

KitchenAid®

10 snelheidscombinaties
Ultra Power™
Blender

{Instructies & Recepten}

10 Speed Combinations
Ultra Power™
Blender

{Instructions & Recipes}

10 Combinaisons de vitesse
Ultra Power™
Blender

{Instructions & Recettes}

10 Geschwindigkeitskombinationen
Ultra Power™
Blender

{Anleitungen & Rezepte}

10 Combinazioni di Velocità
Ultra Power™
Frullatore

{Istruzioni e Ricette}

10 combinaciones de velocidad
Ultra Power™
Licuadora

{Instrucciones & Recetas}

10 hastighetskombinationer
Ultra Power™
Mixer

{Bruksanvisning & recept}

10 Hastighetskombinasjoner
Ultra Power™
Blender

{Bruksanvisning og oppskrifter}

10 eri nopeutta
Ultra Power™
Tehosekoitin

{Käyttöohjeet ja reseptit}

10 hastighedskombinationer
Ultra Power™
Blender

{Brugsanvisning og opskrifter}

10 combinações de velocidade
Misturadora
Ultra Power™

{Instruções e receitas}

10 συνδυασμοί ταχυτήτων
Ultra Power™
Μπλέντερ

{Οδηγίες Χρήσης και Συνταγές}



5KSB52xxxx



Inhoudstabel

Belangrijke veiligheidsmaatregelen.....	2
Garantie op de KitchenAid®-Blender (huishoudelijk gebruik).....	3
Indien u service nodig hebt	4
Dienst na-verkoop/service	5
Klantencontact.....	5
Servicepunten in de rest van Europa, het Midden Oosten en Afrika	6
Elektrische vereisten	6
Onderdelen van de blender	7
Montage van de blender	8
Bediening van de blender.....	10
Overzicht snelheden	12
Onderhoud en Reiniging	13
Tips voor de blender.....	14
Recepten.....	16
Drankjes en Cocktails.....	16
Desserts	17
Soepen	18
Hoofdgerechten.....	19
Dressings en garneringen.....	20
Babymaaltijden	21

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



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten bepaalde voorzorgsmaatregelen worden getroffen opdat het risico op brand, elektrische schokken en/of persoonlijke verwondingen zou worden voorkomen:

1. Lees alle instructies.
2. Plaats het voetstuk van de blender nooit in water of in een andere vloeistof om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
3. Dit toestel mag niet worden gebruikt door jonge kinderen noch door mindervalide zonder toezicht.
4. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer de blender niet wordt gebruikt, voor u onderdelen aanbrengt of verwijderd en voor u de blender reinigt.
5. Vermijd aanraking met bewegende delen.
6. Bedien de blender niet wanneer het snoer of de stekker zijn beschadigd of nadat de blender niet naar behoren heeft gewerkt of is gevallen of op welke wijze dan ook beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat dan naar de dichtstbijzijnde gevolmachtigde dienst na verkoop om het te laten nakijken, repareren of elektrische of mechanische afstellingen te laten uitvoeren.
7. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen toebehoren, zoals onder andere inmaakpotten, kunnen persoonlijke verwondingen tot gevolg hebben.
8. Gebruik de blender niet buiten.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
10. Hou tijdens het mengen handen of keukengerei nooit in de mengbeker om het risico op ernstige persoonlijke verwondingen of schade aan de blender te voorkomen. U kunt een pannenkoek gebruiken, maar alleen wanneer de blender niet in werking is.
11. De messen zijn scherp. Hanteer met de nodige voorzichtigheid.
12. Om het risico op verwonding te voorkomen mag u de messenset nooit op het voetstuk aanbrengen zonder dat de mengbeker correct is aangebracht.
13. Bedien de blender alleen als het deksel is aangebracht.
14. Verwijder bij het mengen van hete vloeistoffen het middelste gedeelte van het tweedelige deksel.
15. Dit product is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.

Bewaar deze instructies

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afdankte 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. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

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



Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw

afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Uw veiligheid en die van anderen zijn van het allergrootste belang.

In deze handleiding en op uw blender staan veel belangrijke veiligheidsaanduidingen.

Lees alle veiligheidsvoorschriften en volg deze nadrukkelijk op.

Dit is het waarschuwingssymbool.



Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren, die voor u en anderen verwondingen of de dood tot gevolg kunnen hebben.

Het waarschuwingssymbool alsook, of het woord "GEVAAR" of het woord "WAARSCHUWING", zullen alle veiligheidsaanduidingen voorafgaan. Deze woorden houden in dat:

! GEVAAR

**Indien de instructies
niet onmiddellijk worden
opgevolgd, dit ernstige
verwondingen of de dood
tot gevolg kunnen hebben.**

! WAARSCHUWING

Alle veiligheidsaanduidingen zullen op het mogelijke gevaar wijzen, duidelijk maken hoe u de kans op verwonding kunt vermijden en u aantonen wat er kan gebeuren indien u de instructies niet opvolgt.

Garantie op de KitchenAid®-Blender (huishoudelijk gebruik)

Duur van de garantie:	KitchenAid vergoedt:	KitchenAid vergoedt geen:
Europa, Australië en Nieuw-Zeeland: DRIE JAAR VOLLEDIGE GARANTIE vanaf de aankoopdatum (enkel voor huishoudelijk gebruik). Voor het Midden-Oosten, Azië en Afrika: ÉÉN JAAR VOLLEDIGE GARANTIE vanaf de aankoopdatum. (enkel voor huishoudelijk gebruik).	Vervangingsonderdelen en arbeidsloon voor reparaties met betrekking tot materiaal- of fabricagefouten. De service moet worden verleend door een erkende KitchenAid dienst na-verkoop.	A. Reparaties wanneer de blender gebruikt werd voor andere toepassingen dan de normale voedingswarenbereidingen. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale

KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



Indien u service nodig hebt

BEWAAR EEN KOPIE VAN DE
FAKTUUR WAAROP DE DATUM
VAN AANKOOP VERMELD STAAT.
UW BEWIJS VAN AANKOOP
VERZEKERT U VAN ONDER DE
GARANTIE VALLENDE SERVICE.

Indien uw blender niet naar
behoren werkt of niet werkt,
controleer dan het volgende:

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Functioneert de zekering in de stroomkring van de blender? Indien de blender voorzien is van een stroomonderbreker, controleer dan of deze stroomkring gesloten is.
- Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 15 - 20 minuten, en steek de stekker van de blender dan opnieuw in het stopcontact.
- Indien het probleem niet voortkomt uit één van bovenstaande punten, zie dan "Dienst na-verkoop/service" op pagina 5.

- Raadpleeg voor het verkrijgen van de nodige service uw plaatselijke KitchenAid dealer of de winkel waar u uw blender heeft gekocht voor informatie over de plaatselijke dienst na-verkoop.

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken.

**De netstekker uittrekken
alvorens aan het apparaat te
werken.**

**Zo niet kan dit de dood of
elektrische schokken tot gevolg
hebben.**



Dienst na-verkoop/service

Alle werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een geautoriseerde erkende KitchenAid dienst na-verkoop. Neem contact op met uw dealer waar u het apparaat kocht, deze zal u verder kunnen verwijzen naar de dichtsbijzijnde KitchenAid dienst na-verkoop.

In Nederland:
MICAVE B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel.: +31 (0)418 540505

In België:
GEBROEDERS NIJS
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST
Tel.: +32 15 30 67 60

Klantencontact

In Nederland:
MICAVE B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel.: +31 (0)418 540505
www.KitchenAid.com

In België:
Gratis oproepnummer: 00800 38104026
Adres: KitchenAid Europa, Inc.
Postbus 19
B-2018 ANTWERPEN 11
www.KitchenAid.com



Servicepunten in de rest van Europa, het Midden Oosten en Afrika

Raadpleeg voor service uw plaatselijke KitchenAid dealer of de winkel waar het product werd aangekocht.

Elektrische vereisten

Voedingsspanning: 220-240 volt
Stroomsterkte: 50-60 Hz
2,4 Ampère

Dit product wordt met een stroomkabel Y” geleverd. Mocht deze kabel beschadigd zijn, dan moet deze vervangen worden door een erkende dienst na-verkoop om gevaren te vóórkomen.

! WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken.

Stekker in een contactdoos met randaarde steken.

Randaarde niet verwijderen.

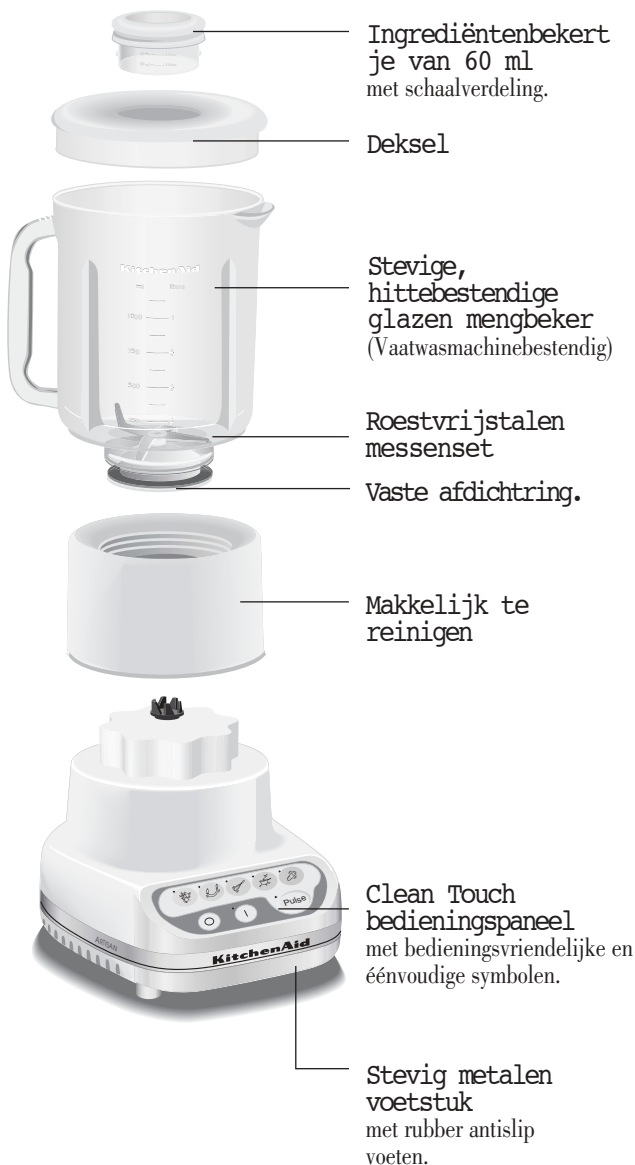
Geen adapter gebruiken.

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



Onderdelen van de blender

KitchenAid kwaliteit betekent dat deze blender is gemaakt en getest naar de KitchenAid kwaliteitsnormen voor optimale werking en een lange, storingsvrije levensduur.



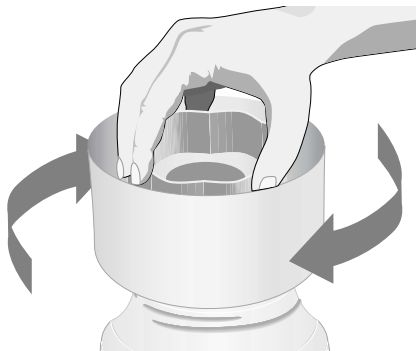


Montage van de blender

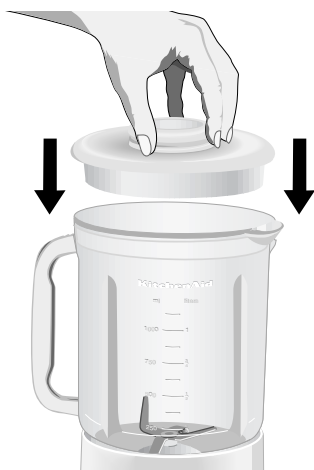
1. Veeg vooraleer u de blender monteert het voetstuk af met een warme schuimende doek; veeg het voetstuk vervolgens af met een vochtige doek en droog het met een zachte doek.

OPMERKING: plaats het voetstuk niet in water. Was de mengbeker, de sluitmoer en messen in de vaatwasmachine of met de hand in warm, schuimend water. Zorg dat u de onderdelen afspoelt en droogt, als u ze met de hand wast. Het deksel is **NIET** vaatwasbestendig!

2. Keer de mengbeker van de blender ondersteboven en draai de sluitmoer op de mengbeker. Zorg dat de schroefdraad correct en stevig aangrijpt. Zet de gemonteerde mengbeker rechtop.



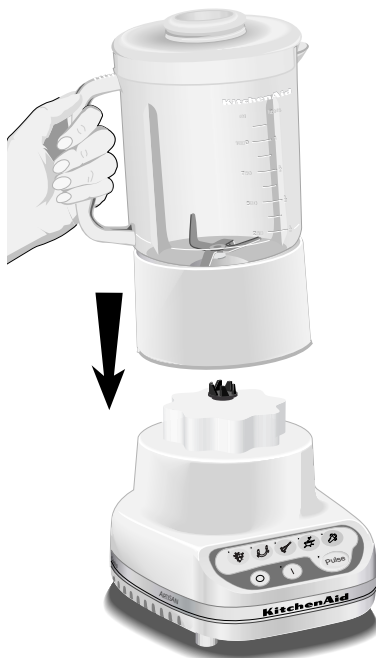
3. Plaats het deksel op de mengbeker.



4. Als het snoer korter gemaakt moet worden, rol het dan in het opberggedeelte onder aan het voetstuk.



5. Plaats de mengbeker op het voetstuk.

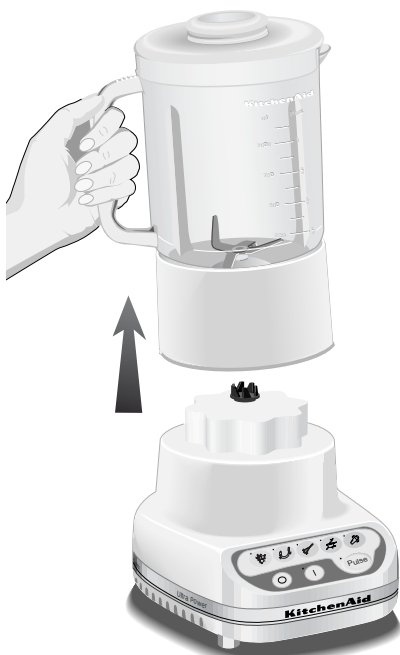




Montage van de blender

6. Steek de stekker in een geaard stopcontact. De blender is nu klaar voor gebruik.
7. Druk altijd, voordat u de mengbeker na gebruik van het voetstuk afhaalt, op de toets  en let erop dat het knipperende groene lampje uit is, voordat u de stekker uit het stopcontact trekt. Til de mengbeker met de sluitmoer op: verdraai hem niet. De mengbeker losdraaien terwijl die op het voetstuk staat, kan de sluitmoer doen losgaan en dat heeft lekken tot gevolg.

OPMERKING: plaats de blender altijd op een schone, droge ondergrond.



WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken.

Stekker in een contactdoos met randaarde steken.

Randaarde niet verwijderen.

Geen adapter gebruiken.

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



Bediening van de blender

N.B.: Wanneer het groene controlelampje knippert of de blender aanstaat:

- Raak de messen niet aan.
- Hinder de draaibeweging van de messen niet.
- Verwijder het deksel van de mengbeker niet.

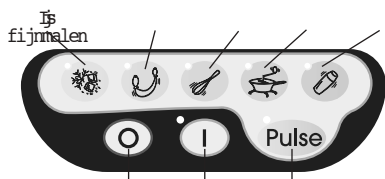
• Wanneer het groene lampje knippert kan het per ongeluk aanraken van een tiptoets voor de snelheidsinstelling of andere omstandigheden de blender in werking stellen.

• Als het lampje knippert terwijl de **I** is ingedrukt, gebruik dan de blender niet.

Breng het apparaat naar een geautoriseerde dienst na verkoop. (Een zacht knipperen is echter normaal)

• De blender mag alleen werken wanneer een tiptoets voor de snelheidsregeling is ingedrukt. Schakel de blender onmiddellijk uit met de **O** toets wanneer hij toch werkt wanneer geen snelheids-tiptoets is ingedrukt. Gebruik in dat geval de blender niet en breng hem naar een geautoriseerde dienst na verkoop.

De KitchenAid®-blender beschikt over tien snelheidscombinaties.



- Alle snelheden kunnen worden gecombineerd met **Pulse**.
- Zorg ervoor dat voordat de blender wordt bediend, de mengbeker correct is gemonteerd (zie pagina 8) en correct is aangebracht op het voetstuk. Doe de ingrediënten in de mengbeker en druk het deksel stevig op zijn plaats.

- Druk op de **I** toets. Het groene controlelampje moet knipperen om aan te geven dat de snelheidstoetsen zijn geactiveerd.



N.B.: Indien het groene controlelampje op dat moment niet knippert, trek dan de stekker uit het stopcontact en breng de blender naar een geautoriseerde dienst na verkoop.

- Druk de gewenste tiptoets in voor werking op constante snelheid. Het controlelampje zal oplichten en het groene lampje blijft aan. U kunt de snelheid wijzigen zonder de blender eerst uit te schakelen door de andere tiptoets in te drukken.
- Verwijder bij het mengen van warme of hete vloeistoffen het ingrediëntenbekertje en gebruik alleen de **7/8** snelheid.
- Druk op de **O** toets om de blender uit te schakelen. Door het indrukken van de **O** toets worden alle snelheden stopgezet en de blender tegelijkertijd gedeactiveerd. Voor het verwijderen van de mengbeker moet de blender eerst met de **O** toets worden gedeactiveerd en de stekker uit het stopcontact worden verwijderd.

N.B: Verwerk etenswaren niet te lang. Zet de blender na enkele seconden stop en controleer de consistentie van de etenswaren.



Bediening van de blender

INGREDIËNTENBEKERTJE

Verwijder het bekertje en voeg de ingrediënten toe op de snelheden of . Bij hogere snelheden, een volle mengbeker of een hete inhoud, moet de blender eerst worden afgezet alvorens de ingrediënten worden toegevoegd.



STEP START™ VOORZIENING

Om spatten te voorkomen zorgt de Step Start™ voorziening ervoor dat de blender automatisch met een lager toerental begint te draaien. Voor optimale prestaties neemt het toerental vervolgens snel toe en gaat de blender met het gekozen toerental draaien.

DE FUNCTIE PULSEREN

Uw KitchenAid® blender beschikt over de functie "Pulseren op elke gewenste snelheid".

- Zorg ervoor, voordat de blender wordt bediend, dat de mengbeker correct is gemonteerd (zie pagina 8) en correct is aangebracht op het voetstuk. Doe de ingrediënten in de mengbeker en druk het deksel stevig op zijn plaats.
- Druk op de toets. Het groene controlelampje moet knipperen om aan te geven dat de blender is geactiveerd.
- Druk op de toets. Het controlelampje boven de toets licht op om aan te geven dat alle snelheidstoetsen in de functie "pulseren"



staan.





Overzicht snelheden

Bestanddeel	Snelheid	Bestanddeel	Snelheid
Pannenkoekenbeslag.....		Zoete knapperige kruimellaag.....	
Wafelbeslag.....		Zoete zachte kruimellaag	
Saus op groentenbasis voor hoofdmaaltijd		Dipsaus	
Saus op vruchtenbasis.....		Beleg op basis van roomkaas	
Slasaus		Gemengde ijsdrank	
Romige soep.....		Vruchtendrank	
Gepureerde vruchten/vruchten voor babymaaltijd		Drank op basis van ingevroren yoghurt	
Gepureerd vlees/vlees voor babymaaltijd		Sorbet	
Gepureerde groenten/ Gepureerde groenten voor babymaaltijd		Drank op basis van ijsmelk.....	
Vleessalade als sandwichbeleg.....		Geraspte harde kaas.....	
Kwarktaart.....		Sap	
“Luchtige” gelatine voor taarten/desserts		Witte saus	
Mousse		Gladde ricotta of cottagecheese	
Pesto		Havermout.....	
Zoete knapperige kruimellaag voor koekjes		Vruchtensap van diepvries vruchtenconcentraat.....	
Zoete zachte kruimellaag		Gehakte groenten	
		Gehakte vruchten	
		Gehakt ijs.....	
		Gemalen ijs	

Tip - IJs kan op elke gewenste snelheid worden gemalen. Verwerk de inhoud van een standaard ijsblokrekje of 12 tot 14 standaard ijsblokjes per keer. Er hoeft geen vloeistof te worden toegevoegd.



Onderhoud en Reiniging

N.B.: plaats het voetstuk niet in water.

DE MENGBEKER VAN DE BLENDER REINIGEN

Voor een lichte reiniging:

Vul de beker met heet zeepwater en zet hem gedurende 30 seconden aan. Verwijder de mengbeker van het voetstuk, demonteer de onderdelen en spoel de mengbeker en het deksel af met proper water. Droog de mengbeker en het deksel af. De mengbeker kan ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.

Voor een volledige reiniging:

1. Keer de mengbeker van de blender ondersteboven en verwijder de sluitmoer door hem tegen de wijzers van de klok in te draaien.
2. Verwijder de messenset van de mengbeker (de set kan niet volledig van de mengbeker verwijderd worden) en maak plaats tussen de bodemflens van de messenset en de afsluitring door de afsluitring van de bodemflens weg te trekken. Hierdoor kan de afsluitring volledig gereinigd worden.

3. Was de mengbeker van de blender, de messenset en de sluitmoer in de vaatwasmachine of met de hand in warm, schuimend water. Let erop dat u de onderdelen afspoelt en afdroogt, als u ze met de hand wast. Het deksel is **NIET** vaatwasbestendig!

HET VOETSTUK EN HET SNOER REINIGEN

1. Veeg het voetstuk van de blender af met een warme, schuimende doek; veeg het voetstuk vervolgens af met een vochtige doek en droog het met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes.

NB: plaats het voetstuk niet in water.

2. Veeg het snoer af met een warme, schuimende doek; veeg het snoer vervolgens af met een vochtige doek en droog het met een zachte doek. Het snoer kan in het opberggedeelte onder aan het voetstuk van de blender opgerold worden.

NB: zorg er altijd voor dat de propere onderdelen van de blender correct zijn aangebracht, voordat u ze op het voetstuk van de blender aanbrengt.





Tips voor de blender

TIJDBESPARENDE TIPS

- Gebruik de functie pulseren bij het maken van drankjes met ijsblokjes voor het verkrijgen van een gladdere structuur..
- Gebruik de toets  als u een grote hoeveelheid van een drank maakt waarbij u veel ijs gebruikt. Gebruik voor kleinere hoeveelheden de toets .
- Kleinere ijsblokjes kunnen sneller worden gehakt of gemalen dan grotere.
- U kunt in deze mengbeker grote hoeveelheden gebruiken - u kunt per keer 2 tot 3 kopjes (500 ml tot 750 ml) toevoegen.
- Begin bij het mengen van vele verschillende ingrediënten met  om een goede vermenging van de ingrediënten te verkrijgen. Verhoog zo nodig daarna de snelheid.
- Zorg ervoor dat tijdens het mengen het deksel is aangebracht.
- Plaats tijdens het malen van ijs uw hand op het deksel.
- Indien gewenst kunt u het middelste gedeelte van het deksel van de mengbeker verwijderen om vloeistoffen of ijsblokjes toe te voegen terwijl de blender op de snelheid  of  staat. Bij hogere snelheden, een volle mengbeker of een warme inhoud, moet de blender eerst worden afgezet alvorens de ingrediënten worden toegevoegd.
- Schakel de blender uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u keukengerei aanwendt in de mengbeker.
- Laat warme etenswaren voor het mengen eerst afkoelen. Begin voor het mengen van hete etenswaren met . Verhoog zo nodig daarna de snelheid.
- Verwijder bij het mengen van warme of hete vloeistoffen het ingrediëntenbekertje en gebruik alleen de  snelheid.

HOE U ...

Ingevroren vruchtensap oplost: Doe voor 177 ml geconcentreerd sinaasappelsap, het ingevroren sap en de juiste hoeveelheid water in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 20 tot 30 seconden draaien op de snelheid  tot het geheel goed gemengd is.

Doe voor een blik van 355 ml het sap in de blender en voeg 1 blik water toe. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 30 tot 40 seconden draaien op de snelheid  tot het geheel goed gemengd is.

Het oplossen van gelatine met een smaak: Giet kokend water in de mengbeker. Voeg de gelatine toe. Plaats het deksel op de mengbeker en laat de blender draaien op  tot de gelatine is opgelost, ongeveer 1 minuut. Voeg de andere ingrediënten toe.

Het maken van biskwietjes en volkorenkoekjes: Breek grotere koekjes in stukjes van ongeveer 4 cm diameter. Kleinere koekjes hoeft u niet te breken. Doe ze in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender draaien op , waarbij u de blender een paar maal, ongeveer 3 seconden per keer, laat pulseren tot de gewenste vastheid is verkregen. Gebruik de kruimels als een snel gemaakte sierlaag voor ingevroren yoghurt, pudding of een vruchtencompote.

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

Het maken van cracker-kruimels: Ga te werk als bij de koekjes. Gebruik de kruimels als sierlaag of als ingrediënt in groenten- of stoofschotels.

Het maken van broodkruimels: Verdeel het brood in stukjes van ongeveer 4 cm diameter. Breng het deksel aan en laat de blender 5 keer ongeveer gedurende 3 seconden per keer draaien op . Gebruik ze zoals u crackerkruimels gebruikt.



Tips voor de blender

Hak vruchten en groenten fijn: Doe twee kopjes met stukjes (400 g) fruit of groenten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender draaien op , waarbij u de blender een paar keer ongeveer 2 tot 3 seconden per keer laat pulseren, tot de gewenste consistentie is verkregen.

Pureer vruchten: Doe 2 kopjes (450 g) ingeblikte of voorgekookte fruit in de mengbeker. Voeg 2 tot 4 eetlepels (25 ml - 50 ml) vruchtensap of water per kopje vruchten (225 g) toe. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 5 tot 10 seconden draaien op .

Pureer groenten: Doe 2 kopjes (350 g) ingeblikte of voorgekookte groenten in de mengbeker. Voeg per kopje groenten 2 tot 4 eetlepels (25 ml - 50 ml) bouillon, water of melk (175 g) toe. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 10 tot 20 seconden draaien op .

Pureer vlees: Doe gekookt, in blokjes gesneden, mals vlees in de mengbeker. Voeg per kopje vlees (175 g) 2 tot 4 eetlepels (25 ml - 50 ml) bouillon, water of melk toe. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 10 seconden draaien op . Schakel de blender uit en schraap de zijkanten van de mengbeker schoon. Breng het deksel aan en laat de blender nog ongeveer 10 tot 20 seconden draaien op .

Pureer cottagecheese of ricotta: Doe de cottagecheese of de ricotta in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 25 tot 35 seconden draaien op  tot u een glad geheel hebt verkregen. Voeg zonodig per kopje cottagescheese (240 g) 1 eetlepel (15 ml) afgeroomde melk toe. Gebruik het mengsel als basis voor dipsauzen en beleg met een laag vetgehalte.

Combineer vloeibare ingrediënten voor gebakken etenswaren: Giet de vloeibare ingrediënten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 1 minuut draaien op  tot het geheel goed gemengd is. Giet het vloeibare mengsel over de droge ingrediënten en roer alles goed door elkaar.

Verwijder klontjes uit sap: Indien de saus of het sap klontig wordt doet u deze in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de

blender ongeveer 5 tot 10 seconden draaien op  tot u een glad geheel hebt verkregen.

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

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

Pannenkoeken- of wafelbeslag met gebruik van een mix: Doe de mix en de andere ingre-diënten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 10 tot 20 seconden draaien op  tot het geheel goed gemengd is; schraap zonodig de zijkanten van de mengbeker schoon.

Maal kaas: Snij zeer koude kaas in blokjes van 1,5 - 2,5 cm. Doe ½ kopje (88 g) kaas in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 5 tot 10 seconden draaien op . Breng harde kazen, zoals Parmesaanse kaas, eerst op kamertemperatuur, en maal de kaas vervolgens 10 tot 15 seconden op .

Maak havermout voor een baby: Doe de havervlokken in de mengbeker. Laat de blender ongeveer 5 tot 10 seconden draaien op  tot de gewenste vastheid is verkregen waarbij u gebruikt maakt van de **Pulse** toets. Bereid de havermout op de gebruikelijke wijze.

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

Spoel de mengbeker schoon: Vul de mengbeker voor een derde tot de helft met warm water. Voeg enkele druppels afwasmiddel toe. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 5 tot 10 seconden draaien op  tot de zijkanten schoon zijn. Spoel en droog

DRANKJES EN COCKTAILS

AARDBEIEN-BANANEN DRANKJE

375 ml (1½ kopje) karnemelk
 250 g (1 kopje) ingevroren,
 niet zoete aardbeien
 250 ml (1 kopje) afgeroomde
 melk
 3 middelgrote bananen,
 elk in 4 stukken
 gebroken
 45 g (3 eetlepels)
 sinaasappel
 marmelade

Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 4 keer 15 seconden per keer draaien op .

Hoeveelheid: 5 kopjes (1,5 l). (4 porties)

MARGARITA

175 ml (¾ kopje) tequila
 125 ml (½ kopje) Triple Sec
 likeur
 125 ml (½ kopje) vers
 limoensap
 50 ml (¼ kopje) siroop of
 20 g (1½ eetlepels)
 suiker
 24 ijsklontjes

Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender draaien op , waarbij u de blender 6 tot 8 keer ongeveer 15 seconden per keer laat pulseren tot u een waterig mengsel hebt verkregen. Schraap zonodig de zijanten van de mengbeker schoon.

Hoeveelheid: 5 kopjes (1,25 l). (4 cocktails)

BEVROREN DAIQUIRI

175 ml (¾ kopje) rum
 50 ml (¼ kopje) vers
 limoensap
 25 g (¼ kopje siroop of
 twee eetlepels) suiker
 16 ijsklontjes

Doe de ingrediënten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender draaien op , waarbij u de blender 6 tot 8 keer ongeveer 15 seconden per keer laat pulseren tot u een waterig geheel hebt verkregen. Schraap zonodig de zijanten van de mengbeker schoon.

Hoeveelheid: 3¼ kopjes (800 ml). (Ongeveer 4 cocktails)

Variaties: Voeg 2 bananen, 2 kopjes (400 g) verse of ingevroren aardbeien of 5 middelgrote perziken aan de ingrediënten toe.

FLENSJES MET APPELVULLING

Flensjes:

- 2 eieren
- ¼ theelepel zout
- 90 g (¾ kopje) bloem
- 250 ml (1 kopje) melk
- 25 ml (2 eetlepels) olie
- Vulling:
- 2 grote appels,
geschild, klokhuis
verwijderd en in vier
gesneden
- 125 ml (½ kopje) appelsap
- 25 g (½ kopje) suiker
- 1 eetlepel maïzena
- ½ theelepel kaneel
- 35 g (¼ kopje) rozijnen

Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender 10 seconden draaien op . Schraap overgebleven bloem van de zijanten van de mengbeker. Laat de blender 5 tot 10 seconden draaien op  of tot u een glad mengsel hebt verkregen. Zet het beslag minimaal 1 uur in de koelkast. Spuit de koekenpan of tefalpan in met een kookspray tegen aanbakken. Verhit de pan op een middelhoog vuur. Doe voor elk 15 tot 18 centimeter groot flensje 2 of 3 eetlepels (25 tot 50 ml) beslag in de pan. Bak het flensje tot het goudbruin is en keer het om.

Doe intussen de stukken appel, het appelsap, de suiker, de maïzena en de kaneel in de blender. Breng het deksel aan, zet de blender op  en pulseer 2 tot 3 keer gedurende 8 seconden tot alles is gemengd en de appels in stukjes gehakt zijn. Giet het mengsel in een middelgrote steelpan. Roer de rozijnen erdoor. Breng het mengsel onder regelmatig roeren aan de kook. Laat het mengsel 10 tot 12 minuten op een middelhoog vuur koken, roer ondertussen regelmatig, of tot het ingedikt is en de appels zacht zijn. Schep 2 tot 3 eetlepels (25 tot 50 ml) van de vulling in het midden van elk flensje; vouw het flensje dicht of rol het op. Schep eventueel overgebleven vulling over de flensjes. Bedek de flensjes desgewenst met slagroom.

Hoeveelheid: 8 porties (2 flensjes per persoon).

SINAASAPPELSORBET

- 200 g (1 blik)
mandarijntjes,
uitgelekt
- 250 ml (1 kopje) water
- 175 ml (1 blik) ingevroren,
geconcentreerd
sinaasappelsap
- 30 g (¼ kopje)
poedersuiker
- 15 ml (1 eetlepel) vers
citroensap

Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 15 tot 20 seconden draaien op . Giet het mengsel in een ijsbeker en zet het in het vriesvak tot het bijna hard is, ongeveer 3 tot 4 uur. Schraap het mengsel in de mengbeker. Laat de blender ongeveer 1 minuut draaien op  tot u een glad geheel hebt verkregen.

Giet het mengsel in een ijsbeker. Laat het mengsel ongeveer 5 tot 6 uur in het vriesvak staan tot het hard is.

Hoeveelheid: 6 porties.

SOEPEN

GASPACHO

- 410 g *elk (2 blikken)
ongezouten gepelde
tomaten*
- 2 *stengels bleekselderij,
in blokjes van 5 cm
gesneden*
- 1 *middelgrote komkommer,
geschild
en in blokjes gesneden*
- 1 *middelgrote ui, in blokjes
gesneden*
- 1 *kleine groene paprika,
in blokjes gesneden*
- 2 *theelepels fijngesnipperde
verse peterselie*
- 1 *theelepels fijngesnipperde
bieslook*
- 1 *teentje knoflook*
- 45 ml *(3 eetlepels) olijfolie*
- 45 ml *(3 eetlepels)
rode-wijnazijn*
- 500 ml *(2 kopjes) groente-
cocktail (Zonnatura)*
- ¼ *theelepels zwarte peper*
- Tabasco*

Doe 1 blik tomaten, de bleekselderij en de komkommer in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 10 tot 15 seconden draaien op  tot het geheel fijngehakt is. Giet het mengsel in een grote kom.

Doe het tweede blik tomaten, de ui, paprika, peterselie, bieslook, knoflook, olijfolie en rode-wijnazijn in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 10 tot 15 seconden draaien op  tot het geheel fijngehakt is; schraap zo nodig de zijanten van de mengbeker schoon.

Giet het mengsel in de kom. Roer de groenten-cocktail, de zwarte peper en een paar druppels tabasco door het mengsel. Zet het in de koelkast tot het goed koud is, ongeveer 6 tot 8 uur.

Hoeveelheid: 8 porties.

VICHYSOISSE

- 15 g *(1 eetlepel)
margarine*
- 200 g *(1½ kopje) in plakjes
gesneden prei of uien*
- 2 *middelgrote
aardappelen,
geschild en in blokjes
gesneden*
- 750 ml *(3 kopjes) zoutarme
kippenbouillon*
- ¼ *theelepels zwarte
peper*
- 250 ml *(1 kopje) magere
melk (2% vet)*
- Fijngesnipperde bieslook,
naar keuze*

Laat de margarine op een middelhoog vuur in een braadpan smelten. Voeg de prei toe. Laat het mengsel al roerend ongeveer 3 minuten koken tot de prei zacht is. Doe het mengsel met de aardappelen in de mengbeker en voeg 1½ kopje (375 ml) bouillon toe. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 1 minuut draaien op  tot alles fijngehakt is. Giet het mengsel in een steelpan.

Roer de resterende bouillon en peper erdoor. Breng het mengsel aan de kook; zet het vuur laag en laat het mengsel sudderen tot de groenten bijna zacht zijn (al dente), ongeveer 10 tot 12 minuten. Roer de melk erdoor.

Zet het in de koelkast tot het goed koud is, ongeveer 6 tot 8 uur. Garneer elke portie desgewenst met gesnipperde bieslook.

Hoeveelheid: 6 porties.

GEHAKTBALLETJES

1	<i>kleine ui in stukjes van 2,5 cm gesneden</i>
500 g	<i>(1 pond) mager rundsgehakt</i>
125 g	<i>(¼ pond) varkensgehakt</i>
25 g	<i>(¼ kopje) droge broodkruimels</i>
1	<i>ei</i>
1	<i>theelepel aromaat</i>
15 ml	<i>(1 eetlepel) olie</i>
70 g	<i>(1 kopje) in plakjes of in vier gesneden verse champignons</i>
300 ml	<i>(1½ kopje) rundsbouillon</i>
1	<i>eetlepel maïzena</i>
½	<i>theelepel basilicum</i>
¼	<i>theelepel peper</i>

Doe de ui in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 5 tot 8 seconden draaien op  of tot de ui fijngehakt is. Voeg de resterende ingrediënten voor de gehaktballetjes toe. Gebruik **Pulse** 4 tot 5 keer 8 tot 10 seconden per keer op de snelheid  of tot het geheel goed gemengd is; schraap het mengsel zonodig van de zijanten van de mengbeker. Maak van het gehakt 32 balletjes van ongeveer 4 cm.

Verhit de olie op een middelhoog vuur in een grote tefal braadpan. Voeg de gehaktballetjes toe. Braad de balletjes onder af en toe keren 5 tot 8 minuten of tot ze bruin zijn.

Was intussen de blender grondig met zeep en zet hem weer in elkaar. Doe de champignons, bouillon, maïzena, basilicum en de peper in de blender. Laat de blender 5 seconden draaien op  of tot de champignons fijngehakt zijn. Voeg dit mengsel toe aan de gehaktballetjes. Laat het geheel koken, roer afwisselend, tot het suddert. Zet het vuur tussen laag en middelhoog. Laat het geheel 8 tot 10 minuten koken of tot de jus is ingedikt en de gehaktballetjes goed gaar zijn. Serveer desgewenst met rijst of aardappelen.

Hoeveelheid: 8 porties (4 gehaktballetjes per persoon).

❧ DRESSINGS EN GARNERINGEN ❧

KRUIMELGARNERING

60 g	$\frac{1}{2}$ kopje bloem
100 g	$\frac{1}{2}$ kopje bruine suiker
$\frac{1}{2}$	theelepel kaneel, naar keuze
$\frac{1}{4}$	theelepel zout
25 ml	(2 eetlepels) gepasteuriseerd roomkaasproduct (bekertje van 30 g)
15 g	(2 eetlepels) gehalveerde pecannoten

Doe alle ingrediënten in de aangegeven volgorde in de mengbeker. Breng het deksel aan. Laat de blender ongeveer 20 tot 25 seconden draaien op  tot het geheel goed gemengd is; schraap het mengsel zonedig van de zijanten van de mengbeker. Gebruik het mengsel als garnering voor een salade van stevige vruchten van 33x23 cm of als strooisel over een cake van 33x23 cm voordat deze wordt gebakken.

Hoeveelheid: $1\frac{1}{2}$ kopje (160 g).

KIPSALADE ALS SANDWICHBELEG

60 g	($\frac{1}{4}$ kopje) mayonaise
60 g	($\frac{1}{4}$ kopje) zure room
1	eetlepel fijnggehakte ui
1	eetlepel verse peterselie, naar keuze
$\frac{1}{2}$	theelepel zout
$\frac{1}{2}$	theelepel peper
140 g	(1 kopje) in blokjes gesneden gekookte kipfilet
110 g	($\frac{2}{3}$ kopje) pitloze rode druiven

Doe alle ingrediënten in de aangegeven volgorde in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender draaien op , waarbij u 3 tot 4 keer ongeveer 5 seconden per keer pulseert tot de kip is fijngehakt en alles goed gemengd is.

Hoeveelheid: 8 porties.

BASILICUM PESTO

2	teentjes knoflook
50 g	($\frac{1}{2}$ kopje) versgeraspte Parmesaanse kaas
125 g	($1\frac{1}{4}$ kopje) voorverpakte verse basilicumblaadjes
5 g	($\frac{1}{4}$ kopje) verse peterselieblaadjes
30 g	(3 eetlepels) geschaafde amandelen of pijnboompitten
50 ml	($\frac{1}{4}$ kopje) olijfolie
50 tot	75 ml ($\frac{1}{4}$ tot $\frac{1}{2}$ kopje) zoutarme kippenbouillon

Doe de knoflook in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 5 tot 10 seconden draaien op  tot alles goed gemalen is.

Voeg de versgeraspte kaas, de basilicum, de peterselie en de amandelen toe, breng het deksel aan en laat de blender draaien op . « Voeg onder het mengen de olijfolie en kippenbouillon toe. Laat de blender ongeveer 45 seconden tot 1 minuut draaien tot het geheel goed gemengd is; schraap de zijanten van de mengbeker schoon. Voeg zonedig eventueel resterende bouillon toe. Serveer over pasta, pizza, kip of vis, schaal- en schelpdieren. »

Hoeveelheid: 1 kopje (250 ml). (8 porties)

WORTEL- EN AARDAPPELMOES

60 g	(½ kopje) (1 kleine) in plakjes gesneden wortel
80 g	(½ kopje) (1 middelgrote) geschild, in blokjes gesneden aardappel
125 ml	(½ kopje) zoutarme kippenbouillon
25 to	45 ml (2 tot 3 eetlepels) volle melk

Doe de wortel, aardappelen en bouillon in een steelpan. Breng het geheel aan de kook. Zet het vuur laag en laat het onafgedekt sudderen tot de groenten zacht zijn, ongeveer 10 tot 15 minuten. Laat het 5 minuten afkoelen.

Doe het afgekoelde groentengensel en 2 eetlepels (25 ml) melk in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 10 seconden draaien op ; schraap zonodig de zijanten van de mengbeker schoon. Laat de blender ongeveer 30 seconden draaien op ; schraap om de 10 seconden het mengsel van de zijanten van de mengbeker. Voeg zonodig 1 eetlepel (15 ml) melk toe. Bewaar de moes in de koelkast.

Hoeveelheid: 1 kopje (250 ml).

HAVERMOUTPAP MET PERZIK

150 ml	(¾ kopje) water
25 g	(½ kopje) snel-klaar havervlokken
55 g	(¼ kopje) ingeblikte of ingevroren en ontdooide plakjes perziken op sap, uitgelekt
15 ml	(1 eetlepel) volle melk

Giet het water in een steelpan. Breng het geheel aan de kook. Roer de havervlokken erdoor en breng het mengsel weer aan de kook. Zet het vuur laag en laat het geheel onafgedekt ongeveer 1 minuut koken. Leg het deksel op de pan en laat het geheel 5 minuten afkoelen.

Doe de havermout, perziken en de melk in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 10 seconden draaien op ; schraap zonodig de zijanten van de mengbeker schoon. Laat de blender ongeveer 30 seconden draaien op . Bewaar de pap in de koelkast.

Hoeveelheid: 1 kopje (250 ml).

BANANEN VRUCHTEN DRESSING

120 g	(½ kopje) vanille-yoghurt of aardbeienyoghurt
1	middelgrote banaan, in plakjes gesneden
15 ml	(1 eetlepel) honing
15 ml	(1 eetlepel) sinaasappelsap
¼	theelepels kaneel

Doe de ingrediënten in de mengbeker. Breng het deksel aan en laat de blender ongeveer 40 seconden draaien op . Schraap om de 20 seconden het mengsel van de zijanten van de mengbeker. Serveer over in plakjes gesneden vers fruit.

Hoeveelheid: 1¼ kopjes (300 ml).



Table of Contents

Important Safeguards	2
Household KitchenAid® Blender warranty	3
If You Need Service or Assistance	4
Service Centers	5
Customer Service	5
How to Obtain Service In The Rest of Europe, Middle East and Africa	5
Electrical Requirements	6
Blender Features	7
Assembling Your Blender	8
To Operate Your Blender	10
Speed Control Guide.....	12
Care and Cleaning	13
Blender Tips	14
Recipes	16
Drinks and Cocktails	16
Desserts	17
Soups	18
Main Dishes	19
Dressings and Toppings.....	20
Baby Foods	21

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put blender base in water or other liquid.
3. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons 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.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. 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.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. To reduce the risk of injury, never place the cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
13. Always operate blender with cover in place.
14. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.
15. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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



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



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

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

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.

Household KitchenAid® Blender Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
For Europe, Australia and New Zealand: THREE YEARS FULL WARRANTY from date of purchase (for household use only).	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.
Other: ONE YEAR FULL WARRANTY from date of purchase (for household use only).		B. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse or installation/operation not in accordance with local electrical codes.

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Specifications subject to change without notice.



If You Need Service or Assistance

KEEP A COPY OF THE SALES RECEIPT SHOWING THE DATE OF PURCHASE. PROOF OF PURCHASE WILL ASSURE YOU OF IN-WARRANTY SERVICE.

If your blender should malfunction or fail to operate, check the following:

- Is the blender plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the blender in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Try unplugging and waiting 15-20 minutes before re-plugging the blender.
- If the problem is not due to one of the above items, see “Service Centers”, on page 5.

- To arrange for service, consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the blender for information on how to obtain service locally.

WARNING



Electrical Shock Hazard
Unplug before servicing.
Failure to do so can result in death or electrical shock.



Service Centers

All service should be handled locally by an Authorized KitchenAid Service Center. Service centers are subject to change. Contact the service center prior to shipping product to their location.

In the U.K.,
call 0845 6011 287

In Australia:
call 1800 990 990

In New Zealand:
call 0800 881 200

In Ireland:
M.X. ELECTIC
Service Department
25 Alymer Crescent
Kilcock, CO. KILDARE
call: 1 6792398/87 2581574
Fax: 1 6284368

Customer Service

In the U.K. & IRELAND:
Tollfree number: 00800 38104026

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

www.KitchenAid.com

How To Obtain Service in the Rest of Europe, Middle East and Africa

To arrange service, consult your local KitchenAid dealer or the store where the product was purchased.



Electrical Requirements

220-240 V
50-60 Hz a.c.
2.4 A

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

WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

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

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

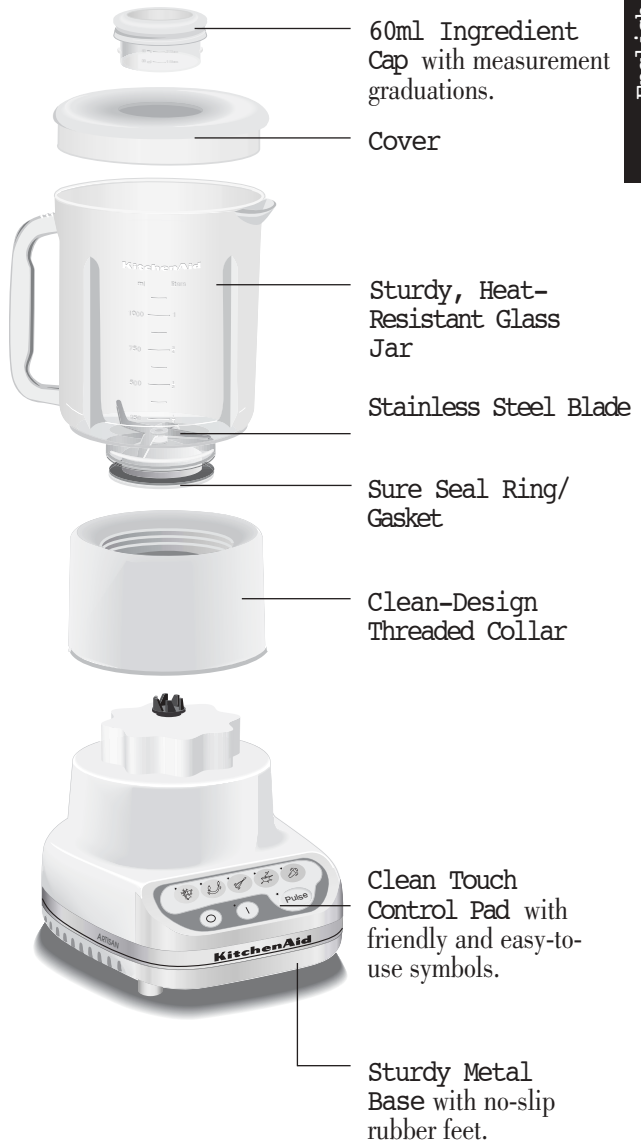
™Trademark of KitchenAid, U.S.A.

© 2005 All rights reserved.



Blender Features

KitchenAid quality means this blender was built and tested to KitchenAid quality standards for optimum performance and long, trouble-free life.



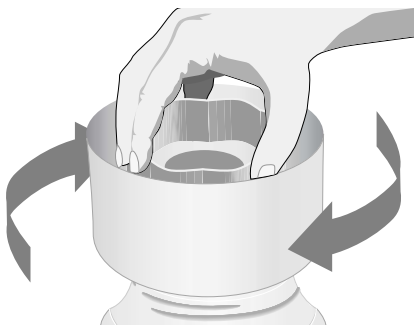


Assembling Your Blender

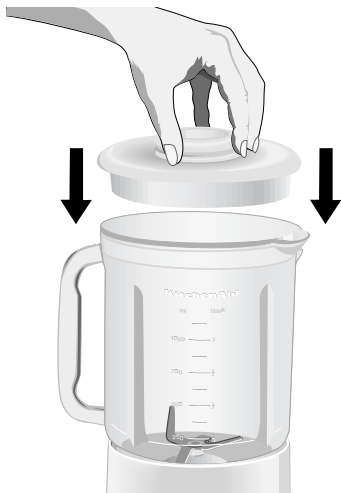
1. Before assembling your blender, wipe the blender base with a warm, sudsy cloth; then wipe the base clean with a damp cloth and dry with a soft cloth.

NOTE: Do not immerse base in water. Wash the blender jar, collar, and blade assembly in the dishwasher, or by hand in warm, sudsy water. If washing by hand, be sure to rinse and wipe the parts dry. Do NOT put the lid in the dishwasher!

2. Turn the blender jar upside down and twist the collar onto the jar. Be sure to engage threads properly and securely. Turn the assembled jar right side up.



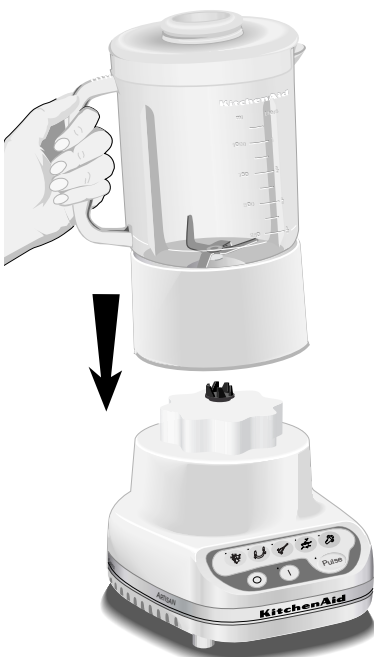
3. Place the lid onto the blender jar.



4. If the power cord needs to be shortened, coil it into the storage area on the bottom of the power base.



5. Place the jar onto the power base.





Assembling Your Blender

6. Plug power cord into a grounded outlet. Blender is now ready for use.
7. Before removing the jar from the base after use, always push the  pad and make sure the flashing green light is off, then unplug. Lift the jar and the collar straight up: **do not twist**. Rotating the jar while it is on the base will loosen the collar and cause liquids to leak out.

NOTE: Always operate the blender on a clean, dry surface.



WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

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



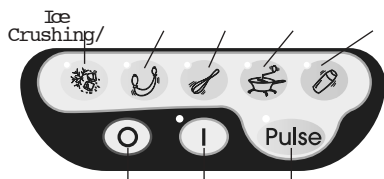
To Operate Your Blender

NOTE: While green indicator light is blinking or blender is on:

- Do not touch blades.
- Do not interfere with blade movement.
- Do not remove blender jar lid.

- With green light flashing, an accidental touching of a speed pad, or other circumstances may result in turning on the blender.
- If blender runs when **I** light is flashing, do not use. Take unit to an Authorized Service Center. (However a slight flicker is normal.)
- This unit should operate only when a speed pad is pressed. Immediately press the **O** pad if the unit runs at any other time. If this occurs, do not use; take the unit to an Authorized Service Center.

The KitchenAid® blender has ten speed combinations.



- All speeds can be combined with **Pulse**.
- Before operating the blender, make sure the blender jar is properly assembled (see page 9) and in place on the blender base. Put ingredients in jar and firmly attach lid.

- Press the **I** pad. The green indicator light should blink on and off indicating the speed pads are activated.



NOTE: If the green indicator light is not blinking at this time, unplug blender and take unit to an Authorized Service Center.

- Press the desired speed pad for continuous operation at that speed. The indicator light will glow and the green light will stay on. You may change speeds without stopping the unit by pressing the new speed pad.
- Remove center ingredient cap when blending warm or hot liquids and operate only on **Star** speed.
- To turn the blender off, press the **O** pad. The **O** pad will stop any speed and deactivate the blender at the same time. Before removing the blender jar, deactivate the blender by pressing the **O** pad and unplugging the power cord.

NOTE: Do not overprocess foods. Stop and check the consistency of foods after a few seconds.



To Operate Your Blender

INGREDIENT CAP

Remove cap and add ingredients at or  speeds. When operating at higher speeds, with a full jar or hot contents stop blender and add ingredients.



STEP START™ FEATURE

Step Start™ feature automatically starts the blender at a lower speed to prevent splattering then quickly increases to the selected speed for optimal performance.

PULSE FEATURE

Your KitchenAid® blender has a “Pulse At Any Speed” feature.

- Before operating the blender, make sure the jar is properly assembled (see page 9) and in place on the blender base. Put ingredients into blender jar and attach lid firmly.
- Press the  pad. The green indicator light should be blinking, showing that the blender is activated.
- Press the **Pulse** pad. The indicator light above the pad will glow, indicating that all the speed pads are in the Pulse mode.



- Select a speed pad and press for the desired length of time (a short delay reaching the selected speed is normal due to the Step Start™ feature.)
- To turn the Pulse feature off, just press the **Pulse** pad again. The blender is now ready for continuous operation. Before removing the blender jar, deactivate the blender by pressing the  pad and unplugging the power cord.



NOTE: Use a rubber spatula to redistribute ingredients **ONLY** when the blender is  and unplugged. Never use any utensil, including spatulas, in the blender jar while the motor is running.



Speed Control Guide

Item	Speed	Item	Speed
Pancake batter		Dip	
Waffle batter		Cream cheese-based spread.....	
Vegetable-based main dish sauce...		Blended ice drink	
Fruit-based sauce.....		Fruit-based drink	
Salad dressing		Frozen yogurt-based drink	
Cream soup		Sherbet-based drink.....	
Pureed fruit/Baby food fruit		Ice milk-based drink.....	
Pureed meat/Baby food meat		Grated hard cheese	
Pureed vegetables/ Baby food vegetables		Gravy.....	
Meat salad for sandwich filling.....		White sauce	
Cheesecake		Smooth ricotta or cottage cheese	
“Fluffy” gelatin for pie/desserts		Oatmeal.....	
Mousse		Fruit juice from frozen concentrate	
Pesto.....		Chopped vegetables	
Streusel topping		Chopped fruit	Pulse
Savory crumb topping		Chopped ice	
Sweet crunch topping.....		Crushed ice	
Sweet crumb topping.....			

Tip - Ice can be crushed on any speed. Process up to one standard ice tray or 12 to 14 standard ice cubes at a time. No liquid needs to be added for processing.



Care and Cleaning

NOTE: Do not immerse base in water.

CLEANING THE BLENDER JAR

For a light cleaning:

Operate the blender for 30 seconds with the jar filled with hot, soapy water. Remove the jar from the base, dispense the contents, and rinse the jar and lid with clean water. Wipe the jar and lid dry. The jar can also be washed in a dishwasher.

For a thorough cleaning:

1. Turn the blender jar upside down and remove the collar by turning it counter-clockwise.
2. Lift the blade assembly from the jar (the assembly cannot be completely removed from the jar) and create a space between the bottom flange of the blade assembly and the ring gasket by pulling the ring gasket away from the flange. This will permit a thorough cleaning of the ring gasket.

3. Wash the blender jar, blade assembly and jar collar in the dishwasher, or by hand in warm, sudsy water. If washing by hand, be sure to rinse and wipe the parts dry. The lid is NOT dishwasher-safe!

CLEANING THE BASE AND CORD

1. Wipe the blender base with a warm, sudsy cloth; then wipe the base clean with a damp cloth and dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.

NOTE: Do not immerse base in water.

2. Wipe the cord with a warm, sudsy cloth; then wipe the cord clean with a damp cloth and dry with a soft cloth. The cord can be coiled into the storage area on the bottom of the blender base.

NOTE: Always correctly assemble the clean blender parts before storing on the blender base.





Blender Tips

QUICK TIPS

- Use the pulse feature when making beverages that include ice cubes in order to produce a smoother texture.
- Blend at  if you're making a large amount of beverage using lots of ice. For smaller quantities, use .
- Smaller ice cubes can be chopped or crushed faster than large ones.
- Add food to this blender jar in larger quantities than you would with other blenders – you can add 2 to 3 cups (500ml to 750ml) at a time versus 1-cup (250ml) portions.
- For many ingredient mixtures, start the blending process at  to combine the ingredients thoroughly. Then increase to a higher speed, if necessary.
- Be sure to keep cover on blender jar while blending.
- Put your hand on cover while crushing ice.
- If desired, remove center cap of blender jar cover to add liquids or ice cubes while the blender is operating at  or  speeds. With higher speeds, a full jar or hot contents stop blender and add ingredients.
- Stop the blender and unplug before using utensils in the blender jar.
- Cool hot foods before blending. Begin blending hot foods at . Increase to higher speed, if necessary.
- Remove center ingredient cap when blending warm or hot liquids and operate only on  speed.

HOW TO ...

Reconstitute frozen juice: For a 6-oz. (177 ml) can of orange juice concentrate, combine the juice and correct amount of water in the blender jar. Cover and blend at  until thoroughly combined, about 20 to 30 seconds.

For a 12-oz. (355 ml) can, combine the juice and add 1 can of water in the blender jar. Cover and blend at  until thoroughly combined, about 30 to 40 seconds.  in remaining 2 cans of water.

Dissolve flavored gelatin: Pour boiling water into the blender jar. Add gelatin. Cover and blend at  until dissolved, about 1 minute. Add other ingredients.

Make cookie and graham cracker crumbs: Break larger cookies into pieces about 1½ inches (4 cm) in diameter. Use smaller cookies as is. Place in blender jar. Cover and blend at , pulsing a few times, about 3 seconds each time, until desired consistency is reached. Use the crumbs to make a quick topping for frozen yogurt, pudding, or a fruit compote.

To make a finer crumb for pie and dessert crusts, break graham crackers or cookies into pieces about 1½ inches (4 cm) in diameter. Place in the blender jar. Cover and blend at , pulsing a few times until desired consistency is reached, about 20 to 30 seconds.

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

Make bread crumbs: Tear bread into pieces about 1½ inches (4 cm) in diameter. Cover and blend at  5



Blender Tips

times, 3 seconds each. Use in same ways you would use cracker crumbs.

Chop fruits and vegetables: Put 2 cups (400 g) of fruit or vegetable chunks in blender jar. Cover and blend at , pulsing a few times, about 2 to 3 seconds each time, until desired consistency is reached.

Puree fruits: Place 2 cups (450 g) canned or cooked fruit in blender jar. Add 2 to 4 tablespoons (25ml - 50ml) fruit juice or water per cup (225 g) of fruit. Cover and blend at  about 5 to 10 seconds.

Puree vegetables: Place 2 cups (350 g) canned or cooked vegetables in blender jar. Add 2 to 4 tablespoons (25ml - 50ml) broth, water, or milk per cup (175 g) of vegetables. Cover and blend at  about 10 to 20 seconds.

Puree meats: Place cooked, cubed, tender meat in blender jar. Add 2 to 4 tablespoons (25ml - 50ml) broth, water, or milk per cup (175 g) of meat. Cover and blend on  10 seconds. Stop and scrape sides of blender jar. Cover and blend on  10 to 20 seconds longer.

Puree cottage cheese or ricotta cheese: Place cottage cheese or ricotta cheese in blender jar. Cover and blend at  until smooth, about 25 to 35 seconds. If necessary, add 1 tablespoon (15 ml) skim milk per cup (240 g) of cottage cheese. Use as a base for lowfat dips and spreads.

Combine liquid ingredients for baked goods: Pour liquid ingredients in blender jar. Cover and blend at  until well mixed, about 1 minute. Pour liquid mixture over dry ingredients and stir well.

Take lumps out of gravy: If sauce or gravy becomes lumpy, place in

blender jar. Cover and blend at  until smooth, about 5 to 10 seconds.

Combine flour and liquid for thickening: Place flour and liquid in blender jar. Cover and blend at  until smooth, about 5 to 10 seconds.

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

Prepare pancake or waffle batter from mix: Place mix and other ingredients in blender jar. Cover and blend at  until well mixed, 10 to 20 seconds; scrape sides of blender jar, if necessary.

Grate cheese: Cut very cold cheese into ½- to 1-inch (1.5 - 2.5) cm to cubes. Place up to ½ cup (88 g) cheese in the blender jar. Cover and blend at  about 5 to 10 seconds. For hard cheeses, such as Parmesan, bring to room temperature, then blend at  for 10 to 15 seconds.

Make oatmeal for a baby: Place uncooked rolled oats in blender jar. Blend at  until desired consistency, using **Pulse** button, about 5 to 10 seconds. Cook as usual.

Make baby food from adult food: Place prepared adult food in blender jar. Cover and blend at  about 10 seconds. Then blend at  about 10 to 30 seconds.

Rinse your blender jar: Fill blender jar one-third to one-half full with warm water. Add a few drops of liquid dish detergent. Cover and blend at  until sides are clean, about 5 to 10 seconds. Rinse and dry. For complete cleaning, wash all gaskets separately.

STRAWBERRY-BANANA SMOOTHIE

1½ cups (375 ml) lowfat
buttermilk

1 cup (250 g) frozen
unsweetened
strawberries

1 cup (250 ml) skim milk

3 medium bananas, each
broken into 4 pieces

3 tablespoons (45 ml)
orange marmalade

Place all ingredients in blender jar. Cover and
blend at  until smooth, about 15 to 20 seconds.

Yield: 5 cups (1.5 l). (4 servings)

MARGARITA

¾ cup (175 ml) tequila

½ cup (125 ml) triple sec
liqueur

½ cup (125 ml) fresh lime
juice

¼ cup (50 ml) simple
syrup or 1½ tablespoons
(20 g) sugar

24 ice cubes

Place all ingredients in blender jar. Cover and
blend at , pulsing 6 to 8 times, about
15 seconds each time, until slushy. Scrape sides of
blender jar, if necessary.

Yield: 5 cups (1.25 l). (4 servings)

FROZEN DAIQUIRI

¾ cup (175 ml) rum

¼ cup (50 ml) fresh lime
juice

¼ cup (50 ml) simple
syrup or 2 tablespoons
(25 g) sugar

16 ice cubes

Place ingredients in blender jar. Cover and blend
at , pulsing 6 to 8 times, about 15 seconds each
time, until slushy. Scrape sides of blender jar, if
necessary.

Yield: 3¼ cups (800 ml). (About 4 servings)

Variations: Add 2 bananas, 2 cups (400 g) fresh
or frozen strawberries, or 4 medium peaches to
ingredients.

APPLE CREPES

Crepes:

- 2 eggs
- $\frac{1}{4}$ teaspoon salt
- $\frac{3}{4}$ cup (90 g) flour
- 1 cup (250 ml) milk
- 2 tablespoons (25 ml) oil

Filling:

- 2 large apples, peeled, cored and quartered
- $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) apple juice
- $\frac{1}{8}$ cup (25 g) sugar
- 1 tablespoon cornstarch
- $\frac{1}{2}$ teaspoon cinnamon
- $\frac{1}{4}$ cup (35 g) raisins

In blender container, combine all crepe ingredients. Cover. Blend at  10 seconds. Scrape any flour from sides of blender. Blend at  5 to 10 seconds, or until smooth. Refrigerate batter at least 1 hour. Spray crepe pan or nonstick skillet with nonstick cooking spray. Heat over medium-high heat until hot. Pour 2 or 3 tablespoons (25 or 50 ml) batter for each 6- to 7-inch (15- to 18-cm) crepe. Cook until golden; turn. Cook until golden.

Meanwhile, place apples, apple juice, sugar, cornstarch and cinnamon in blender. Cover, **Pulse** at  for 8 seconds 2 to 3 times or until mixed and apples are chopped. Pour mixture into medium saucepan. Stir in raisins. Bring to a boil, stirring frequently. Cook over medium heat 10 to 12 minutes or until thickened and apples are tender, stirring occasionally. Spoon 2 to 3 tablespoons (25 to 50 ml) filling down center of each crepe; fold or roll to enclose filling. Spoon any remaining filling over crepes. Top with whipped cream if desired.

Yield: 8 servings (2 crepes each).

ORANGE SORBET

- 1 can (11 oz.) (200 g) mandarin oranges, drained
- 1 cup (250 ml) water
- 1 can (6 oz.) (175 ml) frozen orange juice concentrate
- $\frac{1}{4}$ cup (30 g) powdered sugar
- 1 tablespoon (15 ml) fresh lemon juice

Place all ingredients in blender jar. Cover and blend at , about 15 to 20 seconds. Pour into freezer container and freeze until almost set, about 3 to 4 hours. Scrape into blender jar. Blend at  until smooth, about 1 minute.

Pour into freezer container. Freeze until hard, about 5 to 6 hours.

Yield: 6 servings.

GAZPACHO

- 2 cans (14½ oz. (410 g) each) no-salt-added peeled tomatoes
- 2 ribs celery, cut into 2-inch (5 cm) chunks
- 1 medium cucumber, peeled and cut into chunks
- 1 medium onion, cut into chunks
- 1 small green pepper, cut into chunks
- 2 teaspoons snipped fresh parsley
- 1 teaspoon snipped fresh chives
- 1 clove garlic
- 3 tablespoons (45 ml) olive oil
- 3 tablespoons (45 ml) red wine vinegar
- 2 cups (500 ml) vegetable juice cocktail
- ¼ teaspoon black pepper

Hot pepper sauce

Place one can tomatoes, celery, and cucumber in blender jar. Cover and blend at  until finely chopped, about 10 to 15 seconds. Pour into large bowl.

Place second can tomatoes, onion, green pepper, parsley, chives, garlic, olive oil, and red wine vinegar in blender jar. Cover and blend at  until finely chopped, about 10 to 15 seconds; scrape sides of blender jar, if necessary.

Pour into bowl. Stir in vegetable juice cocktail, black pepper, and a few drops of hot pepper sauce. Refrigerate until well chilled, about 6 to 8 hours.

Yield: 8 servings.

VICHYSSEOISE

- 1 tablespoon (15 g) margarine
 - 1½ cups (200 g) sliced leeks or onions
 - 2 medium potatoes, peeled and cubed
 - 3 cups (750 ml) reduced-sodium chicken broth
 - ¼ teaspoon black pepper
 - 1 cup (250 ml) lowfat (2%) milk
- Snipped chives, if desired*

Melt margarine in skillet over medium heat. Add leeks. Cook and stir until leeks are soft, about 3 minutes. Place in blender jar with potatoes and 1½ cups (375 ml) broth. Cover and blend at  until finely chopped, about 1 minute. Pour into saucepan.

Stir in remaining broth and pepper. Bring to a boil; reduce heat and simmer until vegetables are crisp-tender, about 10 to 12 minutes. Stir in milk.

Refrigerate until well chilled, about 6 to 8 hours. Top each serving with snipped chives, if desired.

Yield: 6 servings.

MEATBALLS

- 1 small onion, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
- 1 lb. (500 g) extra lean ground beef
- ¼ lb. (125 g) ground pork
- ¼ cup (25 g) dry bread crumbs
- 1 egg
- 1 teaspoon seasoned salt
- 1 tablespoon (15 ml) oil
- 1 cup (70 g) sliced or quartered fresh mushrooms
- 1½ cups (300 ml) beef broth
- 1 tablespoon cornstarch
- ½ teaspoon basil
- ¼ teaspoon pepper

Place onion in blender jar. Cover and blend at  5 to 8 seconds or until chopped. Add remaining meatball ingredients. **Pulse** at  4 to 5 times for 8 to 10 seconds each or until mixed, scraping sides if necessary. Shape meat into 32 1½-inch (4 cm) meatballs.

Heat oil in large nonstick skillet over medium-high heat. Add meatballs. Cook 5 to 8 minutes or until browned, turning occasionally.

Meanwhile, thoroughly wash blender with soap and reassemble. Place mushrooms, broth, cornstarch, basil and pepper in blender. Blend at  5 seconds or until mushrooms are chopped. Add to meatballs in skillet. Cook, stirring constantly, until bubbly. Reduce heat to medium-low. Cook 8 to 10 minutes or until gravy is thickened and meatballs are thoroughly cooked. Serve with rice or potatoes, if desired.

Yield: 8 servings (4 meatballs each).

STREUSEL TOPPING

- $\frac{1}{2}$ cup (60 g) *all-purpose flour*
- $\frac{1}{2}$ cup (100 g) *packed brown sugar*
- $\frac{1}{2}$ teaspoon *cinnamon, optional*
- $\frac{1}{4}$ teaspoon *salt*
- 2 tablespoons (25 ml) *light pasteurized process cream cheese product (from an 8-oz. (30 g) tub)*
- 2 tablespoons (15 g) *pecan halves*

Place all ingredients in blender jar in order listed. Cover. Blend at  until thoroughly mixed, about 20 to 25 seconds; scrape sides of blender jar, if necessary. Use to top 13x9-inch (33x23-cm) pan of fruit crisp or to sprinkle over 13x9-inch (33x23-cm) cake before baking.

Yield: $1\frac{1}{2}$ cups (160 g).

CHICKEN SALAD SPREAD

- $\frac{1}{4}$ cup (60 g) *light mayonnaise*
- $\frac{1}{4}$ cup (60 g) *light sour cream*
- 1 tablespoon *chopped onion*
- 1 tablespoon *fresh parsley, if desired*
- $\frac{1}{8}$ teaspoon *salt*
- $\frac{1}{8}$ teaspoon *pepper*
- 1 cup (140 g) *cubed cooked chicken breast*
- $\frac{3}{8}$ cup (110 g) *seedless red grapes*

Place all ingredients in blender jar in order listed. Cover and blend at , pulsing 3 to 4 times, about 5 seconds each time, until chicken is chopped and mixture is thoroughly combined.

Yield: 8 servings.

BASIL PESTO

- 2 cloves *garlic*
- $\frac{1}{2}$ cup (50 g) *fresh grated Parmesan cheese*
- $1\frac{3}{4}$ cup (125 g) *firmly packed fresh basil leaves*
- $\frac{1}{4}$ cup (5 g) *fresh parsley leaves*
- 3 tablespoons (30 g) *slivered almonds or pine nuts*
- $\frac{1}{4}$ cup (50 ml) *olive oil*
- $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ cup (50 to 75 ml) *reduced-sodium chicken broth*

Place garlic in blender jar. Cover and blend at  until minced, about 5 to 10 seconds.

Add cheese, basil, parsley, and almonds. Cover and blend at . With blender running, add olive oil and chicken broth. Blend until thoroughly mixed, about 45 seconds to 1 minute; scrape sides of blender jar. Add remaining broth, if necessary. Serve on pasta, pizza, chicken, or seafood.

Yield: 1 cup (250 ml). (8 servings)

CARROT AND POTATO MEDLEY

- $\frac{1}{2}$ cup (60 g) (1 small) sliced carrot
- $\frac{1}{2}$ cup (80 g) (1 medium) peeled, cubed potato
- $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) reduced-sodium chicken broth
- 2 to 3 tablespoons (25 ml to 45 ml) whole milk

Place carrot, potato, and broth in saucepan. Bring to a boil. Reduce heat to low and simmer, uncovered, until vegetables are very tender, about 10 to 15 minutes. Cool 5 minutes.

Place cooled vegetable mixture and 2 tablespoons (25 ml) milk in blender jar. Cover and blend at  about 10 seconds; scrape sides of blender jar, if necessary. Blend at  about 30 seconds; scrape sides of blender jar every 10 seconds. Add 1 tablespoon (15 ml) milk, if necessary. Store in refrigerator.

Yield: 1 cup (250 ml).

PEACH OATMEAL

- $\frac{3}{4}$ cup (150 ml) water
- $\frac{1}{2}$ cup (25 g) quick-cooking rolled oats
- $\frac{1}{4}$ cup (55g) canned or frozen and thawed peach slices in juice, drained
- 1 tablespoon (15 ml) whole milk

Place water in saucepan. Bring to a boil. Stir in oats and return to a boil. Reduce heat to low and simmer, uncovered, about 1 minute. Cover and cool 5 minutes.

Place oatmeal, peaches, and milk in blender jar. Cover and blend at  about 10 seconds; scrape sides of blender jar, if necessary. Blend at  about 30 seconds. Store in refrigerator.

Yield: 1 cup (250 ml).

BANANA FRUIT DRESSING

- $\frac{1}{2}$ cup (120 g) vanilla or strawberry lowfat yogurt
- 1 medium banana, sliced
- 1 tablespoon (15 ml) honey
- 1 tablespoon (15 ml) orange juice
- $\frac{1}{8}$ teaspoon cinnamon

Place ingredients in blender jar. Cover and blend at  about 40 seconds; scrape sides of blender jar every 20 seconds. Serve over sliced fresh fruit.

Yield: $1\frac{1}{4}$ cups (300 ml).



Table des matières

Consignes de sécurité importantes	2
Garantie européenne sur le blender KitchenAid® (usage domestique).....	3
Service après-vente et assistance	4
Centres de service après-vente	5
Service à la clientèle	5
Alimentation électrique requise	6
Caractéristiques du blender.....	7
Comment assembler votre blender	8
Comment utiliser votre blender	10
Guide de sélection des vitesses	12
Entretien et nettoyage.....	13
Conseils utiles	14
Recettes	16
Boissons et Cocktails	16
Desserts	17
Soupes.....	18
Plats principaux.....	19
Assaisonnements, nappages et décorations	20
Aliments pour bébé.....	21

REMARQUE : ETANT DONNEE LA CONCEPTION UNIQUE DU BOL ET DU COUTEAU, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET LES RECETTES AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVEAU MIXEUR KITCHENAID® DE MANIERE A OBTENIR LE MEILLEUR DE VOTRE APPAREIL.



CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne posez pas la base de l'appareil du mixeur dans l'eau ni dans tout autre liquide.
3. L'utilisation de cet appareil est fortement déconseillée aux jeunes enfants ou aux personnes handicapées sans surveillance.
4. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
5. Evitez de toucher des pièces en mouvement.
6. N'utilisez pas le mixeur si le cordon d'alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, ni après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou si celui-ci est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Amenez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou pour un ajustement électrique ou mécanique.
7. L'emploi d'accessoires, y compris de bocaux de conserve, non recommandés par le fabricant peut constituer un risque de blessure.
8. N'utilisez pas le mixeur à l'extérieur.
9. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation électrique de la table, ni du plan de travail.
10. Gardez les mains et les ustensiles en dehors du bol lorsque le mixeur est en fonctionnement pour éviter les risques de blessures graves et d'endommagement du mixeur. Un grattoir peut être utilisé uniquement lorsque le mixeur n'est pas en fonctionnement.
11. Les lames sont acérées. Manipulez-les avec précaution.
12. Afin d'éviter les risques de blessure, ne placez jamais les lames du couteau sur la base sans avoir au préalable fixé correctement le bol.
13. Faites toujours fonctionner le mixeur avec le couvercle correctement placé.
14. Quand vous mixez des liquides brûlants, enlevez la pièce centrale du couvercle.
15. Ce produit est à usage domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme

déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

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

Pour 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.



Votre sécurité et celle des autres sont primordiales.

Nous avons prévu de nombreux messages importants de sécurité dans ce manuel et sur l'appareil. Lisez et suivez toujours les messages de sécurité.



Voici le symbole d'alerte.

Ce symbole vous prévient de dangers éventuels qui peuvent entraîner la mort ou des blessures graves pour vous ou d'autres personnes.

Le symbole d'alerte ou les mots "DANGER" ou "AVERTISSEMENT" précéderont tous les messages de sécurité. Ces mots signifient:

! DANGER

**Vous mettez votre vie en danger
ou vous vous exposez à des
blessures graves si vous ne
suivez pas les instructions.**

! AVERTISSEMENT

Chaque message de sécurité identifiera le danger éventuel, vous expliquera comment réduire le risque de blessure, et vous signalera ce qui pourra arriver si vous ne suivez pas les instructions.

Garantie européenne sur le blender KitchenAid® (usage domestique)

Durée de la Garantie :	KitchenAid prend à sa charge :	KitchenAid ne prend pas en charge:
TROIS ANS DE GARANTIE COMPLÈTE à partir de la date d'achat (pour usage domestique uniquement). En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.	Le transport, le coût des pièces de rechange et de la main d'oeuvre nécessaire à la réparation pour corriger des défauts de matériel ou de travail. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid. Les pièces détachées pour le blender seront disponibles sur le marché jusqu'en 2010.	A. Les réparations dues à l'utilisation du blender pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suites à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou non-conforme avec le code électrique local.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.



Service après-vente et assistance

CONSERVEZ UNE COPIE DU REÇU INDICANT LA DATE D'ACHAT. C'EST LA PREUVE D'ACHAT QUI VOUS ASSURE LE SERVICE APRES-VENTE PENDANT LA PERIODE DE GARANTIE.

En cas de mauvais fonctionnement ou de refus de fonctionnement de votre blender, vérifiez les éléments suivants :

- Le blender est-il branché ?
- Le fusible du circuit d'alimentation électrique du mixeur est-il en bon état ?

Si vous avez une boîte de disjoncteurs, assurez-vous que le circuit est fermé (permettant le passage du courant).

- Essayez de débrancher le blender et d'attendre 15-20 minutes avant de le rebrancher.

- Si le problème persiste, voyez la section "Centres de service après-vente", en page 5.

- Pour obtenir l'intervention du service après-vente, consultez votre revendeur KitchenAid local ou le magasin où vous avez acheté le blender et demandez-leur comment faire appel au service après-vente là où vous vous trouvez.

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Débranchez l'appareil avant l'entretien.

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



Centres de service après-vente

Toutes les réparations doivent être effectuées localement par un centre de service après-vente agréé KitchenAid. Veuillez contacter votre revendeur pour connaître les coordonnées du centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche.

Service à la clientèle

Numéro vert: Composez le 00800 38104026 (numéro gratuit)
Adresse courrier : KitchenAid Europa, Inc.
Boîte postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
BELGIQUE
www.KitchenAid.com



Alimentation électrique requise

220-240 V
50-60 Hz c.a.
2.4 A

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

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

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

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

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



Caractéristiques du blender

L'application des normes de qualité KitchenAid signifie que ce blender a été fabriqué et contrôlé de manière à offrir des performances optimales pour une durée de vie étendue et sans problème.



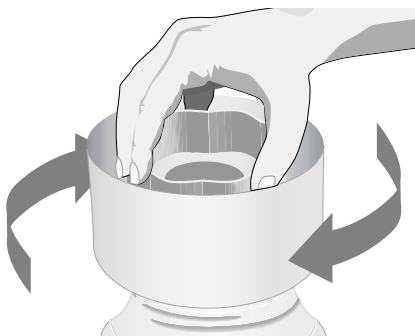


Comment assembler votre blender

1. Avant d'assembler votre blender, nettoyez la base de l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide, et séchez avec un chiffon doux.

REMARQUE : Ne plongez pas la base électrique dans l'eau. Lavez le bol, le collier et les lames au lave-vaisselle ou à la main dans une eau chaude savonneuse. Si vous les lavez à la main, assurez-vous de rincer et essuyer les éléments. Le couvercle ne résiste PAS au lave-vaisselle!

2. Mettez le bol à l'envers et fixez-y le collier. Assurez-vous d'engager le pas de vis de façon correcte et sûre. Mettez le bol assemblé à l'endroit.



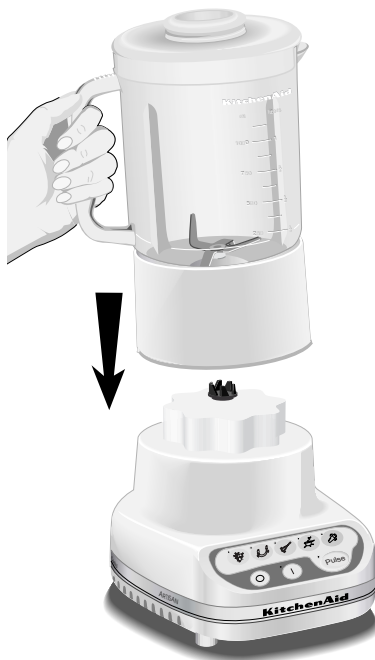
3. Placez le couvercle sur le bol.



4. Enroulez le câble d'alimentation sous la base électrique de l'appareil afin de le raccourcir.



5. Placez le bol sur la base.

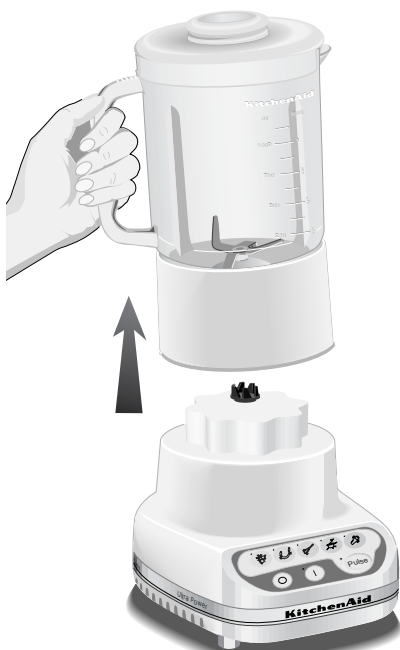




Comment assembler votre blender

6. Branchez le câble d'alimentation dans une prise avec raccordement à la terre. Le blender est prêt à l'emploi.
7. Avant de détacher le bol de la base, après emploi, appuyez toujours sur la touche , assurez-vous que la lumière clignotante verte est éteinte et retirez la prise. Soulevez le bol et le collier vers le haut : **ne dévissez pas le collier**. Si vous dévissez le bol lorsqu'il est sur la base, vous risquez de desserrer le collier et de provoquer des fuites.

REMARQUE : Utilisez toujours le blender



AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

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

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

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



Comment utiliser votre blender

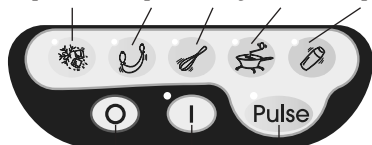
REMARQUE : Quand l'indicateur vert clignote ou quand le blender est en fonctionnement :

- Ne touchez pas aux lames du couteau.
- N'essayez pas de modifier le mouvement des lames.
- N'enlevez pas le couvercle du bol du blender.

- Quand la lumière verte clignote, un appui involontaire sur le tableau des vitesses ou une autre circonstance fortuite peuvent provoquer la mise en marche du blender.
- Si le blender fonctionne quand la lumière clignote, ne l'utilisez pas. Amenez l'appareil à un centre de service agréé. (Toutefois, un léger tremblement est normal.)
- Cet appareil ne devrait se mettre en marche que lorsqu'un bouton de vitesse est appuyé. Appuyez immédiatement sur la touche si l'appareil se met en marche en toute autre circonstance. Si cela se produit, n'utilisez pas l'appareil, amenez-le à un centre de service agréé.

Le blender KitchenAid® offre dix combinaisons de vitesse.

Glace pilée Découper Mélanger Purée Liquéfier



Arrêt Marche Impulsion

- Toutes les vitesses peuvent être combinées avec **Pulse**.
- Avant d'utiliser le blender, assurez-vous que le bol est correctement assemblé (voir page 8) et placé sur la base de l'appareil. Mettez les ingrédients dans le bol et fixez fermement le couvercle.

- Appuyez sur la touche . L'indicateur vert doit clignoter, indiquant que les boutons de vitesse sont activés.



REMARQUE : Si l'indicateur vert ne clignote pas à ce moment, débranchez l'appareil et portez-le à un centre de service agréé.

- Appuyez sur la touche de vitesse désirée pour obtenir un fonctionnement continu à cette vitesse. L'indicateur s'allumera et la lumière verte restera allumée. Vous pouvez changer de vitesse sans arrêter l'appareil en appuyant sur un autre bouton de vitesse.
- Retirez le bouchon doseur au centre du couvercle quand vous mixez des liquides chauds et n'utilisez que la vitesse .
- Pour éteindre le blender, pressez la touche . La touche supprimera toute vitesse et arrêtera le blender en même temps. Avant d'enlever le bol en verre, débranchez le blender en pressant la touche et en retirant le cordon électrique de la prise.

REMARQUE : Ne mixez pas trop les aliments. Arrêtez l'appareil et vérifiez la consistance des aliments après quelques secondes.



Comment utiliser votre blender

BOUCHON DOSEUR

Enlevez le bouchon et ajoutez les ingrédients quand vous sélectionnez la vitesse  ou . A des vitesses supérieures, si le bol est plein ou s'il contient des ingrédients brûlants, arrêtez le blender avant d'ajouter



les ingrédients.

LE DÉMARRAGE PROGRESSIF STEP START™

Le démarrage progressif Step Start permet de démarrer automatiquement le mixer à une vitesse lente pour éviter les éclaboussures avant de passer rapidement à la vitesse sélectionnée pour assurer une performance optimale. Présent sur toutes les vitesses.

FONCTION IMPULSION

Votre blender dispose d'une fonction « Impulsion » (marche intermittente) à n'importe quelle vitesse.

- Avant d'utiliser le blender, assurez-vous que le bol est correctement assemblé (voir page 8) et placé sur la base de l'appareil. Mettez les ingrédients dans le bol du blender et fixez fermement le couvercle.
- Appuyez sur la touche . L'indicateur vert doit clignoter, indiquant que le blender est en fonctionnement.
- Appuyez sur la touche **Pulse**. L'indicateur



au-dessus du bouton s'allume, indiquant que tous les boutons de vitesse sont en mode Impulsion.

- Sélectionner une touche de vitesse et maintenir appuyé pendant la durée désirée (du fait du démarrage progressif, la vitesse désirée est atteinte au bout d'un court délai.)
- Pour arrêter la fonction Impulsion, appuyez simplement à nouveau sur la touche **Pulse** (Impulsion). Le blender est à nouveau en mode continu. Avant d'enlever le bol en



verre, débranchez le blender en appuyant sur la touche  et en enlevant le cordon électrique de la prise.

REMARQUE : Utilisez une spatule en caoutchouc pour répartir les ingrédients **UNIQUEMENT** lorsque le blender est en position  et débranché. N'utilisez jamais d'ustensiles, y compris une spatule, dans le bol du blender quand le moteur tourne.



Guide de sélection des vitesses

Recette	Vitesse	Recette	Vitesse
Pâte à crêpes		Garniture croquante sucrée	
Pâte à gaufres		Garniture émietée sucrée.....	
Sauce à base de légumes		Sauce de type mayonnaise.....	
Sauce à base de fruits		Fromage à tartiner	
Vinaigrette		Boisson glacée mixée.....	
Velouté		Boisson aux fruits	
Compote de fruits/Compote de fruits pour bébé		Boisson glacée à base de yaourt	
Viande hachée/Viande hachée pour bébé		Boisson glacée à base de sorbet	
Purée de légumes/ Purée de légumes pour bébé		Boisson glacée à base de lait	
Garniture de salade de viande pour sandwiches.....		Fromage râpé à pâte dure	
Gâteau au fromage (Flan au fromage blanc).....		Sauce à base de jus de viande.....	
Gélatine pour tartes/desserts		Sauce béchamel	
Mousse.....		Pâte onctueuse à la ricotta ou au fromage blanc	
Pesto		Gruau d'avoine	
Garniture de Streusel.....		Jus de fruits à base de concentré surgelé	
Garniture émietée salée.....		Légumes hachés.....	
		Fruits coupés en petits morceaux	Pulse
		Glace brisée.....	
		Glace pilée.....	

Conseil pratique - La glace peut être pilée à n'importe quelle vitesse. Vous pouvez piler jusqu'à un moule à glaçons ou 12 à 14 glaçons moyens à la fois. Aucun liquide ne doit être ajouté pour le pilage.



Entretien et nettoyage

REMARQUE : Ne plongez pas la base dans l'eau.

NETTOYAGE DU BOL

Nettoyage simple :

Remplissez le bol du blender d'eau chaude savonneuse et faites-le fonctionner pendant 30 secondes. Retirez le bol de la base, videz le contenu du bol et rincez le bol et son couvercle. Essuyez le bol et son couvercle. Le bol peut également passer au lave-vaisselle.

Nettoyage complet :

1. Mettez le bol à l'envers et retirez le collier en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. Soulevez les lames du bol (les lames ne peuvent pas être complètement retirées du bol) et séparez les lames du joint. Cela permettra un nettoyage complet du joint.



3. Lavez le bol, le collier et les lames au lave-vaisselle ou à la main dans une eau chaude savonneuse. Si vous les lavez à la main, assurez-vous de rincer et essuyer les éléments. Le couvercle ne résiste PAS au lave-vaisselle!

NETTOYAGE DE LA BASE ET DU CÂBLE ÉLECTRIQUE

1. Nettoyez la base du blender avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide, et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou de tampons à récurer.

REMARQUE : Ne plongez pas la base dans l'eau.

2. Frottez le câble électrique avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide, et séchez avec un chiffon doux. Le câble peut être enroulé complètement sous la base de l'appareil.

REMARQUE : Veillez toujours à assembler correctement les pièces nettoyées avant de les replacer sur la base de l'appareil.



Conseils pratiques

PETITES ASTUCES

- Utilisez la fonction Impulsion quand vous préparez des boissons avec des glaçons, de manière à obtenir une texture onctueuse.
- Mixez à  lorsque vous préparez une grande quantité de boisson avec beaucoup de glaçons. Pour de plus petites quantités, utilisez .
- Les petits glaçons se brisent ou sont pilés plus rapidement que les gros glaçons.
- Vous pouvez mettre de grandes quantités d'ingrédients en même temps dans le bol de ce blender : 2 à 3 tasses (500 ml à 750 ml).
- Quand vous mixez beaucoup d'ingrédients, commencez à  pour bien mélanger les ingrédients. Ensuite, augmentez la vitesse si nécessaire.
- Maintenez le couvercle sur le bol du blender quand vous mixez.
- Mettez votre main sur le couvercle quand vous pilez de la glace.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez enlever le bouchon-doseur du bol pour ajouter des liquides ou des glaçons quand le blender tourne aux vitesses  ou . A des vitesses supérieures, si le bol du blender est plein ou s'il s'agit d'ingrédients brûlants, arrêtez le blender avant d'ajouter les ingrédients.
- Arrêtez le blender et débranchez-le avant d'utiliser des ustensiles dans le bol du blender.
- Laissez refroidir les aliments brûlants avant de les mixer. Commencez par mixer les aliments à . Augmentez la vitesse, si nécessaire.
- Retirez le bouchon doseur au centre du couvercle quand vous mixez des liquides chauds et n'utilisez que la vitesse .

COMMENT ...

Reconstituer du jus à partir de concentré glacé : Pour une boîte de 177 ml de jus d'orange concentré, mêlez le jus et la quantité nécessaire d'eau dans le bol du blender. Couvrez et mixez pendant 20 à 30 secondes à  jusqu'à ce que le jus et l'eau forment un mélange

homogène.

Pour une boîte de 355 ml, mêlez le jus et 1 boîte d'eau dans le récipient. Couvrez et mixez de 30 à 40 secondes à  jusqu'à ce que l'eau et le jus forment un mélange homogène.

Dissoudre de la gélatine aromatisée : Versez de l'eau bouillante dans le bol du mixeur. Ajoutez la gélatine. Couvrez et mixez à peu près 1 minute à  jusqu'à dissolution complète. Ajoutez les

autres ingrédients.

Émietter des biscuits et des crackers : Brisez les plus grands biscuits en morceaux d'environ 4 cm de diamètre. Laissez les plus petits biscuits tels quels. Mettez-les dans le bol du blender. Couvrez et mixez à , en activant de temps en temps la fonction Impulsion, pendant à peu près 3 secondes chaque fois, jusqu'à ce que la consistance désirée soit obtenue. Utilisez les miettes pour préparer une garniture pour les yaourts glacés, les crèmes ou les compotes de fruits.

Pour obtenir des miettes plus fines pour des croûtes de tartes ou de desserts, brisez des crackers ou des biscuits en morceaux d'environ 4 cm de diamètre. Mettez-les dans le bol du mixeur. Couvrez et mixez à , en activant la fonction Impulsion de temps en temps pendant 20 à 30 secondes jusqu'à ce que la consistance désirée soit obtenue.

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



Conseils pratiques

Faire de la chapelure : Brisez le pain en morceaux d'environ 4 cm de diamètre. Couvrez et mixez à  5 fois, 3 secondes chaque fois. Utilisez la chapelure comme vous utiliseriez des miettes de crackers.

Couper les fruits et les légumes en petits morceaux : Mettez 2 tasses (400 g) de morceaux de fruits ou de légumes dans le bol du blender. Couvrez et mixez à , en activant quelques fois la fonction Impulsion, pendant 2 à 3 secondes chaque fois, jusqu'à ce que la consistance désirée soit obtenue.

Compote de fruits : Mettez 2 tasses (450 g) de fruits en boîte ou cuits dans le bol du blender. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (25 ml - 50 ml) de jus de fruit ou d'eau par tasse (225 g) de fruits. Couvrez et mixez à  pendant 5 à 10 secondes.

Purée de légumes : Mettez 2 tasses (350 g) de légumes en boîte ou cuits dans le bol du blender. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (25 ml - 50 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par tasse (175 g) de légumes. Couvrez et mixez à  pendant 10 à 20 secondes.

Viande hachée : Mettez de la viande tendre cuite, en cubes, dans le bol du blender. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe (25 ml - 50 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par tasse (175 g) de viande. Couvrez et mixez à  pendant 10 secondes. Arrêtez et raclez les bords du bol. Couvrez et mixez à  10 à 20 secondes de plus.

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

Mélanger des ingrédients liquides pour des plats au four : Versez les ingrédients liquides dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  environ 1 minute jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Versez le mélange liquide sur les ingrédients secs et mélangez bien.

Supprimer les grumeaux d'une sauce : Si votre sauce devient grumeleuse, mettez-la dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 5 à 10 secondes jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse.

Ajouter de la farine à un liquide pour l'épaissir : Mettez la farine et le liquide dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.

Préparer une sauce béchamel : Mettez le lait, la farine, le beurre, le poivre et le sel dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Versez dans la casserole et cuisez comme d'habitude.

Préparer de la pâte à crêpes ou à gaufres à partir d'un mélange préparé : Mettez le mélange préparé et les autres ingrédients dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 10 à 20 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène ; raclez les bords du bol si nécessaire.

Fromage râpé : Coupez du fromage très froid en morceaux de 1,5 à 2,5 cm. Mettez jusqu'à ½ tasse (88 g) de fromage dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 5 à 10 secondes. Pour les fromages à pâte très dure, comme le Parmesan, portez-les à la température de la pièce, puis mixez à  pendant 10 à 15 secondes.

Préparer du gruau d'avoine pour bébé : Mettez les flocons d'avoine non cuits dans le bol du blender. Mixez à  jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, en utilisant la touche **Pulse**, pendant 5 à 10 secondes. Faites cuire comme d'habitude.

Préparer des aliments pour bébé à partir de plats pour adultes : Mettez la nourriture préparée pour adultes dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 10 secondes environ. Puis mixez à  pendant 10 à 30 secondes.

Rincer le bol de votre blender :

BOISSON ONCTUEUSE A LA FRAISE ET A LA BANANE

375 ml (1½ tasses) de lait
battu maigre

250 g (1 tasse) de fraises
surgelées

250 ml (1 tasse) de lait
écrémé

3 bananes moyennes,
coupées en 4
morceaux chacune

45 g (3 cuillères à soupe)
de marmelade
d'oranges

Mettez tous les ingrédients dans le bol du blender.
Couvrez et mixez à  environ 4 fois, 15 secondes
chaque fois.

Pour 5 tasses (1,5 l) (4 portions)

MARGARITA

175 ml (¾ tasse) de tequila

125 ml (½ tasse) d'eau-de-vie
triple-sec

125 ml (½ tasse) de jus de
citron vert pressé

50 ml (¼ tasse) de sirop pur
ou 1½ cuillère à
soupe (20 g) de
sucre

24 glaçons

Mettez tous les ingrédients dans le bol du blender.
Couvrez et mixez à , en activant la fonction
Impulsion 6 à 8 fois, pendant 15 secondes chaque
fois, jusqu'à l'obtention d'un mélange liquide.
Raclez les bords du bol si nécessaire.

Pour 5 tasses (1,25 l) (4 portions)

DAIQUIRI GLACÉ

175 ml (¾ tasse) de rhum

50 ml (¼ tasse) de jus de
citron vert frais

50 ml (¼ tasse) de sirop
pur ou 2 cuillères
(25 g) de sucre

16 glaçons

Mettez les ingrédients dans le bol du blender.
Couvrez et mixez à , en activant la fonction
Impulsion 6 à 8 fois, pendant 15 secondes chaque
fois, jusqu'à l'obtention d'un mélange liquide.
Raclez les bords du bol si nécessaire.

Pour 3¼ tasses (800 ml) (environ 4 portions)

Variantes : Ajoutez aux ingrédients 2 bananes,
2 tasses (400 g) de fraises fraîches ou surgelées,
ou 4 pêches moyennes.

CRÊPES AUX POMMES

Crêpes :

- 2 œufs
- ¼ cuillère à café de sel
- 90 g (¾ tasse) de farine
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 25 ml (2 cuillères) à café d'huile

Garniture :

- 2 grosses pommes, pelées, évidées et coupées en quartiers
- 125 ml (½ tasse) de jus de pomme
- 25 g (¼ tasse) de sucre
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- ½ cuillère à café de cannelle
- 35 g (¼ tasse) de raisins secs

Mélangez tous les ingrédients pour la pâte à crêpes dans le bol du blender. Couvrez. Mixez à  pendant 10 secondes. Raclez toute la farine des bords du bol. Mixez à  pendant 5 à 10 secondes, ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Mettez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Graissez la poêle à crêpes ou le poêlon. Faites chauffer à feu moyen ou à feu vif jusqu'à ce que la poêle soit chaude. Versez 2 ou 3 cuillères à café (25 or 50 ml) de pâte pour une crêpe de 15 à 18 cm. Faites cuire jusqu'à ce que la crêpe soit dorée et retournez-la.

Entre-temps, mettez les pommes, le jus de pomme, le sucre, la fécule de maïs et la cannelle dans le bol du mixeur. Couvrez, **Pulse** à  pendant 8 secondes 2 à 3 fois ou jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés et que les pommes soient coupées en petits morceaux. Versez le mélange dans une casserole moyenne. Ajoutez les raisins secs. Portez à ébullition, en tournant fréquemment. Faites cuire à feu moyen 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit épais et les pommes tendres, en tournant de temps en temps. Verser 2 à 3 cuillères à café (25 à 50 ml) de la garniture au centre de chaque crêpe ; ensuite pliez ou roulez celle-ci. Versez le restant de la garniture sur les crêpes. Garnir de crème fouettée si vous le désirez.

Pour 8 personnes (2 crêpes chacune).

SORBET A L'ORANGE

- 200 g (1 boîte) de mandarines égoûtées
- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 175 ml (1 boîte) de jus d'orange concentré surgelé
- 30 g (¼ tasse) de sucre en poudre
- 15 ml (1 cuillère à soupe) de jus de citron frais

Mettez tous les ingrédients dans le bol du blender. Couvrez et mixez à , pendant 15 à 20 secondes. Versez dans un récipient pour surgélateur et surgelez jusqu'à ce que le mélange ait presque pris, soit 3 à 4 heures. Versez dans le bol du mixeur. Mixez à  environ 1 minute, jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Versez dans le récipient pour surgélateur. Surgelez jusqu'à ce que le mélange soit ferme, soit 5 à 6 heures.

Pour 6 personnes.

GAZPACHO

410 g (2 boîtes) de tomates
pelées sans sel ajouté
2 côtes de céleri, coupées
en morceaux de 5 cm
1 concombre moyen, pelé
et coupé en morceaux
1 oignon moyen, coupé
en morceaux
1 petit poivron vert,
coupé en morceaux
2 cuillères à café de
persil frais haché
1 cuillère à café de
ciboulette fraîche
hachée
1 gousse d'ail
45 ml (3 cuillères à soupe)
d'huile d'olive
45 ml (3 cuillères à soupe) de
vinaigre de vin rouge
500 ml (2 tasses) de cocktail de
jus de légumes
¼ cuillère à café de
poivre noir
Sauce piquante

Mettez une boîte de tomates, le céleri et le concombre dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 10 à 15 secondes, jusqu'à ce que les légumes soient finement hachés. Versez dans un large récipient.

Mettez la seconde boîte de tomates, l'oignon, le poivron vert, le persil, la ciboulette, l'ail, l'huile d'olive et le vinaigre de vin rouge dans le bol du mixeur. Couvrez et mixez à  pendant 10 à 15 secondes, jusqu'à ce que les légumes soient finement hachés et raclez les bords du bol du blender.

Versez dans le récipient. Incorporez le cocktail de jus de légumes, le poivre noir et quelques gouttes de sauce piquante. Mettez au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit frappé, soit 6 à 8 heures.

Pour 8 personnes.

VICHYSSEOISE

15 g (1 cuillère à soupe)
de margarine
200 g (1½ tasse) de
poireaux ou oignons
en rondelles
2 pommes de terre
moyennes, pelées et
coupées en cubes
750 ml (3 tasses) de bouillon
de volaille à teneur
réduite en sodium
¼ cuillère à café de
poivre noir
250 ml (1 tasse) de lait
maigre (2%)
Ciboulette hachée, optionnelle

Faites fondre la margarine à température moyenne dans un poêlon. Ajoutez les poireaux. Faites cuire à peu près 3 minutes jusqu'à ce que les poireaux soient tendres. Mettez les poireaux dans le bol du blender avec les pommes de terre et 1½ tasse (375 ml) de bouillon. Couvrez et mélangez au blender à  pendant 1 minute environ jusqu'à ce que les légumes soient finement hachés. Versez dans une casserole.

Incorporez le restant du bouillon et le poivre. Amenez à ébullition ; baissez la température et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient légèrement croquants, soit 10 à 12 minutes. Ajoutez le lait.

Mettez au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit bien frappé. Garnissez chaque portion de ciboulette hachée si vous le désirez.

Pour 6 personnes.

BOULETTES DE VIANDE

- 1 petit oignon, coupé en morceaux de 2,5 cm*
- 500 g de bœuf fermier extra-maigre*
- 125 g de porc fermier*
- 25 g (1/4 tasse) de chapelure*
- 1 œuf*
- 1 cuillère à café de sel épice*
- 15 ml (1 cuillère à soupe) d'huile*
- 70 g (1 tasse) de champignons frais en lamelles ou en quartiers*
- 300 ml (1 1/4 tasse) de bouillon de bœuf*
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs*
- 1/2 cuillère à café de basilic*
- 1/4 cuillère à café de poivre*

Mettez l'oignon dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 5 à 8 secondes ou jusqu'à ce que l'oignon soit haché. Ajoutez la viande. **Pulse** à  4 ou 5 fois pendant 8 à 10 secondes chaque fois ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène ; en raclant les bords si nécessaire. Faites 32 boulettes de viande de 4 cm chacune.

Faites chauffer l'huile à feu moyen ou vif dans un grand poêlon non adhérent. Ajoutez les boulettes de viande. Faites brunir 5 à 8 minutes, en tournant de temps en temps.

Entre-temps, lavez soigneusement le blender au savon et assemblez-le à nouveau. Mettez les champignons, le bouillon, la fécule de maïs, le basilic et le poivre dans le mixeur. Mélangez au blender à  pendant 5 secondes ou jusqu'à ce que les champignons soient hachés. Ajoutez le mélange aux boulettes de viande dans le poêlon. Faites cuire, en remuant constamment, jusqu'à ce que cela bouillonne. Réduisez la température et faites cuire à feu moyen à doux pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et les boulettes de viande bien cuites. Servez avec du riz ou des tomates, si vous le désirez.

Pour 8 portions (4 boulettes de viande chacune).

GARNITURE DE STREUSEL

- 60 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de farine
 100 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de sucre brun
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café de
 cannelle (facultatif)
 $\frac{1}{4}$ cuillère à café de sel
 25 ml (2 cuillères à soupe)
 de fromage maigre
 pasteurisé (d'un pot
 de 30 g)
 15 g (2 cuillères à soupe)
 de demi-noix de pécan

Mettez tous les ingrédients dans le bol du blender dans l'ordre de la liste. Couvrez. Mélangez au blender à  pendant 20 à 25 secondes jusqu'à ce que le mélange soit homogène ; raclez les bords du bol si nécessaire. Utilisez pour garnir une casserole de 33 x 23 cm de préparation croquante aux fruits ou pour parsemer sur un gâteau de 33 x 23 cm avant cuisson.

Pour 1 $\frac{1}{2}$ tasse (160 g).

SALADE DE POULET

- 60 g ($\frac{1}{4}$ tasse) de
 mayonnaise
 60 g ($\frac{1}{4}$ tasse) de crème
 (optionnelle)
 1 cuillère à soupe
 d'oignon haché
 1 cuillère à soupe de
 persil frais,
 (optionnelle)
 $\frac{1}{8}$ cuillère à café de sel
 $\frac{1}{8}$ cuillère à café de
 poivre
 140 g (1 tasse) de poitrine
 de poulet cuite et
 coupée en cubes
 110 g ($\frac{2}{3}$ tasse) de raisins
 noirs sans pépins

Mettez tous les ingrédients dans l'ordre de la liste. Couvrez et mixez à , en activant la fonction impulsion 3 ou 4 fois, pendant 5 secondes chaque fois, jusqu'à ce que le poulet soit haché et le mélange bien homogène.

Pour 8 portions.

PESTO

- 2 gousses d'ail
 50 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de parmesan
 frais râpé
 125 g (1 $\frac{3}{4}$ tasse) de feuilles de
 basilic frais, bien
 tassées
 5 g ($\frac{1}{4}$ tasse) de persil
 30 g (3 cuillères à soupe)
 d'amandes effilées ou
 de pignons
 50 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) d'huile d'olive
 50 à $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ tasse de
 75 ml bouillon de volaille

Mettez l'ail dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que l'ail soit finement haché.

Ajoutez le fromage frais râpé, le basilic, le persil et les amandes. Couvrez et mixez à  . Pendant que le blender tourne, ajoutez l'huile d'olive et le bouillon de volaille. Mélangez au blender pendant 45 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène ; raclez les bords du bol. Ajoutez le reste du bouillon de volaille, si nécessaire. Servez sur les pâtes, les pizzas ou les fruits de mer.

Pour 1 tasse (250 ml). (8 portions)

MELANGE DE CAROTTES ET DE POMMES DE TERRE

- 60 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de carottes
(de petite taille) en
rondelles
- 80 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de pommes
de terre (de taille
moyenne) pelées et
coupées en cubes
- 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de bouillon
de volaille à teneur
réduit en sodium
- 25 ml à 45 ml (2 à 3 cuillères à
soupe) de lait entier

Mettez les carottes, les pommes de terre et le bouillon de volaille dans une casserole. Portez à ébullition. Réduisez la température et cuisez à feu doux, à découvert, pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient très tendres. Laissez refroidir 5 minutes.

Mettez le mélange de légumes refroidi et 2 cuillères à soupe (25 ml) de lait dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 10 secondes environ ; raclez les bords du bol si nécessaire. Mélangez au blender à  pendant 30 secondes ; raclez les bords du bol toutes les 10 secondes. Ajoutez 1 cuillère à soupe (15 ml) de lait si nécessaire. Conservez au réfrigérateur.

Pour 1 tasse (250 ml).

GRUAU D'AVOINE A LA PECHE

- 150 ml ($\frac{2}{3}$ tasse) d'eau
- 25 g ($\frac{1}{5}$ tasse) de flocons
d'avoine à cuisson
rapide
- 55g ($\frac{1}{4}$ tasse) de tranches
de pêches dans leur
jus, en boîte ou
surgelées, dégelées et
égouttées
- 15 ml (1 cuillère à soupe)
de lait entier

Mettez l'eau dans la casserole. Portez à ébullition. Ajoutez les flocons d'avoine et portez à nouveau à ébullition. Réduisez la température et faites cuire à feu doux, à découvert, pendant 1 minute environ. Couvrez et laissez refroidir 5 minutes.

Mettez les flocons d'avoine, les pêches et le lait dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 10 secondes environ ; raclez les bords du bol si nécessaire. Mixez à  pendant 30 secondes environ. Conservez au réfrigérateur.

Pour 1 tasse (250 ml).

NAPPAGE A LA BANANE

- 120 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de yaourt
maigre à la vanille
ou à la fraise
- 1 banane moyenne, en
rondelles
- 15 ml (1 cuillère à soupe)
de miel
- 15 ml (1 cuillère à soupe)
de jus d'orange
- $\frac{1}{8}$ cuillère à soupe de
cannelle

Mettez les ingrédients dans le bol du blender. Couvrez et mixez à  pendant 40 secondes environ ; raclez les bords du bol toutes les 20 secondes. Servez sur des fruits frais coupés.

Pour $1\frac{1}{4}$ tasse (300 ml).



Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise.....	2
KitchenAid® Standmixer/Blender-Garantie für den Haushalt in Europa	3
Wenn Sie Wartungsleistungen oder Hilfe benötigen.....	4
Kundendienststellen.....	5
Kundenservice	5
Inanspruchnahme von Wartungsleistungen im übrigen Teil Europas, im Mittleren Osten und in Afrika	5
Elektrische Voraussetzungen.....	6
Merkmale des Standmixers/Blenders	7
Zusammenbau des Standmixers/Blenders	8
Betrieb des Standmixers/Blenders.....	10
Geschwindigkeitsauswahl	12
Pflege und Reinigung.....	13
Standmixer/Blender-Tips.....	14
Rezepte.....	16
Getränke und Cocktails	16
Nachspeisen.....	17
Suppen.....	18
Hauptgerichte	19
Dressing und Garnierungen.....	20
Babynahrung.....	21

ACHTUNG: DIESES GERÄT ZEICHNET SICH DURCH EINE SPEZIELLE BEHÄLTER- UND MESSERKONSTRUKTION AUS. LESEN SIE SICH BITTE, UM BESTMÖGLICHE ERGEBNISSE ZU ERZIELEN, DIESE ANLEITUNGEN UND REZEPTE DURCH, BEVOR SIE IHREN NEUEN KITCHENAID® MIXER ZUM ERSTEN MAL EINSETZEN.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Anleitungen genau durch.
2. Um sich gegen das Risiko von Elektroschocks zu schützen, setzen Sie das Basisteil nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
3. Die Inbetriebnahme des Gerätes sollte nur unter Aufsicht vorgenommen werden, insbesondere wenn Kleinkinder und körperlich geistig eingeschränkte Personen in der Nähe sind.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Sie Teile befüllen oder abnehmen, sowie vor dem Reinigen des Geräts.
5. Vermeiden Sie es, mit beweglichen Teilen in Kontakt zu kommen.
6. Betreiben Sie den Standmixer/Blender nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, nachdem das Gerät Fehlfunktionen hatte, es fallengelassen wurde oder wenn es auf andere Art beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.
7. Die Benutzung von Zusatzteilen, einschließlich Einweckgläsern, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden kann Risiken für Körperverletzungen bergen.
8. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
10. Fassen Sie beim Mixen nicht in den Behälter, und geben Sie beim Mixen keine Kochgeschirteile in den Behälter, um das Risiko schwerer Personenschäden oder Schäden am Standmixer/Blender zu verringern. Ein Schaber kann eingesetzt werden, allerdings nur, wenn der Standmixer/Blender nicht in Betrieb ist.
11. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig mit diesen um.
12. Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, setzen Sie die Schneidbaugruppenmesser nie auf das Basisteil, ohne den Behälter vorher sorgfältig zu befestigen.
13. Betreiben Sie den Standmixer/Blender nur mit sicher befestigter Abdeckung.
14. Nehmen Sie beim Mixen heißer Flüssigkeiten das Mittelstück der zweiteiligen Abdeckung heraus.
15. Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNGEN GUT AUF

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol



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



Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll

oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen sind sehr wichtig.

Wir haben in diesem Handbuch und auf Ihrem Gerät zahlreiche wichtige Sicherheitshinweise aufgeführt. Lesen und befolgen Sie stets alle Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen für Sicherheitshinweise.

Dieses Symbol warnt Sie vor möglichen Gefahrenquellen, die für Sie und andere Personen tödliche Verletzungen oder Körperverletzungen zur Folge haben könnten.

Das Warnzeichen für Sicherheitshinweise und, oder das Wort "GEFAHR" oder "WARNUNG" geht allen Sicherheitshinweisen voraus. Diese Worte bedeuten:



Sie können tödliche oder schwere Verletzungen erleiden, wenn Sie den Anleitungen keine Folge leisten.



Alle Sicherheitshinweise weisen auf die mögliche Gefahrenquellen, und zeigen Ihnen an, wie das Risiko der Verletzung verringert werden kann und führen auf, was geschehen kann, wenn den Anleitungen nicht Folge geleistet wird.

KitchenAid® Standmixer/Blender-Garantie für den Haushalt in Europa.

Garantieperiode:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
DREI JAHRE VOLLE GARANTIE gerechnet ab Kaufdatum (nur für Hausgebrauch geeignet).	Ersatzteile und Reparatur-Arbeitskosten, um Defekte in Material und Verarbeitung zu beheben. Die Wartungsleistungen müssen von einem autorisierten KitchenAid Kundendienstzentrum durchgeführt werden.	A. Reparaturen an der Standmixer/Blender die für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung der Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI HAFTUNG FÜR NEBEN- ODER FOLGEKOSTEN.

Änderungen der Spezifikationen ohne vorherige Benachrichtigung vorbehalten.



Wenn Sie Wartungsleistungen oder Hilfe benötigen

BEWAHREN SIE EINE KOPIE DER VERKAUFSQUITTUNG AUF, DIE DAS DATUM DES KAUFES ENTHÄLT. DER NACHWEIS DES KAUFES SICHERT IHNEN SERVICELEISTUNGEN WÄHREND DER GARANTIE ZU.

Sollte Ihr Standmixer/Blender nicht richtig oder überhaupt nicht funktionieren, prüfen Sie bitte die folgenden Punkte:

- Ist der Standmixer/Blender mit dem Stromnetz verbunden?
- Funktioniert die Sicherung im Stromkreislauf zum Standmixer/Blender? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich, daß der Stromkreis geschlossen ist.
- Versuchen Sie, den Standmixer/Blender vom Stromnetz zu trennen und 15 bis 20 Minuten zu warten, bevor Sie den Netzstecker erneut in die Steckdose stecken.
- Liegt das Problem nicht an einem der oben genannten Punkte, lesen Sie bitte den Abschnitt "Kundendienststellen" auf Seite 5.

- Für Informationen, wie man Wartungsleistungen auf lokaler Ebene in Anspruch nehmen kann, sprechen Sie vor Ort bitte Ihren KitchenAid-Händler oder das Geschäft an, in dem Sie den Mixer erworben haben.

WARNUNG



Stromschlaggefahr

**Vor Wartungsarbeiten
Netzstecker ziehen.**

**Nichtbeachtung kann zum
Stromschlag oder Tod führen.**



Kundendienststellen

Sämtliche Kundendienstleistungen können nur durch ein örtliches, autorisiertes KitchenAid Servicecenter durchgeführt werden. Der Händler, von dem Sie das Gerät gekauft haben, kann Ihnen das nächste KitchenAid Servicecenter nennen.

In Deutschland wenden Sie sich an:

Kurt Klauke :
In der Halle 7,
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK
Tel : 05242-966 999

Holländer Elektro :
Flinschstr. 35,
60388 FRANKFURT
Tel : 069-499 0131

Kundenservice

Hotline: 00800 38104026
Adresse : KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

www.KitchenAid.com

Inanspruchnahme von Wartungsleistungen im übrigen Teil Europas, im Mittleren Osten und in Afrika.

Um Wartungsleistungen anzufordern wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen KitchenAid Händler oder das Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.



Elektrische Voraussetzungen

220-240 V
50-60 Hz Wechselstrom.
2.4 A

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

WARNUNG

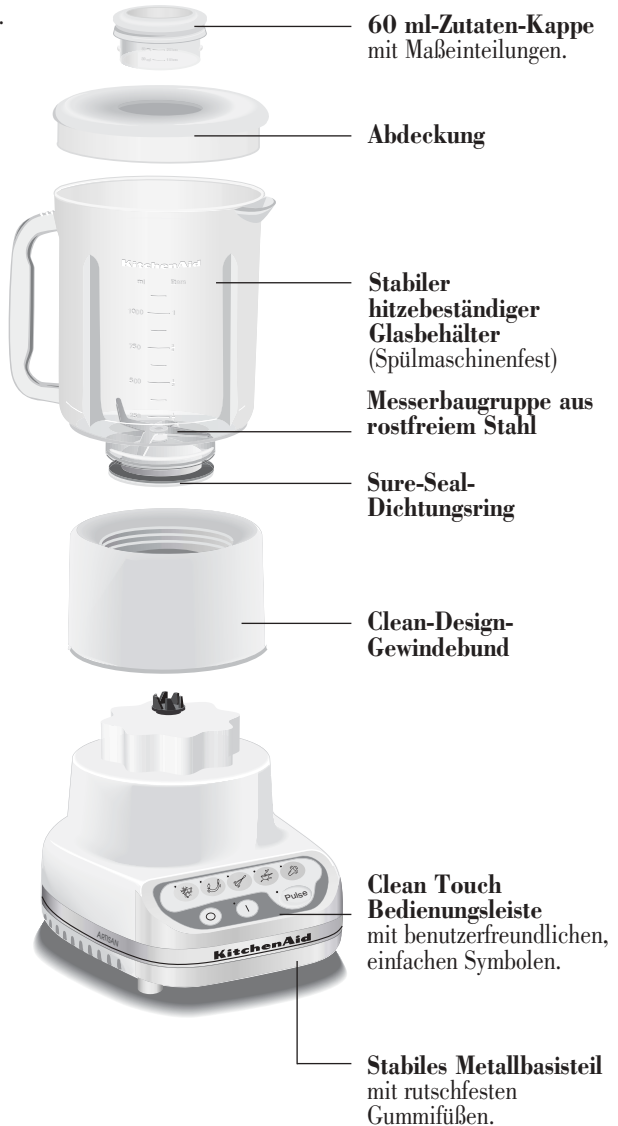


Stromschlaggefahr
Schukostecker benutzen.
Erdungskontakt nicht beseitigen.
Keinen Adapter benutzen.
Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zum Stromschlag, Feuer oder Tod führen.



Merkmale des Standmixers/Blenders

KitchenAid Qualität bedeutet, daß der Standmixer/Blender für optimale Leistung und eine lange, problemlose Lebensdauer entsprechend des KitchenAid Qualitätsstandards hergestellt und getestet wurde.



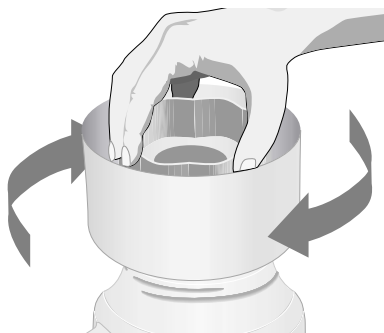


Zusammenbau Ihres Standmixers/Blenders

1. Waschen Sie das Basisteil vor dem Zusammenbau des Standmixers/Blenders mit einem warmen, seifigen Lappen ab, und wischen Sie es dann mit einem feuchten Tuch sauber. Trocknen Sie das Teil mit einem trockenen Tuch ab.

HINWEIS: Tauchen Sie das Basisteil nicht ins Wasser. Waschen Sie den Mixerbehälter, den Bund und die Messer in der Spülmaschine oder mit der Hand in warmen, seifigen Wasser. Wenn Sie mit der Hand spülen, vergessen Sie nicht nachzuspülen und alle Teile abzutrocknen. Der Deckel ist nicht spülmaschinengeeignet!

2. Stellen Sie den Mixerbehälter auf den Kopf und drehen Sie den Bund auf den Behälter. Stellen Sie sicher, dass die Gewingegänge richtig und sicher ineinander passen. Drehen Sie den zusammengesetzten Mixerbehälter wieder um.



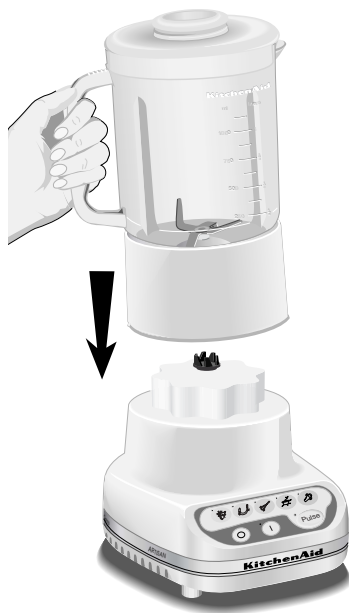
3. Setzen Sie den Deckel auf den Mixerbehälter.



4. Wenn Sie das Netzkabel verkürzen möchten, wickeln Sie es auf und bringen Sie es im dafür vorhergesehenen Stauraum auf der Unterseite der Basis unter.



5. Setzen Sie den Behälter wieder auf seine Basis.

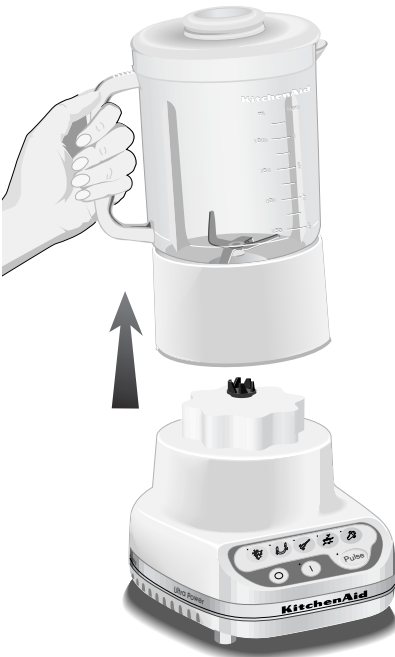




Zusammenbau Ihres Standmixers/Blenders

6. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Der Standmixer/Blender ist nun einsatzbereit.
7. Bevor Sie den Behälter nach der Verwendung vom Basisteil entfernen, drücken Sie stets die  Taste. Stellen Sie sicher, dass die blinkende grüne Lampe aus ist, und ziehen Sie dann den Netzstecker. Heben Sie den Behälter mit dem Bund gerade nach oben hin ab, **ohne das Teil dabei zu drehen**. Wenn der Behälter gedreht wird obwohl er noch auf der Basis steckt, kann sich der Bund lockern. Dies hat zur Folge, dass die Flüssigkeit, die sich im Behälter befindet, ausläuft.

HINWEIS: Betreiben Sie den Standmixer/Blender nur auf einer sauberen, trockenen Oberfläche.



WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

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



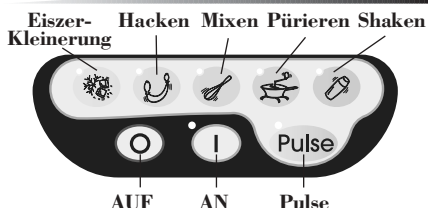
Der Betrieb Ihres Standmixers/Blenders

HINWEIS: Während die grüne Lampe blinkt oder der Standmixer/Blender in Betrieb ist:

- Berühren Sie nicht die Messer.
- Behindern Sie nicht die Bewegung der Messer.
- Entfernen Sie nicht den Deckel des Mixerbehälters.

- Wenn die grüne Lampe blinkt, können schon das zufällige Berühren einer Geschwindigkeitstaste oder andere Umstände dazu führen, daß der Standmixer/Blender eingeschaltet wird.
- Wenn der Standmixer/Blender in Betrieb ist und das **I** -Licht blinkt, darf der Standmixer/Blender nicht benutzt werden. Übergeben Sie das Gerät an ein autorisiertes Wartungszentrum. (Ein leichtes Flickern ist allerdings normal.)
- Dieses Gerät sollte nur funktionieren, wenn eine Geschwindigkeitstaste gedrückt ist. Sollte das Gerät zu irgendeiner anderen Zeit laufen, drücken Sie sofort die **O** -Taste. Sollte dies passieren, darf der Standmixer/Blender nicht benutzt werden. Übergeben Sie das Gerät statt dessen an ein autorisiertes Wartungszentrum.

Der KitchenAid® Standmixer/Blender verfügt über zehn Geschwindigkeitskombinationen.



- Alle Geschwindigkeiten können mit **Pulse** kombiniert werden.
- Stellen Sie vor dem Betrieb des Mixers sicher, daß der Mixerbehälter richtig zusammengesetzt wurde (siehe Seite 8) und sicher in das Mixer-Basisteil eingepaßt wurde. Geben Sie die Zutaten in den Behälter, und setzen Sie

den Deckel fest auf.

- Drücken Sie die **I** -Taste. Die grüne Anzeileuchte sollte blinken, was anzeigt,



daß die Geschwindigkeitstasten aktiviert sind.

HINWEIS: Blinkt die grüne Anzeileuchte jetzt nicht, ziehen Sie den Netzstecker des Standmixers/Blenders, und übergeben Sie das Gerät an ein autorisiertes Wartungszentrum.

- Drücken Sie die gewünschte Geschwindigkeitstaste, um den fortlaufenden Betrieb bei dieser Geschwindigkeit einzustellen. Die Anzeileuchte wird glimmen, und die grüne Leuchte bleibt weiterhin an. Sie können die Geschwindigkeit ändern, ohne das Gerät anzuhalten, indem Sie auf eine neue Geschwindigkeitstaste drücken.
- Nehmen Sie die zentrale Zutatenkappe ab, wenn Sie warme oder heiße Flüssigkeiten mixen. Wählen Sie die **I** Geschwindigkeit.
- Drücken Sie die **O** -Taste, um den Standmixer/Blender auszuschalten. Die **O** -Taste wird den Standmixer/Blender bei jeder Geschwindigkeit anhalten und das Gerät gleichzeitig deaktivieren. Möchten Sie den Mixerbehälter herausnehmen, deaktivieren Sie den Standmixer/Blender durch das Drücken der **O** -Taste und dadurch, daß Sie den Netzstecker herausziehen.

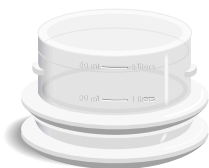
HINWEIS: Bearbeiten Sie Speisen nicht zu stark. Halten Sie den Standmixer/Blender an, und überprüfen Sie nach ein paar Sekunden die Festigkeit der Speisen.



Der Betrieb Ihres Standmixers/Blenders

ZUTATENKAPPE

Nehmen Sie die Kappe ab, und fügen Sie bei den Geschwindigkeiten  oder  die Zutaten zu. Bei höheren Geschwindigkeiten, einem vollen Behälter oder bei heißem Inhalt, stoppen Sie den Standmixer/Blender und fügen Sie die Zutaten erst dann hinzu.



STEP START™ FUNKTION

Um Spritzen zu verhindern, last die Step Start™ den Standmixer/Blender automatisch mit einer niedrigeren Geschwindigkeit funktionieren und wechselt dann rasch zur eingestellten Geschwindigkeit für beste Leistung.

„PULS“-FUNKTION

Ihr KitchenAid® Standmixer/Blender hat eine „Puls bei jeder Geschwindigkeit“-Funktion.

- Stellen Sie vor dem Betrieb dem Betrieb des Standmixers/Blenders sicher, daß der Mixerbehälter richtig zusammengesetzt wurde (siehe Seite 8) und sicher in das Standmixer/Blender-Basisteil eingepaßt wurde. Geben Sie die Zutaten in den Mixerbehälter, und setzen Sie den Deckel fest auf.
- Drücken Sie die  -Taste. Die grüne Anzeigelampe sollte blinken, was anzeigt, daß der Standmixer/Blender aktiviert ist.
- Drücken Sie die  -Taste. Die Anzeigelampe über der Taste wird glimmen, was deutlich macht, daß sich alle Geschwindigkeitstasten im „Puls“-Modus befinden.



- Wählen Sie eine der Geschwindigkeitstasten und drücken Sie diese für den gewünschten Zeitraum (eine kurze Verzögerung beim Erreichen der gewählten Geschwindigkeit ist aufgrund der Step Start™ zu erwarten).
- Um die „Puls“-Funktion auszuschalten, drücken Sie einfach erneut die  -Taste. Der Standmixer/Blender ist nun für den fortlaufenden Betrieb bereit. Bevor Sie den Mixerbehälter herausnehmen, deaktivieren Sie den Standmixer/Blender, indem Sie die  -Taste drücken und den Netzstecker ziehen.



HINWEIS: Verwenden Sie einen Gummispatel, um die Zutaten zu verteilen. Tun Sie dies jedoch NUR, wenn der Standmixer/Blender auf  steht und der Netzstecker gezogen wurde. Verwenden Sie im Mixerbehälter nie Geschirrutensilien, einschließlich Spatel, während der Motor läuft.



Geschwindigkeitsauswahl

Speise	Geschwindigkeit	Speise	Geschwindigkeit
Pfannkuchen-Rührteig		Dip.....	
Waffel-Rührteig.....		Rahmkäse-Aufstrich.....	
Gemüsesoße		Gemischtes Eisgetränk.....	
Fruchtsoße.....		Fruchtgetränk	
Salatdressing		Getränk auf der Basis von gefrorenem Joghurt.....	
Crème-Suppe.....		Sorbett-Getränk	
Obstpüree/Babynahrung.....		Eismilch-Getränk	
Fleischpüree/Babynahrung		Geriebener harter Käse	
Gemüseputee/Babynahrung		Fleischsoße.....	
Fleischsalat für Sandwich-Füllungen.....		Weißer Soße	
Käsekuchen		Weicher Ricotta- oder Hüttenkäse	
„Fluffy“-Gelatine für Pasteten/ Nachspeisen		Haferbrei	
Mousse.....		Fruchtsaft aus gefrorenem Konzentrat.....	
Pesto.....		Zerkleinertes Gemüse	
Streuselgarnierung.....		Zerkleinertes Obst.....	
Pikante-Krümeln garnierung.....		Zerkleinertes Eis	
Sweet-Crunch-Garnierung.....		Zerdrücktes Eis	
Sweet-Crumb-Garnierung.....			

Tip - Eis kann bei allen Geschwindigkeiten zerkleinert werden. Verarbeiten Sie bis zu einer normalen Eisschale oder 12 bis 14 Normalwürfel auf einmal. Bei der Verarbeitung muß keine weitere Flüssigkeit zugesetzt werden.



Pflege und Reinigung

HINWEIS: Tauchen Sie das Basisteil nicht ins Wasser.

REINIGUNG DES MIXERBEHÄLTERS

Für eine oberflächliche Reinigung:

Füllen Sie den Behälter mit heißem Seifenwasser und lassen Sie den Standmixer/Blender 30 Sekunden lang laufen. Nehmen Sie den Behälter von der Basis, schütten Sie den Inhalt aus und spülen Sie den Behälter und den Deckel mit klarem Wasser. Trocknen Sie den Behälter und den Deckel ab. Der Behälter kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Für eine gründliche Reinigung:

1. Drehen Sie den Mixerbehälter um und entfernen Sie den Bund, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Heben Sie die Messerbaugruppe vom Behälter ab (Die Baugruppe kann allerdings nicht vollständig aus dem Behälter entfernt werden) und schaffen Sie einen Raum zwischen der Unterkante der Messerbaugruppe und dem Dichtungsring, indem Sie den Dichtungsring von der Kante wegziehen. Auf diese Art und Weise kann der Dichtungsring gründlich gereinigt werden.



3. Waschen Sie den Mixerbehälter, den Bund und die Messer in der Spülmaschine, oder mit der Hand in warmen, seifigen Wasser. Wenn Sie mit der Hand spülen, vergessen Sie nicht nachzuspülen und alle Teile abzutrocknen. Der Deckel ist NICHT spülmaschinengeeignet!

REINIGUNG DES BASISTEILS UND DES NETZKABELS

1. Waschen Sie das Basisteil des Standmixers/Blenders mit einem feuchten Tuch sauber. Trocknen Sie das Teil mit einem trockenen Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.

HINWEIS: Tauchen Sie das Basisteil nicht ins Wasser.

2. Waschen Sie das Netzkabel mit einem warmen, seifigen Lappen ab, und wischen Sie es dann mit einem feuchten Tuch sauber. Trocknen Sie das Teil mit einem trockenen Tuch ab. Das Netzkabel kann im dafür vorgesehenen Stauraum auf der Unterseite der Basis untergebracht werden.

HINWEIS: Setzen Sie die sauberen Bestandteile des Standmixers/Blenders immer richtig zusammen, bevor Sie sie auf das Basisteil aufsetzen.



Standmixer/Blender-Tips

SCHNELLE TIPS

- Verwenden Sie die „Puls“-Funktion, wenn Sie Getränke zubereiten, die Eiswürfel enthalten. Als Ergebnis erhalten Sie ein Getränk mit einer weicheren Struktur.
- Mixen Sie auf , wenn Sie große Getränkemengen mit viel Eis zubereiten. Für kleinere Mengen verwenden Sie .
- Kleinere Eiswürfel können schneller zerkleinert oder zerdrückt werden als große.
- Sie können in diesem Mixerbehälter größere Speisemengen verarbeiten als bei anderen Mixern – anstelle der üblichen Ein-Tassen-Portionen (250 ml) können Sie 2 bis 3 Tassen (500 bis 750 ml) in den Behälter geben.
- Für viele Zutatenmischungen beginnen Sie den Mixprozeß auf , um die Zutaten vollständig zu kombinieren. Passen Sie die Geschwindigkeit an wenn notwendig.
- Überzeugen Sie sich, daß die Abdeckung auf dem Mixerbehälter während des vorgangs fest aufgesetzt bleibt.
- Halten Sie mit der Hand die Abdeckung fest, während Sie Eis zerkleinern.
- Nehmen Sie, die mittlere Kappe der Abdeckung des Mixerbehälters ab, um Flüssigkeiten oder Eiswürfel zuzufügen, wenn der Standmixer/Blender auf die Geschwindigkeiten  oder  eingestellt ist. Bei höheren Geschwindigkeiten, einem vollen Behälter oder heißen Speisen muß der Standmixer/Blender angehalten werden. Geben Sie erst dann die Zutaten hinzu.
- Halten Sie den Standmixer/Blender an und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Utensilien in den Mixerbehälter geben.
- Kühlen Sie heiße Speisen vor dem Mixen ab. Mischen Sie heiße Speisen am Anfang auf . Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, wenn nötig.
- Nehmen Sie die zentrale Zutatenkappe ab, wenn Sie warme oder heiße Flüssigkeiten mixen. Wählen Sie die  Geschwindigkeit.

WIE MAN ...

Gefrorenen Saft auflöst: Bei einer 6-Unzen-Dose (177 ml) Orangensaft-Konzentrat kombinieren Sie den Saft und die richtige Wassermenge im Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Saft 20 bis 30 Sekunden lang auf , bis das Getränk vollständig gemischt ist.

Bei einer 12-Unzen-Dose (355 ml) kombinieren Sie den Saft und geben 1 Dose Wasser in den Mixerbehälter zu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Saft 30 bis 40 Sekunden lang auf , bis das Getränk vollständig gemischt ist.

Rühren Sie die verbleibenden 2 Dosen Wasser auf  ein.

Die aromatisierte Gelatine auflöst: Gießen Sie kochendes Wasser in den Mixerbehälter. Fügen Sie Gelatine hinzu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt ca. 1 Minute lang auf , bis er sich aufgelöst hat. Fügen Sie dann weitere Zutaten hinzu.

Plätzchen- und Graham-Crackerkrümel zubereitet: Brechen Sie größere Plätzchen in Stücke von ungefähr 1-½ Zoll (4 cm) Durchmesser auseinander. Kleinere Plätzchen können in Normalgröße verwendet werden. Geben Sie die Plätzchen in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie die Plätzchen auf . Verwenden Sie die Puls-Funktion einige Male, ca. 3 Sekunden bei jedem Einsatz, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Verwenden Sie die Krümel als schnelle Garnierung für gefrorenen Joghurt, Pudding oder Fruchtkompott.

Um feinere Krümel für Pasteten und Nachspeisen herzustellen, brechen Sie die Graham-Crackers oder Plätzchen in Stücke von ungefähr 1-½ Zoll (4 cm) Durchmesser. Geben Sie sie in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie auf . Verwenden Sie die Puls-Funktion einige Male, bis sich nach ca. 20 bis 30 Sekunden die gewünschte Festigkeit eingestellt hat.

Crackerkrümel zubereitet: Bitte folgen Sie den Regeln für Plätzchen. Verwenden Sie diese als Garnierung oder als Zutat im Hauptgericht-Kasserollen und Gemüsegerichten.

Brotkrümel zubereitet: Zerkleinern Sie das Brot in Stücke von ungefähr 1-½ Zoll (4 cm) Durchmesser. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt fünfmal, jeweils 3 Sekunden lang auf . Verwenden Sie die Brotkrümel auf dieselbe Weise wie die Crackerkrümel.



Standmixer/Blender-Tips

Zerkleinern Sie Obst und Gemüse: Geben Sie 2 Tassen (400 g) Obst- oder Gemüsestücke in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, mixen Sie die Stücke auf , und verwenden Sie die Puls-Funktion einige Male, ca. 2 bis 3 Sekunden bei jedem Einsatz, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Obstpüree: Geben Sie 2 Tassen (450 g) gekochtes oder Dosenobst in den Mixerbehälter. Fügen Sie 2 bis 4 Eßlöffel (25 ml - 50 ml) Fruchtsaft oder Wasser pro Tasse (225 g) Obst hinzu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie das Obst 5 bis 10 Sekunden lang auf .

Gemüsepüree: Geben Sie 2 Tassen (350 g) gekochtes- Dosen Gemüse in den Mixerbehälter. Fügen Sie 2 bis 4 Eßlöffel (25 ml - 50 ml) Brühe, Wasser oder Milch pro Tasse (175 g) Gemüsestücke hinzu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie das Gemüse 10 bis 20 Sekunden lang auf .

Fleischpüree: Geben Sie das gekochte, in Würfel geschnittene zarte Fleisch in den Mixerbehälter. Fügen Sie 2 bis 4 Eßlöffel (25 ml - 50 ml) Brühe, Wasser oder Milch pro Tasse (175 g) Fleisch hinzu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie die Fleischstücke 10 Sekunden lang auf . Halten Sie die Maschine an, und kratzen Sie die Seiten des Mixerbehälters ab. Setzen Sie die Abdeckung wieder auf, und mixen Sie weitere 10 bis 20 Sekunden auf .

Hütten- oder Ricotta-Käsepüree: Geben Sie den Hütten- oder Ricottakäse in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Käse 25 bis 35 Sekunden lang auf , bis er weich genug ist. Geben Sie, wenn notwendig, einen Eßlöffel (15 ml) entrahmte Milch pro Tasse (240 g) Hüttenkäse dazu. Verwenden Sie den Käse so als Grundlage für fettarme Dips und Aufstriche.

Kombinieren Sie flüssige Zutaten für gebackene Speisen: Gießen Sie die flüssigen Zutaten in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie die Zutaten ungefähr eine Minute lang auf , bis diese gut vermischt sind. Gießen Sie die flüssige Mischung über die trockenen Zutaten, und rühren Sie gut um.

Entfernen Sie die Klumpen aus der Fleischsoße: Wenn die Soße oder Fleischsoße klumpig wird, geben Sie sie in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie die Soße 5 bis 10 Sekunden lang auf , bis sich die Klumpen aufgelöst haben.

Kombinieren Sie Mehl und Flüssigkeit für Verdickungen: Geben Sie das Mehl und die Flüssigkeit in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie die Mischung ca. 5 bis 10 Sekunden auf , bis sie geschmeidig ist.

Bereiten Sie weiße Soße zu: Geben Sie Milch, Mehl und, wenn gewünscht, Salz in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie die Zutaten 5 bis 10 Sekunden lang auf , bis sie gut gemischt sind. Gießen Sie die Mischung in den Kochtopf, und kochen Sie sie wie gewöhnlich.

Bereiten Sie Pfannkuchen- oder Waffelrührteig (Instantteig) zu: Geben Sie den Mix und andere Zutaten in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt 10 bis 20 Sekunden lang auf , bis er gut vermischt ist. Kratzen Sie Reste, wenn notwendig, von den Seiten des Mixerbehälters ab.

Reiben Sie Käse: Schneiden Sie sehr kalten Käse in 1/2- bis 1 Zoll (1,5 - 2,5 cm) große Würfel zurecht. Geben Sie bis zu einer 1/2 Tasse (88 g) Käse in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Käse 5 bis 10 Sekunden lang auf . Erwärmen Sie harten Käse, wie z.B. Parmesan, auf Zimmertemperatur, und mixen Sie ihn dann 10 bis 15 Sekunden lang auf .

Bereiten Sie Haferbrei für ein Kleinkind zu: Geben Sie die ungekochten, gerollten Haferstücke in den Mixerbehälter. Mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf , bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Verwenden Sie dabei die **Pulse** - Taste. Kochen Sie danach wie gewöhnlich.

Bereiten Sie Babynahrung zu: Geben Sie das vorbereitete Essen in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt ca. 10 Sekunden auf . Mixen Sie dann 10 bis 30 Sekunden lang auf .

Spülen Sie Ihren Mixerbehälter aus: Füllen Sie den Mixerbehälter bis zu einem Drittel oder bis zur Hälfte mit warmem Wasser auf. Geben Sie ein paar Tropfen flüssige Geschirrspülmittel dazu. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf , bis die Seiten sauber sind. Spülen und trocknen Sie den Behälter. Möchten Sie eine komplette Reinigung vornehmen, waschen Sie alle Dichtungen separat.

ERDBEER-BANANEN-GETRÄNK

375 ml 1½ Tassen fettarmer
Buttermilch
250 g 1 Tassen gefrorener
ungesüßter Erdbeeren
250 ml 1 Tasse entrahmte Milch
4 mittelgroße Bananen,
jede in 4 Teile geteilt
50 g 3 Eßlöffel
Orangenmarmelade

Geben Sie alle Zutaten in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie viermal und jeweils 15 Sekunden lang auf .

Ergiebigkeit: 5 Tassen (1,5 l). (4 Portionen)

MARGARITA

175 ml ¾ Tasse Tequila
125 ml ½ Tasse Triple Sec
Liqueur
125 ml ½ Tasse frischen
Limonensaft
50 ml ¼ Tasse einfachen
Sirup oder 1½ Eßlöffel
(20 g) Zucker
24 Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, mixen Sie den Inhalt auf . Verwenden Sie sechs- bis achtmal die „Puls“-Funktion, ca. 15 Sekunden bei jedem Einsatz, bis der Inhalt breiig ist. Kratzen Sie Reste, wenn notwendig, von den Seiten des Mixerbehälters ab.

Ergiebigkeit: 5 Tassen (1,25 l). (4 Portionen)

GEFRORENER DAIQUIRI

175 ml ¾ Tasse Rum
50 ml ¼ Tasse frischen
Limonensaft
50 ml ¼ Tasse einfachen
Sirup oder 2 Eßlöffel
(25 g) Zucker
16 Eiswürfel

Geben Sie die Zutaten in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, mixen Sie auf , und verwenden Sie sechs- bis achtmal die Puls-Funktion, ca. 15 Sekunden bei jedem Einsatz, bis der Inhalt breiig wird. Kratzen Sie Reste, wenn notwendig, von den Seiten des Mixerbehälters ab.

Ergiebigkeit: 3-¼ Tassen (800 ml). (Ca. 4 Portionen)

Variationen: Fügen Sie den Zutaten 2 Bananen hinzu, 2 Tassen (400 g) frische oder gefrorene Erdbeeren, oder 4 mittelgroße Pfirsiche.

APFEL-CRÊPES

Crêpes:

2	Eier
¼	Teelöffel Salz
90 g	¾ Tasse Mehl
250 ml	1 Tasse Milch
25 ml	2 Eßlöffel Öl
Füllung:	
2	große Äpfel, geschält, entkernt und geviertelt
125 ml	½ Tasse Apfelsaft
25 g	¼ Tasse Zucker
1	Eßlöffel Maisstärke
½	Teelöffel Zimt
35 g	¼ Tasse Rosinen

Bringen Sie alle Crêpes-Zutaten im Mixerbehälter zusammen. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter. Mixen Sie den Inhalt 10 Sekunden lang auf . Kratzen Sie alle Mehreste von den Seiten des Mixerbehälters ab. Mixen Sie 5 bis 10 Sekunden lang auf , oder bis die Mischung geschmeidig ist. Bewahren Sie den Rührteig mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank auf. Sprühen Sie die Crêpe-Pfanne oder den nichthaftenden Tiegel mit nichthaftendem Speisespray ein. Erwärmen Sie es über mittelgroßer Hitze, bis es heiß ist. Gießen Sie 2 oder 3 Eßlöffel (25 oder 50 ml) Rührteig für jeden 15 bis 18 cm langen Crêpe in den Tiegel. Kochen Sie jeden Crêpe solange, bis er goldbraune Farbe annimmt, und wenden Sie ihn dann. Kochen Sie die Crêpes solange, bis sie goldbraune Farbe annehmen.

Geben Sie in der Zwischenzeit Äpfel, Apfelsaft, Zucker, Maisstärke und Zimt in den Standmixer/Blender. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und verwenden Sie zwei- oder dreimal für 8 Sekunden, bzw. bis der Inhalt ausreichend gemixt wurde und die Äpfel zerkleinert wurden, die Funktion  auf . Gießen Sie die Mischung in einen mittelgroßen Kochtopf. Rühren Sie die Rosinen ein. Bringen Sie den Kochtopf zum Kochen und rühren Sie häufig um. Kochen Sie die Bestandteile nun 10 bis 12 Minuten lang über mittlerer Hitze oder bis sich die Mischung verdickt hat und die Äpfel weich sind. Rühren Sie ab und zu um. Löffeln Sie 2 bis 3 Eßlöffel (25 bis 50 ml) Füllung in die Mitte von jedem Crêpe. Falten oder rollen Sie die Crêpes, um die Füllung einzuschließen. Löffeln Sie die übriggebliebene Füllung über die Crêpes. Garnieren Sie die Crêpes, wenn gewünscht, mit Schlagsahne.

Ergiebigkeit: 8 Portionen (jeweils 2 Crêpes)

ORANGENFRUCHTEIS

200 g	1 Dose Mandarinen, entsaftet
250 ml	1 Tasse Wasser
175 ml	1 Dose gefrorenes Orangensaftkonzentrat
30 g	¼ Tasse Puderzucker
15 ml	1 Eßlöffel frischen Zitronensaft

Geben Sie alle Zutaten in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt 15 bis 20 Sekunden lang auf . Gießen Sie den Inhalt in den Gefrierbehälter, und gefrieren Sie ihn 3 bis 4 Stunden lang, bis er fast starr ist. Kratzen Sie den Inhalt nun in den Mixerbehälter. Mixen Sie den Inhalt ca. 1 Minute lang auf , bis er geschmeidig geworden ist.

Giessen Sie den Inhalt in den Gefrierbehälter. Gefrieren Sie ihn 5 bis 6 Stunden lang, bis er hart geworden ist.

Ergiebigkeit: 6 Portionen.

GAZPACHO

2 Dosen (14½ Unzen (410 g pro Dose) geschälter Tomaten ohne Salzzusatz

2 Stangen Sellerie, zerschnitten in 5 cm große Stücke

1 mittelgroße Gurke, geschält und in Stücke geschnitten

1 mittelgroße Zwiebel, in Stücke geschnitten

1 kleiner grüner Paprika, in Stücke geschnitten

2 Teelöffel geschnittene frische Petersilie

1 Teelöffel geschnittener frischer Schnittlauch

1 Knoblauchzehe

45 ml 3 Eßlöffel Olivenöl

45 ml 3 Eßlöffel Rotweinessig

500 ml 2 Tassen Gemüsesaft-Cocktail

¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer

Scharfe Pfeffersoße

Geben Sie eine Dose Tomaten, Sellerie und Gurke in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt 10 bis 15 Sekunden lang auf , bis das Gemüse fein zerkleinert ist. Gießen Sie den Inhalt nun in eine große Schüssel.

Geben Sie den Inhalt der zweiten Dose Tomaten, Zwiebel, grüner Paprika, Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch, Olivenöl und Rotweinessig in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt 10 bis 15 Sekunden lang auf , bis er fein zerkleinert wurde. Kratzen Sie Reste, wenn notwendig, von den Seiten des Mixerbehälters ab.

Giessen Sie den Inhalt in eine Schüssel. Rühren Sie den Gemüsesaft-Cocktail hinein, den schwarzen Pfeffer und ein paar Tropfen scharfer Pfeffersoße. Bewahren Sie die Mischung nun 6 bis 8 Stunden im Kühlschrank auf, bis sie gut gekühlt ist.

Ergiebigkeit: 8 Portionen.

VICHYSOISE

15 g 1 Eßlöffel Margarine

200 g 1½ Tassen geschnittener Porree oder Zwiebeln

2 mittelgroße Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten

750 ml 3 Tassen natriumreduzierte Hühnerbrühe

¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer

250 ml 1 Tasse fettarme (2%) Milch

Geschnittenen Schnittlauch, sofern gewünscht

Schmelzen Sie die Margarine im Tiegel bei mittlerer Hitze. Geben Sie den Porree hinzu. Kochen und rühren Sie den Inhalt ca. 3 Minuten lang, bis der Porree weich ist. Geben Sie den Porree dann zusammen mit den Kartoffeln und 1-½ Tassen (375 ml) Brühe in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt ca. 1 Minute lang auf , bis er fein zerkleinert ist. Gießen Sie den Inhalt dann in einen Kochtopf.

Rühren Sie die verbliebene Brühe und den restlichen Pfeffer ein. Bringen Sie den Inhalt zum Kochen, verringern Sie die Hitze, und kochen Sie ihn 10 bis 12 Minuten lang, bis das Gemüse gar und zart ist. Rühren Sie die Milch ein.

Bewahren Sie das Gemüse 6 bis 8 Stunden im Kühlschrank auf, bis es gut gekühlt ist. Garnieren Sie jede Portion, wenn gewünscht, mit geschnittenem Schnittlauch.

Ergiebigkeit: 6 Portionen.

FLEISCHKLÖßCHEN

1	<i>kleine Zwiebel, geschnitten in 2,5 cm große Stücke</i>
500 g	<i>extramageres Rinderhackfleisch</i>
125 g	<i>¼ Pfund. gehacktes Schweinefleisch</i>
25 g	<i>¼ Tasse trockene Brotkrumen</i>
1	<i>Ei</i>
1	<i>Teelöffel gewürztes Salz</i>
15 ml	<i>1 Eßlöffel Öl</i>
70 g	<i>1 Tasse geschnittene oder geviertelte frische Pilze</i>
300 ml	<i>1¼ Tassen Rinderbrühe</i>
1	<i>Eßlöffel Maisstärke</i>
½	<i>Teelöffel Basilikum</i>
¼	<i>Teelöffel Pfeffer</i>

Geben Sie die Zwiebel in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt 5 bis 8 Sekunden lang, oder bis er genug zerkleinert wurde, auf  . Fügen Sie nun die verbleibenden Fleischklößchen-Zutaten hinzu. Verwenden Sie die Funktion **Pulse** auf der Position  vier- bis fünfmal für jeweils 8 bis 10 Sekunden, oder bis die Mischung fertig ist. Kratzen Sie, wenn notwendig, die Seiten ab. Formen Sie das Fleisch in 32 1-½-Zoll (4 cm) große Fleischklößchen.

Erhitzen Sie das Öl in einem großen nichthaftenden Tiegel über mittlerer bis großer Hitze. Geben Sie die Fleischklößchen hinzu. Kochen Sie sie 5 bis 8 Minuten lang, oder bis sie gebräunt sind, und wenden Sie sie hin und wieder.

Waschen Sie den Mixer in der Zwischenzeit gründlich mit Spülmittel aus, und setzen Sie ihn wieder zusammen. Geben Sie nun die Pilze, die Brühe, die Maisstärke, das Basilikum und den Pfeffer in den Standmixer/Blender. Mixen Sie den Inhalt 5 Sekunden lang, oder bis die Pilze zerkleinert wurden, auf  . Geben Sie die Fleischklößchen in den Tiegel. Kochen Sie nun unter ständigem Umrühren, bis sich Bläschen bilden. Regeln Sie die Temperatur auf „mittel“ bis „niedrig“. Kochen Sie das Gericht 8 bis 10 Minuten lang, oder solange, bis sich die Fleischsoße verdickt hat und die Fleischklößchen richtig gekocht sind. Servieren Sie das Gericht, mit Reis oder Kartoffeln.

Ergiebigkeit: 8 Portionen (Jeweils 4 Fleischklößchen).

STREUSELGARNIERUNG

60 g	<i>½ Tasse Allzweckmehl</i>
100 g	<i>½ Tasse braunen Zucker</i>
½	<i>Teelöffel Zimt (je nach Wahl)</i>
¼	<i>Teelöffel Salz</i>
25 ml	<i>2 Eßlöffel leichten pasteurisierten und sterilisierten Rahmkäse (30 g-Packung)</i>
15 g	<i>2 Eßlöffel Pecan-Hälften</i>

Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter. Mixen Sie 20 bis 25 Sekunden lang auf , bis der Inhalt gründlich gemischt wurde. Kratzen Sie, wenn notwendig, die Seiten des Mixerbehälters ab. Verwenden Sie die Speise, um 33 x 23 cm große Speisebehälter mit Fruchtkrisp vor dem Backen zu garnieren oder um sie vor dem Backen über 33 x 23 cm große Kuchen zu verstreuen.

Ergiebigkeit: 1-½ Tassen (160 g).

HÜHNERSALAT-AUFSTRICH

60 g	<i>¼ Tasse leichte Mayonnaise</i>
60 g	<i>¼ Tasse Sauerrahm</i>
1	<i>Eßlöffel gehackte Zwiebel</i>
1	<i>Eßlöffel frische Petersilie, wenn gewünscht</i>
½	<i>Teelöffel Salz</i>
½	<i>Teelöffel Pfeffer</i>
140 g	<i>1 Tasse in Würfel geschnittene, gekochte Hähnchenbrust</i>
110 g	<i>⅔ Tasse kernlose rote Trauben</i>

Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt auf , bis das Huhn zerkleinert wurde und die Mixtur gründlich vermischt wurde. Verwenden Sie die „Puls“ Funktion drei- bis viermal, 5 Sekunden bei jedem Einsatz. Ergiebigkeit: 8 Portionen.

BASILIKUM-PESTO

2	<i>Knoblauchzehen</i>
50 g	<i>½ Tasse frisch geriebenen Parmesankäse</i>
125 g	<i>1¼ Tasse frische Basilikumblätter</i>
5 g	<i>¼ Tasse frische Petersilienblätter</i>
30 g	<i>3 Eßlöffel gespaltene Mandeln oder Pinienkerne</i>
50 ml	<i>¼ Tasse Olivenöl</i>
50 bis	<i>75 ml ¼ bis ½ Tasse natriumreduzierte Hühnerbrühe</i>

Geben Sie den Knoblauch in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt 5 bis 10 Sekunden lang auf , bis er ausreichend zerkleinert ist.

Fügen Sie frisch geriebenen Käse, Basilikum, Petersilie und Mandeln hinzu, setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt auf . Fügen Sie, während der Standmixer/Blender läuft, Olivenöl und Hühnerbrühe hinzu. Mixen Sie den Inhalt 45 Sekunden bis 1 Minute lang, bis er vollständig durchmischt ist. Kratzen Sie dann die Seiten des Mixerbehälters ab. Geben Sie, wenn notwendig, die restliche Brühe zu. Servieren Sie es mit Pasta, Pizza, Huhn oder Meeresfrüchten.

Ergiebigkeit: 1 Tasse (250 ml). (8 Portionen)

MÖHREN- UND KARTOFFEL-MEDLEY

60 g	<i>½ Tasse (1 kleine) geschnittene Möhre</i>
80 g	<i>½ Tasse (1 mittelgrosse) geschälte, in Würfel geschnittene Kartoffel</i>
125 ml	<i>½ Tasse natriumreduzierte Hühnerbrühe</i>
25 ml	<i>bis 45 ml (2 bis 3 Eßlöffel) Vollmilch</i>

Geben Sie die Möhre, Kartoffel und Brühe in den Kochtopf. Bringen Sie den Inhalt zum Kochen. Verringern Sie die Hitze auf „niedrig“, und kochen Sie den Inhalt ohne Abdeckung 10 bis 15 Minuten, bis das Gemüse sehr zart geworden ist. Kühlen Sie die Mischung 5 Minuten lang ab.

Geben Sie die abgekühlte Gemüsemischung und 2 Eßlöffel (25 ml) Milch in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie 10 Sekunden lang auf . Kratzen Sie, wenn notwendig, die Seiten des Mixerbehälters ab. Mixen Sie den Inhalt 30 Sekunden lang auf , und kratzen Sie alle 10 Sekunden die Seiten des Mixerbehälters ab. Fügen Sie, wenn notwendig, einen Eßlöffel (15 ml) Milch hinzu. Bewahren Sie die Mischung im Kühlschrank auf.

Ergiebigkeit: 1 Tasse (250 ml).

PFIRSICH-HAFERBREI

150 ml	<i>¾ Tasse Wasser</i>
25 g	<i>¼ Tasse schnellkochender gerollter Hafer</i>
55 g	<i>¼ Tasse Dosen- oder gefrorene, aufgetaute Pfirsichscheiben in Saft, entsaftet</i>
15 ml	<i>1 Eßlöffel Vollmilch</i>

Geben Sie Wasser in einen Kochtopf. Bringen Sie es zum Kochen. Rühren Sie den Hafer ein, und bringen Sie es erneut zum Kochen. Drehen Sie die Hitze auf „niedrig“, und kochen Sie den Inhalt 1 Minute lang ohne Abdeckung. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und lassen Sie ihn 5 Minuten lang abkühlen.

Geben Sie den Haferbrei, die Pfirsiche und die Milch in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt 10 Sekunden lang auf . Kratzen Sie, wenn notwendig, die Seiten des Mixerbehälters ab. Mixen Sie 30 Sekunden lang auf . Bewahren Sie die Speise im Kühlschrank auf.

Ergiebigkeit: 1 Tasse (250 ml).

BANANEN-FRUCHTDRESSING

120 g	<i>½ Tasse fettarmen Vanille- oder Erdbeeryoghurt</i>
1	<i>mittelgroße Banane, geschnitten</i>
15 ml	<i>1 Eßlöffel Honig</i>
15 ml	<i>1 Eßlöffel Orangensaft</i>
¼	<i>Teelöffel Zimt</i>

Geben Sie die Zutaten in den Mixerbehälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter, und mixen Sie den Inhalt ca. 40 Sekunden lang auf . Kratzen Sie alle 20 Sekunden die Seiten des Mixerbehälters ab. Servieren Sie die Mischung über frisch geschnittenem Obst.

Ergiebigkeit: 1-¼ Tassen (300 ml).



Indice

Importanti Indicazioni di Sicurezza	2
Garanzia sul Frullatore KitchenAid® per l'Europa (uso domestico)	3
Per Richiedere il Servizio Assistenza Post-vendita	4
Assistenza Post-Vendita	5
Servizio Clienti	5
Requisiti Elettrici	6
Caratteristiche del Frullatore.....	7
Montaggio	8
Impiego del Frullatore	10
Guida per Controllare la Velocità.....	12
Manutenzione e Pulizia	13
Suggerimenti.....	14
Ricette	16
Bibite e Cocktail	16
Dessert	17
Minestre	18
I secondi	19
Condimenti e Guarnizioni	20
Alimenti per Bambini	21

NOTA: IN QUANTO IL NUOVO FRULLATORE KITCHENAID® È DOTATO DI UN RECIPIENTE SPECIALE E DI UNA LAMA DAL DESIGN ESCLUSIVO, LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI E RICETTE PRIMA DI USARLO AL FINE DI REALIZZARE IL MASSIMO LIVELLO DI PRESTAZIONE.



IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

Al fine di minimizzare il rischio di incendi, scosse elettriche, e/oppure lesioni, durante l'impiego di apparecchiature elettriche attenersi sempre alle precauzioni di base, ivi comprese le seguenti indicazioni:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere la base del frullatore in acqua o in altri liquidi.
3. Evitare che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da persone che necessitano 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 nel caso il cavo o la spina siano danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento, o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Consegnare il frullatore al centro assistenza autorizzato più vicino per il controllo, la riparazione o la regolazione di parti elettriche o meccaniche.
7. L'impiego di accessori non consigliati dal fabbricante, quali per esempio i barattoli di vetro, può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Non utilizzare il frullatore all'aperto.
9. Non far sporgere il cavo dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro.
10. Non introdurre mai le mani o utensili nella caraffa del frullatore mentre è in funzione, al fine di minimizzare il rischio di lesioni e per non danneggiare il frullatore. Si può usare una spatola ma soltanto quando il frullatore non è in funzione.
11. La lama è affilata. Maneggiarla con cura.
12. Al fine di minimizzare il rischio di lesioni, non montare mai la lama sulla base senza prima montare correttamente la caraffa.
13. Non utilizzare il frullatore senza il coperchio.
14. Per frullare liquidi caldi, rimuovere la parte centrale del coperchio.
15. Questo prodotto non è inteso per uso commerciale.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto,

contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

La vostra sicurezza e la sicurezza degli altri sono molto importante.

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



sicurezza.

Questo è il simbolo di avvertenza.

Questo simbolo vi avvisa di potenziali pericoli che possono causare morte o lesioni per voi od altri.

Il simbolo di avvertenza e le parole "PERICOLO" o "AVVERTENZA" saranno precedute delle istruzioni di sicurezza. Queste parole significano:



PERICOLO

L'immediata mancanza di osservare le istruzioni di sicurezza sarà causa o può essere causa di morte o gravi ferite.



AVVERTENZA

Tutti i messaggi sulla sicurezza indicheranno la tipologia del potenziale pericolo, vi daranno istruzioni circa il modo di evitare la possibilità di ferite, e indicheranno ciò che potrebbe accadere nel caso della mancata osservazione delle relative istruzioni.

Garanzia sul Frullatore KitchenAid® per l'Europa (uso domestico)

Periodo di garanzia:	KitchenAid si accolla il pagamento di:	KitchenAid non si accolla il pagamento di:
GARANZIA TOTALE DI TRE ANNI dalla data d'acquisto (esclusivamente per uso domestico)	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 Post-vendita Autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il Frullatore è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle norme elettriche locali.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Queste specifiche sono passibili di modifiche senza preavviso.



Per Richiedere il Servizio Assistenza Post-vendita

CONSERVARE UNA COPIA DELLA RICEVUTA.INDICANTE LA DATA DI ACQUISTO. TALE PROVA DI ACQUISTO VI DARÀ DIRITTO AL SERVIZIO ASSISTENZA SOTTO GARANZIA.

Qualora il frullatore non funzioni correttamente, fare le seguenti verifiche:

- Verificare che la spina del frullatore sia collegata alla presa di rete.
- Verificare che il fusibile del circuito al quale è collegato il frullatore non sia fuso. Se c'è una scatola degli interruttori, verificare che il circuito sia chiuso.
- Scollegare il frullatore, e ricollegarlo dopo 15-20 minuti.
- Se la causa del problema non è fra quelle sopraindicate, riferirsi alla sezione "Assistenza Post-Vendita" a pagina 5.

- Per richiedere il servizio assistenza, rivolgersi al venditore locale di apparecchiature KitchenAid o al negozio dove avete acquistato il frullatore, per informazioni circa il servizio assistenza locale.

AVVERTENZA



Rischio di scosse elettriche

Scollegare dalla rete prima di effettuare interventi di servizio.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare lesioni fatali o scosse elettriche.



Assistenza Post-Vendita

Gli interventi di assistenza devono essere tutti gestiti localmente da un Centro Assistenza post-vendita KitchenAid autorizzato. Contattare il rivenditore presso il quale è stata acquistata l'unità per ottenere l'indirizzo del più vicino Centro Assistenza post-vendita KitchenAid autorizzato.

Per l'Italia:

“CASA DEI RASOI ELETTRICI”,

Via Carducci, 7

I-24127 BERGAMO

Tel: 035/25 88 85

Servizio Clienti

Per l'Italia:

ALESSI SPA

Via Privata Alessi 6

I-28882 CRUSINALLO

Tel: 0323 868 611

www.KitchenAid.com



Requisiti Elettrici

220-240 V
50-60 Hz a.c.
2.4 A

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

AVVERTENZA



Rischio di scosse elettriche

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

Non rimuovere lo spinotto di terra.

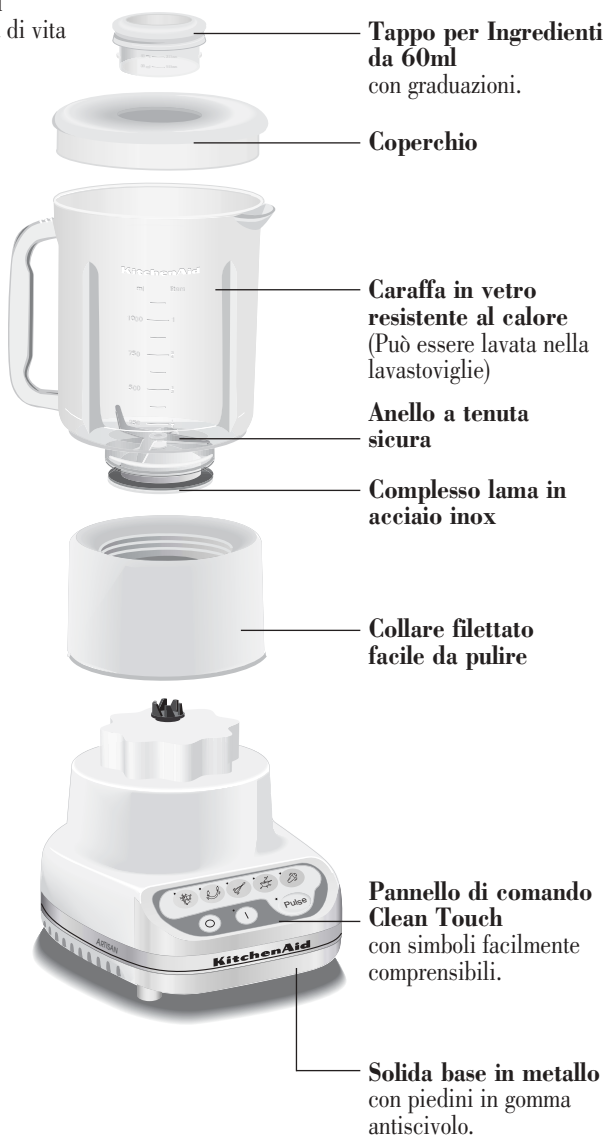
Non utilizzare adattatori.

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



Caratteristiche del Frullatore

La qualità KitchenAid significa che questo frullatore è stato fabbricato e collaudato in conformità agli standard di qualità della KitchenAid, al fine di realizzare il massimo livello di prestazioni e una lunga durata di vita utile priva di problemi.



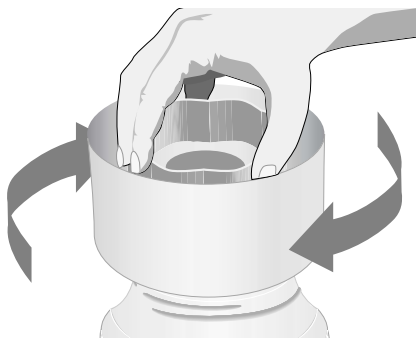


Montaggio

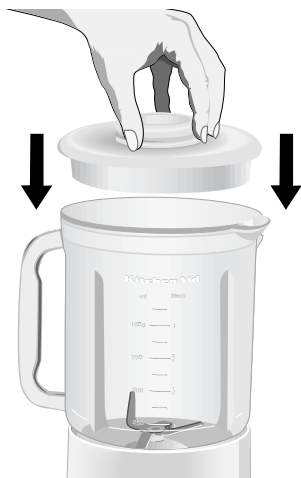
1. Prima di montare il frullatore, pulire la base con uno strofinaccio bagnato in acqua calda saponata, poi rimuovere il sapone con uno strofinaccio umido e asciugare con un panno soffice.

NOTA: Non immergere la base in acqua. Lavare la caraffa, il collare e le lame nella lavastoviglie o in acqua calda saponata. Se si lavano i componenti a mano, risciacquarli e asciugarli accuratamente. Non lavare il coperchio in lavastoviglie!

2. Capovolgere la caraffa del frullatore e avvitare il collare sulla caraffa. Assicurarsi che i cavi siano collegati in modo sicuro e corretto. Rimettere la caraffa nella posizione corretta.



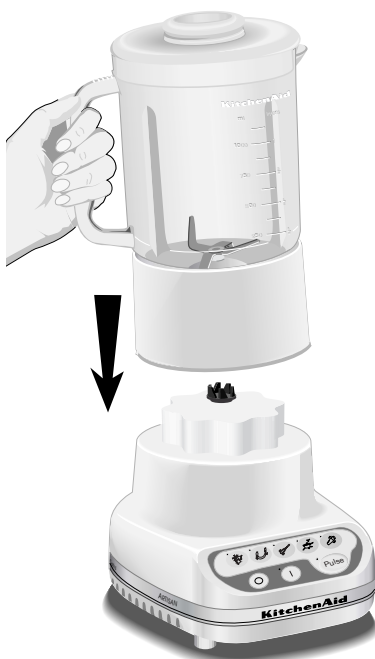
3. Collocare il coperchio sulla caraffa del frullatore.



4. Per accorciare il cavo, arrotolarlo nel ricettacolo ubicato sotto la base.



5. Collocare la caraffa sulla base.

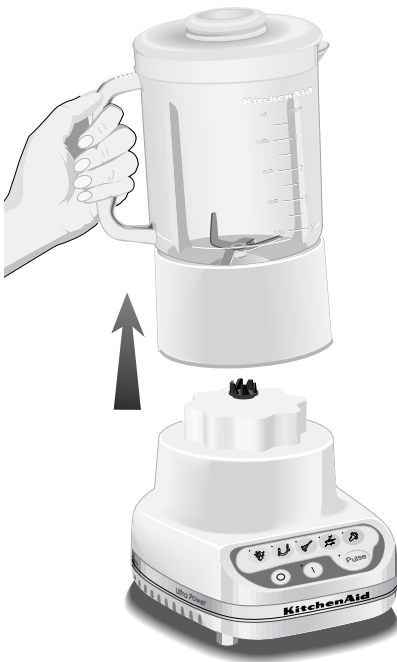




Montaggio

6. Collegare il cavo ad una presa dotata di messa a terra. Il frullatore è ora pronto per l'uso.
7. Prima di rimuovere la caraffa dalla base è necessario premere  e verificare che la spia verde lampeggiante sia spenta. Scollegare quindi il cavo. Sollevare la caraffa verso l'alto con il collare montato, **senza ruotarla**. Svitando la caraffa quando questa poggia ancora sulla base, il collare si allenta provocando la fuoriuscita del liquido.

NOTA: Utilizzare sempre il frullatore su una superficie di lavoro pulita e asciutta.



AVVERTENZA



Rischio di scosse elettriche

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

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

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



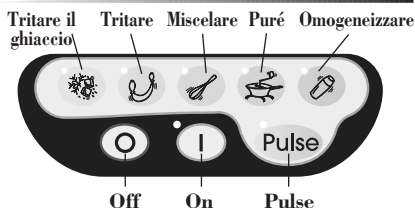
Impiego del Frullatore

NOTA: Il frullatore è attivato quando la spia verde lampeggia:

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

- Quando la spia verde lampeggia, il frullatore potrebbe essere attivato accidentalmente se si tocca il pannello di comando o a causa di altri imprevisti.
- Se lampeggia la spia  mentre è in funzione il blender spegnere l'apparecchio. (È normale un leggero tremolio della luce.)
- L'apparecchio deve attivarsi soltanto quando si preme uno dei selezionatori di velocità. Se l'apparecchio è attivato in qualsiasi altra circostanza, premere immediatamente . In questo caso, non utilizzare l'apparecchio e consegnarlo ad un Centro Assistenza Autorizzato.

Il frullatore KitchenAid® è dotato di dieci combinazioni di velocità.



- Tutte le velocità possono essere usate in combinazione con la funzione di **Pulse**.
- Prima di attivare il frullatore, assicurarsi che la caraffa sia montata correttamente (riferirsi a pagina 8) e sia inserita sulla base del frullatore. Versare gli ingredienti nella caraffa e fissare bene il coperchio.

- Premere . La spia verde dovrebbe lampeggiare indicando che i tasti di controllo velocità sono attivati.



NOTA: Se la spia verde non lampeggia, scollegare il frullatore e consegnarlo ad un Centro Assistenza Autorizzato.

- Per utilizzare il frullatore a velocità costante, selezionare la velocità desiderata. La spia verde si accenderà e rimarrà accesa. Se si desidera cambiare la velocità, premere il selezionatore desiderato, non sarà necessario disattivare prima il frullatore.
- Per frullare liquidi caldi o bollenti, rimuovere il tappo centrale per ingredienti ed utilizzare il frullatore solamente a velocità .
- Per disattivare il frullatore, premere il tasto . Ciò servirà a fermare il frullatore disattivandolo allo stesso tempo. Prima di rimuovere la caraffa, disattivare il frullatore premendo  e scollegare il cavo.

NOTA: Non lavorare gli alimenti per molto tempo. Dopo alcuni secondi, fermare il frullatore e controllare la consistenza del frullato.



Impiego del Frullatore

COPERCHIO PER INGREDIENTI

Rimuovere il coperchio e aggiungere gli ingredienti alle velocità o . Se si desidera utilizzare velocità più elevate, o se la caraffa è piena, o il contenuto della caraffa è caldo, fermare il frullatore prima di aggiungere gli ingredienti.



LO STEP START™

Con lo Step Start™ integrato ad ogni velocità, il frullatore inizia ad operare a bassa velocità per non far schizzare il contenuto della caraffa, quindi la velocità aumenta fino a quella selezionata per ottimizzare le prestazioni.

FUNZIONE DI “PULSE”

Il frullatore KitchenAid® è capace di funzionare a impulsi a qualsiasi velocità.

- Prima di utilizzare il frullatore, verificare che la caraffa sia montata correttamente (riferirsi a pagina 8) e inserita sulla base del frullatore. Versare gli ingredienti nella caraffa e fissare bene il coperchio.
- Premere . La spia verde dovrebbe lampeggiare, indicando che il frullatore è attivato.
- Premere il tasto . La spia sopra il tasto si accenderà, indicando che i selezionatori di velocità sono in modo “Pulse”.



- Selezionare la velocità e premere il pulsante per il tempo desiderato (dovuto allo Step Start™, è normale un breve ritardo nel raggiungere la velocità selezionata).
- Per disattivare la funzione “Pulse”, premere di nuovo . Il frullatore sarà pronto a funzionare a velocità costante. Prima di rimuovere la caraffa, disattivare il frullatore premendo e scollegando il cavo dalla presa di rete.



NOTA: Usare una spatola di gomma per redistribuire gli ingredienti **SOLTANTO** quando il frullatore è e scollegato. «Non usare mai alcun utensile nella caraffa, incluse le spatole, mentre il motore è in funzione.»



Guida per Controllare la Velocità

Alimento	Velocità	Alimento	Velocità
Pastella per frittelle.....		Dip.....	
Pastella per cialde.....		Paté al formaggio cremoso.....	
Salse a base di verdura		Frullato ghiacciato.....	
Salse a base di frutta		Frullato di frutta	
Condimenti per insalata		Frullato di yogurt.....	
Minestre tipo crema.....		Frullato di sorbetto	
Purè di frutta/Frutta per bambini.....		Frullato di gelato	
Purè di carne/Carne per bambini.....		Formaggio duro grattato.....	
Passati di verdura/Verdura per bambini..		Salsa	
Insalata di carne per imbottire panini		Salsa bianca.....	
Torta al formaggio.....		Ricotta cremosa o simili formaggi	
Gelatina montata per torte/dessert		Avena.....	
Mousse		Succo di frutta derivato dal concentrato surgelato.....	
Pesto		Verdure tritate	
Streusel per dolci		Frutta tritata.....	Pulse
Guarnizione dolce croccante.....		Ghiaccio tritato	
Briciole dolci per guarnire i dessert.....			

Suggerimenti - Il ghiaccio può essere tritato a qualsiasi velocità. È possibile tritare l'intero contenuto di una vaschetta per il ghiaccio oppure 12-14 cubetti di ghiaccio alla volta. Per tritarlo, non è necessario aggiungere liquidi.



Manutenzione e Pulizia

NOTA: Non immergere la base in acqua.

PULIZIA DELLA CARAFFA DEL FRULLATORE

Per una pulizia superficiale:

Riempire la caraffa d'acqua calda saponata e azionare il frullatore per 30 secondi. Rimuovere la caraffa dalla base, svuotare l'acqua saponata e risciacquare la caraffa e il coperchio con acqua pulita. Asciugare. La caraffa può essere lavata anche in lavastoviglie.

Per una pulizia profonda:

1. Capovolgere la caraffa e rimuovere il collare svitandolo in senso antiorario.
2. Sollevare il complesso lama dalla caraffa (il complesso non può venire estratto completamente dalla caraffa) e creare uno spazio tra il bordo inferiore del complesso lama e l'anello a tenuta, sfilando l'anello dal bordo. Questo procedimento permetterà di pulire a fondo l'anello a tenuta.



3. Lavare la caraffa, le lame e il collare nella lavastoviglie o in acqua calda saponata. Se si lavano i componenti a mano, risciacquarli e asciugarli accuratamente. **NON** lavare il coperchio in lavastoviglie!

PULIZIA DELLA BASE E DEL CAVO

1. Pulire la base con uno strofinaccio bagnato in acqua calda saponata, poi rimuovere il sapone con uno strofinaccio umido e asciugare con un panno soffice. Non usare spugne o detergenti abrasivi.

NOTA: Non immergere la base in acqua.

2. Pulire il cavo con uno strofinaccio bagnato in acqua calda saponata, poi rimuovere il sapone con uno strofinaccio umido e asciugare con un panno soffice. Il cavo può essere arrotolato nel ricettacolo ubicato sotto la base del frullatore.

NOTA: Assemblare correttamente i componenti puliti del frullatore prima di montarli sulla base.



Suggerimenti

SUGGERIMENTI BREVI

- Per fare i frullati con cubetti di ghiaccio, utilizzare la funzione di “pulse” al fine di ottenere un frullato più omogeneo.
- Usare  per frullare una grande quantità di bibita con molto ghiaccio. Per minori quantità, usare .
- I cubetti di ghiaccio piccoli possono essere tritati più rapidamente di quelli grandi.
- Questa caraffa vi permette di aggiungere maggiori quantità di alimenti fino a 2-3 tazze alla volta (500 ml-750 ml).
- Per composti contenenti molti ingredienti, iniziare la frullatura usando  per amalgamare bene gli ingredienti. Usare poi una velocità più alta, se necessario.
- Il coperchio deve essere montato sul frullatore durante la frullatura.
- Mettere una mano sul coperchio durante la tritatura del ghiaccio.
- Se desiderate, togliete il tappo al centro del coperchio della caraffa per aggiungere liquidi o ghiaccio mentre il frullatore è in funzione alla velocità di  o . A velocità più elevate, o se la caraffa è piena, o se il contenuto è caldo, è necessario fermare il frullatore prima di aggiungere degli ingredienti.
- Prima di introdurre utensili nella caraffa del frullatore, disattivare il frullatore e scollegare il cavo dalla rete di presa.
- Lasciare raffreddare gli alimenti caldi prima di frullarli. Iniziare la frullatura di alimenti caldi con . Se necessario, aumentare poi la velocità.
- Per frullare liquidi caldi o bollenti, rimuovere il tappo centrale per ingredienti ed utilizzare il frullatore solamente a velocità .

Per ricostituire il succo di frutta

surgelato: Per una scatola da 6oz. (177 ml) di succo di arance concentrato, mettere il succo ed la giusta quantità d'acqua nella caraffa del frullatore. Coprire e frullare usando  per 20 o 30 secondi, finché sarà ben miscelato.

Per una scatola di 12oz. (355 ml), mettere il succo ed una scatola piena d'acqua nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  e frullare per circa 30 o 40 secondi, finché non sia ben miscelato  altre 2 scatole piene d'acqua.

Per dissolvere la gelatina al sapore di

frutta: Versare l'acqua bollente nella caraffa del frullatore. Mettere la gelatina nella caraffa. Coprire, premere  e frullare per circa 1 minuto, finché la gelatina non si scioglie. Unire altri ingredienti.

Per sbriciolare biscotti e cracker:

Frantumare i biscotti più grandi a pezzi con un diametro di circa 1½ pollici (4 cm). Quelli piccoli non necessitano di essere spezzati ulteriormente. Porre i biscotti nella caraffa del frullatore. Coprire e premere , facendo pulsare alcune volte per circa 3 secondi alla volta, finché le briciole non siano della finezza desiderata. Cospargere le briciole sullo yogurt surgelato, sui budini, o sulla macedonia di frutta.

Se si desiderano briciole più fini per fare croste per torte e per dessert, prima frantumare i biscotti o i cracker in pezzi aventi un diametro di circa 1½ pollice (4 cm). Mettere i biscotti nella caraffa. Coprire e premere  e lavorare per circa 20-30 secondi facendo pulsare il frullatore alcune volte, finché le briciole non siano della grandezza desiderata.

Per sbriciolare i cracker: Procedere come per i biscotti. Usare le briciole come guarnizione oppure come ingrediente per fare sformati e piatti di verdura.

Per sbriciolare il pane: Fare il pane a pezzi aventi un diametro di circa 1½ pollici (4 cm). Coprire e premere  5 volte, per 3 secondi alla volta. Usare come le briciole di cracker.



Suggerimenti

Per tritare frutta e verdura: Porre nella caraffa del frullatore 2 tazze (400 g) di frutta o verdura tagliate a pezzi. Coprire e premere , pulsando alcune volte, per circa 2 o 3 secondi alla volta, finché non si ottenga la consistenza desiderata.

Purè di frutta: Mettere 2 tazze (450 g) di frutta sciropata o cotta nella caraffa del frullatore. Aggiungere da 2 a 4 cucchiaini (25ml - 50ml) di succo di frutta o acqua per ogni tazza (225 g) di frutta. Coprire e premere  e frullare per circa 5-10 secondi.

Passato di verdura: Mettere 2 tazze (350 g) di verdura inscatolata o cotta nella caraffa del frullatore. Aggiungere da 2 a 4 cucchiaini (25ml - 50ml) di brodo, acqua o latte per ogni tazza (175 g) di verdura. Coprire e premere  frullando per circa 10-20 secondi.

Purè di carne: Mettere tenera carne cotta, tagliata in cubetti, nella caraffa del frullatore. Aggiungere da 2 a 4 cucchiaini (25ml - 50ml) di brodo, acqua o latte per ogni tazza (175 g) di carne. Coprire e premere  per 10 secondi. Fermare il frullatore e raschiare i lati della caraffa. Coprire e lavorare di nuovo premendo  per 10-20 secondi.

Purè di formaggio cremoso o ricotta: Porre il formaggio cremoso o la ricotta nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  . Frullare finché ben amalgamato. Se necessario, aggiungere 1 cucchiaino (15 ml) di latte magro per ogni tazza (240 g) di formaggio cremoso. La miscela può essere usata come base per crême e paté a basso contenuto di grassi.

Per miscelare gli ingredienti liquidi per pane e dolci da cuocere al forno: Versare gli ingredienti liquidi nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  e frullare finché ben miscelati, per circa 1 minuto. Versare gli ingredienti liquidi sugli ingredienti secchi e amalgamarli bene.

Per eliminare i grumi dalle salse: Se una salsa è grumosa, versarla nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  per circa 5 o 10 secondi, finché la salsa non è liscia.

Per miscelare acqua e farina per addensare salse: Mettere la farina e il liquido nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  per circa 5-10 secondi finché la miscela è omogenea.

Per fare la salsa bianca: Porre latte, farina, e sale, se si desidera, nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  e frullare per circa 5-10 secondi finché ben miscelato. Versare in una casseruola e procedere normalmente.

Per preparare pastella per frittelle e cialde usando una miscela preparata: Porre la miscela e gli altri ingredienti nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  miscelando per 10-20 secondi, finché il tutto sia ben amalgamato; raschiare i lati della caraffa del frullatore, se necessario.

Per grattugiare il formaggio: Tagliare il formaggio freddo in cubetti di circa ½ - 1 pollice (1.5 - 2.5 cm). Mettere un massimo di ½ tazza (88 g) di formaggio nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  per circa 5-10 secondi. Nel caso di formaggi duri quali il parmigiano, il formaggio dovrà prima essere portato a temperatura ambiente; quindi grattugiare premendo  per 10-15 secondi.

Per preparare l'avena per bambini: Porre i fiocchi di avena crudi nella caraffa del frullatore. Lavorare premendo  finché si ottenga la consistenza desiderata, usando il tasto **Pulse** per circa 5-10 secondi. Cuocere come solito.

Per preparare cibi adatti per bambini usando alimenti per adulti: Mettere gli alimenti cotti nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  per circa 10 secondi. Quindi frullare premendo  per circa 10-30 secondi.

Per pulire la caraffa del frullatore: Riempire la caraffa del frullatore con acqua calda fino ad un terzo o alla metà della sua capacità. Aggiungere alcune gocce di detergente liquido per stoviglie. Coprire e premere  per circa 5-10, finché la caraffa è pulita. Sciacquare e asciugare. Per una pulizia più approfondita, lavare separatamente tutte le guarnizioni di tenuta.

FRULLATO DI FRAGOLE E BANANE

375 ml (1½ tazze) di latte
scremato magro
250 g (1 tazza) di fragole
surgelate senza
zucchero
250 ml (1 tazza) di latte magro
3 banane di grandezza
media, ciascuna
tagliata in 4 pezzi
45 g (3 cucchiainate) di
marmellata di arancia

Mettere tutti gli ingredienti nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  circa 4 volte, per 15 secondi alla volta.

Dose: 5 tazze (1.5 l). (per 4 persone)

MARGARITA

175 ml (¾ tazza) di tequila
125 ml (½ tazza) di liqueur
triple sec
125 ml (½ tazza) di succo
fresco di limetta
50 ml (¼ tazza) di sciroppo
o 20 g (1½ cucchiainate)
di zucchero
24 cubetti di ghiaccio

Mettere tutti gli ingredienti nella caraffa del frullatore. Coprire e premere , pulsando 6-8 volte, per circa 15 secondi alla volta, finché la miscela non sia semiliquida. Raschiare i lati della caraffa del frullatore, se necessario.

Dose: 5 tazze (1.25 l). (per 4 persone)

DAIQUIRI GELATO

175 ml (¾ tazza) di rum
50 ml (¼ tazza) di succo
fresco di limetta
50 ml (¼ tazza) di sciroppo o
25 g (2 cucchiainate)
di zucchero
16 cubetti di ghiaccio

Mettere gli ingredienti nella caraffa del frullatore. Coprire e premere , pulsando 6-8 volte, per circa 15 secondi alla volta, finché la miscela non sia semiliquida. Raschiare i lati della caraffa del frullatore, se necessario.

Dose: 3¼ tazze (800 ml). (Per circa 4 persone)

Variazioni: Unire agli ingredienti 2 banane, 2 tazze (400 g) di fragole fresche o surgelate, o 4 pesche.

CRÊPES ALLA MELA

Crêpes:

2	<i>Uova</i>
¼	<i>cucchiaino di sale</i>
90 g	<i>(¼ tazza) di farina</i>
250 ml	<i>(1 tazza) di latte</i>
25 ml	<i>(2 cucchiainate) di olio</i>

Ripieno:

2	<i>mele grandi, sbucciate, senza il torsolo, e tagliate a spicchi</i>
125 ml	<i>(½ tazza) di succo di mele</i>
25 g	<i>(¼ tazza) di zucchero</i>
1	<i>cucchiata di amido di mais</i>
½	<i>cucchiaino di cannella</i>
35 g	<i>(¼ tazza) di uva passa</i>

Mettere tutti gli ingredienti per le crêpes nel contenitore del frullatore. Coprire. Premere  per 10 secondi. Raschiare eventuali residui di farina dai lati della caraffa. Premere  per 5-10 secondi, o finché la pastella non divenga liscia. Lasciar riposare la pastella nel frigorifero per almeno 1 ora. Spruzzare la padella speciale per crêpes o un tegame con rivestimento antiaderente con un velo d'olio. Far riscaldare bene la padella a fuoco medio. Mettere nella padella 2 o 3 cucchiainate (25 o 50 ml) di pastella per ogni crêpe di 6-7-pollici in diametro (15-18 cm). Cuocere fino a quando saranno dorate; e girarle.

Nel frattempo, mettere le mele, il succo di mele, lo zucchero, l'amido di mais e la cannella nel frullatore. Coprire, premere **Pulse** e selezionare  per 8 secondi, 2-3 volte o fino a quando il tutto è amalgamato e le mele sono tritate. Versare la miscela in una casseruola di misura media. Unire l'uva passa. Portare al bollore mescolando spesso. Cuocere a fuoco medio per 10-12 minuti o fino a quando il ripieno si è addensato e le mele sono morbide, mescolando ogni tanto. Porre 2-3 cucchiainate (25 - 50 ml) di ripieno al centro di ogni crêpe; piegare o arrotolare la crêpe per coprire il ripieno. Cospargere il resto del ripieno sulle crêpes arrotolate. Guarnire con panna montata se si desidera.

Dose: per 8 persone (2 crêpes ciascuna).

SORBETTO ALL'ARANCIA

200 g	<i>(1 scatola) (11 oz.) di mandarini, scolati</i>
250 ml	<i>(1 tazza) d'acqua</i>
175 ml	<i>(1 scatola) (6 oz.) di concentrato di succo di arancia surgelato</i>
30 g	<i>(¼ tazza) di zucchero a velo</i>
15 ml	<i>(1 cucchiata) di succo fresco di limone</i>

Porre tutti gli ingredienti nella caraffa del frullatore. Coprire e premere , per circa 15-20 secondi. Versare in un contenitore e lasciare nel freezer fino a quando sarà quasi congelato, per circa 3-4 ore. Con una spatola, raschiare il sorbetto dal contenitore e metterlo nella caraffa del frullatore. Premere  finché cremoso, per circa 1 minuto.

Versare di nuovo nel contenitore per il freezer. Lasciare nel freezer per circa 5-6 ore, fino a quando sarà duro.

Dose: per 6 persone

GAZPACHO

- 2 scatole di pomodori
pelati senza sale
(410 g (14½ oz.)
ciascuna)
- 2 costole di sedano,
tagliate a pezzi di
5 cm (2 pollici)
- 1 cetriolo medio, pelato
e tagliato a pezzi
- 1 cipolla media,
tagliata a pezzi
- 1 piccolo peperone verde,
tagliato a pezzi
- 2 cucchiaini di
prezzemolo
- 1 cucchiaino di cipollina
- 1 spicchio di aglio
- 45 ml (3 cucchiainate) d'olio
di oliva
- 45 ml (3 cucchiainate) di
aceto di vino rosso
- 500 ml (2 tazze) di succo
miscelato di verdura
- ¼ cucchiaino di pepe
- Salsetta di peperoncino piccante

Mettere il contenuto di una scatola di pomodori, il sedano, e il cetriolo nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  per circa 10-15 secondi, fino a quando è tutto ben tritato. Versare in una ciotola grande.

Mettere la seconda scatola di pomodori, la cipolla, il peperone verde, il prezzemolo, la cipollina, l'aglio, l'olio di oliva, e l'aceto di vino rosso nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  per circa 10-15 secondi, finché gli ingredienti sono tritati; raschiare i lati della caraffa del frullatore, se necessario.

Versare in una ciotola. Mescolando bene, unire il succo di verdura, il pepe, e alcune gocce di salsetta di peperoncino piccante. Mettere nel frigorifero per circa 6-8 ore.

Dose: per 8 persone.

VICHYSSOISE

- 15 g (1 cucchiainata) di
margarina
- 200 g (1½ tazze) di porri
e cipolle affettate
- 2 patate, mondate e
tagliate a cubetti
- 750 ml (3 tazze) di brodo
di pollo a basso
contenuto di sodio
- ¼ cucchiaino di pepe
- 250 ml (1 tazza) di latte
magro (2%)
- Cipolline tagliuzzate, se si
desidera

Far fondere la margarina in una padella a fuoco medio. Aggiungere i porri. Fateli appassire per circa 3 minuti mescolando ogni tanto. Mettere i porri nella caraffa del frullatore con le patate e 1½ tazza (375 ml) di brodo. Coprire e premere  per circa 1 minuto, finché gli ingredienti non siano ben tritati. Versare in una casseruola.

Unire il resto del brodo e il pepe. Portare ad ebollizione; abbassare il fuoco e cucinare a fuoco lento per circa 10-12 minuti in modo che i vegetali divengano teneri ma non sfatti. Unirvi il latte.

Passare al frigorifero per circa 6-8 ore. Guarnire ogni porzione con cipollina tagliuzzata, se si desidera.

Dose: per 6 persone.

POLPETTE

1	<i>piccola cipolla, tagliata in pezzi di 2.5 cm (1 pollice)</i>
500 g	<i>(1 libbra.) di carne di manzo tritata, molto magra</i>
125 g	<i>(¼ libbra) di carne di maiale tritata</i>
25 g	<i>(¼ tazza) di molliche secche di pane</i>
1	<i>uovo</i>
1	<i>cucchiaino di sale</i>
15 ml	<i>(1 cucchiainata) di olio</i>
70 g	<i>(1 tazza) di funghi freschi affettati o tagliati a spicchi</i>
300 ml	<i>(1¼ tazze) di brodo di manzo</i>
1	<i>cucchiainata di amido di mais</i>
½	<i>cucchiaino di basilico</i>
¼	<i>cucchiaino di pepe</i>

Mettere la cipolla nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  per 5-8 secondi o finché la cipolla sia tritata. Unire il resto degli ingredienti delle polpettine. Attivare la funzione **Pulse** e premere  4-5 volte for 8-10 secondi ogni volta o fino a quando il composto sia amalgamato, raschiando i lati della caraffa se necessario. Formare la carne in 32 polpette di 1½-pollice (4 cm).

Mettere l'olio in una larga padella con rivestimento antiaderente e scaldare l'olio a fuoco abbastanza alto. Mettere le polpette nella padella. Friggerle per 5-8 minuti finché siano dorate, girandole ogni tanto.

Nel frattempo, lavare bene il frullatore con acqua saponata e rimontare i componenti. Mettere nel frullatore i funghi, il brodo, l'amido di mais, il basilico e il pepe. Premere  per 5 secondi o finché i funghi siano tritati. Mettere i funghi tritati nella padella con le polpette. Cuocere, continuando a mescolare, finché si raggiunga il bollore. Abbassare il fuoco e cuocere per 8-10 minuti finché la salsa si addensa e le polpette sono ben cotte. Servire con riso o patate, se si desidera.

Dose: 8 persone (4 polpette ciascuna).

PATÉ DI POLLO

60 g	(¼ tazza) di maionese a basso contenuto di grassi
60 g	(¼ tazza) di panna acida a basso contenuto di grassi
1	cucchiata di cipolla tritata
1	cucchiata di prezzemolo fresco, se si desidera
½	cucchiaino di sale
½	cucchiaino di pepe
140 g	(1 tazza) di petto di pollo tagliato a cubetti
110 g	(½ tazza) di acini di uva rossa senza semi

Mettere tutti gli ingredienti nella caraffa del frullatore nell'ordine indicato. Coprire e premere , pulsando 3-4 volte, per circa 5 secondi ogni volta, finché il pollo sia tritato e il paté sia ben amalgamato.

Dose: 8 persone.

PESTO AL BASILICO

2	spicchi d'aglio
50 g	(½ tazza) di parmigiano fresco grattugiato
125 g	(1½ tazza) ricolma di foglie di basilico fresco
5 g	(¼ tazza) di foglie di prezzemolo fresco
30 g	(3 cucchiataie) di mandorle tagliate o pignoli
50 ml	(½ tazza) d'olio di oliva
50-75 ml	(¼-½ tazza) di brodo di pollo a basso contenuto di sodio

Porre l'aglio nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  per circa 5-10 secondi, finché tritato.

Unirvi il parmigiano fresco grattugiato, il basilico, il prezzemolo e le mandorle. Coprire e premere . Mentre il frullatore è in funzione, unire l'olio di oliva e il brodo di pollo. Continuare a frullare per circa 45 secondi o 1 minuto finché il pesto sia ben miscelato; raschiare i lati del frullatore. Se necessario, unire il resto del brodo. Usare il pesto per condire la pasta, la pizza, il pollo, o il pesce.

Dose: 1 tazza (250 ml) (per 8 persone)

CAROTE E PATATE

60 g	(½ tazza) di carote affettate (1 carota piccola)
80 g	(½ tazza) di patate mondate e tagliate in cubetti (1 patata media)
125 ml	(½ tazza) di brodo a basso contenuto di sodio
25 ml-45 ml	(2-3 cucchiainate) di latte intero

Mettere la carota affettata, la patata a cubetti e il brodo in una casseruola. Portare ad ebollizione. Abbassare il fuoco e cuocere a fuoco lento, senza coprire la casseruola, per circa 10-15 minuti finché le verdure divengano tenere. Lasciar raffreddare per 5 minuti.

Versare le verdure raffreddate e 2 cucchiainate (25 ml) di latte nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  per circa 10 secondi; raschiare i lati della caraffa del frullatore, se necessario. Premere  per circa 30 secondi; raschiare i lati della caraffa del frullatore ogni 30 secondi. Unire 1 cucchiainata (15 ml) di latte, se necessario. Conservare nel frigorifero.

Dose: 1 tazza (250 ml).

AVENA ALLA PESCA

150 ml	(¾ tazza) d'acqua
25 g	(½ tazza) di fiocchi di avena
55g	(¼ tazza) di pesche affettate sciroppate, o surgelate e scongelate, scolate
15 ml	(1 cucchiainata) di latte intero

Mettere l'acqua in una casseruola e fare prendere il bollore. Aggiungere i fiocchi di avena e portare ad ebollizione. Abbassare il fuoco e fare sobbollire per circa 1 minuto, senza mettere il coperchio. Coprire e lasciare raffreddare per 5 minuti.

Porre l'avena, le pesche, e il latte nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  per circa 10 secondi; raschiare i lati della caraffa del frullatore, se necessario. Premere  per circa 30 secondi. Conservare nel frigorifero.

Dose: 1 tazza (250 ml).

SALSETTA DI BANANA

120 g	(½ tazza) di yogurt magro alla vaniglia o alla fragola
1	banana media, affettata
15 ml	(1 cucchiainata) di miele
15 ml	(1 cucchiainata) di succo di arancia
¼	cucchiaino di cannella

Porre gli ingredienti nella caraffa del frullatore. Coprire e premere  per circa 40 secondi; raschiare i lati della caraffa ogni 20 secondi. Servire questa salsetta su frutta fresca affettata.

Dose: 1¼ tazze (300 ml).



Índice

Importantes medidas de seguridad	2
Garantía de la Licuadora KitchenAid® para Europa, Australia, Oriente Medio, Asia y África	3
Servicio o asistencia técnica	4
Condiciones de la garantía	4
Planificación del servicio	5
Atención al cliente.....	5
Requisitos eléctricos.....	6
Componentes de la licuadora.....	7
Montaje de la licuadora	8
Funcionamiento de la licuadora	10
Guía de control de velocidad.....	12
Cuidados y limpieza	13
Consejos para usar la licuadora.....	14
Recetas	16
Bebidas y cócteles	16
Postres	17
Sopas.....	18
Platos principales	19
Aderezos	20
Comida para bebés	21

NOTA: DEBIDO AL EXCLUSIVO DISEÑO DEL CONTENEDOR Y LA CUCHILLA, LEA ESTAS INSTRUCCIONES Y RECETAS ANTES DE UTILIZAR SU NUEVA LICUADORA KITCHENAID® PARA APROVECHAR SU RENDIMIENTO AL MÁXIMO.



IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Para reducir el peligro de incendios, descargas eléctricas, o daños personales, siempre que se utilicen electrodomésticos deben tomarse las precauciones básicas, entre ellas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la base de la licuadora en agua ni en ningún otro líquido.
3. El aparato no puede ser utilizado por niños ni personas con dificultades sin supervisión.
4. Desenchufe la licuadora de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiarla.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No ponga en funcionamiento una licuadora que tenga el cable o el enchufe dañado ni después de un funcionamiento defectuoso, de caerse o sufrir cualquier tipo de daño. Entregue el aparato al servicio autorizado más cercano para inspeccionarlo, repararlo, o realizarle ajustes eléctricos o mecánicos.
7. El empleo de accesorios ajustables, incluyendo botes de conserva, que no estén recomendados por el fabricante puede causar riesgos o daños personales.
8. No emplear al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue sobre la mesa o encimera.
10. Mantenga las manos apartadas del contenedor mientras esté licuando a fin de reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños a la licuadora. Puede utilizarse un raspador, pero únicamente cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
11. Las cuchillas son afiladas. Manejar con precaución.
12. Para reducir el riesgo de heridas, no coloque nunca las cuchillas cortadoras en la base sin que el recipiente esté bien acoplado.
13. Ponga en funcionamiento la licuadora solamente con la tapa instalada.
14. Cuando esté licuando líquidos calientes, retire la pieza central extraíble de la tapa.
15. Este producto es para uso doméstico solamente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



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

Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.



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 la tienda donde adquirió el producto.

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad que le avisa de peligros posibles que podrían poner en peligro su vida o la de otras personas.

El símbolo de alerta de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA” van precedidos de todos los mensajes de seguridad. Estas palabras significan lo siguiente:

 **PELIGRO**

 **ADVERTENCIA**

Usted puede morir o sufrir graves lesiones si no sigue las instrucciones inmediatamente.

Todos los mensajes de seguridad identifican el peligro posible, le indican cómo reducir la posibilidad de sufrir lesiones, y le advierten de lo que puede pasar si no sigue las instrucciones.

Garantía de la Licuadora KitchenAid® para Europa, Australia, Oriente Medio, Asia y África (uso doméstico)

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará para:	KitchenAid no pagará por:
Para Europa y Australia: TRES AÑOS DE GARANTÍA desde la fecha de compra (sólo para uso doméstico).	Recambio de componentes y costos de trabajo de reparación para corregir defectos de los materiales e de elaboración. El servicio debe ser proporcionado por un Servicio técnico KitchenAid autorizado.	A. Preparaciones cuando la licuadora se utilice para operaciones diferentes de la de preparación de alimentos. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, o instalaciones/operaciones que no cumplen con los códigos eléctricos locales.
Para Oriente Medio, Asia y África: UN AÑO DE GARANTÍA desde la fecha de compra (sólo para uso doméstico).		

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.



Servicio o asistencia técnica

CONSERVE UNA COPIA DE LA FACTURA CON LA FECHA DE COMPRA. EL COMPROBANTE DE COMPRA LE ASEGURA SU DERECHO A RECIBIR SERVICIO CUBIERTO POR LA GARANTÍA.

Si su licuadora presenta un funcionamiento defectuoso o no funciona, compruebe lo siguiente:

- ¿Está enchufada la licuadora?
- El fusible del circuito ¿está en buenas condiciones de funcionamiento? Si tiene una caja cortacircuitos, asegúrese de que el circuito está cerrado.
- Pruebe a desenchufar y a esperar de 15 a 20 minutos antes de volver a enchufar la licuadora.
- Si el problema no se debe a ninguno de los aspectos mencionados, consulte la sección “Planificación del servicio” en la página 5.

- Para conseguir servicio, consulte con su proveedor local de KitchenAid o con el establecimiento donde compró la licuadora para recibir información acerca del servicio técnico en su localidad.

ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica.

Desenchufar antes de la reparación.

El incumplimiento de estas instrucciones podría acarrear muerte, incendio o descarga eléctrica.

Condiciones de la garantía

RIVER INTERNATIONAL, S.A., garantiza sus artículos durante dos años, a partir de la fecha de compra, cubriendo la reparación, incluido mano de obra y material, o cambio del producto, o

devolución del importe, contra todo defecto de fabricación o montaje, siempre que el artículo haya sido usado normalmente y según instrucciones.

Artículo _____ Marca _____ Modelo _____

Fecha de Compra _____

Firma y Sello del Vendedor _____

Datos de Comprador:

D./Dña: _____, D.N.I. _____

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



Planificación del servicio

Todo servicio debe realizarse a nivel local mediante un establecimiento de servicio autorizado KitchenAid. Los establecimientos de servicio están sujetos a cambios. Póngase en contacto con el establecimiento de servicio antes de enviar por correo el producto.

RIVER INTERNATIONAL, S.A.

C/Beethoven 15

08021 BARCELONA

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

www.riverint.com

www.KitchenAid.com

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL, S.A.

C/Beethoven 15

08021 BARCELONA

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

www.riverint.com

www.KitchenAid.com



Requisitos eléctricos

220-240 V
50-60 Hz a.c.
2,4 A

Este producto se entrega con un cable eléctrico de tipo Y. Si se daña este cable, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio para evitar una instalación peligrosa.

ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica.

Enchúfelo en una salida para toma de tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría acarrear muerte, incendio o descarga eléctrica.



Componentes de la licuadora

La calidad KitchenAid asegura que esta licuadora ha sido construida y ha superado las pruebas de calidad conforme a los estándares de KitchenAid para proporcionar un rendimiento óptimo y una larga vida útil sin complicaciones.





Montaje de la licuadora

1. Antes de montar la licuadora, limpie la base con un paño tibio enjabonado y aclare con un paño húmedo. Seque con un paño suave.

NOTA: no sumerja la base en agua. Lave el recipiente, el collar y las cuchillas en el lavavajillas, o fríéguelos a mano con agua tibia y jabonosa; en este caso, asegúrese de aclarar y secar bien las piezas. No lave la tapa en el lavavajillas!

2. Coloque el recipiente boca abajo y enrosque el collar en el recipiente. Asegúrese de quede bien enroscado. Ponga el recipiente ya montado boca arriba.



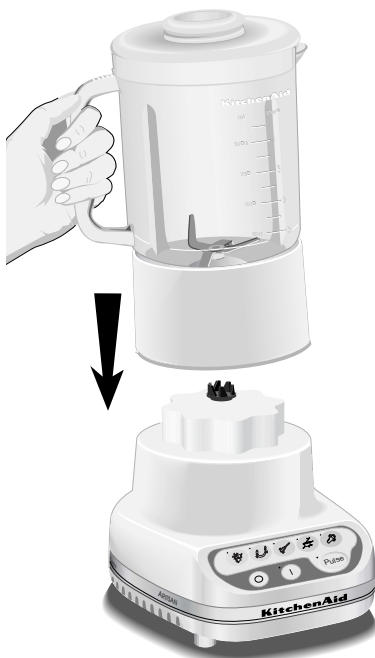
3. Coloque la tapa en el recipiente de la licuadora.



4. Si el cable de alimentación eléctrica es demasiado largo, enróllalo en el depósito situado bajo la base eléctrica.



5. Coloque el recipiente sobre la base eléctrica.

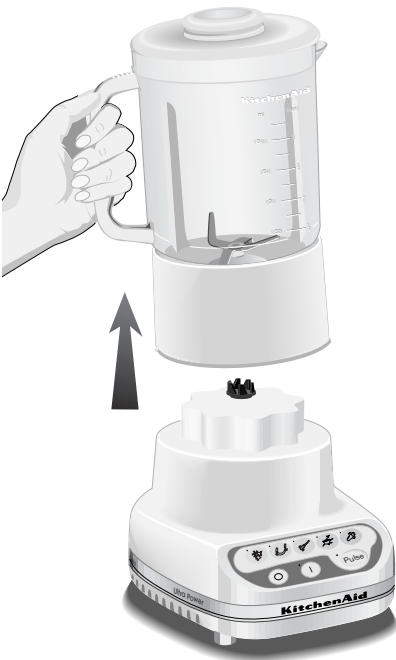




Montaje de la licuadora

6. Enchufe el cable de alimentación eléctrica en una toma conectada a tierra. La licuadora ya está lista para su uso.
7. Después de usar la licuadora, presione el mando  antes de retirar el recipiente de la base, y asegúrese de que la luz verde parpadeante está apagada; a continuación desenchufe el cable. Levante el recipiente con el collar verticalmente, **sin girarlo**. Si desenrosca el recipiente cuando todavía está en la base, se aflojará el collar y se derramará el líquido que haya dentro del recipiente.

NOTA: utilice siempre la licuadora sobre una superficie limpia y seca.



ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica.

Enchúfelo en una salida para toma de tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría acarrear muerte, incendio o descarga eléctrica.



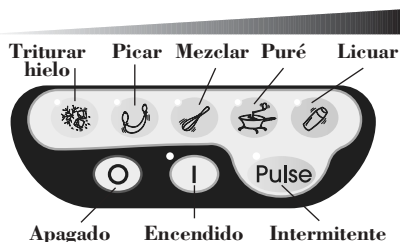
Funcionamiento de la licuadora

NOTA: Cuando el indicador de luz verde esté parpadeando o la licuadora esté encendida:

- No toque las cuchillas.
- No interfiera en el movimiento de las cuchillas.
- No retire la tapa del recipiente.

- Cuando la luz verde está intermitente, la licuadora puede ponerse en marcha si se toca accidentalmente un mando de velocidad o se producen otras circunstancias.
- Si la licuadora funciona cuando la luz  está intermitente, no la utilice. Lleve el aparato a un establecimiento de servicio autorizado. (No obstante un ligero parpadeo en la luz es normal.)
- Este aparato únicamente debe funcionar cuando se oprima un mando de velocidad. Si el aparato funciona bajo cualquier otra circunstancia, oprima el mando . Si sucede esto, no lo utilice; llévelo a un establecimiento de servicio autorizado.

La licuadora KitchenAid® cuenta con diez combinaciones de velocidad distintas.



- Todas las velocidades pueden combinarse con **Pulse**.
- Antes de poner en marcha la licuadora, asegúrese de que el recipiente de la licuadora está bien montado (véase la página 8) y en su sitio sobre la base de la licuadora. Deposite los ingredientes en el recipiente y coloque con firmeza la tapa.

- Oprima el mando . El indicador de luz verde debe parpadear intermitentemente para confirmar que los mandos de velocidad están activados.



NOTA: Si el indicador de luz verde no parpadea en ese momento, desenchufe la licuadora y llévela a un establecimiento de servicio autorizado.

- Oprima el mando de velocidad deseado para que el aparato funcione constantemente a esa velocidad. El indicador luminoso emitirá una luz intensa y la luz verde seguirá encendida. Puede cambiar de velocidad sin apagar la licuadora con sólo oprimir el botón de velocidad deseado.
- Para licuar alimentos o líquidos calientes, quite el tapón central para ingredientes y utilice solamente la velocidad .
- Para apagar la licuadora, oprima el botón . Este  botón detiene cualquier velocidad al tiempo que desactiva la licuadora. Antes de retirar el recipiente, desactive la licuadora oprimiendo el botón  y desenchufando el cable.

NOTA: No procese en exceso los alimentos. Deténgase a comprobar la consistencia de los alimentos cada pocos segundos.



Funcionamiento de la licuadora

TAPÓN PARA INGREDIENTES

A las velocidades  o  puede retirar el tapón y añadir los ingredientes. Si la velocidad es más rápida, el recipiente está muy lleno o el contenido está caliente, debe detener la licuadora para añadir los ingredientes.



LO STEP START™

Lo Step Start™ pone en marcha la licuadora de forma automática a una velocidad más baja para evitar salpicaduras, e inmediatamente aumenta hasta la velocidad seleccionada para lograr un rendimiento óptimo.

PULSACIÓN

La licuadora KitchenAid® incluye una característica de pulsación a cualquier velocidad.

- Antes de poner en marcha la licuadora, asegúrese de que el recipiente está bien montado (véase la página 8) y colocado en su sitio sobre la base de la licuadora. Deposite los ingredientes en el recipiente y coloque el tapón con firmeza.
- Oprima el mando . El indicador de luz verde debe parpadear, señalando que la licuadora está activada.
- Oprima el mando **Pulse**. El indicador luminoso situado por encima del mando emitirá una luz intensa, señalando que todos los mandos de velocidad están en el modo de pulsación.



- Seleccione un mando de velocidad y oprímalo el tiempo deseado (es normal que haya un breve retraso hasta alcanzar la velocidad seleccionada debido a lo Step Start™).
- Para apagar la función de pulsación, oprima otra vez el mando **Pulse**. La licuadora queda lista para funcionar continuamente. Antes de retirar el recipiente de la licuadora, desactive el aparato oprimiendo el mando  y desenchufando el cable.



NOTA: Puede utilizar una espátula de caucho para redistribuir los ingredientes ÚNICAMENTE cuando la licuadora esté en  y desenchufada. No utilice nunca ningún utensilio en el recipiente de la licuadora, ni siquiera espátulas, cuando el motor esté en marcha.



Guía de control de velocidad

Alimento	Velocidad	Alimento	Velocidad
Masa de panqueque		Salsa espesa.....	
Masa de waffle.....		Crema de queso para untar	
Salsa de verduras para platos principales		Granizado	
Salsa de frutas		Batido de frutas	
Aderezo de ensalada		Batido de helado de yogur.....	
Crema de verduras		Sorbete.....	
Puré de frutas/Frutas en puré para bebés.		Batido de crema de helado.....	
Puré de carne/Carne en puré para bebés		Queso duro rallado	
Puré de verduras/ Verduras en puré para bebés.....		Salsa de carne.....	
Ensalada de carne para bocadillos		Salsa blanca.....	
Pastel de queso.....		Queso de ricotta o requesón	
Gelatina en mousse para tartas/postres.		Crema de avena.....	
Mousse.....		Zumo de frutas de concentrado congelado.....	
Pesto.....		Verduras picadas.....	
Aderezo Streusel.....		Fruta picada	Pulse
Aderezo de migas sazonadas		Hielo picado	
Aderezo dulce crujiente		Hielo triturado	
Aderezo de migas dulces.....			

Consejo - El hielo puede triturarse a cualquier velocidad. Se puede procesar hasta una bandeja de hielos estándar o de 12 a 14 cubitos de hielo de cada vez. No es preciso añadir líquidos para procesar el hielo.



Cuidados y limpieza

NOTA: no sumerja la base en agua.

LIMPIEZA DEL RECIPIENTE DE LA LICUADORA

Enjuague de la licuadora:

Llene el recipiente con agua caliente y jabón, y ponga la licuadora en marcha durante 30 segundos. Retire el recipiente de la base, tire el contenido y aclare el recipiente y la tapa con agua. Séquelos. El recipiente puede lavarse en el lavavajillas.

Limpieza completa:

1. Coloque el recipiente boca abajo y retire el collar girándolo en sentido antihorario.
2. Separe las cuchillas del recipiente (las cuchillas no se pueden separar por completo del recipiente) y tire del aro de caucho para dejar un espacio entre el mismo y la pestaña inferior de la cuchilla; de este modo el aro de caucho se puede limpiar a fondo.

3. Lave el recipiente de la licuadora, las cuchillas y el collar del recipiente en el lavavajillas, o fríéguelos a mano con agua caliente y jabón; en este caso, asegúrese de secar bien todas las piezas. **NO** lave la tapa en el lavavajillas!

LIMPIEZA DE LA BASE Y EL CABLE

1. Limpie la base de la licuadora con un paño tibio enjabonado y aclare con un paño húmedo. Seque con un paño suave. No use productos abrasivos ni estropajos.

NOTA: no sumerja la base en agua.

2. Limpie el cable con un paño tibio enjabonado y aclare con un paño húmedo. Seque con un paño suave. El cable se puede enrollar en el depósito situado bajo la base eléctrica.

NOTA: Una vez limpiadas, monte siempre correctamente las piezas de la licuadora antes de volverlas a colocar sobre la base.





Consejos para usar la licuadora

USO BÁSICO

- Cuando prepare bebidas con cubitos de hielo, utilice la función de pulsación para conseguir una textura más suave.
- Licuar en  si va a preparar una gran cantidad de bebida con mucho hielo. Para cantidades más reducidas, utilice .
- Los cubitos de hielo se pican y trituran con mayor rapidez si son pequeños.
- Puede poner una grande cantidad de alimentos en el recipiente de esta licuadora: puede poner de 2 a 3 tazas (500ml a 750ml) cada vez.
- Para mezclar muchos ingredientes a la vez, comience el proceso de licuar en  para que los ingredientes queden bien unidos. Aumente después la velocidad si es necesario.
- Asegúrese de mantener la tapa sobre el recipiente mientras esté licuando.
- Ponga la mano sobre la tapa mientras esté triturando hielo.
- Puede retirar la pieza central de la tapa del recipiente si lo desea para añadir líquidos o cubitos de hielo mientras la licuadora está funcionando a las velocidades  o . Si la velocidad es más rápida, el recipiente está muy lleno o el contenido está caliente, debe detener la licuadora para añadir los ingredientes.
- Detenga la licuadora y desenchúfela antes de emplear utensilios en el recipiente.
- Deje enfriar los alimentos calientes antes de procesarlos. Empiece a licuar alimentos calientes en . Aumente la velocidad si es necesario.
- Para licuar alimentos o líquidos calientes quite el tapón para ingredientes y utilice solamente la velocidad .

CÓMO ...

Reconstituir zumo de frutas helado: Para un bote de 6 oz. (177 ml) de zumo de naranja procedente de concentrado, añadir el zumo y la cantidad adecuada de agua en el recipiente de la licuadora. Tapar y licuar de 20 a 30 segundos en  hasta que quede bien mezclado.

Para un bote de 12 oz. (355 ml), añadir el zumo junto con 1 bote de agua en el recipiente de la licuadora. Tapar y licuar en  hasta que quede bien mezclado, alrededor de 30 a 40 segundos. Seleccionar  para los otros dos botes de agua.

Disolver gelatina perfumada: Verter agua hirviendo en el recipiente de la licuadora. Añadir la gelatina. Tapar y licuar en  hasta que quede disuelta, alrededor de 1 minuto. Añadir los demás ingredientes.

Hacer migas de galletas y de galletitas saladas: Partir las galletas grandes en trozos de aproximadamente 1½ pulgadas de diámetro (4 cm). Utilizar las galletas más pequeñas enteras. Ponerlas en el recipiente, tapar y licuar en , impulsando unas cuantas veces durante 3 segundos de cada vez hasta obtener la consistencia deseada. Usar las migas para adornar yogur helado, pudín, o compota de frutas. Para hacer migas más finas en pasteles y postres con corteza, partir las galletitas saladas o las galletas en trozos de aproximadamente 1½ pulgada (4 cm) de diámetro. Ponerlas en el recipiente de la licuadora. Tapar y licuar en , impulsando unas cuantas veces hasta obtener la consistencia deseada, alrededor de 20 o 30 segundos.

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

Hacer migas de pan: Deshacer el pan en trozos de sobre 1½ pulgada de diámetro (4 cm). Tapar y licuar en  5 veces, durante 3 segundos cada vez. Emplear del mismo modo que las migas de galletas saladas.



Consejos para usar la licuadora

Picar frutas y verduras: Poner 2 tazas (400 g) de frutas o verduras partidas en trozos dentro del recipiente de la licuadora. Tapar y licuar a , impulsando unas cuantas veces durante 2 o 3 segundos cada vez, hasta obtener la consistencia deseada.

Puré de frutas: Poner 2 tazas (450 g) de frutas en conserva o cocidas dentro del recipiente de la licuadora. Añadir de 2 a 4 cucharadas (25ml - 50ml) de zumo de frutas o agua por cada taza (225 g) de fruta. Tapar y licuar en  de 5 a 10 segundos.

Puré de verduras: Poner 2 tazas (350 g) de verduras en conserva o cocidas en el recipiente de la licuadora. Añadir de 2 a 4 cucharadas (25ml - 50ml) de caldo de concentrado, agua, o leche por cada taza (175 g) de verduras. Tapar y licuar en  de 10 a 20 segundos.

Puré de carne: Poner en el recipiente carne guisada y tierna cortada en trozos. Añadir de 2 a 4 cucharadas (25ml - 50ml) de caldo de concentrado, agua o leche por cada taza (175 g) de carne. Tapar y licuar en  10 segundos. Detener la licuadora y raspar la cara interna del recipiente. Tapar y licuar en  de 10 a 20 segundos más.

Puré de requesón o de ricotta: Poner el requesón o el queso de ricotta en el recipiente. Tapar y licuar en  hasta que quede cremoso, alrededor de 25 a 35 segundos. Si es necesario, añadir 1 cucharada (15 ml) de leche desnatada por cada taza (240 g) de requesón. Emplear como base de salsas y cremas semidesnatadas para untar.

Mezclar ingredientes líquidos para alimentos horneados: Verter en el recipiente los ingredientes líquidos. Tapar y licuar en  hasta que queden bien unidos, alrededor de 1 minuto. Verter la mezcla sobre los ingredientes secos y remover bien.

Eliminar grumos de la salsa de carne: Si la salsa se vuelve grumosa, ponerla en el recipiente, tapar y licuar en  hasta que quede cremosa, de 5 a 10 segundos.

Mezclar harina y líquidos para espesar salsas: Poner en el recipiente la harina y los líquidos. Tapar y licuar en  hasta que quede cremoso, de 5 a 10 segundos.

Preparar salsa blanca: Poner en el recipiente leche, harina, y sal al gusto. Tapar y licuar en  hasta que se mezcle bien, de 5 a 10 segundos. Verter la mezcla en la cazuela y cocinar como de costumbre.

Preparar masas de panqueque o waffle de sobre: Poner en el recipiente el contenido del sobre y los demás ingredientes. Tapar y licuar en  hasta que se mezcle bien, de 10 a 20 segundos; raspar la cara interna del recipiente si es necesario.

Rallar queso: Cortar el queso bien frío en cubos de ½- a 1-pulgada (1.5 - 2.5 cm). Añadir hasta ½ taza (88 g) de queso en el recipiente. Tapar y licuar en  de unos 5 a 10 segundos. Para quesos duros, como el pamesano, dejar a temperatura ambiente y seguidamente licuarlo en  de 10 a 15 segundos.

Preparar papilla de avena para bebés: Poner los copos de avena en el recipiente. Licuar en  hasta obtener la consistencia deseada, oprimiendo el botón **Pulso** de unos 5 a 10 segundos. Cocinar como de costumbre.

Preparar comida de bebés a partir de comida para adultos: Poner en el recipiente la comida para adultos preparada. Tapar y licuar en  alrededor de 10 segundos. Seguidamente, licuar en  de 10 a 20 segundos.

Enjuagar el recipiente de la licuadora: Llenar el recipiente hasta la tercera parte o la mitad con agua caliente. Añadir unas gotas de detergente líquido. Tapar y licuar en  hasta que la cara interna quede limpia, de 5 a 10 segundos. Aclarar y secar. Para una limpieza completa, lavar todas las piezas por separado.

BATIDO DE FRESA Y PLÁTANO

375 ml *(1½ tazas) de crema
ácida semidesnatada*
 250 g *(1 tazas) de fresas
congeladas sin azucarar*
 250 ml *(1 taza) de leche
desnatada*
 3 *plátanos medianos,
partidos en cuatro trozos*
 45 g *(3 cucharadas) de
mermelada de naranja*

Poner en el recipiente todos los ingredientes. Tapar y licuar en  alrededor de 4 veces, 15 segundos de cada vez.
 Cantidad: 5 tazas (1,5 l). (4 raciones)

MARGARITA

175 ml *(¾ taza) de tequila*
 125 ml *(½ taza) de licor triple
seco*
 125 ml *(½ taza) de zumo
fresco de lima*
 50 ml *(¼ taza) de jarabe o
20 g (1½ cucharadas)
de azúcar*
 24 *cubitos de hielo*

Poner en el recipiente todos los ingredientes. Tapar y licuar en , pulsando de 6 a 8 veces, alrededor de 15 segundos cada vez, hasta que quede medio derretido.
 Raspar la cara interna del recipiente si es necesario.
 Cantidad: 5 tazas (1,25 l). (4 raciones)

DAIQUIRI HELADO

175 ml *(¾ taza) de ron*
 50 ml *(¼ taza) de zumo
fresco de lima*
 50 ml *(¼ taza) de jarabe o
25 g (2 cucharadas)
de azúcar*
 16 *cubitos de hielo*

Poner en el recipiente los ingredientes. Tapar y licuar en , impulsando de 6 a 8 veces, alrededor de 15 segundos cada vez, hasta que quede medio derretido.
 Raspar la cara interna del recipiente si es necesario.
 Cantidad: 3¼ tazas (800 ml). (Aproximadamente 4 raciones)
Variaciones: Añadir a estos ingredientes 2 plátanos, 2 tazas (400 g) de fresas frescas o congeladas o 2 melocotones medianos.

CREPES DE MANZANA

Crepes:

- 2 huevos
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- 90 g ($\frac{3}{4}$ taza) de harina
- 250 ml (1 taza) de leche
- 25 ml (2 cucharadas) de aceite

Relleno:

- 2 manzanas grandes, peladas, descorazonadas y troceadas en cuatro partes
- 125 ml ($\frac{1}{2}$ taza) de zumo de manzana
- 25 g ($\frac{1}{8}$ taza) de azúcar
- 1 cucharada de maizena
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela
- 35 g ($\frac{1}{4}$ taza) de uvas pasas

Mezclar todos los ingredientes de las crepes en el contenedor de la licuadora. Tapar y licuar en  durante 10 segundos. Raspar la harina que quede en la cara interna de la licuadora. Licuar en  de 5 a 10 segundos, o hasta que quede cremoso. Guardar la masa en el frigorífico durante al menos 1 hora. Añadir unas gotas de aceite en una sartén antiadherente. Calentar la sartén a fuego medio-alto. Verter 2 ó 3 cucharadas (25 ó 50 ml) de masa para cada crepe de 6 a 7 pulgadas (15 a 18 cm). Dejar dorar y darle la vuelta. Cocinar hasta que quede dorada. Mientras tanto, poner en el recipiente las manzanas, el zumo de manzana, el azúcar, la maizena y la canela. Tapar, **Pulse** en  durante 8 segundos de 2 a 3 veces o hasta que quede mezclado y las manzanas estén picadas. Verter la mezcla en una cazuela mediana. Añadir las uvas pasas y remover. Llevar a punto de ebullición removiendo con frecuencia. Cocinar a fuego medio de 10 a 12 minutos o hasta que la mezcla se espese y las manzanas estén tiernas, removiendo de vez en cuando. Rellenar el centro de cada crepe con 2 a 3 cucharadas (25 to 50 ml) de relleno. Plegar o enrollar la crepe para proteger el relleno. Añadir el relleno restante por encima de las crepes. Adornar con nata montada si se desea. Cantidad: 8 raciones (2 crepes por persona).

SORBETE DE NARANJA

- 200 g (1 lata) (11 oz.) de naranjas mandarinas en conserva escurridas
- 250 ml (1 taza) de agua
- 175 ml (1 bote) (6 oz.) de zumo de naranja congelado de concentrado
- 30 g ($\frac{1}{4}$ taza) de azúcar en polvo
- 15 ml (1 cucharada) de zumo fresco de limón

Poner en el recipiente todos los ingredientes. Tapar y licuar en , de 15 a 20 segundos. Verter en un recipiente y congelar casi por completo, de 3 a 4 horas. Poner la mezcla en el recipiente de nuevo. Licuar en  hasta que quede cremoso, alrededor de 1 minuto. Verter en el recipiente otra vez y congelar por completo, de 5 a 6 horas. Cantidad: 6 raciones.

GAZPACHO

- 410 g 2 latas (14½ oz.) de tomates pelados sin sal
2 tallos de apio, cortados en trozos de 5 cm (2 pulgadas)
1 pepino mediano, pelado y troceado
1 cebolla mediana troceada
1 pimiento verde pequeño troceado
2 cucharaditas de perejil fresco picado
1 cucharadita de cebolletas frescas picadas
1 diente de ajo
45 ml (3 cucharadas) de aceite de oliva
45 ml (3 cucharadas) de vinagre de vino
500 ml (2 tazas) de zumo de verduras variadas
¼ cucharadita de pimienta negra
Salsa de guindilla picante

Poner una lata de tomates, el apio y el pepino en el recipiente. Tapar y licuar en  hasta que quede bien picado, de 10 a 15 segundos. Conservar aparte en una fuente grande.

Poner la otra lata de tomates, la cebolla, el pimiento verde, el perejil, las cebolletas, el ajo, el aceite de oliva y el vinagre en el recipiente. Tapar y licuar en  hasta que quede bien picado, de 10 a 15 segundos; raspar la cara interna del recipiente si es necesario.

Incorporar la mezcla a la fuente. Añadir el zumo de verduras variadas, la pimienta negra y unas gotas de salsa de guindilla, y remover. Guardar en el frigorífico hasta que esté bien frío, de 6 a 8 horas.

Cantidad: 8 raciones.

VICHYSOISSE

- 15 g (1 cucharada) de margarina
200 g (1½ tazas) de puerros o cebollas en rodajas
2 patatas medianas, peladas y cortadas en cubos
750 ml (3 tazas) de caldo de pollo bajo en sodio.
¼ cucharadita de pimienta negra
250 ml (1 taza) de leche semidesnatada (2%)
Cebolletas picadas (opcional)

Deshacer la margarina en la sartén a fuego medio. Añadir los puerros. Cocinar removiendo unos 3 minutos, hasta que los puerros estén blandos. Ponerlos en el recipiente de la licuadora con patatas y una taza y media (375 ml) de caldo concentrado. Tapar y licuar en  alrededor de un minuto hasta que todo quede bien picado. Verter en la cacerola.

Añadir el resto del caldo y la pimienta y remover. Llevar a punto de ebullición; reducir el fuego y cocinar a fuego lento de 10 a 12 minutos hasta que las verduras estén tiernas pero firmes. Añadir la leche y remover.

Guardar en el frigorífico de 6 a 8 horas, hasta que esté bien frío. Si se desea, se pueden adornar los platos con cebolletas picadas en el momento de servir.

Cantidad: 6 raciones.

ALBÓNDIGAS

- 1 *cebolla pequeña cortada en trozos de 2,5 cm (1 pulgada)*
 500 g *(1 lb.) de carne de ternera bien picada*
 125 g *(¼ lb.) de carne picada de cerdo*
 25 g *(¼ taza) de pan rallado*
 1 *huevo*
 1 *cucharadita de sal sazónada*
 15 ml *(1 cucharada) de aceite*
 70 g *(1 taza) de champiñones frescos en rodajas o cuartos*
 300 ml *(1¼ tazas) de caldo de ternera*
 1 *cucharada de maizena*
 ½ *cucharadita de albahaca*
 ¼ *cucharadita de pimienta*

Poner la cebolla en el recipiente. Tapar y licuar en  de 5 a 8 segundos o hasta que quede picada. Añadir los demás ingredientes de las albóndigas. **Pulse** en  de 4 a 5 veces durante 8 o 10 segundos cada vez hasta que queden mezclados, rascando la cara interior del recipiente si es necesario. Formar la carne en bolas de 32 1½ pulgadas (4 cm).

Calentar aceite en una sartén grande antiadherente a fuego medio-alto. Añadir las albóndigas. Cocinar de 5 a 8 minutos o hasta que estén doradas, dándoles la vuelta de vez en cuando.

Mientras tanto, limpie en profundidad la licuadora con detergente y vuelva a montarla. Poner en el recipiente los champiñones, el caldo, la maizena, la albahaca y la pimienta. Licuar en  5 segundos o hasta que los champiñones estén picados. Incorporar la mezcla a las albóndigas en la sartén. Cocinar removiendo constantemente hasta que empiece a hervir. Reducir a fuego medio-lento. Cocinar de 8 a 10 minutos o hasta que se espese la salsa y las albóndigas estén hechas. Servir con arroz o patatas si se desea.

Cantidad: 8 raciones (4 albóndigas por persona).

ADEREZO STREUSEL

60 g	(½ taza) de harina
100 g	(½ taza bien comprimida) de azúcar morena
½	cucharadita de canela, opcional
¼	cucharadita de sal
25 ml	2 cucharadas de crema de queso pasteurizado (de un envase de 30 g [8-oz.])
15 g	(2 cucharadas) de nueces americanas

Poner todos los ingredientes en el recipiente en el orden enumerado. Tapar y licuar en  hasta que se mezcle bien; raspar la cara interior del recipiente si es necesario. Utilizar para adornar sobre una bandeja de 13x9-pulgadas (33x23-cm) de pastel de frutas descubierto o para espolvorear sobre pastel de 13x9-pulgadas (33x23-cm) antes de hornearlo.

Cantidad: 1½ tazas (160 g).

CREMA DE ENSALADA DE POLLO PARA UNTAR

60 g	(¼ taza) de mayonesa ligera
60 g	(¼ taza) de crema ácida ligera
1	cucharada de cebolla picada
1	cucharada de perejil fresco, opcional
½	cucharadita de sal
½	cucharadita de pimienta
140 g	(1 taza) de pechuga de pollo cocinada en cubos
110 g	(¾ taza) de uvas rojas sin pepitas

Poner en el recipiente todos los ingredientes en el orden enumerado. Tapar y licuar en , impulsando de 3 a 4 veces, unos 5 segundos de cada vez, hasta que el pollo esté picado y la mezcla quede bien unida.

Cantidad: 8 raciones.

PESTO DE ALBAHACA

2	dientes de ajo
50 g	(½ taza) de queso parmesano recién rallado
125 g	(1½ taza bien comprimida) de hojas frescas de albahaca
5 g	(¼ taza) de hojas de perejil fresco
30 g	(3 cucharadas) de almendras troceadas o piñones
50 ml	(¼ taza) aceite de oliva
50 a 75 ml	(¼ a ½ taza) de caldo de pollo bajo en sodio

Poner el ajo en el recipiente. Tapar y licuar en  de 5 a 10 segundos hasta que quede bien picado. Añadir el queso recién rallado, la albahaca, el perejil y las almendras, tapar y licuar en . Con la licuadora en marcha, incorporar el aceite de oliva y el caldo de pollo. Licuar de 45 segundos a 1 minuto hasta que quede bien mezclado; raspar la cara interior del recipiente. Añadir el resto del caldo si es necesario. Servir sobre pasta, pizza, pollo o marisco.

Cantidad: 1 taza (250 ml). (8 raciones)

PURÉ DE ZANAHORIAS Y PATATAS

60 g	(½ taza) de zanahoria en rodajas (1 pequeña)	Poner la zanahoria, la patata, y el caldo en la cacerola. Llevar a punto de ebullición. Reducir a fuego lento y cocinar sin la tapadera de 10 a 15 minutos, hasta que las verduras estén muy tiernas. Dejar enfriar 5 minutos.
80 g	(½ taza) patata pelada (1 mediana) cortada en cubitos	Poner las verduras templadas junto con 2 cucharadas (25 ml) de leche en el recipiente. Tapar y licuar en unos 10 segundos; raspar la cara interior del recipiente si es necesario. Licuar en unos 30 segundos; raspar la cara interior del recipiente cada 10 segundos. Añadir 1 cucharada (15 ml) de leche si resulta necesario. Conservar en el frigorífico.
125 ml	(½ taza) de caldo de pollo bajo en sodio	
25 ml a 45 ml (2 a 3 cucharadas)	de leche entera	Cantidad: 1 taza (250 ml).

CREMA DE AVENA CON MELOCOTÓN

150 ml	(¾ taza) de agua	Poner el agua a hervir en la cacerola. Añadir los copos de avena, remover y volver a hervir. Reducir a fuego lento y cocinar sin tapadera durante 1 minuto. Tapar y dejar enfriar 5 minutos.
25 g	(½ taza) de copos de avena de cocción rápida	
55g	(¼ taza) de rodajas de melocotón en conserva descongelado y escurrido	Poner en el recipiente de la licuadora la avena, los melocotones y la leche. Tapar y licuar en unos 10 segundos; raspar la cara interior del recipiente si es necesario. Licuar en 30 segundos aproximadamente. Conservar en el frigorífico.
15 ml	(1 cucharada) de leche entera	Cantidad: 1 taza (250 ml).

ADEREZO DE PLÁTANO

120 g	(½ taza) de yogur semidesnatado de vainilla o fresa	Poner los ingredientes en el recipiente. Tapar y licuar en unos 40 segundos; raspar la cara interior del recipiente cada 20 segundos. Servir sobre fruta fresca en rodajas.
1	plátano mediano en rodajas	Cantidad: 1¼ tazas (300 ml).
15 ml	(1 cucharada) de miel	
15 ml	(1 cucharada) de zumo de naranja	
½	cucharadita de canela	



Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsföreskrifter.....	2
Garanti för KitchenAid® Mixer för Europa (hushållsbruk)	3
Om du behöver service eller hjälp.....	4
Service efter försäljning	5
Servicecenter	5
Elkrav	6
Beskrivning av mixern	7
Ihopmontering av mixern.....	8
Användning av mixern.....	10
Hur man reglerar hastigheten	12
Skötsel och rengöring	13
Råd och tips	14
Recept	16
Drinkar och cocktails.....	16
Desserter.....	17
Soppor.....	18
Huvudrätter.....	19
Dressing och garnering	20
Barnmat	21

OBS: EFTERSOM BEHÅLLAREN OCH BLADEN PÅ KNIVEN ÄR KONSTRUERADE PÅ ETT UNIKT SÄTT, UPPMANAS DU ATT LÄSA DESSA INSTRUKTIONER OCH RECEPT INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA DIN NYA KITCHENAID® MIXER. DETTA FÖR ATT UPPNÅ DE ALLRA BÄSTA RESULTATEN.



VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

När man använder elektriska apparater ska man alltid följa elementära säkerhetsregler för att minska risk för eldsvåda, elektrisk chock och/eller skada på personer, detta inkluderar de följande reglerna:

1. Läs hela bruksanvisningen.
2. Undvik elchock genom att aldrig placera mixerns elektriska basdel i vatten eller annan vätska.
3. Apparaten får endast användas av barn, under vuxet överinseende.
4. Koppla ur apparaten ur vägguttaget när den inte används, innan delar monteras eller tas bort, liksom innan den ska rengöras.
5. Undvik kontakt med delar som rör sig.
6. Använd inte en mixer med en skadad elkabel, stickkontakt eller tekniskt fel, eller efter att den har tappats eller på något annat sätt skadats. Lämna apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
7. Användning av tillbehör, inklusive mixerbehållare, som inte har rekommenderats av tillverkaren kan innebära risk för personskada.
8. Använd inte apparaten utomhus.
9. Låt inte elkabeln hänga över kanten på bordet eller bänken.
10. Håll händer och redskap utanför behållaren under mixningen för att minska risken för allvarliga personsador eller för skada på mixern. En slickepott eller liknande redskap kan användas, men endast när maskinen inte är igång.
11. Knivbladen är vassa. Hantera dem försiktigt.
12. Minska risken för skada genom att genom att aldrig placera knivsetet på basenheten utan att kannan är riktigt ditsatt.
13. Ha alltid locket på när mixern används.
14. Ta bort mittdelen av det tvådelade locket när varma vätskor blandas.
15. Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EEC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.



Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.



Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering.

produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna

Din och andras säkerhet är väldigt viktig.

Vi har många viktiga säkerhetsmeddelanden i denna bruksanvisning, liksom på din maskin. Läs och följ alltid alla säkerhetsmeddelanden.



Detta är en varningssymbol.

Denna symbol varnar dig för faror som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden kommer att föregås av varningssymbolen och orden "FARA" eller "VARNING". Dessa ord innebär:

! FARA

Du kommer att dödas eller skadas allvarligt om du inte följer dessa instruktioner.

! VARNING

Du kan bli dödad eller allvarligt skadad om du inte följer dessa instruktioner.

Alla säkerhetsmeddelanden beskriver faran, berättar för dig hur du kan minska risken för skada, och talar om vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

Garanti för KitchenAid® Mixer för Europa (hushållsbruk)

Garantilängd:	KitchenAid betalar för:	KitchenAid betalar inte för:
TRE ÅRS FULLSTÄNDIG GARANTI från inköpsdatum (gäller endast för hemmabruk).	Utbyte av delar och arbetskostnad för reparation för att korrigera materialdefekter eller arbete. Servicen måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid Servicecenter.	A. Reparationer om mixern används för andra ändamål än normal matberedning. B. Skador orsakade av olyckor, ändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/drift som inte sker i överensstämmelse med lokala elektriska föreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Rätt till ändringar av specifikationer utan föregående meddelande förbehålles.



Om du behöver service eller hjälp

SPARA EN KOPIA PÅ
INKÖPSKVITTET SOM VISAR
INKÖPSDATUM. INKÖPSKVITTET
BERÄTTIGAR DIG TILL
GARANTISERVICE.

Om din mixer skulle få något tekniskt fel, eller inte fungera alls, kontrollera följande:

- Är matberedaren kopplad till vägguttaget?
- Har säkringen gått till den strömkrets som matberedaren är inkopplad på? Om du har en automatsäkring, se till att den är tillslagen.
- Prova med att koppla ur den från eluttaget och vänta 15-20 minuter innan du kopplar in den igen.
- Om problemet inte beror på något av det ovanstående, se avsnittet Om du behöver service eller hjälp på sidan 5.

- Kontakta din lokala återförsäljare av KitchenAid eller butiken där du köpte mixern för att få information om hur du kan få service.

! VARNING



Risk För Elektrisk Stöt.

Koppla ur innan service.

Underlåtenhet att göra så kan resultera i död eller elektrisk stöt.



Service efter försäljning

All service skall utföras lokalt av auktoriserat KitchenAid Servicecenter. Kontakta återförsäljaren från vilken enheten köptes, för att få namn på den närmast belägna auktoriserade KitchenAid serviceorganisationen.

SEBASTIAN AB

Österlånggatan 41/box 2085

S-10312 STOCKHOLM

Tel.: 08-555 774 00

Servicecenter

El & Digital

Ringvägen 17

118 53 STOCKHOLM

08-845180

Rakspecialisten

Möllevångsgatan 34

214 20 MALMÖ

040-120770

Caricon Electric

Odinsplatsen 9

411 02 GÖTEBORG

031-155060

Relectric Service

Kammakargatan 27

111 60 STOCKHOLM

08-230480

www.KitchenAid.com



Elkrav

220-240 V
50-60 Hz CA
2,4 A

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

VARNING



Risk för elektrisk stöt.

Anslut i ett jordat eluttag.

Ta inte bort jordningsspåret.

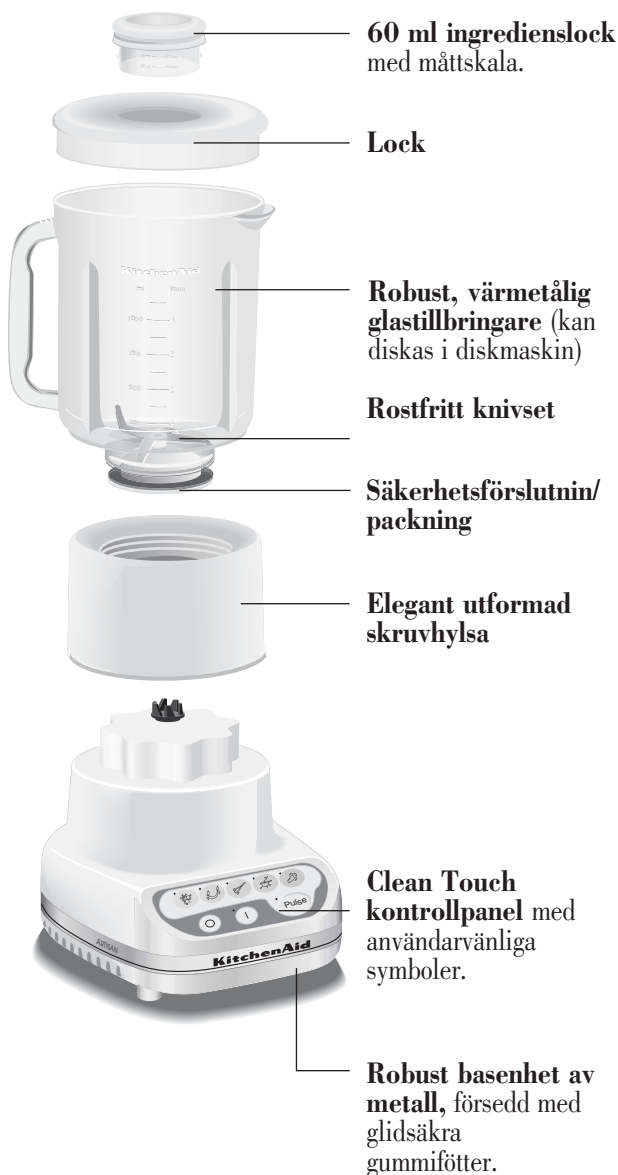
Använd inte någon adapter.

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



Beskrivning av mixern

KitchenAid kvalitet innebär att denna mixer har byggts och testats i enlighet med KitchenAid kvalitetsstandarder för optimal prestanda och lång och bekymmerslös livslängd.





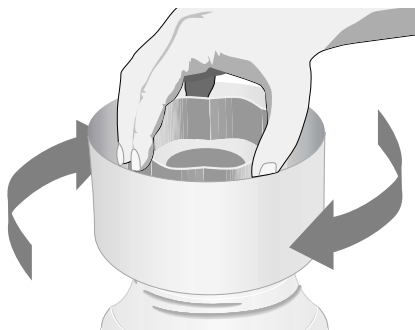
Ihopmontering av mixern

1. Innan du monterar ihop mixern ska du torka motordelen med en varm, löddrande trasa. Torka sedan rent den med en fuktig trasa och torka torrt med en mjuk trasa.

OBS: Sänk inte ned motordelen i vatten. Diska Mixertillbringaren, kragen och knivbladet i diskmaskin eller för hand i varmt löddrand vatten.

OBS: Locket diskas alltid för hand. När du diskar för hand ska du skölja ordentligt och torka torrt.

2. Vänd upp och ner på tillbringaren och skruva på kragen. Kontrollera att skåarna kommer in i varandra ordentligt. Vänd upp den monterade tillbringaren.



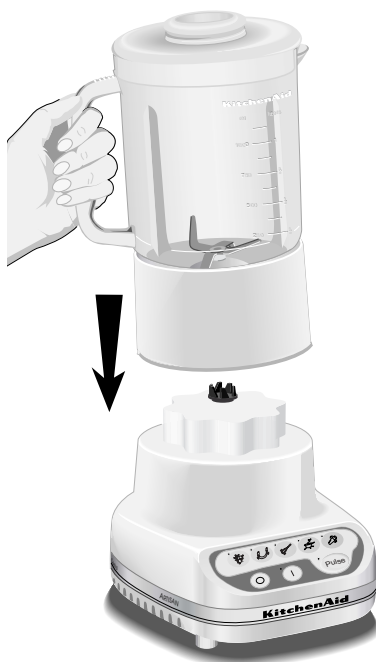
3. Sätt på locket på tillbringaren.



4. Om du inte behöver utnyttja sladdens hela längd, rulla ihop och placera den överflödiga delen i sladdgömman på motordelens undersida.



5. Placera tillbringaren på motordelens.

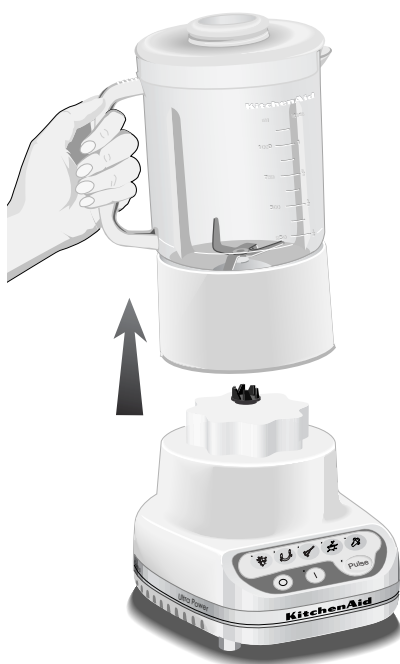




Ihopmontering av mixern

6. Anslut stickkontakten till ett jordat uttag. Mixern är nu klar att användas.
7. Innan du tar av tillbringaren från motordelen efter användning, ska du alltid trycka på knappen  och försäkra dig om att det gröna ljuset inte blinkar längre, och sedan dra ut stickkontakten. Lyft tillbringaren och kragen rakt upp, **utan att vrida**. Om du vrider tillbringaren medan den sitter kvar på motordelen kommer kragen att lossna, varvid vätska kan rinna ut.

OBS: Använd mixern endast på en ren och torr yta.



VARNING



Risk för elektrisk stöt.

Anslut i ett jordat eluttag.

Ta inte bort jordningsspåret.

Använd inte någon adapter.

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

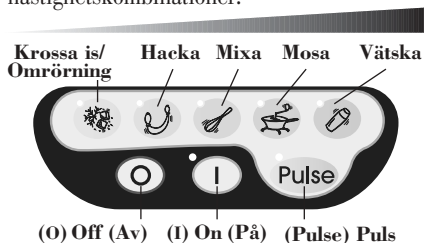


Användning av mixern

OBS: När den gröna lampan blinkar, eller när mixern är igång, gäller följande:

- Rör inte knivbladen.
- Hindra inte knivbladens arbete.
- Ta inte av locket på tillbringaren.
- Om man oavsiktligt kommer åt hastighetspanelen, när den gröna lampan blinkar, kan mixern gå igång. Den kan också gå igång av någon annan anledning.
- Om lampan blinkar när mixern är igång, sluta använda den. Ta apparaten till ett auktoriserat servicecenter. (Ett svagt flimmer är dock normalt).
- Apparaten ska endast vara i drift efter att en knapp på hastighetspanelen har tryckts in. Tryck omedelbart på om apparaten är igång utan att du avsiktligt startat den. Om det skulle inträffa ska du sluta använda den. Lämna den i stället till ett auktoriserat servicecenter.

Mixern KitchenAid® har tio hastighetskombinationer.



- Om du mixer varm mat eller vätska, ska du ta loss ingredienslocket och bara köra på hastigheten **Pulse**.
- Kontrollera innan mixern startas, att mixertillbringaren är ordentligt ihopmonterad (se sidan 8) och riktigt placerad på mixerenheten. Håll i ingredienserna i tillbringaren och sätt på locket ordentligt.

- Tryck in knappen märkt med **Pulse**. Den gröna lampan ska blinka för att indikera att hastighetspanelen är aktiverad.



OBS: Om den gröna lampan inte blinkar efter detta, koppla ur mixern och ta den till ett auktoriserat servicecenter.

- Tryck på knappen för den önskade hastigheten för kontinuerlig drift. Indikeringslampan kommer att lysa och det gröna ljuset kommer att vara på. Du kan ändra hastighet utan att först stoppa mixern, genom att bara trycka på knappen för den nya önskade hastigheten.
- Om du mixer varm mat eller vätska, ska du ta loss ingredienslocket och bara köra på hastigheten **Pulse**.
- Tryck på  för att stänga av stänga av mixern. Knappen  stänger av hastigheten samtidigt som den inaktiverar mixern. Inaktivera mixern genom att trycka på  och dra ur stickkontakten innan mixerns tillbringare lyfts av.

OBS: Överarbeta inte maten. Stanna upp och kontrollera konsistensen på maten efter några sekunder.



Användning av mixern

INGREDIENSLOCK

Ta bort locket och tillsätt ingredienserna vid hastigheterna eller . Om du kör på högre hastighet, eller med en full tillbringare eller med varmt innehåll, stoppa då tillbringaren och tillsätt därefter ingredienserna.



FUNKTIONEN STEP START™

Funktionen Step Start™ startar automatiskt mixern på en låg hastighet och ökar den sedan snabbt till den valda hastigheten. Detta för att undvika stänk och för att erhålla en optimal drift.

PULSFUNKTIONEN

Din KitchenAid® mixer har funktionen “puls för alla hastigheter”.

- Kontrollera innan mixern startas, att tillbringaren är ordentligt ihopmonterad (se sidan 8) och riktigt placerad på mixerenheten. Håll i ingredienserna i tillbringaren och sätt på locket ordentligt.
- Tryck in knappen märkt med . Den gröna indikeringslampan ska blinka för visa att mixern är aktiverad.
- Tryck in knappen **Pulse**. Indikeringsljuset ovanför knappen kommer att lysa, det visar att alla hastighetsknappar är inställda på pulskörning.



- Välj en hastighetsknapp och håll den inne så länge som du vill att den ska köra (en liten fördröjning innan den önskade hastigheten uppnås är normal, tack vare funktionen Step Start™).
- Stäng av pulsfunktionen genom att helt enkelt åter trycka på knappen **Pulse**. Mixern är nu klar för kontinuerlig drift. Innan du lyfter av mixertillbringaren inaktiverar du mixern genom att trycka på knappen och dra ur stickkontakten.



OBS: Använd en gummispatel för att omfördela ingredienserna men **ENDAST** när mixern är på och stickkontakten har kopplats ur. Använd aldrig något redskap, inklusive spatlar, i mixern medan motorn är igång.



Hur man reglerar hastigheten

Maträtt	Hastighet	Maträtt	Hastighet
Pannkakssmet		Söt panering/garnering/fyllning (typ skorpsmulor).....	
Våffelsmet		Dip	
Grönsaksbaserad sås till huvudrätter.		Mjukostbaserade krämer/pålägg.....	
Fruktbaserad sås		Mixad glassdrink	
Salladsdressing.....		Fruktbaserade drinkar.....	
Redda soppor		Frusen yoghurtdrink	
Fruktpuré/barnmat med frukt.....		Sorbetbaserade drinkar	
Köttpuré/barnmat med kött		Drinkar baserade på frusen mjölk	
Grönsakspuré/ barnmat med grönsaker		Riven hårdost	
Köttsallad som fyllning i sandwich.....		Köttspad	
Cheesecake.....		Vit sås.	
Fluffig gelatin till pajer/desserten.....		Färsrost som ricotta eller keso.....	
Mousse		Havregryn.....	
Pesto.....		Fruktjuice från fryst koncentrat	
Strössel för garnering.....		Hackade grönsaker.....	
Kryddad panering/garnering/ fyllning (typ skorpsmulor)		Hackad frukt.....	
Söt krispig panering/ garnering/fyllning.		Hackad is	
		Krossad is.....	

Tips - Alla hastigheter kan användas till att krossa is. Kör innehållet från en normalstor isbricka eller 12-14 normalstora istärningar åt gången. Ingen vätska behöver tillsättas.



Skötsel och rengöring

OBS: Sänk inte ned motordelen i vatten.

RENGÖRA TILLBRINGAREN

Lätt rengöring:

Kör mixern i 30 sekunder med tillbringaren fylld med varmt tvålatten. Ta loss tillbringaren från motordelen, håll ut innehållet samt skölj tillbringaren och locket med rent vatten. Torka tillbringaren och locket torra. Tillbringaren kan också diskas i diskmaskin.

Grov rengöring:

1. Vänd upp och ner på tillbringaren och skruva av kragen moturs.
2. Lyft ut knivbladet ur tillbringaren (knivmodulen kan inte tas loss helt från tillbringaren) och skilj packningen från knivenhetens nedre ände genom att helt enkelt dra loss den. Därefter kan du rengöra packningen noggrant.



3. Diska tillbringaren, knivenheten och kragen i diskmaskin eller för hand i varmt lödbrande vatten.

OBS: locket diskas alltid för hand. När du diskar för hand ska du skölja ordentligt och torka torrt.

RENGÖRA BASENHETEN OCH SLADDEN

1. Torka av motordelen med en varm, lödbrande trasa. Torka sedan rent den med en fuktig trasa och torka torrt med en mjuk trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar.

OBS: Sänk inte ned motordelen i vatten.

2. Torka av sladden med en varm, lödbrande trasa. Torka sedan rent den med en fuktig trasa och torka torrt med en mjuk trasa. Du kan rulla ihop sladden och placera den i sladdgömma på motordelens undersida.

OBS: Montera alltid ihop de rena delarna innan du placerar dem på motordelen och sätter undan den.



Råd och tips

SNABBTIPS

- Använd pulsfunktionen vid beredning av drycker som innehåller iskuber för att få en jämnare konsistens.
- Mixa på  om du gör en större mängd dryck med mycket is i. För en mindre mängd är det bättre att använda .
- Mindre iskuber hackas och krossas snabbare än stora.
- Du kan tillföra större mängder livsmedel till den här mixern, än vad du skulle kunna till en annan mixer. Du kan tillföra 2 till 3 koppar (500 ml till 750 ml) åt gången jämfört med normalt 1 kopp/portion (250 ml).
- För de flesta blandningar av ingredienser börjar man mixningsprocessen på hastighet  för att blanda allt ordentligt. Därefter ökar man, om det behövs, till en högre hastighet.
- Var noga med att alltid ha locket på under mixningen.
- Lägg handen på locket när du krossar is.
- Om man vill kan man ta bort mittlocket i tillbringarens lock för att tillsätta vätska eller iskuber medan mixern är igång på hastighet  eller . För högre hastigheter, med full tillbringare eller varmt innehåll, ska man först stoppa mixern och sedan tillsätta ingredienserna.
- Stanna mixern och dra ur stickkontakten innan du använder något redskap i mixertillbringaren.
- Låt varm mat svalna innan mixningen. Börja med att mixa varm mat på . Därefter ökar man, om det behövs, till en högre hastighet.
- Om du mixar varm mat eller vätska, ska du ta loss ingredienslocket och bara köra på hastigheten .

HUR...

Reconstitute frozen juice: En burk koncentrerad apelsinjuice på 177 ml blandas med rätt mängd vatten i mixertillbringaren. Täck och blanda på  tills den är fullständigt uppblandad, det tar ungefär 20 till 30 sekunder. För en burk på 355 ml håller man först bara i en burk vatten i mixertillbringaren. Täck och blanda på  under ungefär 30 till 40 sekunder. Häll i de återstående 2 burkarna vatten och kör på .

Upplösning av smaksatt gelatin: Häll kokande vatten i mixertillbringaren. Tillsätt gelatinet. Täck och blanda under ungefär 1 minut på  tills gelatinet är upplöst. Tillsätt de andra ingredienserna.

Gör smulor av kakor och grahamskex: Bryt sönder stora kakor i bitar på ungefär 4 cm i diameter. Mindre kakor kan användas som de är. Placera i mixertillbringaren. Täck och blanda på , använd (Pulse) ett par gånger, ungefär 3 sekunder varje gång, tills önskad konsistens erhållits. Använd smulorna för att snabbt kunna garnera frusen yoghurt, puddingar eller fruktkompotter.

För att göra finare smulor till paj och täcke till desserter bryter man grahamskex eller kakor i bitar på ungefär 4 cm i diameter. Placera dem i mixertillbringaren. Täck och blanda på , använd (Pulse) ett par gånger tills önskad konsistens uppnåtts, det tar ungefär 20 till 30 sekunder.

Gör smulor av kex: Följ tillvägagångssättet för kakor enligt ovan. Använd till garnering eller som ingredienser i huvudrätter (t.ex. som täcke på en gratin) eller till grönsaksrätter.

Brödsmulor: Riv brödet i ungefär 4 cm stora bitar. Täck och blanda på  5 gånger, 3 sekunder varje gång. Använd på samma sätt som du använder kexsmulor.



Råd och tips

Hacka frukt och grönsaker: Placera 2 koppar (400 g) bitar av frukt eller grönsaker i mixertillbringaren. Täck och blanda på , använd (Pulse) ett par gånger, varje gång ungefär 2 till 3 sekunder tills önskad konsistens erhållits.

Puré av frukt: Placera 2 koppar (450 g) konserverad eller kokad frukt i mixertillbringaren. Tillsätt 2 till 4 matskedar (25 ml – 50 ml) fruktjuice eller vatten per kopp (225 g) frukt. Täck och blanda på  under ungefär 5 till 10 sekunder.

Puré av grönsaker: Placera 2 koppar (350 g) konserverade eller kokta grönsaker i mixertillbringaren. Tillsätt 2 till 4 matskedar (25 ml – 50 ml) grönsaksbuljong, vatten eller mjölk per kopp (175 g) grönsaker. Täck och blanda på  under ungefär 10 till 20 sekunder.

Puré av kött: Placera kokt, tärnat mörkt kött i mixertillbringaren. Tillsätt 2 till 4 matskedar (25 ml – 50 ml) köttbuljong, vatten eller mjölk per kopp (175 g) kött. Täck och blanda på  under 10 sekunder. Stoppa mixern och skrapa sidorna på mixertillbringaren. Täck och mixa  under ytterligare ungefär 10 till 20 sekunder.

Puré av keso eller ricotta: Placera keso eller ricotta i mixertillbringaren. Täck och blanda på  under 25 till 35 sekunder,, tills konsistensen är slät. Tillsätt om det behövs 1 matsked (15 ml) lättmjölk per kopp (240 g) keso. Används som bas för kalorisnåla dippar och pålägg.

Ihopblandning av flytande ingredienser vid bakning: Häll flytande ingredienser i mixertillbringaren. Täck och blanda på  tills det är välmixat, det tar ungefär 1 minut. Häll den flytande bandningen över de torra ingredienserna och rör om ordentligt.

Avlägsna klimpar i spad: Placera sås eller spad som innehåller klimpar i mixertillbringaren. Täck och blanda på  under 5 till 10 sekunder, tills innehållet är klimpfritt.

Blanda mjöl och vätska till redningar: Placera mjöl och vätska i mixertillbringaren. Täck och blanda på  under 5 till 10 sekunder, tills det är slätt.

Beredning av vit sås: Häll mjölk, mjöl och ev. salt i mixertillbringaren. Täck och blanda på  under 5 till 10 sekunder, tills det är välmixat. Häll i såskastrull och koka som vanligt.

Beredning av färdig mix till pannkakor eller våfflor: Placera mix och andra ingredienser i mixertillbringaren. Täck och blanda på  under 10 till 20 sekunder, tills innehållet är välmixat. Skrapa, om det behövs, kanterna på mixertillbringaren.

Riva ost: Skär väl nedkyld ost i kuber på 1,5 – 2,5 cm. Placera upp till 1/2 kopp (88 g) ost i mixertillbringaren. Täck och blanda på  under 5 till 10 sekunder. Hårda ostar, som parmesan, ska vara i rumstemperatur och sedan köras på  under 10 till 15 sekunder.

Tillaga havregryn till barn: Placera okokta havregryn i mixertillbringaren. Mixa på , använd **Pulse** under 5 till 10 sekunder, tills den önskade konsistensen erhållits. Koka som vanligt.

Beredning av barnmat med utgångspunkt från vuxenmat: Placera den tillagade maten i mixertillbringaren. Täck och blanda på  under 10 sekunder. Mixa sedan på  under ungefär 10 till 30 sekunder.

Skölj din mixertillbringare: Fyll mixertillbringaren med varmt vatten så att den blir fylld till mellan en tredjedel och upp till halvfull. Tillsätt några droppar flytande diskmedel. Täck och blanda på  under 5 till 10 sekunder. Skölj och torka. Vid en komplett rengöring ska alla packningar diskas separat.

DRINK MED BANAN OCH JORDGUBBAR

1½ kopp (375 ml) mager
Lättmjölk

1 kopp (250 g) frusna
osötade jordgubbar

1 kopp (250 ml) Mjölk

3 mediumstora bananer,
var och en skuren i
delar.

3 matskedar (45 ml)
apelsinmarmelad

Placera alla ingredienserna i mixertillbringaren. Täck och mixa på  tills innehållet är lent, omkring 15 till 20 sekunder.

Färdig mängd: 5 koppar (1,5 l), (4 portioner).

MARGARITA

¾ kopp (175 ml) tequila

½ kopp (125 ml) Triple
Sec likör

½ kopp (125 ml)
färskpressad limejuice

¼ kopp (50 ml) sockerlag
eller ½ matsked (20g)
socker

24 iskuber

Placera alla ingredienserna i mixertillbringaren. Täck och mixa på , använd pulsfunktionen (Pulse) 6 till 8 gånger och ungefär 15 sekunder varje gång, tills innehållet är "sörjigt". Skrapa, om det behövs, insidan på tillbringaren.

Färdig mängd: 5 koppar (1,25 l), (4 portioner).

FRUSEN DAIQUIRI

¾ kopp (175 ml) rom

¼ kopp (50 ml)
färskpressad limejuice

¼ kopp (50 ml) sockerlag
eller 2 matskedar
(25g) socker

16 iskuber

Placera ingredienserna i mixertillbringaren. Täck och mixa på , använd pulsfunktionen (Pulse) 6 till 8 gånger, ungefär 15 sekunder varje gång, tills innehållet blir "sörjigt". Skrapa, om det behövs, insidan på tillbringaren.

Färdig mängd: 3¼ koppar (800 ml), (4 portioner).

Variation: Tillsätt 2 bananer, 2 koppar (400 g) färska eller frusna jordgubbar, eller 4 medelstora persikor till ingredienserna.

CREPES MED ÄPPLE

Crepes:

- 2 ägg
- ¼ tesked salt
- ¾ kopp (90 g) mjöl
- 1 kopp (250 ml) mjölk
- 2 matsked (25 ml) olja

Fyllning:

- 2 stora äpplen, skalade, urkärnade och delade i fjärdedelar
- ½ kopp (125 ml) äppeljuice
- ¼ kopp (25 g) de socker
- 1 matsked maisena
- ½ tesked kanel
- ¼ kopp (35 g) russin

Blanda ihop alla ingredienserna till smeten i mixertillbringaren. Täck. Mixa på  under 5 till 10 sekunder, eller tills smeten är slät. Förvara smeten i kylskåpet i minst en timme. Spraya crepepannan eller en "nonstick" stekpanna med en matlagningsspray. Värm pannan på medelhög värme tills den är varm. Håll 2 till 3 matskedar (25 eller 50 ml) smet för varje 15 till 18 cm-stor crepe. Grädda tills de är gyllenbruna; vänd. Grädda tills de är gyllene.

Placera under tiden äpplen, äppeljuice, socker, maisena och kanel i mixern. Täck, kör med **Pulse** på  under 8 sekunder, 2 till 3 gånger eller tills allt är mixat och äpplena är sönderhackade. Häll blandningen i en mellanstor såskastrull. Rör ned russinen. Låt det koka upp, rör då och då. Strö 2 till 3 matskedar (25 till 50 ml) fyllning mitt på varje crepe; vik eller rulla för att innesluta fyllningen. Om det blir någon fyllning över kan man lägga den ovanpå crepen. Om så önskas kan man toppa med vispad grädd.

Färdig mängd: 8 portioner (2 crepes per person).

APELSINSORBET

- 1 burk (200 ml) avrunna mandariner
- 1 kopp (250 g) vatten
- 1 burk (175 ml) frusen apelsinjuicekoncentrat
- ¼ kopp (30 g) pudersocker
- 1 matsked (15 ml) färskpressad citronsaft

Placera alla ingredienserna i mixertillbringaren. Täck och mixa på  under ungefär 15 till 20 sekunder. Häll i en köldhändig bunke och låt det frysa tills det nästan är genomfruset, ca 3 till 4 timmar. Skrapa ned det i mixertillbringaren. Mixa på  under ungefär 1 minut, tills det är krämnt.

Häll tillbaka i den köldhårdiga bunken. Frys tills det blir hårt, ungefär 5 till 6 timmar.

Färdig mängd: (6 portioner).

SOPPOR

GAZPACHO

- 2 burkar (à 410 g)
osaltade skalade
tomater
- 2 selleristjälkar, skurna
bitar (5 cm)
- 1 medelstor gurka,
skalad och skuren i
bitar
- 1 medelstor lök, skuren i
bitar
- 1 liten grön paprika,
skuren i bitar
- 2 teskedar klippt färsk
persilja
- 1 tesked klippt färsk
gräslök
- 1 klyfta vitlök
- 3 matskedar (45 ml)
olivolja
- 3 matskedar (45 ml)
rödvinsvinäger
- 2 koppar (500 ml)
grönsaksjuice
- ¼ tesked svartpeppar

Stark pepparsås

Placera innehållet av en burk tomat, selleri och gurka i mixertillbringaren. Täck och mixa på  tills det är finhackat, ungefär 10 till 15 sekunder. Håll i en stor skål.

Tag resten av tomaterna, löken, paprikan, persiljan, gräslöken, vitlöken, olivoljan och rödvinsvinägern i mixertillbringaren. Täck och mixa på  tills allt är finhackat, ungefär 10 a 15 sekunder. Skrapa vid behov sidorna på tillbringaren.

Håll över i skålen. Rör i grönsaksjuicen, svartpeppar och några droppar stark pepparsås. Kyl soppan väl, 6 till 8 timmar i kylskåp.

Färdig mängd: 8 portioner.

VICHYSOISSE

- 1 matsked (15 g) smör
- 1½ koppar (200g) skivad
purjolök eller vanlig lök
- 2 mediumstora potatisar,
skalade och tärnade
- 3 koppar (750 ml)
saltsnål
kycklingbuljong
- ¼ tesked svartpeppar
- 1 kopp (250 ml)
mellanmjölk (ca 2%)

Ev. klippt gräslök Smält smör i pannan på medelhög värme. Tillsätt löken. Koka och rör tills löken är mjuk, ungefär 3 minuter. Placera i mixertillbringaren med potatis och en 1½ kopp (375 ml) buljong. Täck och blanda på under ungefär en minut. Håll i en kastrull.

Rör i den resterande buljongen och peppar. Koka upp; minska på värmen och sjud tills grönsakerna är mjuka, ungefär 10 till 12 minuter. Rör i mjölken.

Kyl tills den är ordentligt kall, ungefär 6 till 8 timmar. Om så önskas kan man garnera varje portion med klippt gräslök.

Färdig mängd: 6 portioner.

KÖTTBULLAR

- 1 liten lök, skuren i bitar (2,5 cm)
- 500 g extra magert malet nötkött
- 125 g malet fläskkött
- ¼ kopp (25 g) skorpsmulor
- 1 ägg
- 1 tesked salt
- 1 matsked (15 ml) olja
- 1 kopp (70 g) skivad eller kluven färsk svamp
- 1¼ kopp (300 ml) köttbuljong
- 1 matsked maisenamjöl
- ½ tesked basilika
- ¼ tesked peppar

Placera löken i mixertillbringaren. Täck och blanda på under 5 till 8 sekunder eller tills den har hackats. **Pulse** på  4 till 5 gånger, vardera gång 8 till 10 sekunder tills innehållet har mixats, skrapa sidorna om det behövs. Forma köttet till 32 köttbullar (4 cm).

Hetta upp olja i en stor "nonstick" panna på medelhög värme. Lägg i köttbullarna. Stek 5 till 8 minuter eller tills de är bruna, skaka om då och då.

Diska under tiden mixern ordentligt och montera ihop igen. Placera svampen, buljongen, maisena, basilika och peppar i mixern. Mixa på  under 5 sekunder, eller tills svampen hackats. Håll det över köttbullarna i pannan. Koka, rör konstant, tills det bubblar. Minska värmen till medelhög. Koka 8 till 10 minuter eller tills såsen har tjocknat och köttbullarna är genomkokta. Servera, om så önskas, med ris eller potatis.

Färdig mängd: 8 portioner (4 köttbullar per person).

STRÖSSELGARNERING

- ½ kopp (60 g) mjöl
- ½ kopp (100 g) farinsocker
- ½ tesked kanel
- ¼ tesked salt
- 2 matskedar (25 ml) pastöriserad lätt mjukost (ur en 30 g tub)
- 2 matskedar (15 g) pekannötter

Placera alla ingredienserna i mixertillbringaren i angiven ordning. Täck och blanda på  under 20 till 25 sekunder. Används till att garnera 33x23 cm stora skålar med fruktsallad eller till att sprida ut på 33x23 cm stora sockerkakor innan gräddning.

Färdig mängd: 1½ kopp (160 g).

MOSAD KYCKLING TILL TEX SANDWICH

- ¼ kopp (60 g) lättmajonnäs
- ¼ kopp (60 g) lätt crème fraîche
- 1 matsked hackad lök
- 1 matsked färsk persilja, om så önskas
- ½ tesked salt
- ½ tesked peppar
- 1 kopp (140 g) tärnat kokt kycklingbröst
- ¾ kopp (110 g) kärnfria vindruvor

Placera alla ingredienserna i mixertillbringaren i angiven ordning. Täck och blanda på , (Pulse) 3 till 4 gånger, ungefär 5 sekunder varje gång, tills kycklingen är hackad och allt har blandats ordentligt.

Färdig mängd: 8 portioner.

BASILIKAPESTO

- 2 vitlöksklyftor
- ½ kopp (50 g) färskriven parmesanost
- 1¼ kopp (125 g) ordentligt packad färsk basilika
- ¼ kopp (5 g) färska persiljeblad
- 3 matskedar (30 g) pinjenötter eller flagad mandel eller pinjefrön
- ¼ kopp (50 ml) olivolja
- ¼ a ½ kopp (50 a 75 ml) saltfattig kycklingbuljong

Placera vitlöken i mixertillbringaren. Täck och blanda på  under 5 till 10 sekunder, tills det är hackat.

Tillsätt färskriven parmesanost, basilika, persilja och pinjenötter. Täck och blanda på . Tillsätt, medan mixern är igång, olivolja och kycklingbuljong. Mixa ordentligt under ungefär 45 sekunder till 1 minut; skrapa sidorna på mixertillbringaren. Tillsätt mer buljong, om det behövs. Servera till pasta, pizza, kyckling eller fisk och skaldjur.

Färdig mängd: 1 kopp (250 ml), (8 portioner).

MOROTS- OCH POTATISPURÉ

- ½ kopp (60 g) 1 liten skivad morot
- ½ kopp (80 g) skalad tärnad potatis (1 medelstor)
- ½ kopp (125 ml) saltsnål kycklingbuljong
- 2 à 3 matskedar (25 till 45 ml) mjölk

Placera morot, potatis och buljong i en såskastrull. Låt koka upp. Minska värmen och låt sjuda utan lock, tills grönsakerna är helt mjuka, ungefär 10 till 15 minuter. Låt svalna under 5 minuter.

Placera den avsvalnade grönsaksblandningen och 2 matskedar (25 ml) mjölk i mixertillbringaren. Täck och blanda på  under ungefär 10 sekunder; skrapa, om det behövs, sidorna på tillbringaren. Blanda på  under ungefär 30 sekunder; skrapa sidorna var tionde sekund. Tillsätt, om det behövs, 1 matsked (15 ml) mjölk. Förvara i kylskåp.

Färdig mängd: 1 kopp (250 ml).

HAVREGRYNSGRÖT MED PERSIKA

- ⅔ kopp (150 ml) vatten
- ½ kopp (25 g) snabbhavregryn
- ¼ kopp (55 g) avrunna persikoskivor, från konserverburk eller frusna och upptinade.
- 1 matsked (15 ml) mjölk

Häll vattnet i kastrullen. Låt koka upp. Rör i havregrynen och låt koka upp igen. Minska värmen till låg och sjud, utan lock, under ca. 1 minut. Täck och kyl 5 minuter.

Häll havregrynen, persikorna och mjölken i mixertillbringaren. Täck och blanda på  under ungefär 10 sekunder; skrapa, om det behövs, sidorna på tillbringaren. Blanda på  under cirka 30 sekunder. Förvara i kylskåp.

Färdig mängd: 1 kopp (250 ml).

BANAN- OCH FRUKTSÅS

- ½ kopp (120 ml) mager yoghurt med vanilj eller jordgubbsmak
- 1 mediumstor skivad banan
- 1 matsked (15 ml) honung
- 1 matsked (15 ml) apelsinjuice
- ⅛ tesked kanel

Placera ingredienserna i mixertillbringaren. Täck och blanda på  under ungefär 40 sekunder; skrapa sidorna på mixertillbringaren var tjugonde sekund. Servera till skivad färsk frukt.

Färdig mängd: 1 1/4 kopp (300 ml).



Innholdsfortegnelse

Viktige sikkerhetsregler	2
Husholdnings KitchenAid® Blender garanti for Europa	3
Service og utbedring av feil	4
Ettersalgsservice	5
Servicesenter	5
Krav til strømforsyning	6
Produktbeskrivelse	7
Hvordan monteres blenderen	8
Betjening	10
Anbefalede hastigheter	12
Vedlikehold og rengjøring	13
Blendertips	14
Oppskrifter	16
Drinks og cocktails	16
Desserter	17
Supper	18
Hovedretter	19
Dressinger	20
Babymat	21

FOR Å OPPNÅ OPTIMALE RESULTATER MED DIN KITCHENAID® BLENDER, ANBEFALER VI Å LESE DENNE BRUKSANVISNING GRUNDIG.



VIGTIGE SIKKERHETSREGLER

Ved bruk av elektriske apparater skal nedenstående sikkerhetsbestemmelser alltid følges for å minske risikoen for brann, elektrisk støt og/eller personskade.

1. Les bruksanvisningen grundig.
2. For å beskytte mot risikoen for elektriske støt, må motordelen ikke nedsenkes i vann eller en annen væske.
3. Maskinen må ikke brukes av barn, uten tilsyn av en voksen.
4. Ta støpslet ut av stikkkontakten når blenderen ikke er i bruk, før av- og påmontering av deler og før rengjøring.
5. Unngå direkte berøring med bevegelige deler.
6. Blenderen må ikke brukes hvis ledningen eller støpslet er defekt, hvis det oppstår feil på blenderen, eller hvis den mistes i gulvet eller på annen måte skades. Kontakt i stedet den nærmeste forhandler.
7. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten, kan føre til personskade.
8. Blenderen må ikke brukes utendørs.
9. La ikke ledningen henge ut over kanten av bordet.
10. Ha ikke fingre og kjøkkenredskap nede i blenderen når den er i gang, da dette kan forårsake alvorlig personskade og/eller ødeleggelse av blenderen. Det kan brukes en skraper, men kun når blenderen ikke er igang.
11. Kniven er skarp. Vær forsiktig.
12. For å minske risikoen for personskade må kniven aldri settes på motordelen før blenderglasset er satt korrekt på.
13. Lokket skal alltid være på når blenderen brukes.
14. Ta proppen av når det blendes varme væsker.
15. Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbruk.

TA VARE PÅ DISSE SIKKERHETSBESTEMMELSER

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

Forsikre deg om at dette produktet blir avhendet på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljørisiko.



Symbolet  på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Avhending må skje iht. de lokale renovasjonsforskriftene.



For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen,

renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

Det er viktig at alle sikkerhetsanvisninger overholdes, både av hensyn til din egen sikkerhet og til andres.



Denne bruksanvisning inneholder mange viktige sikkerhetsanvisninger og -symboler, på samme måte som blenderen også er forsynt med diverse sikkerhetssymboler. Oppbevar derfor bruksanvisningen. Dette symbol betyr "Obs" og betyr at det er fare for at det kan oppstå farlige situasjoner som kan føre til personskade, i værste fall med døden til følge. Symbolet etterfølges av ordet FARE eller ADVARSEL.

 **FARE**

Ordet FARE betyr at manglende overholdelse av anvisningene fører til alvorlig personskade, i værste fall med døden til følge.

 **ADVERSEL**

Ordet ADVARSEL betyr at manglende overholdelse av anvisningene kan føre til alvorlig personskade, i værste fall med døden til følge.

Alle sikkerhetsanvisninger beskriver selve faren, samt de forholdsregler som skal tas for å unngå personskade. Anvisningene inneholder videre opplysninger om hva som kan skje, hvis de ikke følges.

Husholdnings KitchenAid® Blender Garanti for Europa

Reklamasjonsperiode	Betales av KitchenAid	Betales ikke af KitchenAid
TRE ÅRS FULL GARANTI fra kjøpsdatoen (kun til husholdningsbruk).	Nye reservedeler og arbeidslønn i forbindelse med utbedring av feil i materialer og utførelse. Dette skal utføres av et autorisert KitchenAid ettersalgsservice.	A. Reparasjoner når Blenderen blir brukt til annet enn vanlig matlaging. B. Skade som er resultat av uhell, ombygginger, feil bruk, mislighet eller installasjon/drift som ikke er i overensstemmelse med lokale elektrisitetsforskrifter.

KITCHENAID TAR IKKE ANSVAR FOR TILFELDIGE SKADER ELLER DRIFTS SKADER.

Med forbehold for endringer i de tekniske spesifikasjoner uten varsel.



Service og utbedring av feil

KJØPSDATOEN FREMGÅR AV KVITTERINGEN. OPPBEVAR DERFOR KVITTERINGEN SLIK AT DU ER SIKKER PÅ Å FÅ SERVICE PÅ DIN BLENDER I GARANTIPERIODEN.

Kontrollér vennligst følgende, hvis blenderen ikke fungerer korrekt:

- Er blenderen koblet til strømforsyningen?
- Er det gått en sikring, eller er HF-leet slått av?
- Prøv å ta støpslet ut og vent 15-20 minutter før du setter det i kontakten igjen.
- Se vennligst avsnittet "Ettersalgsservice".

- Kontakt din lokale KitchenAid forhandler eller butikken hvor du har kjøpt blenderen, for ytterligere informasjon om mulighetene for service i ditt lokalområde.

ADVARSEL



Fare for elektrisk sjokk.

Plugg ut før reparasjon.

Hvis disse anvisningene ikke følges kan det føre til dødsfall eller elektrisk sjokk.



Ettersalgsservice

All service må håndteres lokalt av et autorisert KitchenAid ettersalgsservice. Kontakt forhandleren som du kjøpte enheten av for å få navnet på det nærmeste autoriserte KitchenAid ettersalgsservice.

HOWARD CUISINE AS:

Skovveien 6

0277 OSLO

Tel: 22 12 17 00

Servicesenter

Norsk Importør:

HOWARD CUISINE AS:

Skovveien 6

0277 OSLO

Tel: 22 12 17 00

www.KitchenAid.com



Krav til strømforsyning

220-240 V
50-60 Hz, vekselstrøm
2.4 amp.

Dette apparat leveres med en ledning av typen Y. Hvis ledningen er skadet, skal den skiftes ut av produsenten eller dennes serviceagent for å unngå at det oppstår farlige situasjoner.

ADVARSEL



Fare for elektrisk sjokk.

Bruk jordet kontakt.

Fjern ikke jordingspluggen.

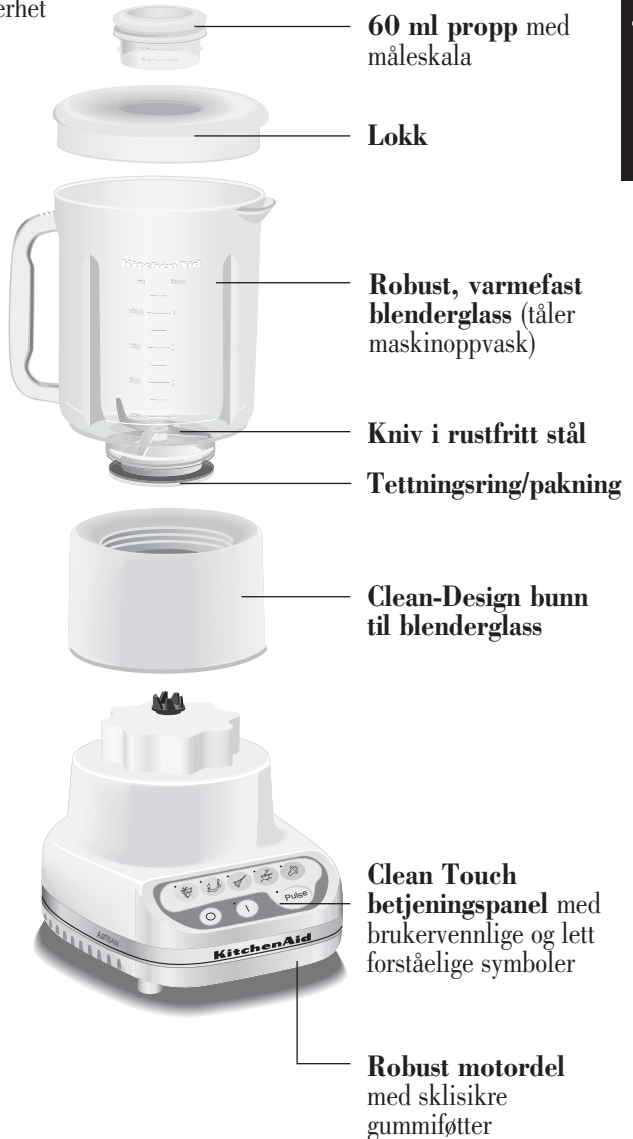
Bruk ikke adapter.

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



Produktbeskrivelse

KitchenAid kvalitet betyr at denne blender er konstruert og testet i henhold til KitchenAid kvalitetsnormer, hvilket sikrer optimal yteevne, driftssikkerhet og lang levetid.



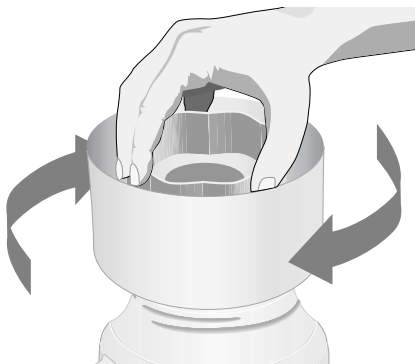


Hvordan monteres blenderen?

1. Før blenderen monteres, rengjøres motordelen med en varm klut med såpe; deretter tørkes den ren med en fuktig klut og tørkes med en myk, tørr klut.

MERK: Motordelen må ikke senkes ned i vann. Vask blenderglasset, tetningsringen og knivdelen i oppvaskmaskinen, eller for hånd i varmt såpevann. Hvis du vasker for hånd, sørg for å skylle og tørke delene godt. Vask lokket IKKE i oppvaskmaskinen!

2. Snu blenderglasset oppned og skru tetningsringen på glasset. Sørg for at gjengene tar godt og sitter stramt. Snu blenderglasset med rett side opp.



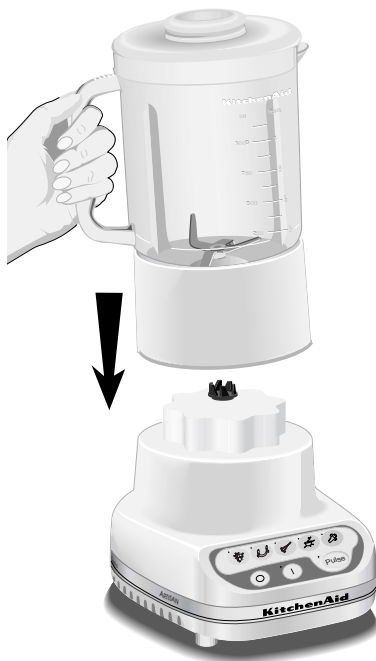
3. Sett lokket på blenderglasset.



4. Hvis strømkabelen må forkortes, rull den opp i lagringsområdet i bunnen av motordelen.



5. Sett blenderglasset på motordelen.

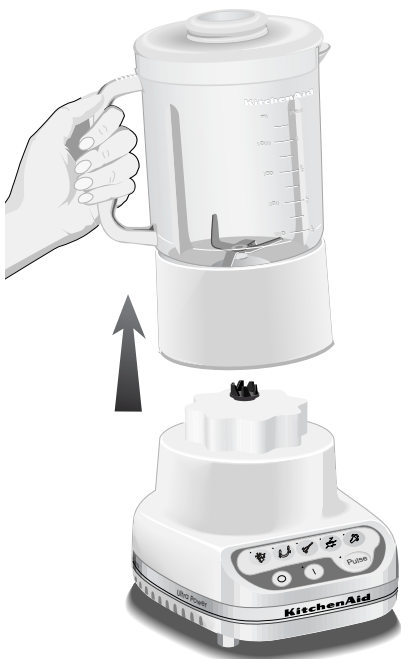




Hvordan monteres blenderen?

6. Sett støpslet i en jordet stikkontakt. Nå er blenderen klar til bruk.
7. Trykk alltid på  knappen og kontroller at det blinkende grønne lyset er slukket. Trekk så ut støpslet før du tar glasset av motordelen. Løft glasset og tetningsringen rett opp: **ikke skru**. Hvis du dreier på blenderglasset før du har løftet opp, løsner tetningsringen og innholdet renner ut.

MERK: Plasser alltid blenderen på en tørr, ren overflate.



ADVARSEL



Fare for elektrisk sjokk.

Bruk jordet kontakt.

Fjern ikke jordingspluggen.

Bruk ikke adapter.

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

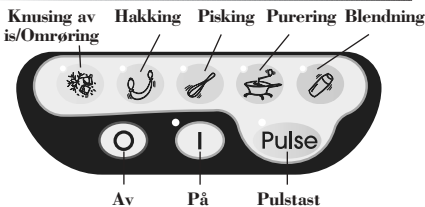


Betjening

MERK: Når den grønne kontrollampen blinker eller lyser:

- må kniven ikke berøres
- må det ikke gjøres forsøk på å stanse kniven
- må lokket ikke tas av.
- Når den grønne lampen blinker, kan blenderen starte hvis man ved et uhell kommer til å berøre en av hastighetstastene eller av andre årsaker turning on the blender.
- Hvis blenderen begynner å gå når den grønne kontrollampen blinker, må den ikke brukes. Blenderen skal i så fall sendes til reparasjon på et autorisert serviceverksted. (Det er dog normalt at den blinker svakt).
- Blenderen skal kun gå når en av hastighetstastene aktiveres. Trykk omgående på tasten , hvis blenderen starter på andre tidspunkter. Hvis dette skulle skje skal blenderen ikke brukes, men sendes til reparasjon på et autorisert serviceverksted.

KitchenAid® blenderen har ti hastighetskombinasjoner.



- Alle hastigheter kan kombineres med pulsfunktionen.
- Før blenderen startes, skal det kontrolleres at blenderdelene er montert korrekt (se side 8), og at blenderen sitter korrekt på motordelen. Hold inngrediensene i glasset og sett på lokket.

- Tryk på tasten . Den grønne kontrollampen skal blinke, hvilket betyr at det er tent for blenderen.



MERK: Hvis den grønne kontrollampen ikke blinker her, tas støpslet ut, og blenderen sendes til reparasjon på et autorisert serviceverksted.

- Trykk på tasten for den ønskede hastighet for kontinuerlig drift på den gjeldende hastighet. Den gjeldende kontrollampen vil lyse, og den grønne kontrollampen lyser konstant. Hastigheten kan endres uten å stoppe blenderen først. Du trykker ganske enkelt på tasten for den nye hastighet.
- Ta av det midtre ingredienslokket når du mikser varme væsker og kjør blenderen bare med  hastighet.
- Trykk på tasten  for å avbryte blenderen. Ved trykk på denne tasten stoppes og avbrytes blenderen samtidig. Blenderen skal alltid avbrytes og støpslet tas ut, før glasset tas av.

MERK: Matvarene bør ikke blendes for lenge. Stans blenderen og kontrollér matvarenes konsistens etter et par sekunder.



Betjening

PROPP

Ta proppen av og tilsett inngrediensene ved hastigheten eller . Hvis det er valgt en høyere hastighet, hvis blenderglasset er fullt, eller hvis det blendes varme produkter, skal blenderen stanses før inngrediensene tilsettes.



STEP START™ FUNKSJON

“Step Start”-funksjonen betyr at blenderen automatisk starter på en lavere hastighet enn den valgte for å forhindre sprut. Deretter økes hastigheten hurtig til den valgte hastighet.

PULSFUNKTION

KitchenAid® blenderen er forsynt med en pulstast som kan brukes sammen med alle hastigheter.

- Før blenderen startes, skal det kontrolleres at alle deler er montert korrekt (se side 8), og at det monterte blenderglasset sitter korrekt på motordelen. Hell deretter inngrediensene i blenderglasset og sett på lokket.
- Tryk på tasten . Den grønne kontrollampen skal blinke for å vise at det er tent for blenderen.
- Tryk på tasten **Pulse**. Kontrollampen over tasten lyser og det viser at alle hastighetstaster fungerer som pulstaster.



- Velg en hastighet og hold tasten inne i det ønskede tidsrom (det er normalt at den ønskede hastighet først nås etter en kort forsinkelse pga. Step Start™ funksjonen).
- Pulsfunksjonen avbrytes ved igjen å trykke på tasten **Pulse**. Blenderen er nå klar til kontinuerlig drift. Før blenderglasset tas av, skal blenderen avbrytes ved trykk på tasten , og støpslet tas ut av stikkontakten.



MERK: Bruk en gummispatel til å fordele inngrediensene med og til å skrape innsiden av blenderglasset med. Dette må dog KUN skje når blenderen ikke går og støpslet tatt ut. Det må aldri brukes kjøkkenredskaper – heller ikke spatler – i blenderglasset når motoren går.



Anbefalede hastigheter

Matvaretype	Hastighet	Matvaretype	Hastighet
Pannekakerøre.....		Dip	
Vaffeløre		Fløteostesmørpålegg	
Grønnsakssaus.....		Blendet isdrikk	
Fruktsaus.....		Fruktdrikk	
Salatdressing		Frossen yoghurt-drikk.....	
Fløtelegert suppe.....		Sorbetdrikk.....	
Purert frukt/babymos.....		Milkshake.....	
Purert kjøtt/babymos		Reven hard ost	
Purerte grønnsaker/babymos		Skysaus.....	
Kjøttalat til sandwichfyll.....		Hvit saus	
Ostekake.....		Bløt Ricotta eller Cottage cheese	
“Skummende” gelatin til pie/ desserter.....		Havregrøt.....	
Mousse		Fruktjuice av frosset konsentrat.....	
Pesto.....		Hakkede grønnsaker	
Krydet strøkavring.....		Hakket frukt (pulsfunksjon).....	Pulse
Sprø, søt strøkavring.....		Hakket is	
Søt strøkavring.....		Knust is	

Tip - Knusing av is kan skje på alle hastigheter. Blenderen kan knuse innholdet av opp til 1 standard-isbakke eller 12-14 standard isterninger av gangen. Det er ikke nødvendig å tilsette noen form for væske.



Vedlikehold og rengjøring

MERK: Ikke senk blenderens motordel ned i vann.

RENGJØRE BLENDERGLASSET

Lett rengjøring:

Kjør blenderen i 30 sekunder med glasset fylt med varmt såpevann. Ta glasset av motordelen og tøm ut innholdet og skyll glasset og lokket med rent vann. Tørk glasset og lokket tørt. Glasset kan også vaskes i oppvaskmaskin.

Grundig rengjøring:

1. Snu glasset oppned og ta av tetningsringen ved å dreie den moturs.
2. Løft knivdelen av glasset (delen kan ikke tas helt av glasset) og lag et mellomrom mellom bunnflensen til knivdelen og pakningsringen ved å trekke pakningsringen bort fra flensen. Dermed kan pakningsringen rengjøres nøyte.
3. Vask blenderglasset, knivdelen og glasstetningen i oppvaskmaskinen eller for hånd i varmt såpevann. Hvis du vasker for hånd, sørg for å skylle og tørke delene godt. Vask lokket IKKE i oppvaskmaskinen!

RENGJØRE MOTORDELEN OG LEDNINGEN

1. Tørk av motordelen med en klut med varmt såpevann; tørk motordelen ren med en fuktig klut og tørk den med en myk klut. Ikke bruk skuremidler eller skureputer.

MERK: Ikke senk motordelen ned i vann.

2. Tørk av ledningen med en klut med varmt såpevann; tørk ledningen ren med en fuktig klut og tørk av med en myk klut. Ledningen kan rulles opp i lagringsområdet i bunnen av motordelen.

MERK: Blenderdelene skal alltid monteres riktig, før de settes på motordelen.





Blendertips

HURTIGE TIPS

- Bruk pulsfunksjonen til fremstilling av drikkevarer som inneholder isterninger. Dette gir en jevnere konsistens.
- Blend på , hvis du lager store porsjoner drikkevarer med masser av is. Til mindre porsjoner brukes .
- Det går raskere å hakke/knuse små isterninger enn store isterninger.
- I denne blender kan det tilsettes større mengder enn normalt: 500-750 ml pr gang i motsetning til normalt 250 ml.
- I mange tilfeller anbefaler vi å starte blendeprosessen på  for å sikre at ingrediensene blandes grundig. Deretter kan hastigheten om nødvendig økes.
- Lokket skal være på mens det blendes.
- Legg hånden på lokket når det knuses is.
- Når blenderen går på  eller , kan proppen tas av for tilsetning av ingredienser eller isterninger. Ved høyere hastigheter, hvis blenderen er full, eller hvis ingrediensene er varme, skal blenderen stanses før tilsetning av ytterligere ingredienser.
- Stans blenderen og ta støpslet ut før bruk av kjøkkenredskaper i blenderen.
- Nedkjøl varme matvarer før de blendes. Start med å blende varme matvarer på . Sett om nødvendig hastigheten opp.
- Ta av det midtre ingredienslokket når du mikser varme væsker og kjør blenderen bare med  hastighet.

CODE RÅD OM...

Optiming av frossen juice (175 ml boks): Hell appelsinjuice-konsentrat og vann i riktig mengde i blenderen. Sett lokket på og blend på  i ca. 20-30 sekunder til massen er blandet grundig.

Optiming av frossen juice (355 ml boks): Hell juice og vann i forholdet 1:1 i blenderen. Sett lokket på og blend på  i ca. 30-40 sekunder til massen er blandet grundig. Tilsett ytterligere 2 bokser vann ved omrøring på .

Oppløsning av aromatisert gelatin: Hell kokende vann i blenderen. Tilsett gelatin. Sett på lokket og blend på  i ca. 1 minutt til gelatinen er oppløst. Tilsett de øvrige ingredienser.

Rasping av småkaker/grovkjeks: Store småkaker/kjeks brekkes i mindre stykker (ca. 4 cm i diameter) og has i blenderen. Små kjeks has direkte i blenderen. Sett på lokket og blend på  på pulsfunksjonen et par ganger i ca. 3 sekunder av gangen til konsistensen er som ønsket. Bruk strøkvirvingen som dryss på frossen yoghurt, dessert eller fruktkompott.

Hvis man ønsker en finere strøkvirving til f.eks. terter og desserter, brekkes småkakene/kjeksene i stykker (ca. 4 cm i diameter). Ha dem i blenderen. Sett på lokket og blend på  på pulsfunksjonen et par ganger i ca. 20-30 sekunder til konsistensen er som ønsket.

Rasping av usøtede kjeks: Følg ovenstående fremgangsmåte. Kan brukes til gratinering eller som ingrediens i hovedretter og grønnsaksretter.

Rasping av brød: Brekk brødet i stykker (ca. 4 cm i diameter). Ha dem i blenderen og blend på 5 ganger i 3 sekunder av gangen. Brukes som strøkvirving av usøtede kjeks.



Blendertips

Hakking av frukt og grønnsaker: Ha 400 g frukt- eller grønnsaksstykker i blenderen. Sett på lokket og blend på  på pulsfunksjonen et par ganger i ca. 2-3 sekunder av gangen til konsistensen er som ønsket.

Purering av frukt: Ha 450 g hermetisk frukt eller kokt frukt i blenderen. Tilsett 2-4 spsk fruktsaft eller vann pr. 225 g frukt. Sett på lokket og blend på  i ca. 5-10 sekunder.

Purering av grønnsaker: Ha 350 g hermetiske eller kokte grønnsaker i blenderen. Tilsett 2-4 spsk grønnsaksvann, vann eller melk pr. 175 g grønnsaker. Sett på lokket og blend på  i ca. 10-20 sekunder.

Purering av kjøtt: Skjær kokt, mørt kjøtt i terninger og ha dem i blenderen. Tilsett 2-4 spsk bulljong, vann eller melk pr. 175 g kjøtt. Sett på lokket og blend på  i 10 sekunder. Stans blenderen og skrap innsiden av blenderglasset. Sett på lokket igjen og blend på  i ytterligere 10-20 sekunder.

Purering av Cottage cheese eller

Ricotta: Ha Cottage cheese eller Ricotta i blenderen. Sett på lokket og blend på  i ca. 25-35 sekunder til osten har en jevn konsistens. Tilsett om nødvendig 1 spsk skummet melk pr. 240 g Cottage cheese. Brukes som kalorifattig basisinn ingrediens i dip og smørepålegg.

Sammenrøring av flytende

inn ingredienser til kaker: Hell de flytende inn ingrediensene i blenderen. Sett på lokket og blend på  i ca. 1 minutt til inn ingrediensene er rørt godt sammen. Hell de flytende inn ingrediensene over de tørre inn ingrediensene og rør godt rundt.

Fjerning av klumper i saus eller

skysaus: Hell sausen i blenderen. Sett på lokket og blend på  i ca. 5-10 sekunder til det ikke lenger er klumper i sausen.

Meljevning: Ha mel og væske i blenderen. Sett på lokket og blend på  i ca. 5-10 sekunder til blandingen har en ensartet konsistens.

Tilberedning av hvit saus: Ha melk, mel og evt. salt i blenderen. Sett på lokket og blend på  i ca. 5-10 sekunder til inn ingrediensene er rørt godt sammen. Hell i en gryte og tilbered som normalt.

Tilberedning av pannekake- eller vaffelrøre av ferdigblanding: Ha

blanding og de øvrige inn ingrediensene i blenderen. Sett på lokket og blend på  i 10-20 sekunder til blandingen er rørt godt sammen. Skrap om nødvendig innsiden av blenderen.

Riving av ost: Skjær meget kald ost i 1,5-2,5 cm terninger. Ha ca. 90 g ost i blenderen. Sett på lokket og blend på  i ca. 5-10 sekunder. Harde ostetyper, som f.eks. Parmesanost, skal ha stuetemperatur og blendes på  i ca. 10-15 sekunder.

Tilberedning av havregrøt til de små:

Ha de rå, valsede havregryn i blenderen. Blend på  i ca. 5-10 sekunder på pulsfunksjonen til grynene har den ønskede konsistens. Kok som normalt.

Tilberedning av babymat: Ha de kokte inn ingrediensene i blenderen. Sett på lokket og blend på  i ca. 10 sekunder. Blend deretter på  i ca. 10-30 sekunder.

Rengjøring av blenderglass: Fyll

blenderen nesten halvfull med varmt vann. Tilsett et par dråper oppvaskmiddel. Sett på lokket og blend på  i ca. 5-10 sekunder til sidene er rene. Skyll og tørk. For ekstra grundig rengjøring vaskes alle pakninger separat.

JORDBÆR-BANANDRIKK

- 375 ml kjernemelk
 250 g frosne, usøtede
 jordbær
 250 ml skummet melk
 3 mellomstore bananer i
 4 stykker hver
 3 spsk appelsinmarmelade

Ha alle inngrediensene i blenderen. Sett på lokket og blend på  i ca. 15-20 sekunder til blandingen har en jevn konsistens.

Mengde: 1,5 l (4 personer)

MARGARITA

- 175 ml tequila
 125 ml Cointreau
 125 ml frisk sitronsaft
 50 ml alminnelig sirup
 eller 1½ spsk (20 g)
 sukker
 24 isterninger

Ha alle inngrediensene i blenderen. Sett på lokket og blend på  på pulsfunksjonen 6-8 ganger i ca. 15 sekunder av gangen til drinken har en slushaktig konsistens. Skrap om nødvendig innsiden av blenderen.

Mengde: 1,25 l (4 personer)

FROSSEN DAIQUIRI

- 175 ml rom
 50 ml frisk sitronsaft
 50 ml alminnelig sirup
 eller 2 spsk (25 g)
 sukker
 16 isterninger

Ha inngrediensene i blenderen. Sett på lokket og blend på  på pulsfunksjonen 6-8 ganger i ca. 15 sekunder av gangen til massen har en slush-aktig konsistens. Skrap om nødvendig innsiden av blenderen.

Mengde: 800 ml (ca. 4 personer).

Variasjoner: Tilsett 2 bananer, 400 g friske eller frosne jordbær eller 4 mellomstore ferskner.

PANNEKAKER MED EPLER

Pandekagedej:

- 2 egg
- ¼ tsk salt
- 90 g mel
- 250 ml melk
- 2 spsk (25 ml) olje

Fyll:

- 2 store, skrellede epler i båter (fjern kjernehuset)
- 125 ml eplejuice
- 25 g sukker
- 1 sps maismel
- ½ tsk kanel
- 35 g rosiner

Pannekakerøre:

Ha alle ingrediensene i blenderen. Sett på lokket og blend på  i 10 sekunder. Hvis det sitter mel på blenderens innside, skrapes melet ned i blenderen. Blend på  i 5-10 sekunder, eller til røren har en jevn konsistens. La røren hvile kjølig i minst 1 time.

Ha fettstoff i pannen og varm opp på middels varme. Ha 2-3 spsk røre i pannen. Stek pannekaken til den er gylden på den ene siden. Snu og stek på den andre siden.

Fyll:

Ha epler, eplejuice, sukker, maismel og kanel i blenderen. Sett på lokket og blend på  på pulsfunksjonen 2-3 ganger i 8 sekunder av gangen eller til blandingen er rørt godt sammen og eplene er hakket. Ha blandingen i en mellomstor gryte. Ha rosinene i og kok opp under hyppig omrøring. Kok videre på middels varme i 10-12 minutter eller til blandingen tykner, og eplene er kokt møre. Rør av og til i gryten. Ha 2-3 spsk eplefyll midt på hver pannekake og fold eller rull pannekaken sammen om fyllet. Hell evt. resterende fyll over pannekakene. Kan serveres med krem.

(8 personer – 2 pannekaker til hver)

APPELSINSORBET

- 200 g (1 boks) avdryppede mandariner
- 250 ml vann
- 175 ml (1 boks) frosset appelsinsafikonsentrat
- 30 g flormelis
- 1 spsk friskpresset citronsaft

Ha alle ingrediensene i blenderen. Sett på lokket og blend på i ca. 15-20 sekunder. Ha blandingen i en frostsikker beholder og frys den i ca. 3-4 timer til isen er nesten hard. Ha isen i blenderen og blend på i ca. 1 minutt til isen har en ensartet konsistens.

Ha blandingen i en frostsikker beholder. Frys den i 5-6 timer, til isen er hard.

(6 personer)

GAZPACHO

- 2 bokser flådde tomater (uten salt)
- 2 stengler blekselleri skåret i 5 cm stykker
- 1 mellomstor agurk, skrellet og skåret i mindre stykker
- 1 mellomstor løk skåret i mindre stykker
- 1 liten, grøn pepperfrukt skåret i mindre stykker
- 2 tsk friskhakket persille
- 1 tsk friskhakket purreløk
- 1 fedd hvidløk
- 3 spsk olivenolje
- 3 spsk rødvinseddikk
- 500 ml blandet grønnsakssaft
- ¼ tsk sort pepper

Sterk peppersaus

Ha en boks tomater, selleri og agurk i blenderen. Sett på lokket og blend på  i ca. 10-15 sekunder til grønnsakene er finhakke. Hell inn ingrediensene i en stor skål.

Ha den andre boksen med tomater, løk, grøn pepper, persille, purreløk, hvitløk, olivenolje og rødvinseddikk i blenderen. Sett på lokket og blend på  i ca. 10-15 sekunder til alle ingrediensene er finhakke. Skrap om nødvendig innsiden av blenderen.

Hell inn ingrediensene i skålen. Tilsett den blandede grønnsakssaften og et par dråper sterk peppersaus og rør godt rundt. Smak til med pepper. La suppen stå kaldt i ca. 6-8 timer før servering.

(8 personer)

VICHYSOISSE

- 1 spsk margarin
 - 200 g purre eller løk i skiver
 - 2 mellomstore poteter (skrelles og skjæres i terninger)
 - 750 ml hønsebulljong med lavt natriuminnhold
 - ¼ tsk sort pepper
 - 250 ml skummetmelk
- Drysses evt. med hakketpurreløk

Smelt margarin på middels varme. Tilsett purren og surr dem i ca. 3 minutter til de er bløte, men uten at de tar farve. Rør av og til. Ha purren i blenderen sammen med potetene og 375 ml bulljong. Sett på lokket og blend på  i ca. 1 minutt til grønnsakene er finhakke. Ha grønnsakene i gryten.

Tilsett resten av bulljongen og smak til med pepper. Kok opp suppen. Demp varmen og la suppen småkoke i ca. 10-12 minutter til grønnsakene er møre, men stadig sprøe. Rør melken i.

Oppbevar suppen kaldt i ca. 6-8 timer. Kan evt. drysses med hakketpurreløk ved servering.

(6 personer)

KJØTTBOLLER

- 1 liten løk skåret i
- 2,5 cm stykker
- 500 g mager oksefarse
- 125 g svinefarse
- 25 g rasp
- 1 egg
- 1 tsk kryddersalt
- 1 spsk olje
- 70 g champignoner i skiver eller kvarte
- 300 ml oksebulljong
- 1 spsk maismel
- ½ tsk basilikum
- ¼ tsk pepper

Ha løken i blenderen. Sett på lokket og blend på  i 5-8 sekunder, eller til løken er hakket. Tilsett de øvrige ingrediensene. Blend på  på pulsfunksjonen 4-5 ganger i 8-10 sekunder av gangen, eller til ingrediensene er rørt godt sammen. Skrap om nødvendig innsiden av blenderen. Form kjøttet til kjøttboller (4 cm i diameter).

Varm opp oljen i en stor slip-lett panne på middels varme. Ha kjøttbollene i pannen og stek dem 5-8 minutter eller til de er brune. Snu dem jevnlig.

Samtidig vaskes blenderdelene grundig i varmt såpevann og monteres igjen. Ha champignon, bulljong, maismel, basilikum og pepper i blenderen. Blend på  i 5 sekunder, eller til champignongene er hakket. Ha ingrediensene i pannen med kjøttbollene. Rør kontinuerlig til det bobler. Skru ned varmen og la retten koke i 8-10 minutter, eller til sausen er jevn, og kjøttbollene er gjennomstekte. Kan serveres med ris eller poteter.

(8 personer – 4 kjøttboller til hver)

DRESSING TIL KYLLINGESALAT

- 60 g lett mayonnaise
- 60 g syrnnet fløte (9%)
- 1 spsk hakket løk
- 1 spsk frisk persille (kan utelates)
- 1 knivspiss salt
- 1 knivspiss pepper
- 140 g kokt kyllingebryst i terninger
- 110 g røde vindruer uten stener

Ha alle inngrediensene i blenderen i nevnte rekkefølge. Sett på lokket og blend på  på pulsfunksjonen 3-4 ganger i ca. 5 sekunder av gangen til kyllingkjøttet er findelt og inngrediensene er rørt godt sammen.

(8 personer)

BASILIKUM-PESTO

- 2 fedd hvitløg
- 50 g friskrevet Parmesanost
- 125 g friske basilikumblader
- 5 g frisk persille
- 3 spsk grovthakkede mandler eller pinjekerner
- 50 ml olivenolje
- 50-75 ml hønsebulljong m/lavt natriumindhold

Ha hvitløksfeddene i blenderen. Sett på lokket og blend på  i ca. 5-10 sekunder til hvitløksfeddene er hakket.

Tilsett friskrevet Parmesanost, basilikum, persille og mandler. Sett på lokket og blend på . Mens blenderen går, tilsettes olivenolje og hønsebulljong. Blend i ca. 45-60 sekunder til inngrediensene er rørt godt sammen. Skrap innsiden av blenderen. Tilsett evt. resten av bulljongen. Serveres til pasta, pizza, kylling eller fisk.

Mengde: 250 ml (8 personer)

GULEROT- OG POTETMOS

- 60 g gulerøtter i skiver
(1 liten gulerot)
80 g poteter (1 meloemstor
potet) i terninger
125 ml hønsebulljong m/lavt
natriuminnhold
2-3 spsk søtmelk

Ha poteter, gulerøtter og bulljong i en gryte. Kok opp, demp varmen og la grønnsakene stå og småkoke på svak varme i ca. 10-15 minutter til de er meget møre (det skal ikke være lukt på gryten). Avkjøl i ca. 5 minutter.

Ha den avkjølede grønnsaksblanding i blenderen sammen med 2 spsk melk. Sett på lokket og blend på  i ca. 10 sekunder. Skrap om nødvendig innsiden av blenderen. Blend på  i ca. 30 sekunder. Skrap innsiden av blenderen for hvert 10. sekund. Tilsett evt. ytterligere 1 spsk melk. Oppbevares i kjøleskap.

Mengde: 250 ml.

HAVREGRØT MED FERSKNER

- 150 ml vann
25 g "hurtig" kokte,
valsede havregryn
55 g avdryppede
hermetiske ferskner
eller frosne (skal
opptines) i skiver
1 spsk søtmelk

Ha vannet i en gryte og kok det opp. Ha havregrynene i og kok opp igjen. Demp varmen og la grynene koke ved svak varme i ca. 1 minutt. Sett lokk på gryten og la grøten avkjøle i 5 minutter.

Ha havregrøt, ferskner og melk i blenderen. Sett på lokket og blend på  i ca. 10 sekunder. Skrap om nødvendig innsiden av blenderen. Blend på  i ca. 30 sekunder. Oppbevares i kjøleskap.

Mengde: 250 ml.

BANAN-FRUKTDRESSING

- 120 g yoghurt med vanillje
eller jordbær og med
lavt kalori-innhold
1 mellomstor banan i
skiver
1 spsk honning
1 spsk appelsinsaft
1 knivspiss kanel

Ha ingrediensene i blenderen. Sett på lokket og blend på  i ca. 40 sekunder. Skrap innsiden av blenderen for hvert 20 sekund. Serveres til frisk frukt.

Mengde: 300 ml



Sisällysluettelo

Tärkeitä turvallisuusohjeita	2
KitchenAid® Tehosekoittimen Takuu Euroopassa (vain kotikäyttöön)	3
Jos tarvitset huoltoa tai neuvoa.....	4
Huollon järjestäminen	5
Palvelukeskus.....	5
Sähkövaatimukset	6
Tehosekoittimen osat	7
Tehosekoittimen kokoaminen	8
Tehosekoittimen käyttö.....	10
Suositusnopeudet	12
Hoito ja puhdistus	13
Ohjeita tehosekoittimen käyttöön	14
Reseptejä.....	16
Drinkit ja koktailit	16
Jälkiruoat	17
Keittoja	18
Pääruoat	19
Kastikkeet ja kuorrutukset.....	20
Vauvanruoat.....	21

**HUOM! LUE NÄMÄ OHJEET ENNEN UUDEN KITCHENAID®
TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖÖNOTTOA, JOTTA SAISIT PARHAAN
MAHDOLLISEN HYÖDYN LAITTEESTASI.**



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava yleisiä varotoimenpiteitä, jotta vältetään tulipalon, sähköiskun ja henkilövahinkojen vaara.

1. Lue läpi koko käyttöohje.
2. Vältä sähköiskuja, älä koskaan laita koneen runko-osaa veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Laitetta ei ole tarkoitettu pienten lasten tai muiden huolenpitoa tarvitsevien käytettäväksi ilman valvontaa.
4. Irrota pistoke pistorasiasta, kun kone ei ole käytössä, kun irrotat koneen osia sekä ennen koneen puhdistamista.
5. Älä koske koneen liikkuviin osiin.
6. Älä käytä tehosekoitinta, jos verkkojohto, pistoke tai kone on vaurioitunut. Vie vaurioitunut kone lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai sähköisten tai mekaanisten toimintojen säätämiseksi.
7. Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisäosien käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
8. Älä käytä laitetta ulkona.
9. Varmista, ettei verkkojohto roiku pöydän tai työtason reunalta.
10. Älä laita käsiä tai työvälineitä kannuun koneen ollessa päällä. Näin vältetään henkilö- ja laitevahingot. Kaavinta voidaan käyttää, mutta vain silloin kun kone ei ole käynnissä.
11. Koneen terät ovat hyvin teräviä. Käsittele niitä varovasti.
12. Älä koskaan laita teräosia paikoilleen ennen kuin kannu on kunnolla kiinnitetty.
13. Koneita käyttäessäsi pidä kansi aina paikallaan.
14. Kun sekoitat kuumia nesteitä, irrota kaksiosaisen kannen keskiosa.
15. Tämä kone on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Tämä laite on merkitty WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EC mukaisesti.

Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.



Symboli  tuotteessa tai sen dokumentaatiossa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.



Laitteen käytöstäpoiston suhteen on noudatettava paikallisia jätehuoltomääräyksiä.

kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa

Sinun ja muiden henkilöiden turvallisuus on meille hyvin tärkeää.

Olemme keränneet paljon tärkeitä turvallisuusohjeita tähän käyttöohjeeseen ja laitteeseen. Lue ja noudata kaikkia ohjeita.



Tämä merkki tarkoittaa, että sinun on oltava varovainen.

Tämä merkki varoittaa sinua hengenvaarasta.

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

! VAARA

Ohjeen noudattamatta jättäminen aiheuttaa erittäin vakavan vaaran.

! VAROITUS

Ohjeen noudattamatta jättäminen aiheuttaa vakavan vaaran.

Kaikki turvallisuusohjeet varoittavat vaarasta, neuvovat miten vähentää loukkaantumiseriskiä sekä kertovat mitä voi tapahtua jollei ohjeita noudateta.

KitchenAid® Tehosekoittimen Takuu Euroopassa (vain kotikäyttöön)

Takuuaika:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
KOLMEN VUODEN TÄYSI TAKUU ostopäivästä lähtien.	Osien vaihdon ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Korjauksen tulee suorittaa valtuutettu KitchenAid-huoltoliike.	A. Korjausta, jos tehosekoitinta on käytetty muuhun tarkoitukseen kuin tavalliseen ruoan valmistukseen. B. Omnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja, joissa ei ole noudatettu paikallisia sähkölaitteita koskevia määräyksiä.

KITCHENAID EI VASTAA SATUNNAISISTA TAI VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

Oikeus muutoksiin pidätetään.



Jos tarvitset huoltoa tai neuvoa

SÄILYTÄ KOPIO KUITISTA, JOSSA NÄKYY LAITTEEN OSTOPÄIVÄ-MÄÄRÄ. OSTOKUITTI ON SAMALLA TAKUUTODISTUS JA TAKAA SINULLE TAKUUPALVELUT.

Jos koneessasi on toimintahäiriöitä tai se ei toimi ollenkaan, tarkista seuraavat asiat:

- Onko pistoke pistorasiassa?
- Onko sulake ehjä? Jos piirissä on virtakatkaisin, tarkista, että virta on tällöin päällä.
- Irrota pistoke pistorasiasta ja odota 15-20 minuuttia ja työnnä sitten pistoke uudelleen pistorasiaan.
- Jos vika ei korjaannu edellämainitut seikat tarkastamalla, katso kohtaa "Huollon järjestäminen" sivulla 5.

- Halutessasi tehosekoittimesi huoltoon ota yhteys paikalliseen KitchenAid jälleenmyyjään tai kauppaan, josta ostit laitteen.

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Irrota johto ennen huoltoa

Sen laiminlyömisestä voi olla seurauksena kuolema tai sähköisku



Huollon järjestäminen

Valtuutettu KitchenAid huolto suorittaa kaikki huoltotoimenpiteet. Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueenne valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä. Ottakoa yhteyttä myyjään, jolta hankitte laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

Suomi:

KODINKONEHUOLTO, Tauno Korhonen Oy,
Museokatu 25, Töölö, 00100 HELSINKI,
Puh: 358/949 5903

Palvelukeskus

Suomi:

ARVOKERTA OY
Laajakorvenkuja 4B13
01620 VANTAA
T/F: 358/989 83 48
www.KitchenAid.com



Sähkövaatimukset

220-240 V
50-60 Hz AC
2.4 A

Tämä tuote toimitetaan Y-tyypin liitäntäjohdolla. Jos johto vaurioituu, valmistajan tai valtuutetun huoltoliikkeen on se vaihdettava.

VAROITUS



Sähköiskun vaara

**Liitä maadoitettuun
pistorasiaan.**

Älä käytä sovitinta.

**Näiden ohjeiden
laiminlyömisestä voi olla
seurauksena kuolema, tulipalo
tai sähköisku.**



Tehosekoittimen osat

KitchenAid laatu tarkoittaa, että tämä tehosekoitin on valmistettu ja testattu KitchenAid parasta mahdollista suoritussykyä ja pitkää, ongelmattonta käyttöaikaa koskevia laatuvaatimuksia vastaavaksi.

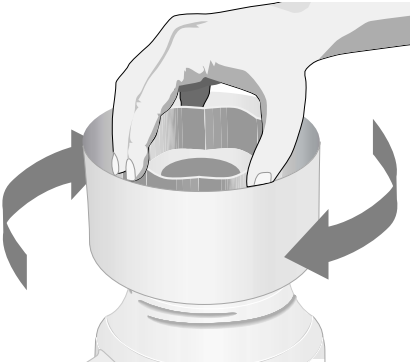


Tehosekoittimen kokoaminen

1. Ennen tehosekoittimen kokoamista pyyhi laitteen runko lämpimään pesuaineveeteen kostutetulla liinalla ja kuivaa sitten pehmeällä, kuivalla liinalla.

HUOM! Älä upota runkoa veteen. Pese tehosekoittimen kannu, kaulus ja terät astianpesukoneessa tai käsin lämpimässä pesuainevedessä. Jos peset osat käsin, varmista että huuhtelet osat ja kuivaat ne.

2. Käännä tehosekoittimen kannu ylösalaisin ja käännä kaulus kannuun. Varmista, että kierteet tulevat kohdalleen ja että kaulus on lujasti kiinni. Käännä kannu oikeinpäin.



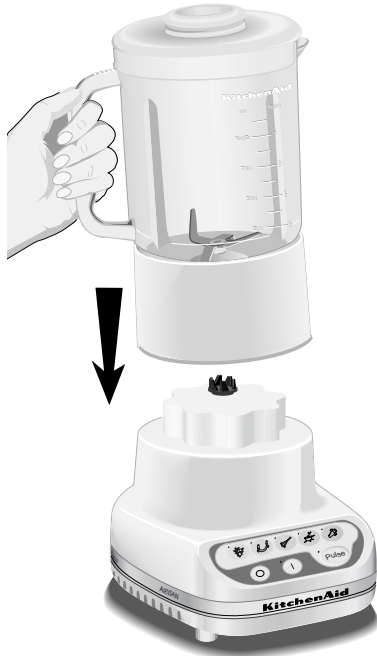
3. Aseta kansi tehosekoittimen kannuun.



4. Jos et tarvitse sähköjohtoa koko pituudelta, kierrä johto kerälle ja laita se rungon pohjassa olevaan sille varattuun paikkaan.



5. Aseta kannu runko-osan päälle.

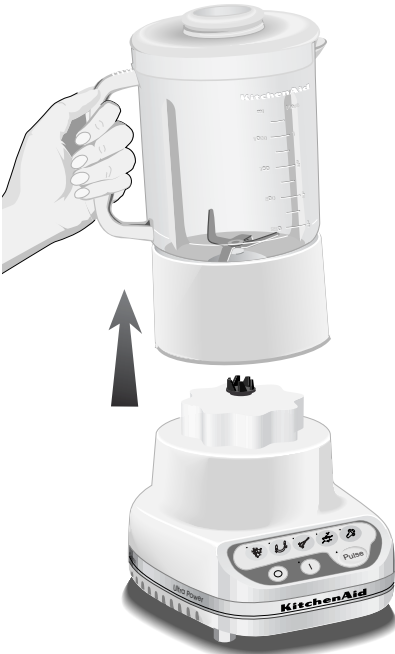




Tehosekoittimen kokoaminen

6. Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan. Tehosekoitin on nyt valmis käyttöön.
7. Ennen kuin poistat kannun rungosta käytön jälkeen, paina aina _ -painiketta ja varmista että vihreä vilkkuva valo on sammunut, irrota sähköjohto vasta sitten. Nosta kannu ja kaulus suoraan ylös: älä väännä. Jos pyörität kannua, kun se on vielä kiinni rungossa, kaulus irtaana ja nesteet valuvat kannusta ulos.

HUOM! Käytä tehosekoitinta aina puhtaalla, kuivalla pinnalla.



VAROITUS



Sähköiskun vaara

Liitä maadoitettuun pistorasiaan.

Älä käytä sovitinta.

Näiden ohjeiden laiminlyömisestä voi olla seurauksena kuolema, tulipalo tai sähköisku.



Tehosekoittimen käyttö

HUOM! Kun vihreä merkkivalo vilkkuu tai tehosekoitin on käynnissä:

- Älä koske teriin.
- Älä estä terien liikettä.
- Älä nosta kannun kantta.

- Jos kosketat vahingossa kytkintaulun painikkeita vihreän valon vilkkuessa, tehosekoitin saattaa käynnistyä (mahdollista muissakin tapauksissa).
 - Jos tehosekoitin käy valon  vilkkuessa, älä käytä. Ota yhteys valtuutettuun huoltoon (pieni vilkahdus on normaalia).
 - Koneen tulisi käynnistyä vain, kun painetaan nopeuspainiketta. Paina heti  painiketta, jos kone käynnistyy muutoin. Jos tällaista ilmenee, ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
- KitchenAid® tehosekoittimessa on viisi nopeutta.

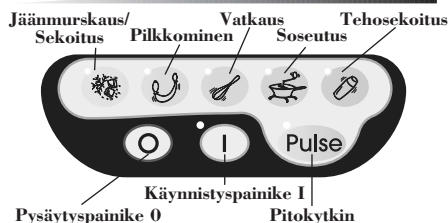
- Paina käynnistyspainiketta. Vihreä merkkivalo vilkkuu merkinä siitä, että voit valita nopeuden.



HUOM! Jos vihreä merkkivalo ei vilku tässä tilanteessa, irrota pistoke pistorasiasta ja ota yhteys valtuutettuun huoltoon.

- Paina haluamaasi nopeuspainiketta. Kone käynnistyy ja käy valitulla nopeudella. Merkkivalo syttyy ja vihreä valo palaa. Voit vaihtaa nopeutta konetta pysäyttämättä painamalla toista nopeuspainiketta.
- Poista kannen keskiosa, kun sekoitat lämpimiä tai kuumia nesteitä ja käytä vain  -nopeudella.
- Kone pysäytetään painamalla pysäytyspainiketta . Kone pysähtyy tällöin kaikista nopeuksista ja kaikki sen toiminnot sammuvat. Ennen kannun irrottamista sammuta kone painamalla  -painiketta ja irrota pistoke pistorasiasta.

HUOM! Älä sekoita ruoka-aineita liikaa. Pysäytä kone ja tarkista aineiden koostumus aina muutaman sekunnin kuluttua.



- Kaikkia nopeuksia voidaan käyttää pitokytkimen avulla.
- Ennen tehosekoittimen käyttöä varmista, että kannun osat on koottu oikein (katso sivu 8) ja että kannu on paikallaan rungossa. Pane ainekset kannuun ja pane kansi lujasti kiinni.



Tehosekoittimen käyttö

TÄYTTÖAUKON KANSI

Irrota kansi ja lisää ainekset "Sekoitus"- tai "Vatkaus"-nopeudella. Jos käytät suurempia nopeuksia tai kannu on täynnä tai siellä on kuumia ruoka-aineita, pysäytä kone aineiden lisäämisen ajaksi.



ASTEITTAINEN KÄYNNISTYS

Asteittainen käynnistys tarkoittaa, että tehosekoitin käynnistyy ensin automaattisesti alhaisella nopeudella, ja nostaa sitten tehon valittuun nopeuteen. Tämä estää ruoka-aineiden roiskumisen.

PITOKYTKIMEN KÄYTTÖ

KitchenAid® tehosekoittimen pitokytkintä voi käyttää kaikilla nopeuksilla.

- Ennen tehosekoittimen käynnistämistä varmista, että kannun osat on koottu oikein (katso sivu 8) ja että kannu on kunnolla kiinni rungossa. Pane ainekset kannuun ja kiinnitä kansi huolellisesti.
- Paina käynnistyspainiketta I. Vihreän merkkivalon tulisi vilkkua merkiksi siitä, että kone on toimintavalmis.
- Paina Pulse-painiketta. Painikkeen päällä oleva merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että kaikki nopeuspainikkeet ovat pitokytkintilassa.



- Valitse haluamasi nopeus ja paina nopeuskytkintä haluamasi ajan (pieni viivästys ennen valitun nopeuden saavuttamista on normaalia ja johtuu siitä, että kone käynnistyy aina asteittain).
- Pitokytkintoiminto vaihdetaan jatkuvaan toimintoon painamalla uudelleen Pulse-painiketta. Kun nyt painat nopeuspainiketta, kone toimii jatkuvasti valitsemallasi nopeudella. Ennen kannun irrottamista sammuta kone painamalla pysäytyspainiketta  ja irrota pistoke pistorasiasta.



HUOM! Käytä kumilastaa aineiden sekoittamiseen vain kun tehosekoitin on pysäytetty ja pistoke irti pistorasiasta. Älä koskaan laita mitään työvälineitä kannuun koneen ollessa päällä.



Suositusnopeudet

Aine	Nopeus	Aine	Nopeus
Ohukaistaikina		Makea murupäällyste	
Vohvelitaikina		Makea murupäällyste	
Vihannespohjainen kastike		Dippikastike	
Hedelmäpohjainen kastike		Kermajuustopohjainen levite	
Salaatinkastike		Jäitä sisältävä juoma	
Sosekeitto		Hedelmäpohjainen juoma	
Soseutetut hedelmät/vauvan hedelmäsose		Jogurttijuoma (jäinen)	
Soseutettu liha/vauvan lihasose		Sorbettijuoma	
Soseutetut vihannekset/vauvan vihannessose		Pirtelö	
Lihatäyte esim. voileipäkakkuun		Juustoraaste	
Juustokakku		Paistinkastike	
Pehmeä liivate piirakoihin/ jälkiruokiin		Valkoinen kastike	
Mousse		Pehmeä ricotta- tai raejuusto	
Pesto		Kaurahiutaleet	
Strösselipäällyste		Tuoremehu pakastetusta tiivisteestä	
Suolainen murupäällyste		Pilkotut vihannekset	
Makea rouhepäällyste		Pilkotut hedelmät	
		Jääpalat	
		Jäämurska	

Vinkki! - Jäitä voi murskata millä tahansa nopeudella. Voit murskata 12-14 normaalikokoista jääpalaa kerrallaan. Nestettä ei tarvitse lisätä.



Hoito ja puhdistus

HUOM! Älä upota runkoa veteen.

TEHOSEKOITTIMEN KANNUN PUHDISTAMINEN

Kevyt puhdistus:

Käytä tehosekoitinta 30 sekunnin ajan kannu täytettynä kuumalla astianpesuainevedellä. Irrota kannu rungosta, tyhjennä sisältö ja huuhtelee kannu ja kansi puhtaalla vedellä. Pyyhi kannu ja kansi kuiviksi. Kannu voi myös pestä astianpesukoneessa.

Perusteellinen puhdistus:

1. Käännä tehosekoittimen kannu ylösalaisin ja irrota kaulus kääntämällä sitä vastapäivään.
2. Nosta teräyksikkö kannusta (teriä ei voi kokonaan poistaa kannusta) ja vedä tiivisterengas irti teräyksiköstä. Näin teräyksikön alareunan ja tiivisterenkaan väliin muodostuu aukko. Tällöin voit puhdistaa tiivisterenkaan huolellisesti.

3. Pese tehosekoittimen kannu, terät ja kannun kaulus astianpesukoneessa tai käsin lämpimässä astianpesuainevedessä. Jos peset osat käsin, varmista että huuhtelet osat ja kuivaat ne.

RUNGON JA JOHDON PUHDISTUS

1. Pyyhi sekoittimen runko lämpimällä pesuainevedeen kostutetulla liinalla ja kuivaa sitten pehmeällä, kuivalla liinalla. Älä käytä hankaavia aineita tai hankaussieniä.

HUOM! Älä upota runkoa veteen.

2. Pyyhi johto lämpimään pesuainevedeen kostutetulla liinalla ja kuivaa sitten pehmeällä, kuivalla liinalla. Johto voidaan kietoa tehosekoittimen rungon pohjassa olevaan sille tarkoitettuun paikkaan.

HUOM! Kokoa osat aina oikein yhteen ennen kuin kiinnität ne tehosekoittimen runko-osaan.





Ohjeita tehosekoittimen käyttöön

QUICK TIPS

- Käytä pulssitoimintoa valmistaessasi juomia, joihin tulee jääpaloja – tulos on tasaisempi.
- Käytä nopeutta, kun teet suuria määriä juomia, joissa on paljon jäitä. Käytä nopeutta pieniin annoksiin.
- Pienet jääpalat on nopeampi murskata kuin isot.
- Laita ruoka-aineita kannuun suurempina määrinä kuin tekisit muilla tehosekoittimilla – voit laittaa 5 – 7,5 dl kerralla 2,5 dl sijasta.
- Kun sekoitat monta ainetta, aloita nopeudella, jolloin aineet sekoittuvat perusteellisesti. Sen jälkeen voit tarvittaessa lisätä nopeutta.
- Käytä aina kantta sekoittaessasi aineita kannussa.
- Pidä kättä kannen päällä murskatessasi jäitä.
- Voit avata täyttöaukon kannen ja lisätä nestettä tai jääpaloja koneen ollessa käynnissä nopeudella tai . Suuremmilla nopeuksilla tai jos kannu on täynnä tai jos sekoitat kuumia aineita pysäytä kone ensin ja lisää ainekset vasta sitten.
- Pysäytä tehosekoitin ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin laitat mitään työvälineitä kannuun.
- Jäähdytä kuumat ruuat ennen kuin laitat ne kannuun. Aloita lämpimien ruokien sekoitus nopeudella. Nosta tarvittaessa nopeutta.
- Poista kannen keskiosa, kun sekoitat lämpimiä tai kuumia nesteitä ja käytä vain -nopeudella.

MITEN VALMISTETAAN...

Mehua pakasteesta: 177 ml appelsiini-mehu tiivistetölkki: laita mehu ja sopiva määrä vettä tehosekoittimen kannuun. Peitä ja sekoita nopeudella noin 20-30 sekunnin ajan kunnes ne ovat kunnolla sekoittuneet.

355 ml tölkki: laita mehu ja tölkkillinen vettä kannuun. Peitä ja sekoita nopeudella noin 30-40 sekunnin ajan kunnes aineet ovat täysin sekoittuneet. Sekoita nopeudella 2 tölkkillistä vettä.

Liuetetaan maustettua liivatetta: Kaada kiehuvaa vettä tehosekoittimen kannuun. Lisää liivate. Peitä ja sekoita kunnes liivate on liennut noin 1 minuutin ajan. Lisää muut aineet.

Pikkuleipä- ja grahamkeksinmuruja: Pienennä suuret keksit halkaisijaltaan noin 4 cm paloiksi. Pieniä keksejä voit käyttää sellaisenaan. Laita keksipalat kannuun. Peitä ja sekoita noin 3 sekunnin jaksoissa pysäyttäen välillä kunnes saat haluamasi kokoisia paloja/muruja. Käytä murut päällysteenä jogurttijäädyn kanssa, vanukkaan tai hedelmäsoseen kanssa.

Jos haluat hienompijakoisia muruja piirakkoihin tai taikinoihin, paloittele keksit halkaisijaltaan noin 4 cm kokoisiksi paloiksi. Laita murut kannuun. Peitä ja sekoita -nopeudella noin 20-30 sekunnin ajan pysäyttäen välillä muutaman kerran.

Voileipäkeksinmuruja: Toimi kuten edellisessä. Käytä päällysteenä tai yhtenä ainesosana pata- ja vihannesruuissa.

Leivänmuruja: Pienennä leipä halkaisijaltaan noin 4 cm paloihin. Peitä ja sekoita 5 kertaa 3 sekunnin jaksoissa. Käytä samoin kuin voileipäkeksinmuruja.

Ohjeita tehosekoittimen käyttöön

Pilkottuja hedelmiä ja vihanneksia:

Laita 400 g hedelmä- tai vihannespaloja tehosekoittimeen. Peitä ja sekoita  nopeudella lyhyitä jaksoja muutaman kerran, noin 2-3 sekuntia/kerta kunnes saat haluamasi kokoisia paloja.

Soseutettuja hedelmiä: Laita 450 g säilyke- tai keitettyjä hedelmiä tehosekoittimeen. Lisää 2-4 ruokalusikallista hedelmämehua tai vettä jokaista kupillista (à 225 g) hedelmiä kohti. Peitä ja sekoita  nopeudella 5-10 sekuntia

Soseutettuja vihanneksia: Laita 450 g säilyke- tai keitettyjä vihanneksia tehosekoittimeen. Lisää 2-4 ruokalusikallista lientä, vettä tai maitoa jokaista 175 g vihanneksia kohti. Peitä ja sekoita  nopeudella 10-20 sekuntia.

Soseutettua lihaa: Laita keitetty, paloiteltu murea liha tehosekoittimen kannuun. Lisää 2-4 ruokalusikallista lientä, vettä tai maitoa jokaista 175 g lihaa kohti. Peitä ja sekoita  nopeudella 10 sekuntia. Pysäytä kone ja kaavi kannun reunat. Peitä ja sekoita vielä  nopeudella 10-20 sekuntia.

Pehmeää ricotta- tai raejuustoa: Laita ricotta- tai raejuusto kannuun. Peitä ja sekoita  nopeudella noin 25-35 sekuntia kunnes juusto on pehmeää. Jos on tarpeen, lisää 1 ruokalusikallinen maitoa jokaista 240g juustoa kohti. Käytä pohjana vähärasvaisille dippikastikkeille ja levitteille.

Nestemäisiä aineita leivottaviin ruokiin: Kaada nesteet kannuun. Peitä ja sekoita  nopeudella noin 1 minuutti kunnes ne ovat hyvin sekoittuneet. Kaada nestemäinen seos kuivien aineiden päälle ja sekoita tasaiseksi.

Paakut pois paistinkastikkeesta: Jos kastike tai paistinkastike on paakkuista, laita se tehosekoittimeen. Peitä ja sekoita  nopeudella 5-10 sekuntia kunnes kastike on tasaista.

Jauhojen ja nesteiden yhdistäminen paksummaksi aineeksi: Laita jauhot ja nesteet kannuun. Peitä ja sekoita  nopeudella 5-10 sekuntia kunnes aines on tasaista.

Valkoista kastiketta: Laita maito, jauhot ja halutessasi suola tehosekoittimen kannuun. Peitä ja sekoita  nopeudella 10-15 sekuntia kunnes ne ovat hyvin sekoittuneet. Kaada kattilaan ja valmista kuten tavallisesti.

Pannukakkua tai vohvelitaikinaa valmispakkauksesta: Laita pakkauksen sisältö ja muut tarvittavat aineet kannuun. Peitä ja sekoita  nopeudella 10-20 sekuntia kunnes ne ovat sekoittuneet hyvin. Tarvittaessa kaavi välillä kannun reunat.

Juustoraaste: Leikkaa hyvin kylmä juusto 1,5 – 2,5cm kuutioiksi. Laita korkeintaan 90 g juustoa kerralla kannuun. Peitä ja sekoita  nopeudella 5-10 sekuntia. Kovia juustoja, kuten Parmesaani, kannattaa ensin säilyttää huoneenlämmössä jonkin aikaa ja sekoittaa sitten  nopeudella 10-15 sekuntia.

Kaurahiutaleita vauvalle: Laita keittämättömät kaurahiutaleet kannuun. Sekoita  nopeudella noin 5-10 sekuntia kunnes ne ovat haluamasi kokoisia käyttämällä välillä Pulsepainiketta. Valmista sitten kuten normaalisti.

Vauvanruokaa normaalisti ruuasta: Laita valmis aikuisten ruoka tehosekoittimeen. Peitä ja sekoita  nopeudella noin 10 sekuntia. Sekoita sitten  nopeudella 10-30 sekuntia.

Tehosekoittimen kannun huuhtelu: Täytä $\frac{1}{3}$ – $\frac{1}{2}$ kannusta lämpimällä vedellä. Lisää muutama tippa nestemäistä astianpesuainetta. Peitä ja sekoita  nopeudella 5-10 sekuntia kunnes reunat ovat puhtaat. Huuhtele ja kuivaa. Kunnollisessa puhdistuksessa pese jokainen tiiviste erikseen.

MANSIKKA-BANAANI-HURMURI

- 3¼ dl vähärasvaista
piimää
250 g jäisiä
makeuttamattomia
mansikoita
2½ dl rasvatonta maitoa
3 keskikokoista banaania,
jokainen pilkottuna 4
osaan
3 ruokalusikallista
appelsiini- ja mandariinijauhetta

Laita kaikki aineet kannuun. Peitä ja sekoita nopeudella 15-20 sekuntia kunnes seos on tasaista.
1,5 l (4 annosta)

MARGARITA

- 1¼ dl tequilaa
1¼ dl triple sec-likööriä
1¼ dl tuoretta limemehua
½ dl vaaleaa siirappia tai
1½ ruokalusikallista
sokeria
24 jääpalaa

Laita kaikki aineet kannuun. Peitä ja sekoita nopeudella 6-8 noin 15 sekunnin jaksoa, kunnes seos on tasaista ja hileistä. Kaavi tarvittaessa kannun reunat.
1,25 l (4 annosta)

FROZEN DAIQUIRI

- 1¼ dl rommia
½ dl tuoretta limemehua
½ dl vaaleaa siirappia
tai
2 ruokalusikallista
sokeria
16 jääpalaa

Laita kaikki aineet kannuun. Peitä ja sekoita nopeudella 6-8 noin 15 sekunnin jaksoa, kunnes seos on tasaista ja hileistä. Kaavi tarvittaessa kannun reunat.
8 dl (4 annosta)

Muunnelma: Lisää 2 banaania, 400 g tuoreita tai jäisiä mansikoita tai 4 keskikokoista persikkaa.

OMENAKREPIIT

Krepit:

- 2 munaa
- 1.4 teelusikallista suolaa
- 2 dl vehnä jauhoja
- 2½ dl maitoa
- 2 ruokalusikallista öljyä

Täyte:

- 2 isoa omenaa; kuori, poista siemenet ja leikkaa neljään osaan
- 1¼ dl omenamehua
- 2 ruokalusikallista sokeria
- 1 ruokalusikallinen maissitärkkelystä
- ½ teelusikallista kanelia
- ½ dl (35 g) rusinoita

Laita kaikki kreppiaineet tehosekoittimen kannuun. Peitä. Sekoita  nopeudella 10 sekuntia. Kaavi kaikki jauho kannun reunoilta. Sekoita 5-10 sekuntia tai kunnes seos on tasaista. Laita taikina jääkaappiin vähintään tunniksi.

Laita öljyä lettupannuun tai teflonpaistinpannuun. Kuumenna. Käytä 2-3 ruokalusikallista taikinaa kunkin krepin (halkaisija 15-18cm) valmistamiseen. Paista kunnes kreppe on kullanuskeaa. Käännä ja paista toinenkin puoli kullanuskeaksi.

Kreppien paistuessaa laita omenat, omenamehu, sokeri, maissitärkkelys ja kaneli tehosekoittimeen. Peitä ja sekoita  -nopeudella 2-3 kertaa 8 sekunnin jaksoissa tai kunnes kaikki aineet ovat sekoittuneet ja omenat pilkkoutuneet. Kaada seos keskikokoiseen kattilaan. Sekoita joukkoon rusinat. Kuumenna kunnes seos kiehuu, sekoita välillä. Keitä miedolla lämmöllä 10-12 minuuttia tai kunnes seos on paksua ja omenat ovat pehmeitä; sekoita välillä. Laita jokaisen krepin keskelle 2-3 ruokalusikallista täytettä. Taita tai kierrä kreppe rullalle. Loput täytteet voit laittaa kreppien päälle. Koristele halutessasi kermavaahdolla.

8 annosta (2 kreppeä/annos).

APPELSIINISORBETTI

- 1 tölkki (200 g) valutettuja säilykemandariineja
- 2½ dl vettä
- 1¼ dl jäistä appelsiinimehutiivistettä
- 2 ruokalusikallista sokeria
- 1 ruokalusikallinen tuoretta sitruunamehua

Laita kaikki aineet tehosekoittimeen. Peitä ja sekoita  nopeudella 15-20 sekuntia. Kaada pakasteastian ja laita pakastimeen siksi aikaa että seos on melkein jäässä (3-4 tuntia). Kaavi ja laita tehosekoittimeen. Sekoita  nopeudella noin minuutin ajan kunnes seos on tasaista. Kaada pakasteastian. Laita pakastimeen 5-6 tunniksi.

6 annosta

GAZPACHO

- 2 purkkia (à 410 g)
suolattomia kuorittuja
tomaatteja
- 2 sellerinvartta, leikkaa
- 5 cm paloiksi
- 1 keskikokoinen kurkku,
kuori ja leikkaa paloiksi
- 1 keskikokoinen
paloiteltu sipuli
- 1 pieni paloitettu vihreä
paprika
- 2 teelusikallista silputtua
persiljaa
- 1 teelusikallinen
silputtua tuoretta
ruohosipulia
- 1 valkosipulinkynsi
- 3 ruokalusikallista
oliiviöljyä
- 3 ruokalusikallista
punaista viinietikkaa
- 5 dl
vihannesmehusekoitusta
- ¼ teelusikallista
mustapippuria

Piripiriä (tu linen
pippurikastike)

Laita yksi purkki tomaatteja, sellerit ja kurkku kannuun. Peitä ja sekoita 🌀 nopeudella 10-15 sekuntia kunnes ne ovat pilkkoutuneet kunnolla. Kaada isoon kulhoon.

Laita toinen tomaattipurkillinen, sipuli, paprika, persilja, ruohosipuli, valkosipuli, oliiviöljy ja viinietikka kannuun. Peitä ja sekoita 🌀 nopeudella 10-15 sekuntia kunnes ne ovat kunnolla pilkkoutuneet. Kaavi kulhon reunat tarvittaessa.

Kaada kulhoon. Sekoita joukkoon vihannesmehu, mustapippuri ja muutama tippa piripiriä. Jäähdytä 6-8 tuntia kunnes seos on kunnolla jäähtynyt.

8 annosta

VICHYSOISSE

- 1 ruokalusikallinen
(15 g) margariini
- 200 g paloitetua purjoa tai
sipulia
- 2 keskikokoista perunaa,
kuori ja paloittele
- 7½ dl kanakeittoa
- ¼ teelusikallista
mustapippuria
- 2½ dl ykkös- tai
kevytmaitoa

Silputtua ruohosipulia (jos
haluat)

Sulata margariini paistinpannussa miedolla lämmöllä. lisää purjo (tai sipuli). Paista ja sekoita välillä kunnes purjo on pehmeää, noin 3 minuuttia. Laita kulhoon perunoiden kanssa ja lisää puolet kanaliemestä. Peitä ja sekoita 🌀 nopeudella noin 1 minuutti kunnes kaikki ainekset ovat pilkkoutuneet kunnolla. Kaada kattilaan.

Lisää joukkoon loput liemestä sekä pippuri. Kuumenna kiehuvaaksi, vähennä sitten lämpöä ja hauduta 10-12 minuuttia kunnes vihannekset ovat pehmeitä. Lisää maito.

Jäähdytä 6-8 tuntia. Voit koristella ruuan ripottelemalla jokaisen annoksen päälle silputtua ruohosipulia.

6 annosta

LIHAPULLAT

- 1 *pieni sipuli, leikkaa noin 2,5 cm paloiksi*
- 500 *g vähärasvaista naudanlihaa*
- 125 *g sianlihaa*
 - $\frac{1}{2}$ *dl (25 g) kuivia leivänmuruja*
 - 1 *muna*
 - 1 *teelusikallinen yrttisuolaa*
 - 1 *ruokalusikallinen öljyä*
- 2½ *dl (70 g) viipaloituja tuoreita sieniä*
- 3 *dl lihalientä*
- 1 *ruokalusikallinen maissitärkkelystä*
- $\frac{1}{2}$ *teelusikallista basilikaa*
- $\frac{1}{4}$ *teelusikallista pippuria*

Laita sipuli kannuun. Peitä ja sekoita  nopeudella 5-8 sekuntia tai kunnes sipuli on tasaista silppua. Lisää joukkoon muut aineet. Käytä Pulse-painiketta ja sekoita **Pulse**  nopeudella 4-5 kertaa 8-10 sekunnin pätkissä. Kaavi reunat jos tarpeen. Muotoile liha halkaisijaltaan 4 cm kokoisiksi pulliksi.

Lämmitä öljy suuressa Teflonpannussa miedolla lämmöllä. Lisää lihapullat. Paista 5-8 minuuttia tai kunnes lihapullat ovat kauniin ruskeita. Käännä välillä.

Lihapullien paistuesssa pese tehosekoitin saippualla ja kokoa se uudelleen. Laita sienet, liemi, maissitärkkelys, basilika ja pippuri sekoittimeen. Sekoita 5 sekuntia tai kunnes sienet ovat palasina. Lisää seos lihapullien sekaan pannulle. Paista välillä sekoittaen kunnes ruoka kiehuu. Vähennä lämpöä. Paista 8-10 minuuttia tai kunnes kastike on paksua ja lihapullat ovat kypsiä. Tarjoile riisin tai perunoiden kanssa.

8 annosta (4 lihapullaa/annos)

STRÖSSELIPÄÄLLYSTE

- 1¼ dl vehnäjuuhoja
- 1¼ dl (100g) fariinisokeria
- ½ teelusikallista kanelia (jos haluat)
- ¼ teelusikallista suolaa
- 2 ruokalusikallista kevyttä kermajuustotuotetta (tuubista)
- 2 ruokalusikallista pekaanipähkinän puolikkaita

Laita kaikki aineet kannuun (luetellussa järjestyksessä).

Peitä. Sekoita 20-25 sekuntia kunnes aineet ovat täysin sekoittuneet. Kaavi tarvittaessa kannun reunat. Käytä 33x23 cm hedelmäpiirakan päällysteenä tai sirottele 33x23cm kakkuun ennen leivontaa.

4 dl (160 g)

KANASALAATIN KASTIKE

- ½ dl (60 g) kevytmajoneesia
- ½ dl (60 g) smetanaa
- 1 ruokalusikallinen paloitetua sipulia
- 1 ruokalusikallinen tuoretta persiljaa (jos haluat)

Laita kaikki aineet kannuun listan järjestyksessä. Peitä ja sekoita  nopeudella 3-4 viiden sekunnin jaksoa käyttäen välillä Pulse-painiketta.

8 annosta

- ½ teelusikallista suolaa
- ½ teelusikallista pippuria
- 2½ dl (140 g) kuutioitua kananrintaa
- 1¾ dl (110 g) siemenettömiä punaisia viinirypäleitä

BASILIKAPESTO

- 2 valkosipulinkynttä
- 1¼ dl (50 g) vastaraastettua Parmesaani-juustoa
- 4 dl (125 g) tuoretta basilikanlehtiä
- ½ dl (5 g) tuoretta persiljaa
- 3 ruokalusikallista (30 g) mantelinmuruja tai männynkerkkiä
- ½ dl oliiviöljyä
- ½ - ¾ dl kanalientä

Laita valkosipuli kannuun. Peitä ja sekoita  nopeudella 5-10 sekuntia kunnes se on hienoa silppua.

Lisää joukkoon vastaraastettua Parmesaani-juustoa, basilika, persilja ja mantelit. Peitä ja sekoita  nopeudella. Lisää sekoittimen käydessä oliiviöljy ja kanaliemi. Sekoita noin 45 sekuntia – 1 minuutti, kunnes aineet ovat täysin sekaisin. Kaavi kannun reunat. Tarjoile pastan, pizzan, kanan tai kala- ja äyriäisruokien kanssa.

2,5 dl (8 annosta)

PORKKANA- PERUNASEKOITUS

- 1 pieni viipaloitu porkkana
- 1 keskikokoinen kuorittu ja paloitetu peruna
- 1¼ dl kanalientä
- 2-3 ruokalusikallista maitoa

Laita porkkana, peruna ja kanaliemi kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi. Vähennä lämpöä ja hauduta ilman kantta 10-15 minuuttia kunnes vihannekset ovat aivan pehmeitä. Jäähdytä 5 minuuttia. Laita jäähtynyt vihanneksesos ja 2 ruokalusikallista maitoa kannuun. Peitä ja sekoita  nopeudella noin 10 sekuntia. Kaavi tarvittaessa kannun reunat. Sekoita  nopeudella noin 30 sekuntia, kaavi kannun reunat 10 sekunnin välein. Lisää tarvittaessa 1 ruokalusikallinen maitoa. Laita seos jääkaappiin.

2,5 dl

PERSIKKAKAURAPUURO

- 1½ dl vettä
- ¾ dl pikakaurahiutaleita
- ½ dl (55g) säilykepersikoita kuivattuina ja paloitetuina
- 1 ruokalusikallinen maitoa

Keitä vesi kattilassa. Laita joukkoon kaurahiutaleet ja anna kiehua miedolla lämmöllä ilman kantta noin minuutin ajan. Peitä ja jäähdytä 5 minuuttia.

Laita kaurahiutaleet, persikat ja maito tehosekoittimeen. Peitä ja sekoita  nopeudella noin 10 sekuntia. Kaavi tarvittaessa kannun reunat. Sekoita  nopeudella noin 30 sekuntia. Säilytä jääkaapissa.

2,5 dl

BANAANIKASTIKE

- 1¼ dl vanilja- tai mansikkajogurttia
- 1 keskikokoinen viipaloitu banaani
- 1 ruokalusikallinen hunajaa
- 1 ruokalusikallinen appelsiinimehua
- ¼ teelusikallista kanelia

Laita kaikki aineet tehosekoittimeen. Peitä ja sekoita  nopeudella noin 40 sekuntia, kaavi kannun reunat 20 sekunnin välein. Tarjoile viipaloitujen hedelmien kanssa.

3 dl



Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsbestemmelser	2
KitchenAid® Blender Garanti for Europa (husholdningsbrug).....	3
Service og udbedring af fejl	4
Efter-Salgsservice/Reparation	5
Servicecenter	5
Krav til strømforsyning	6
Produktbeskrivelse	7
Hvordan samles blenderen	8
Betjening	9
Anbefalede hastigheder	12
Vedligeholdelse og rengøring	13
Blendertips	14
Opskrifter.....	16
Drinks og cocktails	16
Desserter.....	17
Supper.....	18
Hovedretter	19
Dressinger.....	20
Babymad	21

FOR AT OPNÅ OPTIMALE RESULTATER MED DIN KITCHENAID® BLENDER ANBEFALES DET AT LÆSE DENNE BRUGSANVISNING GRUNDIGT IGENNEM.



VIGTIGE SIKKERHEDSBESTEMMELSER

Ved brug af elektriske apparater skal nedenstående sikkerhedsbestemmelser altid følges for at mindske risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade.

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må motordelen ikke nedsænkes i vand eller en anden væske.
3. Apparatet bør ikke anvendes af børn uden opsyn af voksne.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når blenderen ikke er i brug, før af- og påmontering af dele og før rengøring.
5. Undgå direkte berøring med bevægelige dele.
6. Blenderen må ikke anvendes, hvis ledningen eller stikket er defekt, hvis der opstår fejl på blenderen, eller hvis den tabes eller på anden vis beskadiges. Kontakt i stedet den nærmeste forhandler.
7. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten, kan føre til personskade.
8. Blenderen må ikke anvendes udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet.
10. Sæt ikke hænder og køkkengrej ned i blenderen, når den er i gang, da dette kan forårsage alvorlig personskade og/eller beskadigelse af blenderen. Der kan anvendes en skraber, men kun når blenderen ikke kører.
11. Kniven er skarp. Vær forsigtig.
12. For at mindske risikoen for personskade må kniven aldrig sættes på motordelen, før blenderskabet er sat korrekt på.
13. Låget skal altid være på, når blenderen anvendes.
14. Tag proppen af, når der blendes varme væsker.
15. Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF om Kasseret elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.



Symbolet  på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.



Det skal skrotes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af

dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

Det er vigtigt, at alle sikkerhedsanvisninger overholdes, både af hensyn til din egen sikkerhed og til andres.



Denne brugsanvisning indeholder mange vigtige sikkerhedsanvisninger og -symboler, ligesom blenderen også er forsynet med diverse sikkerhedssymboler. Gem derfor brugsanvisningen. Dette symbol betyder "Giv agt" og angiver, at der er risiko for, at der kan opstå farlige situationer, der kan føre til personskade, i værste fald med døden til følge. Symbolet efterfølges af ordet FARE eller ADVARSEL.

 **FARE**

Ordet FARE betyder, at manglende overholdelse af anvisningerne fører til alvorlig personskade, i værste fald med døden til følge.

 **ADVARSEL**

Ordet ADVARSEL betyder, at manglende overholdelse af anvisningerne kan føre til alvorlig personskade, i værste fald med døden til følge.

Alle sikkerhedsanvisninger beskriver faren samt de forholdsregler, der skal tages for at undgå personskade. Anvisningerne indeholder endvidere oplysninger om, hvad der kan ske, hvis de ikke følges.

KitchenAid® Blender Garanti for Europa (husholdningsbrug)

Garantiens længde	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
TRE ÅRS FULD GARANTI fra købsdatoen (kun til husholdningsbrug).	De udskiftede dele og arbejdets reparationsomkostninger for at rette ffejl i materialer og udførelse Service skal udføres af en autoriseret KitchenAid Efter-salgsservice.	A. Reparationer, når Blenderen er anvendt til andre formål end almindelig madlavning. B. Skader, der opstår 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 TILFÆLDIGE ELLER INDIREKTE SKADER.

Med forbehold for ændringer i de tekniske specifikationer uden varsel.



Service og udbedring af fejl

KØBSDATOEN FREMGÅR AF KVITTERINGEN. GEM DERFOR PÅ AT KUNNE FÅ SERVICE PÅ DIN BLENDER I GARANTIPERIODEN.

Kontrollér venligst følgende, hvis blenderen ikke fungerer korrekt:

- Er blenderen sluttet til strømforsyningen?
- Er der sprunget en sikring, eller er HFI-relæet slået fra?
- Prøv at tage stikket ud og vent 15-20 minutter, før du sætter det i kontakten igen.
- Se venligst afsnittet "Efter-salgsservice/ Reparation", hvis dette ikke løser problemet.

- Kontakt din lokale KitchenAid forhandler eller butikken, hvor du har købt blenderen, for yderligere information om mulighederne for service i dit lokalområde.

! ADVARSEL



Fare for elektrisk stød.

Træk ad af stikket før service.

Manglende overholdelse af dette kan føre til personskade eller elektrisk stød.



Efter-Salgsservice/Reparation

Al service skal udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid Efter-salgsservice. Kontakt forhandleren hvor apparatet er købt for at få navnet på den nærmeste autoriseret KitchenAid Efter-salgsservice.

I Danmark:

REPAX SERVICE A/S:

Vallensbækvej 18 c

2605 Brøndby

Tel: 43 20 52 00

Servicecenter

THUESEN JENSEN A/S:

Sjællandsbroen 2

2450 COPENHAGEN SV

Tel: 3613 09 20

www.KitchenAid.com



Krav til strømforsyning

220-240 V
50-60 Hz, vekselstrøm
2,4 amp.

Dette apparat leveres med en ledning af typen Y. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceagent for at forhindre, at der opstår farlige situationer.

ADVARSEL



Fare for elektrisk stød.

Brug en stikkontakt med jord.

Fjern ikke jordbenet.

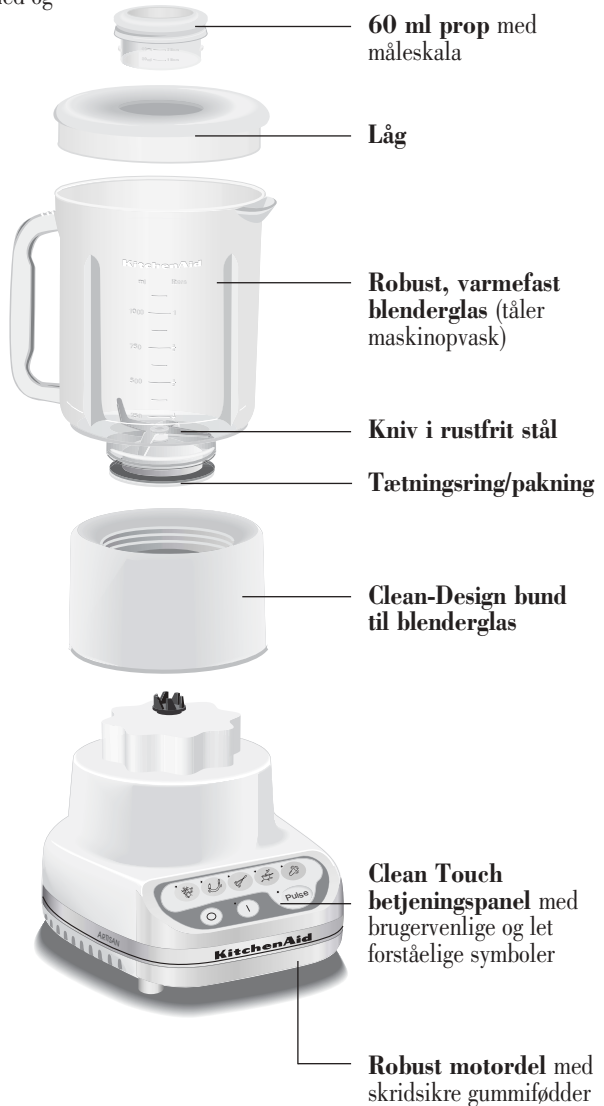
Brug ikke en adapter.

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



Produktbeskrivelse

KitchenAid kvalitet betyder, at denne blender er konstrueret og afprøvet i henhold til KitchenAid kvalitetsnormer, hvilket sikrer optimal ydeevne, driftssikkerhed og lang levetid.



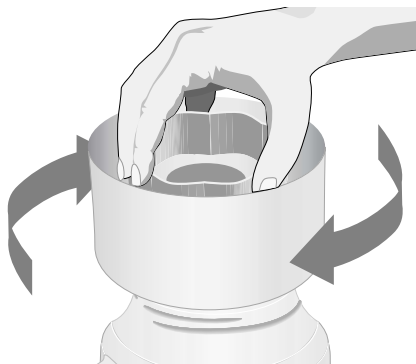


Hvordan samles blenderen?

1. Før blenderen samles, rengøres motordelen med en varm, sæbeholdig klud; tør motordelen ren med en fugtig klud, og tør den med en blød klud.

BEMÆRK: Motordelen må ikke nedsænkes i vand. Blenderglas, krave og kniv kan vaskes i opvaskemaskinen. Låget skal vaskes i hånden. Hvis du vasker op i hånden, skal du sørge for at skylle og tørre delene meget grundigt.

2. Vend blenderglasset med bunden i vejret og drej kraven fast på glasset. Sørg for, at den sidder sikkert og korrekt og skru stramt til. Vend det monterede glas om.



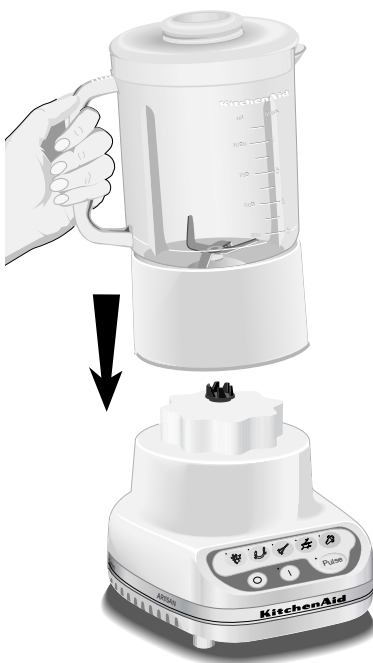
3. Sæt låget på blenderglasset.



4. Hvis ledningen skal forkortes, kan du rulle den ind i bunden af motordelen.



5. Placer glasset oven på motordelen.

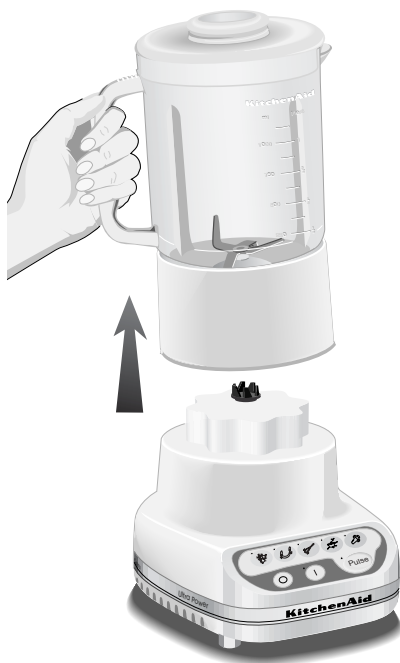




Hvordan samles blenderen?

6. Sæt stikket i en kontakt med jord. Blenderen er nu klar til brug.
7. Inden blendersglasset tages af motordelen efter brug, skal du altid først trykke på  tasten og kontrollere, at det blinkende grønne lys er slukket. Derefter tages stikket ud. Løft glasset og ringen lige op: **drej ikke**. Hvis du drejer glasset, mens det sidder på motordelen, vil kraven blive løsnet og forårsage, at indholdet løber ud.

BEMÆRK: Blenderen skal altid betjenes på en ren, tør overflade.



ADVARSEL



Fare for elektrisk stød.

Brug en stikkontakt med jord.

Fjern ikke jordbenet.

Brug ikke en adapter.

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

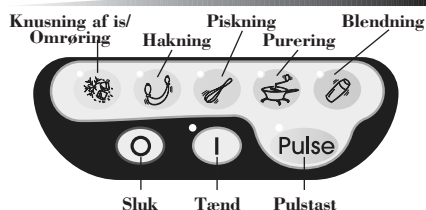


Betjening

BEMÆRK: Når den grønne kontrollampe blinker eller lyser:

- må kniven ikke berøres
- må der ikke gøres forsøg på at standse kniven
- må låget ikke tages af.
- Når den grønne lampe blinker, kan man nemt komme til at starte blenderen. F.eks. hvis man ved en fejltagelse røre ved en af hastighedstasterne.
- Hvis blenderen begynder at køre, når den grønne kontrollampe blinker, må den ikke anvendes. Blenderen skal i givet fald sendes til reparation på et autoriseret serviceværksted. (Det er dog normalt, at den blinker svagt).
- Blenderen må kun køre, når en af hastighedstasterne aktiveres. Tryk omgående på tasten , hvis blenderen starter på andre tidspunkter. Hvis dette skulle ske, må blenderen ikke anvendes, men skal i givet fald sendes til reparation på et autoriseret serviceværksted.

KitchenAid® blenderen har 10 hastighedskombinationer.



- Alle hastigheder kan kombineres med pulsfunktionen.
- Før blenderen startes, skal det kontrolleres, at blenderdelene er samlet korrekt (se side 8), og at blenderen sidder korrekt på motordelen. Hæld ingredienserne i glasset og sæt låget på.

- Tryk på tasten . Den grønne kontrollampe skal blinke, hvilket angiver, at der er tændt for blenderen.



BEMÆRK: Hvis den grønne kontrollampe ikke blinker her, tages stikket ud, og blenderen sendes til reparation på et autoriseret serviceværksted.

- Tryk på tasten for den ønskede hastighed for kontinuerlig drift. Den pågældende kontrollampe vil lyse, og den grønne kontrollampe lyser konstant. Hastigheden kan ændres uden at standse blenderen først. Du trykker ganske enkelt på tasten for den nye hastighed.
- Fjern den midterste prop, når du blender varme eller kolde væsker, og brug kun hastigheden .
- Tryk på tasten  for at afbryde blenderen. Ved tryk på denne tast standses blenderen og afbrydes samtidigt. Blenderen skal altid afbrydes og stikket tages ud, før glasset tages af.

BEMÆRK: Fødevarerne bør ikke blendes for længe. Stands blenderen og kontrollér fødevarernes konsistens efter et par sekunder.



Betjening

PROP

Tag proppen af og tilsæt ingredienserne ved hastigheden eller . Hvis der er valgt en højere hastighed, hvis blenderglasset er fuldt, eller hvis der blendes varme produkter, skal blenderen standses, før ingredienserne tilsættes.



STEP START™ FUNKTION

Step Start™ funktionen betyder, at blenderen automatisk starter på en lavere hastighed end den valgte for at forhindre sprøjt, hvorefter hastigheden hurtigt øges til den valgte hastighed.

PULSFUNKTION

KitchenAid® blenderen er forsynet med en pulstast, der kan anvendes sammen med alle hastigheder.

- Før blenderen startes, skal det kontrolleres, at alle dele er samlet korrekt (se side 8), og at det samlede blenderglas sidder korrekt på motordelen. Hæld derefter ingredienserne i blenderglasset og sæt låget på.
- Tryk på tasten . Den grønne kontrollampe skal blinke for at angive, at der er tændt for blenderen.
- Tryk på tasten **Pulse**. Kontrollampen over tasten lyser, hvilket angiver, at alle hastighedstaster fungerer som pulstaster.



- Vælg en hastighed og hold tasten inde i det ønskede tidsrum (det er normalt, at den ønskede hastighed først nås efter en kort forsinkelse pga. Step Start™ funktionen).
- Pulsfunktionen afbrydes ved igen at trykke på tasten **Pulse**. Blenderen er nu klar til kontinuerlig drift. Før blenderglasset tages af, skal blenderen afbrydes ved tryk på tasten , og stikket tages ud af stikkontakten.



BEMÆRK: Brug en gummispatel til at fordele ingredienserne med og til at skrabe siderne af blenderglasset med. Dette må dog KUN ske, når blenderen er afbrudt og stikket taget ud. Der må aldrig anvendes køkkenredskaber – heller ikke spatler – i blenderglasset, når motoren kører.



Anbefalede hastigheder

Fødevaretype	Hastighed	Fødevaretype	Hastighed
Pandekagedej		Dip	
Vaffeldej		Flødeostesmørrepålæg	
Grøntsagssauce		Blendet isdrik	
Frugtsauce		Frugtdrik	
Salatdressing		Frossen yoghurt drik	
Flødelegeret suppe		Sorbetdrik	
Pureret frugt/babymos		Milkshake	
Pureret kød/babymos		Reven hård ost	
Purerede grøntsager/babymos		Skysovs	
Kødsalat til sandwichfyld		Hvid sovs	
Ostekage		Blød Ricotta eller hytteost	
“Skummende” gelatine til pie/desserten		Havregrød	
Mousse		Frugtjuice af frosset koncentrat	
Pesto		Hakkede grøntsager	
Kryddret rasp		Hakket frugt (pulsfunktion)	Pulse
Sprød, sød rasp		Hakket is	
Sød rasp		Knust is	

Tip - Knusning af is kan ske på alle hastigheder. Blenderen kan knuse indholdet op til 1 standard-isbakke eller 12-14 standardisterninger ad gangen. Det er ikke nødvendigt at tilsætte nogen form for væske.



Vedligeholdelse og rengøring

BEMÆRK: Motordelen må ikke nedsænkes i vand.

RENGØRING AF BLENDERGLASSET

En overfladisk rengøring:

Betjen blenderen i 30 sekunder med glasset fyldt med varmt sæbevand. Tag glasset af motordelen, hæld indholdet ud og skyl glas og låg med rent vand. Tør glas og låg helt tørre. Glas kan også vaskes i opvaskemaskine.

En grundig rengøring:

1. Vend blenderglasset med bunden opad og fjern kraven ved at dreje den mod urets retning.
2. Løft knivenheden af glasset (enheden kan ikke fjernes helt fra glasset) og lav en åbning mellem knivenhedens bundflange og ringpakningen ved at trække ringpakningen væk fra flangen. Dette vil tillade en grundig rengøring af ringpakningen.



3. Vask blenderglasset, knivenheden og kraven til glasset i opvaskemaskinen, eller i hånden i varmt sæbevand. Hvis du vasker op i hånden, skal du sørge for at skylle og tørre delene grundigt af.

RENGØRING AF MOTORDEL OG LEDNING

1. Tør blenderbunden med en varm klud med sæbe; tør derefter bunden ren med en fugtig klud og tør med en blød klud. Brug ikke slibende midler eller skuresvampe.

BEMÆRK: Motordelen må ikke nedsænkes i vand.

2. Tør ledningen med en varm klud med sæbe; tør derefter ledningen ren med en fugtig klud og tør med en blød klud. Ledningen kan vikles op i bunden af motordelen.

BEMÆRK: De rengjorte blenderdele skal altid samles korrekt, inden de sættes på motordelen.



Blendertips

HURTIGE TIPS

- Brug pulsfunktionen til fremstilling af drikkevarer, der indeholder isterninger. Dette giver en mere jævn konsistens.
- Blend på , hvis du laver store portioner drikkevarer med masser af is. Til mindre portioner anvendes .
- Det er hurtigere at hakke/knuse små isterninger end store isterninger.
- I denne blender kan der tilsættes større mængder end normalt: 500- 750 ml ad gangen i modsætning til normalt 250 ml.
- I mange tilfælde anbefales det at starte blendeprocessen på  for at sikre, at ingredienserne blandes grundigt. Derefter kan hastigheden om nødvendigt øges.
- Låget skal være på, mens der blendes.
- Læg hånden på låget, når der knuses is.
- Når blenderen kører på  eller , kan proppen tages af for tilsætning af ingredienser eller isterninger. Ved højere hastigheder, hvis blenderen er fuld, eller hvis ingredienserne er varme, skal blenderen standses før tilsætning af yderligere ingredienser.
- Stands blenderen og tag stikket ud før brug af køkkenredskaber i blenderen.
- Nedkøl varme fødevarer, før de blendes. Begynd med at blende varme fødevarer på . Sæt om nødvendigt hastigheden op.
- Fjern den midterste prop, når du blander varme eller kolde væsker, og brug kun hastigheden .

CODE RÅD OM ...

Optøning af frossen juice (175 ml dåse): Hæld appelsinjuice-koncentrat og vand i den rigtige mængde i blenderen. Sæt låget på og blend på  i ca. 20-30 sekunder, indtil massen er blandet grundigt.

Optøning af frossen juice (355 ml dåse): Hæld juice og vand i forholdet 1:1 i blenderen. Sæt låget på og blend på  i ca. 30-40 sekunder, indtil massen er blandet grundigt. Tilsæt yderligere 2 dåser vand ved omrøring på .

Opløsning af aromatiseret gelatine: Hæld kogende vand i blenderen. Tilsæt gelatine. Sæt låget på og blend på  i ca. 1 minut, indtil gelatinen er opløst. Tilsæt de øvrige ingredienser.

Rasp af småkager/grovkiks: Store småkager/kiks brækkes i mindre stykker (ca. 4 cm i diameter) og kommes i blenderen. Små kiks kommes direkte i blenderen. Sæt låget på og blend på  på pulsfunktionen et par gange i ca. 3 sekunder ad gangen, indtil konsistensen er som ønsket. Brug raspen som drys på frossen yoghurt, dessert eller frugtkompot. Hvis man ønsker en finere rasp til f.eks. tærter og desserter, brækkes småkagerne/kiksene i stykker (ca. 4 cm i diameter). Kom dem i blenderen. Sæt låget på og blend på  på pulsfunktionen et par gange i ca. 20-30 sekunder, indtil konsistensen er som ønsket.

Rasp af usødede kiks: Følg ovenstående fremgangsmåde. Kan anvendes til gratinering eller som ingrediens i hovedretter og grøntsagsretter.

Rasp af brød: Bræk brødet i stykker (ca. 4 cm i diameter). Kom dem i blenderen og blend på  5 gange i 3 sekunder ad gangen. Anvendes som rasp af usødede kiks.



Blendertips

Hakning af frugt og grøntsager: Kom 400 g frugt- eller grøntsagsstykker i blenderen. Sæt låget på og blend på  på pulsfunktionen et par gange i ca. 2-3 sekunder ad gangen, indtil konsistensen er som ønsket.

Purering af frugt: Kom 450 g dåsefrugt eller kogt frugt i blenderen. Tilsæt 2-4 spsk frugtsaft eller vand pr. 225 g frugt. Sæt låget på og blend på  i ca. 5-10 sekunder.

Purering af grøntsager: Kom 350 g grøntsager på dåse eller kogte grøntsager i blenderen. Tilsæt 2-4 spsk grøntsagsvand, vand eller mælk pr. 175 g grøntsager. Sæt låget på og blend på  i ca. 10-20 sekunder.

Purering af kød: Skær kogt, mørt kød i terninger og kom dem i blenderen. Tilsæt 2-4 spsk bouillon, vand eller mælk pr. 175 g kød. Sæt låget på og blend på i  10 sekunder. Stands blenderen og skrab siderne af blenderglasset. Sæt låget på igen og blend på  i yderligere 10-20 sekunder.

Purering af hytteost eller Ricotta: Kom hytteosten eller Ricottaen i blenderen. Sæt låget på og blend på  i ca. 25-35 sekunder, indtil osten har en jævn konsistens. Tilsæt om nødvendigt 1 spsk skummetmælk pr. 240 g hytteost. Bruges som kalorielet grundingrediens i dip og smørepålæg.

Sammenrøring af flydende ingredienser til kager: Hæld de flydende ingredienser i blenderen. Sæt låget på og blend på  i ca. 1 minut, indtil ingredienserne er rørt godt sammen. Hæld de flydende ingredienser over de tørre ingredienser og rør godt rundt.

Fjernelse af klumper i sovs eller skysovs: Hæld sovsen i blenderen. Sæt låget på og blend på  i ca. 5-10 sekunder, indtil der ikke længere er klumper i sovsen.

Meljævning: Kom mel og væske i blenderen. Sæt låget på og blend på  i ca. 5-10 sekunder, indtil blandingen har en ensartet konsistens.

Tilberedning af hvid sovs: Kom mælk, mel og evt. salt i blenderen. Sæt låget på og blend på  i ca. 5-10 sekunder, indtil ingredienserne er rørt godt sammen. Hæld i en gryde og tilbered som normalt.

Tilberedning af pandekage- eller vaffeldej af færdigblanding: Kom blandingen og de øvrige ingredienser i blenderen. Sæt låget på og blend på  i 10-20 sekunder, indtil blandingen er rørt godt sammen. Skrab om nødvendigt siderne af blenderen.

Rivning af ost: Skær meget kold ost i 1,5-2,5 cm terninger. Kom ca. 90 g ost i blenderen. Sæt låget på og blend på  i ca. 5-10 sekunder. Hårde ostetyper som f.eks. Parmesanost skal have stuetemperatur og skal blendes ved  i ca. 10-15 sekunder.

Tilberedning af havregrød til de små: Kom de rå, valsede havregryn i blenderen. Blend på  i ca. 5-10 sekunder på pulsfunktionen, indtil grynene har den ønskede konsistens. Kog som normalt.

Tilberedning af babymad: Kom de kogte ingredienser i blenderen. Sæt låget på og blend på  i ca. 10 sekunder. Blend derefter på  i ca. 10-30 sekunder.

Rengøring af blenderglas: Fyld blenderen knap halvt op med varmt vand. Tilsæt et par dråber opvaskemiddel. Sæt låget på og blend på  i ca. 5-10 sekunder, indtil siderne er rene. Skyl og tør. For ekstra grundig rengøring vaskes alle pakninger separat.

JORDBÆR-BANANDRIK

- 375 ml kærnemælk
250 g frosne, usødede jordbær
250 ml skummetmælk
3 mellemstore bananer i-4 stykker hver
3 spsk appelsinmarmelade

Kom alle ingredienserne i blenderen. Sæt låget på og blend på  i ca. 15-20 sekunder, indtil blandingen har en jævn konsistens.

Mængde: 1,5 l (4 personer)

MARGARITA

- 175 ml tequila
125 ml Cointreau
125 ml frisk citronsaft
50 ml almindeligt sirup eller ½ spsk (20 g) sukker
24 isterninger

Kom alle ingredienserne i blenderen. Sæt låget på og blend på  på pulsfunktionen 6-8 gange i ca. 15 sekunder ad gangen, indtil drinken har en slushagtig konsistens. Skrab om nødvendigt siderne af blenderen.

Mængde: 1,25 l (4 personer)

FROSSEN DAIQUIRI

- 175 ml rom
50 ml frisk citronsaft
50 ml almindeligt sirup eller 2 spsk (25 g) sukker
16 isterninger

Kom ingredienserne i blenderen. Sæt låget på og blend på  på pulsfunktionen 6-8 gange i ca. 15 sekunder ad gangen, indtil massen har en slushagtig konsistens. Skrab om nødvendigt siderne af blenderen.

Mængde: 800 ml (ca. 4 personer).

Variationer: Tilsæt 2 bananer, 400 g friske eller frosne jordbær eller 4 mellemstore ferskner.

PANDEKAGER MED ÆBLER

Pandekagedej:

- 2 æg
- ¼ tsk salt
- 90 g mel
- 250 ml mælk
- 2 spsk (25 ml) olie

Fyld:

- 2 store, skrællede æbler i både (fjern kernehuset)
- 125 ml æblejuice
- 25 g sukker
- 1 spsk majsme
- ½ tsk kanel
- 35 g rosiner

Pandekagedej: Kom alle ingredienserne i blenderen. Sæt låget på og blend på  i 10 sekunder. Hvis der sidder mel på blenderens sider, skrubes melet ned i blenderen. Blend på  i 5-10 sekunder, eller indtil dejen har en jævn konsistens. Lad dejen hvile køligt i mindst 1 time. Kom fedtstof på panden og varm op ved middelvarme. Kom 2-3 spsk dej på panden. Bag pandekagen til den er gylden på den ene side. Vend og bag på den anden side.

Fyld: Kom æbler, æblejuice, sukker, majsme og kanel i blenderen. Sæt låget på og blend på  på pulsfunktionen 2-3 gange i 8 sekunder ad gangen eller indtil blandingen er rørt godt sammen og æblerne er hakkede. Kom blandingen i en mellemstor gryde. Kom rosinerne i og bring i kog under hyppig omrøring. Kog videre ved middelvarme i 10-12 minutter eller indtil blandingen tykner, og æblerne er kogt møre. Rør af og til i gryden. Kom 2-3 spsk æblefyld midt på hver pandekage og fold eller rul pandekagen sammen om fyldet. Hæld evt. resterende fyld over pandekagerne. Kan serveres med flødeskum.

(8 personer – 2 pandekager til hver)

APPELSINSORBET

- 200 g (1 dåse) afdryppede mandarin
- 250 ml vand
- 175 ml (1 dåse) frosset appelsinsafkoncentrat
- 30 g flormelis
- 1 spsk friskpresset citronsaft

Kom alle ingredienserne i blenderen. Sæt låget på og blend på  i ca. 15-20 sekunder. Kom blandingen i en frostsikker beholder og frys i ca. 3-4 timer, indtil isen er næsten hård. Kom isen i blenderen og blend på  i ca. 1 minut, indtil isen har en ensartet konsistens.

Kom blandingen i en frostsikker beholder. Frys i 5-6 timer, indtil isen er hård.

(6 personer)

GAZPACHO

- 2 dåser flåede tomater (uden salt)
- 2 stængler blegselleri skåret i 5 cm stykker
- 1 mellemstor agurk, skrællet og skåret i mindre stykker
- 1 mellemstort løg skåret i mindre stykker
- 1 lille, grøn peberfrugt skåret i mindre stykker
- 2 tsk friskhakket persille
- 1 tsk friskhakket purløg
- 1 fed hvidløg
- 3 spsk olivenolie
- 3 spsk rødvinseddike
- 500 ml blandet grøntsagssaft
- ¼ tsk sort peber

Stærk pebersovs

Kom en dåse tomater, selleri og agurk i blenderen. Sæt låget på og blend på  i ca. 10-15 sekunder, indtil grøntsagerne er finthakkede. Hæld ingredienserne i en stor skål.

Kom den anden dåse tomater, løg, grøn peber, persille, purløg, hvidløg, olivenolie og rødvinseddike i blenderen. Sæt låget på og blend på  i ca. 10-15 sekunder, indtil alle ingredienserne er finthakkede. Skrab om nødvendigt siderne af blenderen.

Hæld ingredienserne i skålen. Tilsæt den blandede grøntsagssaft og et par dråber stærk pebersovs og rør godt rundt. Smag til med peber. Lad suppen stå koldt i ca. 6-8 timer før servering.

(8 personer)

VICHYSOISSE

- 1 spsk margarine
 - 200 g porrer eller løg i skiver
 - 2 mellemstore kartofler (skrælles og skæres i tern)
 - 750 ml hønsebouillon med lavt natriumindhold
 - ¼ tsk sort peber
 - 250 ml skummetmælk
- Drysses evt. med hakket purløg

Smelt margarinen ved middelvarme. Tilsæt porrer og svits dem i ca. 3 minutter til de er bløde, men uden at de tager farve. Rør af og til. Kom porrerne i blenderen sammen med kartoffeltern og 375 ml bouillon. Sæt låget på og blend på i ca. 1 minut, indtil grøntsagerne er finthakkede. Kom grøntsagerne i gryden.

Tilsæt resten af bouillon og smag til med peber. Bring suppen i kog. Dæmp for varmen og lad suppen simre i ca. 10-12 minutter, indtil grøntsagerne er møre, men stadig sprøde. Rør mælken i.

Stil suppen koldt i ca. 6-8 timer. Kan evt. drysses med hakket purløg ved servering.

(6 personer)

KØDBOLLER

- 1 lille løg skåret i
- 2,5 cm stykker
- 500 g magert oksefars
- 125 g svinefars
- 25 g rasp
- 1 æg
- 1 tsk kryddersalt
- 1 spsk olie
- 70 g champignoner i
- skiver eller kvarte
- 300 ml oksebouillon
- 1 spsk majsme
- $\frac{1}{2}$ tsk basilikum
- $\frac{1}{4}$ tsk peber

Kom løget i blenderen. Sæt låget på og blend på  i 5-8 sekunder, eller indtil løget er hakket. Tilsæt de øvrige ingredienser. Blend på  på pulsfunktionen 4-5 gange i 8-10 sekunder ad gangen, eller indtil ingredienserne er rørt godt sammen. Skrab om nødvendigt siderne. Form kødet til kødboller (4 cm i diameter).

Opvarm olien i en stor slip-let pande ved middelvarme. Kom kødbollerne på panden og steg dem 5-8 minutter eller indtil de er brune. Vend dem jævnlgt.

Imens vaskes blenderdelene grundigt i varmt sæbevand og samles igen. Kom champignoner, bouillon, majsme, basilikum og peber i blenderen. Blend på  i 5 sekunder, eller indtil champignonerne er hakkede. Kom ingredienserne på panden til kødbollerne. Rør konstant, indtil det bobler. Skru ned for varmen og lad retten koge i 8-10 minutter, eller indtil sovsen er jævn, og kødbollerne er gennemstegte. Kan serveres med ris eller kartofler.

(8 personer – 4 kødboller til hver)

DRESSING TIL KYLLINGESALAT

- 60 g let mayonnaise
- 60 g syrnede fløde (9%)
- 1 spsk hakket løg
- 1 spsk frisk persille (kan udelades)
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids peber
- 140 g kogt kyllingebryst i tern
- 110 g røde vindruer uden sten

Kom alle ingredienserne i blenderen i nævnte rækkefølge. Sæt låget på og blend på  på pulsfunktionen 3-4 gange i ca. 5 sekunder ad gangen, indtil kyllingekødet er findelt, og ingredienserne er rørt godt sammen.

(8 personer)

BASILIKUM-PESTO

- 2 fed hvidløg
- 50 g friskrevet Parmesanost
- 125 g friske basilikumblade
- 5 g frisk persille
- 3 spsk grofthakkede mandler eller pinjekerner
- 50 ml olivenolie
- 50-75 ml hønsebouillon m/lavt natriumindhold

Kom hvidløgget i blenderen. Sæt låget på og blend på i ca. 5-10 sekunder, indtil hvidløgget er hakket.

Tilsæt friskrevet Parmesanost, basilikum, persille og mandler. Sæt låget på og blend på . Mens blenderen kører tilsættes olivenolie og hønsebouillon. Blend i ca. 45-60 sekunder, indtil ingredienserne er rørt godt sammen. Skrab siderne af blenderen. Tilsæt evt. det sidste bouillon. Serveres til pasta, pizza, kylling eller fisk.

Mængde: 250 ml (8 personer)

GULERODS- OG KARTOFFELMOS

- 60 g gulerødder i skiver (1 lille gulerod)
80 g kartofler (1 mellemstor kartoffel) i tern
125 ml hønsebouillon m/lavt natriumindhold
2-3 spsk sødmælk

Kom kartofler, gulerødder og bouillon i en gryde. Bring i kog, dæmp varmen og lad grøntsagerne stå og simre ved svag varme i ca. 10-15 minutter, indtil de er meget møre (der skal ikke være låg på gryden). Afkøl i ca. 5 minutter.

Kom den afkølede grøntsagsblanding i blenderen sammen med 2 spsk mælk. Sæt låget på og blend på  i ca. 10 sekunder. Skrab om nødvendigt siderne af blenderen. Blend på i ca. 30 sekunder. Skrab siderne af blenderen for hver 10 sekunder. Tilsæt evt. yderligere 1 spsk mælk. Opbevares i køleskab.

Mængde: 250 ml.

HAVREGRØD MED FERSKNER

- 150 ml vand
25 g "hurtig" kogte, valsede havregryn
55 g afdryppede dåseferskner eller frosne (skal optøs) i skiver
1 spsk sødmælk

Kom vandet i en gryde og bring det i kog. Kom havregrynene i og kog op igen. Dæmp varmen og lad grynene koge ved svag varme i ca. 1 minut. Sæt låg på gryden og lad grøden afkøle i 5 minutter.

Kom havregrød, ferskner og mælk i blenderen. Sæt låget på og blend på  i ca. 10 sekunder. Skrab om nødvendigt siderne af blenderen. Blend på  i ca. 30 sekunder. Opbevares i køleskab.

Mængde: 250 ml.

BANAN-FRUGTDRESSING

- 120 g yoghurt med vanille eller jordbær og med lavt kalorieindhold
1 mellemstor banan i skiver
1 spsk honning
1 spsk appelsinsaft
1 knivspids kanel

Kom ingredienserne i blenderen. Sæt låget på og blend på  i ca. 40 sekunder. Skrab siderne af blenderen for hver 20 sekunder. Serveres til frisk frugt.

Mængde: 300 ml



Índice

Instruções de segurança importantes.....	2
Garantia da Misturadora KitchenAid® (uso domestico)	3
Assistência técnica	4
Serviço Pós-venda.....	5
Serviço de Assistência.....	5
Requisitos eléctricos.....	6
Características da misturadora	7
Montagem da misturadora	8
Funcionamento da misturadora	10
Como regular as velocidades	12
Manutenção e limpeza	13
Conselhos.....	14
Receitas	16
Bebidas e cocktails	16
Sobremesas	17
Sopas.....	18
Pratos principais	19
Molhos e coberturas	20
Alimentação infantil	21

NOTA: DEVIDO AO DESIGN EXCLUSIVO DA LÂMINA E DO RECIPIENTE, DEVERÁ LER AS INSTRUÇÕES E RECEITAS ANTES DE UTILIZAR A SUA MISTURADORA KITCHENAID®, PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Para reduzir os riscos de incêndio, choque eléctrico e/ou ferimentos, quando utilizar aparelhos eléctricos respeite as precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Para evitar o risco de choque eléctrico, nunca mergulhe a misturadora em água ou qualquer outro líquido.
3. Este aparelho não deverá ser usado por crianças ou enfermos sem qualquer supervisão.
4. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar qualquer acessório e antes de proceder à sua limpeza.
5. Evite tocar nas peças em movimento.
6. Nunca ligue o aparelho se o fio ou a ficha eléctrica estiverem danificados, se o aparelho estiver avariado ou se este tiver caído ou estiver danificado. Dirija-se a um Centro de Assistência Autorizada para que o aparelho seja inspeccionado ou reparado.
7. A utilização de acessórios, incluindo frascos de conserva, não recomendados pelo fabricante podem provocar ferimentos.
8. Não utilize o aparelho ao ar livre.
9. Não deixe o fio eléctrico pendurado na beira da mesa ou da banca.
10. Mantenha as mãos e os utensílios afastados do recipiente durante o seu funcionamento para evitar o risco de ferimentos e evitar danificar a misturadora. Poderá utilizar uma espátula para raspar, mas apenas quando o aparelho estiver desligado.
11. As lâminas são muito afiadas. Manuseie com cuidado.
12. Para evitar o risco de ferimentos, nunca coloque as lâminas de corte na base do copo, sem este estar devidamente encaixado.
13. Utilize sempre a misturadora com a tampa colocada.
14. Quando misturar líquidos quentes, retire o centro da tampa.
15. Este aparelho foi concebido apenas para utilização doméstica.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).

Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.



O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico.

Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.



A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a

reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

A sua segurança e a das outras pessoas é muito importante.

Por essa razão, este folheto e o aparelho contêm diversas mensagens de segurança importantes. Leia e cumpra sempre as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta para o perigo de ferimentos ou morte.

Todas as mensagens de segurança serão precedidas pelo símbolo de alerta de segurança e pela palavra “PERIGO” ou “AVISO”. Estas palavras significam:

! PERIGO

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

! ATENÇÃO

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

Todas as mensagens de segurança identificam o perigo, explicam como reduzir os riscos de ferimentos e explicam o que pode suceder se as instruções não forem seguidas.

Garantia da Misturadora KitchenAid® (uso doméstico)

Duração da garantia:	A KitchenAid pagará:	A KitchenAid não pagará:
Na Europa e Austrália: GARANTIA DE TRÊS ANOS a contar da data de aquisição (exclusivamente para uso doméstico). No Médio Oriente, Ásia e África: GARANTIA DE UM ANO a contar da data de aquisição (exclusivamente para uso doméstico).	Peças de substituição e custos de mão-de-obra de reparação para corrigir defeitos de materiais ou de fabrico. A assistência tem de ser realizado por um Centro de Assistência Pós-venda Autotizado da KitchenAid.	A. Reparações no caso de a misturadora ter sido utilizada para outros fins que não a preparação normal de alimento. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, utilização inadequada, abusiva ou instalação / funcionamento que não esteja em conformidade com os regulamentos eléctricos locais.

**A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE
POS DANOS INDIRECTOS.**

As especificações estão sujeitas a alteração sem aviso prévio.



Assistência técnica

GUARDE UMA CÓPIA DO TALÃO DE COMPRA COM A RESPECTIVA DATA, POIS SERVIRÁ DE COMPROVATIVO PARA QUALQUER ASSISTÊNCIA DURANTE O PERÍODO DE GARANTIA.

Se a misturadora não estiver em boas condições ou não funcionar, verifique o seguinte:

- A misturadora está ligada à tomada?
- O fusível do quadro eléctrico da casa está em bom estado? Se possui uma caixa com disjuntor, certifique-se de que o circuito é fechado.
- Desligue a misturadora da tomada e aguarde durante 15-20 minutos antes de voltar a ligá-la.
- Se o problema não estiver incluído nas alíneas anteriores, consulte a secção “Serviço Pós-venda”, na página 5.

- Contacte o agente local da KitchenAid ou a loja onde comprou o aparelho para obter o nome do Serviço de Assistência Autorizada mais próximo

⚠ ATENÇÃO



Perigo de Choque Eléctrico

Desligar da alimentação antes de assistência.

A não observação desta recomendação pode resultar em morte ou choque eléctrico.



Serviço Pós-venda

Toda a assistência técnica deverá ser efectuada localmente por um Centro Autorizado da KitchenAid. Os serviços de assistência técnica estão sujeitos a alterações. Contacte o serviço de assistência antes de proceder ao envio do aparelho.

No Portugal:

LUSOMAX LDA., Av. Bombeiros
Voluntários de Algés 54A,
1495-022 ALGÉS
Tel: 21 4102188/21 4109196

Serviço de Assistência

No Portugal:

LUSOMAX LDA., Av. Bombeiros
Voluntários de Algés 54A,
1495-022 ALGÉS
Tel: 21 4102188/21 4109196
www.KitchenAid.com

Como obter assistência técnica no resto da Europa, Médio Oriente e África

Para obter assistência técnica, contacte o agente ou a loja da KitchenAid local onde comprou o aparelho.



Requisitos eléctricos

220-240 V
50-60 Hz CA
2,4 A

Este aparelho está equipado com um fio eléctrico de ligação em estrela. Se o fio eléctrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo agente para evitar qualquer tipo de perigo.

ATENÇÃO



Perigo de Choque Eléctrico
Ligar a uma tomada com terra.
Não remover o terminal de terra.
Não usar adaptadores.
A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio, ou choque eléctrico.



Características da misturadora

A qualidade KitchenAid significa que esta misturadora foi concebida e testada de acordo com os padrões de qualidade da KitchenAid para um desempenho perfeito e um funcionamento duradouro e sem problemas.



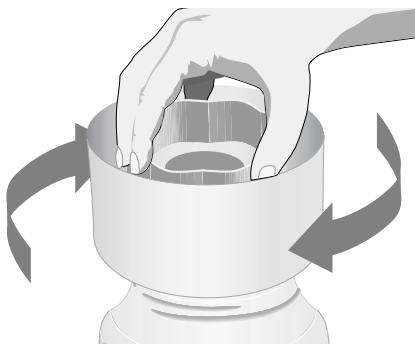


Montagem da misturadora

1. Antes de proceder à montagem da sua misturadora, limpe a base com um pano humedecido em água tépida com detergente, passe um pano humedecido em água limpa e seque com um pano macio.

NOTA: Não mergulhe a base em água. Lave o copo, a braçadeira e a lâmina na máquina de lavar louça ou à mão, em água tépida com detergente. Se optar pela lavagem à mão, certifique-se de que enxagua e seca convenientemente todas as peças. Não lave a tampa e na máquina de lavar louça!

2. Volte o copo misturador ao contrário e enrosque nele a braçadeira. Verifique se as roscas estão devidamente encaixadas.



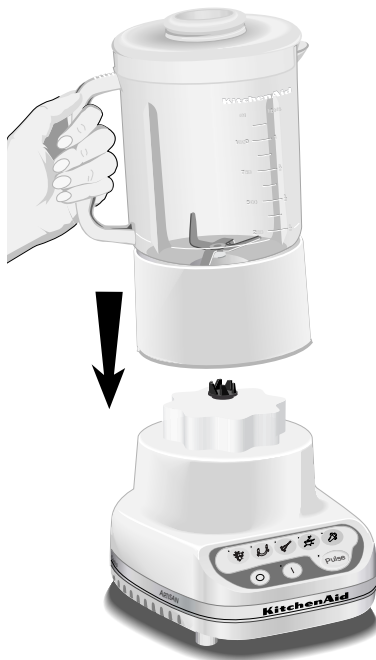
Volte o copo já montado para cima.



3. Coloque a tampa no copo misturador.
4. Se precisar de encurtar o fio eléctrico, enrole o excedente no compartimento da



parte inferior da base do motor.



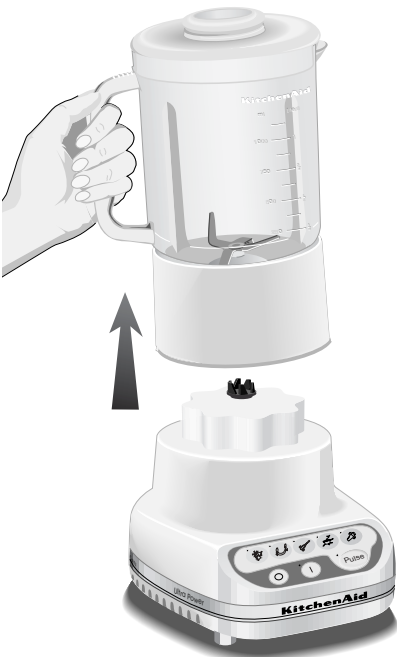
5. Coloque o copo na base do motor.



Montagem da misturadora

6. Ligue o fio eléctrico a uma tomada com ligação à terra. A misturadora está agora pronta a ser usada.
7. Antes de retirar o copo da base após a utilização, prima sempre a tecla  e certifique-se de que a luz verde intermitente está apagada; em seguida, desligue o aparelho da tomada. Puxe para cima o copo e a braçadeira: **não desenrosque**. Se rodar o copo enquanto estiver na base, desapertará a braçadeira e provocará o derrame dos líquidos.

NOTA: Utilize sempre o aparelho numa superfície seca e limpa.



ATENÇÃO



Perigo de Choque Eléctrico
Ligar a uma tomada com terra.

Não remover o terminal de terra.

Não usar adaptadores.

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



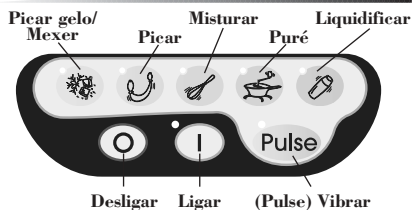
Funcionamento da misturadora

NOTA: Enquanto a luz verde piscar ou a misturadora estiver a funcionar:

- Não toque nas lâminas.
- Não interfira no movimento das lâminas.
- Não retire a tampa do copo misturador.

- Se a luz verde estiver a piscar, basta um toque accidental numa das teclas de velocidade para ligar a misturadora.
- Se a misturadora funcionar quando a luz  estiver intermitente, não a utilize. Dirija-se a um Serviço de Assistência Autorizada. (Embora seja normal uma ligeira oscilação).
- Este aparelho só deverá funcionar depois de premir uma das teclas de velocidade. Prima imediatamente a tecla  se o aparelho entrar em funcionamento em qualquer outra situação. Se tal acontecer, não utilize o aparelho. Dirija-se a um Serviço de Assistência Autorizada.

A misturadora KitchenAid®, possui dez combinações de velocidade.



- Pode combinar todas as velocidades com a função vibrar (Pulse).
- Antes de ligar a misturadora, certifique-se de que o copo está devidamente montado (ver página 8) e bem colocado sobre a base da misturadora. Coloque os ingredientes no copo e feche bem a tampa.

- Prima a tecla . A luz verde deverá ficar intermitente, indicando que as teclas de velocidade foram activadas.



NOTA: Se a luz verde não piscar, desligue a misturadora da tomada e dirija-se a um Serviço de Assistência Autorizada.

- Prima a tecla de velocidade desejada para um funcionamento contínuo a essa velocidade. A luz verde fica acesa, deixando de piscar. Pode alterar a velocidade sem parar a misturadora, premindo a tecla da nova velocidade.
- Quando misturar líquidos mornos ou quentes, retire o tampo central de abertura para ingredientes e utilize apenas a velocidade .
- Para desligar a misturadora, prima a tecla . Esta tecla desactiva as velocidades e desliga a misturadora simultaneamente. Antes de remover o copo misturador, prima a tecla  para desligar a misturadora e retire o fio eléctrico da tomada.

NOTA: Não processe os alimentos em demasia. Pare e verifique a consistência dos alimentos após alguns segundos.



Funcionamento da misturadora

TAMPO DE ABERTURA PARA INGREDIENTES

Retire o tampo e adicione os ingredientes na velocidade  ou na velocidade . Quando utilizar velocidades mais elevadas, com o copo cheio ou com alimentos ou líquidos quentes, pare a misturadora para adicionar os ingredientes.



FUNÇÃO INÍCIO GRADUAL

A função Início gradual faz com que a misturadora comece a funcionar automaticamente na velocidade mais baixa (para evitar salpicos), aumentando rapidamente até à velocidade seleccionada, para um desempenho perfeito.

FUNÇÃO VIBRAR

A misturadora KitchenAid® possui uma função “Vibrar a qualquer velocidade”.

- Antes de ligar a misturadora, certifique-se de que o copo está devidamente montado (ver página 8) e bem colocado sobre a base da misturadora. Coloque os ingredientes no copo e tape bem.
- Prima a tecla . A luz verde deverá piscar, indicando que a misturadora está activada.
- Prima a tecla vibrar (Pulse). A luz que se encontra acima da tecla acende-se, indicando que todas as teclas de velocidade se encontram no modo Vibrar.



- Selecciona uma velocidade e prima durante o tempo desejado (poderá demorar alguns segundos até atingir a velocidade seleccionada, o que é normal devido à função Início gradual).
- Para desligar a função Vibrar, basta premir novamente a tecla vibrar (Pulse). A misturadora poderá então prosseguir no modo contínuo. Antes de retirar o copo misturador, pare a misturadora premindo a tecla  e desligue o fio eléctrico da tomada.



NOTA: Pode utilizar uma espátula de borracha para misturar os ingredientes APENAS quando a misturadora e  fio eléctrico estiverem desligados. Nunca utilize utensílios, incluindo espátulas, no copo misturador enquanto o motor estiver a funcionar.



Como regular as velocidades

Alimento	Velocidade	Alimento	Velocidade
Massa para panqueca		Cobertura moída doce	
Massa para Waffles		Molhos	
Molho para pratos principais à base de legumes		Pasta à base de queijo	
Molho à base de fruta		Bebidas com gelo picado	
Molho para salados		Bebidas à base de fruta	
Sopa cremosa		Bebidas à base de gelado de iogurtes	
Puré de fruta/comida à base de fruta para bebés		Bebidas à base de sumos de fruta	
Puré de carne/comida à base de carne para bebés		Bebidas à base de leite com gelo	
Puré de legumes/comida à base de legumes para bebés		Queijo duro ralado	
Salada de carne para rechear sanduíches		Molho dos alimentos	
Cheesecake		Molho branco	
Gelatine “fofa” para tortas/ sobremesas		Queijo fresco ou queijo ricotta	
Mousse		Papas de aveia	
Pesto		Sumo de fruta a partir de concentrado congelado	
Cobertura Streusel		Legumes picados	
Cobertura moída de segurelha		Fruta picada	Pulse
Cobertura estaladiça doce		Gelo picado	
		Gelo esmagado	

Sugestão: Pode esmagar gelo a qualquer velocidade. Não coloque mais de 12 a 14 cubos de gelo de tamanho normal de cada vez. Não é necessário adicionar qualquer líquido.



Manutenção e limpeza

NOTA: Não mergulhe a base em água.

LIMPEZA DO COPO MISTURADOR

Para uma limpeza rápida:

Coloque a misturadora a funcionar durante 30 segundos com o copo cheio de água quente e detergente. Retire o copo da base, deite fora o conteúdo e passe o copo e a tampa por água corrente. Seque-os bem.

Para uma limpeza mais profunda:

1. Volte o copo misturador ao contrário e retire a braçadeira, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
2. Afaste o conjunto da lâmina do copo, puxando-o para cima (não é possível separá-lo completamente do copo) e crie um espaço entre a flange inferior do conjunto da lâmina e a anilha de vedação, separando-a da flange. Isto permitir-lhe-á limpar melhor a anilha.



3. Lave o copo, o conjunto da lâmina e a braçadeira na máquina de lavar louça ou à mão, em água tépida com detergente. Se optar pela lavagem à mão, certifique-se de que enxagua e seca convenientemente todas as peças. **NÃO** lave a tampa na máquina de lavar louça!

LIMPEZA DA BASE E DO FIO

1. Limpe a base da misturadora com um pano humedecido em água tépida com detergente, passe um pano humedecido em água limpa e seque com um pano macio. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

NOTA: Não mergulhe a base em água.

2. Limpe o fio com um pano humedecido em água tépida com detergente, passe um pano humedecido em água limpa e seque com um pano macio. Poderá enrolar o fio eléctrico no compartimento situado na parte inferior da base da misturadora.

NOTA: Depois de lavadas, monte sempre correctamente as diferentes peças da misturadora, antes de as guardar montadas na base da misturadora.



Conselhos

CONSELHOS

- Utilize a função Vibrar para confeccionar bebidas com cubos de gelo, de forma a obter uma textura mais suave.
- Misture premindo a tecla  sempre que fizer grandes quantidades de bebida com muito gelo. Para quantidades mais pequenas, utilize a velocidade .
- Se utilizar cubos de gelo mais pequenos, poderá picar ou esmagar de forma mais rápida.
- Com esta misturadora, pode adicionar alimentos em quantidades maiores do que com outros copos misturadores – pode adicionar 2 a 3 chávenas (500 ml a 750 ml) em simultâneo, em vez das doses de 1 chávena (250 ml).
- Para misturas com muitos ingredientes, comece pela velocidade , de forma a misturar bem os ingredientes. Aumente depois para uma velocidade mais rápida, se necessário.
- Conserve sempre a tampa no copo misturador durante todo o processo.
- Mantenha a mão sobre a tampa enquanto esmaga gelo.
- Se desejar, retire a parte central da tampa do copo misturador para adicionar líquidos ou cubos de gelo, estando a misturadora a funcionar à velocidade  ou . Se utilizar velocidades mais elevadas, se o copo estiver cheio ou os ingredientes estiverem quentes, pare a misturadora para adicionar os ingredientes.
- Pare a misturadora e desligue-a da tomada antes de utilizar utensílios dentro do copo misturador.
- Deixe arrefecer os alimentos quentes antes de os misturar. Comece a misturar os alimentos quentes à velocidade . Aumente para uma velocidade mais rápida, se necessário.
- Quando misturar líquidos mornos ou quentes, retire o tampo central de abertura para ingredientes e utilize apenas a velocidade .

COMO...

Dissolver sumo congelado: Para uma embalagem de 177 ml de concentrado de sumo de laranja, misture o sumo e a quantidade adequada de água no copo misturador. Tape o copo e misture durante cerca de 20 a 30 segundos à velocidade , até estar bem dissolvido.

Para uma embalagem de 355 ml, misture o sumo com a mesma quantidade de água no copo misturador. Tape e misture durante cerca de 30 a 40 segundos à velocidade , até estar bem dissolvido.

Dissolver gelatina aromatizada: Deite água a ferver no copo misturador. Adicione a gelatina. Tape e misture durante cerca de 1 minuto à velocidade , até se dissolver. Adicione outros ingredientes.

Triturar biscoitos e bolachas: Se os biscoitos forem grandes, parta-os em pedaços mais pequenos (cerca de 4 cm de diâmetro). Coloque-os dentro do copo misturador. Tape e misture à velocidade , premindo a tecla vibrar (Pulse) de vez em quando, durante cerca de 3 segundos de cada vez, até obter a consistência desejada. Utilize as migalhas para fazer uma cobertura rápida para gelados de iogurte, pudins ou compota de fruta. Para obter migalhas mais finas para tortas e bases para sobremesas, parta as bolachas ou os biscoitos grandes em pedaços mais pequenos (cerca de 4 cm de diâmetro). Coloque-os dentro do copo misturador. Tape e misture à velocidade , premindo a tecla vibrar (Pulse) de vez em quando, durante cerca de 20 a 30 segundos, até obter a consistência desejada.

Triturar bolachas de água e sal: Siga as instruções anteriores. Utilize para decorar ou como ingrediente para cozinhar pratos principais ou legumes.

Ralar pão: Parta o pão em pedaços mais pequenos (cerca de 4 cm de diâmetro). Tape e misture premindo a tecla de velocidade  5 vezes, 3 segundos de cada vez. Utilize como na alínea anterior.



Conselhos

Picar frutas e legumes: Coloque 2 chávenas (400 g) de pedaços de fruta ou legumes no copo misturador. Tape e misture à velocidade , premindo a tecla vibrar (Pulse) de vez em quando, durante cerca de 2 a 3 segundos de cada vez, até obter a consistência desejada.

Puré de fruta: Coloque 2 chávenas (450 g) de fruta cozida ou enlatada no copo misturador. Adicione 2 a 4 colheres de sopa (25 ml – 50 ml) de sumo de fruta ou água por cada chávena (225 g) de fruta. Tape e misture à velocidade  durante cerca de 5 a 10 segundos.

Puré de legumes: Coloque 2 chávenas (350 g) de vegetais cozidos ou enlatados no copo misturador. Adicione 2 a 4 colheres de sopa (25 ml – 50 ml) de caldo de legumes, água ou leite por cada chávena (175 g) de legumes. Tape e misture à velocidade  durante cerca de 10 a 20 segundos.

Puré de carne: Coloque carne tenra em cubos ou cozida no copo misturador. Adicione 2 a 4 colheres de sopa (25 ml – 50 ml) de caldo de carne, água ou leite por cada chávena (175 g) de carne. Tape e misture à velocidade  durante 10 segundos. Pare e raspe os lados do copo misturador. Tape novamente e misture à velocidade  durante mais cerca de 10 a 20 segundos.

Puré de queijo fresco ou queijo ricotta: Coloque o queijo no copo misturador. Tape e misture à velocidade  durante 25 a 35 segundos, até ficar cremoso. Se necessário, adicione 1 colher de sopa (15 ml) de leite magro por cada chávena (240 g) de queijo fresco. Utilize como base para molhos magros e pastas para barrar.

Misturar ingredientes líquidos para alimentos assados: Deite os ingredientes líquidos no copo misturador. Tape e misture à velocidade  durante cerca de 1 minuto, até estar bem misturado. Deite a mistura líquida sobre os ingredientes secos e mexa bem.

Eliminar os grumos dos molhos: Se o molho ficar grumoso, deite-o no copo misturador. Tape e misture à velocidade  durante 5 a 10 segundos, até ficar cremoso.

Misturar farinha com líquidos para engrossar: Coloque a farinha e o líquido no cono misturador. Tape e misture à velocidade  durante 5 a 10 segundos, até ficar cremoso.

Preparar molho branco: Deite o leite, a farinha e o sal, se necessário, no copo misturador. Tape e misture à velocidade  durante 5 a 10 segundos, até estar bem misturado. Deite numa panela e cozinhe da forma habitual.

Preparar massa para panquecas ou waffles a partir de misturas instantâneas: Coloque a mistura e os outros ingredientes no copo misturador. Tape e misture à velocidade  durante 10 a 20 segundos, até estar bem misturado. Raspe os lados do copo, se necessário.

Ralar queijo: Corte pedaços de queijo bastante fresco em cubos de 1,5 – 2,5 cm. Coloque até 1/2 chávena (88 g) de queijo no cono misturador. Tape e misture à velocidade  durante 5 a 10 segundos. Os queijos duros, como o Parmesão, devem estar à temperatura ambiente e, em seguida, devem ser ralados à velocidade  durante 10 a 15 segundos.

Fazer papas de aveia para bebés: Coloque flocos de aveia por cozinhar no copo misturador. Misture à velocidade , utilizando a tecla vibrar (Pulse), durante 5 a 10 segundos, até obter a consistência desejada. Em seguida, prepare normalmente.

Transformar alimentos para adultos em comida para bebés: Coloque os alimentos cozinhados para adultos no copo misturador. Tape e misture à velocidade  durante 10 segundos. Em seguida, misture à velocidade  durante cerca de 10 a 30 segundos.

Enxaguar o copo misturador: Encha um terço ou metade do copo com água morna. Adicione umas gotas de detergente líquido para louça. Tape e misture à velocidade  durante 5 a 10 segundos, até os lados ficarem limpos. Enxagúe e seque. Para uma limpeza completa, lave todos as peças separadamente.

BATIDO DE BANANA E MORANGO

- 1½ chávena (375 ml) de soro de leite coalhado magro
- 1 chávena (250 g) de morangos congelados sem açúcar
- 1 chávena (250 ml) de leite magro
- 3 bananas médias, cada uma partida em 4 pedaços.
- 3 colheres de sopa (45 ml) de doce de laranja

Coloque todos os ingredientes no copo misturador. Tape e misture à velocidade  durante cerca de 15 a 20 segundos, até ficar cremoso.

Quantidade: 5 chávenas (1,5 l), (4 doses).

MARGARITA

- ¾ chávena (175 ml) de tequila
- ½ chávena (125 ml) de licor Triple Sec
- ½ chávena (125 ml) de sumo de lima natural
- ½ chávena (50 ml) de xarope simples ou 1½ colher de sopa (20g) de açúcar
- 24 cubos de gelo

Coloque todos os ingredientes no copo misturador. Tape e misture à velocidade , premindo a tecla vibrar (Pulse) 6 a 8 vezes, durante cerca de 15 segundos de cada vez, até picar o gelo. Raspe os lados do copo misturador, se necessário.

Quantidade: 5 chávenas (1,25 l), (4 doses).

DAIQUIRI COM GELO

- ¾ chávena (175 ml) de rum
- ¼ chávena (50 ml) de sumo de lima natural
- ¼ chávena (50 ml) de xarope simples ou 2 colheres de sopa (25g) de açúcar
- 16 cubos de gelo

Coloque os ingredientes no copo misturador. Tape e misture à velocidade , premindo a tecla vibrar (Pulse) 6 a 8 vezes, durante cerca de 15 segundos de cada vez, até picar o gelo. Raspe os lados do copo misturador, se necessário.

Quantidade: 3¼ chávenas (800 ml), (cerca de 4 doses).

Variações: Adicione aos ingredientes 2 bananas, 2 chávenas (400 g) de morangos frescos ou congelados, ou 4 pêssegos médios.

CREPES DE MAÇÃ

Crepes:

- 2 ovos
- ¼ colher de chá de sal
- ¾ chávena (90 g) de farinha
- 1 chávena (250 ml) de leite
- 2 colheres de sopa (25 ml) de óleo

Recheio:

- 2 maçãs grandes, descascadas e sem caroço, partidas em quatro
- ½ chávena (125 ml) de sumo de maçã
- ½ chávena (25 g) de açúcar
- 1 colher de sopa de farinha maisena
- ½ colher de chá de canela
- ¼ chávena (35 g) de passas

Coloque todos os ingredientes para os crepes no copo misturador. Tape e misture à velocidade  durante 10 segundos. Raspe a farinha colada aos lados do copo. Misture à velocidade  durante mais 5 a 10 segundos ou até a mistura ficar homogénea. Deixe repousar durante 1 hora no frigorífico. Unte a frigideira para crepes ou uma frigideira antiaderente com manteiga ou óleo. Deixe a frigideira aquecer em lume médio ou forte. Deite 2 ou 3 colheres de sopa (25 ou 50 ml) de massa para cada crepe de 15 a 18 cm. Deixe cozinhar até ficar dourado e vire. Deixe cozinhar até ficar dourado.

Entretanto, coloque as maçãs, o sumo de maçã, o açúcar, a maisena e a canela no copo misturador. Tape e prima a tecla vibrar (Pulse) à velocidade  durante 8 segundos, 2 a 3 vezes ou até estar misturado e as maçãs picadas. Deite a mistura numa panela média. Misture as passas e mexa. Leve ao lume a ferver, mexendo frequentemente. Cozinhe em lume médio durante 10 a 12 minutos ou até a mistura ficar espessa e as maçãs cozidas, mexendo de vez em quando. Deite 2 a 3 colheres de sopa (25 a 50 ml) de recheio no centro de cada crepe; dobre ou enrole o crepe. Deite o restante recheio por cima dos crepes. Pode decorar com chantilly.

Quantidade: 8 doses (2 crepes por pessoa).

SORVETE DE LARANJA

- 1 lata (200 ml) de tangerinas escorridas
- 1 chávena (250 g) de água
- 1 embalagem (175 ml) de sumo de laranja concentrado congelado
- ¼ chávena (30 g) de açúcar em pó
- 1 colher de sopa (15 ml) de sumo de limão natural

Coloque todos os ingredientes no copo misturador. Tape e misture à velocidade  durante cerca de 15 a 20 segundos. Deite numa sorveteira e coloque no congelador até começar a solidificar, cerca de 3 a 4 horas. Volte a deitar no copo misturador. Misture à velocidade  durante 1 minuto, até ficar cremoso.

Deite na sorveteira e coloque no congelador até ficar sólido, cerca de 5 a 6 horas.

Quantidade: (6 doses).

GASPACHO

- 2 latas (410 g) de tomate pelado sem sal
- 2 pés de aipo cortados aos pedaços (5 cm)
- 1 pepino médio, descascado, cortado aos pedaços
- 1 cebola média, cortada aos pedaços
- 1 pimento verde pequeno, cortado aos pedaços
- 2 colheres de chá de salsa fresca picada
- 1 colher de chá de cebolinhos frescos picados
- 1 dente de alho
- 3 colheres de sopa (45 ml) de azeite
- 3 colheres de sopa (45 ml) de vinagre de vinho tinto
- 2 chávenas (500 ml) de cocktail de sumo de legumes
- ¼ colher de chá de pimenta preta

Piri-piri

Coloque uma lata de tomate, o aipo e o pepino no copo misturador. Tape e misture à velocidade  durante cerca de 10 a 15 segundos, até estar bem picado. Deite numa tigela grande.

Coloque a segunda lata de tomate, a cebola, o pimento, a salsa, o cebolinho, o alho, o azeite e o vinagre no copo misturador. Tape e misture à velocidade  durante cerca de 10 a 15 segundos, até estar bem picado. Raspe os lados do copo, se necessário.

Deite na tigela. Tempere com o cocktail de sumo de legumes, a pimenta preta e umas gotas de piri-piri. Leve ao frigorífico até ficar bem fresco, cerca de 6 a 8 horas.

Quantidade: 8 doses.

VICHYSSEOISE

- 1 colher de sopa (15 g) de margarina
- 1½ chávenas (200g) de alho francês ou cebolas às rodelas
- 2 batatas médias, descascadas e cortadas aos cubos
- 3 chávenas (750 ml) de caldo de galinha com baixo teor de sódio
- ¼ colher de chá de pimenta preta
- 1 chávena (250 ml) de leite magro (2%)

Cebolinhos picados, se desejar

Derreta a margarina numa frigideira em lume médio. Adicione os alhos franceses. Deixe cozinhar durante 3 minutos, mexendo os alhos até ficarem macios. Coloque no copo misturador, juntamente com as batatas e 1½ chávena (375 ml) de caldo. Tape e misture à velocidade  durante cerca de 1 minuto, até estar bem picado. Deite numa panela.

Misture o restante caldo e a pimenta. Deixe levantar fervura, reduza o lume e deixe cozer em lume brando, durante cerca de 10 a 12 minutos, até os legumes estarem cozidos. Misture o leite.

Leve ao frigorífico até estar bem fresco, cerca de 6 a 8 horas. Decore cada prato com os cebolinhos picados, se desejar.

Quantidade: 6 doses.

ALMÔNDEGAS

- 1 cebola pequena, cortada aos pedaços (2,5 cm)
- 500 g de carne de vaca magra picada
- 125 g de carne de porco picada
- ¼ chávena (25 g) de pão ralado
- 1 ovo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa (15 ml) de óleo
- 1 chávena (70 g) de cogumelos frescos fatiados ou aos quartos
- 1¼ chávena (300 ml) de caldo de carne
- 1 colher de sopa de farinha maisena
- ½ colher de chá de manjerição
- ¼ colher de chá de pimenta

Coloque a cebola no copo misturador. Tape e misture à velocidade  durante 5 a 8 segundos ou até estar picada. Adicione os restantes ingredientes das almôndegas. Prima a tecla vibrar (Pulse) na velocidade  4 a 5 vezes, durante 8 a 10 segundos de cada vez ou até estar misturado, raspando os lados, se necessário. Faça bolinhas de 4 cm com a carne.

Aqueça óleo numa frigideira antiaderente grande, em lume médio-forte. Frite as almôndegas durante 5 a 8 minutos ou até ficarem tostadas, vire de vez em quando.

Entretanto, lave bem o copo misturador com detergente e volte a colocá-lo na misturadora. Coloque os cogumelos, o caldo, a maisena, o manjerição e a pimenta no copo misturador. Misture à velocidade  durante 5 segundos ou até os cogumelos estarem picados. Junte às almôndegas na frigideira. Deixe cozinhar, sem parar de mexer, até formar bolhas. Reduza o lume para médio-brando e deixe cozinhar durante 8 a 10 minutos ou até o molho ficar espesso e as almôndegas bem cozidas. Sirva acompanhado com arroz ou batatas, se desejar.

Quantidade: 8 doses (4 almôndegas por pessoa).

COBERTURA STREUSEL

- ¼ chávena (60 g) de farinha
- ¼ chávena (100 g) de açúcar mascavado
- ¼ colher de chá de canela, opcional
- ¼ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa (25 ml) de creme de queijo light pasteurizado
- 2 colheres de sopa (15 g) de nozes

Coloque todos os ingredientes no copo misturador, pela ordem indicada na lista. Tape e misture à velocidade  durante 20 a 25 segundos, até estarem bem misturados. Raspe os lados do copo misturador, se necessário. Utilize para decorar uma forma de 33x23 cm de fruta assada ou para espalhar sobre um bolo de 33x23 cm antes de ir ao forno.

Quantidade: 1½ chávenas (160 g).

PASTA DE SALADA DE FRANGO

- ¼ chávena (60 g) de maionese light
- ¼ chávena (60 g) de natas light
- 1 colher de sopa de cebola picada
- 1 colher de sopa de salsa fresca, se desejar
- ¼ colher de chá de sal
- ¼ colher de chá de pimenta
- 1 chávena (140 g) de peito de frango cozido, cortado aos cubos
- ¾ chávena (110 g) de uvas vermelhas sem grainhas

Coloque todos os ingredientes no copo misturador, pela ordem indicada na lista. Tape e misture à velocidade , premindo a tecla vibrar (Pulse) 3 a 4 vezes, durante cerca de 5 segundos de cada vez, até o frango estar bem picado e a mistura homogênea.

Quantidade: 8 doses.

PESTO DE MANJERICÃO

- 2 dentes de alho
- ½ chávena (50 g) de queijo Parmesão ralado
- 1¾ chávena (125 g) de folhas de manjericão fresco bem comprimidas
- ¼ chávena (5 g) de folhas de salsa fresca
- 3 colheres de sopa (30 g) de amêndoas ou pinhões triturados
- ¼ chávena (50 ml) de azeite
- ¼ a ½ chávena (50 a 75 ml) de caldo de galinha com baixo teor de sódio

Coloque o alho no copo misturador. Tape e misture à velocidade  durante cerca de 5 a 10 segundos, até estar picado.

Adicione o queijo ralado, manjericão, a salsa e as amêndoas. Tape e misture à velocidade . Com a misturadora a funcionar, adicione o azeite e o caldo de galinha. Misture durante cerca de 45 segundos a 1 minuto até estar bem misturado. Raspe os lados do copo misturador. Adicione o resto do caldo, se necessário. Sirva com massa, pizza, frango ou marisco.

Quantidade: 1 chávena (250 ml), (8 doses).

PURÉ DE BATATA E CENOURA

- ½ chávena (60 g) de cenoura (1 pequena) às rodelas
- ½ chávena (80 g) de batata (1 média) descascada, aos cubos
- ½ chávena (125 ml) de caldo de galinha com baixo teor de sódio
- 2 a 3 colheres (25 a 45 ml) de leite gordo

Coloque a cenoura, a batata e o caldo numa panela e deixe levantar fervura. Reduza para lume brando e deixe cozer, destapado, até os legumes estarem muito macios, cerca de 10 a 15 minutos. Deixe arrefecer 5 minutos.

Coloque a mistura de legumes arrefecida e 2 colheres de sopa (25 ml) de leite no copo misturador. Tape e misture à velocidade  durante cerca de 10 segundos; raspe os lados do copo, se necessário. Misture à velocidade  durante cerca de 30 segundos; raspe os lados do copo de 10 em 10 segundos. Adicione 1 colher de sopa (15 ml) de leite, se necessário. Guarde no frigorífico.

Quantidade: 1 chávena (250 ml).

PAPAS DE AVEIA COM PÊSSEGO

- ¾ chávena (150 ml) de água
- ½ chávena (25 g) de flocos de aveia instantâneos
- ¼ chávena (55 g) de pêssago em calda enlatado ou previamente descongelado, escorrido e cortado às fatias
- 1 colher de sopa (15 ml) de leite gordo

Deite a água numa panela e deixe levantar fervura. Misture a aveia e deixe voltar a ferver. Reduza para lume brando e deixe cozer, destapado, durante cerca de 1 minuto. Tape e deixe arrefecer durante 5 minutos.

Coloque as papas de aveia, os pêssagos e o leite no copo misturador. Tape e misture à velocidade  durante cerca de 10 segundos; raspe os lados do copo, se necessário. Misture à velocidade  durante cerca de 30 segundos. Guarde no frigorífico.

Quantidade: 1 chávena (250 ml).

MOLHO DE BANANA PARA FRUTA

- ½ chávena (120 ml) de iogurte magro de baunilha ou de morango
- 1 banana média às rodelas
- 1 colher de sopa (15 ml) de mel
- 1 colher de sopa (15 ml) de sumo de laranja
- ¼ colher de chá de canela

Coloque os ingredientes no copo misturador. Tape e misture à velocidade  durante cerca de 40 segundos; raspe os lados do copo de 20 em 20 segundos. Deite sobre fruta fresca cortada às rodelas.

Quantidade: 1¼ chávena (300 ml).



Περιεχόμενα

Σημαντικές πληροφορίες προφύλαξης	2
Εγγύηση του Μπλέντερ KitchenAid®	3
Όταν χρειάζεστε service ή βοήθεια.....	4
Κέντρα service	5
Ηλεκτρικές απαιτήσεις	5
Χαρακτηριστικά του Μπλέντερ	6
Συναρμολογώντας το Μπλέντερ	7
Τρόπος χρήσης.....	9
Οδηγός για τον έλεγχο ταχύτητας.....	11
Φροντίδα και καθαρισμός του Μπλέντερ.....	12
Χρήσιμες συμβουλές.....	13
Συνταγές.....	15
Ποτά και κοκτέιλ.....	15
Γλυκά.....	16
Σούπες	17
Κυρίως πιάτα	18
Εδέσματα και γαρνιρίσματα.....	19
Παιδικές τροφές.....	20

Σημείωση: Λόγω του μοναδικού σχεδιασμού του σκεύους και του μαχαιριού, διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες και τις συνταγές προτού χρησιμοποιήσετε το KitchenAid® Μπλέντερ σας για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να ακολουθείτε κάποια μέτρα προφύλαξης ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο φωτιάς ηλεκτροπληξίας και/ ή τραυματισμού καθώς επίσης τα εξής:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία, μην τοποθετείτε το Μπλέντερ σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Αυστηρή επιτήρηση χρειάζεται όταν χρησιμοποιείτε την συσκευή από ή κοντά σε παιδιά.
4. Βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα όταν είναι εκτός λειτουργίας, προτού τοποθετήσετε ή βγάλετε τα εξαρτήματα, και προτού καθαρίσετε το Μπλέντερ.
5. Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα.
6. Μη χρησιμοποιείτε το Μπλέντερ με χαλασμένο καλώδιο ή πρίζα, είτε μετά από κάποια δυσλειτουργία της συσκευής, είτε όταν έχει πέσει ή έχει καταστραφεί με οποιοδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στην αντιπροσωπεία για έλεγχο, επιδιόρθωση, ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
7. Η χρήση εξαρτημάτων, καθώς επίσης μεταλλικών κανατών, που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμούς.
8. Μη χρησιμοποιείτε το Μπλέντερ σε εξωτερικούς χώρους.
9. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη της επιφάνειας εργασίας.
10. Κρατάτε τα χέρια σας και τα εργαλεία έξω από το δοχείο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του για να μειώσετε τις πιθανότητες είτε σοβαρού τραυματισμού είτε καταστροφής του Μπλέντερ. Μια σπάτουλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί, αλλά μόνο όταν το Μπλέντερ δεν λειτουργεί.
11. Τα μαχαίρια είναι κοφτερά. Να τα χειρίζεστε με προσοχή.
12. Για να μειώσετε τις πιθανότητες τραυματισμού, να μην τοποθετείτε ποτέ τα εργαλεία κοπής στη βάση χωρίς να είναι η κανάτα καλά τοποθετημένη.
13. Χρησιμοποιείτε πάντα το Μπλέντερ με το κάλυμα τοποθετημένο στην θέση του.
14. Όταν θα αναμιγνύετε ζεστά υγρά, να βγάζετε το κεντρικό πόμα από το κάλυμμα.
15. Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο για οικιακή χρήση μόνο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με Απορριπτόμενα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά εξαρτήματα (WEEE).

Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανά αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και

την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να δημιουργηθούν από τον ακατάλληλο χειρισμό αυτού του προϊόντος ως απόρριμμα.



Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί



οικιακό απόρριμμα. Αντί γι αυτό θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

Διαλύστε το τηρώντας την τοπική νομοθεσία για τη διάθεση των απορριμμάτων.

Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την περισυλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής σας αυτοδιοίκησης, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

Η δική σας ασφάλεια και των άλλων είναι πολύ σημαντική.

Σας παρέχουμε πολλές σημαντικές οδηγίες ασφαλείας σε αυτό το εγχειρίδιο για τη συσκευή σας. Να διαβάσετε πάντα και να υπακούτε σε όλα τα μηνύματα ασφαλείας.



Αυτό είναι το σύμβολο προειδοποίησης ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για κινδύνους που μπορούν να προκαλέσουν τραυματισμό ή θάνατο σε εσάς ή άλλους.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας, θα επισημαίνονται με το σύμβολο προειδοποίησης ασφαλείας και τη λέξη:

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ή **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**. Οι λέξεις αυτές σημαίνουν:

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

θα τραυματισθείτε σοβαρά ή θανάσιμα εάν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μπορεί να τραυματισείτε σοβαρά ή θανάσιμα εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα προσδιορίζουν τον κίνδυνο, θα σας ενημερώνουν για το πώς θα μειώσετε την πιθανότητα τραυματισμού, και για το τι θα συμβεί εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.

Εγγύηση του Μπλέντερ KitchenAid®

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ:	Η KITCHENAID ΘΑ ΚΑΛΥΨΕΙ ΤΑ ΕΞΟΔΑ ΓΙΑ:	Η KITCHENAID ΔΕΝ ΘΑ ΚΑΛΥΨΕΙ ΤΑ ΕΞΟΔΑ ΓΙΑ:
Για Ευρώπη, Αυστραλία, Μέση Ανατολή, Ασία και Αφρική: Τρία χρόνια πλήρους εγγύησης αρχόμενη απο την ημερομηνία αγοράς (μόνο για οικιακή χρήση). Άλλο: Ένας χρόνος πλήρους εγγύησης αρχόμενη απο την ημερομηνία αγοράς (μόνο για οικιακή χρήση)	Την αντικατάσταση των εξαρτημάτων και το κόστος εργασίας επισκευής για επιδιόρθωση υλικών. Το service πρέπει να διεξάγεται μόνο απο εξουσιοδοτημένο κέντρο service της KitchenAid.	A. Επισκενές όταν το μπλέντερ δεν χρησιμοποιείται για φυσιολογική οικιακή χρήση. B. Ζημιές που είναι αποτέλεσμα ατυχήματος, μετατροπής, κακής χρήσης, κατάχρησης ή εγκατάστασης/λειτουργίας όχι σύμφωνα με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κανόνες.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Τα χαρακτηριστικά μπορεί να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.



Όταν χρειάζεστε service ή βοήθεια

ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΕΝΑ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ ΤΗΣ ΑΠΟΔΕΙΞΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΠΟΥ ΘΑ ΑΝΑΓΡΑΦΕΙ ΤΗΝ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ. Η ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΑΥΤΗ ΘΑ ΣΑΣ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΕΙ SERVICE ΕΝΤΟΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ.

Σε περίπτωση που το Μπλέντερ δυσλειτουργεί ή δε λειτουργεί καθόλου, ελέγξτε τα παρακάτω:

- Είναι το Μπλέντερ συνδεδεμένο στην πρίζα;
- Υπάρχει ρεύμα στην ασφάλεια της πρίζας που είναι συνδεδεμένο το Μπλέντερ; Εάν έχετε ασφαλοδιακόπτη στο σπίτι σας, σιγουρευτείτε πως είναι ανοικτός.
- Αφήστε 15-20 λεπτά τη συσκευή χωρίς να είναι στην πρίζα και ύστερα συνδέστε την ξανά.
- Εάν το πρόβλημα δεν οφείλεται σε έναν από τους παραπάνω λόγους, ανατρέξτε στην παράγραφο "Κέντρο service" στην σελίδα 5.

- Για να ρυθμίσετε το service, συμβουλευτείτε τον τοπικό έμπορο της KitchenAid ή το μαγαζί που αγοράσατε το προϊόν για πληροφορίες σχετικά με το πώς θα αποκτήσετε service.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Βγάλτε το φισ από την πρίζα πριν τη συντήρηση.

Διαφορετικά, μπορεί να προκληθεί θάνατος ή ηλεκτροπληξία.



Κέντρα service

Το service θα πρέπει να διεξάγεται μόνο από Εξουσιοδοτημένο Κέντρο service της KitchenAid. Επικοινωνήστε με το Κέντρο service πριν να στείλετε το προϊόν για επισκευή.

Για επισκευές, επικοινωνήστε:

Οικιακός Εξοπλισμός ΑΕΒΕ
Αγαμέμνωνος 47,
Καλλιθέα, 176 75,
Αθήνα
Τηλ: +30 210 94 78 122
Φαξ: +30 210 94 15 586
Service: +30 210 94 78 773
www.KitchenAid.com

Ηλεκτρικές απαιτήσεις

220-240 V
50-60 Hz a.c.
2.4 A

Το προϊόν αυτό είναι εφοδιασμένο με ένα ειδικό καλώδιο τύπου Υ. Σε περίπτωση που το καλώδιο είναι χαλασμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από τον αντιπρόσωπο ώστε να αποφευχθούν κίνδυνοι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φισ σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.

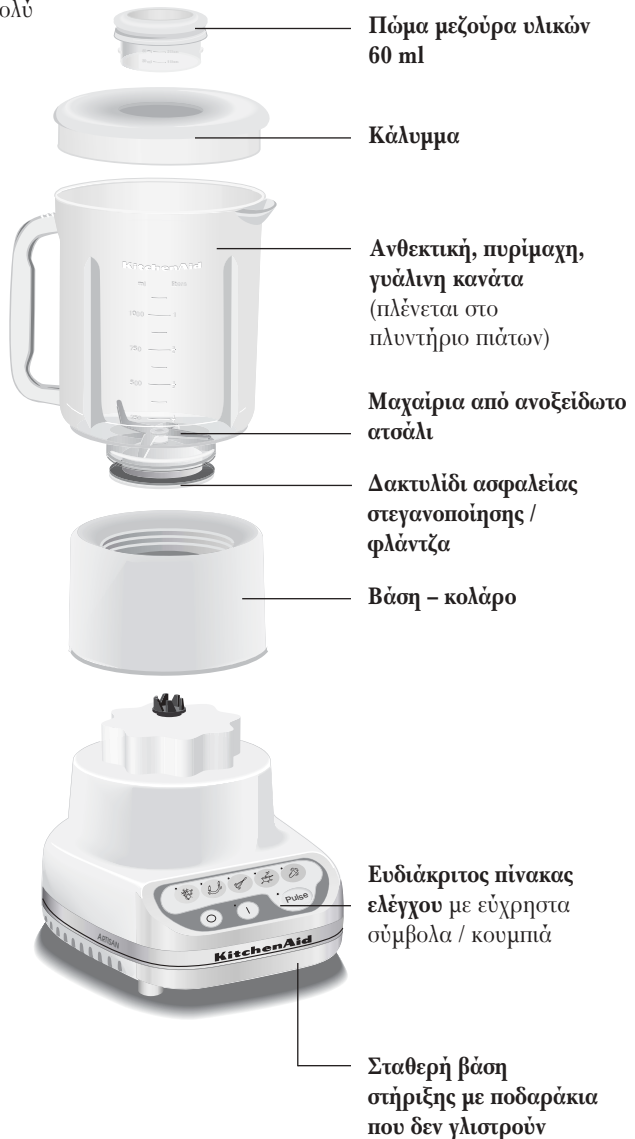
Μη χρησιμοποιείτε μετασχηματιστής.

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



Χαρακτηριστικά του Μπλέντερ

KitchenAid ποιότητα σημαίνει πως αυτό το Μπλέντερ έχει κατασκευαστεί και δοκιμαστεί με τις προδιαγραφές της KitchenAid για την άριστη λειτουργία, και πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.



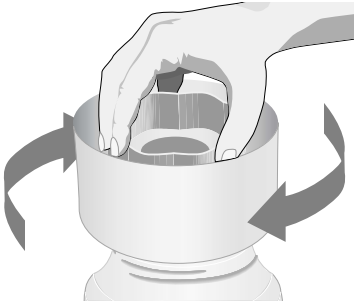
Συναρμολόγηση του Μπλέντερ

1. Πριν συναρμολογήσετε το μπλέντερ σας, σκουπίστε τη βάση του με ένα ζεστό πανί με σαπουνάδα. Έπειτα, καθαρίστε τη βάση με ένα υγρό πανί και στεγνώστε τη με ένα μαλακό πανί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη βυθίζετε τη βάση στο νερό. Πλύνετε την κανάτα του μπλέντερ, το κολάρο και τα μαχαίρια στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με ζεστό σαπουνόνερο. Εάν τα πλύνετε με το χέρι, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα εξαρτήματα.

ΜΗΝ ΠΛΕΝΕΤΕ ΤΟ ΚΑΛΥΜΑ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ.

2. Αναποδογυρίστε την κανάτα του μπλέντερ και περιστρέψτε το κολάρο πάνω στην κανάτα. Βεβαιωθείτε ότι το σπείρωμα εφαρμόζει σωστά και με ασφάλεια. Γυρίστε την κανάτα σε όρθια θέση.



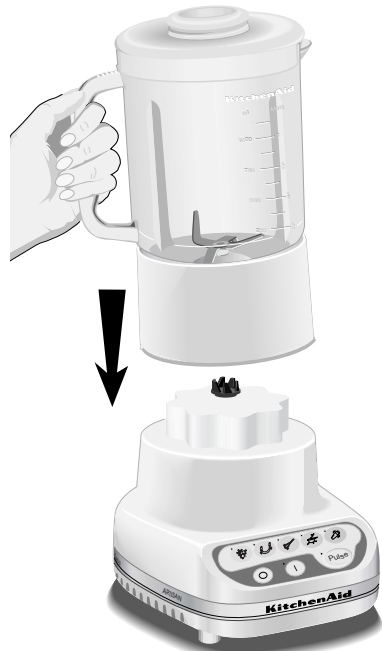
3. Τοποθετήστε το κάλυμα πάνω στην κανάτα του μπλέντερ.



4. Εάν το καλώδιο ρεύματος είναι πολύ μακρύ, τυλίξτε το γύρω από το χώρο αποθήκευσης στη βάση του μπλέντερ.



5. Τοποθετήστε την κανάτα πάνω στη βάση.

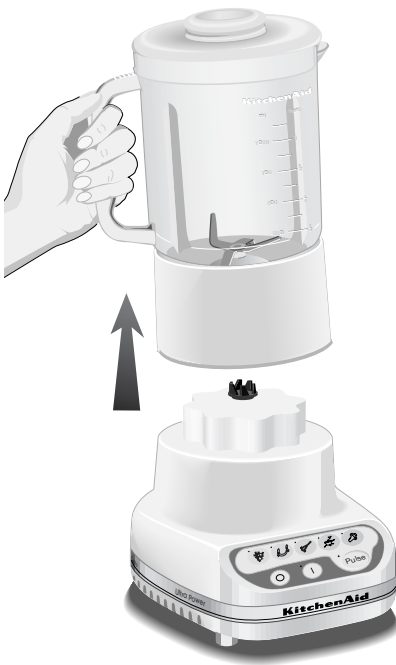




Συναρμολόγηση του Μπλέντερ

6. Συνδέστε το μπλέντερ στην πρίζα. Το μπλέντερ είναι τώρα έτοιμο να λειτουργήσει.
7. Πριν ανασηκώσετε την κανάτα από τη βάση της μετά τη χρήση, πιέζετε πάντοτε το πλήκτρο  και βεβαιωθείτε ότι η πράσινη ενδεικτική λυχνία έχει σταματήσει να αναβοσβήνει. Στη συνέχεια βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. Ανασηκώστε την κανάτα μαζί με το κολάρο χωρίς να την περιστρέψετε. Η περιστροφή της κανάτας ενώ βρίσκεται πάνω στη βάση ξεβιδώνει το κολάρο και χύνονται τα υγρά που περιέχει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιείτε πάντοτε το μπλέντερ σε καθαρή και στεγνή επιφάνεια.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φισ σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.

Μη χρησιμοποιείτε μετασχηματιστής.

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

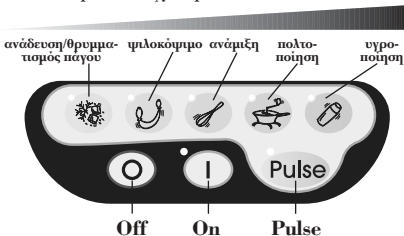


Τρόπος χρήσης

Σημείωση: Όταν η πράσινη ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει ή η ένδειξη λειτουργίας είναι στη θέση on:

- Μην ακουμπάτε τα μαχαίρια
- Μην επεμβαίνετε στην κίνηση του μαχαριού
- Μην απομακρύνετε το κάλυμα της κανάτας του Μπλέντερ
- Όταν η πράσινη ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει, ένα τυχαίο άγγιγμα στην ταχύτητα ή κάποια άλλη κίνηση μπορεί να οδηγήσει στην έναρξη λειτουργίας του Μπλέντερ.
- Μη λειτουργείτε το Μπλέντερ όταν η λυχνία λειτουργίας **I** αναβοσβήνει. Να απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο service. (παρ' όλ' αυτά, αν πάλλεται ελαφρώς είναι φυσιολογικό).
- Η συσκευή πρέπει να λειτουργεί μόνο όταν είναι πατημένο κάποιο από τα κουμπιά του πίνακα ελέγχου. Σε οποιαδήποτε άλλη περίπτωση που λειτουργεί το Μπλέντερ, να πατήσετε αμέσως το κουμπί λειτουργίας **O**. Αν κάτι τέτοιο συμβεί, μη χρησιμοποιήσετε Μπλέντερ. Απευθυνθείτε το σε κάποιο εξουσιοδοτημένο service.

Το μπλέντερ KitchenAid® διαθέτει δέκα συνδυασμούς ταχυτήτων.



- Όλες οι ταχύτητες μπορούν να συνδυαστούν με το κουμπί **Pulse** (στιγματία λειτουργία).

- Πριν λειτουργήσετε το Μπλέντερ σιγουρευτείτε πως η κανάτα έχει συναρμολογηθεί και τοποθετηθεί σωστά πάνω στη βάση του Μπλέντερ. Βάλτε τα υλικά μέσα στην κανάτα και σφίξτε καλά το κάλυμα.
- Πιέστε το κουμπί λειτουργίας **I**. Η πράσινη ενδεικτική λυχνία πρέπει να αναβοσβήνει υποδεικνύοντας πως τα κουμπιά ταχυτήτων έχουν ενεργοποιηθεί.



Σημείωση: Αν σε αυτό το σημείο η πράσινη ενδεικτική λυχνία δεν αναβοσβήνει, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο service.

- Βάλτε τη συσκευή να λειτουργεί στην επιθυμητή ταχύτητα. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει και το πράσινο φως θα συνεχίσει να είναι αναμμένο. Μπορείτε να αλλάζετε τις ταχύτητες χωρίς να σταματήσετε την λειτουργία πιέζοντας το νέο κουμπί ταχύτητας.
 - Όταν αναμειγνύετε ζεστά ή καυτά υγρά, αφαιρείτε το κεντρικό πόμα-μεζούρα υλικών, και χρησιμοποιείτε μόνο την ταχύτητα **1**.
 - Για να απενεργοποιήσετε το Μπλέντερ πιέστε το κουμπί **O**. Αυτό το κουμπί σταματάει οποιαδήποτε ταχύτητα και λειτουργία του Μπλέντερ. Πριν βγάλετε την κανάτα από τη βάση πιέστε το κουμπί **O** και αποσυνδέστε τη συσκευή από τη πρίζα.
- Σημείωση:** Μην αναμειγνύετε για πολύ ώρα τα υλικά. Να σταματάτε ανά συχνά τακτικά διαστήματα και να ελέγχετε την πυκνότητα του μίγματος.



Τρόπος χρήσης

Πώμα μεζούρα των συστατικών

Βγάλετε το πώμα και προσθέστε τα υλικά στις ταχύτητες ή . Όταν λειτουργείτε το Μπλέντερ σε υψηλότερες ταχύτητες, με γεμάτη την κανάτα ή με ζεστό περιεχόμενο, να σταματάτε το μπλέντερ και να προσθέτετε τα υλικά.



Σταδιακή αύξηση ταχύτητας. (STEP START™)

Σε αυτό το βήμα το Μπλέντερ ξεκινάει αυτόματα να λειτουργεί στην πιο χαμηλή ταχύτητα για να αποφευχθεί το πιτσίσιο και έπειτα αυξάνει γρήγορα την ταχύτητα ώπου να φτάσει την ταχύτητα της επιλογής σας για άριστη επίδοση.

Σηγμιαία λειτουργία.(PULSE)

Το KitchenAid® Μπλέντερ σας διαθέτει τη θέση Pulse:

- Πριν λειτουργήσετε το Μπλέντερ σιγουρευτείτε πως η κανάτα έχει συναρμολογηθεί σωστά και έχει τοποθετηθεί σωστά πάνω στη βάση του Μπλέντερ. Βάλτε τα υλικά μέσα στην κανάτα και σφίξτε καλά το κάλυμα.
- Πιέστε το κουμπί της λειτουργίας . Η πράσινη ενδεικτική λυχνία πρέπει να αναβοσβήνει υποδεικνύοντας πως τα κουμπιά ταχυτήτων έχουν ενεργοποιηθεί.
- Πιέστε το κουμπί **Pulse**. Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το κουμπί Pulse θα

ανάψει, υποδεικνύοντας πως όλες οι ταχύτητες είναι υπό τη λειτουργία Pulse.

- Επιλέξτε μία ταχύτητα και πιέστε για όσο χρόνο θέλετε. (μπορεί να υπάρξει μια μικρή καθυστέρηση μέχρι να φτάσετε στην επιθυμητή ταχύτητα λόγω του συστήματος Step Start™ Feature).
- Για να απενεργοποιήσετε τη θέση **Pulse** ξαναπατήστε το κουμπί. Το Μπλέντερ είναι τώρα έτοιμο για συνεχή λειτουργία. Πριν βγάλετε την κανάτα του Μπλέντερ, απενεργοποιήστε το Μπλέντερ πατώντας το κουμπί της λειτουργίας και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.



Σημείωση: Χρησιμοποιείτε μια πλαστική σπάτουλα για να ανακατέψετε τα υλικά μόνο όταν το Μπλέντερ είναι στη θέση και αποσυνδεδεμένο από την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ άλλα εργαλεία ή ακόμα και τη σπάτουλα όταν το Μπλέντερ είναι σε λειτουργία.





Οδηγός για τον έλεγχο της ταχύτητας

Προϊόν	Ταχύτητα	Προϊόν	Ταχύτητα
Ζύμη για τηγανίτες.....		Γλυκά ψίχουλα ζύμης.....	
Ζύμη για βάφλες.....		Ντιπ.....	
Σάλτσα λαχανικών.....		Κρέμα από μαλακό τυρί.....	
Σάλτσα φρούτων.....		Παγωμένα ποτά.....	
Σάλτσες για σαλάτες.....		Ποτά με φρούτα.....	
Σούπα βελουτέ.....		Ποτά με βάση το παγωμένο γιαούρτι.....	
Πουρές φρούτων/παιδική τροφή με φρούτα.....		Ποτά με βάση σορμπέ.....	
Πουρές κρέατος/παιδική τροφή με κρέας.....		Ποτά με βάση το παγωμένο γάλα.....	
Πουρές λαχανικών/ Παιδική τροφή με λαχανικά.....		Σκληρό τυρί τριμμένο.....	
Σαλάτα με κρέας για γέμιση σε σάντουιτς.....		Ζωμός κρέατος.....	
Τοηζκέικ.....		Λευκή σάλτσα.....	
Αφράτη ζελατίνη για κέικ και γλυκά....		Γλυκό τυρί ricotta ή cottage cheese.....	
Μους.....		Μίγματα βρώμης.....	
Πέστο.....		Χυμός φρούτων από παγωμένο συμπυκνωμένο χυμό.....	
Τραγανά ψίχουλα ζύμης.....		Ψιλοκομμένα λαχανικά.....	
Νόστιμα ψίχουλα ζύμης.....		Ψιλοκομμένα φρούτα.....	
Γλυκά τραγανά ψίχουλα ζύμης.....		Θρυμματισμένος πάγος.....	

Συμβουλή: Ο πάγος μπορεί να θρυμματιστεί σε οποιαδήποτε ταχύτητα. Να ετοιμάζετε ένα δοχείο θρυμματισμένου πάγου ή 12 με 14 παγάκια τη φορά. Για τη διαδικασία δε χρειάζεται να προστεθούν υγρά.



Φροντίδα και Καθαρισμός

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη βυθίζετε τη βάση του μπλέντερ σε νερό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΑΝΑΤΑΣ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Για ελαφρύ καθαρισμό:

Θέστε το μπλέντερ σε λειτουργία για 30 δευτερόλεπτα, με την κανάτα γεμάτη ζεστό σαπουνόνερο. Βγάλετε την κανάτα από τη βάση, αδειάστε το περιεχόμενο και ξεπλύντε την κανάτα και το κάλυμα με καθαρό νερό. Στεγνώστε την κανάτα και το κάλυμα. Η κανάτα πλένεται και στο πλυντήριο πιάτων.

Για βαθύ καθαρισμό:

1. Αναποδογυρίστε την κανάτα του μπλέντερ και αφαιρέστε το κολάρο, περιστρέφοντάς το προς τα αριστερά.
2. Ανασηκώστε τα μαχαίρια από την κανάτα (τα μαχαίρια δεν αφαιρούνται τελείως από την κανάτα) και δημιουργήστε χώρο μεταξύ της κάτω φλάντζας των μαχαiriών και του δακτυλίου ασφαλείας τραβώντας το δακτύλιο από τη φλάντζα. Έτσι μπορείτε να καθαρίσετε πλήρως το δακτύλιο.

3. Πλύντε την κανάτα, τα μαχαίρια, και το κολάρο της κανάτας, στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με ζεστό σαπουνόνερο. Εάν τα πλύνετε με το χέρι, ξεπλύντε και στεγνώστε τα εξαρτήματα.

Το κάλυμα ΔΕΝ πλένεται στο πλυντήριο πιάτων!

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΒΑΣΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ

1. Σκουπίστε τη βάση του μπλέντερ με ζεστό πανί με σαπουνάδα και έπειτα με υγρό πανί. Στεγνώστε τη με απαλό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά ή σύρμα κατσαρόλας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη βυθίζετε τη βάση του μπλέντερ σε νερό.

2. Σκουπίστε το καλώδιο με ζεστό πανί με σαπουνάδα, και έπειτα με υγρό πανί. Στεγνώστε το με ένα απαλό ύφασμα. Μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο στο χώρο αποθήκευσης που βρίσκεται στη βάση του μπλέντερ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Πριν τοποθετήσετε τα καθαρά εξαρτήματα στη βάση του μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι έχουν συναρμολογηθεί σωστά.





Χρήσιμες συμβουλές

Γρήγορες συμβουλές

- Χρησιμοποιείτε το κουμπί Pulse όταν φτιάχνετε ποτά που περιέχουν παγάκια, για να έχει το αποτέλεσμα σας πιο ομοιογενή σύσταση.
 - Να ανακατεύετε στη θέση  αν φτιάχνετε μεγάλη ποσότητα ποτού που περιέχει πολλά παγάκια. Για μικρότερες ποσότητες χρησιμοποιείτε τη θέση .
 - Τα μικρότερα παγάκια κόβονται και θρυμματίζονται πιο εύκολα απ' ό,τι τα μεγαλύτερα παγάκια.
 - Σ' αυτό το Μπλέντερ να χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες μίγματος απ' ό,τι θα χρησιμοποιούσατε σε άλλα μπλέντερ. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε 2 με 3 κύπες μίγματος (500ml με 750ml), αναλογικά με 1 κύπα (250 ml) που χρησιμοποιείτε σε άλλα μπλέντερ.
 - Για μίγματα πολλών συστατικών, να αρχίζετε το ανακάτεμα με την ταχύτητα στη θέση  για να συνδυαστούν ομαλά τα συστατικά. Ύστερα αυξήστε την ταχύτητα, εάν χρειάζεται.
 - Σιγουρευτείτε πως το κάλυμα βρίσκεται πάνω στο Μπλέντερ κατά τη διάρκεια του ανακατέματος.
 - Τοποθετήστε το χέρι σας πάνω στο κάλυμα όταν θρυμματίζετε πάγο.
 - Αν θέλετε, μπορείτε να βγάλετε το πόμα - μεζούρα συστατικών του Μπλέντερ από το κάλυμα για να προσθέσετε υγρά ή παγάκια κατά τη λειτουργία του Μπλέντερ στις θέσεις  ή .
- Σε μεγαλύτερες ταχύτητες, με ζεστό περιεχόμενο και γεμάτη την κανάτα, να σταματάτε το Μπλέντερ για να προσθέσετε υλικά.
- Σταματάτε το Μπλέντερ και αποσυνδέστε το από την πρίζα, όταν θα χρησιμοποιείτε εργαλεία μέσα στην κανάτα.
 - Κρυνάτε τα ζεστά φαγητά προτού τα ανακατεύετε στο Μπλέντερ. Να χρησιμοποιείτε την ταχύτητα  στην αρχή και αλλάζετε σε υψηλότερη ταχύτητα αν χρειαστεί.
 - Όταν αναμειγνύετε ζεστά ή καυτά υγρά, αφαιρείτε το κεντρικό πόμα-μεζούρα υλικών, και χρησιμοποιείτε μόνο την ταχύτητα .

Πώς να ...

Επαναφέρετε συμπυκνωμένο χυμό στην φυσική του κατάσταση: για ένα δοχείο 177ml συμπυκνωμένου χυμού πορτοκάλι, προσθέστε όση ποσότητα νερού χρειάζεται μέσα στην κανάτα. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε στην ταχύτητα  μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μίγμα, γύρω στα 20 με 30 δευτερόλεπτα.

Για ένα δοχείο 355ml συμπυκνωμένου χυμού πορτοκάλι προσθέστε 1 λίτρο νερό μέσα στην κανάτα. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε στην ταχύτητα  μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μίγμα, γύρω στα 30 με 40 δευτερόλεπτα. Συνεχίστε στην ταχύτητα  για τα υπόλοιπα δύο δοχεία νερού που περισσεύουν.

Διαλύστε σε νερό αρωματισμένη ζελατίνη: βάλτε βραστό νερό μέσα στην κανάτα. Προσθέστε τη ζελατίνη. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε στην ταχύτητα  μέχρι να διαλυθεί το μίγμα, σχεδόν ένα λεπτό. Προσθέστε άλλα συστατικά.

Φτιάξτε ψίχα από μπισκότα: οπάστε σε κομματάκια περίπου 4εκ. τα μεγάλα μπισκότα. Τα μικρότερα τα χρησιμοποιείτε ως έχουν. Τα τοποθετείτε μέσα στην κανάτα. Καλύψτε την κανάτα και ανακατεύετε το μίγμα στην ταχύτητα , πιέζοντας το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας για 3 δευτερόλεπτα κάθε φορά, μέχρι να αποκτήσει το μίγμα σας την επιθυμητή σύσταση. Χρησιμοποιείτε τη ψίχα για να γαρνίρετε παγωμένο γιαούρτι, πουτίγκα ή κομπόστα φρούτων.

Για να φτιάξετε λεπτότερη ψίχα για πίτες και για κρούστες γλυκών, οπάστε σε κομματάκια περίπου 4εκ. κράκερ ή μπισκότα. Τα τοποθετείτε μέσα στην κανάτα. Καλύψτε την κανάτα και ανακατεύετε το μίγμα στην ταχύτητα , πιέζοντας το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας για 20 με 30 δευτερόλεπτα κάθε φορά, μέχρι να αποκτήσει το μίγμα σας την επιθυμητή σύσταση.

Φτιάξτε ψίχα από κράκερ ή φρυγανιές: ακολουθείστε την ίδια διαδικασία για τα μπισκότα.

Φτιάξτε ψίχα από ψωμί: κόψτε το ψωμί σε κομματάκια περίπου 4εκ. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε το μίγμα στην ταχύτητα  για 5 φορές διάρκειας 3 δευτερολέπτων κάθε φορά. Χρησιμοποιείτε τη ψίχα με τον ίδιο τρόπο που χρησιμοποιήσατε τη ψίχα για κράκερ.



Χρήσιμες συμβουλές

Κόψτε φρούτα και λαχανικά: βάλτε 2 κούπες (400γρ) φρούτων ή λαχανικών μέσα στην κανάτα. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε στην ταχύτητα , πιέζοντας το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας για 2 με 3 δευτερόλεπτα κάθε φορά, μέχρι να αποκτήσει το μίγμα σας την επιθυμητή ούστωση.

Πουρές φρούτων: τοποθετήστε 2 κούπες (450γρ) φρούτα από κονοξέρβα ή μαγειρεμένα μέσα στην κανάτα. Προσθέστε 2 με 4 κουταλιές της σούπας (25ml-50ml) φρουτοχυμό ή νερό ανά κούπα (225γρ) φρούτων. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε για 5 με 10 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα .

Πουρές λαχανικών: τοποθετήστε 2 κούπες (350γρ) λαχανικών από κονοξέρβα ή βρασμένα μέσα στην κανάτα. Προσθέστε 2 με 4 κουταλιές της σούπας (25ml-50ml) ζωμό, νερό ή γάλα για 175γρ λαχανικών. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε για 10 με 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα .

Πουρές κρέατος: τοποθετήστε τρυφερά κομματάκια κρέατος κομμένο σε κύβους μέσα στην κανάτα. Προσθέστε 2 με 4 κουταλιές της σούπας (25 ml-50ml) ζωμό, νερό ή γάλα για 175γρ κρέατος. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε για 10 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα . Σταματήστε και τρίψτε τις πλευρές της κανάτας. Καλύψτε ξανά την κανάτα και ανακατέψτε για άλλα 10 με 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα .

Πουρές μαλακού τυριού ή τυριού ricotta: τοποθετήστε ένα από τα δύο τυριά μέσα στην κανάτα. Καλύψτε και ανακατέψτε για περίπου 25 με 35 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα , μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιογενές. Μπορείτε να προσθέσετε 1 κουταλιά της σούπας (15ml) αποβουτυρωμένο γάλα για 240γρ τυριού. Χρησιμοποιείτε το μίγμα για βουτήματα και ποικιλίες χαμηλών λιπαρών.

Συνδυάστε υλικά υγρής μορφής με μαγειρεμένα φαγητά: τοποθετήστε τα υγρά υλικά μέσα στην κανάτα. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε στην ταχύτητα , σχεδόν για 1 λεπτό μέχρι να ανακατευτεί καλά.

Τοποθετήστε το υγρό μίγμα πάνω στα στεγνά υλικά και ανακατέψτε καλά.

Βγάλετε τους οβόλους από το ζωμό: αν δημιουργηθούν οβόλοι στην σάλτσα ή στον ζωμό, τοποθετήστε τα μέσα στην κανάτα. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε για 5 με 10 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα .

Συνδυάστε το αλεύρι με υγρά για να «δέσουν» τα υλικά: τοποθετήστε το αλεύρι και τα υγρά υλικά μέσα στην κανάτα. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε για 5 με 10 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα , μέχρι το μείγμα να γίνει ομοιογενές.

Ετοιμάστε λευκή σάλτσα: τοποθετήστε γάλα, αλεύρι και αλάτι, αν επιθυμείτε, μέσα στην κανάτα. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε για περίπου 5 με 10 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα . Τοποθετήστε το μίγμα στην κατσαρόλα και ψήστε ως συνήθως.

Ετοιμάστε ζύμη για τηγανίτες ή για βάφλες: τοποθετήστε το μίγμα και άλλα υλικά μέσα στην κανάτα. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε για 10 με 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα . Τρίψτε τις πλευρές της κανάτας αν χρειάζεται.

Τριμμένο τυρί: κόψτε σε μικρούς κύβους 1,5-2,5εκ. περίπου παγωμένο τυρί. Τοποθετήστε περίπου 88γρ τυρί μέσα στην κανάτα. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε για περίπου 5 με 10 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα . Για τα σκληρά τυριά, όπως την παρμεζάνα, αφήστε το τυρί να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου και μετά ανακατέψτε για 10 με 15 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα .

Φτιάξτε κρέμα βρώμης για μωρά: τοποθετήστε άψητα παξιμάδια βρώμης μέσα στην κανάτα. Ανακατέψτε στην ταχύτητα  για περίπου 5 με 10 δευτερόλεπτα μέχρι να αποκτήσει το μίγμα την επιθυμητή ούστωση, χρησιμοποιώντας το κουμπί **Pulse** για 5 με 10 δευτερόλεπτα τη φορά. Ψήστε το μίγμα όπως συνήθως.

Φτιάξτε τροφή για μωρά από μαγειρεμένο φαγητό: τοποθετήστε το φαγητό μέσα στην κανάτα. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε για περίπου 10 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα  και έπειτα για περίπου 0\10 με 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα .

Ξεβγάλετε την κανάτα: γεμίστε με ζεστό νερό το 1/3 με 1/2 της κανάτας. Προσθέστε λίγες σταγόνες υγρό σαπουνι για τα πιάτα. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε για περίπου 5 με 10 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα , μέχρι ωστόσο καθαρίσουν οι πλευρές της κανάτας. Στραγγίστε και στεγνώστε την κανάτα. Για τέλειο καθαρισμό, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα ξεχωριστά.

Μαλακό μίγμα φράουλας -μπανάνας

1½ (375ml) της κούπας γάλα με χαμηλά λιπαρά

1 κούπα (250gr) καταψυγμένες φράουλες

1 κούπα (250) αποβουτυρωμένο γάλα

3 μπανάνες μεσαίου μεγέθους, η κάθε μία κομμένη σε 4 κομματάκια

3 κουταλιές της σούπας (45ml) μαρμελάδα πορτοκάλι

Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στη κανάτα του Μπλέντερ. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε στην ταχύτητα  μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιογενές, περίπου 15 με 20 δευτερόλεπτα.

Μερίδες: 5 κούπες (1,5λίτρ.), 4 μερίδες.

Μαργαρίτα

¾ της κούπας (175 ml) τεκίλα

½ της κούπας (125 ml) triple sec

½ της κούπας (125 ml) φρέσκο χυμό lime

¼ της κούπας (50 ml) σιρόπι ζάχαρης ή 1½ (20 gr) κουταλιά της σούπας ζάχαρη

24 παγάκια

Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στο μπλέντερ. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε τα υλικά στην ταχύτητα  , πατώντας το κουμπί pulse 6 με 8 φορές, για περίπου 15 δευτερόλεπτα τη φορά, μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιογενές. Ξύστε τα πλαϊνά του μπλέντερ, αν χρειαστεί.

Μερίδες: 4 (5 κούπες 1,4 λίτρα)

Παγωμένο Daiquiri

¾ της κούπας (175 ml) ρούμι

¼ της κούπας (50 ml) φρέσκο χυμό lime

¼ της κούπας (50 ml) σιρόπι ζάχαρης ή 2 (25 gr) κουταλιές της σούπας ζάχαρη

16 παγάκια

Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στο μπλέντερ. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε τα υλικά στην ταχύτητα  , πατώντας το κουμπί pulse 6 με 8 φορές, για περίπου 15 δευτερόλεπτα τη φορά, μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιογενές. Ξύστε τα πλαϊνά της κανάτας, αν χρειαστεί.

Μερίδες: περίπου 4 (¾ κούπες 800 ml)

Παραλλαγή: Προσθέστε 2 μπανάνες, 2 κούπες (400 γρ.) φρέσκες ή κατεψυγμένες φράουλες ή 4 ροδάκινα μεσαίου μεγέθους στα υλικά.

Κρέπες με γέμιση μήλου

Κρέπες:

- 2 αυγά
- ¹/₄ του κουταλιού αλάτι
- ³/₄ της κούπας αλεύρι (90 γρ.)
- 1 κούπα γάλα (250 ml)
- 2 κουταλιές της σούπας λάδι (25ml)

Γέμιση:

- 2 μεγάλα μήλα, αποφλοιωμένα, χωρίς κουκούτσι και κομμένα σε 4
- ¹/₂ της κούπας χυμό μήλου (125 ml)
- ¹/₈ της κούπας ζάχαρη (25 γρ)
- 1 κουταλιά της σούπας cornflower
- ¹/₂ κουταλάκι κανέλα
- ¹/₄ της κούπας σταφίδες

Τοποθετήστε μέσα στο μπλέντερ όλα τα υλικά για τις κρέπες. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε στην ταχύτητα 🌀 για 10 δευτερόλεπτα. Βγάλτε το αλεύρι που μπορεί να έχει μείνει στα πλαϊνά της κανάτας.

Ανακατέψτε στην ταχύτητα 🌀 για 5 με 10 δευτερόλεπτα, ή μέχρι το μίγμα γίνει ομοιογενές. Αφήστε το χυλό μέσα στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα. Ψεκάστε το τηγάνι για κρέπες με αντικολητικό υγρό μαγειρικής ή με κάποια λιπαρή ουσία. Ζεστάνετε το τηγάνι σε μεσαία θερμοκρασία και μέχρι να ζεσταθεί. Βάλτε 2 με 3 κουταλιές της σούπας (25 ή 50 ml) χυλού στο τηγάνι για να ετοιμάσετε κρέπες διαμέτρου 15 με 18 εκ. Τηγανίστε τις από τις δύο πλευρές μέχρι να αποκτήσουν χρυσό χρώμα.

Εν τω μεταξύ, τοποθετήστε τα μήλα, το χυμό μήλου, τη ζάχαρη, το cornflower και την κανέλα μέσα στο μπλέντερ. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε τα υλικά στην ταχύτητα 🌀 πατώντας το κουμπί **Pulse** για 8 δευτερόλεπτα 2 με 3 φορές ή μέχρι να γίνει ένα μίγμα και να κοπούν τα μήλα. Τοποθετήστε το μίγμα μέσα σε μια μεσαία κατσαρόλα και βάλτε μέσα τις σταφίδες. Βράστε το μίγμα ανακατεύοντας συχνά. Ψήστε τη γέμιση σε μέτρια φωτιά περίπου για 10 με 12 λεπτά ή μέχρι να γίνει το μίγμα ομοιογενές, ανακατεύοντας ανά διαστήματα. Τοποθετήστε σε κάθε κρέπα 2 με 3 κουταλιές γέμισης (25 με 50 ml) και τυλίξτε την κρέπα. Αν περισσέψει γέμιση, περιχύστε την πάνω στις κρέπες. Μπορείτε να γαρνίρετε με κρέμα σαντιγύ.

Μερίδες: 8 (2 κρέπες ο καθένας)

Sorbet πορτοκαλιού

- 1 κονοέρβα (200gr) πορτοκαλάκια στραγγισμένα
- 1 σκούπα (250ml) νερό
- 1 κονοέρβα (175ml) συμπυκνωμένο παγωμένο χυμό πορτοκάλι
- ¹/₄ της κούπας (30gr) ζάχαρη άχνη
- 1 κουταλιά της σούπας (15ml) φρέσκο χυμό λεμονιού

Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στη κανάτα του Μπλέντερ. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε στην ταχύτητα 🌀 μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιογενές, περίπου 15 με 20 δευτερόλεπτα. Τοποθετήστε το μίγμα σε ένα δοχείο και βάλτε το στην κατάψυξη για περίπου 3 με 4 ώρες. Βάλτε κομματάκια από το μίγμα μέσα στην κανάτα του Μπλέντερ και ανακατέψτε στην ταχύτητα 🌀 μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιογενές, περίπου 1 λεπτό.

Τοποθετήστε το μίγμα μέσα σε ένα δοχείο και βάλτε στην κατάψυξη περίπου 5 με 6 ώρες μέχρι να σκληρύνει το μίγμα.

Μερίδες: 6

Gazpacho

- 2 κονοέρβες (410 γρ η κάθε μία) αποφλοιωμένα τοματάκια χωρίς αλάτι
- 2 κλωνάρια σέλνιο κομμένα σε 5 εκ.
- 1 μεσαίο αγγούρι, αποφλοιωμένο και κομμένο σε κομματάκια
- 1 μέτριο κρεμμύδι, κομμένο σε κομματάκια
- 1 μικρή πράσινη πιπεριά φιλοκομμένη
- 2 κουταλιές του γλυκού φρέσκου μαϊντανού
- 1 κουταλιά του γλυκού φρέσκου πράσου
- 1 σκελίδα σκόρδου
- 3 κουταλιές της σούπας της σούπας ελαιόλαδο (45 ml)
- 3 κουταλιές της σούπας ξύδι (45 ml)
- 2 κούπες (500 ml) χυμό από κοκτέιλ λαχανικών
- ¹/₄ κουταλιάς του γλυκού μαύρο πιπέρι

Ζεστή σάλτσα από πιπέρι

Τοποθετήστε τη μία κονοέρβα τοματάκια, το σέλνιο και τα κομματάκια αγγουριού μέσα στο μπλέντερ. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε στην ταχύτητα μέχρι να αναμιχθούν ομοιόμορφα, περίπου για 10 με 15 δευτερόλεπτα. Βάλτε το μίγμα μέσα σε ένα μεγάλο μπωλ.

Τοποθετήστε τη δεύτερη κονοέρβα τοματάκια, το κρεμμύδι, το μαϊντανό, το πράσο, το σκόρδο, το λάδι και το ξύδι μέσα στο μπλέντερ. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε στην ταχύτητα 2 μέχρι να αναμιχθούν ομοιόμορφα, περίπου για 10 με 15 δευτερόλεπτα. Ξύστε τα πλαϊνά της κανάτας αν χρειάζεται.

Τοποθετήστε μέσα στο μπωλ. Βάλτε μέσα το χυμό από κοκτέιλ λαχανικών, το μαύρο πιπέρι και λίγες σταγόνες από τη ζεστή σάλτσα από πιπέρι. Τοποθετήστε το μίγμα μέσα στο ψυγείο, για περίπου 6 με 8 ώρες μέχρι το μίγμα να παγώσει.

Μερίδες: 8

Vichysoise

- 1 κουταλιά μαργαρίνη (15 γρ)
- ¹/₂ της κούπας φιλοκομμένο πράσο ή κρεμμύδια (200 γρ)
- 2 μεσαίες πατάτες, αποφλοιωμένες και κομμένες σε κυβάκια
- 3 κούπες ζωμό από κοτόπουλο (750 ml)
- ¹/₄ κουταλιάς του γλυκού μαύρο πιπέρι (250 ml)
- 1 κούπα γάλα με χαμηλά λιπαρά (2%)

Φιλοκομμένο πράσο εφόσον το επιθυμείτε

Λιώστε τη μαργαρίνη σε μεσαία φωτιά. Προσθέστε το πράσο. Ψήστε τα υλικά μέχρι να μαλακώσει το πράσο, περίπου για 3 λεπτά. Τοποθετήστε το μίγμα μέσα στο μπλέντερ, μαζί με τις πατάτες και ¹/₂ κούπα ζωμό. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε στην ταχύτητα 2 μέχρι τα υλικά να κοπούν ομοιόμορφα, για περίπου 1 λεπτό. Τοποθετήστε μέσα στην κατσαρόλα.

Προσθέστε το υπόλοιπο ζωμό και το πιπέρι και βράστε το μίγμα. Χαμηλώστε τη φωτιά και σιγοβράστε μέχρι τα λαχανικά να γίνουν τραγανά, περίπου για 10 με 12 λεπτά. Προσθέστε γάλα.

Παγώστε το μίγμα για 6 με 8 ώρες περίπου. Γαρνίρετε κάθε πιάτο με πράσο αν το επιθυμείτε.

Μερίδες: 6

Κεφτεδάκια

- 1 μικρό κρεμμύδι κομμένο σε κομματάκια πάχους 2,5 εκ.
500 γρ βοδινό κρέας
125 γρ χοιρινό κρέας
^{1/4} της κούπας (25 γρ) ψίχα ψωμιού
1 αυγό
1 κουταλιά του γλυκού αλάτι
1 κουταλιά της σούπας (15 ml) λάδι
1 κούπα (70 γρ) κομμένα μανιτάρια
1^{1/4} της κούπας (300 ml) ζωμό βοδινού
1 κουταλιά της σούπας cornflower
^{1/2} κουταλάκι βασιλικό
^{1/4} κουταλάκι πιπέρι

Τοποθετήστε το κρεμμύδι μέσα στην κανάτα του μπλέντερ. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε για 5 με 8 δευτερόλεπτα τα υλικά στην ταχύτητα . Προσθέστε το κρέας και πατώντας το κουμπί **Pulse** 4 με 5 φορές στην ταχύτητα , για περίπου 8 με 10 δευτερόλεπτα τη φορά, ανακατέψτε μέχρι το μίγμα να πολτοποιηθεί, ξύνοντας τα πλαϊνά της κανάτας αν χρειαστεί. Φτιάξτε κεφτεδάκια 4 εκ. το καθένα.

Ζεστάνετε το λάδι σε αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά. Προσθέστε τα κεφτεδάκια και τηγανίστε τα για 5 με 8 λεπτά μέχρι να αποκτήσουν καφέ χρώμα, γυρίζοντάς τα κάπου κάπου.

Εν τω μεταξύ, πλύνετε καλά το μπλέντερ με άφθονη σαπουνάδα και συναρμολογίστε το ξανά. Τοποθετήστε τα μανιτάρια, το ζωμό, το cornflower, το βασιλικό και το πιπέρι μέσα στο μπλέντερ. Ανακατέψτε στην ταχύτητα  για 5 δευτερόλεπτα περίπου, μέχρι να κοπούν τα μανιτάρια. Προσθέστε τα στο τηγάνι με τα κεφτεδάκια. Ψήστε, ανακατεύοντας τακτικά μέχρι να βράσει το μίγμα. Χαμηλώστε τη φωτιά και σιγοψήστε για 8 με 10 λεπτά ή μέχρι να γίνει παχύ το μίγμα και τα κεφτεδάκια να τηγανιστούν καλά. Σερβίρετε με ρύζι ή πατάτες, αν επιθυμείτε.

Μερίδες: 8 (4 κεφτεδες ο καθένας)

Γλάσο Streusel

- ¹/₂ τον φλυτζανιού (60 γρ)
αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ¹/₂ τον φλυτζανιού (100 γρ)
μαίρη ζάχαρη
- ¹/₂ κουταλάκι κανέλλα,
προαιρετικά
- ¹/₄ κουταλάκι αλάτι
- 2 κουταλιές της σούπας (25 ml)
μαλακό τυρί
- 2 κουταλιά της σούπας καρπούς
πικάν (15 γρ)

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο μπλέντερ με τη σειρά που αναφέρονται. Καλύψτε την κανάτα. Αναμίξτε καλά στην ταχύτητα  για 20 με 25 δευτερόλεπτα. Ξύστε τις πλευρές της κανάτας εάν είναι απαραίτητο. Χρησιμοποιήστε για τραγανή επικάλυψη σε μίγμα φρούτων (33 X 23 εκ.) ή επάνω από κέικ (33 X 23 εκ.) πριν από το ψήσιμο.

Μερίδες: 1¹/₂ του φλυτζανιού (160 γρ.)

Σάλτσα για σαλάτα με κοτόπουλο

- ¹/₄ της κούπας (60 γρ.)
μαγιονέζα light
- ¹/₄ της κούπας (60 γρ.)
ζινή κρέμα
- 1 κουταλιά της σούπας
φιλοκομμένο κρεμμύδι
- 1 κουταλιά της σούπας φρέσκο
μαϊντανό, προαιρετικά
- ¹/₈ τκουταλιά του γλυκού αλάτι
- ¹/₈ κουταλιά του γλυκού πιπέρι
- 1 κούπα (140 γρ.) σιήθος
μαγειρεμένων κοτόπουλου
σε κομματάκια
- ²/₃ της κούπας (110 γρ.)
κόκκινα σταφύλια χωρίς
κονκούτσι

Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στο μπλέντερ στη σειρά που αναγράφονται. Καλύψτε και ανακατέψτε στη ταχύτητα , πατώντας το κουμπί pulse 3 με 4 φορές, περίπου 5 δευτερόλεπτα τη φορά, μέχρι να κοπεί το κοτόπουλο και να γίνει το μίγμα ομοιογενές.

Μερίδες: 8

Πέστο βασιλικού

- 2 σκελίδες σκόρδο
- ¹/₂ κούπα (50 γρ.) φρεσκοκομμένη
παρμεζάνα
- 1¹/₄ της κούπας (125 γρ.)
φύλλα βασιλικού
- ¹/₄ της κούπας (5 γρ.) φρέσκα
φύλλα μαϊντανού
- 3 κουταλιές της σούπας (30 γρ.)
φιλοκομμένα αμύγδαλα
ή κονκουνάρι
- ¹/₄ της κούπας (50 ml) ελαιόλαδο
- ¹/₄ της κούπας (50 με 70 ml)
ζεμός κοτόπουλου

Τοποθετήστε το σκόρδο μέσα στο μπλέντερ. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε στη ταχύτητα  μέχρι να φιλοκοπεί, περίπου 5 με 10 δευτερόλεπτα.

Προσθέστε φρεσκοκομμένη παρμεζάνα το βασιλικό, το μαϊντανό και τα αμύγδαλα, καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε στη ταχύτητα . Προσθέστε το ελαιόλαδο και το ζωμό κοτόπουλου, ενώ αναμιγνύετε. Ανακατέψτε μέχρι να γίνει το μίγμα ομοιογενές, περίπου 45 δευτερόλεπτα με 1 λεπτό. Ξύστε τα πλαϊνά της κανάτας αν χρειαστεί. Προσθέστε το υπόλοιπο ζωμό αν χρειάζεται. Σερβίρετε με ζυμαρικά, πίτσα, κοτόπουλο ή θαλασσινά.

Μερίδες: 8 (1 κούπα 250 ml)

Μίγμα με καρότα και πατάτες

- ¹/₂ της κούπας (60 γρ.) φιλοκομμένο καρότο
- ¹/₂ της κούπας (80 γρ.) αποφλοιωμένη και κομμένη σε κομματάκια πατάτα
- ¹/₂ της κούπας (125 ml) ζωμό κοτόπουλου
- 2 με 3 (25 με 45 ml) κουταλιές της σούπας γάλα πλήρες

Τοποθετήστε τα καρότα, την πατάτα και το ζωμό μέσα σε μια κατσαρόλα και βράστε τα. Σιγοβράστε σε χαμηλή φωτιά, περίπου 10 με 15 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά. Κρυνώστε τα για περίπου 5 λεπτά.

Τοποθετήστε τα κρύα λαχανικά και 2 κουταλιές της σούπας (25 ml) γάλα μέσα στο μπλέντερ. Καλύψτε την κανάτα και ανακατέψτε στη ταχύτητα  για περίπου 10 δευτερόλεπτα. Ξύστε τα πλαϊνά της κανάτας αν χρειαστεί. Ανακατέψτε στη ταχύτητα  για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Ξύστε τα πλαϊνά του μπλέντερ κάθε 10 δευτερόλεπτα. Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας (15 ml) γάλα, αν χρειαστεί. Αποθηκεύστε το μίγμα στο ψυγείο.

Μερίδες: 1 κούπα (250 ml)

Μίγμα βρώμης με ροδάκινο

- ²/₃ του φλιτζανιού (150 ml) νερό
- ¹/₃ του φλιτζανιού (25 γρ.) ρολλά βρώμης για γρήγορο μαγείρεμα
- ¹/₄ του φλιτζανιού (55 γρ.) κομμάτια ροδάκινο σε σιρόπι, σε φέτες σπραγιομένα
- 1 κουτάλι της σούπας (15 ml) γάλα πλήρες

Βάζετε το νερό σε κατσαρολάκι και το βράζετε. Προσθέτετε τη βρώμη και αναμινύετε. Χαμηλώστε τη φωτιά και συνεχίστε το ανακάτεμα για 1 λεπτό. Καλύψτε και αφήστε να κρυνώσει για 5 λεπτά.

Τοποθετήστε το μίγμα της βρώμης, τα ροδάκινα και το γάλα στην κανάτα του μπλέντερ. Καλύψτε και αναμίξτε στην ταχύτητα ταχύτητα  για περίπου 10 δευτερόλεπτα. Ξύστε τις πλευρές της κανάτας, εάν είναι απαραίτητο. Αναμίξτε στην ταχύτητα  για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Φυλάξτε στο ψυγείο.

Μερίδες: 1 κούπα (250 ml)

Dressing μπανάνας

- ¹/₂ του φλιτζανιού (120 γρ) γιούρτι με χαμηλά λιπαρά απλό ή με γεύση φράουλα
- 1 μέτρια καθαρισμένη μπανάνα
- 1 κουταλιά της σούπας (15 ml) μέλι
- 1 κουταλιά της σούπας (15 ml) χυμό πορτοκαλιού
- ¹/₈ τριμμένη κανέλλα

Τοποθετείτε τα υλικά στην κανάτα του μπλέντερ. Καλύψτε και αναμύξτε στην ταχύτητα  για 40 περίπου δευτερόλεπτα. Ξύνετε τις πλευρές του μπλέντερ κάθε 20 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε πάνω από φρέσκων φρούτων.

Μερίδες: 1 ¹/₄ φλιτζάνια (300 ml)



KitchenAid®

HOME APPLIANCES

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3, Box 5
1853 Strombeek-Bever (Brussels)
BELGIUM

- ® Geregistreerd handelsmerk /TM Handelsmerk van KitchenAid, U.S.A.
© 2005. Alle rechten voorbehouden.
- ® Registered trademark/TM Trademark of KitchenAid, USA
© 2005 All rights reserved.
- ® Marque déposée / TM marque déposée de KitchenAid, Etats-Unis
© 2005. Tous droits réservés.
- ® Eingetragene Handelsmarke TM Handelsmarke von KitchenAid, U.S.A.
© 2005. Alle Rechte vorbehalten .
- ® Marchio registrato/TM Marchio di fabbrica di KitchenAid, U.S.A.
© 2005. Tutti i diritti riservati.
- ® Marca registrada/TM Marca registrada de KitchenAid, EE.UU.
© 2005. Todos los derechos reservados.
- ® Registrerat varumärke/TM Trademark of KitchenAid, U.S.A.
© 2005. Alla rättigheter förbehållna.
- ® Registrert varemerke/TM Varemerke for KitchenAid, USA.
© 2005. Med enerett.
- ® KitchenAid on KitchenAid, U.S.A.:n omistama tavaramerkki.
© 2005. Kaikki oikeudet pidätetään.
- ® Registreret varemærke/TM Varemærke tilhørende KitchenAid, U.S.A.
© 2005. Alle rettigheder forbeholdt.
- ® Marca comercial registrada/TM Marca comercial da KitchenAid, USA.
© 2005. Todos os direitos reservados.
- ® Καταχωρημένο εμπορικό σήμα/TM Εμπορικό σήμα της KitchenAid, ΗΠΑ.
© 2005. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος.