). Kontroller sikringen og relæet.



Alle indikatorlamper blinker samtidigt.

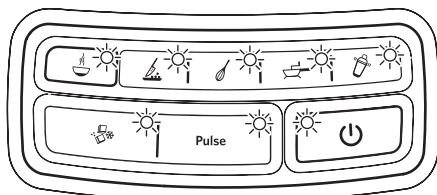
Hvis blenderen er strømforbundet, men intet sker, når der trykkes på TÆNDT (⏻), og alle indikatorlamper blinker, kan motorrotoren være låst. Tryk på TÆNDT (⏻). Derefter skal blenderen kobles fra strøm. Sæt den til strøm igen, og tryk derefter på TÆNDT (⏻), og vælg den ønskede hastighed.



Et indikatorlys blinker skiftevis.

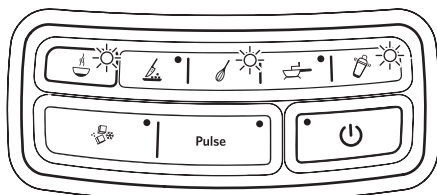
Hvis blenderen er strømforbundet, men ikke vil starte, og et lys blinker skiftevis fra alle de andre indikatorlys, er en tast på blenderen muligvis fastlåst. Tryk på TÆNDT (⏻) for at slukke for blenderen, og tag blenderens ledning ud af strømstikket. Sæt blenderen tilbage igen, og tryk på TÆNDT (⏻) for at tænde igen og nulstille den fastlåste tast.

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 TÆNDT (⏻) for at nulstille blenderen, og tag ledningen ud af stikkontakten. Fjern kandeansordningen fra basen, og del indholdet i mindre portioner. Blenderen belastes mindre, hvis der hældes væske i kanden.



Alle 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 TÆNDT (⏻) for at nulstille blenderen, og tag ledningen ud af stikkontakten. Tag kandeansordningen af basen, og frigør kniven ved at løse eller fjerne indholdet i bunden af kanden med en skraber.

Hvis problemet ikke kan løses med trinnene angivet i dette afsnit, skal et autoriseret service-

GARANTI OG SERVICE

Garanti for KitchenAid blender

Garantiens varighed:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
Europa, Mellemøsten og Afrika: For Model 5KSB1585: To års fuld garanti fra købsdatoen.	Reservedele og arbejdsløn ved reparation af defekte materialer eller udførelse. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, hvis blenderen anvendes til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning. B. Skader opstået på grund af uheld, ændringer på maskinen, forkert betjening, misbrug eller installationer/betjening, der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Al service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid After Sales Service Center. Ved reklamationer skal der altid rettes henvendelse til forhandleren, hvor apparatet er købt. Forhandleren formidler reklamationen til Service Centeret.

I Danmark:

C.J.HVIDEVARERVICE APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV

Tlf: 98 18 21 00

www.cjhvidevareservice.dk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S:

Smedeland 11
2600 GLOSTRUP
Tlf: 70 20 52 22

www.KitchenAid.eu

EFNISYFIRLIT

ÖRYGGI BLANDARA

Mikilvæg öryggisatriði	174
Kröfur um rafmagn	175
Förgun rafbúnaðarúrgangs	176

HLUTAR OG EIGINLEIKAR

176

BLANDARINN SETTUR SAMAN

Blandarinn undirbúinn fyrir notkun	177
--	-----

UNNIÐ MEÐ BLANDARANUM

Blandarinn notaður	178
Að nota aðgerðina Heitur matur	179
Að nota aðgerðina Mylja klaka	180
Að nota Púls-aðgerðina	181
Að nota mælibolla blandarakönnunnar og blöndunareiginleikann Mjúkstart..	182
Leiðarvísir um hraðastýringu	182

RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

Heilræði til að flýta fyrir	183
Hvernig á að... ..	183

UMHIRÐA OG HREINSUN

Að hreinsa blandarann	184
-----------------------------	-----

BILANALEIT

Blandarinn virkar ekki þegar stilling er valin	185
Blandarinn stöðvast við blöndun	185

ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA

Ábyrgð á KitchenAid blandara	186
Þjónustuaðili	186
Þjónusta við viðskiptavinum	186

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áriðandi 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 og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

 **HÆTTA**

Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.

 **VIÐVÖRUN**

Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, hvernig draga á úr hættu á meiðslum og hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

Við notkun raftækja þarf ávallt að fylgja grundvallar-öryggisráðstöfunum, þar á meðal:

1. Lesa allar leiðbeiningar.
2. Til að verjast hættunni af raflosti skal ekki setja blandarann í vatn eða annan vökva.
3. Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þeim hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Börn skulu ekki leika sér með tækið. Hreinsun og notandaviðhald skal ekki framkvæmt af börnum án eftirlits.
4. Taktu blandarann úr sambandi þegar hann 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 tækið á næsta viðurkennda þjónustuverkstæði vegna skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.
7. Ekki nota utanhúss.
8. Ekki láta snúruna hanga fram af borði eða bekk.

9. Ekki setja hendur eða áhöld í könnuna á meðan blandað er til að draga úr hættu á alvarlegum meiðslum á fólki og skemmdum á bandaranum. Nota má sleif en aðeins þegar blandarinn er ekki í gangi.
10. Blöðin eru beitt. Farðu varlega.
11. Hafðu alltaf lokið á þegar blandarinn er notaður.
12. Notkun fylgihluta sem eru ekki viðurkenndir af KitchenAid geta valdið hættu á meiðslum á fólki.
13. Alltaf skal nota blandarann með hlífina tryggilega á sínum stað og gættu þess að nota aðgerðina Heitur matur einungis þegar verið er að blanda heitan mat.
14. Leiftrandi ljós gefur til kynna að tækið sé tilbúið til notkunar - forðastu alla snertingu við hnífa eða hluti sem hreyfast.
15. Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Kröfur um rafmagn

!VIÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengdan tengil.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosts.

Rafafi: 550 vött

Spenna: 220-240 volt

Tíðni: 50 hertz

ATH.: Ef klóin passar ekki við innstunguna skaltu hafa samband við fullgildan rafvirkja. Ekki breyta klónni á neinn hátt. Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru. Ef rafmagns-snúran er of stutt skaltu láta löggiltan rafvirkja eða þjónustuaðila setja upp tengil nálægt tækinu.

ÖRYGGI BLANDARA

Förgun rafbúnaðarúrgangs

Förgun umbúðaefnis

Umbúðaeefnið er 100% endurvinnanlegt og er merkt með endurvinnslutákninu . Því verður að farga hinum ýmsu hlutum umbúðaefnisins af ábyrgð og í fullri fylgni við reglugerðir staðaryfirvalda sem stjórna förgun úrgangs.

Vörunni hent

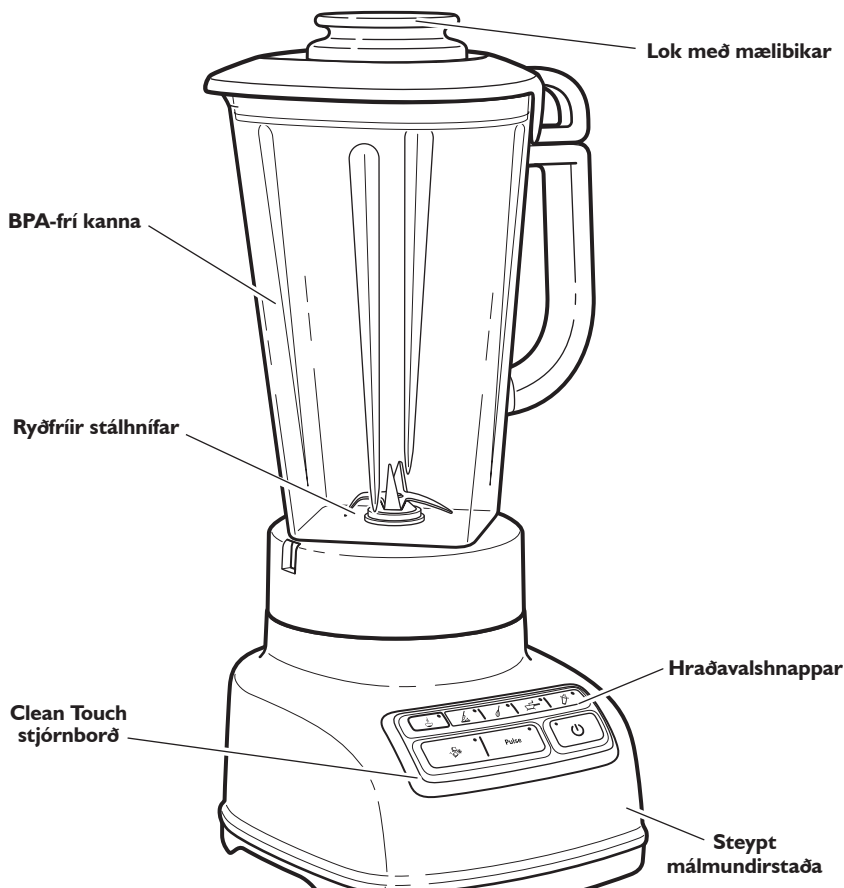
- Merkingar á þessu tæki eru í samræmi við tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2002/96/EB um raf- og rafeindabúnaðarúrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).
- Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg

fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem annars gætu orsakast af óviðeigandi meðhöndlun við förgun þessarar vöru.

- Tákníð  á vörunni eða á meðfylgjandi skjölum gefur til kynna að ekki skuli meðhöndla hana sem heimilisúrgang, heldur verði að fara með hana á viðeigandi söfnunarstöð fyrir endurvinnslu raf- og rafeindabúnaðar.

Fyrir ítarlegri upplýsingar um meðhöndlun, endurheimt og endurvinnslu þessarar vöru skaltu vinsamlegast hafa samband við bæjarstjórnarskrifstofur í þínum heimabæ, heimilis-sorpförgunarþjónustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.

HLUTAR OG EIGINLEIKAR

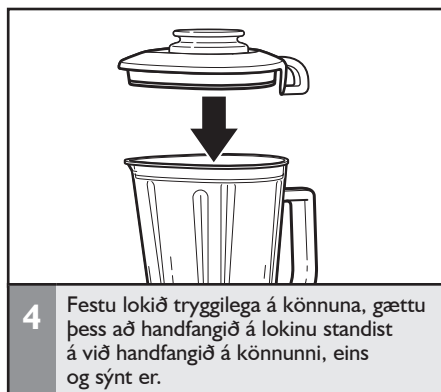
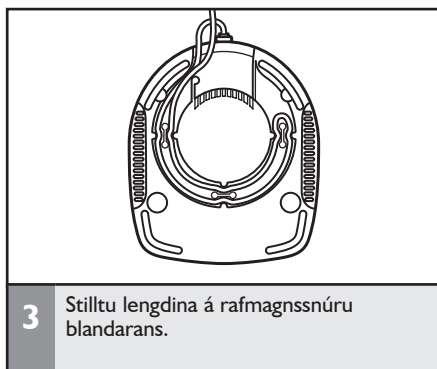
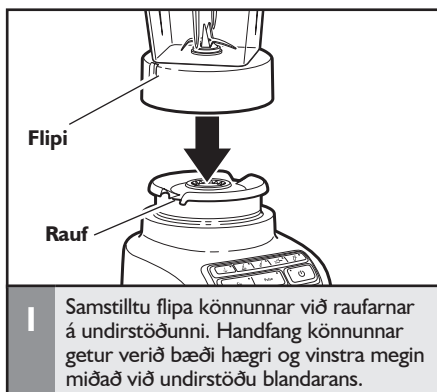


BLANDARINN SETTUR SAMAN

Blandarinn undirbúinn fyrir notkun

Fyrir fyrstu notkun

Áður en þú notar blandarann þinn í fyrsta skipti skaltu þurrka undirstöðu hans með volgum, rökum klút. Þurrkaðu með mjúkum klút. Þvoðu könnu, lok og mælibolla í volgu sápuvatni (sjá hlutann „Umhirða og hreinsun“). Skolaðu hlutina og þurrkaðu þá.



ATH.: Þegar kannan er rétt staðsett situr hún alveg á undirstöðu blandarans. Ef ekki skaltu endurtaka skref 1 og 2.

⚠️VIÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengdan tengil.

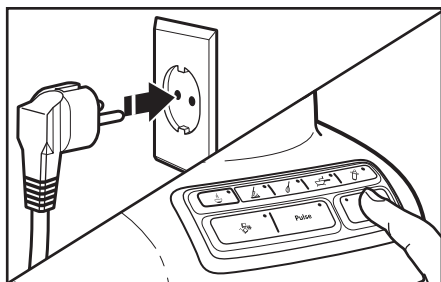
Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

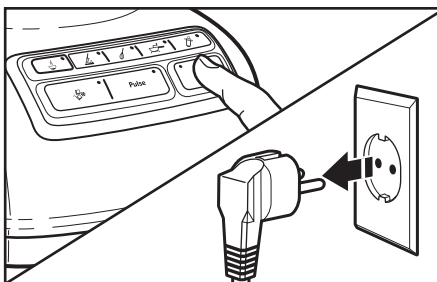
Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosti.

BLANDARINN SETTUR SAMAN



5 Áður en þú notar blandarann skaltu setja hann í samband við jarðtengda innstungu og ýta á ON/OFF (🔌). ON/OFF-vísiljósið leiftrar þegar hann er tilbúinn.



6 Áður en þú fjarlægir könnuna af undirstöðinni skaltu alltaf ýta á ON/OFF-hnappinn (🔌) til að slökkva á leiftrandi ljósunum, og taka snúruna úr sambandi.

UNNIÐ MEÐ BLANDARANUM

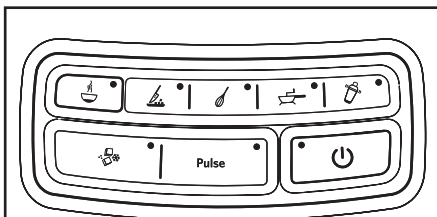
Blandarinn notaður

Fyrir notkun

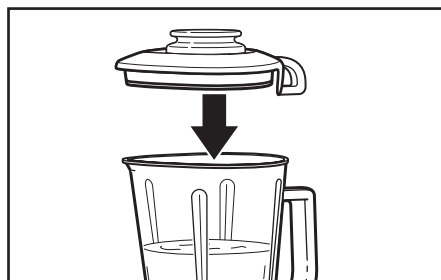
Þegar ON/OFF-vísiljós blandarans eða vísiljós fyrir PÚLS-ham logar:

- Ekki eiga við hnifinn.
- Ekki taka lokið af könnunni.

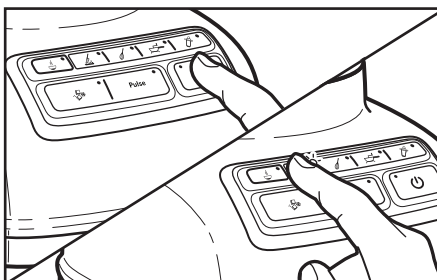
Áður en blandarinn er notaður skaltu gæta þess að kannan sé almennilega læst á undirstöðuna.



Blandarinn er með fjóra hraða: SAXA (🔪), BLANDA (🌀), MAUKA (🔪) og KREMJA (🌀). Hann hefur einnig 3 sérstaka eiginleika: HEITUR MATUR (🔥) MYLJA KLAKA (🔊) og PÚLS (Pulse).

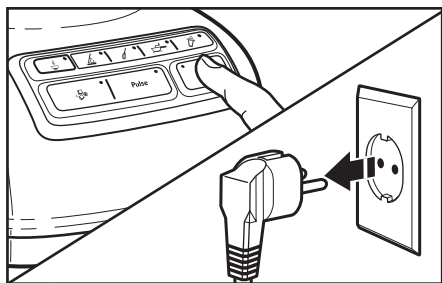


1 Settu hráefnin í könnuna og festu lokið þétt á könnuna.



2 Ýttu á ON/OFF (🔌). ON/OFF-vísiljósið leiftrar þegar hann er tilbúinn. Ýttu síðan á óskaðan hraðahnapp fyrir stöðuga notkun á þeim hraða. Vísiljósið við valinn hraða helst logandi. Þú getur breytt stillingum án þess að stöðva með því að ýta á nýjan hraðahnapp.

UNNIÐ MEÐ BLANDARANUM

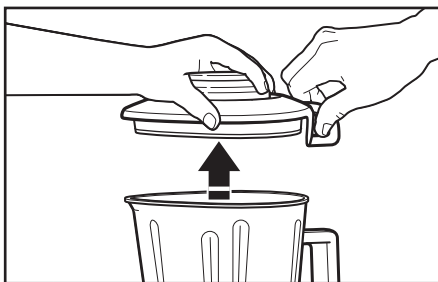


- 3** Þegar þú ert búin(n) skaltu ýta á ON/OFF (⏻) til að stöðva blandarann, síðan ýta aftur á ON/OFF (⏻) til að slökkva. Taktu blandarann úr sambandi áður en kannan er fjarlægð.

ATH.: Blandarinn virkar aðeins þegar ýtt er á hnappinn ON/OFF (⏻) (vísiljós ON/OFF leifar) áður en óskaður hraði er valinn.



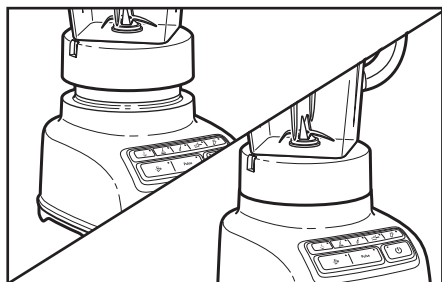
- 4** Til að fjarlægja lokið skaltu fyrst nota lykkjuna aftan á lokinu til að lyfta því og rjúfa þéttinguna.



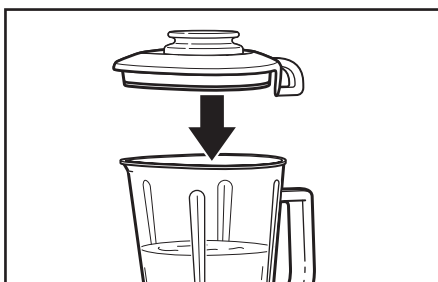
- 5** Lyftu síðan lokinu frá hlið til að fjarlægja það alveg af könnunni.

Að nota aðgerðina Heitur matur

MIKILVÆGT: Ef þú ert að blanda heitan mat eða vökva – **eins og súpur eða sósar** – skaltu gæta þess að lokið sé tryggilega á sínum stað og nota aðeins aðgerðina HEITUR MATUR (⏻).

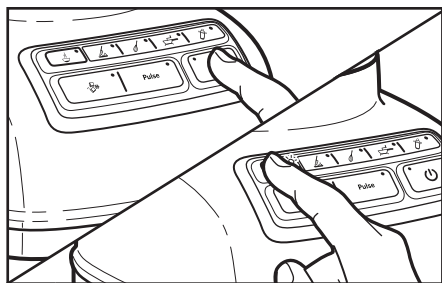


- 1** Áður en blandarinn er notaður skaltu gæta þess að kannan sé rétt staðsett á undirstöðunni.

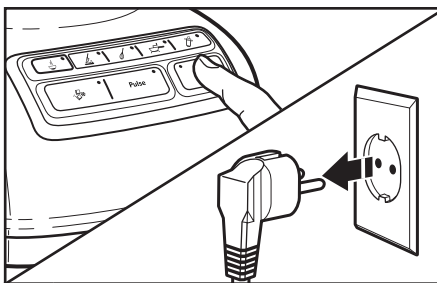


- 2** Settu hráefni í könnuna, festu lokið tryggilega og gættu þess að handfangið á lokinu standist á við handfangið á könnunni, eins og sýnt er.

UNNIÐ MEÐ BLANDARANUM



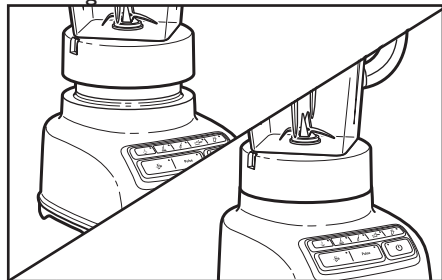
- 3** Ýttu á ON/OFF (⏻), ýttu síðan á hnappinn HEITUR MATUR (😊). Vísiljósið fyrir ofan hnappinn Heitur matur kviknar. Eiginleikinn Heitur matur byrjar á litlum hraða og eykst hægt upp á meiri hraða á 90 sekúndna tímabili til að koma í veg fyrir að heitur vökvar skvettist.



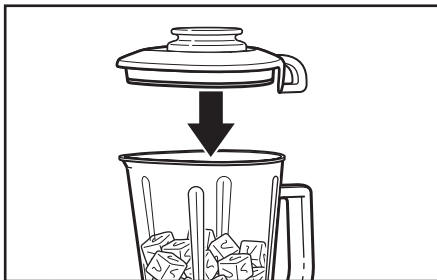
- 4** Þegar aðgerðinni Heitur matur er lokið stöðvast blandarinn. Ýttu á hnappinn ON/OFF (⏻) til að slökkva. Taktu blandarann úr sambandi áður en kannan er fjarlægð.

Að nota aðgerðina Mylja klaka

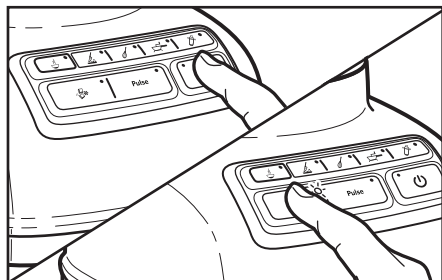
Blandarinn þinn býður upp á aðgerðina MYLJA KLAKA (⚙️). Þegar hún er valin pulsar blandarinn sjálfvirkir í 30 sekúndur með breytilegu millibili á hagstæðasta hraða til að mylja klaka og önnur hráefni.



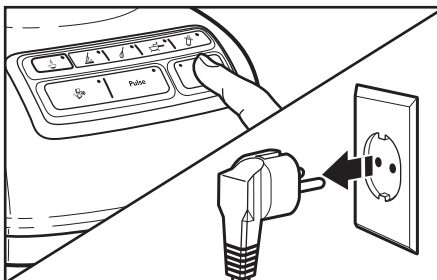
- 1** Áður en blandarinn er notaður skaltu gæta þess að kannan sé rétt staðsett á undirstöðunni.



- 2** Settu hráefni í könnuna og festu lokið vandlega. Notaðu allt að 1/2 bakka af ísteningum.



- 3** Ýttu á ON/OFF (⏻), ýttu síðan á MYLJA KLAKA (⚙️). Aðgerðin MYLJA KLAKA er tímastíllt aðgerð.



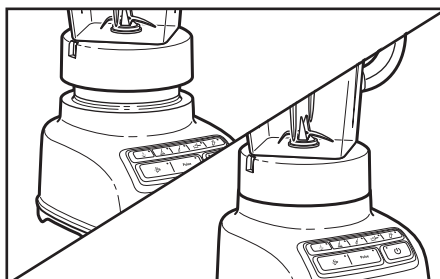
- 4** Þegar tímastílltu aðgerðinni er lokið stöðvast blandarinn. Ýttu á ON/OFF (⏻) til að slökkva. Taktu blandarann úr sambandi áður en kannan er fjarlægð.

ÁBENDING: Vinna skal úr 1/2 venjulegum bakka af ísolum eða 6 til 7 ísolum í einu. Að hræra af og til með spaða er aðeins gagnlegt þegar slökkt er á blandaranum. Aðgerðin MYLJA KLAKA (⚙️) er

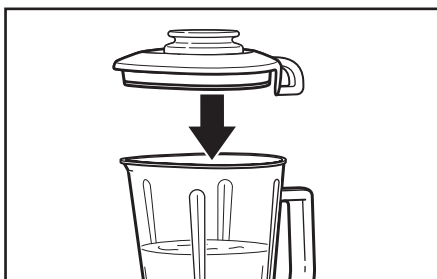
UNNIÐ MEÐ BLANDARANUM

Að nota Púls-aðgerðina

Blandarinn þinn býður upp á PÚLS-aðgerð (Pulse), sem leyfir eiginleikann „púls-á-öllum- hröðum“.

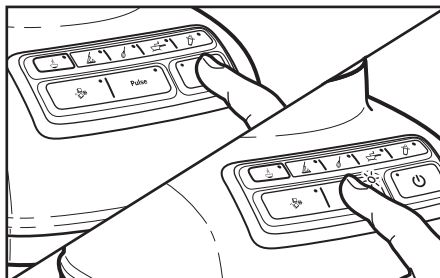


- 1** Áður en blandarinn er notaður skaltu gæta þess að kannan sé rétt staðsett á undirstöðunni.

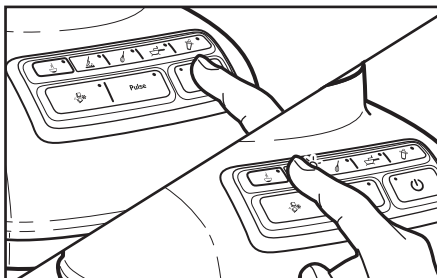


- 2** Settu hráefni í könnuna og festu lokið vandlega.

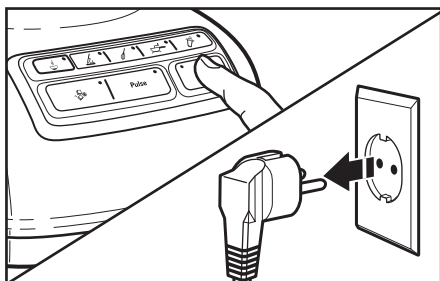
ATH.: PÚLS-hamur virkar ekki með hömunum HEITUR MATUR (☹) eða MYLJA KLAKA (☹).



- 3** Ýttu á ON/OFF (⏻), ýttu síðan á PÚLS (Pulse). Vísijósið fyrir ofan Púls-hnappinn blikkar og allir fjórir hraðarnir blikka til að gefa til kynna að allir fjórir hraðarnir séu í PÚLS-ham (Pulse).



- 4** Ýttu á og haltu hraðahnappinum í óskaðan tíma. Gaumljós bæði hraðahnapps og PÚLS-hams loga á meðan púlsað er. Blandarinn stöðvast þegar hraðahnappinum er sleppt og Púls-vísirinn heldur áfram að blikka. Til að púlsa aftur á öðrum hraða ýtir þú á og heldur óskuðum hraðahnappi.



- 5** Þegar þú ert búin(n) skaltu ýta á ON/OFF (⏻) til að slökkva. Taktu blandarann úr sambandi áður en kannan er fjarlægð.

UNNIÐ MEÐ BLANDARANUM

Að nota mælibolla blandarakönnunnar og blöndunareiginleikann Mjúkstart

- Hægt er að nota mælibikar könnunnar til að mæla og bæta í hráefnum. Taktu bikarinn af og bættu við hráefnum á hröðunum SAXA, eða BLANDA. Þegar unnið er á meiri hraða, með fulla könnu eða með heitt innihald, skal stöðva blandarann og bæta þá við hráefnum.
- Mjúkstart-blöndunaraðgerðin setur blandarann sjálfvirk í gang á lægri hraða til að draga hráefnin að hnífunum, en eykur síðan snöggð hraðann upp að valda hraðanum til að ná fram besta árangri. Mjúkstart-blöndunaraðgerðin virkar aðeins þegar hraði er valinn og virkar ekki með aðgerðunum PÚLS-hamur (Pulse) eða MYLJA ÍS (Ice).

MIKILVÆGT: Ef þú ert að blanda heitan mat eða vökva skaltu gæta þess að lokið sé tryggilega á sínum stað og nota aðeins aðgerðina HEITUR MATUR (🔥).

Leiðarvísir um hraðastýringu

Hraði	Atriði			
 HEITUR MATUR	Súpa Heitar sósur (kjötsósa, jafningur) Heitir drykkir			
 SAXA	Saxaðir ávextir Saxað grænmenti	Kjötsalat í samlokur	Pesto Ídýfur Kaldir ávextir eða grænmetisósa	Eftirrættir, skreyttir með mylsnu Sæt skreyting með mylsnu
 BLANDA	Ávaxtasafi úr frosnu þykkni Salatsósa	Kjötsósa	Pönnukökudeig Vöfludeig	Mjúkur ricotta eða kotasæla
 MAUKA	Haframjöl Maukaðir ávextir/ barnamatur Maukað kjöt/kjöt fyrir börn Maukað grænmeti/ grænmeti fyrir börn			
 KREISTA	Blandaður ísdrykkur Frosnir jóгурtdrykkir Ávaxtadrykkir (punnur) Mjólkurís drykkur Frauðísdrykkir	Létt hlaup í böku/ábæti Ostakaka Frauðbúðingur	Rifinn harður ostur	
 MYLJA KLAKA	Mylja ís	Smátt saxaðir ferskir ávextir Smátt saxað ferskt grænmeti	Frosnir saxaðir ávextir (afþíðið lítillega þar til hægt er að pota í það með hnífsoddi)	
 PÚLS	Saxaðir ávextir Saxað grænmenti	Kjötsalat í samlokur	Eftirrættir, skreyttir með mylsnu Sæt skreyting með mylsnu	

RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

Heilræði til að flýta fyrir

- Ef þú ert að gera drykki með klaka skaltu blanda með MYLJA KLAKA (☼) og síðan enda með KREISTA (☼) til að fá fram mykri áferð.
- Betra er að mylja klaka sem kemur beint úr frystinum en hálfbráðinn klaka í snjó.
- Það tekur minni tíma að mylja litla ísmola en stóra.
- Fyrir margar hráefnablöndur skal byrja að blanda á SAXA (☼) til að sameina hráefnin vandlega. Bættu síðan við hraðann eins og óskað er.
- Ef óskað er má taka mælibikarinn úr miðju könnulokinu svo hægt sé að bæta við vökvum eða klökum meðan blandarinn er í gangi á hröðunum SAXA (☼) eða BLANDA (☼).
- Stöðvaðu blandarann áður en áhöld eru notuð í könnunni. Notaðu gúmmísleif til að blanda hráefnum, en aðeins þegar slökkt er á blandaranum. Aldrei nota nein áhöld, þar með talið spaða, í könnunni þegar mótörinn er í gangi.

Hvernig á að...

Leysa upp bragðbætt hlaup: Helltu sjóðandi vatni í könnuna og bættu við hlaupduftinu. Blandaðu á HEITUR MATUR (☼) þar til hlaupið er uppleyst, í um 10 til 30 sekúndur. Bættu í öðrum hráefnum.

Að búa til smáköku-, kex-, eða brauð-mylsnu: Brjóttu smákökur, kex, eða brauð í bita, um 4 cm í þvermál. Settu í könnuna. Í PÚLS (☼) ham skaltu setja lokið á og púlsa nokkrum sinnum, í um 3 sekúndur í hvert skipti, þar til réttum þéttleika er náð.

Að gera finni mylsnu fyrir böku- og eftirréttaskorpu: Brjóttu smákökur, kex, eða brauð í bita, um 4 cm í þvermál og settu í könnuna. Í PÚLS (☼) ham skaltu setja lokið á og púlsa nokkrum sinnum þar til réttum þéttleika er náð, í um 20 til 30 sekúndur.

Saxa ávexti og grænmeti: Settu 475 ml af ávaxta- eða grænmetisbitum í könnuna. Í púlsham (☼) skaltu loka og blanda á KREISTA (☼), púlsaðu nokkrum sinnum 2 til 3 sekúndur í hvert skipti, þar til óskuðum þéttleika er náð.

Mauka ávexti: Settu 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 240 ml af ávöxtum. Settu lokið á og blandaðu á MAUKA (☼) í um 5 til 10 sekúndur.

Mauka grænmeti: Settu 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 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 240 ml af kjöti. Settu lokið á og blandaðu á SAXA (☼) 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.

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 BLANDA (☼) 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 BLANDA (☼) þar til orðið vel blandað saman, um 5 til 10 sekúndur. Helltu blöndunni í skaftpott og sjóddu samkvæmt venju.

Smoothie-drykkir búnir til: Settu vökva og frosin hráefni (hálf afþýdd) fyrst í könnuna, bættu síðan öðrum hráefnum ofan á. Lokaðu og blandaðu MYLJA KLAKA (☼) í 10 til 15 sekúndur, síðan KREISTA (☼) í 10 til 15 sekúndur, eins og óskað er.

RÁÐ TIL AÐ NÁ FRÁBÆRUM ÁRANGRI

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.

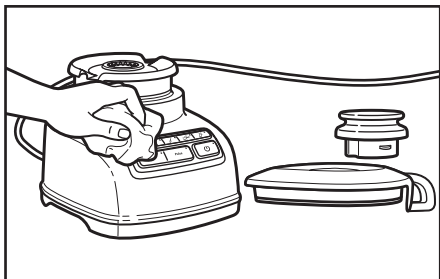
Rífa ost: Skerðu mjög kaldan ost í 1,5 sm teninga. Settu allt að 120 ml af osti í könnuna. Settu lokið á og blandaðu á KREMJA () í um 5 til 10 sekúndur. Harðan ost, eins og Parmesan, skal hafa við stofuhita og blanda síðan á KREMJA () í 10 til 15 sekúndur.

UMHIRÐA OG HREINSUN

Að hreinsa blandarann

Auðvelt er að hreinsa blandarakönnuna á meðan hún er fest við undirstöðuna, eða eina og sér.

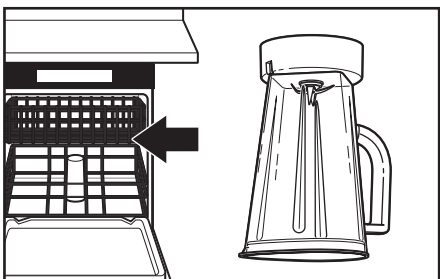
- Hreinsaðu blandarann vandlega eftir hverja notkun.
- Ekki setja undirstöðu blandarans eða snúru í vatn.
- Ekki nota hreinsiefni eða svampa sem geta rispað.



1 Til að hreinsa undirstöðu blandarans, snertihnappa, snúru, lok og mælibolla: Taktu blandarann úr sambandi fyrir hreinsun. Þvoðu yfirborðið með volgum rökum klút og þurrkaðu síðan af með mjúkum klút.



2 Til að hreinsa könnuna á meðan hún er fest við undirstöðuna: Taktu könnuna af undirstöðunni, hálfylltu hana af volgu vatni (ekki heitu) og bættu út í 1 eða 2 dropum af uppþvottalegi. Settu lokið á könnuna og festu hana við undirstöðuna, ýttu á hraðastillinguna SAXA og láttu blandarann ganga í 5 til 10 sekúndur. Fjarlægðu könnuna og skolaðu með volgu vatni.

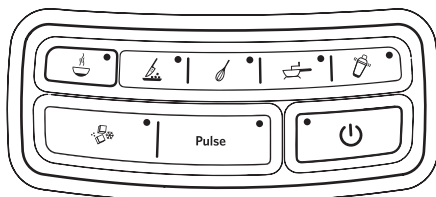


3 Til að hreinsa könnu eina og sér: Þvoðu könnuna í höndum með sápuvatni og skolaðu og þurrkaðu. Ekki mælt með að þvo könnuna í uppþvottavél.

MIKILVÆGT: Til að fá sem bestan árangur skal þvo lok og mælibolla í höndunum.

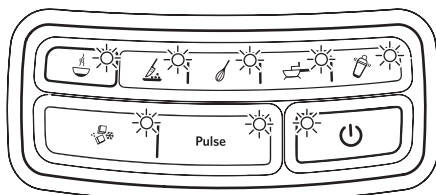
MIKILVÆGT: Blandarinn virkar ekki á neinum hraða nema ýtt sé á ON/OFF-hnappinn (☺) fyrst.

Blandarinn virkar ekki þegar stilling er valin



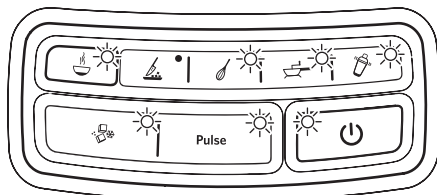
Ekkert gaumljós logar.

Athugaðu hvort Blandarinn er í sambandi við jarðtengda innstungu. Ef svo er skaltu ýta á ON/OFF (☺); taktu síðan blandarann úr sambandi. Settu hann aftur í samband við sömu innstungu og ýttu á ON/OFF (☺). 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.



Öll gaumljós leiftra um leið.

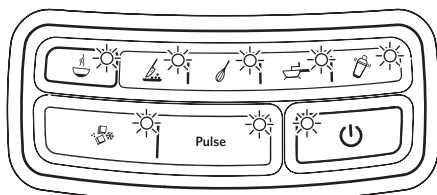
Ef blandarinn er í sambandi en ekkert gerist þegar ýtt er á ON/OFF (☺) og öll vísiljós leiftra, kann mótorsnúðurinn að vera læstur. Ýttu á ON/OFF (☺); taktu síðan blandarann úr sambandi. Settu hann í samband aftur; ýttu síðan á ON/OFF (☺) og veldu óskaðan hraða.



Eitt vísiljós leiftrar til skiptis.

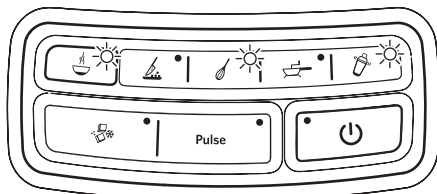
Ef blandarinn er í sambandi, en fer ekki í gang og eitt ljós leiftrar til skiptis við öll hin vísiljósín, kann takki á blandaranum að vera fastur. Ýttu á ON/OFF (☺) til að slökkva á blandaranum; taktu hann síðan úr sambandi. Settu blandarann aftur í samband og ýttu á ON/OFF (☺) til að kveikja aftur á og endurstilla fasta takkann.

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 forðast skemmdir á mótornum. Ýttu á ON/OFF (☺) 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.



Öll vísiljós leiftra sitt á hvað.

Blandarinn getur verið fastur. Ef blandarinn er fastur þá slekkur hann á sér til að forðast skemmdir á mótornum. Ýttu á ON/OFF (☺) til að endurstilla blandarann og taktu rafmagnssnúruna úr sambandi. Taktu könnuna af undirstöðunni og losaðu hnifinn með sleif með því að losa upp eða fjarlægja innihaldið á botni könnunnar.

Ef ekki er hægt að laga vandamálið með þeim skrefum sem þessi er upp á í þessum bluta

ÁBYRGÐ OG ÞJÓNUSTA

Ábyrgð á KitchenAid blandara

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
Evrópa, Mið-Austurlönd og Afríka: Fyrir Gerð 5KSBI585: Full ábyrgð í tvö ár frá kaupdegi.	Varahluti og viðgerðarkostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Þjónustan skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila.	A. Viðgerðir þegar blandarinn er notaður til annarra vinnslu en venjulegrar heimilismatreiðslu. B. Skemmdir sem verða fyrir slysn, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu.

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

Þjónustuaðili

Öll þjónusta á hverjum stað skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila. Hafðu samband við þann söluaðila sem tækið var keypt af til að fá nafnið á næsta viðurkennda KitchenAid þjónustuaðila.

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28
105 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími: 520 7900
Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.kitchenaid.is
www.ef.is

Þjónusta við viðskiptavini

EINAR FARESTVEIT & CO.HF

Borgartúni 28
105 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími: 520 7900
Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.kitchenaid.is
www.ef.is

www.KitchenAid.eu

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЕНДЕРА

Меры предосторожности	188
Электрические требования	189
Утилизация отходов электрического оборудования.....	190

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ 190

СБОРКА БЛЕНДЕРА

Подготовка блендера к работе.....	191
-----------------------------------	-----

РАБОТА С БЛЕНДЕРОМ

Использование блендера	192
Использование функции «Горячие продукты»	193
Использование функции «Колка льда».....	194
Использование импульсного режима	195
Использование мерного стакана блендера и опции «Плавный старт»..	196
Руководство по выбору скоростного режима	196

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Короткие советы	197
Практические советы	197

УХОД И ЧИСТКА

Чистка блендера	198
-----------------------	-----

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Блендер не включается при выборе скорости	199
Блендер останавливается при перемешивании.....	199

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантия на блендер KitchenAid	200
Центры обслуживания	200
Обслуживание клиентов	200

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЕНДЕРА

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:

ОПАСНОСТЬ

Вы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если немедленно не последуете инструкциям.

ВНИМАНИЕ

Вы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если не последуете инструкциям.

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:

1. Прочтите все инструкции.
2. Для предотвращения риска поражения электрическим током не погружайте блендер в воду или другую жидкость.
3. Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, не имеющими опыта обращения с техникой; если они находятся под контролем лица ответственного за их безопасность, или ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации. Не позволяйте детям играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.
4. Выключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед установкой или снятием компонентов и перед чисткой.
5. Не прикасайтесь к движущимся деталям.
6. Не используйте блендер с поврежденным кабелем или вилок или после неполадок прибора, после его падения или любого другого повреждения. Отдайте прибор в ближайший правомочный центр обслуживания для обследования, ремонта или

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЕНДЕРА

7. Не используйте прибор на открытом воздухе.
8. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими предметами.
9. Перед смешиванием уберите руки и кухонные принадлежности из контейнера, чтобы избежать травмы или повреждения блендера. Можно использовать скребок, но только при неработающем блендере.
10. Лезвия очень острые. Обращайтесь с ним осторожно.
11. Используйте блендер только с установленной крышкой.
12. Использование принадлежностей, не рекомендованных KitchenAid, связано с риском получения травмы.
13. Всегда проверяйте, чтобы крышка плотно закрывала чашу блендера, и используйте функцию «Горячие продукты» при работе с горячими ингредиентами.
14. Мигающий индикатор указывает на готовность к работе: не прикасайтесь к лезвиям или движущимся частям.
15. **Этот прибор предназначен для использования только в домашнем хозяйстве.**

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Электрические требования

ВНИМАНИЕ



**Опасность поражения
электрическим током**

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций
может привести к смерти, пожару
или поражению электрическим током.

Мощность: 550 Ватт

Напряжение: 220-240 Вольт

Частота: 50 Герц

ПРИМЕЧАНИЕ: Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно. Не используйте переходники.

Не используйте удлинители. Обратитесь к квалифицированному электрику или работнику сервис центра за помощью.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЕНДЕРА

Утилизация отходов электрического оборудования

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак . Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

Утилизация изделия

- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей

среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.

- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство подпадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора просьба обращаться в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

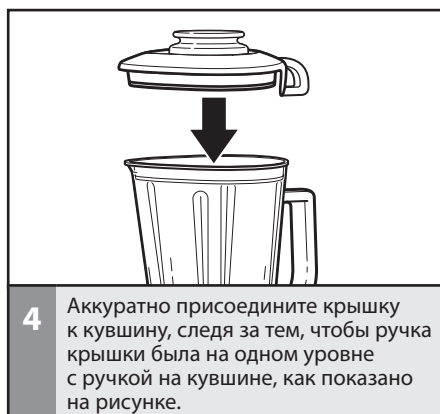


СБОРКА БЛЕНДЕРА

Подготовка блендера к работе

Перед первым использованием

Перед первым использованием протрите основание блендера тканью, смоченной в теплой воде, затем тщательно протрите влажной тканью. Высушите мягкой тканью. Вымойте кувшин, крышку и мерный стакан в теплой мыльной воде (см. раздел «Уход и чистка»). Ополосните компоненты чистой водой и протрите насухо.



ПРИМЕЧАНИЕ: В правильном положении кувшин должен плотно прилегать к основанию. В противном случае повторите этапы 1 и 2.

⚠ ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

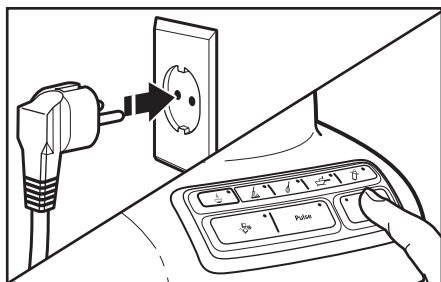
Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

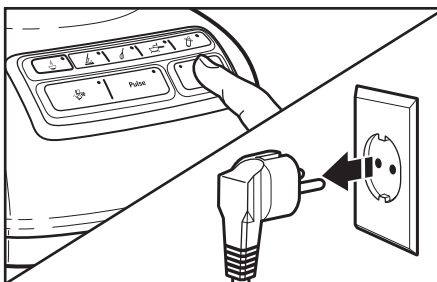
Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

СБОРКА БЛЕНДЕРА



- 5** Перед тем как включить блендер, подсоедините его к заземленной розетке и нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻). Мигающий индикатор ВКЛ. означает готовность прибора к работе.



- 6** Перед тем, как снять кувшин с основания, всегда нажимайте кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻), чтобы отключить светодиодный индикатор, а также отключайте блендер от сети.

РАБОТА С БЛЕНДЕРОМ

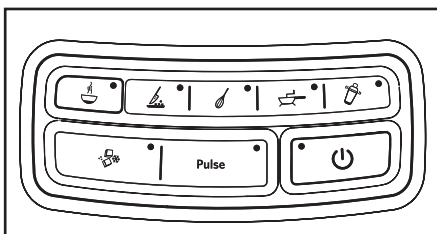
Использование блендера

Перед использованием

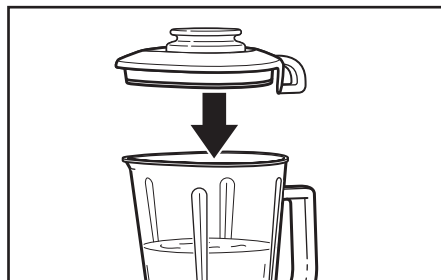
Пока блендер включен или мигает индикатор импульсного режима PULSE:

- Не мешайте вращению ножа.
- Не снимайте крышку с кувшина.

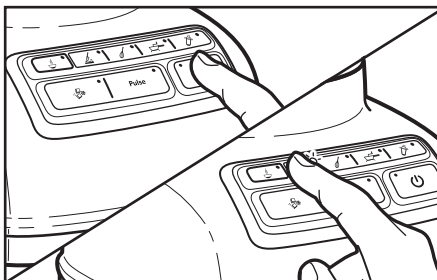
Перед включением блендера убедитесь, что кувшин находится в правильном положении на основании блендера.



Блендер имеет четыре скорости: ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ (1), СМЕШИВАНИЕ (2), ПЮРЕ (3) и СЖИВАНИЕ (4). У него также есть 3 специальные функции: ГОРЯЧИЕ ПРОДУКТЫ (5), КОЛКА ЛЬДА (6) и ИМПУЛЬСНЫЙ (Pulse) режим.

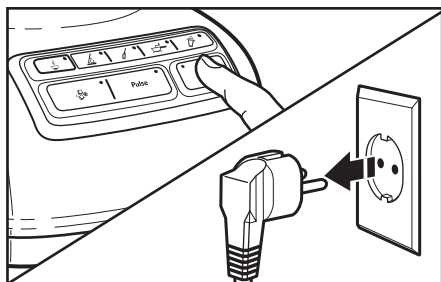


- 1** Положите ингредиенты в кувшин и надежно закрепите крышку, чтобы она полностью закрывала кувшин.



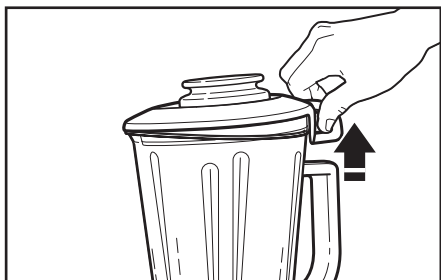
- 2** Нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻). Мигающий индикатор ВКЛ. означает готовность прибора к работе. Затем выберите кнопку с желаемой скоростью для дальнейшей работы. Загорится индикатор выбранной скорости. Скорость можно менять, переключая

РАБОТА С БЛЕНДЕРОМ

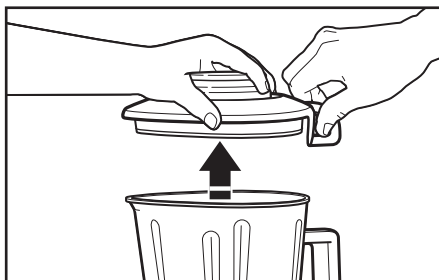


- 3** Чтобы остановить работающий блендер, нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻), а для отключения прибора нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻) повторно. Перед снятием кувшина отключите блендер от сети.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы начать работу, нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻) (загорится светодиодный индикатор), а затем выберите нужную скорость.



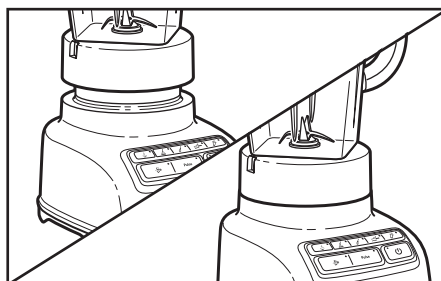
- 4** Чтобы снять крышку, поднимите ее за петлю в задней части крышки и сорвите пломбу.



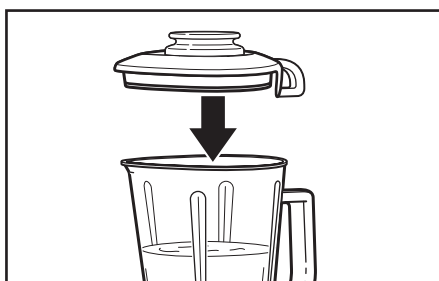
- 5** Затем потяните крышку, чтобы снять ее с кувшина.

Использование функции «Горячие продукты»

ВНИМАНИЕ: При перемешивании горячих продуктов или жидкостей — например, супов или соусов — всегда проверяйте, чтобы крышка была надежно закреплена, и используйте только функцию ГОРЯЧИЕ ПРОДУКТЫ (🔥).

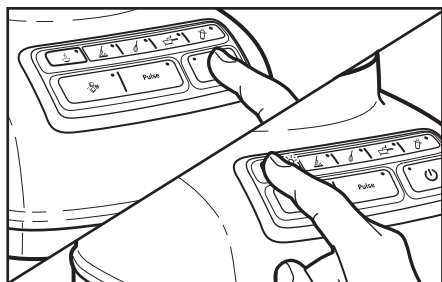


- 1** Перед включением блендера убедитесь, что кувшин находится в правильном положении на основании блендера.

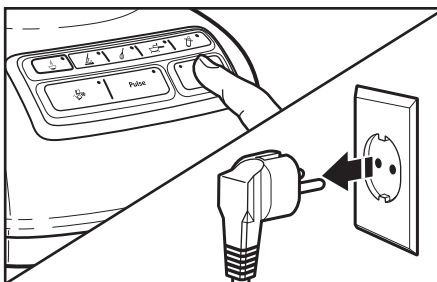


- 2** Положите ингредиенты в кувшин и аккуратно присоедините крышку к кувшину, следя за тем, чтобы ручка крышки была на одном уровне с ручкой на кувшине,

РАБОТА С БЛЕНДЕРОМ



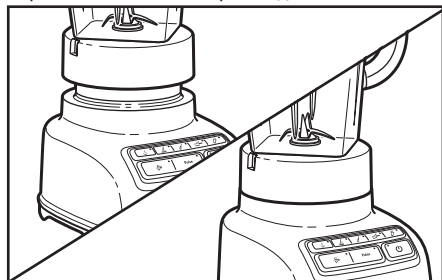
- 3** Нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻), а затем кнопку ГОРЯЧИЕ ПРОДУКТЫ (🔥). Загорится индикатор над кнопкой ГОРЯЧИЕ ПРОДУКТЫ. При использовании функции «Горячие продукты» блендер начинает работать на низкой скорости и постепенно, в течение 90 секунд, набирает скорость, чтобы избежать разбрызгивания горячей жидкости.



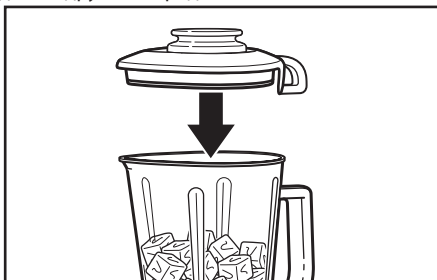
- 4** По завершении функции «Горячие продукты» блендер остановится. Нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻), чтобы отключить блендер. Перед снятием кувшина отключите блендер от сети.

Использование функции «Колка льда»

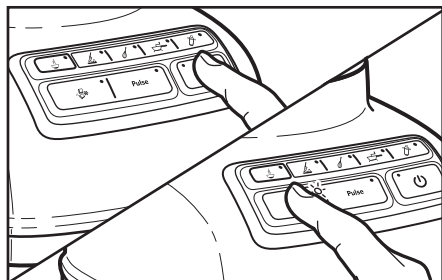
Блендер имеет функцию КОЛКА ЛЬДА (❄️). При выборе этой функции блендер автоматически работает в импульсном режиме через разные интервалы времени в течение 30 секунд при оптимальной скорости для измельчения льда или других ингредиентов.



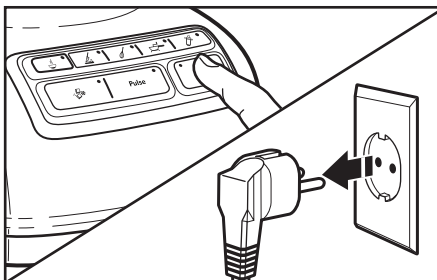
- 1** Перед включением блендера убедитесь, что кувшин находится в правильном положении на основании блендера.



- 2** Поместите ингредиенты в кувшин и плотно закройте крышку. Используйте не более 1/2 стандартного лотка для кубиков льда.



- 3** Нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻), затем выберите КОЛКА ЛЬДА (❄️). Функция КОЛКА ЛЬДА ограничена по времени.



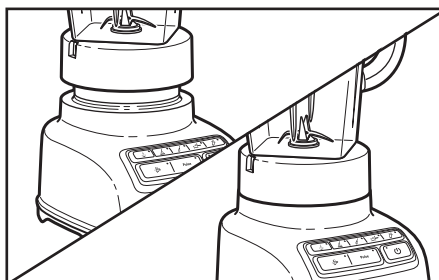
- 4** По завершении ограниченной по времени функции блендер прекращает работу. Нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻), чтобы отключить блендер. Перед снятием кувшина отключите блендер от сети.

Совет : Обрабатывайте не более одного стандартного лотка для кубиков льда или от 6 до 7 стандартных кубиков льда одновременно. Лучше перемешивать смесь время от времени лопаткой, обязательно выключая перед этим блендер. Функция КОЛКА ЛЬДА (❄️)

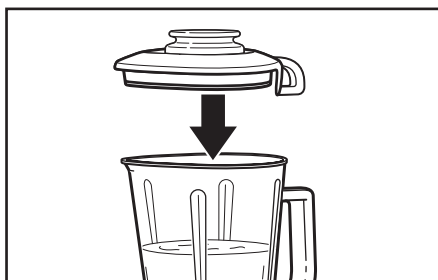
РАБОТА С БЛЕНДЕРОМ

Использование импульсного режима

Блендер имеет ИМПУЛЬСНЫЙ (Pulse) режим с функцией «импульсный режим при любой скорости».

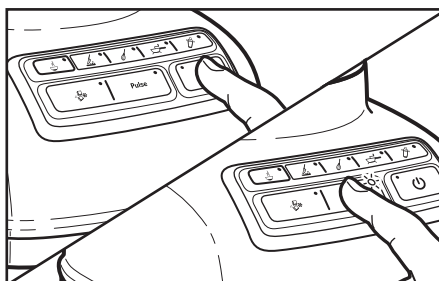


- 1** Перед включением блендера убедитесь, что кувшин находится в правильном положении на основании блендера.

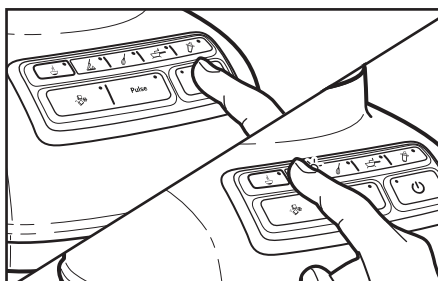


- 2** Поместите ингредиенты в кувшин и плотно закройте крышку.

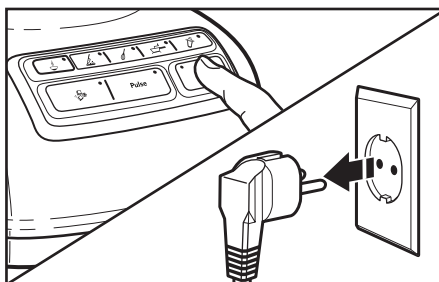
ПРИМЕЧАНИЕ: При выборе функции ГОРЯЧИЕ ПРОДУКТЫ (☹) или КОЛКА ЛЬДА (☹) импульсный режим не работает.



- 3** Нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻), затем выберите ИМПУЛЬСНЫЙ режим (Pulse). Замигает индикатор над кнопкой импульсного режима и индикаторы скоростей — все четыре скорости готовы к работе в ИМПУЛЬСНОМ (Pulse) режиме.



- 4** Нажмите и удерживайте кнопку скорости в течение необходимого времени. При работе в импульсном режиме индикаторы импульсного режима и выбранной скорости будут светиться постоянно. Если отпустить кнопку импульсного режима, перемешивание остановится и начнет мигать индикатор импульсного режима. Для дальнейшей работы в импульсном режиме снова нажмите и удерживайте кнопку выбранной скорости.



- 5** По окончании работы нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻) для отключения блендера. Перед следующим использованием отключите блендер от электросети.

РАБОТА С БЛЕНДЕРОМ

Использование мерного стакана блендера и опции «Плавный старт»

- Для отмеривания и добавления ингредиентов можно использовать мерный стакан блендера. Для добавления ингредиентов при использовании скорости ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ или СМЕШИВАНИЕ снимите чашу. При работе на высоких скоростях при полном кувшине или с горячим содержимым перед добавлением ингредиентов сначала остановите блендер.

ВНИМАНИЕ: При перемешивании горячих продуктов или жидкостей всегда проверяйте, чтобы крышка была надежно закреплена, и используйте только функцию ГОРЯЧИЕ ПРОДУКТЫ (🔥).

- Блендер начинает работать с более медленной скоростью для обволакивания ножа продуктом, а затем скорость быстро увеличивается до заданной для оптимального перемешивания. Функция «Плавный старт» работает только при выборе скорости и не работает в импульсном режиме (Pulse) или режиме измельчения льда (❄️).

Руководство по выбору скоростного режима

Скорость	Продукт			
 ГОРЯЧИЕ ПРОДУКТЫ	Суп Горячие соусы (подливка, белый соус) Горячие напитки			
 ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ	Измельченные фрукты Измельченные овощи	Мясной салат для сэндвичей	Песто Крем-соусы Холодные фруктовые или овощные соусы	Острая комковатая паста Сладкая комковатая паста
 СМЕШИВАНИЕ	Фруктовый сок из замороженного концентрата Приправа к салату	Подливка	Тесто для оладий Масло к вафлям	Вязкий сыр рикотта или домашний сыр
 ПЮРЕ	Овсяная каша Фруктовое пюре/детское питание Мясное пюре/мясное детское питание Овощное пюре/овощное детское питание			
 СЖИЖЕНИЕ	Напиток, смешанный со льдом Напиток на основе замороженного йогурта Напиток на основе фруктов (жидкий) Напиток на основе молочного мороженого Напиток на основе шербета	Взбитое желе для кексов/десертов Сырная масса Мусс	Тертый твердый сыр	
 ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЛЬДА	Колка льда	Мелкоизмельченные свежие фрукты Мелкоизмельченные свежие овощи	Замороженные измельченные фрукты (немного разморозьте фрукты, чтобы они протыкались кончиком ножа)	
 ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ	Измельченные фрукты Измельченные овощи	Мясной салат для сэндвичей	Острая комковатая паста Сладкая комковатая паста	

Короткие советы

- Если вы готовите напитки со льдом, работайте в режиме КОЛКА ЛЬДА (❄️), а затем используйте режим СЖИЖЕНИЕ (🌀), чтобы добиться однородной консистенции.
- Лед, который только что достали из морозилки, измельчается лучше, чем частично растаявший лед.
- Более мелкие кубики льда крошатся или измельчаются быстрее, чем крупные.
- Для большинства смесей ингредиентов запускайте процесс в режиме ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ (🌀) для тщательного смешивания ингредиентов. Затем включайте большую скорость, если требуется.
- Если требуется добавить жидкости или кубики льда в блендер, работающий в режиме ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ (🌀) или СМЕШИВАНИЕ (🌀), снимите центральную чашу для ингредиентов.
- Перед применением кухонных предметов остановите блендер. Смешивайте ингредиенты при помощи резиновой лопатки только предварительно выключив блендер. Никогда не используйте кухонные предметы, включая лопатки, при работающем электродвигателе.

Практические советы

Растворение ароматизированного желатина:

Налейте кипящую воду в кувшин; добавьте желатин. Перемешивайте в режиме ГОРЯЧИЕ ПРОДУКТЫ (🌀) до растворения желатина, в течение 10 – 30 секунд. Добавьте другие ингредиенты.

Измельчение печенья, приготовление

крекерной или хлебной крошки: Поломайте печенье, крекеры или хлеб на куски около 4 см в диаметре. Поместите в кувшин. Включите ИМПУЛЬСНЫЙ (Pulse) режим, закройте крышкой и перемешивайте несколько раз по 2–3 секунды до получения нужной консистенции.

Получите более мелкую крошку для

пирогов или десертных коржей: Поломайте печенье, крекеры или хлеб на куски около 4 см и поместите их в стакан. Включите импульсный (Pulse) режим, закройте крышкой и перемешивайте несколько раз в течение 20 – 30 секунд до получения нужной консистенции.

Измельченные фрукты и овощи:

475 мл кусочков фруктов или овощей в кувшин. Включите импульсный режим (Pulse), закройте крышкой и перемешивайте в режиме СЖИЖЕНИЕ (🌀); включаяте блендер несколько раз по 2–3 секунды до получения нужной консистенции.

Фруктовое пюре: Поместите 475 мл консервированных или вареных фруктов в кувшин. Добавьте 2 – 4 столовые ложки (30 – 60 мл) фруктового сока или воды на 240 мл фруктов. Закройте крышку и включите режим ПЮРЕ (🌀) на 5 – 10 секунд.

Овощное пюре: Поместите 475 мл консервированных или вареных овощей в кувшин. Добавьте 2 – 4 столовые ложки (30 – 60 мл) бульона, воды или молока на 240 мл овощей. Закройте крышку и включите режим ПЮРЕ (🌀) на 10 – 20 секунд.

Мясное пюре: Поместите вареное, нарезанное кубиками мягкое мясо в кувшин. Добавьте 3 – 4 столовые ложки (45 – 60 мл) бульона, воды или молока на 240 мл мяса. Закройте крышку и перемешивайте в режиме ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ (🌀) в течение 10 секунд. Остановите блендер и снимите мясо с боков кувшина. Закройте крышку и включите режим ПЮРЕ (🌀) еще на 10 – 20 секунд.

Удаление комков из соуса: Если приправа или соус стал комковатым, поместите его в кувшин. Закройте крышку и перемешивайте в режиме СМЕШИВАНИЕ (🌀) в течение 5 – 10 секунд до однородного состояния.

Смешивание муки и жидкости для

сгущения: Поместите муку и жидкость в кувшин. Закройте крышку и перемешивайте в режиме СМЕШИВАНИЕ (🌀) в течение 5 – 10 секунд до однородного состояния.

Приготовление белого соуса:

Поместите муку, молоко и соль по вкусу в кувшин. Закройте крышку и перемешивайте в режиме СМЕШИВАНИЕ (🌀) в течение 5 – 10 секунд до однородного состояния. Вылейте в кастрюлю и приготовьте обычным образом.

Делайте фруктовые коктейли: Сначала поместите в кувшин жидкие и замороженные ингредиенты, а затем добавьте остальные продукты. Закройте блендер крышкой и перемешивайте в режиме КОЛКА ЛЬДА (❄️) в течение 10–15 секунд, затем выберите режим СЖИЖЕНИЕ (🌀) и удерживайте еще 10 – 15 секунд, в зависимости от нужной консистенции.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Приготовление масла для оладий или вафель из смеси: Поместите смесь и другие ингредиенты в кувшин. Закройте крышку и хорошо перемешайте в режиме СМЕШИВАНИЕ () в течение 10 – 20 секунд. Остановите блендер и почистите бока кувшина.

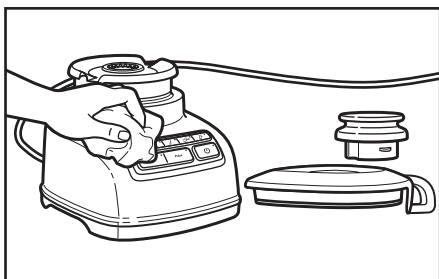
Тертый сыр: Нарежьте очень холодный сыр на кубики 1,5 см. Поместите 120 мл сыра в кувшин. Закройте крышку и хорошо перемешайте в режиме СЖИЖЕНИЕ () в течение 5 – 10 секунд. В случае твердых сыров, таких как пармезан, доведите сыр до комнатной температуры, затем перемешайте в режиме СЖИЖЕНИЕ () в течение 10 – 15 секунд.

УХОД И ЧИСТКА

Чистка блендера

Для чистки кувшина вы можете снять его или оставить на основании.

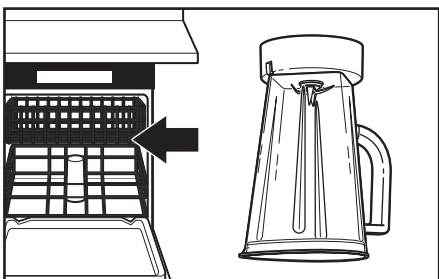
- Тщательно чистите блендер после каждого использования.
- Не погружайте основание блендера или кабель питания в воду.
- Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие тряпки.



- 1 Для чистки основания, панели управления, шнура, крышки и мерного стакана:** Перед чисткой отключите блендер от сети. Протрите тканью, смоченной в теплой воде, затем влажной тканью и вытрите сухой мягкой тканью.



- 2 Для чистки кувшина на основании:** Сняв кувшин с основания блендера, заполните его наполовину теплой (не горячей) водой и добавьте 1 или 2 капли жидкого средства для мытья посуды. Закройте кувшин крышкой и поставьте его на основание, нажмите кнопку ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ и включите блендер на 5-10 секунд. Снимите кувшин и ополосните его теплой водой.



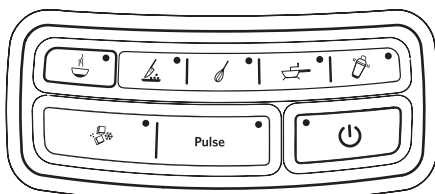
- 3 Для чистки кувшина, снятого с основания:** При загрузке посудомоечной машины ставьте кувшин вверх дном. Кувшин также можно вымыть в мыльной воде, ополоснуть и насухо вытереть.

ВНИМАНИЕ: Вымойте крышку и мерный стакан вручную.

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

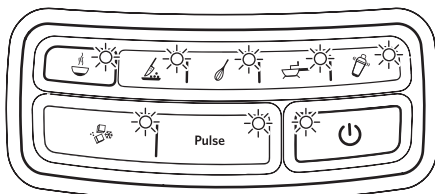
ВНИМАНИЕ: Выбор скорости производится только после нажатия кнопки ВКЛ. (POWER) (⏻).

Блендер не включается при выборе скорости



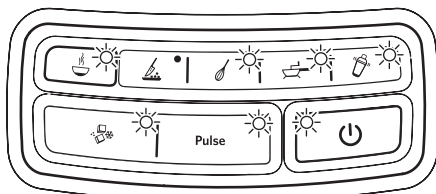
Ни один световой индикатор не светится.

Проверьте, включен ли блендер в заземленную розетку. Если включен, то нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻) и отключите его от розетки. Включите его снова в ту же розетку и нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻). Если блендер опять не работает, проверьте предохранитель или автомат защиты сети, к которой подключается блендер, а также проверьте целостность цепи.



Все световые индикаторы светятся одновременно.

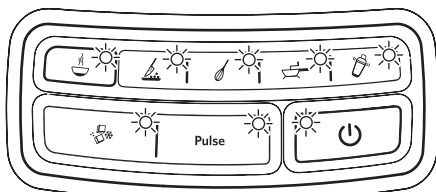
Если блендер включен в сеть, но при нажатии кнопки ВКЛ. (POWER) (⏻) ничего не происходит, и все индикаторы мигают, это может означать, что ротор двигателя заблокирован. Нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻), затем отключите блендер от сети. Снова включите блендер в сеть; нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻) и выберите нужную скорость.



Мигает один индикатор.

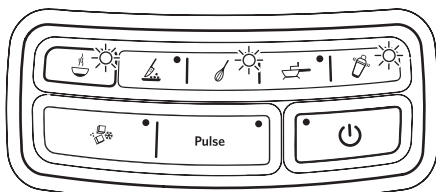
Если блендер включен в сеть, но не начинает работать, и мигает только один индикатор из всех, это может означать, что зашла какая-либо кнопка. Нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻), чтобы выключить блендер, затем отключите блендер от сети. Снова включите блендер в сеть и нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻), чтобы зажавшаяся кнопка заняла исходное положение.

Блендер останавливается при перемешивании



Все световые индикаторы светятся одновременно.

Блендер может быть перегружен. При перемешивании плотных ингредиентов блендер может перегреться и выключиться для защиты электродвигателя. Нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻) для перезагрузки блендера и отключите его от сети. Снимите узел кувшина с основания и разделите содержимое на меньшие порции. Добавление жидкости в кувшин также может уменьшить нагрузку на блендер.



Все световые индикаторы мигают поочередно.

Блендер может быть заклинен. При заклинивании блендер выключается для защиты электродвигателя. Нажмите кнопку ВКЛ. (POWER) (⏻) для перезагрузки блендера и отключите его от сети. Снимите узел кувшина с основания и с помощью лопатки освободите ножи, раздавив или удалив содержимое внизу кувшина.

Если вы воспользовались советами, приведенными в этом разделе, но проблема

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантия на блендер KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: Для модели 5KSB1585: полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки.	Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.	A. Ремонт в результате использования блендера для других целей, кроме приготовления домашних продуктов. B. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

Центры обслуживания

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

В России:

Сервисный Центр
125167, Москва
Красноармейская, дом 11,
корпус 2

Телефон: (495) 956-36-63

Обслуживание клиентов

В России: 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5/1.

www.KitchenAid.eu

SPIS TREŚCI

BLENDER — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	202
Wymagania elektryczne	203
Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego	204

CZĘŚCI I FUNKCJE

204

MONTAŻ BLENDERA

Przygotowanie blendera do użycia	205
--	-----

OBSŁUGA BLENDERA

Używanie blendera	206
Funkcja gorących składników	207
Funkcja kruszenia lodu	208
Tryb pulsacyjny	209
Używanie miarki-korka kielicha i funkcji miękkiego startu	210
Wybór prędkości pracy	210

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wskazówki	211
W jaki sposób	211

MYCIE I KONSERWACJA

Mycie blendera	212
----------------------	-----

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Blender nie pracuje pomimo wybrania prędkości	213
Blender zatrzymuje się w trakcie pracy	213

GWARANCJA I SERWIS

Gwarancja blendera KitchenAid	214
Serwis	214

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i je przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: "NIEBEZPIECZEŃSTWO" i "UWAGA".

Te słowa oznaczają, że:



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:

1. Czytać uważnie wszystkie instrukcje.
2. Nie zanurzać blendera w wodzie i innych płynach, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
3. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także pozbawione doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi pod warunkiem, że zostaną one poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i związanych z nim zagrożeń lub będą nadzorowane podczas obsługi. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem. Dzieci mogą wykonywać prace pielęgnacyjno-konserwatorskie urządzenia wyłącznie pod nadzorem.
4. Odłączyć blender od gniazda, gdy są zakładane lub zdejmowane jego narzędzia, przed czyszczeniem oraz gdy nie jest używany.
5. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu.
6. Nie używać blendera z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, po stwierdzeniu awarii, upadku lub jakiegokolwiek innego uszkodzenia. W takim wypadku należy odesłać urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu dokonania przeglądu,

7. Nie należy używać urządzenia poza pomieszczeniami zamkniętymi.
8. Nie należy pozostawiać przewodu zwisającego poza krawędź stołu lub blatu.
9. W czasie gdy urządzenie pracuje, trzymać ręce i narzędzia kuchenne z dala od wnętrza kielicha w celu ograniczenia ryzyka wystąpienia poważnych obrażeń. Można używać szpatuły, ale tylko wówczas, gdy blender nie pracuje.
10. Ostrze jest ostre. Należy ostrożnie obchodzić się z ostrzem.
11. Podczas pracy urządzenia kielich powinien być zawsze zamknięty pokrywką.
12. Użycie części niezalecanych przez KitchenAid może spowodować obrażenia.
13. Zawsze używać blendera z założoną pokrywką, a do miksowania gorących składników używać funkcji gorących składników.
14. Migająca kontrolka oznacza gotowość do pracy – unikać kontaktu z ostrzem i ruchomymi częściami.
15. **Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.**

PROSIMY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

Wymagania elektryczne



UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Podłączyć do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

Moc: 550 W

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50 Hz

UWAGA: Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazda, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki. Nie używać transformatorów.

Nie używać przedłużacza. Jeśli przewód zasilający okaże się zbyt krótki, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi instalację gniazda w pobliżu urządzenia.

BLENDER — PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Utylizacja odpadów sprzętu elektrycznego

Utylizacja opakowania

Materiał, z którego wykonano opakowanie, nadaje się w 100% do recyklingu i jest oznaczony odpowiednim symbolem . Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylozowane w sposób odpowiedni i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

Złomowanie urządzenia

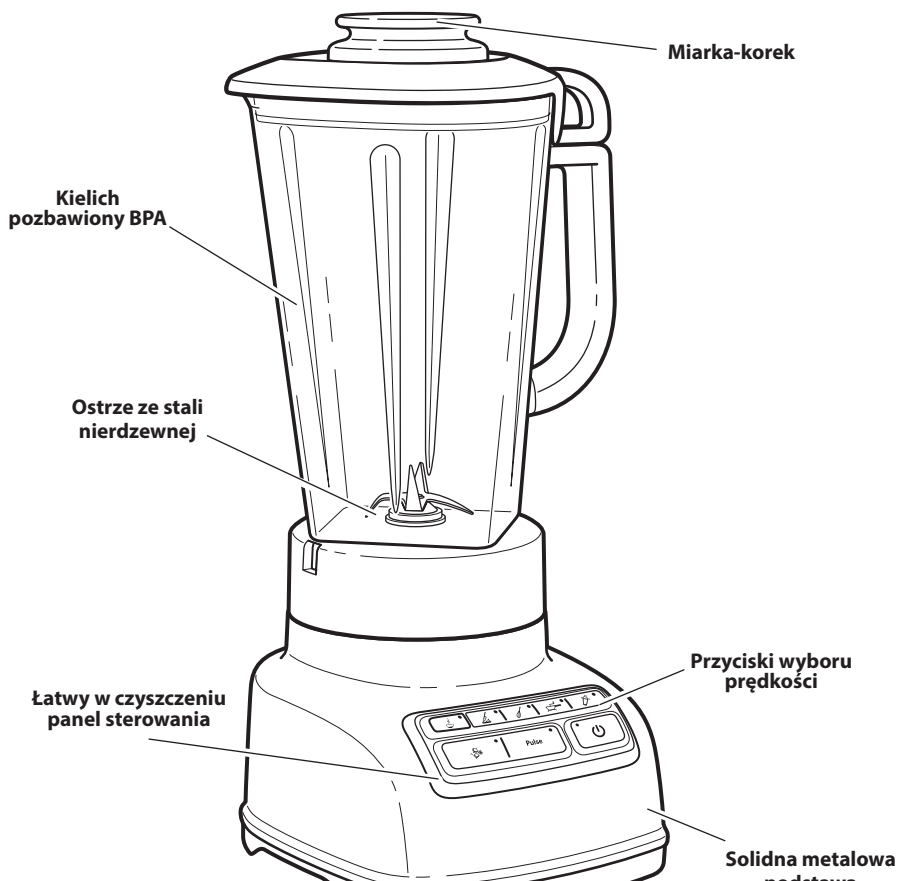
- Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2002/96/WE w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
- Zapewniając właściwą utylizację tego produktu, przyczyniamy się do ochrony środowiska naturalnego, a tym samym do

poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.

- Symbol  umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego, ale musi być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji odpadów, odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego produktu, należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

CZĘŚCI I FUNKCJE

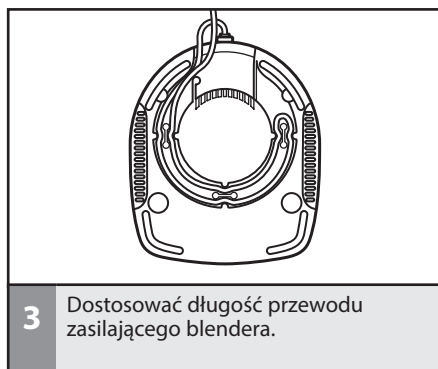
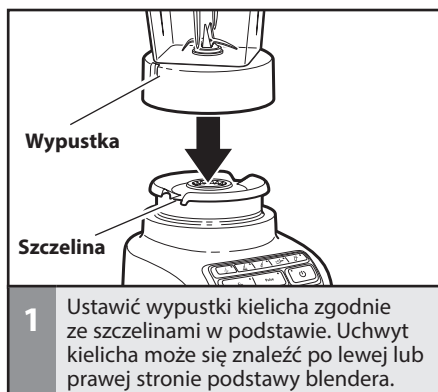


MONTAŻ BLENDERA

Przygotowanie blendera do użycia

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem blendera należy przetrzeć jego podstawę ściereczką zamoczoną w ciepłej wodzie, a następnie wytrzeć do czysta. Osuszyć suchą ściereczką. Wymyć kielich, pokrywkę i miarkę ciepłą wodą z mydłem (patrz rozdział „Mycie i konserwacja”). Opłukać i wytrzeć.



UWAGA: Poprawnie umiejscowiony i osadzony kielich będzie dobrze przylegać do podstawy blendera. Jeśli tak się nie dzieje, należy powtórzyć kroki 1 i 2.

UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Podłączyć do gniazda z uziemieniem.

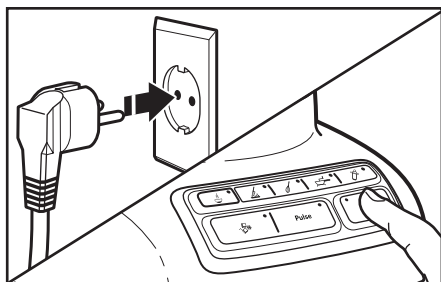
Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

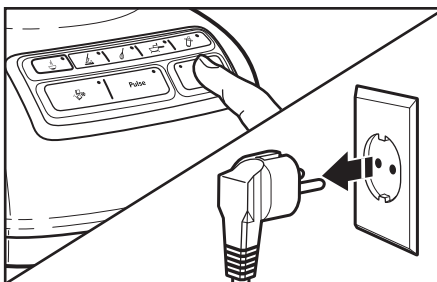
Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

MONTAŻ BLENDERA



- 5** Przed użyciem blendera podłączyć go do uziemionego gniazda i nacisnąć przycisk ZASILANIE (⏻). Gdy urządzenie będzie gotowe do pracy, kontrolka zasilania będzie migać.



- 6** Przed zdjęciem kielicha z podstawy zawsze nacisnąć przycisk ZASILANIE (⏻) w celu wyłączenia kontrolki i odłączyć przewód od gniazda.

OBSŁUGA BLENDERA

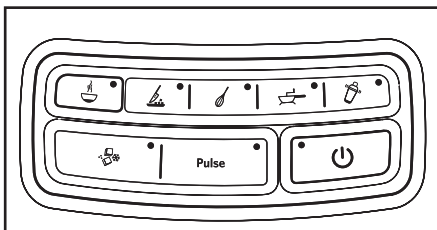
Używanie blendera

Przed użyciem

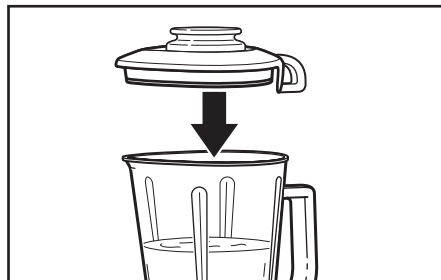
Gdy świeci się kontrolka zasilania blendera lub kontrolka trybu PULSACJI:

- Nie zakłócać ruchu ostrza.
- Nie zdejmować pokrywki kielicha.

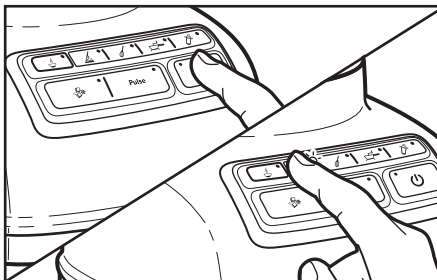
Przed włączeniem blendera upewnić się, czy kielich jest odpowiednio zamontowany na podstawie blendera.



Blender ma cztery prędkości: ROZDRABNIANIE (⚡), MIKSOWANIE (🌀), PRZECIERANIE (🌀) i UPŁYNNIANIE (🌀). Posiada również 3 funkcje specjalne: GORĄCE SKŁADNIKI (🔥), KRUSZENIE LODU (🧊) oraz PULSACJA (Pulse).

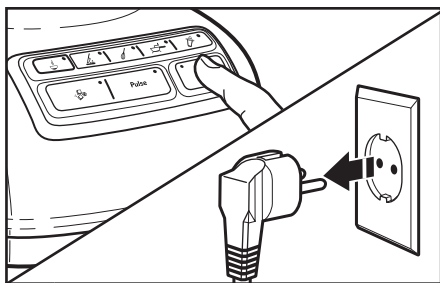


- 1** Umieścić składniki w kielichu i mocno założyć pokrywkę na cały otwór kielicha.



- 2** Nacisnąć przycisk ZASILANIE (⏻). Gdy urządzenie będzie gotowe do pracy, kontrolka zasilania będzie migać. Nacisnąć przycisk z żądaną prędkością, aby urządzenie pracowało w sposób stały z tą prędkością. Przy przycisku wybranej prędkości będzie się świecić biała kontrolka. Prędkość można zmienić bez zatrzymywania blendera przez

OBSŁUGA BLENDERA

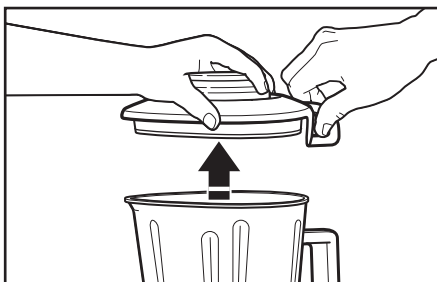


UWAGA: Blender będzie działał wyłącznie, gdy przycisk ZASILANIE (⏻) zostanie naciśnięty przed wyborem prędkości (dioda LED zasilania będzie migać).

- 3** Po zakończeniu pracy nacisnąć przycisk ZASILANIE (⏻) w celu zatrzymania blendera, a następnie ponownie przycisk ZASILANIE (⏻) w celu jego wyłączenia. Odłączyć przewód od gniazda przed zdjęciem kielicha.



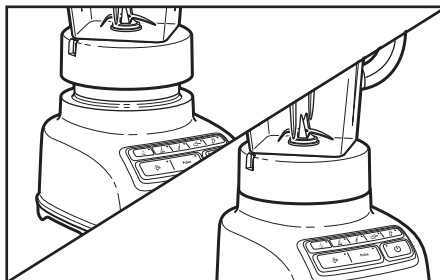
- 4** W celu zdjęcia pokrywki użyć najpierw ucha z tyłu pokrywki do jej uniesienia i odłączenia uszczelnienia.



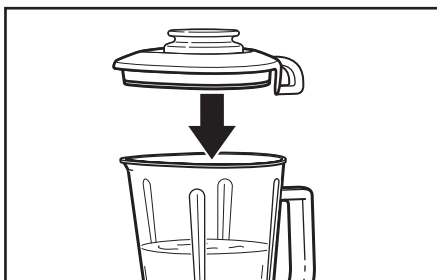
- 5** Następnie podnieść pokrywkę z boku w celu jej zdjęcia z kielicha.

Funkcja gorących składników

WAŻNE: W przypadku miksowania gorących składników – **takich jak zupy czy sosy** – pokrywka musi być mocno założona i należy używać funkcji GORĄCE SKŁADNIKI (🔥).

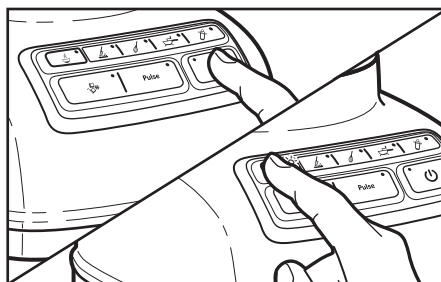


- 1** Przed włączeniem blendera upewnić się, czy kielich jest odpowiednio zamontowany na podstawie.

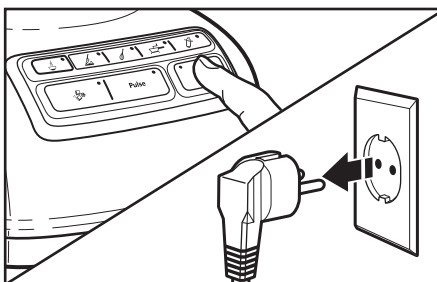


- 2** Umieścić składniki w kielichu i mocno założyć pokrywkę na kielichu, upewniając się, że uchwyt pokrywki jest ustawiony zgodnie z uchwytem kielicha jak pokazano.

OBSŁUGA BLENDERA



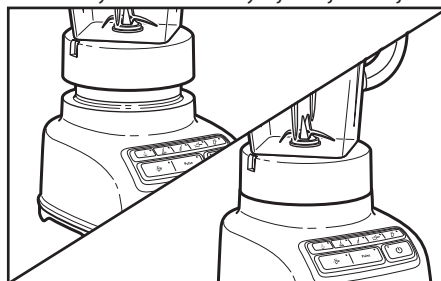
- 3** Nacisnąć przycisk ZASILANIE (⏻), następnie przycisk GORĄCE SKŁADNIKI (🔥). Zaświeci się kontrolka nad przyciskiem gorących składników. Funkcja gorących składników rozpoczyna pracę z niską prędkością i zwiększa stopniowo prędkość w ciągu 90 sekund w celu zapobieżenia rozpryskom gorących składników.



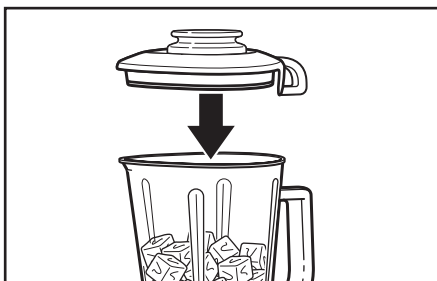
- 4** Po zakończeniu działania funkcji gorących składników blender zatrzyma się. Nacisnąć przycisk ZASILANIE (⏻) w celu wyłączenia blendera. Odłączyć przewód od gniazda przed zdjęciem kielicha.

Funkcja kruszenia lodu

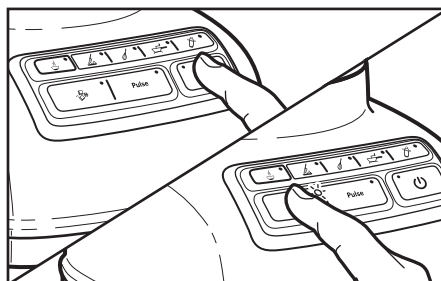
Blender posiada funkcję KRUSZENIE LODU (❄️). Po jej wybraniu blender rozpoczyna pracę w trybie pulsacyjnym przez 30 sekund, przerywanym interwałami. Prędkość będzie dobierana tak, aby kruszenie lodu i innych składników było jak najbardziej efektywne.



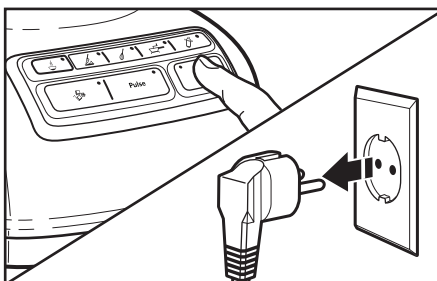
- 1** Przed włączeniem blendera upewnić się, czy kielich jest odpowiednio zamontowany na podstawie.



- 2** Umieścić składniki w kielichu i mocno założyć pokrywkę. Używać maksymalnie 1/2 tacki z kostkami lodu.



- 3** Nacisnąć przycisk ZASILANIE (⏻), następnie przycisk KRUSZENIE LODU (❄️). Funkcja KRUSZENIE LODU to funkcja czasowa.



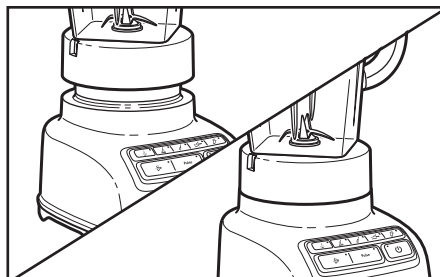
- 4** Po zakończeniu funkcji czasowej blender zatrzymuje się. Nacisnąć przycisk ZASILANIE (⏻), aby wyłączyć blender. Odłączyć przewód od gniazda przed zdjęciem kielicha.

WSKAZÓWKI: Nie należy kruszyć na raz więcej niż 1/2 typowej tacki z kostkami lodu lub więcej niż 6-7 standardowych kostek. Okazjonalne mieszanie szpatułką może pomóc, ale tylko jeśli blender jest włączony. Funkcja KRUSZENIE LODU (❄️) została tak zaprogramowana, aby umożliwić kruszenie

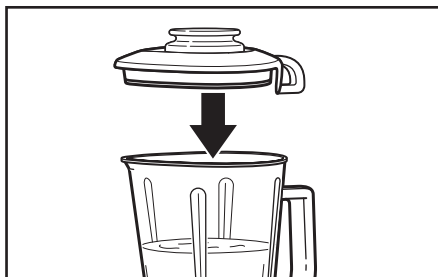
OBSŁUGA BLENDERA

Tryb pulsacyjny

Blender posiada funkcję PULSACJI (), umożliwiającą korzystanie z pulsacji przy każdej prędkości.

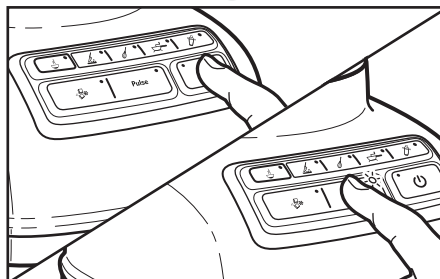


- 1** Przed włączeniem blendera upewnić się, czy kielich jest odpowiednio zamontowany na podstawie.

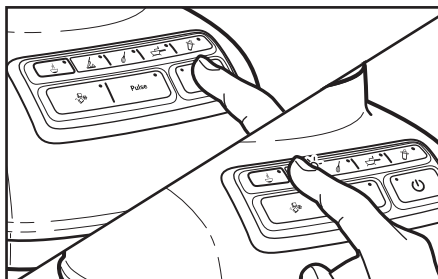


- 2** Umieścić składniki w kielichu i mocno założyć pokrywkę.

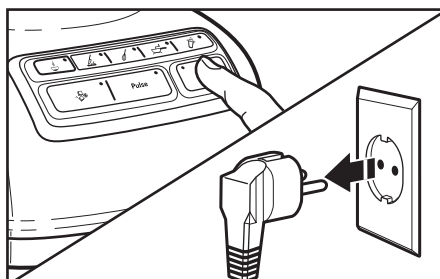
UWAGA: Funkcja PULSACJI nie działa w połączeniu z funkcjami GORĄCE SKŁADNIKI () i KRUSZENIE LODU ().



- 3** Nacisnąć przycisk ZASILANIE (), następnie przycisk PULSACJI (). Kontrolka powyżej przycisku pulsacji i kontrolki wszystkich czterech prędkości zaczną migać, sygnalizując, że wszystkie cztery prędkości są w trybie PULSACJI ().



- 4** Nacisnąć i przytrzymać przycisk prędkości przez żądany czas. Podczas pulsacji kontrolki przycisku prędkości i trybu PULSACJI będą się świecić. Blender zatrzyma się po zwolnieniu przycisku prędkości i kontrolka pulsacji zacznie na powrót migać. W celu wykonania pulsacji z inną prędkością wystarczy nacisnąć i przytrzymać przycisk żądanej prędkości.



- 5** Po zakończeniu nacisnąć przycisk ZASILANIE (), aby wyłączyć blender. Odłączyć przewód od gniazda przed

OBSŁUGA BLENDERA

Używanie miarki-korka kielicha i funkcji miękkiego startu

- Miarka pokrywki kielicha blendera służy do odmierzania i dodawania składników. Miarkę można wyjmować i dodawać składniki, gdy blender pracuje na prędkościach ROZDRABNIANIE lub MIKSOWANIE. Podczas pracy na wyższych prędkościach, z pełnym kielichem lub

WAŻNE: W przypadku miksowania gorących składników pokrywka musi być mocno założona i należy używać funkcji GORĄCE SKŁADNIKI (🔥).

- z gorącymi produktami przed dodaniem składników należy zatrzymać blender.
- Funkcja miękkiego startu automatycznie rozpoczyna pracę blendera z mniejszą prędkością, aby wciągnąć produkty między ostrza, po czym szybko zwiększa prędkość do ustawionej w celu uzyskania optymalnych wyników pracy. Funkcja miękkiego startu jest dostępna jedynie wówczas, gdy wybrana jest prędkość, a funkcje PULSACJA (Pulse) i KRUSZENIE LODU (🔨) są wyłączone.

Wybór prędkości pracy

Prędkość	Danie			
 GORĄCE SKŁADNIKI	Zupa Gorące sosy (sos do pieczenia, biały sos) Ciepłe napoje			
 ROZDRABNIANIE	Rozdrobnione owoce Rozdrobnione warzywa	Pasta mięsna do kanapek	Pesto Dipy Zimny sos owocowy lub warzywny	Kruszonka słona Kruszonka słodka
 MIKSOWANIE	Sok owocowy z mrożonego koncentratu Dressing do sałatek	Sos do pieczenia	Ciasto na naleśniki Ciasto na gofry	Ser Ricotta lub twaróg
 PRZECIERANIE	Owsianka	Przecier owocowy – posiłek dla niemowląt Przecier mięsny – posiłek dla niemowląt Przecier warzywny – posiłek dla niemowląt		
 UPŁYNNIANIE	Zblendowany mrożony drink Koktajl na bazie zamrożonego jogurtu Koktajl na bazie owoców (rzadki) Koktajl na bazie mleka Koktajl na bazie sorbetu	Galaretka do ciasta/ deseru Sernik Mus	Tarty twardy ser	
 KRUSZENIE LODU	Kruszony lód	Drobno posiekane świeże owoce Drobno posiekane świeże warzywa	Posiekane mrożone owoce (należy delikatnie rozmrozić, tak aby można było w nie wbić czubek noża)	
 PULSACJA	Rozdrobnione owoce Rozdrobnione warzywa	Pasta mięsna do kanapek	Kruszonka słona Kruszonka słodka	

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wskazówki

- W przypadku przygotowywania napojów na bazie lodu zaczynać od funkcji KRUSZENIE LODU (), a kończyć na UPŁYNNIANIU () w celu uzyskania gładkiej konsystencji napoju.
- Lód bezpośrednio z zamrażalnika kruszy się lepiej niż lód częściowo roztopiony.
- Mniejsze kostki lodu są kruszone i rozdrabniane szybciej niż większe.
- W przypadku mieszania wieloskładnikowych zaczynać proces mieszania od ROZDRABNIANIA () w celu dokładnego połączenia składników. Potem dopiero, w razie potrzeby, zwiększać prędkość.
- W razie potrzeby, aby dodać dodatkowy płyn lub kostki lodu w trakcie pracy, wyjąć z pokrywki kielicha miarkę, gdy blender pracuje na prędkościach ROZDRABNIANIE () lub MIKSOWANIE ().
- Przed użyciem narzędzi kuchennych wewnątrz kielicha należy zatrzymać blender. Gumowej szpatuły można używać jedynie, gdy blender jest wyłączony. Nie należy używać w kielichu żadnych narzędzi, w tym szpatuł, gdy silnik pracuje.

W jaki sposób...

Rozpuścić galaretkę: Do kielicha wlać wrzącą wodę, dodać galaretkę. Mieszać z włączoną funkcją GORĄCE SKŁADNIKI (), aż do rozpuszczenia galaretki przez około 10–30 sekund. Dodać pozostałe składniki.

Rozdrobnić ciasteczka, krakersy lub bułkę tartą: Połamać ciasteczka, krakersy lub bułki na kawałki o średnicy ok. 4 cm. Umieścić w kielichu. W trybie PULSACJI () założyć pokrywkę i wykonać kilka razy pracę pulsacyjną trwającą około 3 sekund, aż do osiągnięciażądanego rozdrobnienia.

Przygotować drobniejsze okruszki do posypania ciasta lub deseru: Połamać ciasteczka, krakersy lub bułki na kawałki o średnicy ok. 4 cm i umieścić w kielichu. W trybie PULSACJI () założyć pokrywkę i wykonać kilka razy pracę pulsacyjną, aż do osiągnięciażądanego rozdrobnienia przez około 20–30 sekund.

Rozdrobnić owoce i warzywa: Umieścić 475 ml kawałków owoców lub warzyw w kielichu. W trybie pulsacji () założyć pokrywkę i wykonać kilka razy pracę pulsacyjną z prędkością UPŁYNNIANIE () trwającą około 2–3 sekund, aż do osiągnięciażądanego rozdrobnienia.

Zrobić przecier z owoców: Umieścić 475 ml owoców gotowanych lub z puszki w kielichu blendera. Dodać 2 do 4 łyżek (30 do 60 ml) soku owocowego lub wody na każde 240 ml owoców. Założyć pokrywkę i wykonać pracę z prędkością PRZECIERANIE () przez około 5–10 sekund.

Zrobić przecier z warzyw: Umieścić 475 ml warzyw gotowanych lub z puszki w kielichu blendera. Dodać 2 do 4 łyżek (30 do 60 ml) bulionu, wody lub mleka na każde 240 ml

z prędkością PRZECIERANIE () przez około 10–20 sekund.

Zrobić przecier z mięsa: Umieścić ugotowane, pokrojone w kostkę, miękkie mięso w kielichu. Dodać 3 do 4 łyżek (45 do 60 ml) bulionu, wody lub mleka na każde 240 ml mięsa. Założyć pokrywkę i wykonać pracę z prędkością ROZDRABNIANIE () przez około 10 sekund. Zatrzymać blender i oczyścić ścianki kielicha za pomocą szpatuły. Założyć pokrywkę i wykonać pracę z prędkością PRZECIERANIE () przez kolejne 10–20 sekund.

Pozbyć się grudek z sosu: Jeśli w sosie pojawiły się grudki, należy go przelać do kielicha. Założyć pokrywkę i wykonać pracę z prędkością MIKSOWANIE (), aż do uzyskania gładkiej konsystencji przez około 5–10 sekund.

Połączyć mąkę z płynem, aby go zagęścić: Do kielicha wlać płyn i dodać mąkę. Założyć pokrywkę i wykonać pracę z prędkością MIKSOWANIE (), aż do uzyskania gładkiej konsystencji przez około 5–10 sekund.

Przygotować biały sos: Umieścić mleko, mąkę i wedle uznania sól w kielichu. Założyć pokrywkę i wykonać pracę z prędkością MIKSOWANIE (), aż do uzyskania dobrego zmieszania przez około 5–10 sekund. Przełąć do rondla i gotować.

Przygotować koktajl owocowy: Najpierw umieścić płyn i zamrożone składniki w kielichu, następnie dodać na wierzchu pozostałe składniki. Założyć pokrywkę i wykonać pracę w trybie KRUSZENIE LODU () przez 10–15 sekund, a następnie

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKÓW

Przygotować ciasto na naleśniki lub gofry z gotowego miks: Umieścić miks i pozostałe składniki w kielichu. Założyć pokrywkę i wykonać pracę z prędkością MIKSWANIE (), aż do uzyskania dobrego zmieszania przez 10–20 sekund. Zatrzymać blender i w razie potrzeby oczyścić ścianki kielicha za pomocą szpatuły.

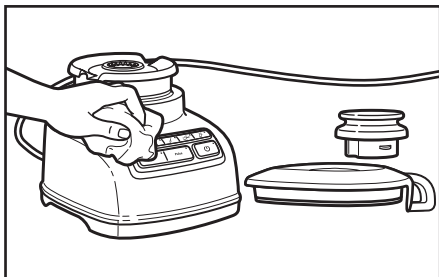
Zetrzeć ser: Dobrze schłodzony ser pociąć w kostkę 1,5 cm. Umieścić do 120 ml sera w kielichu. Założyć pokrywkę i wykonać pracę z prędkością UPŁYNNIANIE () przez około 5–10 sekund. Sery twarde typu parmezan należy doprowadzić do temperatury pokojowej, następnie wykonać pracę z prędkością UPŁYNNIANIE () przez 10–15 sekund.

MYCIE I KONSERWACJA

Mycie blendera

Kielich blendera można łatwo umyć, gdy jest on zamontowany na podstawie, albo można go wyjąć do tego celu.

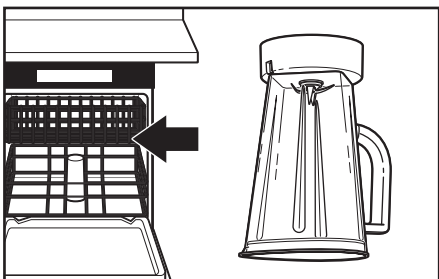
- Myć dokładnie blender po każdym użyciu.
- Nie zanurzać podstawy ani przewodu blendera w wodzie.
- Nie używać ściernych środków czyszczących ani myjek o ostrych powierzchniach.



- 1 Mycie podstawy blendera, panelu sterowania, przewodu, pokrywki i miarki:** Odłączyć blender przed myciem. Przetrzeć ściereczką zamoczoną w ciepłej wodzie, następnie wytrzeć do czysta.



- 2 Mycie kielicha zamontowanego na podstawie:** Zdjąć kielich z podstawy, napełnić do połowy ciepłą (nie gorącą) wodą i dodać 1–2 krople płynu do mycia naczyń. Założyć pokrywkę na kielich, zamontować kielich na podstawie, wybrać prędkość ROZDRABNIANIE i pozostawić blender włączony na 5–10 sekund. Zdjąć kielich i przepłukać ciepłą wodą.



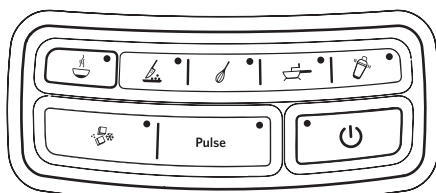
- 3 Mycie wyjętego kielicha:** Myć kielich w zmywarce, ustawiając dnem do góry. Można również umyć kielich ręcznie w wodzie z mydłem, następnie przepłukać.

WAŻNE: W celu uzyskania optymalnych rezultatów myć pokrywkę i miarkę ręcznie.

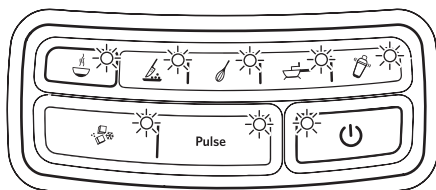
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

WAŻNE: Blender nie będzie pracować z żadną prędkością, jeśli nie zostanie najpierw naciśnięty przycisk ZASILANIE (⏻).

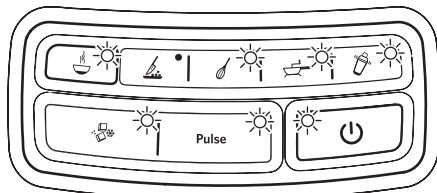
Blender nie pracuje pomimo wybrania prędkości



Kontrolki nie świecą się.



Wszystkie kontrolki migają jednocześnie.



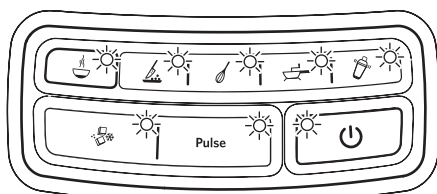
Jedna kontrolka miga naprzemiennie.

Sprawdzić, czy blender jest podłączony do uziemionego gniazda. Jeśli tak, nacisnąć przycisk ZASILANIE (⏻), następnie odłączyć blender. Podłączyć blender do tego samego gniazda i nacisnąć przycisk ZASILANIE (⏻). Jeśli blender nadal nie działa, sprawdzić, czy nie występuje problem z instalacją elektryczną w mieszkaniu.

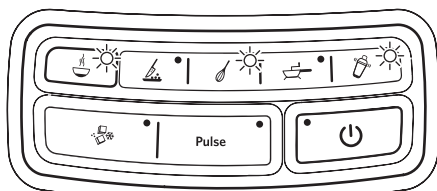
Jeśli blender jest podłączony, ale nic się nie dzieje po naciśnięciu przycisku ZASILANIE (⏻) i migają wszystkie kontrolki oznacza to, że silnik może być zablokowany. Nacisnąć przycisk ZASILANIE (⏻), następnie odłączyć blender. Podłączyć blender ponownie, nacisnąć przycisk ZASILANIE (⏻) i wybrać żądaną prędkość.

Jeśli blender jest podłączony, ale nie uruchamia się i jedna kontrolka miga naprzemiennie z wszystkimi pozostałymi kontrolkami oznacza to, że blender może być zablokowany. Nacisnąć przycisk ZASILANIE (⏻) w celu wyłączenia blendera, następnie odłączyć blender. Podłączyć blender ponownie i nacisnąć przycisk ZASILANIE (⏻), aby zresetować blender i usunąć blokadę.

Blender zatrzymuje się w trakcie pracy



Wszystkie kontrolki migają jednocześnie.



Wszystkie kontrolki migają naprzemiennie.

Blender może być przeładowany. Jeśli blender jest przeładowany podczas mieszania ciężkich i twardych składników, nastąpi samoczynne wyłączenie urządzenia zapobiegające zniszczeniu silnika. Nacisnąć przycisk ZASILANIE (⏻) w celu zresetowania blendera i odłączyć przewód zasilający. Zdjąć kielich z podstawy blendera i podzielić jego zawartość na mniejsze porcje. Dodanie płynu do przyrządzanego dania może zmniejszyć obciążenie urządzenia.

Blender może być zablokowany. Jeśli tak jest, nastąpi samoczynne wyłączenie urządzenia zapobiegające zniszczeniu silnika. Nacisnąć przycisk ZASILANIE (⏻) w celu zresetowania blendera i odłączyć przewód zasilający. Zdjąć kielich z podstawy blendera i za pomocą szpatuły uwolnić ostrze, rozbijając lub usuwając zawartość z dna kielicha.

GWARANCJA I SERWIS

Gwarancja blendera KitchenAid

Okres gwarancji:	Gwarancja KitchenAid obejmuje:	Gwarancja KitchenAid NIE obejmuje:
Europa, Bliski Wschód, Afryka: W przypadku modelu 5KSB1585: Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu.	Części zamienne i koszty robocizny konieczne do usunięcia defektów fabrycznych lub materiałowych. Serwis musi być wykonany przez Autoryzowane Centrum Serwisowe KitchenAid.	A. Napraw wynikłych z użycia blendera innego niż do przygotowywania żywności w gospodarstwie domowym. B. Uszkodzeń powstałych na skutek wypadku, modyfikacji, nieprawidłowego użycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem albo instalacji/użytkowania niezgodnego z miejscowymi przepisami elektrycznymi.

KITCHENAID NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY POŚREDNIE I WTÓRNE.

Serwis

W Polsce serwis świadczy:

Autoryzowany Serwis KitchenAid

VIVAMIX

ul. Mrówcza 243

04-687 Warszawa

tel. (22) 812 56 64

fax (22) 812 90 50

serwis@vivamix.pl

www.KitchenAid.eu

OBSAH

BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S MIXÉREM

Důležité bezpečnostní pokyny	216
Elektrotechnické požadavky	217
Likvidace elektrického odpadu	218

SOUČÁSTI A FUNKCE

218

SESTAVENÍ MIXÉRU

Příprava mixéru k použití	219
---------------------------------	-----

JAK PRACOVAT SE STOLNÍM MIXÉREM

Používání mixéru	220
Použití funkce Horké suroviny	221
Použití funkce Drcení ledu	222
Použití funkce Pulzní spínač	223
Použití nádoby na ingredience a funkce pomalého startu	224
Návod na nastavení rychlosti	224

TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY

Rychlé tipy	225
Tipy na použití	225

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Čištění mixéru	226
----------------------	-----

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Po výběru rychlosti stolní mixér nefunguje	227
Mixér se během mixování zastaví	227

ZÁRUKA A SERVIS

Záruka na mixér KitchenAid	228
Zákaznické služby	228

Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i Váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtěte a vždy je dodržujte.



Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „UPOZORNĚNÍ“. Tato slova mají následující význam:

NEBEZPEČÍ

Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

UPOZORNĚNÍ

Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co by se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

Důležité bezpečnostní pokyny

Používáte-li elektrické zařízení, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření včetně těchto:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, neponořujte mixér do vody ani jiných kapalin.
3. Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání tohoto přístroje a chápou související nebezpečí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
4. Před každou výměnou přídatného příslušenství, před čištěním přístroje nebo pokud ho nepoužíváte, odpojte přístroj od elektrického proudu.
5. Nedotýkejte se pohybuujících se částí.
6. Mixér nepoužívejte, pokud je síťový kabel vadný. Jestliže se přístroj porouchá, spadne na zem nebo se jakkoliv poškodí, ihned vytáhněte jeho zástrčku ze zásuvky. V těchto případech předejte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního centra, kde ho zkontrolují, opraví nebo provedou elektrické či mechanické úpravy.

8. Napájecí šňůru nenechávejte viset přes roh stolu nebo pracovní desky.
9. Během provozu přístroje mějte ruce i náčiní mimo mixovací nádobu, aby se snížilo riziko úrazu osob a poškození mixéru. Můžete používat stěrku, ovšem jen s vypnutým mixérem.
10. Nože jsou ostré. Buďte opatrní.
11. Nádobu mixéru používejte vždy s nasazeným víkem.
12. Použití příslušenství, které nebylo doporučeno společností KitchenAid, může vystavit osoby nebezpečí úrazu.
13. Ujistěte se, že při mixování horkých jídel používáte funkci Horké suroviny, a mixér používejte vždy jen s bezpečně nasazeným víkem.
14. Blikající kontrolka znamená, že je mixér připraven k použití – vyhněte se kontaktu s noži a s pohyblivými částmi.
15. **Tento výrobek je určen jen k používání v domácnosti.**

TENTO NÁVOD SI ULOŽTE

Elektrotechnické požadavky



UPOZORNĚNÍ



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí požáru, úrazu nebo úmrtí elektrickým proudem.

Příkon: 550 W

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50 Hz

POZNÁMKA: Jestliže zástrčku nelze zapojit do zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Zástrčku nijak neupravujte. Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud je přívodní kabel příliš krátký, nechejte si kvalifikovaným elektrikářem nebo servisním technikem namontovat novou zásuvku v blízkosti zařízení.

BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S MIXÉREM

Likvidace elektrického odpadu

Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace . Různé části tohoto obalu je tedy nutno zlikvidovat odpovědně a plně v souladu s místními zákonnými předpisy o likvidaci odpadů.

Likvidace výrobku

- Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

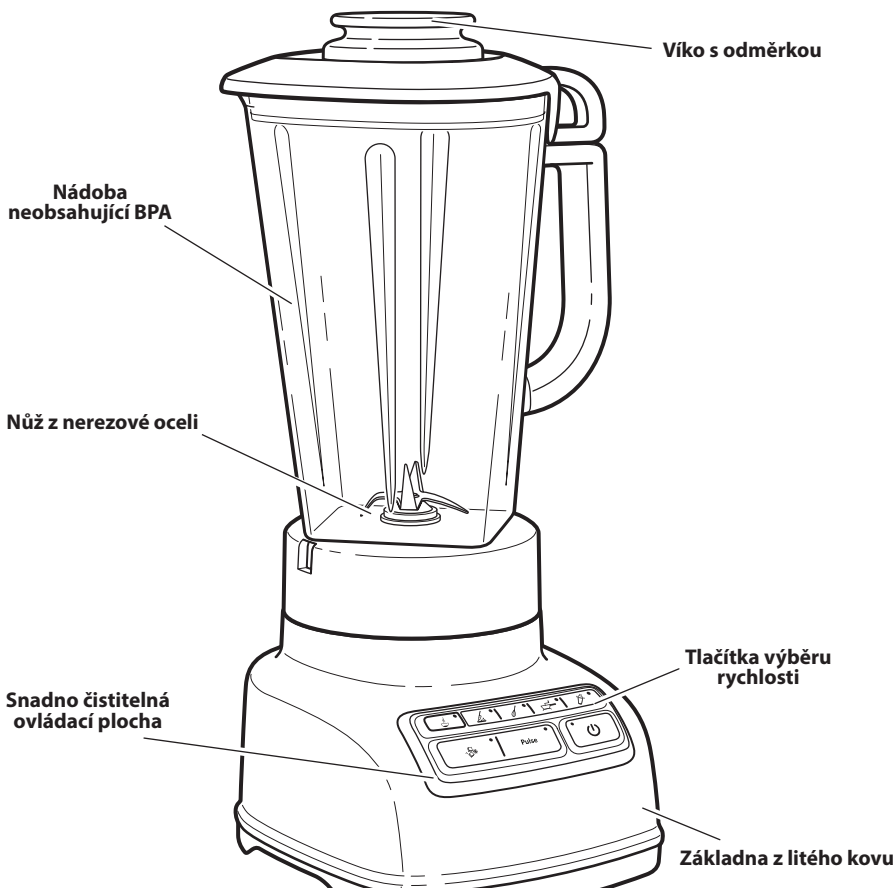
- Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí

a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.

- Symbol  na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné spotřebič předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku si vyžádejte od místních úřadů, služby likvidace domovních odpadů nebo prodejny, kde jste produkt koupili.

SOUČÁSTI A FUNKCE

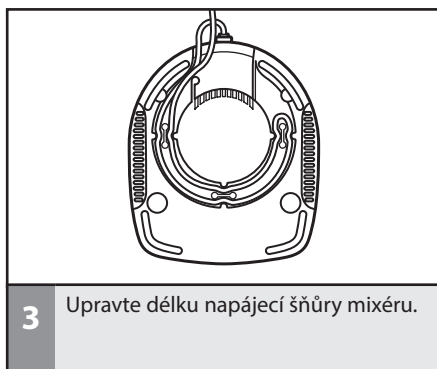


SESTAVENÍ MIXÉRU

Příprava mixéru k použití

Před prvním použitím

Než svůj mixér poprvé použijete, otřete základnu utěrkou namočenou v teplé vodě a poté vlhkou utěrkou důkladně vyčistěte. Osušte měkkou utěrkou. Nádobu, víko a mixovací nádobu umyjte v teplé vodě s čistícím prostředkem (viz sekce „Údržba a čištění“). Díly opláchněte a utřete dosucha.



POZNÁMKA: Pokud je nádoba s nástavcem správně umístěna na základně, spočívá na ní celou plochou. V opačném případě opakujte kroky 1 a 2.

⚠ UPOZORNĚNÍ



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte do uzemněné zásuvky.

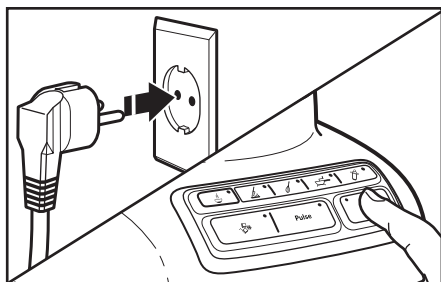
Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

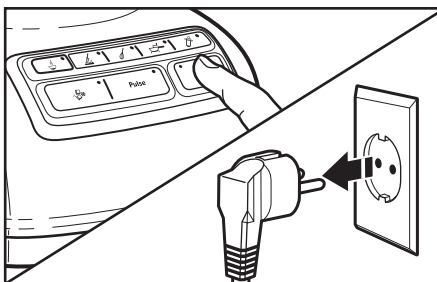
Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí požáru, úrazu nebo úmrtí elektrickým proudem.

SESTAVENÍ MIXÉRU



- 5** Před použitím stolní mixér zapojte do uzemněné zásuvky a stiskněte hlavní spínač (⏻). Jakmile bude mixér připraven k provozu, kontrolka hlavního spínače začne blikat.



- 6** Před sejmutím nádoby ze základny vždy vypněte hlavní spínač (⏻). Kontrolka přestane blikat. Poté vypojte přístroj ze zásuvky.

JAK PRACOVAT SE STOLNÍM MIXÉREM

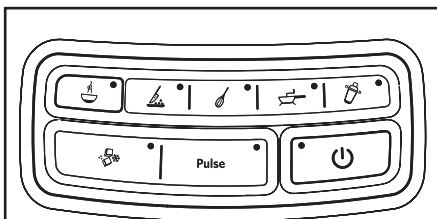
Používání mixéru

Před použitím

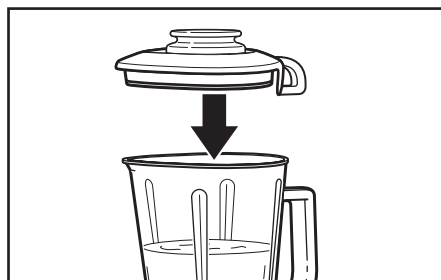
Pokud svítí kontrolka hlavního spínače nebo pulzního spínače:

- Nenarušujte pohyb nožů.
- Nesnímejte víko nádoby.

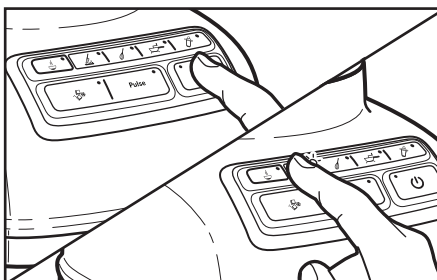
Než začnete s mixérem pracovat, ujistěte se, že je nádoba správně zajištěna k základně.



Stolní mixér používá čtyři rychlosti: SEKÁNÍ (⚡), ŠLEHÁNÍ (🌀), PYŘÉ (🔥), a KOKTEJL (🍹). Také má 3 speciální funkce: HORKÉ SUROVINY (🔥) DRČENÍ LEDU (🧊) a PULZNÍ SPÍNAČ (Pulse).

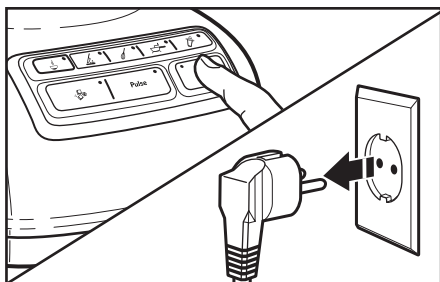


- 1** Vložte přísady do nádoby a bezpečně upevněte víko okolo celého otvoru nádoby.



- 2** Stiskněte hlavní spínač (⏻). Jakmile bude mixér připraven k provozu, kontrolka hlavního spínače začne blikat. Pak stiskněte tlačítko požadované rychlosti a mixér začne nepřetržitě pracovat s touto rychlostí. Bílá kontrolka vedle zvolené rychlosti bude svítit. Nastavení lze změnit stisknutím tlačítka s jinou rychlostí,

JAK PRACOVAT SE STOLNÍM MIXÉREM

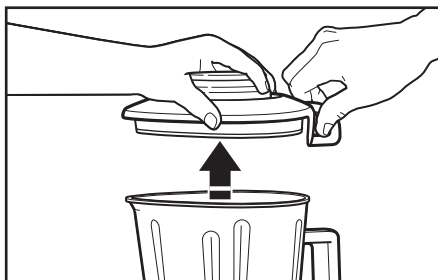


- 3** Po dokončení zastavte mixér stiskem hlavního spínače (⏻), poté ho opětovným stiskem (⏻) úplně vypněte. Před sejmutím nádoby vypojte zástrčku mixéru ze zásuvky.

POZNÁMKA: Mixér bude fungovat pouze tehdy, pokud před výběrem rychlosti stisknete hlavní spínač (⏻) (kontrolka LED blinká).



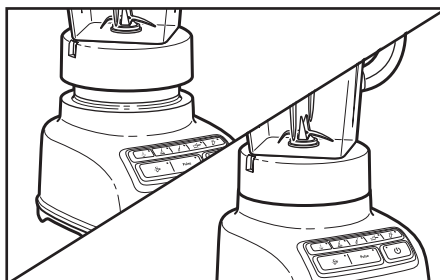
- 4** Chcete-li sejmut veko, nejprve zatáhněte za úchyt na zadní části víka a zvedněte tak víko a uvolněte uzávěr.



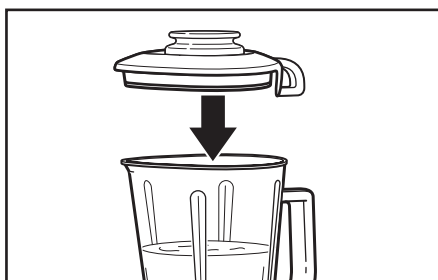
- 5** Poté zvedněte víko ze strany a zcela jej sejmete z nádoby.

Použití funkce Horké suroviny

DŮLEŽITÉ: Při mixování horkých jídel nebo tekutin **jako jsou polévky a omáčky** se ujistěte, že víko je bezpečně nasazené a že používáte pouze funkci **HORKÉ SUROVINY** (🔥).

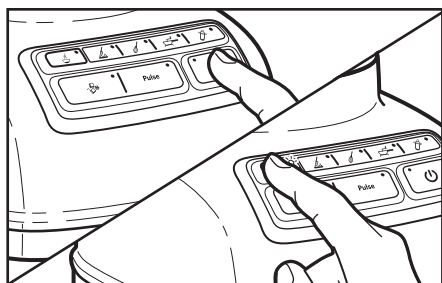


- 1** Než začnete s mixérem pracovat, ujistěte se, že je nádoba s nástavcem správně řádně nasazena na základně.

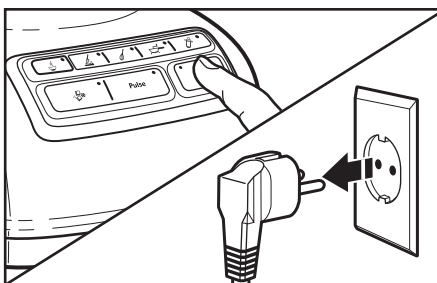


- 2** Vložte přísady do nádoby, bezpečně nasadte víko na nádobu a ujistěte se, že úchyt na víku je zarovnan s držadlem na nádobě, jak je vidět na obrázku.

JAK PRACOVAT SE STOLNÍM MIXÉREM



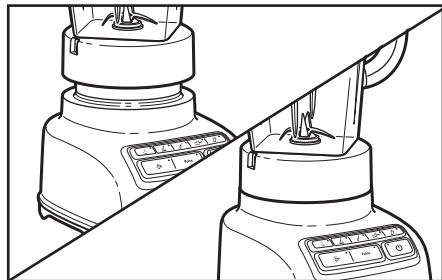
- 3** Stiskněte hlavní spínač (🔌), poté stiskněte tlačítko **HORKÉ SUROVINY** (🔥). Rozsvítí se kontrolka tlačítka Horké suroviny. Funkce Horké suroviny začíná při malé rychlosti a pomalu během 90 sekund přechází na vyšší rychlosti, aby se zabránilo rozstříkávání horkých surovin.



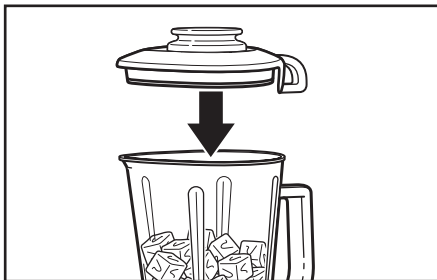
- 4** Po dokončení režimu Horké suroviny se mixér zastaví. Vypněte mixér stiskem hlavního spínače (🔌). Před sejmutím nádoby vypojte mixér ze zásuvky.

Použití funkce Drcení ledu

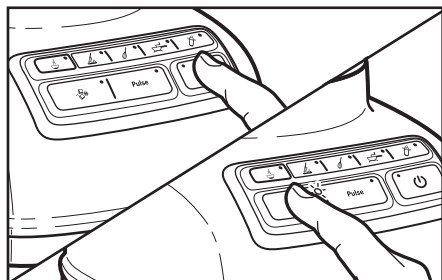
Stolní mixér nabízí též režim **DRČENÍ LEDU** (🔨). Pokud tuto funkci zvolíte, mixér bude 30 sekund automaticky pulzovat v přerušovaných intervalech při rychlosti optimální pro **DRČENÍ LEDU** či jiných surovin.



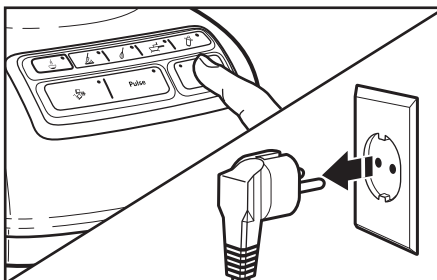
- 1** Než začnete s mixérem pracovat, ujistěte se, že je nádoba s nástavcem správně řádně nasazena na základně.



- 2** Vložte suroviny do mixovací nádoby a pevně nasadte víko. Použijte maximálně polovinu formy na led.



- 3** Stiskněte hlavní spínač (🔌) a pak stiskněte **DRČENÍ LEDU** (🔨). Funkce **DRČENÍ LEDU** tlačítko je časovaná funkce.



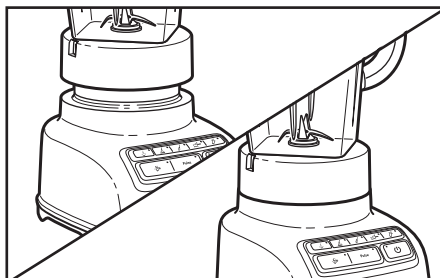
- 4** Po dokončení časované funkce se mixér zastaví. Vypněte stiskem hlavního spínače (🔌). Před sejmutím nádoby vypojte mixér ze zásuvky.

TIP: Najednou můžete zpracovat polovinu standardní formy na ledové kostky nebo 6 až 7 ledových kostek standardní velikosti. Pokud je mixér vypnutý, můžete obsah promíchat stárkou. **REŽIM DRČENÍ LEDU** (🔨) byl optimalizován tak, aby bylo drcení a sekání ledu

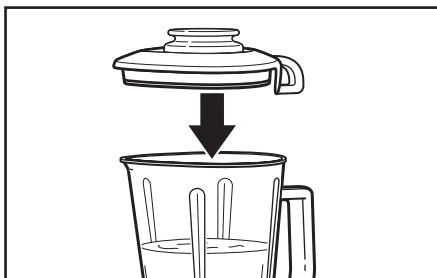
JAK PRACOVAT SE STOLNÍM MIXÉREM

Použití funkce Pulzní spínač

Mixér nabízí také funkci Pulzní spínač (Pulse), která umožňuje pulzování při všech rychlostech.

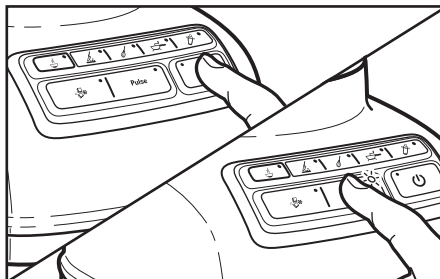


- 1 Než začnete s mixérem pracovat, ujistěte se, že je nádoba s nástavcem správně řádně nasazena na základně.

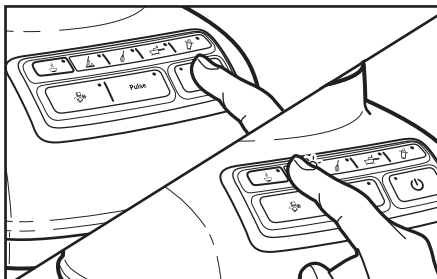


- 2 Vložte přísady do nádoby a pevně připevňte víko.

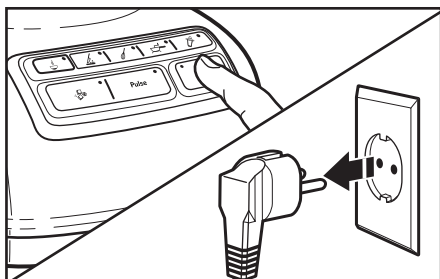
POZNÁMKA: Režim Pulzního spínače nefunguje, pokud bude zapnutý režim HORKÉ SUROVINY (☹) nebo DRCENÍ LEDU (❄).



- 3 Stiskněte hlavní spínač (☹) a pak stiskněte tlačítko Pulzního spínače (Pulse). Kontrolka pulzního spínače a všechny čtyři tlačítka rychlosti budou blikat, což znamená, že všechny čtyři rychlosti jsou v režimu Pulzního spínače (Pulse).



- 4 Stiskněte a podržte tlačítko zvolené rychlosti po požadovanou dobu. Kontrolky tlačítka rychlosti i režimu Pulzního spínače zůstanou při pulzování rozsvícené. Po uvolnění tlačítka Pulzního spínače se mixér zastaví. Kontrolka Pulzního spínače znovu začne blikat. Chcete-li funkci pulzování použít znovu při jiné rychlosti, stiskněte a podržte tlačítko s požadovanou rychlostí.



- 5 Po dokončení vypněte stiskem tlačítka (☹). Před sejmutím nádoby vypojte

JAK PRACOVAT SE STOLNÍM MIXÉREM

Použití odměrky a funkce pomalého startu

- Odměrku ve víku skleněné mixovací nádoby lze používat na odměřování a přidávání surovin. Po vyjmutí odměrky můžete přidávat přísady při rychlostech SEKÁNÍ nebo ŠLEHÁNÍ. Při mixování při vyšších rychlostech nebo s plnou nádobou nebo horkým obsahem mixér zastavte a teprve poté přidávejte přísady.
- Funkce mixování s pomalým startem umožňuje, aby mixér začal automaticky mixovat s nižší rychlostí, aby se přísady lépe dostaly k noži. Poté se rychlost zvýší na takovou, jaká byla nastavena, a zajišťí tak optimální výkon. Funkce mixování s pomalým startem funguje pouze pokud zvolíte rychlost a nepoužíváte režim Pulzního spínače () a DRCENÍ LEDU ().

DŮLEŽITÉ: Při mixování horkých jídel nebo kapalin se ujistěte, že víko je bezpečně na místě a že používáte pouze funkci zajištěno HORKÉ SUROVINY ().

Návod na nastavení rychlosti

Rychlost	Položka			
 HORKÉ SUROVINY	Polévky Horké omáčky (k masu, bešamelové) Horké nápoje			
 SEKÁNÍ	Rozsekané ovoce Rozsekaná zelenina	Masový salát jako náplň do sendviče	Pesto Dipy Studené ovoce nebo zeleninová omáčka	Pikantní posypka Sladká posypka
 ŠLEHÁNÍ	Ovocný džus ze zmrazeného koncentráту Salátový dresing	Omáčka	Těsto na palačinky Těsto na vafle	Sýr ricotta nebo domácí sýr
 PYŘÉ	Ovesné vločky	Pyré z ovoce/dětské pokrmy Pyré z masa/dětské pokrmy Pyré ze zeleniny/dětské pokrmy		
 KOKTEJL	Rozmixovaný mražený nápoj Zmrazené jogurtové nápoje Ovocný nápoj (lehký) Chlazený mléčný nápoj Zmrzlinový pohár	Kyprá želatina na koláče/zákusky Tvarohový koláč Šlehaná pěna	Strouhaný sýr	
 DRCENÍ LEDU	Ledová tříšť	Jemně nasekané čerstvé ovoce Jemně nasekaná čerstvá zelenina	Zmrazené nasekané ovoce (rozmrazte zlehka, aby ovoce bylo možno propíchnout nožem)	
 PULZNÍ SPÍNAČ	Rozsekané ovoce Rozsekaná zelenina	Masový salát jako náplň do sendviče	Pikantní posypka Sladká posypka	

Rychlé tipy

- Pokud připravujete nápoje s ledem, použijte při mixování režim DRCENÍ LEDU (), poté dokončete na rychlost KOKTEJL (), abyste dosáhli větší jemnosti.
- Led přímo z mrazáku se bude na ledovou tříšť drtit snáze než částečně roztátý led.
- Menší ledové kostky lze rozsekát nebo rozdrtit rychleji než velké.
- Mixování většiny surovin začínejte na rychlosti SEKÁNÍ (), aby se suroviny řádně promíchaly. Pak teprve rychlost zvýšte podle potřeby.
- Při rychlostech SEKÁNÍ () a ŠLEHÁNÍ () lze vyjmout odměrku z prostřední části víka a otvorem přidávat tekutiny či ledové kostky za chodu motoru.
- Než začnete v nádobě používat kuchyňské náčiní, mixér zastavte. K promíchání přísad použijte gumovou stěrku pouze v případě, že je mixér vypnutý. Za chodu motoru nikdy v nádobě nepoužívejte žádné kuchyňské náčiní, a to ani stěrky.

Tipy na použití

Rozpouštění ochucené želatiny:

Do nádoby nalijte vařící vodu a přidejte želatinu. Mixujte v režimu HORKÉ SUROVINY () asi 10 až 30 sekund, dokud se želatina nerozpustí. Přidejte další přísady.

Výroba drobenky ze sušenek nebo krekrů nebo výroba strouhanky:

Sušenky, kreky nebo pečivo rozlámejte na kousky o průměru přibližně 4 cm. Vložte je do nádoby. V režimu PULZNÍHO SPÍNÁČE () zakryjte nádobu a několikrát zapulzujte, pokaždé asi 3 sekundy, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Výroba jemnější drobenky na sypání zákusků:

Sušenky, kreky nebo pečivo rozlámejte na kousky o průměru přibližně 4 cm a vložte je do mixovací nádoby. V režimu PULZNÍHO SPÍNÁČE () zakryjte mixovací nádobu víkem a několikrát zapulzujte (asi 20 až 30 sekund), dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Sekání ovoce a zeleniny: Do mixovací nádoby vložte 475 ml kousků ovoce nebo zeleniny. V režimu pulzu () zakryjte mixovací nádobu víkem a mixujte při rychlosti KOKTEJL () tak, že několikrát zapulzujete, vždy po dobu 2 až 3 sekund, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Výroba ovocného pyré: Do mixovací nádoby vložte 475 ml vařeného nebo konzervovaného ovoce. Přidejte 2 až 4 polévkové lžíce (30 až 60 ml) ovocné šťávy nebo vody na 240 ml ovoce. Nádobu zakryjte víkem a mixujte při rychlosti PYRÉ () po dobu 5 až 10 sekund.

Výroba zeleninového pyré: Do mixovací

konzervované zeleniny. Přidejte 2 až 4 polévkové lžíce (30 až 60 ml) vývaru, vody nebo mléka na 240 ml zeleniny. Nádobu zakryjte víkem a mixujte při rychlosti PYRÉ () po dobu 10 až 20 sekund.

Výroba masového pyré: Do nádoby vložte kousky masa, uvařené a nakrájené na kostičky. Přidejte 3 až 4 polévkové lžíce (45 až 60 ml) vývaru, vody nebo mléka na 240 ml masa. Nádobu zakryjte víkem a mixujte při rychlosti SEKÁNÍ () po dobu 10 sekund. Zastavte mixér a stěrkou očistěte stěny nádoby. Zakryjte a mixujte při rychlosti PYRÉ () po dobu dalších 10 až 20 sekund.

Odstranění hrudek z omáčky: Pokud se v omáčce vytvoří hrudky, nalijte ji do nádoby. Nádobu zakryjte víkem a mixujte při rychlosti ŠLEHÁNÍ () po 5 až 10 sekund, dokud hrudky nezmizí.

Smíchání mouky a tekutiny k zahuštění:

Do nádoby vložte mouku a tekutinu. Nádobu zakryjte víkem a mixujte při rychlosti ŠLEHÁNÍ () po 5 až 10 sekund, dokud hrudky nezmizí.

Příprava bešamelové omáčky:

Do nádoby vložte mléko, mouku a podle chuti sůl. Nádobu zakryjte víkem a rozmixujte dohladka při rychlosti ŠLEHÁNÍ () po dobu asi 5 až 10 sekund. Nalijte do hrnce a vařte jako obvykle.

Příprava smoothie: Nejprve do nádoby vlijte kapaliny a zmrazené přísady a nahoru přidejte další přísady. Zakryjte a mixujte v režimu DRCENÍ LEDU () po dobu 10 až 15 vteřin, poté podle potřeby KOKTEJL () po dobu 10 až 15 vteřin.

TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY

Příprava těsta na palačinky nebo vafle

ze směsi: Do nádoby vložte směs a další přísady. Mixovací nádobu zakryjte víkem a dobře rozmixujte při rychlosti ŠLEHÁNÍ () po dobu 10 až 20 sekund. Pokud je třeba, zastavte mixér a očistěte stěny nádoby.

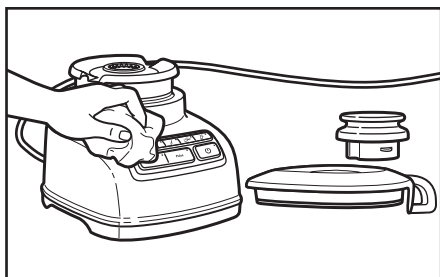
Strouhání sýra: Velmi studený sýr nakrájejte na 1,5 cm kostky. Do mixovací nádoby vložte až 120 ml sýra. Nádobu zakryjte víkem a mixujte při rychlosti KOKTEJL () po 5 až 10 sekund. U tvrdých sýrů, jako je například parmezán, sýr nejdříve nechte dojít na pokojovou teplotu a poté mixujte při rychlosti KOKTEJL () po 10 až 15 sekund.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Čištění mixéru

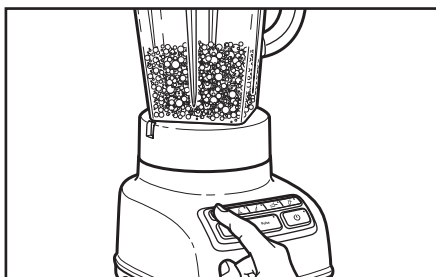
Nádobu mixéru lze snadno vyčistit, i když je připojena na základnu, anebo samostatně.

- Mixér po každém použití důkladně vyčistěte.
- Základnu mixéru ani napájecí šňůru nemáčejte ve vodě.
- Nepoužívejte abrazivní čističe ani drsné houbičky.



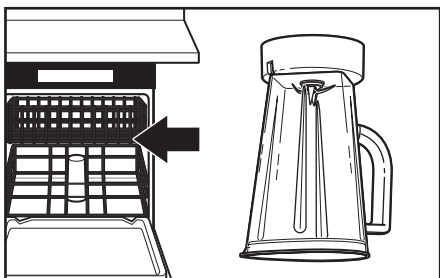
1 Vyčištění základny mixéru, ovládacího panelu, šňůry, víka a odměrky:

Před čištěním odpojte mixér ze zásuvky a otřete ho utěrkou namočenou v teplé vodě, očistěte ho vlhkou utěrkou a osušte měkkou utěrkou.



2 Čištění nádoby připojené na základnu:

Nádobu připojenou k základně naplňte do poloviny teplou (ne horkou) vodou a přidejte 1 nebo 2 kapky čisticího prostředku. Na mixovací nádobu nasadte víko, stiskněte tlačítko rychlosti SEKÁNÍ a mixujte po dobu 5 až 10 sekund. Nádobu sejměte ze základny a opláchněte ji teplou vodou.



3 Čištění nádoby samostatně:

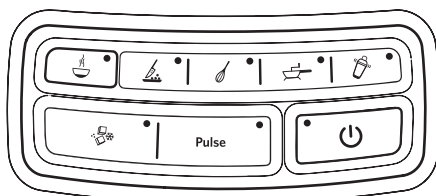
Nádobu umyjte v myčce na nádobí, horní stranou dolů. Anebo mixovací nádobu umyjte ručně ve vodě s čisticím prostředkem a poté ji opláchněte a utřete do sucha.

DŮLEŽITÉ: Víko a odměrku nejlépe umyjete ručně.

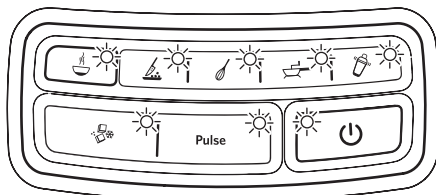
ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

DŮLEŽITÉ: Mixér nebude fungovat v žádné rychlosti, pokud nejprve nestisknete tlačítko hlavního spínače (⏻).

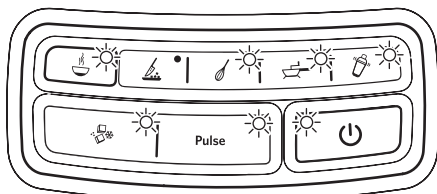
Po výběru rychlosti stolní mixér nefunguje



Nesvídí žádné kontrolky.

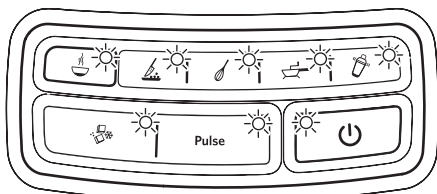


Všechny kontrolky blikají současně.

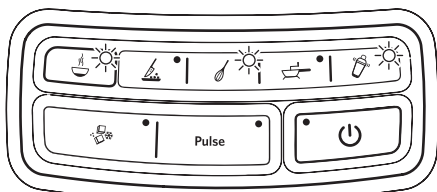


Jedna kontrolka střídavě bliká.

Mixér se během mixování zastaví



Všechny kontrolky blikají současně.



Všechny kontrolky střídavě blikají.

Zkontrolujte, zda je mixér zapojený do uzemněné zásuvky. Pokud ano, stiskněte hlavní spínač (⏻) a poté mixér vypojte ze zásuvky. Pak mixér znovu zapojte do stejné zásuvky a stiskněte hlavní spínač (⏻). Pokud mixér stále nefunguje, zkontrolujte pojistky nebo jistič elektrického obvodu, ke kterému je mixér připojen, a ujistěte se, že je tento elektrický obvod uzavřený.

Pokud je mixér zapojený, ale nic se při stisku hlavního spínače (⏻) neděje a všechny kontrolky blikají, může být zablokovaný rotor motoru. Stiskněte hlavní spínač (⏻) a poté vypojte mixér ze zásuvky. Pak ho zapojte zpět, stiskněte hlavní spínač (⏻) a vyberte požadovanou rychlost.

Pokud je mixér zapojený, ale nenastartuje se a jedna kontrolka bliká jinak než ostatní, může být zaseknuté tlačítko. Stiskněte hlavní spínač (⏻) a vypněte tak mixér; poté vypojte mixér ze zásuvky. Zapojte mixér zpět do zásuvky a stiskněte hlavní spínač (⏻); zapnutím se zaseknuté tlačítko vyresetuje.

Mixér je možná přetížený. Pokud se mixér při mixování těžkých přísad přetíží, automaticky se vypne, aby se zamezilo poškození motoru. Chcete-li provést reset mixéru, stiskněte hlavní spínač (⏻) a vytáhněte šňůru ze zásuvky. Sejměte nádobu a nástavec ze základny a rozdělte obsah do více menších dávek. Zatížení mixéru můžete též snížit, přidáte-li do nádoby tekutinu.

Mixér se možná zasekl. Pokud je mixér zaseknutý, přestane pracovat, aby tak se zamezilo poškození motoru. Chcete-li provést reset mixéru, stiskněte hlavní spínač (⏻) a vytáhněte šňůru ze zásuvky. Sejměte nádobu s nástavcem ze základny a stěrkou rozmělněte či odstraňte obsah ve spodní části nádoby a uvolněte tak nože.

Záruka na mixér KitchenAid

Délka záruky:	KitchenAid uhradí:	KitchenAid neuhradí:
Evropa, Střední východ a Afrika: Pro model 5KSB1585: Dva roky plná záruka od data prodeje.	Náhradní díly a náklady na práci při opravě vad materiálu nebo dílenského zpracování. Servis musí provést autorizované servisní středisko KitchenAid.	A. Opravy, pokud byl přístroj používán k jinému provozu, než je běžná domácí příprava jídla. B. Poškození vzniklé v důsledku nehody, úprav, nevhodného použití, zneužití nebo instalace či provozu, který je v rozporu s místními elektrotechnickými normami.

KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

Zákaznické služby

Pokud máte nějaké otázky anebo potřebujete najít nejbližší autorizované servisní středisko KitchenAid, níže najdete kontaktní údaje.

Veškerý servis by mělo vždy provádět místní autorizované servisní středisko KitchenAid.

LUBOŠ VYMAZAL – MAGNUM

Brněnská 444/37

682 01 Vyškov

tel.: +420 517 346 256

mob.: +420 724 767 114

www.kitchenaid.cz

POTTEN & PANNEN - STANĚK group

Obchodní 110

251 01 Čestlice

tel: +420 261 227 373

fax: +420 261 227 372

www.pottenpannen.cz

جدول المحتويات

	سلامة الخلاط
231 ٦	إجراءات وقائية هامة.....
230 ٧	المتطلبات الكهربائية.....
233 ٨	التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية.....
233 ٨	الأجزاء والميزات.....
	تجميع الخلاط
232 ٩	تحضير الخلاط للاستخدام.....
	تشغيل الخلاط
235 ١٠	استخدام الخلاط.....
234 ١١	استخدام وظيفة "الأطعمة الساخنة".....
237 ١٢	استخدام وظيفة "جرش الثلج".....
236 ١٣	استخدام وظيفة "الضغط للتشغيل".....
239 ١٤	استخدام كوب المكونات الخاص بدورق الخلاط، وميزة "البدء الهادئ" للخلط.....
239 ١٤	دليل التحكم في السرعة.....
	نصائح للحصول على نتائج رائعة
238 ١٥	نصائح سريعة.....
238 ١٥	ما الطريقة.....
	العناية والتنظيف
241 ١٦	تنظيف الخلاط.....
	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
240 ١٧	لا يتم تشغيل الخلاط عند تحديد أحد الإعدادات.....
240 ١٧	يتوقف الخلاط أثناء التشغيل.....
	الضمان والخدمة
242 ١٨	ضمان الخلاط من KitchenAid.....
242 ١٨	خدمة العملاء.....

٩. تجنبني وضع اليدين والأواني داخل الوعاء أثناء الخلط لتقليل خطر حدوث إصابات بالغة للأشخاص أو حدوث تلف بالخلط. ويمكن استخدام مكشطة، لكن يجب أن تستخدم فقط عندما لا يكون الخلط قيد التشغيل.
١٠. إن الشفرات حادة. فتعاملني معها بحرص.
١١. قومي بتشغيل الخلط دائماً مع وضع الغطاء في مكانه.
١٢. قد يؤدي استخدام الملحقات التي لا توصي بها شركة KitchenAid إلى تعرض الأشخاص لخطر الإصابة.
١٣. قومي دائماً بتشغيل الخلط مع تثبيت الغطاء بإحكام في مكانه، وتأكدي من استخدام وظيفة "الأطعمة الساخنة" فقط عند خلط الأطعمة الساخنة.
١٤. يشير الضوء الومض إلى استعداد الخلط للتشغيل - تجنبني ملامسة الشفرات أو الأجزاء المتحركة.
١٥. هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط.

احتفظي بهذه الإرشادات

المتطلبات الكهربائية

القوة الكهربائية بالواط: ٥٥٠ واط

الجهد الكهربائي بالفولت: ٢٢٠-٢٤٠ فولت

التردد: ٥٠ هرتز

ملاحظة: إذا لم يتلاءم القابس مع مأخذ الطاقة، فاتصلي بفني كهرباء مؤهل. ولا تقومي بتعديل القابس بأي شكل من الأشكال. ولا تستخدمني أحد المهابنات.

لا تستخدمني سلك الامتداد. إذا كان سلك مزود الطاقة قصير جداً، فاستدعي فني كهرباء أو عامل خدمة مؤهل ليقوم بتركيب مأخذ الكهرباء بالقرب من الجهاز.

⚠ تحذير



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

قومي بتوصيل الجهاز بمأخذ كهرباء مؤرض.

لا تقومي بإزالة دبوس التأريض.

ولا تستخدمني أحد المهابنات.

لا تستخدمني سلك الامتداد.

قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.

تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرئي دائماً رسائل السلامة والتزمي بها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

ينبهك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.

ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضاً كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:

إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.

إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



خطر

تحذير

ستخبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة، وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

إجراءات وقائية هامة

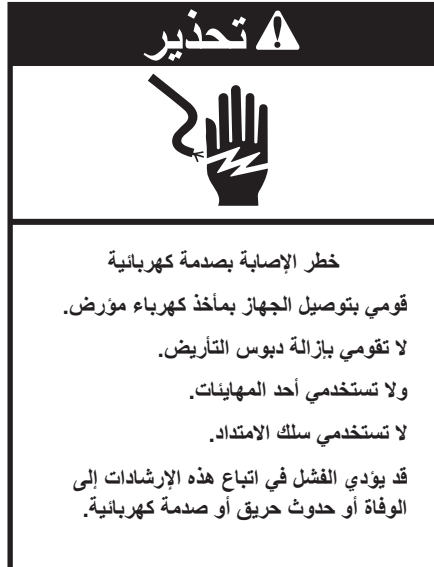
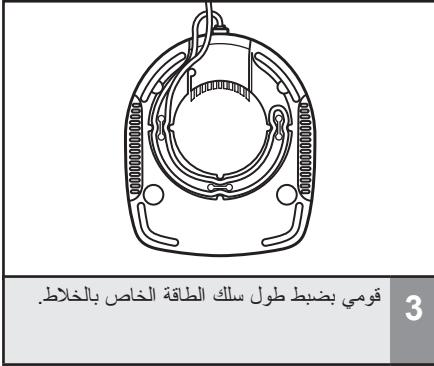
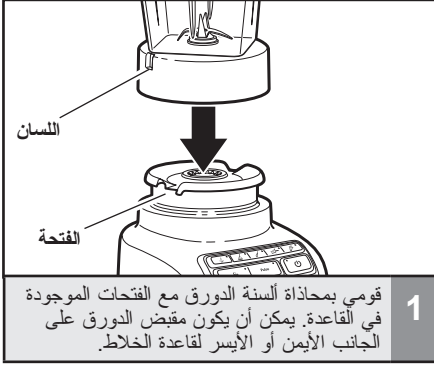
عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع إجراءات السلامة الأساسية دائماً، والتي تتضمن ما يلي:

1. اقرئي جميع الإرشادات.
2. للحماية من خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضعي الخلط في الماء أو السوائل الأخرى.
3. يمكن أن يتم استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين ٨ سنوات وما يزيد عن ذلك والأشخاص الذين لديهم عجز في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص في الخبرة والمعرفة إذا كانوا تحت الإشراف أو الإرشاد فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا كانوا على وعي بالمخاطر المتعلقة بالاستخدام. احتفظي بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال. ويجب أن لا يتم إجراء عملية التنظيف والصيانة من قبل الأطفال دون إشراف.
4. افصلي القابس عن مأخذ الطاقة عند عدم الاستخدام، وقبل تركيب الأجزاء أو نزعها، وقبل التنظيف.
5. تجنبني ملامسة الأجزاء المتحركة.
6. لا تقومي بتشغيل الخلط إذا كان يحتوي على سلك أو قابس تالف، أو بعد تعطل الجهاز، أو بعد سقوطه أو إتلافه بأي شكل من الأشكال. أعيدي الجهاز لأقرب مركز خدمة معتمد للفحص أو التصليح أو للتعديل الكهربائي أو الميكانيكي.
7. لا تستخدميه في الهواء الطلق.
8. لا تدعي السلك يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة.

تحضير الخلاط للاستخدام

قبل الاستخدام الأول

قبل استخدام الخلاط الخاص بك للمرة الأولى، امسح قاعدة الخلاط باستخدام قطعة قماش دافئة ومبللة، ثم نظفها باستخدام قطعة قماش مبللة. ثم قومي بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة. اغسلي الدورق والغطاء وكوب المكونات في ماء دافئ ذي رغوة (راجع قسم "العناية والتنظيف"). ثم قومي بشطف الأجزاء وتجفيفها.



ملاحظة: عند وضع الدورق بشكل صحيح، سوف يستقر تماماً على قاعدة الخلاط. إذا لم يستقر، فكرري الخطوتين 1 و 2.

التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية

التخلص من مواد التغليف

إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% ومميزة
برمز إعادة التدوير . وبالتالي يجب التخلص من الأجزاء
المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسؤولة مع الامتثال التام
لقواعد التخلص من النفايات الخاصة بالهيئة المحلية.

التخلص من المنتج

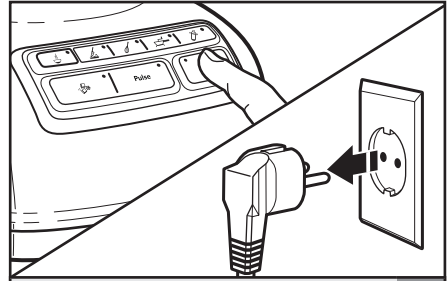
- هذا الجهاز مؤشّر عليه بأنه يمثل لتوجيهات المجلس
الأوروبي 2002/96/EC بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية
والإلكترونية (WEEE).

- وبالتأكيد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة،
ستساعد في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة
وصحة الإنسان، والتي قد تنتج بشكل آخر من خلال التعامل
غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج.

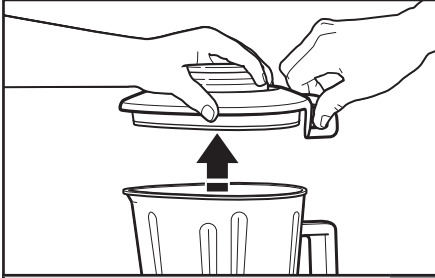
الأجزاء والميزات



ملاحظة: سيعمل الخلاط فقط عند الضغط على زر "الطاقة" (⏻) (سيضيء مؤشر LED الخاص بالطاقة) قبل تحديد السرعة المطلوبة.



3 عند الانتهاء، اضغط على زر "الطاقة" (⏻) لإيقاف الخلاط، ثم اضغط على زر "الطاقة" (⏻) مرة أخرى لإيقاف التشغيل. قومي بفصل قابس الخلاط قبل إزالة الدورق.



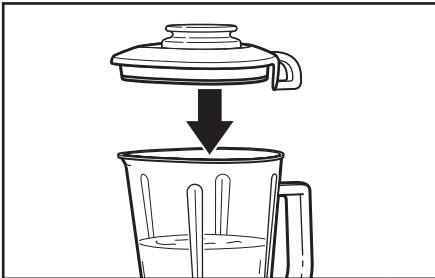
5 ثم ارفعي الغطاء من الجانب لإزالته تمامًا عن الدورق.



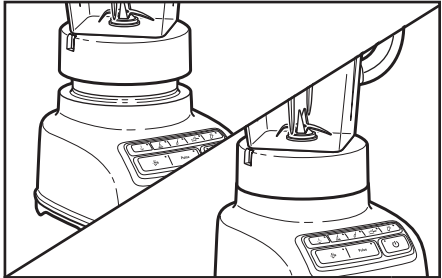
4 لإزالة الغطاء، استخدمى أولاً الحلقة الموجودة على الجزء الخلفي من الغطاء لرفع الغطاء وتحريك سداة الإغلاق.

استخدام وظيفة "الأطعمة الساخنة"

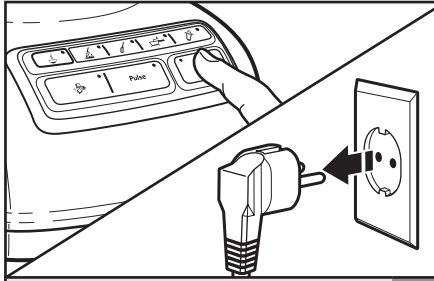
هام: عند خلط الأطعمة أو السوائل الساخنة – مثل الحساء أو الصلصة – تأكدي من تثبيت الغطاء بإحكام في مكانه واستخدمى وظيفة "الأطعمة الساخنة" (⏻) فقط.



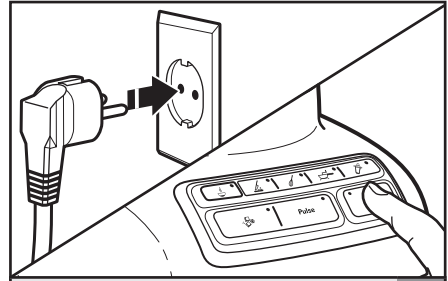
2 ضعي المكونات في الدورق، وقومي بتثبيت الغطاء بالدورق بإحكام، مع التأكد من محاذاة المقبض الخاص بالغطاء مع المقبض الخاص بالدورق، كما هو موضح.



1 قبل تشغيل الخلاط، تأكدي من وضع الدورق بشكل صحيح على القاعدة.



6 قبل إزالة الخلط عن القاعدة، قومي دائماً بالضغط على زر "الطاقة" (⏻) لإيقاف المؤشرات الضوئية الوامضة وفصل سلك الطاقة.



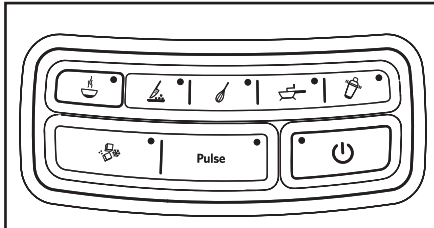
5 قبل استخدام الخلط، قومي بتوصيله بأخذ كهرباء مؤرّض، ثم اضغطي على زر "الطاقة" (⏻). سيومض المؤشر الضوئي لزر "الطاقة" عندما يكون الخلط جاهزاً.

تشغيل الخلط

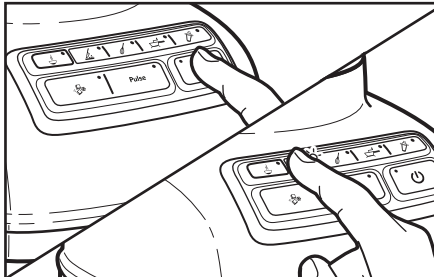
استخدام الخلط

قبل الاستخدام

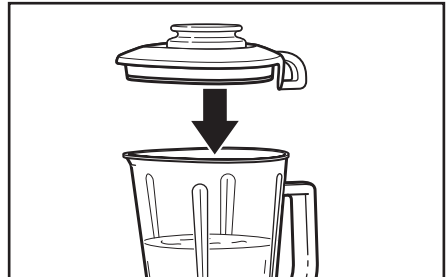
- عندما يكون المؤشر الضوئي الخاص بتشغيل الخلط أو المؤشر الضوئي الخاص بوضع "الضغط للتشغيل" مضيئاً:
- لا تتدخل في حركة الشفرات.
- لا تقومي بإزالة غطاء الدورق.
- قبل تشغيل الخلط، تأكدي من تثبيت الدورق بشكل صحيح في قاعدة الخلط.



يحتوي الخلط على أربع سرعات: القرم (⚙️) والخلط (⚙️) والهرس (⚙️) والتسجيل (⚙️). كما يتميز أيضاً بثلاث وظائف: الأطعمة الساخنة (⚙️) وجرش الثلج (⚙️) ووضع الضغط للتشغيل (Pulse).



2 اضغطي على زر "الطاقة" (⏻). سيومض المؤشر الضوئي لزر "الطاقة" عندما يكون الخلط جاهزاً. ثم اضغطي على زر السرعة المطلوبة للتشغيل المستمر عند هذه السرعة. سيظل المؤشر الضوئي الأبيض الخاص بالسرعة المحددة مضيئاً. ويمكنك تغيير الإعدادات بدون إيقاف الخلط عن طريق الضغط على زر سرعة جديد.



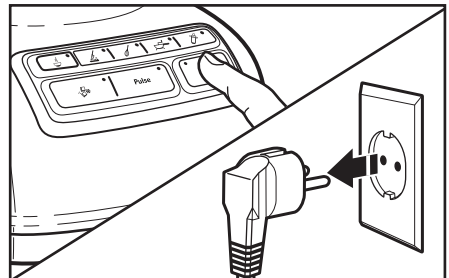
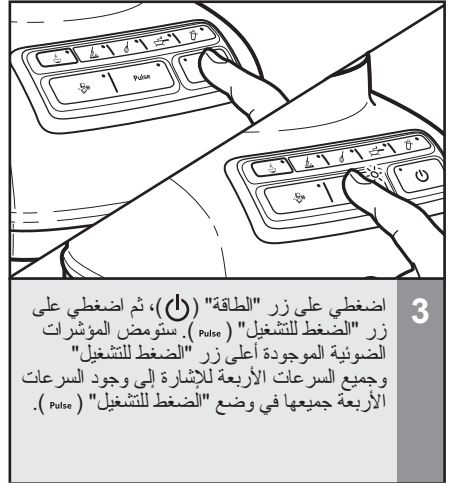
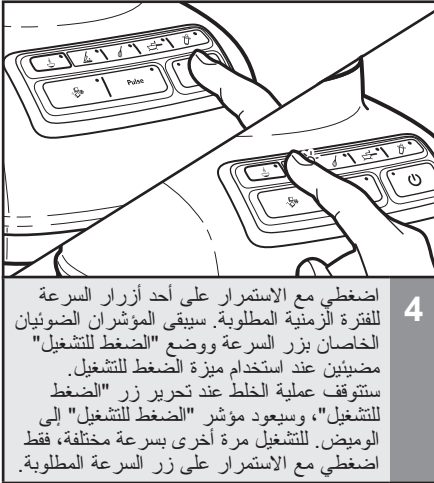
1 ضعي المكونات في الدورق، وقومي بتثبيت الغطاء بإحكام حول فتحة الدورق بالكامل.

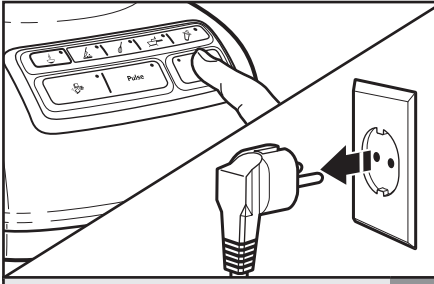
استخدام وظيفة "الضغط للتشغيل"

يوفر الخلاط الخاص بك وظيفة "الضغط للتشغيل" (Pulse) التي تسمح لك بميزة "الضغط عند أية سرعة".

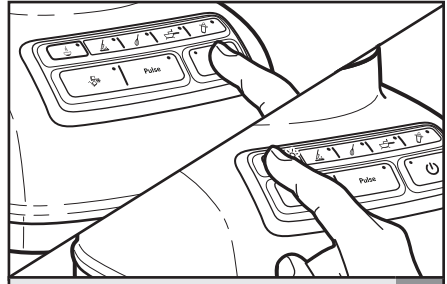


ملاحظة: لا يعمل وضع "الضغط للتشغيل" مع أوضاع "الأطعمة الساخنة" (🔥) أو "جرش الثلج" (❄️).





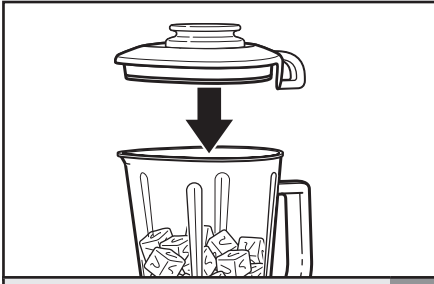
4 عندما تنتهي وظيفة "الأطعمة الساخنة"، سيتوقف الخلاط. اضغط على زر "الطاقة" (⏻) لإيقاف التشغيل. قومي بفصل قابس الخلاط قبل إزالة الدورق.



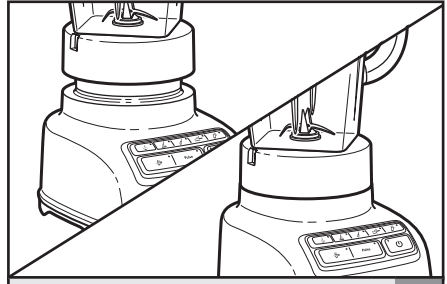
3 اضغط على زر "الطاقة" (⏻)، ثم اضغط على زر "الأطعمة الساخنة" (🔥). سيضيء المؤشر الضوئي الموجود أعلى زر "الأطعمة الساخنة". تبدأ ميزة "الأطعمة الساخنة" عند سرعة منخفضة، ثم تزيد ببطء حتى تصل إلى سرعات أعلى فيما يزيد عن 90 ثانية لتجنب تأثير السوائل الساخنة.

استخدام وظيفة "جرش الثلج"

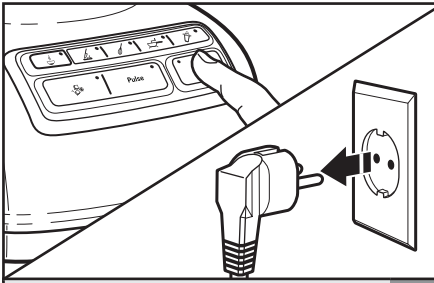
يوفر الخلاط الخاص بك وظيفة "جرش الثلج" (❄️). عند تحديد هذه الوظيفة، سيقوم الخلاط تلقائيًا باستخدام ميزة الضغط للتشغيل لمدة 30 ثانية على فترات زمنية متتالية بالسرعة المثالية اللازمة لجرش الثلج أو المكونات الأخرى.



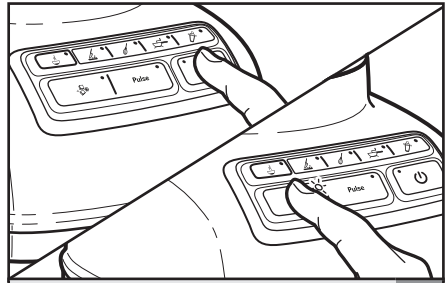
2 ضعي المكونات في الدورق، وقومي بتثبيت الغطاء في مكانه بإحكام. استخدم ما يصل إلى 1/2 درج من مكعبات الثلج.



1 قبل تشغيل الخلاط، تأكد من وضع الدورق بشكل صحيح على القاعدة.



4 عندما تنتهي الوظيفة المؤقتة، سيتوقف الخلاط. اضغط على زر "الطاقة" (⏻) لإيقاف التشغيل. قومي بفصل قابس الخلاط قبل إزالة الدورق.



3 اضغط على زر "الطاقة" (⏻)، ثم اضغط على زر "جرش الثلج" (❄️). تعتبر وظيفة "جرش الثلج" وظيفة مؤقتة.

نصيحة: قومي بإعداد ما يصل إلى 1/2 درج قياسي من مكعبات الثلج أو من 6 إلى 7 مكعبات ثلج قياسية في المرة الواحدة. سيكون التقلب على فترات باستخدام ملعقة مفيدًا فقط في حالة إيقاف تشغيل الخلاط. وقد تم تحسين ميزة جرش

نصائح سريعة

- أزيلي كوب المكونات الموجود في منتصف غطاء الدورق لإضافة السوائل أو مكعبات الثلج أثناء تشغيل الخلاط على سرعة "الفرم" (🌀)، أو "الخلط" (🌀)، إذا كنتِ ترغبين في ذلك.
- قومي بإيقاف الخلاط قبل استخدام الأواني داخل الدورق. واستخدمي ملعقة مطاطية لخلط المكونات فقط في حالة إيقاف تشغيل الخلاط. لا تستخدمى أبداً أية أواني، بما في ذلك الملاعق، داخل الدورق أثناء تشغيل الموتور.
- إذا كنتِ تعدين مشروبات تحتوي على الثلج، فابديني بوظيفة "جرش الثلج" (🌀)، ثم استخدمى وظيفة "التسبيل" (🌀) للحصول على قوام أنعم.
- يتم جرش الثلج المأخوذ من المجمد مباشرة بشكل أفضل من الثلج الذائب بشكل جزئي لعمل الثلج الناعم.
- يتم تكسير مكعبات الثلج الأصغر حجماً أو جرشها بشكل أسرع من المكعبات الأكبر.
- بالنسبة لأنواع الخليط المكونة من عدة مكونات، ابديني عملية الخلط عند سرعة "الفرم" (🌀) لمزج المكونات تماماً. ثم انتقلي إلى سرعات أعلى، حسب رغبتك.

ما الطريقة...

هرس الخضروات: ضعي فنجائين (475 مل) من الخضروات المعلبة أو المطبوخة في الدورق. ثم أضيفي 2 إلى 4 ملاعق كبيرة (30 إلى 60 مل) من المرققة أو الماء أو اللبن لكل فنجان (240 مل) من الخضروات. ثم قومي بتغطية الدورق والخلط على سرعة "الهريس" (🌀) لمدة تتراوح بين 10 إلى 20 ثانية تقريباً.

هرس اللحوم: ضعي اللحم المطهي اللين والمقطع إلى مكعبات في الدورق. ثم أضيفي 3 إلى 4 ملاعق كبيرة (45 إلى 60 مل) من المرققة أو الماء أو اللبن لكل فنجان (240 مل) من اللحم. قومي بتغطية الدورق، والخلط عند سرعة "الفرم" (🌀) لمدة 10 ثوان. قومي بإيقاف الخلاط وكشط جوانب الدورق. ثم قومي بتغطية الدورق والخلط على سرعة "الهريس" (🌀) لمدة تتراوح بين 10 إلى 20 ثانية تقريباً.

إزالة الكتل من صلصة اللحوم: إذا أصبحت الصلصة أو صلصة اللحوم تحتوي على كتل، فضعيها في الدورق. ثم قومي بتغطية الدورق والتشغيل على سرعة "الخلط" (🌀)، حتى تصبح ناعمة، لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 ثوانٍ تقريباً.

مزج الدقيق والسوائل للحصول على قوام كثيف: ضعي الدقيق والسائل في الدورق. ثم قومي بتغطية الدورق والتشغيل على سرعة "الخلط" (🌀)، حتى تصبح ناعمة، لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 ثوانٍ تقريباً.

تحضير الصلصة البيضاء: ضعي الحليب والدقيق والملح، إذا كنتي ترغبين في ذلك، في الدورق. قومي بتغطية الدورق، والخلط عند سرعة (🌀) حتى تختلط المكونات جيداً، لمدة تتراوح بين 5 و10 ثوانٍ تقريباً. ثم صبي الخليط في قدر وقومي بطهييه بالطريقة المعتادة.

إعداد الأطعمة الناعمة: ضعي السوائل والمكونات المجمدة في الدورق أولاً، ثم أضيفي المكونات الأخرى فوقها. قومي بتغطية الدورق، وقومي بالخلط عند سرعة "جرش الثلج" (🌀) لمدة تتراوح بين 10 و15 ثانية، ثم على سرعة "التسبيل" (🌀) لمدة تتراوح بين 10 و15 ثانية، حسب رغبتك.

إذابة نكهة الجيلاتين: صبي الماء المغلي في الدورق، ثم أضيفي الجيلاتين. قومي بالخلط عند سرعة "الاطعمة الساخنة" (🌀) حتى يذوب الجيلاتين، لمدة تتراوح بين 10 و30 ثانية تقريباً. ثم أضيفي المكونات الأخرى.

عمل فئات الكعك أو البسكويت أو الخبز: قومي بتكسير الكعك أو البسكويت أو الخبز إلى قطع يبلغ قطرها حوالي 4 سم. ضعيها في الدورق. وفي وضع الضغط للتشغيل (Pulse)، قومي بتغطية الدورق، والضغط للتشغيل عدة مرات، لمدة 3 ثوانٍ تقريباً في كل مرة، حتى تحصلين على التجانس المطلوب.

عمل فئات أنعم من أجل قشور الفطائر والحلوى: قومي بتكسير الكعك أو البسكويت أو الخبز إلى قطع بقطر 4 سم، ثم ضعيها في الدورق. وفي وضع الضغط للتشغيل (Pulse)، قومي بتغطية الدورق، والضغط للتشغيل عدة مرات حتى تحصلين على التجانس المطلوب، لمدة تتراوح بين 20 إلى 30 ثانية تقريباً.

فرم الفاكهة والخضروات: ضعي فنجائين (475 مل) من قطع الفاكهة أو الخضروات في الدورق. وفي وضع الضغط للتشغيل (Pulse)، قومي بتغطية الدورق، والخلط عند سرعة "التسبيل" (🌀)، مع الضغط للتشغيل عدة مرات، لمدة 2 إلى 3 ثوانٍ تقريباً في كل مرة، حتى تحصلي على التجانس المطلوب.

هرس الفاكهة: ضعي فنجائين (475 مل) من الفاكهة المعلبة أو المطبوخة في الدورق. أضيفي 2 إلى 4 ملاعق كبيرة (30 إلى 60 مل) من عصير الفاكهة أو الماء لكل فنجان (240 مل) من الفاكهة. ثم قومي بتغطية الدورق والخلط على سرعة "الهريس" (🌀) لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 ثانية تقريباً.

استخدام كوب المكونات الخاص بدورق الخلاط، وميزة "البدا الهادئ" للخلط

- تعمل ميزة "البدا الهادئ" للخلط على تشغيل الخلاط تلقائيًا على سرعة منخفضة لجذب المكونات باتجاه الشفرات، ثم تزيد بسرعة حتى تصل للسرعة المحددة، وذلك للحصول على أداء مثالي. تعمل ميزة "البدا الهادئ" للخلط فقط عند تحديد إحدى السرعات، ولا تعمل مع وضع "الضغط للتشغيل" (Pulse) أو ميزة "جرش التلج" (❄️).

- يمكن استخدام كوب المكونات الخاص بدورق الخلاط لمعالجة المكونات وإضافتها. أزيل الكوب، ثم أضيفي المكونات عند سرعة "الفرم" أو "الخلط". عند تشغيل الخلاط على سرعات أعلى مع امتلاء الدورق أو مع وجود محتويات ساخنة، قومي بإيقاف الخلاط ثم أضيفي المكونات.

هام: عند خلط الأطعمة أو السوائل الساخنة، تأكدي من تثبيت الغطاء بإحكام في مكانه واستخدمي وظيفة "الأطعمة الساخنة" (🔥) فقط.

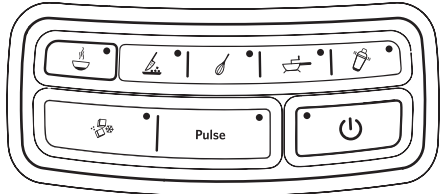
دليل التحكم في السرعة

السرعة	العنصر
الأطعمة الساخنة 🔥	الشورية الصلصة الساخنة (صلصة اللحم والصلصة البيضاء) المشروبات الساخنة
الفرم 🌀	الفاكهة المفرومة الخضروات المفرومة صلصة البستو خلطات الغموس صلصة الفاكهة أو الخضروات الباردة
الخلط 🌀	عصائر الفاكهة من المركزات المجمدة تنبيبة السلطة مخيض الفطائر مخيض الوافل جبن ريكوتا الناعم أو الجبن القريش
الهرس 🌀	دقيق الشوفان الفاكهة المهروسة/طعام الأطفال اللحم المهروس/لحوم طعام الأطفال الخضروات المهروسة/خضروات طعام الأطفال
التسجيل 🌀	المشروبات المتألجة المخلوطة مشروب الزبادي المجمد مشروبات الفواكه (رقائق) مشروب الحليب المتلج العصائر الجبن الصلب المبشور الجلائين الناعم للفطائر/ الحلويات كيك الجبن الموسمية
جرش التلج ❄️	التلج المجروش الفاكهة الطازجة المفرومة بالكامل الخضروات الطازجة المفرومة بالكامل فاكهة متجمدة مفرومة (قومي بإزالة التلج بعض الشيء لتمكين اختراقها برأس السكين)
الضغط للتشغيل Pulse	الفاكهة المفرومة الخضروات المفرومة سلطة اللحم لحشو السندوتشات إضافات من الفئات المالح إضافات من الفئات الحلو

هام: لن يعمل الخلاط عند أية سرعة ما لم يتم الضغط على زر "الطاقة" (⏻) أولاً.

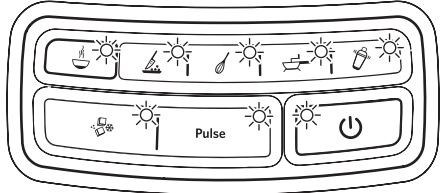
لا يتم تشغيل الخلاط عند تحديد أحد الإعدادات

تحقق لمعرفة ما إذا كان الخلاط متصلاً بمأخذ كهرباء أم لا. فإذا كان كذلك، فاضغطي على زر "الطاقة" (⏻)، وقومي بفصل الخلاط قومي بإعادة توصيله بمأخذ الكهرباء ذاته، ثم اضغطي على زر "الطاقة" (⏻). وإذا لم يعمل الخلاط، فتتحقي من الصمام الكهربائي (الفيز) أو مفتاح قطع الدائرة الكهربائية الموجودين في الدائرة الكهربائية المتصل بها الخلاط وتأكد من أن الدائرة مغلقة.



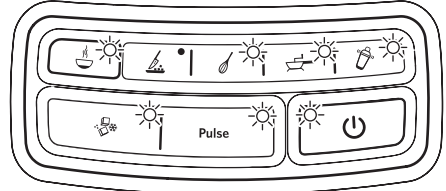
لا توجد أية مؤشرات ضوئية مضيئة.

إذا كان الخلاط متصلاً بالكهرباء، ولكن لا يحدث أي شيء عند الضغط على زر "الطاقة" (⏻)، وكانت جميع المؤشرات الضوئية وامضة، فقد يكون دَوَّار الموتور مغلقاً. اضغطي على زر "الطاقة" (⏻)، ثم افصلي الخلاط عن الكهرباء. أعيدي توصيله بالكهرباء، ثم اضغطي على زر "الطاقة" (⏻) وحددي السرعة المطلوبة.



جميع المؤشرات الضوئية تومض في الوقت ذاته.

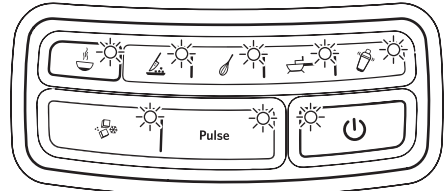
إذا كان الخلاط متصلاً بالكهرباء، ولكن لا يبدأ التشغيل ويومض مؤشر ضوئي واحد بالتناوب بشكل منفصل عن جميع المؤشرات الضوئية الأخرى، فقد يكون هناك مفتاح عالق بالخلاط. اضغطي على زر "الطاقة" (⏻) لإيقاف تشغيل الخلاط، ثم افصلي الخلاط عن الكهرباء. أعيدي توصيل الخلاط بالكهرباء، ثم اضغطي على زر "الطاقة" (⏻) لإعادة تشغيله لإعادة ضبط المفتاح العالق.



يومض مؤشر ضوئي واحد بالتناوب.

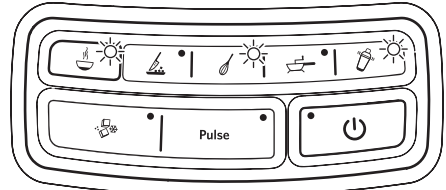
يتوقف الخلاط أثناء التشغيل

قد يتم تحميل الخلاط بشكل زائد. إذا تم تحميل الخلاط بشكل زائد عند خلط المكونات الكثيفة، فسيتم إيقاف تشغيله عن العمل لتجنب إتلاف الموتور. اضغطي على زر "الطاقة" (⏻) لإعادة تعيين الخلاط ثم قومي بفصل سلك الطاقة. أزيلي مجموعة الدورق عن القاعدة، وقومي بتقسيم المحتويات إلى كميات أصغر. كما تعمل إضافة السوائل أيضاً على تقليل الحمل الواقع على الخلاط.



جميع المؤشرات الضوئية تومض في الوقت ذاته.

قد يكون الخلاط محشوراً. إذا كان الخلاط محشوراً، فسيتم إيقاف الخلاط عن العمل لتجنب إتلاف الموتور. اضغطي على زر "الطاقة" (⏻) لإعادة تعيين الخلاط ثم قومي بفصل سلك الطاقة. أزيلي مجموعة الدورق عن القاعدة، وباستخدام مكشطة، قومي بتحرير الشفرات عن طريق فصل المحتويات الموجودة في قاع الدورق أو إزالتها.



تومض جميع المؤشرات الضوئية بالتناوب.

نصائح للحصول على نتائج رائعة

بشر الجبن: قومي بتقطيع جبن بارد للغاية إلى مكعبات بحجم 1.5 سم. ثم ضعي ما يصل إلى 120 مل من الجبن في الدورق. ثم قومي بتغطية الدورق والخلط على سرعة "التسييل" (8) لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 ثوان تقريبًا. وبالنسبة لأنواع الجبن الصلبة، مثل جبن البارميزان، اجعليها في درجة حرارة الغرفة، ثم قومي بالتشغيل على سرعة "التسييل" (8) ، لمدة تتراوح بين 10 إلى 15 ثانية.

تحضير مخيض الفطيرة أو الوافل من الخليط: ضعي الخليط والمكونات الأخرى في الدورق. ثم قومي بتغطية الدورق والتشغيل على سرعة "الخلط" (4) ، حتى يصبح الخليط ناعمًا، لمدة تتراوح بين 10 إلى 20 ثانية تقريبًا. قومي بإيقاف الخلاط وكشط جوانب الدورق، إذا لزم الأمر.

العناية والتنظيف

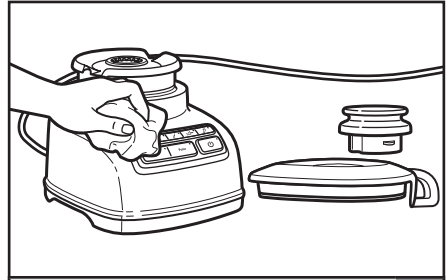
تنظيف الخلاط

يمكن تنظيف دورق الخلاط بسهولة أثناء تثبيته في القاعدة أو بشكل منفصل.

- قومي بتنظيف الخلاط تمامًا بعد كل استخدام.
- لا تغمر في قاعدة الخلاط أو السلك في الماء.
- لا تستخدم المنظفات الساحجة أوليفة التنظيف.

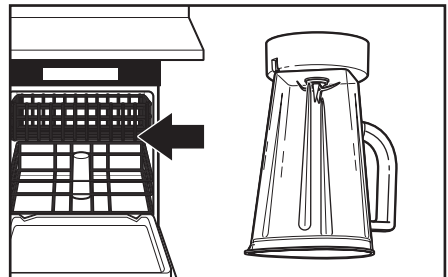


2 **لتنظيف الدورق أثناء تثبيته بالقاعدة:** أثناء نزع الدورق عن القاعدة، املئي نصف الدورق بالماء الدافئ (وليس الساخن) وضعي قرعة أو قطرتين من سائل تنظيف الأطباق. ضعي الغطاء على الدورق وثبتي الدورق على القاعدة، واضغطي على إعداد سرعة "الفرم"، ثم قومي بتشغيل الخلاط لمدة تتراوح بين 5 و10 ثوان. أزيلِي الدورق واشطفيه باستخدام الماء الدافئ.



1 **لتنظيف قاعدة الخلاط ولوحة التحكم والسلك والغطاء وكوب المكونات:** افصلي الخلاط عن الكهرباء قبل التنظيف. وامسحيه باستخدام قطعة قماش مبللة ودافئة، ونظفيه باستخدام قطعة قماش مبللة، ثم جففيه باستخدام قطعة قماش ناعمة.

هام: اغسلي الغطاء وكوب المكونات بالطريقة اليدوية للحصول على أفضل النتائج.



3 **لتنظيف الدورق بشكل منفصل:** اغسلي الدورق في غسالة الآواني مع وضعه بشكل مقلوب. أو اغسليه بالطريقة اليدوية باستخدام الماء والصابون، واشطفيه، ثم جففيه.

KitchenAid من الخلط

مدة الضمان:	ستدفع KitchenAid مقابل:	لن تدفع KitchenAid مقابل:
أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا: بالنسبة للطراز 5KSB1585: ضمان كامل لمدة عامين من تاريخ الشراء.	قطع الغيار وتكاليف عمال التصليح لتصحيح عيوب في المواد أو التصنيع. يجب أن تقدم الخدمة من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.	A. عمليات التصليح عند استخدام الخلط لعمليات أخرى بخلاف تحضير الطعام المنزلي العادي. B. تلف ناتج عن حادث أو تبديل في الأجزاء أو استخدام خاطئ أو إساءة استخدام أو تركيب/تشغيل لا يتوافق مع القواعد الكهربائية المحلية.

لا تتحمل KITCHENAID أية مسؤولية عن الأضرار غير المباشرة.

خدمة العملاء

بالنسبة لكافة الأسئلة المتعلقة بالمنتج بعد إجراء عملية الشراء، الرجاء الاتصال بالموزع الخاص بك للحصول على اسم أقرب مركز خدمة مركز خدمة عملاء KitchenAid المعتمد.
ملاحظة: يجب أن تتم جميع عمليات الخدمة محليًا من قبل مركز خدمة KitchenAid معتمد.

